

# Si SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



PARTENAIRE OFFICIEL  
DE L'ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE



Champagne JEEPER  
*élégant et raffiné*



**WILLIAM  
WOUTERS**  
NOUVEAU  
PRÉSIDENT  
DE L'ASI



WINE TOUR DE  
**PAZ LEVINSON**  
EN CHAMPAGNE



**GOURMANDISES  
DE FIN  
D'ANNÉE**

# CHAMPAGNE COLLET

sublime les grandes tables depuis 1921



[www.champagne-collet.com](http://www.champagne-collet.com)

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



EN COUVERTURE

## 2 ÉDITOS

### 9 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 9 Brèves
- 10 Entretien
- 15 Monde
- 32 France

## 42 SHOPPING

### 47 DU CÔTÉ DES VINS

- 47 Talents de Bordeaux 2020 les AOC Bordeaux rouge et Bordeaux Supérieur rouge récompensées.
- 49 Comexposium et Vinexpo Holding créent Vinexposium.
- 51 Planète bière, France Quintessence et le Paris cocktail festival ont réussi leurs paris.
- 52 Résultats du concours international Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg 2020.

## 55 PAZ LEVINSON, WINE TOUR EN CHAMPAGNE

- 56 Champagne Arnaud Moreau
- 58 Domaines Jeeper
- 60 Champagne Collet
- 62 Champagne Castelnau
- 64 Maison Laurent Perrier
- 66 Champagne Jean Hù
- 68 Champagne Veuve Clicquot
- 70 Champagne De Sousa
- 72 Champagne Taittinger
- 74 Champagne Solemme
- 76 Champagne Gosset
- 78 Champagne Pannier
- 80 Maison Frerejean Frères
- 82 Champagne Jean Diot
- 84 Champagne Paul Bara
- 86 Champagne J.M. Tissier
- 88 Champagne Eric Taillet
- 90 Maison Piper Heidsieck
- 92 Champagne Ployez-Jacquemart
- 94 Champagne Brimoncourt

## 97 PORTRAITS

- 97 Clos Saint Jean
- 98 Domaine Nathalie et Gilles Fèvre
- 100 Champagne Palmer & Co
- 101 Champagne de Vignerons
- 103 Séverine Frerson 8<sup>e</sup> Chef de caves de Perrier-Jouët
- 104 Pierre Jean Larraqué
- 106 Champagnes Mumm
- 108 Les Champagnes à la recherche de l'avant-garde
- 110 Domaine Dubreuil Fontaine
- 111 Champagne Gremillet
- 113 Champagne De Sousa
- 115 Domaine de Chevalier
- 116 Château Ducru Beaucaillou
- 118 Château Cardinal-Villemaurine
- 120 Le Château La Grâce Dieu des Prieurs et le Chef David Gallienne
- 121 Château La Grâce Dieu des Prieurs
- 123 Vincent Girardin
- 125 Château Moulin Riche

## 127 CARNETS DE DÉGUSTATIONS

- 127 Dégustation par Paolo Basso.
- 148 Dégustation SommelierS International.

## 152 LES NOUVEAUX INCONTOURNABLES

- 152 Les pépites du Sud-Ouest par Adrien Cascio.

## 155 VIGNOBLES DU MONDE

- 155 Les hautes terres de Santa Lucia en Californie.
- 158 Quinta do Vesúvio, Portugal.
- 161 Cap sur Madagascar.

## 165 DU CÔTÉ DES SPIRITUEUX

- 165 Sélection Spiritueux.
- 168 Cocktails de fêtes.

## 171 ACCORDS DE SAISON

- 171 Par Adrien Cascio.

## 173 GOURMANDISES

- 173 Gourmandises de fêtes.
- 179 Accords cacaotés.

## 183 LE BLOG



Wineally

ADVINI  
DES VIGNOBLES, DES HOMMES, L'ÉMOTION



Ningxia Wines



FAMILLE PERRIN



W. & J. GRAHAM'S  
ESTABLISHED 1820  
PORT

VINEXPO  
THE WORLD OF WINE & SPIRITS

FAMILIA  
TORRES  
Since 1870



VINVENTIONS  
Complete Closure Solutions

SINCE 1883  
TRAPICHE  
ARGENTINA

LIGNE | W  
&  
Château®  
LAGUIOLE



wines of  
portugal  
a world of difference



## ÉDITO

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

## SommelierS INTERNATIONAL

**ÉDITEUR ET DIRECTEUR  
DE LA PUBLICATION**  
SOMMELIERS  
INTERNATIONAL  
Aris ALLOUCHE

**ÉDITION : CABWINES**  
38 rue Dunois  
75647 Paris Cedex 13  
contact@sommeliers-international.com  
www.sommeliers-international.com

### ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Paolo BASSO  
Jean BERNARD  
Sarah CANONGE  
Adrien CASCIO  
Anne-Marie CHABBERT  
Michèle CHANTOME  
Philippe FAURE-BRAC  
David FURER  
Sofia LAFAYE  
Valérie MASSOT-GERME  
Annemarie NOUAILLE  
Gérald OLIVIER  
William WOUTERS

### CRÉDITS PHOTOS

Atelier LUVIN, Bouzy  
Association de la Sommellerie  
Internationale  
Jean BERNARD  
Rolf BICHSEL (vinmedia)  
Damien BOISSON-BERCU  
Charly BRUNET (Agence BW)  
Leif CARLSSON  
Estonian Sommelier Association  
Laurent FAU (Studio des fleurs)  
David FURER  
Michel JOLYOT  
Eric PEREZ  
Jean-Bernard NADEAU  
Annemarie NOUAILLE  
Nicolas ROSES  
Syndicat Général des Vignerons  
de la Champagne  
Mical VALUSEK  
Eric VANDEN

### SITE WEB

www.sommeliers-international.com

Que sera le monde de demain ? Car oui, il y aura bien un avant et un après la Covid-19 ! A cette question aucun de nous ne peut répondre.

Pourtant, dans l'obscurité une lueur existe toujours. En démontre la manière dont les professionnels du vin, mais aussi tous les autres, ont su s'adapter et se réinventer. Si certains salons ont préféré reporter leur événement d'autres, tel un phénix qui renaît de ses cendres, se sont tournés notamment vers le digital et la dégustation dématérialisée.

C'est ce courage et ce renouveau que SommelierS International a voulu mettre en avant dans ses pages. Un renouveau qui prend d'ailleurs forme au sein même de l'ASI avec l'élection d'un nouveau président, William Wouters, et donc la mise en place d'un nouveau bureau. Félicitations à William Wouters et à ses équipes !

Partez également dans un Wine-Tour au cœur de la Champagne avec Paz Levinson, chef sommelière exécutive des établissements Anne-Sophie Pic, (8 restaurants, 8 étoiles), plusieurs fois élue Meilleur Sommelier d'Argentine et Meilleur Sommelier des Amériques 2015.

Puis découvrez les carnets de dégustations de Paolo Basso et SommelierS International.

A défaut de pouvoir voyager, nous vous invitons à vous évader avec nos pages « Vignobles du Monde », aux États-Unis, au Portugal et à Madagascar. Enfin, parce que c'est les fêtes, laissez-vous tenter par nos cocktails élaborés par des barmans de talents et par nos accords gourmands.

En cette période habituellement habitée par la joie et le partage, nous pensons tout de même à tous nos amis restaurateurs et sommeliers, ainsi qu'à tous les professionnels directement ou indirectement impactés par la Covid-19.

Nous profitons de ce numéro pour vous souhaiter à tous de bonnes et heureuses fêtes de fin d'année ! Merci pour votre fidélité.

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





What will the world of tomorrow be like? Because yes, there will be a before and after the Covid-19! None of us can answer this question.

Yet in the dark a glow still exists. Demonstrates the way in which wine professionals, but also all others, have been able to adapt and reinvent themselves. While some trade fairs have preferred to postpone their event, others, like a phoenix rising from its ashes, have turned in particular to digital and dematerialized tasting.

It is this courage and this renewal that SommelierS International wanted to highlight in its pages. A renewal which is also taking shape within ASI itself, with the election of a new president, William Wouters, and therefore the creation of a new board. Congratulations to William Wouters and his teams! Also go on a Wine-Tour in the heart of Champagne with Paz Levinson, executive chef sommelier of the Anne-Sophie Pic establishments, (8 restaurants, 8 stars), several times Best Sommelier of Argentina and Best Sommelier of the Americas 2015.

Then discover the tasting comments of Paolo Basso and SommelierS International.

Failing to be able to travel, we invite you to escape with our "Vignobles du Monde" pages, in the United States, Portugal and Madagascar. Finally, because it's the holidays, let yourself be tempted by our cocktails created by talented bartenders and our gourmet pairings.

In this period usually with joy and sharing feelings, we still think of all our restaurant and sommelier friends, as well as all the professionals directly or indirectly impacted by the Covid-19.

We take this issue to wish you all a very festive holidays! Thank you for your loyalty.

---

#### 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'Epinay, Saint-Georges-sur-Loire / Bastide du Caladou, Moissac-Bellevue / Château Le Bellevue, Cazaubon / 7 Eiffel Hôtel, Paris / Hôtel Claret, Paris / Relais de Margaux, Margaux / Château de Cocove, Recques sur Hem / Le Jardin de Neuilly, Neuilly-sur-Seine / Laurène Jordan, Rolleboise / Domaine et Golf de Vaugouard, Fontenay sur Loing / Vienna House Dream Castle, Disneyland Paris / Vienna House Magic Circus House, Disneyland Paris / Domaine Saint Clair, 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<sup>e</sup> / Le Bistrot du Sommelier, Paris 8<sup>e</sup> / 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<sup>e</sup> / Four Seasons Hôtel George V, Paris 8<sup>e</sup> / Hôtels & Préférence / Le Saint-James, Bouliac / Restaurant Charles Barrier, Tours / Relais de Margaux, Margaux / Auberge de L'III, Illhauesern / Cashvin, Mérignac / Intercontinental Bordeaux Le Grand Hôtel / Maison Gabin, Bordeaux / Le Grand Monarque, Chartres / Cave des Grands Crus, Guebwiller / Le Crillon, Paris / George Blanc, Vonnas.

---

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





## ÉDITO

**William Wouters**  
Président de l'ASI  
President of ASI

### **1. M. Wouters, pouvez-vous décrire les grandes lignes de votre programme en tant que président pour les années à venir ?**

L'ASI est une organisation mondiale qui a pour vocation de réunir les sommeliers du monde entier via un réseau de collaboration entre partenaires internes, nos associations nationales et des partenaires externes. Notre but, car c'est vraiment notre but et non le mien, est de passer d'une association axée sur les concours à une association qui accorde un poids égal à la gouvernance, au développement professionnel et à l'éducation. Avec une vision axée sur l'équipe, le nouveau bureau de l'ASI s'engage à soutenir nos pays membres par une communication forte et collaborative et à aider leurs sommeliers à réussir. Dans le cadre de cet engagement, nous nous attacherons à fournir à nos pays membres les outils nécessaires à une formation réussie de leurs sommeliers selon une norme mondiale. Une importance accrue sera accordée au diplôme de l'ASI en tant que moyen de fournir une norme internationale à laquelle les sommeliers pourront aspirer.

### **2. Le monde de la sommellerie subit de plein fouet les conséquences de la crise sanitaire actuelle. Avez-vous des conseils et des recommandations pour les sommeliers de demain ?**

L'impact de la COVID a été particulièrement difficile pour notre communauté de sommeliers. Avant tout, je tiens à exprimer mon soutien à tous les membres de la profession qui traversent cette période difficile. Alors qu'en tant qu'organisation nous sommes impuissants face à une pandémie mondiale, nous prenons ce temps pour évaluer ce que signifie être sommelier aujourd'hui et à l'avenir. Notre objectif est de soutenir tous les sommeliers, qu'ils travaillent dans un restaurant, en tant qu'agent, dans un environnement de vente au détail ou en tant qu'éducateur ou même en tant que personnalités du vin en ligne. Nous devons adopter l'éthique selon laquelle les sommeliers sont des communicateurs du vin et soutenir nos sommeliers pour qu'ils suivent la voie qui leur convient.

### **3. Comment envisagez-vous votre collaboration avec les différentes associations nationales ?**

Soutenir nos associations nationales est primordial pour notre succès futur. Nous nous réjouissons de travailler avec elles, individuellement et collectivement, pour améliorer le profil de la sommellerie dans leur pays. Il sera, comme toujours, important pour nous de les soutenir par le biais d'outils et de plateformes d'éducation et de les aider à sensibiliser à l'art de la sommellerie via nos outils de communication soutenus par nos partenaires internationaux. Il est également important pour cette administration de partager les outils et les ressources dont nous disposons dans les pays les plus établis avec nos nouveaux membres et les pays observateurs. Nous avons été ravis de voir le Zimbabwe, par exemple, voté lors de la dernière Assemblée Générale en tant que nation observatrice.



ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE



**Piotr Kamecki**  
(Pologne),  
Vice-Président  
continent Europe

**Marcos Flores  
Tlalpan**  
(Mexique),  
Vice-Président  
continent Américain

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

**Michèle  
Aström Chantôme**  
(Maroc),  
Vice-Président  
Afrique-Moyen-Orient

**Peer F. Holm**  
(Allemagne),  
Secrétaire générale

**Julie Dupouy-  
Young**  
(Irlande),  
Secrétaire générale  
adjointe

**Philippe  
Faure-Brac**  
(France),  
Trésorier

**Samuil Angelov**  
(Finlande),  
Trésorier adjoint



### **1. Mr. Wouters, can you give an outline of your programme as President for the coming years?**

ASI is a worldwide organisation which aims to bring together sommeliers from all over the world through a collaborative network of internal partners, our national associations and external partners. Our goal, because it is really our goal and not mine, is to move from an association focused on competitions to one that gives equal weight to governance, professional development and education. With a team-oriented vision, the new ASI office is committed to supporting our member countries through strong and collaborative communication and helping their sommeliers to succeed. As part of this commitment, we will focus on providing our member countries with the necessary tools to successfully train their sommeliers to a global standard. An increased emphasis will be given to the ASI Diploma as a means of providing an international standard to which sommeliers can aspire.

### **2. The sommelier world is suffering directly from the consequences of the current health crisis. Do you have any advice and recommendations for tomorrow's sommeliers?**

The impact of COVID has been particularly difficult for our sommelier community. Above all, I would like to express my support to all members of the profession who are going through this difficult time. While as an organisation we are powerless in the global pandemic, we are taking this time to assess what it means to be a sommelier now and in the future. Our goal is to support all sommeliers, whether they work in a restaurant, as an agent, in a retail environment, as an educator or even as online wine personalities. We need to adopt the ethic that sommeliers are wine communicators and support our sommeliers to follow the path that suits them.

### **3. How do you see your collaboration with the different national associations?**

Supporting our national associations is crucial to our future success. We look forward to working with them, individually and collectively, to raise the sommelier profile in their countries. As always, it will be important for us to support them through educational tools and platforms and to help them raise awareness of the sommellerie's art through our communication tools supported by our international partners. It is also important for this administration to share the tools and resources we have in the more established countries with our new members and observer countries. We were delighted to see Zimbabwe, for example, voted in at the last General Assembly as an observer nation.



## ÉDITO

### Philippe Faure-Brac

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

Nous vivons une période dont l'histoire se souviendra. Je ne vous apprend rien, il s'agit d'une époque très particulière, avec de nombreuses difficultés qui se présentent, certaines très opérationnelles sur le court terme mais d'autres tout aussi préoccupantes qui pourront surgir dans un avenir plus lointain et induites par la crise sociale et économique.

Toutefois, l'humanité a déjà su combattre de nombreux virus et chaque fois que l'homme est confronté à la nature, il a su puiser en lui les ressources nécessaires pour surmonter les épreuves. Nous devons tirer le meilleur de cette situation. Il est nécessaire de sortir de notre zone de confort pour nous projeter dans un nouveau contexte, chercher à nous renouveler et approfondir les perspectives que cette situation laisse déjà entrevoir.

Pour la sommellerie française, le temps n'est pas à se morfondre mais au dynamisme afin de maintenir, autant que faire se peut et dans les conditions d'hygiène les plus strictes possibles, les événements associatifs, tant au niveau de la France que du monde ! Nous projetons le concours de Meilleur Jeune Sommelier de France pour 2021 avec des sélections prévues en régions le 25 janvier et des phases finales planifiées pour fin mars.

Pour ce qui est de l'Association de la Sommellerie Internationale, nous nous sommes donné les moyens de maintenir, même partiellement en virtuel, notre assemblée générale. Elle s'est déroulée les 16, 17 et 18 novembre dernier, en ligne et à travers deux outils média : une plate-forme audio-visuelle et une autre permettant un vote en ligne surveillé par un avocat.

Un nouveau bureau a été élu autour du président William Wouters, qui succède à Andrés Rosberg, avec 4 membres de l'UDSF aux responsabilités : Olivier Poussier, co-directeur du comité des concours ; Serge Dubs, membre du comité des concours ; Michel Hermet, membre de la commission des statuts ; et moi-même, Philippe Faure-Brac, trésorier général, et aussi 2 autres françaises avec Julie Dupouy-Young comme secrétaire générale adjointe et Michèle Aström Chantôme nommée vice-présidente Afrique & Moyen Orient !

Nous attendons cependant tous impatiemment de nous réunir en présentiel en 2021, pour le Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique prévu du 18 au 21 mars 2021, si tout se passe bien.

La pénibilité du contexte ne doit pas nous empêcher de vivre et surtout de faire vivre notre métier passion ! Restons prudents mais continuons de véhiculer les valeurs de la sommellerie et préparons avec ardeur et conviction le prochain concours du Meilleur Sommelier du Monde en France !





**Fabrice Sommier**  
Secrétaire général



**Antoine Woerlé**  
Secrétaire adjoint



**Arnaud Fatome**  
Trésorier général



**Frédéric Devautour**  
Trésorier adjoint



**Gisèle Marguin**  
Chargée de  
communication



We are living in a period that will be remembered throughout history. I am not telling you anything new, this is a very special time, with many difficulties, some of them are very operational in the short term, but others are just as worrying and may arise in the more distant future as a result of the social and economic crisis.

However, humanity has already been able to fight many viruses and whenever mankind is confronted with nature, it has been able to draw from it the necessary resources to overcome the trials. We must take the best out of this situation. It is necessary to leave our comfort zone to project ourselves into a new context, to seek to renew ourselves and to deepen the perspectives that this situation already suggests.

For the French sommelier profession, it is not the time to languish but to be dynamic in order to maintain, as much as possible and under the strictest possible hygienic conditions, the associative events, as much in France as in the world! We are planning the competition for the Best Young Sommelier of France for 2021 with selections planned in the regions on January 25<sup>th</sup> and the final phases planned for the end of March.

As far as the Association de la Somellerie Internationale is concerned, we have given ourselves the means to maintain, even partially virtually, our general assembly. It took place on November 16, 17 and 18, online and through two media platforms: an audio-visual platform and another one allowing an online vote supervised by a lawyer.

A new board was elected around President William Wouters, who succeeds Andrés Rosberg, with 4 UDSF members in charge: Olivier Poussier, Co-Director of the Competitions Committee; Serge Dubs, member of the Competitions Committee; Michel Hermet, member of the Statutes Commission; and myself, Philippe Faure-Brac, General Treasurer, and also 2 other French members with Julie Dupouy-Young as Deputy General Secretary and Michèle Aström Chantôme appointed Vice-President Africa & Middle East!

We all look forward to gathering face to face in 2021, for the Europe and Africa's Best Sommelier, scheduled for March 18-21, 2021, if all goes well.

The difficult context should not prevent us from living and above all from making our passion for our profession come alive! Let us remain prudent but let us continue to convey the sommelier's values and let us prepare with ardor and conviction the next competition for the Best Sommelier of the World in France!

# Château BARRE GENTILLOT



## GRAVES DE VAYRES

LA DECOUVERTE D'UN TERROIR D'EXCEPTION



« Encore trop confidentielle, Graves de Vayres est pourtant la 2ème plus ancienne appellation du Bordelais. Situé proche de Saint Emilion, le Château Barre Gentillot porte haut les couleurs de cette appellation avec ses cuvées alliant rondeur, corps et finesse. Particulièrement soucieux et engagé dans la protection de l'environnement et la préservation de la biodiversité,

j'ai souhaité engager l'ensemble de mes vignobles dans une démarche environnementale. Tout d'abord, en obtenant le label HVE 3. En 2019, 10 ruches ont été implantées sur les terres du Château Barre Gentillot où les abeilles vivent en parfaite harmonie avec la nature et l'homme. »

*Pierre Jean Larraqué*



UNE QUALITÉ  
RÉCOMPENSÉE

DÉVELOPPEMENT  
DURABLE



VIGNOBLES  
Pierre Jean Larraqué

[www.pierrejeanlarraque.com](http://www.pierrejeanlarraque.com)



## WEB

## Le site Web de l'ASI bientôt disponible en espagnol

Le site Internet de l'ASI sera bientôt disponible en espagnol, aux côtés des traductions existantes en français et en anglais. Cette décision reflète autant les composantes démographiques de l'ASI que son importance en tant que langue mondiale. Et le retour est déjà positif de la part du lectorat du bulletin d'information ASI, également proposé en espagnol depuis juillet.



ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE

**ASI website soon to be available in Spanish** || The ASI website will soon be available in Spanish, alongside the existing French and English translations. The decision reflects the demographics of the ASI as much as its importance as a world language. And the positive readership data from the ASI newsletter, which has also been offered in Spanish since July.

## ASSOCIATIONS

## Nouveaux présidents

En cette fin 2020, de nombreuses associations de sommellerie ont vu l'élection de nouveaux présidents : Carlos Espino pour l'Association des sommeliers dominicains, Peer F. Holm pour l'Union des Sommeliers d'Allemagne ou encore Lesley Brown pour l'Association canadienne des sommeliers professionnels.

D'autres ont été réélus tels que Ting-Hsin Chen, pour la Taiwan Sommelier Association ou Andreas Matthidis pour l'Association grecque des sommeliers.

**New presidents** || At the end of 2020, many sommelier associations saw the election of new presidents: Carlos Espino for the Association of Dominican Sommeliers, Peer F. Holm for the Union of Sommeliers of Germany or even Lesley Brown for the Association. Canadian professional sommeliers.

Others were re-elected such as Ting-Hsin Chen, for the Taiwan Sommelier Association or Andreas Matthidis for the Greek Association of Sommeliers.



Carlos Espino - Association des sommeliers dominicains

## WEB

## UDSF – Instagram live #1verre1assiette



L'Union de la Sommellerie Française et Vin & Société lancent une nouvelle initiative mettant en lumière la richesse gastronomique de nos régions. Les rendez-vous seront accessibles à tous pendant 24h sur le compte de Philippe Faure-Brac, puis rediffusés sur IGTV et Youtube.

**Rendez-vous #1verre1assiette / sur Instagram :**  
**@philippefaurebrac**

The Union de la Sommellerie Française and Vin & Société are launching a new initiative highlighting the gastronomic wealth of our regions. The rendez-vous will be accessible to everyone for 24 hours on Philippe Faure-Brac's account, then broadcast on IGTV and Youtube. *Rendez-vous # 1verre1assiette / on Instagram: @philippefaurebrac*



## Décès de Maurice Velge, propriétaire du Château de Côme

Personnalité charismatique, le Baron Maurice Velge aimait Bordeaux et ses vins depuis sa jeunesse. Il a pu concrétiser son rêve en achetant en 1997 le Château de Côme à Saint-Estèphe. Le monde du vin perd aujourd'hui le plus Bordelais des Flamands, avant-gardiste, qui a marqué ceux qui ont eu le plaisir de le rencontrer.

**Death of Maurice Velge, owner of Château de Côme** || A charismatic personality, Baron Maurice Velge loved Bordeaux and its wines since his youth. He was able to make his dream come true by buying Château de Côme in Saint-Estèphe in 1997. The world of wine is losing today the most Bordeaux Flemish, avant-garde, who marked those who had the pleasure of meeting him.



3

# QUESTIONS

à un Meilleur  
Sommelier du  
Monde

# ENTRETIEN AVEC SERGE DUBS

## MSM 1989

Né le 14 février 1953 à Strasbourg, fils de Robert et Yolande Dubs, Serge Dubs commence son service militaire en 1971 au 152<sup>e</sup> RI à Colmar, puis maître d'hôtel auprès du Général Pèpin Lehalleur à Strasbourg. En octobre 1972 il occupe le poste de chef de rang, puis sommelier au sein du Restaurant *Auberge de l'III* à Illhaeusern, restaurant 3 étoiles au guide Michelin, pour en devenir en 1976 le Maître Sommelier, responsable de la sommellerie, de la gestion de la cave et des achats.

Marié à Béatrice Fuchs et père de Nicolas Dubs, pâtissier et cuisinier, Serge Dubs est un vrai compétiteur dans l'âme, en démontre ses nombreux titres : Meilleur sommelier d'Alsace en 1974 et 1976, Meilleur sommelier de France en 1983, Meilleur sommelier d'Europe et vainqueur du Master's of Port en 1988, Meilleur sommelier du monde en 1989...

Chevalier de l'Ordre de la Légion d'honneur, président de l'Association des sommeliers d'Alsace, président de l'UDSF de 2004 à 2011 puis

président d'honneur, membre de l'ASI depuis 1991, directeur technique pour l'organisation du MSM, vice président ASI responsable Europe de 2007 à 2016, directeur de l'Académie de Sommellerie Serge Dubs, et aujourd'hui gérant de la SARL Oenosommelier Serge Dubs, le CV du Meilleur sommelier du monde est incroyable !

Pourtant Serge Dubs reste humble et n'a qu'une volonté : partager la passion de son métier et rendre les gens heureux. Pour cela il va participer à la création de verres à dégustation mais aussi rédiger de nombreux ouvrages tels que *Les vins d'Alsace*, 1<sup>er</sup> prix du Meilleur ouvrage œnologique ou encore *Femmes de sommeliers en cuisine*, avec son épouse et Geneviève et Jean-Marie Stoeckel (MSF 1972).

Malgré un parcours plus qu'impressionnant, Serge Dubs est un homme simple, passionné par son métier, la lecture, la peinture et le yoga, une philosophie de vie qui fait de lui l'homme qu'il a toujours voulu être *accessible et proche des autres*.

### 1 - Vous avez été Meilleur sommelier de France en 1983, Meilleur sommelier d'Europe en 1988, que représentait pour vous le fait de devenir Meilleur sommelier du monde en 1989 ?

Je ne savais pas que j'allais faire ce genre de concours, j'ai appris la cuisine et le service et suis tombé dans la sommellerie grâce à Jean-Marie Stoeckel, qui m'a fait vivre le vin et appris le vocabulaire. J'ai voulu faire mes études dans la sommellerie suite à ça. Cependant, il me manquait la compétition. J'aime être parmi les premiers, j'ai donc remplacé le sport par les concours de sommeliers...Chemin difficile mais tellement motivant, j'y allais pour gagner ! Je voulais avant tout être MSF, puis c'est devenu mon chemin de vie, sans que je m'y attende. J'ai ensuite voulu tenté le MSM mais entre temps s'est créé le MSE. J'y suis allé pour m'entraîner et ai eu la chance formidable de le gagner.

Pour réussir il faut être heureux dans son quotidien et vouloir rendre les gens heureux, je voulais redonner le bonheur que j'ai eu. On est pas seul MSM, il y en a d'autres, je pensais toujours à mes collègues qui ont participé. J'étais loin de penser que j'allais gagné. Pour ne pas devenir mon ennemi, il fallait vaincre le stress, je me suis remémoré mes années football où je me disais « qu'importe qui est en face », je m'imaginai que c'était un terrain de foot et me suis libéré des doutes. En compétition il est important d'utiliser toutes les données de son corps, positives et négatives. Lors d'une dégustation à l'aveugle il faut prendre une décision en fonction des informations dans notre cerveau. Tout part de la préparation, il ne faut pas trop réfléchir, réussir à faire une conclusion en fonction de ce que notre corps nous transmet.

### 2 - Quel regard portez-vous sur le concours aujourd'hui, par rapport à il y a 21 ans ?

Tout d'abord il y a plus de pays, une 60<sup>aine</sup>, donc un nombre de connaissances et une culture beaucoup plus large, ce qui rend le concours beaucoup plus compétitif. La base reste la même mais tout de même ! Les candidats aujourd'hui sont de vraies machines de guerre. J'admire ceux qui se représentent plusieurs fois et leurs connaissances formidables.

### 3 - Comment décririez vous la sommellerie moderne ? Quels fondamentaux et différences percevez-vous ?

L'image a évolué au niveau médiatique, en terme de reconnaissance. Le concours est devenu un tremplin pour les gagnants mais aussi pour ceux qui n'ont pas gagné. Toutefois, il est important de ne pas perdre l'instinct de plaisir, de continuer à vouloir partager et ne pas entrer dans la prétention, ne pas se prendre trop au sérieux et rester modeste. C'est un métier qui met en avant le dur travail du viticulteur, il y a un vrai respect à avoir. Notre objectif est de trouver le bon vin, avec le bon plat et rendre les gens heureux, c'est un vrai partage humain et culturel.

#### \* BONUS : Votre accord mets-vins favori

Une matelote de poisson de rivière et une sauce crémée au Riesling, avec un *Riesling Cru Vorbourg Clos St Landelin 2010* – René Muré, Village Rouffach.



*Quand l'art célèbre  
la quintessence d'un terroir*



**Château des Laurets Sélection Parcelleire,**  
Baron Edmond de Rothschild 2015.  
Série limitée gravée au jet de sable  
par l'artiste verrier Gilles Chabrier, 36 flacons.



**EDMOND  
DE ROTHSCHILD  
HERITAGE**

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

Edmond de Rothschild Heritage, 47, rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris – France  
RCS Paris 562 134 510. – Copyright photographe : Nicolas Buisson

## 3 Questions to a Best Sommelier of the World - Serge Dubs MSM 1989

Born on February 14, 1953 in Strasbourg, son of Robert and Yolande Dubs, Serge Dubs began his military service in 1971 at the 152<sup>nd</sup> RI in Colmar, then he worked as a hotel manager for General Pépin Lehalleur in Strasbourg. In October 1972 he became head waiter, then sommelier at the Restaurant *Auberge de l'III* in Illhaeusern, a 3-star restaurant in the Michelin guide, and in 1976 he became Master Sommelier, in charge of the sommelier's office, cellar management and purchasing. Married to Béatrice Fuchs and father of Nicolas Dubs, pastry chef and cook, Serge Dubs is a true competitor in the soul, as demonstrated by his many titles: Best Sommelier of Alsace in 1974 and 1976, Best Sommelier of France in 1983, Best Sommelier of Europe and winner of the Master's of Port in 1988, Best Sommelier of the World in 1989...

Chevalier de la Légion d'Honneur, President of the Association des sommeliers d'Alsace, President of the Union de la Sommellerie Française from 2004 to 2011 then Honorary President, member of the Association



de la Sommellerie International since 1991, Technical Director for the organisation of the Best Sommelier of the World, ASI Vice President responsible for Europe from 2007 to 2016, Director of the Serge Dubs Sommelier Academy, and today manager of the SARL

Oenosommelier Serge Dubs, the CV of the Best Sommelier of the World is incredible!

Yet Serge Dubs remains humble and has only one desire: to share his profession's passion and make people happy. That is why he has participated in the creation of tasting glasses and has also written numerous books such as *Les vins d'Alsace*, 1<sup>st</sup> prize for the Best oenological work or *Femmes de sommeliers en cuisine*, with his wife and Geneviève and Jean-Marie Stoeckel (Best Sommelier of France 1972).

Despite a more than impressive career, Serge Dubs is a simple man, passionate about his profession, reading, painting and yoga, a philosophy of life that makes him the man he has always wanted to be *accessible and close to others*.

### 1- You were Best Sommelier of France in 1983, Best Sommelier of Europe in 1988, what did it mean for you to become Best Sommelier of the World in 1989?

I didn't know I was going to do this kind of competition, I learnt cooking and service and entered the sommelier's profession thanks to Jean-Marie Stoeckel, who made me experience wine and taught me the vocabulary. I wanted to study in the sommelier's trade after that. However, I missed the competition. I like to be among the first, so I replaced sport by sommelier competitions... A difficult but motivating path, I went there to win! I wanted above all to be Best Sommelier of France, then it became my life's path, without me expecting it. I then wanted to try the Best Sommelier of the World competition but in the meantime the Best Sommelier of Europe was created. I went there to train and had a great chance to win it.

To be successful you have to be happy in your daily life and want to make people happy, I wanted to give back the happiness I had. We are not alone in the Best Sommelier of the World competition, there are others, I was always thinking of my colleagues who took part. I was far from thinking that I was going to win. In order not to become my enemy, I had to overcome stress, I remembered my football years when I used to say to myself "it doesn't matter who's on the other side", I imagined it was a football pitch and I freed myself from doubts. In competition it is important to use all the data of your body, both positive and negative. In a blind tasting you have to make a decision based on the information in your brain. Everything starts from the preparation, we must not overthink, we must succeed in making a conclusion according to what our body transmits to us.

### 2- How do you see the competition today compared to 21 years ago?

First of all, there are more countries, 60, so a much wider range of knowledge and culture, which makes the competition much more competitive. The basis remains the same but still! The candidates today are real war machines. I admire those who reappear several times and their tremendous knowledge.

### 3- How would you describe the modern sommelier? What fundamentals and differences do you perceive?

The image has evolved in the media, in terms of recognition. The competition has become a springboard for the winners but also for those who did not win. However, it is important not to lose the instinct for pleasure, and continue to share and not to be pretentious, not to take oneself too seriously and remain modest. It is a profession that highlights the hard work of the winegrower, there is a real respect to be had. Our aim is to find the right wine, with the right dish and make people happy, it is a real human and cultural sharing.

#### \* BONUS: Your favourite food and wine pairing

*A river fish matelote and a Riesling cream sauce, with a Riesling Cru Vorbourg Clos St Landelin 2010 - René Muré, Village Rouffach.*



# CHATEAU BATAILLEY

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
PAUILLAC

HÉRITIERS CASTÉJA

[www.batailley.com](http://www.batailley.com)

# WILLIAM WOUTERS

## UN PRÉSIDENT À L'ESPRIT D'ÉQUIPE

Au terme du scrutin numérique, le candidat belge a obtenu une large majorité au détriment d'Andres Rosberg, président sortant.

A restriction exceptionnelle des déplacements, mesures exceptionnelles pour la tenue de l'assemblée générale de l'*Association de la Sommellerie Internationale*. Des quatre coins du monde, c'est rivés sur leur écran d'ordinateur que les délégués ont pu suivre et vivre tous les temps forts d'un ordre du jour chargé. Avec, comme point d'orgue, l'élection du président.

Depuis longtemps, les deux candidats en lice étaient connus. A savoir l'Argentin Andres Rosberg, président sortant qui brigait un deuxième et dernier mandat, qui avait face à lui le vice-président Europe sortant, le Belge William Wouters.

Le premier était contraint de modifier à 75 % son bureau puisque, à l'exception de Philippe Faure-Brac trésorier<sup>1</sup>, les autres membres sortants avaient décidé d'accompagner William Wouters. L'Argentin était donc accompagné par trois nouveaux, Shalva Khetsuriani (Géorgie), Michelle McCarthy (Canada) et Ricardo Grellet (Chili).

Du côté du candidat Belge, Peer Holm (Allemagne) et Julie Dupouy-Young (Irlande) étaient annoncés au secrétariat général alors que le tandem Philippe Faure-Brac et Samuil Angelov (Finlande) était promis à poursuivre sa mission au niveau de la trésorerie.

### PLUS D'IMPLICATION ET DE DÉLÉGATION D'UN CÔTÉ

Pendant plusieurs mois, au fil de la constitution de son équipe, William Wouters a travaillé sur les axes forts de son programme. Il en exprimait les grandes lignes en ouverture du site internet de présentation de sa candidature. « Notre objectif est d'être une organisation authentiquement mondiale, gérée avec une vision d'avenir, tout en respectant notre passé. Notre but est d'unir les sommeliers du monde entier en mettant l'accent sur la valeur de l'adhésion par le biais du développement professionnel et de l'éducation via un réseau de collaboration de partenaires internes et externes. La communication sera au cœur de notre vision et sera régie par les principes directeurs de responsabilité, d'intégrité, de travail en équipe et de transparence. »

Une équipe qu'il a décidé d'élargir en impliquant totalement les vice-présidents continentaux désormais au nombre de quatre.

« Si on peut reconnaître que mon bureau est très européen c'est pour que la proximité favorise l'efficacité. Par ailleurs, je n'ai pas l'intention de courir le monde personnellement. C'est pour cela que je veux beaucoup plus déléguer de responsabilités et donc impliquer chaque vice-président continental. »

**William Wouters a team-oriented president || At the end of the numerical ballot, the Belgian candidate obtained a large majority at the expense of Andres Rosberg, the outgoing president.**

Exceptional travel restrictions and exceptional measures for the holding of the General Assembly of the *Association de la Sommellerie Internationale* were imposed. From all over the world, delegates were able to follow and experience all the highlights of a busy agenda, glued to their computer screens. The main highlight was the election of the President.

The two candidates had long been known to each other. Andres Rosberg from Argentina, the outgoing president, who was running for a second and final term, was facing the outgoing European vice-president, William Wouters from Belgium.

The first one was forced to change 75% of his office since, with the exception of Philippe Faure-Brac treasurer<sup>1</sup>, the other outgoing members had decided to support William Wouters. The Argentinean was therefore accompanied by three new members, Shalva Khetsuriani (Georgia), Michelle McCarthy (Canada) and Ricardo Grellet (Chile).

On the Belgian candidate's side, Peer Holm (Germany) and Julie Dupouy-Young (Ireland) were announced to the general secretariat while the tandem Philippe Faure-Brac and Samuil Angelov (Finland) were promised to continue their mission at the treasury level.



William Wouters

### Greater involvement and delegation on one hand

For several months, as he built up his team, William Wouters worked on the main thrusts of his program. He expressed the main lines of this work when he opened the website presenting his application. "Our goal is to be a truly global organization, managed with a vision for the future, while respecting our past. Our goal is to unite sommeliers from around the world by emphasizing the value of membership through professional development and education via a collaborative partnership network of internal and external partners. Communication will be central to our vision and will be governed by our guiding principles of accountability, integrity, teamwork and transparency".

A team which has been enlarged by the decision to fully involve the continental Vice-Presidents, who now amount to four.

"If we can acknowledge that my office is very European, it is because proximity promotes efficiency. Besides, I don't intend to travel the world

Le candidat belge, encore auréolé du succès enregistré par son organisation du concours du Meilleur sommelier du monde à Anvers en mars 2019, a défini par un acronyme les points forts qui doivent marquer les trois années de mandat de son équipe. UNITE résume en anglais les fondements de son programme : Unify (unifier), Network (réseau), Integrity (intégrité), Teamwork (travail d'équipe), Education (éducation).

### BILAN ET OBJECTIFS DE DÉVELOPPEMENT DE L'AUTRE

De son côté, dans le cadre de sa communication auprès des différents présidents nationaux, Andres Rosberg avait souhaité mettre en exergue un bilan rappelant les objectifs fixés à son arrivée à la présidence il y a trois ans et, bien entendu, s'inscrire pour partie dans la continuité tout en donnant de nouvelles voies à explorer.

Comme à Bordeaux en 2017, le président sortant a orienté son discours vers une exploitation accrue des nouvelles technologies. Tant pour la communication que pour la formation et l'éducation des sommeliers sur tous les continents. Le candidat argentin a exprimé également sa volonté de développer la production audiovisuelle de l'Association au travers de documentaires et de tutoriels.

« Enfin, soulignait-il dans sa lettre d'intention, un objectif clé pour les trois prochaines années est la formation et le diplôme de l'ASI qui a le potentiel de changer les règles du jeu pour notre Association. Nous devons accroître la sensibilisation et la reconnaissance du diplôme et la participation... »

### UN VOTE SANS ÉQUIVOQUE

Mais par 37 contre 20, les votants ont souhaité voir William Wouters et les membres de son bureau élargi mener à bien un programme qui toutefois devrait être soumis aux aléas de la crise sanitaire, en particulier pour la tenue des prochains concours internationaux.

Ce qui n'a pas empêché le représentant de chaque pays concerné de dévoiler tout ou partie de son programme au dernier jour de cette assemblée étalée sur trois après-midi afin de permettre à tous les présidents, d'est en ouest, d'en être les acteurs en direct.

Une présence essentielle aussi au moment de voter pour les vice-présidents continentaux. Une formalité pour Saiko Tamura-Soga, seule candidat pour la zone Asie-Océanie. On retiendra aussi que Michèle Aström Chantôme est devenue la première vice-présidente pour l'Afrique et le Moyen-Orient. Pour l'Europe, le Polonais Piotr Kamecki soutenu par William Wouters a été élu par 30 voix, 6 au Serbe Dejan Zivkoski.

Enfin, le Mexicain Marcos Flores Talpan, engagé au côté d'Andres Rosberg, a remporté le siège des Amériques au détriment du Canadien Mark DeWolf par 6 voix contre trois.

*1 En raison des statuts de l'ASI, le trésorier est obligatoirement français. Philippe Faure-Brac, fort d'une longue expérience à ce poste, avait donc été sollicité par les deux candidats.*

personally. That is why I want to delegate much more responsibility and therefore involve each continental vice-president”.

The Belgian candidate, still crowned by the organization's success at the Best Sommelier of the World competition in Antwerp in March 2019, defined the strong points that should mark the three years of his team's mandate in an acronym. UNITE summarizes in English the foundations of its program: Unify, Network, Integrity, Teamwork, Education.

### Results and goals of development on the other hand

On his part, Andres Rosberg, during his communication with the various national presidents, had wished to highlight an assessment reminding us of the objectives set when he took over the presidency three years ago and, of course, to be partly in line with continuity while at the same time giving new avenues to explore.

As in Bordeaux in 2017, the outgoing president aimed his speech towards an increased new technologies' exploitation. Both for communication and for the sommeliers' training education on all continents. The Argentinean candidate also expressed his willingness to develop the Association's audio-visual production through documentaries and tutorials.

"Finally, the key objective for the next three years is the ASI training and diploma, which has the potential to change the rules of the game for our Association, he stressed in his intent letter. We need to increase awareness and the diploma's recognition and participation".

### An unequivocal vote

But voters were 37 to 20 in favor of seeing William Wouters and his extended bureau carry out a program that should, however, be subject to the vagaries of the health crisis, particularly for the next international competitions.

Despite this, the representative of each country concerned unveiled part or all of his program on the last day of the three-afternoon meeting, allowing all the presidents, working from east to west, to take part in the live broadcast.

An essential presence also at the voting for the continental Vice-Presidents. A formality for Saiko Tamura-Soga, the only candidate for the Asia-Oceania zone. Michèle Aström Chantôme also became the first vice-president for Africa and the Middle East. For Europe, Piotr Kamecki from Poland, supported by William Wouters, was elected by 30 votes, 6 for Dejan Zivkoski from Serbia.

Finally, Mexico's Marcos Flores Talpan, working alongside Andres Rosberg, won the seat for the Americas at the Canada's Mark DeWolf expenses by 6 votes to 3.

*1 Due to the ASI statutes, the treasurer must be a French person. Philippe Faure-Brac, who has a long experience in this position, had therefore been solicited by both candidates.*



Celia Hay Nouvelle Zelande

### UNE FAMILLE QUI S'AGRANDIT

Même à distance, les délégués ont validé l'intégration de quatre nouvelles associations nationales dans la famille des membres actifs de l'ASI. Il s'agit du Paraguay, de la Nouvelle-Zélande présidée par Celia Hay, des Philippines et de la Thaïlande. Ce qui porte à 61 le nombre des associations ayant désormais le droit de vote.

Par ailleurs le Zimbabwe bénéficie du statut de pays observateur et pourra de ce fait présenter un candidat à l'occasion du concours du Meilleur sommelier Europe-Afrique.

### A growing family

From even a distance, the delegates confirmed four new national associations in the ASI active members' family. These are Paraguay, New Zealand presided by Celia Hay, the Philippines and Thailand. Now a total of 61 associations have the right to vote.

Furthermore Zimbabwe has the status of observer country and will therefore be able to present a candidate in the competition for the Best Sommelier Europe-Africa.

## LE CALENDRIER INTERNATIONAL S'ÉCRIT AU CONDITIONNEL

Pour les compétitions, dès le premier jour de l'assemblée générale, Georgios Kassianos, président des sommeliers de Chypre, avait confirmé pouvoir accueillir les 41 candidats du Meilleur sommelier d'Europe et Afrique du 14 au 18 mars 2021. Un rendez-vous fixé et officialisé de longue date par le bureau précédent. Toutefois il reviendra à la nouvelle équipe de prendre la décision finale. Si rien ne changeait, les trois épreuves continentales pourraient avoir lieu la même année.

Le conditionnel est ici impératif ! En effet si les présidents concernés ont évoqué des dates, celles-ci n'ont en rien été officialisées. Ce qui semble acté c'est que le concours Asie-Océanie est pour l'heure toujours prévu en Australie alors que celui des Amériques est confirmé au Chili.

Le concours ASI du Meilleur sommelier du monde est toujours prévu en France en 2022.

Par ailleurs, les délégués ont voté en faveur de la Serbie pour accueillir le prochain concours ASI du Meilleur sommelier d'Europe.

Concernant les assemblées générales, celle de 2021 a été confirmée en Allemagne et c'est Mayence qui accueillerait les délégués. Pour le principe, celle de 2022 a été annoncée en Chine où la province viticole de Ningxia a confirmé son soutien et la volonté d'accueillir l'ASI. Enfin, en 2023 c'est la Finlande qui sera à l'honneur.

On peut noter enfin que la date retenue pour l'examen de Certification ASI est celle du mardi 9 mars 2021. Une journée d'épreuve qui débute en Asie pour s'achever sur la côte pacifique des Amériques.

Ce calendrier chargé est malheureusement totalement dépendant de l'évolution de la pandémie dans le monde...

Mais soulignons une fois encore que rien de tout cela n'est ferme et définitif !

## The "would" international calendar

Concerning the competitions, Georgios Kassianos, president of the sommeliers of Cyprus, confirmed on the first day of the general assembly that he would be able to welcome the 41 candidates of the Best Sommelier of Europe and Africa from March 14 to 18, 2021. An appointment fixed and officialized for a long time by the previous bureau. However, it will be up to the new team to take the final decision. If nothing changes, the three continental events could take place in the same year.

Conditional is imperative here! Although the presidents concerned have mentioned dates, none of them have been made official. For the moment, the Asia-Oceania competition is still scheduled to take place in Australia, while the Americas competition is confirmed in Chile. The ASI Best Sommeliers of the World contest is still planned in France in 2022.

Furthermore, the delegates voted in favor of Serbia to host the next ASI Best Sommeliers of Europe contest.

Concerning the General Assemblies, that of 2021 has been confirmed in Germany, and Mainz would host the delegates. For the principle, that of 2022 has been

announced in China, where the wine-producing province of Ningxia has confirmed its support and its willingness to host the ASI. Finally, in 2023 it is Finland which will be in the spotlight.

Finally, it should be noted that the date chosen for the ASI Certification examination is Tuesday, March 9, 2021. A testing day that begins in Asia and ends on the Pacific side of the Americas.

This busy calendar is unfortunately totally dependent on the evolution of the pandemic in the world...

But let us point out once again that none of this is firm and definitive!



Georgios Kassianos



Philippe Faure-Brac



Samuil Angelov



Peer Holm



## CHAMPAGNE DE VIGNERONS

ET VOUS, QUEL CHAMPAGNE ÊTES-VOUS ?



Chaque jour, les vignerons de Champagne ont à cœur d'élaborer des vins de caractère, à l'image des terroirs de cette Appellation aux multiples nuances. Ces empreintes vous invitent à la découverte des champagnes dans toute leur diversité, à travers trois dominantes aromatiques. Chacune vous guidera vers différents moments de gastronomie, vers différentes saveurs.

**CAR COMPRENDRE LE CHAMPAGNE QUE L'ON DÉGUSTE EST LA CLÉ  
POUR ENCORE MIEUX L'APPRÉCIER !**

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



## UN PRIX POUR PERPÉTUER LE SOUVENIR DE GÉRARD BASSET

Parmi les premiers temps forts de la réunion étalée sur trois demi-journées figurait un point riche en émotion et en symbole. Il devait en effet concrétiser la création d'un prix Gérard Basset destiné à récompenser l'œuvre d'une personnalité ayant joué le rôle de grand ambassadeur de la sommellerie au cours de sa vie professionnelle. Cela concerne un(e) sommelier(è)r(e), bien entendu, mais aussi un(e) éducateur(trice), un journaliste ou encore un(e) influenceur(ceuse) du vin.

Tout au long de sa carrière il ou elle aura dû faire montre, comme Gérard Basset, « de curiosité, ténacité, pugnacité, détermination, gentillesse, diplomatie, humilité, modestie, professionnalisme, encadrement des jeunes talents, charisme, talent, sens de l'être humain et d'un profond enthousiasme pour la vie » comme le soulignait la présentation réalisée par Nina Basset, sa veuve.

Ce prix sera attribué tous les 7 mars, jour anniversaire de la naissance du regretté Meilleur sommelier du monde 2010. Voici quelques autres points du règlement approuvé à l'unanimité des membres.

« La nomination de candidats au Prix Gérard Basset est ouverte à tous les membres de l'ASI, aux responsables de commissions et aux lauréats des concours internationaux. Sollicitation faite en novembre/décembre de l'année précédente pour réception de la liste des nominés en janvier.

Un jury composé des vice-présidents ASI, du Meilleur Sommelier du Monde en titre et co-présidé par Nina Basset (représentant aussi Romané Basset) et le président de l'ASI procédera au vote début février.

Le récipiendaire du Prix sera désigné parmi l'ensemble des nominés par ce jury via un vote. »

## A prize to commemorate the memory of Gérard Basset

One of the first highlights of the three-half-day meeting was a point rich in emotion and symbolism. It was to give concrete form to the creation of a Gérard Basset prize intended to reward the work of a personality who has played the role of a great ambassador for the sommelier profession during his or her professional life. The award is given to a sommelier, of course, but also to an educator, a journalist or even a wine influencer.

Throughout his or her career he or she will have had to show, like Gérard Basset, "curiosity, tenacity, pugnacity, determination, kindness, diplomacy, humility, modesty, professionalism, guidance of young talent, charisma, talent, a sense of human being and a deep enthusiasm for life" as underlined in the presentation given by Nina Basset, his widow.

This prize will be awarded every 7<sup>th</sup> March, the birth late Best Sommelier of the World anniversary 2010. Here are a few other points in the rules unanimously approved by the members.

"The candidates nomination for the Gérard Basset Prize is open to all members of the ASI, to the heads of commissions and to the international competition laureates. Nominations are made in November/December of the previous year and the list of nominees is received in January. A jury composed of the ASI vice-presidents, the Best Sommelier of the World in title and co-chaired by Nina Basset (also representing Romané Basset) and the president of the ASI will proceed to the vote at the beginning of February. The winner will be chosen from among all the nominees by this jury by means of a vote".



Piotr Kamecki



Saiko Tamura-Soga

### VICE PRESIDENTS CONTINENTAUX



Michèle Aström Chantôme



Marcos Flores Tlalpan

## UN DUO POUR LES RELATIONS PUBLIQUES

Si toutes les informations concernant l'organisation des différentes commissions qui contribuent à la vie de l'ASI n'ont pas encore filtré, on connaît au moins le duo qui va se charger des relations publiques. Il associera l'expérience de Michèle Aström Chantôme et l'enthousiasme de Paz Levinson.

Par ailleurs, la présidente de l'Association des sommeliers du Maroc animera le Club des sommeliers de l'ASI. Structure qui réunira les Meilleurs sommeliers du monde mais pas seulement. On y retrouvera aussi tous les professionnels sacrés lors des concours continentaux ainsi que ceux lauréats de la Certification ASI.



## A public relations duo

Although the information concerning the various commissions organization that contribute to the ASI's life has yet been filtered, we know at least the duo that will take charge of public relations. This duo will combine the experience of Michèle Aström Chantôme and the enthusiast of Paz Levinson.

Moreover, the Morocco's Sommelier Association president will host the ASI Sommeliers Club. A structure that will gather the best sommeliers in the world, but not only. We will also find all the professionals sacred during the continental competitions as well as those who won the ASI Certification.

Text and photos Jean Bernard

# LA CORÉE CHOISIT À LA FOIS LE NOUVEAU CHAMPION ANNUEL ET LE MEILLEUR DES MEILLEURS

L'Association coréenne de la sommellerie s'est réunie le 18 octobre 2020 pour couronner un nouveau vainqueur du concours du Meilleur Sommelier de Corée. L'événement, qui s'est tenu cette année à Daejeon DCC, en était à sa 16<sup>e</sup> édition. Hyuncheol CHO de l'Escape Hotel a battu un groupe de concurrents redoutables, dont Jungmin AN du groupe SPC et Jooyong KIM d'Impression. Le concours annuel a été suivi d'un concours spécial du Meilleur des Meilleurs Sommeliers qui

a lieu une fois tous les trois ans. Pour cet événement, tous les sommelliers qui se sont classés 1<sup>er</sup>, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> au cours des trois dernières années se retrouvent pour sélectionner les représentants de la Corée pour les grands concours internationaux à venir.

Le concours « Meilleur des Meilleurs » a été remporté par Jungmin AN du groupe SPC. AN, Sommelier Gold ASI, qui a déjà participé au concours du Meilleur Sommelier du Monde en

2019 en Belgique, représentera également la Corée au concours du Meilleur Sommelier du Monde à Paris, France, en 2022. Le sommelier Kibeom SONG de Hyundai Green Food s'est classé deuxième et rejoindra donc AN au concours du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie qui se tiendra à Melbourne, en Australie, en 2021.



## Korea chooses both new annual champion and Best of the Best

The Korea International Sommelier Association gathered on October 18, 2020 to crown a new winner of the Korea Best Sommelier Contest. The event, held this year in Daejeon DCC, was the 16<sup>th</sup> edition of the event.

Hyuncheol CHO of l'Escape Hotel bested a tough group of competitors, including runner-up Jungmin AN of the SPC Group and Jooyong KIM of Impression.

The annual contest was followed by a special *Best of Best Sommelier* contest which is held once every three years. For that event, all the sommelliers who have placed 1<sup>st</sup>, 2<sup>nd</sup>, and 3<sup>rd</sup> place in the past 3 years gather to select Korea's representatives for major upcoming international contests.

The Best of the Best contest was won by Jungmin AN of the SPC Group. AN, Gold ASI Sommelier, who previously participated in the 2019 Best Sommelier of the World Contest in Belgium, will now represent Korea at the Best Sommelier of the

World contest in Paris, France in 2022. Sommelier Kibeom SONG of Hyundai Green Food was selected for second place, and he will join AN at the Best Sommelier of Asia-Oceania event to be held in Melbourne, Australia in 2021.

**Text and photo credit:**  
Association de la Sommellerie Internationale



UN TERROIR LEGENDAIRE.

# CLOS DES LUNES

GRAND VIN BLANC SEC  
BORDEAUX

[WWW.CLOSDESLUNES.COM](http://WWW.CLOSDESLUNES.COM)

SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD

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



*Le summum de l'assemblage en Champagne*

**RECRÉER L'ANNÉE PARFAITE**



98/100

JAMES SUCKLING.COM

95/100

Robert Parker  
WINE ADVOCATE

18,5/20

Jancis Robinson.com

Photographe Iris Veighe - Conception LUMA

Grand Siècle N°22 en magnum. En allocation. [www.grandsiecle.com](http://www.grandsiecle.com)

📱 #grandsiecle

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

# Le quatrième concours autrichien de sommellerie organisé aux États-Unis a été remporté par

## SUZANNE DESTIO



Diffusé en direct sur Internet le 26 août, le concours comprenait deux parties : un examen théorique et un examen de dégustation à l'aveugle en ligne. Les trois finalistes (dont Jordanne Pascual de Wallsé et Ryan Robinson du restaurant Cornerstone) ont ensuite réalisé un examen final dans lequel ils devaient mettre en avant leurs connaissances générales relatives aux vins autrichiens et présenter une sélection de leurs accords mets et producteurs de vin préférés.

Les précédentes éditions de ce concours exclusivement américain, ont eu lieu en 2016 à New York, en 2018 à San Francisco et en 2019 à Chicago.

En se remémorant sa première immersion dans le milieu des vins autrichiens, Suzanne DeStio a déclaré à *SommelierS International* : « en travaillant à l'Union Square Café en 2014, nous avions en stock plusieurs Grüner Veltliners... un vin polyvalent qui se marie bien avec des plats du terroir, contenant des légumes verts comme les asperges et les petits pois », soulignant ses atouts là où d'autres vins sont souvent pâles en comparatif. « Plus tard, on m'a présenté les Rieslings et les rouges d'Autriche dans d'autres programmes ». Finaliste du Ruinart Challenge aux États-Unis en 2019, elle a déclaré, en s'inscrivant à ce concours de vin réservé à l'Autriche, que « le plus grand défi était de découvrir des régions viticoles moins

connues comme le Steiermark, ainsi que des détails sur le Ruster Ausbruch et le Gemischter Satz », et qu'aux États-Unis « nous accordons plus d'attention à la Wachau, au Kremstal, au Kamptal et aux rouges du Burgenland ».

Après un passage à l'Union Square Cafe, DeStio est devenue Cheffe de salle au Eleven Madison Park, où elle a travaillé et passé l'examen de maîtrise en sommellerie à l'automne 2018. Elle occupe aujourd'hui le poste de sommelier à l'hôtel NoMad, où elle travaille avec une liste complète qui comprend de nombreuses offres autrichiennes.

Le triomphe de DeStio la conduira à la Hofburg de Vienne pour assister à l'évènement VieVinum 2021.

### The fourth Austrian Wine Sommelier Competition held in the US was won by Suzanne DeStio ||

Broadcast live online 26 August, the 2-part competition consisted of an online theory & blind tasting exam with the three finalists (which included Jordanne Pascual of Wallsé and Ryan Robinson of Cornerstone Restaurant) continuing to a final showcasing general knowledge of Austrian wine as well as the sharing of a selection of their favorite food pairings and wine producers.

Previous editions of this US-only competition have been held 2016 in New York City, 2018 in San Francisco, and 2019 in Chicago.

Recounting her initial immersion in Austrian wines Suzanne DeStio told *SommelierS International* "working at Union Square Café in 2014 we carried several Grüner Veltliners ... a versatile wine that works well with farm-to-table dishes containing green vegetables like asparagus and snap peas," emphasizing its strengths where

other wines often pale in comparison. "Later I was introduced to Austria's Rieslings and reds in other programs." A 2019 runner-up in the US's Ruinart Challenge, in entering this Austria-only wine competition she mused that the "most challenging aspect was getting to know less prominent wine regions like Steiermark, and details of Ruster Ausbruch and Gemischter Satz," that in the US "we pay more attention to Wachau, Kremstal, Kamptal and reds from Burgenland."

A stint at Union Square Cafe led to DeStio becoming a dining room captain at Eleven Madison Park where she worked upon and passed the Court of Master Sommeliers Advanced exam fall 2018. Her current position is that of sommelier at The NoMad Hotel, where she works with a comprehensive list that includes many Austrian offerings. Circumstances pending, DeStio's triumph will have her flown to the Vienna Hofburg to attend VieVinum 2021.

David Furer



## UN NOUVEAU MEILLEUR SOMMELIER COURONNÉ AU DANEMARK

17 sommeliers se sont réunis par une matinée ensoleillée de septembre pour se disputer le titre de Meilleur Sommelier du Danemark 2020. Après un premier tour comprenant une épreuve écrite, des épreuves d'association mets & boissons et deux dégustations à l'aveugle, le jury a sélectionné les trois meilleurs candidats au titre.

Les finales se sont déroulées dans le spacieux (Covid-19 oblige !) « Axelborg salen by Nimb », près du charmant jardin Tivoli de Copenhague. Les candidats sont d'abord montés sur scène indivi-

duellement pour des « situations de restaurant », y compris des tâches de recommandation, de décantation et de service à la clientèle. Les finalistes se sont ensuite réunis pour une connaissance classique du vin, une dégustation à l'aveugle et des tâches de transvasement.

Le jury comptait deux invités internationaux, William Wouters (vice-président ASI pour l'Europe) et Peer F Holm (président de l'association des sommeliers d'Allemagne). Une fois leurs délibérations terminées, le président du FSN, Christian Aarø,

et le vice-président + chef du jury, Tim Volderslev, ont présenté les résultats : Rasmus Lunkov Marquart de [www.restaurantlyst.com](http://www.restaurantlyst.com) a été le vainqueur, suivi par Jonathan Gouveia – [www.titrinned.dk](http://www.titrinned.dk) et Ketil Krongaard -Sauer, [www.sauerwine.dk](http://www.sauerwine.dk).

La lauréate de l'année dernière, Nina Højgaard Jensen (+ n° 2 au Mondial) – représentera le Danemark au concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe & d'Afrique à Chypre reporté en 2021.



### A New Best Sommelier Crowned in Denmark

17 sommeliers gathered on a sunny September morning to vie for the title of Best Sommelier of Denmark 2020. After an initial round with a written test, pairing tasks and two blind tastings, the jury narrowed it down to the top three candidates to compete for the title.

The finals were held in the spacious (Covid-19 safe) "Axelborg salen by Nimb," near Copenhagen's lovely Tivoli Garden. The candidates first took to the stage individually for "restaurant situations,"

including recommendation, decanting and customer service tasks. The finalists then gathered for a classic wine knowledge, blind tasting and pouring tasks.

The jury featured two international guests, William Wouters (ASI Vice-president Europe) & Peer F. Holm (President of the German Sommelier association). With their deliberations complete, DSF President Christian Aarø and Vice-President + Head of the Jury Tim Volderslev presented the results: Rasmus Lunkov Marquart of [\[restaurantlyst.com\]\(http://www.restaurantlyst.com\) was the victor, followed by runner-up Jonathan Gouveia – \[www.titrinned.dk\]\(http://www.titrinned.dk\) and Ketil Krongaard -Sauer, \[www.sauerwine.dk\]\(http://www.sauerwine.dk\).](http://www.restau-</a></p>
</div>
<div data-bbox=)

Last year's winner Nina Højgaard Jensen (+ no 2. In the world) – will represent Denmark at the ASI Best Sommelier of Europe & Africa contest on Cyprus in 2021.

Texte et crédit photo :  
Association de la Sommellerie Internationale

# L'ASSOCIATION ESTONIENNE DES SOMMELIERS FÊTE SES 20 ANS

L'Association Estonienne des Sommeliers (ESA) a été créée le 11 octobre 2000. De grandes célébrations et un dîner de gala devaient avoir lieu cet automne, mais la Covid 19 a annulé tous les projets. Cependant, nous avons quand même célébré ce jour, qui était important pour nous.

L'ESA a félicité neuf de ses membres éminents, membres fondateurs et anciens présidents avec un badge en argent spécialement conçu. La cérémonie a été filmée et diffusée aux membres via des vidéos à l'occasion de l'anniversaire de l'ESA. Deux badges en or ont également été remis aux membres d'honneur : le fondateur et premier président de l'ESA, Rein Kasela, et Matti Timmermann, professeur de sommeliers et barman de longue date. La réception des récompenses peut être visionnée par vidéo.

Les membres de l'ESA n'ont pas vraiment manqué la fête. Cette journée spéciale a cependant commencé par la visite et la dégustation très intéressantes des différents produits de l'usine Liviko, le plus grand producteur d'alcool d'Estonie et le principal sponsor de l'ESA.

Puis, le conseil d'administration de l'ESA a notamment organisé une course d'orientation sur les vins dans différents restaurants de Tallinn. De petits groupes de sommeliers ont commencé à rivaliser entre eux. Pour deviner la prochaine destination et obtenir des indices à ce sujet, ils devaient d'abord goûter à l'aveugle un vin et répondre aux questions du quiz sur les boissons.

Les restaurants ont offert des collations aux concurrents et, le soir, tous les membres ont été invités à prendre des menus spéciaux. Cependant, pour ceux qui ont décidé de rester chez eux à cause du virus, les importateurs d'alcool qui sou-



Le président de l'ESA, Kristjan Markii, et tous les récipiendaires de badges lors d'un dîner de gala au restaurant Fotografiska Tallinn.

tiennent l'ESA ont proposé leurs meilleurs produits au prix d'ami dans les magasins en ligne. Tout le monde pouvait suivre les émissions vidéo et fêter l'anniversaire de l'ESA dignement en buvant depuis chez lui. C'était une journée très animée !

Bien sûr, nous n'abandonnons pas le gala et la grande fête. Elle a été reportée à la fin de l'année d'anniversaire et aura désormais lieu le 9 novembre 2021. Réservez la date et restez en sécurité !

## The Estonian Sommelier Association 20<sup>th</sup> anniversary

The Estonian Sommelier Association (ESA) was established on October 11, 2000. Big celebrations and a gala dinner were supposed to take place this autumn, but Covid 19 cancelled all the plans. However, we still celebrated the day that was important to us.

ESA commended nine of its prominent members, founding members and former presidents with a specially designed silver badge. The ceremony was filmed and broadcast to members via videos on ESA's birthday. Two gold badges were also handed over to honorary members : he founder and first president of ESA, Rein Kasela, and Matti Timmermann, a teacher of long-time sommeliers and bartenders. Receiving the awards could be viewed via video.

The ESA members didn't really miss the party. The special day began with the very interesting visit and tasting of the different products of the Liviko factory, the largest alcohol producer in Estonia and the main sponsor of ESA.

Then, the ESA Board organised a wine orienteering through different restaurants in Tallinn. Small groups of sommeliers started to compete with each other. In order to guess the next destination and get hints about it, they first had to blindly taste one wine, and answer quiz questions about beverages. The restaurants offered snacks to the competitors, and in the evening all members were invited to have special-menu dinners. However, for those who decided to stay at home because of the virus, the alcohol importers who support ESA offered their best products at a friend's price

in online stores. Anyone could follow the video broadcasts and celebrate ESA's birthday with a dignified drink at home. It was a very spirited day!

Of course, we're not giving up the gala and the big celebration. It was postponed until the end of the birthday year and will now take place on November 9, 2021. Save the date and stay safe!

texte et crédit photo :  
Association Estonienne des Sommeliers  
Estonian Sommelier Association

# MARTYNAS PRAVILONIS

## NOUVEAU CHAMPION DE LITUANIE



Martynas Pravilonis

**Martynas Pravilonis new champ of Lithuania** || The Lithuanian Sommelier association held its championship, the Franklin & Sons Grand Prix 2020, on 14 September. Despite the difficult circumstances of the pandemic, the event provided a successful and welcome return to the world of sommelier competition.

L'association des sommeliers lituaniens a organisé son championnat, le Grand Prix Franklin & Sons 2020, le 14 septembre. Malgré les circonstances difficiles créées par la pandémie, l'événement a permis un retour réussi et bienvenu dans le monde des concours de sommellerie.

Le vainqueur est Martynas Pravilonis, du *Grand Hôtel Kempinski* de Vilnius. Narimantas Miežys, du bar à vin *SOMM*, a terminé deuxième, tandis que Kristijonas Valančiūnas, du restaurant *Muros*, a pris la troisième place.

The winner was Martynas Pravilonis, of the *Grand Hotel Kempinski* Vilnius. Narimantas Miežys of the wine bar *SOMM* finished as runner-up, while Kristijonas Valančiūnas of Restaurant *Muros* was third. After the event, Pravilonis had praise for both the organizers and his fellow competitors: "I imagine that the greatest difficulty was that up until the very last minute we did not know if we would be allowed to do the competition. That added additio-

nal pressure both for organizers and competitors. Training time was also limited – many restaurants have reduced staff numbers, so sommeliers must play a broader more universal role at work and have less time to prepare."

Texte et crédit photo :  
Association de la Sommellerie Internationale

# MARINA TONKOVA

## REMORTE LE CONCOURS RUSSE DE SOMMELLERIE FÉMININE

L'Association russe de la sommellerie a organisé son 5<sup>e</sup> concours annuel de sommellerie féminine. Cet événement se tient traditionnellement dans l'une des régions viticoles de Russie, et cette fois-ci, c'est le domaine de Golubitskaya, dans la région de Krasnodar, qui a été choisi pour l'accueillir.

La sélection des participantes a été réalisée en juillet, avec 15 sommeliers choisis parmi 50 candidates via un quizz en ligne.

Le premier tour du concours comprenait des tâches traditionnelles telles que le service, la dégustation à l'aveugle, une épreuve théorique et des accords mets et vins. Les détentrices des trois meilleurs scores ont ensuite participé à la finale le soir même sur la terrasse de la Golubitskaya.

Les observateurs de longue date connaissent bien les trois finalistes, chacune d'entre elles étant déjà montée sur le podium dans la quête du titre de meilleure sommelière russe. Les plus grands honneurs sont revenus à Marina Tonkova de Saint-Petersbourg, avec Kristina Veselova (également de Saint-Petersbourg) en deuxième position et Evgeniya Nazimova de Moscou à la troisième place.

Chacune des finalistes pourra donc participer de plein droit au principal concours russe en 2021.

### Marina Tonkova Tops at Russia's Female Sommelier Competition

|| The Russian Sommelier Association held its 5<sup>th</sup> annual Female Sommelier Competition. This event is traditionally held in one of Russia's wine-making regions, and this time the Golubitskaya Estate in the Krasnodar region was selected as host.

The pool of participants was finalized in July, with 15 sommeliers chosen from 50 candidates via an online quiz.

The initial round of the competition featured traditional tasks such as service, blind tasting, theoretical test and food & wine pairings. The top three scorers then competed in the final that same evening on the roof of the Golubitskaya hotel.

Longtime observers were well familiar with the three finalists, each of whom had previously reached the podium in the quest for the title of Best Russian Female Sommelier. Top honors went to Marina Tonkova of Saint Petersburg, with Kristina Veselova (also of Saint Petersburg) second and Evgeniya Nazimova of Moscow third.

Each of the finalists is now eligible for the main Russian contest in 2021.

Texte et crédit photo :  
Association de la Sommellerie Internationale



Marina Tonkova



# CLOS SAINT JEAN

Châteauneuf-du-Pape

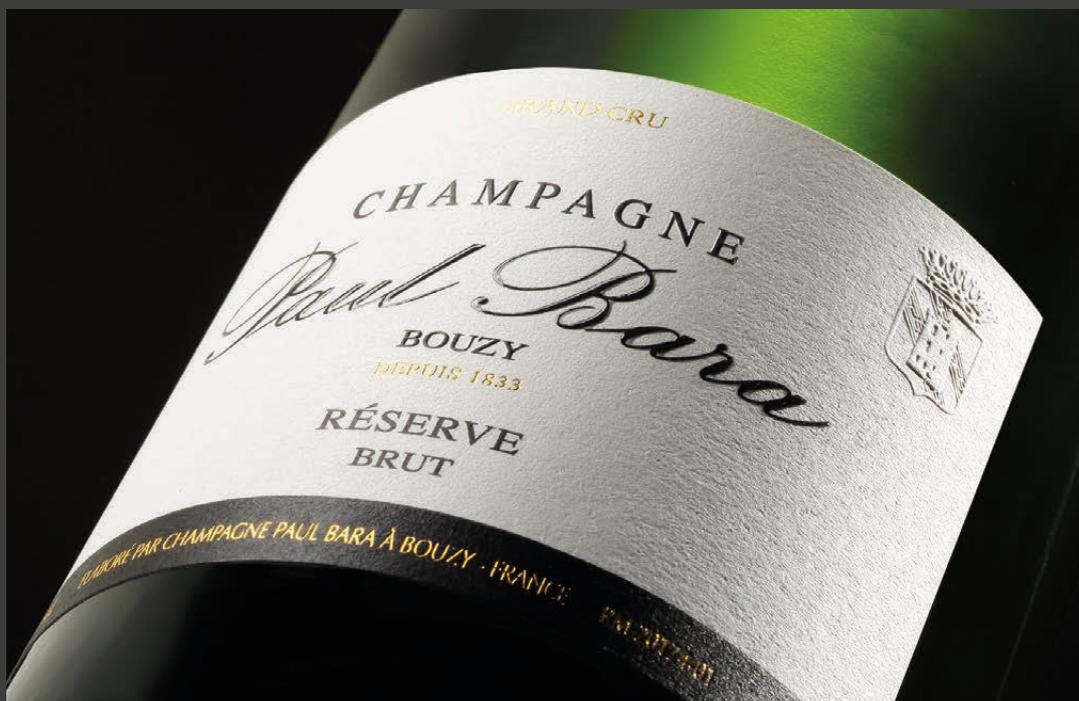
[www.closstjean.fr](http://www.closstjean.fr)



CHAMPAGNE

*Paul Bara*

BOUZY  
DEPUIS 1833



l'Expression d'un Grand Cru



Champagne Paul Bara

4, rue Yvonnet – 51150 Bouzy  
Téléphone : 00 33 (0)3 26 57 00 50

[www.champagnepaulbara.com](http://www.champagnepaulbara.com)

— PORTRAIT DE FEMMES —

# MICHÈLE ASTRÖM CHANTÔME, FEMME DE LA SOMMELLERIE



Roland de Calonne, Jonas Röjerman, Enrico Bernardo, Michèle Aström Chantôme, Henri Chapon, Giuseppe Vaccarini - © Michel Jolyot.

Il y a celles dont on parle et les autres... Michèle Aström Chantôme, figure de l'ombre de la sommellerie internationale, mérite à la lecture de son CV que l'on s'attarde sur une carrière qu'elle lui a entièrement consacrée.

Michèle est née au Maroc et après des études de droit en France, elle choisit de démarrer sa carrière dans le marketing et les relations publiques avec l'organisation d'événements dans le sport, les arts et la gastronomie. Une première pour une jeune femme dans les années 60 à Paris ! Et c'est avec la maison de Champagne Ruinart qu'elle découvre le monde de la sommellerie quelques années plus tard. Michèle consacra désormais sa vie à « cette école d'humilité, de modestie et d'écoute ». Les sommeliers s'affrontaient déjà en concours (le Mondial existe depuis 1969) mais Michèle à la tête du Trophée Ruinart du Meilleur Jeune Sommelier de France depuis 1981 va donner à ces compétitions leurs lettres de noblesse. Elle crée avec ses amis professeurs de sommellerie le premier Comité Technique pour un concours puis avec Giuseppe Vaccarini et Jean-Luc Pouteau (Meilleur Sommelier du Monde 1978 et 1983) de nouvelles épreuves et des fiches d'évaluation des candidats, un gage d'équité.

La France, puis l'Europe avec le lancement du Trophée Ruinart du Meilleur Sommelier d'Europe en 1988 et une règle édictée par Michèle qui prévaut encore aujourd'hui : la sélection formelle des candidats par les associations nationales de sommeliers. 13 pays à l'époque, 35 en 2007, date à laquelle Ruinart décide de mettre fin à son trophée.

C'est cette même année que Michèle rejoint l'ASI – Association de la Sommellerie Internationale – avec les concours Europe et Amérique et un nouveau challenge : le lancement d'un concours Asie & Océanie en 2009. Elle y a connu neuf présidents (sur 13 depuis 1969) et en devient la secrétaire générale en 2013. Elle y vivra toujours plus d'émotions en concours. Après la victoire de Serge Dubs au premier Trophée Europe en 1988 suivie par son couronnement mondial quelques mois plus tard en 1989, celle d'Eric Beaumard au Trophée Europe en 1994 malgré son handicap ou la démonstration magistrale d'Enrico Bernardo au Mondial 2004, ce sera le sacre de Gérard Basset au Chili en 2010 et les 1ères femmes sur un podium mondial comme Véronique Rivest en 2013 ou Nina Jensen en 2016... Pour ne citer que ces quelques grands champions.

Autre changement de taille pour cette *citoyenne du monde*, lorsque Michèle s'installe en 2007 au Maroc dans la Kasbah des Oudaïas à Rabat où elle allait petite en famille au célèbre Café Maure. Autre continent, autre challenge ! Elle fonde en 2012 l'ASMA, Association des Sommeliers du Maroc, 1ère association d'Afrique à devenir membre de l'ASI, suivie ensuite par l'Afrique du Sud et l'Île Maurice. La prochaine sera celle du Zimbabwe. « Je suis fière d'avoir mis les

sommeliers et les vins du Maroc sur la carte de la sommellerie mondiale et braqué les projecteurs sur de jeunes talents marocains - Zakaria Wahbi, Abdelghafour Sadek puis Kamil Essbai ». Et à ceux qui la verraient s'arrêter, Michèle répond « Ce n'est qu'un début ! J'ai un grand projet pour la zone Afrique & Moyen-Orient : créer un concours du Meilleur Sommelier pour cette région du monde au grand potentiel, dès que plusieurs associations se seront constituées et rejoindront l'ASI ». Sans oublier l'organisation des prochains concours continentaux et du Mondial à Paris. Chapeau Michèle !

A la question de sa plus grande émotion avec une bouteille de vin : « Impossible à dire. Je ferais des jaloux et surtout des envieux... J'ai la chance de vivre des moments uniques avec des personnalités hors du commun et des vins fabuleux. Je suis vraiment privilégiée ! »

*Note de la rédaction : à l'heure où nous publions ces lignes, Michèle Aström Chantôme vient d'être élue 1<sup>ère</sup> vice-présidente pour les sommeliers d'Afrique et Moyen-Orient. Félicitations à elle !*

# EUREKA WINE SERVICES

LE PARTENAIRE DE VOS EXPEDITIONS DE VINS ET SPIRITUEUX

## EXPEDIER

**Eureka logistique** met à votre disposition ses experts pour simplifier vos démarches, vous accompagner et vous conseiller lors de vos expéditions de vins et spiritueux à travers le monde.

## STOCKER

Eureka Logistique en tant qu'**entrepôt agréé** vous propose une offre de stockage temporaire de vos vins et spiritueux avant expédition. Ce service permet notamment, d'assurer la **consolidation** de vos vins et spiritueux avant exportation.

## EMBALLER

Pour une protection optimale de vos bouteilles, Le Groupe Eureka a développé une solution complète **d'emballages bouteilles** et de **suremballages** pour caisse bois agréés pour le transport



Les sociétés du groupe Eureka mettent tout leur savoir-faire pour vous proposer une offre logistique globale dédiée aux vins et spiritueux : **Eureka Wine Services**

## VOTRE TRANQUILLITÉ, NOTRE PRIORITÉ

Dans le respect des réglementations et des démarches spécifiques à l'exportation des vins et spiritueux, **Eureka Logistique** vous accompagne et facilite vos exportations au travers de 2 prestations distinctes :

- Envois à destination des **professionnels du vin avec licence** ;
- Envois à destination des particuliers, salons, entreprises, caves privées, des agences de communication etc. notamment dans les pays suivants : **USA, Japon, Hong-Kong, Singapour, Australie, Suisse, Norvège, Canada, Nouvelle-Zélande...**

## USA – LIVRAISON DIRECTE AUX PARTICULIERS

Parce que les vins français comptent parmi les plus appréciés aux Etats-Unis, depuis bientôt 15 ans, Eureka Logistique vous propose une solution exclusive et globale pour la livraison aux USA des vins à destination des particuliers - **prestation Door to Door**.

## PAK WINE – EMBALLAGE DEDIÉ AU TRANSPORT

Pak Wine est une gamme d'emballage spécialement conçue pour garantir une protection optimale de vos bouteilles et adaptée à tous vos envois, que ce soit pour 1, 2, 3, 4, 6 ou 12 bouteilles, mais aussi magnum, double magnum, impérial... :

- Expédition en **caisses bois** ;
- Expédition de **bouteilles** ou **d'échantillons** ;
- Expédition en **emballages Isothermes**.



176 avenue du Truc

33700 Mérignac

Tél. : 05 56 13 13 53

mail : [vins@groupe-eureka.com](mailto:vins@groupe-eureka.com)

[www.groupe-eureka.com](http://www.groupe-eureka.com)

**Portrait of women - Michèle Aström Chantôme, woman of the sommellerie** || *There are the ones we are talking about and the others.... Michèle Aström Chantôme, a figure in the shadow of the international sommelier world, deserves on reading her Bio that we take a closer look at a career she has devoted entirely to it.*

Michèle was born in Morocco and after studying law in France, she chose to start her career in marketing and public relations with the organization of events in sports, arts and gastronomy. A première for a young woman in the 60's in Paris! And it is with the Champagne Ruinart house that she discovered the world of sommellerie a few years later. Michèle will now devote her life to "this school of humility, modesty and listening". Sommeliers were already competing against each other in competitions (the Mondial has existed since 1969) but Michèle at the head of the Ruinart Trophy for the Best Young Sommelier of France since 1981 will give these competitions their letters of nobility. With her sommelier teacher friends she created the first Technical Committee for a competition and then with Giuseppe Vaccarini and Jean-Luc Pouteau (Best Sommelier of the World 1978 and 1983) she created new tests and evaluation sheets for the candidates, a guarantee of fairness.

France then Europe with the launch of the Ruinart Trophy for the Best Sommelier of Europe in 1988 and a rule enacted by Michèle that still prevails today: the formal selection of candidates by the national sommelier associations. 13 countries at the time, 35 in 2007, when Ruinart decided to put an end to his Trophy.

That same year, Michèle joined the ASI - Association de la Sommellerie Internationale - with the Europe and Americas contests and a new challenge: the launch of an Asia & Oceania competition in 2009. She has known nine presidents (out of thirteen since 1969) and becomes its general secretary in 2013. She will live more and more emotions in competitions. After

the victory of Serge Dubs at the first European Trophy in 1988 followed by his world crown a few months later in 1989, that of Eric Beaumard at the European Trophy in 1994 despite his handicap or the masterful demonstration of Enrico Bernardo at the 2004 World Contest, it will be the crowning of Gérard Basset in Chile in 2010 and the first women on a world podium like Véronique Rivest in 2013 or Nina Jensen in 2016... To mention only these few great champions.

Another major change for this *citizen of the world*, when Michèle settled in 2007 in Morocco in the Kasbah des Oudaïas in Rabat, where she went as a child with her family to the famous Café Maure. Another continent, another challenge...! In 2012, she founded ASMA, Association des Sommeliers du Maroc, the first association in Africa to become a member of ASI, followed by South Africa and Mauritius. The next one will be Zimbabwe. "I am proud to have put the sommeliers and wines of Morocco on the world sommelier map and put the spotlight on young Moroccan talents -Zakaria Wahbi, Abdelghafour Sadek then Kamil Essbai-". And to those who would see her stop, Michèle answers "This is just the beginning! I have a great project for the Africa & Middle East area: to create a contest for the Best Sommelier for this region of the world with great potential, as soon as several associations have been formed and join the ASI". Without forgetting the organization of the next continental competitions and the Mondial in Paris. Hats off to Michèle!

To the question of her greatest emotion with a bottle of wine: "Impossible to say. I would make jealous and especially envious many people... I have the chance to live unique moments with extraordinary personalities and fabulous wines. I am really privileged!"

*Editor's note: At the time of writing, Michèle Aström Chantôme has just been elected 1<sup>st</sup> vice-president for sommeliers from Africa and the Middle East. Congratulations to her!*

Valérie Massot Germe



Michèle Aström Chantôme, Philippe Faure-Brac, Gérard Basset, Giuseppe Vaccarini, Shinya Tasaki, Serge Dubs et Paolo Basso - © Michel Jolyot.



Michèle Aström Chantôme et Marc Almert - © Michèle Aström Chantôme.

## Concours Vocation Sommelier par Baron Philippe de Rothschild : **LAURA STOECKLIN COURONNÉE**

Reporté mais pas annulé, ce concours destiné aux étudiants en formation sommellerie a pu connaître son épilogue le 12 octobre dernier à Paris au terme d'une finale qui réunissait six candidats.

Dans le monde d'avant, le vainqueur de l'édition 2020 du concours Vocation Sommelier aurait dû être récompensé le 18 mars, autrement dit au tout début du premier confinement.

Dans le monde d'après, il a fallu attendre près de six mois avant de voir les six finalistes s'affronter à Paris dans les locaux de Campari France Distribution organisateur de cette épreuve qui porte la signature Baron Philippe de Rothschild. Et dans cette ambiance, le plus souvent masquée, la victoire est revenue à Laura Stoecklin, ancienne élève, et pour cause, de l'ICFA Campus du lac à Bordeaux.

Elle a ainsi succédé à Corentin Aubry, lauréat en 2018 et cette année membre du jury où figuraient, au titre de partenaires, Philippe Faure-Brac président de l'UDSF, et Jean-Luc Jamrozik président de l'Association des Sommeliers de Paris.

Tous deux, habitués à noter les candidats, savent que ce concours ne ressemble à aucun autre. Plus que leur maîtrise des différents aspects techniques du métier, il s'appuie, dès la phase de sélection, sur les éléments de motivation et de projection dans le futur des participants. C'est donc dans la constitution d'un véritable dossier de présentation que sont sélectionnés les finalistes.

### TROIS THÈMES LIÉS À L'ACTUALITÉ

Ce dossier, chacun a pu ensuite le développer et le soutenir à l'oral face aux différents membres du jury où figurait également Géraud de la Noue, directeur général de Campari France Distribution. Trois thèmes touchant à l'actualité du vin en France leur avaient été proposés et majoritairement ils ont choisi celui qui les touchait sans doute le plus directement : *Les tendances de consommation donnent la part belle aux bières et aux spiritueux au détriment de celle du vin. Comment ré-enchanter la catégorie vin auprès des jeunes générations et par quels moyens ?*

La communication via les réseaux sociaux, le travail sur l'évolution de l'image du vin afin de rendre moins élitiste, l'évolution du packaging vers un produit plus contemporain ont été explorés

avec beaucoup de soin et détails.

Les finalistes ont également abordé leur avenir professionnel et la forme qu'ils pourraient lui donner dans le cadre d'un projet. Pour certains, les contours sont clairement définis alors que pour d'autres, en l'occurrence Clarisse Michalec, Adrien Failles et Noé Malleval ils riment encore dans l'immédiat avec études puisque tous sont engagés dans une deuxième année de formation.

Enfin cette finale s'est achevée par une épreuve de dégustation à l'aveugle de deux vins : la cuvée *Aile d'argent* du château Mouton Rothschild et le *gran reserva Escudo Rojo* produit au Chili. Un registre dans lequel Laura Stoecklin a excellé !

Et c'est donc elle qui a remporté cette édition 2020, le podium étant complété par Marine Claude et Noé Malleval. Un succès dont elle aura peut-être l'occasion de parler lorsque, enfin, elle pourra rejoindre son poste pour la saison d'hiver. C'est en effet à Val Thorens, au restaurant Les explorateurs, qu'elle doit enrichir son expérience professionnelle. En attendant de concrétiser un jour son rêve d'être à la tête de son propre établissement avec son compagnon chef pâtissier.



Les six finalistes, avec au premier plan : Marine Claude, Laura Stoecklin, Noé Malleval. Au deuxième plan : Tom Hilty, Adrien Failles et Clarisse Michalec.



Candidats, membres du jury et enseignants réunis sans masque le temps de marquer l'histoire de cette édition 2020.

### Vocation Sommelier Competition by Baron Philippe de Rothschild: Laura Stoecklin awarded ||

*Postponed but not cancelled, this competition for students in sommelier training reached its end on 12 October last in Paris at the end of a final which brought together six candidates.*

In the past world, the winner of the 2020 edition of the Vocation Sommelier competition should have been rewarded on March 18th, in other words at the very beginning of the first confinement.

In the world to come, it took nearly six months before the six finalists competed against each other in Paris in the premises of Campari France Distribution, organiser of this event which bears the signature of Baron Philippe de Rothschild. The victory went to Laura Stoecklin, a former student of the ICFA Campus du Lac in Bordeaux, and rightly so.

She succeeded Corentin Aubry, winner in 2018 and a member of the jury this year, whose partners included Philippe Faure-Brac, president of the UDSF, and Jean-Luc Jamrozik, president of the Paris Sommelier Association.

Both of them are used to mark the candidates and also know that this competition is different from any other. More than their mastery of the different technical aspects of the profession, he based himself on elements of motivation and projection into the future of the participants right from the selection phase. The finalists are thus selected by putting together a real presentation file.

### Three themes linked to current events

Everyone was then able to develop this dossier and support its oral in front of the various members of the jury, which also included Géraud de la Noue, Managing Director of Campari France Distribution. Three themes relating to current wine news in France were proposed to them and most of them chose the one that most directly affected them: *Consumption trends are giving beer and spirits the upper hand, while wine is losing out. How can we revive the wine category among the younger generations and by what resources?*

Communication via social networks, work on the evolution of the image of wine to make it less elitist, the evolution of packaging towards a more contemporary product were explored with great care and detail.

The finalists also discussed their professional future and the way in which they could shape it within the framework of a project. For some, the outlines are clearly defined, while for others, like Clarisse Michalec, Adrien Failles and Noé Malleval, they still combine examinations oral with study in the immediate future since they are all in their second year of training.

Finally, this final ended with a blind tasting of two wines: the *Aile d'argent* cuvée from Château Mouton Rothschild and the *gran reserva Escudo Rojo* produced in Chile. A register in which Laura Stoecklin excelled!

And therefore she was the winner of this 2020 edition, followed by Marine Claude in second position and Noé Malleval, in third position. A success that she will surely have the opportunity to talk about when she can finally return to her post for the winter season. Indeed, it is in Val Thorens, at the restaurant Les explorateurs, that she must enrich her professional experience. In the meantime, she is looking forward to one day fulfilling her dream of being at the head of her own establishment with her fellow pastry chef.

**Text and photos Jean Bernard**



# Louis Latour

DEPUIS 220 ANS, LA MAISON LOUIS LATOUR PERPETUE UNE  
TRADITION FAMILIALE D'EXCELLENCE ET DE SAVOIR-FAIRE :  
CELLE DES GRANDS VINS DE BOURGOGNE

 /louislatur1797

[www.louislatur.com](http://www.louislatur.com)

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

## POUR MIEUX CONNAÎTRE LAURA STOECKLIN

### Quel cursus de formation avez-vous suivi ?

J'ai d'abord suivi des études générales jusqu'à un Bac économique et social obtenu avec mention. Ensuite seulement je me suis orientée vers le monde de la restauration. J'ai commencé par un BTS à l'école hôtelière Savoie-Léman à Thonon-les-Bains avant de prendre la direction de la Nouvelle-Zélande où j'ai séjourné et travaillé pendant un an. A mon retour en France, j'ai choisi de m'orienter vers la restauration de luxe au travers des établissements étoilés où j'ai eu la chance d'évoluer très vite au poste de maître d'hôtel. Là j'ai compris qu'il me manquait certaines compétences dans le domaine du vin, voilà pourquoi j'ai décidé de reprendre des études pour me spécialiser grâce à une mention complémentaire sommellerie au sein de l'ICFA Campus du lac à Bordeaux.

Dans le cadre de l'alternance, j'ai eu la chance de rejoindre le Château Cordeillan-Bages à Pauillac dans cette région viticole assez incroyable. Cela m'a permis de travailler avec une cave de plus de 2000 références. C'est une chose à vivre une fois dans sa carrière et travailler auprès d'Arnaud Le Saux, le sommelier, et de M. Cazes, le propriétaire qui possède de nombreux domaines, a constitué un parcours complet.

### Comment se dessinera votre avenir professionnel au cours des prochains mois ?

J'ai terminé la saison à Monbazillac dans un restaurant étoilé qui s'appelle La tour des vents. Un établissement familial qui respecte les produits régionaux.

Ensuite, cet hiver je serai à Val Thorens pour la saison. J'ai déjà vécu cette expérience au Koh-I-Nor à deux reprises mais cette fois-ci je vais rejoindre l'hôtel Pashmina et son restaurant étoilé Les explorateurs où m'attend un poste de maître d'hôtel et sommelière. Je suis contente de pouvoir associer les deux profils.

### Que représentent les concours de sommellerie ?

Notre professeur à l'ICFA nous avait proposé de participer à différentes épreuves. J'avais donc passé la sélection pour représenter l'école au concours Chapoutier, malheureusement il a été annulé. Quant à Vocation Sommelier je l'ai vu comme une opportunité de travailler avec les appellations du Médoc puisque j'ai vraiment été formé sur les vins de cette région. Comme il n'a lieu que tous les deux ans, j'ai vraiment eu la chance de pouvoir le présenter cette année et d'en profiter aussi pour m'intéresser de plus près aux vins du nouveau monde puisqu'ils sont également au programme. D'ailleurs le premier prix va m'offrir la possibilité de partir au Chili, un voyage que j'imagine comme une opportunité rare de découvrir des terroirs et de nouvelles méthodes de vinification.

### Auriez-vous un conseil à donner aux jeunes qui veulent devenir sommeliers ?

J'avais un peu peur de me lancer et c'est pour cela que je me suis tournée vers une formation car il y a tant de choses à apprendre qu'il faut d'abord avoir les bases. Avoir un mentor aussi est essentiel, une personne qui sait communiquer et qui prend le temps de nous apprendre. Et puis il faut faire ce métier avec le cœur, avec passion. Ne pas se laisser démoraliser parce qu'il y a certains vins qu'on ne connaît pas et accepter que même dans vingt ans il y aura toujours des choses que l'on ignorera. Toujours goûter, toujours apprendre et ne jamais rester dans sa zone de confort, c'est essentiel !

## More about Laura Stoecklin

### What training course did you follow?

I first followed general studies up to an economic and social baccalaureate with honours. Then, I moved on to the world of catering. I started with a BTS at the Savoie-Léman hotel school in Thonon-les-Bains before heading for New Zealand where I stayed and worked for a year. On my return to France, I chose to specialise in luxury catering through starred establishments where I was lucky enough to move very quickly to the position of maître d'hôtel. There I realised that I was lacking certain skills in the field of wine, which is why I decided to go back to school to study again and specialise in wine with an additional sommelier specialisation at the ICFA Campus du Lac in Bordeaux.

As part of the work-study programme, I was lucky enough to join Château Cordeillan-Bages in Pauillac in this rather incredible wine-growing region. This allowed me to work with a cellar of more than 2000 references. It's something to experience once in one's career and working with Arnaud Le Saux, the sommelier, and Mr Cazes, the owner who owns many estates, was a complete journey.

### What will your professional future look like in the coming months?

I finished the season in Monbazillac in a starred restaurant called La tour des vents. It's a family establishment that respects regional products. Then, this winter I will be in Val Thorens for the season. I've already had this experience in Koh-I-Nor twice but this time I will join the Pashmina hotel and its starred restaurant Les explorateurs where a position as maître d'hôtel and sommelier awaits me. I am pleased to be able to combine the two profiles.

### What do sommelier competitions represent for you ?

Our professor at ICFA had suggested that we take part in various tests. So I had passed the selection to represent the school at the Chapoutier competition, unfortunately it was cancelled. As for Vocation Sommelier I saw it as an opportunity to work with the Médoc appellations since I was really trained on the wines of this region. As it only takes place every two years, I was really lucky to be able to present it this year and also to take advantage of it to take a closer interest in the wines of the new world since they are also on the programme. Moreover, the first prize will give me the opportunity to go to Chile, a trip that I consider as a rare opportunity to discover terroirs and new winemaking methods.

### Do you have any advice for young people who want to become sommeliers?

I was a bit afraid to take the plunge and that's why I turned to training because there are so many things to learn that you first need to have the basics. Having a mentor is also essential, someone who knows how to communicate and who takes the time to teach us. And then you have to do this job with your heart, with passion. Don't let yourself be demoralized because there are certain wines that you don't know and accept that even in twenty years time there will still be things that you won't know. Always taste, always learn and never stay in your comfort zone, it is essential!



Laura Stoecklin succède à Corentin Aubry au palmarès de Vocation Sommelier.

## Trois associations régionales de l'UDSF hôtes du Château Sainte-Marguerite

### UN RAPPROCHEMENT ENCOURAGÉ PAR PHILIPPE FAURE-BRAC

De l'ASAMP à Monaco en passant par Nice et la Côte d'Azur, les sommeliers ont découvert les nouveaux équipements du domaine de la famille Fayard.

Retrouver trois associations régionales de l'Union de la Sommellerie Française réunies pour participer à un même événement, c'est rare ! Et c'est à l'initiative de Jean-Pierre Fayard et de sa famille, propriétaires du Château Sainte-Marguerite à La Londe Les Maures, que cette rencontre a eu lieu au début du mois d'octobre en présence de Philippe Faure-Brac.

Un président de l'UDSF heureux d'être chez lui, en Provence, et sur un terroir qu'il connaît particulièrement bien. Un président également satisfait de constater la mobilisation de professionnels membres de l'Union venus découvrir les nouveaux locaux d'un domaine viticole en plein développement.

De nombreux membres des associations Alpes-Marseille-Provence, Nice-Côte-d'Azur-Provence et Monaco ont donc profité d'une visite guidée d'installations flambant neuves aux formes et à l'aménagement imaginés par l'architecte Pascal Flayols, au cœur d'un espace à mi-chemin entre coteaux et Méditerranée. Une structure qui peut traiter et stocker jusqu'à un million de cols, accueillir l'ensemble des activités des différents

domaines appartenant à la famille Fayard et servir de décor à des événements de prestige comme ce fut le cas ce jour-là.

Une dégustation a permis aussi aux professionnels du vin de constater que les efforts réalisés pour soigner la forme se traduisent aussi dans la qualité des cuvées présentées.

Cette initiative de réception collective pourrait bien se renouveler dans le futur et inspirer aussi d'autres associations régionales voisines.

A noter que depuis plusieurs années à Limoux, des délégations du Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône sud et Sud-Ouest Occitanie se réunissent courant février pour participer ensemble à la sélection des fûts de chardonnay vendus ultérieurement aux enchères.



En réunissant trois associations, les vignerons ont la garantie d'accueillir de très nombreux sommeliers comme ici au Château Sainte-Marguerite.

### Three regional associations of the UDSF hosting Château Sainte-Marguerite

#### A partnership supported by Philippe Faure-Brac

From the ASAMP to Monaco via Nice and the Côte d'Azur, sommeliers discovered the new equipment of the Fayard family domain.

Finding three regional associations of the Union de la Sommellerie Française gathered together which take part in the same event is very rare! This meeting took place at the beginning of October thanks to the initiative of Jean-Pierre Fayard and his family, owners of Château Sainte-Marguerite in La Londe Les Maures, in the presence of Philippe Faure-Brac.

A UDSF president who is happy to be at home, in Provence, and on a terroir that he knows particularly well. A president also satisfied to notice the mobilization of professional members of the Union who came to discover the new premises of a wine estate in full development.

Numerous members of the Alpes-Marseille-Provence, Nice-Côte-d'Azur-Provence and Monaco associations took therefore advantage to enjoy a guided tour of the brand new installations with shapes and layout designed by the architect Pascal Flayols, in the heart of a space halfway between the hillsides and the Mediterranean Sea. A structure that can process and store up to a million passes, accommodate all the activities of the various estates belonging to the Fayard family and serve as a backdrop for prestigious events such as those held that day.

A wine tasting also allowed the wine professionals to see how the efforts made to take care of the shape are also reflected in the quality vintages presented.

This collective reception initiative may well be repeated in the future and inspire other neighbouring regional associations as well.

We should point out that for several years now in Limoux, delegations from Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône sud and Sud-Ouest Occitanie have been meeting in February to take part together in the selection of the barrels of Chardonnay to be sold later at auction.

Text and photos Jean Bernard

# Les Ecrins

## HÔTELS & PRÉFÉRENCE

accompagnés d'une surprise

*Thé & Beauté*  
by Ladurée  
Paris



**La collection d'Écrins cadeaux**  
**Hôtels & Préférence** est un souffle d'élégance,  
de raffinement et d'évasion pour illuminer  
vos fêtes de fin d'année !

Cette année une **surprise lumineuse**  
et **gourmande** **Thé & Beauté** by  
**Ladurée** se glisse dans les **cadeaux**  
**Hôtels & Préférence** :

POUR TOUTE COMMANDE À PARTIR DE 100€



Une élégante boîte de thé en  
vac by Ladurée, aux saveurs  
uniques, élaboré par des grands  
spécialistes

POUR TOUTE COMMANDE À PARTIR DE 350€



Une merveilleuse bougie Beauté  
by Ladurée dont la fragrance  
se pare d'un précieux pot en  
biscuit, gravé aux différentes  
couleurs emblématiques de la  
Maison

[www.coffrets-cadeaux-hotels.com](http://www.coffrets-cadeaux-hotels.com)

Pour plus de renseignements contactez Laëtitia  
+33 (0)1 78 94 90 55 ou [la@hotelspreference.com](mailto:la@hotelspreference.com)



HÔTELS &  
PRÉFÉRENCE

# ART RUSSE

SAINT-EMILION GRAND CRU  
CHATEAU LA GRACE DIEU DES PRIEURS



\*Millésime 2018

THE NEW INNOVATIVE MAGNUM BOTTLE CASE - A TRUE PIECE OF ART  
TO SPOTLIGHT OUR «CRU» WINE AND ARTWORKS FROM THE ART RUSSE COLLECTION  
THE MAGNUM BOTTLES ARE HANDCRAFTED AT THE OLDEST ARTISANAL GLASSWORKS IN FRANCE

LE NOUVEAU COFFRET INNOVANT DU MAGNUM - UNE PIÈCE D'ART  
POUR MAGNIFIER NOTRE VIN DE «CRU» ET LES PEINTURES DE LA COLLECTION ART RUSSE  
LES MAGNUMS SONT RÉALISÉS MANUELLEMENT PAR LA PLUS ANCIENNE CRISTALLERIE ARTISANALE DE FRANCE

[lagracedieudesprieurs.com](http://lagracedieudesprieurs.com)



@Art\_Russe\_wine



ArtRusseWine

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

# LES SOMMELIERS FORMATEURS

## entretiennent un esprit solidaire

Même s'ils ne bénéficient pas d'une reconnaissance formelle au sein de l'Éducation nationale, celles et ceux qui ont en charge de préparer leurs étudiants au métier de sommelier mettent un point d'honneur à défendre leur profession et à arpenter un vignoble ensemble une fois par an.

Au sein de l'Association Sommeliers Formateurs, la grande majorité des enseignants qui partagent leur savoir avec les étudiants de lycées hôteliers, de centres de formation consulaire ou bien encore de structures privées, se retrouvent tous les ans dans le cadre d'un rassemblement qui précède la rentrée. Cette année, ils ont mis le cap sur Châteauneuf-du-Pape où Michel Blanc, directeur de la Fédération des syndicats de producteurs, et son équipe les accueillait.

De la visite du théâtre antique d'Orange à celle de nombreux domaines, les participants ont bénéficié

d'un riche programme où figurait aussi en bonne place une double rencontre avec Georges Truc. Un oeno-géologue passionnant et au discours très accessible qui connaît ces terroirs sur le bout des doigts. Robert Desbureaux, président de l'ASF, et les nombreux adhérents présents venus de toutes les régions de France ont visité les chais et dégusté les vins de quelques incontournables comme Château de Beaucastel, Château La Nerthe ou Domaine de Beurenard.

Ils ont pu également constater le dynamisme de l'appellation castel-papale en rencontrant quelques acteurs de la nouvelle génération de vigneron.

Intéressante à plus d'un titre, une découverte des cépages accompagnée de la dégustation des jus a conduit la cinquantaine de participants jusqu'au Château des Fines-Roches.

Une phase plus officielle avec l'assemblée générale de l'association a permis d'évoquer l'actualité d'une année scolaire totalement bouleversée. Privés de deux des concours prévus au mois de mai 2020 (Trophée Pessac-Léognan et Trophée Chapoutier), les élèves ont été dans leur grande majorité dans l'impossibilité de vivre le stage en entreprise qui marque leur troisième trimestre et débouche souvent sur un premier emploi. De quoi alimenter les regrets de leurs enseignants qui ont pris tout de même le temps d'aborder le calendrier de ces fameuses épreuves qui sont souvent le miroir de la motivation des jeunes en fin de cursus scolaire.

Le séjour s'est achevé par une escapade sur l'autre rive du Rhône afin de répondre à l'invitation de Rodolphe de Pins, président de l'appellation Lirac.



A Lirac, Rodolphe de Pins a animé la dernière dégustation du séjour.



De nombreux vigneron ont ouvert les portes de leur domaine afin d'expliquer tout ce qui fait la valeur des terroirs de Châteauneuf-du-Pape.



Robert Desbureaux (président) et Julie Botijo (secrétaire général-adjoint) ont été intronisés au sein de l'Échansonnerie des Papes.



Séquence historique avec la visite du théâtre antique d'Orange.

**Sommeliers trainers maintain a spirit of solidarity** II Even if they do not benefit from formal recognition within the National Education system, those who are responsible for preparing their students for the profession of sommelier make it a point of honour to defend their profession and to roam a vineyard together once a year.

Within the Association Sommeliers Formateurs, a large majority of teachers share their knowledge with students from hotel colleges, consular training centres or private structures, and gather every year at a meeting prior to the start of the new school year. This year, they headed for Châteauneuf-du-Pape where Michel Blanc, director of the Federation of Producers' Unions, and his team welcomed them.

From a visit to the ancient theatre of Orange to a visit to numerous estates, the participants enjoyed a rich programme which also included a double meeting with Georges Truc. A fascinating oeno-geologist with a very accessible discourse who knows these terroirs inside out. Robert Desbureaux, president of the ASF, and the many members present from all regions of France visited the cellars and tasted the wines of some of the must-see châteaux such as Château de Beaucastel, Château La Nerthe and Domaine de Beurenard.

They were also able to see the vitality of the Castel-Papale appellation by meeting some of the actors of the new generation of winegrowers.

An interesting discovery of the grape varieties accompanied by juice tasting led the fifty or so participants to the Château des Fines-Roches.

A more official phase with the association's general assembly provided an opportunity to talk about the news of a totally changed school year. Deprived of two competitions scheduled for May 2020 (the Pessac-Léognan Trophy and the Chapoutier Trophy), the vast majority of the students were unable to take part in the internship in a company, which marks their third term and often leads to their first job. All of which is enough to feed the regrets of their teachers who nevertheless took the time to look at the calendar of these famous events which are often the mirror of the motivation of young people at the end of their schooling.

The stay ended with a trip to the other bank of the Rhône to answer the invitation of Rodolphe de Pins, president of the Lirac appellation.

**Text and photos Jean Bernard**

## Association Monégasque des Sommeliers : préparer les prochains concours en équipe

Président de l'AMS, Dominique Milardi veut donner les moyens à ses candidats de bien représenter la Principauté lors des compétitions en France et à l'international. Et pour cela il a mobilisé des moyens et des talents.

Élu il y a presque trois ans à la présidence de l'Association Monégasque des Sommeliers, Dominique Milardi, chef sommelier du Méridien Beach Plaza, pourra bientôt solliciter un nouveau

mandat en s'appuyant sur un bilan solide. Avec en particulier la concrétisation d'un projet qui lui tenait à cœur, la mise en place d'un Team Monaco destiné à aider les candidats de la Principauté à bien préparer les futurs concours professionnels.

« Nous avons réuni quatre de nos membres qui ont tous un objectif différent à court ou long terme. Simon Chaudey disputera la sélection du Meilleur jeune sommelier de France et Frédéric Woelfflé celle du Meilleur ouvrier de France. Bruno Scavo est, lui, inscrit pour le Meilleur sommelier d'Europe et enfin Jonathan Durante concourra pour le Meilleur sommelier du monde prévu en

France. Et l'idée est vraiment de donner une chance réelle à chacun d'entre eux en l'appuyant en mettant à disposition des moyens théoriques et en le soutenant au travers d'entraînements à la dégustation et au service notamment. » Pour cela, l'AMS a sensibilisé certains de ses partenaires afin d'apporter un soutien financier ou matériel. « Château Laguiole, D.Vine, Femmes et vins du monde ainsi que le champagne Les cinq filles vont ainsi accompagner chacun un candidat tout au long des prochains mois », poursuit Dominique Milardi.



Dominique Milardi a convaincu Laurent Derhé d'apporter son expertise et son soutien au Team Monaco.

### LAURENT DERHÉ ET JULIE DUPOUY PARTAGENT LEUR EXPÉRIENCE

Deux personnalités du monde de la sommellerie ont également accepté de partager leur vécu des concours avec les candidats monégasques. Laurent Derhé, Un des meilleurs ouvriers de France, a accepté ainsi d'intégrer cette équipe en tant que coach général tout en parrainant particulièrement Jonathan Durante. « J'ai la

chance d'apporter mon expérience en tant que participant ainsi que juge de différents concours à cette jeune équipe monégasque. Avec Dominique Milardi nous essayons de travailler tous les points, la théorie, la pratique et la psychologie ainsi que l'organisation du travail de révision. L'idée est aussi d'organiser des exercices pratiques qui mettent les candidats dans les conditions d'un concours afin de leur donner les éléments qui vont leur permettre d'aller le plus loin possible, »

explique celui qui préside aussi l'Association des sommeliers de Lyon et Rhône-Alpes.

« Il n'est pas seul à nos côtés, conclut le président Milardi. Nous avons également une ressource majeure en la personne de Julie Dupouy, présidente des sommeliers d'Irlande et médaille de bronze du Mondial 2016. Tout cela permet à notre association de grandir et avec ces bases ainsi jetées nous pourrions prétendre à de grandes choses dans le futur. »

**Monegasque Association of Sommeliers: The planning of future team competitions** || *As President of the AMS, Dominique Milardi wants to give his candidates the necessary means to represent the Principality well during competitions in France and abroad. And that is why he has mobilized resources and talents.*

Elected almost three years ago as President of the Monegasque Association of Sommeliers, Dominique Milardi, head sommelier of the Méridien Beach Plaza, will soon be able to apply for a new mandate based on a solid balance sheet. A project named the setting up of a Team Monaco close to his heart has been put into practice to help candidates from the Principality to prepare for future professional competitions.

"We have brought together four of our members who all have a different objective in the short or long term. Simon Chaudey will compete in the selection of the Best Young Sommelier of France and Frédéric Woelfflé will compete in the selection of the Best Craftsman of France. Bruno Scavo is registered for the Best Sommelier of Europe and finally Jonathan Durante will compete for the Best Sommelier of the World in France. The idea is to truly give each of them a real chance by providing them with theoretical means and supporting them in particular through training in tasting and service." "The AMS has made some of its partners aware in order to provide financial or material support." "Château Laguiole, D.Vine, Femmes et Vins

du Monde and Champagne Les cinq filles will each support one candidate throughout the next few months", adds Dominique Milardi.

### **Laurent Derhé and Julie Dupouy share their experience**

Two personalities from the sommelier world also agreed to share their experience in competitions with the Monegasque candidates. Laurent Derhé, one of the best workers in France, agreed to join the team as a general coach while sponsoring Jonathan Durante specifically. "I have the chance to bring my experience as a participant as well as a judge of various competitions to this young Monegasque team. With Dominique Milardi we try to work on all points, theory, practice and psychology as well as the organisation of the review work. The idea is also to organise practical exercises that put the candidates in the conditions of a competition in order to give them the elements that will enable them to go as far as possible," explains the man who also chairs the Lyon and Rhône-Alpes Sommelier Association.

"He is not alone with us, concludes President Milardi. We also have a major resource named Julie Dupouy, President of the Irish Sommeliers Association and Bronze Medalist of the 2016 World Cup. This allows our association to grow and with these foundations thus laid we will be able to aspire to great things in the future."

**Text and photos Jean Bernard**



Bruno Scavo, already candidate for the 2019 World Cup, is preparing the European competition scheduled to take place in Cyprus in 2021.



Jonathan Durante is looking to the World Cup scheduled in France in 2022 or 2023.



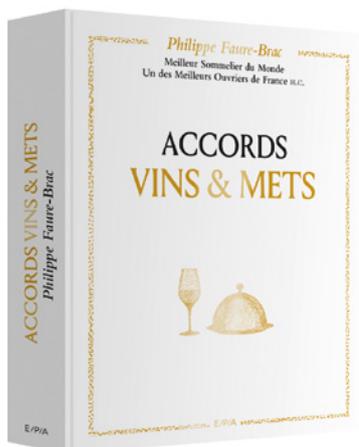
On 25 January Simon Chaudey will take part in the selection of the Best Young Sommelier of France.

# 3 livres à mettre AU PIED DU SAPIN



## ACCORD VINS & METS DE PHILIPPE FAURE-BRAC

Qui d'autre que Philippe Faure-Brac, à la fois sommelier (Un des Meilleurs Ouvriers de France H. C. et Meilleur Sommelier du Monde) et restaurateur, pour célébrer les plus beaux accords entre le vin et les mets. Philippe Faure-Brac propose, en 100 duos, les accords les plus réussis, traditionnels, géographiques, ou plus créatifs, inattendus, accords évidents ou subtils. Pour chaque duo, il propose la recette, l'explication de l'accord, une alternative - les autres vins qui sauront accompagner le mets - , et d'autres plats qui valoriseront le vin, ainsi qu'une petite fiche technique sur le vin.



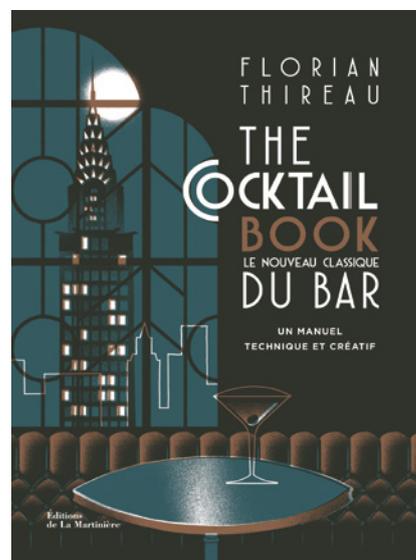
*Who else but Philippe Faure-Brac, who is both sommelier (One of the Best Craftsmen in France H. C. and Best Sommelier of the World), and restaurateur, to celebrate the most beautiful matches between wine and food. Philippe Faure-Brac proposes, in a 100 duos, the most successful pairings, traditional, geographical, or*

*more creative, unexpected, obvious or subtle combinations. For each duo, he proposes the recipe, an explanation of the pairing, an alternative - other wines that will accompany the meal - and other meals that will enhance the value of the wine, as well as a short technical information sheet on the wine.*

**Éditions E/P/A - 404 pages - 45 euros**

## THE COCKTAIL BOOK DE FLORIAN THIREAU

Au menu : découverte des fondamentaux de la mixologie, de l'équipement du bar et du laboratoire, ou encore de la technique et de l'expertise de l'auteur au travers d'un manuel de fabrication unique. On découvre également l'histoire et les recettes de cocktails, avant de se laisser enivrer par les créations de Florian Thireau. Avec près de 60 recettes, il nous offre à déguster une vision contemporaine du cocktail, devenu l'expression liquide de l'art gastronomique.



*On the menu: discover the fundamentals of mixology, bar and laboratory equipment, or the author's technique and expertise through a unique manufacturing manual. We also discover the history and recipes of cocktails, before getting carried away by Florian Thireau's creations. With almost 60 recipes, he offers us a modern vision of cocktails, which have become the liquid expression of the gastronomic art.*

**Éditions de La Martinière  
384 pages - 35 euros**

## HISTOIRE(S) DE VIN par ERIC GLATRE

De l'invention du tonneau par les Gaulois à celle du bouchon de champagne et de la bouteille en verre, des premières lois des Burgondes à la classification officielle des vins de Bordeaux de 1855, Éric Glatre, historien et écrivain champenois, a sélectionné 33 dates parmi celles qui façonnèrent les vignobles français tels que nous les connaissons aujourd'hui.

*From the invention of the barrel by the Gauls to that of the champagne cork and the glass bottle, from the first laws of Burgundy to the official classification of Bordeaux wines in 1855, Éric Glatre, historian and writer from Champagne, has selected 33 dates among those that shaped French vineyards as we know them today.*

**Éditions du félin - Collection : histoire & sociétés - 344 pages - 25 euros**



EDITION LIMITÉE

**RHUM BLACKWELL****Edition limitée 007**

Pour célébrer la sortie du nouveau James Bond, le Rhum Blackwell lance, en partenariat avec la franchise de films 007, une édition limitée spéciale de son rhum *Blackwell Fine Jamaican*.

*To celebrate the release of the new James Bond, Blackwell Rum is launching, in partnership with the 007 film franchise, a special limited edition of its Blackwell Fine Jamaican rum.*

**35 euros la bouteille de 70cl, en vente chez les cavistes et sur le site internet [www.blackwellrum.com](http://www.blackwellrum.com)**



ENGLISH STYLE

**GIN L'Ô DE JO** DU CLOS SAINT-JOSEPH

Premier Gin distillé à Meursault, L'Ô de Jo est un *London Dry Gin* artisanal qui incarne la délicatesse et l'élégance de la Bourgogne. Parmi les 16 botaniques qui le composent, on y retrouve une majorité de genièvres propre au gin, mais également deux variétés de moutarde pour rappeler le terroir bourguignon. Un nez délicat sur des notes de citrus et une bouche nette tout en rondeur.

*The first Gin distilled in Meursault, L'Ô de Jo is an artisanal London Dry Gin that embodies the delicacy and elegance of Bourgogne region. Among the 16 botanicals that make it up, there is a majority of gin-specific juniper berries, but also two varieties of mustard to remind us of the Bourgogne terroir. A delicate nose with hints of citrus and a clean, round mouth.*



**50 cl – 41 % vol. - 42 euros en ligne sur [www.clossaintjoseph.org](http://www.clossaintjoseph.org)**

MADE IN FRANCE

**Saké Wakaze** 100 % made in France

Née au Japon en 2016 et implantée en France à partir de 2019, Wakaze est parvenue à conquérir l'Hexagone en faisant le choix d'une production 100 % made in France. Riz originaire de Camargue, eau minérale naturelle française, herbes aromatiques et fruits français : tous les ingrédients sont produits en France et la brasserie Wakaze est elle-même présente à Fresnes en région parisienne.

*Born in Japan in 2016 and established in France from 2019, Wakaze has managed to conquer France by choosing to produce 100% made in France. Rice from the Camargue, French natural mineral water, aromatic herbs and French fruit: all the ingredients are produced in France and the Wakaze brewery is itself present in Fresnes in the Paris region.*



[www.wakaze-sake.com](http://www.wakaze-sake.com)



*Champagne*  
**BRIMONCOURT**



**EXTRA BRUT**

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

## INSOLITE

**OSE BY DOMAINE LA SUFFRÈNE**

Le domaine La Suffrène lance une nouvelle gamme collector « Ose by Domaine La Suffrène », composée de deux cuvées insolites : *Somnium Bandol rouge 2019* et *Caritas Bandol blanc 2019*. Éditées en série limitée à seulement 1700 bouteilles, ces deux cuvées sont livrées dans des flacons œuvres d'art.

*Domaine La Suffrène is launching a new collector's range "Ose by Domaine La Suffrène", composed of two unusual vintages : Somnium Bandol red 2019 and Caritas Bandol white 2019. Produced in a limited edition of only 1,700 bottles, these two vintages are delivered in artwork bottles.*

**Vente au caveau : 22 euros**



## ECOLO

**PHILTRE ORGANIC VODKA :****1<sup>ère</sup> bouteille consignable**

La vodka française, biologique, 100 % naturelle et dont la bouteille est composée de déchets de verre entièrement recyclés, se lance dans la consigne, en collaboration avec L'Intendance, site spécialiste du vrac et de la consigne. Chaque bouteille achetée peut être renvoyée à L'Intendance, contre un remboursement de trois euros par flacon. Comme Frédéric Beigbeder aime à le dire « L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, il n'a pas besoin de l'être aussi pour la planète. »



*The French vodka, which is organic, 100% natural and whose bottle is made from entirely recycled waste glass, is launching a deposit service, in collaboration with L'Intendance, a site specialising in bulk and deposit. Each bottle purchased can be sent back to L'Intendance for a refund of three euros per bottle. As Frédéric Beigbeder likes to say, "Alcohol abuse is dangerous for your health, it doesn't have to be dangerous for the planet."*

**Disponible en consigne sur [www.lintendance.com](http://www.lintendance.com)**

## ROSÉ D'HIVER

**Grain de Glace,**  
défi des Maîtres Vignerons  
de Saint-Tropez

Avec plus de 140 000 cols vendus à travers le monde chaque année, Grain de glace a été créé il y a 12 ans pour être bu en période hivernale, à contre-courant des modes, avec un packaging tout à la fois innovant et étonnant. Sortie le 1<sup>er</sup> décembre.

*With more than 140,000 bottles sold around the world every year, Grain de glace was created 12 years ago in order to be drunk during the winter period, against the trend, with a very innovative and astonishing packaging. Released on December 1<sup>st</sup>.*

**Vente directe, réseau CHR et [www.vignerons-saint-tropez.com](http://www.vignerons-saint-tropez.com)**

**11.60€ TTC - 75cl / 26,45€ TTC - 150cl / 97,10€ TTC - 300cl**



DEPUIS 1930 SINCE



CHAMPAGNE

Ployez-Jacquemart

1930-2020

90 ans à la pointe du savoir-faire  
GRANITE Mémoires précieuses



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

# TALENTS DE BORDEAUX 2020

## les AOC Bordeaux rouge et Bordeaux Supérieur rouge récompensées

Pour l'édition 2020, le Syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur s'adapte et innove. Place à une finale « connectée » pour dévoiler sa sélection en AOC Bordeaux rouge et Bordeaux Supérieur rouge, millésime 2018.

### UN NOUVEAU FORMAT : LA E-DÉGUSTATION

Depuis 1997, le Syndicat des Bordeaux et Bordeaux Supérieur organise Les Talents de Bordeaux pour valoriser le travail des producteurs et les récompenser pour la réussite de leurs vins en AOC Bordeaux rouge et Bordeaux Supérieur rouge. Au vu du contexte exceptionnel, le Syndicat des Bordeaux a su se réinventer avec un nouveau format. Faute de dégustation physique et d'un événement

festif, c'est sous forme de « e-dégustation » que cette finale 2020 s'est tenue. Une nouvelle façon de promouvoir ses Talents !

### UNE PROMOTION DE PROXIMITÉ PLUS AUTHENTIQUE

Au mois de septembre, c'est à domicile que notre jury de passionnés a départagé les 60 vins pré-sélectionnés fin août. Journalistes de la presse spécialisée, influenceurs et professionnels de la filière vin ont chacun dégusté à l'aveugle une sélection de bouteilles. De manière objective, ils les ont notées suivant la grille de notation fournie et ont partagé avec succès leurs visio-dégustations sur leurs réseaux sociaux.

### UN RAPPORT QUALITÉ/PRIX/ PLAISIR IMBATTABLE

Le travail des hommes et des femmes, l'attachement à leur terroir, leur volonté de moderniser les vins de Bordeaux, tel est l'objectif de la valorisation de ces Talents de Bordeaux. Tantôt traditionnel, tantôt surprenant, cette sélection 2020 réserve de belles découvertes !

Les notes et classements du jury ont permis de déterminer les 12 lauréats qui deviennent les ambassadeurs 2020 des Talents de Bordeaux. A voir sur [www.planete-bordeaux.fr](http://www.planete-bordeaux.fr)



### Bordeaux 2020 Talents: AOC Bordeaux red and Bordeaux Supérieur red wines awarded

For the 2020 edition, the Syndicat des Bordeaux and Bordeaux Supérieur is adapting and innovating. A "connected" finale will unveil its selection of AOC Bordeaux red and Bordeaux Supérieur red wines, vintage 2018.

#### A new format: e-tasting

Since 1997, the Syndicat des Bordeaux and Bordeaux Supérieur has been organising Les Talents de Bordeaux to promote the work of producers and reward them for the success of their AOC Bordeaux red and Bordeaux Supérieur red wines. Given this exceptional context, the Syndicat des Bordeaux has been able to reinvent itself with a new format. In the absence of a physical tasting and a festive event, it was in the form of an "e-tasting" that this 2020 final was held. A new way to promote its Talents!

#### A more authentic proximity promotion

In September, our wine-lovers jury decided, at home, on 60 pre-selected wines at the end of August. Journalists from the specialised press, influencers and professionals from the wine industry each blind tasted a selection of bottles. In an objective manner, they rated them according to the rating grid provided and successfully shared their visio-tastings on their social networks.

#### An unbeatable quality/price/pleasure ratio

The work of the men and women, their attachment to their terroir, their desire to modernise Bordeaux wines, this is the objective of promoting this Bordeaux Talent. Traditional or surprising, this 2020 selection has some wonderful discoveries in store for you!

The jury's scores and rankings made it possible to determine the 12 winners who become the 2020 ambassadors of Talents de Bordeaux. To see on [www.planete-bordeaux.fr](http://www.planete-bordeaux.fr)

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



CHAMPAGNE  
GREMILLET

*Tous vos succès méritent un Gremllet*

DOMAINE  
CAMP GALHAN



Situé sur la commune de RIBAUTE LES TAVERNES, au coeur du vignoble du Duché d'Uzès, le domaine de Camp-Galhan trouve ses racines sur d'anciennes terrasses du Gardon (Rivière emblématique des Cévennes).

Ce terroir atypique très chaud, constitué de gros galets roulés, permet une grande maturité des raisins, tout en conservant le potentiel aromatique

De ce terroir sont nées les cuvées Camp-Galhan, des vins structurés, aromatiques, provenant d'une sélection rigoureuse des raisins.



DUCHÉ  D'UZÈS

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

# COMEXPOSIUM ET VINEXPO HOLDING CRÉENT VINEXPOSIUM

En septembre, Comexposium et Vinexpo Holding ont officialisé la création de Vinexposium, qui devient le premier organisateur mondial d'événements dédiés aux vins et spiritueux. Dirigé par Rodolphe Lameyse, Vinexposium ambitionne d'être au cœur des échanges entre territoires viticoles et marchés internationaux.

« A l'origine de Vinexposium il y a une ambition, celle de nous unir pour répondre aux attentes d'un marché en mutation et à une concurrence mondiale de plus en plus forte. Dans un contexte économique et sanitaire compliqué, cette alliance de compétences est aujourd'hui notre meilleur atout au service de la filière. » souligne Renaud Hamaide, président de Comexposium.

Vinexposium rassemble aujourd'hui 10 événements emblématiques : Wine Paris & Vinexpo Paris, WOW! Meetings, Vinexpo New York, Vinexpo Hong Kong, WBWE Asia, Vinexpo Bordeaux, Vinexpo Shanghai, WBWE Amsterdam, ainsi que Vinexpo Explorer et World Wine Meetings.

Face au contexte inédit actuel, Vinexposium prouve également sa capacité à s'adapter et à innover à travers des initiatives visant à soutenir les échanges et le business entre professionnels à travers le monde. Tout d'abord avec le lancement de l'offre T@sting, une formule clé en main dédiée aux producteurs souhaitant participer à un événement sans pouvoir s'y déplacer physiquement, la création des WOW! Meetings, deux jours de

rendez-vous d'affaires dédiés à la communauté bio internationale dans un format optimisé et le déploiement de Vinexposium.Connect, une nouvelle offre de contenus, services et solutions online.

« Vinexposium est et sera une formidable vitrine permettant de valoriser l'excellence et le savoir-faire français en matière de vins et de spiritueux. Un fleuron qui portera haut et loin à l'international les couleurs de la France, de l'incroyable richesse de ses régions, de ses terroirs et de ses vignobles. » commente Patrick Seguin, Président de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux .

# VINEXPOSIUM.

## Comexposium and Vinexpo Holding create Vinex-

**posium** || In September, Comexposium and Vinexpo Holding officialised the creation of Vinexposium, which becomes the world's leading organiser of events dedicated to wines and spirits. Headed by Rodolphe Lameyse, Vinexposium aims to be a key venue for exchanges between wine-growing regions and international markets.

"Vinexposium was founded with the ambition to unite people and to satisfy expectation of a changing market and the increasing global competition. In a complex economic and health context, this alliance of skills is today our best asset in the service of the sector. "underlines Renaud Hamaide, President of Comexposium.

Vinexposium currently brings together 10 emblematic events: Wine Paris & Vinexpo Paris, WOW! Meetings, Vinexpo New York, Vinexpo Hong Kong, WBWE Asia, Vinexpo Bordeaux, Vinexpo Shanghai, WBWE Amsterdam, as well as Vinexpo Explorer and World Wine Meetings.

In today's unprecedented context, Vinexposium is also proving its ability to adapt and innovate through initiatives aimed at supporting exchanges and business between professionals around the world. First of all, with the launch of the T@sting offer, a turn-key formula dedicated to producers who wish to participate in an event without being able to travel physically, the creation of the WOW! Meetings, two days of business meetings dedicated to the international organic community in an optimised format was organised for the deployment of Vinexposium.Connect, a new offer of online content, services and solutions was also launched.

"Vinexposium is and will be a great showcase for French excellence and know-how in the field of wines and spirits. A flagship that will carry the colours of France, the incredible wealth of its regions, terroirs and vineyards, far and wide internationally. " comments Patrick Seguin, President of the Bordeaux Chamber of Commerce and Industry.



Rodolphe Lameyse ©Jean-Bernard Nadeau

# Château Maison Noble

- SAINT-MARTIN -

*depuis 1345*

VINS  
GÉNOTOURISME  
CHAMBRES D'HÔTES  
GÎTE  
ÉVÉNEMENTS

*Bien plus  
qu'un vin...*



MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM



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

# PLANÈTE BIÈRE, FRANCE QUINTESSENCE ET LE PARIS COCKTAIL FESTIVAL ont réussi leurs paris

Malgré le contexte actuel, la société organisatrice Amuse-Bouche a décidé de maintenir ses trois événements, Planète bière, France Quintessence et le Paris cocktail festival, les 19 et 20 octobre derniers au Paris Event Center. Pour la première fois en France, un événement rassemblait toutes les catégories de boissons conviviales (hors vins) à Paris. Afin d'accueillir exposants et visiteurs (uniquement professionnels et médias) dans les meilleures conditions, un protocole sanitaire drastique avait été mis en place. Et la moindre des choses que l'on puisse dire est que les exposants et les visi-

teurs ont répondu présents, avec un visitorat de 1 510 personnes, dont 43 % de CHR-cavistes. Signe d'une réelle demande pour un événement de cette teneur.

Pour assurer la sécurité de tous, les trois salons ont privilégié au maximum l'expérience de dégustation, tout en respectant les gestes barrières : hall de 6 000 m<sup>2</sup> dont 4 000 m<sup>2</sup> occupés, 2 journées professionnelles au lieu d'une, amplitude horaire augmentée, prise de température, signalétique, gel, port du masque, vestiaire digne d'un pressing, etc..).

Pour toucher un plus grand nombre de personnes, l'événement a également été digitalisé, avec la mise en place de webinars sur les thèmes bière, cocktail et spiritueux français. 14 sujets, 20 experts, avec en moyenne 1 000 vues sur Facebook.

Si vous souhaitez revoir les conférences, celles-ci sont d'ailleurs toujours consultables sur les pages Facebook des 3 événements respectifs.



## Planète bière, France Quintessence and the Paris cocktail festival have succeeded their bets

In spite of the current context, the host company Amuse-Bouche has moved ahead with its three events, Planète bière, France Quintessence and the Paris cocktail festival, which will take place on 19 and 20 October at the Paris Event Center. This was the first time that an event in France brought together all categories of convivial drinks (excluding wines) in Paris.

In order to welcome exhibitors and visitors (professionals and media only) in the best conditions, a drastic sanitary protocol had been established. And the least we can say is that exhibitors and visitors were present, with 1,510 visitors, 43% of whom were CHR-cavists. A real sign of demand for an event of this kind.

To ensure everyone's safety, the three fairs favoured the tasting experience as much as possible, while respecting the barrier gestures: 6,000 m<sup>2</sup> hall of which 4,000 m<sup>2</sup> were occupied, 2 professional days instead of one, increased time range, temperature taking, signage, freezing, wearing a mask, changing room worthy of a dry cleaner, etc..).

To reach a larger number of people, the event has also been digitised, with the introduction of webinars on the themes of beer, cocktails and French spirits. 14 subjects, 20 experts, with an average of 1,000 views on Facebook.

If you would like to see the conferences again, they are still available on the Facebook pages of the 3 respective events.

*Credits photos : Charly Brunet (Agence BW)*

➔ D'INFOS ➔ [WWW.PLANETE-BIERE.COM](http://WWW.PLANETE-BIERE.COM)  
[WWW.FRANCE-QUINTESENCE.FR](http://WWW.FRANCE-QUINTESENCE.FR)  
[WWW.PARIS-COCKTAIL-FESTIVAL.COM](http://WWW.PARIS-COCKTAIL-FESTIVAL.COM)

## Résultats du concours international

# Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg 2020

Le concours s'est tenu les 18-19 octobre au Palais de la Musique et des Congrès de Strasbourg, dans le respect des règles sanitaires en vigueur avec toutes les protections nécessaires. L'ensemble des juges –experts nationaux et internationaux, les partenaires-métier et presse, les étudiants supervisés par leurs professeurs et l'équipe de Strasbourg Événements sont restés mobilisés jusqu'au dernier échantillon de vin dégusté.

Cette édition particulière est une véritable réussite : 17 pays représentés 50 juges-experts en provenance de 16 pays 724 échantillons de vins blancs dégustés, répartis en 12 catégories, 217 médailles décernées !

Outre la convivialité et l'authenticité le fait marquant souligné par l'OIV et le Président de Vinofed, François Murisier restera indéniablement le partage de connaissance au sein du concours. En effet, juges-experts comme étudiants de l'Académie internationale des Vins en Alsace et élèves de la Mention Sommellerie du Lycée Alexandra Dumas d'Illkirch ont vécu une aventure intense. Tout en intégrant la distanciation sociale, les générations se sont enrichies mutuellement, c'est aussi cela le Mondial des Vins Blancs Strasbourg ! Partager, respecter, apprendre et contribuer à la qualité de toute la filière du secteur vinicole : du vigneron au caviste en passant par l'œnologue, le sommelier, l'importateur, le dégustateur diplômé, voilà ce qu'est le Mondial des Vins Blancs Strasbourg !

Plus que jamais, l'Alsace et Le Mondial des Vins blancs Strasbourg ont su accueillir et récompenser les vins blancs à travers le monde. Découvrez les vins d'exception médaillés en provenance d'Australie jusqu'au Chili, en passant par les pays d'Europe ! Un total de 217 médailles d'or et d'argent décernées ! 102 médailles d'or 115 médailles d'argent.

Retrouvez le détail des médailles gagnées par les vigneronns d'Allemagne, Australie, Chili, France, Hollande, Italie, Luxembourg, Roumanie, Slovaquie et République Tchèque sur : <https://www.mondial-vins-blancs.com/resultats/>

**Mondial des Vins Blancs Strasbourg 2021 : le 2 et 3 octobre.**



### International winecontest results “Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg” 2020

**||** In accordance with the health rules in force, the competition was held on 18-19<sup>th</sup> October in the Congress Centre of Strasbourg with all the required protection means. The whole French and International wine judges, sommeliers - tasters- students coached by their teachers, the sponsors and press partners and of course the Strasbourg Evenements team were strongly involved and all of them remained mobilized until the tasting of the last competing wine sample was completed !

This particular edition is a great success : 17 represented countries 50 wine judges coming from 16 countries 724 white wine samples competing within 12 categories, 217 medals !

This edition was marked by the conviviality, the authenticity and indubitably the sharing of knowledge, as highlighted by Francois Murisier, the Vinofed President and OIV delegate. Indeed, experts-judges as students of the AIVA (Académie internationale des Vins en Alsace) and of the Mention Sommellerie - Lycée

Alexandra DUMAS of Illkirch experienced an intense adventure. Generations have enriched each other, observing of the social distancing. To share, learn and contribute the high quality level of the whole wine industry : from the winegrower to the wine merchant through the oenologist, the sommelier, the importer and the expert-judge, that's what le Mondial des Vins Blancs Strasbourg is all about!

More than ever, Alsace and Le Mondial des Vins blancs Strasbourg have shown their art and ability of celebrating and rewarding the white wines all over the world. The 2020 award-winning white wines of exception are coming from Australia to Chile and also from European countries! A total of 217 medals awarded ! 102 gold medals, 115 silver medals.

Discover the details of the medals won by winegrowers from Australia, Chile, Czech Republic, France, Germany, Netherlands, Luxembourg, Romania and Slovakia! : <https://www.mondial-vins-blancs.com/resultats/>

**Mondial des Vins Blancs Strasbourg 2021: 2-3 October**

*Les « Essentiels » selon*  
CHAMPAGNE  
**PANNIER**



*l'équilibre*

*la générosité*

*nos caves*

[www.champagnepannier.com](http://www.champagnepannier.com)

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



CHAMPAGNE

*Jean Diot*



PRÉPAREZ-VOUS À L'INATTENDU.

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

# PAZ LEVINSON,

ou l'incarnation majestueuse  
de la sommellerie au féminin

C'était un défi improbable en ces temps troublés, mais à Paz Levinson, rien d'impossible. Portée par une infinie appétence à découvrir les meilleurs nectars de ce monde, un courage à toute épreuve, elle a accepté de sillonner la Champagne et ses illustres Maisons aux côtés de SommelierS International. Née il y a un peu plus de 40 ans en Patagonie, rien dans son cursus universitaire ne laissait présager un tel parcours dans la sommellerie. Sauf quand le destin se mêle de nous entraîner sur les chemins de traverse.

Parallèlement à ses études qui l'amènent à devenir professeure de lettres, elle travaille au Restó (Buenos Aires) un établissement qui va l'initier à la sommellerie. Piquée par la passion, elle étudie à CAVE, une des meilleures écoles de sommellerie d'Argentine.

Dès lors, elle franchit les étapes avec une ascension vertigineuse, jalonnée de succès. En 2010 et 2014, elle remporte par deux fois le titre de Meilleure Sommelière d'Argentine. Stimulée par ses prouesses, elle continue à se former aux côtés des plus grands de ce monde, dont Rajat Parr aux USA, Gérard Basset en Angleterre, Ruben Sanz Ramiro, Andréas Larsson en Suède, Véronique Rivest au Canada. Elle décroche le titre de Meilleur Sommelier des Amériques en 2015, se place aux rangs respectifs de 11<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> au concours du Meilleur Sommelier du Monde en 2013 et 2016. Après avoir vécu à Shanghai, elle s'installe et travaille à Paris, au restaurant l'Épicure du Bristol (3\* au Michelin), notamment...

En 2017, elle fait une rencontre déterminante avec Anne-Sophie Pic (Cheffe aux 8 restaurants et 8 étoiles au Michelin) ; toutes deux, animées par la même rigueur, la même curiosité, tisseront des liens complices. Nommée Cheffe Sommelière du Groupe Pic, désormais Paz Levinson recrute, manage et coordonne l'ensemble des équipes « sommellerie » des établissements du Groupe, en France et à l'international.

Toute en loyauté et en bienveillance, dotée d'une capacité d'écoute et d'une patience incomparables, une semaine durant, elle s'est pliée avec humilité et respect aux dégustations des Maisons champenoises qui lui ouvraient leurs portes.

Annemarie Nouaille - photo © Mical Valusek

**PAZ LEVINSON, or the majestic incarnation of the feminine sommelier's art** || It was an impossible challenge in these troubled days, but at Paz Levinson, everything is possible. Driven by an endless desire to discover the best nectars in the world and a courage to face any challenge, she agreed to travel the Champagne region and its illustrious Houses alongside SommelierS International.

Born just over 40 years ago in Patagonia, nothing could have predicted such a career in the sommelier profession during her university studies. Except when fate takes us down side roads.

In addition to her studies, which led her to become a professor of literature, she worked at the Restó (Buenos Aires), an establishment that introduced her to the art of sommellerie. Her passion for wine led her to study at CAVE, one of the best sommelier schools in Argentina.

From that moment on, she goes through stages with a vertiginous ascent, punctuated with success. In 2010 and 2014, she won the title of Best Sommelier of Argentina twice. Stimulated by her prowess, she continues to train alongside some of the world's greatest sommeliers, including Rajat Parr in the USA, Gérard Basset in England, Ruben Sanz Ramiro, Andréas Larsson in Sweden and Véronique Rivest in Canada. She won the title of Best Sommelier of the Americas in 2015, and is ranked 11<sup>th</sup> and 4<sup>th</sup> respectively in the Best Sommelier of the World competition in 2013 and 2016. After living in Shanghai, she settled and worked in Paris, at the restaurant l'Épicure du Bristol (3\* in the Michelin Guide), among others...

In 2017, she had a decisive meeting with Anne-Sophie Pic (Chef at 8 restaurants and 8 Michelin stars); both of them, animated by the same rigour and the same curiosity, will forge close ties. Nominated Head Sommelier of the Pic Group, Paz Levinson now hires, manages and coordinates all the sommelier teams in the Group's establishments in France and abroad.

All in loyalty and benevolence, endowed with an exceptional ability to listen and patience, for a whole week, she bowed with humility and respect to the tastings of the Champagne Houses that opened their doors to her.



Credit: Atelier LUVIN - Bouzy

## CHAMPAGNE ARNAUD MOREAU

À privilégier l'expression des terroirs, des cépages, l'exposition des vignobles dans l'élaboration des vins, on en oublie parfois l'histoire humaine qui se trame, quelle réalité anime chaque vigneron quand il négocie avec la nature pour mettre ses raisins en bouteilles ? L'héritage, les sentiments, les humeurs du vigneron, jouent à n'en pas douter un rôle essentiel dans la matière et les goûts qui composent ses flacons.

C'est un coup du sort qui, en 2007, ramène Arnaud Moreau sur ses terres natales, troisième génération d'exploitants des Champagne Moreau à Bouzy (François, René, puis Arnaud).

Successeur prématuré du patrimoine familial, il lui faut s'adapter aux circonstances, changer radicalement de vie. Le vignoble l'appelle, il doit s'y impliquer, le comprendre pour mieux l'administrer. Retour aux études, aux stages, aux formations, aux expériences en tant que salarié de la Maison, avant d'en reprendre les rênes en 2013, en connaissance de cause, et surtout en sachant ce qu'il voulait en faire, lui.

S'apparentant désormais à la nouvelle génération de vignerons, Arnaud Moreau arrive avec une vision différente de celle de son père ou de son grand-père, soucieux de maîtriser tous les stades d'élaboration des champagnes, jusqu'à leur commercialisation.

Doté justement de 4 ha exclusivement en grands crus, de Bouzy et d'Ambonnay, et s'appuyant sur une charte qualitative stricte, Arnaud commence par bannir les herbicides et s'investit dans le travail des sols. Car si ses vignes parlaient elles diraient combien, sur la Montagne de Reims, et de surcroît à Bouzy dont la position géographique idéale et l'exposition au sud est si favorable à la maturité des raisins, les pinots noirs trouvent ici une de leur meilleure expression, naturellement.

Une évidence qui l'encourage d'ailleurs à s'inscrire dans le projet de 286M, association de Valorisation et de Promotion de la Montagne de Reims qui regroupe des adhérents de Maisons de Champagne, sans ou avec chambres d'hôtes, comme lui qui en propose deux ravissantes, mais aussi des restaurateurs, des loueurs de vélos et VTC, et toutes activités oenotouristiques susceptibles de faciliter le séjour en Champagne.

Arnaud Moreau enrichit progressivement sa gamme, notamment avec la cuvée *Erynn Extra brut*, un Blanc de Blancs élaboré à partir d'une parcelle de chardonnay issue du plateau du lieu-dit le *Mont des tours* à Bouzy, dont le sous-sol plus crayeux favorise l'expression des blancs ; une cuvée confidentielle tirée des vendanges 2016 et dédiée à son père et à son grand-père.

Cette année, ce sont ses pinots noirs des vendanges 2018 qui sont à l'honneur, à travers le lancement en novembre 2020, de la cuvée *Phoenix*, un Blanc de Noirs élaboré à partir d'une sélection de ses meilleurs raisins au niveau maturité et une subtilité qui brouille un peu les pistes au nez, mais qui n'a pas échappé à Paz Levinson et que les amateurs ne manqueront pas de débusquer. Un champagne de gastronomie donc, typique du pinot noir, précis, puissant mais rond et d'une belle longueur en bouche.



Paz Levinson et Arnaud Moreau



Favouring the expression of terroirs, grape varieties and the vineyard's exposure in the wine making process, we sometimes forget the human history that is being woven, which reality animates each winegrower when he negotiates with nature to bottle his grapes? Heredity, feelings and the winemaker's moods undoubtedly play an essential role in the matter and the tastes that make up his bottles.

It was a blow of fate that, in 2007, brought Arnaud Moreau back to his native land, the third generation of the Champagne Moreau estate in Bouzy (François, René, then Arnaud).

A premature successor to the family estate, he had to adapt to the circumstances and radically change his life. The vineyard calls him, he must get involved, understand it to better manage it. He returned to his studies, internships, training courses and experience as an employee of the House, before taking over the reins in 2013, knowing the facts and above all knowing what he wanted to do with it.

Arnaud Moreau is now part of the new winegrowers' generation and comes with a different vision than his father or grandfather, anxious to master all the stages of champagne making, right up to marketing.

With just 4 hectares exclusively of Grand Cru, Bouzy and Ambonnay, and based on a strict quality charter, Arnaud began by banning herbicides and invested in working the soil. His vines would tell you how much, on the Montagne de Reims, and moreover

in Bouzy whose ideal geographical position and southern exposure is so favourable to the ripening of the grapes, the Pinot Noir grapes find here one of their best expression, naturally.

An obvious fact which encourages him to join the project of 286M, an association for the Valorisation and Promotion of the Montagne de Reims which brings together members of Champagne Houses, with or without guest rooms, like him who proposes two charming ones, but also restaurants, bike and VTC rental companies, and all oenotouristic activities likely to make your stay in Champagne easier.

Arnaud Moreau is gradually expanding his range, especially with the *Erynn Extra brut*, a Blanc de Blancs made from a parcel of chardonnay from the "Mont des Tours" plateau in Bouzy, whose chalkier subsoil allows the whites to express themselves; a confidential cuvée from the 2016 harvest, dedicated to his father and grandfather.

This year, it is his Pinot Noir from the 2018 harvest that is in the spotlight, with the launch in November 2020 of the *Phoenix* cuvée, a Blanc de Noirs made from a selection of his best grapes at maturity level and a certain subtlety that somewhat confuses the nose, but which has not slipped through the fingers of Paz Levinson and which wine lovers will not fail to find. A champagne for gastronomy therefore, typical of Pinot Noir, precise, powerful but round and with a good length in the mouth.

Annemarie Nouaille

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHAMPAGNEARNAUDMOREAU.COM](http://WWW.CHAMPAGNEARNAUDMOREAU.COM)

## DÉGUSTATION PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

### Erynn Blanc des Blancs Extra Brut

Cuvée parcelaire, 66 plantes, vendanges 2016, hommage au grand père

Au nez le vin est net, avec des fruits comme la pomme verte, la pomme jaune, minérale, les huîtres. Sec, strict, long. Sec en bouche, belle acidité, corps moyen, longueur intense. Très frais, pendant 15 mois sur lies, 4 grammes. **91/100**

In the nose the wine is clean, with fruits like green apple, yellow apple, mineral, oysters, dry, strict, long. On the palate is dry, high acidity, medium body, long intense, very fresh for 15 month with the lees, 4 grams. **91/100**

### Réserve Grand Cru Bouzy

Pinot noir de Bouzy, terroir expressif, dosage 6 grammes. Couleur pâle, jaune. Le nez est ouvert, pommes rouges, coings, beurre, arômes primaires et de sous-bois, brioche. A moitié sec, acidité rafraîchissante, corps moyen, intense, fruits rouges et blancs, peaux de pommes rouges, belle texture et longueur moyenne. **90/100**

Pinot noir from Bouzy, expressive terroir, 6 grams dosage. Pale colour, yellow. The nose is open, red apples, quince, butter, earthy, mushrooms, brioche. Semi-dry, refreshing acidity, medium body, intense, red and white fruits, red apples skins, nice texture and medium length. **90/100**

# DOMAINES JEEPER

## ENTREPRISE FAMILIALE DUBOIS-REYBIER



Sidonie Lalauze-Martin, Paz Levinson, Samuel Ferjou.

Aux domaines Jeeper, qui recensent aujourd'hui en exploitation une cinquantaine d'hectares de superficie répartis sur les plus belles parcelles de l'appellation (de la Montagne de Reims, à la Côte des blancs, en passant par la Vallée de la Marne et la Vallée de l'Ardre), les vendanges se sont déroulées entre le 21 août et le 4 septembre, dans un climat de sérénité.

Sans doute la volonté de renouveau de la marque et la quête d'excellence, portées par Nicolas Dubois et Michel Reybier associés depuis 2013, ne sont-elles pas étrangères à ce climat.

Ensemble, ils ont défini une vision, un positionnement, des objectifs et des moyens pour y parvenir. Outre les 50 ha d'exploitation, ils s'approvisionnent à hauteur de 100 ha et produisent l'équivalent de 1 200 000 bouteilles/an. La masse salariale s'élargit, les méthodes culturales évoluent. Les équipes travaillent les vignes et les sols avec soin, pratiquent l'enherbement naturel, maîtrisent le dosage des traitements, végétalisent les abords des parcelles pour mieux favoriser la biodiversité, autant de façons qui visent à obtenir la base indispensable à l'élaboration d'un bon champagne, à savoir une matière première de qualité remarquable. Dans cette droite ligne et afin de ne surtout pas l'endommager, lors des vendanges on s'emploie ici à récolter les raisins pied par pied, en caissettes de volume différent, lesquelles seront triées selon leur poids et

acheminées jusqu'au pressoir pour y être vinifiées séparément. Méthode qui permet, grâce à la traçabilité, la sélection des meilleurs raisins qui entreront dans la composition des cuvées. Les jus extraits des premières presses exclusivement, après repos en cuves et en fûts, sont soumis à la grande aventure de l'assemblage, de l'élevage, d'un long vieillissement en cave ; des étapes fondamentales qui façonnent l'empreinte et l'image d'excellence des champagnes des Domaines Jeeper.

Aujourd'hui, l'ensemble de ces démarches en faveur du respect de l'environnement et des consommateurs est récompensé par les certifications *Viticulture Durable en Champagne* et *HQE-HVE*. La cuvée Extra-brut naturelle en est la meilleure illustration, 100 % des raisins (60 % Chardonnay et 40 % Pinot noir) sont issus de l'agriculture biologique, pour un rendu de champagne très pur, mais puissant.

Présent sur tous les grands salons internationaux, Jeeper se mesure et rivalise avec les plus grands, grâce notamment au *Jeeper Taste*, une gamme de 6 champagnes où l'on fait la part belle au chardonnay, reflet des goûts uniques et recherchés par les Domaines.

Succès dus au talent indéniable de Sidonie Lalauze-Martin, Chef de caves, à l'implication sans faille des équipes et à l'inventivité de Nicolas Dubois qui signe lui-même l'élégance du design, à la fois chic, tendance, décontractée, branchée.

Mais c'est le lancement de ses nouveaux vins, dont la mise en bouteilles au format *carré* de 50 cl vient juste de s'achever, qui ne manquera sans doute pas d'étonner et d'attirer les amateurs de la marque, tant par l'originalité de son contenant que de son contenu.



Le bien nommé *20 CUBE* au packaging aussi surprenant qu'original se décline en Coteaux champenois blanc d'une part, 100 % chardonnay, millésime 2019, avec 10 % d'élevage en fût ; un vin à l'attaque vive en bouche et dont la complexité se révèle peu à peu en cours de dégustation. Et en Coteaux champenois rosé, d'autre part, composé de 80 % de pinot noir et de 20 % de pinot meunier, millésime 2019 ; un vin susceptible de séduire bien des palais, dont les plus exigeants.

### Domaines Jeeper, Dubois-Reybier family business

|| At Domaines Jeeper, which today have around fifty hectares of vines in operation spread over the most beautiful land in the appellation (from the Montagne de Reims to the Côte des Blancs, via vallée de la Marne and Vallée de l'Ardre), the harvest took place between 21 August and 4 September, in a climate of serenity.

There is no doubt that the desire to renew the brand and the quest for excellence, which has been pursued by Nicolas Dubois and Michel Reybier, partners since 2013, are no strangers to this climate.

Together, they have defined a vision, a positioning, objectives and the means to achieve them. In addition to the 50 farmland hectares, they supply 100 hectares and produce the equivalent of 1,200,000 bottles per year. The wage bill is growing, and farming methods are evolving. The teams work the vines and the soil with care, using natural grass cover, controlling the treatment dosage, and planting the edges of the plots to better promote biodiversity, all of which are aimed at obtaining the indispensable basis for making a good champagne, namely a raw material of remarkable quality. In this straight line and in order to avoid damaging it, during the harvest, the grapes are harvested plant by plant, in boxes of different volumes, which are sorted by weight and taken to the press to be vinified separately. This method allows, thanks to traceability, the best grapes selection to be used in the composition of the cuvées. The juices extracted exclusively from the first presses, after resting in vats and barrels, are subjected to the great adventure of blending, maturing and long ageing in the cellar; fundamental steps that shape the imprint and excellent image of the Domaines Jeeper champagnes.

Today, all of these steps in favour of respect for the environment and consumers are rewarded by the *Viticulture Durable en Champagne* and *HQE-HVE* certifications. The Extra-brut natural cuvée is the best illustration of these certifications. 100% of the grapes (60% chardonnay and 40% pinot noir) are organically grown, for a very pure, yet powerful champagne.

Jeeper is present at all the major international trade fairs, and measures up and competes with the greatest, thanks in particular to the *Jeeper Taste*, a range of 6 champagnes where the emphasis is on Chardonnay, reflecting the unique and sought-after tastes of the Domaines.

This success is due to the undeniable talent of Sidonie Lalauze-Martin, Cellar Master, the unfailing involvement of the teams and the inventiveness of Nicolas Dubois who signs himself the elegance of the design, which is at the same time chic, fashionable, relaxed and trendy.

Annemarie Nouaille



However, the launch of its new wines, which have just been bottled in a 50 cl "square" format, will no doubt surprise and attract the brand's enthusiasts, both by the originality of its container and its contents.

The aptly named *20 CUBE* with its surprising and original packaging is available in white Coteaux champenois on the one hand, 100% Chardonnay, vintage 2019, with 10% maturing in casks; a wine with a lively attack on the palate and whose complexity gradually reveals itself during tasting. And in Coteaux champenois rosé, on the other hand, composed of 80% pinot noir and 20% Pinot Meunier, vintage 2019; a wine likely to seduce many palates, including the finest ones.

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHAMPAGNE-JEEPER.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-JEEPER.COM)

## DÉGUSTATION PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

### Jeeper Grande Réserve Blanc des Blancs

7 grammes, 5 ans de vieillissement sur lattes, propre, base 2015 et vins de réserve de 2013/2014.

Très bien équilibré. Très frais, pomme verte, poire non mûre, brioche, grillé, très bon. Légèrement sucré, corps moyen, bulles très fines, mousse, complexe et avec des couches d'arômes entre le fruit et l'autolyse. **92/100**

*7 grams, 5 years ageing on slats, clean, 2015 basis and reserve wines from 2013/2014.*

Very well balanced. Very fresh, green apple, unripe pear, brioche, toasty, very good. Off dry, medium body, tiny bubbles, mousse like, complex and with layers of aromas between fruit and autolysis. **92/100**

### Grand Cru

98% Chardonnay 2% Pinot Noir, 50% fermentation en barrique de chêne, vieillissement de 5 ans, vin de base 2014 et vins de réserves 2012 et 2013. Au nez le vin est propre, élégant, ouvert avec de légers arômes de vanille, maïs, poire, brioche, des arômes toastés. En bouche il est légèrement doux, il a une belle acidité, rond, onctueux, long, persistant et précis malgré sa jeunesse.

98% Chardonnay 2% Pinot Noir, 50% fermentation in oak barrels, 5 years ageing from a basis wine from 2014 with reserve wines from 2012 and 2013. On the nose the wine is clean, elegant, open, with light aromas of vanilla, corn, pear, brioche, toasty aromas. On the palate is off dry, nice acidity, round, unctuous, long, persistent, precise despite his youth.

# CHAMPAGNE COLLET



Credit: Eric Vardes

Le lien étroit qui existe entre le vigneron et le cuisinier n'est plus à prouver ; là où il y a du vin, il y a inévitablement rencontre avec la gastronomie. Ils sont indissociables et nous rappellent qu'un bon repas est le résultat d'un ensemble : le plat, le vin et les personnes avec qui on les partage.

S'il est une marque représentative de cette connivence et qui véhicule l'esprit d'un champagne au service de gastronomie, c'est celle des Champagne Collet.

Ancrée à Ay depuis 1921, la plus ancienne coopérative de Champagne œuvre pour nous rappeler que chaque Champagne a son occasion et que chaque Champagne a son plat. Entre alors en scène ici, le Chef de caves, Sébastien Walasiak, habile à ré-

véler comment faire beau mélange ! Pour preuve, c'est lui qui pilote entre autres nectars, l'élaboration de 16 cuvées, spécialement cuisinées pour célébrer les produits d'ici et d'ailleurs.

Derrière cette généreuse gamme, ce sont les approvisionnements de près de 870 vignerons adhérents, répandus sur tous les terroirs champenois, qui vont alimenter la cuverie de la coopérative. Pour vinifier cette riche production, sélectionnée majoritairement en Premiers et en Grands crus, Sébastien Walasiak dispose de 420 cuves inox et 100 fûts de chêne. De là, son équipe et lui organisent un patient et minutieux travail de classification des crus, des cépages, dégustant, contrôlant, annotant, chacune des cuves. C'est à partir de cette abondante variété de jus que débute leur perpétuelle quête d'associations d'arômes complexes, voire inédits. Quelle que soit la finalité de l'assemblage et de sa catégorie dans la gamme, il est pensé pour *le Manger et le Boire ensemble*, comme l'écrivait déjà Jean de la Fontaine, en bon champenois. Autres caractéristiques qui parachèvent ce style axé sur la table : la règle pour des maturités optimales : 3 ans pour le Brut, 5 pour le Blanc de blancs, de 7 à 10 ans pour le millésimé, le dosage sur-mesure, et des vins de réserve, comme autant

d'épices propres à souligner la personnalité des vins. Au risque de démentir l'adage de Corneille selon lequel *La valeur n'attend point le nombre des années*, le long vieillissement alloué en cave - au contact des lies et d'une légère oxydation due à la capsule - se révèle ici comme un authentique complice de la rondeur, de la finesse des bulles des Champagne Collet.

Telle est la perception ressentie, au gré de la déambulation labyrinthique des caves de la Villa Collet, où repose la mémoire d'antiques flacons et que ne dément pas leur dégustation. Juste au-dessus, cheminant encore jusqu'au salon de réception, transparait, à travers la Galerie des matériaux, l'Atelier des Grands couturiers, la Loge des artistes ou le Cabinet des Chefs, l'inclinaison de la Villa Collet pour l'univers culturel et artistique.

À l'heure de confondre les mets & les vins en dégustation, chaque cuvée vient encore renforcer la signature gastronomique des Champagne Collet.

Il suffira pour s'en convaincre, de se laisser séduire en fin d'année par la cuvée Blanc de Noirs Premier Cru, par exemple. Son alliage sapide de pinot noir (85 %) et de meunier (15 %) se prêtera aussi bien à des plats terre/mer, qu'à des viandes blanches.

Paz Levinson and Sébastien Walasiak



The close link between the winegrower and the cook is no longer to be proven; where there is wine, there is inevitably an encounter with gastronomy. They are inseparable and remind us that a good meal is the result of a combination: the dish, the wine and the people with whom we share it.

If there is one brand that is representative of this connivance and that conveys the spirit of a champagne at the service of gastronomy, it is that of Champagne Collet.

Established in Ay since 1921, the oldest Champagne cooperative works to remind us that each Champagne has its opportunity and that each Champagne has its dish. So here comes the Cellar Master, Sébastien Walasiak, adept at revealing how to make a beautiful blend! As proof, it is him who pilots among other nectars, the elaboration of 16 vintages, specially cooked to celebrate products from here and elsewhere.

Behind this generous range, it is the supplies of nearly 870 member winegrowers, spread over all the Champagne terroirs, that will feed the cooperative's vat room. Sébastien Walasiak has 420 stainless steel vats and 100 oak barrels at his disposal to vinify this rich production, selected mainly from Premiers and Grands Crus. From there, he and his team organise a patient and meticulous work of classifying the crus and grape varieties, tasting, checking and annotating each vat. This abundant variety of juices is the starting point for their perpetual quest for complex, even original, combinations of aromas. Whatever the blend's purpose and its category in the range, it is designed to be eaten



Paz Levinson and Sébastien Walasiak

and drunk together, as Jean de la Fontaine once wrote, as a good champenois. Other characteristics that complete this table-centred style are the rule for optimal maturities: 3 years for the Brut, 5 for the Blanc de Blancs, 7 to 10 years for the vintage, customised dosage, and reserve wines as spices to underline the personality of the wines.

At the risk of contradicting Corneille's adage according to which value does not wait for the number of years, the long ageing allowed in the cellar - in contact with the lees and a slight oxidation due to the capsule - reveals itself here as a real complicit in the roundness and finesse of the Champagne Collet's bubbles.

Such is the perception felt as one wanders through the labyrinthine cellars of the Villa Collet, where the memory of ancient

bottles rests, and which is not denied by tasting them. Just above, still on the way to the reception room, the materials gallery, the Atelier of the Great Fashion Designers, the Artists' Lodge or the Chefs' Cabinet, show the Villa Collet's inclination towards the cultural and artistic world.

When tasting the food and wines, each cuvée reinforces the gastronomic signature of Champagne Collet.

All you need to be convinced is to let yourself be seduced at the end of the year by the *Blanc de Noirs Premier Cru* cuvée, for example. Its sapid blend of Pinot noir (85%) and Meunier (15%) is equally suited to both land/sea dishes and white meats.

Annemarie Nouaille

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHAMPAGNE-COLLET.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-COLLET.COM)

## DÉGUSTATION PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

### Brut Art Deco Premier Cru

Couleur jaune pâle avec des reflets cuivrés, nette, brillante, sans sédiments et très fines bulles. Au nez, le vin est net, avec des composants de fruits blancs, pomme verte et poire, pêche blanche, écorce de citron et mirabelle. Quelques arômes de thé blanc. En bouche, légèrement sucré avec une belle acidité, corps moyen, beaucoup d'épices, texture ronde. Fruitée, pomme verte, mirabelle très intense et fruits blancs mûrs. **90/100**

Color is pale yellow with some copper hues, clean, bright, no sediments and tiny bubbles. On the nose the wine is clean with white fruits component, green apple and pear, white peach, lemon peel and mirabelle. Some aromas of white tea. On the palate is off-dry with a high acidity, medium body, lots of spices, rounded texture. Fruity, green apple, mirabelle plum very intense and ripe white fruits. **90/100**

### Brut Vintage 2008

Couleur très pâle, bord jaune pâle, claire, brillante, fines bulles, très délicates. Nez très net, intensité moyenne, grillé, brioché, et fruits très mûrs, un peu de vanille et de réglisse. La bouche est sèche, forte acidité, corps moyen, texture crémeuse, fruits blancs, abricots, pommes rouges, vanille et tonka. La finale est sur le sous-bois, crémeux et élégant. **91/100**

Very pale color, pale yellow rim, clear, bright, tiny bubbles, very delicate. Nose very clean, medium intensity, toasty, brioche, and very ripe fruits, some vanilla and liquorice. Palate is dry, high acidity, medium body, creamy texture, white fruits, apricots, red apples, and vanilla and tonka. The finish has earthy and mushrooms taste, creamy and elegant. **91/100**

# CHAMPAGNE CASTELNAU



Paz Levinson et Elisabeth Sarcelet

Ce n'est pas si courant dans la filière vin pour être souligné ; en Champagne, la fonction de Chef de caves se féminise. Élisabeth Sarcelet en est l'une des dignes et talentueuses émissaires, en charge avec son équipe d'œnologues d'élaborer à partir des milliers de vins qui lui sont confiés, chacune des cuvées de Champagne Castelnaud. Installée à Reims, la Maison représente un vignoble de 900 hectares et 155 crus, propriété d'un collectif de près de 800 vignerons regroupés au sein de la CRVC.

L'approvisionnement ici représente en moyenne 50 % de pinot meunier, 30 à 35 % de chardonnay, 15 à 20 % de pinot noir. Ce qui fait la singularité et la richesse de la Maison, c'est assurément la grande diversité des crus dont elle dispose pour l'élaboration des cuvées (émanant de tous les secteurs de l'appellation). Un avantage certain qui lui permet toutes les audaces, d'innover, de surprendre en créant des cuvées originales, à l'instar de la collection *Hors Catégorie* dont chaque édition est un assemblage unique. Son élaboration, chaque année réinventée, répond à une seule exigence, celle de l'harmonie qu'occasionne la sélection des meilleurs vins dans les meilleurs crus qui entrent dans sa composition. L'élevage en fûts, puis sur lies en bouteilles (5 ans) parachèvera le travail *haute couture* de cette édition limitée à 3600 bouteilles et 300 magnums. À écouter Élisabeth, on comprend mieux les valeurs qui animent l'esprit Castelnaud. Les Chefs de caves traversent un pan de

l'histoire de la Maison, cependant que le style, lui, doit perdurer, même si ça n'exclut pas pour chacun d'entre eux la liberté d'apporter sa touche personnelle. Ce qui caractérise l'empreinte d'Élisabeth Sarcelet (en poste depuis 1984 !) s'apparente à la patience, l'exigence, la créativité, l'audace même ; et surtout l'idée qu'il faut laisser le temps faire son œuvre en cave, en barriques et sur lies (de 5 à 10 ans, voire davantage selon les cuvées).

C'est aussi la politique de la Maison qui estime que c'est au terme de ces années de garde, que les champagnes livreront tout leur potentiel, leur profondeur ; qu'ils exprimeront la diversité des terroirs, le génie de l'assemblage.

Pour la fin de l'année, en créateur de vins de fête par excellence, Castelnaud propose de belles surprises, de nature à flatter tous les palais et à des prix très raisonnables : 3 cuvées millésimées (2003 et 2006) dont un *Blanc de Blancs 2006*, en bouteille unique ou en coffret qu'accompagnent deux flûtes monogrammées de l'Éclat argent, symbole de la Maison.

La cuvée *Champagne Castelnaud, Brut millésime 2006*, tout en harmonie et en équilibre, prête à consommer. Accords appréciés : avec des poissons comme l'omble-chevalier ou la lotte ; avec des œufs cocotte à la truffe blanche.

La cuvée *Champagne Castelnaud Blanc de Blancs millésime 2006*, ou *l'alliance sacrée de l'élégance et de la puissance*, fruit d'un mariage contrasté de chardonnay

de la Côte des blancs et de la Grande Montagne de Reims. Une cuvée tout en délicatesse, que sublime son cofret chic et épuré. Accords appréciés : avec un tartare de Saint-Jacques ; des amuse-bouches au crabe et fromage frais citronné.

La cuvée *Champagne Castelnaud, Brut millésime 2003*, exprime quant à elle le caractère d'une année sous l'expression la plus intense du style Castelnaud. Une cuvée baignée de soleil, tout en générosité après son long vieillissement en cave. Parvenue à son apogée, elle est prête à boire. Accords appréciés : avec un foie gras juste poêlé ; un filet mignon de veau aux morilles.



Not so common in the wine industry to be underlined; however, in Champagne, cellar managers are becoming more and more feminine. Elisabeth Sarcelet is one of its worthy and talented emissaries, in charge of developing from the thousands of wines entrusted to her, each of the vintages of Champagne Castelnau with her oenologist team. Based in Reims, the House represents a vineyard of 900 hectares and 155 vintages, owned by a collective of nearly 800 winegrowers grouped within the CRVC.

The supply here represents on average 50% pinot meunier, 30 to 35% chardonnay and 15 to 20% pinot noir. What makes the House unique and rich is undoubtedly the great diversity of vintages available for the production of the cuvées (from all sectors of the appellation). A real advantage that allows the House to be daring, innovative and surprising by creating original vintages, such as the *Hors Catégorie* collection, each edition of which is a unique blend. Its development is reinvented each year and meets a single requirement; the harmony resulting from the selection of the best wines from the best vintages that go into its composition. Maturing in barrels, then on lees in bottles (5 years) will complete the haute couture work of this limited edition of 3600 bottles and 300 magnums.

Elisabeth's words give us a better understanding of the values that bring the Castelnau spirit to life. The Cellar Masters go through a part of the House's history, while the style must endure, even if this does not exclude the freedom for each of them to bring their own personal touch. What characterises the



imprint of Elisabeth Sarcelet (in office since 1984!) is patience, exacting standards, creativity, even boldness; and above all the idea that one must allow time to work its magic in the cellar, in barrels and on the lees (5 to 10 years, or even more depending on the vintage).

It is also the policy of the House, which believes that it is at the end of these ageing years that the champagnes will reveal their full potential, their depth; that they will express all their terroir diversity and the blending genius.

To celebrate the end of the year, Castelnau, as an ideal creator of festive wines, is offering some lovely surprises, likely to flatter all palates and at very reasonable prices: 3 cuvées (2003 and 2006), including a *Blanc de Blancs 2006*, in a single bottle or in a box with two flutes monogrammed with the Éclat Argent, the symbol of the House.

The *Champagne Castelnau brut vintage 2006* cuvée, all in harmony and balance, ready to drink.

Best served with: fish such as Arctic char or monkfish; with white truffle stewed eggs.

*Champagne Castelnau, Blanc de Blancs vintage 2006* cuvée or the sacred alliance of elegance and power, is the result of a contrasting combination of Chardonnay from the Côte des Blancs and the Grande Montagne de Reims.

A truly delicate cuvée, sublimated by its chic and refined box.

Best served with: scallop tartar; crab and lemon fresh cheese appetizers.

The *Champagne Castelnau brut vintage 2003* cuvée, expresses the character of a year in the most intense expression of the Castelnau style. A cuvée bathed in sunshine, full of generosity after its long ageing in the cellar. At its peak, it is ready to drink. Best served with: foie gras just fried; veal filet mignon with morels.

Annemarie Nouaille

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHAMPAGNE-CASTELNAU.FR](http://WWW.CHAMPAGNE-CASTELNAU.FR)

## DÉGUSTATION PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

### Castelnau Vintage 2006 Brut

Jaune pâle, fines bulles. Au nez les fruits blancs sont mûrs, pommes rouges, ananas grillé, brioche, miel, pain grillé, fruits secs grillés. Bouche 7 grammes de dosage, légèrement sucré, forte acidité, finale fraîche et saline, tabac blanc, touche de céréales, Longueur moyenne +. **89/100**

Pale yellow, tiny bubbles. On the nose the white fruits are ripe, red apples, pineapple grilled, brioche, honey, toasted bread, dry toasted fruits. Palate, 7 grams of dosage, off-dry, high acidity, fresh, salty finish, white tobacco, touch of cereal, medium + length. **89/100**

### Castelnau Blanc des Blanc 2006

Jaune pâle, couleur jaune moyen, fines bulles. Au nez, fruits blancs, mûrs, exotiques, ananas, menthe, grillé, noix, brioche, toast, zeste de citron confit. En bouche 7 grammes de dosage, légèrement sucré, intensité moyenne, corps moyen, grillé, pain grillé, plus rond, beurre, il y a aussi de la minéralité, coquilles d'huîtres, longueur moyenne. **90/100**

Pale yellow, medium yellow color, tiny bubbles. On the nose, white ripe fruits, exotic, pineapple, minty, grilled, walnuts, brioche, toast, candied lemon peel. On the palate 7 grams of dosage, off dry, medium intensity, medium body, grilled, toasted bread, rounder, butter, there is minerality as well, oyster shells, medium length. **90/100**



Paz Levinson et Olivier Kanengieser

# MAISON LAURENT PERRIER

C'est à partir de 1948, sous l'impulsion de son Président Bernard de Nonancourt, que la Maison Laurent Perrier prend vraiment son essor. L'exigeant apprentissage qu'il a suivi auparavant, de la vigne au chai, fait de lui un homme porté par un idéal et une vision : n'élaborer que des champagnes sur la fraîcheur, la finesse et l'élégance.

Avec le cran qui le caractérise, il va expérimenter, innover, jusqu'à façonner le style *Laurent-Perrier*, puis transmettre ses convictions : un style, le chardonnay, l'assemblage, l'innovation ; convictions auxquelles la Maison n'a jamais dérogé depuis.

Mais c'est encore la gamme de la Maison, à nulle autre comparable, qui parle le mieux des éclairs de génie, des intuitions, de l'innovation que Bernard de Nonancourt a insufflé à Laurent-Perrier.

Michel Fauconnet, Chef de caves, reconnu pour la qualité exemplaire et l'élégance de ses vinifications entretient le fil rouge de cette gamme ; fidèle à l'esprit pionnier de la Maison, il continue d'innover toujours et encore.

La dégustation débute par le *Blanc de Blancs Brut nature*. Déjà précurseur dans la catégorie Brut nature, c'est presque pour répondre à la demande des amateurs que Laurent Perrier prend la résolution d'élaborer cette cuvée. S'appuyant sur son expertise du chardonnay, l'idée

était d'élaborer un Champagne le plus pur possible, très bio, avec le moins de sucre possible. Issu d'un savant équilibre entre vins de l'année et vins de réserve et bénéficiant d'un long vieillissement en caves, le dégorgement est réalisé sans dosage. Un Champagne qui fera dire à Paz Levinson : « C'est fantastique pour commencer un repas, il met en appétit et fait saliver ! »

S'ensuit la découverte de *La Cuvée*. Son élaboration a évolué en même temps que le vignoble s'enrichissait de nouveaux terroirs à chardonnay, notamment de Chouilly. 50 % de chardonnay entrent dans l'assemblage qui totalise près de 100 crus sélectionnés et son vieillissement s'est allongé, passant à 4 ans, voire plus. Des aménagements qui rejoignent la philosophie de la Maison qui vise inexorablement des vins d'une grande fraîcheur doublée d'un très bon équilibre.

*Cuvée Brut Millésimé 2008*. Il faut déjà savoir qu'on n'a pas le culte des millésimes ici, 27 seulement ont été élaborés depuis 1948 ! La raison est qu'on ne se contente pas d'une grande année pour millésimer, il faut qu'elle soit exceptionnelle et qu'on puisse récolter simultanément en grands crus, des chardonnays et des pinots noirs. 2008 remplissait ces critères, synonymes de raisins d'un état sanitaire parfait et présentant une magnifique richesse aromatique. Un vin de gastronomie par excellence.

La star incontestée de la gamme reste et restera assurément *Grand Siècle*. Ces cuvées concentrent et résument à la fois l'esprit de son créateur, lequel plus qu'aux millésimes, croyait en la force de l'assemblage et dont il fera un art à part entière. Sa devise : « c'est assembler le meilleur avec le meilleur pour obtenir le meilleur ». Toujours d'une extrême fraîcheur, structuré, équilibré, profond, c'est encore un vin de gastronomie.

La petite dernière, c'est la cuvée *Alexandra Rosé 2004*, encore une innovation. Il s'agit avant tout qu'une même année permette de récolter des raisins de maturité parfaite et égale, provenant des Grands crus de pinot noir et chardonnay. Aux 80 % de pinot noir en macération sont ajoutés 20 % de chardonnay. Cet assemblage singulier reposera 10 ans en caves avant de prétendre nous régaler sur des mets les plus délicats.



From 1948, under the impetus of its President Bernard de Nonancourt, the House of Laurent Perrier really took off. The demanding apprenticeship he had previously undergone, from the vineyard to the cellar, made him a man with an ideal and a vision: to produce only fresh, fine and elegant champagnes.

His characteristic grit will enable him to experiment and innovate, up to the point of shaping the Laurent-Perrier style, and then passing on his convictions: a style, Chardonnay, blending, innovation; convictions that the House has never wavered from since.

But it is still the House's range, unparalleled anywhere else, that best speaks of the genius, intuitions and innovation that Bernard de Nonancourt instilled in Laurent-Perrier.

Michel Fauconnet, Cellar Master, renowned for his exceptional quality and his elegant winemaking, is at the heart of this range; faithful to the pioneering spirit of the House, he keeps on innovating over and over again.

The tasting begins with the *Blanc de Blancs Brut nature*. Already a forerunner in the Brut nature category, it is almost to meet the wine lovers' demand that Laurent Perrier decided to make this cuvée. Drawing on his expertise in Chardonnay, the idea was to make a Champagne that is as pure as possible, highly organic, with the least amount of sugar. Resulting from a skilful balance between wines of the year and reserve wines and benefiting from a long ageing in cellars, the disgorging is carried out without dosage. A Champagne that will make Paz Levinson say: "It's fantastic to start a meal, it whets your appetite and makes you salivate!"

This is followed by the discovery of *La Cuvée*. Its development evolved at the same time as the vineyard was enriched by new Chardonnay terroirs, notably Chouilly. 50% Chardonnay is used in the blend, which totals nearly 100 selected vintages, and its ageing has been extended to 4 years or more. These develop-



ments are in line with the House's philosophy, which is inexorably aimed at wines of great freshness coupled with very good balance.

*Cuvée Brut Millésimé 2008*. You should already know that we don't have a vintage cult here, only 27 vintages have been made since 1948! The reason is that we are not satisfied with just one great year for a vintage, it must be exceptional and we must be able to harvest simultaneously in great vintages, chardonnays and pinot noirs. The 2008 vintage fulfilled these criteria, synonymous with perfectly healthy grapes with a magnificent aromatic richness. A gastronomic wine par excellence.

The undisputed star of the range remains and will certainly remain Grand Siècle. These cuvées both concentrate and sum up the spirit of its creator, who, more than in the vintages, believed

in the strength of blending and of which he will make an art in its own right. His motto: "it's blending the best with the best to obtain the best". Always extremely fresh, structured, balanced, deep, it is still a wine for gastronomy.

The latest addition is the *Alexandra Rosé 2004*, another innovation. Above all, it is a matter of harvesting perfect and evenly ripe grapes from the Pinot Noir and Chardonnay Grands Crus in the same year. In addition to the 80% pinot noir grapes in maceration, 20% chardonnay is added. This singular blend will rest 10 years in the cellars before being enjoyed with the most delicate dishes.

Annemarie Nouaille

EN SAVOIR ➔ [WWW.LAURENT-PERRIER.COM](http://WWW.LAURENT-PERRIER.COM)

## DÉGUSTATION PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

### Laurent Perrier Grand Siècle No 23

Magnum, à partir de 94, 2006, 2004, 2002

Nez net, haute intensité, poire, prune, brioche, fleurs de camomille. Bouche sèche, jolie acidité, tendue, électrique, coquille d'huîtres, minérale, très longue. Brioche, pain grillé mais peu, très frais et très acidulé. **93/100**

*Magnum: from 94, 2006, 2004, 2002*

Clean nose, high intensity, pear, plum, brioche, flowers chamomile. Dry palate, high acidity, with tension, electric, oysters shell, minerals, very long. Brioche, toasted bread but little, very fresh and high acidity. **93/100**

### Laurent-Perrier Cuvée Alexandra 2004

Rose de maceration

Peau d'oignon et couleur cuivre. Nez net, intensité moyenne, fruits rouges mûrs, fraise des bois séchée, pétales de roses séchées, très complexe. Bouche complexe, belle acidité, corps moyen, bulles fines et délicates, peu d'oxydation mais élégante et intéressante. Beaucoup de couches et d'arômes, vin très délicat. **95/100**

*Rose maceration.* Onion skin and cooper colour. Nose is clean, medium intensity, ripe red fruits, dried wild strawberry, dried rose petals, very complex. Palate is dry, high acidity, medium body, fine and delicate bubbles, little oxidation but elegant and interesting. Lots of layers and aromas, very delicate wine. **95/100**

# Jean Hû



## ACCUEIL



Paz Levinson, Aurélie et Louis Mouton

## CHAMPAGNE JEAN HÛ

La route de Reims à Épernay offre un superbe panorama sur l'entrée de Vallée de la Marne ; c'est au cœur des Coteaux sud de cette vallée, à Vincelles, qu'Aurélie et Louis Mouton perpétuent ensemble et avec passion l'exploitation familiale, fondée en 1948 par Jean Hû.

La formation géologique et l'exposition de ce secteur sont propices à l'encépagement du meunier, lequel prédomine à hauteur de 70 %, contre 12 % de chardonnay et 18 % de pinot noir ; une répartition à peu près similaire à celle des 8,82 ha que recense le vignoble Jean Hû aujourd'hui. C'est Christian, le père d'Aurélie qui introduira un peu de chardonnay, conscient qu'il évolue plus vite, offrant un jus plus rond, moins minéral et moins acide. Quand il est préférable d'attendre cette rondeur près de 15 ans en Côte des blancs, 6 ans suffiront ici aux cuvées Blanc de blancs de terroir pour être des plus agréables à boire, affirme Louis.

*La soif de vivre, l'appétit d'apprendre*, telle est la devise du couple quand s'impose à eux, après un parcours dans l'édition pour Aurélie et dans la restauration pour Louis, l'idée d'un retour aux sources en 2016.

À l'issue des formations qu'ils suivent respectivement pour reprendre l'exploitation, Aurélie et Louis se lancent. Audacieux, mais prudents et respectueux du travail accompli par leurs ascendants, leur démarche s'inscrit selon les principes d'une viticulture raisonnée, dans le respect de l'environnement : enherbement partiel en fonction des sols et de l'exposition des parcelles, dépôt d'écorces afin de limiter la pousse des mauvaises herbes, construction de haies agrémentées d'hôtels à insectes, réactivation de la vie souterraine et recours à des huiles essentielles. Des pratiques bientôt certifiés (HVE-VDC).

Lors des vinifications, le but est d'approfondir le travail de la vigne. Les vendanges se déroulent selon le niveau de maturité des raisins suivant un circuit de cueillettes bien rôdées qui commence par le meunier, suivi du chardonnay et du pinot noir. Fermentation alcoolique puis malolactique s'ensuivent, mais seulement en fonction du profil d'évolution du vin pour la seconde. Avec ou sans souffre ? Aurélie concède : je suis très sensible à ce produit : « Il en faut pour protéger les vins, mais il est utilisé avec parcimonie ».

Les rôles sont bien distribués entre les époux, mais c'est entre les cuves émail, inox et fûts, au moment des assemblages qu'ils se retrouvent pour échanger leurs impressions et décider ensemble. Si Aurélie admet volontiers qu'autrefois elle n'était pas forcément passionnée par les accords vins & gastronomie, ses goûts se sont affinés, un peu au contact de Louis sûrement, que son travail en cuisine influence forcément. La gamme se pense donc entre eux, en fonction des accords qui pourraient s'établir avec la gastronomie. « Le Champagne, ce n'est pas uniquement pour les anniversaires et les mariages » s'empressent-ils d'ajouter d'une même voix. À noter que c'est en cherchant un accord pour les viandes qu'ils ont conçu leur Rosé. A tel point, qu'ils ont décidé aujourd'hui de publier une recette par mois, en lien avec leur gamme.

Une gamme dont ils résument l'intention : « En jouant sur les accents gastronomiques et les accords sensibles qui sauront, chez leurs dégustateurs, vibrer d'une résonance particulière. »



The road from Reims to Épernay offers a superb panorama over the gateway to the Vallée de la Marne; in the southern slopes of this valley, at Vincelles, Aurélie and Louis Mouton perpetuate together and with passion the family farm, founded in 1948 by Jean Hù.

The geological formation and the exposure of this sector are favourable to the planting of Meunier's grape varieties, which predominate to the extent of 70%, against 12% Chardonnay and 18% Pinot Noir; a distribution more or less similar to that of the 8.82 ha that Jean Hù's vineyard covers today. Christian, Aurélie's father, introduced a little chardonnay, knowing that it evolves faster, offering a rounder, less mineral and less acidic juice. "Although it is better to wait for this roundness for nearly 15 years in the Côte des

Blancs, 6 years will suffice here for the Blanc de Blancs de Terroir cuvées to be most pleasant to drink", says Louis.

*The thirst for life, the appetite to learn*, such is the couple's motto when, after a career in publishing for Aurélie and in catering for Louis, the idea of returning to their roots in 2016 comes to them.

At the end of their respective training courses to take over the business, Aurélie and Louis set off on their own. Bold, but prudent and with respect for the work accomplished by their ancestors, their approach is based on the principles of sustainable viticulture, with respect for the environment: partial grassing depending on the soil and the exposure of the plots, depositing bark to limit the growth of weeds, building hedges decorated with insect hotels, reactivating underground life and using essential oils. Practices soon to be certified (HVE-VDC).

During vinification, the aim is to deepen the work in the vineyard. Harvesting takes place according to the maturity level of the grapes, following a well-rolled picking circuit that starts with the Meunier, followed by the Chardonnay and Pinot Noir. Alcoholic then malolactic fermentation follows, but depending only on the evolution of the wine for the second. With or without sulphur? Aurélie admits: "I am very sensitive to this product: it is necessary to protect the wines, but it is used sparingly".

The roles are well divided between the spouses, but it is during the blending process that they get together to exchange their impressions and decide together. Although Aurélie readily admits that in the past she wasn't particularly passionate about wine and food pairings, her tastes have become more refined, certainly with Louis, whom her work in the kitchen inevitably influences. The range is therefore thought out among themselves, according to the pairings that could be established with gastronomy. "Champagne is not only for birthdays and weddings" they hasten to add with the same voice. Note that it is by looking for an agreement for the meats that they conceived their Rosé. So much so that they have now decided to publish one recipe per month, in line with their range.

A range whose intention they summarise: "By playing on gastronomic accents and sensitive chords which will be able to vibrate with a particular resonance in their tasters".

Annemarie Nouaille

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNEJEANHU.FR

## DÉGUSTATION PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

### Extra Brut

Bulles très délicates. Au nez le vin est net, intensité moyenne, écorce de citron, pommes vertes fraîches, melon non mûr. La bouche a une acidité élevée, intense, sèche, très salée, minérale, des fleurs blanches, de la camomille, des agrumes, du citron vert et du zeste de citron. **89/100**

Very delicate bubbles in the visual aspect, on the nose the wine is clean, medium intensity, lemon peel, fresh green apples, unripe melon. Palate has a high acidity, intense, dry, very salty, mineral, white flowers, chamomile, citrus, lime and lemon peel.

**89/100**

### Perle d'argent

7gr de dosage, base 2016.

Le même vin que le Brut mais un an de plus en cave.

La robe est jaune pâle avec quelques reflets dorés, de fines bulles. Nez net, intensité moyenne, pomme verte, poire, zeste de citron. En bouche le vin est légèrement sucré, belle acidité, corps moyen, minéral, fleurs jaunes fraîches, feuilles sèches, coquilles d'huîtres, intense. **91/100**

*7grm of dosage, basis 2016. The same wine as the Brut but one more year in the cellar.*

The color is pale yellow with some golden highlights, tiny bubbles. Nose, clean, medium intensity, green apple, pear, lemon peel. On the palate the wine is off-dry, high acidity, medium body, mineral, fresh yellow flowers, dry leaves, oyster shells, intense. **91/100**



Philippe Thieffry et Paz Levinson

# CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT

S'il est un Champagne identifiable parmi tant d'autres, à n'en pas douter, c'est bien celui de la Veuve Clicquot. On ne fera pas ici l'histoire de la *Grande Dame de la Champagne*, sinon en rappeler quelques fondamentaux, restés inchangés depuis le 18<sup>ème</sup> siècle. Un style caractéristique, reflet de la passion de Madame Clicquot pour le pinot noir; une qualité irréprochable, fidèle à son adage *Une seule qualité la toute première*; la culture des vins de réserve. C'est Philippe Thieffry, responsable vins de la Maison et de l'élaboration des assemblages avec le Chef de caves et les œnologues, qui orchestre la dégustation. Pour débiter, tour d'horizon des 1<sup>er</sup> et des grands crus de production des fameux pinots noirs, à travers la dégustation de vins clairs. Entre les jus de Verzenay, de Bouzy, en passant par ceux de Ludes ou de Verzy, Philippe Thieffry révèle quelques-unes des ficelles de vinification de la Maison. L'importance accordée aux lies dans l'élevage qui s'effectue toujours en cuves; le choix de levures neutres pour laisser au terroir toute son expression; la raison de l'achat de foudres en 2008/2009 et la petite pointe épicée qui en résulte sur les cuvées millésimées; les particularités de l'assemblage, notamment celle qui fait la fierté de la Maison, avec la plus grande culture en vins de réserve en termes de volume (l'équivalent d'une récolte en cuves) et de qualité (20 années de

récoltes différentes disponibles, dont la plus ancienne date de 1988) qui fait dire à Philippe Thieffry: « C'est un travail unique en Champagne » !

De là, à la création d'un assemblage composé uniquement de vins de réserve, il n'y avait qu'un pas que la Maison franchit la 1<sup>ère</sup> fois en 2013 et qu'elle réitère en 2016 avec la cuvée *Extra Brut Extra Old 2*. Pour son élaboration, le Chef de caves de Veuve Clicquot s'est inspiré des secrets de fabrication de l'emblématique Brut Carte Jaune: l'art d'apporter dans l'assemblage les vins de réserve les plus rares et les meilleurs que la Maison conserve et qui en garantissent la constance à travers



les années. Cette deuxième édition de *Extra Brut Extra Old 2* concentre les vins de réserve issus des vendanges 1990, 1998, 1999, 2006, 2009, 2010 et 2012. Le dosage minimaliste (3g/l de sucre), la double maturation en cuves et en bouteilles, le tirage en petite mousse pour des bulles beaucoup plus douces apportent à ce nectar une texture à la fois onctueuse, harmonieuse, d'une intense pureté.

L'autre surprise, et non des moindres, viendra de la Cuvée *Veuve Clicquot Grande Dame 2012*. Philippe Thieffry: « Le pari osé, déjà expérimenté en 2008, était de pousser à son maximum la contribution du pinot noir dans l'assemblage (90%), mais d'éviter qu'il ne soit lourd. Donc d'aller chercher des pinots provenant des 5 crus historiques de la Maison Clicquot (Verzy, Verzenay, Ambonnay, Bouzy et Aÿ) réputés être tout en subtilité, en verticalité et d'y ajouter 10% de chardonnay issus des crus d'Avize et du Mesnil-sur-Oger, pour la minéralité ». Ici, ce sont les grands terroirs qui s'expriment; un Champagne élégant, de caractère, à la texture soyeuse mais minérale et auquel le temps de vieillissement sur lies fines confère souplesse et profondeur.

La Grande Dame 2012, une cuvée à la gloire du pinot noir, en hommage à Madame Clicquot qui déjà en 1815 déclarait: « Nos raisins noirs donnent les meilleurs vins blancs » !

If there is one Champagne that can be identified among so many others, it is undoubtedly the Veuve Clicquot. We will not revisit here the *Grand Dame de la Champagne's* history, except to recall some of its fundamentals, which have remained unchanged since the 18<sup>th</sup> century. A characteristic style, reflecting Madame Clicquot's passion for pinot noir; an irreproachable quality, faithful to her adage: *One quality first and foremost; the wines' reserve culture.*

Philippe Thieffry, who is in charge of the House's wines and of developing the blends with the Cellar Master and the oenologists, is in charge of the tasting.

To begin with, an overview of the 1<sup>st</sup> and Grand Crus and the production of the famous Pinot Noir wines, through the tasting of clear wines. Between the juices of Verzenay, Bouzy, Ludes and Verzy, Philippe Thieffry reveals some of the strings of the House's winemaking. The importance given to the lees in the maturing process, which is always carried out in vats; the choice of neutral yeasts to leave the terroir to express itself fully; the reason for the barrels purchased in 2008/2009 and the resulting spicy touch on the cuvées vintages; the blend's specificities, especially the one that is the House's pride and joy, with the largest wines production in terms of volume (the equivalent of a harvest in vats) and quality (20 different years of harvest available, the oldest of which dates back to 1988) which makes Philippe Thieffry say: "It is an unique work in Champagne!"

From there, to the creation of a blend solely composed of reserve wines, there was only one step that the House took for the first time



in 2013 and that it will repeat in 2016 with the cuvée *Extra Brut Extra Old 2*. For its elaboration, Veuve Clicquot's Cellar Master was inspired by the secrets of making the emblematic *Brut Carte Jaune*: the art of bringing into the blend the rarest and best reserve wines that the House keeps and which guarantee their consistency over the years. This second edition of *Extra Brut Extra Old 2* contains the reserve wines from the 1990, 1998, 1999, 2006, 2009, 2010 and 2012 harvests. The minimalist dosage (3g/l of sugar), the double maturation in vats and bottles, and the small foaming for much softer bubbles give this nectar a texture that is at once unctuous, harmonious and of intense purity.

The other surprise, not the least, will come from the Cuvée *Veuve Clicquot Grande Dame 2012*. Philippe Thieffry: "The daring gamble, already tested in 2008, was to push the contribution of pinot noir in the blend (90%) to its maximum, but to avoid making it heavy. So to go and find Pinot Noir from the 5 historic vintages of the Maison Clicquot (Verzy, Verzenay, Ambonnay, Bouzy and Ay) reputed to be full of subtlety and verticality and to add 10% Chardonnay from the vintages of Avize and Mesnil-sur-Oger, for the minerality". Here, it is the great terroirs that express themselves; an elegant Champagne with character, with a silky but mineral texture and whose ageing time on fine lees gives it suppleness and depth.

*Grande Dame 2012*, is a cuvée dedicated to the glory of Pinot Noir, in homage to Madame Clicquot who, as early as 1815, declared: "Our black grapes produce the best white wines!"

Annemarie Nouaille

EN SAVOIR → WWW.VEUVECLICQUOT.COM

## DÉGUSTATION PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

### Grande Dame 2012

Assemblage pinot noir sur la subtilité, 90% pinot noir sur 5 crus (Verzy, Verzenay, majoritaire Ambonnay, Bouzy, Ay) et 10% chardonnay, d'Avize et Le Mesnil. 7/8 grammes par litre.

Nez net, intensité moyenne, touche d'arômes réducteurs, d'épices, de poivre blanc. Au second nez, on retrouve des arômes de feuilles de cigare et de truffe blanche. En bouche le vin est légèrement sucré, forte acidité, mousse délicate, élégant, crémeux. Il y a beaucoup de délicatesse dans ce vin. **93/100**

*Pinot noir blend on subtlety, 90% pinot noir on 5 crus (Verzy, Verzenay, predominantly Ambonnay, Bouzy, Ay) and 10% chardonnay, Avize and Le Mesnil. 7/8 grams per liter.*

Nose, clean, medium intensity, touch of reductive aromas, spices, white pepper. On the second nose we can find aromas of cigar leaves and white truffle. On the palate the wine is off dry, high acidity, delicate mousse, elegant, creamy. There is more delicacy for this wine. **93/100**

### Cave privée 1989

Le vin a une couleur dorée avec de très fines bulles. Le nez est net avec une intensité moyenne, il s'ouvre lentement révélant des arômes très complexes comme la truffe, le miel, la figue, le praliné, les amandes grillées et la cendre. En bouche, le vin est sec, acidité élevée, bulles et texture douces, pain grillé, vineux, amandes et miel, de longueur moyenne, très complexe. **96/100**

The wine has a golden color with tiny bubbles. On the nose is clean with a medium intensity, it opens slowly revealing very complex aromas like truffles, honey, figs, praline, toasted almonds, and ashes. On the palate the wine is dry, high acidity, smooth bubbles and texture, toasted bread, winey, almonds, and honey, medium long length, very complex.

**96/100**

# CHAMPAGNE DE SOUSA

Julie De Sousa - Crédit Photo Rolf Bichsel, vinmedia

Ils sont les enfants d'Erick et Michelle de Sousa ; à leur contact et tout en participant activement aux travaux du Domaine, les accompagnant à la conversion en bio-dynamie, partageant la même volonté de conduire le vignoble dans le respect de la nature et de l'environnement, ensemble, Charlotte, Julie et Valentin ont décidé de se lancer sur la même voie que leurs parents. 4<sup>ème</sup> génération des Champagne De Sousa, ils ne connaissent que cette approche, dans leur rapport à la terre. « Il y a 20 ans mon père passait pour un illuminé, il était le seul à pratiquer comme ça ! » confie Valentin avant d'ajouter : « aujourd'hui, la reprise des Domaines par des jeunes accélère le mouvement, la nouvelle vague de vigneron se convertit plus volontiers ».

Paz Levinson et Valentin De Sousa devant le foudre.



Dans cette jeune fratrie tout le monde est passionné, tous ont intégré l'esprit de leur père : « Il ne suffit pas de posséder un grand terroir, il faut le respecter et permettre à la vigne d'en exprimer le caractère ». Après qu'ils soient partis faire leur expérience à l'étranger, chacun a trouvé sa place sur l'exploitation ; Charlotte est à la communication et au commercial, Julie travaille les vignes avec ses chevaux, quant à Valentin il a pris en charge les vinifications.

## RESPECT DE LA TERRE, AMOUR DU TRAVAIL BIEN FAIT, QUALITÉ ET INNOVATION

Niché au cœur du village d'Avize et de la côte des Blancs, le Domaine de Sousa représente un vignoble de près de 10 ha implantés majoritairement sur les plus beaux terroirs classés grands crus (70 % de chardonnay, 25 % de pinot noir, 5 % de meunier). La plupart des vignes a plus de 45 ans ; si certaines atteignent 70 ans, l'une d'entre elles en a même 100, une chance à leurs yeux. Car sur les sols crayeux des terroirs de chardonnay, certaines racines plongent jusqu'à 40 mètres de profondeur ; un avantage qui au niveau de la dégustation permet une maturité et une expression optimales. Julie, en amoureuse de ses terres ayant appris à appréhender et à comprendre la vigne, les ménage d'autant plus en les travaillant avec ses chevaux pour en éviter le tassement. De ces attentions, on ne

peut qu'espérer le meilleur, si recherché en Champagne, la minéralité, l'élégance, la finesse.

Aussi quand Valentin prend le relais dans la cuverie, il a déjà entre les mains une matière première aussi pure qu'expressive. Pour les fermentations, nul besoin de levures autres que celles naturellement déjà présentes... Pendant l'élevage, le quartz disposé dans la cuverie va veiller à l'équilibre de la pièce et contribuer au développement des arômes des vins ; la musique de Mozart, le foudre de forme ovoïde, qui reprend les proportions du fameux nombre d'or et crée un très léger mouvement perpétuel, apportent à l'élevage, selon Valentin « un velours unique comparativement aux autres fûts ».

À travailler dans le respect de l'équilibre de la plante, du sol et de l'environnement, tenant compte des rythmes lunaires et planétaires, les Champagne de Sousa fêtent aujourd'hui 10 ans de certification. L'occasion pour le Domaine de proposer une offre anniversaire double collector dans un emballage unique : 1 coffret pour la cuvée *Caudalie millésime 2010* (année de la certification en bio) et 1 coffret pour le plant de vigne champenois de cépage chardonnay.

La dégustation confirme la réputation d'excellence de la Maison de Sousa, doublée d'un niveau de gamme de Champagne en tout point remarquable.

They are the children of Erick and Michelle De Sousa; through their contact with them and while actively participating in the estate's work, accompanying them in the conversion to biodynamic farming, sharing the same desire to run the vineyard with respect for nature and the environment, together, Charlotte, Julie and Valentin decided to go down the same path as their parents. As the 4<sup>th</sup> Champagne De Sousa generation, they only know this approach, in their relationship with the land. "Twenty years ago my father was considered to be an idiot, he was the only one who practised this way! Today, the takeover of the Domaines by young people is accelerating the movement, the new winegrowers' wave is more willing to convert", confides Valentin before adding: "Today, the takeover of the Domaines by young people is accelerating the movement, the new wave of winegrowers is more willing to convert".

Everyone in these young siblings is passionate, all have integrated their father's spirit: "It is not enough to own a great terroir, it is necessary to respect it and allow the vine to express its character". After they left to gain experience abroad, each of them found their place on the estate; Charlotte is in charge of communication and sales, Julie works the vines with her horses, and Valentin is in charge of the vinification.

### Respect for the land, passion for a well done work, quality and innovation

Located in the heart of the Avize village and on the Côte des Blancs, the Maison De Sousa represents a vineyard of nearly 10 hectares, mostly planted on the most beautiful terroirs classified as Grand Cru (70% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 5% Meunier). Most of the vines are more than 45 years old; if some of them reach 70 years old, one of them is even 100, which they consider lucky. Because on the chalky soils of the Chardonnay terroirs,



some roots plunge down to a depth of 40 metres; an advantage which, in terms of tasting, allows for optimal maturity and expression. Julie, who loves her land and has learnt to understand and appreciate the vines, spares them all the more by working them with her horses to prevent them from settling. From these attentions, one can only hope for the best, so sought-after in Champagne, minerality, elegance and finesse.

Thus, when Valentin takes over in the winery, he already has in his hands a raw material as pure as it is expressive. For fermentation, there is no need for yeasts other than those naturally present... During the maturing process, the quartz in the vat room will ensure the balance of the piece and contribute to the development of the wines' aromas; Mozart's music, the ovoid-shaped lightning bolt, which takes up the proportions of the famous golden section and creates a very slight perpetual movement, brings to the maturing process,

according to Valentin "a unique velvet compared to other barrels".

Working with respect for the plant's balance, the soil and the environment, taking into account the lunar and planetary rhythms, Champagne de Sousa is now celebrating 10 years of certification.

This is an opportunity for the estate to offer a double collector's anniversary offer in a unique packaging: 1 box for the *Caudalie cuvée 2010* vintage (year of organic certification) and 1 box for the Chardonnay vine plant from Champagne.

The tasting confirms the Maison De Sousa's reputation for excellence, coupled with a level of Champagne range that is remarkable in every way.

Annemarie Nouaille

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHAMPAGNEDESOSA.COM](http://WWW.CHAMPAGNEDESOSA.COM)

## DÉGUSTATION PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

### Brut Réserve Blanc de Blancs

Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, base 2016, dégorgement avril 2019, Extra Brut, dosage 5 grammes 30% vins de réserve.

Nez net, intensité moyenne, minéral, huîtres, camomille, agrumes, citron confit, poires, pommes, pomme verte, fin.

En bouche le vin est sec, belle acidité, léger, vif, crémeux, salé, long, avec beaucoup d'énergie et de précision. **92/100**

*Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, base 2016, disgorgement April 2019, Extra Brut, 5 grams dosage, 30% reserve wine.*

Clean nose, medium intensity, mineral, oysters, chamomile, citrus, confit lemon, pears, apples, green apple, fine. On the palate the wine is dry, high acidity, light, lively, creamy, salty, long, with lots of energy and precision. **92/100**

### Mycorhize

Base 2016, dégorgement décembre 2019, 3 grammes de sucre, 100% fût de chêne. Depuis, réserve perpétuelle de 2010 et 2014 premier assemblage. Terroir d'Avize.

Nez ouvert, net, vineux, sous-bois, miel, safran, complexe. Bouche sèche, forte acidité, l'acidité fait que le vin reste en bouche plus longtemps. Il est très minéral, coquilles d'huîtres, longue persistance, belle pureté. **95/100**

*Base 2016, disgorgement december 2019, 3 grams of sugar, 100% oak barrel. Perpetual reserve of 2010, first blend 2014. Avize terroir.*

Nose is open, clean, vinous, mushroom, earthy, honey, saffron, complex. Palate is dry, high acidity, the acidity makes the wine stays in the palate for more minutes. It is very mineral, oyster shells, long persistent, purity. **95/100**



Vitalie Taittinger et Paz Levinson

# CHAMPAGNE TAITTINGER

Nous la croisons inopinément, tout en cheminant dans les crayères gallo-romaines de Saint-Nicaise qui abritent les nectars de la Maison, absorbée dans une séance de packshot. Spontanée, joviale, la nouvelle Présidente du Champagne Taittinger, Vitalie Taittinger, s'avance et nous salue chaleureusement.

C'est qu'après avoir consacré la plus grande partie de sa vie à l'entreprise familiale, son père, Pierre-Emmanuel, en a récemment cédé le devenir à ses enfants Clovis et Vitalie. Natifs de Reims, tous deux en fonction dans la Maison depuis 2007, Clovis en assure le marketing et le développement à l'export, cependant que Vitalie, avant sa nomination, dirigeait le marketing et la communication. Autant dire que l'un comme l'autre, en héritiers impliqués, maîtrisent parfaitement LA et LE Champagne.

Un vent nouveau souffle donc chez Taittinger, que Pierre-Emmanuel Taittinger avait déjà puissamment initié il y a 13 ans, en reconquérant la Maison dès 2006. Sous sa gouvernance, Taittinger s'est considérablement développée, alliant une exigence toujours plus aiguë à la qualité des vins, à la préservation de l'environnement, au respect des collaborateurs et des clients, que Vitalie résume par : *Un très beau projet patrimonial et humain.*

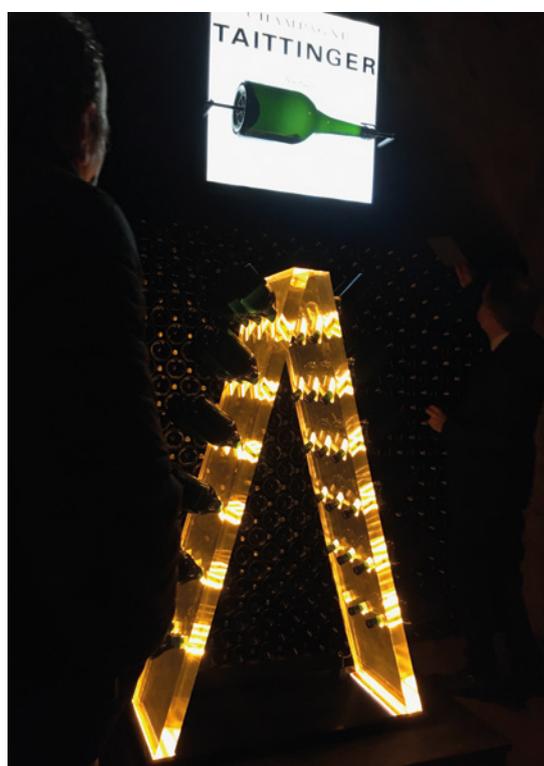
Son statut de 3<sup>ème</sup> plus grand vignoble de Champagne oblige, la Maison se doit de donner l'exemple ; sous l'ère Vitalie, et parmi les nom-

breux projets qui l'anime, il s'agit d'accélérer le virage écologique. À l'essai, 26 ha ont été convertis en bio avec enherbement des sols et prélèvements réguliers pour en mesurer l'évolution ; réflexion autour du circuit logistique des partenaires, dans l'idée d'introduire des véhicules propres ; intention de développer une alternative innovante et créative à l'ensemble du packaging Maison, source d'inspiration infinie pour Vitalie Taittinger, que l'art contemporain passionne depuis toujours.

Une démarche évolutive, tout en douceur, visant à magnifier davantage encore le style de la gamme, résolument aérien, élégant, essentiellement basé sur le chardonnay.

C'est en commençant par un travail manuel extrêmement scrupuleux sur le vignoble, 288 ha répartis sur l'ensemble des secteurs de la Champagne, qu'on espère en tirer la meilleure matière première ; celle encore, et uniquement si toutes les conditions sont réunies, qui entrera dans l'élaboration des emblématiques Comtes de Champagne : fruits cueillis à belle maturité, tri soigneux des grappes, terroirs pressurés séparément pour préserver à chacun son caractère...

Autant d'exigences, doublées d'une année climatique particulièrement propice, qui présidèrent en 2008 à la décision d'élaborer *Comtes de Champagne Grands Crus – Blanc de blancs 2008*, qui paraît aujourd'hui. Ajoutez à cela la succession de soins attentifs qui s'ensuit jusqu'à l'apogée des dives bouteilles, entre sélection exclusive des vins de première presse, apport de 5 % de vins vieillies en fûts de chêne, long sommeil d'une dizaine d'années à l'ombre des caves, 18 mètres sous terre... Ou comment dans l'enceinte de Taittinger, on s'évertue, à travers les savoir-faire, à cette noble tâche qu'est l'élaboration du Champagne et qui conduit à l'excellence du boire.



We come across it unexpectedly, while walking through the Gallo-Roman chalk pits of Saint-Nicaise which shelter the nectars of the House, absorbed in a packshot session. Spontaneous, jovial, the new Champagne Taittinger President, Vitalie Taittinger, comes forward and greets us warmly.

Her father, Pierre-Emmanuel, devoted most of his life to the family business and recently handed it over to his children Clovis and Vitalie. Born in Reims, both of whom have been with the House since 2007, Clovis is responsible for marketing and export development, while Vitalie, prior to his appointment, was in charge of marketing and communication. In other words, both of them, as involved heirs, have a perfect command the Champagne region and THE Champagne.



A new breath is therefore blowing at Taittinger, which Pierre-Emmanuel Taittinger had already powerfully initiated 13 years ago, by winning back the House in 2006. Under his leadership, Taittinger has developed considerably, combining ever more stringent requirements with the wine's quality, the protection of the environment and respect for employees and customers, which Vitalie sums up as: *A very beautiful heritage and human project.*

As the 3<sup>rd</sup> largest vineyard in the Champagne region, the House has a duty to set the example; during the Vitalie era, and among the many projects that drive it, the idea is to speed up the ecological turnaround. On a trial basis, 26 hectares have been converted to organic farming, with grassing of the soil and regular sampling to measure its evolution; reflection on the logistics partners' circuit, aiming to introduce clean vehicles; intention to develop an innovative and creative alternative to the House's entire packaging, a source of infinite inspiration for Vitalie Taittinger, who has always been passionate about contemporary art.

A smoothly evolving approach aimed at further enhancing the range's style, resolutely airy, elegant, essentially based on Chardonnay.

Starting with an extremely scrupulous manual work on the vineyard, 288 hectares spread over all the Champagne region, we hope to extract the best raw material from it; the one again, and only if all the conditions are met, which will enter into the emblematic *Comtes de Champagne's* elaboration: fruit picked at good maturity, careful bunch sorting, terroirs pressed separately to preserve each one's character...

All these requirements, coupled with a particularly favourable climatic year, presided over the decision to produce *Comtes de Champagne Grands Crus - Blanc de blancs 2008*, which is now being released. Add to this the attentive care that follows until the divine bottles reach their apogee, between the exclusive selection of first press wines, the addition a 5% wines aged in oak barrels, a long sleep of about ten years in the cellar's shade, 18 metres underground ... Or how, within the Taittinger enclosure, one strives, through know-how, for this noble task which is the Champagne elaboration and which leads to the drinking excellence.

Annemarie Nouaille

EN SAVOIR ➔ [WWW.TAITTINGER.COM](http://WWW.TAITTINGER.COM)

## DÉGUSTATION PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

### COMTES DE CHAMPAGNE ROSE 2005

Couleur très délicate, rose pâle aux reflets de cuivre. Au nez le vin est net, avec une intensité moyenne, des arômes de fraises des bois, de sol forestier et de sous-bois, très complexe. En bouche le vin a une belle sucrosité, acidité moyennement élevée, sous-bois, intense, pétales de rose, fraises séchées, sol forestier, très délicat et puissant à la fois. **93/100**

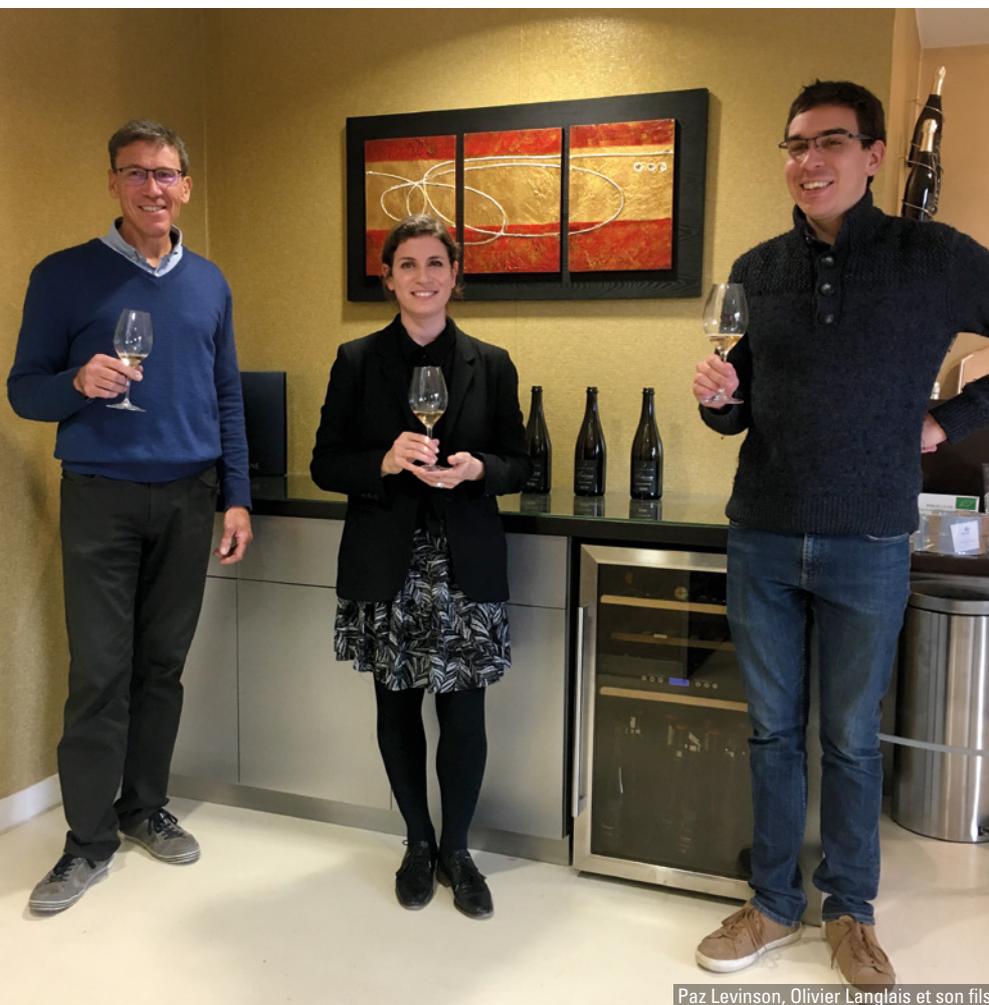
Very delicate colour, pale pink with copper hints. On the nose the wine is clean with a medium intensity, aromas of wild strawberries, forest floor, and mushrooms, very complex. On the palate is off-dry, medium high acidity, earthy, intense, rose petals, dried strawberries, forest floor, very delicate and powerful at the same time. **93/100**

### COMTES DE CHAMPAGNE 2002

Couleur pâle, bulles très délicates. Au nez, c'est net, intense, brioché, pain grillé, miel, poires, pommes pochées, truffes blanches, sous-bois. En bouche le vin est doux, acidité moyennement élevée, texture crémeuse, mousse, champignon, truffes blanches, coquilles d'huitres, grande longueur, très complexe, sublime. **95/100**

The colour is pale, very delicate bubbles. On the nose is clean, intense, brioche, toasted bread, honey, pears, poached apples, white truffles, mushrooms. On the palate the wine is off-dry, medium high acidity, creamy texture, mousse, mushroom, white truffles, oyster shells, very long, very complex, sublime. **95/100**

# CHAMPAGNE SOLEMME



Paz Levinson, Olivier Langlais et son fils

Le Domaine Solemme, où Olivier Langlais élabore ses champagnes, se situe dans le petit village de Villers-aux-Nœuds, sur l'axe qui mène de Reims à Épernay. Le vignoble compte 6 ha, dont 5 en terroirs 1<sup>er</sup> cru de la Montagne de Reims et 1 sur la Vallée de l'Ardre. C'est sur ces sols géologiquement variés (craie, argilo-calcaire, limons, sables) et aux expositions dominées par la plaine et les mi-coteaux, que s'expriment la majorité des 3 cépages du Domaine.

Ce qui fait l'exception d'Olivier Langlais, c'est son intérêt passionné pour la culture en biodynamie. Dès 2006, il concrétise ce penchant pour le naturel et commence par convertir une partie du vignoble en bio ; en 2010, convaincu par cette approche, il l'étend à l'ensemble de ses parcelles.

En quoi la biodynamie consiste-elle réellement ? C'est un système de production qui entend respecter l'équilibre entre la plante, le sol et l'environnement, tenant compte des rythmes lunaires et planétaires... Mais avant d'être labellisé en biodynamie (dont les normes sont

assez contraignantes, notamment sur l'usage du soufre et du cuivre au niveau des vignes, en vinification et durant l'élevage), un vin doit être certifié bio. Olivier Langlais : « La biodynamie a pour effet de réguler, de stimuler les vignes. La dynamique du sol est très importante ; en plus de l'enherbement, nous utilisons une technique provenant des USA *le thé de compost oxygéné* (eau + compost) ; de même qu'en cherchant une alternative au compost (il n'y a plus d'élevage en Champagne), on s'est rendu compte que des agriculteurs utilisaient de la poudre de luzerne. Il se trouve que ma cousine produit de la luzerne bio, sous forme de granulés ; j'en épands donc 2 tonnes/ha, entre janvier et février, au moment de la taille, ce qui a pour effet de reminéraliser et de régénérer les sols ; au besoin, selon les années je prépare également des décoctions à base de préle, d'orties, d'achillée, de bardane, d'écorces de saule, de camomille... de façon à minimiser l'apport en soufre et d'offrir une meilleure résistance aux maladies. »

C'est qu'avant d'observer le moindre progrès, au niveau des sols, des vignes, puis enfin des vins, il faut s'armer de patience. La vigne au début est moins vigoureuse, ce qui signifie moins de fruits, mais qui gagnent en concentration. La conviction d'Olivier Langlais : « En cultivant différemment, en améliorant ses savoir-faire, en introduisant de nouvelles techniques naturelles, il est possible de produire des vins de plus grande qualité ! » Côté vinifications en bio ? La volonté ici, c'est de simplifier et d'obtenir la plus pure expression du terroir : ni chaptalisation, ni filtration, ni passage au froid ou ajout de liqueur de dosage. L'identité et les valeurs liées au Domaine sont maintenant bien ancrées. L'objectif d'Olivier et de son équipe aujourd'hui est donc de produire exclusivement en bio et à des prix compétitifs.

Parmi les cuvées : *Ambre de Solemme*, Blanc de Noirs 100 % pinot meunier, Brut nature millésimé (conversion AB) ; *Esprit de Solemme*, Noir & Blanc (50 % pinot meunier/50 % chardonnay), *Brut nature* millésimé (conversion AB) ; *Nature de Solemme*, Blanc de Blancs, Brut nature millésimé (AB)...



Domaine Solemme, where Olivier Langlais makes his champagnes, is located in the small village of Villers-aux-Nœuds, on the road leading from Reims to Épernay. The vineyard covers 6 hectares, 5 of which are in the Montagne de Reims 1<sup>st</sup> cru terroirs and 1 in the Vallée de l'Ardre. It is on these geologically varied soils (chalk, clay-limestone, silt, sand) and with exposures dominated by the plain and the mid-slopes, that most of the 3 grape varieties of the Domaine are grown.

What makes Olivier Langlais exceptional is his passionate interest in biodynamic cultivation. In 2006, he put this penchant for naturalness into practice and began by converting part of the vineyard to organic; in 2010, convinced by this approach, he extended it to all his plots.

What does biodynamics really consist of? It is a production system that aims to respect the balance between the plant, the soil and the environment, taking into account the lunar and planetary rhythms... But before being labelled biodynamic (whose standards are quite restrictive, notably on the use of sulphur and copper in the vines, in vinification and during ageing), a wine must be certified organic. Olivier Langlais: "Biodynamics has a regulating and stimulating effect on the vines. Soil dynamics are very important; in addition to grassing, we use a technique coming from the USA *oxygenated compost tea*. (water + compost); just as when looking for an alternative to compost (there is no longer any livestock farming in Champagne), we realised that farmers were using lucerne powder. My cousin happens to produce organic lucerne in pellets form, so I spread 2 tons/ha of it between January and February, when pruning, which has the effect of remineralising and regenerating the soil; if necessary, depending on the year, I also prepare decoctions based on horsetail, nettle, yarrow, burdock, willow bark, chamomile... in order to minimise the sulphur content and offer better resistance to diseases."

Before observing the slightest progress, in terms of soils, vines and then finally wines, one must be patient. The vine at the beginning is less vigorous, which means less fruit, but which gains in concentration. Olivier Langlais' conviction: "By cultivating differently, by improving one's know-how, by introducing new natural techniques, it is possible to produce higher quality wines"! As for organic winemaking? The aim here is to simplify and to obtain the purest expression of the terroir: no chaptalisation, filtration, cooling or addition of dosage liqueur. The identity and values linked to the Domaine are now well established.

The objective of Olivier and his team today is therefore to produce exclusively organically and at competitive prices.

Among the vintages : *Ambre de Solemme, Blanc de Noirs 100 % Pinot Meunier, Brut nature millésimé (AB conversion); Esprit de Solemme, Noir & Blanc (50 % Pinot Meunier/50 % Chardonnay), Brut nature millésimé (AB conversion); Nature de Solemme, Blanc de Blancs, Brut nature millésimé (AB conversion).*

Annemarie Nouaille

EN SAVOIR → [WWW.CHAMPAGNESOLEMME.FR](http://WWW.CHAMPAGNESOLEMME.FR)



## DÉGUSTATION PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

### Terre de Solemme Brut

75 % de 2015, 25 % de 2014, 2013, 2012

Couleur jaune pâle, teinte verdâtre. Nez ouvert, sous-bois, propre, sur les feuilles séchées. Bouche sèche, belle acidité, corps moyen, très bel équilibre, salin, minéral, très bien équilibré. 6 grammes de sucre par litre. **90/100**

75 % 2015, 25% from 2014, 2013, 2012.

Pale yellow colour, greenish tinge. Open nose, earthy, clean, dried leaves. Palate is dry, high acidity, medium body, very nice balance, salty, mineral, very well balanced. 6 grams of sugar per liter. **90/100**

### Ambre de Solemme Brut Nature

vendange 2015

Couleur jaune moyen, cuivre très clair, or clair. Nez sur les fruits rouges, fraises des bois, cerise, ouvert, vineux, feuilles, sous-bois, miel, truffe, forêt. Bouche sèche, belle acidité, corps moyen, pommes rouges, sous-bois, truffes, réglisse, tonka, miel, finale moyenne à longue. **92/100**

Colour is medium yellow, very light copper, light golden colour. Nose with red fruits, wild strawberries, cherry, open, vinous, leaves, earthy, honey, truffle, forest. Palate is dry, high acidity, medium body, red apples, mushrooms, forest floor, truffles, liquorice, Tonka, honey, medium to long length. **92/100**

# CHAMPAGNE GOSSET

D'emblée, en pénétrant chez Gosset, on ressent une façon bien spécifique d'appréhender les vins de Champagne. Ni la démarche, le message ou les savoir-faire Maison ne s'apparentent à l'esprit coutumier champenois. Il ne s'agit pas ici de se démarquer pour livrer un discours marketing policé, la Maison n'a rien à prouver, son raffinement est à la hauteur de sa discrétion, sa longévité un gage de reconnaissance, sans équivalent.

La dégustation guidée par Odilon de Varine-Bohan, Chef de cave et Directeur général adjoint, donne le ton : « On se trouve dans une petite Maison familiale qui existe depuis 1584, on le revendique, mieux il n'y a pas de volonté de croissance ». Son Président, Jean-Pierre Cointreau, dont la famille a racheté la Maison Gosset en 1993 est d'accord sur ce point.

Maître des vinifications depuis 14 ans, Odilon de Varine-Bohan pointe quelques indices de l'exception Gosset. En 17 successions, la surface du vignoble s'est amoindrie, il s'appuie donc majoritairement sur les approvisionnements. *Pas de pensée unique dans la Maison !* Pour commencer, en marge des contrats à long terme, il se réserve la liberté de choisir une partie des approvisionnements parmi les secteurs qui l'intéressent le plus, selon l'impact que l'année aura eu sur les vignes et leur exposition, les méthodes culturelles des vignerons... Autre principe fondamental : « Il n'y a pas de recette, en vinification champenoise, la recette c'est l'antithèse », affirme-t-il. Et de poursuivre, ici, « On garde l'acide malique », pour préserver la fraîcheur, la minéralité, la salinité... Question dosage, les dégustations sont faites à l'aveugle, histoire de trouver le



Odilon de Varine-Bohan et Paz Levinson

meilleur équilibre, idem dans le cadre des assemblages : « goûter à l'aveugle permet d'aller chercher ce qui nous importe le plus ». Quant aux vins de réserve : « ils sont utilisés avec parcimonie, telles des épices, sorte de léger correctif qui manquerait à ce qu'on est en train de faire ».

De même qu'il est ici moins question de millésime que du temps compté. « Une fois la bouteille sur la table, comment sait-on le temps qu'a passé un millésime sur lies » ? De là mûrit l'idée insolite de créer un assemblage savant, minutieux, garant d'un équilibre, destiné à la garde : « L'assemblage est conçu dès le départ pour que la profondeur du vin ne vienne pas des raisins, mais de son séjour sur lies ». Ainsi naquit la cuvée *12 ans de cave à minima brut*, un vin d'une grande

complexité que domine légèrement le pinot noir et dont le message est limpide « ce vin a passé 12 ans en cave sur lies ».

De ces quelques fragments il est aisé d'entrevoir le travail d'orfèvre qui se joue en caves et comment on y cultive l'art du vieillissement. Les cuvées *Célébris 2007 Extra Brut* et *Célébris Rosé 2007 Extra Brut*, d'un même millésime, en sont une l'éclatante illustration. Rares dans la Maison Gosset, les cuvées Célébris ne sont élaborées que par la conjugaison d'éléments concomitants : en l'occurrence ici, par l'expression des terroirs que les conditions climatiques 2007 ont rendu propice, et grâce notamment à l'ingénieur savant qui œuvre en caves, à même d'anticiper dans le temps, le comportement alchimique de ses assemblages.

From the very beginning, when you enter Gosset's house, you feel a very particular way to approach the Champagne wines. There is nothing like the approach, the message or the know-how of the House that is similar to the customary Champagne spirit. This is not a question of standing out from the crowd to deliver a political marketing discourse, the House has nothing to prove, its refinement is equal to its discretion, its longevity a unique recognition token.

The tasting guided by Odilon de Varine-Bohan, Cellar Master and Deputy General Manager, sets the tone: "We are in a small family House that has existed since 1584, we claim it, the better there is no desire for growth". Its President, Jean-Pierre Cointreau, whose family bought the Maison Gosset in 1993, agrees on this point.

14 years as a master winemaker, Odilon de Varine-Bohan points out a few clues to the Gosset exception. In 17 successions, the surface vineyard area has been reduced, so he relies mainly on supplies. No single thought in the House! To begin with, apart from long-term contracts, he reserves the freedom to choose part of the supplies from among the sectors that interest him most, depending on the impact that the year has had on the vines and their exposure, the winegrowers' cultivation methods, etc. Another fundamental principle: "There is no recipe, in Champagne winemaking, the recipe is the antithesis," he says. He continues, *We keep the malic acid*, to preserve freshness, minerality, salinity... In terms of dosage, the tastings are done in blind tastings, to find the best balance, and the same goes for the blends: "tasting blindly allows us to find what is most important to us". As for the reserve wines: "they are used with parsimony, like spices, a sort of slight corrective that would be missing from what we are doing".

In the same way, the question here is less about the vintage than about time. "Once the bottle is on the table, how do you know how much time a vintage has spent on the lees"? This is where the unusual idea of creating a skilful, meticulous blend, guaranteeing balance and intended for ageing matures: "The blend is designed from the outset so that the wine's depth does not come from the grapes, but from its stay on the lees". Thus was born the cuvée *12 ans de cave à minima brut*, a very complex wine slightly dominated by pinot noir, with a clear message: "this wine has spent 12 years in the cellar on its lees".

From these few fragments it is easy to glimpse the work of the goldsmith that takes place in the cellars and how the aging art is cultivated there. The vintages *Celebris 2007 Extra Brut* and

*Célébris Rosé 2007 Extra Brut*, both from the same vintage, are a brilliant illustration of this. It is rare at Maison Gosset that the Celebris cuvées are only made by a combination of concomitant elements: in this case, by the expression of the terroirs that the 2007 climatic conditions have made favourable, thanks in particular to the ingenious scientist who works in the cellars, capable of anticipating the alchemical behaviour of his blends over time.

Annemarie Nouaille

EN SAVOIR → [WWW.CHAMPAGNE-GOSSET.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-GOSSET.COM)



## DÉGUSTATION PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

### Gosset Blanc de Blancs

Base 2016

Couleur très claire, jaune pâle, bord argenté. Nez très net, sous-bois, minéral, coquille d'huître, cendre, cire d'abeille. Bouche sèche, belle acidité, corps moyen, très salé, crayeux, avec un beau côté brut et élégant. **93/100**

*Basis 2016.*

Very clear colour, pale yellow, silver rim. Nose is very clean, earthy, mineral, oyster shell, ashes, beeswax. Palate is dry, high acidity, medium body, very salty, chalky with a lovely austerity and elegance. **93/100**

### Gosset Célébris 2007

3 grammes, Extra Brut ; dégorgé il y a plus de 2 ans.

La robe est jaune moyen avec un bord doré. Nez : intensité moyenne, net, fruits blancs confits, miel, complexe, sous-bois. En bouche, sec, belle acidité, corps moyen, rond, joli contraste entre les arômes bruts, la minéralité et les arômes et saveurs vineux. **94/100**

*3 grams, Extra Brut; disgorged more than 2 years ago.*

The colour is medium yellow with golden. Nose: medium intensity, clean, confit white fruits, honey, complex, earthy, palate, dry, high acidity, medium body, rounded, nice contrast between the austerity, minerality and the winery aromas and flavors. **94/100**



Yann Munier, Paz Levinson, et Mathieu Brecy

## CHAMPAGNE PANNIER

Constitués en coopérative à Château-Thierry, au cœur des coteaux de la Vallée de la Marne, les Champagne Pannier se sont progressivement imposés comme l'un des plus importants négoce de la région. Les sous-sols sur lesquels la Maison a trouvé son assise renferment d'anciennes et précieuses carrières de pierre du XII<sup>ème</sup> siècle ; enfouies à 30 mètres de profondeur et transformées en caves, il est aisé de comprendre l'apport inestimable qu'elles procurent dans l'élevage des vins de la Maison.

Nantis d'une situation géographique et géologique avantageuse, les Champagne Pannier prennent véritablement leur essor à partir de 1974. Tissant consciencieusement un important réseau d'adhérents et/ou de partenaires, aujourd'hui la marque concentre près de 70 ha d'approvisionnement de haute qualité pour l'élaboration de sa gamme ; du meunier (30 %) dont c'est ici le territoire de prédilection, du chardonnay de la Côte des Blancs (40 %), du pinot noir de la Montage de Reims (30 %). Attenant aux caves, les bâtiments et les outils de production ont été modernisés, qui permettent désormais de

maîtriser tous les stades d'élaboration des vins, jusqu'à leur expédition.

Au-delà de ces aménagements appréciables, c'est grâce au talent et à l'ingéniosité de Philippe Dupuis, Chef de caves de la Maison 35 ans durant, que le style Pannier va trouver à s'incarner. L'intérêt qu'il porte aux raisins noirs va servir de terreau idéal à ce qu'il recherche. Son intuition l'encourage à concevoir un assemblage inédit. Composé d'une forte proportion de raisins noirs donc et d'un peu de chardonnay, le fruit de cet alliage occasionnera la naissance de la 1<sup>ère</sup> cuvée *Égérie*. Parfaitement équilibrée, elle correspond à ses attentes : un charnu délicat, une vinosité élégante, que rehaussent la fraîcheur et la minéralité du chardonnay. Unaniment plébiscité, le premier millésime des cuvées *Égérie 1985* installera durablement la Maison dans la notoriété, de même que son style original.

Aujourd'hui, c'est Yann Munier qui assure la relève de Philippe Dupuis, avec force compétences et savoir-faire, en digne héritier des secrets de fabrication Maison. La gamme des Champagne s'est enrichie autour de la philosophie *séduction par*

*la puissance*, de fondamentaux tels que *fruité, vinosité, élégance* et de l'exigence qualitative cher à Pannier. La collection, que la Maison pare d'un nouvel habillage aussi épuré qu'élégant, se positionne essentiellement en CHR, à la faveur d'une échelle de prix attractive, et se décline à la coupe pour l'apéritif ou sur de multiples accords gastronomiques.

Deux cuvées emblématiques de la Maison Pannier s'invitent à nos tables en fin de l'année : *Égérie 2008* : telle que sa signature d'origine, elle résulte d'un habile équilibre des trois cépages, issus des grands terroirs de Champagne ; chic et raffinée dans son nouvel habillage, la cuvée a bénéficié d'un lent repos de 10 ans, à l'ombre des fameuses caves médiévales ; *Égérie Rosé* : élaboré sur une base 2008, ce rosé de saignée concentre une sélection de raisins issus de 5 grands secteurs de Champagne, auxquels sont ajoutés 20 à 30 % de chardonnay dès l'assemblage. Cet échange en cuve apporte la structure, l'élégance et la légèreté recherchées ; véritable champagne rosé de gastronomie, il reflète l'expression la plus fidèle du style Maison.

Formed as a cooperative in Château-Thierry, in the heart of the hillsides of the Vallée de la Marne, Champagne Pannier has gradually established itself as one of the most important wine merchants in the region. The basements on which the House has found its foundation contain ancient and precious stone quarries dating from the 12<sup>th</sup> century; buried 30 metres deep and transformed into cellars, it is easy to understand the invaluable contribution they make to the maturing of the House's wines.



Thanks to their advantageous geographical and geological situation, Champagne Pannier really took off in 1974. Conscientiously weaving a large membership and/or partner network, today the brand concentrates nearly 70 hectares of high quality supplies for the elaboration of its range; from the Meunier (30%) for which this is the territory of predilection, the Chardonnay from the Côte des Blancs (40%), the Pinot Noir from the Montage de Reims (30%). The buildings and production tools adjoining the cellars have been modernised, allowing us to control all the stages of wine production, right up to shipment.

In addition to these appreciable improvements, and thanks to the talent and ingenuity of Philippe Dupuis, Cellar Master of the House for 35 years, the Pannier style has become embodied.

His interest in black grapes will serve as the ideal breeding ground for what he is looking for. His intuition encouraged him to conceive an original blend. Composed of a high proportion of black grapes and a small amount of Chardonnay, the fruit of this blend will give birth to the first cuvée *Égérie*. Perfectly balanced, it corresponds to his expectations: a delicate fleshiness, an elegant vinosity, enhanced by the freshness and minerality of the chardonnay. Unanimously acclaimed, the first vintage of the *Égérie 1985* cuvées will establish the House's reputation, as well as its original style, on a long-term basis.

Today, Yann Munier is taking over from Philippe Dupuis, with great skill and know-how, as a worthy heir to the House's manufacturing secrets. The Champagne range has been enriched around the philosophy of seduction by power, fundamentals such as *fruitiness*, *vinosity*, elegance and the high-quality standards so dear to Pannier. The collection, which the House is now presenting in a new packaging that is as pure as it is elegant, is essentially positioned in the catering sector, with an attractive price range, and is available in glasses for aperitifs or with a wide range of gastronomic pairings.

Two emblematic vintages of Maison Pannier are invited at the end of the year: *Égérie 2008*: as its original signature, is the result of a skilful balance of the three grape varieties from the great terroirs of Champagne; chic and refined in its new packaging, the cuvée has benefited from a slow 10 year rest in the shade of the famous medieval cellars; *Égérie Rosé*: produced on a 2008 basis, this rosé de saignée concentrates a selection of grapes from 5 major areas of Champagne, to which 20 to 30% Chardonnay is added during blending. This exchange in the vat provides the structure, elegance and lightness sought after; a true gastronomic rosé champagne, it reflects the most faithful expression of the House style.

Annemarie Nouaille

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHAMPAGNEPANNIER.COM](http://WWW.CHAMPAGNEPANNIER.COM)

## DÉGUSTATION PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

### Sélection Brut

Couleur claire, bulles très délicates. Nez net, intensité moyenne, pommes jaunes, poires confites et touche de fleurs blanches. Bouche douce avec une belle acidité, corps moyen, très frais, pomme jaune, camomille. De longueur moyenne mais bien équilibrée. **89/100**

Light colour, very delicate bubbles. Clean nose, medium intensity, yellow apples, confit pears and touch of white flowers. Palate: off-dry, high acidity, medium body, very fresh, yellow apple, chamomile. Medium length but well balanced. **89/100**

### Extra Brut

Couleur très claire, bord plus clair. Nez : la première sensation est sur les fruits blancs, les fleurs, coquilles d'huîtres et les arômes très délicats de brioche et de grillé. La bouche est sèche, belle acidité, corps moyen, intensité de saveur moyenne ; simple et frais, légèrement amer en bouche, longueur moyenne, équilibré. Très bien intégré, sur l'écorce d'agrumes, profil salin et minéral. **90/100**

Very light colour, lighter rim Nose: the first sensation is about white fruits, flowers, oyster shells and very delicate brioche and toasted aromas. Palate is dry, high acidity, medium body, medium intensity of flavor's; simple and fresh, slightly bitter on the aftertaste, moderate length, balanced. Very well integrated, with citrus peel, salty and mineral profile. **90/100**

# MAISON FREREJEAN FRÈRES



Didier Pierson, Guillaume Frerejean Taittinger, Paz Levinson et Florestan de Rouvray.

Implantée à Avize, capitale de la Côte des Blancs, la Maison Frèrejean Frères a d'emblée pris le pari de concevoir ses Champagne à partir des chardonnays de ce territoire si propice. L'aventure de cette maison indépendante a débuté en 2005, sous l'impulsion collégiale de Guillaume, Rodolphe et Richard Frèrejean Taittinger. Bientôt rejoints par Didier Pierson, Champenois d'origine et associé, qui en vinificateur hors-pair préside à l'élaboration des cuvées.

Petite structure, mais grande motivation des dirigeants, ou comment trouver sa place parmi les plus Grands... Leur idée, se concentrer sur les particularités et les typicités prodigieuses des Grands et 1<sup>ers</sup> crus du vignoble de la Côte des Blancs; sélectionnant les raisins, village par village, à la manière des bourguignons. Particulièrement attentif au travail des vignes, Didier suit l'évolution des parcelles, en fonction du calendrier lunaire; de même qu'en cave il agit en fonction des montées de sève (remuage, dégorgement).

De production confidentielle dédiée à la famille et aux amis, l'affaire prospère. Peu à peu, le vignoble en propre s'élargit de petites parcelles supplémentaires sur les villages Grands crus de Cramant, Mesnil-sur-Oger, et de celui 1<sup>er</sup> cru de Grauves. La viticulture glisse progressivement en bio, les approvisionnements complémentaires de pinot noir proviennent exclusivement de terroirs, dont Frèrejean Frères connaît chaque parcelle, chaque vigneron.

La Maison cultive la solidarité et défend son statut artisanal, valeurs qui la tiennent à mi-chemin entre marques et vigneron. La volonté: rester une entreprise à taille humaine en phase avec son temps, évoluer, créer, tout en s'appuyant sur les savoir-faire et les traditions. Dans les caves de plus de 3 siècles, la cuverie est d'ailleurs équipée d'un grand nombre de petites cuves émail, nécessaires à la répartition des différentes récoltes, mais qu'on privilégie principalement ici, pour

leur aptitude à maintenir une température constante. Au niveau des vinifications, Didier Pierson opère en fonction de ce que la nature lui a offert; il décide à partir de dégustations à l'aveugle, idem au niveau du dosage, il n'y a pas de règle, sinon celle de sublimer le potentiel de la matière. La logique de la Maison: chercher à faire parler les années et les terroirs, ce qui engendre de patients vieillissements.

Un bon vin c'est d'abord une affaire de personnes, de convictions et de réalités de terrain. Du travail de la terre, pour des sols plus vivants et des raisins plus complexes et de grande qualité, à celui en cave qui accompagne respectueusement le rythme des vins, les cuvées Maison développent chacune une personnalité qui reflète la qualité des terroirs.

Fidèles à leur résolution de ne produire que de l'excellence, les associés forcent le respect, leurs cuvées sont repérées, reconnues par l'aristocratie de la profession, comme autant de pépites rares.

Une nouvelle gamme à dimension organoleptique est en devenir. *Solaire* est la 1<sup>ère</sup> cuvée du triptyque *Trinité astrale*, un trio de cuvées élaboré en hommage aux 3 astres: la terre, le soleil et la lune; *Solaire* qui symbolise la lumière, la chaleur, et l'éclat des chardonnays de 3 terroirs Grands crus (Cramant, Avize, Oger); une partie des vins de réserve est légèrement passée en fût, le dosage est de 3 gr!

Des cuvées en écho à l'aventure fraternelle des 3 fondateurs de la Maison.



Credit: Damien Boisson-Berçu

Established in Avize, the capital of the Côte des Blancs, the Maison Frèrejean Frères immediately took up the challenge of designing its Champagne based on this favourable territory's chardonnays. This independent house began its adventure in 2005, under Guillaume, Rodolphe and Richard Frèrejean Taittinger's collegial leadership. Soon they were joined by Didier Pierson, a Champagne native and partner, who as an outstanding winemaker presides over the vintages elaboration.

Small structure, but great managerial motivation, or how to find one's place among the greatest... They decided to concentrate on the prodigious particularities and typicities of the Grands and 1st growths of the Côte des Blancs vineyards; selecting the grapes, village by village, in the Burgundian way. Didier is particularly attentive to the work in the vines and follows the development of the plots according to the lunar calendar; just as in the cellar he acts according to the rising sap levels (stirring, disgorging).

The business thrives from confidential production dedicated to family and friends. Step by step, the vineyard grows with small additional plots of land in the Cramant and Mesnil-sur-Oger Grands Crus villages, and in the 1st cru of Grauves. Viticulture is gradually moving towards organic farming, with additional pinot noir supplies coming exclusively from terroirs of which Frèrejean Frères knows each parcel and each winegrower.

The House promotes solidarity and defends its artisanal status, values that keep it halfway between brands and winegrowers. The aim: to remain a human-sized company in step with the times, to evolve and create, while relying on know-how and traditions. In the cellars dating back more than 3 centuries, the winery is moreover equipped with a large number of small enamelled



Paz Levinson

vats, necessary for the different harvests, but which are mainly favoured here, for their ability to maintain a constant temperature. Didier Pierson's wine-making methods are based on what nature has given him; he decides on the basis of blind tastings, and the same goes for the dosage. The only rule is to sublimate the material's potential. The House's philosophy is to try to make the years and the terroirs speak for themselves, which leads to patient ageing.

A good wine is first and foremost a matter of people, convictions and realities on the ground. From working the land, for more lively soils and more complex, high-quality grapes, to the work in the cellar that respectfully accompanies the rhythm of the wines, the Maison cuvées each develop a personality that reflects the qualities of the terroirs.

The partners, remaining true to their resolution to produce only

excellence, command respect, and their cuvées are recognised by the aristocracy of the profession as rare gems.

A new range with an organoleptic dimension has been created. *Solaire* is the first cuvée of the triptych *Trinité astrale*, a triple cuvée elaborated in homage to the 3 stars: the earth, the sun and the moon. *Solaire* symbolises light, warmth and the brilliance of the Chardonnays from 3 Grands Crus terroirs (Cramant, Avize, Oger); part of the reserve wines is lightly casked, the dosage is 3 grams!

These vintages echo the fraternal adventure of the 3 Houses' founders.

Annemarie Nouaille

EN SAVOIR ➔ WWW.FREREJEANFRERES.COM

## DÉGUSTATION PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

### Blanc de Blancs Premier Cru

Couleur jaune pâle, bord doré. Nez net, intensité moyenne, miel, lavande, quelques pommes. Nez très vineux, complexe et minéral. En bouche le vin est légèrement sec, belle acidité, vif, très bien équilibré, fleurs blanches, camomille, miel, brioche, de longueur moyenne. Un vin complexe et équilibré. **92/100**

Pale yellow colour, golden rim. Clean nose, medium intensity, honey, lavender, some apples. Very vinous, complex and mineral nose. On the palate the wine is off-dry, high acidity, sharp, very well balanced, white flowers, chamomile, honey, brioche, medium long length. A complex wine with balance. **92/100**

### Cuvée des Hussards 2012 Extra Brut

Le vin a une couleur pâle avec un bord jaune pâle moyen. Le nez est très complexe, net et de haute intensité. Arômes de sous-bois, de coquilles d'huîtres, très persistants en bouche avec un beau potentiel de garde. **91/100**

The wine has a pale colour with medium yellow pale rim. Nose is very complex, clean and high intensity. Aromas of mushrooms, oyster shells, very persistent on the palate with a nice ageing potential. **91/100**



# CHAMPAGNE JEAN DIOT

Halte à Vinay au Domaine Jean Diot et embarquement immédiat pour une dégustation décalée. Nombreux sont ceux présents qui aiment à partager ces moments où il est question de goûter le travail de l'artiste et réciproquement. Lui, il donne son âme pour ses flacons, à eux, fins du palais, d'en apprécier la philosophie des contenus.

Créer... Non pas en sage suiveur que la bonne fortune aurait doté d'un patrimoine et qui le perpétue ; mais en tant qu'individu maîtrisant un art, un savoir, une technique et dont on reconnaît la créativité dans l'originalité de sa production.

Être sérieux, sans se prendre au sérieux, un trait de caractère qui sied bien à Jean-Philippe Diot.

Lorsque leurs parents cèdent l'exploitation familiale il y a une vingtaine d'années, Jean-Philippe Diot, sa sœur Pascaline et leur conjoint respectif ont déjà dans l'idée d'élargir la gamme. Cependant que ses associés familiaux développent l'outil de production, Jean-Philippe, inspiré par le potentiel du vignoble, envisage de donner libre cours à son imagination en créant de nouvelles cuvées.

La combinaison gagnante pour un grand Champagne consiste à associer les qualités des 3 principaux cépages ; ce dont dispose le domaine doté de vignes de 35 ans d'âge en moyenne, réparties entre Vinay et Moussy, et que complète un approvisionnement familial.

## **RIEN N'EST PERMANENT, SAUF LE CHANGEMENT !**

Tel un compositeur qui anticipe l'harmonie des notes, Jean-Philippe pressent, suivant l'année, comment interagir avec les différentes expressions et palettes aromatiques de sa matière première. Ici, rien n'est figé dans le marbre, chaque récolte est l'occasion de créer quelque chose d'original, de surprenant. Et la cuverie à cet égard, reste un fertile sanctuaire à ses créations. Là, nourrit par son inspiration, il réinvente, tout en préservant le fil rouge de la Maison - celui d'offrir une gamme de vins de caractère, savant équilibre entre puissance et fraîcheur. De ses choix de vinificateur avisé, atypique, qui proscrit la fermentation malolactique, mais opte pour un élevage en fût individuel de chaque cépage, et que flattent des installations

adaptées à son style, découlent des cuvées qui tranchent avec l'uniformité. Fait incontestable, l'imagination n'altère en rien ici le travail précis, fin et minutieux qui préside à l'élaboration des vins.

La gamme est riche d'une grande diversité de cuvées, de prestige et même de niche *Premier Regard Brut, Esprit Libre Extra Brut, Magie Blanche Blanc de Blancs, Crayons de Vigne Rosé, Extase Blanc de Noirs, Extase Rosée Brut nature 2014, Extase Boisée 2011, Exception boisée 2012, Coteaux Champenois Blanc* (édition limitée à 150 magnums)... Gagné haut la main, le pari de ces cuvées aussi gouleyantes que rafraîchissantes pour la Champagne, touche autant les néophytes que les amateurs éclairés, même hors frontières.

Fidèle à son image d'inaugurateur, Jean-Philippe Diot promet de nouvelles pépites, certaines en devenir sont d'ailleurs déjà sur le banc d'essai.

A stopover at Vinay at the Domaine Jean Diot and immediate boarding for an offbeat tasting. There are many people present who like to share these moments where you can taste the work of the artist and vice versa. He gives his soul for his bottles, to them, for the sake of the palate, to appreciate the content's philosophy.

To create ... Not as a wise follower whom good fortune would have endowed with a patrimony and who perpetuates it; but as an individual who masters an art, a knowledge, a technique and whose creativity is recognised in the originality of his production.



Being serious, without taking oneself seriously, a characteristic that suits Jean-Philippe Diot quite well.

When their parents sold the family business about twenty years ago, Jean-Philippe Diot, his sister Pascaline and their respective spouses already had the idea of expanding the range. While his family partners develop the production tool, Jean-Philippe, inspired by the vineyard's potential, plans to give free rein to his imagination by creating new cuvées.

The winning combination for a great Champagne consists in combining the qualities of the 3 main grape varieties; this is what the estate has at its disposal, with vines of 35 years old on average, divided between Vinay and Moussy, and complemented by a family supply.

### Nothing is permanent, except changes !

Such as a composer who anticipates harmony of notes, Jean-Philippe anticipates, depending on the year, how to interact with the different expressions and aromatic palettes of his raw material. Here, nothing is fixed in marble, each harvest is an opportunity to create something original, something surprising. And the winery, in this respect, remains a fertile sanctuary for his creations. There, nourished by his inspiration, he reinvents, while preserving the red thread of the House - that of offering a wide range of wines with character, a skilful balance between power and freshness. His choices as a wise, atypical winemaker, who prohibits malolactic fermentation but opts for individual barrel ageing of each grape variety, and who is flattered by facilities adapted to his style, result in cuvées that stand out from the uniformity. There is no doubt that imagination does not in any way affect the precise, fine and meticulous work that goes into the making of the wines.

There is a wide diversity of vintages, prestige and even niche *Premier Regard Brut*, *Esprit Libre Extra Brut*, *Magie Blanche Blanc de Blancs*, *Crayons de Vigne Rosé*, *Extase Blanc de Noirs*, *Extase Rosée Brut Nature 2014*, *Extase Boisée 2011*, *Woody Exception 2012*, *Coteaux Champenois Blanc* (limited edition — 150 magnums only)... The wager on these cuvées, as refreshing as they are refreshing

for Champagne, has been won with flying colours, and will appeal as much to novices as to enlightened amateurs, even beyond the borders of France.

Jean-Philippe Diot, loyal to his image as a pioneer, is promising new varieties, some of which are already on the test bench.

Annemarie Nouaille

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHAMPAGNE-DIOT.FR](http://WWW.CHAMPAGNE-DIOT.FR)

## DÉGUSTATION PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

### Coteaux Champenois, 100 % Chardonnay

Couleur jaune pâle, teinte verdâtre. Nez net, d'intensité moyenne, avec une élégante réduction et des arômes de vanille, de maïs, de maïs grillé, de pommes jaunes. Bouche sèche, belle acidité, corps moyen, frais, vanille, poire et touche de fumé, salin. Bouche fraîche, stricte et fine, corps moyen. Pas si boisé en bouche et aérien, très élégant. **92/100**

Pale yellow colour, greenish tinge. Clean nose, medium intensity, with a smart reduction and aromas of vanilla, corn, grilled corn, yellow apples. Palate is dry, high acidity, medium body, fresh, vanilla, pear, and touch of smokiness, salty, fresh, much stricter and finer and medium body. Not so oaky on the palate and not so heavy, very elegant. **92/100**

### Exception Boisée, Extra Brut

Couleur jaune pâle, clair, fines bulles. Au nez le vin est plus vineux, net, d'intensité moyenne, élégant, touche de vanille, Tonka, cendre. En bouche le vin est sec, belle acidité, vanillé, très bien intégré, très complexe, arrière-goût amer mais salin et avec une longue persistance. Le chêne donne de la longueur et de la tension. **93/100**

Pale yellow colour, clear, tiny bubbles. On the nose the wine is more vinous, clean, medium intensity, elegant, touch of vanilla, Tonka, ashes. On the palate the wine is dry, high acidity, vanilla, very well integrated, very complex, bitter aftertaste but salty and with long persistence. The oak gives length and tension. **93/100**

# CHAMPAGNE PAUL BARA



Paz Levinson et Christian Forget

La Maison Paul Bara, fondée en 1833, cultive avec soin et rigueur 11 hectares d'un domaine exceptionnel situé à Bouzy, terroir classé 100 % Grand Cru. Le vignoble est réparti sur 33 parcelles, dont 9,5 hectares en pinot noir et 1,5 hectare en chardonnay. Dans ce secteur de la Montagne de Reims, les sols plus profonds développés sur craie, conviennent idéalement au pinot noir. Cépage pivot, il constitue la charpente des vins de Champagne auxquels il apporte corps et puissance ; il est, de plus, le garant de leur bon vieillissement.

À l'origine du développement du Domaine familial, il y eut Paul Bara dont la légende perdure toujours en Champagne. Dans les

années cinquante, la terre est un bien précieux, on en prend grand soin, on travaille avec elle, conscient de sa générosité. Animé d'une infinie reconnaissance, Paul Bara nourrit une véritable passion pour son vignoble aux parcelles d'exception. Ne pas contraindre les vignes, ne pas viser de gros rendements, exploiter mais dans le plus grand respect. Sur ce socle vertueux, il bâtit la réputation Paul Bara, une signature, synonyme de très haute qualité. Une signature qui lui fera, à lui et ses cuvées, traverser l'Atlantique bien avant ses pairs.

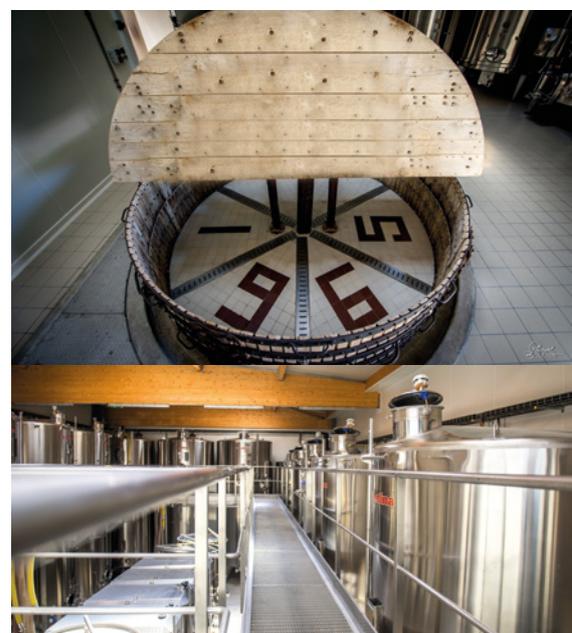
Sa fille, Chantale, lui emboîte le pas quelques années plus tard ; les connaissances qu'elle acquiert auprès de son père, la conforte de poursuivre sur la même voie, tout en initiant de grands travaux de rénovation de cuverie, pour gagner encore davantage en précision lors des vinifications. Parallèlement, et toujours dans une quête d'équilibre sur le vignoble, à écouter et à observer la nature, la Maison supprime tous les intrants chimiques, ce qui lui vaudra l'obtention des certifications HVE et VDC.

Le vin est un véritable travail d'auteur, il est le fruit d'un terroir particulier, mais aussi et surtout l'expression de la sensibilité de celui qui le crée. À l'atavisme familial, s'est joint en 1987, Christian Forget, Chef de caves. En sa personne, qui affectionne particulièrement le pinot noir, jusqu'à s'en faire une spécialité, la Maison ne pouvait pas mieux tomber. C'est lui, sous la direction d'Evelyne Dauvergne, qui a succédé à Chantale en 2018, le garant du style Paul Bara. Apporter fraîcheur et élégance à un terroir et un cépage qui

apportent puissance et maturité ; c'est l'un des enjeux de ce Chef de caves, avec pour but ultime la recherche du parfait équilibre. Des vendanges, cueillies à la main, n'entreront exclusivement que les jus de première presse ; la fermentation alcoolique se fait en cuve inox et la fermentation malolactique est bloquée. Les vins sont assemblés en jouant sur les infinies nuances de ce terroir pluriel. Une fois mis en bouteilles, c'est dans l'ombre fraîche des caves centenaires qu'ils pourront se reposer de longues années afin de pouvoir un jour s'exprimer pleinement.

Au fil de la dégustation de la gamme, un fil rouge s'esquisse dans les vins ; tous se distinguent par leur fraîcheur et l'élégance de leur fruité, typiques des terroirs de Bouzy. Les cuvées millésimées, *Comtesse Marie de France 2008* et son aînée de 1996 ; les cuvées *Spécial Club 2012*, *Spécial Club Rosé 2014* entre autres, confirment le grand potentiel de garde des Champagne Paul Bara. Des cuvées confidentielles qui déploient une incroyable palette d'arômes, qu'il faut savoir attendre, malgré la pression des amateurs de ces pépites.

Quant au *Coteau champenois Bouzy rouge 2015*, la réputation de la Maison pour ce vin n'est plus à faire ; à l'instar de cette cuvée, qui présente sous sa belle robe rubis, une explosion d'arômes de cerise, de fraise et d'épices, tandis qu'en bouche dominant une matière souple, élégante et intense et qui peut encore vieillir.



The Maison Paul Bara, founded in 1833, carefully and rigorously cultivates 11 hectares of an exceptional estate located in Bouzy, a terroir classified 100% Grand Cru. The vineyard is spread over 33 plots, including 9.5 hectares of Pinot Noir and 1.5 hectares of Chardonnay. Here in this sector of the Montagne de Reims, the deeper soils developed on chalk are ideally suited to Pinot Noir. Pinot Noir is a pivotal grape variety and forms the backbone of Champagne wines to which it brings body and power; it also guarantees their good ageing potential. Paul Bara was the founder of the family estate, whose legend still lives on in Champagne. In the 50s, the land is very precious, we take great care of it, we work with it, conscious of its generosity. Driven by infinite gratitude, Paul Bara has a real passion for his vineyard with its exceptional plots. He does not constrain the vines, does not aim for high yields, and exploits them with the greatest respect. On this virtuous foundation, he built the reputation of Paul Bara, a signature, synonymous with very high quality. A signature that will make him and his vintages cross the Atlantic far ahead of his peers.

His daughter, Chantale, followed in his footsteps a few years later; the knowledge she acquired from her father encouraged her to continue along the same path, while at the same time initiating major renovation work in the vatting house to improve the precision of the vinification process. At the same time, and always in a quest for balance in the vineyard, listening to and observing nature, the House eliminated all chemical inputs, which earned it HVE and VDC certification.

The wine is a true author's work, it is the fruit of a particular terroir, but also and above all the result of the expression of the creator's sensitivity. Christian Forget, Cellar Master, joined the family atavism in 1987. In his person, who is particularly fond

of Pinot Noir, to the point of making it a speciality, the House could not have come at a better time. He, under the direction of Evelyne Dauvergne, succeeded Chantale in 2018, the guarantor of the Paul Bara style. Bringing freshness and elegance to a terroir and a grape variety that bring power and maturity; this is one of the challenges of this Cellar Master, with the ultimate goal of seeking the perfect balance. The hand-picked harvest will only bring in the first press juice; the alcoholic fermentation takes place in stainless steel vats and the malolactic fermentation is blocked. The wines are blended by playing on the infinite nuances of this plural terroir. Once bottled, they can rest for many years in the cool shade of the century-old cellars so that one day they can express themselves fully.

Throughout tasting the range, a red thread runs through the wines; all are distinguished by their freshness and the elegance of their fruitiness, typical of the terroirs of Bouzy. The vintage cuvées, *Comtesse Marie de France 2008* and its eldest of 1996; the cuvées *Spécial Club 2012*, *Spécial Club Rosé 2014* among others, confirm the great ageing potential of Champagne Paul Bara. Confidential cuvées that display an incredible palette of aromas, which one must know how to wait for, despite the pressure from amateurs of these delicacies.

As for the *Coteau champenois Bouzy red 2015*, the House's reputation for this wine is well established; like this cuvée, which presents an impressive ruby colour, an explosion of cherry, strawberry and spice aromas, while on the palate a supple, elegant and intense substance dominates, and which can still be aged.

Annemarie Nouaille

EN SAVOIR → [WWW.CHAMPAGNEPAULBARA.COM](http://WWW.CHAMPAGNEPAULBARA.COM)



## DÉGUSTATION PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

### Brut Réserve

80 % pinot noir, 20 % chardonnay, base 2013, 50%

Réducteur au nez, petit oignon, fruits mûrs, petit champignon, cire d'abeille, cendre. Légèrement sucré, belle acidité, corps moyen, alcool moyen, bien équilibré. 7 grammes de sucre par litre. **91/100**

80% pinot noir, 20% chardonnay, base 1013, 50%

On the nose is reductive, little onion, ripe fruits, little mushroom, beeswax, ashes. Off-dry, high acidity, medium body, medium alcohol, balanced. 7 grams of sugar per liter. **91/100**

### Paul Bara Spécial Club 2012

La couleur est légère, au nez net, brioche délicate, pommes jaunes, camomille, poires, une touche de miel. Palais légèrement sucré, belle acidité, corps moyen, rond, structuré, long, brioché, beurre, crémeux, un peu de cerise, minéral, long. **94/100**

Colour is light, clean nose, delicate brioche, yellow apples, chamomile, pears, a touch of honey. Palate is off-dry, high acidity, medium body, rounded, structured, long length, brioche, butter, creamy, some cherry, mineral, long. **94/100**



La famille Tissier entoure Paz Levinson

# CHAMPAGNE J.M. TISSIER

Depuis 1998, les époux Jacques et Marie-Christine Tissier, leurs 2 fils, Gaëtan et Anthony, volent de leurs propres ailes sous la Marque J.M. Tissier. Longtemps Jacques a travaillé aux côtés de son père sous l'enseigne Diogène Tissier, qu'avait créé son grand-père, aujourd'hui exploitée par son cousin. Les initiales J.M. Tissier, sont un hommage à Jean-Marie, père de Jacques, de même qu'elles font références aux prénoms de Jacques et Marie-Christine.

Jacques commence son initiation de vigneron dès l'âge de 14 ans. À cette époque, Jean-Marie, lui, passait pour être le meilleur vigneron de la région. Conscient de ses responsabilités, il transmettra patiemment à son fils, sa passion, ses savoir-faire, son goût du bel ouvrage, au niveau du vignoble comme des vinifications. La 3<sup>ème</sup> génération des Champagne Tissier était déjà en chemin vers l'excellence. Et pour embellir ce charmant tableau, par un beau jour de vendanges, la providence rassemblera Jacques & Marie-Christine.

Quelques années plus tard, le couple décide de créer sa propre marque. Devenus totalement indépendants, ils ont les mains libres pour exploiter selon leur vision et leurs propres valeurs. Située sur la commune de Chavot-Courcourt, la Maison jouit d'un vignoble de 5 ha (40 % de chardonnay, 40 % de meunier, 20 % de pinot noir), dont les parcelles s'étalent

jusqu'à Moussy, Pierry, Épernay, Cuis, Cramant, Damery, le Sézannais... En travailleurs forcenés, créatifs, forts de leur complémentarité et de leur complicité, ensemble ils vont bâtir une gamme de Champagne et de spiritueux à leur image, authentique et raffinée.

Attentifs à la nature, amoureux des vignes et de la terre, Jacques et Marie-Christine ambitionnent d'obtenir les certifications HVE-VDC. Une démarche qui vise à éradiquer les produits chimiques et impose un surcroît de travail des sols : labour, apport d'écorces et de matières organiques ; autant de façons qui demandent aussi davantage de travail manuel. Peu importe, les époux et leurs garçons ne ménagent pas leur peine ; c'est le prix à payer pour obtenir des raisins sains et de grande qualité et élaborer des Champagne typiques des terroirs et des millésimes. A l'heure des récoltes, une fidèle équipe de vendangeurs vient leur prêter mains fortes.

En vinifications, la clé de la réussite pour Jacques c'est la simplicité, de son avis quand on a la chance d'avoir une très belle matière première, il n'est pas nécessaire de trop la cuisiner, le produit se suffit à lui-même. Son credo : « Élaborer chaque année des cuvées authentiques, harmonieuses, équilibrées, fruitées, avec une finesse qui caractérise mes vins de Champagne ».

Le bon goût ne n'arrête pas là dans la famille, on y cultive aussi l'art de la gastronomie. En mettant en commun leur force et leur savoir-faire et en écho aux cuvées de Jacques, de son côté Marie-Christine est en quête perpétuelle d'associations de saveurs inédites. L'occasion pour eux d'avancer ensemble, de convier les plus grands sommeliers, et de faire partager l'amour de leur métier autour de nouvelles recettes.

L'ensemble des cuvées dégustées s'est vu gratifié des plus hautes récompenses : *Reflets de terre* ; *Éclat de terre* ; *Brut nature* ; *Blanc de blancs Diogenis 2015* ; *Rosée de saignée Delicatessence 2015* ; *Ancestrale 2013*... Avec en bouquet final : *Le Marc Champenois 2005/2006*, vieilli plus de 13 ans en fût de chêne, et le fameux *Ratafia Champenois*, tous deux exquis !

Since 1998, Jacques and Marie-Christine Tissier and their two sons, Gaëtan and Anthony, have been standing on their own feet under the J.M. Tissier brand. For many years, Jacques worked alongside his father under the Diogène Tissier brand, which his grandfather had created and which is now run by his cousin. The initials J.M. Tissier are a tribute to Jean-Marie, Jacques' father, as well as a reference to the first names of Jacques and Marie-Christine.

Jacques began his winemaking apprenticeship at the age of 14. At that time, Jean-Marie was considered to be the best winegrower in the region. Aware of his responsibilities, he patiently transmitted his passion, his know-how and his taste for fine work to his son, both in the vineyard and in the vinification process. The 3rd generation of Champagne Tissier was already on the road to excellence. On a beautiful day of harvest, Providence brought together Jacques & Marie-Christine to embellish this charming picture.

A few years later, the couple decided to create their own brand. Totally self-sufficient, they are now free to operate according to their own vision and values. Situated in the commune of Chavot-Courcourt, the House has a vineyard of 5ha70 (40% Chardonnay, 40% Meunier, 20% Pinot Noir), whose plots extend as far as Moussy, Pierry, Épernay, Cuis, Cramant, Damery, the Sézannais... With hard work, creativity, and a strong sense of complementarity and complicity, together they are going to make a Champagne and spirits range that reflects their image, authentic and refined.

Jacques and Marie-Christine are attentive to nature, in love with the vines and the land, and are aiming to obtain HVE-VDC certification. An approach that aims to eradicate chemical products and imposes additional work on the soil: ploughing, adding bark and organic matter; all of which also requires more manual labour. No matter, the husband and wife and their sons do not spare their efforts; this is the price to pay to obtain healthy, high-quality grapes and to produce Champagne that is characteristic of the terroirs and the vintages. At harvest time, a faithful picking team comes to lend them a helping hand.

In winemaking, the key to success for Jacques is simplicity, in his opinion, when you are lucky enough to have a beautiful raw material, you don't have to overcook it, the product is self-sufficient. His philosophy: "Every year, produce authentic, harmonious, balanced and fruity vintages, with the finesse that characterises my Champagne wines".



The good taste doesn't stop there in the family, we also cultivate the gastronomy art. By pooling their strength and know-how and echoing Jacques's vintages, Marie-Christine is in perpetual search of new flavour combinations. This is an opportunity for them to move forward together, to invite the greatest sommeliers, and to share their passion for their profession around new recipes.

All the vintages tasted were awarded the highest prizes: *Reflets de terre*; *Éclat de terre*; *Brut nature*; *Blanc de blancs Diogenis 2015*; *Rosée de saignée Delicatessence 2015*; *Ancestrale 2013*... The final bouquet was: *Marc Champenois 2005/2006*, aged for more than 13 years in oak barrels, and the famous *Ratafia Champenois*, both of which are exquisite!

Annemarie Nouaille

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHAMPAGNE-JM-TISSIER.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-JM-TISSIER.COM)

## DÉGUSTATION PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

### Delicatessence 2015 Rosée de saignée

La couleur est intense, rose. Le nez est net mais réducteur, des arômes végétaux, fumés, sous-bois, cerise, poivre. La bouche est sèche, corps moyen, alcool moyen +, acidité moyen +.

Un peu amer sur l'arrière-goût. **89/100**

Colour is intense, pink, nose is clean but reductive, has vegetal aromas, smokey, earthy, forest floor, cherries, pepper. Palate is dry, medium body, medium + alcohol, medium + acidity. Little bitter on the aftertaste. **89/100**

### Ratafia Champenois

La couleur est brune, le nez est net, intense et expressif avec des arômes de noix, de fruits mûrs comme les abricots secs, la pomme soutenue. Caramel, caramel au beurre et épices comme la cannelle et la muscade. Beau et doux en bouche, avec une acidité équilibrée et une belle longueur. **91/100**

Colour is brown, nose is clean, intense, and expressive with aromas of walnuts, ripe fruit like dried apricots, backed apple. Caramel, toffee, and spices like cinnamon and nutmeg. Lovely and sweet on the palate with a balanced acidity and nice length. **91/100**

# CHAMPAGNE ERIC TAILLET



Paz Levinson et Eric Taillet

Ils ne sont pas si nombreux, les vignerons Champenois, à nous faire l'apologie du meunier. En Éric Taillet, vigneron à Baslieux-sous-Châtillon, il semblerait que nous ayons trouvé le meilleur ambassadeur, pour rendre à ce cépage ses lettres de noblesse. Située en plein cœur de la Vallée de la Marne, la Maison fondée par Daniel Taillet voit le jour en 1961. Là, au lieu-dit *le Bois de Binson*, il avait planté, six ans plus tôt une généreuse parcelle de meunier. Aujourd'hui, le vignoble exploité par Éric s'étale autour des communes de Baslieux-sous-Châtillon et concentre près de 6 ha, majoritairement en meunier. Ainsi le meunier traîne une mauvaise réputation... Éric, lui, en a fait son raisin de prédilection ; robuste, le meunier n'est pas capricieux. Il s'est particulièrement bien adapté aux expositions complexes de la Vallée de la Marne, aux sols peu calcaires, mais si riches en argile. Mal aimé, mal compris ou mal travaillé ? À écouter son plus fervent et intarissable défenseur, le meunier est un cépage qui se fait désirer. Son grand-père, puis son père avant lui, élaboraient déjà des cuvées 100 % meunier. Lui à l'observer, à le comprendre, à le chouchouter, l'a compris et met tout en œuvre, sur et autour du vignoble pour favoriser sa plus noble expression. Il déplore la monoculture, ces océans de vignes à perte de vue, sans l'ombre d'un arbre. Or, pour que s'épanouisse le cep, ses racines doivent aller puiser la matière dans les entrailles de la terre. Une terre vivante avant tout, qui acquiert

une structure entre la décomposition de la matière organique et l'action combinée des bactéries et du mycélium. Pour ça, il faut travailler avec la nature environnante, favoriser la biodiversité, se servir de l'écosystème naturel, limiter les intrants nocifs à la terre. Détenteur des certifications HVE-VDC, Éric convertit progressivement ses parcelles en bio. *Meunier tu dors...* Le soin apporté aux vignes sert les vinifications. Sous la magie de la fermentation, la teneur en sels minéraux des baies (précurseurs aromatiques), va se transformer en arômes. Ici, nul besoin de construire en cave des goûts artificiels : ni malo, ni filtration, ni passage au froid, on est partisan du laisser agir. Le meunier est sensible



à l'oxydation, donc une fois les jus posés en cuve inox, et fûts de chêne il est préférable de les oublier. Au bout du compte, des vins plus gourmands, vibrants, riches d'une belle matière : *le plus grand raisin de la Champagne*, s'exclame Éric Taillet. Un bon sens qui aboutit aux authentiques qualités du meunier : opulence, généreuse matière en bouche, belle palette aromatique, finesse incomparable, et de surcroît qui vieillit bien.

Les fans, à l'instar d'Éric, producteurs et partisans de cuvées 100 % meunier se sont constitués en Association *Meunier Institut*. Une toute jeune et dynamique équipe de communication les a rejoint qui pilote désormais un certain nombre de projets, notamment vers le digital, avec : *instagram@meunierinstitut*, et bientôt un tout nouveau format vidéo *Fast & Curious*, histoire de défendre et de valoriser davantage encore les savoir-faire des membres amoureux du meunier.

Et parce que le vin de Champagne donne de l'esprit et de l'appétit, la dégustation des cuvées se fait à table. Là, le vin se dévoile devant le plat et le plat se révèle devant le vin. Incontournables : les cuvées *Bansionensi Extra Brut*, 100 % meunier, issus d'une sélection de vignes très anciennes ; *Bois de Binson Extra Brut*, 100 % meunier, issus d'une des plus anciennes vignes du Domaine (62 ans) ; *Sur le Grand Marais, Brut nature*, est le fruit d'un assemblage de 90 % de meunier et de 10 % de chardonnay, complantés sur la même parcelle.

There are not so many winegrowers in the Champagne region to praise the Meunier. Éric Taillet, a winegrower in Baslieux-sous-Châtillon, seems to have found the best ambassador to give this grape variety back its nobility. Located in the heart of the Vallée de la Marne, the House was founded in 1961 by Daniel Taillet. There, in a place called the *Bois de Binson*, he had planted a generous parcel of Meunier six years earlier. Today, the vineyard run by Eric is spread out around the communes of Baslieux-sous-Châtillon and concentrates nearly 6 hectares, mostly in Meunier.

The Meunier thus has a bad reputation ... Eric has made it his favourite grape; robust, the Meunier is not capricious. It is especially well adapted to the complex exposures of the Vallée

de la Marne, with soils that are not very chalky, but so rich in clay. Unloved, misunderstood or badly worked? Listening to its most fervent and inexhaustible defender, the Meunier is a grape variety that attracts a lot of attention. His grandfather, and his father before him, were already making 100% Meunier's wines. He observed it, understood it, pampered it and did everything possible, on and around the vineyard to encourage its noblest expression. He deplores monoculture, these endless vine expanses that can be seen for miles and that extended without the shade of a tree. For the vine stock to flourish, its roots must draw matter from the bowels of the earth. The soil is above all a living earth, which acquires a structure between the decomposition of organic matter and the combined action of bacteria and mycelium.



In order to obtain this, one must work with the surrounding nature, promote biodiversity, use the natural ecosystem, and limit harmful inputs to the earth. Éric holds HVE-VDC certification and is gradually converting his plots of land to organic farming. *Meunier tu dors ...* The care given to the vines serves the winemaking process. Under the magic fermentation, the mineral salts content of the berries (aromatic precursors) will be transformed into aromas. Here, there is no need to construct artificial tastes in the cellar: no malo, no filtration, no cold, we recommend leaving it to work. The Meunier is sensitive to oxidation, so once the juices have been placed in stainless steel vats and oak barrels, it is best to forget about them. At the end of the day, the wines will be tastier, more vibrant, richer with a beautiful substance: *the greatest Champagne grape*, exclaims Éric Taillet. A good sense that leads to the authentic Meunier's qualities: opulence, generous substance in the mouth, a beautiful aromatic palette, incomparable finesse, and moreover that ages well.

Fans, like Éric, producers and supporters of 100% Meunier's vintages have formed an association *Meunier Institut*. A very young and dynamic communication team has joined them, which is now piloting a number of projects, notably towards digital, with: *instagram@meunierinstitut*, and soon a brand new video format *Fast & Curious*, to defend and enhance even more the know-how of members who love the Meunier.

And because Champagne wine gives spirit and appetite, the vintages are tasted around the table. There, the wine reveals itself in front of the dish and the dish reveals itself in front of the wine. Not to be missed: *Bansionensi Extra Brut*, 100% Meunier, from a selection of very old vines; *Bois de Binson Extra Brut*, 100% Meunier, from one of the oldest vines on the estate (62 years old); *Sur le Grand Marais, Brut nature*, is the result of a blend of 90% Meunier and 10% Chardonnay, planted on the same plot.

Annemarie Nouaille

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHAMPAGNE-ERIC-TAILLET.FR](http://WWW.CHAMPAGNE-ERIC-TAILLET.FR)

## DÉGUSTATION PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

### Exclusiv't Blanc de meunier Brut

Vin sans malolactique, fleurs, fleurs jaunes, pommes jaunes, très fruité, cire d'abeille, intense, vineux. Bouche sèche, belle acidité, pommes jaunes et vertes, fruité, fleurs, minéral, long. **92/100**

Wine without malolactic, flowers, yellow flowers, yellow apples, very fruity, beeswax, intense, vinous. Palate dry, high acidity, yellow and green apples, fruity, flowers, mineral, long. **92/100**

### Bansionensi

Couleur jaune, le nez est légèrement boisé, expressif, d'intensité moyenne +, minéral, pomme jaune. Sec au palais, avec une belle acidité. On retrouve les pommes jaunes, pommes rouges, il est très expressif. Umami, savoureux, encore plus frais qu'au nez avec une belle acidité en finale. **94/100**

Yellow colour, little copper. Nose is expressive, medium + intensity, mineral, stony, yellow apples. Palate is dry, high acidity, yellow apples, red apples, very expressive, umami. Stones, mineral more fresh and high acidity. **94/100**

# MAISON PIPER HEIDSIECK



Paz Levinson et Émilien Boutillat

Piper Heidsieck, plus qu'une Maison parmi les plus anciennes de Champagne, une institution qui traverse les siècles, forte d'une immuable image de qualité. Une image qui ne l'empêche pas de se remettre en question, d'être toujours plus perfectible pour affiner et affirmer un style exclusif, le sien tout simplement.

## DE 2020 À 1920...

Les vins clairs viennent tout juste d'être soutirés, Émilien Boutillat, Chef de cave de la Maison, en fait la présentation en avant-première.

La première, cuve de chardonnay : origine, terroir de Montgueux et coup de cœur d'Émilien. De l'avis général, le vin est vraiment représentatif du terroir, du cépage, du climat et fait partie des bonnes surprises : du fruit et de la fraîcheur (typique de l'élégance minérale du terroir de Montgueux).

La deuxième est la cuve de meunier : origine, terroir de Cormicy. Sur ce cru un peu austère, au terroir sableux, les meuniers sont marqués par l'acidité et la fraîcheur. « Mais comme le climat se réchauffe, on commence à y faire des choses intéressantes : entre maturité et fraîcheur. De plus ici, tous les raisins sont certifiés (Viticulture Durable en Champagne) et vinifiés séparément », déclare Émilien.

La troisième est la cuve de pinots noirs : origine, terroir d'Aÿ, 100 % VDC. Décision est prise de bloquer les malos. « Deux cas de figure quant au blocage des malos :

soit le vin a déjà pas mal de fraîcheur, et nous cherchons donc à appuyer sur cette fraîcheur et à emmener le vin encore plus loin ; soit à l'inverse, quand la maturité est assez avancée, nous bloquons la malo pour préserver la fraîcheur ». Pour Paz Levinson : « C'est encore sage et discret, mais pourtant assez expressif, il y a du fruit et de la fraîcheur. »

Donc malgré la complexité climatique de 2020, le potentiel des vins reste prometteur.

## POUR ATTENDRE PATIEMMENT 2020, EN CETTE FIN D'ANNÉE...

On ferme les yeux, on se remémore : 1920, les années folles, la contrebande, la prohibition, les bars clandestins... Il n'y a plus grand monde pour en témoigner.

Sauf qu'à l'époque, la Maison Piper Heidsieck comptait déjà près d'un siècle et demi d'existence et que ses amateurs n'avaient nullement l'intention de se passer de ses fameux flacons. Un commerce clandestin très astucieux fut donc mis en place pour acheminer les précieuses caisses de Champagne entre

Reims et les États-Unis. Un siècle plus tard, c'est l'occasion pour la Maison de célébrer cette étonnante période, en reproduisant l'habillage de l'époque pour la cuvée *Brut Edition Prohibition*, en édition limitée. Au-delà de ce clin d'œil malicieux aux accents héroïques c'est une invitation à découvrir ou redécouvrir la Cuvée Brut, mélange savamment équilibré, signature de la Maison.

Pousser plus loin la gourmandise et parler Champagne à table, puisque vins et gastronomie font la paire, que mutuellement ils mettent en valeur le travail de l'autre et que souvent l'union des deux nous enchante. Telles sont certainement les émotions que cherchait à susciter l'instigateur des cuvées de la gamme Essentiel.

Les cuvées *Essentiel* et *Essentiel Blancs* remplissent pleinement ces conditions. La volonté ici, confie encore Émilien Boutillat : « C'est de garder les vins plus longtemps en cave ; c'est-à-dire de consentir à un vieillissement prolongé d'au moins cinq ans en cave, sur lies d'abord, puis après dégorgement. Ce que l'on vise, c'est l'équilibre, moins de sucre pour travailler des accords mets & Champagne. L'idée est de revenir à l'essence de l'assemblage d'origine, au faible dosage, juste pour que s'exprime pleinement cet assemblage. »





Piper Heidsieck, is more than a House among the oldest in Champagne; it is an institution that has survived through the centuries, with an unchanging quality image. An image that does not prevent it from questioning itself, from being always more perfectible to refine and assert an exclusive style, simply its own.

### From 2020 to 1920...

The clear wines have just been racked. Émilien Boutillat, the House's Cellar Master, gives a preview of them.

The first one, Chardonnay vat: origin, Montgueux terroir and Émilien's favourite. According to the general opinion, the wine is truly representative of the terroir, the grape variety, the climate and is one of the good surprises: fruit and freshness (typical of the mineral elegance of the Montgueux terroir).

The second is the Meunier vat: origin, Cormicy terroir. This slightly austere cru, with a sandy soil, is marked by acidity and freshness. "But as the climate warms up, we are starting to do some interesting things here: between maturity and freshness. Moreover here, all the grapes are certified (Viticulture Durable en Champagne) and vinified separately", says Emilien.

The third is the Pinot Noir vat: origin, terroir of Aÿ, 100% VDC. It was decided to block the malos. "There are two scenarios for blocking the malos: the wine already has a lot of freshness, so we try to build on this freshness and take the wine even further; or, on the contrary, when the wine is quite mature, we block the malo to preserve the freshness." For Paz Levinson: "It's still wise and discreet, but still quite expressive, there is fruit and freshness".

So despite the climatic complexity of 2020, the potential of the wines remains promising.

### To wait patiently for 2020, at the end of this year...

We close our eyes, we remember: 1920s, the Roaring Twenties, smuggling, prohibition, clandestine bars... There are not many people left to testify about it. However, at the time, the Maison Piper Heidsieck already had nearly a century and a half of existence and its enthusiasts had no intention of doing without its famous bottles. A very clever clandestine trade was therefore set up to transport the precious Champagne cases between Reims and the United States. A century later, it was the occasion for the House to celebrate this astonishing period, by reproducing the packaging of the time for the Brut *Edition Prohibition* cuvée, in a limited edition. Beyond this malicious wink with heroic accents, it is an invitation to discover or rediscover the Cuvée Brut, a skilfully balanced blend, the House's signature.

To take gourmet pleasure a step further and talk Champagne at the table, since wine and gastronomy are a pair, mutually enhancing each other's work and often delighting us with the union of the two. These are certainly the emotions that the instigator of the Essentiel vintages was seeking to evoke.

The *Essentiel* and *Essentiel Blanc de Blancs* cuvées fully fulfil these conditions. Émilien Boutillat still confides: "The aim here is to keep the wines longer in the cellar; that is to say to consent to a prolonged ageing of at least five years in the cellar, first on the lees, then after disgorging. What we aim for is balance, less sugar to work with food and Champagne matches. The idea is to go back to the original blend's essence, to the low dosage, just to fully express this blend".

Annemarie Nouaille

EN SAVOIR ➔ [WWW.PIPER-HEIDSIECK.COM](http://WWW.PIPER-HEIDSIECK.COM)

## DÉGUSTATION PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

### Champagne Piper Heidsieck Essentiel

Couleur légèrement dorée, très jolies bulles, bord doré. Nez net, intense, avec des arômes de brioche, de miel, de pain grillé, lactique, d'épices comme la cannelle et la vanille. En bouche le vin est onctueux, belle acidité, assez vineux, ample. Le fruit est jeune et vif avec une bonne minéralité. Quelques notes de crème pâtissière, des amandes et du pamplemousse. **92/100**

Light golden colour, very tiny bubbles, golden rim. Clean nose, intense, with aromas of brioche, honey, toasted bread, lactic, spices like cinnamon and vanilla. On the palate the wine is off-dry, high acidity, quite vinous, wide. The fruit is young and vibrant with a good minerality. Also some creme patissiere, almonds and grapefruit. **92/100**

### Champagne Piper Heidsieck Vintage 2012

Couleur jaune moyen, reflets clairs, fines bulles. Nez net, de haute intensité, expressif, beaucoup de fruits, de mirabelle, de poire et de pomme rouge, des arômes non fruités comme le sous-bois, le beurre et les fleurs séchées. La bouche est douce, belle acidité, complexe, très puissante et élégante à la fois. Beau vin, très persistant. **93/100**

Medium yellow colour, light reflections, tiny bubbles. Clean nose, high intensity, expressive, lots of fruits, mirabelle plum, pear and red apples, non-fruits aromas like mushrooms, butter and dried flowers. Palate is off-dry, high acidity, complex, very powerful and elegant at the same time. Lovely wine and very persistent. **93/100**

### Rare Champagne 1998

Limpide, brillant, jaune pâle avec un bord pâle et de fines bulles délicates. Superbe bouteille aux arômes de cendre, de fruits blancs secs, de brioche, de pain grillé et de miel. Très frais et charmant pour l'âge. En bouche, il a un goût sec avec une belle acidité, un corps moyen, intense et doux. Arômes de beurre, de brioche et de fleurs d'acacia. Très complexe et persistant. **94/100**

Clean, bright, pale yellow with pale rim and delicate tiny bubbles. Stunning bottle with aromas of ashes, white dried fruits, brioche, toasted bread and honey. Very fresh and lovely for the age. On the palate it tastes dry with a sharp acidity, medium body, intense and smooth. Aromas butter aromas, brioche, and acacia flowers. Very complex and persistent. **94/100**



# CHAMPAGNE PLOYEZ-JACQUEMART

Choix des planches avec l'imprimeur et Tsuyoshi pour la cuvée Granite.

Ludes fait partie des communes de la Montagne de Reims dont les vignobles forment un arc de cercle reliant Reims à Épernay. C'est là qu'en 1930 naquit le Domaine familial Ployez-Jacquemart, créé par les grands-parents de Laurence Ployez.

Le portail s'ouvre sur une remarquable villa, enserrée d'un vaste parc boisé. Accueillante, prévenante, Laurence, en hôte de ces lieux, se tient sur le perron pour nous recevoir. Bien avant qu'elle ne préside à la destinée de la Maison, la réputation de vinificateur émérite de son père Gérard, l'avait déjà précédée. À ses côtés, elle a tout appris et met un point d'honneur à suivre scrupuleusement ses enseignements. À chaque génération ensuite de tracer sa légende. En plus de ses dispositions ataviques pour perpétuer la renommée des Champagne Maison, de son propre aveu, Laurence aime surtout à innover, chaque année, à partir du meilleur des vendanges. L.P. : *Ici, on ne fait pas de coca-cola !* Son credo, faire en sorte que transparaissent dans ses cuvées l'empreinte singulière, l'expression originelle des jus, liée à une année et aux infinies nuances des terroirs. « J'en suis à ma 32<sup>e</sup> vendange » ! confie-t-elle. Des vendanges

manuelles bien sûr, à commencer par celles du Domaine, qui détient 3 ha en propre, répartis sur les terroirs alentours en 1<sup>er</sup> et Grand crus, auxquelles s'ajoutent 10 à 11 ha d'approvisionnements, majoritairement en chardonnay Grands crus.

Tout est donc réalisé ici à l'image de cette sélection rigoureuse et de jus de 1<sup>ères</sup> presse exclusivement. De ces jus très purs en vinifications parcellaires, pour elle qui recherche *des vins de belle structure, sur la minéralité, la salinité, le fruit* – nul besoin de dosage excessif, sauf à satisfaire certains clients. À l'ombre des caves sous 25 m de profondeur, le stockage sur pointes, les durées de vieillissement prolongées, viendront naturellement parfaire et apporter leur rondeur à ses assemblages.

## 90 ANS D'HISTOIRE, ÇA FORGE UN SACRÉ CARACTÈRE !

En juin dernier, si le virus n'était pas passé par là, il était question d'organiser une grande fête, pour célébrer les 90 ans des Champagne Ployez-Jacquemart. En vue de l'événement, Laurence Ployez s'était penchée sur ce qui serait le plus représentatif pour cet Anniversaire. De là, surgit l'idée de créer une cuvée unique,

qui réunirait tous les grands millésimes élaborés à ce jour par la Maison. Une belle aventure complice va alors se nouer autour du projet ; elle fait appel à ses amis professionnels, à de grands sommeliers pour goûter et sélectionner depuis la vithèque les millésimes qui entreront dans l'assemblage. Pour finir, de l'alliage des millésimes 1976, 1982, 1983, 1988, 1990, 1995, 1996, 1999, 2000, 2004, 2011, 2012 et 2013, parut la cuvée *Granite*. Symbole de solidité, *Granite* en référence à l'assemblage des différents minéraux qui s'expriment dans les 12 crus et les 3 cépages issus de la Montagne de Reims et de la Côte des blancs et que concentre désormais la cuvée. Solidité qu'incarnent encore les 90 ans de la Maison et dont la quintessence des flacons s'exprime aujourd'hui dans *Granite*. Parallèlement, il s'agissait de trouver à cette pépite, une parure digne de ce nom. Enchanté de participer à cette entreprise collective, son ami Tsuyoshi Hirano, artiste japonais, viendra tout spécialement de Tokyo pour aider à la création du visuel, puis à la conception de l'écrin. De ce formidable partenariat, Laurence proclame : « *Ma plus belle récompense aujourd'hui, c'est le plaisir que Granite procure aux personnes qui la déguste* » !

Ludes is one of the Montagne de Reims communes in which the vineyards form an arc of a circle linking Reims to Épernay. This is where the Ployez-Jacquemart family estate was born in 1930, created by Laurence Ployez's grandparents.

The gate opens onto a remarkable villa, surrounded by a vast wooded park. A welcoming and attentive host, Laurence stands on the porch to welcome us. Long before she took over the reins of the House, her father Gérard's reputation as an outstanding winemaker had already preceded her. By his side, she learned everything and is proud to scrupulously follow his teachings. It is now up to each generation to draw its own legend. In addition to her determination to perpetuate the renown of the Champagne House, Laurence, by her own admission, likes above all to innovate, each year, from the best of the harvest. L.P.: *Here, we don't produce coca-cola!* Her credo is to ensure that her cuvées reflect the singular imprint, the original juice expression, linked to the year and the infinite nuances of the terroirs. "This is my 32<sup>nd</sup> harvest," she confides. Of course, the harvest is manual, starting with those of the Domaine, which owns 3 hectares, spread over the surrounding terroirs in 1<sup>st</sup> and Grand Crus, to which are added 10 to 11 hectares of supplies, mainly Chardonnay Grands Crus.

Everything here is therefore carried out according to the rigorous selection process and using only first press juice. These juices are very pure in plot-based vinification, and for her, who is looking for wines with good structure, minerality, salinity, fruit - there is no need for excessive dosage, except to satisfy certain customers. In the shade of the cellars under 25 m deep, the storage on spikes and the long ageing times will naturally add their roundness and perfection to her blends.

### 90 years of history, it builds up quite a character!

Last June, if the virus hadn't been there, there were plans to organise a big party to celebrate the 90th anniversary of Champagne Ployez-Jacquemart. In planning the event, Laurence Ployez had thought about what would be the most representative for this Anniversary. Thus the idea arose to create a unique cuvée, which would bring together all the great vintages produced by the House to date. A great adventure of complicity was then to be built around the project; she called on her professional friends and great sommeliers to taste and select from the wine library the vintages that would go into the blend. Finally, from the blend of the vintages 1976, 1982, 1983, 1988, 1990, 1995, 1996, 1999, 2000, 2004, 2011, 2012 and 2013, the Granite cuvée was born. A symbol of solidity, Granite is a reference to the blending process of the different minerals expressed in the 12 crus and the 3 grape varieties from the Montagne de Reims and the Côte des Blancs, which are now concentrated in the cuvée. This solidity still embodies the 90 years of the House's existence and the quintessence of its bottles is now expressed in Granite. At the same time, the aim was to find a worthy finery for this gem. His friend Tsuyoshi Hirano, a Japanese artist, is delighted to take part in this collective venture. He will come specially from Tokyo to help create the visuals and then design the case. From this wonderful partnership, Laurence proclaims: "My greatest reward today is the pleasure that Granite brings to the people who taste it!"

Annemarie Nouaille

EN SAVOIR → [WWW.PLOYEZ-JACQUEMART.FR](http://WWW.PLOYEZ-JACQUEMART.FR)



Le travail de Tsuyoshi.

Laurence Ployez, Paz Levinson et Yves Chapier.

© Romain Vierre

## DÉGUSTATION PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

### Brut SA

Vin à partir de 2013

Net, jaune très clair. Nez expressif, ouvert, vineux, beau, ouvert. Poire confite, fruits mûrs, pomme jaune. La bouche est sèche, belle acidité, corps moyen, bulles délicates, pommes jaunes, fraîche, intense, saline, minérale, belle, très expressive et bien équilibrée. **92/100**

*Wine from 2013 basis.*

Clean, very light yellow. Nose is expressive, open, vinous, beautiful, open. Confit pear, ripe fruits, yellow apple. Palate is dry, high acidity, medium body, delicate bubbles, yellow apples, fresh, intense, salty, mineral, lovely, very expressive and well balanced. **92/100**

### Granite

Assemblage de 13 grands millésimes,

76, 82, 83, 88, 90, 95, 96, 99, 2000, 2004, 2011, 2012.

Nez très ouvert, expressif, brioiché, vineux, pain grillé, complexe, avec de l'énergie. Bouche sèche, belle acidité, corps moyen, rond, sous-bois, mirabelle, fruits blancs mûrs. Fines bulles, élégantes, longues, belles. **94/100**

*Assemblage from 13 great vintages,*

76, 82, 83, 88, 90, 95, 96, 99, 2000, 2004, 2011, 2012.

Very open nose, expressive, brioche, vinous, toasted bread, complex, with energy. Palate dry, high acidity, medium body, rounded, mushrooms, mirabelle plum, ripe white fruit. Little bubbles, elegant, long, beautiful. **94/100**

# CHAMPAGNE BRIMONCOURT

Alexandre Cornot

En bouquet final, pour clore notre gourmand itinéraire dans l'univers du Champagne, dernière halte effervescente à Ay. Sise au sein de l'ancienne imprimerie Plantet, siège la Maison Brimoncourt. Là où l'on habillait autrefois les flacons de Champagne, il est aujourd'hui question de les remplir. L'aventure des Champagne Brimoncourt débute en 2008 sous l'impulsion d'Alexandre Cornot. De retour sur ses terres natales, après un parcours plutôt original, entre le notariat et la vente d'objets d'art, l'infatigable entrepreneur se lance un nouveau challenge. Ce qu'il ambitionne en Champagne, créer une marque à l'image de sa sensibilité, de son goût pour l'élégance, la délicatesse, la fantaisie, l'enchantement.

Ces fondamentaux pour lui posés, il réanime la marque Brimoncourt en dormance et reprend son bâton de pèlerin. Tout est à construire et ça tombe bien. Il lui faut constituer un réseau de vignerons partenaires et des meilleurs, s'entourer, rassembler son *équipe*. À Alexandre, rien d'impossible, l'histoire en témoigne...

Entre alors en scène l'œnologue François Huré, du Domaine Huré et Frères, lequel répond dans ses savoir-faire à l'esprit des vins que brigue Alexandre. Les rejoindront Emmanuel, Diogo, Stanislas et les autres...

Les premières récoltes rentrées et sous haute surveillance, le temps est venu de réfléchir au positionnement de la marque et de la mettre en lumière. Champagne ! mythe et magie dans le cœur des

Diego Veiga, Stalislus de Viry, Paz Levinson et Emmanuel de la Morinerie



Emmanuel de la Morinerie

hommes, ses évocations : l'allégresse, la joie de vivre, le bonheur partagé, la sublimation...

Sans être foncièrement ligotée, la Maison jouit de solides contrats dont les approvisionnements émanent de la Montagne de Reims, de la Côte des Blancs, de la Vallée de la Marne ; une sélection exigeante, soumise à la pratique d'une viticulture durable, qui prône des sols vivants, le maintien de la biodiversité, l'équilibre des vignes dû à leurs défenses naturelles. Les assemblages orchestrés par François, passent par la décision collégiale du Comité de dégustation, lequel statue sur la finalité recherchée, la précision, l'équilibre, la finesse, avant de plonger les cuvées dans un profond sommeil de quelques années en cave.

## AVÈNEMENT D'UNE GAMME DE CHAMPAGNE ÉLÉGANTE, MODERNE, HÉDONISTE

Quatre cuvées résultent des savantes alchimies qui ont présidé à l'élaboration de ces grands vins de Champagne : *Brut Régence*, Élégance & Fraîcheur ; *Brut Rosé*, Charme & Élégance ; *Blanc de Blancs*, Subtil & Ciselé ; *Extra-brut*, Droit & Harmonieux. Partie de l'idée d'élaborer un Brut Grands Crus, cette cuvée Extra-brut (80 % pinot noir et 20 % chardonnay) est le fruit d'une sélection des meilleurs raisins issus d'années exceptionnelles sur 6 villages classés Grand Cru. Ici, assurément *L'âme du vin chante dans les bouteilles !*

As a final bouquet to close our gastronomic route through the Champagne universe, we make a last sparkling stop in Ay. Located in the former Plantet printing house, headquarters of the Maison Brimoncourt. Today, the Champagne bottles are filled in the same place where they used to be labelled before. The Champagne Brimoncourt adventure began in 2008 under Alexandre Cornot's impulse. He returned to his native land, after a rather original journey, alternating between the notary's office and the sale of art objects, the tireless entrepreneur set himself a new challenge. His ambition in Champagne is to create a brand that reflects his sensitivity, his taste for elegance, delicacy, fantasy and enchantment.

Having achieved these fundamentals, he brings the Brimoncourt brand back to life while it lies dormant and takes up his pilgrim's stick again. Everything has to be built and that's a good thing. He needs to build a partnership network with the best winegrowers, to surround himself with them, to gather his crew. Nothing is impossible for Alexandre, as history shows...

The oenologist François Huré, from Domaine Huré et Frères, joins the scene. His know-how matches the wines that Alexandre wants to produce. They will be joined by Emmanuel, Diogo, Stanislas and others...



As the first harvests have come in and under high surveillance, the time has come to reflect on the brand's positioning and to highlight it. Champagne! Myth and magic in the hearts of men, its evocations : gladness, joy of life, mutual happiness, sublimation...

Without being tied down, the House enjoys solid contracts with supplies from the Montagne de Reims, the Côte des Blancs and the Vallée de la Marne; a demanding selection, subject to the practice of sustainable viticulture, which advocates living soils, the preservation of biodiversity and the vines' balance due to their natural defences. The blends, organised by François, go through the collective decision of the Tasting Committee, which decides on the desired finality, precision, balance and finesse, before plunging the cuvées into a deep sleep for a few years in the cellar.

### The advent of an elegant, modern, hedonistic range of Champagne

Four cuvées are the result of the skilful alchemies that have presided over the elaboration of these great wines of Champagne: *Brut Régence*, Elegance & Freshness; *Brut Rosé*, Charm & Elegance; *Blanc de Blancs*, Subtle & Chiselled; *Extra-brut*, Straight & Harmonious. Born from the idea of making a Brut Grands Crus, this *Extra-brut* cuvée (80% Pinot Noir and 20% Chardonnay) is the product obtained from a special selection of the best grapes from exceptional years in 6 villages classified as Grand Cru. *Here, surely the wine's soul sings in the bottles!*

Annemarie Nouaille

EN SAVOIR ➔ [BRIMONCOURT.COM](http://BRIMONCOURT.COM)

## DÉGUSTATION PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW

### Brimoncourt Blanc de Blancs, Chouilly, Avize

**Nez expressif, sur plusieurs couches, vif, massepain, amandes, pain grillé, poires pochées, fleurs blanches, beaucoup de fruits, peu réducteur, force, structure. La bouche est sèche, belle acidité, corps moyen et minéral, vineux. Très persistant, craie. 91/100**

Expressive nose, layers, bright, marzipan, almonds, toasted bread, poached pears, white flowers, lots of fruit, little reductive, fruits, force, structure. Palate is dry, high acidity, medium body and mineral, vinous. Very persistent, chalk. **91/100**

### Extra brut

6 Grands Crus : Ay, Ambonnay, Bouzy, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Cramant. Base millésime 2012.

**Nez complexe, bouche sèche, belle acidité, corps moyen, fruits, cerises rouges, pommes, fruits secs, crayeux, structuré. Brioche toastée, très précis. 92/100**

6 Grands Crus : Ay, Ambonnay, Bouzy, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Cramant. Basis 2012 vintage  
Complex nose, dry palate, high acidity, medium body, fruit, red cherries, apples, dried fruits, chalky, structured. Very precise, toasted brioche. **92/100**

# ESSENTIEL

---

PIERRE  
SOMMELIER



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

# CLOS SAINT JEAN

## La Combe des Fous Châteauneuf-du-Pape 2017

Dans les années 1905-1910 Edmond Tacussel, créateur du Clos Saint Jean, plantait de la vigne sur une combe. *Mais il est fou !*, disaient ses contemporains, « Les cailloux sont trop gros, il ne pourra pas travailler avec son cheval... ». Comme un clin d'œil ses arrière-petits-fils, propriétaires actuels du domaine, ont donné le nom La Combe des Fous à l'une de leurs cuvées, en hommage à tous ces fous qui ont fait naître un grand terroir de l'appellation Châteauneuf-du-Pape : La Crau !

Cette cuvée, 60 % grenache, 20 % syrah, 10 % cinsault et 10 % vaccareze possède un rendement de 20 hectolitres par hectare environ. Au Clos Saint Jean, que l'on soit sur les 40 hectares en AOC Châteauneuf-du-Pape rouge ou sur les 1 hectare en AOC Châteauneuf-du-Pape blanc, les raisins ne sont ramassés qu'après dégustation des baies et exclusivement quand ils sont mûrs, il en est donc de même pour La Combe des Fous. Dans un respect total du sol et de l'environnement, les raisins sont cueillis à la main dans des seaux (le premier tri se fait à la souche) puis sont acheminés à la benne par des petits godets où s'effectue le second tri. La cuve est pigée à la main et délestée. Grâce à un contenant avec un chapeau mobile, tout le marc est émietté sur toute la surface et plongé au fond de la cuve pour une extraction optimale des éléments du raisin dans le futur vin. La cuvaison est d'environ 35 jours, avec des grenaches élevés dans des cuves tandis que les autres cépages sont élevés dans des barriques neuves et de un vin pour une période d'un an.



In the 1905-1910s, Edmond Tacussel, founder of Clos Saint Jean, planted vines on a combe. *He is crazy !* said his contemporaries, “The stones are too big, he won’t be able to work with his horse...” As a nod, his great-grandsons, the current owners of the estate, gave the name La Combe des Fous to one of their cuvées, in homage to all those madmen who gave birth to a great terroir of the Châteauneuf-du-Pape appellation: La Crau!

This cuvée, 60% grenache, 20% syrah, 10% cinsault and 10% vaccareze has a yield of about 20 hectolitres per hectare. At Clos Saint Jean, the grapes are picked only after tasting the berries and exclusively when they are ripe, so it is the same for La Combe des Fous, whether on the 40 hectares of AOC Châteauneuf-du-Pape red or the 1 hectare of AOC Châteauneuf-du-Pape white. With total respect for the soil and the environment, the grapes are picked by hand in buckets (the first sorting is done at the stump) and then taken to the skip by small buckets where the second sorting is carried out. The vat is pigged by hand and then racked. Thanks to a container with a mobile cap, all the pomace is crumbled over the entire surface and plunged into the bottom of the vat for optimal extraction of the grape elements in the future wine. The vatting period is approximately 35 days, with the Grenache grapes matured in vats while the other grape varieties are matured in new barrels for a period of one year.

EN SAVOIR → [WWW.CLOSTJEAN.FR](http://WWW.CLOSTJEAN.FR)

### CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / SOMMELIERS' REVIEW

**Robe** : pourpre intense aux légers reflets rubis, larmes soyeuses et régulières. **Nez** : présente une palette aromatique exceptionnelle, sur les petits fruits noirs bien mûrs, rehaussé de jolies notes d'épices. **Bouche** : ronde, gourmande, presque suave, tanins fins et croquants. Finale soyeuse, soutenue par une belle fraîcheur. **Accords** : carré d'agneau et son jus à l'ail et au thym. **Commentaire** : une main de fer dans un gant de velours, merci !

**Colour**: intense purple with light ruby reflections, silky and regular tears. **Nose**: presents an exceptional aromatic palette, with ripe black berries, enhanced by pretty spicy notes. **Palate**: round, greedy, almost sweet, fine and crispy tannins. Silky finish supported by a beautiful freshness. **Pairing**: rack of lamb and its garlic and thyme juice. **Comment** : an iron hand in a velvet glove, thank you!

# DOMAINE NATHALIE ET GILLES FÈVRE

## Chablis Grand Cru Les Preuses 2018



Au Domaine Nathalie et Gilles Fèvre, né il y a près de trois siècles, le Chablis Grand Cru Les Preuses est situé de façon exceptionnelle sur un coteau exposé au sud-ouest, le long de la rive droite de la rivière Le Serein. Sur 2,30 hectares (6500 pieds/ha), les sols sont constitués d'un mélange de marnes et de calcaires du Kimméridgien, ce qui permet aux vignes de s'enraciner encore plus profondément et donc d'exploiter au mieux ce terroir particulier. De quoi créer des vins harmonieux et généreux, si on sait les garder en cave quelques années avant d'apprécier toute leur subtilité et complexité.

100 % chardonnay, la cuvée *Chablis Grand Cru Les Preuses 2018* a bénéficié d'une vinification et d'un élevage pendant 12 mois : 30 % en fûts neufs et 70 % en cuves inox thermorégulées. Après assemblage, l'élevage se poursuit sur lies fines durant 6 mois environ. Le vin est ensuite mis en bouteilles après une très légère filtration puis stocké dans les chais climatisés du domaine avant commercialisation des 4500 bouteilles produites.



At Nathalie and Gilles Fèvre's Domaine, founded nearly three centuries ago, the Chablis Grand Cru Les Preuses is ideally situated on a south-west facing hillside along the right bank of the river Le Serein. On 2.30 hectares (6,500 vines/ha), the soil is a mixture of Kimmeridgian marl and limestone, which allows the vines to put down even deeper roots and thus make the most of this particular terroir. All of which is enough to create harmonious and generous wines, if one knows how to keep them in the cellar for a few years before appreciating all their subtlety and complexity.

100% Chardonnay, the *Chablis Grand Cru Les Preuses 2018* cuvée has been vinified and aged for 12 months: 30% in new barrels and 70% in temperature-controlled stainless steel vats. After blending, the wine is matured on fine lees for about 6 months. The wine is then bottled after a very light filtration and stored in the air-conditioned cellars of the estate before being sold in the 4,500 bottles produced.

EN SAVOIR +

→ [WWW.NATHALIEETGILLESFEVRE.COM](http://WWW.NATHALIEETGILLESFEVRE.COM)

### CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / SOMMELIERS' REVIEW

**Robe** : or jaune intense, limpide et brillante, larmes régulières. **Nez** : riche et gourmand, sur des notes de fruits à chair blanche, puis sur les fruits secs. **Bouche** : à la fois généreuse, gouleyante et distinguée, sur un joli fruit. Milieu de bouche frais. Finale onctueuse, sur une subtile note poivrée. **Accords** : turbot rôti, sauce aux zestes d'agrumes et beurre citronné. **Commentaire** : un grand Chablis, à la renommée internationale !

**Colour**: intense yellow gold, limpid and brilliant, regular tears. **Nose**: rich and delectable, with notes of white-fleshed fruits, then dried fruits. **Palate**: generous, easy to drink and distinguished, with a nice fruitiness. Fresh mid-palate. Smooth finish, with a subtle peppery note. **Pairing**: roasted turbot, citrus zest sauce and lemon butter. **Comments**: a great Chablis, internationally renowned!



# CHAMPAGNE ARNAUD MOREAU

BLANC DE NOIRS

6 rue gambetta - 51150 Bouzy

Grand Cru à BOUZY

T. +33 (0)3 26 52 15 13 • P. +33 (0)6 52 56 57 02

[www.champagnearnaudmoreau.com](http://www.champagnearnaudmoreau.com)

# CHAMPAGNE PALMER & Co

## BLANC DE BLANCS

### l'exception Chardonnay de la Montagne de Reims

Même si la Montagne de Reims est le royaume des grands pinots noirs, cépage vigoureux et généreux adapté aux sols calcaires, il existe deux îles exceptionnelles situées sur les coteaux à l'est, orientées sud/sud-est : les premiers crus de Trépail et Villers-Marmery. Ces deux joyaux, bien abrités des vents d'ouest, donnent naissance à de superbes chardonnays, réputés pour leur concentration et leur structure. C'est dans ce creuset que Palmer & Co élabore depuis plus de 70 ans un champagne d'une incomparable pureté.

Les notes d'agrumes et de fruits blancs de ces chardonnays d'exception sont soutenues par une exquise minéralité. Ils sont assemblés dans un accord parfait à une petite proportion de chardonnays délicatement fruités de la Côte de Sézanne (environ 10%) et s'expriment pleinement au fil d'une lente maturation de 5 ans minimum dans la fraîcheur des caves de craie. Cuvée singulière, la cuvée Blanc de Blancs, vieillit sur lies pendant 5 ans (8 ans pour les magnums) offre un dosage de 7g/l.

**Champagne Palmer & Co Blanc de Blancs, the exception Chardonnay from the Montagne de Reims** || Even if the Montagne de Reims is the kingdom of the great Pinot Noir, a vigorous and generous grape variety adapted to limestone soils, there are two exceptional islands located on the eastern slopes, facing south/south-east: the Premier Crus of Trépail and Villers-Marmery. These two jewels, well sheltered from the west winds, give birth to superb Chardonnays, renowned for their concentration and structure. It is in this melting pot that Palmer & Co has been making champagne of incomparable purity for over 70 years.

The citrus and white fruit notes of these exceptional Chardonnays are supported by an exquisite minerality. They are blended in perfect harmony with a small proportion of delicately fruity Chardonnays from the Côte de Sézanne (around 10%) and express themselves fully after a slow maturation of at least 5 years in the cool chalk cellars. A singular cuvée, the Blanc de Blancs cuvée, aged on lees for 5 years (8 years for the magnums) offers a dosage of 7g/l.

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHAMPAGNEPALMER.FR](http://WWW.CHAMPAGNEPALMER.FR)



#### CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / SOMMELIERS' REVIEW

**Robe** : jaune pâle aux reflets dorés, bulles fines et soutenues.  
**Nez** : légèrement toasté, fumé, fin, sur des notes d'agrumes (zeste d'orange), de fleurs blanches relevées d'une pointe lactée.  
**Bouche** : belle attaque, souple, évoluant sur une fraîcheur à l'effervescence crémeuse. L'acidité est fondue sous la craie pure et grasse qui persiste et vient accompagner une fin de bouche finement épicée (poivre blanc). Finale longue soutenue par une légère amertume noble. **Accords** : poêlée de langoustines et son beurre d'oursins. **Commentaire** : un Champagne qui embellira aussi bien l'apéritif qu'un dîner.

**Colour**: pale yellow with golden reflections, fine and sustained sparkles. **Nose**: lightly toasted, smoky, fine, with citrus fruit notes (orange zest), white flowers with a hint of milk. **Palate**: beautiful start, smooth, evolving on a freshness with a fresh and creamy effervescence. The acidity is melted under the pure and fat chalk which lingers and comes to accompany a finely spicy finish (white pepper). Long finish supported by a slight noble bitterness. **Pairing**: pan-fried langoustines and its sea urchin butter. **Comment**: a Champagne that will embellish the aperitif as well as a dinner.

# LES CHAMPAGNES DE VIGNERONS

## laissent leurs « Empreintes » chez les cavistes

213 cavistes dans plus de 40 villes du nord de la France ont été récemment approchés pour une initiation au *Cahier d'Empreintes* conçu par Champagne de Vignerons, la bannière collective du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne. Leurs rayons « champagne » sont désormais catégorisés par les *Empreintes Sol-Fruit-Cave* invitant les amateurs à une nouvelle approche des vins champenois.

De Brest à Strasbourg en passant par la Normandie, les Hauts-de-France et Paris, on va parler du champagne autrement ! Entre les cavistes et les consommateurs, les termes techniques échangés jusqu'à présent sur les bulles champenoises vont laisser la place à un dialogue centré sur le plaisir gustatif, les accords gastronomiques et les terroirs. Avec son *Cahier d'Empreintes Sol-Fruit-Cave*, Champagne de Vignerons propose aux professionnels et aux amateurs une présentation simple et ludique du savoir-faire champenois. Ces trois catégories conçues autour de grandes familles aromatiques offrent chacune une promesse : *Sol* aux notes vives et minérales, *Fruit* pour une empreinte fruitée et gourmande et *Cave* pour un profil de temps et de maturité. Chaque empreinte est accompagnée d'un descriptif précisant les arômes, les terroirs d'origine en lien avec la sphère gastronomique.

L'objectif est de faciliter le choix de cuvées de terroir en établissant un langage commun fondé sur le goût et la découverte afin de dynamiser le rayon champagne des cavistes, guider le choix du consommateur, le rassurer sur ce que chaque champagne de vigneron peut lui offrir et enfin l'éduquer à la qualité et à la diversité des vins élaborés par les producteurs de l'appellation.

### MINÉRALITÉ OU MATURITÉ

Pour ce faire le SGV, en partenariat avec son agence média Rezau-Est, a mandaté en septembre dernier la société marketing Keemia pour déployer du 21 septembre au 4 octobre une force commerciale de 13 animateurs afin de sensibiliser les cavistes du nord de la France au Carnet d'Empreintes et leur fournir divers objets (présentoirs, étiquettes, autocollants, brochures...) pour catégoriser et présenter leurs cuvées. Alors que les consommateurs commencent seulement à découvrir les Empreintes, les premiers retours des professionnels sont plutôt encourageants : « C'est une démarche surprenante et intéressante pour nous et nos clients, explique Anne qui gère les Caves de la Madeleine à Saint-Malo. Les outils de présentation sont jolis et mettent bien en valeur les bouteilles de champagne. » Même enthousiasme chez Laurent Devos, président des sommeliers des Hauts-de-France et dirigeant du magasin Les Vins Gourmands à Lens : « C'est une très belle PLV (publicité sur le lieu de vente) avec ses supports et ses brochures d'information. Cela nous permet aussi de parler avec nos clients des goûts des champagnes, de leur minéralité ou de leur maturité. C'est parfait pour nous », souligne-t-il.

En soutien à ce déploiement chez les cavistes, une campagne de communication est prévue dans la presse magazine ainsi que sur les réseaux sociaux.

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHAMPAGNEDEVIGNERONS.FR](http://WWW.CHAMPAGNEDEVIGNERONS.FR)



### Champagne de Vignerons leave their empreintes in wine shops II

A total of 213 wine merchants in more than 40 towns in the north of France were recently approached for an introduction to the *Cahier d'Empreintes* designed by Champagne de Vignerons, the collective banner of the Syndicat Général des Vignerons de la Champagne. Their champagne departments are now categorised by the *Empreintes Sol-Fruit-Cave* inviting wine lovers to a new approach to Champagne wines.

From Brest to Strasbourg through Normandy, Hauts-de-France and Paris, let's talk about champagne in a different way!

Among wine merchants and consumers, the technical terms exchanged up to now on champagne bubbles will give way to a dialogue focused on taste pleasure, gastronomic agreements and terroirs. With its *Cahier d'Empreintes Sol-Fruit-Cave*, Champagne de Vignerons provides professionals and amateurs alike with a simple and playful presentation of Champagne know-how. These three categories, designed around major aromatic families, each offer a promise: *Sol* with lively and mineral notes, *Fruit* for a fruity and gourmet imprint and *Cave* for a profile of time and maturity. Each imprint is supported by a description specifying the aromas and the terroirs of origin in relation to the gastronomic sphere.

The aim is to simplify the choice of terroir vintages by establishing a common language based on taste and discovery in order to boost the champagne department of wine merchants, guide the consumer's choice, reassure him about what each winemaker's champagne can offer him and finally educate him about the quality and diversity of the wines produced by the appellation's producers.

### Minerality or maturity

To achieve this, SGV, in partnership with its media agency Rezau-Est, mandated the marketing company Keemia, last September, to deploy from September 21<sup>st</sup> to October 4<sup>th</sup> a sales force of 13 animators to raise awareness of the *Carnet d'Empreintes* among wine merchants in the north of France and provide them with various objects (displays, labels, stickers, brochures, etc.) to categorise and present their vintages. While consumers are only just beginning to discover the *Empreintes*, the initial feedback from professionals is rather encouraging: "It's a surprising and interesting approach for us and our customers," explains Anne, who manages the Caves de la Madeleine in Saint-Malo. The presentation tools are pretty and highlight the champagne bottles." Laurent Devos, president of the sommeliers of the Hauts-de-France region and manager of the Les Vins Gourmands shop in Lens, is equally enthusiastic: "It's a very nice POS (point of sale advertising) with its information materials and brochures. It also allows us to talk to our customers about the tastes of the champagnes, their minerality or their maturity. It's perfect for us," he says.

To support this roll-out among wine merchants, a communication campaign is planned in the magazine press as well as on social networks.



# Muscat de Beaumes de Venise

VIN DOUX NATUREL

APPELLATION MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE CONTRÔLÉE

Muscat de Beaumes et le Feriçoulet  
à bouey à la régalade  
Mireille, Opéra Gougod Ait



Lou bon Muscat de Beaumes  
Alor se choubo à à  
Mireille se

DOMAINE des BERNARDINS

MISE D'ORIGINE

CHATELAIN, PROPRIÉTAIRE À BEAUMES-DE-VENISE (VALLE D'AOSTA)



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

# SÉVERINE FRERSON

## devient la 8<sup>ème</sup> Chef de caves de Perrier-Jouët

La passation d'un Chef de caves à un autre est un événement majeur pour toute Maison de Champagne, mais pour la Maison Perrier-Jouët, qui n'a compté que sept Chefs de caves en plus de 200 ans, le moment est véritablement historique. Le 15 octobre 2020, Séverine Frerson est devenue la huitième Chef de caves, et la première femme à occuper ce poste, de l'histoire de la Maison, fondée en 1811 par le couple Pierre-Nicolas Perrier et Rose-Adélaïde Jouët.

Elle succède à Hervé Deschamps, dont le départ à la retraite met fin à une période de transition pendant laquelle ils ont travaillé côte à côte pour accueillir les critiques œnologiques, les sommeliers et les amis de la Maison, pour se livrer à la dégustation des cuvées rares de l'oenothèque de la Maison, et pour procéder à l'assemblage des vins de la récolte 2019.

Comme le veut la tradition, Séverine Frerson a reçu des mains d'Hervé Deschamps la clé de l'Eden, ce caveau qui abrite les cuvées millésimées les plus rares de la Maison, ainsi que les livres de cave historiques rassemblant les notes et les observations des précédents Chefs de caves. Il lui incombe dorénavant la responsabilité de continuer à perpétuer le style floral et complexe qui fait la renommée des vins de Perrier-Jouët dans le monde entier.

La Maison Belle Epoque – qui fut la demeure de la famille des fondateurs de Perrier-Jouët - a été le théâtre de cet événement marquant, avec un dîner remarquable imaginé par le chef triplement étoilé Pierre Gagnaire, où sa cuisine a créé un harmonieux écho avec l'élégance des champagnes Perrier-Jouët.

### Séverine Frerson becomes the 8<sup>th</sup> Cellar Master of Perrier-Jouët

The handover from one Cellar Master to another is a major event for any Champagne House, but for the Perrier-Jouët House, which has only had seven Cellar Masters in over 200 years, the moment is truly historic. On 15 October 2020, Séverine Frerson became the eighth Cellar Master, and the first woman to hold this position, in the history of the House which was founded in 1811 by the couple Pierre-Nicolas Perrier and Rose-Adélaïde Jouët.

She succeeds Hervé Deschamps, whose retirement puts an end to a period of transition during which they worked side by side to welcome wine critics, sommeliers and friends of the House, to indulge in tasting the rare vintages from the House's wine library, and to proceed with the blending of the wines of the 2019 harvest.

As tradition dictates, Séverine Frerson received from Hervé Deschamps the key to Eden, the cellar that shelters the rarest wines of the House, as well as the historical cellar books gathering the notes and observations of the previous Cellar Masters. From now on, it is her responsibility to continue to perpetuate the floral and complex style that has made the wines of Perrier-Jouët famous throughout the world.

The Maison Belle Epoque - which was the residence of the Perrier-Jouët founding family - was the scene of this landmark event, with a remarkable dinner designed by three-star chef Pierre Gagnaire, where his cuisine created a harmonious echo with the elegance of Perrier-Jouët champagnes.

EN SAVOIR → WWW.PERRIER-JOUËT.COM

Hervé Deschamps transmet à Séverine Frerson la clé de l'Eden et les livres de cave historiques.



# PIERRE JEAN LARRAQUÉ,

## en quête de nouvelles expériences



Pierre Jean Larraqué

Pierre Jean Larraqué est propriétaire de 6 châteaux au cœur du vignoble bordelais. Sa philosophie, il la cultive depuis sa plus petite enfance, aux côtés de son grand-père et de son père, où il apprend le métier de la vigne et du vin. Aujourd'hui à la tête de 225 hectares de vignes et du groupe familial Larraqué Vins International, Pierre Jean Larraqué transmet ses valeurs et son amour du vin en apportant dans le monde, une autre vision des vins de Bordeaux.

Le plus fascinant dans le monde du vin, c'est la subtilité et la diversité des terroirs. A chaque origine ses typicités, à chaque terroir son identité. S'il y a bien un homme pour qui le respect de la terre est une priorité, c'est Pierre Jean Larraqué. Pour ce médocain d'origine, le métier de vigneron est un art délicat qui nécessite rigueur, patience et humilité. Un grand vin n'est possible que si la vigne est choyée, jour après jour, depuis la taille jusqu'aux vendanges. Le vigneron compose avec ce que lui offre la nature, et aide la vigne à puiser toute la richesse et les subtilités de son terroir. Tel un maître assembleur, il interprète ensuite sa propre vision du vin qu'il souhaite réaliser. Une tâche complexe durant laquelle il adosse son identité au vin qu'il produit sans jamais aller à l'encontre de son terroir.

C'est ainsi que Pierre Jean Larraqué élabore ses cuvées, fidèle à ses valeurs et déterminé à valoriser les terroirs. Pour ce faire, il a réalisé plusieurs lignes de produits signées Pierre Jean Larraqué, une signature caution de qualité, garante d'une origine et du respect des terroirs et des hommes. Elle assure des vins aux appellations emblématiques, avec un

excellent rapport qualité-prix-plaisir et une identité propre à Pierre Jean Larraqué : des vins de caractère, profonds en couleur, très aromatiques au nez et au cœur de bouche ample et gourmand.

### LES CÉPAGES PIERRE JEAN LARRAQUÉ : UNE COLLECTION INITIATIVE

Intégralement sélectionnée par Pierre Jean Larraqué, cette gamme de vins mono cépages est une ode à la diversité organoleptique des vins français. Elle met en lumière 4 cépages emblématiques de nos vignobles : le pinot noir, le malbec, le gamay et le chardonnay. Puissants et colorés pour certains, racés et peu tanniques pour d'autres, ces 4 cépages, différents les uns des autres, expriment toute la richesse de leur terroir respectif. Distribués sous l'appellation Vin de France, les cépages de Pierre Jean Larraqué portent fièrement sur leurs bouteilles la recommandation *Sommeliers International*, dont un jury a dégusté et noté chaque cuvée avant sa mise en bouteille finale.

### CAP NATURE : L'ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

*Cap Nature* est un nom évocateur qui affirme clairement ses ambitions. Certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE de niveau 3), la plus haute certification environnementale délivrée par l'Etat français, *Cap Nature* est déclinée en 3 couleurs : merlot pour le rouge, cabernet sauvignon pour le rosé et sauvignon pour le blanc. Conditionnée en privilégiant des matériaux écoresponsables, *Cap Nature* marque sa différence et s'engage pour l'avenir.

A la dégustation, Pierre Jean Larraqué a souhaité se positionner au plus proche de la nature et de la pureté du goût variétal des cépages sélectionnés. Pas d'artifices, seulement la quête d'un fruit croquant et aromatique pour une belle expression du terroir bordelais.

### LE CLAIRET DE PIERRE JEAN LARRAQUÉ : UN RETOUR À L'ORIGINE DES BORDEAUX

Difficile de parler de terroir sans revenir à l'origine des Bordeaux, Le Clairet. Rendu célèbre par les anglais au 17<sup>ème</sup> siècle, le *french claret* désignait alors un vin de bordeaux à la robe rouge pâle, peu chargé en tanins et très aromatiques. Aujourd'hui, le *Bordeaux Clairet* est une belle endormie que peu de vignerons continuent de vinifier. Encore trop confidentielle, cette AOC est pourtant incontournable pour Pierre Jean Larraqué car elle s'inscrit dans les nouvelles tendances de consommation de vins plus frais et légers. Cultivé dans un vignoble à Haute Valeur Environnementale sur les terroirs argileux de l'Entre-deux-Mers, le Bordeaux Clairet de Pierre Jean Larraqué est issu d'un assemblage de merlot, de cabernet franc et de cabernet sauvignon. En résulte un Clairet alliant finesse, fraîcheur et une belle complexité aromatique.

### PIERRE JEAN LARRAQUÉ, MAÎTRE ASSEMBLEUR : AU-DELÀ DES CODES

A l'heure de l'uniformisation des goûts, il est grand temps de réaffirmer que l'assemblage est un art, et que Bordeaux en est l'un des maîtres. Maître Assembleur, c'est la dernière création de Pierre Jean Larraqué. La promesse de vins de Bordeaux contemporains, originaux et authentiques, au-delà des codes, des conventions et des compromis. Issue de vignobles certifiés Haute Valeur Environnementale de niveau 3, cette ligne de produits se décline en 3 assemblages atypiques : malbec-merlot, petit verdot-merlot et sauvignon-muscadelle. Conditionnés dans un beau flacon conique à la forme originelle des bouteilles bordelaises, cette gamme en appellation Bordeaux nous fait redécouvrir avec simplicité et gourmandise l'art ancestral de l'assemblage.



## Pierre Jean Larraqué, looking for new experiences

|| Pierre Jean Larraqué is the owner of 6 châteaux in the heart of the Bordeaux vineyard. He has been developing his philosophy since his early childhood, alongside his grandfather and his father, who taught him the profession of vine and wine making. Today Pierre Jean Larraqué is at the head of 225 vines hectares and the Larraqué Vins International family group. He transmits his values and his passion for wine by bringing another vision of Bordeaux wines to the world.

The most fascinating thing in the winemaking world is the subtlety and diversity of the terroirs. Each origin has its own typicity, each terroir its own identity. Pierre Jean Larraqué is a man for whom respect for the land is a priority. For this Médoc native, the winegrower's profession is a delicate art that requires rigour, patience and humility. A great wine is only produced if the vine is pampered, day after day, from pruning to harvest. The winegrower composes with what nature gives him, and helps the vine to draw all the richness and subtleties of its terroir. Just like a master blender, he interprets his own vision of the wine he wishes to make. It is a complex task during which the winemaker gives his identity to the wine he produces without ever going against his terroir.

This is how Pierre Jean Larraqué makes his cuvées, faithful to his values and determined to enhance the value of his terroirs. To achieve this, he has created several product lines signed Pierre Jean Larraqué, a signature guaranteeing quality, guaranteeing origin and respect for the terroirs and the people. It ensures wines with emblematic appellations, with an excellent price-quality ratio and an identity specific to Pierre Jean Larraqué: wines of character, deep in colour, very aromatic on the nose and with a full, palate-filling, delectable heart.

## Pierre Jean Larraqué grape varieties: an initiatory collection

Entirely selected by Pierre Jean Larraqué, this range of single varietal wines is an ode to the organoleptic diversity of French wines. It highlights 4 grape varieties that are emblematic of our vineyards: Pinot Noir, Malbec, Gamay and Chardonnay. Powerful and colourful for some, racy and not very tannic for others, these 4 grape varieties, different from each other, express all the richness of their respective terroirs. Pierre Jean Larraqué's wines are distributed under the Vin de France appellation, and proudly carry the Sommeliers International recommendation on their bottles. A jury tasted and rated each cuvée before bottling the final wine.

## Cap Nature: environmental commitment

*Cap Nature* is an evocative name that clearly states its ambitions. Certified High Environmental Value (HVE level 3), the highest environmental certification issued by the French government,

*Cap Nature* is declined in 3 colours: Merlot for the red, Cabernet Sauvignon for the rosé and Sauvignon for the white. Packaged using eco-responsible materials, *Cap Nature* stands out from the crowd and is committed to the future. At the tasting, Pierre Jean Larraqué wished to position himself as close as possible to nature and to the varietal taste purity of the selected grape varieties. No artifice, just the quest for a crunchy and aromatic fruit for a beautiful expression of the Bordeaux terroir.

## Pierre Jean Larraqué's Clairet: a return to Bordeaux wines' origins.

It is difficult to talk about terroir without going back to the origin of Bordeaux wines, Clairet. In the 17<sup>th</sup> century, the *French claret*, which was made famous by the English, was a Bordeaux wine with a pale red colour, low in tannins and very aromatic. Today, *Bordeaux Clairet* is a beautiful sleeping beauty that few winegrowers continue to make. This AOC is still too confidential, but it is nevertheless a must-have for Pierre Jean Larraqué because it is in line with the new consumer trends for fresher, lighter wines. Cultivated in a vineyard with High Environmental Value on the clay soils of the Entre-deux-Mers, Pierre Jean Larraqué's *Bordeaux Clairet* is made from a blend of Merlot, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon. The result is a Clairet combining finesse, freshness and a beautiful aromatic complexity.

## Pierre Jean Larraqué, Maître Assemblée: beyond the codes

At a time when tastes are becoming more uniform, it is high time to reaffirm that blending is an art, and that Bordeaux is one of the masters of it. Maître Assemblée is Pierre Jean Larraqué's latest creation. The promise of contemporary, original and authentic Bordeaux wines, beyond codes, conventions and compromises. Produced from level 3 High Environmental Value certified vineyards, this product line is available in 3 atypical blends: Malbec-Merlot, Petit Verdot-Merlot and Sauvignon-Muscadelle. Packaged in a beautiful conical bottle with the original shape of the Bordeaux bottles, this range in the Bordeaux appellation allows us to rediscover with simplicity and delicacy the ancestral art of blending.

EN SAVOIR → [WWW.PIERREJEANLARRAQUE.COM](http://WWW.PIERREJEANLARRAQUE.COM)





L'équipe de choc des trois experts de la dégustation : de gauche à droite, le designer Octave de Gaulle, l'oenologue Laurent Fresnet et le neuroscientifique, Gabriel Lepousez.

## Le concept kaléidoscopique de la dégustation **DES CHAMPAGNES MUMM**

La Maison Mumm possède une capacité permanente d'innovation dans l'élaboration de ses champagnes. L'arrivée du nouveau chef de cave, Laurent Fresnet, est l'occasion de présenter un nouveau concept de dégustation révélateur de la beauté du pinot noir, cépage phare pour Mumm depuis 1827.

### **CARTE BLANCHE**

Laurent Fresnet est un expert en Champagne. Il réinvente ainsi la dégustation de la gamme des champagnes Mumm... En collaboration avec Gabriel Lepousez - neuroscientifique spécialiste de la dégustation - et Octave de Gaulle - designer familier des contraintes extrêmes. La rencontre entre ces trois spécialistes a donné naissance à une approche innovante de la dégustation et à la création de deux verres à dégustation très originaux. Partant du constat que pendant une dégustation, le cerveau reçoit une multitude d'informations émises par les sens, à commencer par la vue, mais également le toucher, ces données conditionnent le dégustateur et sa perception du vin. Tel un kaléidoscope, chaque verre se complète et permet d'explorer les multi-facettes d'un vin et au final accorde les dégustateurs entre eux autour de la vision globale d'un même vin.

### **OUTIL DE TRAVAIL**

Chaque dégustateur possède un bagage génétique qui lui est propre et sa mémoire, ses émotions, sa sensibilité et les différents facteurs extérieurs, sources de réactions individuelles, génèrent une approche sensorielle très subjective. Ainsi, le test olfactif avec la cuvée *Mumm Grand Cordon*, cuvée emblématique, met en lumière ces différences : nous ne sentons pas tous

**The kaleidoscopic concept of tasting Mumm champagnes** || *The House of Mumm has a permanent innovation capacity in the elaboration of its champagnes. The arrival of the new cellar master, Laurent Fresnet, is an opportunity to present a new tasting concept revealing the beauty of pinot noir, the flagship grape variety for Mumm since 1827.*

### **Carte Blanche**

Laurent Fresnet is an expert in Champagne. He has thus reinvented the tasting of the Mumm range of champagnes... In collaboration with Gabriel Lepousez - a neuroscientist specialising in tasting - and Octave de Gaulle - a designer familiar with extreme constraints. The meeting between these three specialists gave birth to an innovative approach of tasting and the creation of two very original tasting glasses. Starting from the observation that during a tasting, the brain receives a multitude of information from the senses, starting with sight, but also touch, this data conditions the taster and his perception of the wine. Like a kaleidoscope, each glass completes itself and allows the taster to explore the multi-faceted aspects of a wine and, in the end, to tune the tasters to each other around the global vision of the same wine.

### **Working tool**

Each taster has his or her own genetic baggage and his or her memory, emotions, sensitivity and the various external factors, sources of individual reactions, generate a very subjective sensory approach. Thus, the olfactory test with the emblematic *Mumm Grand Cordon* cuvée highlights these differences: we do not all smell the same things. Laurent Fresnet has chosen three cuvées,



Séance de travail entre les trois experts pour approfondir les caractéristiques sensorielles des cuvées Mumm et tester chaque verre dans sa fonctionnalité.

les mêmes choses. Laurent Fresnet a choisi trois cuvées, parmi les plus représentatives du style Mumm. Dégusté dans le verre classique, *Mumm Grand Cordon Rosé* impose une fraîcheur évidente, et, au second plan, son caractère fruité. Dans le verre teinté violet, lisse et lourd, il dévoile une belle profondeur, de la gourmandise avec des notes prononcées de fruits rouges (cerise griotte et amarena) auxquelles s'ajoutent des notes pâtisseries. Avec la cuvée *Mumm Millésimé 2013*, dans le verre blanc, granuleux et fin se révèlent sa fraîcheur cachée et ses arômes de fruits frais. Dans le verre transparent, ce champagne structuré, mature et précis, offre surtout la gourmandise de ses arômes pâtisseries. Sur *RSRV Blanc de Noirs 2009*, le verre transparent laisse éclater la maturité du pinot noir de Verzenay, sa générosité, sa complexité, ses arômes de fruits mûrs. Dégusté dans le verre blanc, il offre une belle fraîcheur avec des arômes d'agrumes et de pêche confite. Ces dégustations combinées montrent le grand potentiel de vieillissement de ces vins. « Les verres restent un outil de travail pour apprécier la richesse aromatique de nos vins, dans leurs nuances les plus fines et pour comprendre les réactions, surprenantes et très personnelles que nous avons lors de la dégustation d'un champagne. Ils seront peut être un jour conçus pour le grand public... nous y travaillons. » conclut Laurent Fresnet.

Les verres du nouveau concept (de gauche à droite). De forme identique à celle du verre à champagne classique Mumm, le premier présente un buvant lisse et teinté d'un violet dense. Sa jambe est épaisse, et son pied, en inox poli et au toucher lisse, est lesté ce qui rend l'objet lourd. Le second a un buvant sablé à l'extérieur (couleur blanche avec un effet « givré ») au contact de la main et de la bouche. Sa jambe est fine, aux angles vifs, presque acérés, et son pied en aluminium, petit et fin offre un toucher rugueux. L'objet est très léger.



among the most representative of the Mumm style. Tasted in the classic glass, *Mumm Grand Cordon Rosé* imposes an obvious freshness and, in the background, its fruity character. In the purple-tinted glass, smooth and heavy, it reveals a beautiful depth, greenness with pronounced notes of red fruits (morello cherry and amarena) to which are added pastry notes. With the vintage *Mumm Millésimé 2013*, in the white glass, granular and fine, its hidden freshness and fresh fruit aromas are revealed. In the transparent glass, this structured, mature and precise champagne offers above all the delicacy of its pastry aromas. On *RSRV Blanc de Noirs 2009*, the transparent glass reveals the maturity of the Verzenay pinot noir, its generosity, its complexity and its ripe fruit aromas. Tasted in the white glass, it offers a beautiful freshness with aromas of citrus fruit and candied peach. These combined tastings show the great ageing potential of these wines. "The glasses remain a working tool to appreciate the aromatic richness of our wines, in their finest nuances, and to understand the surprising and very personal reactions we have when tasting a champagne. They may one day be designed for the general public... we are working on it." concludes Laurent Fresnet.

Anne-Marie Chabbert

EN SAVOIR ➔ [WWW.MUMM.COM](http://WWW.MUMM.COM)



Laurent Fresnet a été élevé dans les vignes de Verzenay, au pied du Moulin de Verzenay, appartenant à la Maison Mumm depuis 1827.

# LES CHAMPAGNES

## à la recherche de l'avant-garde

Par la subtilité de ses notes organoleptiques, le champagne incite à célébrer. Se cantonner à le fréquenter à des dates rituelles serait une erreur. Les Maisons de Champagne, les vignerons indépendants initient de nouvelles voies. Les expérimentations liées à la conduite de la vigne (bio et biodynamie), l'élaboration (extra-brut, brut nature) et l'ampélographie font de la Champagne une unité d'avant-garde.

L'idée du respect des sols et le choix d'entrants non impactant a débuté très tôt en Champagne. Des viticulteurs à l'instar de Bertrand Leclerc (Leclerc Briant) y ont songé dès les années 50. La notion de biologique s'instille et les certifications voient le jour dans les années 1980.

La biodynamie fera son apparition plus tard. Les Maisons Roederer (2004) et Leclerc Briant (2008), Franck Pascal s'y adonnent très rapidement. Le phénomène lié à une prise de conscience environnementale constitue une infime part des entités viticoles. La pratique en biologique représente environ 3 % de celles-ci et la biodynamie près de 2 %.

Le premier Extra-Brut reconnu officiellement a été en 1981, *L'Ultra-Brut* de Laurent Perrier. La nouvelle cuvée de Leclerc Briant, *Le Premier Cru Extra-Brut 2014* retranscrit la biodynamie et l'évolution de la liqueur d'expédition, là à 2 gr.

AR Lenoble suggère deux cuvées très inédites. En deçà de leur dosage, elles se distinguent par leurs vins de réserve élaborés selon le principe de réserve perpétuelle. Cette technique utilisée depuis 2010 par Anne Malassagne est optimisée par l'élevage d'une partie de ces vins en magnum. Ce contenant optimise le vieillissement, l'autolyse favorise la diversification des notes organoleptiques.

Autre vigneronne attentive à la pensée de réserve en Champagne, Nathalie Falmet. Sa cuvée *Solera*, encapsule 7 vendanges. Présentée comme Extra-Brut la cuvée s'avère être un brut nature le dosage étant de 0 gr/litre. La minéralité, la finesse du iodé se juxtaposent à des accents vineux fascinants.

À l'orée de reconfiguration d'entrants, les *sans sulfites ajoutés* caractérisent un autre profil de vin. Depuis une dizaine d'années ces cuvées insolites correspondent à une autre attente du consommateur. *Seconde Nature* de la Maison Bonnet-Ponson magnifie ce choix. La minéralité extrême joue avec une quintessence de bigarreaux, de fleur d'aubépine. Une légère vinosité magnifie l'ensemble.

Les Séries Précieuses constituent une gageure. La Maison J. Vignier a initié depuis quelques années une telle démarche. Nathalie Vignier, vigneronne et Sebastian Nickel, œnologue, s'ingénient à créer les QVFM (Cuvées Éphémères). Les éditions délivrent moins de 1000 bouteilles, chacune de 50 cl. Aujourd'hui au nombre de trois, elles oscillent du Brut à l'Extra-Brut. *Les Petites Friandises*, la première édition, s'entraîne dans sa splendeur. Notes de verveine, de fenouil, de clémentine délicate, de yuzu, affleure la camomille. Ce Grand Cru, Extra-Brut, surprend par ses fragrances subtiles, sa minéralité prégnante, son sens de l'épure.

Les cépages anciens fascinent. Le pinot gris, Brut, *Cuvée des Fondateurs*, de Derot-Delugny dévoile des nuances délicates de framboise, un subtil accent vineux. La Maison Drappier défend une identité avec *Quattor*. Charline Drappier l'explicite, la cuvée joint le potentiel de 4 cépages blancs de Champagne (arbane, petit meslier, pinot blanc, chardonnay) à répartition ¼ chacun. L'arbane et le petit meslier sont ardues à maîtriser, leur acidité est prégnante. Rares sont les viticulteurs les envisageant aujourd'hui en mono-cépage. En 2005, Duval-Leroy a été le premier à tenter un 100 % petit meslier. L'acidité naturelle s'équilibrait par 9 gr de sucre. Depuis d'autres ont eu la témérité de le produire en très peu dosé voire extra-brut. David Gratiot, Champagne Gratiot Delugny réussit ce défi, par son millésime 2012. Champagne Aspasia allie arbane, petit meslier, pinot blanc pour le meilleur. Les Champagne Moutard et Gruet excellent dans un 100 % arbane.



Nathalie Vignier et Sebastian Nickel.

## Champagnes, in searching for the avant-garde ||

With its subtle organoleptic notes, champagne is an invitation to celebrate. It would be a mistake to restrict oneself to ritual dates. The Champagne Houses and independent winegrowers are initiating new ways. Experiments in vine management (organic and biodynamic), winemaking (extra-brut, brut nature) and ampelography make the Champagne region an avant-garde unit.

In the Champagne region, the idea of respect for the soil and the choice of non-impacting inputs began very early on. Winegrowers such as Bertrand Leclerc (Leclerc Briant) thought about it as early as the 1950s. The notion of organic farming was instilled and certifications were created in the 1980s. Biodynamics will emerge later. The Roederer (2004) and Leclerc Briant (2008) companies, led by Franck Pascal, quickly took up the idea. The phenomenon linked to environmental awareness constitutes a tiny part of the wine-producing entities. Organic practice represents about 3% of them and biodynamics almost 2%.

The first *Extra-Brut* (by Laurent Perrier) was officially recognised in 1981. Leclerc Briant's new cuvée, *Le Premier Cru Extra-Brut 2014* transcribes biodynamics and the evolution of the expedition liqueur, now at 2gr.

AR Lenoble suggests two very unusual vintages. Above their dosage, they are characterised by their reserve wines made according to the principle of perpetual reserve. This technique, used since 2010 by Anne Malassagne, is optimised by ageing part of these magnum wines. This container optimises ageing and autolysis favours the diversification of the organoleptic notes.

Nathalie Falmet is another winemaker attentive to the reserve thought in Champagne. Her *Solera cuvée*, encapsulates 7 harvests. The cuvée is presented as Extra Brut and is a natural brut with a dosage of 0 gr/litre. The minerality and finesse of the iodine are juxtaposed with fascinating vinous accents.

At the beginning of input reconfiguration, *the no added sulphates* are characteristic of another wine profile. For the last ten years or so, these unusual vintages have corresponded to another consumer expectation. *Seconde Nature* of Maison Bonnet-Ponson enhances this choice. The extreme minerality is combined with a quintessence of cherries and hawthorn flowers. A light vinosity magnifies the whole.

The *Précieuses Series* is a challenge. The Maison J. Vignier has initiated such an approach over the last few years. Nathalie Vignier, winegrower and Sebastian Nickel, oenologist, have been working hard to create the QVFMR (Cuvées Éphémères). The editions deliver less than 1000 bottles, each of 50 cl. Today three of them are

available, ranging from Brut to Extra-Brut. *Les Petites Friandises*, the first edition, can be seen in all its splendour. Notes of verbena, fennel, delicate clementine, yuzu, and camomile. This Grand Cru, extra-brut, amazes with its subtle fragrances, its minerality and its sense of purity.

Ancient grape varieties captivate everybody. The Pinot Gris, Brut, *Cuvée des Fondateurs*, from Derot-Delugny reveals delicate shades of raspberry, a subtle vinous accent. The Maison Drappier shares an identity with Quattuor. Charline Drappier clarifies it, the cuvée combines the potential of 4 white Champagne grape varieties (arbane, petit meslier, pinot blanc, chardonnay), each with ¼ distribution. The arbane and the petit meslier are difficult to control, their acidity is very strong. Today, only a few winegrowers consider them as a single grape variety. In 2005, Duval-Leroy was the first to experiment with 100% Petit Meslier. The natural acidity was balanced by 9gr of sugar. Since then, others have had the audacity to produce it in very low doses or even extra raw. David Gratiot, Champagne Gratiot Delugny succeeds in this challenge with its 2012 vintage. Champagne Aspasie combines arbane, petit meslier, pinot blanc for the best. Champagne Moutard et Gruet excels in a 100% arbane.

Geoffrey Orban, Ambassadeur des vins de Champagne, a organisé il y a 4 ans la première dégustation internationale des 7 cépages iconiques de l'appellation. Il défend avec acharnement l'identité plurielle du vignoble. Il le constate, la Champagne prépare sa Révolution verte et s'adapte au changement climatique. Les cépages anciens pourraient bénéficier d'une valeur ajoutée dans ce contexte.



Geoffrey Orban

Geoffrey Orban, Ambassador of Champagne wines, 4 years ago organized the first international tasting of the 7 iconic grape varieties of the appellation. He fiercely defends the plural identity of the vineyard. He notes that Champagne is preparing its Green Revolution and adapting to climate change. Old grape varieties could benefit from added value in this context.



# DOMAINE DUBREUIL FONTAINE

— PERNAND-VERGELESSES —

## Clos Berthet 1<sup>er</sup> Cru Monopole blanc 2018

Exploitation viticole familiale en Bourgogne, créée en 1879 par Pierre Arbinet, le Domaine Dubreuil Fontaine compte désormais 20 hectares. De nos jours, c'est Christine Dubreuil, la 5<sup>e</sup> génération, qui cultive le chardonnay sur les climats de Pernand-Vergelesse et Corton Charlemagne, et le pinot noir sur les climats de Pernand-Vergelesse, Aloxe-Corton, Volnay, Pommard, Beaune, Savigny-les-Beaune... Implanté en Côte de Beaune, le Domaine profite des nobles cépages pour composer la gamme de ses 22 appellations, du frais Bourgogne au gouleyant village, du prestigieux Premier Cru au rare Grand Cru.

Le Pernand-Vergelesse Clos Berthet premier cru est le monopole du domaine. Situé dans la continuité des Sous Frétille avec une exposition Ouest, il est considéré comme un des fleurons au Domaine Dubreuil-Fontaine.

Cette cuvée 2018, 100 % chardonnay a bénéficié d'une fermentation traditionnelle en fûts de chêne, dont 25 % de fûts neufs. L'élevage de ce vin a duré 11 mois, et a été ponctué de bâtonnage. La fermentation malolactique a été faite à 100 %.

A family-run winegrowing estate in Bourgogne, created in 1879 by Pierre Arbinet, Domaine Dubreuil Fontaine now has 20 hectares. Nowadays, Christine Dubreuil is part of the 5<sup>th</sup> generation which produces Chardonnay in the Pernand-Vergelesse and Corton Charlemagne areas, and Pinot Noir in the Pernand-Vergelesse, Aloxe-Corton, Volnay and Pommard areas, Beaune, Savigny-les-Beaune... Established in the Côte de Beaune, the domain benefits from the noble grape varieties to compose the range of its 22 appellations, from the fresh Bourgogne to the lively village, from the prestigious Premier Cru to the rare Grand Cru.

The Pernand-Vergelesse Clos Berthet premier cru is the domain's monopoly. Situated in the extension of the Sous Frétille with a western exposure, it is considered as one of the jewels in the crown of Domaine Dubreuil-Fontaine.

This 2018 cuvée, 100% Chardonnay, has benefited from traditional fermentation in oak barrels, 25% of which are new. This wine was aged for 11 months, punctuated by stirring of the lees. The malolactic fermentation was carried out at 100%.

EN SAVOIR → [WWW.DUBREUIL-FONTAINE.COM](http://WWW.DUBREUIL-FONTAINE.COM)



### CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / SOMMELIERS' REVIEW

**Robe** : belle robe or blanc, cristalline. **Nez** : subtil bouquet parfumé de fleurs blanches (chèvrefeuille, acacia) mêlé de quelques notes d'agrumes frais et agrémenté d'une belle vivacité épicée (poivre blanc, vanille). **Bouche** : élégante et pure, avec une fraîcheur et une acidité séduisante. L'éclat minéral typique ravit le palais et dévoile de légers tanins tout en discrétion en fin de bouche. Finale croquante et intense. **Accord** : gambas ou langoustines. **Commentaire** : un vin tendre, d'une belle expression aromatique.

**Colour**: beautiful white gold colour, crystal-clear. **Nose**: subtle perfumed bouquet of white flowers (honeysuckle, acacia) mixed with a few fresh citrus notes and enhanced by a beautiful spicy vivacity (white pepper, vanilla). **Palate**: elegant and pure, with freshness and attractive acidity. The typical mineral sparkle delights the palate and reveals discreetly light tannins on the finish. Crisp and intense finish. **Pairing**: prawns or langoustines. **Comment**: a tender wine with a lovely aromatic expression.

# CHAMPAGNE GREMILLET

## CLOS ROCHER 2013

un Clos au cœur de la Côte des Bar

Édifié en 2012, le Clos Rocher, rare clos en Champagne, s'étend sur 1,40 hectare, à 50 mètres seulement des caves du Champagne Gremillet, sur le fameux terroir des Riceys où le pinot noir domine. Localisation, ensoleillement, cépage : il dispose d'un terreau propice pour accompagner la vigne à se sublimer et donner naissance à un champagne de haut vol dont la première cuvée, la plus prestigieuse de la collection Gremillet, a vu le jour en septembre 2020.

Assemblage d'une seule année de vendange, 2013, la cuvée *Clos Rocher* a bénéficié d'une sélection rigoureuse des plus beaux raisins, cueillis à pleine maturité. Avec une fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermo-régulées, ici seule la 1ère presse entre dans la constitution du champagne. La cuvée *Clos Rocher*, aboutissement du savoir-faire familial et de 7 années de patience, est dosée à 7 g/l avec une liqueur d'expédition issue de bouteilles remises en cercle.

Bien plus qu'un Clos, ce lieu unique est pour Jean-Michel Gremillet l'aboutissement de 40 années de passion et de volonté à construire le domaine viticole de ses rêves. Un ouvrage qui marque la montée en gamme de la maison de champagne et qui ancre son histoire pour les générations futures.



### CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / SOMMELIERS' REVIEW

**Robe** : jaune doré avec une délicate effervescence. **Nez** : riche et envoûtant, sur de subtiles notes de petits fruits rouges et noirs, beaucoup de gourmandise et de fraîcheur. **Bouche** : onctueuse, sur le fruit bien mûr, rehaussée par une bulle intense et fine. Finale savoureuse qui appelle à se resservir ! **Accords** : une poularde de Bresse aux truffes. **Commentaire** : élégant et gourmand, ce premier millésime est une vraie réussite !

**Colour**: golden yellow with a delicate effervescence. **Nose**: rich and captivating, with subtle notes of small red and black fruits, with a lot of delicacy and freshness. **Palate**: unctuous, with ripe fruit, enhanced by an intense and fine bubble. A tasty finish that calls for a refill! **Pairing**: a Bresse chicken with truffles.

**Comment**: elegant and gourmet, this first vintage is a real success!

### Champagne Gremillet Clos Rocher 2013, a Clos

located in the heart of the Côte des Bar || Built in 2012, the Clos Rocher is a rare closed vineyard in Champagne covering 1.40 hectares, just 50 metres from the Champagne Gremillet cellars, on the famous terroir of the Riceys where pinot noir dominates. The location, the sunshine, the grape variety: the soil is ideal to accompany the vines to sublimate and give birth to a high-flying champagne whose first vintage, the most prestigious of the Gremillet collection, was created in September 2020.

Blended from a single vintage year, 2013, the *Clos Rocher* cuvée has benefited from a rigorous selection of the finest grapes, picked at full maturity. With alcoholic fermentation at 16° and malolactic fermentation at 18° in thermo-regulated stainless steel vats, here only the first press is used to make up the champagne. The *Clos Rocher* cuvée, the result of the family's know-how and 7 years of patience, is dosed at 7 g/l with a liqueur d'expédition from bottles placed in a circle.

For Jean-Michel Gremillet, this unique place is more than just a Clos, it is the culmination of 40 years of passion and determination to build the wine-growing estate he has always dreamed of. A work that marks the Champagne House's move upmarket and anchors its history for future generations.



# Challenge International du Vin

*Révéléateur de Talents !*

*La marque de qualité pour les consommateurs*



*The sign of quality for consumers*

**Inscription échantillons/Samples registration  
jusqu'au/until 8-02-2021  
sur [www.challengeduvin.com](http://www.challengeduvin.com)**

## **2 CONCOURS INTERNATIONAUX VINS ET EAUX-DE-VIE INTERNATIONAL WINE AND SPIRIT COMPETITIONS**

*Made in Bordeaux by CDV since 1976\**



## CITADELLES DU VIN

RECOGNITION OF EXCELLENCE

*La référence des marchés internationaux*

**VIN FED**  
LA RÉFÉRENCE DES CONCOURS INTERNATIONAUX DE VIN



**OIV**  
Organisation Internationale  
de la Vigne et du Vin  
Organisation Intergouvernementale

*The reference of the international markets*

**Inscription échantillons/Samples registration  
jusqu'au/until 29-01-2021  
sur [www.citadellesduvin.com](http://www.citadellesduvin.com)**

\*Créés à Bordeaux par CDV depuis 1976

# CHAMPAGNE DE SOUSA

## Cuvée des Caudalies 2010

La maison De Sousa à Avize ressemble aux vieilles vignes qu'elle a su préserver depuis plus d'un demi-siècle : un caractère affirmé, un travail qualitatif et innovant, à l'image de son propriétaire Erick De Sousa. Leurs racines plongent loin dans l'histoire de la Côte des Blancs et créent des cuvées en hommage à ce terroir d'exception.

Après plus de 75 mois de vieillissement en caves, la *Cuvée des Caudalies 2010* est caractérisée par un bel équilibre acide/sucre, agrémenté d'un long travail des vignes dans le respect de la nature et dans une démarche biodynamique, avec un labourage du sol, une maturité optimum et un bel état sanitaire.

Toujours dans l'esprit *Caudalie*, ce millésime, en dosage Extra-Brut 4gr/l, est sublimé par une rondeur, une ampleur, une profondeur ainsi qu'une grande minéralité si caractéristique des très beaux Chardonnay. On obtient donc une osmose entre le millésime et le terroir.

Aussi, en dégustation, on retrouve toute une palette d'arômes, allant du fruit jaune comme la mirabelle, l'ananas ou encore la mangue, jusqu'à des notes de miel.

En bouche, on découvre et apprécie ce vin de gastronomie qui s'ouvre et perdure au palais, on peut même retrouver certains saveurs si propres au style *Caudalie* comme le miel et le gingembre.

Cette cuvée, avec un très beau potentiel de garde de 15 à 20 ans, est à découvrir autour de crustacés, poissons, viandes blanches, fromages affinés 24 ou 36 mois ou simplement pour lui-même, à l'apéritif.

The De Sousa house in Avize is similar to the old vines that the house has been able to preserve for more than half a century: an assertive character, a qualitative and innovative work, in reflexion to the image of its owner Erick De Sousa. Their roots reach deep into the history of the Côte des Blancs and create vintages in homage to this exceptional terroir.

After more than 75 months of ageing in the cellars, the *Cuvée des Caudalies 2010* is characterised by a good acid/sugar balance, enhanced by a long-term working process of the vines respecting nature and a biodynamic approach, with ploughing the soil, optimum ripeness and a good health status.

Still in the *Caudalie* spirit, this vintage, in Extra Brut 4gr/l, is sublimated by a roundness, fullness and depth as well as a great minerality so characteristic of very fine Chardonnay. The result is an osmosis between the vintage and the terroir.

Also, when tasting, we find a whole range of aromas, from yellow fruit such as mirabelle plum, pineapple or mango, to notes of honey.



On the palate, we discover and appreciate this gastronomic wine which opens up and lingers on the palate, we can even find certain flavours so typical of the «Caudalie» style such as honey and ginger.

This cuvée, with a very good ageing potential of 15 to 20 years, is to be discovered with shellfish, fish, white meat, cheeses matured for 24 or 36 months or simply for itself, as an aperitif.

EN SAVOIR → [WWW.CHAMPAGNEDESOSA.COM](http://WWW.CHAMPAGNEDESOSA.COM)

# Gagnez à voyager



bluebiz

## Bluebiz, la solution idéale pour vos voyages d'affaires.

Quand vos collaborateurs voyagent, votre entreprise gagne des blue credits à convertir en billets d'avion, options, cartes d'abonnement ou compensation de CO2. Le Corporate Benefits Program\* assure également reconnaissance et assistance à vos collaborateurs lors de leurs déplacements.

## Adhérez gratuitement sur [airfrance.fr](https://airfrance.fr) ou dans votre agence de voyages.

Renseignez-vous sur: [afklm-biztravel.com](https://afklm-biztravel.com).

\*Programme d'avantages pour les entreprises

Les compagnies partenaires du programme bluebiz

# DOMAINE DE CHEVALIER

## Pessac-Léognan 2016

Situé à Léognan, capitale des Graves, le Domaine de Chevalier est d'origine très ancienne. Il est représenté en 1783 sur la carte de Pierre de Belleyme, l'ingénieur géographe de Louis XVI. En 1983, la propriété est acquise par la famille Bernard, leader français des eaux-de-vie et important négociant en grands vins de Bordeaux. Elle est gérée depuis lors par Olivier Bernard entouré de son équipe. Sous son égide se perpétue l'esprit d'équilibre et de recherche de la perfection qui depuis 140 ans signe la production de ce cru d'excellence.

La cuvée Domaine de Chevalier rouge 2016, mise en bouteille en août 2018, est composée de 55 % de cabernet sauvignon, 35 % de merlot, 5 % de cabernet franc et 5 % de petit verdot, pour un volume d'alcool de 13,5 %. Avec sa couleur intense rubis mauve sombre, noire au milieu, sa brillance et limpidité, et, bien entendu, ses superbes arômes, elle a su séduire les palais les plus exigeants.

Located in Léognan, capital of the Graves, the Domaine de Chevalier has a very ancient origin. It is represented in 1783 on the map of Pierre de Belleyme, Louis XVI's geographic engineer. In 1983, the property was acquired by the Bernard family, the French leader in eaux-de-vie and a major Bordeaux wine merchant. Since then, it has been managed by Olivier Bernard and his team. Under his leadership, the spirit of balance and the quest for perfection that has been the hallmark of the production of this excellent vintage for 140 years is perpetuated.

The 2016 Domaine de Chevalier red cuvée, bottled in August 2018, is made up of 55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc and 5% Petit Verdot, for an alcohol volume of 13,5%. With its intense dark mauve ruby colour, black in the middle, its brilliance and limpidity, and, of course, its superb aromas, it has seduced the most demanding palates.

EN SAVOIR ➔ [WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM](http://WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM)



### COMMENTAIRE DE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEW

Nez intense de fruits des bois bien mûrs, poivre, cassis, prunes fraîches, toasté, cacao, clou de girofle. Une belle expression de complexité issue d'une vendange à parfaite maturité et d'un élevage de haut vol. En bouche, la première impression se distingue par une belle attaque dense et volumineuse avec du caractère et une note confiturée, un milieu de bouche dense, solide et de belle puissance, toujours en gardant un style élégant. Des tanins bien serrés et de qualité qui accompagnent une finale persistante. Très beau vin, qui avec son style riche et généreux témoigne d'un millésime d'anthologie.  
Potentiel de garde : 2022-2040.

Intense nose with ripe forest fruits scents, pepper, blackcurrant, fresh plums, toasted, cocoa, cloves. A beautiful expression of complexity from a perfectly ripe harvest and top-notch ageing.

On the palate, the first impression is distinguished by a nice dense and voluminous first taste with character and a jammy note, a dense, solid and powerful mid-palate, always keeping an elegant style. Tight, quality tannins, with a lingering finish. Very beautiful wine, which with its rich and generous style testifies to a vintage of anthology.

Ageing potential: 2022-2040.



# 300 ANS DU CHÂTEAU DUCRU BEUCAILLOU

Le 29 septembre dernier Bruno-Eugène Borie, agissant en qualité de maître de cérémonie, avec toutes les équipes du château Ducru-Beaucaillou ont eu l'immense plaisir et le privilège de rendre grâce, à Saint-Julien, à la majestueuse histoire du château Ducru-Beaucaillou ; laquelle contemple du haut de ses 300 ans toutes les générations de grandes familles qui se sont succédé, qui ont présidé ou président encore avec passion et dévouement, dans un souci du détail et de perfection, à sa destinée depuis la date fondatrice du 30 mai 1720.

## 1720 – 2020 : 300 BOUGIES POUR UN HOMMAGE À NUL AUTRE PAREIL

Préparé durant de longs mois avec enthousiasme, cet anniversaire, un instant d'éternité qui scelle dans le marbre les temps forts qui ont ponctué la vie du château Ducru-Beaucaillou, a pu proposer aux 30 convives présents et enchantés (le tout dans un souci absolu du respect des gestes barrières (COVID-19 oblige !) une immersion totale dans la féerie singulière des lieux. Clin d'œil

magistral au XVIII<sup>ème</sup> siècle et au prestige du Siècle des Lumières, des scènes historiques reconstituées, tels des tableaux vivants, comme les vendanges à l'ancienne (telles qu'elles se pratiquaient en 1720, avec mules, chevaux, cavaliers, le tout avec costumes et outils d'époque), ou encore le repas des vendangeurs autour de la poule au pot si chère au bon roi Henri IV, le tout relayé sur le net par 3 lives de Bruno-Eugène Borie diffusés à l'international, ont témoigné du vibrant écho fait au passé.



### 300 years of Château Ducru-Beaucaillou

|| Bruno-Eugène Borie, acting as Master of Ceremonies, shared with all the teams on September 29<sup>th</sup> at Château Ducru-Beaucaillou the immense pleasure and privilege to give thanks, in Saint-Julien, to the majestic history of Château Ducru-Beaucaillou; which, from the height of its 300 years, contemplates all the generations of great families that have succeeded one another and who have presided or still preside with passion and devotion, with an eye for detail and perfection, to its destiny since the founding date of May 30<sup>th</sup> 1720.

#### 1720 - 2020: 300 candles for a tribute like no other

Organised over many months with enthusiasm, an anniversary was celebrated and it punctuated a moment of eternity that sealed in marble the highlights that

### POINT D'ORGUE : UN 29 SEPTEMBRE DÉDIÉ AUX FEMMES

Bruno-Eugène Borie témoigne par cet hommage historique que la propriété doit énormément aux femmes.

Depuis Marie Dejean (qui apporta la propriété en dot), la fille héritière de Bertrand Ducru qui la céda à Madame Dassier Johnston laquelle y remploya sa dot... la Princesse de Caradja, Mary Butler de Burke et enfin Marie Monique Rochette Borie, *Dame de Beaucaillou* toujours aux côtés de son fils, Bruno, ce tricentenaire se conjuguaient d'abord au féminin.

Ainsi, cet anniversaire mettait à l'honneur 3 grands héros des temps modernes. Que ce soit Léa Vicens, très grande cavalière quintuple championne européenne (qui effectua une démonstration de Haute

École équestre), Héloïse Mas, grande cantatrice mezzo-soprano et sensuelle comédienne (qui incarna ce soir-là Carmen à la perfection) et enfin la talentueuse cheffe étoilée Clémentine Coussau du célèbre *Relais de la Poste* à Magescq\*\* (qui revisita avec talent et inspiration landaise maîtrisée la soupe VGE de Paul Bocuse et l'Oreiller de la Belle Aurore de Jean Anthelme Brillat-Savarin), chacune a illuminé, avec enthousiasme cette journée inoubliable, en donnant aux convives la plus belle expression de son art respectif.

Enfin, cette journée s'est clôturée par une pièce montée majestueuse, sous la bénédiction vocale de la brillante Héloïse Mas, et l'incontournable illumination pyrotechnique des plus mémorables, dans le parc du château, inscrivant Ducru-Beaucaillou dans un instant hors du temps, pour ne pas dire dans l'éternité.



have marked the life of Château Ducru-Beaucaillou. The 30 present guests were delighted (with an absolute concern for respecting the gestures of the barriers (COVID-19 oblige!) and were able to offer a total immersion in the unique enchantment of the place.

A glimpse was given to the XVIII<sup>th</sup> century and the prestige of the Age of Enlightenment, reconstructed historical scenes, such as the old-fashioned grape harvest (as practised in 1720, with mules, horses, riders...), are a masterly wink to the XVIII<sup>th</sup> century and the prestige of the Age of Enlightenment, all with period costumes and tools, or even the harvesters' meal around the traditional "poule au pot" so beloved of the good King Henry IV, all of which was relayed on the net by three live broadcasts of Bruno-Eugène Borie's international live shows, testified to the vibrant echo of the past.

#### High point: a 29<sup>th</sup> September dedicated to women

Bruno-Eugène Borie testifies with this historical tribute that property owes a great deal to women.

Since Marie Dejean (who brought the property as a dowry), the heir daughter of Bertrand Ducru, who ceded it to Mrs Dassier Johnston who took back her dowry...

the Princess of Caradja, Mary Butler de Burke and finally Marie Monique Rochette Borie, "Lady of Beaucaillou" always at the side of her son Bruno, this tercentenary was first of all a feminine one.

Thus, this anniversary honoured 3 great heroes of the modern times. Whether it was Léa Vicens, a very great rider and five times European champion (who gave a demonstration at the Haute Ecole Equestre), Héloïse Mas, A great mezzo-soprano singer and sensual actress (who played Carmen to perfection that evening) and finally the talented starred chef Clémentine Coussau from the famous *Relais de la Poste* in Magescq\*\* (who revisited with talent and masterful Landes inspiration Paul Bocuse's VGE soup and the Oreiller de la Belle Aurore by Jean Anthelme Brillat-Savarin), each of them enthusiastically illuminated this unforgettable day, giving the guests the most beautiful expression of their respective art.

Finally, the day ended with a majestic mounted piece, under the vocal blessing of the brilliant Héloïse Mas, and the most memorable pyrotechnic illumination, in the park of the château, inscribing Ducru-Beaucaillou in a very timeless moment, not to say in eternity.

EN SAVOIR

➔ [CHATEAU-DUCRU-BEAUCAILLOU.COM](http://CHATEAU-DUCRU-BEAUCAILLOU.COM)

# CHÂTEAU CARDINAL-VILLEMAURINE



Olivier Leclérot et Raimonds Tomsons

« Aux âmes bien nées, la valeur n'attend point... ». Tout le monde connaît la suite. Mais tout le monde ne s'appelle pas Rodrigue, et les journalistes encore moins Corneille. Par contre, il arrive que quelqu'un vous impressionne par sa jeunesse, son ambition, sa volonté et sa maturité. C'est le cas d'Olivier Leclérot, un grand gamin carré de vingt-quatre ans, qui est depuis près de deux ans déjà à la tête du château Cardinal-Villemaurine à Saint-Émilion.

Le château Cardinal-Villemaurine est un domaine de 4 hectares situé sur des terroirs calcaires d'argile et de sables au cœur de l'appellation. Il a été racheté en 2019 par la famille Leclérot, Alain et Christine, les parents, et Olivier leur fils cadet, vigneron, 23 ans à l'époque.

Olivier appartient à une nouvelle génération de vignerons. Il est passé par des études supérieures, des stages à l'étranger, et il sait ce qu'il veut : « faire des vins qui me plaisent autant qu'ils puissent plaire à ceux qui les boivent. » Il possède un master Management des Vins et une formation de BTS Viti-Ono. Il a fait sa formation au Château Soutard, sous l'aile protectrice et bienveillante des équipes, qui continuent de répondre à ses interrogations, s'il en a besoin. Il parle par

faitement anglais, ce qui n'est pas inutile, pour un domaine qui, en plus du vin, entend développer une offre oenotouristique.

Le lieu est une simple demeure familiale, dotée d'une formidable vue sur le vignoble saint-émilionnais, et de trois parcelles de vignes : *le jardin*, situé en bordure du château et planté de merlot ; *le manège*, près de deux hectares sur les sables, également planté de merlot et *champion* dédié au cabernet franc (25 % de l'encépagement total). Ce dernier cépage, nous dit Olivier, est « mieux adapté au réchauffement climatique ». Comme quoi il est à la fois soucieux de son terroir et tourné vers l'avenir.

La propriété est revenue sur des méthodes ancestrales : le labour à cheval avec un magnifique percheron au nom prédestiné de Bacchus. Olivier conduit lui-même la taille (en double guyot). Enfin il tente de limiter les substances chimiques mais ne veut s'attacher à aucun label. Pour préserver sa liberté d'action. La maladie des vignes, il connaît. Son premier millésime, le 2018, lui offrit un rendement très bas tant le mildiou avait fait des ravages.

Les vendanges sont manuelles, le tri également, et la fermentation commence après éraflage, dans des cuves en béton brut, cépage par cépage, parcelle par

parcelle. La fermentation malolactique est conduite en cuve, avant un passage de treize ou quatorze mois en barriques de chêne français. Olivier a le sens du détail. Il s'est personnellement rendu chez son tonnelier pour suivre la fabrication de ses barriques et surveiller la chauffe « A l'heure actuelle, nos règles ne sont pas définies, reconnaît-il, nous nous adaptons à ce que nous voyons... Nous en sommes encore à essayer d'appréhender notre terroir. »

Le domaine produit pour l'heure deux cuvées en appellation Saint-Émilion Grand Cru : le château Cardinal-Villemaurine, assemblage de 70 % de merlot et 30 % de cabernet franc et L'Éminence du Cardinal-Villemaurine, avec son étiquette rouge *cardinal*, un 100 % merlot élevé en barriques d'un et deux vins. Des vins qui allient fruité et souples et constituent une belle promesse.

Leur ambition commune : exprimer les particularités d'un terroir exceptionnel, afin de redonner ses lettres de noblesse à un petit domaine séculaire, ancré dans l'histoire locale, et prêt à surmonter tous les défis de l'avenir.



"In souls nobly born, valor does not depend ..." Everybody knows the next part. But not everyone's name is Rodrigue, and journalists are even less known as Corneille. However, sometimes you might be impressed by someone who impresses you with his youth, his ambition, his will and his maturity. This is the case with Olivier Leclérot, a great 24-year-old square kid who has been at the head of the Château Cardinal-Villemaurine in Saint-Émilion for almost two years now.

Château Cardinal-Villemaurine is a 4-hectare vineyard situated on limestone, clay and sand terroirs in the heart of the appellation. It was bought in 2019 by the Leclérot family named Alain and Christine, the parents, and Olivier, their youngest winemaker son aged 23 at the time.

Olivier belongs to a new generation of winemakers. He studied at university, did internships abroad, and he knows what he wants: "to make wines that I like as much as they can be enjoyed by those who drink them." He has a Master's degree in Wine Management and a BTS Viti-Ono. He did his training at Château Soutard where he benefited from the protective and caring help of the teams, who continue to answer his questions, if he needs it. His English is fluent which represents a major advantage for a field that could be expand towards oenotourism in parallel with the wine industry.

The place is a family home where a wonderful view over the Saint Emilion vineyard can be seen. This vineyard counts three vine parcels: the *garden*, located on the edge of the château and planted with Merlot; the *merry-go-round*, nearly two hectares on the sands, also planted with Merlot and *champion* dedicated to Cabernet Franc (25% of the total vineyard). According to Olivier, this last grape variety is "better adapted to global warming". This shows that he cares about his terroir and he is looking towards the future.

The property is back to ancestral methods: ploughing on horseback with a magnificent percheron whose predestined name is Bacchus. Olivier himself does the pruning (in double guyot). Finally, he tries to limit chemical substances but does not want to

stick to any label. To preserve his freedom of action. He is familiar with vine disease. His first vintage, 2018, gave him a very low yield because of the ravages of mildew.

The harvest is manual, as the sorting, and the fermentation process begins after de-stemming, in raw concrete vats, grape variety by grape variety, plot by plot. The malolactic fermentation is carried out in vats, before being stocked for thirteen or fourteen months in French oak barrels. Olivier is a man of detail. He has personally gone to his cooper to follow the making of his barrels and supervise the heating. "At the moment, our rules are not defined," admits Olivier, "we are adapting to what we notice... We are still trying to grasp our terroir."

The domain currently produces two cuvées in the Saint-Émilion Grand Cru appellation: the Château Cardinal-Villemaurine, a blend of 70% Merlot and 30% Cabernet Franc, and L'Éminence du Cardinal-Villemaurine, with its red *Cardinal* label, a 100% Merlot aged in barrels of one and two wines. Wines that combine fruitiness and smoothness and are a beautiful promise.

Their common ambition: to express the particularities of an exceptional terroir, in order to give back its letters of nobility to a small, secular domain, firmly rooted in local history, and ready to overcome all the challenges of the future.

Gérald Olivier

EN SAVOIR ➔ [WWW.CARDINAL-VILLEMAURINE.FR](http://WWW.CARDINAL-VILLEMAURINE.FR)



Olivier Leclérot

## DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS'S REVIEW

### L'Éminence de Cardinal-Villemaurine, Saint-Émilion Grand Cru 2018

**Robe** : couleur rubis moyen avec des reflets violets vifs.  
**Nez** : prononcé, ouvert et plein de fraîcheur et de jeunesse, les violettes, la fleur de cerisier complétées par la prune rouge et la confiture de cassis, très finement épicé et le pain grillé dû au chêne - toujours très jeune. **Bouche** : bonne concentration et densité avec des tanins granuleux juvéniles, une structure modérée avec une pureté des fruits noirs et une grande fraîcheur, discrètement épicé en finale! **Accord** : salade verte du jardin avec teriyaki de canard rôti et framboises.

**Visual**: medium ruby colour with bright purple hues.  
**Nose**: pronounced, open and full of freshness and youth, violets, cherry blossom complemented by red plum and cassis jam, very fine spiciness and toast from the oak - still very youthful. **Palate**: good concentration and density with youthful grainy tannin, moderate structure with purity of dark fruits and great freshness, discrete spiciness in the finish! **Pairing**: garden green salad with roasted duck teriyaki and raspberries.

### Château Cardinal-Villemaurine Saint-Émilion Grand Cru 2018

**Robe** : couleur violet intense. **Nez** : intense de fruits rouges frais avec des notes de cassis, de fleur rouge et de fines herbes aromatiques, encore très jeune et plein d'arômes primaires frais et vifs ! **Bouche** : bonne concentration, densité et structure tannique, le milieu de bouche montre des prunes et des cerises noires fraîches et mûres, des notes d'épices douces et de chocolat en finale !

**Visual**: Intense purple-violet colour. **Nose** : Intense fresh red fruit nose with hints of cassis, red blossom and fine aromatic herbs, still very youthful and full of fresh lively primary aromas!  
**Palate** : Good concentration, density and tannic structure, mid-palate is showing fresh and ripe dark plums and cherries, hints of sweet spices and chocolate on the finish!

## RENCONTRE ENTRE LE CHÂTEAU LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS ET LE CHEF DAVID GALLIENNE

Le mois d'octobre 2020 fut marqué par une rencontre entre Le Château La Grâce Dieu des Prieurs et le Chef David Gallienne (1\* Michelin). Le fameux Chef David Gallienne, vainqueur de la saison 11 de Top Chef, a repris les rênes il y a peu du restaurant étoilé *le Jardin des Plumes* à Giverny. Après une dégustation des trois millésimes animée par Laurent Prosperi, directeur général du Château *La Grâce Dieu des Prieurs*, nous nous sommes dirigés vers le fortin, jolie bâtisse nichée au milieu des vignes, entièrement rénovée par l'équipe de Jean Nouvel, mêlant tradition, art et modernité. Un accueil chaleureux et en musique nous était réservé. En effet, le Chef David Gallienne, bien connu pour être à l'aise derrière le piano de cuisson, nous accueillait cette fois-ci en composant un medley musical derrière un somptueux *Stenway & Sons* ! Un joli moment !

La suite fut encore plus agréable car un menu dégustation spécialement élaboré pour l'occasion avait été concocté par le Chef et Laurent Prosperi. Un accord atypique et succulent

pour accompagner les différents millésimes du Château, noix de saint-jacques aux cèpes cuits et crus pour *La Grâce Dieu 2014*, un risotto de homard et vin rouge de la propriété pour *La Grâce Dieu 2015*, suivi d'un filet de canard sauvage avec ses légumes croquants pour la nouveauté ! Quelle nouveauté ! *Le Château La Grâce Dieu des Prieurs*, producteur de vins de cru en constante innovation, a souhaité ouvrir le champ des possibles en 2020 en dévoilant, sous les créations du Chef Gallienne, son vin blanc de cru. En exclusivité nous avons eu le privilège de déguster le premier millésime de chardonnay du *Château La Grâce Dieu des Prieurs*, qui depuis 2 ans a lancé une vendange de chardonnay, une première sur la commune de Saint-Emilion ! Un vin gourmand, complexe, aux arômes subtils.

Un fois remis de nos émotions, nous avons pu continuer de nous délecter de cette nouveauté avec un magnifique dessert tout en légèreté : une île flottante caramel revisitée. Un déjeuner d'exception bercé entre délicatesse, élégance et convivialité.



Laurent Prosperi et David Gallienne

David Gallienne derrière le piano Stenway & Sons

David Gallienne derrière le piano de cuisson

### Meeting between Le Château La Grâce Dieu des Prieurs and Chef David Gallienne

The month of October 2020 was marked by a meeting between Le Château La Grâce Dieu des Prieurs and Chef David Gallienne (1\* Michelin). The famous Chef David Gallienne, winner of season 11 of Top Chef, recently took over the reins of Le Jardin des Plumes starred restaurant in Giverny. After a tasting of the three vintages led by Laurent Prosperi, Managing Director of Château La Grâce Dieu des Prieurs, we moved on to the fortin, a lovely property nestled in the middle of the vines, entirely renovated by Jean Nouvel's team, combining tradition, art and modernity. We were welcomed with warmth and music. Indeed, Chef David Gallienne, renowned for his wonderful expertise, welcomed us this time with a musical medley behind a sumptuous *Stenway & Sons*! A lovely moment!

The following was even more enjoyable as a tasting menu specially prepared for the occasion had been prepared by the Chef and Laurent Prosperi. An atypical and succulent agreement to be served with the different vintages of the Château, scallops with

cooked and raw porcini mushrooms for *Grace Dieu 2014*, a lobster risotto and red wine from the estate for *Grace Dieu 2015*, followed by a fillet of wild duck with its crispy vegetables for the novelty! What a novelty! Château La Grâce Dieu des Prieurs, a vineyard wine producer in constant innovation, wanted to open up new possibilities in 2020 by unveiling, under the Chef Gallienne's creations, its vintage white wine. We had the exclusive privilege to taste the first chardonnay vintage of Château La Grâce Dieu des Prieurs, which has been harvesting chardonnay for two years, a first in the commune of Saint-Emilion! A delicious, complex wine with subtle aromas.

Having recovered from our emotions, we were able to continue to revel in this novelty with a magnificent light dessert: a revisited floating caramel island. An exceptional lunch cradled between delicacy, elegance and conviviality.

EN SAVOIR → [LAGRACEDIEUDESPRIEURS.COM](http://LAGRACEDIEUDESPRIEURS.COM)

# CHÂTEAU LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS

## lance le 1<sup>er</sup> 100 % chardonnay à Saint-Emilion

Érigé sur 8,5 hectares dont 90 % des pieds sont consacrés à du merlot et 10 % de cabernet franc, le Château La Grâce Dieu des Prieurs ne cesse de se réinventer et d'adapter son savoir-faire et ses techniques, jouant aujourd'hui le rôle de précurseur. En effet, il est aujourd'hui le premier domaine sur la commune de Saint-Emilion à cultiver un vin blanc 100 % chardonnay, avec 75 % du cépage composé de nouveaux plants et les 25 % restants surgreffés sur d'anciens pieds de merlots. La vinification est effectuée à 100 % en barriques neuves, avec un choix du bois et de la blindé fait spécifiquement pour ce chardonnay, et un élevage d'environ une année.

Comme le signale Laurent Prosperi, directeur du domaine, ces spécificités créent « un vin raffiné, exquis, gourmand, avec des notes aromatiques intenses et une structure riche en bouche ».

« Ce *chardonnay bordelais* aura une belle mission à titre caritatif, les profits des ventes aux enchères seront versés à des associations d'enfants malades, tel est le souhait de la famille Filatov, propriétaire du Château », souligne Rod Vangheli-Prosperi.

Alors que le premier millésime s'apprête à être dévoilé dans son écrin unique et dégusté, le Château *La Grâce Dieu des Prieurs* a terminé sa seconde édition des vendanges blanches de son chardonnay, à la main et en cagette. Des vendanges qui s'annoncent excellentes avec une maturité maîtrisée et spécifiquement étudiée. Laurent Prosperi l'assure : « La connaissance de nos terres et nos techniques d'élevage vont nous permettre d'obtenir pour cette seconde cuvée un vin blanc de plaisir, savoureux à souhait, à la fois complexe et gourmand ».



### Château La Grâce Dieu des Prieurs launches the 1st 100% Chardonnay in Saint-Emilion

Built on 8.5 hectares, of which 90% of the vines are devoted to Merlot and 10% to Cabernet Franc, Château La Grâce Dieu des Prieurs keeps on reinventing itself and adapting its know-how and techniques, playing today the role of forerunner. Today, it is the first estate in the commune of Saint-Emilion to grow a 100% Chardonnay white wine, with 75% of the grape variety made up of new plants and the remaining 25% grafted onto old Merlot vines. The vinification is carried out 100% in new barrels, with a choice of wood and armour made specifically for this chardonnay, and maturing for about a year.

As Laurent Prosperi, director of the estate, points out, these specificities create "a refined, exquisite, greedy wine, with intense aromatic notes and a rich structure on the palate".

"This Bordeaux Chardonnay will have a great mission as a charity, the benefits of the auction sales will be donated to associations for sick children, such is the wish of the Filatov family, owners of the Château", underlines Rod Vangheli-Prosperi.

While the first vintage is about to be unveiled in its unique setting and tasted, Château *La Grâce Dieu des Prieurs* has finished its second edition of the white harvest of its chardonnay, by hand and in crates. The harvest promises to be excellent with a controlled and specifically studied maturity. Laurent Prosperi confirms: "The knowledge of our land and our maturing techniques will enable us to obtain for this second vintage a pleasurable white wine, as tasty as one could wish for, both complex and gourmet".

EN SAVOIR → [LAGRACEDIUDESPRIEURS.COM](http://LAGRACEDIUDESPRIEURS.COM)

CHAMPAGNE  
**PERRIER JOUËT**

L'ART DE RÉVÉLER LA NATURE\*



\*À chaque vendange, notre Chef de caves sélectionne le meilleur de ce qu'offre la nature pour élaborer les cuvées de la Maison.

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

# VINCENT GIRARDIN

## MONTRACHET GRAND CRU 2018

Les vignes de Vincent Girardin sont situées sur la commune de Puligny-Montrachet, avec une exposition Est, un axe vers le levant et au midi. Une orientation des plus solaires.

Le sol du vignoble provient des terres du Jurassique (175 millions d'années), sur des sols peu épais, alternant marnes, calcaires marneux et pierres.

La cuvée *Montrachet Grand Cru 2018* est un 100 % chardonnay dont la taille s'effectue en guyot (poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 50 ans.

Le raisin est vendangé manuellement, trié sur ceps et enfin pressurage (presseur pneumatique) pour obtenir une extraction lente. Après un léger débouillage, le moût de raisins est mis en fûts de chêne français de 228 litres (25 % de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage sera long sur lies fines durant 18 mois, sans battonage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est placé dans une cuve en acier inoxydable pour l'assemblage. Suit ensuite un léger collage et une légère filtration avant mise en bouteille qui se fait selon le calendrier lunaire.

Le *Montrachet Grand Cru* possède toutes les plus grandes qualités des vins blancs de Bourgogne. Ses saveurs sont intenses et persistantes. C'est un vin qui a besoin de temps pour révéler tout son potentiel et se mariera parfaitement, par exemple, avec un poulet de Bresse à la crème.

### EN SAVOIR +

→ [WWW.VINCENTGIRARDIN.COM](http://WWW.VINCENTGIRARDIN.COM)

Vincent Girardin's vines are located in the Puligny-Montrachet commune, facing east, with an axis towards rising sun. This is one of the sunniest orientations.

The vineyard soil comes from Jurassic soils (175 million years old), on thin soils, alternating marl, marly limestone and stone.

The *Montrachet Grand Cru 2018* cuvée is a 100% Chardonnay, which is pruned in guyot (poussard) with various green operations (disbudding, trellising, pruning). The average age of the vines is 50 years.

The grapes are harvested by hand, sorted on the vine stocks and finally pressed (pneumatic press) to obtain a slow extraction. After a light settling, the grape mash is put into 228-litre French oak barrels (25% new barrels) in which the alcoholic and malolactic fermentations with indigenous yeasts and bacteria take place. The wine is aged on fine lees for 18 months, without battonage. One month before being bottled, the wine from the different barrels is placed in a stainless steel vat for blending. This is followed by a light fining and filtration before bottling, which is done according to the lunar calendar.

The *Montrachet Grand Cru* possesses all the greatest qualities of the Bourgogne white wines. Its flavours are intense and persistent. It is a wine that needs time to reveal its full potential and will go perfectly with a Bresse chicken in cream sauce for example.



### CE QU'EN PENSENT PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEW

**Robe** : belle couleur jaune brillant et cristallin. **Nez** : beau nez intense, sur des expressions très fines de beurre, de pomme golden, d'épices fines, de levures fines. Très distingué. **Bouche** : grande expression et profondeur, dense et distinguée, avec une très belle minéralité, de la richesse, structure ouverte et riche. Finale intense et très persistante. **Commentaire** : vin d'exception et d'une distinction exceptionnelle. 2023-2040. **Note** : 98/100



Eric Germain, Paolo Basso et Marco Caschera.

**Colour**: beautiful bright yellow and crystalline hue. **Nose**: beautiful intense nose with very fine expressions of butter, golden apple, fine spices, fine yeast. Very distinguished. **Palate**: great expression and depth, dense and distinguished, with a very fine minerality, richness, open and rich structure. Intense and very persistent finish. **Comment**: exceptional wine with an exceptional distinction. 2023-2040. **Score** : 98/100

DEPUIS 1827



Depuis les premiers pressoirs installés dans les vignes,  
jusqu'au design innovant de Mumm Grand Cordon près de 200 ans plus tard,  
la Maison Mumm est guidée par l'esprit précurseur de Georges Hermann Mumm, son fondateur.

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

# CHÂTEAU MOULIN RICHE

— SAINT-JULIEN 2017 —

Depuis 2009, *Château Moulin Riche* a repris son envol vis à vis de Château Léoville Poyferré et s'assume à nouveau comme un château à part entière, ce qu'il a longtemps été puisqu'il fut même classé Cru Bourgeois Exceptionnel en 1932.

Aujourd'hui, le Château est doté d'une superficie de 20 hectares, destinés à la production du *Château Moulin Riche* et celle de son second vin, avec une densité de 8 700 pieds/hectare, et un sol de Graves garonnaises sur sable et argile. Ici les vignes, âgées en moyenne de 37 ans, connaissent une taille traditionnelle en guyot double, un effeuillage précoce et des vendanges en vert, en cagettes. Le tri se fait manuellement sur grappes puis un tri optique sur baies.

Impliqué dans les la protection de l'environnement, le Château Moulin Riche a intégré le Système de Management Environnemental des vins de Bordeaux en 2016 et est, depuis le millésime 2017, certifié HVE 3.

La cuvée *Moulin Riche 2017* a connu un élevage de 18 mois en barriques de chêne français, dont 20 % neuves et est constitué de 54 % de cabernet sauvignon, 31 % de merlot et 15 % de petit verdot, pour un degré d'alcool de 13 % vol.

Since 2009, *Château Moulin Riche* has taken off again from Château Léoville Poyferré and is once again taking on the role of a fully-fledged château, which it has been for a long time since it was even classified as a Cru Bourgeois Exceptionnel in 1932.

Today, the Château covers an area of 20 hectares, intended for the production of *Château Moulin Riche* and its second wine, with a density of 8,700 vines/hectare, and a soil of Garonne Graves on sand and clay. Here the vines, which are on average 37 years old, are traditionally pruned in double guyot, with early leaf removal and green harvesting in small crates. Sorting is done manually on grapes and then an optical sorting on berries.

Involved in environmental protection, Château Moulin Riche joined the Environmental Management System for Bordeaux wines in 2016 and has been HVE 3 certified since the 2017 vintage.

The Moulin Riche 2017 cuvée has been aged for 18 months in French oak barrels, of which 20% are new and are made up of 54% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot and 15% Petit Verdot, for an alcohol content of 13% vol.

EN SAVOIR  [WWW.LEOVILLE-POYFERRE.FR](http://WWW.LEOVILLE-POYFERRE.FR)



## A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe :** rubis éclatant avec un fin liseré violette.

**Nez :** opulent, sur la griotte et le cassis mêlés à une palette florale très aromatique de pivoine et de tabac blond.

**Bouche :** riche, équilibrée, de bonne structure. Gourmande et concentrée en milieu de bouche avec des cerises noires mûres, des tanins souples et enrobés. Finale savoureuse et longue.

**Accord :** volaille de Bresse et ses petits légumes nouveaux mijotés.

**Commentaire :** un vin au caractère puissant et équilibré.

**Colour:** bright ruby hue with a fine purple edging.

**Nose:** opulent, with morello cherry and blackcurrant mixed with a very aromatic floral palette of peony and blond tobacco.

**Palate:** rich, balanced and well-structured. Delectable and concentrated mid-palate with ripe black cherries, supple and coated tannins. Tasty and long finish.

**Pairing:** Bresse poultry and stewed new vegetables.

**Comment :** a powerful and well-balanced wine.



CHAMPAGNE  
CASTELNAU

REIMS • FRANCE



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



# CARNET DE DÉGUSTATION PAR PAOLO BASSO

CÔTE DE BROUILLY

## CHÂTEAU DE LA CHAIZE

La Chaize

BEAUJOLAIS

2018

**Robe** : profonde rubis foncé. **Nez** : fruits des bois bien mûrs (groseilles, framboises et airelles). Une touche de poivre noir enrichit son caractère. **Bouche** : attaque dynamique et dotée d'une belle fraîcheur, le corps est ensuite élancé et se montre plus linéaire bien que caractérisé par une sucrosité singulière et une finale discrète. **Accord** : pot-au-feu de poulet ; jambon persillé. **Commentaire** : un vin plaisant et immédiat. Garde 2022. **89/100**

**Color**: deep dark ruby. **Nose**: ripe forest fruits (currants, raspberries and cranberries). A touch of black pepper enriches its character. **Palate**: dynamic attack with a nice freshness, the body is then slender and is more linear although characterized by a singular sweetness and a discreet finish. **Pairing**: chicken pot-au-feu; parsley ham. **Comment**: a pleasant and immediate wine. Ageing 2022. **89/100**

69460 Odenas  
Tél. 04 74 03 41 05 - [www.chateaudelachaize.fr](http://www.chateaudelachaize.fr)

BORDEAUX

## CHÂTEAU CLIMENS

Asphodele

BORDEAUX

2019

**Robe** : brillante, jaune paille. **Nez** : belle intensité, citron confit, abricot sec, miel de châtaignier. **Bouche** : belles sucrosité, structure et souplesse, chaleureux. Remarquable profondeur, touche minérale. Finale longue, ananas confit. **Accord** : cuisine gastronomique ; poisson et viande blanche à la crème et aux champignons. **Commentaire** : une très belle réussite qui confirme Climens comme un grand terroir non seulement pour les vins moelleux mais pour toutes les typologies de vins. Garde 2025. **89/100**

**Color**: brilliant, straw yellow hue. **Nose**: nice intensity, candied lemon, dried apricot, chestnut honey. **Palate**: nice sweetness, structure and suppleness, warm. Remarkable depth, mineral touch. Long finish, candied pineapple. **Pairing**: gourmet cuisine; fish and white meat with cream and mushrooms. **Comment**: a great success which confirms Climens as a great terroir not only for sweet wines but for all types of wines. Ageing 2025. **89/100**

33720 Barsac  
Tél. 05 56 27 15 33 - [www.chateau-climens.fr](http://www.chateau-climens.fr)

## BORDEAUX

## CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

## Stella Solare

BORDEAUX

2018

**Robe** : intense, jaune doré foncé. **Nez** : intense et intrigant, citron, pierre à fusil, fumé, balsamique. **Bouche** : dense, beau volume, avec un style très sec, un corps de belle richesse et une finale longue qui se caractérise par une pointe d'amertume. **Accord** : pour équilibrer cette exubérance l'accorder à des plats de poissons et viandes blanches avec une sauce à la vive acidité. **Commentaire** : vin au caractère chaleureux et imposant qui se démarque par son style direct. A boire sans attendre. **89/100**

**Color**: intense, dark golden yellow hue. **Nose**: intense and intriguing, lemon, flint, smoky, balsamic. **Palate**: dense, nice volume, with a very dry style, a body of great richness and a long finish characterized by a touch of bitterness. **Pairing**: to balance this exuberance, pair it with fish and white meat dishes with a lively acidic sauce. **Comment**: wine with a warm and imposing character that stands out for its direct style. To drink without delay. **89/100**

## BORDEAUX

## CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

## Camille de Labrie

BORDEAUX

2018

**Robe** : rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : plaisante complexité aux arômes de myrtilles, cassis, réglisse et cacao. **Bouche** : attaque en bouche savoureuse, belle fraîcheur. Affiche une belle richesse et de la structure, caractérisée par un style solide et des tanins qui apportent un style plus brut. Finale discrète avec une rétro-olfaction de baies noires et d'épices. **Accord** : épaule d'agneau rôtie ; lapin en cocotte. **Commentaire** : garde 2023. **87/100**

**Color**: dark ruby hue, garnet tinges. **Nose**: pleasant complexity with aromas of blueberries, blackcurrant, liquorice and cocoa. **Palate**: tasty attack on the palate, lovely freshness. Shows a beautiful richness and structure, characterized by a solid style and tannins that bring a rawer style. Discreet finish with a retro-olfaction of black berries and spices. **Pairing**: roasted shoulder of lamb; rabbit casserole. **Comment**: Ageing 2023. **87/100**

8 Bis lieu-dit Peymouton Sud - 33330 Saint Christophe des Bardes  
Tél. 06 20 68 90 24 - [www.chateau-croix-de-labrie.fr](http://www.chateau-croix-de-labrie.fr)

## GRAVES

## CHÂTEAU D'ARCHAMBEAU

## Château d'Archambeau

BORDEAUX

2019

**Robe** : brillante, jaune pâle. **Nez** : révèle une bonne maturité de fruit, avec des arômes de pêche blanche, abricot, fruit de la passion et citron confit. **Bouche** : se distingue par une excellente fraîcheur apportée par une acidité bien présente. Le milieu de bouche est élancé. En finale on perçoit une petite pointe d'amertume caractéristique. **Commentaire** : c'est un vin plaisant et léger, qui fait de sa belle fraîcheur son point de force. Garde 2021. **87/100**

**Color**: brilliant, pale yellow hue. **Nose**: reveals a good maturity of fruit, with aromas of white peach, apricot, passion fruit and candied lemon. **Palate**: is distinguished by an excellent freshness brought by a very present acidity. The mid-palate is slender. On the finish we perceive a characteristic hint of bitterness. **Comment**: it is a pleasant and light wine, which makes its beautiful freshness its strength. Ageing 2021. **87/100**

## GRAVES

## CHÂTEAU D'ARCHAMBEAU

## Château d'Archambeau

BORDEAUX

2018

**Robe** : rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : arômes de cassis, fumés, herbacé, fougère. **Bouche** : assez dense, style élancé, un corps qui se distingue par un style plaisant et immédiat, des tanins discrets et une finale de belle persistance. En rétro-olfaction les arômes fumés et herbacés lui apportent une belle personnalité. **Accord** : émincé de bœuf à la crème et champignons. **Commentaire** : un vin qui révèle le style typique des Graves rouges, avec sa touche élégante et brut. Garde 2022. **87/100**

**Color**: dark ruby hue, garnet tinges. **Nose**: aromas of blackcurrant, smoky, herbaceous, fern. **Palate**: quite dense, slender style, a body which is distinguished by a pleasant and immediate style, discreet tannins and a finish of beautiful persistence. In retro-olfaction, the smoky and herbaceous aromas give it a beautiful personality. **Pairing**: minced beef with cream and mushrooms. **Comment**: a wine that reveals the typical style of red Graves, with its elegant and raw touch. Ageing 2022. **87/100**

33720 Illats  
Tél. 05 56 62 51 46 - [www.jeanphilippedubourdieu-vigneron.fr](http://www.jeanphilippedubourdieu-vigneron.fr)

GRAVES

## DOURTHE

## Château Rahoul

BORDEAUX

2017

**Robe** : brillante, jaune paille. **Nez** : expressif, intense, arômes de fruit de la passion, de pamplemousse, de sauge et une belle touche épicée apportée par un élevage très bien calibré. **Bouche** : directe et vibrante avec les saveurs qui soulignent la première impression au palais. Ensuite il offre un style plus élané et délicat avec une finale tout en légèreté. **Accord** : fruits de mer ; poissons de mer ; fromages frais de chèvre et brebis. **Commentaire** : un vin plaisant et charmant. Garde 2021. **88/100**

**Color**: brilliant, straw yellow hue. **Nose**: expressive, intense, aromas of passion fruit, grapefruit, sage and a nice spicy touch brought by a very well calibrated ageing. **Palate**: direct and vibrant with flavours that underline the first impression on the palate. Then it offers a more slender and delicate style with a light finish. **Pairing**: seafood; sea fish; fresh goat and sheep cheeses. **Comment**: a pleasant and charming wine. Ageing 2021. **88/100**

35 rue de Bordeaux - Parempuyre - CS80004  
33295 Blanquefort Cedex - Tél. 05 56 35 53 00 - [www.dourthe.com](http://www.dourthe.com)

GRAVES

CHÂTEAU HAUT SELVE –  
FAMILLE LESGOURGUES

## Haut Selve Réserve

BORDEAUX

2018

**Robe** : dense, rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : confiture de groseilles, airelles, grenade et réglisse. **Bouche** : belle souplesse, un joli caractère avec un structure ronde et plaisante. Belle maturité du fruit. Les tanins donnent à la finale un style plus droit en apportant une légère astringence qui supporte la persistance en bouche. **Accord** : grillades de viande rouge ; rôti de bœuf en croûte. **Commentaire** : un vin qui offre une approche facile tout en ayant une belle énergie. Garde 2023. **88/100**

**Color**: dense, dark ruby hue, garnet tinges. **Nose**: redcurrant jam, cranberries, pomegranate and liquorice. **Palate**: beautiful suppleness, a nice character with a round and pleasant structure. Beautiful maturity of the fruit. The tannins give the finish a straighter style by bringing a slight astringency that supports the lingering taste. **Pairing**: grilled red meat; crusted roast beef. **Comment**: a wine that offers an easy approach while having great energy. Ageing 2023. **88/100**

3 rue du Port - 33650 Saint Selve  
Tél. 05 56 20 29 25 - [www.famille-lesgourgues.com](http://www.famille-lesgourgues.com)

GRAVES

## VIGNOBLES MARTIAL DULOR

## Château Méjean

BORDEAUX

2018

**Robe** : rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : belle jeunesse, notes de cerises rouges, cassis, encens, cannelle, fumé et toasté. **Bouche** : première impression marquée par une belle souplesse, suivie par un style qui devient de plus en plus linéaire et révèle une structure légère et discrète. Les tanins apportent leur légère astringence qui confère au vin un caractère plus brut sur sa finale discrète. **Accord** : cuisine conviviale à base de viande. **Commentaire** : un vin à l'approche immédiate et facile.

**Color**: dark ruby hue, garnet tinges. **Nose**: beautiful youth, notes of red cherries, blackcurrant, incense, cinnamon, smoky and toasted. **Palate**: first impression marked by a beautiful suppleness, followed by a style which becomes more and more linear and reveals a light and discreet structure. The tannins bring their slight astringency which gives the wine a rawer character on its discreet finish. **Pairing**: convivial meat-based cuisine. **Comment**: a wine with an immediate and easy approach.

Château Méjean - 6 avenue du Petit Breton  
33640 Ayguemorte-les-Graves  
Tél. 06 48 73 39 96 - [www.chateaupeyrat.fr](http://www.chateaupeyrat.fr)

MÉDOC

## MAISON BOUEY

## Château Maison Blanche

BORDEAUX

2016

**Robe** : intense rubis aux reflets grenat. **Nez** : intense, dévoile des arômes de cassis, de cerise noire, de réglisse et fumés. **Bouche** : affiche une belle sucrosité initiale qui est suivie par un corps plus étiré qui révèle une touche de rusticité et des tanins bien présents. La finale est très discrète. **Accord** : une cuisine simple à base de viandes rouges mijotées. **Commentaire** : potentiel de garde jusqu'en 2023.

**Color**: intense ruby hue with garnet tinges. **Nose**: intense, reveals aromas of cassis, black cherry, liquorice and smoky. **Palate**: displays a nice initial sweetness which is followed by a more stretched body which reveals a touch of rustic character and very present tannins. The finish is very discreet. **Pairing**: simple cuisine based on stewed red meats. **Comment**: ageing potential until 2023.

1 rue Commanderie des Templiers - 33440 Ambarès-et-Lagrave  
Tél. 05 56 77 50 71 - [www.maisonbouey.fr](http://www.maisonbouey.fr)

## MÉDOC

## MAISON BOUEY

## Château La France Delhomme

BORDEAUX

2016

**Robe** : intense rubis aux reflets grenat. **Nez** : affiche des arômes intenses de baies rouges, avec une touche de réglisse et de poivre noir. **Bouche** : fluide et élancée, avec une belle fraîcheur et un corps délicat. Les tanins sont souples et la finale discrète. **Accord** : c'est un vin à l'approche facile qui s'accorde à des plats très diverses de la cuisine de tous les jours. **Commentaire** : potentiel de garde jusqu'en 2023. **87/100**

**Color**: intense ruby hue with garnet tinges. **Nose**: displays intense aromas of red berries, with a touch of liquorice and black pepper. **Palate**: fluid and slender, with a nice freshness and a delicate body. The tannins are supple and the finish discreet. **Pairing**: this is an approachable wine that match with a wide variety of everyday dishes. **Comment**: ageing potential until 2023. **87/100**

1 rue Commanderie des Templiers - 33440 Ambarès-et-Lagrave  
Tél. 05 56 77 50 71 - [www.maisonbouey.fr](http://www.maisonbouey.fr)

## SAINT-EMILON

## CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

## Château Croix de Labrie

BORDEAUX

2017

**Robe** : dense, rubis, reflets grenat. **Nez** : arômes complexes de cassis, bois de cèdre, réglisse, épices et cacao. Nez d'un vin jeune qui promet un bon développement. **Bouche** : entrée solide et généreuse, structure compacte, de belle densité, tanins enrobés. Finale bien persistante avec une rétro-olfaction complexe et savoureuse. **Accord** : cuisine gastronomique de haut niveau à base de viandes rouges saignantes. **Commentaire** : un vin de classe, de caractère et raffiné, qui allie force et grâce. Garde 2028. **92/100**

**Color**: dense, ruby hue, garnet tinges. **Nose**: complex aromas of blackcurrant, cedarwood, liquorice, spices and cocoa. Nose of a young wine that promises good development. **Palate**: solid and generous first taste, compact structure, good density, coated tannins. Very persistent finish with a complex and tasty retro-olfaction. **Pairing**: high-level gourmet cuisine based on rare red meats. **Comment**: a classy, characterful and refined wine that combines strength and grace. Ageing 2028. **92/100**

8 Bis lieu-dit Peymouton Sud - 33330 Saint Christophe des Bardes  
Tél. 06 20 68 90 24 - [www.chateau-croix-de-labrie.fr](http://www.chateau-croix-de-labrie.fr)

## SAINT-EMILON

## CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

## Chapelle de Labrie

BORDEAUX

2018

**Robe** : rubis, reflets grenat. **Nez** : intense, complexe, arômes de cassis, grenade, prunelles, boisé fin de vanille, épices douces, chocolat noir. **Bouche** : révèle une grande structure, tout en ayant de la finesse et du charme. La fraîcheur apportée par l'acidité équilibre le corps bien bâti. Style charnu et tanins fermes qui le rendent plus brut en finale. Rétro-olfaction bien persistante avec des arômes épicés et toastés. **Accord** : tournedos Rossini. **Commentaire** : un vin de classe. Garde 2025. **91/100**

**Color**: ruby hue, garnet tinges. **Nose**: intense, complex, aromas of blackcurrant, pomegranate, sloes, fine woody vanilla, sweet spices, dark chocolate. **Palate**: reveals a great structure, while having finesse and charm. The freshness provided by the acidity balances the well-built body. Fleshy style and firm tannins which make it rarer on the finish. Very persistent retro-olfaction with spicy and toasted aromas. **Pairing**: tournedos Rossini. **Comment**: a classy wine. Ageing 2025. **91/100**

## SAINT-EMILON

## CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

## Château Croix de Labrie

BORDEAUX

2018

**Robe** : rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : intense, belle complexité, cassis, cerise noire, vanille, épices douces, fruits secs. **Bouche** : grande structure, bel équilibre entre force et fraîcheur, un style complexe et distingué, charnu et rond à la fois. Tanins bien présents avec un caractère très raffiné. Finale persistante avec une sensation de sucrosité très séduisante. **Commentaire** : un vin distingué et solide qui a l'avantage de pouvoir être apprécié jeune ou se permettre un long vieillissement. **96/100**

**Color**: dark ruby hue, garnet tinges. **Nose**: intense, beautiful complexity, cassis, black cherry, vanilla, sweet spices, dried fruits. **Palate**: great structure, nice balance between strength and freshness, a complex and distinguished style, fleshy and round at the same time. Very present tannins with refined character. Persistent finish with a seductive sensation of sweetness. **Comment**: a distinguished and solid wine which has the advantage of being appreciated now or after some years of ageing. **96/100**

8 Bis lieu-dit Peymouton Sud - 33330 Saint Christophe des Bardes  
Tél. 06 20 68 90 24 - [www.chateau-croix-de-labrie.fr](http://www.chateau-croix-de-labrie.fr)

## SAUTERNES

## CHÂTEAU BASTOR-LAMONTAGNE

## Bastor Lamontagne

BORDEAUX

2011

**Robe** : intense, doré foncé. **Nez** : assez ouvert, aux arômes de safran, de raisin de Corinthe, de mandarine confite. **Bouche** : l'attaque en bouche est bien sucrée et moelleuse, accompagnée par une belle rondeur. Le milieu de bouche est de belle richesse, savoureux et offre un changement de style vers un vin plus droit, avec une pointe d'amertume. **Accord** : foie-gras en terrine ; desserts en général, sauf ceux au chocolat. **Commentaire** : garde 2025. **90/100**

**Color**: intense, dark golden hue. **Nose**: fairly open, with aromas of saffron, currant, candied mandarin. **Palate**: the attack on the palate is very sweet and mellow, accompanied by a nice roundness. The mid-palate is rich, tasty and offers a change of style towards a straighter wine, with a hint of bitterness. **Pairing**: foie-gras terrine; desserts, except chocolate ones. **Comment**: ageing 2025. **90/100**

Domaine de Lamontagne - 33210 Preignac  
Tél. 05 56 63 27 66 - [www.chateaubastorlamontagne.fr](http://www.chateaubastorlamontagne.fr)

## VIN DE FRANCE

## CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

## Camille de Labrie Chardonnay

BORDEAUX

2019

**Robe** : dorée, bel éclat. **Nez** : belle intensité, citron, beurre, vanille, pomme golden. **Bouche** : riche, grâce à une belle acidité elle maintient un style dynamique. Savoureux et de bonne structure avec une finale de belle persistance et une rétro-olfaction de caractère. **Accord** : plateau de fruits de mer. **Commentaire** : un joli chardonnay, fin et délicat, qui témoigne la grande versatilité de ce cépage à s'adapter à différents terroirs, si bien mis en valeur par un producteur sensible. Garde 2022. **90/100**

**Color**: golden hue, beautiful shine. **Nose**: good intensity, lemon, butter, vanilla, golden apple. **Palate**: rich, thanks to a beautiful acidity, it maintains a dynamic style. Tasty thanks to a good structure with a nice lingering finish and a characterful retro-olfaction. **Pairing**: seafood platter. **Comment**: a nice Chardonnay, fine and delicate, which shows the great versatility of this grape variety in adapting to different terroirs, so well highlighted by a sensitive producer. Ageing 2022. **90/100**

8 Bis lieu-dit Peymouton Sud - 33330 Saint Christophe des Bardes  
Tél. 06 20 68 90 24 - [www.chateau-croix-de-labrie.fr](http://www.chateau-croix-de-labrie.fr)

## ÎLE DE BEAUTÉ

## SANT ARMETTU

## Burghese

CORSE

2017

**Robe** : intense vieil or. **Nez** : intense, pêche blanche, melon blanc, citron confit, anis étoilé. **Bouche** : fraîche, de belle structure, un caractère légèrement évolué qui révèle des arômes d'herbes aromatiques en rétro-olfaction. Belle note saline, touche de tanins intrigante. Finale avec une pointe d'amertume. **Accord** : soupe de poissons et fruits de mer ; poissons rôtis à l'huile d'olive extra vierge. **Commentaire** : un vin ambitieux d'un point de vue de la structure, à apprécier dans sa jeunesse. **88/100**

**Color**: intense old gold hue. **Nose**: intense, white peach, white melon, candied lemon, star anise. **Palate**: fresh, with a beautiful structure, a slightly evolved character that reveals aromas of aromatic herbs in retro-olfaction. Nice saline note, intriguing touch of tannins. Final with a hint of bitterness. **Pairing**: fish and seafood soup; roasted fish in extra virgin olive oil. **Comment**: an ambitious wine from a structural point of view, to be enjoyed in its youth. **88/100**

## ÎLE DE BEAUTÉ

## SANT ARMETTU

## L'ermite de Sant Armettu

CORSE

2017

**Robe** : grenat clair, reflets orangés. **Nez** : griottes, violette, herbes aromatiques et poivre vert. **Bouche** : structure solide, de beaux volumes, avec une touche minérale très intrigante. Bien que riche de corps il bénéficie d'une acidité qui lui donne un style plus frais. La belle sucrosité apportée par le soleil souligne la finale où les tanins vigoureux persistent pour un bon moment. **Accord** : viandes rouges rôties ou à la broche. **Commentaire** : un vin de caractère et solide. Garde 2023. **91/100**

**Color**: light garnet hue, orange tinges. **Nose**: morello cherries, violet, aromatic herbs and green pepper. **Palate**: solid structure, good volumes, with a very intriguing mineral touch. Although a rich body, it benefits from an acidity which gives it a fresher style. The beautiful sweetness brought by the sun underlines the finish where the vigorous tannins persist for a long time. **Pairing**: roasted red meats or on a spit. **Comment**: a solid wine with character. Ageing 2023. **91/100**

Route de Baracci - D257 - 20113 Olmeto  
Tél. 04 95 76 24 47 - [www.santarmettu.com](http://www.santarmettu.com)

## ÎLE DE BEAUTÉ

## SANT ARMETTU

## Burghese

CORSE

2017

**Robe** : dense, rubis foncé. **Nez** : une grande maturité de fruits aux notes de confiture de groseilles, de framboises et de clous de girofle avec une pointe de vanille. **Bouche** : riche, une belle sucrosité, toujours une remarquable fraîcheur. C'est un vin de structure et savoureux qui affiche des tanins fermes et une finale de belle persistance. **Accord** : grâce à son caractère goûteux, c'est un vin qui accompagne les viandes rouges à la broche et la cuisine conviviale. **Commentaire** : garde 2024. **91/100**

**Color**: dense, dark ruby hue. **Nose**: a great maturity of fruit with notes of redcurrant jam, raspberries and cloves and a hint of vanilla. **Palate**: rich, a beautiful sweetness, always a remarkable freshness. It is a structured and tasty wine that displays firm tannins and a finish of good persistence. **Pairing**: thanks to its tasty character, it is a wine that accompanies red meats on the spit and friendly cuisine. **Comment**: ageing 2024. **91/100**

Route de Baracci - D257 - 20113 Olmeto  
Tél. 04 95 76 24 47 - [www.santarmettu.com](http://www.santarmettu.com)

## CÔTES CATALANES

## MAS LLOSANES

## Pur Carignan

LANGUEDOC ROUSSILLON

2017

**Robe** : dense, rubis, reflets grenat. **Nez** : intenses senteurs de confiture de cerises, réglisse, orange confite, poivre noir. **Bouche** : souplesse, richesse remarquable. Soyeux, doté d'un joli corps, tanins fermes et bien mûrs. Finale persistante avec une rétro-olfaction de fruits noirs qui soulignent son caractère méditerranéen. **Accord** : terrines ; rôtis ; grillades. **Commentaire** : vin d'approche facile qui saura satisfaire également les palais les plus exigeants. Garde 2025. **91/100**

**Color**: dense, ruby hue, garnet tinges. **Nose**: intense scents of cherry jam, liquorice, candied orange, black pepper. **Palate**: suppleness, remarkable richness. Silky, with a nice body, firm and very ripe tannins. Persistent finish with a retro-olfaction of black fruits which underline its Mediterranean character. **Pairing**: terrines; roasted and grilled meats. **Comment**: an approachable wine that will also satisfy the most demanding palates. Ageing 2025. **91/100**

Lieu-dit Mas Llosanes - 66320 Tarerach  
Tél. 07 83 01 95 15 - [www.masllossanes.fr](http://www.masllossanes.fr)

## CÔTES CATALANES

## MAS LLOSANES

## Dotrera

LANGUEDOC ROUSSILLON

2017

**Robe** : dense, rubis, reflets grenat. **Nez** : intense, arômes de groseilles, de myrtilles, de prunes et de garrigue. **Bouche** : révèle tout de suite sa structure à la fois riche, dense et toujours avec grâce. Savoureux, belle touche minérale, dense, ferme. Tanins bien intégrés, finale de bonne persistance, avec une rétro-olfaction d'épices et de poivre. **Accord** : viandes rouges grillées, à la broche et à la poêle. **Commentaire** : un vin imposant et de grande profondeur d'expression. Garde 2024. **93/100**

**Color**: dense, ruby hue, garnet tinges. **Nose**: intense, aromas of currants, blueberries, plums and garrigue. **Palate**: immediately reveals its structure which is at the same time rich, dense and always with grace. Tasty, nice mineral touch, dense, firm. Well integrated tannins, good persistence finish, with a retro-olfaction of spices and pepper. **Pairing**: grilled red meats, on a spit or pan-fried. **Comment**: an imposing wine with great depth of expression. Ageing 2024. **93/100**

Lieu-dit Mas Llosanes - 66320 Tarerach  
Tél. 07 83 01 95 15 - [www.masllossanes.fr](http://www.masllossanes.fr)

## CÔTES DU ROUSSILLON

## DOMAINE PAUL MAS

## Laurinya

LANGUEDOC ROUSSILLON

2018

**Robe** : rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : grande maturité de fruit, arômes de prunes sèches, confiture de cerises noires, garrigue et clou de girofle. **Bouche** : dense et bien bâtie, avec un style solaire et sucreux. De corps, c'est une cuvée qui étonne pour sa belle fraîcheur et sa touche minérale très intrigante. Les tanins sont ronds et se fondent avec la matière du vin tout en soutenant la finale persistante. **Accord** : viandes rouges rôties. **Commentaire** : un vin de haut niveau. Garde 2025. **92/100**

**Color**: dark ruby hue, garnet tinges. **Nose**: great maturity of fruit, aromas of dry plums, black cherry jam, garrigue and cloves. **Palate**: dense and well made, with a solar and sweet style. In body, it is a cuvée that surprises for its beautiful freshness and its very intriguing mineral touch. The tannins are round and blend with the substance of the wine while supporting the lingering finish. **Pairing**: roasted red meats. **Comment**: a high level wine. Ageing 2025. **92/100**

D5 route de Villeveyrac - 34530 Montagnac  
Tél. 04 67 90 16 10 - [www.paulmas.com](http://www.paulmas.com)

## DUCHÉ D'UZÈS

## CAMP GALHAN

## Amanlie

LANGUEDOC ROUSSILLON

2018

**Robe** : léger jaune paille brillant. **Nez** : s'ouvre avec une petite oxygénation dans le verre sur des notes de pêches blanche et d'abricots ainsi qu'une touche de poivre blanc. **Bouche** : généreuse, bien que grâce à une belle acidité elle affiche un style assez dynamique. C'est un vin savoureux, bien qu'il révèle une certaine rigueur dans son expression. **Accord** : cuisine de mer ; volailles rôties. **Commentaire** : garde 2022. **88/100**

**Color**: light shiny straw yellow hue. **Nose**: opens with a little oxygenation in the glass on notes of white peaches and apricots as well as a touch of white pepper. **Palate**: generous, although thanks to a beautiful acidity it displays a rather dynamic style. It is a tasty wine, although it reveals a certain rigor in its expression. **Pairing**: seafood cuisine; roast poultry. **Comment**: ageing 2022. **88/100**

## DUCHÉ D'UZÈS

## CAMP GALHAN

## Les Perassieres

LANGUEDOC ROUSSILLON

2019

**Robe** : belle robe dense, rubis foncé aux reflets grenat. **Nez** : belle intensité, révèle des arômes de confiture de griottes, cassis et réglisse, avec une touche de poivre noir. **Bouche** : savoureuse, avec une structure dense et de belle richesse. Chaleureux, avec une pointe de sucrosité, il révèle des tanins fermes qui lui apportent un style plus brut en finale. **Accord** : une cuisine riche à base de viandes rouges rôties. **Commentaire** : garde 2025. **92/100**

**Color**: beautiful dense color, dark ruby hue with garnet tinges. **Nose**: beautiful intensity, reveals aromas of sour cherry jam, blackcurrant and liquorice, with a touch of black pepper. **Palate**: tasty, with a dense structure and beautiful richness. Warm, with a touch of sweetness, it reveals firm tannins that give it a rawer style on the finish. **Pairing**: a rich cuisine based on roasted red meats. **Comment**: ageing 2025. **92/100**

EARL De La Roque - 305 chemin de Camp Galhan  
30720 Ribaute les Tavernes  
Tél. 04 66 83 48 47 - www.campgalhan.com

## GRÈS DE MONTPELLIER

## DOMAINE PAUL MAS

## Silenius

LANGUEDOC ROUSSILLON

2018

**Robe** : intense rubis foncé. **Nez** : beaux arômes de cerises noires et de prunes qui se fondent aux senteurs de vanille et de garrigue. **Bouche** : structure puissante et chaleureuse, avec une belle fraîcheur qui apporte de l'équilibre. Dense et volumineux, il révèle des tanins doux et une finale longue et savoureuse. **Accord** : grâce à sa belle sucrosité il équilibrera parfaitement les cuissons au barbecue des viandes rouges. **Commentaire** : un vin expressif et solaire qui montre tous ses muscles. **91/100**

**Color**: intense dark ruby hue. **Nose**: beautiful aromas of black cherries and plums which blend with scents of vanilla and garrigue. **Palate**: powerful and warm structure, with a nice freshness that brings balance. Dense and voluminous, it reveals soft tannins and a long and tasty finish. **Pairing**: thanks to its lovely sweetness, it will perfectly balance the barbecue cooking of red meats. **Comment**: an expressive and sunny wine that shows all its strength. **91/100**

D5 route de Villeveyrac - 34530 Montagnac  
Tél. 04 67 90 16 10 - www.paulmas.com

## SAINT-CHINIAN

## CAVE DE ROQUEBRUN

## Pépites de Schistes

LANGUEDOC ROUSSILLON

2018

**Robe** : jaune doré foncé. **Nez** : intrigant, notes de poivre blanc, pierre à fusil, melon blanc, touche de vanille. **Bouche** : généreuse, de bonne structure, rehaussée par une acidité qui apporte énergie à la dégustation. Les saveurs persistent pour un long moment et laissent une belle touche minérale ainsi qu'une rétro-olfaction d'agrumes confits. **Accord** : poisson ou viande blanche, sauce à base de crème et champignons. **Commentaire** : très belle cuvée où le dynamisme s'allie au caractère solaire. **90/100**

**Color**: dark golden yellow hue. **Nose**: intriguing, notes of white pepper, flint, white melon, touch of vanilla. **Palate**: generous, good structure, enhanced by an acidity which brings energy to the tasting. The flavours persist for a long time and leave a nice mineral touch as well as a retro-olfaction of candied citrus. **Pairing**: fish or white meat, sauce made from cream and mushrooms. **Comment**: very nice cuvée where dynamism combines with solar character. **90/100**

Avenue des Orangers - 34460 Roquebrun  
Tél. 04 67 89 64 35 - www.cave-roquebrun.fr

## SAINT-CHINIAN

## CAVE DE ROQUEBRUN

## Pépites de Schistes

LANGUEDOC ROUSSILLON

2016

**Robe** : grenat foncé, reflets orangés. **Nez** : belle maturité, arômes d'encens, feuilles sèches, anis étoilé, foin. **Bouche** : attaque dense, savoureuse qui s'impose avec rondeur au palais. Le milieu de bouche devient plus élané grâce à son vieillissement, les tanins souples s'intègrent dans une finale droite. **Accord** : épaule d'agneau confite aux fines herbes et épices douces. **Commentaire** : un vin qui allie la complexité du vieillissement au dynamisme de sa structure. À boire sans attendre. **88/100**

**Color**: dark garnet hue, orange tinges. **Nose**: beautiful maturity, aromas of incense, dry leaves, star anise, hay. **Palate**: dense, tasty attack that asserts itself with roundness on the palate. The mid-palate becomes more slender with its ageing, the supple tannins blend into a straight finish. **Pairing**: shoulder of lamb confit with fine herbs and sweet spices. **Comment**: a wine that combines the complexity of ageing with the dynamism of its structure. To drink now. **88/100**

## SAINT-CHINIAN ROQUEBRUN

## CAVE DE ROQUEBRUN

## Baron d'Aupenac

LANGUEDOC ROUSSILLON

2015

**Robe** : grenat foncé, reflets orangés. **Nez** : bouquet typique des vins à maturité, feuillage, cannelle, bois vieilli, clou de girofle, épices fines. **Bouche** : première impression dominée par une belle souplesse, suivie par un style plus élané et une structure moyenne qui révèle des tanins qui commencent à se dissocier. **Accord** : plats de viandes rouges épicés. **Commentaire** : un vin qui s'apprécie pour sa belle complexité olfactive et son entrée en bouche séduisante. À boire rapidement. **87/100**

**Color**: dark garnet hue, orange tinges. **Nose**: typical bouquet of mature wines, foliage, cinnamon, aged wood, cloves, fine spices. **Palate**: first impression dominated by a nice suppleness, followed by a more slender style and a medium structure which reveals tannins which begin to dissociate. **Pairing**: spicy red meat dishes. **Comment**: a wine that is appreciated for its beautiful olfactory complexity and its seductive first taste. To drink quickly. **87/100**

Avenue des Orangers - 34460 Roquebrun  
Tél. 04 67 89 64 35 - www.cave-roquebrun.fr

## VIN DE FRANCE

## DOMAINE PAUL MAS

## Astelia Le Grand Vin Rouge

LANGUEDOC ROUSSILLON

2018

**Robe** : rubis foncé. **Nez** : beaux arômes de prunes et de cerises noires, notes de vanille, d'épices douces et fumées. **Bouche** : dense et volumineuse, avec une très belle richesse et de la rondeur qui l'enrichit et charme. Les tanins bien que jeunes sont bien ronds. Finale longue, marquée par un style plus ferme et légèrement brut. **Accord** : plats à base de viande rouge d'une cuisine méditerranéenne. **Commentaire** : un vin qui révèle un caractère solaire et audacieux. Garde 2023. **92/100**

**Color**: dark ruby hue. **Nose**: beautiful aromas of plums and black cherries, notes of vanilla, sweet and smoky spices. **Palate**: dense and voluminous, with a very nice richness and roundness which enriches and charms it. The tannins, although young, are well rounded. Long finish, marked by a firmer and slightly raw style. **Pairing**: red meat dishes from Mediterranean cuisine. **Comment**: a wine that reveals a sunny and daring character. Ageing 2023. **92/100**

## VIN DE FRANCE

## DOMAINE PAUL MAS

## Astelia Le Grand Vin Blanc

LANGUEDOC ROUSSILLON

2019

**Robe** : jaune pâle, cristalline. **Nez** : belle intensité, aux arômes de levure, pamplemousse, mirabelles, pêches blanches. **Bouche** : à la fois riche et vibrante grâce à une belle acidité rafraîchissante, la structure assez solide avec une touche de sucrosité et une pointe d'amertume en finale qui s'équilibrent. **Accord** : un vin très plaisant qui trouvera sa meilleure collocation avec une cuisine de qualité basée sur les poissons et les fruits de mer. **Commentaire** : garde 2021. **88/100**

**Color**: pale yellow hue, crystal-clear. **Nose**: beautiful intensity, with aromas of yeast, grapefruit, mirabelle plums, white peaches. **Palate**: both rich and vibrant thanks to a nice refreshing acidity, quite solid structure with a touch of sweetness and a hint of bitterness on the finish that balance. **Pairing**: a very pleasant wine which will find its best combination with quality cuisine based on fish and seafood. **Comment**: ageing in 2021. **88/100**

D5 route de Villeveyrac - 34530 Montagnac  
Tél. 04 67 90 16 10 - www.paulmas.com

## VIN DE FRANCE

## SIEUR D'ARQUES

## Elementaire Pinot noir

LANGUEDOC ROUSSILLON

2019

**Robe** : léger grenat aux reflets jaunâtres. **Nez** : affiche des arômes de framboises mûres, de groseilles, de poivre vert et noix de muscade.

**Bouche** : délicate, avec un style élancé et direct qui évoque de la légèreté. Les tanins jeunes apportent une touche plus droite et soutiennent la finale tout en discrétion. **Accord** : cuisine délicate à base de volailles rôties ; cailles farcies ; émincé de veau. **Commentaire** : garde 2023. **87/100**

**Color**: light garnet hue with yellowish tinges. **Nose**: displays aromas of ripe raspberries, currants, green pepper and nutmeg. **Palate**: delicate, with a slender and direct style that evokes lightness. The young tannins bring a straighter touch and support the finish while discreet. **Pairing**: delicate cuisine based on roasted poultry; stuffed quail ; minced veal. **Comment**: ageing 2023. **87/100**

Avenue du Mauzac - 11300 Limoux  
Tél. 04 68 74 63 00 - www.sieurdarques.com

## ALPILLES

## DOMAINE D'ESTOUBLON

## Domaine d'Estoublon

PROVENCE

2016

**Robe** : intense vieil or. **Nez** : arômes d'épices, d'anis, de graines de fenouil, de citron confit, de mirabelles. **Bouche** : la structure chaude révèle ses origines méridionales, sec, avec une pointe d'amertume apportée par l'évolution de l'âge. Finale discrète qui révèle un style évolué. **Accord** : pour équilibrer l'amertume et l'évolution il est conseillé de l'accorder à des viandes blanches ou des poissons en style orientale avec de l'aigre-doux et des épices. **Commentaire** : à boire rapidement.

**Color**: intense old gold hue. **Nose**: aromas of spices, anise, fennel seeds, candied lemon, mirabelle plums. **Palate**: the warm structure reveals its southern origins, dry, with a hint of bitterness brought by the age evolution. Discreet finish that reveals an evolved style. **Pairing**: to balance bitterness and evolution, it is advisable to pair it with white meats or oriental-style fish with sweet and sour and spices. **Comment**: drink quickly.

Route de Maussane - 13990 Fontvieille  
Tél. 04 90 54 87 31 - www.chateau-estoublon.com

## BANDOL

## DOMAINES OTT

## Château Romassan

PROVENCE

2017

**Robe** : dense, rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : distingué, arômes de tapenade, cerises noires en confiture, épices douces et fruits secs.

**Bouche** : belle structure ronde qui donne du style à son corps chaleureux et son caractère solaire. L'acidité apporte un joli équilibre et les tanins souples caractérisent la finale de belle persistance. **Accord** : épaule d'agneau au thym ; poulet rôti au chorizo. **Commentaire** : un vin qui affiche un joli caractère méditerranéen. Garde 2021. **88/100**

**Color**: dense, dark ruby hue, garnet tinges. **Nose**: distinguished, aromas of tapenade, black cherries in jam, sweet spices and dried fruits. **Palate**: beautiful round structure which gives style to its warm body and its solar character. The acidity brings a nice balance and the supple tannins characterize the finish of good persistence. **Pairing**: shoulder of lamb with thyme; roast chicken with chorizo. **Comment**: a wine with a nice Mediterranean character. Ageing 2021. **88/100**

Route de Brégançon - 83250 La Londe Les Maures  
Tél. 04 94 01 53 50 - www.domaines-ott.com

## COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

## CHÂTEAU BONISSON

## Opus 1619

PROVENCE

2018

**Robe** : rose très pâle, presque blanc. **Nez** : délicat, sur les agrumes, groseilles, melon blanc, avec un touche épicée de poivre blanc.

**Bouche** : riche, beau volume, voire chaleureux, avec un style méditerranéen, un corps délicat et une finale assez savoureuse et persistante. **Accord** : un vin frais et plaisant qui accompagne la cuisine estivale ; salade niçoise ; tartelettes au saumon et fromage de chèvre ; courgettes farcies. **Commentaire** : à boire rapidement. **88/100**

**Color**: very pale pink hue, almost white. **Nose**: delicate, on citrus fruits, currants, white melon, with a spicy touch of white pepper. **Palate**: rich, nice volume, even warm, with a Mediterranean style, a delicate body and a rather tasty and persistent finish. **Pairing**: a fresh and pleasant wine that accompanies summer cuisine; Niçoise salad ; salmon and goat cheese tartlets; stuffed zucchini. **Comment**: to drink quickly. **88/100**

177 route des Mauvares - 13840 Rognes  
Tél. 04 42 66 90 20 - www.bonisson.com

## COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

## CHÂTEAU BONISSON

## Opus 1619

PROVENCE

2018

**Robe** : cristalline, jaune paille. **Nez** : plaisant, aux arômes d'agrumes, de melon, de poivre blanc. **Bouche** : belle, dynamique, assez savoureuse, avec un joli soutien de la part de l'acidité qui apporte de la fraîcheur et de l'harmonie. La finale est assez longue, avec une belle rondeur et une rétro-olfaction plaisante d'agrumes. **Accord** : c'est un vin qui a la capacité de s'accorder à une multitude de plats d'été à base de poissons ; pour accompagner les apéritifs. **Commentaire** : garde 2021. **89/100**

**Color**: crystal-clear, straw yellow hue. **Nose**: pleasant, with aromas of citrus, melon and white pepper. **Palate**: beautiful, dynamic, quite tasty, with nice support from the acidity which brings freshness and harmony. The finish is quite long, with a nice roundness and a pleasant citrus retro-olfaction. **Pairing**: it is a wine that has the ability to pair with a multitude of summer fish dishes; to match with aperitifs. **Comment**: ageing 2021. **89/100**

177 route des Mauvares - 13840 Rognes  
Tél. 04 42 66 90 20 - www.bonisson.com

## COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

## MAISON SAINT AIX

## Maison Saint Aix

PROVENCE

2019

**Robe** : rosé clair de bel éclat. **Nez** : arômes assez intenses d'agrumes, herbes aromatiques, poivre vert et groseilles. **Bouche** : bien sec et doté d'une bonne structure. La souplesse initiale est suivie par un corps plus élané et plus droit qui séduit par une petite sensation savoureuse très plaisante. **Accord** : cuisine estivale conviviale ; salade niçoise ; quiches ; courgettes farcies. **Commentaire** : à boire rapidement.

**Color**: light pink hue with a beautiful radiance. **Nose**: fairly intense aromas of citrus fruits, aromatic herbs, green pepper and currants. **Palate**: very dry and with good structure. The initial suppleness is followed by a more slender and straighter body which seduces with a very pleasant tasty sensation. **Pairing**: convivial summer cuisine; Nicoise salad ; quiches; stuffed zucchini. **Comment**: to drink quickly.

Domaine de la Grande Séouve - 13490 Jouques en Provence  
Tél. 04 42 67 60 87 - www.aixrose.com

## COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

## CHÂTEAU VIRANT

## Château Virant

PROVENCE

2019

**Robe** : rosé clair de bel éclat. **Nez** : très plaisant, aux arômes d'agrumes, de groseilles, de melon blanc. **Bouche** : avec une belle fraîcheur, une structure moyenne et une petite astringence délicate qui souligne la finale. **Accord** : cuisine estivale conviviale ; salade niçoise ; tartelettes au saumon et fromage de chèvre ; courgettes farcies. **Commentaire** : c'est un vin agréable et immédiat qui plaira pour son style droit. A boire rapidement. **88/100**

**Color**: light pink-hue with a beautiful radiance. **Nose**: very pleasant, with aromas of citrus, red currants, white melon. **Palate**: with a nice freshness, a medium structure and a little delicate astringency which underlines the finish. **Pairing**: convivial summer cuisine; Nicoise salad ; salmon and goat cheese tartlets; stuffed zucchini. **Comment**: it is a pleasant and immediate wine that will please for its straightforward style. To drink quickly. **88/100**

D 10 - 13680 Lançon de Provence  
Tél. 04 90 42 44 47 - www.chateauvirant.com

## LES BAUX DE PROVENCE

## DOMAINE D'ESTOUBLON

## Domaine d'Estoublon

PROVENCE

2016

**Robe** : dense grenat foncé. **Nez** : arômes de cassis, de poivre et une petite touche herbacée. **Bouche** : délicate et élancée, avec une belle acidité qui apporte une note de fraîcheur. Le corps léger est soutenu par des tanins qui offrent une pointe de rusticité. **Accord** : un vin plaisant et d'approche facile qui accompagne la cuisine conviviale de tous les jours. **Commentaire** : à boire sans attendre.

**Color**: dense dark garnet hue. **Nose**: aromas of blackcurrant, pepper and a little herbaceous touch. **Palate**: delicate and slender, with a nice acidity which brings a note of freshness. The light body is supported by tannins which offer a hint of rusticity. **Pairing**: a pleasant and approachable wine that matches convivial everyday cooking. **Comment**: to drink without delay.

Route de Maussane - 13990 Fontvieille  
Tél. 04 90 54 87 31 - www.chateau-estoublon.com

## PACHERENC DU VIC-BILH

## PLAIMONT

## Saint-Albert

SUD-OUEST

2017

**Robe** : intense, jaune doré foncé. **Nez** : très expressif, arômes de raisins de Corinthe, de pêches confites, de confiture de coings, de mandarines. **Bouche** : bien sucrée, dotée d'une excellente acidité qui donne équilibre et fraîcheur. Corps riche, savoureux, belle énergie. La finale très intense offre une petite pointe de tanins très intrigante et une rétro-olfaction de fruits tropicaux en confiture. **Accord** : foie-gras en terrine ; desserts (sauf ceux au chocolat). **Commentaire** : garde 2023. **92/100**

**Color**: intense, dark golden yellow hue. **Nose**: very expressive, aromas of currants, candied peaches, quince jam, tangerines. **Palate**: very sweet, with excellent acidity that gives balance and freshness. Rich, tasty body, great energy. The intense finish offers a very intriguing hint of tannins and a retro-olfaction of tropical fruits in jam. **Pairing**: foie-gras terrine; desserts (except chocolate ones). **Comment**: ageing 2023. **92/100**

## SAINT-MONT

## PLAIMONT

## Le Faite Blanc

SUD-OUEST

2017

**Robe** : jaune doré foncé. **Nez** : belle complexité, arômes d'agrumes, fruits tropicaux, noisettes toastées, épices fines. **Bouche** : puissante et savoureuse, bel équilibre entre le côté chaleureux et une très belle fraîcheur apportée par une acidité vibrante. Finale persistante qui révèle un vin à la forte personnalité. **Accord** : plats de poissons d'une cuisine gastronomique. **Commentaire** : un vin expressif et profond, à la structure solide et complexe. Garde 2023. **92/100**

**Color**: dark golden yellow hue. **Nose**: nice complexity, aromas of citrus, tropical fruits, toasted hazelnuts, fine spices. **Palate**: powerful and tasty, nice balance between the warm side and a very nice freshness brought by a vibrant acidity. Persistent finish that reveals a wine with a strong personality. **Pairing**: fish dishes from gourmet cuisine. **Comment**: an expressive and deep wine, with a solid and complex structure. Ageing 2023. **92/100**

199 Route de Corneillan - 32400 Saint-Mont  
Tél. 05 62 69 62 87 - www.plaimont.com

## CRÉMANT DE LOIRE

## ALLIANCE LOIRE

## De Chanceny – Cuvée Impetus

VAL DE LOIRE

2012

**Robe** : belle robe dense, doré intense. **Nez** : arômes de citron confit, cannelle, abricots mûrs, pâte feuilletée au beurre et bois sec. **Bouche** : assez dense, avec une très belle fraîcheur qui lui donne un style élancé. Corps léger et savoureux, finale persistante avec une rétro-olfaction délicate d'agrumes. **Accord** : c'est un produit de charme et élégant qui saura valoriser les plateaux de fruits de mer, les poissons en sauce et les fromages de chèvre frais et affinés. **Commentaire** : **93/100**

**Color**: beautiful, dense, intense golden hue. **Nose**: aromas of candied lemon, cinnamon, ripe apricots, puff pastry with butter and dry wood. **Palate**: quite dense, with a very nice freshness which gives it a slender style. Light and tasty body, lingering finish with a delicate citrus retro-olfaction. **Pairing**: it is a charming and elegant product that will enhance seafood platters, fish in sauce and fresh and mature goat cheese. **Comment**: **93/100**

## SAUMUR

## ALLIANCE LOIRE

## Clos de Cristal

VAL DE LOIRE

2017

**Robe** : intense rubis, reflets grenat. **Nez** : arômes de foin, cerises rouges, clou de girofle, noix de muscade. **Bouche** : souple au début où il révèle une plaisante rondeur, ensuite il se développe sur une structure élancée et discrète. Tanins souples bien qu'ils confèrent un style un peu plus brut en finale. **Accord** : canard rôti aux truffes ; gigot d'agneau au romarin. **Commentaire** : un vin qui affiche une très belle typicité et qui séduira les amateurs de cabernet franc. Garde 2022. **88/100**

**Color**: intense ruby hue, garnet tinges. **Nose**: aromas of hay, red cherries, cloves, nutmeg. **Palate**: supple at the start where it reveals a pleasant roundness, then it develops on a slender and discreet structure. Supple tannins although they give a rawer style on the finish. **Pairing**: roast duck with truffles; leg of lamb with rosemary. **Comment**: a wine which displays a very nice typicity and which will appeal to Cabernet Franc lovers. Ageing 2022. **88/100**

Route des Perrières - 49260  
Tél. 02 41 53 74 44 - www.alliance Loire.com

SAUMUR

## BOUVET LADUBAY

## Instinct Brut – Cuvée du Millénaire

VAL DE LOIRE

2015

**Robe** : dense, jaune doré intense. **Nez** : fin et distingué, arômes complexes de brioche, épices fines, agrumes et biscuits au beurre. **Bouche** : dynamique grâce à une très belle fraîcheur, légère, élan-cée, fine et élégante, avec une structure assez délicate. Finale assez persistante, avec une rétro-olfaction d'agrumes. **Accord** : plateau de fruits de mer ; cuisine de la mer ; apéritifs. **Commentaire** : pour les amateurs de finesse. 90/100

**Color**: dense, intense golden yellow hue. **Nose**: fine and distinguished, complex aromas of brioche, fine spices, citrus fruits and butter cookies. **Palate**: dynamic thanks to a very nice freshness, light, slender, fine and elegant, with a rather delicate structure. Quite persistent finish, with a citrus retro-olfaction. **Pairing**: seafood platter; seafood cuisine; aperitifs. **Comment**: for lovers of finesse. 90/100

SAUMUR

## BOUVET LADUBAY

## Saphir Brut

VAL DE LOIRE

2018

**Robe** : dense, jaune doré. **Nez** : affiche des arômes de cèdre, de pamplemousse, de poivre blanc, avec une touche fumée. **Bouche** : souple et ronde grâce au dosage bien calibré, ensuite il prend une forme plus élancée et toujours avec délicatesse affiche un style fin et gracieux. La finale est assez persistante et se démarque par une belle touche savoureuse au palais. **Accord** : cuisine gastronomique, à base de poissons et fruits de mer. **Commentaire** : un Saumur Brut distingué. 92/100

**Color**: dense, golden yellow hue. **Nose**: displays aromas of cedar, grapefruit, white pepper, with a smoky touch. **Palate**: supple and round thanks to the well-calibrated dosage, then it takes a more slender shape and always with delicacy displays a fine and graceful style. The finish is quite persistent and stands out with a nice flavourful touch on the palate. **Pairing**: gourmet cuisine, based on fish and seafood. **Comment**: a distinguished Saumur Brut. 92/100

11 rue Jean Ackerman - 49400 Saint-Hilaire-Saint-Florent  
Tél. 02 41 83 83 83 - www.bouvet-ladubay.fr

SAUMUR

## BOUVET LADUBAY

## Bouvet Ogmius Brut

VAL DE LOIRE

2018

**Robe** : dense, jaune doré intense. **Nez** : délicat, notes d'agrumes, pâte feuilletée, noisettes toastées, caramel au lait. **Bouche** : sec à l'attaque, ce qui lui apporte un style assez droit, suivi par un milieu de bouche où l'acidité apporte fraîcheur et dynamisme. Le corps est élancé et léger. Finale délicate à la rétro-olfaction d'agrumes et poivre blanc. **Accord** : poisson assaisonné par des condiments ou sauce onctueuse qui apportent équilibre à son caractère sec et droit. **Commentaire** : 87/100

**Color**: dense, intense golden yellow hue. **Nose**: delicate, citrus notes, puff pastry, toasted hazelnuts, milk caramel. **Palate**: dry on the attack, which gives it a fairly straightforward style, followed by a mid-palate where acidity brings freshness and dynamism. The body is slender and light. Delicate finish with a retro-olfaction of citrus and white pepper. **Pairing**: fish seasoned with condiments or creamy sauce that bring balance to its dry and straight character. **Comment**: 87/100

11 rue Jean Ackerman - 49400 Saint-Hilaire-Saint-Florent  
Tél. 02 41 83 83 83 - www.bouvet-ladubay.fr

SAVENNIÈRES

## DOMAINE FL

## Le Parc

VAL DE LOIRE

2018

**Robe** : cristalline, jaune paille. **Nez** : belle intensité, arômes complexes de pamplemousse, amandes, feuillage et poivre vert. **Bouche** : révèle un dynamisme éclatant, une belle minéralité et une force remarquable. Structure élégante, rehaussée par une très belle fraîcheur. Vin très expressif où la minéralité est un point de force. **Accord** : grâce à sa salinité et sa minéralité il faut le marier avec des plats onctueux et gras pour créer une harmonie équilibrée. **Commentaire** : garde 2023, voire davantage. 92/100

**Color**: crystal-clear, straw yellow hue. **Nose**: beautiful intensity, complex aromas of grapefruit, almonds, foliage and green pepper. **Palate**: reveals a dazzling dynamism, a beautiful minerality and a remarkable strength. Elegant structure, enhanced by a very nice freshness. Very expressive wine where minerality is a real strength. **Pairing**: thanks to its salinity and minerality, it must be paired with creamy and fatty dishes to create a balanced harmony. **Comment**: ageing 2023, or even more. 92/100

11 place François Mitterrand - 49100 Angers  
Tél. 02 72 73 59 16 - www.domainefl.com

## SAVENNIÈRES ROCHE AUX MOINES

## DOMAINE FL

## Roche aux moines

VAL DE LOIRE

2016

**Robe** : brillante, jaune paille. **Nez** : très intense, cèdre confit, miel d'acacia, croûte de pain, arômes fumées et toastés de cacao. **Bouche** : séduisante, belle note minérale, acidité vibrante. Milieu de bouche structuré, riche et solide, finesse et grâce. Finale très persistante, touche d'astringence très intrigante, rétro-olfaction intense d'épices douces et agrumes confits. **Accord** : poisson et viande blanche, sauce aux épices. **Commentaire** : un vin d'une grande énergie et richesse de caractère. Garde 2025. **93/100**

**Color**: brilliant, straw yellow hue. **Nose**: very intense, candied cedar, acacia honey, bread crust, smoky aromas and toasted cocoa. **Palate**: seductive, nice mineral note, vibrant acidity. Structured, rich and solid mid-palate, finesse and grace. Very persistent finish, very intriguing touch of astringency, intense retro-olfaction of sweet spices and candied citrus fruits. **Pairing**: fish and white meat, sauce with spices. **Comment**: a wine of great energy and richness of character. Ageing 2025. **93/100**

11 place François Mitterrand - 49100 Angers  
Tél. 02 72 73 59 16 - www.domainefl.com

## CONDRIEU

## MAISON CASTEL

Chap. III – Au delà de la brume  
Séries limitées

VALLÉE DU RHÔNE

2018

**Robe** : dense, jaune doré brillant. **Nez** : traduit parfaitement la typicité du viognier, avec des arômes d'abricot, de pêche, de papaye. **Bouche** : attaque sur une belle sucrosité parfaitement équilibrée par l'acidité qui apporte énergie et fraîcheur. Le corps est chaleureux et de belle structure. Finale persistante, où le style du vin devient plus brut grâce à une pointe d'amertume caractéristique. **Commentaire** : un vin qui séduira les amateurs de vins généreux et qui ont du volume. **89/100**

**Color**: dense, shiny golden yellow hue. **Nose**: perfectly conveys the typicity of Viognier, with aromas of apricot, peach and papaya. **Palate**: attack on a beautiful sweetness perfectly balanced by the acidity which brings energy and freshness. The body is warm, beautiful structure. Persistent finish, where the style of the wine becomes rawer thanks to a characteristic touch of bitterness. **Comment**: a wine that will appeal to lovers of generous wines that have volume. **89/100**

24 rue George Guynemer - 33290 Blanquefort  
Tél. 05 56 95 54 00 - www.castel-freres.com

## COSTIÈRES DE NÎMES

## CHÂTEAU BEAUBOIS

## Confidence

VALLÉE DU RHÔNE

2019

**Robe** : cristalline, jaune paille. **Nez** : très belle complexité, aux arômes de miel d'acacia, mirabelles, melon blanc et épices fines. **Bouche** : belle structure avec un caractère savoureux et une belle profondeur d'expression. Dense et minéral, il séduit pour sa belle énergie et pour la petite touche d'amertume en finale. **Accord** : plateau de fruits de mer ; cuisine de la mer en général, accompagnée de sauce à l'huile d'olive extra vierge. **Commentaire** : un vin plaisant et raffinée. Garde 2022. **90/100**

**Color**: crystal-clear, straw yellow. **Nose**: very nice complexity, with aromas of acacia honey, plums, white melon and fine spices. **Palate**: beautiful structure with a tasty character and a good depth of expression. Dense and mineral, it seduces for its good energy and for the little bitterness on the finish. **Pairing**: seafood platter; seafood cuisine, served with extra virgin olive oil sauce. **Comment**: a pleasant and refined wine. Ageing 2022. **90/100**

## COSTIÈRES DE NÎMES

## CHÂTEAU BEAUBOIS

## Idole

VALLÉE DU RHÔNE

2017

**Robe** : rubis foncé aux reflets grenat. **Nez** : joli nez expressif aux arômes de garrigue, clou de girofle, fumé et réglisse. **Bouche** : l'entrée en bouche est dense, un joli volume. Une belle structure qui révèle un caractère plaisant et chaleureux, des tanins souples. Finale discrète avec une rétro-olfaction de fruits rouges et de vanille. **Accord** : cuisine conviviale ; barbecues ; rôtis de bœuf. **Commentaire** : un vin qui offre une belle gourmandise en révélant un style distingué. Garde 2022. **88/100**

**Color**: dark ruby hue with garnet tinges. **Nose**: nice expressive nose with aromas of garrigue, cloves, smoky and liquorice. **Palate**: dense and nice volume at first taste. A beautiful structure that reveals a pleasant and warm character, supple tannins. Discreet finish with a retro-olfaction of red fruits and vanilla. **Pairing**: convivial cuisine; barbecues; roast beef. **Comment**: a delectable wine that reveals a distinguished style. Ageing 2022. **88/100**

RD 6572 - 30640 Franquevaux-Beauvoisin  
Tél. 04 66 73 30 59 - www.chateau-beaubois.com

## CÔTES DU RHÔNE

## CELLIER DES DAUPHINS

## Réserve

VALLÉE DU RHÔNE

2018

**Robe** : grenat clair. **Nez** : nez d'une approche immédiate aux arômes de baies des bois, avec une pointe de poivré. **Bouche** : révèle une grande facilité avec un structure fluide, légère, et des tanins souples. La finale courte confirme son style consensuel et sa vocation à s'affirmer comme un passe-partout de l'œnologie. **Accord** : accompagne la cuisine de tous les jours. **Commentaire** : à boire.

**Color**: light garnet hue. **Nose**: an immediate approach with aromas of wild berries, with a hint of pepper. **Palate**: reveals great ease with a fluid, light structure and supple tannins. The short finish confirms its consensual style and its vocation to assert itself as a masterpiece for oenology. **Pairing**: goes with everyday cooking. **Comment**: to drink now.

Route de Nyons - 26790 Tulette  
Tél. 04 75 96 20 00 - www.cellier-des-dauphins.com

## CÔTES DU RHÔNE

## MONTIRIUS

## Jardin Secret

VALLÉE DU RHÔNE

2016

**Robe** : rouge grenat aux reflets orangés. **Nez** : aération nécessaire pour dévoiler des arômes de cerises mûres, herbes aromatiques, anis, groseilles. **Bouche** : riche, de belle structure, remarquable fraîcheur qui apporte dynamisme et vitalité. Les tanins sont bien présents et apportent leur soutien à la finale expressive. **Accord** : cuisine conviviale à base de viandes rouges. **Commentaire** : c'est un vin qui présente une belle richesse et un caractère solaire. **89/100**

**Color**: garnet red hue with orange tinges. **Nose**: necessary swirling to reveal aromas of ripe cherries, aromatic herbs, anise, currants. **Palate**: rich, beautiful structure, remarkable freshness which brings dynamism and vitality. The tannins are present and support the expressive finish. **Pairing**: friendly cuisine based on red meats. **Comment**: it is a wine which presents a beautiful richness and a solar character. **89/100**

1536 route de Sainte-Edwige - 84260 Sarrians  
Tél. 04 90 65 38 28 - www.montirius.com

## GIGONDAS

## MAISON CASTEL

Chap. II – L'élégance des dentelles  
Séries limitées

VALLÉE DU RHÔNE

2017

**Robe** : dense grenat. **Nez** : intrigant, arômes d'herbes aromatique, poivre noir, myrtilles et prunelles. **Bouche** : énergique et de belle richesse avec tout de même une belle fraîcheur et une touche savoureuse. Les tanins sont fermes, juteux et accompagnent la finale persistante aux arômes épicés. **Accord** : émincé de bœuf aux champignons ; sanglier aux olives. **Commentaire** : une cuvée très réussie qui traduit la typicité de l'appellation et sa belle richesse d'expression. Garde 2024. **90/100**

**Color**: dense garnet hue. **Nose**: intriguing, aromas of aromatic herbs, black pepper, blueberries and sloes. **Palate**: energetic and beautifully rich with a nice freshness and a flavourful touch. The tannins are firm, juicy and accompany the lingering finish with spicy aromas. **Pairing**: minced beef with mushrooms; wild boar with olives. **Comment**: a very successful cuvée which reflects the typicity of the appellation and its beautiful richness of expression. Ageing 2024. **90/100**

## GIGONDAS

## MAISON CASTEL

Chap. II – L'élégance des dentelles  
Séries limitées

VALLÉE DU RHÔNE

2016

**Robe** : dense grenat. **Nez** : joli nez qui révèle des arômes de garrigue, poivre noir, prunes séchées, clou de girofle et bois de santal. **Bouche** : attaque sucrée bien plaisante, un corps de bonne structure, des tanins fermes et bien intégrés dans la structure du vin. Une finale assez longue avec une rétro-olfaction épicée. **Accord** : canard rôti ; entrecôte grillée. **Commentaire** : un vin avec du style qui se révèle toutefois avec une certaine facilité. Garde 2023. **88/100**

**Color**: dense garnet hue. **Nose**: nice nose which reveals aromas of garrigue, black pepper, dried plums, cloves and sandalwood. **Palate**: a very pleasant sweet attack, a body with a good structure, firm tannins, well integrated into the structure of the wine. A fairly long finish with a spicy retro-olfaction. **Pairing**: roast duck; grilled rib steak. **Comment**: a wine with style that reveals itself with a certain ease. Ageing 2023. **88/100**

24 rue George Guynemer - 33290 Blanquefort  
Tél. 05 56 95 54 00 - www.castel-freres.com

GIGONDAS

## MONTIRIUS

## Terre des Aînés

VALLÉE DU RHÔNE

2013

**Robe** : grenat aux reflets orangés. **Nez** : arômes de foin, de feuillage, d'anis et de garrigue. **Bouche** : attaque assez dynamique et fraîche, qui laisse place à une structure plus élancée. Les tanins apportent une petite astringence en finale, avec une touche épicée en retro-olfaction. **Accord** : mérite d'être accordé à une cuisine savoureuse et épicée, qui lui apportent un ultérieur soutien. **Commentaire** : c'est un vin qui montre la complexité apportée par l'âge. A boire rapidement.

**Color**: garnet hue with orange tinges. **Nose**: aromas of hay, foliage, anise and garrigue. **Palate**: fairly dynamic and fresh attack, then a more slender structure. The tannins bring a little astringency on the finish, with a spicy touch on the retro-olfaction. **Pairing**: deserves to be matched to a tasty and spicy cuisine, which gives it further support. **Comment**: it is a wine that shows the complexity brought by age. To drink quickly.

VACQUEYRAS

## MONTIRIUS

## Le Clos

VALLÉE DU RHÔNE

2015

**Robe** : rouge grenat aux reflets orangés. **Nez** : belle intensité aux arômes de grenade, cerises noires et prunelles, avec une touche d'herbes aromatiques et de feuilles sèches. **Bouche** : révèle un joli dynamisme avec une très belle fraîcheur, une structure élancée qui allie légèreté et saveurs. Les tanins affichent une astringence pointue. **Accord** : viandes à cuisson lente ; rôti de porc. **Commentaire** : un vin qui a atteint son apogée et qui affiche la complexité de l'âge. A boire sans attendre.

**Color**: garnet red hue with orange tinges. **Nose**: beautiful intensity with aromas of pomegranate, black cherries and sloes, with a touch of aromatic herbs and dry leaves. **Palate**: reveals a nice dynamism with a very nice freshness, a slender structure that combines lightness and flavours. The tannins display a sharp astringency. **Pairing**: slow cooking meats; roast pork. **Comment**: a wine which has reached its peak and which displays the complexity of age. To drink without delay.

GIGONDAS

## MONTIRIUS

## Confidentiel

VALLÉE DU RHÔNE

2015

**Robe** : grenat aux reflets orangés. **Nez** : arômes épicés de poivre vert, cannelle, bois de santal, fruits secs. **Bouche** : riche et chaleureuse, avec un joli volume et un corps qui s'étire tout au long de la dégustation, des tanins légèrement astringents. **Accord** : cuisine rustique à base de viandes comme l'épaule d'agneau rôtie à la moutarde et le canard rôti. **Commentaire** : c'est un vin qui montre son caractère solaire façonné par le temps. A boire rapidement. **88/100**

**Color**: garnet hue with orange tinges. **Nose**: spicy aromas of green pepper, cinnamon, sandalwood, dried fruits. **Palate**: rich and warm, with nice volume and a body that stretches throughout the tasting, slightly astringent tannins. **Pairing**: rustic cuisine based on meats such as roast shoulder of lamb with mustard and roast duck. **Comment**: this is a wine that shows its solar character shaped by time. To drink quickly. **88/100**

VACQUEYRAS

## MONTIRIUS

## Minéral

VALLÉE DU RHÔNE

2017

**Robe** : dense, jaune doré foncé. **Nez** : acacia, groseille blanche, pamplemousse et levure. **Bouche** : assez dynamique grâce à une belle acidité, suivi par un corps façonné par l'âge, qui se révèle fluide et direct. La finale est caractérisée par une amertume qui rappelle le pamplemousse rosé et la rhubarbe. **Accord** : poulet à la crème ; cuisine à base de viandes blanches d'inspiration orientale avec des épices. **Commentaire** : il est conseillé de ne pas le servir trop froid. À boire très rapidement.

**Color**: dense, dark golden yellow hue. **Nose**: acacia, white currant, grapefruit and yeast. **Palate**: quite dynamic thanks to good acidity, followed by a body shaped by age, which is fluid and direct. The finish is characterized by a bitterness reminiscent of pink grapefruit and rhubarb. **Pairing**: cream chicken; cuisine based on oriental-inspired white meats with spices. **Comment**: it is advisable not to serve it too cold. Drink very quickly.

## VINSOBRES

## CELLIER DES DAUPHINS

## Le Cœur des Disciples

VALLÉE DU RHÔNE

2017

**Robe** : belle robe dense, rubis foncé. **Nez** : intense, distingué, aux arômes de garrigue, de tapenade, de myrtilles et de poivre noir. **Bouche** : attaque dynamique et puissante, avec un caractère chaleureux, sur la sucrosité, suivi par un style plus élané en finale, où les tanins apportent leur belle touche brut. **Accord** : cuisine conviviale du terroir ; viande rouge mijotée. **Commentaire** : c'est un vin qui se révèle avec toute sa belle vitalité et son caractère solaire. Garde 2022. **90/100**

**Color**: beautiful dense colour, dark ruby hue. **Nose**: intense, distinguished, with aromas of garrigue, tapenade, blueberries and black pepper. **Palate**: dynamic and powerful attack, with a warm character, on sweetness, followed by a more slender style on the finish, where the tannins bring their nice raw touch. **Pairing**: friendly local cuisine; simmered red meat. **Comment**: it is a wine which reveals itself with all its beautiful vitality and its solar character. Ageing 2022. **90/100**

## VINSOBRES

## CELLIER DES DAUPHINS

## Cru des Côtes du Rhône

VALLÉE DU RHÔNE

2017

**Robe** : intense rubis foncé. **Nez** : offre des arômes simples de fruits rouges et d'épices. **Bouche** : plaisante, traduit la structure typique de l'appellation Vinsobres. La structure est élancée et de caractère, assez chaleureux avec des tanins rustiques. **Accord** : un vin qui s'accompagne d'une multitude de plats de la cuisine de tous les jours. **Commentaire** : à boire.

**Color**: intense dark ruby hue. **Nose**: offers simple aromas of red fruits and spices. **Palate**: pleasant, reflecting the typical structure of the Vinsobres appellation. The structure is slender and full of character, quite warm with rustic tannins. **Pairing**: a wine that goes with a multitude of everyday dishes. **Comment**: to drink now.

Route de Nyons - 26790 Tulette  
Tél. 04 75 96 20 00 - [www.cellier-des-dauphins.com](http://www.cellier-des-dauphins.com)

## BAS-ARMAGNAC

## CHÂTEAU DE LACQUY

## Baco Fût N° 318

SUD-OUEST

2007

**Robe** : un bel ambré profond. **Nez** : intense et direct, aux arômes de noix, d'épices, boîte à cigares, fumé. **Bouche** : attaque en bouche très imposante, avec un style droit et doté d'une belle fraîcheur. Les saveurs délectent le palais toujours avec cette belle démonstration de force. En finale on perçoit une pointe d'amertume ainsi qu'une rétro-olfaction de zestes d'oranges et poivrée. **Commentaire** : c'est un Bas-Armagnac pour amateurs de goûts prononcés et marqués. **91/100**

**Color**: a beautiful deep amber colour. **Nose**: intense and direct, with aromas of nuts, spices, cigar box, smoky. **Palate**: very impressive attack on the palate, with a straight style and endowed with a nice freshness. The flavours always delight the palate with this beautiful display of strength. On the finish we perceive a hint of bitterness as well as a retro-olfaction of orange zest and pepper. **Comment**: this is a Bas-Armagnac for lovers of strong and marked tastes. **91/100**

## BAS-ARMAGNAC

## CHÂTEAU DE LACQUY

## Colombard Fût N° 235

SUD-OUEST

2007

**Robe** : ambré profond. **Nez** : arômes délicats de poivre vert, amande douce, noix, bois de santal, noix de muscade. **Bouche** : très belle attaque savoureuse, de belle souplesse. Un développement croissant des saveurs et un style élégant et raffiné. A la fois délicat et solide, il s'exprime avec une belle profondeur d'expression. **Commentaire** : on pourrait le qualifier d'intellectuel car il dévoile une dimension très captivante qui fera le bonheur de ceux qui sauront prendre le temps de le savourer. **94/100**

**Color**: deep amber hue. **Nose**: delicate aromas of green pepper, sweet almond, nuts, sandalwood, nutmeg. **Palate**: very nice and tasty attack, with good suppleness. An increasing development of flavours and an elegant and refined style. Both delicate and solid, it expresses itself with a beautiful depth of expression. **Comment**: we could qualify it as an intellectual because it reveals a very captivating dimension that will delight those who will take the time to savour it. **94/100**

404 route de l'Armagnac - 40120 Lacquy  
Tél. 05 58 03 88 22 - [www.chateaudelacquy.com](http://www.chateaudelacquy.com)

BAS-ARMAGNAC

## CHÂTEAU DE LACQUY

### Folle blanche Fût N° 8

SUD-OUEST

2007

**Robe** : ambré profond, bel éclat. **Nez** : arômes très élégants et raffinés de miel de châtaignier, bois de cèdre, amande, petite touche balsamique. **Bouche** : attaque souple, avec une belle sensation de rondeur et de sucrosité, suivie par un développement vers une structure solide et savoureuse. Il est ferme et au milieu de bouche prend un caractère plus brut pour terminer avec des sensations bien épicées.

**Commentaire** : un Bas-Armagnac à la double personnalité, soyeux au début et étoffé en finale. **92/100**

**Color**: deep amber hue, beautiful shine. **Nose**: very elegant and refined aromas of chestnut honey, cedarwood, almond, a hint of balsamic. **Palate**: supple attack, with a nice sensation of roundness and sweetness, followed by a development towards a solid and tasty structure. It is firm and in the middle of the palate takes on a rawer character to finish with very spicy sensations. **Comment**: a Bas-Armagnac with a double personality, silky at the start and rich in the finish. **92/100**

404 route de l'Armagnac - 40120 Lacquy  
Tél. 05 58 03 88 22 - www.chateaudelacquy.com

CALVADOS

## CALVADOS MORIN

### Napoléon 25 ans

NORMANDIE

**Robe** : ambré foncé. **Nez** : pomme mûre, épices douces, miel de châtaignier. **Bouche** : séduit tout de suite par son caractère droit et élané, avec déjà une belle rétro-olfaction qui apporte une complexité olfactive. Chaleureux, du volume, avec une très belle persistance en finale qui dévoile des arômes épicés et fruités. **Commentaire** : c'est un grand classique qui fera le bonheur des amateurs de la tradition et une excellente découverte pour les néophytes qui explorent le monde des spiritueux. **89/100**

**Color**: dark amber hue. **Nose**: ripe apple, sweet spices, chestnut honey. **Palate**: immediately seduced by its straight and slender character, with already a beautiful retro-olfaction which brings an olfactory complexity. Warm, full-bodied, with a very nice persistence on the finish which reveals spicy and fruity aromas. **Comment**: this is a great classic that will delight lovers of the tradition and an excellent discovery for neophytes exploring the world of spirits. **89/100**

10 rue d'Ezy - 27450 Ivry la Bataille  
Tél. 02 32 36 40 01 - www.calvadosmorin.com

CALVADOS PAYS D'AUGE

## CALVADOS CHRISTIAN DROUIN

### Hors d'âge

NORMANDIE

**Robe** : ambrée. **Nez** : distingué, pointe balsamique, herbes aromatiques. Boisé, cannelle et cacao. **Bouche** : riche, puissant. Un style généreux, avec un caractère ferme. Tanins pointus. **Accord** : comme digestif ; homnard grillé, sur un lit d'échalotte flambées. **Commentaire** : un produit distingué, pour les amateurs à la recherche d'émotions gustatives.

**Color**: amber hue. **Nose**: distinguished, balsamic hint, aromatic herbs. Woodiness, cinnamon and cocoa. **Palate**: rich, powerful. A generous style, with solid character. Sharp tannins. **Pairing**: as a digestif; with flambéed shallots. **Comment**: a distinguished product, for lovers looking for taste sensations.

CALVADOS PAYS D'AUGE

## CALVADOS CHRISTIAN DROUIN

### Christian Drouin

NORMANDIE

1990

**Robe** : ambrée, brillante. **Nez** : caramel au lait, épices, miel. **Bouche** : souple, chaleureuse, du caractère. **Accord** : salade de fruits frais ; comme digestif. **Commentaire** : un calvados pour les initiés.

**Visual aspect**: amber hue, brilliant. **Nose**: milky caramel, spices, honey. **Palate**: supple, warm, character. **Pairing**: fresh fruit salad : as a digestif. **Comment**: calvados for initiated people.

1895 route de Trouville - 14130 Coudray-Rabut  
Tél. 02 31 64 30 05 - www.calvados-drouin.com

## COGNAC

## MAISON DELAMAIN

## Pale &amp; Dry XO Centenaire

## SUD-OUEST

**Robe** : ambrée aux reflets dorés de bel éclat. **Nez** : très classique, aux arômes d'épices, bois de cèdre, noix et poivre vert. **Bouche** : très direct, pointu et sec, avec un style tendu et de très beau volume. La finale affiche une pointe d'amertume qui lui donne un caractère quelque peu brut. **Accord** : pourra accompagner les fins de repas avec de la pâtisserie sèche. **Commentaire** : c'est un Cognac plaisant et d'approche assez immédiate. **88/100**

**Color**: amber hue with golden tinges, beautiful shine. **Nose**: very classic, with aromas of spices, cedarwood, nuts and green pepper. **Palate**: very direct, sharp and dry, with a tense style and very good volume. The finish displays a hint of bitterness which gives it a somewhat raw character. **Pairing**: can match the end of meals with dry pastry. **Comment**: this is a pleasant Cognac with a fairly immediate approach. **88/100**

7 rue Jacques et Robert Delamain - 16200 Jarnac  
Tél. 05 45 81 08 24 - www.delamain-cognac.com

## COGNAC

## COGNAC ROULLET

## XO Cadet

## SUD-OUEST

**Robe** : intense, ambré foncé. **Nez** : beau nez intense et classique, aux arômes d'épices, de cannelle, de clou de girofle et de miel. **Bouche** : belle bouche suave et soyeuse qui se transforme tout au long de la dégustation, en prenant du volume avec un style charnu et distingué à la fois. La finale est bien persistante avec une rétro-olfaction très intense et élégante. **Commentaire** : force et finesse sont réunies dans ce Cognac qui se distingue pour son caractère profond. **92/100**

**Color**: intense, dark amber hue. **Nose**: beautiful, intense and classic nose, with aromas of spices, cinnamon, cloves and honey. **Palate**: a lovely, smooth and silky palate that changes throughout the tasting, taking volume with a fleshy and distinguished style at the same time. The finish is very persistent with a very intense and elegant retro-olfaction. **Comment**: strength and finesse come together in this Cognac which stands out for its deep character. **92/100**

Le Goulet - 16200 Foussignac  
Tél. 05 45 80 57 88 - www.roullet-cognac.com

## COGNAC FINS BOIS

## COGNAC ROULLET

## Amber Gold

## SUD-OUEST

**Robe** : ambrée aux reflets orangées. **Nez** : délicat aux arômes épicés, de pot-pourri, de zestes d'oranges, de cannelle. **Bouche** : attaque en bouche bien sèche tout en ayant une belle rondeur. Chaleureux et puissant, il affiche un corps bien riche et révèle en finale une petite pointe d'amertume caractéristique. **Commentaire** : c'est un Cognac qui allie classicisme et modernité et se révèle chaleureux et séduisant. **89/100**

**Color**: amber hue with orange tinges. **Nose**: delicate with spicy aromas, potpourri, orange zest, cinnamon. **Palate**: very dry first taste while having a nice roundness. Warm and powerful, it displays a very rich body and reveals a characteristic hint of bitterness on the finish. **Comment**: it is a Cognac which combines classicism and modernity and is warm and seductive. **89/100**

## COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

## COGNAC ROULLET

## XO Gold Premier Cru de Cognac

## SUD-OUEST

**Robe** : ambré clair aux reflets orangés. **Nez** : intense, d'une très grande distinction aux arômes fins d'épices, de noix, de miel de châtaignier et de cannelle. **Bouche** : puissante et de grand volume, avec un style direct et savoureux. Il a une très grande structure et une belle profondeur d'expression, tout en ayant un caractère imposant et aristocratique. **Commentaire** : c'est un Cognac qui se distingue pour sa finesse et qui fera le bonheur des amateurs avertis. **93/100**

**Color**: light amber hue with orange tinges. **Nose**: intense, great distinction with fine aromas of spices, nuts, chestnut honey and cinnamon. **Palate**: powerful, great volume, with a direct and tasty style. It has a very large structure and a beautiful depth of expression, while having an imposing and aristocratic character. **Comment**: it is a Cognac which stands out for its finesse and which will delight experienced amateurs. **93/100**

Le Goulet - 16200 Foussignac  
Tél. 05 45 80 57 88 - www.roullet-cognac.com

## EAU-DE-VIE DE VIN

## DISTILLERIE JEAN GOYARD

## 100 – Cuvée du centenaire

## CHAMPAGNE

**Robe** : ambrée aux reflets dorés. **Nez** : direct et pointu, aux arômes de gingembre, chocolat au lait, miel d'acacia, herbes aromatiques.

**Bouche** : après une attaque souple et ronde, il prend une forme plus directe et élancée, tout en ayant du corps et du caractère et révèle une très belle fraîcheur. **Commentaire** : c'est un produit au caractère droit qui pourra être apprécié par son style perçant. **89/100**

**Color**: amber hue with golden tinges. **Nose**: direct and sharp, with aromas of ginger, milk chocolate, acacia honey, aromatic herbs. **Palate**: after a supple and round attack, it takes on a more direct and slender shape, while having body and character and reveals a very nice freshness. **Comment**: this is a product with a straight character that can be appreciated by its sharp style. **89/100**

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

## EAU-DE-VIE DE VIN

## MONTIRIUS

## La Fine Gigondas

## VALLÉE DU RHÔNE

2016

**Robe** : incolore. **Nez** : arômes de belle intensité aux notes de cuir, de poivre noir, de beurre et de fruits secs. **Bouche** : après une attaque suave et ronde, il prend une dimension plus élancée et droite avec des saveurs qui s'emparent du palais et lui apportent de la chaleur et des senteurs d'épices. **Commentaire** : c'est une eau-de-vie de caractère qui délectera les palais des amateurs qui aiment les produits de structure. **87/100**

**Color**: colorless. **Nose**: aromas of good intensity with notes of leather, black pepper, butter and dried fruits. **Palate**: after a smooth and round attack, it takes on a more slender and upright dimension with flavours that seize the palate and bring warmth and scents of spices. **Comment**: it is a brandy with character that will delight the palates of amateurs who love structured products. **87/100**

1536 Route de Sainte-Edwige - 84260 Sarrians  
Tél. 04 90 65 38 28 - www.montirius.com

## EAU-DE-VIE DE VIN

## MONTIRIUS

## La Fine Vacqueyras

## VALLÉE DU RHÔNE

2016

**Robe** : incolore. **Nez** : arômes intenses de marc de raisin, une touche lactique, fumé, aubépine et poivre blanc. **Bouche** : riche et droite, avec des saveurs qui lui donnent du caractère. Un style vertical et quelque peu brut, avec une finale persistante ou une petite astringence, lui apporte une personnalité déterminée. **Commentaire** : c'est une eau-de-vie pour amateurs de sensation marquées. **87/100**

**Color**: colorless. **Nose**: intense aromas of grape marc, a lactic touch, smoky, hawthorn and white pepper. **Palate**: rich and straight, with flavours that give it character. A vertical and somewhat raw style, with a lingering finish or a little astringency, gives it a determined personality. **Comment**: this is an eau-de-vie for lovers of strong sensations. **87/100**

1536 Route de Sainte-Edwige - 84260 Sarrians  
Tél. 04 90 65 38 28 - www.montirius.com

## LIQUEUR

## LISE BACCARA

## L'arrangé

## CHARENTE

**Robe** : ambrée, reflets orangées. **Nez** : intensité exceptionnelle qui révèle des arômes d'orange, suivis par la vanille et la cannelle. **Bouche** : l'attaque révèle une belle douceur et une remarquable rondeur qui distingue son caractère. Son style suave et délicat se poursuit tout au long de la dégustation avec la belle chaleur du milieu de bouche et la finale sur une pointe d'amertume qui équilibre la sucrosité. **Accord** : seule ou dans un cocktail. **Commentaire** : une liqueur distinguée et intrigante. **90/100**

**Color**: amber hue, orange tinges. **Nose**: exceptional intensity that reveals aromas of orange, followed by vanilla and cinnamon. **Palate**: the attack reveals a beautiful sweetness and a remarkable roundness which distinguishes its character. Its smooth and delicate style continues throughout the tasting with the beautiful warmth of the mid-palate and the finish on a touch of bitterness that balances the sweetness. **Pairing**: on its own or in a cocktail. **Comment**: a distinguished and intriguing liqueur. **90/100**

Rue des Potirons - Pinthiers - 17800 Pons  
Tél. 05 46 96 21 98 - www.lisebaccara.com

## RATAFIA DE CHAMPAGNE

## DISTILLERIE JEAN GOYARD

## Club 1911 – Réserve Privilège

## CHAMPAGNE

**Robe** : ambrée, reflets dorés. **Nez** : arômes très élégants et intrigants qui rappellent la brioche, les noisettes toastées, la pâte feuilletée, la purée d'abricots, la papaye. **Bouche** : attaque douce, rondeur et souplesse, suivie par un milieu de bouche plaisant et généreux tout en ayant de la finesse. Finale très persistante avec une rétro-olfaction intense de fruits tropicaux et d'épices douces. **Accord** : desserts aux fruits frais ou secs ou seul en fin de repas. **Commentaire** : 89/100

**Color**: amber hue, golden tinges. **Nose**: very elegant and intriguing aromas reminiscent of brioche, toasted hazelnuts, puff pastry, apricot purée, papaya. **Palate**: soft attack, roundness and suppleness, followed by a pleasant and generous mid-palate while having finesse. Very persistent finish with an intense retro-olfaction of tropical fruits and sweet spices. **Pairing**: desserts with fresh or dried fruits or on its own at the end of a meal. **Comment**: 89/100

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

## VODKA

## DOMAINE DE FARONVILLE

## Faronville Premium

## CENTRE-VAL DE LOIRE

**Robe** : cristalline. **Nez** : intense, aux arômes délicats de fruits blancs à noyaux et fleurs blanches. **Bouche** : l'attaque en bouche est souple, ronde et plaisante, suivie par la force qui se révèle avec énergie et complétée par une rétro-olfaction intense et intrigante, légèrement anisée et balsamique. **Commentaire** : une vodka raffinée, qui représente un point de repère pour les amateurs de spiritueux distingués. 90/100

**Color**: crystal-clear. **Nose**: intense, with delicate aromas of white stone fruits and white flowers. **Palate**: the attack on the palate is supple, round and pleasant, followed by the force which is revealed with energy and completed by an intense and intriguing retro-olfaction, slightly aniseed and balsamic. **Comment**: a refined vodka, which represents a reference for lovers of distinguished spirits. 90/100

1 place de l'Église - 45480 Faronville  
Tél. 06 30 35 12 89 - www.faronville.com

## CIDRE

VAL DE RANCE -  
COOPÉRATIVE LES CELLIERS ASSOCIÉS

## Perle de Cidre fruité

## BRETAGNE

**Robe** : intense, dorée aux reflets ambrés. **Nez** : évidemment de pommes, enrichi par des arômes de papaye, de mangue, de cannelle. **Bouche** : légèrement sucrée, affiche une belle fraîcheur, un style délicat et plaisant. Une rétro-olfaction de miel d'acacia et de pommes très caractéristique. **Accord** : accompagne les mets légèrement aigres-doux de la cuisine orientale ainsi que les desserts à base de pommes. **Commentaire** : 89/100

**Color**: intense, golden hue with amber tinges. **Nose**: obviously of apples, enriched by aromas of papaya, mango, cinnamon. **Palate**: slightly sweet, displays a nice freshness, a delicate and pleasant style. A very characteristic retro-olfaction of acacia honey and apples. **Pairing**: goes with slightly bittersweet dishes of oriental cuisine as well as apple-based desserts. **Comment**: 89/100

## CIDRE

VAL DE RANCE -  
COOPÉRATIVE LES CELLIERS ASSOCIÉS

## Perle de Cidre Brut

## BRETAGNE

**Robe** : intense, dorée, reflets ambrés. **Nez** : joli nez intense de chausson aux pommes, papaye, biscuits au beurre et une touche de fruit de la passion. **Bouche** : sèche et assez directe avec une belle acidité qui apporte de la fraîcheur Corps léger et élancé, avec une légère touche d'agrumes en milieu de bouche. La finale est délicate et persistante avec toujours de la fraîcheur. **Accord** : cuisine orientale aigre-doux ; des tartes au chèvre ; fromages de chèvre ou brebis frais. **Commentaire** : 88/100

**Color**: intense, golden hue, amber tinges. **Nose**: nice intense nose of apple turnover, papaya, butter cookies and a touch of passion fruit. **Palate**: dry and fairly straightforward with a nice acidity that brings freshness. Light and slender body, with a slight hint of citrus on the mid-palate. The finish is delicate and persistent with always freshness. **Pairing**: sweet and sour oriental cuisine; goat cheese pies; fresh goat or sheep cheese. **Comment**: 88/100

24 rue de Dinan - 22690 Pleudihen sur Rance  
Tél. 02 96 83 20 02 - www.valderance.com

## CIDRE ROSÉ

## VAL DE RANCE - COOPÉRATIVE LES CELLIERS ASSOCIÉS

### Val de Rance

#### BRETAGNE

**Robe** : dense, rosé intense, reflets grenat. **Nez** : groseille, tarte aux prunelles, framboise, poivre blanc. **Bouche** : séduit par sa douceur, bien équilibrée par l'acidité bien présente ainsi que par les bulles fines. Corps léger et plaisant avec une rétro-olfaction toujours fruitée et épicée. Très belle persistance, parfait équilibre entre l'acidité et le sucre. **Accord** : cuisine aigre-douce à base de viandes comme le canard laqué ; desserts aux fruits rouges. **Commentaire** : 87/100

**Color**: dense, intense pink hue, garnet tinges. **Nose**: red currant, sloe tart, raspberry, white pepper. **Palate**: seduced by its sweetness, well balanced by the present acidity as well as by the fine bubbles. Light and pleasant body with an always fruity and spicy retro-olfaction. Very good persistence, perfect balance between acidity and sugar. **Pairing**: sweet and sour cuisine based on meats such as peking duck; red berry desserts. **Comment**: 87/100

24 rue de Dinan - 22690 Pleudihen sur Rance  
Tél. 02 96 83 20 02 - [www.valderance.com](http://www.valderance.com)

## BIÈRE

## BRASSERIE DE SUTTER

### Ictis

#### NORMANDIE

**Robe** : jaune doré aux reflets ambrés. **Nez** : très beau nez de céréales, de fruits secs, d'orge et d'agrumes. **Bouche** : belle attaque en bouche, fraîche et dynamique, avec la caractéristique touche d'amertume. Un corps moyen bien savoureux et une finale de belle persistance, avec une rétro-olfaction intense d'orge et d'épices et une petite touche de réglisse. **Commentaire** : une bière plaisante, avec du caractère, qui séduit par sa longue tenue en bouche. 90/10

**Color**: golden yellow hue with amber tinges. **Nose**: very nice nose with scents of cereals, dried fruits, barley and citrus fruits. **Palate**: nice attack on the palate, fresh and dynamic, with the characteristic touch of bitterness. A very tasty medium body and a lovely lingering finish, with an intense retro-olfaction of barley and spices and a hint of liquorice. **Comment**: a pleasant beer, with character, which seduces with its long lasting finish. 90/10

19 rue du Grand Champ Fleury - 27140 Gisors  
Tél. 02 32 27 57 17 - [www.brasseriesutter.com](http://www.brasseriesutter.com)

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## CHÂTEAU LA NERTHE



### Château La Nerthe

VALLÉE DU RHÔNE

2010

**Robe** : limpide, grenat, légers reflets orangés. **Nez** : envoûtant, révélant une palette aromatique exceptionnelle, sur des senteurs de violette, cerise, groseille, mûre, puis délicatement épicé. **Bouche** : onctueuse, raffinée, ample. On retrouve les notes délicates de fruits rouges et noirs. Finale particulièrement longue et savoureuse. **Accord** : carré de veau à la provençale. **Commentaire** : un flacon au potentiel de garde exceptionnel.

**Color**: limpid, garnet hue, light orange tinges. **Nose**: bewitching, revealing an exceptional aromatic palette, on scents of violet, cherry, red currant, blackberry, then delicately spiced. **Palate**: smooth, refined, ample. We find the delicate notes of red and black fruits. Final particularly long and tasty. **Pairing**: Provençal-style rack of veal. **Comment**: a bottle with exceptional ageing potential.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## CHÂTEAU LA NERTHE



### Clos de Beauvenir

VALLÉE DU RHÔNE

2018

**Robe** : jaune doré, limpide et brillante. **Nez** : d'une grande finesse, dévoilant des notes de fruits blancs bien mûrs, de fruits secs, délicatement épicé. **Bouche** : tendre et concentrée, sur des notes légèrement boisées, bien intégrées. Finale fraîche et longue. **Accord** : une poularde de Bresse aux truffes. **Commentaire** : un des plus beaux Blancs produits sur l'appellation.

**Color**: golden yellow hue, limpid and brilliant. **Nose**: great finesse, revealing notes of ripe white fruits, dried fruits, delicately spicy. **Palate**: soft and concentrated, on slightly woody notes, well integrated. Fresh and long finish. **Pairing**: a Bresse chicken with truffles. **Comment**: one of the most beautiful white wine produced in the appellation.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## CHÂTEAU LA NERTHE



### Château La Nerthe

VALLÉE DU RHÔNE

2016

**Robe** : grenat intense et profond, belle concentration. **Nez** : d'abord intense, sur des parfums de petits fruits noirs (cassis, myrtilles) puis s'ouvrant sur des notes plus herbacées voire florales (violette). **Bouche** : onctueuse et fruitée, soutenue par des tanins fermes, belle complexité. Finale longue et équilibrée. **Accord** : agneau de 8h et son jus au romarin. **Commentaire** : un vin avec un fort potentiel de garde.

**Color**: intense and deep garnet hue, beautiful concentration. **Nose**: initially intense, with aromas of small black fruits (blackcurrant, blueberries) then opening onto more herbaceous or even floral (violet) notes. **Palate**: smooth and fruity, supported by firm tannins, nice complexity. Long and balanced finish. **Pairing**: lamb cooked 8 hours and its rosemary juice. **Comment**: a wine with great ageing potential.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## CHÂTEAU LA NERTHE



### Cuvée des Cadettes

VALLÉE DU RHÔNE

2016

**Robe** : grenat foncé au reflets légèrement violacés. **Nez** : complexe et puissant, sur des arômes de kirsch, de toastés, et de fraise des bois. **Bouche** : dense et suave, nous amenant sur des senteurs de fraise, de cerise, et d'épices douces. **Accord** : côte de veau rôtie au thym. **Commentaire** : une référence sur l'appellation.

**Color**: dark garnet hue with slightly purplish tinges. **Nose**: complex and powerful, aromas of kirsch, toast, and wild strawberries. **Palate**: dense and suave, bringing us to scents of strawberries, cherries, and sweet spices. **Pairing**: roasted veal chop with thyme. **Comment**: a reference on the appellation.

VACQUEYRAS

## ARNOUX &amp; FILS

Château Lestours Clocher  
Cuvée 1717

VALLÉE DU RHÔNE

2016

**Robe** : rubis intense, limpide. **Nez** : puissant et envoûtant, sur des notes de fruits rouges confits. **Bouche** : onctueuse et gourmande, toujours sur le fruit, avec une belle maturité. Tanins fondus. Finale savoureuse. **Accord** : filet de bœuf aux chanterelles. **Commentaire** : un flacon toujours aussi élégant.

**Color**: intense ruby hue, limpid. **Nose**: powerful and bewitching, with notes of candied red fruits. **Palate**: smooth and delicious, still on the fruit, with good maturity. Melted tannins. Tasty finish. **Pairing**: beef tenderloin with chanterelles. **Comment**: an ever so elegant bottle.

VACQUEYRAS

## ARNOUX &amp; FILS

Château Lestours Clocher  
Les Pénitents

VALLÉE DU RHÔNE

2016

**Robe** : grenat intense, brillante et limpide. **Nez** : d'abord fruité, avec la cerise, le cassis et la myrtille, puis sur la vanille, et le toasté. **Bouche** : gourmande et généreuse. On retrouve les notes de petits fruits rouges et noirs, puis des notes boisées. Finale longue et savoureuse. **Accord** : filet de biche aux airelles. **Commentaire** : un vin gourmand qui ravira les amateurs de Vacqueyras.

**Color**: intense garnet, brilliant and limpid. **Nose**: first fruity, with cherry, blackcurrant and blueberry, then on vanilla, and toasted. **Palate**: delectable and generous. We find the notes of red and black berries, then woody notes. Long and tasty finish. **Pairing**: doe fillet with cranberries. **Comment**: a gourmet wine that will delight Vacqueyras lovers.

Le Vieux Clocher - Place de l'Église - 84190 Vacqueyras  
Tél. 04 90 65 84 18 - [www.arnoux-vins.com](http://www.arnoux-vins.com)

VACQUEYRAS

## ARNOUX &amp; FILS



## Château Lestours Clocher

VALLÉE DU RHÔNE

2015

**Robe** : rubis intense, légèrement grenat, limpide et claire. **Nez** : animal, s'ouvrant sur des notes de cuir et de cerise, puis sur des arômes de sous-bois et d'épices. **Bouche** : savoureuse, intense et fruitée, soutenue par des tanins fondus. Finale longue et agréable. **Accord** : magret de canard rôti et son jus à la sarriette. **Commentaire** : une bouteille raffinée.

**Color**: intense ruby hue, slightly garnet, limpid and clear. **Nose**: animal, opening on notes of leather and cherry, then on aromas of undergrowth and spices. **Palate**: tasty, intense and fruity, supported by melted tannins. Long and pleasant finish. **Pairing**: roasted duck breast and savoury juice. **Comment**: a refined bottle.

Le Vieux Clocher - Place de l'Église - 84190 Vacqueyras  
Tél. 04 90 65 84 18 - [www.arnoux-vins.com](http://www.arnoux-vins.com)

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

## DOMAINE DES BERNARDINS



## Domaine des Bernardins

VALLÉE DU RHÔNE

2018

**Robe** : rubis intense aux reflets brillants. **Nez** : agréable, sur des notes de petits fruits rouges et noirs, s'ouvrant sur des senteurs florales tel que la violette. **Bouche** : fraîche et équilibrée, soutenue par des tanins fermes. Finale savoureuse sur des notes boisées et vanillées. **Accord** : côte de veau, jus au balsamique et thym. **Commentaire** : une belle surprise dans cette appellation peu connue pour ses rouges.

**Color**: intense ruby hue with brilliant tinges. **Nose**: pleasant, with notes of red and black berries, opening up to floral scents such as violet. **Palate**: fresh and balanced, supported by firm tannins. Tasty finish on woody and vanilla notes. **Pairing**: veal chop, balsamic and thyme jus. **Comment**: a nice surprise in this appellation little known for its red wines.

Cave Castaud - 138 av. Léon Gambetta - 84190 Beaumes-de-Venise  
Tél. 04 90 62 94 13 - [www.domaine-des-bernardins.com](http://www.domaine-des-bernardins.com)

## MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

## DOMAINE DES BERNARDINS



## Domaine des Bernardins

VALLÉE DU RHÔNE

2018

**Robe** : jaune doré légèrement saumoné. **Nez** : d'une magnifique complexité aromatique, sur les fruits murs, le miel et les fruits secs. **Bouche** : ronde et ample, sur le fruit. Beaucoup de gourmandise. Belle longueur en finale. **Accord** : un fondant au chocolat noir. **Commentaire** : un superbe muscat, élaboré par une valeur sûre de l'appellation.

**Color**: golden yellow hue, slightly salmon-colored. **Nose**: a magnificent aromatic complexity, on ripe fruits, honey and dried fruits. **Palate**: round and ample, on the fruit. Very delectable. Nice length on the finish. **Pairing**: a dark chocolate fondant. **Comment**: a superb Muscat, produced by a solid value of the appellation.

## COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

## CHATEAU VIGNELAURE



## Chateau Vignelaure

PROVENCE

2012

**Robe** : grenat intense aux reflets violacés, limpide. **Nez** : d'abord sur les fruits, cassis, mûre, fraise des bois, groseille, puis des notes animales de cuir, de toasté et d'épices douces. **Bouche** : dense, gourmande, bien équilibrée. Soutenue par des tanins fermes. Finale sur le fruit. **Accord** : côte de porc Ibérique. **Commentaire** : une référence en Provence qui tient ses promesses.

**Color**: intense garnet hue with purplish tinges, limpid. **Nose**: first on fruits, blackcurrant, blackberry, wild strawberry, redcurrant, then animal notes of leather, toast and sweet spices. **Palate**: dense, delicious, well balanced. Supported by firm tannins. Final on the fruit. **Pairing**: Iberian pork chop. **Comment**: a reference in Provence that keeps its promises.

## BEAUMES DE VENISE

## DOMAINE DES BERNARDINS



## Hommage

VALLÉE DU RHÔNE

**Robe** : magnifique ambré aux légers reflets violacés. **Nez** : exceptionnel, présentant de superbes arômes de fruits bien mûrs, voir confiturés, puis sur les fruits secs, amandes, abricots. **Bouche** : riche, grasse, ample, bien équilibrée. Toujours sur les fruits secs, la date, les agrumes confits, le miel. Finale somptueuse. **Accord** : une tarte au citron meringuée. **Commentaire** : un bel Hommage au Muscat !

**Color**: magnificent amber hue with light purplish tinges **Nose**: exceptional, presenting superb aromas of very ripe fruits, even jammy, then on dried fruits, almonds, apricots. **Palate**: rich, fat, full, well balanced. Always on dried fruits, dates, candied citrus fruits, honey. Sumptuous finish. **Pairing**: a lemon meringue pie. **Comment**: a nice Hommage (tribute) to Muscat!

## COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

## CHATEAU VIGNELAURE



## Chateau Vignelaure

PROVENCE

2017

**Robe** : jaune or, limpide et brillante. **Nez** : frais et complexe, sur des notes de fleurs blanches. **Bouche** : suave et gourmande, dévoilant des notes de pêche et de vanille, avec toujours cette pointe de fraîcheur. Finale longue et intense. **Accord** : carpaccio de dorade et mangue fraîche. **Commentaire** : un vin bien élaboré, subtil, riche et complexe.

**Color**: golden yellow hue, limpid and brilliant. **Nose**: fresh and complex, with notes of white flowers. **Palate**: suave and delectable, revealing notes of peach and vanilla, always with a touch of freshness. Long and intense finish. **Pairing**: sea bream carpaccio and fresh mango. **Comment**: a well-developed, subtle, rich and complex wine.

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

## CHATEAU VIGNELAURE



## Chateau Vignelaure

PROVENCE

2019

**Robe :** rose pâle aux reflets légèrement saumonés.

**Nez :** doté d'une palette aromatique exceptionnelle, le nez dévoile des senteurs de fruits frais tel que la pêche et la fraise des bois, viennent ensuite des notes d'agrumes confits et d'épices douces.

**Bouche :** suave, généreuse, sur les notes perçues aux nez. Finale longue et savoureuse. **Accord :** tartare de saumon, baies roses et clémentine.

**Commentaire :** un rosé d'une grande finesse !

**Color:** pale pink hue with light salmon tinges. **Nose:** endowed with an exceptional aromatic palette, the nose reveals scents of fresh fruit such as peach and wild strawberry, followed by notes of candied citrus and sweet spices. **Palate:** suave, generous, same notes perceived on the nose. Long and tasty finish.

**Pairing:** salmon tartare, pink berries and clementine.

**Comment:** a rosé of great finesse!

Route de Jouques - 83560 Rians

Tél. 04 94 37 21 10 - [www.fr.vignelaure.com](http://www.fr.vignelaure.com)

CLOS CRISTAL  
HOSPICES DE SAUMUR  
DEPUIS 1890

Virtuose  
de la laine  
depuis 1890

WWW.CLOS-CRISTAL.COM

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

# LES PÉPITES DU SUD-OUEST

par Adrien Cascio

## DOMAINE COMBEL LA SERRE

Julien et Sophie Ilbert,  
*Saint-Vincent-Rive-d'Olt (46)*

Stimulés par la stature de l'emblématique Cahors, Julien et Sophie Ilbert se lancent en 2003 dans une viticulture biologique d'envergure. « Le but, c'est de bien comprendre nos terroirs pour qu'ils se reflètent au maximum dans nos vins », reconnaissent les jeunes vigneron.

La cuvée *les Peyres Levades* exprime l'intensité des « pierres levées » calcaires des causses en altitude : grain croquant et sapidité crayeuse. Le malbec de la cuvée *Lac aux Cochons* offre un velouté et des saveurs épicées. « Le calcaire

est bien l'œuvre des grands terroirs à vins blancs», avoue Sophie. Atypique et rassurante, la cuvée *de la Terre à la Lune*, 100 % vermentino, invite à une escapade jonglant entre salinité et race.

Charmé par cette exubérance, le couple veut emmener la dénomination « terroir » encore plus loin. Attachée à ses racines espagnoles, Sophie voit en l'albariño une envolée synonyme de liberté tournée vers l'Atlantique. Enraciné aux côtés de son homologue méditerranéen, le plant cadurcien délivrera ses secrets à partir de 2023.



Inspired by the stature of the emblematic Cahors, Julien and Sophie Ilbert launched a large-scale organic winegrowing operation in 2003. “The aim is to understand our terroirs so that they can be reflected in our wines as much as possible”, recognise the young winegrowers.

*The Peyres Levades* cuvée expresses the intensity of the limestone *pierres levées* of the Causses at high altitude: crunchy grain and chalky flavour. The malbec of the *Lac aux Cochons* cuvée offers velvety and spicy flavours. “The limestone is definitely the work

of the great terroirs for white wines”, admits Sophie. Atypical and reassuring, the cuvée *de la Terre à la Lune*, 100 % vermentino, invites you to a journey juggling between salinity and race.

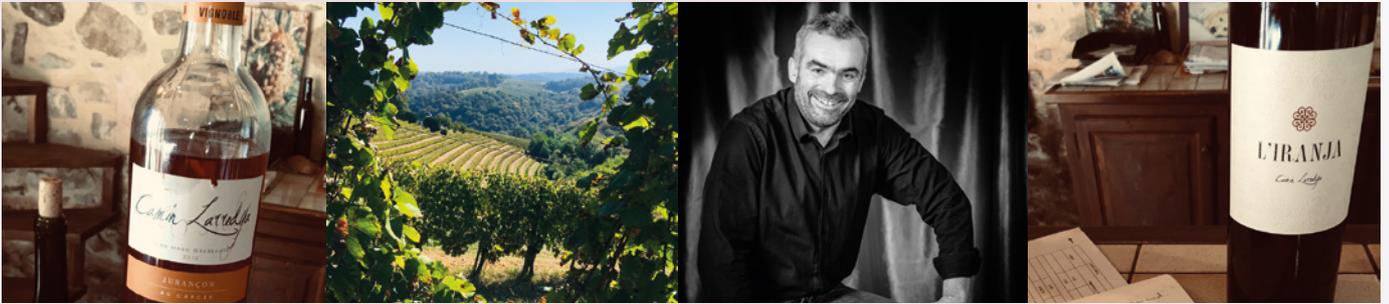
Charmed by this exuberance, the couple wants to take the name terroir even further. Attached to her Spanish roots, Sophie sees the albariño as a flight synonymous with freedom turned towards the Atlantic. Rooted alongside its Mediterranean counterpart, the Cadurcien plant will unlock its secrets from 2023 onwards.



## DOMAINE CAMIN LARREDJA

Jean-Marc Grussaute, *Jurançon* (64)

Au Domaine Camin Larredya, Jean-Marc Grussaute marque le nouvel acte de la firme familiale en exploitant ses vignes *comme un jardin*. Déterminé et érudit, il n'hésite pas à aller au contact de figures emblématiques de la viticulture biologique pour affiner ses gestes. « Je me sens bien quand mon travail a du sens », confie-t-il.



At Domaine Camin Larredya, Jean-Marc Grussaute marks the new act of the family firm by running his vines *like a garden*. As a determined and erudite man, he does not hesitate to come into contact with emblematic figures of organic viticulture to refine his gestures. "I feel good when my work makes sense", he confides.

Jean-Marc is a new generation winegrower and an ardent Pyreneanist, his vintages assert the imprint of a man assured of the benefits and intelligence of biodynamics.

Jean-Marc est un vigneron nouvelle génération et un ardent pyrénéiste, ses cuvées affirment l'empreinte de l'homme assuré des bienfaits et de l'intelligence de la biodynamie.

Parmi les vins blancs secs, *La Virada* est l'éminence des mansengs nés du fameux cirque en *virage* où les maturités se veulent plus tardives : un registre aromatique proche d'un vin moelleux (le coing, le safran, la passion). La bouche rend gracieusement hommage à la minéralité du site.

Aux côtés des vins moelleux, *L'Iranja*, un vin orange de petits mansengs passerillés et fermentés avec rafles donne des fragrances singulières et du sucre résiduel pour le réconfort.

Among the dry white wines, *La Virada* is the eminence of the mansengs born of the famous circus in *bend* where the maturities are intended to be later: an aromatic register close to a mellow wine (quince, saffron, passion). The palate graciously pays homage to the minerality of the site.

Alongside the mellow wines, *L'Iranja*, an orange wine made from small mansengs that have been raisined and fermented with stalks, gives singular fragrances and residual sugar for comfort.

## DOMAINE ELIAN DA ROS

Elian Da Ros & Sandrine Farrugia, *Cocumont* (47)

Elian da Ros fait désormais parti des piliers du vignoble du Sud-Ouest. A l'issue d'une formation à Montpellier, il se forme à la discipline et à la rigueur auprès de Léonard Humbrecht en Alsace.

« Nous portons beaucoup d'attention au travail et au soin des vignes, c'est la somme de petits détails qui fera une grande différence qualitative à l'arrivée ». Accompagné de sa femme Sandrine Farrugia, Elian porte toute son attention à l'intensité qui lui offre ses différentes parcelles dirigées en biodynamie depuis 2002.

*L'abouriou*, ce cépage qui débouffe *précocement* nécessite beaucoup de soins et d'obligances. Sous l'étiquette *Le Vin est une Fête*, il est vinifié en macération semi-carbonique et assemblé aux côtés du cabernet franc et du merlot, on apprécie son empreinte épicée et son friand décomplexé.

« A Marmande, l'équilibre doit tenir de l'élégance », concède Elian tirant le bouchon d'un *Clos Bacquey* qu'il ne commercialise qu'à la dégustation. Le millésime 2015 s'est pleinement associé à une joue de bœuf en cuisson lente en cocotte Staub (Alsace oblige !!).

Sandrine dirige également 4 hectares de vignes et signe des étiquettes à forte personnalité. Ils composent ensemble l'éclatant *Histoires de Boire*, tiré exclusivement en magnums et compagnon de longs discours.

Elian da Ros is now one of the pillars of the South-West vineyard. After training in Montpellier, he trained in the discipline and rigour with Léonard Humbrecht in Alsace.

"We pay a lot of attention to the work and the care of the vines, it is the sum of small details that will make a big qualitative difference at the end of the race". Supported by his wife Sandrine Farrugia, Elian pays all his attention to the intensity of the different plots of land that have been managed biodynamically since 2002.

*The abouriou*, this grape variety which *buds early* requires a lot of care and attention. Under the label *Le Vin est une Fête*, it is vinified in semi-carbonic maceration and blended alongside Cabernet Franc and Merlot, we appreciate its spicy imprint and its delicacy.

"In Marmande, balance must be based on elegance", Elian concedes, pulling the cork of a *Clos Bacquey* that he only sells after tasting. The 2015 vintage is fully associated with a slow-cooked beef cheek in a Staub casserole (Alsace oblige!!).

Sandrine also manages 4 hectares of vines and signs labels with a strong personality. Together, they make up the brilliant *Histoires de Boire*, produced exclusively in magnums and the companion of long speeches.





The oldest Wine House in Champagne: Ay 1584

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

# LES HAUTES TERRES DE SANTA LUCIA

— CALIFORNIE —

Reconnue zone viticole américaine en 1992, la position des Santa Lucia Highlands (SLH) de Californie, à l'extrémité ouest de la vallée de Salinas du comté de Monterey, la protège de l'océan Pacifique par ses collines éponymes et la vallée du Carmel à l'ouest. Avec ses 29 km x 3-5 km, elle est principalement composée de vignobles orientés vers le sud-est, de bancs de dépôts alluviaux à base de granit, de sols graveleux et sablonneux perchés principalement au-dessus du brouillard du matin, bénéficiant de vents frais l'après-midi qui emportent la chaleur cumulée en début d'après-midi pendant le cycle végétatif. Le pinot noir et le chardonnay représentent plus de 90 % des 2600 hectares plantés, faisant de SLH une région américaine de premier plan pour les célèbres cépages de Bourgogne.

*Morgan Vineyards* exploite de manière organique son site de 24 hectares de vignoble Double L, qui représente un quart de sa production de vins du comté de Monterey. Comme de nombreux viticulteurs californiens, le propriétaire Dan Lee a étudié l'œnologie à l'UC-Davis qui, selon sa partenaire Donna, est à la base de leur succès puisqu'il façonne toutes leurs mises en bouteille. L'ancien banquier l'a aidé à élaborer son plan d'affaires, a investi une partie de ses économies personnelles et fait aujourd'hui « tout ce pour quoi Dan n'a pas la patience ». Francois Frères fait 80 % de ses barriques avec d'autres de Seguin Moreau, le programme supervisé par le vigneron Jason Auxier qui est fier de faire « des vins consistants et accessibles que tout le monde peut apprécier avec des prix accessibles à tous ».



Adam Franscioni

**California's Santa Lucia Highlands** || Affirmed as an American Viticultural Area in 1992, California's Santa Lucia Highlands (SLH) position along the western edge of Monterey County's Salinas Valley shields it from the Pacific Ocean by its namesake hills and the Carmel Valley to its west. At 29km x 3-5km it's comprised primarily of southeast-facing vineyard benches of granite-based alluvial deposits; gravelly, sandy loam soils perched mostly above the morning fog, enjoying cool afternoon winds that blow the cumulative heat away in the early afternoons during the vegetative cycle. Pinot noir and Chardonnay account for over 90% of its 2600 planted hectares making the SLH a committed, top American region for Burgundy's famed varietals.

Morgan Vineyards organically farms its 24ha Double L vineyard site accounting for a quarter of its production of Monterey County wines. As with many California winemakers, owner Dan Lee studied enology at UC-Davis which, according to his partner in life and wine Donna, is the foundation of their success as he shapes all their bottlings. The former banker helped him with the business plan, invested a bit of her personal savings, and today does "everything Dan doesn't have the patience for." Francois Frères comprises 80% of their barrels with others from Seguin Moreau, the program overseen by winemaker Jason Auxier who prides himself making "consistent and approachable wines that anyone can appreciate with price points for all to buy."

...

« Nous exploitons les vignobles de Sierra Mar et Rosella, Soberanes et Garys, qui totalisent 72 hectares », a déclaré Adam Franscioni à propos des vignobles, de lui et son père, ROAR. « Mais nous sommes petits par rapport à la Russian River Valley, et les plantations du comté de Sonoma sont globalement beaucoup plus importantes que celles du comté de Monterey ». Franscioni a expliqué que le brouillard de la SLH se dissipe du sud au nord, ce qui donne aux vignobles de ROAR situés au sud 90 heures de soleil supplémentaires pendant la saison de croissance. Avec de nombreuses parcelles à différentes altitudes et sous différents aspects, différents clones et porte-greffes, nous avons le choix entre de nombreuses épices de la cuisine. Les pinot noirs ROAR sont parmi les plus dynamiques et les plus complexes que propose la SLH.



Mark Pisoni



Scott Caraccioli

Une source de raisins de haute qualité pour les autres, depuis 2010 le vignoble de 7 hectares de *Cortada Alta de Mansfield-Dunne*, le plus haut de la SLH, a produit sa première mise en bouteille au domaine en 2017. « Je n'avais jamais connu une telle vague de chaleur, les raisins n'ont pas bougé pendant une semaine entière », s'est exclamé Ruben Balderas, directeur du vignoble. « Beaucoup de gens ont paniqué ; ce n'est pas notre cas et les vins le confirment », avec son pinot noir *Swan Clone* en guise de remerciement pour sa patience.

Ayant planté et cultivé pendant quatre décennies plus de 20 % de l'ensemble de l'AVA, le travail du viticulteur Steve McIntyre a été essentiel au développement de la SLH. Il a lancé ses premiers vins en 2005 et a récemment inauguré un centre d'accueil dans le vignoble de son domaine. Comme toutes les entreprises vinicoles de la SLH, il est connu pour son pinot noir et son chardonnay, mais il produit également de petites quantités de très bons vins mousseux et un rosé tranquille.

Le seul domaine viticole de la SLH principalement connu pour ses bulles est *Caraccioli*, une famille qui cultivait des asperges jusqu'à sa rencontre avec Michel Salgues du domaine Roederer. « Vous devez avoir un très bon plan et vous y tenir, a déclaré son fils Scott Caraccioli, nos vins mousseux ne passent pas par la FML, donc le vieillissement en bouteille est essentiel pour montrer ce qui est possible ». La forte acidité du vignoble de Caraccioli situé au nord lui donne la capacité d'un élevage sur lies de quatre ans pour chaque mise en bouteille d'un millésime. Depuis la mort de M. Salgues en 2017, Caraccioli croit fermement qu'il est de son devoir « de réaliser la vision de mettre en valeur le meilleur de ce que la FML peut faire ». C'est une extension de la façon dont il voyait *L'Ermitage*. La dégustation de vins mousseux jusqu'en 2013 avec lui perché dans son vignoble a été une joie.

« Nous avons la chance d'avoir toujours été propriétaires de nos ranchs et de notre vignoble ; cela nous a permis, à mon frère Jeff et à moi, d'investir du temps et des efforts pour produire nos vins », a déclaré Mark Pisoni. En regardant son insectarium et son verger planté à grande échelle, il a dit : « Je suis un fermier à l'ancienne qui veut garder les insectes et les animaux sauvages en vie. Les Pisoni appliquent certaines pratiques biodynamiques car nous sommes des adeptes des levures indigènes », choisissant de ne pas en ajouter, même au risque de bloquer les fermentations. Alors que les embouteillages de Pisoni sont parmi les plus chers et les plus difficiles à obtenir pour les pinots noirs produits en Californie, sa marque *Luli*, un partenariat avec le maître sommelier Sarah Floyd, est composée de fruits achetés dans le cadre des programmes de restauration de la SLH, l'un des meilleurs rapports qualité-prix parmi les vins californiens de qualité.

David Coventry, le vigneron de *Talbott Vineyards & Winery*, a rencontré Rob Talbott pour la première fois alors qu'il n'avait que 10 ans et qu'il se faufilait dans la piscine de Talbott. Après avoir acheté du Riesling de la maison Talbott spécialisée dans le chardonnay et le pinot noir depuis 1992, la famille Gallo l'a racheté en 2015 avec l'aide du jeune Coventry, recruté par le nouveau propriétaire, fermant ainsi la boucle. « Je prends ces vins plus au sérieux que mes patrons », a déclaré en riant Coventry. Avec le changement climatique, l'évolution des attentes des consommateurs et la connaissance accrue de l'interaction entre la nature, l'homme et la vigne, il affirme que « notre travail consiste à élaborer des vins dans les moindres détails, c'est le travail des sommeliers d'identifier et de vendre ce que nous avons fait - nous ne suivons pas les tendances », une affirmation confirmée par tous les chardonnays de Talbott, qui sont maintenant et toujours produits sans FML. La qualité l'emporte, comme en témoignent les délicieux chardonnays *Sleepy Hollow* et *Diamond T 2017* de Talbott, à quelques années de leur pleine dégustation.

“We farm Sierra Mar and Rosella’s, Soberanes and Garys’ vineyard totaling 72 hectares,” said Adam Franscioni of he and his father Gary’s ROAR vineyards. “but we’re small compared to the Russian River Valley, and Sonoma County’s plantings are much bigger overall than Monterey County.” Franscioni explained that the SLH’s fog clears from the south to its north giving ROAR’s southerly vineyards 90 hours more sun during the growing season. “With many parcels across different elevations and aspects, differing clones and rootstocks, we get many ‘spices from the kitchen’ to choose from.” ROAR Pinot noirs are some of the most dynamic and complex the SLH offers.

A source of high-quality grapes for others since 2010 Mansfield-Dunne’s 7-hectare Cortada Alta vineyard, SLH’s highest, in 2017 produced its first estate bottling. “I’d never before experienced such a heat wave, the grapes didn’t shift maturation for a full week,” exclaimed vineyard manager Ruben Balderas. “Many people panicked; we didn’t and the wines show that,” with his Swan Clone Pinot noir repaying his patience.

Having planted and farmed over four decades more than 20% of the entire AVA, grower Steve McIntyre’s work has been elemental in the development of the SLH. Releasing his first own-made wines in 2005, he recently broke ground on a hospitality center at his estate vineyard. As with all SLH wineries he’s known for Pinot noir and Chardonnay but also makes small quantities of very good sparkling wine and a still rosé.

The lone SLH winery primarily known for its bubbly is *Caraccioli*, a family farming asparagus until meeting Michel Salgues of Roederer Estate. “You must have a really good plan and stick with it,” said scion Scott Caraccioli. “Our sparkling wines don’t go through MLF so bottle-aging is essential to show what’s possible.” The strong acidity from Caraccioli’s northerly vineyard gives it the capacity for four years of lees aging for each single vintage bottling. Since Salgues’s death in 2017 Caraccioli “firmly believe it’s my job to carry forth the vision showcasing the best the SLH can do. It’s an extension of how he saw *L’Ermitage*.” Tasting sparkling wines to 2013 with him perched in his vineyard was a joy.

“We’re fortunate to always having owned our ranches and winery; it’s allowed my brother Jeff and I to invest time and effort to make our wines,” said Mark Pisoni. Looking out at his insectary and widely planted orchard he said, “I’m an old-style farmer wanting to keep bugs and wild animals alive.” The Pisonis apply some biodynamic practices as “we’re native yeasts fans,” choosing not to add any even at risk of stuck fermentations. While Pisoni’s single vineyard bottlings are amongst the most expensive and difficult to acquire Pinot noirs produced in California his *Luli* brand, a partnership with Master Sommelier Sarah Floyd, is comprised of fruit purchased from throughout the SLH targeted to restaurants programs, truly one of the best values for money amongst premium California wines.

*Talbot Vineyards & Winery* winemaker David Coventry first met Rob Talbot as a 10yr. old boy sneaking into Talbot’s swimming pool. Having purchased Riesling from the Chardonnay and Pinot noir focused Talbot since 1992, the Gallo family purchased it in 2015 with local boy Coventry brought aboard by the new owner thereby closing the circle. “I take these wines more seriously than my bosses,” Coventry laughed. With climate change; changing consumer expectations, and greater knowledge of the interaction between nature, humans, and the vine he says that “our job is the details of making wines, it’s the job of sommeliers to identify and sell what we’ve done—we don’t chase trends,” an assertion borne out in all Talbot’s Chardonnays now and always are made without MLF. Quality wins out as evidenced in Talbot’s poised and delicious 2017 Sleepy Hollow and Diamond T Chardonnays, a few years away from full enjoyment.

David Furer



Ruben Balderas



# QUINTA DO VESÚVIO

Parmi les nombreux vignobles pittoresques au monde, la *Quinta do Vesúvio* du Portugal est l'un des plus frappants et des plus mémorables. Située dans le Douro Superior, à 45 kilomètres de la frontière espagnole, sur la rive sud de ce célèbre fleuve, elle est constituée de sept collines et de trente et une vallées contenant plus de 133 hectares de vignes. Bien que le trajet comporte de nombreux virages et vues magnifiques et qu'il soit impossible de remonter le fleuve de Porto à la surface, le moyen de transport le plus profond pour aller à Vesúvio et en revenir est de loin le train qui relie la propriété à sa gare construite au XIX<sup>e</sup> siècle.

Située à 120 km de l'océan Atlantique et à une altitude de 130 à 530 m, elle connaît régulièrement de grandes variations de température saisonnières ainsi que des fluctuations diurnes avec une pluviosité annuelle moyenne de 400 mm. Au sommet de chaque colline se trouve un poste de guet en ruine, le plus haut étant Raio de Luz où l'on peut profiter d'une vue à 360° sur ses 326 hectares.

En 1868, sa propriétaire, la légendaire Dona Antónia Adelaide Ferreira, est reconnue pour avoir mis en bouteille le *Vesúvio*, le tout premier vin de Quinta enregistré. Acquis par la famille Symington en 1989, Vesúvio ne produisait initialement que des Portos millésimés, mais a depuis adopté les vins rouges du Douro. La cave, construite vers 1827, est l'une des dernières où les raisins sont encore foulés au pieds. Les huit lagares de granit d'origine ont été divisés en deux et peuvent contenir chacun 13 000 litres.

Sous les lagares se trouvent les grandes cuves de châtaignier où le jus coule et se repose avant la fermentation.

Comme avec tous les vignobles, le viticulteur José Luís Cavalheiro supervise le vignoble Quinta Nova, situé à 450 m d'altitude, qui produit la majeure partie de son vin de table phare, la Quinta do Vesúvio. Le Touriga Nacional et le Touriga Franca forment la base de ses tanins fermes et de son acidité vive sur lesquels reposent des ondulations de fruits noirs complexes, une myriade de tons d'épices et de terre, et une finale d'une longueur envoûtante.

Autour du pigeonnier de la maison Quinta se trouve son Pombal de 200 m d'altitude au cœur de la propriété principalement plantée de Touriga Nacional. Le Pombal do Vesúvio, vieilli 10 mois dans du chêne français de 225 et 400 litres, est souvent charnu et ses tanins sont suffisamment apprivoisés pour être consommé de suite, bien qu'il soit incontestablement avantageux de le laisser vieillir entre un trois ans.

Les vignobles de la Vale da Teja constituent généralement la base de son Porto. *Le Touriga Nacional, le Touriga Franca et le Tinta Amarela*, issus de vignes datant du début des années 1970, sont complétés par le *Sousão* du vignoble de Pombal mentionné ci-dessus, le site de Castelos fournissant Alicante Bouschet. Les Portos *Quinta do Vesúvio* sont quelque peu uniques parmi les Portos, car ils sont toujours mis en bouteille en tant que millésimes uniques, la pression des variations de millésimes étant généralement atténuée en raison de la taille

relativement importante du domaine. Cela dit, je n'ai pas pu discerner de différence appréciable entre les millésimes 2015 et 2013, à la fois dramatique et complexe, bien que le 2007 ait commencé à se départir des tannins serrés de la jeunesse au profit d'un milieu de bouche plus généreux.

Si votre auteur était un poète, les vins et le lieu où ils sont cultivés produiraient ensemble un plus grand nombre de superlatifs qu'il n'est pas capable de partager. La *Quinta do Vesúvio* est, et reste depuis sa première visite en 2003, pour lui une expérience singulière sur place, qui peut être revécue par la mémoire lorsque l'on sirote ses vins ailleurs.



José Luís Cavalheiro



Of the many scenic wineries of the world one of the most striking and memorable is Portugal's *Quinta do Vesúvio*. Located in the Douro Superior 45 kilometers from the Spanish border on the south bank of this famed river, it's comprised of seven hills and thirty-one valleys containing over 133 hectares of vines. While the drive has many stunning turns and views, and it's infeasible to float one's way upriver from Porto to it, by far the most profound means of transport to & from Vesúvio is via train to its station constructed in the 19<sup>th</sup> century to serve the property.

At 120km from the Atlantic Ocean and 130m-530m elevation it regularly has wide seasonal temperature variations along with diurnal swings with a 400mm average annual rainfall. Atop each hill stands a ruined lookout post, the tallest being Raio de Luz where one can enjoy a 360° view of its 326 hectares.

In 1868 its owner, the legendary Dona Antónia Adelaide Ferreira, is credited for bottling Vesúvio as the first recorded single quinta wine. Acquired by the Symington family in 1989, *Vesúvio* initially made only vintage Ports but has since embraced Douro red wines. The circa 1827 winery is one of the

last where grapes are still trod by foot. The original eight granite lagares remain with having been divided in half with each capable of holding 13,000 liters. Beneath the lagares sitting atop the earth are the large chestnut vats where the juice flows and rests before fermentation.

As with all vineyards, viticulturalist José Luís Cavalheiro oversees the 450m altitude Quinta Nova vineyard responsible for the bulk of its flagship Quinta do Vesúvio table wine. *Touriga Nacional* and *Touriga Franca* form the basis for its firm tannins and brisk acidity upon which rests ripples of complex dark fruits, a myriad of spice and earth tones, and hauntingly long finish.

Surrounding the quinta house's dovecote is its 200m altitude 'pombal' in the heart of the property primarily planted with *Touriga Nacional*. The Pombal do Vesúvio, aged 10mos. in 225l and



400l French oak, is often fleshy with tannins tame enough to drink upon release though without question benefits with a year or three of aging.

Vineyards from the Vale da Teja typically provide the foundation for its Port. *Touriga Nacional*, *Touriga Franca* and *Tinta Amarela* from vines dating to the early 1970s are complemented by *Sousão* from the aforementioned *Pombal* vineyard with the Castelos site providing Alicante Bouschet. *Quinta do Vesúvio* Ports are somewhat unique amongst Ports in always being bottled as single vintages, with the pressures of vintage variation generally abated due to the relatively large size of the estate. That said, I couldn't discern an appreciable difference between the 2015 and 2013, both dramatic and complex, although the 2007 had begun to shed the tight tannins of youth in favor of a more generous midpalate.

Were your author a poet the wines and the location in which they're grown would together bring forth a greater flow of superlatives than he's capable of sharing. *Quinta do Vesúvio* is, and remains since first visiting in 2003, for him a singular on-site experience that can be relived through memory when sipping its wines anywhere else.

David Furer



# CAP SUR MADAGASCAR, TERRE DE PASSION ET DE RHUM

Prête à développer son esprit lifestyle pour faire connaître ses attraits, l'immense île de Madagascar représente une destination exotique d'exception, parfaite pour les amoureux de la nature, les golfeurs, les spiritouristes et les épicuriens en quête de nouvelles saveurs !

## PLAISIR DES YEUX ET DES PAPILLES

Après douze heures d'un vol en direction de Tananarive, le dépaysement est garanti ! Avec une superficie de 587 041 km<sup>2</sup> et 4800 km de côtes, la Grande Île de l'Océan Indien fait rêver les adeptes de randonnées, attirés par ses magnifiques forêts, sa flore unique et ses paysages époustouflants.

L'ancien royaume aux douze collines sacrées a vu arriver au fil des siècles, avec la Route des Épices et les flux de migrants, une diversité étonnante de plantes provenant notamment d'Asie du Sud-Est comme les bananes, les cocotiers, le taro, le riz de 100 variétés différentes dont le fameux riz rose et la canne à sucre, dont on extrait la mélasse pour élaborer le rhum.

**Heading to Madagascar,  
land of passion and rum || Ready  
to develop its lifestyle spirit to  
make its charms known, the huge  
island of Madagascar represents  
an exceptional exotic destination,  
perfect for nature lovers, golfers,  
spiritourists and epicureans in  
search of new flavours!**



Culture cocktail présentée dans le bar du site d'embouteillage des rhums Dzama.





Des rizières dans les campagnes avec plus de 100 variétés dont le fameux riz rose très nutritif.

Une cinquantaine de variétés de litchis, la célèbre vanille, les crevettes et le caviar sans oublier le poivre et les épices, la gastronomie s'est emparée de cette richesse gustative qui inspire les chefs de cuisine du monde entier. Des influences asiatique, indienne mais aussi française font de l'art culinaire malgache un atout irrésistible pour combler les touristes gourmets.

### UN PARADIS ACCUEILLANT

Madagascar, contrée fertile aux multiples facettes, veut attirer désormais des voyageurs d'un profil autre que celui de l'aventurier. Promouvoir la destination sur les codes du luxe et de l'art de vivre devient la nouvelle stratégie des instances dirigeantes de ce pays haut en couleurs et d'une incroyable richesse entre ses paysages, son artisanat, sa gastronomie, ses vins ou encore sa tradition rhumière. « Grâce à son potentiel de croissance rapide, Madagascar peut compter sur son industrie touristique, véritable levier pour l'émergence économique du pays. Dans cette perspective, la politique générale de l'État prévoit de porter une attention particulière au développement du tourisme » déclarait récemment Joël Randriamandranto, Ministre des transports, du tourisme et de la météorologie de Madagascar.

### OBJECTIF : PLANETE GOLF !

Pour les visiteurs de l'île, la découverte des exploitations artisanales de vanille ou encore les plantations de canne à sucre constituera une part du programme de leurs échappées belles. Les addicts des verdoyants parcours 18 trous apprécieront le nombre grandissant de greens à travers le pays. Une ère nouvelle va donc souffler sur toute l'île avec l'implantation de clubs de golf entourés d'une hôtellerie de grand standing et d'une restauration haut de gamme.

### Pleasure for the eyes and the taste buds

After a twelve-hour flight to Tananarive, a change of scenery is guaranteed! With a surface area of 587,041 km<sup>2</sup> and 4,800 km of coastline, the Big Island of the Indian Ocean makes hiking enthusiasts dream, attracted by its magnificent forests, unique flora and breathtaking landscapes.

The ancient kingdom of the twelve sacred hills has seen the arrival over the centuries, with the Spice Route and the flow of migrants, of an astonishing diversity of plants coming especially from South-East Asia such as bananas, coconut palms, taro, rice of 100 different varieties including the famous pink rice and sugar cane, from which molasses is extracted to make rum. About fifty varieties of lychees, the famous vanilla, shrimps and caviar without forgetting pepper and spices, the gastronomy has taken possession of this gustative richness which inspires chefs all over the world. Asian, Indian but also French influences make the Malagasy culinary art an irresistible asset to satisfy the gourmet tourists.

### A welcoming paradise

Madagascar is a fertile and multifaceted country which now attracts travellers with a profile quite different from an adventurer's one. Promoting the destination on the luxury and living art codes becomes the new strategy of the governing authorities of this colourful and incredibly rich country with its landscapes, its crafts, its gastronomy, its wines and its rum tradition. "Thanks to its rapid growth potential, Madagascar benefits from its tourist industry, which is a real driver for the country's economic emergence.



Franck Fohine collectionne les médailles pour ses rhums Dzama.



la promesse de Madagascar, devenir le nouvel esordado des golfeurs.

Proche de la capitale, à Andakana, le *Rova International Golf Club* est l'exemple parfait de cette évolution. Le site, qui a changé de propriétaire en 2018, va y implanter un hôtel de 60 chambres et construire des villas de luxe dans le style du Haut Plateau. Il suivra l'exemple de l'*Azura Golf* de Foulpointe créé en 2014 sur la Côte Est, appartenant au même propriétaire. Le grand événement de la fin 2019 sur les greens du *Rova* était organisé par Marc Farry Organisation et Marc Aspland du Saysure Tour. Durant 3 jours, le MCB Tour Championship Madagascar est devenu la 3<sup>e</sup> étape de l'*Indian Ocean Swing*, circuit professionnel de golf pour les joueurs de 50 ans et plus, l'European Senior Tour. Après le parcours, la convivialité était de mise autour de l'un des fleurons de Madagascar, le rhum *Dzama*. La marque du groupe Vidzar avait installé pour l'occasion un *bar éphémère* où les participants pouvaient à loisir découvrir, et déguster avec modération, la gamme des rhums élaborés et vieillies par le maître-rhumier le plus célèbre de la Grande Île, Franck Fohine.

## A LA DECOUVERTE DU RHUM DZAMA

Véritable ambassadeurs du savoir-faire rhumier, Franck Fohine exporte ses rhums dans 13 pays dont les USA, Italie, France, Danemark, Allemagne... Il est à la tête du groupe familial Vidzar, 24 000 employés, un chiffre d'affaires de 30 millions d'euros par an, et de 57 références de spiritueux, au slogan *Za'Malagasy !*. L'entreprise a été fondée par son père Lucien en 1981. Dans les années 70, il représentait le groupe Seagram à Madagascar, importait et distribuait vins et spiritueux dont Chivas dès 1976, Captain Morgan... Lorsque Seagram a décidé de mettre en bouteille sur place, il a créé le site d'em-



L'une des pépites de la gamme Dzama.

In this context, the general policy of the State plans to pay particular attention to the tourism development," said recently Joël Randriamandranto, Minister of Transport, Tourism and Meteorology of Madagascar.

## Goal: planet golf!

The visitors to the island will be able to discover the artisanal vanilla farms or sugar cane plantations as part of their programme of beautiful escapes. Those addicted to green 18-hole courses will appreciate the growing number of greens throughout the country. A new era will thus blow over the whole island with the establishment of golf clubs surrounded by a high-class hotel trade and a top-of-the-range restaurant.

The *Rova International Golf Club* in Andakana, near the capital, is a perfect example of how this development is taking place. The site, which changed ownership in 2018, will be home to a 60-room hotel and luxury villas built in the style of the High Plateau. It will follow the example of the *Azura Golf* de Foulpointe created in 2014 on the East Coast, owned by the same owner. The big event at the end of 2019 on the greens of *Le Rova* was organised by Marc Farry Organisation and Marc Aspland of the Saysure Tour. During 3 days, the MCB Tour Championship Madagascar became the 3rd stage of the *Indian Ocean Swing*, a professional golf circuit for players aged 50 and over, the European Senior Tour. At the end of the golf course, the atmosphere was convivial around one of the jewels of Madagascar, the *Dzama* rum. For the occasion, the Vidzar group brand had set up a temporary bar where the participants could discover, and taste in moderation, the rums range produced and aged by the most famous master rum maker of the Big Island, Franck Fohine.

## The discovery of Dzama rum

True ambassadors of rum-making know-how, Franck Fohine exports its rums to 13 countries including the USA, Italy, France, Denmark, Germany... He is at the head of

bouteillage *Royal Spirits* à Dzamandzar sur l'île de Nosy-Bé au Nord-Ouest de la Grande Île. On y trouve un alcool pur issu de la mélasse de la canne à sucre aux qualités organoleptiques uniques. Spécificité du pays, sucreries et distilleries appartiennent à l'État. En 1988, Lucien élabore le premier rhum blanc produit à Madagascar, *Dzama 42°*. A sa mort en 1996, son fils Franck reprend la tête de l'entreprise et développe avec un atelier du goût dès 2014. Il réalise lui-même les assemblages. Tout son art se porte sur le vieillissement notamment dans des fûts de whisky. Il a su valoriser entre tradition et modernité une collection d'eaux-de-vie démarrée en 1984 pour faire des spiritueux premium d'excellence. Après un appel d'offre il y a 4 ans, Franck Fohine a reçu l'autorisation de réhabiliter les sites de production de Bricaville avec 2 400 hectares de canne à sucre dans le Nord où une distillerie sera ouverte en 2021, et à Nosy-Bé avec 1 200 ha de plantation. Son but est de développer la canne bio. Les meilleurs rhums de Madagascar, notamment *Dzama Club*, la marque N° 1 en volume et *Cuvée Noire* la marque N° 1 en valeur, sont à découvrir au *Dzama Cocktail Café* d'Antananarivo. Ce concept de bar et restaurant lancé par Franck et son épouse Lalaina est développé à l'international et vient notamment d'ouvrir à Bruxelles en Belgique. Il propose à sa carte une belle partie des références de rhum *Dzama*, dont le XV, 15 ans d'âge en fût de whisky, aux notes tourbées, maltées, épicées, ou le rhum *Tsingy* idéal pour la mixologie.



Cocktail Caipirinha au rhum Dzama de Nosy-Bé servi au bar du Mantadia Lodge à Andasibe.

the Vidzar family group, with 24,000 employees, a turnover of 30 million euros per year, and 57 spirits references, with the slogan *Za'Malagasy!*. The company was founded by his father Lucien in 1981. In the 1970s, he represented the Seagram group in Madagascar, importing and distributing wines and spirits including Chivas from 1976, Captain Morgan... When Seagram decided to bottle on site, he created the *Royal Spirits* bottling site at Dzamandzar on the Nosy-Bé Island in the North-West of the Big Island. There, one can find a pure alcohol made from sugar cane molasses with unique organoleptic qualities. Sugar factories and distilleries are specific to the country and belong to the State. In 1988, Lucien elaborated the first white rum produced in Madagascar, *Dzama 42°*. When he died in 1996, his son Franck took over the head of the company and develops it with a taste workshop from 2014. He carries out the blends himself. His entire art is focused on ageing, especially in whisky casks. He has been able to enhance between tradition and modernity a collection of eaux-de-vie started in 1984 to make excellent premium spirits. After a call for tenders 4 years ago, Franck Fohine received authorisation to rehabilitate the production sites at Bricaville with 2,400 hectares of sugar cane in the North where a distillery will be opened in 2021, and at Nosy-Bé with 1,200 hectares of plantations. The aim is to develop organic cane. Madagascar's best rums, notably *Dzama Club*, the No. 1 brand in volume and *Cuvée Noire* the No. 1 brand in value, are to be discovered at the *Dzama Cocktail Café* in Antananarivo. This bar and restaurant concept launched by Franck and his wife Lalaina has expanded internationally and has just opened in Brussels, Belgium. It offers a large part of the *Dzama rum* on its menu, including the 15<sup>th</sup>, 15 year old *Dzama rum* in whisky casks, with peaty, malty and spicy notes, or the *Tsingy rum*, which is ideal for the mixology.

Sarah Canonge.

EN SAVOIR ➔ [WWW.DZAMACOCKTAILCAFE.COM](http://WWW.DZAMACOCKTAILCAFE.COM)  
[WWW.MARC-FARRY-ORGANISATION.GOLF](http://WWW.MARC-FARRY-ORGANISATION.GOLF)



Bar éphémère Dzama au club de golf du Rova, avec à gauche sa propriétaire, Franck et Lalaina Fohine.



# Sélection *Spiritueux*

Les spiritueux évoluent depuis l'origine de la distillation. En dehors des technicités spécifiques à chaque substance, les *master distillers* s'aventurent en des zones infréquentées jusqu'alors. Choix des finish en barriques avec la diversification de celles-ci, démultiplication des entrants, remise en cause de certains profils, le panel inaugure d'autres univers. Esthètes, professionnels se sensibilisent à l'inédit et captent les moindres instants précieux. *Par Sofia Lafaye*

**Spirits selection** || *Spirits have evolved since the origin of distillation. Aside from the specific technicalities of each substance, master distillers venture into previously infested areas. The panel inaugurates a new universe with the finishes choice in barrels, the barrels diversification, the multiplication of inputs and the questioning of certain profiles. Aesthetes and professionals are aware of what is new and capture the slightest precious moment.*

*By Sofia Lafaye*



Le **Hine XO Edition Limitée 42°** célèbre les 40 ans de la Maison Dugas. Sous la houlette d'Eric Forget, le maître de chais, 450 bouteilles ont vu le jour. En bouche, le cognac se révèle soyeux, avec des notes subtiles affleurant le miel d'arbousier et sa légère amertume, les fleurs blanches, les notes de tabac blond. La texture soyeuse captive.

The **Hine XO Limited Edition 42°** celebrates the 40<sup>th</sup> anniversary of the Dugas House. Under the leadership of Eric Forget, the cellar master, 450 bottles have been created. On the palate, the cognac is silky, with subtle notes of strawberry tree honey and its slight bitterness, white flowers and hints of blond tobacco. The silky texture captivates.

Le **Cotswolds Single Malt** est le premier whisky issu de cette région du Sud-Ouest de l'Angleterre. Il intègre 100 % d'orge locale en connexion avec l'idée de terroir de plus en plus présente dans les whiskies du monde entier. Dès le nez, des fragrances florales, des notes empyreumatiques s'entra-perçoivent. En bouche, elles s'adjoignent de miel d'oranges amères, d'arbousier, de shiso. En finale, l'intensité croît en lien avec les poivres blanc et noir, se pare d'un léger bois sec.

**Cotswolds Single Malt** is the first whisky from this South West region of England. It incorporates 100% local barley in conjunction with the idea of local produce that is increasingly present in whiskies around the world. Right from the nose, floral fragrances and empyreumatic notes can be felt. On the palate, bitter orange honey, strawberry tree honey and shiso are added. On the finish, the intensity increases with white and black pepper and is enhanced by a light dry woodiness.



Le rhum **3 Rivières 1999** a remporté une médaille d'or à l'International Wine&Spirits Competition en 2020. Ce Vieux Rhum de Martinique se révèle d'une délicatesse infinie. Des notes d'épices (curry, poivres blanc et noir), des accents de tabac et de léger bois sec sont magnifiés par une légère acidité et une texture particulièrement soyeuse. Daniel Baudin, son élaborateur démontre là son talent.

The **1999 3 Rivières** rum won a gold medal at the International Wine&Spirits Competition in 2020. This Old Rum from Martinique is infinitely delicate. Notes of spices (curry, white and black pepper), tobacco and light dry wood are magnified by a light acidity and a particularly silky texture. Daniel Baudin, its winemaker, shows here his talent.

...



Depuis 1911  
JEAN GOYARD  
DISTILLERIE



#### La cuvée du centenaire :

Issue de la distillation de vins en provenance *exclusivement du vignoble de la champagne*, cette eau-de-vie de vin est l'aboutissement d'un long travail qui rassemble tous les talents et le savoir-faire de la Distillerie Jean Goyard. Une parfaite maîtrise de l'art de la distillation a permis d'aboutir à une eau-de-vie d'une *très grande finesse*.

*Un vieillissement de plus de 10 ans*, dans des barriques de 300 litres en chêne français, confère à cette eau-de-vie une parfaite maturité lui permettant d'exhaler tous les parfums

#### Le Ratafia club 1911 :

*Fin et authentique*, le Ratafia de Champagne Club 1911 naît de la rencontre harmonieuse de moûts de Chardonnay, de Pinot Noir et de Pinot Meunier mutés avec du Marc de Champagne et des Eaux-de-vie de vin vieillées en barriques de chêne. À l'apéritif, le Ratafia de Champagne Club 1911 révèle des notes sucrées et puissantes de *pruneau et de pain d'épices* et de chaudes nuances de miel et de fruits confits.

Foie gras, melon ou fromage à pâtes persillée : cette élégante cuvée *se marie délicatement avec les mets les plus fins*. En fin de repas, elle accompagne en beauté les desserts chocolatés.



[www.distillerie-goyard.com](http://www.distillerie-goyard.com) / [contact@distillerie-goyard.com](mailto:contact@distillerie-goyard.com)



CHAMPAGNE  
ÉRIC TAILLET  
À BASLIEUX-SOUS-CHATILLON



Le **Penderyn Finish Moscatel 60,5°** affirme son identité galloise par la subtilité. Le finish a optimisé le distillat. Ce dernier délivre des notes miellées d'agrumes, de fenouil, de fèves de cacao et d'épices.

The **Penderyn Finish Moscatel 60.5°** reveals its Welsh identity through subtlety. The finish has optimised the distillate. The latter delivers honeyed notes of citrus fruits, fennel, cocoa beans and spices.

Le whisky **Ninkasi Finish pinot noir** a su se distinguer par une médaille d'or lors du dernier *Concours Spirits Selection* en octobre dernier. Alban Perret, le maître de chais de la distillerie lyonnaise a placé le distillat dans un fût de bourgogne blanc pour le vieillissement, optant pour un finish en pinot noir. Ses notes de fruits secs torrifiés, de tabac blond, de raisin sec, de réglisse et de cacao poudré fascinent.

The **Ninkasi Finish pinot noir** whisky was awarded a gold medal at the last *Spirits Selection Competition* last October.

Alban Perret, the cellar master of the Lyon distillery filled the distillate into a white Bourgogne cask for ageing, opting for a Finish pinot noir. Its notes of roasted dried fruit, blond tobacco, sultanas, liquorice and powdered cocoa are fascinating.



Le **Gin de Rosemont** est très atypique.

La distillerie est la seule à utiliser un alambic charentais à double distillation au Canada. Lilian Wolfelsberger, l'un des co-fondateurs, intègre un substrat de concombre frais au Gin lui conférant une réelle fraîcheur, des notes végétales, une réelle salinité en fin de bouche.

**Gin de Rosemont** is very atypical. The distillery is the only one to use a Charentais double distillation still in Canada. Lilian Wolfelsberger, one of the co-founders, adds a fresh cucumber substrate to the Gin, giving it a real freshness, vegetal notes and a real saltiness in the finish.

Le **New Make 62°** de The English Compagny subjugue par ses nuances de céréales, d'anis, de fenouil, de menthe et sa légère salinité. Il développe une réelle densité et une subtilité. Le Single Malt Triple Distilled 46° incorpore des fragrances identiques ad-jointes de notes de sous-bois tertiaires, de bois sec.

The English Compagny's **New Make 62°** impresses with its nuances of cereal, aniseed, fennel, mint and light saltiness. It develops a real density and subtlety. The Single Malt Triple Distilled 46° contains identical fragrances with notes of tertiary undergrowth and dry woods.



**Mathieu Acar** responsable retail à La Maison du Whisky le confirme, l'innovation cible les spiritueux depuis une quinzaine d'années. Ceux bénéficiant d'une IGP, d'une AOP sont moins concernés, le cahier des charges encadrant l'élaboration du produit. A contrario d'autres liquides à l'instar des gins génèrent une attention, une créativité particulière.

As **Mathieu Acar**, the retail manager at La Maison du Whisky, explains it, innovation has been targeting spirits for the last fifteen years. Those benefiting from a PGI or PDO are less concerned, as the specifications for the product's development are set out in the product specifications. In opposition to this, other liquids such as gins generate particular attention and creativity.



# COCKTAILS *de fêtes*

Le cocktail est une quintessence de substances se fréquentant agréablement au palais. Jerry Thomas, un barman américain, a transfiguré l'avenir avec la parution en 1862 de son *How to mix drinks*. Cocktails classiques, créations extrêmes, ont depuis optimisé ses propos. La diversification des spirits, bitters et autres entrants facilitent l'apparition de nouvelles palpitations gustatives. Un cocktail se construit autour d'un alcool principal, une structure autour de laquelle virevoltent les autres participants à cette sarabande.

Par Sofia Lafaye

Quatre cocktails ont été choisis, élaborés par des Chefs barmen, des bartenders de talent. Ils sont une invitation à l'évasion gustative, une ode à la légèreté d'être.

## Cocktails for the end of the year celebration II

*The cocktail is a quintessence of substances that are pleasant to the taste. Jerry Thomas, an American barman, transfigured the future with the publication in 1862 of his How to mix drinks. Classic cocktails and extreme creations have since optimised his ideas. The diversification of spirits, bitters and other ingredients has facilitated the appearance of new taste palpitations. A cocktail is built around a main alcohol, a structure around which the other participants in this sarabande twirl. By Sofia Lafaye*

Four cocktails have been chosen, elaborated by talented bartender chefs. They are an invitation to taste escape, an ode to the being lightness.



## Tokyo Mule - Thomas Frenay, Golden Promise, Paris

**Structure :** le Kizan Junmai Ginjô Nama Genshu s'affranchit des codes usuels du saké. Il n'a pas été entièrement pasteurisé et délivre des nuances rares. Présenté en magnum, il bénéficie d'une réelle fraîcheur avec des notes florales et d'agrumes. Élaboré par Chikumanishiki Shuzo (Nagano Prefecture).

**Autres ingrédients :** Nikka Coffey Vodka, bitter Fever-Tree Premium Ginger Beer, concombre frais, citron vert.

*Thomas Frenay a réalisé ce cocktail, adaptation du Moscow Mule, créée aux USA dans les années 50. La version japonaise oscille entre l'anis, le concombre, des notes d'agrumes, en particulier de citron vert. Il se révèle salivant et un peu texturé.*

**Structure:** The Kizan Junmai Ginjô Nama Genshu frees itself from the usual sake codes. It has not been entirely pasteurised and delivers rare nuances. Packaged in a magnum bottle, it benefits from a real freshness with floral and citrus notes. Produced by Chikumanishiki Shuzo (Nagano Prefecture).

**Other ingredients:** Nikka Coffey Vodka, Fever-Tree Premium Ginger Beer, fresh cucumber, lime.

*Thomas Frenay directed this cocktail, an adaptation of the Moscow Mule, which was created in the USA in the 1950s. The Japanese version varies between aniseed, cucumber and citrus notes, especially lime. It turns out to be salty and a bit textured.*



### Neptune - Clément Emery, Royal Monceau, Paris

**Structure :** L'Orbe, cette superbe vodka créée par le Breakthrough Innovation Group (BIG) de Pernod Ricard dévoile un réel potentiel d'avant-garde. La base, une Absolut Vodka Elyx à base de blé hivernal. Au cœur du flacon, un tube de verre enserre le caviar. Il infuse dans le distillat par de fins orifices. Notes subtiles de caviar avec de réelles nuances salines.

**Autres ingrédients :** Noilly Prat Dry, flocons de sel fumé, essence de bergamote de Calabre, Mertensia Martitima (huître végétale)

*Clément Emery, directeur de Beverage du Royal Monceau a contribué à l'élaboration de l'Orbe et la magnifie par des fragrances fumées, iodées, acidulées et amères.*

**Structure:** L'Orbe, this superb vodka created by Pernod Ricard's Breakthrough Innovation Group (BIG) unveils a real avant-garde potential. The base is a winter wheat-based Absolut Vodka Elyx. At the heart of the bottle, a glass tube encloses the caviar. It infuses into the distillate through fine orifices. Subtle caviar notes with real saline nuances.

**Other ingredients:** Noilly Prat Dry, smoked salt flakes, Calabrian bergamot essence, Mertensia Martitima (vegetable oyster).

*Clément Emery, Director of Beverage at the Royal Monceau has contributed to the elaboration of the Orbe and magnifies it with smoky, iodised, acidulous and bitter fragrances.*

### Old Fashion New Style - Alphonse Rebillard, French Riviera, Paris

**Structure :** Vieux Marc de Bourgogne AOC, affinage fût de Sauternes, Clos St Joseph, Meursault. Conçu par Charles-Guillaume Simon, ce spirit distillé à partir d'un pinot noir constitue une signature bourguignonne.

**Autres ingrédients :** Angostura, 1 zeste d'orange, un peu de sucre blanc, Cointreau, Perrier, glaçons.

*Alphonse Rebillard a réinterprété un Old Fashion en adjoignant un peu de Perrier, du Cointreau, au marc. Le résultat surprend agréablement par la densité en bouche, confortant les notes tertiaires du marc. Une autre version a été envisagée, intégrant du jus d'orange frais, et du poivre noir. Elle n'incorpore pas le sucre. Affleurant le long drink, celle-ci change radicalement la perception du marc.*

**Structure:** Old AOC Marc de Bourgogne, mûri en Sauternes, Clos St Joseph, Meursault barils. Conçu par Charles-Guillaume Simon, ce spirit distillé à partir de Pinot Noir est une signature bourguignonne.

**Other ingredients:** Angostura, 1 orange zest, a little white sugar, Cointreau, Perrier, ice cubes.

*Alphonse Rebillard has revisited Old Fashion by adding a little Perrier, from Cointreau, to the marc. The result is surprisingly dense on the palate, confirming the pomace's tertiary notes. Another version has been envisaged, integrating fresh orange juice and black pepper. It does not contain sugar. This version, similar to the long drink, radically changes the perception of the pomace.*



### Bamboo - Humphrey Bosch et Yann Tesnier, Bamboo, Paris

**Structure :** Vermouth Lustau rosé, ce vin fortifié retranscrit des notes d'agrumes confits, d'épices, de fleurs.

**Autres ingrédients :** Melon de Bourgogne 2018 (Côteaux Bourguignons, 30 % chardonnay, 70 % melon), Gwin Evan 2017 (Domaine du Haut-Planty), pandan (plante d'Asie du Sud-Ouest), tonka.

*Bartenders, les deux associés viennent de créer un bar inusuel dédié aux vins mutés. Avec ce cocktail iconique, ils initient une autre conception de ceux-ci. Le cocktail captive par des notes tertiaires de tonka, le côté végétal du pandan.*

**Structure:** Vermouth Lustau rosé, this fortified wine transcribes notes of candied citrus fruits, spices and flowers.

**Other ingredients:** Melon de Bourgogne 2018 (Côteaux Bourguignons, 30 % chardonnay and 70 % melon), Gwin Evan 2017 (Domaine du Haut-Planty), pandan (plant from South-West Asia), tonka.

*The two bartenders partners have just created an unusual bar dedicated to mutated wines. With this iconic cocktail, they are introducing a new conception of these wines. The cocktail attracts by its tertiary notes of tonka and its vegetal pandan plant side.*



## ACCORDS DE SAISON

Nourri d'une vaste diversité gastronomique, le Sud-Ouest est aussi le berceau des dernières vendanges de France. La saison Automne-Hiver révèle cette richesse et permet des associations saisissantes alliant l'expression des récoltes tardives aux mets saisonniers inspirés par les chefs de la région.

Avec ces deux accords de saison, le jeu des alliances par opposition prend tout son sens. Nos chefs ont choisi la salinité des coquillages pour rythmer les parfums gourmands de deux cuvées d'Aquitaine.

The South-West benefits from a vast gastronomic diversity and is also the birthplace of France's latest grape harvests. The Autumn-Winter season reveals this richness and allows for striking combinations allying the expression of late harvests with seasonal dishes inspired by the region's chefs.

These two seasonal pairings bring out the meaning of the alliance game in opposition. Our chefs have chosen the shellfish's saltiness to give rhythm to the gourmet flavours of two cuvées from Aquitaine.



Adrien Cascio

## Coquillages fumés aux sarments de vigne, cerfeuil tubéreux *Shellfish smoked with vine shoots, tuberous chervil*

JÉRÔME SCHILLING, chef du restaurant Laliq - Château Lafaurie Peyraguey (*Bommes 33*)



## La Virada 2017, Camin Larredya Estate, JURANÇON SEC

JEAN-MARC GRUSSAUTE

Pour cette affinité, les parfums de sur maturité du vin sublime la subtilité fumée des coquillages. *La Virada* éveille l'exubérance aromatique des petits mansengs récoltés tardivement à Jurançon. Jean-Marc Grussaute élève ce vin avec sagesse, il conserve l'intensité exotique du raisin et garantie une acidité franche et saline.

En bouche, le vin porte loin les saveurs marines et apporte une sensation vive au moelleux des praires, coques et palourdes fumés aux bois du Château Lafaurie-Peyraguey. Tout est affaire de contraste quand le bouquet confit du vin prend délicatement soin des saveurs fraîches du plat.

This affinity is enhanced by the wine's over-ripe aromas which sublimate the smoky subtlety of the shellfish. *Virada* enhances the aromatic exuberance of the small mansengs harvested late in Jurançon. Jean-Marc Grussaute matures this wine wisely, retaining the exotic intensity of the grape and guaranteeing a frank and salty acidity.

On the palate, the wine carries the marine flavours far and wide and brings a lively sensation to the softness of the meadows, cockles and dams smoked in the woods of Château Lafaurie-Peyraguey. It is all a matter of contrast when the candied bouquet of the wine delicately takes care of the fresh flavours of the dish.



# Huître du Bassin d'Arcachon aux cèpes et châtaignes du Médoc

## *Oysters from Arcachon Basin with ceps and Médoc chestnuts*

THIBAUT SERVAS, chef à domicile itinérant (*Bordeaux 33*)

&

## Clos Linda, *Cuvée J'M* 2017, SAUTERNES

LUDOVIC LINDA

Dissimulé au cœur des Grands Crus Classés de Barsac, le *Clos Linda* est un outsider qui mérite que l'on s'y arrête. Ludovic Linda, bûcheron-élagueur de métier, hérite de 0,7 hectares en 2013 et décide de bâtir une micro-cuvée pour valoriser cette magnifique parcelle de Sémillon sur socle calcaire. Produit à moins de 600 bouteilles, *J'M* est un cru vibrant, tonique et rempli d'une gourmande addiction. En 2017, la pourriture noble signe une superbe aromatique marquée par le fruit de la passion, l'agrume frais, l'infusion de verveine et un moelleux harmonieux, confortable et aérien.

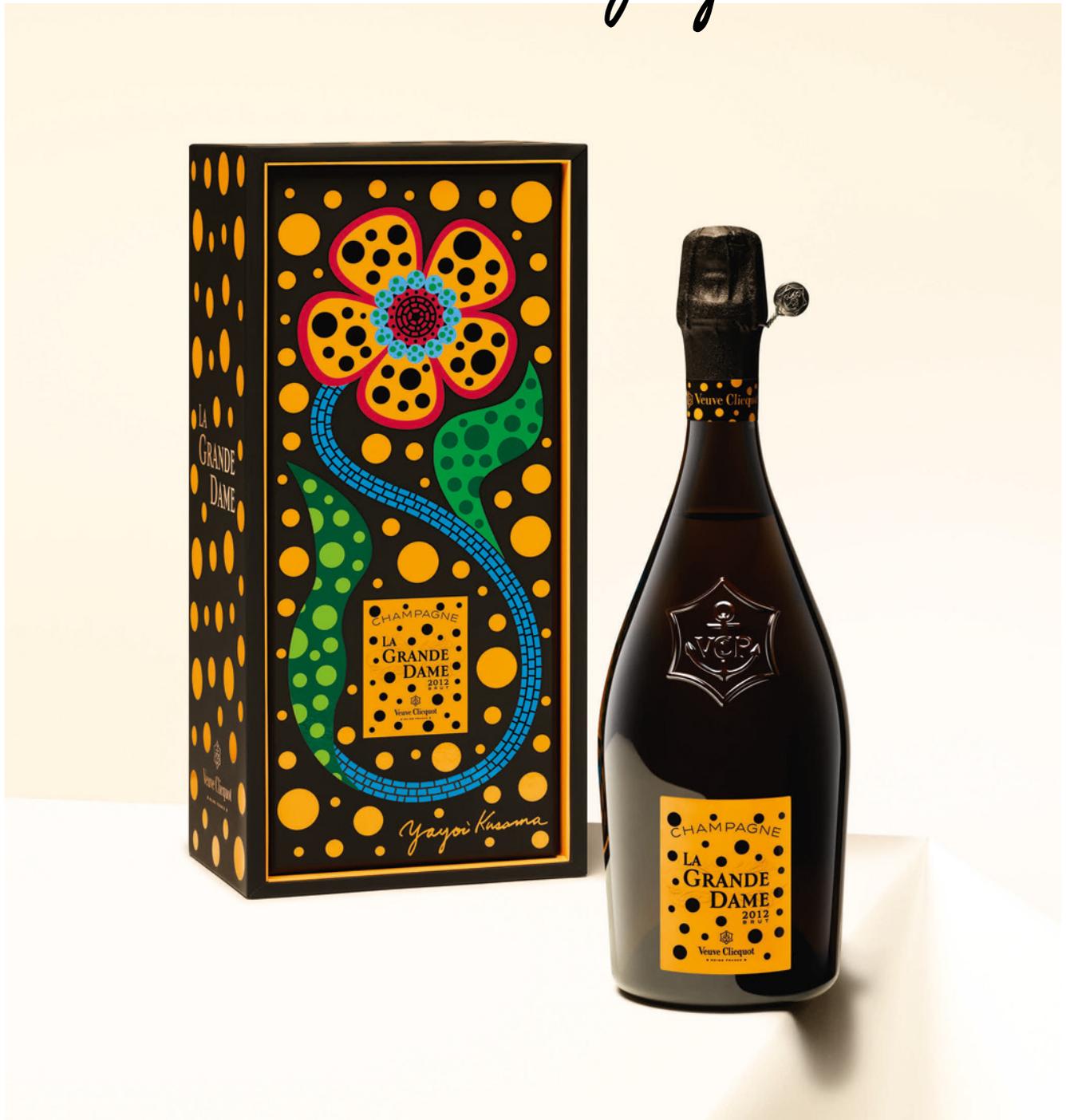
Le chef Thibaut Servas a imaginé une association de grande précision des produits de Gironde cet automne pour accommoder ce vin liquoreux. L'iodé des huîtres du Bassin d'Arcachon donne amoureusement le relais aux sensations grillées de la noisette et de la châtaigne du Médoc. Le cèpe est un élément charnière, un trait d'union savoureux qui souligne la précision du *Botrytis Cinerea*.

Hidden in the heart of the Grands Crus Classés of Barsac, *Clos Linda* is an outsider that deserves a look. Ludovic Linda, a woodcutter by profession, inherited 0.7 hectares in 2013 and decided to build a micro-cuvée to enhance this magnificent plot of Sémillon on a limestone base. Produced in less than 600 bottles, *J'M* is a vibrant, invigorating cru, full of a gourmet addiction. In 2017, the noble rot signs a superb aromatic bouquet marked by passion fruit, fresh citrus fruit, verbena infusion and a harmonious, comfortable and airy smoothness.

Chef Thibaut Servas has imagined a very precise combination of Gironde products this autumn to match this sweet wine. The iodised oysters from the Bassin d'Arcachon provide a loving relay to the roasted sensations of hazelnut and chestnut from the Médoc. The cep is a hinge element and a tasty link that underlines the precision of the *Botrytis Cinerea*.



IMAGINÉE PAR *Yayoi Kusama*



CHAMPAGNE

**LA GRANDE DAME**

*Veuve Clicquot*



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

# GOURMANDISES *de fêtes*

## « *Il était une fois* »

d'Eddie Benghanem,  
Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace

Bûche délicate au visage mystérieux, *Il était une fois* est l'incarnation de l'esprit de la Nature. Telle une cloche personnifiée, la sculpture en chocolat noir réalisée à la main est un écrin à croquer sous laquelle se révèle délicatement un gâteau de Noël aux saveurs enivrantes. Mousse légère à la vanille toastée, crème citron, praliné noisette et fleur de sel, biscuit macaron noisette, croustillant régressif.

A delicate log with a mysterious appearance, *Il était une fois* there was the embodiment of Nature's spirit. Like a personified bell, the handmade dark chocolate sculpture is a biting box under which a Christmas cake with heady flavours is delicately revealed. Light toasted vanilla mousse, lemon cream, hazelnut and fleur de sel praline, hazelnut macaroon biscuit, regressive crunch.

€74 pour 6 personnes

Sur commande 24h à l'avance au +33 1 30 84 55 55,  
du 1<sup>er</sup> décembre 2020 au 1<sup>er</sup> janvier 2021



© Ronan Le May

## Bûche « *Isatis* »

Yann Couvreur

Le Chef Pâtissier Yann Couvreur dévoile sa bûche de Noël : *Isatis*, le renard polaire. Composée d'un biscuit et croustillant pécan, le cœur de la bûche est complété d'un caramel vanille et sirop d'érable. Le dessert est également constitué d'un praliné pécan et d'une mousse vanille et sirop d'érable, le tout surmonté d'un sujet chocolat garni de praliné pécan.

Pastry Chef Yann Couvreur unveils his Christmas log: *Isatis*, the polar fox. Composed of a biscuit and crispy pecan, the heart of the log is completed with a vanilla caramel and maple syrup. The dessert also consists of a pecan praline and a vanilla and maple syrup mousse, topped with a chocolate subject with pecan praline.

€90 pour 6 personnes

Disponible dans toutes les boutiques Yann Couvreur ou en Click and Collect.

## *Bûche aux saveurs de la forêt*

**Julien Alvarez - Le Bristol Paris**

La forêt de Julien Alvarez a des parfums enchantés de crème légère infusée au bois de hêtre, une forêt de conte de fée au cœur de laquelle poussent des sablés croustillants à la fleur de sel et où les coques renferment de délicats crémeux vanille et brisures de marrons à la crème de châtaigne.

Julien Alvarez's forest has enchanting perfumes of light cream infused with beech wood, a fairytale forest at the heart of which grow crispy shortbread with fleur de sel and where the shells contain delicate vanilla cream and chestnut chips with chestnut cream.

€110 pour 6/8 personnes, édition limitée

Sur commande auprès du Café Antonia. Tel. : + 33 1 53 43 43 42



## « La bûche des vignes »

**Clément Boursiquot - Domaine de Verchant Hôtel & Spa**

Inspiré par le métier de son père ampélographe, Clément Boursiquot a créé *La bûche des vignes*. Ce parfait trompe-l'œil est pensé comme une déclinaison de fins chocolats, avec une ganache montée, un biscuit moelleux, une mousse au chocolat noir, un croustillant aux amandes et un sablé cacaoté avec, au cœur, un crémeux praliné des amandiers de Tintin de Béziers.

Inspired by his ampelographer father's craft, Clément Boursiquot created *La bûche des vignes*. This perfect trompe-l'oeil is designed as a variation of fine chocolates, with a ganache montée, a soft biscuit, a dark chocolate mousse, an almond crisp and a cocoa shortbread with, in the centre, a creamy praline from the almond trees of Tintin de Béziers.

€68 pour 6/8 personnes, édition limitée - Uniquement sur pré-commande à partir du 1<sup>er</sup> décembre.

Boutique : <https://boutique.domaineeverchant.com>

## « Pétales d'hiver »

**Jimmy Mornet - Park Hyatt Paris-Vendôme**

Cette bûche sans gluten marie à la perfection les saveurs exotiques de l'ananas avec les touches acidulées de la citronnelle et la délicatesse du thé blanc, le tout enveloppé dans un doux manteau de chocolat blanc velours.

This gluten-free log perfectly combines the exotic flavours of pineapple with the tangy hints of lemongrass and the delicacy of white tea, all wrapped in a soft, velvety white chocolate mantle.

€80 pour 6/8 personnes

En vente à l'hôtel à partir du 17 décembre.



***Bûche « Nuances »*****Benoît Charvet - Paul Bocuse**

Pour la première fois le restaurant gastronomique présente sa bûche de Noël. Cette création unique signée Benoît Charvet - Chef pâtissier exécutif et Champion du Monde des desserts glacés 2018, a été imaginée comme un hommage à Paul Bocuse et à sa fascination pour les arts aquarelles. Les arômes de la bûche honorent son goût pour les voyages : un mélange de noisette et de saveurs exotiques.

For the first time the gastronomic restaurant presents its Christmas log. This unique creation designed by Benoit Charvet - Executive Pastry Chef and 2018 World Champion of Frozen Desserts - was conceived as a tribute to Paul Bocuse and his fascination for the watercolour arts. The log aromas honour his taste for travel: a mix of hazelnut and exotic flavours.

€80 pour 6/8 personnes, édition limitée à 500 pièces .

Renseignements et commandes sur [www.bocuse.fr](http://www.bocuse.fr) ou +33 4 72 42 90 90

***« La Bûche » de Noël*****David Bizet – Peninsula Paris**

Cette bûche originale , réalisée sans gluten, se compose d'un socle croustillant à la vanille grillée et au sarrasin torréfié, d'un moelleux biscuit et d'une ganache vanille - chocolat blanc (très peu sucré), agrémentée d'une note végétale. Pour sublimer le tout, un cœur coulant kiwi - caviar offre une dégustation à la fois fruitée et iodée. .

This original log, made gluten-free, is composed of a crispy base with toasted vanilla and roasted buckwheat, a soft biscuit and a vanilla-white chocolate ganache (low sugar content), with a vegetal note. To sublimate the result, a flowing kiwi-caviar heart offers a tasting of both fruit and iodine.

*A déguster au sein des restaurants de l'hôtel The Peninsula Paris, du 18 décembre 2020 au 1<sup>er</sup> janvier 2021.*

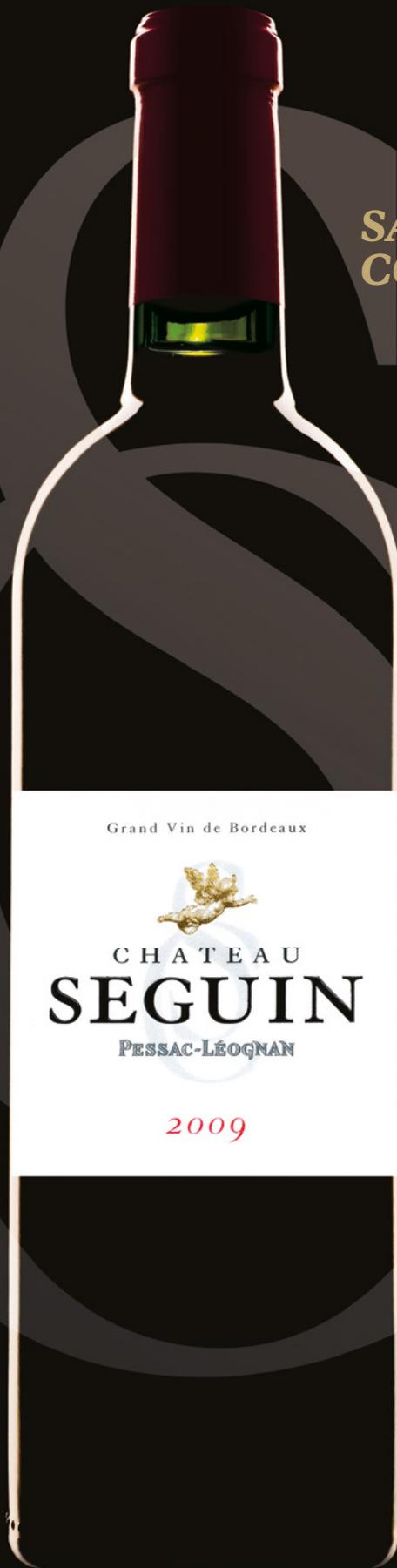
***Bûche Pure Miel : « la singulière »*****Cédric Grolet – Le Meurice**

Une mousse aérienne et délicatement parsemée de pollen dissimule un savant montage : couchées sur un croustillant miel et pollen, se trouvent une dacquoise et une meringue nappée de miel de forêt. Un gel citron au doux nectar de lavande apporte un peu de mâche grâce aux suprêmes et confits de citron qui le composent. Un gel de pollen aux saveurs puissantes et primitives vient compléter ce dessert élégant et résolument original.

An airy moss delicately sprinkled with pollen conceals a clever assembly: lying on a crispy honey and pollen base are a dacquoise and a meringue topped with forest honey. A lemon gel with sweet lavender nectar brings a some chew thanks to the lemon supremes and candied lemons that compose it. A pollen gel with powerful and primitive flavours completes this elegant and resolutely original dessert.

*A emporter du 15 au 27 décembre 2020 à La Pâtisserie du Meurice, commander sur [www.dorchestercollection.com](http://www.dorchestercollection.com)*





**SANS  
CONCESSION**

**CHÂTEAU SEGUIN 2009**

Noté 17  
par Bettane & Desseauve  
« *Révélation de l'année.* »

Noté 91-93  
par Robert Parker  
« *Le meilleur vin jamais produit  
sur cette propriété.* »

**CHÂTEAU SEGUIN 2012**

Noté 16,5  
Par Jancis Robinson  
« *Thick and sweet a sort of  
left bank Pomerol!* »

Le second vin,

**L'ANGELOT DE SEGUIN 2012,**

par le Guide RVF des meilleurs vins  
de France

« *... très agréable fruité, dans  
un style tendre et séducteur,  
agrémenté par un boisé équilibré* »

**[www.chateauseguin.com](http://www.chateauseguin.com)**

### « La Couronne aux épices de Noël »

Nicolas Guerico – Hôtel Lutetia Paris rive gauche

Une mousse au citron aussi légère qu'un nuage alliée à un caramel coulant aux épices de Noël, le tout couronné de vanille de Madagascar. S'y ajoute un biscuit moelleux au caramel, un croustillant citron-cannelle, une ganache pralinée aux épices et des copeaux de chocolat noir. Un socle ajouré en chocolat 64 % Manjari, abritant une élégante lumière finit de mettre en valeur cette bûche, subtilement décorée par de petites boules de Noël au chocolat blanc.

A lemon mousse as light as a cloud combined with a flowing caramel with Christmas spices, all crowned with Madagascar vanilla. Add a soft caramel biscuit, a crunchy lemon-cinnamon, a spicy praline ganache and shavings of dark chocolate. An openwork base made of 64% Manjari chocolate, sheltering an elegant light finishes off this log, subtly decorated with small white chocolate Christmas baubles.

€85 - Disponible sur réservation par téléphone au +33 1 49 54 46 00 à partir du 1<sup>er</sup> décembre



### « Galette Ispahan »

Pierre Hermé et Philippe Baudelocque

Pour l'épiphanie, Pierre Hermé propose une galette qui nous plonge dans l'univers unique et magique de l'association de saveurs fétiches de la Maison : Ispahan. On retrouve dans la crème d'amande les saveurs douces de la rose qui répondent à celles du litchi, twistées par la vivacité de la framboise. Ici, Pierre Hermé poursuit sa collaboration avec l'artiste Philippe Baudelocque, qui imagine trois fèves au motif unique, sur le thème des « Féeries Célestes ».

For the epiphany, Pierre Hermé proposes a cake that plunges us into the unique and magical world of the House's fetish flavour combination: Ispahan. In the almond cream, we find the sweet flavours of the rose that match those of the lychee, twisted by the liveliness of the raspberry. Here, Pierre Hermé continues his collaboration with the artist Philippe Baudelocque, who has created three beans with a unique motif, on the theme of "Féeries Célestes".

€35 pour 4 personnes • €56 pour 8 personnes  
• €72 pour 12 personnes



\*Note de la rédaction : En raison de l'épidémie de Covid-19 nous vous conseillons de vérifier directement auprès des différents établissements les moyens mis en place pour vous permettre de retirer vos commandes en toute sécurité.

\*Note from the editor : Due to the Covid-19 epidemic, we advise you to check directly with the various establishments the means put in place to allow you to collect your orders safely.

*NE  
SERAIT-CE  
QU'UNE FOIS  
DANS  
VOTRE  
VIE*



TAITTINGER

# COMTES DE CHAMPAGNE

GRANDS CRUS | BLANC DE BLANCS

2008

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

# Accords *cacaotés*

## *Cocoa pairings*

Substance fascinante, le cacao initie de voluptueuses sensations de par le monde aujourd'hui et depuis des millénaires. Le cacaotier, à l'état sauvage, était déjà présent en Amérique du Sud 4000 ans A.V.-J.C. L'Occident a dû attendre jusqu'à la Renaissance et le retour des Conquistadores espagnols pour l'entrapercevoir. Le cacao s'envisage alors en boisson revigorante. Aujourd'hui, de la fève à la tablette, l'or brun enthousiasme les palais. Indéniablement, il concerne les chefs, les bartenders, les sommeliers. Sa palette organoleptique s'enrichit au gré de ses provenances, en directe connexion avec les terroirs.

Cocoa, is a fascinating substance that has created voluptuous sensations all over the modern world and for thousands of years. The cacao tree, in its wild state, was already present in South America 4000 years ago BC. The West had to wait until the Renaissance and the return of the Spanish Conquistadores to catch a glimpse of it. Cocoa then became an invigorating drink. Today, from the bean to the chocolate bar, brown gold delights the palate. Undeniably, it concerns chefs, bartenders and sommeliers. Its organoleptic palette is enriched according to its origins, in direct connection with the terroirs.

Entre chocolatiers, Chefs pâtissiers et autres dompteurs de substances, les considérations divergent. Carl Marletti, Chef pâtissier, titille sa créativité avec *Désir*. Il en a travaillé les textures, s'ingéniant à alterner crémeux (chocolat et crème anglaise) et biscuit. Des fragments de riz soufflé et de chocolat intensifient les contrastes. Son chocolat de couverture provient de Madagascar. Son soyeux accentue la suavité du dessert. A envisager avec le *Champagne AR Lenoble, Extra-brut* et ses fragrances florales, sa minéralité, ses notes de fruits torréfiés. *Le Hibiki* de Suntory parachève également la dégustation par ses fleurs blanches, son tabac blond, ses épices (poivre, cardamome).

Akira Takahashi, Chef pâtissier du restaurant Les Climats, se distingue avec *Fèves Cacao et Tonka*. Il a opté pour un Manjari de Madagascar. A 64 % de cacao, le chocolat oscille entre les notes de fruits rouges et de fruits secs torréfiés. Ce chocolat a été élaboré par Valrhona en 1990 sur une base de Grand Cru de Terroir. Ce crémeux infusé de cacao et tonka, pépites de noix de pécan et crème glacée au café joue des nuances organoleptiques et des textures, soyeuses et craquantes. La glace s'oppose au crémeux, les différentes températures extrapolant les perceptions. A l'origine de l'inspiration un café au lait, avec son amertume, les paradoxes entre café et lait. Francesco Cosci, Chef sommelier du restaurant envisage cette friandise chocolatée avec le Mâcon Pierreclos, rosé moelleux, 100 % gamay botrytisé, *Domaine Jambon 2003*. Le *Rhum XO transat*, Maison Jacoulot, rhum de Martinique vieilli en fûts de Bourgogne lui paraît une autre option. Ce rhum a voyagé en deçà de l'Atlantique venant parachever son affinage dans des fûts de grands crus blancs de Bourgogne.

En amont, les producteurs de cacao initient de nouveaux essais en corrélation avec le terroir. Arnaud Stengel célèbre le cacao du Mekong. Il élabore des partenariats avec des producteurs et procède sur place à la fermentation des fèves. Il revendique un chocolat d'origine, choisit les fèves avec un fort taux de Brix, favorise des fermentations avec le rachis afin d'accroître le potentiel organoleptique. Les fèves retranscrivent des accents de fleurs, de café, de bois sec avec une certaine puissance. Depuis quelques années, il projette de les faire fermenter dans des barriques de gewurztraminer vendanges tardives d'André Ostertag. Le procédé est toujours en cours et devrait captiver les papilles. Ses éditions limitées de tablette fascinent.

L'entreprise Kuyay est une unité de production familiale située au Pérou, région d'Amazonas. Jhonatan et Caroline Reyna ont initié cette plantation il y a 15 ans en élaborant un jardin clonal à partir des cacaotiers aux divers profils organoleptiques originaires d'Amazonie. Les fèves dévoilent des notes de fruits rouges (groseille, framboise, bigarreaux), de parfums de sous-bois délicatement fermentaires. Le cacao en poudre croit en délicatesse.

Les infusions des deux Maisons sont une invite gustative, chacune conservant les typicités de la fève, développant une subtilité et des saveurs proches du cognac.



Kuyay récolte



Carl Marletti



Désir de Carl Marletti





Akira Takahashi



Fèves, Cacao et Tonka de Akira Takahashi



Arnaud Stengel



Considerations diverge between chocolate makers, pastry chefs and other substance tamers. Carl Marletti, Pastry Chef, tickles his creativity with *Désir*. He has worked on the textures, making an effort to alternate creamy (chocolate and custard) and biscuit. Fragments of puffed rice and chocolate accentuate the contrasts. His cover chocolate comes from Madagascar. Its silkiness accentuates the sweetness of the dessert. To be considered with *Champagne AR Lenoble, Extra-brut* with its floral fragrances, its minerality, its notes of roasted fruits. The *Hibiki* de Suntory also completes the tasting with its white flowers, blond tobacco and spices (pepper, cardamom).

Akira Takahashi, Pastry Chef of the restaurant Les Climats, distinguishes himself with *Fèves, Cacao et Tonka*. He has opted for a Manjari from Madagascar. The chocolate is made of 64% cocoa and varies between notes of red fruit and roasted dried fruit. This chocolate was elaborated by Valrhona in 1990 on a Grand Cru de Terroir basis. This creamy infusion infused with cocoa and tonka, pecan nut nuggets and coffee ice cream plays on organoleptic nuances and textures, silky and crunchy. The ice cream contrasts with the creamy, with the different temperatures extrapolating perceptions. At the origin of the inspiration is a coffee with milk, with its bitterness, the paradoxes between coffee and milk. Francesco Cosci, the restaurant's Head Sommelier considers this chocolatey delicacy with the Mâcon Pierreclos, a mellow rosé, 100% botrytised gamay, *Domaine Jambon 2003*. The *XO Rhum transat*, Maison Jacoulot, Martinique rum aged in burgundy barrels seems another option to him. This rum has travelled across the Atlantic to complete its maturing process in barrels of great white burgundian vintages.

Cocoa producers initiate new trials upstream in correlation with the terroir. Arnaud Stengel celebrates Mekong cocoa. He develops partnerships with producers and carries out the fermentation of the beans on site. He claims a native chocolate, chooses beans with a high Brix content, promotes fermentation with the rachis in order to increase the organoleptic potential. The beans have a certain power to convey floral, coffee and dry wood accents. For several years, he has been planning to ferment them in barrels of André Ostertag's late harvest gewurztraminer. The process is still in progress and should captivate the palate. His limited tablet editions are fascinating.

The Kuyay company is a family production unit located in Peru, Amazonas region. Jhonatan and Caroline Reyna initiated this plantation 15 years ago by creating a clonal garden from cocoa trees with different organoleptic profiles from the Amazon. The beans reveal notes of red fruits (redcurrant, raspberry, cherries), and the scents of delicately fermented undergrowth. The cocoa powder grows in delicacy.

The infusions of the two Houses are an invitation to taste, each retaining the typical characteristics of the bean, developing a subtlety and flavours close to those of Cognac.

Sofia Lafaye

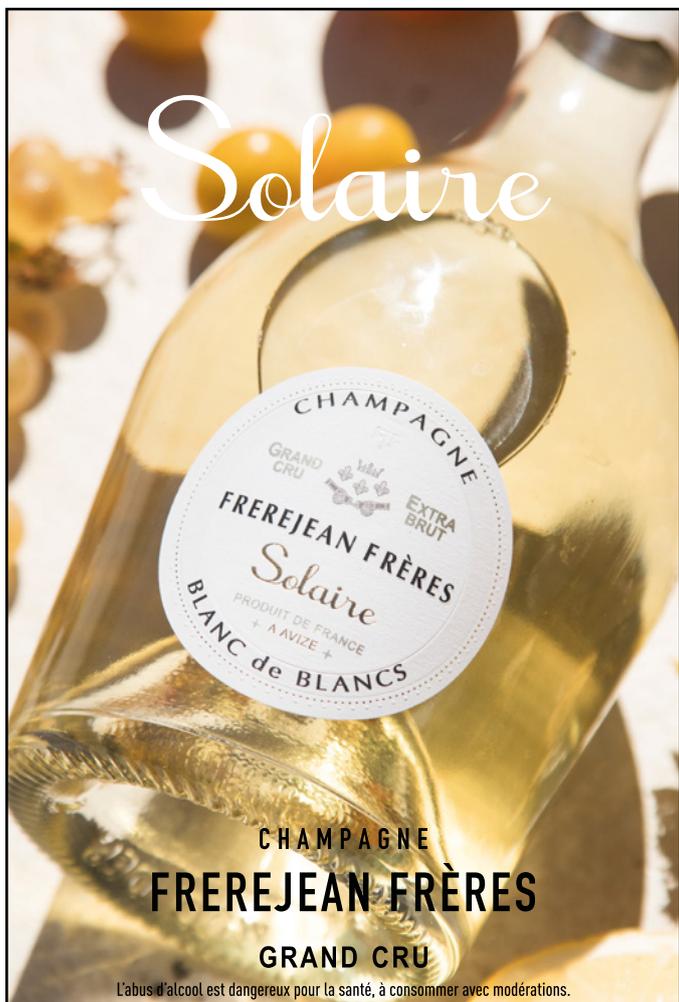


# CHAMPAGNE JEAN HU

LA SOIF DE VIVRE,  
L'APPÉTIT D'APPRENDRE

Retrouvez nos grands vins de Champagne  
sur notre e-boutique:

[www.champagnejeanhu.fr](http://www.champagnejeanhu.fr)



# LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

## SALON DIGITAL

### MILLÉSIME BIO 2021 MAINTENU DANS UN FORMAT DIGITAL

Au regard du contexte sanitaire actuel, l'édition 2021 du salon Millésime Bio a été repensée dans un format digital. Une démarche inédite pour la filière et un pari engagé pour permettre aux professionnels du secteur de pouvoir compter sur ce rendez-vous business incontournable de début d'année. Les dates restent inchangées : le salon aura lieu du 25 au 27 janvier prochain.

**Millésime Bio 2021 kept in a digital format** || Given the current health context, the 2021 edition of the Millésime Bio trade fair has been redesigned in a digital format.

This is a new approach for the sector and a commitment to enable professionals in the sector to be able to count on this essential business meeting at the beginning of the year. The dates remain unchanged: the show will take place from 25 to 27 January 2021.

[www.millesime-bio.com](http://www.millesime-bio.com)



## DEUXIÈME ÉDITION

### CIDREXPO

FÉVRIER 2021  
06 | 07 GRAND PUBLIC  
| 08 PROFESSIONNELS

LE WIP | COLOMBELLES  
CAEN | NORMANDIE

# CidrExpo

SALON INTERNATIONAL DES CIDRES

Cidre | Cider | Sidra | Apfletwein | Cidre pression | Extra-brut | Cidre de glace | Poirés...

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. [www.cidrexpo.com](http://www.cidrexpo.com)

Avec le soutien de Un événement

## NOUVEAU CALENDRIER

### Vinexposium 2021

Compte tenu de l'évolution du contexte sanitaire et en concertation avec les représentants de la filière, Vinexposium adapte son calendrier 2021 et déplace Wine Paris & Vinexpo Paris du 14 au 16 juin 2021. WOW! Meetings, deux jours de rendez-vous d'affaires dédiés à la communauté internationale des vins bio, auront également lieu en juin. Vinexpo New York, Vinexpo Hong Kong et Vinexpo Bordeaux sont, quant à eux, reportés à 2022.

## VINEXPOSIUM.

Considering the changing health situation and in consultation with representatives industry, Vinexposium is adapting its calendar for 2021 and is moving Wine Paris & Vinexpo Paris from 14 to 16 June 2021. WOW! Meetings, two days of business meetings dedicated to the international organic wine community, will also take place in June. Vinexpo New York, Vinexpo Hong Kong and Vinexpo Bordeaux are postponed to 2022.

[www.vinexposium.com](http://www.vinexposium.com)

Faire connaître au plus grand nombre l'incroyable effervescence qui anime la planète cidre de par le monde, tel est le moteur de CidrExpo. Cette effervescence se traduit en diversité d'origines, de terroirs, de goûts et de formats de présentation. Après avoir connu un formidable engouement pour sa première édition en février 2020, CidrExpo, premier salon international des Cidres en France, mitonne son retour pour les 6, 7 et 8 février 2021.

CidrExpo's driving force is to introduce as many people as possible to the incredible effervescence that animates the cider planet throughout the world. This effervescence can be seen in the wide origins variety, terroirs, tastes and presentation formats. After a tremendous craze for its first edition in February 2020, CidrExpo, France's leading international cider exhibition, is back for 6, 7 and 8 February 2021.

[www.cidrexpo.com](http://www.cidrexpo.com)

# 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.



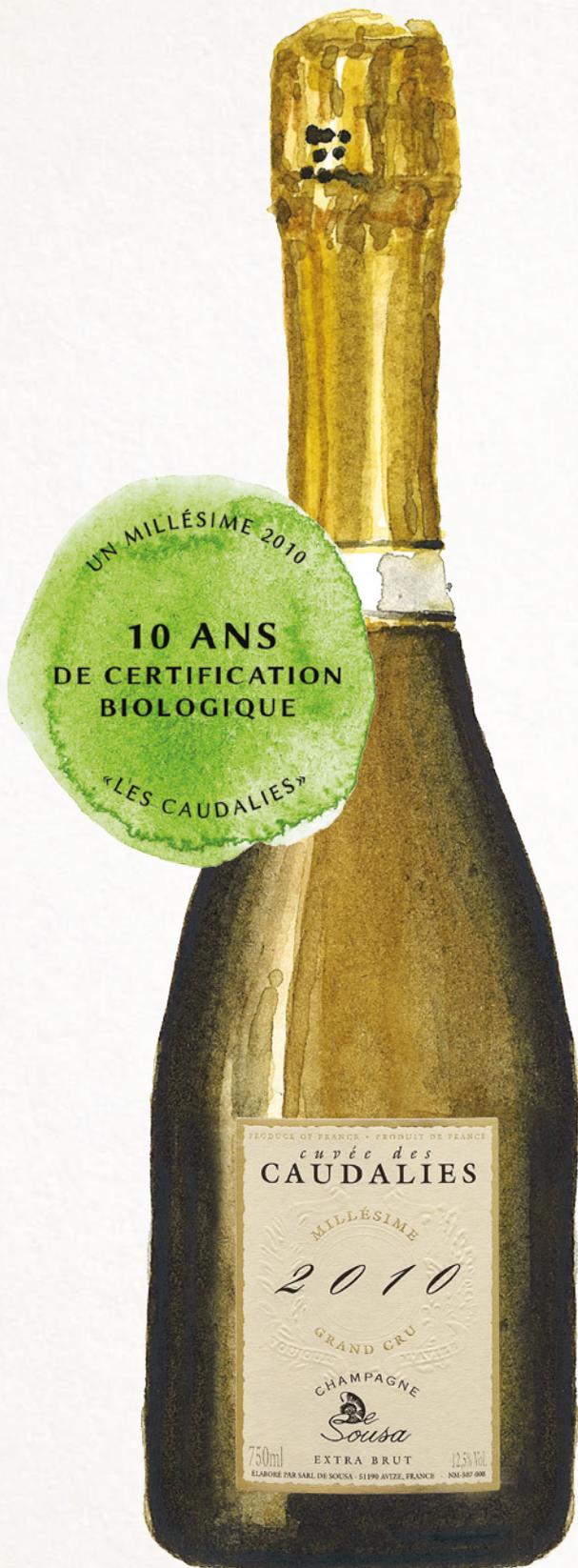
CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

8 bis lieu dit Peymouton Sud, 33 330 Saint-Christophe des Bardes

[WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR](http://WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR)



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



CHAMPAGNE

*De Sousa*

*à Avize*

**POUR CÉLÉBRER  
SES 10 ANS  
DE CERTIFICATION,  
LE MILLÉSIME 2010  
DE LA CUVÉE  
«LES CAUDALIES»  
SE FAIT ICI SYMBOLE  
DE LA PHILOSOPHIE  
DE SOUSA.**

---

**CHAMPAGNE DE SOUSA**

12 Place Léon Bourgeois - 51190 Avize  
Tél. : +33 (0)3 26 57 53 29 - Fax : +33 (0)3 26 52 30 64  
[contact@champagnedesousa.com](mailto:contact@champagnedesousa.com) - [www.champagnedesousa.com](http://www.champagnedesousa.com)



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