



Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM  

CHÂTEAU MONTLABERT

L'émotion du temps et de la terre



WINE TOUR

**RAIMONDS
TOMSONS**

EN BORDELAIS
ET EN PROVENCE



ENTRETIENS

Rencontres avec

**NELSON
CHOW**



Inside
Montlabert





Dear Pebbles

The unprecedented collection from the cellars of Château Ducru-Beaucaillou
1887 - 2023



SUNDAY 23, JUNE 2024, 10 AM & 2 PM

AUCTION AT THE ESTATE

Château Ducru-Beaucaillou, 33250 Saint-Julien, Médoc, France



EN COUVERTURE

2 ÉDITOS

6 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 6 Monde
- 8 France
- 17 Pleins feux sur... Emanuele Balestra
- 20 Paroles d'experts... Stéphane Derenoncourt

22 SHOPPING

25 ACTUALITÉS

- 25 Primeurs 2023
- 32 - Alliance des Récoltants
- 35 Palmarès des 41° Vinalies® France
- 36 Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg 26° édition
- 39 48° édition du Challenge International du Vin
- 41 Inauguration de la Maison des Vins Charentais à Cognac
- 42 Fête du Bontemps 2024 au Château Guiraud

44 SALON SOMMELIERS INTERNATIONAL MEET THE PROS

Plus de 200 dégustateurs professionnels à l'Intercontinental Bordeaux Le Grand Hôtel

65 MASTERCLASS

Champagne de Vignerons

69 DÉGUSTATIONS DE RAIMONDS TOMSONS

Impressions du Meilleur Sommelier du Monde et d'Europe-Afrique ASI

SommelierS INTERNATIONAL
N°183

SOMMAIRE

74 WINE TOUR : RAIMONDS TOMSONS DANS LE BORDELAIS

- 74 Château Quintus
- 76 Château Grand Corbin
- 78 Château Croix de Labrie
- 80 Château Trotte-Vieille
- 82 Château Angelus
- 84 Château Montlbert
- 86 Château la Gaffelière
- 88 Château Pavie
- 90 Château Capet-Guillier
- 92 Château Petit Val
- 94 Château Lartean
- 96 Château Clarisse
- 98 *Carnet de route*

- 106 Château Le Gay
- 108 Château Petit-Village
- 110 Château Moncets & Château Chambrun
- 112 Château La Fleur de Boüard
- 114 *Carnet de route*

- 118 Château Saint-Pierre
- 120 Château Ducru-Beaucaillou
- 122 Château Duplessis
- 124 Barton & Guestier
- 126 Château Tronquoy
- 128 Domaines Perrodo
- 130 Château Calon Ségur
- 132 Château Haut-Batailley
- 134 *Carnet de route*

- 140 Château Haut-Bailly
- 142 Domaine de Chevalier
- 144 Château Haut-Bacalan
- 146 Château Bastor-Lamontagne
- 148 Château d'Arche
- 150 Château Maison Noble Saint-Martin
- 152 *Carnet de route*

156 WINE TOUR : RAIMONDS TOMSONS EN PROVENCE

- 156 Château La Gondonne
- 158 Château Romanin
- 160 Domaine de Terrebrune
- 163 Château Romassan
- 166 Château de la Galinière
- 168 Château Sainte Marguerite
- 170 Vignoble Torpez
- 172 *Carnet de route*

177 FOCUS

- 177 Château Cantemerle
- 179 Maison Lehmann
- 181 Champagne Philipponnat
- 183 Champagne Brimontcourt

185 VIGNOBLES DU MONDE

- 185 États-Unis : North Fork of Long Island

189 SPIRITUEUX ET AUTRES NECTARS

- 189 Entretiens avec Nelson Chow, président des sommeliers de Chine et Hong Kong
- 194 Alcools de la Corée du Sud
- 197 Terroirs distillers : Khêmeia Single Malt Whisky
- 198 Rhum Belami
- 201 Monastic

202 GASTRONOMIE

Accord mets & vin

204 ESCAPADE

Hôtel Le Cep*****

206 LE BLOG



ÉDITO

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

Si

SommelierS INTERNATIONAL

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

RÉDACTION ET TRADUCTION
Sandy BÉNARD-RAVOISIER

MISE EN PAGE
Stéphane PAILLER

**ONT COLLABORÉ
À CE NUMÉRO :**
Association de la
Sommellerie Internationale
Union de la
Sommellerie Française
François BAUDET
Adrien CASCIO
Henry CLEMENS
Florence CORBALAN
Stéphane DERENONCOURT
Alicia DOREY
Aurélien FOUCAULT
Xavier LACOMBE
Jérémy MARTIN
Fabrice SOMMIER
Raimonds TOMSONS

SITE WEB
www.sommeliers-international.com

DISTRIBUTION
MLP



CHÂTEAU
LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Donner le meilleur... A l'image des athlètes des jeux olympiques, qui se dérouleront à Paris du 26 juillet au 11 août, cette maxime pourrait refléter l'état d'esprit des vignerons qui, chaque jour, travaillent ardemment à l'élaboration de cuvées d'exception. Pourtant pas épargnés par des conditions climatiques peu clémentes, c'est avec le cœur et avec passion qu'ils nous offrent des millésimes toujours plein de surprises. Une diversité que nous avons pu apprécier lors du Salon SommelierS International Meet the Pro, organisé fin mars à l'Intercontinental Bordeaux Grand Hôtel. Vous trouverez d'ailleurs dans ce numéro les avis des professionnels présents. Comme vous le découvrirez dans notre dossier *Primeurs*, le millésime 2023 dans le Bordelais n'est pas en reste et propose à son tour des cuvées au caractère bien affirmé.

Donner le meilleur s'applique aussi, bien entendu, à nos sommeliers, toujours décidés à braver l'inconnu pour faire découvrir à leur clientèle de nouvelles pépites, mais aussi toujours prêts à se confronter à eux-mêmes lors de concours ou bootcamp. Des compétitions toujours plus poussées, qui révèlent en chacun des compétences incroyables. C'est le talent de deux de ces sommeliers que nous avons une nouvelle fois mis en avant dans ce numéro. Tout d'abord Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023 et Meilleur Sommelier d'Europe-Afrique ASI 2017, lors de Wine Tour dans le Bordelais et en Provence. Puis, profitez de l'expertise de Nelson Chow, Président des Sommeliers de Chine et Hong Kong, qui s'attelle à la dégustation de cognacs, armagnacs, eau-de-vie, calvados et bières. Pour une touche internationale, comme un avant-goût de vacances, nous vous invitons à découvrir les vignes de Long Island, terroir à grands blancs.

Nous vous souhaitons une bonne lecture... *Amitié, respect et excellence !*



Striving for excellence... Just like Olympic athletes gearing up for the games in Paris from July 26th to August 11th, this maxim could encapsulate the mindset of winemakers who tirelessly craft exceptional cuvées every day. Despite facing challenging weather conditions, they offer vintages full of surprises with heart and passion. We witnessed this diversity at the SommelierS International Meet the Pro event held at the Intercontinental Bordeaux Grand Hotel at the end of March, with insights from attending professionals featured in this issue. As you'll discover in our *Primeurs* dossier, the 2023 vintage in Bordeaux continues this trend, presenting distinctive cuvées.

Striving for excellence also applies, of course, to our sommeliers, always eager to explore the unknown and introduce their clientele to new gems, while also pushing themselves in competitions or bootcamps. These increasingly intense competitions showcase incredible skills. In this issue, we highlight the talent of two such sommeliers. Firstly, Raimonds Tomsons, ASI Best Sommelier of the World 2023 and ASI Best Sommelier of Europe-Africa 2017, exploring the wines of Bordeaux and Provence during two Wine Tour. Secondly, benefit from the expertise of Nelson Chow, President of the Sommeliers of China and Hong Kong, as he delves into tasting cognacs, armagnacs, eaux-de-vie, calvados, and beers. For an international touch, akin to a holiday preview, we invite you to explore the vineyards of Long Island, renowned for their great white wines.

Wishing you enjoyable reading ... *Friendship, respect, and excellence!*

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

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





ÉDITO

Fabrice Sommier
Président de l'Union
de la Sommellerie Française
*President of the Union
de la Sommellerie Française*



Florent Martin
Secrétaire général



Caroline Furtoss
Secrétaire adjointe



Xavier Thuizat
Trésorier général



Frédéric Devautour
Trésorier adjoint

La devise olympique composée des quatre mots latins « Citius, Altius, Fortius – Communiter », dont la traduction officielle est « Plus vite, plus haut, plus fort – Ensemble » me plaît beaucoup. J'aime l'idée de la calquer comme base line sous le logo de notre association.

Même si la sommellerie française est reconnue dans le monde entier pour son excellence et son savoir-faire, elle doit perfectionner son art et expertise avec une encore plus grande ouverture d'esprit. C'est pour cela que j'ai souhaité de vrais rapprochements avec les barmen, œnologues et cavistes.

La connaissance unique et approfondie des différentes régions viticoles du monde ne suffit plus et depuis bien longtemps. La mise en place de Bootcamp pour l'équipe de France de Sommellerie permet de proposer aux différents candidats aux concours internationaux un programme d'entraînements et de rencontres dignes des meilleurs athlètes. Nous revenons de Belgrade où nous avons pu travailler, découvrir et partager. Merci à Dejan Zivkoski pour son accueil et sa gentillesse ainsi qu'à l'ensemble de l'association des sommeliers de Serbie.

La fête de la Sommellerie battra son plein autour de l'arc Alpin en juin, avec un magnifique programme proposé par l'association des sommeliers de Savoie. La jeunesse, sous l'égide de sa commission et du bureau national, organise le premier « Young Somm' Festival » en octobre prochain. Ce projet doit devenir pérenne et annuel.

Quel bonheur de voir cette jeunesse prendre conscience et assumer avec ses propres codes son rôle dans les enjeux et valeurs de notre profession.

La sommellerie française doit également évoluer avec son temps. Vous le savez parfaitement, les sommeliers d'aujourd'hui ne se limitent plus seulement au vin, mais sont également compétents dans d'autres domaines tels que les spiritueux, les cocktails, les eaux, thés et cafés.

Nous sommes aussi les ambassadeurs d'un vignoble qui a de plus en plus besoin de notre soutien.

Nous devons être constamment à la recherche de nouvelles tendances, de nouvelles découvertes et façons de surprendre nos clients, tout en sachant préserver notre identité et héritage culturel.

La sommellerie est bien plus qu'un simple métier, c'est un art dans l'art de vivre à la Française, qui reste le fruit d'une longue tradition transmise de génération en génération.

Après une première année intense, et le travail extraordinaire du bureau et des commissions autour de moi, je ne peux que vous remercier de votre soutien indéfectible qui nous pousse tous à être encore meilleur.

The Olympic motto composed of the four Latin words "Citius, Altius, Fortius – Communiter", whose official translation is «Faster, Higher, Stronger – Together», greatly appeals to me. I like the idea of incorporating it as the baseline under the logo of our association.

Even though French sommellerie is recognized worldwide for its excellence and expertise, it must refine its art and expertise with an even greater open-mindedness. That's why I've sought genuine collaborations with bartenders, oenologists, and wine merchants.

The unique and in-depth knowledge of the various wine regions of the world is no longer sufficient, and hasn't been for a long time. The establishment of Bootcamps for the French Sommellerie team allows us to offer candidates for international competitions a training and networking program worthy of the best athletes. We've just returned from Belgrade where we had the opportunity to work, discover, and share. Thanks to Dejan Zivkoski for his hospitality and kindness, as well as to the entire Serbian Sommeliers Association.

The Sommellerie celebration will be in full swing around the Alpine arc in June, with a magnificent program offered by the Sommeliers Association of Savoie. The youth, under the auspices of its commission and the national office, is organizing the first "Young Somm' Festival" next October. This project should become permanent and annual.

How wonderful it is to see this youth become aware and embrace, with their own codes, their role in the challenges and values of our profession. French sommellerie must also evolve with the times. As you well know, today's sommeliers are not limited to wine alone but are also competent in other areas such as spirits, cocktails, waters, teas, and coffees.

We are also ambassadors of vineyards that increasingly need our support. We must constantly seek new trends, discoveries, and ways to surprise our customers while preserving our identity and cultural heritage. Sommellerie is much more than just a profession; it's an art within the art of French living, which remains the result of a long tradition passed down from generation to generation.

After an intense first year, and the extraordinary work of the office and commissions around me, I can only thank you for your unwavering support that drives us all to be even better.





Autour du Prince Albert II, les membres du bureau de l'ASI et ceux de l'association monégasque.

ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE **ACCUEIL PRINCIER POUR FÊTER LE 55^E ANNIVERSAIRE**

Réunis à Monaco, les délégués ont vécu trois jours exceptionnels et célébré le titre de président d'honneur remis à Giuseppe Vaccarini et Shinya Tasaki.

Rarement un chef d'état a marqué par sa présence l'ouverture d'une assemblée générale de l'ASI. Ce fut le cas en Principauté de Monaco où le Prince Albert II a répondu favorablement à l'invitation de l'Association monégasque des sommeliers présidée par Dominique Milardi. Le premier temps fort d'un séjour marquant le 55^e anniversaire de l'organisation internationale qui poursuit avec régularité son développement en Asie, Amérique latine, Afrique et Moyen-Orient.

En attendant d'autres retrouvailles fixées à Belgrade, du 10 au 15 novembre prochain, pour une nouvelle édition du concours Europe-Asie, ce sont deux maillons essentiels de l'ASI qui ont été mis à l'honneur. Giuseppe Vaccarini et Shinya Tasaki ont reçu le titre de président d'honneur, une manière de saluer leur action passée et actuelle au service de la sommellerie. Des professionnels dont les noms apparaissent au palmarès des épreuves intercontinentales. L'Italien ayant remporté le concours international des échansons en 1978 et le Japonais le Meilleur Sommelier du Monde ASI en 1995.

Un autre talent fut mis en exergue et c'est de l'autre côté de la frontière, sur ses terres de Ligurie, que l'Italien Piero Sattanino, vainqueur à Milan du concours 1971, a reçu l'hommage de ses pairs au cours d'une journée concluant l'assemblée 2024.

Le rendez-vous pour la prochaine assemblée est fixé en 2025 en Afrique du Sud. Une année qui sera chargée pour le comité technique et les candidats puisque se disputeront alors les concours du Meilleur Sommelier des Amériques et celui d'Asie-Océanie.

Association de la Sommellerie Internationale: Royal welcome to celebrate the 55th anniversary || *Gathered in Monaco, delegates experienced three exceptional days and celebrated the honorary presidency bestowed upon Giuseppe Vaccarini and Shinya Tasaki.*

Rarely does a head of state mark the opening of a general assembly of the Association de la Sommellerie Internationale with their presence. This was the case in the Principality of Monaco where Prince Albert II responded favorably to the invitation from the Monegasque Sommeliers Association presided over by Dominique Milardi. It was the first highlight of a stay marking the 55th anniversary of the international organization, which continues to steadily expand its presence in Asia, Latin America, Africa, and the Middle East.

Awaiting further reunions set for Belgrade, from November 10th to 15th of this year, for a new edition of the Europe-Asia competition, two essential pillars of the Association de la Sommellerie Internationale were honored. Giuseppe Vaccarini and Shinya Tasaki were bestowed the title of honorary president, a way to salute their past and current contributions to the sommelier profession. These are professionals whose names appear on the list of intercontinental competition winners. The Italian won the international butler competition in 1978, and the Japanese won the ASI Best Sommelier of the World in 1995.

Another talent was highlighted, and it was on the other side of the border, in his native Liguria, that the Italian Piero Sattanino, winner of the 1971 Milan competition, received the tribute from his peers during a day concluding the 2024 assembly.

The rendezvous for the next assembly is set for 2025 in South Africa. It will be a busy year for the technical committee and the candidates as the competitions for the Best Sommelier of the Americas and Asia-Oceania will take place.

Text and photos : Jérémy Martin



Sous les yeux de William Wouters et Dominique Milardi, Giuseppe Vaccarini a remercié l'ASI et le Prince Albert II pour la remise du titre de président d'honneur de l'ASI.



Entourant Eric Straumann, maire de Colmar, les délégués de l'UDSF réunis à l'issue de l'assemblée générale.

L'UDSF S'EST RÉUNIE EN ASSEMBLÉE GÉNÉRALE À COLMAR

DÉVELOPPER, DYNAMISER ET RASSEMBLER

Alors qu'il achevait sa première année de mandat à la présidence, Fabrice Sommier a souligné les axes de travail qui le mobilisent lui, son équipe et l'ensemble des adhérents.

L'Alsace a affiché une nouvelle fois son sens de l'accueil pour recevoir les délégués des différentes associations régionales qui composent l'Union de la Sommelierie Française. Un cocktail de convivialité, avec une soirée dans le cadre prestigieux du château de Kientzheim où siège la confrérie Saint-Etienne, et de sérieux, lors de la tenue de l'assemblée générale à Colmar.

Fabrice Sommier et son équipe ont pu dresser le bilan d'une première année de travail marquée par une hausse du nombre d'adhérents, le soutien de nouveaux partenaires et des projets fédérateurs.

Le plus novateur, celui qui doit favoriser le lien avec les jeunes sommeliers, a été baptisé *Young somm' festival*. Il se déroulera sur les terres du Mas Neuf dans l'Hérault, l'un des domaines du groupe AdVini, et a été imaginé par la commission Jeunes de l'UDSF. Un rendez-vous fixé les 20 et 21 octobre pour lequel le bureau national prendra en charge les frais de transport d'un participant

par région. « Et l'objectif est d'atteindre un coût zéro pour les étudiants », a précisé Fabrice Sommier après la présentation de l'événement par Audrey Brugière.

Si les efforts de communication portent leurs fruits sur les réseaux sociaux, un élément pourrait contribuer à braquer les projecteurs sur la sommelierie française. Il s'agit du concours du Meilleur Sommelier Europe-Afrique ASI. Un titre qui fuit la France depuis 24 ans et pour lequel l'ensemble de l'équipe, dirigée par David Biraud, travaille à préparer Pascaline Lepeltier dans les meilleures conditions possibles. Au point d'avoir organisé un déplacement à Belgrade afin de repérer les lieux et de s'imprégner de l'ambiance de la capitale serbe.

UNE CUVÉE DE CHAMPAGNE ET UNE EXPOSITION

Dans l'idée de rassembler les différents acteurs du monde du vin, Fabrice Sommier a évoqué un rapprochement informel avec la Fédération des cavistes indépendants dont Cyril Coniglio, sommelier de formation et actuel président, était présent en Alsace. « Les sommeliers et les cavistes ont un tronc commun : le vin et toutes les autres boissons. De très nombreux

cavistes sont d'ailleurs issus des formations de sommelierie. Cependant, il n'est pas question pour nous de fusionner mais plutôt de nous retrouver ponctuellement comme nous avons pu le faire avec les œnologues et comme c'est le cas aussi avec les barmen », a tenu à souligner le président de l'UDSF.

Enfin, quelques projets ont été évoqués. Dont un qui a pris forme avec le travail de cinq jeunes sommeliers, accompagnés par Xavier Thuizat, pour la réalisation de l'assemblage d'une cuvée de champagne avec la maison Philipponnat. Cuvée à découvrir dans deux ans sous le nom de Transmission.

Deux autres sont à concrétiser : la création d'un livret de présentation du service du saké japonais et l'organisation d'une exposition prévue en 2026 pour mettre en valeur tous les aspects du métier de sommelier.

D'ici-là, l'UDSF aura eu l'occasion de se réunir à deux reprises. En novembre prochain à Lyon pour un conseil d'administration associé au 60^e anniversaire de l'association régionale puis au printemps 2025 en Champagne pour l'assemblée générale annuelle.



Serge Dubs et Romain Ittis ont accueilli Fabrice Sommier au sein de la Confrérie Saint-Etienne.

The UDSF convened for its general assembly in Colmar

Expanding, energizing, unifying

As he concluded his first year of presidency, Fabrice Sommier highlighted the areas of focus for himself, his team, and all members.

Once again, Alsace demonstrated its hospitality in welcoming delegates from various regional associations comprising the Union de la Sommelierie Française. A blend of conviviality, with an evening set in the prestigious setting of Château de Kientzheim, home to the Saint-Etienne Brotherhood, and seriousness during the conduct of the general assembly in Colmar.

Fabrice Sommier and his team reviewed the outcomes of their first year's work, marked by an increase in membership, support from new partners, and unifying projects.

The most innovative one, aimed at fostering connections with young sommeliers, was named the *Young Somm' Festival*. It will take place at Mas Neuf in Hérault, one of the domains of the AdVini group, and was conceived by the UDSF Youth Commission. Scheduled for October 20th and 21st, the national

bureau will cover the transportation costs of one participant per region. "And the goal is to achieve zero cost for the students", emphasized Fabrice Sommier after Audrey Brugière's presentation of the event.

While communication efforts yield results on social media, one element could shine a spotlight on French sommelierie. It's the competition for the ASI Best Sommelier Europe-Africa. A title that has eluded France for 24 years, and the entire team, led by David Biraud, is working to prepare Pascaline Lepeltier under optimal conditions. To the extent of organizing a trip to Belgrade to scout locations and immerse themselves in the atmosphere of the Serbian capital.

A Champagne blend and an exhibition

In the spirit of bringing together various stakeholders in the wine world, Fabrice Sommier mentioned an informal rapprochement with the Fédération des cavistes indépendants (Federation of Independent Wine Merchants), whose Cyril Coniglio, a sommelier by training and current president, was present in Alsace. "Sommeliers and wine merchants share a common core: wine and all other beverages. In fact, many wine merchants come from sommelier training programs. However, we are not considering merging but rather meeting occasionally as we have done with oenologists and as is also the case with bartenders," emphasized the president of UDSF.

Finally, a few projects were discussed. One took shape with the work of five young sommeliers, accompanied by Xavier Thuizat, to create a blend of Champagne with Philipponnat. A blend to be unveiled in two years under the name Transmission.

Two others are yet to be realized: the creation of a booklet presenting the service of Japanese sake and the organization of an exhibition scheduled for 2026 to showcase all aspects of the sommelier profession.

By then, the UDSF will have gathered twice. In November of this year in Lyon for a board meeting associated with the 60th anniversary of the regional association and in spring 2025 in Champagne for the annual general assembly.

Text and photos : Jérémy Martin



Château La Gordonne

C Ô T E S D E P R O V E N C E

Depuis 1652



La Trilogie du Château La Gordonne

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

L'ÉQUIPE DE FRANCE DE SOMMELLERIE s'entraîne lors d'un bootcamp en Serbie

Du 28 au 30 avril 2024, Pascaline Lepeltier, Florent Martin et Philippe Troussard, se sont retrouvés en Serbie pour participer à un bootcamp organisé par l'Union de la Sommellerie Française. Tous trois sont membres de l'équipe de France de sommellerie aux côtés de Gaëtan Bouvier et Xavier Thuizat qui a récemment intégré le groupe et sont accompagnés par un cercle de professionnels issus de divers horizons.

Ce bootcamp est l'occasion pour l'équipe de France de sommellerie de se préparer pour les prochaines compétitions internationales. Notamment pour Pascaline Lepeltier, sélectionnée

pour représenter la France au Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique se déroulant à Belgrade, en Serbie, du 10 au 15 novembre 2024.

AU PROGRAMME DU BOOTCAMP ORGANISÉ PAR FABRICE SOMMIER

Le bootcamp a commencé par une dégustation à Belgrade des liqueurs Raki puis de l'eau-de-vie Kolarević, animée par Aleksandar Kolarevic et le Dr. Ivan Urošević (Président de l'Association des producteurs de brandy de Serbie et propriétaire de la distillerie Tok). Puis, il s'est poursuivi avec

la découverte des vins d'Organski Podrum ainsi qu'une dégustation au domaine Despotika, vignoble typique de Serbie. Enfin, le groupe s'est dirigé à la cave Korpa pour une dégustation de vins et de bières menée par Zdrakko Brkić et Dejan Zivkoski, président de l'Association des Sommeliers de Serbie. Le séjour s'est conclu par une visite de Belgrade et une découverte de son patrimoine.

L'équipe de France de sommellerie aura l'occasion de se réunir une nouvelle fois dans le cadre d'un prochain bootcamp prévu du 28 au 30 septembre à Porto.



Philippe Troussard, Pascaline Lepeltier et Florent Martin.

The French Sommelier Team trains at a Bootcamp in Serbia

From April 28th to 30th, 2024, Pascaline Lepeltier, Florent Martin, and Philippe Troussard gathered in Serbia to participate in a bootcamp organized by the French Sommelier Union. The trio are members of the French sommelier team alongside Gaëtan Bouvier and Xavier Thuizat, who recently joined the group, accompanied by a circle of professionals from various backgrounds.

This bootcamp serves as preparation for the upcoming international competitions for the French sommelier team. Particularly for Pascaline Lepeltier, selected to represent France at the ASI Best Sommelier of Europe and Africa competition taking place in Belgrade, Serbia, from November 10th to 15th, 2024.

Program of the bootcamp organized by Fabrice Sommier:

The bootcamp began with a tasting in Belgrade of Raki liqueurs followed by Kolarević brandy, led by Aleksandar Kolarevic and Dr. Ivan Urošević (President of the Serbian Brandy Producers Association and owner of Tok distillery). It continued with the exploration of wines from Organski Podrum and a tasting at the Despotika estate, a typical Serbian vineyard. Finally, the group headed to the Korpa cellar for a wine and beer tasting conducted by Zdrakko Brkić and Dejan Zivkoski, president of the Serbian Sommeliers Association. The stay concluded with a tour of Belgrade and exploration of its heritage.

The French sommelier team will have the opportunity to gather once again for another bootcamp scheduled from September 28th to 30th in Porto.



Terra Vecchia
corse

Dive into the world of Terra Vecchia and let yourself be enchanted by the authenticity of our Corsican wines.



www.clospoggiale.fr

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

VOCATION SOMMELIER PAR CAMPARI FRANCE

RELANCE DU CONCOURS ET NOUVEAU SUCCÈS POUR ALYZÉE MARCHAL

Parrainée par Fabrice Sommier qui a coordonné l'aspect technique de l'épreuve, l'édition 2024 a confirmé le talent de l'apprentie en formation en Alsace.

Après plus de trois ans d'absence le concours Vocation Sommier a réintégré le calendrier des épreuves destinées aux élèves sommeliers. Sous la seule responsabilité de Campari France pour la logistique et coordonné par Fabrice Sommier pour son organisation technique, l'épreuve a mis une nouvelle fois à l'honneur une étudiante. Succédant à Laura Stoecklin, Alyzée Marchal a confirmé son esprit de compétition et ses compétences. Mais avant d'être opposés, les neuf finalistes avaient bénéficié avec leurs camarades de promotion d'une masterclass animée par Fabrice Sommier dans chaque établissement de formation sélectionné.

La suite avait pour cadre Paris. Les locaux de Campari France pour la demi-finale et les salons de l'Hôtel de Crillon pour la finale, qui réunissait donc Alyzée Marchal (UFA Joseph-Storck à Guebwiller), Malou Talbot (lycée hôtelier de La Rochelle) et Dimitri Roussel (lycée Albert-de-Mun à Paris).

Jérémy Martin

Vocation Sommier by Campari France: Relaunch of the competition and new success for Alyzée Marchal || *Sponsored by Fabrice Sommier who coordinated the technical aspect of the competition, the 2024 edition confirmed the talent of the apprentice in training in Alsace.*

After more than three years of absence, the Vocation Sommier competition has been reintegrated into the calendar of competitions for sommelier students. Under the sole responsibility of Campari France for logistics and coordinated by Fabrice Sommier for its technical organization, the competition once again honored a student. Succeeding Laura Stoecklin, Alyzée Marchal confirmed her competitive spirit and skills.

But before facing off, the nine finalists had benefited, along with their classmates, from a masterclass led by Fabrice Sommier in each selected training institution.

The follow-up took place in Paris. The premises of Campari France for the semi-final and the lounges of the Hôtel de Crillon for the final, which thus brought together Alyzée Marchal (UFA Joseph-Storck in Guebwiller), Malou Talbot (Hotel School of La Rochelle), and Dimitri Roussel (Albert-de-Mun High School in Paris).

Aiming to become an annual competition

A circuit that begins with oral expression, followed by marketing, wine tasting commentary, or even the identification of two spirits.

Fabrice Sommier and Emmanuelle Bossard (wine marketing director of the Campari group) unveiled the rankings. Dimitri Roussel and Malou Talbot ranking in that order behind the winner. A competition that could become an annual event starting in 2025 and thus become permanently integrated into the calendar.

Neuf candidats ont été invités par Campari France à disputer la demi-finale à Paris.



XAVIER THUIZAT

PRIX DE LA SOMMELLERIE AU GUIDE MICHELIN 2024

Le 18 mars 2024, Xavier Thuizat, chef sommelier de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel et Sommelier Rosewood Europe, s'est vu remettre le prestigieux Prix de la Sommellerie du Guide Michelin.

Xavier Thuizat est passé par de prestigieuses institutions gastronomiques telles que le Relais Bernard Loiseau, Le Meurice, Pierre Gagnaire et le Peninsula. En 2023, il obtient le titre de Meilleur Sommelier de France et Meilleur Ouvrier de France. Le Prix de la Sommellerie du Guide Michelin concrétise alors son parcours remarquable.

« Recevoir cette nouvelle récompense est un immense honneur et une véritable reconnaissance de mon engagement envers l'art de la sommellerie. Cela renforce ma détermination pour continuer d'innover et de promouvoir le savoir-faire dans ce domaine que j'aime tant ». - Xavier Thuizat.

Le chef sommelier s'illustre par son expertise et ses compétences, contribuant notamment à l'élaboration de la cave de l'hôtel qui fait partie des plus riches de France avec plus de 2 500 références et continue de diriger la programmation autour des vins et spiritueux de l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hôtel, tout en mettant en valeur celui du portefeuille européen du groupe Rosewood.

Originaire de la Bourgogne et défenseur d'une sommellerie authentique et généreuse, il est aussi l'un des plus grands connaisseurs de saké, et est le troisième français à rejoindre le cercle très fermé des Saké Samourai, désigné par Son Excellence l'Ambassadeur du Japon en France.

Xavier Thuizat, winner of the Sommelier Award in the Michelin Guide 2024

|| On March 18, 2024, Xavier Thuizat, head sommelier of the Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, and Sommelier Rosewood Europe, was awarded the prestigious Sommelier Award from the Michelin Guide.

Xavier Thuizat has worked in prestigious gastronomic institutions such as Relais Bernard Loiseau, Le Meurice, Pierre Gagnaire, and the Peninsula. In 2023, he was awarded the titles of Best Sommelier of France and Meilleur Ouvrier de France. The Michelin Guide's Sommelier Award thus solidifies his remarkable career.

"Receiving this new award is a great honor and a true recognition of my commitment to the art of sommellerie. It reinforces my determination to continue innovating and promoting expertise in this field that I love so much". - Xavier Thuizat.

The head sommelier stands out for his expertise and skills, notably contributing to the development of the hotel's cellar, which is one of the richest in France with over 2,500 references. He continues to lead the wine and spirits program at the Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, while also highlighting those from the Rosewood group's European portfolio.

Originally from Burgundy and a proponent of authentic and generous sommellerie, he is also one of the greatest connoisseurs of sake and is the third Frenchman to join the highly exclusive circle of Saké Samourais, designated by His Excellency the Ambassador of Japan to France.



© Victor Bellot

Xavier Thuizat

TROPHÉE DES VINS DU JURA

Dimitri Roussel et Maxime Petit étoffent leur palmarès

Dimitri Roussel, junior, et Maxime Petit, professionnel, ont remporté la finale du 16^e Trophée des vins du Jura, cette épreuve organisée par l'Association des sommeliers du Jura Franche-Comté au lycée hôtelier de Poligny. Le premier, venu du lycée Albert de Mun, est apprenti au Pavillon Ledoyen à Paris et a décroché le titre de Meilleur apprenti de France en octobre dernier. Le second, chef sommelier du Buerehiesel à Strasbourg, avait gagné le concours junior en 2019 alors qu'il était en mention complémentaire sommellerie au lycée Alexandre-Dumas d'Illkirch-Graffenstaden.

Chez les juniors, les autres finalistes du concours, parrainé par David Biraud, étaient Aubin Frey (lycée Storck de Guebwiller) et Armand Goichon (CFA Pierre-Cointreau d'Angers) ; chez les professionnels, Benoît Eberlé (Royal Monceau à Paris) et Ethan Croze (La maison Wenger à Noirmont).

Jura Wine Trophy: Dimitri Roussel and Maxime Petit enhance their accolades

|| Dimitri Roussel, a junior, and Maxime Petit, a professional, clinched victory in the final of the 16th Jura Wine Trophy, an event organized by the Association des sommeliers Jura Franche-Comté at the hotel school in Poligny. The former, from Albert de Mun school, is an apprentice at Pavillon Ledoyen in Paris and secured the title of Best Apprentice of France last October. The latter, head sommelier at Buerehiesel in Strasbourg, won the junior competition in 2019 while pursuing a complementary sommellerie course at Alexandre-Dumas school in Illkirch-Graffenstaden. Among the juniors,



Dimitri Roussel et Maxime Petit unis par la victoire à Poligny.

other finalists in the competition sponsored by David Biraud included Aubin Frey (Storck school in Guebwiller) and Armand Goichon (Pierre-Cointreau CFA in Angers); among the professionals, Benoît Eberlé (Royal Monceau in Paris) and Ethan Croze (La Maison Wenger in Noirmont).

Trois vainqueurs au TROPHÉE DES TERROIRS DU SUD-OUEST

Avec une ancienne lauréate (2019) pour marraine, Emma Bastide, l'édition 2024 du Trophée des terroirs du sud-ouest a réuni 65 candidats à Toulouse. A l'issue de la sélection proposée à l'écrit le matin par les membres de l'Association des sommeliers Sud-Ouest Occitanie, les finalistes ont été désignés pour chaque catégorie.

Une deuxième phase qui a permis d'apprécier la performance prometteuse de Lisa Campourcy (LTH Toulouse) chez les cadets, élèves de lycée hôtelier non spécialisés en sommellerie.

Chez les étudiants de mention complémentaire sommellerie, succès d'Alyzée Marchal (UFA du lycée Storck à Guebwiller en Alsace) au terme de la finale la plus relevée.

Enfin, Jean-Baptiste Jeannet (Maison Nouvelle à Bordeaux) l'a emporté chez les professionnels où sont réunis sommeliers en poste et apprentis.

Un concours organisé grâce au soutien de l'interprofession des vins du Sud-Ouest et de la région Occitanie.

Textes et photos : Jérémy Martin



Les finalistes élèves sommeliers, avec de gauche à droite, Matéo Guin, Alyzée Marchal et Toméo Kerbin.

Three Winners at the Southwest Terroirs Trophy

|| With a former laureate (2019) as godmother, Emma Bastide, the 2024 edition of the Southwest Terroirs Trophy brought together 65 candidates in Toulouse. After the written selection in the morning by members of the Association des sommeliers Sud-Ouest Occitanie, the finalists were designated for each category. A second phase showcased the promising performance of Lisa Campourcy (LTH Toulouse) among the cadets, students of hotel schools not specialized in sommellerie. Among students of complementary sommellerie courses, Alyzée Marchal (UFA of Storck school in Guebwiller, Alsace) succeeded in the most competitive final. Finally, Jean-Baptiste Jeannet (Maison Nouvelle in Bordeaux) emerged victorious among professionals, where sommeliers in positions and apprentices are gathered. The competition was organized with the support of the interprofessional organization of Southwest wines and the Occitanie region.

SOLAIRE DEPUIS 250 ANS*



Veuve Clicquot

*INSPIRÉ PAR L'ICONIQUE ÉTIQUETTE JAUNE DU BRUT CARTE JAUNE

EMANUELE BALESTRA L'ALCHIMISTE AU SERVICE DE LA MIXOLOGIE

S'il est des hommes enthousiasmés par leur métier, Emanuele Balestra en fait partie, cela ne fait aucun doute. Aujourd'hui maître mixologue au bar du Fouquet's de l'Hôtel Barrière Le Majestic à Cannes, ce globe-trotter, passionné de botanique, nous offre une véritable approche avant-gardiste dans la création de ses cocktails.



Vous travaillez aujourd'hui comme maître mixologue au bar du Fouquet's de l'Hôtel Barrière Le Majestic à Cannes. Racontez-nous votre parcours.

J'ai quitté l'Italie à l'âge de 19 ans et ai commencé mon métier de barman en France, au Club Med d'Opio et de Val d'Isère. Après deux saisons, direction la Belgique où j'ai rencontré Giuliano Gianotti, qui m'a initié à l'oenologie, puis l'Ecosse où j'ai découvert le monde du whisky. En 2008, j'ai occupé la place de directeur de bar à la Trump Tower de Chicago avec le concept de *Liquid Kitchen*, où j'ai commencé à travailler à l'élaboration de sirops et de gelées pour agrémenter mes cocktails de manière originale. Ensuite, fin 2009, j'ai participé à l'ouverture de la Mamounia, à Marrakech, où j'ai pu faire découvrir à une clientèle non habituée la magie des spiritueux. Là-bas, les 2 hectares de potager m'offraient une multitude de possibilités. Je suis ensuite parti 8 mois à l'île Maurice où j'y ai rencontré Jérôme Faure qui est aujourd'hui mon grand ami et m'a fait découvrir de très bons vins. Enfin, fin 2014, je suis arrivé à Cannes avec l'idée de continuer

mon projet lié aux plantes. J'ai alors commencé à étudier la botanique et les insectes, que je trouve passionnants ! Je vais d'ailleurs sortir un deuxième livre, sur la botanique et les fleurs comestibles, à la fin de l'année. Mon but est de comprendre la nature afin de travailler avec elle et de développer dans mes cocktails une véritable émotion. Aussi, depuis 10 ans, j'ai installé des ruches sur les toits de l'Hôtel Barrière Le Majestic pour stimuler la croissance de mes plants, et je travaille avec ses deux jardins aromatiques.

Pour vos cocktails, vous avez créé vos propres parfums comestibles, avec vos propres plantes, en partenariat avec la parfumerie Maison Robertet. Pouvez-vous nous décrire le processus ?

Depuis 5 ans, je travaille dans mon laboratoire au Majestic sur une macération à ultrasons, qui permet la création de jolis arômes. Puis je distille ma solution à basse pression. Quant à la Maison Robertet, qui se situe à Grasse, elle m'a gentiment initié à l'art de la parfumerie.

Ma volonté est de créer des parfums comestibles, pour que l'olfactif augmente le plaisir gustatif. Je collabore également avec les verreries de Biot avec qui je souffle des verres où l'on peut mettre son nez en premier et libérer les parfums olfactifs.

Je fais aussi des verres en céramique avec le potier Tino Aiello avec qui je travaille sur des verres qui gardent le froid.

Vous créez aussi votre propre bière La Blanche du Majestic, parlez nous en.

J'ai créé une bière botaniste, brassée en Italie (maison Extraomnes), avec de l'orange amère bigarade et grains de coriandre qui apportent un goût frais, mais aussi du *geranium rosat*, extrait en ultrason. C'est une bière très légère, 4,8%, avec un peu d'amertume et peu gazeuse. On la trouve uniquement à l'Hôtel. Je fais aussi des gins, des sodas citronnelle jasmin, et en ce moment je travaille sur une liqueur herbale.

Travaillez-vous sur des accords cocktail et mets ?

Je collabore beaucoup avec Pierre Gagnaire, pour lequel j'ai fait, par exemple, un soda à la betterave, ou encore Jean Montagard, spécialiste de la cuisine végétarienne. J'ai fait des arômes de pain de campagne, d'asperges violettes...

Je travaille toujours avec de magnifiques professionnels, j'aime énormément les personnes, avoir des échanges et apprendre.

Propos recueillis par Sandy Bénard-Ravosier
Photos Alban Couturier



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

QUAND LE TERROIR RÉVÈLE UN
GRAND VIN DE PROVENCE
SAINTE-VICTOIRE...



www.chateaudelagaliniere.com

CHÂTEAU DE LA GALINIÈRE
RD7 - 13790 Châteauneuf-le-rouge
Tél : 04 42 29 09 84



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

Emanuele Balestra, the Alchemist of Mixology || *If there are people enthusiastic about their profession, Emanuele Balestra is undoubtedly one of them. Now the master mixologist at the bar of Fouquet's at the Hôtel Barrière Le Majestic in Cannes, this globe-trotter and botany enthusiast offers a truly avant-garde approach to creating his cocktails.*

You currently work as the master mixologist at the bar of Fouquet's at the Hôtel Barrière Le Majestic in Cannes. Tell us about your career.

I left Italy at the age of 19 and began my bartending career in France at Club Med in Opio and Val d'Isère. After two seasons, I moved to Belgium where I met Giuliano Gianotti, who introduced me to oenology, and then to Scotland where I discovered the world of whisky. In 2008, I became the bar director at the Trump Tower in Chicago with the *Liquid Kitchen* concept, where I started working on creating syrups and jellies to enhance my cocktails in a unique way. Then, at the end of 2009, I participated in the opening of La Mamounia in Marrakech, where I could introduce a clientele unfamiliar with the magic of spirits. There, the 2 hectares of vegetable garden offered me numerous possibilities. I then spent 8 months in Mauritius where I met Jérôme Faure, who is now a great friend and introduced me to some excellent wines. Finally, at the end of 2014, I arrived in Cannes with the idea of continuing my plant-related project. I began studying botany and insects, which I find fascinating! I am also releasing a second book on botany and edible flowers at the end of the year. My goal is to understand nature in order to work with it and develop a true emotion in my cocktails. Additionally, for the past 10 years, I have installed beehives on the roofs of the Hôtel Barrière Le Majestic to stimulate the growth of my plants, and I work with its two aromatic gardens.

For your cocktails, you have created your own edible perfumes, with your own plants, in partnership with the Maison Robertet perfumery. Can you describe the process?

For the past 5 years, I have been working in my laboratory at the Majestic on an ultrasonic maceration, which allows the creation of beautiful aromas. Then, I distill my solution at low pressure. As for Maison Robertet, located in Grasse, they have kindly introduced me to the art of perfumery.

My aim is to create edible perfumes so that the olfactory experience enhances the gustatory pleasure. I also collaborate with the glassmakers of Biot, with whom I blow glasses that allow you to first smell and release the olfactory perfumes. I also create ceramic glasses with the potter Tino Aiello, with whom I work on glasses that retain the cold.

You also create your own beer, La Blanche du Majestic. Tell us about it.

I created a botanical beer, brewed in Italy (Extraomnes), with bitter orange and coriander seeds that bring a fresh taste, but also with rose geranium, extracted using ultrasound. It is a very light beer, 4.8%, with a bit of bitterness and low carbonation. It is only available at the Hotel. I also make gins, lemongrass jasmine sodas, and I am currently working on an herbal liqueur.

Do you work on cocktail and food pairings?

I collaborate a lot with Pierre Gagnaire, for whom I made, for example, a beet soda, and Jean Montagard, a specialist in vegetarian cuisine. I have created aromas of country bread, purple asparagus...

I always work with magnificent professionals. I love people, having exchanges, and learning.

Interview by Sandy Bénard-Ravosier / Photos Alban Couturier



FACE AU MUR



Stéphane Derenoncourt

J'ai toujours adoré les premiers beaux jours de printemps à Bordeaux. Ils m'invitent chaque année à de longues promenades au travers des différentes appellations. L'architecture du vignoble en dit long sur le savoir-faire des gens d'ici. Éclairés par les premiers soleils, l'élégance des nobles bâtisses des grandes appellations où le succès des vins les a peu à peu basculées vers la monoculture, avec des vignes à perte de vue entretenues comme des jardins, tout comme les paysages plus sauvages des petites appellations, ponctués de bois, de points d'eau, de présence animale qui rappellent une ambiance

paysanne. Prêtes à affronter le nouveau millésime, les parcelles défilent en évoquant l'ordre et la précision par les alignements parfaits de rangs, de piquets, de larges allées.

Une rigueur nécessaire à la menace de l'océan, qui entretient une ambiance humide alors qu'il offre aussi un climat tempéré et la possibilité de longues et douces maturités des raisins. C'est aussi le temps de la mise en avant du nouveau millésime, des primeurs, le temps de l'effervescence. Effervescence quelque peu amoindrie depuis maintenant plusieurs années et qui pourrait, avec le millésime 2023, sonner

le glas de tout un système, d'une machine magnifique érodée par l'insolence, la suffisance, et l'absence de vision de ceux qui l'ont exploitée. Si les berlines transportant négociants, courtiers, critiques et autres acteurs de la filière vin continuent à défiler pour découvrir les nectars des grands châteaux, c'est à l'inverse le bal des pelleteuses qui arracheront cette année 8 000 hectares de vignes dans les appellations plus modestes.

Les dégustations primeurs offrent à découvrir un très joli millésime, certes moins homogène que le précédent, mais très identitaire des terroirs

bordelais, et la beauté des vins se retrouve concurrencée par l'inquiétude lors des diverses conversations et échanges. Inquiétude chez les producteurs qui ont vu leurs coûts de production augmenter sous l'influence inflationniste de la conjoncture, doublée de l'augmentation des stocks à la propriété à la suite de mauvaises performances commerciales du négoce. Inquiétude aussi chez les négociants, frileux d'engager des achats sans l'assurance d'une revente face à une demande en berne et des taux d'intérêt moins favorables. Le négoce est un sport de riche aujourd'hui, loin du temps béni

Facing the wall || I've always loved the first beautiful days of spring in Bordeaux. They invite me every year to long walks through the different wine appellations. The architecture of the vineyards speaks volumes about the know-how of the people here. Enlightened by the early suns, the elegance of the noble buildings of the major appellations, where the success of the wines has gradually shifted them towards monoculture, with vineyards as far as the eye can see maintained like gardens, contrasts with the wilder landscapes of the smaller appellations, punctuated by woods, water points, and animal presence that evoke a rural atmosphere. Ready to face the new vintage, the plots pass by evoking order and precision through perfect alignments of rows, stakes, and wide aisles. A rigor necessary to counter the threat of the ocean, which maintains a humid atmosphere while also offering a temperate climate and the possibility of long and gentle ripening of the grapes. It is also the time to showcase the new vintage, the primeurs, a time of excitement. A somewhat diminished excitement for several years now and which could, with the 2023 vintage, toll the bell for an entire system, for a magnificent machine eroded by insolence, complacency, and the lack of vision of those who exploited it.

While the limousines transporting merchants, brokers, critics, and other wine industry players continue to parade to discover the nectars of the great chateaus, it is, on the contrary, the dance of the excavators that will uproot 8,000 hectares of vines in the more modest appellations this year.

The primeur tastings offer the discovery of a very nice vintage, certainly less homogeneous than the previous one, but very representative of the Bordeaux terroirs, and the beauty of the wines is overshadowed by worry during various conversations and exchanges. Worry among producers who have seen their production costs increase under the inflationary influence of the economy, compounded by the increase in stocks

durant lequel la place de Bordeaux exploitait des centaines de châteaux en primeurs. Il se chuchote que seule une trentaine de bestsellers seraient aujourd'hui encore attractifs. Il y aura un après 2023, entend-on dans les couloirs !

Le temps du renouveau est arrivé. Bordeaux doit se réinventer pour entrer dans ce siècle et relever ses défis. Si le récit de la rente et l'attachement aux classements restent d'actualité pour une poignée de châteaux, il y a pour la grande majorité des producteurs et de la filière un nouveau chemin qui se dessine, car vendre du vin aujourd'hui c'est aussi vendre une histoire, une philosophie



on the property following poor commercial performances of the trade. Worry also among merchants, hesitant to make purchases without the assurance of a resale in the face of sluggish demand and less favorable interest rates. Trading is a rich man's sport today, far from the blessed time when the Bordeaux market exploited hundreds of chateaus en primeurs. It is rumored that only about thirty bestsellers would still be attractive today. There will be an after-2023, it is heard in the corridors!

The time for renewal has come. Bordeaux must reinvent itself to enter this century and meet its challenges. While the narrative of rent and attachment to classifications remains relevant for a handful of chateaus, there is a new path emerging for the vast majority of producers and the industry, because selling wine today is also selling a story, a production philosophy, an environmental commitment. The image of Bordeaux, tarnished for 20 years now, has primarily led to a questioning of quality. Champion of France for several consecutive years in environmental commitment, in organic conversion, Bordeaux has a new story to tell, closer to the expectations of enthusiasts. The embodiment of estates and the right balance between the production of great wines and that of less prestigious appellations are the keys to a restart.

de production, un engagement environnemental. L'image du Bordelais, entachée depuis 20 ans maintenant, a engendré prioritairement une remise en cause de la qualité. Champion de France depuis quelques années consécutives dans l'engagement environnemental, dans la conversion biologique, Bordeaux a une histoire nouvelle à raconter, plus proche de l'attente des amateurs. L'incarnation des domaines et le bon équilibre entre la production des grands crus et celle des appellations moins prestigieuses sont les clefs d'un redémarrage.

Stéphane Derenoncourt

NO-LOW

Minuit, par l'Alchimiste

À travers cette création envoûtante, Matthias Giroud – mixologue de la marque – dévoile un flacon aux notes corsées et épicées, fait d'un vin blanc macéré à la feuille de Damiana, d'une liqueur de framboise infusée au gingembre et d'un cordial poivre pamplemousse.

Prix : 34,99 € - À retrouver sur : www.alchimistdrink.com

Through this enchanting creation, Matthias Giroud – the brand's mixologist – unveils a bottle with bold and spicy notes, made from a white wine macerated with Damiana leaf, a raspberry liqueur infused with ginger, and a grapefruit pepper cordial.

Price: €34.99 - Available at: www.alchimistdrink.com



GOURMETS

LES TOQUES BLANCHES LYONNAISES



Les Toques Blanches Lyonnaises se sont regroupées pour présenter dans ce livre une carte exceptionnelle : 100 plats et accords mets/vins. Un rêve de gourmet, une bible, une référence !

The Toques Blanches Lyonnaises have come together to present an exceptional menu in this book: 100 dishes and wine pairings. A gourmet's dream, a bible, a reference!

**Collection Le verre et l'assiette, 288 pages
Prix : 49 €**

BORDEAUX

Château FOURCAS HOSTEN Bordeaux blanc 2022

Château Fourcas Hosten blanc 2022 est issu de l'assemblage de 65 % de sauvignon blanc, 20 % de sauvignon gris et 15 % de sémillon. Il est d'une grande complexité aromatique avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Une finale très longue et fraîche.

Disponible en vente en direct à la propriété au tarif de 28 €.

Château Fourcas Hosten Blanc 2022 is a blend of 65% Sauvignon Blanc, 20% Sauvignon Gris, and 15% Sémillon. It boasts great aromatic complexity with notes of citrus and exotic fruits. The finish is very long and fresh.

Available for direct purchase from the estate at a price of €28.



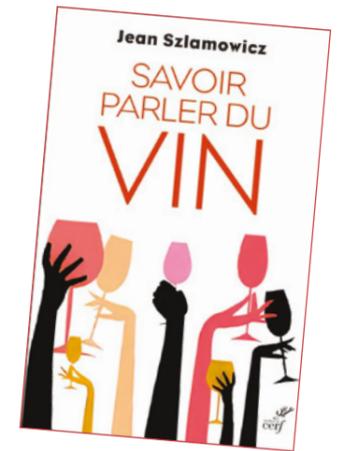
SEMANTIQUE

SAVOIR PARLER DU VIN, Jean Szlamowicz, préface de Jean-Robert Pitt

Spécialiste de sémantique, le linguiste Jean Szlamowicz propose une approche inédite du vocabulaire du vin dans un texte à l'écriture précise et stimulante. En suivant le fil de la langue, il conjugue une démarche culturelle, stylistique et historique pour traiter le vin sous toutes ses facettes.

A specialist in semantics, linguist Jean Szlamowicz offers a unique approach to the vocabulary of wine in a text with precise and stimulating writing. Following the thread of language, he combines cultural, stylistic, and historical approaches to cover all aspects of wine.

Éditions du Cerf – 240 pages – 20 €



VODKA

VODKAS SOLIGNAC

En s'inspirant de recettes russes, Pierre Solignac fait revivre l'âge d'or de la vodka avec trois vodkas aux saveurs originales, 100 % naturelles et artisanales faites à partir de seigle : Vodka Initiale, infusée au pain de seigle, Citron & Lait et Cumin des Près.

Bouteille de 70 cl – Prix conseillé entre 55 et 59 €.

Inspired by Russian recipes, Pierre Solignac revives the golden age of vodka with three vodkas featuring original, 100% natural, and artisanal flavors made from rye: Vodka Initiale, infused with rye bread, Citron & Lait (Lemon & Milk), and Cumin des Près (Meadow Cumin).

70 cl bottle – Recommended price: €55 to €59.



JURA

Domaine Benoît Badoz « Grains de Poulard » CÔTES-DU-JURA 2022

100 % poulard, ce vin rouge léger, issu d'une viticulture respectueuse de l'environnement, dévoile un profil frais et fruité qui en fait l'accompagnement idéal pour les repas légers et les soirées en plein air.

Prix : 18,50 € - Cavistes, épiceries, vente directe et en ligne : www.les-vins-du-jura.com

100% Poulard, this light red wine, produced with environmentally friendly viticulture, reveals a fresh and fruity profile, making it the perfect accompaniment for light meals and outdoor evenings..

Price: €18.50 - Available at wine shops, grocery stores, direct sales, and online at: www.les-vins-du-jura.com



TEQUILA

Celosa rosé en magnum haute couture

Celosa Rosé est élaborée à partir d'agaves Bleu Weber, cultivés et récoltés à la main sur les hautes terres de Jalisco au Mexique. Sa couleur rosée et sa finale soyeuse, sur une partition fruitée, sont le résultat de l'alliance entre la tequila blanco et l'essence pure du raisin merlot. !

**Prix conseillé : 780 € le magnum de 1,75l
Disponible : spirit-brothers.com ; Maison Felix ; Paris 16^e.**

Celosa Rosé is crafted from hand-grown and harvested Blue Weber agaves from the highlands of Jalisco, Mexico. Its pink hue and silky finish with fruity notes are the result of blending blanco tequila with pure merlot grape essence.

**Recommended price: €780 for the 1.75 l magnum.
Available at: spirit-brothers.com; Maison Felix; Paris 16th arrondissement.**



WHISKY

Distillerie Tessendier ARLETT, whisky français single malt finition, fût de rhum de Barbade

3 ans de vieillissement en fûts de chêne américain neufs et en fûts de bourbon first fill. Affinage en fûts de rhum provenant de la Barbade pendant 6 mois. Au nez, des notes gourmandes de banane mûre, de vanille et d'épices. La bouche est ample, intense et épicée avec des notes de tabac blond et de réglisse.

Aged for 3 years in new American oak barrels and first-fill bourbon casks. Finished in rum casks from Barbados for 6 months. On the nose, it offers delicious notes of ripe banana, vanilla, and spices. The palate is full, intense, and spicy with hints of blond tobacco and liquorice.

70 cl – Prix de vente conseillé : 51 €



CHÂTEAU
BASTOR-LAMONTAGNE



NATURELLEMENT SAUTERNES

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



Dégustation UGCB au Château La Lagune.

UN MILLÉSIME 2023 sans recette préétablie

On a eu une fin de printemps très humide, ce qui fait dire à Benjamin Massié de Derenoncourt Consultants, qu'il s'agit d'un millésime « ultra-trail », aussi bien pour les bio que pour les conventionnels, avec des cadences de traitements assez similaires.

On distinguera, bien souvent, dans ce millésime d'esthètes les acteurs et actrices qui ont respecté la matière, à l'extraction comme à l'élevage. Les équilibres, somme toute assez fragiles, demanderont des doigts de fée. À l'image des 2014 ou 2016, le 2023 se présente comme une éponge à terroir. On peut encore une fois parler (sans crainte) d'un millésime de vigneron ! En gros, il s'agit d'un millésime qui a demandé une grande adaptation, de la flexibilité, et bien souvent la remise en cause des pratiques, mais également une vraie approche parcellaire adaptée. On constate bien entendu une certaine hétérogénéité sur l'ensemble du territoire, entre les pertes liées au mildiou et le gel affectant essentiellement les merlots et engendrant des assemblages parfois atypiques pour, au final, un millésime très intéressant pour sa fraîcheur. On peut parler d'un millésime de cabernets et plus particulièrement de cabernet sauvignon sur la rive gauche. Il n'est pas exagéré de dire qu'en 2023, tout s'est joué à la vigne avec, en particulier, la nécessité de porter une attention particulière aux sols dès le mois d'août. Toute une réflexion autour des couverts végétaux qu'il fallait mener dès le mois de juin.

Les blancs offrent des équilibres parfaits. Les vins sont élégants et digestes avec des teneurs en alcool modérés. Les sauvignons blancs ont été ramassés précocement la dernière semaine d'août. Ils convoquent des fruits jaunes, des fruits exotiques et sont souvent dénués de leur caractère végétal. Les sémillons, habituellement ramassés, plus tard ont échappé aux pluies de mi-septembre. Ils apportent du gras à l'ensemble. Cela donne au final des vins aromatiques, complexes et joliment explosifs.

A 2023 vintage without a predefined recipe
|| *We experienced a very humid end to spring, leading Benjamin Massié of Derenoncourt Consultants to describe it as an "ultra-trail" vintage, both for organic and conventional wines, with fairly similar treatment rhythms.*

In this vintage of aesthetes, one often distinguishes the actors and actresses who respected the material, both in extraction and aging. The balances, quite fragile overall, will require delicate handling. Like 2014 or 2016, 2023 presents itself as a sponge for terroir. Once again, we can confidently call it a winemaker's vintage! In essence, it's a vintage that required great adaptation, flexibility, and often a rethinking of practices, but also a real site-specific approach. There is, of course, a certain heterogeneity across the territory, between losses due to mildew and frost affecting mainly the Merlots, leading to sometimes atypical blends, ultimately resulting in a very interesting vintage for its freshness. We can speak of a Cabernet vintage, particularly Cabernet Sauvignon on the left bank. It's not an exaggeration to say that in 2023, everything was decided in the vineyard, especially the need to pay close attention to the soils as early as August. A whole reflection on cover crops that needed to be initiated as early as June.

The whites offer perfect balance. The wines are elegant and easy-drinking with moderate alcohol levels. The Sauvignon Blancs were harvested early in the last week of August. They bring forth yellow and exotic fruits and are often devoid of their vegetal character. The Semillons, usually harvested later, escaped the mid-September rains. They bring richness to the ensemble. This ultimately yields aromatic, complex, and pleasantly explosive wines.



Dégustation du Grand Cercle au Château La Dauphine.

Les rouges se présentent sous des atours plus fins qu'opulents. Les raisins, aux profils dissemblables et complémentaires, ont ainsi pu être récoltés parfaitement mûrs pendant une période de vendanges particulièrement étendue. Il faudra se montrer très attentifs à la qualité des tanins pour ne pas trop extraire et conserver le soyeux et la rondeur des débuts de fermentation. On découvre donc des vins tout en finesse, plus classiques mais d'une jolie profondeur. Ils sont globalement construits sur une trame de tanins fins et mûrs. Les rouges se montrent globalement concentrés avec des niveaux d'alcool modérés. 2023 révélera encore une fois les grands terroirs, avec une prime aux cabernets mûrs.

BORDEAUX, BORDEAUX SUPÉRIEUR

On retiendra dans un millésime qui demanda un peu de retenue le Château L'Isle Fort Cuvée Précieuse en Bordeaux. Le vin est tonique avec une acidité en pointillés et un très joli toasté. La bouche se révèle fraîche, presque acidulée. Le vénérable Château Penin, Bordeaux Supérieur, sort son épingle du jeu avec un toucher de bouche soyeux. Le jus est vif et déjà très séduisant, avec des notes évoquant la griotte. En Bordeaux blanc, on a pu s'arrêter derechef sur Château Penin qui se distingue par des sauvignons mûrs et de très beaux amers. Belle expression d'un terroir et d'un savoir-faire. Château Bellevue est la belle surprise en Bordeaux blanc, avec son nez délicat d'œillet et sa bouche mûre et suave.

RIVE GAUCHE GRAVES

Pour le rouge du Château Haut-Selve les Lesgourgues se sont appliqués à laisser s'exprimer le potentiel fraîcheur de ce millésime. Ici le végétal est racé et donne une belle fraîcheur à la bouche. Sur les plus belles croupes de graves, Château Ferrande s'établit comme un incontournable de l'AOP. L'expression du merlot est ici parfaite : racée et fraîche avec en finale une once d'épices douces et de réglisse. Pour le Ferrande, en Graves blanc, Julien Belle d'Oenoteam, a composé une partition beaucoup moins extraite, plus fluide et sapide avec un fruit bien en place. C'est tendu et mûr.

The reds present themselves with more finesse than opulence. The grapes, with dissimilar yet complementary profiles, were able to be harvested perfectly ripe during a particularly extended harvest period. Care must be taken with the quality of the tannins to avoid excessive extraction and maintain the silkiness and roundness of the early fermentation stages. Thus, we discover wines of finesse, more classical but with a lovely depth. They are generally structured on a framework of fine and ripe tannins. The reds are generally concentrated with moderate alcohol levels. 2023 will once again reveal the great terroirs, with a preference for ripe Cabernets.

Bordeaux, Bordeaux Supérieur

In a vintage that required some restraint, Château L'Isle Fort Cuvée Précieuse in Bordeaux stands out. The wine is lively with punctuated acidity and a very nice toasty note. The palate is fresh, almost tart. The venerable Château Penin, Bordeaux Supérieur, distinguishes itself with a silky mouthfeel. The juice is lively and already very appealing, with notes evoking cherries. In Bordeaux Blanc, Château Penin again stands out with ripe Sauvignons and very nice bitterness. A beautiful expression of terroir and craftsmanship. Château Bellevue is a pleasant surprise in Bordeaux Blanc, with a delicate nose of carnation and a ripe and suave palate.

LEFT BANK Graves

For the red of Château Haut-Selve, the Lesgourgues family focused on expressing the freshness potential of this vintage. Here, the vegetal aspect is refined and lends freshness to the palate. On the finest gravelly slopes, Château Ferrande establishes itself as a must-have in the AOP. The expression of Merlot here is perfect: refined and fresh with a hint of sweet spices and liquorice. For Ferrande, in Graves Blanc, Julien Belle of Oenoteam has composed a much less extracted, more fluid and savory score with well-placed fruit. It's tense and ripe.

PESSAC-LÉOGNAN

Le Cru Classé des Graves, Château Malartic-Lagravière présente, en rouge, un nez marqué par un joli cabernet sauvignon. La bouche, équilibrée et finement tannique, est moins puissante que gracieuse. Château Latour-Martillac, Cru Classé des Graves en blanc, joue dans un registre tout en douceur. C'est joliment exotique avec une bouche concentrée autour de notes d'agrumes et de fruits confits.

MÉDOC

Un parcellaire très affiné et des vinifications intégrales apportent beaucoup de densité et de crémeux au Château Loudenne. Les cabernets sont mûrs et fondants. Château Tour Séran se distingue par une trame plus effilée que large et la présence de fruits noirs et rouges d'une juteuse acidité.

HAUT-MÉDOC

On retiendra la partition tout en précision et délicatesse du Château de Malleret, Cru Bourgeois Exceptionnel, accompagné depuis 2014 par Derenoncourt Consultants. Le château fiché dans un magnifique écrin arboricole offre des tanins fondants et déjà très intégrés. C'est salin. Château Charmail, Cru Bourgeois Exceptionnel, constitue une jolie surprise avec un jus déjà gourmand dans une gangue de bois non enserrant. On ne passera pas à côté du Château Malescasse, Cru Bourgeois Exceptionnel, aux notes suggérant la cannelle et la rose poudrée. Si la bouche est, à ce stade encore un peu austère, elle révèle déjà un joli cœur de fruit.

MARGAUX

Château Marquis de Terme, Grand Cru Classé en 1855, sous la férule technique de Ludovic David, propose de nous arrêter au nez sur des notes légèrement fumées. La bouche est gracieuse, tout en fruits rouges et expressions d'amande douce. Le Château Cantenac Brown, Grand Cru Classé en 1855, se présente tout en suavité aérienne. Si le nez convoque la cerise mûre, la bouche s'avère ronde et sensuelle.

Pessac-Léognan

The Graves Cru Classé, Château Malartic-Lagravière, presents, in red, a nose marked by lovely Cabernet Sauvignon. The palate, balanced and finely tannic, is less powerful than graceful. Château Latour-Martillac, Classified Growth of Graves in white, plays in a register of softness. It's beautifully exotic with a concentrated palate around citrus and candied fruit notes.

Médoc

A very refined parcel selection and integral vinification bring a lot of density and creaminess to Château Loudenne. The Cabernets are ripe and mellow. Château Tour Séran stands out with a more slender structure than broad, and the presence of black and red fruits with juicy acidity.

Haut-Médoc

We will remember the precise and delicate score of Château de Malleret, Cru Bourgeois Exceptionnel, accompanied since 2014 by Derenoncourt Consultants. The estate, nestled in a magnificent arboreal setting, offers melting tannins that are already very integrated. It's saline. Château Charmail, Cru Bourgeois Exceptionnel, is a nice surprise with a juice already appetizing in a non-confining wood setting. We must not overlook Château Malescasse, Cru Bourgeois Exceptionnel, with notes suggesting cinnamon and powdery rose. While the palate is still a bit austere at this stage, it already reveals a nice core of fruit.

Margaux

Château Marquis de Terme, Grand Cru Classé in 1855, under the technical leadership of Ludovic David, proposes to stop us with a nose of slightly smoky notes. The palate is graceful, all in red fruits and expressions of sweet almond. Château Cantenac Brown, Grand Cru Classé in 1855, presents itself with an airy suavity. While the nose summons ripe cherries, the palate is round and sensual.

Dégustation Château Ducru-Beaucailou.



PAUILLAC

Château Grand Puy-Ducasse emporte la mise avec au nez un jus concentré et élégant et en bouche les saveurs de fruits rouges croquants. De la belle ouvrage. D'abord tout en puissance retenue Château Latour se distingue par la progression des arômes de fruits rouges, de denses à très denses. C'est rectiligne et d'une netteté époustouflante.

SAINT-ESTÈPHE, SAINT-JULIEN

Château La Tour de Pez, s'il reste encore un peu marqué par l'élevage avec un toast diffus, se montre en bouche terriblement dynamique et frais. La texture est soyeuse, portée par de jolis tanins. Château La Haye, dans un tout autre registre, se montre aérien et floral (fleur blanche et pétale de rose) avec une bouche serrée et vive. La bouche du Château Ducru-Beaucaillou, Grand Cru Classé en 1855, est gourmande et les équilibres sont réussis entre tanins fermes et croquant des cabernets.

RIVE DROITE

Le millésime 2023 par Axel Pradel de Lavaux du Château Bellevue, Saint-Emilion Grand Cru Classé

2023 est le millésime de l'adaptation : flexibilité, efficacité et remise en cause des pratiques à la vigne comme au chai. Au mois de janvier, quelques jours de chaleur font bien peur, mais le vignoble est finalement prêt pour un nouvel éveil dans les temps attendus. La vigne débourne dans les derniers jours du mois de mars. Les réserves hydriques sont bonnes, le froid de l'hiver est passé. Les gelées printanières résonnent comme d'un coup de semonce les 4 et 5 avril, qui font davantage de peur que de mal. 2023 ne sera pas affecté par le gel. Très vite le véritable ennemi est identifié. Il se régale des journées tropicales. Les pluies incessantes sont ponctuées d'embellies, de soleil et de chaleur qui ravissent le développement du mildiou. Le printemps a donné un état physiologique vigoureux et une charge en récolte importante. Le mois de juin a connu de fortes pluies, laissant redouter le développement du mildiou. La pression perdurera tout au long de la croissance végétative. Les réserves utiles sont conséquentes mi-juillet et la véraison s'enclenche de manière très précoce à la moitié du mois. Le stress hydrique tarde à s'installer et fait durer cet épisode dans les temps. Cela implique déjà une hétérogénéité de maturité qu'il nous faut prendre en compte à l'heure de la récolte. En résumé, juillet a connu très peu de pluie et n'a pas subi les chaleurs excessives de l'été 2022. La véraison s'est parfaitement déroulée en août avec une grande chaleur et les 25 mm de pluie du 15 août ont été salutaires dans le vignoble. La 1^{ère} semaine de septembre a été marquée par des très fortes chaleurs qui ont favorisé une maturation de l'ensemble des baies. Ces dernières se sont poursuivies pendant toute la durée du mois pour permettre de récolter une vendange à la carte, au gré des nombreuses dégustations des baies de raisins dans les rangs de vigne. Pour les vigneron qui ont su trouver la réponse à la pression mildiou, le millésime 2023 a été généreux et gourmand. Le fameux été indien bordelais était au rendez-vous favorisant une maturité optimale des raisins et de bonnes conditions de récolte. Autrement dit, tous les paramètres étaient réunis pour élaborer des vins identitaires et remarquables à bien des égards (fraîcheur, équilibre et complexité).

Pauillac

Château Grand Puy-Ducasse takes the lead with a concentrated and elegant nose and on the palate flavors of crunchy red fruits. Expertly crafted. Initially all in restrained power, Château Latour distinguishes itself with the progression of red fruit aromas, from dense to very dense. It's straight and astonishingly clear.

Saint-Estèphe, Saint-Julien

Château La Tour de Pez, while still showing some signs of ageing with a diffuse toastiness, reveals a tremendously dynamic and fresh palate. The texture is silky, carried by lovely tannins. In a completely different register, Château La Haye appears airy and floral (white flower and rose petal), with a tight and lively palate. The palate of Château Ducru-Beaucaillou, Cru Classé 1855, is luscious and balances firm tannins with the crunch of Cabernets.

LEFT BANK

The 2023 vintage by Axel Pradel de Lavaux of Château Bellevue, Saint-Emilion Grand Cru Classé

2023 is the vintage of adaptation: flexibility, efficiency, and a rethinking of practices in the vineyard and in the cellar. In January, a few days of warmth cause some concern, but the vineyard is ultimately ready for a new awakening at the expected time. Budbreak occurs in the last days of March. Water reserves are good, and the winter cold has passed. Spring frosts serve as a warning shot on April 4th and 5th, causing more fear than harm. 2023 will not be affected by frost. Soon the real enemy is identified. It revels in tropical days. The incessant rains are punctuated by clear skies and warmth, which delight in the development of mildew. Spring provided a vigorous physiological state and a significant crop load. June saw heavy rains, raising concerns about the development of mildew. The pressure will persist throughout the vegetative growth. Useful reserves are significant by mid-July, and veraison begins very early in the month. Hydric stress is slow to develop and prolongs this episode in time. This already implies heterogeneity of ripeness that we must take into account at harvest time. In summary, July saw very little rain and did not suffer from the excessive heat of summer 2022. Veraison progressed perfectly in August with great warmth, and the 25 mm of rain on August 15th were beneficial in the vineyard. The first week of September was marked by very high temperatures that favored ripening of all the berries. These continued throughout the month, allowing for a harvest tailored to the many tastings of grape berries in the vine rows. For winemakers who found the answer to mildew pressure, the 2023 vintage was generous and indulgent. The famous Bordeaux Indian summer was present, promoting optimal ripeness of grapes and good harvest conditions. In other words, all the parameters were met to produce wines that are distinctive and remarkable in many respects (freshness, balance, and complexity).

Saint-Emilion, Montagne-Saint-Emilion

We cannot ignore Château Bellevue in Saint-Emilion Grand Cru, 100% Merlot. The nose is elegant and floral. On the palate, there's a hint of violet sprinkled with chalk. The mid-palate is juicy and crystalline. It's an expression of a beautiful limestone terroir and meticulous parcel-based approach. Château Montlabert, Grand Cru Classé of Saint-Emilion, offers a nose of beautiful smoothness and a precise woodiness. The palate,



Dégustation au Dôme.

SAINT-ÉMILION, MONTAGNE-SAINT-ÉMILION

On ne passera pas sous silence Château Bellevue en Saint-Emilion Grand Cru, 100 % merlot. Le nez est élégant et floral. On retrouve en bouche un peu de violette saupoudrée de craie. Le milieu de bouche est juteux et cristallin. L'expression d'un terroir de beaux calcaire et d'une approche parcellaire minutieuse. Château Montlabert, Grand Cru Classé de Saint-Emilion, offre un nez d'une belle suavité et un boisé juste et précis. La bouche, encore un peu fermentaire, est juteuse et étirée. Une belle réussite. Château La Marzelle, Saint-Emilion Grand Cru, possède un beau jus dense, sanguin et vif. C'est finement équilibré et juteux. On a été très séduit par le jus séveux et sous tendu par une belle trame tannique du Simon Blanchard, Au Champ de la Fenêtre en Montagne Saint-Emilion. C'est racinaire et marqué par les herbes aromatiques. Dans la même AOP, nous retiendrons le vin plein de fringance du Vieux Château Palon. Les fruits frais s'imposent en bouche en dépit de tanins un peu serrés. Un bois et des élevages justes et porteurs.

Le Château Mazerat, en Saint-Emilion Grand Cru, est marqué en bouche par une prise de bois encore assez ferme mais le second vin de Dôme possède une belle énergie autour de fruits noirs bien mûrs. N'a pas à rougir de son grand frère.

Le nez du Château Croix de Labrie, Saint-Emilion Grand Cru, est presque maritime. La matière est longiligne et tout en puissance contenue. Les tanins sont finement intégrés. La finale est digeste et saline.

POMEROL

Le Château Mazeyres séduit par la pureté de la chair d'un myriade de fruits noirs. Les élevages précis confèrent beaucoup de subtilité et de gourmandise à ce grand Pomerol. Clos Vieux Taillefer s'impose autour de notes évanescences de pétale de rose et de pivoine. La finale encore un peu « raide » laisse tout de même poindre de jolies notes d'écorce et feuilles séchées.

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

Château La Croix-Lartigue est un remarquable représentant des plateaux calcaires de Castillon. Fleurs et essences de fleurs vous cueillent au nez et la bouche, pas en reste, étonne par sa complexité. Des épices et du piment énergisent le jus. On ne présente plus Clos Puy Arnaud avec son nez de raffe fraîche et de fruit. Le jus finement texturé se révèle éclatant et savoureux en bouche, autour de la griotte. Un vin plein de gaité.

still a bit fermentary, is juicy and stretched. A great success. Château La Marzelle, Saint-Emilion Grand Cru, has a dense, sanguine, and lively juice. It's finely balanced and juicy. We were very impressed by the juicy juice, underpinned by a beautiful tannic structure of Simon Blanchard, *Au Champ de la Fenêtre* in Montagne Saint-Emilion. It's rooty and marked by aromatic herbs. In the same AOP, we will remember the exuberance of the Vieux Château Palon. Fresh fruits dominate the palate despite slightly tight tannins. Just and promising wood and ageing.

Château Mazerat, in Saint-Emilion Grand Cru, is marked on the palate by a still fairly firm wood intake, but the second wine of Dôme has a beautiful energy around very ripe black fruits. It has no reason to envy its big brother.

The nose of Château Croix de Labrie, Saint-Emilion Grand Cru, is almost maritime. The texture is slender yet powerful. The tannins are finely integrated. The finish is digestible and saline.

Pomerol

Château Mazeyres charms with the purity of flesh from a myriad of black fruits. Precise ageing brings subtlety and indulgence to this great Pomerol. Clos Vieux Taillefer imposes itself with evanescent notes of rose petal and peony. The still somewhat "stiff" finish nonetheless reveals lovely notes of bark and dried leaves.



Dégustation au Château Bellevue.

— VIGNOBLES —
Pierre Jean Larraqué

Des histoires, des terroirs, des émotions



Forbes 94 pts

Tom Mullen

RÉVÉLATION 2023

« Quiet but sweet and complex aromas of raspberries, brownies and orange peel as well as chocolate chips and After Eight mints. A vintage of conviction. »

Forbes 92 pts

Tom Mullen

INSPIRATION 2023

« Snappy red fruit aromas including strawberries, raspberries, red plums, cassis, tobacco, tar and some menthol. Fresh and young acidity; nicely vibrant length. »

L'ÉTOILE MONTANTE DES GRAVES DE VAYRES

— THE RISING STAR OF GRAVES DE VAYRES —

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



Dégustation La Grappe au Chateau de Malleret.

FRONSAC

On aime l'élégance du Château La Dauphine avec ces notes subtiles de violette. Si le fruit est encore un peu contenu, on apprécie la clarté des arômes et la densité du milieu de bouche. Château Dalem, dans un registre un peu plus végétal, s'inscrit dans un registre sans esbroufe où le cœur de fruit vient délicatement rehausser la finale.

GRAVES DE VAYRES

On ne peut passer à côté de Château Toulouse, fine fleur de la petite appellation Graves de Vayres. Le nez est floral et enveloppant, avec des notes de violette. La bouche saline et nette possède des tanins particulièrement bien intégrés. Le Grand Vin du Château Lesparre affiche au nez des notes lactées d'élevage d'où émergent de belles fragrances de fruits noirs et de frondaison. La bouche (à peine fermentaire) invite à une déambulation en sous-bois. Joli jus.

CÔTES DE BOURG

Château de Grissac est une belle nouveauté du catalogue Derenoncourt Consultant. On est en présence d'un vin de lieu et de calcaire. En bouche des fruits noirs enrobant s'imposent tout d'abord avant l'arrivée de notes florales et épicées, entre violette et pétale de rose.

Château Mondésir Gazin offre un nez presque sudiste avec cette once de notes végétales stimulantes. Des expressions florales et épicées sillonnent et énergisent la bouche.

Texte et photos : Henry Clemens

Castillon Côtes de Bordeaux

Château La Croix-Lartigue is a remarkable representative of the limestone plateaus of Castillon. Flowers and flower essences greet you on the nose, and the palate, no less, surprises with its complexity. Spices and chili energize the juice. Clos Puy Arnaud needs no introduction with its fresh stem and fruit nose. The finely textured juice is radiant and flavorful on the palate, around cherry notes. A cheerful wine.

Fronsac

We appreciate the elegance of Château La Dauphine with its subtle violet notes. While the fruit is still somewhat contained, we appreciate the clarity of the aromas and the density of the mid-palate. Château Dalem, in a slightly more vegetal register, is straightforward without frills, where the heart of the fruit delicately enhances the finish.

Graves de Vayres

We cannot overlook Château Toulouse, the flower of the small appellation Graves de Vayres. The nose is floral and enveloping, with notes of violet. The saline and clear palate has particularly well-integrated tannins. The Grand Vin of Château Lesparre displays lacteous notes on the nose, from which emerge beautiful fragrances of black fruits and foliage. The palate (barely fermentary) invites a stroll in the undergrowth. Lovely juice.

Côtes de Bourg

Château de Grissac is a beautiful addition to the Derenoncourt Consultants catalog. It's a wine of place and limestone. Black fruits dominate the palate initially before floral and spicy notes arrive, between violet and rose petal. Château Mondésir Gazin has an almost southern nose with this hint of stimulating vegetal notes. Floral and spicy expressions energize the palate.

Dégustation Oenolab chez Hubert de Boüard.





L'ALLIANCE DES RÉCOLTANTS met à l'honneur des vins d'excellente facture

L'Alliance des Récoltants présentait dans les chais du Château Barre Gentillot les cuvées en primeurs de plus de 30 vigneron récoltants. L'occasion rare de déguster les vins bordelais d'un milieu de gamme, dont une très grande proportion de cuvées d'excellentes factures. Une manière également de redire l'importance de cette viticulture, pilier essentiel de la filière.

L'Alliance des Récoltants confirme son développement avec un chiffre d'affaires en progression constante depuis sa création en 2020. Un succès qui réside dans un discours collectif rassurant et clair avec des stickers présentant l'AOC, les vins, les accords mets et vins, les notes et appréciations attribuées par SommelierS International.

Le collectif, c'est une soixantaine de châteaux et 20 appellations de Gironde et de Dordogne présents dans plusieurs centaines de boutiques, en circuits traditionnels, caves ou en grande distribution avec toujours le même type d'infos.

Alliance des Récoltants showcases excellent wines || *The Alliance des Récoltants recently showcased the en primeurs cuvées of over 30 winegrowers at the cellars of Château Barre Gentillot. This rare opportunity allowed attendees to taste mid-range Bordeaux wines, many of which are of excellent quality. It also served as a reminder of the importance of this viticulture, a crucial pillar of the industry.*

Since its inception in 2020, the Alliance des Récoltants has seen constant growth in revenue. The success lies in its reassuring and clear collective message, supported by stickers that display the AOC, the wines, the food pairings, and the ratings and reviews given by SommelierS International. The collective consists of around sixty châteaux and twenty appellations from Gironde and Dordogne, present in several hundred stores, whether in traditional circuits, wine shops, or large retail chains, always providing the same type of information.

Le scénario climatique du millésime 2023 aura tenu en haleine l'ensemble de la profession, promettant pertes et fracas. Bordeaux s'est montré résiliente et la vague de chaleur de fin de campagne s'est montrée salvatrice dans la mesure où elle gommait les arômes végétaux et permettait de faire mûrir les pépins. Un millésime baptisé d'*ultra-trail* par Derenoncourt Consultant mais qui a finalement donné naissance à des vins frais et harmonieux. Voici exactement le profil des vins présentés par l'Alliance des Récoltants en blanc, avec des vins frais et explosifs, et en rouge, avec des vins aux concentrations modérées mais très identitaires.

Parmi les nombreux coups de cœur, on citera le Château Haut-Surget, en Lalande de Pomerol. Frais et digeste autour d'une matière dynamique et de jolis tanins ou encore le Château Morisset en Bordeaux avec sa bouche déjà gourmande, imprégnée de fruit mûrs et frais.

The 2023 vintage's climatic scenario kept the entire profession on edge, promising losses and turmoil. Bordeaux showed resilience, and the late-season heatwave was a saving grace, eliminating vegetal aromas and allowing the seeds to mature. This vintage, dubbed *ultra-trail* by Derenoncourt Consultant, ultimately produced fresh and harmonious wines. This is exactly the profile of wines presented by the Alliance des Récoltants in whites, with fresh and vibrant wines, and in reds, with moderately concentrated but very characteristic wines.

Among the many highlights were Château Haut-Surget in Lalande de Pomerol, fresh and digestible with dynamic substance and fine tannins, and Château Morisset in Bordeaux, with its already luscious palate, imbued with ripe and fresh fruits.

Text and photos: Henry Clemens



L'Alliance des Récoltants a été créée en juillet 2020. Les vigneron qui cultivent leurs raisins et vinifient leurs vins, sont engagés dans une démarche environnementale (HVE) et promeuvent collectivement les vins de l'Alliance des Récoltants. Chaque cuvée doit se soumettre à une dégustation faite par un jury de SommelierS International. Une note minimale de 86/100 est requise pour devenir membre et apposer le macaron de l'Alliance sur la bouteille et cela chaque nouveau millésime.

The Alliance des Récoltants was established in July 2020. The winegrowers, who cultivate their grapes and vinify their wines, are committed to an environmental approach (HVE) and collectively promote the wines of the Alliance des Récoltants. Each cuvée must undergo a tasting by a jury from SommelierS International. A minimum score of 86/100 is required to become a member and to affix the Alliance's seal on the bottle, which must be renewed with each new vintage.





L'Union des œnologues de France dévoile le palmarès des 41^E VINALIES® FRANCE

Après une première phase de pré-sélection dans sept grandes régions des Œnologues de France, ces derniers se sont réunis pour la finale nationale à Dijon les 23 et 24 mars afin de dévoiler les lauréats de la 41^e édition des Vinalies France.

Au total, 46 dégustateurs œnologues français se sont ainsi prêtés à l'exercice de la dégustation pour juger de la qualité de quelque 585 vins, issus d'une myriade d'appellations avant d'attribuer les prestigieuses médailles aux meilleurs vins dans chacune des catégories.

- 1 857 vins inscrits et dégustés
- 505 vins primés (30 %) dont 202 blancs, 188 rouges, 110 rosés
- 91 médaillés Grand Or, 245 médaillés Or, 169 médaillés Argent
- 430 producteurs représentés aux Vinalies France

Révélation Alsace :

Wolfberger, Cave Vinicole d'Eguisheim, Eau-de-vie de Framboise

Révélation Bourgogne Centre-Est :

Le Caveau Bugiste, Bugey, Chardonnay Vieilles Vignes, 2022

Révélation Languedoc-Roussillon :

Les Celliers d'Orfée, Corbières Rouge, Angélique, 2023

Révélation Vallée du Rhône-Provence-Corse :

Les Vignerons du Luc, Côtes de Provence, Notre Dame des Anges, Baleti Manifi, Rosé, 2023

Palmarès complet et commenté :

www.vinalies-nationales.fr/fr/resultats/palmares

The union des œnologues de France unveils the palmars of the 41st vinalies® France ||

After an initial pre-selection phase in seven major regions by the Œnologues de France, they gathered for the national final in Dijon on March 23 and 24 to reveal the winners of the 41st edition of the Vinalies France. In total, 46 French Œnologue tasters engaged in the tasting exercise to judge the quality of some 585 wines, originating from a myriad of appellations, before awarding prestigious medals to the best wines in each category.

- 1,857 wines registered and tasted
- 505 award-winning wines (30%) including 202 whites, 188 reds, 110 rosés
- 91 Grand Gold medals, 245 Gold medals, 169 Silver medals
- 430 producers represented at the Vinalies France

Alsace Revelation:

Wolfberger, Cave Vinicole d'Eguisheim, Raspberry Eau-de-vie

Burgundy Central-East Revelation:

Le Caveau Bugiste, Bugey, Chardonnay Vieilles Vignes, 2022

Languedoc-Roussillon Revelation:

Les Celliers d'Orfée, Corbières Rouge, Angélique, 2023

Rhone-Provence-Corsica Revelation:

Les Vignerons du Luc, Côtes de Provence, Notre Dame des Anges, Baleti Manifi, Rosé, 2023.

Complete and commented results:

www.vinalies-nationales.fr/fr/resultats/palmares



LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG

26^e édition

Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg, sous le patronat de l'OIV et Vinofed, se veut être la caisse de résonance de ce qui se fait de mieux en matière de vin blanc.

En 2024, les organisateurs ont innové en attribuant pour la première fois un coup de cœur du jury au Meilleur effervescent.

Le panel de juges experts était composé de 70 professionnels du vin issus de 26 pays des 5 continents et aux professions variées : cavistes, négociants, oenologues, sommeliers, vigneron et aussi auteurs, blogueurs, journalistes et wine writers. Était présent, également, Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989, qui a assuré le commentaire du vin de mise en bouche devant une assistance professionnelle tout ouïe et remis le Coup de Coeur du Meilleur effervescent.

5 sessions de masterclasses ont aussi été proposées pour prolonger les festivités sur le salon professionnel égest.

GRAND PRIX DU JURY 2024 :

**Gewurztraminer Vendanges Tardives 2021,
Domaine Ruhlmann-Schutz, Alsace, France**

PRIX VINOFEED DU MEILLEUR VIN BLANC SEC :

**Vinarstvi Josef Valihrach, Cabernet Blanc 2022,
Krumvir, République Tchèque**

LES CHIFFRES 2024

- 651 vins blancs dégustés dont 10 % d'effervescents
- 20 pays participants dont 2 premières entrées : la Géorgie et Andorre
- 14 pays médaillés : Allemagne, Andorre, Australie, Autriche, France, Espagne, Grèce, Italie, Luxembourg, République Tchèque, Slovaquie, Suisse, Ukraine et USA
- 28 médailles GRAND OR
- 105 médailles OR
- 61 médailles ARGENT

Tous les résultats sur : www.mondial-vins-blancs.com/inscription/

Mondial des Vins Blancs Strasbourg, 26th Edition

The Mondial des Vins Blancs Strasbourg, under the patronage of the OIV and Vinofed, aims to be the echo chamber of the finest in white wine production. In 2024, the organizers innovated by awarding, for the first time, a jury's favorite to the Best Sparkling Wine.

The panel of expert judges consisted of 70 wine professionals from 26 countries across 5 continents and various professions: wine merchants, negotiators, oenologists, sommeliers, winemakers, as well as authors, bloggers, journalists, and wine writers. Serge Dubs, Best Sommelier of the World 1989, was also present, providing commentary on the aperitif wine to a professional audience all ears, and presenting the Jury's Favorite for the Best Sparkling Wine.

Additionally, 5 masterclass sessions were offered to extend the festivities at the professional trade show, égest.

GRAND JURY PRIZE 2024:

**Gewurztraminer Vendanges Tardives 2021,
Domaine Ruhlmann-Schutz, Alsace, France**

VINOFEED PRIZE FOR BEST DRY WHITE WINE:

**Vinarstvi Josef Valihrach, Cabernet Blanc 2022,
Krumvir, Czech Republic**

Figures for 2024

- 651 white wines tasted, including 10% sparkling wines
- 20 participating countries, including 2 first-time entries: Georgia and Andorra
- 14 countries awarded medals: Germany, Andorra, Australia, Austria, France, Spain, Greece, Italy, Luxembourg, Czech Republic, Slovakia, Switzerland, Ukraine, and USA
- 28 GRAND GOLD medals
- 105 GOLD medals
- 61 SILVER medals



JUNE 24 - 25 2024
NEW YORK



An event by
VINEXPOSIUM

COMEXPOSIUM

vinexpoamerica.com
[#vinexpoamerica](https://twitter.com/vinexpoamerica)



POUR CERTAINS,
CE N'EST DÉJÀ PLUS UN SECRET



PHILIPPONNAT
CHAMPAGNE

PHILIPPONNAT BLANC DE NOIRS MILLESIMÉ

Assemblage ambitieux construit autour des meilleurs terroirs de Pinot Noir de la Montagne de Reims, la cuvée Blanc de Noirs Millésimé est le fruit d'une sélection minutieuse des meilleurs vins de l'année. Un champagne vineux, intense et frais. www.philipponnat.com

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



TORPEZ
À SAINT-TROPEZ
DEPUIS 1908

Vins et Vignoble au Cœur
du Terroir Tropicézien

Wines with Love
from Saint-Tropez

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



48^E ÉDITION DU CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN

Des prix spéciaux pour valoriser Bordeaux !

Le 27 avril 2024, le Palais de l'Atlantique de Bordeaux accueillait la 48^e édition du Challenge International du Vin. Le concours de dégustation promeut depuis 1976 les vins du monde. Il s'agit du plus vieux et du plus grand concours international de vins et eaux-de-vie organisé en France. Au nombre de 250, les jurys, chacun composé d'un producteur, d'un technicien, d'un distributeur et d'un œnophile averti, ont dégusté 2 302 échantillons en provenance de 21 pays. Ces dégustations ont donné lieu à l'attribution de 691 médailles, dont 644 Or et 47 Argent. A noter le très beau tir groupé de la maison Australienne St Andrews qui rafle trois médailles d'or en rouge et une en blanc. Ne dérogeant pas à la règle les organisateurs du célèbre concours ont également permis l'attribution de 12 prix spéciaux, dont un prix spécial Blaye, un prix Spécial Bordeaux blanc et rouge, un prix Spécial Bio ou encore un Prix Spécial Bourg. L'idée étant de valoriser la production bordelaise. A noter que cette année, du haut de son expertise de près de 40 ans, les organisateurs du Challenge avaient organisé la veille, à la Cité du Vin, une table ronde autour des prescripteurs du vin ; de caviste à journaliste en passant par les influenceurs ou les sommeliers avec en particulier la présence de l'influenceuse Estelle Mau de *C'est Madame qui Choisit le Vin* ou du sommelier et président d'honneur Cyrille Bleeker. Un débat riche et animé modéré avec équité par Mickael Rouyer pour le Challenge du Vin. L'expérience qui a réuni un public nombreux sera reconduite l'année prochaine.

Henry Clemens / Photos : Challenge international du vin

EN SAVOIR ➔ WWW.CHALLENGEDUVIN.COM

48th edition of the International Wine Challenge: Special prizes to showcase Bordeaux! || On April 27, 2024, the Palais de l'Atlantique in Bordeaux hosted the 48th edition of the International Wine Challenge. Since 1976, the tasting competition has been promoting wines from around the world. It is the oldest and largest international wine and spirits competition organized in France. With 250 judges, each composed of a producer, a technician, a distributor, and a knowledgeable wine enthusiast, they tasted 2,302 samples from 21 countries. These tastings resulted in the awarding of 691 medals, including 644 Gold and 47 Silver. Notably, the Australian winery St Andrews achieved a remarkable feat, winning three gold medals in red and one in white. Following tradition, the organizers of the renowned competition also allowed for the awarding of 12 special prizes, including a special Blaye prize, a special Bordeaux white and red prize, a special Organic prize, and a special Bourg prize. The idea was to highlight Bordeaux production. It is worth noting that this year, drawing on their nearly 40 years of expertise, the Challenge organizers held a roundtable discussion the day before at the Cité du Vin, focusing on wine influencers, from wine merchants to journalists and sommeliers, with the presence of influencer Estelle Mau from "C'est Madame qui Choisit le Vin" and sommelier and honorary president Cyrille Bleeker. The lively and enriching debate, moderated fairly by Mickael Rouyer for the Wine Challenge, attracted a large audience and will be repeated next year.



INAUGURATION DE LA MAISON DES VINS CHARENTAIS À COGNAC

Au cœur de la prestigieuse ville de Cognac, le Syndicat des Vins IGP Charentais propose depuis fin avril une expérience unique de découverte de l'appellation.

La Maison des Vins se veut une véritable ambassade des Vins IGP Charentais, incarnant les valeurs d'excellence, de tradition et d'authenticité qui caractérisent cette appellation renommée. Pour cela, elle propose une multitude d'expériences uniques pour tous les passionnés de vin. Tout d'abord, la découverte de l'histoire et les spécificités des Vins IGP Charentais à travers des présentations interactives, des films institutionnels et des panneaux informatifs. Puis la mise en place d'une vinothèque, où chaque producteur aura son propre espace et pourra proposer les références de son choix à la vente, et d'un espace de dégustation où, chaque mois, un producteur sera mis à l'honneur pour faire découvrir ses créations uniques. Enfin, une salle de dégustation ou de réunion qui propose une capacité d'accueil de 12 personnes, idéal pour accueillir ses partenaires dans un lieu atypique et mener ses réunions professionnelles. Le grand public sera aussi invité à assister à des formations œnologiques et des conférences thématiques. Les étudiants des écoles d'hôtellerie restauration seront également les bienvenus pour étoffer leur apprentissage dans ce lieu unique dans la région.

Ouverture du mardi au samedi
mdv@vindepaycharentais.fr

Inauguration of the Maison des Vins Charentais in Cognac || At the heart of the prestigious city of Cognac, the Syndicat des Vins IGP Charentais has been offering a unique experience of discovering the appellation since late April.

The Maison des Vins aims to be a true ambassador for the IGP Charentais wines, embodying the values of excellence, tradition, and authenticity that characterize this renowned appellation. To achieve this, it offers a multitude of unique experiences for all wine enthusiasts. Firstly, there's the exploration of the history and specificities of IGP Charentais wines through interactive presentations, institutional films, and informative panels. Then, the establishment of a wine library, where each producer will have their own space to showcase and sell their chosen references, and a tasting area where a different producer will be featured each month to introduce their unique creations. Finally, a tasting or meeting room with a capacity for 12 people, ideal for hosting partners in a distinctive venue and conducting professional meetings. The general public will also be invited to attend oenological training sessions and thematic conferences. Students from hospitality and catering schools will also be welcomed to enrich their learning in this unique venue in the region.

Opening from Tuesday to Saturday
mdv@vindepaycharentais.fr



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

10 ANS
BIODYNAMIE
CHAMPAGNE
Sousa
100%

2023
10 ans de certification en biodynamie

03.26.57.53.29
contact@champagnedesousa.com
Boutique en ligne :
www.champagnedesousa.com

AB
LSP
Demeter

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

FÊTE DU BONTEMPS 2024 au Château Guiraud

1^{er} Grand Cru Classé de Sauternes

Pour la première fois de son histoire, une fête de la Commanderie du Bon Temps s'est déroulée à Sauternes, au sein du prestigieux Château Guiraud, 1^{er} Grand Cru Classé en 1855, fleuron du label Terres de Natures créé en 2020 par Malena et Matthieu Gufflet.

Bontemps Festival 2024 at Château Guiraud, Premier Grand Cru Classé de Sauternes
|| For the first time in its history, a celebration of the Commanderie du Bon Temps took place in Sauternes, within the prestigious Château Guiraud, Premier Grand Cru Classé in 1855, flagship of the Terres de Natures label created in 2020 by Malena and Matthieu Gufflet.



Réunissant plus de 1 000 invités internationaux, tous des professionnels passionnés de vin, cette soirée a clôturé brillamment la semaine des primeurs 2024.

Sous l'impulsion de Sandrine Garbay, directrice du château, 25 vins de Sauternes et Barsac, tous crus classés en 1855 ou membres de la Commanderie, ont été servis au cocktail pour le plus grand plaisir des invités. Le dîner s'est déroulé sous une tente de 1 500 mètres carrés, dressée en pleine nature au Château Guiraud, offrant ainsi le cadre parfait pour célébrer l'héritage et l'excellence des vins de la rive gauche, avec une attention particulière portée à l'appellation Sauternes et à ses grands vins liquoreux.



Estelle Mau,
Raimonds Tomsons,
Aris Allouche
et Xavier Lacombe.

Gathering over 1,000 international guests, all passionate wine professionals, this evening brilliantly concluded the 2024 primeurs week.

Under the direction of Sandrine Garbay, director of the Chateau, 25 wines from Sauternes and Barsac, all classified growths in 1855 or members of the Commanderie, were served at the cocktail party to the delight of the guests. Dinner took place under a 1,500 square meter tent, set up in the heart of nature at Château Guiraud, providing the perfect setting to celebrate the heritage and excellence of left bank wines, with special attention given to the Sauternes appellation and its great sweet wines.

Sous un ciel étoilé, les convives ont été transportés dans un voyage culinaire grâce à un menu spécialement imaginé et exécuté par le chef doublement étoilé du restaurant *La Mère Brazier*, Mathieu Viannay, MOF 2004. Des saveurs audacieuses pour un dîner gastronomique d'exception mettant en valeur des accords mets et vins atypiques très réussis : tartare de gambas carabineros, caviar osciètre, condiment passion et gelée de tête sur Château Guiraud 2015, salmis de pigeon, tourte de pommes de terre truffée aux cuisses confites, cassis vert en pickles en accord parfait avec Domaine de Chevalier 2014 et Château Calon Ségur 2012, saint-nectaire fermier en texture, pâte de pruneaux et poire Comice accompagné par Château Mouton Rothschild 2009 et enfin un parfait praliné agrumes, kumquats confits et miel soufflé avec Château Guiraud 2005 en impériale.

Conformément à la coutume, les sommeliers et maîtres de chais des Châteaux membres de la Commanderie ont pris en charge le service et la préparation des vins, offrant ainsi une dégustation d'une qualité incomparable. Le dîner a quant à lui été orchestré par la maison Humblot Expériences.

Un quatuor de violonistes a enchanté l'atmosphère avec des mélodies contemporaines, apportant une note de grâce et d'élégance à la soirée. L'événement a également accueilli des invités de renom tels que Didier Bourdon, Gérard Darmon, Stéphane de Groodt, Steve Barakatt, Ariane Massenet ou encore François Trinh Duc qui ont été intronisés pour l'occasion par le Grand Maître de la Commanderie Emmanuel Cruse, ajoutant une touche de tradition à cette Fête du Bon Temps. D'autres personnalités officielles se sont également déplacées à l'instar de Thomas Cazenave, Ministre délégué aux Comptes publics de France, originaire de Bordeaux. La soirée s'est prolongée tard dans la nuit, grâce au groupe de musiciens, qui a su parer d'or et de lumière le dancefloor de Château Guiraud.

Texte et photos : Commanderie du Bon Temps

Under a starry sky, guests were taken on a culinary journey with a menu specially designed and executed by the double-starred chef of *La Mère Brazier* restaurant, Mathieu Viannay, MOF 2004. Bold flavors for an exceptional gourmet dinner showcasing very successful unusual food and wine pairings: carabineros prawn tartare, oscietra caviar, passion condiment and head jelly served with Château Guiraud 2015, pigeon salmis, truffled potato pie with confit thighs, green pickled blackcurrants perfectly paired with Domaine de Chevalier 2014 and Château Calon Ségur 2012, farm saint-nectaire in texture, prune paste and Comice pear accompanied by Château Mouton Rothschild 2009 and finally a perfect citrus praline, candied kumquats and soufflé honey with Château Guiraud 2005 in imperial format.

Following tradition, the sommeliers and cellar masters of the Châteaux members of the Commanderie took charge of the wine service and preparation, offering an unparalleled tasting experience. The dinner itself was orchestrated by the Humblot Experiences house.

A quartet of violinists enchanted the atmosphere with contemporary melodies, bringing a touch of grace and elegance to the evening. The event also welcomed renowned guests such as Didier Bourdon, Gérard Darmon, Stéphane de Groodt, Steve Barakatt, Ariane Massenet and François Trinh Duc who were initiated for the occasion by the Grand Master of the Commanderie, Emmanuel Cruse, adding a touch of tradition to this Bontemps Festival. Other official personalities also attended, such as Thomas Cazenave, Minister Delegate for Public Accounts of France, originally from Bordeaux. The evening continued late into the night, thanks to the group of musicians, who adorned the Château Guiraud dance floor with gold and light.





SALON SOMMELIERS INTERNATIONAL MEET THE PROS

— Intercontinental Bordeaux Le Grand Hôtel —

Qu'il soit rouge, blanc, rosé, tranquille ou effervescent, le vin fait partie intégrante du patrimoine français. C'est ce patrimoine qu'a voulu une nouvelle fois mettre en avant SommelierS International à travers son salon Meet the Pro. Ce sont plus de 200 dégustateurs professionnels (sommeliers, importateurs, restaurateurs, cavistes, blogueurs) qui ont défilé au sein des majestueux salons de l'Intercontinental Bordeaux Grand Hôtel, où une quarantaine de producteurs, de vins, mais aussi de spiritueux et d'accessoires, ont pu faire découvrir leurs nouveautés et leur savoir-faire. Un savoir-faire plus qu'apprécié par les deux maîtres de cérémonie, Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023 et Meilleur Sommelier d'Europe-Afrique ASI 2017, et Mattia Antonio Cianca, Meilleur Sommelier d'Italie 2019 et Meilleur Sommelier d'Australie 2017.

SommelierS International Salon Meet the Pros, Intercontinental Bordeaux Le Grand Hôtel
 || Whether red, white, rosé, still, or sparkling, wine is an integral part of French heritage. Once again, SommelierS International sought to highlight this heritage through its Meet the Pro salon. Over 200 professional tasters (sommeliers, importers, restaurateurs, wine merchants, bloggers) paraded through the majestic halls of the Intercontinental Bordeaux Grand Hôtel, where around 40 producers of wines, spirits, and accessories showcased their innovations and expertise. This expertise was highly appreciated by the two masters of ceremonies, Raimonds Tomsons, ASI Best Sommelier of the World 2023 and ASI Best Sommelier Europe-Africa 2017, and Mattia Antonio Cianca, Best Sommelier of Italy 2019 and Best Sommelier of Australia 2017.



Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Languedoc Roussillon, Provence, Val de Loire ou encore Vallée du Rhône, les plus grandes régions viticoles étaient présentes.

Une multitude de vignerons talentueux, dont les cuvées ont été sublimes par nos partenaires gastronomiques : Orza et son jambon ibérique bellota, édition limitée, millésime 2015, 9 ans d'affinage, les huîtres Routioutiou dont la salinité s'est mariée à merveilles avec les champagnes et autres vins blancs, tout comme le caviar Maison Noble ou encore les superbes fromages de la Fromagerie Beillevaire qui, avec leurs multiples arômes, ouvraient le champ des possibles en terme d'accords. Pour une touche sucrée, les chocolats de Cadiot Badie, délicats et ronds en bouche, ont offert une nouvelle dimension aux cuvées dégustées.

Un événement qui a montré une fois de plus, si cela était encore nécessaire, que la France est indiscutablement indissociable de son attachement à la bonne chère et aux producteurs qui travaillent chaque jour pour apporter au consommateur un plaisir gustatif sans concession.

Sandy Bénard-Ravoisier
 Photos : Artiste Associé photographes

Bordeaux, Burgundy, Champagne, Languedoc Roussillon, Provence, Loire Valley, and Rhône Valley, the greatest wine regions were represented.

A multitude of talented winemakers, whose cuvées were enhanced by our gastronomic partners: Orza and its limited edition, vintage 2015, 9-year-aged Iberian Bellota ham, Routioutiou oysters whose salinity paired wonderfully with champagnes and other white wines, as well as Maison Noble caviar and the superb cheeses from Fromagerie Beillevaire, which with their multiple aromas, opened up possibilities for pairing. For a sweet touch, the delicate and round chocolates from Cadiot Badie offered a new dimension to the wines tasted.

An event that once again showed, if it was still necessary, that France is undeniably inseparable from its attachment to good food and the producers who work every day to bring consumers uncompromising gastronomic pleasure.

NOS PARTENAIRES / OUR PARTNERS:
 Verres Lehmann, Coravin, Manufacture de coutellerie Thiers.



BORDEAUX

LA MAISON CARDINALE



Intuition de Fleur Cardinale

BORDEAUX 2022

Robe : blanc gris, brillante, reflets verts. **Nez** : intense, bel aromatique. Floral (acacia), gourmand, sur de très jolies notes de fruits à noyau, pointe d'agrumes. **Bouche** : vive, délicate, fraîche. Sur une belle palette aromatique. Très équilibrée, finale puissante, d'une belle longueur, sur des notes d'agrumes. **Accord** : filet de bar cuit à l'unilatérale, zestes de citron et sauge. **Commentaire** : une cuvée raffinée et élégante.

Color: greyish white, shiny, green reflections. **Nose**: intense, beautiful aromatic. Floral (acacia), delectable, with very pretty notes of stone fruits, hint of citrus. **Palate**: lively, delicate, fresh. With a beautiful aromatic palette. Very balanced, powerful finish, beautiful length, with citrus notes. **Pairing**: seabass fillet cooked unilaterally, lemon zest and sage. **Comment**: a refined and elegant cuvée.

48 chemin de Champy - 33330 Saint-Etienne-de-Lisse
Tél. 05 57 40 14 05 - www.lamaisoncardinale.com

BORDEAUX

MAISON NOBLE SAINT-MARTIN



BORDEAUX 2023

Robe : rosé, leurs saumonées. **Nez** : délicat, fraises, framboises. L'aération libère une pointe acidulée entraînant. **Bouche** : une texture d'une subtile amplitude, sur la pêche blanche. Quelques fraises délivrent la vivacité à l'attaque. De délicats fruits à noyau viennent en milieu de bouche, amplitude en finale. **Accord** : tataki de thon. **Commentaire** : un rosé entraînant qui profite d'un fruité vif, idéal à l'apéritif mais aussi pour accompagner de plats délicats.

Color: pink hue, salmon tinges. **Nose**: delicate, strawberries, raspberries. Airing releases an invigorating acidic hint. **Palate**: a subtly ample texture, with white peach notes. Some strawberries deliver vivacity on the attack. Delicate stone fruits come in mid-palate, with amplitude on the finish. **Pairing**: tuna tataki. **Comment**: an invigorating rosé benefiting from lively fruitiness, ideal for aperitif but also to match with delicate dishes.

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

BORDEAUX

CHÂTEAU PETIT VAL



Rose du Val

BORDEAUX 2023

Robe : saumonée, brillante, limpide. Rose fanée. **Nez** : intense, complexe, petits fruits rouges (framboise, fraise). **Bouche** : attaque franche, petits fruits rouges, fraîcheur. Bel équilibre. Belle expression florale, agréable. Une bouche appétante. **Accord** : piperade, cuisine du soleil. **Commentaire** : un rosé de repas, flatteur et gourmand.

Color: salmon-colored, shiny, clear. Faded pink rose. **Nose**: intense, complex, red berries (raspberry, strawberry). **Palate**: crisp attack, red berries, freshness. Good balance. Beautiful floral expression, pleasant. An appetizing palate. **Pairing**: Basque-style pepper stew, Mediterranean cuisine. **Comment**: a meal rosé, flattering and delicious.

2 Petit Val - 33330 Saint-Emilion
Tél. 05 57 24 70 86 - www.chateaupeitval.com

BORDEAUX

CHÂTEAU L'ISLE FORT



Cuvée Précieuse
Château l'Isle Fort

BORDEAUX SUPÉRIEUR 2022

Robe : rouge profond. **Nez** : belle intensité, croquant. Sur la gourmandise des fruits rouges et noirs (fraise écrasée et mûre). **Bouche** : reflète le nez. 14 mois en fûts pour la douceur, la rondeur et les tanins assouplis. Remarquable longueur. **Accord** : magret de canard aux trois poivres. **Commentaire** : un excellent rapport qualité-prix. Garde 5 ans.

Color: deep red. **Nose**: beautiful intensity, crunchy. With delicious red and black fruits (crushed strawberry and blackberry). **Palate**: reflects the nose. 14 months in barrels for sweetness, roundness, and softened tannins. Remarkable length. **Pairing**: duck breast with three peppers. **Comment**: an excellent value for money. Cellar for 5 years.

Route de l'Entre-Deux-Mers - 33360 Lignan-de-Bordeaux
Tél. 06 58 18 45 22 - www.lislefort.com

BORDEAUX

MAISON NOBLE SAINT-MARTIN



Acacias

BORDEAUX 2022

Robe : jaune clair et brillant, avec de jolis reflets dorés. **Nez** : floral, délicat, des notes d'agrumes, zestes de citron, fruits blancs. **Bouche** : belle fraîcheur, on retrouve cette délicatesse. Sur des arômes floraux et une jolie note sur les fruits blancs. Une finale pure et élégante. **Accord** : on apprécie sa finesse et sa précision, à déguster avec une belle sole meunière. **Commentaire** : un vin très frais, que l'on ne peut qu'apprécier dès maintenant.

Color: bright and light yellow, with lovely golden reflections. **Nose**: floral, delicate, with hints of citrus, lemon zest, and white fruits. **Palate**: beautiful freshness, maintaining this delicacy. Floral aromas are present along with a lovely note of white fruits. A pure and elegant finish. **Pairing**: its finesse and precision are appreciated, best enjoyed with a beautiful sole meunière. **Comment**: a very refreshing wine, to be enjoyed immediately.

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

BORDEAUX

CHATEAU OGIER DE GOURGUES



Le Reflet d'Ogier

BORDEAUX 2020

Robe : rouge rubis limpide, intensité légère, quelques reflets violacés. **Nez** : fruité, sur d'étonnantes déclinaisons de prunes bleues et rouges. On trouve également d'entraînantes notes de cassis. **Bouche** : légère, sur le fruit, une légère matière tannique. Le tout est très accessible et tourné sur le fruité. **Accord** : côte de bœuf aux sarments ; araignée de porc. **Commentaire** : un vin au fruité entraînant, accessible et convivial.

Color: clear ruby red, light intensity, some violet reflections. **Nose**: fruity, with surprising variations of blue and red plums. Also lively notes of black-currant. **Palate**: light, fruity, with slight tannic structure. Very approachable and fruit-forward. **Pairing**: rib steak with vine shoots; pork spider steak. **Comment**: an engaging, approachable, and convivial fruity wine.

41 route de Gourgues - 33880 Saint Caprais de Bordeaux
Tél. 05 56 35 40 61 - www.ogierdegourgue.fr

BORDEAUX

CHÂTEAU L'ISLE FORT



Cuvée Précieuse
Château l'Isle Fort

BORDEAUX SUPÉRIEUR 2020

Robe : grenat aux reflets limpides. **Nez** : frais et vif, floral, sur les petits fruits rouges et noirs. **Bouche** : gourmande, suave, fine, pleine. Rappelle les mêmes arômes que ceux perçus au nez. La fin de bouche est très élégante. **Accord** : un filet mignon Stroganoff. **Commentaire** : un beau vin rond et équilibré.

Color: garnet with clear reflections. **Nose**: fresh and lively, floral, with small red and black fruits. **Palate**: delectable, smooth, fine, full. Recalls the same aromas perceived on the nose. The finish is very elegant. **Pairing**: Stroganoff filet mignon. **Comment**: a beautiful round and balanced wine.

Route de l'Entre-Deux-Mers - 33360 Lignan-de-Bordeaux
Tél. 06 58 18 45 22 - www.lislefort.com

BORDEAUX

DOMAINE DE L'A



Domaine de L'A

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX 2017

Robe : pourpre, reflets rubis. **Nez** : harmonieux, agréable, végétal, des arômes de violette, fruits frais. **Bouche** : franche, suave, fine, fraîche. Trame tannique qui va gagner en complexité. Une bouche équilibrée, charnue. **Accord** : un filet de chevreuil et son risotto à la crème. **Commentaire** : un vin qui se distingue par sa structure riche et agréable. A boire d'ici plusieurs années.

Color: purple with ruby reflections. **Nose**: harmonious, pleasant, vegetal, with hints of violet and fresh fruits. **Palate**: straightforward, smooth, fine, fresh. Tannic structure that will gain complexity over time. A balanced, full-bodied palate. **Pairing**: venison fillet with creamy risotto. **Comment**: a wine distinguished by its rich and pleasant structure. Best enjoyed in several years.

11 lieu-dit Fillol - 33350 Sainte-Colombe
Tél. 05 57 24 92 43 - www.domainedela.com

BORDEAUX

DOMAINE DE L'A



Domaine de l'A

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX 2019

Robe : grenat, pourpre, brillante. **Nez :** fruits rouges et noirs assez mûrs, légèrement épicé et floral. Une pointe minérale. **Bouche :** attaque fruitée (mûre, cassis), ample, sur les petits fruits noirs, une belle maturité. Finale boisée, avec une pointe minérale. **Accord :** viande grillée ou rôtie ; noisette d'agneau aux airelles. **Commentaire :** un vin avec une belle structure et un beau potentiel.

Color: garnet hue, purple, brilliant. **Nose:** ripe red and black fruits, slightly spicy and floral. A touch of minerality. **Palate:** fruity attack (blackberry, blackcurrant), ample, with small black fruits, showing beautiful maturity. Woody finish, with a mineral touch. **Pairing:** grilled or roasted meat; lamb loin with cranberries. **Comment:** a wine with a beautiful structure and great potential.

11 lieu-dit Fillol - 33350 Sainte-Colombe
Tél. 05 57 24 92 43 - www.domainedela.com

BORDEAUX

MAISON LAMARTINE



70 ares malbec - élevé en cuve ovoïde sans sulfites ajoutés

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX 2020

Robe : rouge cerise, disque violet, reflets brillants. **Nez :** premier nez expressif, épicé. Au second nez des notes plus complexes de fruits cuits et de cuir. **Bouche :** soyeuse, des tanins présents mais assez souples. Épicée, poivrée, très fruitée. Longueur de moyenne intensité. **Accord :** bavette de bœuf de Bazas, marinade aux trois poivres, haricots verts à la tomate. **Commentaire :** un malbec original, fruité et frais, qui sait exprimer la typicité de son terroir. Garde 3-4 ans.

Color: cherry red, violet rim, brilliant reflections. **Nose:** expressive first nose, spicy. On the second nose, more complex notes of cooked fruits and leather. **Palate:** silky, with present but quite supple tannins. Spicy, peppery, very fruity. Medium-intensity length. **Pairing:** Bazas beef flank steak, marinade with three peppers, green beans with tomato. **Comment:** an original Malbec, fruity and fresh, expressing the typicity of its terroir. Cellar for 3-4 years.

2 La Nauze - 33350 Saint Philippe d'Aiguilhe
Tél. 05 57 40 60 46 - 06 69 14 53 49 - www.maison-lamartine.com

BORDEAUX

CHÂTEAU D'ARCHAMBEAU



Château d'Archambeau

GRAVES 2020

Robe : or pâle, reflets verts. **Nez :** amande, noix, vanille et citron confit. Fruits exotiques, dont le litchi se distingue nettement, floral (lys, muguet). **Bouche :** attaque souple et fraîche, sur le citron vert. **Accord :** alose grillée sur des sarments de vignes. **Commentaire :** une belle expression de l'appellation. Garde 5 ans.

Color: pale gold, green reflections. **Nose:** almond, walnut, vanilla and candied lemon. Exotic fruits, with lychee standing out distinctly, floral (lily, lily of the valley). **Palate:** soft and fresh attack, with apricot and vanilla. Fresh and soft mid-palate, with notes of dried fruits. Lively, round, and ample. Long and fresh finish, with lime. **Pairing:** shad grilled on vine shoots. **Comment:** a beautiful expression of the appellation. Cellar for 5 years.

Archambeau-Est, 33720 Illats
Tél. 05 56 62 47 98 - www.chateau-archambeau.com

BORDEAUX

CHÂTEAU CAILLETON



Château Cailleton

GRAVES 2022

Robe : brillante, claire, limpide, reflets argentés, jaune pâle. **Nez :** très fin et flatteur, de beaux arômes fruités. Beaucoup de fraîcheur. Un nez qui appelle à la dégustation. **Bouche :** flatteuse, attaque sur le fruit frais et croquant. Vin agréable, jolie persistance. Beaucoup de fraîcheur. **Accord :** un gratin de fruits de mer. **Commentaire :** un vin agréable à boire aux beaux jours.

Color: shiny, clear, limpid, silvery reflections, pale yellow hue. **Nose:** very fine and flattering, beautiful fruity aromas. Lots of freshness. A nose that invites tasting. **Palate:** flattering, attack on fresh and crunchy fruit. Pleasant wine, nice persistence. Lots of freshness. **Pairing:** seafood gratin. **Comment:** a pleasant wine to drink on sunny days.

Lieu dit Peyreau - 33210 Mazères
Tél. 06 84 53 56 04

BORDEAUX

MAISON LAMARTINE



Hommage de Château Lamartine 100 % merlot élevé en fûts de chêne neuf de Bourgogne

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX 2019

Robe : rouge grenat, pourpre soutenu. **Nez :** un assemblage de fruits noirs et rouges, avec une pointe vanillée. **Bouche :** matière soyeuse et équilibrée. Des tanins encore soutenus qui vont s'adoucir avec le temps. Belle complexité. Aromatiquement déjà bien concentré. **Accord :** burger avec viande Black Angus, cheddar mûré, sauce béarnaise. **Commentaire :** un vin qui se distingue par sa structure riche et agréable. Garde 5-10 ans.

Color: garnet red, deep purple. **Nose:** a blend of black and red fruits, with a hint of vanilla. **Palate:** silky and balanced texture. Tannins still present but will soften with time. Beautiful complexity. Already well concentrated aromatically. **Pairing:** burger with Black Angus beef, mature cheddar, béarnaise sauce. **Comment:** a wine distinguished by its rich and pleasant structure. Cellar for 5-10 years.

2 La Nauze - 33350 Saint Philippe d'Aiguilhe
Tél. 05 57 40 60 46 - 06 69 14 53 49 - www.maison-lamartine.com

BORDEAUX

CHATEAU OGIER DE GOURGUES



Château Ogier de Gourgues

CÔTES DE BORDEAUX 2016

Robe : pourpre, reflets rubis. Belle brillance et viscosité. **Nez :** ouvert, gourmand, épicé, fin, pointe toastée. **Bouche :** fraîche, droite, charnue, gourmande. Sur les fruits rouges bien mûrs (cerise). On retrouve bien les épices, la fraîcheur et le côté gourmand (chocolat, toffee). Bel équilibre. **Accord :** filet de bœuf Rossini, sauce bordelaise et pâte à la crème de truffe blanche. **Commentaire :** une belle découverte, du charme !

Color: purple hue with ruby reflections. Beautiful brilliance and viscosity. **Nose:** open, delectable, spicy, refined, with a toasted hint. **Palate:** fresh, straight, fleshed, delicious. With ripe red fruits (cherry). Spices, freshness, and indulgence (chocolate, toffee) are well represented. Nice balance. **Pairing:** filet of beef Rossini, wine sauce, and white truffle cream pasta. **Comment:** a delightful discovery, charming!

Route de Gourgues - 33880 Saint-Caprais de Bordeaux
Tél. 05 56 35 40 61 - www.ogierdegourgues.fr

BORDEAUX

CHÂTEAU CAILLETON



Château Cailleton

GRAVES 2022

Robe : rubis, commence à tirer sur le pourpre, brillante. **Nez :** épices douces, réglisse, fruits rouges et noirs à maturité procurés par les 90 % de merlot. **Bouche :** sur la légèreté, tanins présents mais fins. Fraîcheur mentholée. Puissante et élégante, les 10 % de malbec apportent les notes épicées. Belle longueur en bouche. **Accord :** bœuf Wellington, sauce aux morilles. **Commentaire :** se déguste très bien dès maintenant mais également une belle garde de 5 ans.

Color: ruby hue, starting to veer towards purple, shiny. **Nose:** sweet spices, liquorice, ripe red and black fruits provided by the 90% Merlot. **Palate:** lightness, present but fine tannins. Mentholated freshness. Powerful and elegant, the 10% Malbec brings spicy notes. Beautiful length on the palate. **Pairing:** beef Wellington, morel sauce. **Comment:** drinks very well now but also has a good ageing potential of 5 years.

Lieu dit Peyreau - 33210 Mazères
Tél. 06 84 53 56 04

BORDEAUX

CHÂTEAUX CASTEL GRANDS CRUS



Château Ferrande

GRAVES 2021

Robe : intense couleur rubis, reflets transparents. **Nez :** chaleureux et accueillant, arôme fumé, boisé. Fruits noirs mûrs, généreux. **Bouche :** accueillant et généreux, avec une belle tension qui équilibre l'alcool. Notes de bois et de fumé, avec du fruit noir légèrement épicé. **Accord :** magret de canard grillé dans son jus, romarin, baies roses. **Commentaire :** un vin de qualité qui se boit bien si l'on aime les vins généreux et puissants. Garde 5 ans.

Color: intense ruby color, transparent reflections. **Nose:** warm, invites to tasting, smoky aroma, woody. Ripe black fruits, generous. **Palate:** welcoming and generous, with a beautiful tension balancing the alcohol. Notes of wood and smoke, with slightly spicy black fruit. **Pairing:** grilled duck breast, rosemary, pink peppercorns in its juice. **Comment:** a quality wine that drinks well if you enjoy generous and powerful wines. Cellar for 5 years.

Château Ferrande - 33640 Castres-Gironde
contact@chateau-ferrande.com - www.chateaux-castel.com

BORDEAUX

CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET



Château Sociando-Mallet

HAUT-MÉDOC 2015

Robe : rouge rubis, reflets brillants profonds. **Nez** : premier nez sur les fruits rouges, légèrement boisé, pointe épicée. Second nez sur la cerise noire et les épices. **Bouche** : franche, fruité intense, de beaux tanins élégants qui apportent fraîcheur et équilibre. **Accord** : une pièce de bœuf aux cèpes. **Commentaire** : un vin très plaisant. Garde 5 ans.

Color: ruby red, deep brilliant reflections. **Nose**: initial aroma of red fruits, lightly wooded, spicy note. Second nose with black cherry and spices. **Palate**: straightforward, intense fruitiness, with beautiful elegant tannins bringing freshness and balance. **Pairing**: beef with cep mushrooms. **Comment**: a very pleasant wine. Cellar for 5 years.

SCEA Jean Gautreau – Route de Mapon - 33180 Saint Seurin de Cadourne
Tél. 05 56 73 38 80 - www.sociandomallet.com

BORDEAUX

CHÂTEAU LA FLEUR DE BOÛARD



Château La Fleur de Boüard

LALANDE DE POMEROL 2018

Robe : belle présentation, brillante. Rubis profond. **Nez** : frais, fruits mûrs, élégant. Très légèrement épicé. **Bouche** : belle texture soyeuse, tanins fondus, de la tenue. Une finale longue. **Accord** : lièvre à la royale ; lamproie bordelaise. **Commentaire** : un vin de grande classe. Très plaisant seul mais mieux accompagné.

Color: beautiful presentation, shiny hue. Deep ruby. **Nose**: fresh, ripe fruits, elegant. Very slightly spicy. **Palate**: beautiful silky texture, melted tannins, some presence. A long finish. **Pairing**: royal hare; lamprey with wine sauce. **Comment**: a wine of great class. Very enjoyable on its own but better accompanied.

12 Lieu dit Bertineau - 33500 Néac
Tél. 05 57 25 25 13 - www.lafleurdebouard.com

BORDEAUX

CHÂTEAU BRANAS GRAND POUJEAUX



Les Eclats de Branas Grand Poujeaux

MOULIS-EN-MÉDOC 2019

Robe : rouge prune, reflets légèrement violacés. Larmes onctueuses. Belle limpidité. **Nez** : premier nez franc, fruité, légèrement épicé. Second nez légèrement réglissé, un fruité crémeux. **Bouche** : gourmande et tendre. Bel équilibre, tanins soyeux, fraîcheur discrète. **Accord** : plat de viande ; daube ; gigot de 7h au foin. **Commentaire** : un vin souple et consensuel.

Color: plum red hue, slightly violet reflections. Smooth tears. Beautiful clarity. **Nose**: upfront, fruity, slightly spicy. Second nose with a hint of liquorice, creamy fruitiness. **Palate**: delicious and tender. Good balance, silky tannins, discreet freshness. **Pairing**: meat dish; beef stew; slow-cooked lamb with hay. **Comment**: a supple and agreeable wine.

23 chemin de la Raze - 33480 Moulis-en-Médoc
Tél. 05 56 58 93 30 - www.branasgrandpoujeaux.com

BORDEAUX

FAMILLE ANDRÉ LURTON



Château Couhins Lurton

PESSAC-LÉOGNAN 2020

Robe : jolie robe dorée, claire, brillante. Larmes grasses. **Nez** : fruité, sur les agrumes, le chèvrefeuille. Une belle fraîcheur. **Bouche** : attaque grasse, florale, sur l'eucalyptus. Ronde, beaucoup de gras, ample, sur la longueur. Fin de bouche sur le pamplemousse blanc. **Accord** : turbot ; ris de veau braisés. **Commentaire** : un élevage en amphore et barriques qui lui donne une belle complexité. On peut le garder plus de 5 ans, pour les amateurs de vieux millésimes blancs.

Color: beautiful golden hue, clear, brilliant. Oily tears. **Nose**: fruity, citrusy, honeysuckle. Beautiful freshness. **Palate**: fat attack, floral, with eucalyptus. Round, ample, with a lot of fat, length. Finish on white grapefruit. **Pairing**: turbot; braised sweet-breads. **Comment**: aged in amphorae and barrels, giving it a beautiful complexity. Can be kept for more than 5 years, for lovers of aged white vintages.

Château Bonnet - 33420 Grézillac
Tél. 06 35 13 57 31 - www.andrelurton.com

BORDEAUX

CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET



Cuvée Jean Gautreau

HAUT-MÉDOC 2003

Robe : grenat profond. **Nez** : intense et profond, arômes d'évolution, épices douces et sous-bois (champignons). **Bouche** : attaque souple, tanins fondus, fruits noirs très mûrs. Tanins équilibrés. Bouche fondue mais fraîche, finesse et longueur. **Accord** : pigeon rôti lardé aux cèpes. **Commentaire** : un millésime d'exception, agréable en dégustation. Garde 5 ans.

Color: deep garnet hue. **Nose**: intense and deep, evolving aromas, sweet spices and undergrowth (mushrooms). **Palate**: soft attack, melted tannins, very ripe black fruits. Balanced tannins. Melted but fresh palate, finesse and length. **Pairing**: roasted pigeon with cep mushrooms. **Comment**: an exceptional vintage, enjoyable to taste. Cellar for 5 years.

SCEA Jean Gautreau – Route de Mapon - 33180 Saint Seurin de Cadourne
Tél. 05 56 73 38 80 - www.sociandomallet.com

BORDEAUX

CHÂTEAU BRANAS GRAND POUJEAUX



Château Branas Grand Poujeaux

MOULIS-EN-MÉDOC 2019

Robe : grenat dense, reflets violes. **Nez** : très riche, violette, sur des notes de cerise noire bien mûre, réglisse. **Bouche** : attaque ample, bouche élégante et fraîche, dotée de jolis tanins, tout en rondeur. Très belle structure à la palette aromatique très intéressante. **Accord** : viande en sauce ; civet de canard. **Commentaire** : un vin bien typé doté d'une belle tenue.

Color: dense garnet, violet reflections. **Nose**: very rich, violet, with notes of very ripe black cherry, liquorice. **Palate**: ample attack, elegant and fresh palate, with pretty tannins, very round. Very nice structure with a very interesting aromatic palette. **Pairing**: meat with sauce; duck stew. **Comment**: a well-typed wine with a beautiful presence.

23 chemin de la Raze - 33480 Moulis-en-Médoc
Tél. 05 56 58 93 30 - www.branasgrandpoujeaux.com

BORDEAUX

FAMILLE ANDRÉ LURTON



Château Couhins Lurton

PESSAC-LÉOGNAN 2016

Robe : grenat, reflets légèrement tuilés. **Nez** : fruits noirs et confits, toasté, aromatique. Pointe chocolat et réglissée. **Bouche** : attaque fine, un joli fruit (myrtilles, fruits frais), cuir, toastée, souple. Tanins fondus. **Accord** : pièce de bœuf sauce bordelaise ; côte de porc au barbecue et pommes de terre sarladaises. **Commentaire** : un vin de plaisir, fin, élégant, délicat. A son apogée dans les années à venir (3-5 ans).

Color: garnet with slightly tile-red reflections. **Nose**: black and candied fruits, toasty, aromatic. Hint of chocolate and liquorice. **Palate**: delicate attack, lovely fruit (blueberries, fresh fruits), leather, toasty, supple. Melted tannins. **Pairing**: beef steak with Bordelaise sauce; barbecue pork ribs and Sarladaise potatoes. **Comment**: a wine of pleasure, fine, elegant, delicate. At its peak in the coming years (3-5 years).

Château Bonnet - 33420 Grézillac
Tél. 06 35 13 57 31 - www.andrelurton.com

BORDEAUX

CLOS BEAUREGARD



Clos Beauregard

POMEROL 2019

Robe : pourpre, violine. Belle robe intense. **Nez** : puissant, fruits noirs, épices douces. Très bel équilibre. **Bouche** : belle mise en bouche, belle rondeur, douce, suave. Dotée de tanins de bonne maturité, sur le fruit. Jolie longueur. Tanins fins et équilibrés. **Accord** : oie confite au foie gras et baies d'airelles. **Commentaire** : un très bon vin, bien fait. Un beau respect des équilibres.

Color: purple hue, violet. Beautiful intense color. **Nose**: powerful, black fruits, sweet spices. Very good balance. **Palate**: nice first taste, round, soft, smooth. With tannins of good maturity, on the fruit. Lovely length. Fine and balanced tannins. **Pairing**: confit goose with foie gras and lingonberries. **Comment**: a very good wine, well-made. A beautiful respect for balance.

14 chemin de la Lamberte, Lieu-Dit Toulifaut, - 33500 Pomerol
info@crusetdomainesdefrance.com - www.crusetdomainesdefrance.com

BORDEAUX

LA MAISON CARDINALE



Château Fleur Cardinale

SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2014

Robe : rubis, reflet grenat, larmes grasses et lentes. **Nez** : mûres, cassis. Second nez sur les fraises fraîches et écrasées, sous-bois, légèrement herbacé. **Bouche** : suave, tanins veloutés. Fruits noirs, compotée de mûres, épices. Milieu de bouche ample mais délicat. Finale sur la fraîcheur et les épices. **Accord** : paleron de bœuf sauce marchand de vin, compotée de baies de goji, panais et carottes. **Commentaire** : souple et élégant, un beau reflet d'un Saint-Emilion Grand Cru.

Color: ruby hue, garnet reflection, slow and oily tears. **Nose**: blackberries, blackcurrant. Second nose with fresh and crushed strawberries, undergrowth, slightly herbaceous. **Palate**: smooth, velvety tannins. Black fruits, blackberry compote, spices. Ample but delicate mid-palate. Finish on freshness and spices. **Pairing**: beef paleron with wine sauce, goji berry compote, parsnips, and carrots. **Comment**: supple and elegant, a beautiful reflection of a Saint-Emilion Grand Cru.

48 chemin de Champy - 33330 Saint-Etienne-de-Lisse
Tél. 05 57 40 14 05 - www.lamaisoncardinale.com

BORDEAUX

CHÂTEAU PETIT VAL



Château Petit Val

SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2018

Robe : une robe grenat avec une belle évolution. **Nez** : sur des notes de cassis, une légère évolution, des notes de cuir. **Bouche** : dévoile de légers tannins. Une trame sur la mûre, le cassis et des notes de sous-bois (champignons). Belle matière et finale longue. **Accord** : burger au magret de canard du Périgord, sauce au miel. **Commentaire** : un Saint-Emilion Grand Cru à consommer dès maintenant. Goûtu, gourmand et riche en fruits.

Color: a garnet hue revealing a beautiful evolution. **Nose**: notes of blackcurrant, slight evolution, hints of leather. **Palate**: reveals subtle tannins. A structure of blackberry, blackcurrant, and undergrowth notes (mushrooms). Good substance and long finish. **Pairing**: duck breast burger from Périgord, honey sauce. **Comment**: a Saint-Emilion Grand Cru to be enjoyed now. Flavorful, rich in fruits, a real delight.

2 Petit Val - 33330 Saint-Emilion
Tél. 05 57 24 70 86 - www.chateaupeitival.com

BORDEAUX

CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU



Château Branaire-Ducru

SAINT-JULIEN 2014

Robe : sombre, rubis foncé, reflets violacés. **Nez** : épicé, cacao, réglisse, fruits noirs. Sur les arômes complexes et fondus. Légère touche animale (cuir). **Bouche** : attaque franche, ample, beaucoup de finesse, de l'élégance. Très belle longueur, sur une explosion de fruits. Beaucoup de plaisir. **Accord** : tourmedos Rossini ; carré d'agneau en croûte de sel et romarin. **Commentaire** : une très belle réussite, qui se remarque par sa puissance et son élégance.

Color: dark, deep ruby, violet reflections. **Nose**: spicy, cocoa, liquorice, black fruits. Complex and melted aromas. Slight animal touch (leather). **Palate**: crisp attack, ample, very fine, elegant. Very beautiful length, with an explosion of fruits. A lot of pleasure. **Pairing**: tourmedos Rossini; rack of lamb in salt and rosemary crust. **Comment**: a very successful wine, distinguished by its power and elegance.

1 chemin du Bourdieu - 33250 Saint-Julien Beychevelle
Tél. 05 56 59 25 86 - www.branair.com

BORDEAUX

CHÂTEAU LA FLEUR DE BOÛARD



Chardonnay de La Fleur de Boüard

VIN DE PAYS DE L'ATLANTIQUE 2021

Robe : limpide, tirant sur le doré, brillante. **Nez** : vif, frais, sur les agrumes, les fleurs et les fruits blancs. **Bouche** : attaque ronde, ample, sur le gras. Un beau fruité, rehaussé par une pointe acidulée. **Accord** : filet de saumon à l'huile d'olive. **Commentaire** : un vin de partage, de belle convivialité et de gourmandise.

Color: clear, tending towards golden hue, shiny. **Nose**: lively, fresh, with citrus, flowers, and white fruits. **Palate**: round, ample attack, with richness. Beautiful fruity notes, enhanced by a tangy hint. **Pairing**: salmon fillet with olive oil. **Comment**: a wine for sharing, with great conviviality and indulgence.

12 Lieu dit Bertineau - 33500 Néac
Tél. 05 57 25 25 13 - www.lafleurdebouard.com

BORDEAUX

CHÂTEAUX CASTEL GRANDS CRUS



Château Montlabert

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ 2020

Robe : rubis, élégante. De légers reflets bleutés. **Nez** : le premier nez offre des notes fumées. Le second nez dévoile des arômes de fruits noirs confiturés. Un nez riche et exubérant. **Bouche** : l'attaque est souple et amène un milieu de bouche gourmand, ample et chaleureux. La finale est veloutée, avec de beaux tanins fondus. Très équilibré. **Accord** : pièce de bœuf persillée, pommes de terre grenailles. **Commentaire** : vin d'une belle finesse, élégant et racé. Garde 10 ans.

Color: ruby hue, elegant. Slight bluish reflections. **Nose**: the first nose offers smoky notes. The second nose reveals aromas of jammy black fruits. A rich and exuberant nose. **Palate**: supple attack leading to a generous, ample, and warm mid-palate. The finish is velvety, with beautiful melted tannins. Very balanced. **Pairing**: marbled beef, baby potatoes. **Comment**: a wine of finesse, elegance, and distinction. Cellar for 10 years.

Château Montlabert - 1 Montlabert - 33330 Saint-Émilion
contact@chateau-montlabert.com - www.chateaux-castel.com

BORDEAUX

CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU



Duluc de Branaire-Ducru

SAINT-JULIEN 2019

Robe : assez profonde, reflets rubis et grenats. **Nez** : ouvert et agréable, fruits noirs, cerise griotte. Des arômes complexes qui appellent à la dégustation. **Bouche** : attaque franche, souple, délicate et complexe, rappelant l'ensemble des arômes du nez. Dynamique et puissante, avec une longueur très agréable. Vin riche, avec une belle finale. **Accord** : une entrecôte aux cèpes. **Commentaire** : vin très équilibré, à boire dès maintenant et avec un beau potentiel.

Color: fairly deep, ruby and garnet reflections. **Nose**: open and pleasant, black fruits, Morello cherry. Complex aromas that invite tasting. **Palate**: crisp, supple, delicate, and complex attack, reminiscent of all the aromas on the nose. Dynamic and powerful, with a very pleasant length. Rich wine, with a beautiful finish. **Pairing**: ribeye steak with cep mushrooms. **Comment**: a very balanced wine, to be enjoyed now with great potential.

1 chemin du Bourdieu - 33250 Saint-Julien Beychevelle
Tél. 05 56 59 25 86 - www.branair.com

BORDEAUX

CHÂTEAU D'ARCHAMBEAU



Ostara d'Archangeau

VIN DE FRANCE 2022

Robe : jaune pâle. **Nez** : citronné, pêche de vigne, acidulé, notes de fruits frais, olive de kalamata, floral. **Bouche** : ample, belle tension. Très fleurie et fruitée. Sur la pêche, le litchi. Petite minéralité. Belle fraîcheur, longueur fruitée et florale. **Accord** : cabillaud au beurre blanc, mousse de petits pois. **Commentaire** : un joli blanc bordelais qui amène un vent de fraîcheur sur l'appellation. Une cuvée inédite, très réussie, à découvrir absolument.

Color: pale yellow. **Nose**: lemony, vine peach, tangy, notes of fresh fruits, Kalamata olive, floral. **Palate**: ample, beautiful tension. Very floral and fruity. Notes of peach, lychee. Slight minerality. Beautiful freshness, fruity and floral length. **Pairing**: cod with white butter sauce, pea mousse. **Comment**: a lovely white Bordeaux bringing a breath of freshness to the appellation. An unprecedented, very successful cuvée, definitely worth discovering.

EARL Samuel Dubourdieu - 33720 Illats
Tél. 05 56 62 51 46 - www.chateau-archambeau.fr

BOURGOGNE

DOMAINE HÉLÉNA HOTÉA



Aux Vignes Dessus

POUILLY-FUISSÉ

Robe : dorée, disque argenté. **Nez** : premier nez sur une belle fraîcheur, fleurs blanches, fruits croquants. Au second nez les notes beurrées du chardonnay se révèlent, arômes de brioche toastée. **Bouche** : attaque franche et fraîche. Milieu de bouche sur des arômes d'amande amère, pépins de pomme, fruits tout juste à maturité. Un joli gras apparaît en fin de bouche. **Accord** : volaille rôtie et citron confit. **Commentaire** : un vin qui s'arrondira avec l'âge, pour devenir grand.

Color: golden hue, silver disk. **Nose**: first nose with beautiful freshness, white flowers, crisp fruits. At the second nose, the buttery notes of Chardonnay reveal themselves, aromas of toasted brioche. **Palate**: clear and fresh attack. Mid-palate with hints of bitter almond, apple seeds, just ripened fruits. A nice fatness appears at the end of the palate. **Pairing**: roast poultry and preserved lemon. **Comment**: a wine that will round out with age, to become great.

43 Le Martelet - 71960 Vergisson
Tél. 06 58 10 36 75 - www.domaine-hotea.fr

BOURGOGNE

DOMAINE HÉLÉNA HOTÉA



Sur La Roche 1^{er} Cru

POUILLY-FUISSÉ 2020

Robe : brillante, or jaune éclatant aux reflets verts. **Nez** : délicat et subtil évoquant la fleur de pêche et l'abricot. **Bouche** : gourmande, d'une belle douceur. De beaux fruits qui apportent une belle fraîcheur. Finale délicate, sur le caramel mou. **Accord** : sole meunière ; beignets de calamars et mayonnaise épicée. **Commentaire** : joli travail d'une vigneronne passionnée et investie. Garde 5 ans.

Color: brilliant, shining golden with green reflections. **Nose**: delicate and subtle, evoking peach blossom and apricot. **Palate**: delectable, with beautiful sweetness. Lovely fruits bringing a nice freshness. Delicious finish, with soft caramel. **Pairing**: sole meunière; squid fritters and spicy mayonnaise. **Comment**: beautiful work from a passionate and dedicated winemaker. Cellar for 5 years.

43 Le Martelet - 71960 Vergisson
Tél. 06 58 10 36 75 - www.domaine-hotea.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFON



Blanc de Blancs Grand Cru

CHAMPAGNE

Robe : dorée, étincelante. **Nez** : aussi délicat qu'affirmé, mirabelles, pêches jaunes et blanches, beurre et biscuits. Aussi élégant qu'entraînant. **Bouche** : crémeuse, très subtile, délicate, vive, sur les fleurs blanches. Le milieu de bouche est vineux et vient ajouter le peps nécessaire pour accompagner de nombreux plats. Finale beurrée. **Accord** : bar de ligne, émulsion de beurre et riz de Camargue. **Commentaire** : un champagne élégant, très équilibré. On ne s'en lasse pas.

Color: golden hue, sparkling. **Nose**: as delicate as it is lively, mirabelles, yellow and white peaches, butter and biscuits. Equally elegant and engaging. **Palate**: creamy, very subtle, delicate, lively, with white flowers. The mid-palate is vinous and adds the necessary zest to match with many dishes. Buttery finish. **Pairing**: line-caught sea bass, butter emulsion, and Camargue rice. **Comment**: an elegant champagne, very balanced. It never disappoints.

22 rue Maurice Cerveaux - 51200 Epernay
Tél. 03 26 78 52 16 - www.besseratdebellefon.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BESSERAT DE BELLEFON



Bleu Brut

CHAMPAGNE

Robe : jaune doré, reflets verts et brillants. **Nez** : floral, sur les fleurs de prairie, notes torréfiées. **Bouche** : bel équilibre, fruits jaunes, pêches blanches, foin, fleurs blanches. Une fin briochée élégante. **Accord** : fritures de poisson. **Commentaire** : parfait pour l'apéritif et tout le repas. A apprécier dès maintenant.

Color: golden yellow hue, bright green reflections. **Nose**: floral, reminiscent of meadow flowers, with roasted notes. **Palate**: good balance, yellow fruits, white peaches, hay, white flowers. An elegant brioche finish. **Pairing**: fried fish. **Comment**: perfect for aperitif and throughout the meal. Enjoy now.

22 rue Maurice Cerveaux - 51200 Epernay
Tél. 03 26 78 52 16 - www.besseratdebellefon.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRIAUX LENIQUE



Les Semons

CHAMPAGNE

Robe : jaune pâle, bulles fines, reflets argentés. **Nez** : frais, fleurs blanches, craie. Second nez sur le lys, l'amande. Légèrement beurré. **Bouche** : attaque vive, bulles légères, fruits à chair blanche. Finale fraîche et salivante. **Accord** : saint-jacques snackées, sauce au champagne. **Commentaire** : belle cuvée, bien équilibrée. Un joli champagne de vigneron.

Color: pale yellow, fine bubbles, silvery reflections. **Nose**: fresh, white flowers, chalk. Second nose on lily, almond. Slightly buttery. **Palate**: lively attack, light bubbles, white-fleshed fruits. Fresh and mouthwatering finish. **Pairing**: seared scallops, champagne sauce. **Comment**: a beautiful cuvée, well-balanced. A lovely winegrower champagne.

22 rue de la Liberté - 51530 Mardeuil
Tél. 03 26 51 55 76 - www.champagne-briaux-lenique.com



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRIAUX LENIQUE



Perle de Craie
Extra Brut

CHAMPAGNE 2018

Robe : jaune or prononcé, bulles très fines et nombreuses. **Nez** : très fin et subtil, évolué. Des notes de girofle, de fleurs blanches (acacia, aubépine). Pointe herbacée, zestes de citron vert. **Bouche** : fine et élégante. Attaque franche, une effervescence marquée, du gras, de la gourmandise, sur les fruits du verger, le toasté. **Accord** : yakitori ; carpaccio de saint-jacques. **Commentaire** : un joli champagne avec une très belle fraîcheur. A découvrir.

Color: pronounced golden yellow, very fine and numerous bubbles. **Nose**: very fine and subtle, evolved. Notes of cloves, white flowers (acacia, hawthorn). Herbaceous hint, lime zest. **Palate**: fine and elegant. Crisp attack, marked effervescence, richness, indulgence, with orchard fruits, toasty notes. **Pairing**: yakitori; scallop carpaccio. **Comment**: a lovely champagne with very nice freshness. Worth discovering.

22 rue de la Liberté - 51530 Mardeuil
Tél. 03 26 51 55 76 - www.champagne-briaux-lenique.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRIMONCOURT



Blanc de Blancs

CHAMPAGNE

Robe : jaune paille, reflets dorés soutenus. **Nez** : joli nez, évolué, intense. Sur la pomme et la poire. **Bouche** : belle attaque franche. Une belle fraîcheur, tout en équilibre. Sur la finesse du fruit. **Accord** : sole meunière ; saint-jacques à la champenoise ; chaource. **Commentaire** : un 100 % chardonnay à boire dès à présent.

Color: straw yellow hue, deep golden reflections. **Nose**: lovely, evolved, intense. With apple and pear. **Palate**: beautiful sharp attack. Beautiful freshness, all in balance. On the finesse of the fruit. **Pairing**: meunière sole; scallops in Champagne sauce; Chaource cheese. **Comment**: a 100% Chardonnay to drink now.

84 bd Charles de Gaulle - 51160 Ay-Champagne
Tél. 03 26 58 79 00 - www.brimoncourt.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DAME DE CARREAU



Cuvée Bonnes Bondes
Extra Brut

CHAMPAGNE 2015

Robe : jaune clair, reflet or. Mousse fine et discrète. **Nez** : intense, fruité, fruits à coques (amande). Notes de grillé. **Bouche** : attaque franche, équilibrée, vive. Belle acidité, fraîcheur, pointe acidulée. On retrouve les saveurs du nez. **Accord** : poulet au gingembre ; filet de saint-pierre, cédrat et légumes anciens. **Commentaire** : à apprécier dès maintenant.

Color: light yellow, gold reflection. Fine and discreet foam. **Nose**: intense, fruity, nuts (almond). Grilled notes. **Palate**: frank attack, balanced, lively. Beautiful acidity, freshness, tangy tip. The flavors of the nose are found. **Pairing**: ginger chicken; John Dory fillet, citron and ancient vegetables. **Comment**: to be enjoyed now.

10 rue du Ruisselot - 10110 Celles sur Ource
Tél. 03 25 38 57 27 - www.damedecarreau.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COTTANCEAU-PRIGNITZ



Néro Brut Nature
100 % pinot noir

CHAMPAGNE

Robe : jaune paille, reflets verdâtres, couronné et bulles fines. **Nez** : discret, subtil, charmeur, notes fruitées. **Bouche** : attaque douce, crémeuse, légère tension. Milieu de bouche équilibré. Finale où le terroir s'exprime avec quelques notes calcaires. **Accord** : la finesse de la bulle demande un plat fin type sole meunière, tagliatelles et crème de girolles. **Commentaire** : un champagne de gastronomie, un réel plaisir à déguster.

Color: straw yellow hue, greenish reflections, crowned and fine bubbles. **Nose**: discreet, subtle, charming, fruity notes. **Palate**: soft, creamy attack, slight tension. Balanced mid-palate. Finish where the terroir expresses itself with some limestone notes. **Pairing**: the finesse of the bubble demands a delicate dish like sole meunière, tagliatelle, and chanterelle cream. **Comment**: a gastronomic champagne, a real pleasure to taste.

34 grande rue - 10200 Proverville
Tél. 06 25 83 54 94 / 06 99 08 59 15 - www.champagnecp.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRIMONCOURT



Brut Régence

CHAMPAGNE

Robe : jaune pâle, reflets dorés, cordon fin. **Nez** : vif, fruits confits, citron, marmelade d'orange, pamplemousse. Belle minéralité. **Bouche** : franche, beaucoup de tension, belle structure, de beaux amers. Agrumes, bergamote, pâte de coings, minéralité. Rétro-olfaction longue et équilibrée, sur une note toastée. **Accord** : volaille de Licques en croûte de sel. **Commentaire** : une cuvée puissante et royale !

Color: pale yellow, golden reflections, fine cord. **Nose**: lively, candied fruits, lemon, orange marmalade, grapefruit. Beautiful minerality. **Palate**: frank, lots of tension, beautiful structure, lovely bitterness. Citrus, bergamot, quince paste, minerality. Long and balanced retro-olfaction, with a toasty note. **Pairing**: Licques poultry in salt crust. **Comment**: a powerful and regal vintage!

84 bd Charles de Gaulle - 51160 Ay-Champagne
Tél. 03 26 58 79 00 - www.brimoncourt.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DAME DE CARREAU



Cuvée Blancs Vrais
Extra Brut

CHAMPAGNE 2018

Robe : or jaune pâle, reflets brillants. **Nez** : subtil, pêche, amande fraîche, floral. **Bouche** : acidulée, sur les agrumes, le coing. Subtilité incroyable, un côté toasté et brioché. **Accord** : tartare de bar ; huîtres, pignons de pin grillés ; turbot grillé, asperges grillées. **Commentaire** : ce 100 % pinot blanc est une pépite !

Color: pale golden yellow, shiny reflections. **Nose**: subtle, peach, fresh almond, floral. **Palate**: tangy, with citrus, quince. Incredible subtlety, a toasted and brioche side. **Pairing**: sea bass tartare; oysters, grilled pine nuts; grilled turbot, grilled asparagus. **Comment**: this 100% Pinot Blanc is a gem!

10 rue du Ruisselot - 10110 Celles sur Ource
Tél. 03 25 38 57 27 - www.damedecarreau.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COTTANCEAU-PRIGNITZ



Rosa Brut

CHAMPAGNE

Robe : jolie robe rosée, soutenue, limpide. Fines bulles. **Nez** : franc, sur les petits fruits rouges. **Bouche** : attaque fraîche, on retrouve les arômes de fruits rouges. Les bulles restent élégantes. Belle finale, sur la rondeur et la sensation de gourmandise. **Accord** : tarte fine aux tomates. **Commentaire** : joli champagne de dégustation avec le pinot noir vinifié en blanc et aussi en rouge. Très intéressant. Garde 3 ans.

Color: pretty pink hue, steady, limpid. Fine bubbles. **Nose**: frank, with small red fruits. **Palate**: fresh attack, with red fruit aromas. The bubbles remain elegant. Beautiful finish, with roundness and a sensation of indulgence. **Pairing**: tomato tart. **Comment**: a nice tasting champagne with Pinot Noir vinified in white and also in red. Very interesting. Cellar for 3 years.

34 grande rue - 10200 Proverville
Tél. 06 25 83 54 94 / 06 99 08 59 15 - www.champagnecp.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MARGUERITE GUYOT



Cuvée Désir Brut Blanc de
Noirs 100 % pinot meunier Brut

CHAMPAGNE

Robe : belle robe dorée, reflets jaunes pâles, fines bulles. **Nez** : discret, net, sur le fruit. A la fois citronné, fleuri (pivoine) et toasté. **Bouche** : attaque franche et vive. Souple et crémeuse, florale, fruitée (pêche) et gourmande, gardant une belle fraîcheur en finale. **Accord** : crustacés ; fruits de mer ; comté affiné 18 mois. **Commentaire** : dosage à 6g. A boire ou à garder 3 ans.

Color: beautiful golden hue, pale yellow reflections, fine bubbles. **Nose**: discreet, clear, fruity. Both lemony, flowery (peony), and toasty. **Palate**: crisp and lively attack. Smooth and creamy, floral, fruity (peach), and delectable, retaining a beautiful freshness on the finish. **Pairing**: shellfish; seafood; aged Comté cheese. **Comment**: dosage at 6g. Drink now or cellar for 3 years.

26 rue Pasteur - 51480 Damery
Tél. 06 11 91 55 16 - www.champagnemargueriteguyot.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MARGUERITE GUYOT



Cuvée Fleur de Flo Brut

CHAMPAGNE

Robe : belle robe saumon, assez intense. Les bulles sont fines et persistent légèrement. **Nez** : moyennement intense, aux notes toastées et de fruits frais. **Bouche** : belle fraîcheur, des bulles fines et élégantes. Plutôt ample, sur les fruits frais. Notes de fruits jaunes et d'agrumes. Légèrement fumée. **Accord** : ceviche de cabillaud à la framboise et pétales de rose. **Commentaire** : très belle dégustation. Une cuvée qualitative et appétante. Garde 2 ans.

Color: beautiful salmon hue, quite intense. The bubbles are fine and persist slightly. **Nose**: moderately intense, with toasty and fresh fruit notes. **Palate**: beautiful freshness, fine and elegant bubbles. Rather ample, with fresh fruit notes. Hints of yellow fruits and citrus. Slightly smoky. **Pairing**: cod ceviche with raspberry and rose petals. **Comment**: a very enjoyable tasting. A qualitative and appetizing cuvée. Cellar for 2 years.

26 rue Pasteur - 51480 Damery
Tél. 06 11 91 55 16 - www.champagnemargueriteguyot.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE HENRIOT



Henriot Millésime

CHAMPAGNE

2014

Robe : belle brillance, reflet or, bulles légères. **Nez** : très fin et délicat, puissant, s'ouvre sur des notes pâtisseries (vanille), abricot sec. **Bouche** : franche et nette. Une belle complexité, sur la fraîcheur. Pointe minérale, qui s'ajoute à la gourmandise. Finale sur une fine amertume très plaisante. **Accord** : volaille rôtie ; plateau de fromages frais. **Commentaire** : un champagne gastronomique, à déguster dès à présent mais peut se garder 5 ans.

Color: beautiful brilliance, golden reflections, delicate bubbles. **Nose**: very fine and delicate, powerful, opening with pastry notes (vanilla), dried apricot. **Palate**: straightforward and clear. A beautiful complexity, with freshness. Mineral hint, adding to the indulgence. Finish with a very pleasant subtle bitterness. **Pairing**: roast poultry; fresh cheese platter. **Comment**: a gastronomic champagne, to be enjoyed now but can be kept for 5 years.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LACROIX-TRIAULAIRE



Val Soulois

CHAMPAGNE

2016

Robe : dorée, reflet argenté, belle brillance. Bulles fines et peu nombreuses. **Nez** : tilleul, lacté, beurré, poire. **Bouche** : fruits blancs (poire), milieu de bouche plus épais grâce aux bulles mais reste fin et délicat. La finale est beurrée et saline. Belle longueur. **Accord** : brunoise d'ormeaux et de saint-jacques, pommes golden, espuma de fromage frais et estragon. **Commentaire** : les bulles sont fines et permettent de conserver la fraîcheur et la finesse du fruit.

Color: golden hue, silvery reflections, beautiful brilliance. Fine and sparse bubbles. **Nose**: lime tree, milky, buttery, pear. **Palate**: white fruits (pear), thicker mid-palate thanks to the bubbles but remains fine and delicate. The finish is buttery and saline. Nice length. **Pairing**: diced abalones and scallops, golden apples, fresh cheese espuma, and tarragon. **Comment**: the bubbles are fine and allow the freshness and finesse of the fruit to be preserved.

4 rue de la Motte - 10110 Merrey sur Arce
Tél. 03 25 29 83 59 - www.champagne-lacroix-triaulaire.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LALLIER



Blanc de Blancs Brut

CHAMPAGNE

Robe : jaune pâle, reflets brillants. Bulles fines nombreuses et persistantes. **Nez** : net, agréable et délicat. Arômes briochés, une touche de fruits secs (noisette torréfiée). **Bouche** : attaque franche, qui évolue avec de l'ampleur et un équilibre parfait. Finale tout en délicatesse, avec une belle fraîcheur. **Accord** : turbot rôti au four, sauce au beurre blanc, topinambours, pommes de terre et herbes. **Commentaire** : un champagne à avoir dans toutes les bonnes caves.

Color: pale yellow, bright reflections. Numerous and persistent fine bubbles. **Nose**: clear, pleasant, and delicate. Brioche aromas, a touch of dried fruits (roasted hazelnut). **Palate**: crisp attack, evolving with amplitude and perfect balance. Delicately fresh finish. **Pairing**: oven-roasted turbot, white butter sauce, Jerusalem artichokes, potatoes, and herbs. **Comment**: a champagne to have in every good cellar.

4 place Libération - 51160 Aj-Champagne
Tél. 03 26 55 43 40 - www.champagne-lallier.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE HENRIOT



Henriot Blanc de Blancs

CHAMPAGNE

Robe : or pâle, fines bulles. **Nez** : un 100 % chardonnay aux arômes de caramel qui s'ouvrent vers le miel d'acacia et le chèvrefeuille. **Bouche** : gourmande, présentant des arômes toastés et une finale de pain grillé. Des notes évoquant les pépins de pamplemousse vivifient la bouche et les papilles sur la longueur. **Accord** : cheesecake citron-yuzu ou une pavlova aux agrumes. **Commentaire** : garde 5 ans

Color: pale gold hue, fine bubbles. **Nose**: a 100% Chardonnay with aromas of caramel opening towards acacia honey and honeysuckle. **Palate**: delectable, presenting toasted aromas and a finish of toasted bread. Notes evoking grapefruit seeds invigorate the palate and taste buds throughout. **Pairing**: lemon-yuzu cheesecake or citrus pavlova. **Comment**: cellar for 5 years.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LACROIX-TRIAULAIRE



Le Biographe Brut

CHAMPAGNE

Robe : étincelante, or fin. **Nez** : intense, chaleureux et très expressif, avec des notes de pain grillé, fruits confits, mirabelle. **Bouche** : attaque douce et subtile, bel équilibre suave et gourmand. Arômes qui s'entrechoquent au palais pour finir sur une longueur magistrale. Douce et fraîche. **Accord** : poularde truffée. **Commentaire** : un champagne fin et délicat.

Color: sparkling, fine gold. **Nose**: intense, warm, and very expressive, with notes of toasted bread, candied fruits, mirabelle plum. **Palate**: soft and subtle attack, beautiful smooth and flavorful balance. Flavors collide on the palate to finish with a masterful length. Sweet and fresh. **Pairing**: truffled capon. **Comment**: a fine and delicate champagne.

4 rue de la Motte - 10110 Merrey sur Arce
Tél. 03 25 29 83 59 - www.champagne-lacroix-triaulaire.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LALLIER



Réflexion R.020 Brut

CHAMPAGNE

Robe : or pâle, brillante. **Nez** : ouvert, subtil, sur le toasté et le grillé, fleurs blanches. **Bouche** : attaque franche, bulles fines. Belle rondeur, finesse et équilibre. Un côté grillé, mentholé en fin de bouche. **Accord** : seul, à l'apéritif ou avec un chaource ; poule de Bresse aux abricots. **Commentaire** : une jolie bouteille, un vieillissement de trois ans sur lattes qui permet au vin de s'exprimer facilement. Garde 5-10 ans.

Color: pale gold, brilliant. **Nose**: open, subtle, with toasted and grilled notes, white flowers. **Palate**: crisp attack, fine bubbles. Beautiful roundness, finesse, and balance. A toasted, mentholated aspect on the finish. **Pairing**: on its own, as an aperitif or with a Chaource cheese; Bresse chicken with apricots. **Comment**: a lovely bottle, aged for three years on lees, allowing the wine to express itself easily. Cellar for 5-10 years.

4 place Libération - 51160 Aj-Champagne
Tél. 03 26 55 43 40 - www.champagne-lallier.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LOMBARD



Brut Nature Chouilly Grand Cru

CHAMPAGNE

2015

Robe : aspect clair, bulles fines et délicates. **Nez** : généreux, évolué, sur les agrumes, pointe minérale (silex). **Bouche** : attaque fraîche, bel équilibre, avec un joli rappel des agrumes. Complexité aromatique très intéressante. **Accord** : carpaccio de saint-jacques. **Commentaire** : une belle découverte. Un champagne bien travaillé. A boire dès maintenant.

Color: clear appearance, fine and delicate bubbles. **Nose**: generous, evolved, with citrus notes, mineral touch (flint). **Palate**: fresh attack, good balance, with a nice recall of citrus fruits. Very interesting aromatic complexity. **Pairing**: scallop carpaccio. **Comment**: a beautiful discovery. A well-crafted champagne. Best enjoyed now.

1 rue des Cotelles BP 118 - 51204 Epernay
Tél. 03 26 59 57 40 - www.champagne-lombard.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LOMBARD



Brut Nature Cramant Grand Cru lieu-dit « Les Bauves »

CHAMPAGNE 2015

Robe : or pâle, particulièrement lumineuse. **Nez :** charmeur, avec de délicates notes beurrées mêlées aux arômes de miel d'acacia. **Bouche :** un zéro dosage vif et tonique, sur les agrumes, proposant une finale sur le pomelo. **Accord :** carpaccio de saint-jacques et zestes de yuzu. **Commentaire :** on saluera l'astucieuse contre-étiquette dépliant et très pédagogique. Garde 5 ans.

Color: pale gold hue, particularly luminous. **Nose:** charming, with delicate buttery notes mixed with acacia honey aromas. **Palate:** a lively and tonic zero dosage, with citrus notes, offering a finish with pomelo. **Pairing:** scallop carpaccio with yuzu zest. **Comment:** the clever and very educational unfolding back label deserves praise. Cellar for 5 years.

1 rue des Cotelles BP 118 - 51204 Epernay
Tél. 03 26 59 57 40 - www.champagne-lombard.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MOUTARD*DANGIN



Cuvée Blanc de Noirs 100 % pinot noir Extra Brut

CHAMPAGNE

Robe : doré clair, reflets étincelants. **Nez :** très fruité (myrtilles, cassis), végétal, légèrement expressif. **Bouche :** attaque franche, sur les fruits rouges, fraîche, ronde. De très beaux agrumes, sur la longueur, grande vivacité en fin de bouche. **Accord :** porc au caramel ; quinoa au tofu sauté, oignons caramélisés et sauce soja. **Commentaire :** à servir entre 6 et 8 degrés pour garder la fraîcheur. Garde 2 ans.

Color: light gold hue, sparkling reflections. **Nose:** very fruity (blueberries, blackcurrant), vegetal, slightly expressive. **Palate:** frank attack, with red fruits, fresh, round. Very beautiful citrus notes, great vivacity on the finish. **Pairing:** caramelized pork; sautéed tofu quinoa, caramelized onions and soy sauce. **Comment:** serve between 6 and 8 degrees to maintain freshness. Cellar for 2 years.

49 Grande Rue - 10110 Polisy
Tél. 03 25 38 52 47 - www.champagnemoutarddangin.fr

LANGUEDOC ROUSSILLON

GÉRARD BERTRAND



Clos du Temple
Certifié AB et DEMETER

LANGUEDOC-CABRIÈRES 2022

Robe : pelure d'oignons, brillante, limpide, légèrement tuilée. **Nez :** très complexe, brioché, dominante florale. Notes de fruits exotiques, agrumes. **Bouche :** belle attaque, très ronde, ample, belle fraîcheur. En bouche les fruits à chair blanche se développent, les agrumes. Finale longue, sur le gras. Très joli rosé de gastronomie. **Accord :** carpaccio de saint-jacques, petites tomates cerises enrobées de caramel. **Commentaire :** belle réussite, vin élégant et complexe.

Color: onion skin hue, shiny, limpid, slightly tawny. **Nose:** very complex, brioche, floral dominant. Notes of exotic fruits, citrus. **Palate:** beautiful attack, very round, ample, nice freshness. On the palate, white-fleshed fruits develop, along with citrus. Long finish, with a rich texture. A very elegant gastronomic rosé. **Pairing:** scallop carpaccio, small cherry tomatoes coated in caramel. **Comment:** a beautiful achievement, elegant and complex wine.

Château l'Hospitalet, Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne
Tél. 04 68 45 28 50 - www.gerard-bertrand.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

LES VINS DE ROQUEBRUN



Absolu de Schiste

SAINT-CHINIAN ROQUEBRUN 2020

Robe : rubis. **Nez :** sur la fraîcheur, les fruits noirs et rouges, les épices douces. **Bouche :** belle rondeur, gourmandise. Une touche veloutée, rassurante. Tanins souples. Très plaisante. **Accord :** poulet ou viande blanche sauce aux morilles. **Commentaire :** facile à découvrir pour un novice. A apprécier dès maintenant.

Color: ruby hue. **Nose:** freshness, black and red fruits, sweet spices. **Palate:** nice roundness, delectable. A velvety, reassuring touch. Soft tannins. Very pleasant. **Pairing:** chicken or white meat with morel sauce. **Comment:** easy to explore for a novice. Enjoy now.

62 avenue des Orangers - 34460 Roquebrun
Tél. 04 67 89 64 35 - www.cave-roquebrun.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MOUTARD*DANGIN



Cuvée Délicate Brut

CHAMPAGNE

Robe : brillante, jaune pâle, reflets dorés. **Nez :** fruité, floral, expressif. **Bouche :** attaque vive, belle acidité. Fines bulles, sur des notes d'agrumes, fruits à chair blanche, fruits du verger. **Accord :** apéritif ou pouvant accompagner tout un repas ; homard grillé au beurre blanc. **Commentaire :** joli vin équilibré, doté d'une belle fraîcheur persistante.

Color: shiny, pale yellow, golden reflections. **Nose:** fruity, floral, expressive. **Palate:** lively attack, beautiful acidity. Fine bubbles, with notes of citrus, white-fleshed fruits, orchard fruits. **Pairing:** aperitif or can match with an entire meal; grilled lobster with white butter sauce. **Comment:** a pretty balanced wine, endowed with a beautiful persistent freshness.

49 Grande Rue - 10110 Polisy
Tél. 03 25 38 52 47 - www.champagnemoutarddangin.fr

LANGUEDOC ROUSSILLON

GÉRARD BERTRAND



Château La Sauvageonne La Villa

Certifié AB et DEMETER

LANGUEDOC 2021

Robe : jaune or pâle, jambes adhérentes, belle limpidité. **Nez :** fruité, silex, pierre à fusil, rose. **Bouche :** tendre et crémeuse, fruitée et minérale, petite sucrosité. Finale tendue, sur de légers amers. **Accord :** huîtres chaudes gratinées, flamiche picarde. **Commentaire :** un vin aux multiples saveurs.

Color: pale gold hue, adherent legs, beautiful clarity. **Nose:** fruity, flint, gunflint, rose. **Palate:** tender and creamy, fruity and mineral, with slight sweetness. Tense finish, with light bitterness. **Pairing:** gratinated warm oysters, Picardy flamiche. **Comment:** a wine with multiple flavors.

Château l'Hospitalet, Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne
Tél. 04 68 45 28 50 - www.gerard-bertrand.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

LES VINS DE ROQUEBRUN



Zenith de Schiste

SAINT-CHINIAN 2022

Robe : couleur cerise, grenat. **Nez :** cocktail de fruits noirs, belle amplitude aromatique. **Bouche :** attaque suave, jolie structure, tanins présents. Bonne longueur, sur les fruits rouges et noirs. **Accord :** plat à base de cochon ; bougnette ; joue de porc à l'orange. **Commentaire :** gourmand, une fraîcheur naturelle. Garde 2 ans.

Color: cherry red hue, garnet color. **Nose:** black fruit cocktail, beautiful aromatic amplitude. **Palate:** smooth attack, nice structure, present tannins. Good length, with red and black fruits. **Pairing:** pork-based dish; bougnette charcuterie; pork cheek with orange. **Comment:** delectable, with a natural freshness. Cellar for 2 years.

62 avenue des Orangers - 34460 Roquebrun
Tél. 04 67 89 64 35 - www.cave-roquebrun.fr

PROVENCE

CHÂTEAU LA COSTE



Château La Coste

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 2023

Robe : rose saumoné clair, brillante, nette. Reflets ambrés. **Nez :** se développe à l'aération. Écorces d'orange, fruits à noyaux, pointe minérale. **Bouche :** ronde et grasse, structurée, avec un fruit croquant et frais, groseille. Pointe iodée et épicée (badiane). **Accord :** carpaccio de saint-jacques, suprêmes de clémentines. **Commentaire :** un rosé tout en fraîcheur, à partager avec des amis.

Color: light salmon pink hue, shiny, clear. Amber reflections. **Nose:** develops with aeration. Orange zest, stone fruits, mineral hint. **Palate:** round and full-bodied, structured, with crunchy and fresh fruit, redcurrant. Iodized and spicy note (star anise). **Pairing:** scallop carpaccio, clementine supremes. **Comment:** a rosé full of freshness, to be shared with friends.

2750 route de la Cride - 13610 Le Puy Sainte Réparate
Tél. 04 42 61 89 98 - www.chateau-la-coste.com

PROVENCE

CHÂTEAU LA COSTE



Les Pentes Douces

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE 2023

Robe : jaune pâle, limpide. Larmes fines et lentes. **Nez** : premier nez agréable, floral, sur le fruit blanc. Second nez ouvert, sur le fruit frais, le pamplemousse. **Bouche** : attaque fraîche, belle acidité. Arômes de citron, pamplemousse. Vif, touché soyeux. Finale sur l'amertume. En rétro-olfaction les fleurs comme l'acacia. **Accord** : suprêmes de pamplemousse, pêche de vigne rôtie et tomate cœur de bœuf. **Commentaire** : un vin blanc avec de la structure et des arômes gourmands.

Color: pale yellow, limpid. Fine and slow tears. **Nose**: pleasant first nose, floral, with white fruit. Open second nose, with fresh fruit, grapefruit. **Palate**: fresh attack, nice acidity. Lemon, grapefruit aromas. Lively, silky touch. Bitter finish. In retro-olfaction, flowers like acacia. **Pairing**: grapefruit supremes, roasted vine peach, and beefsteak tomato. **Comment**: a white wine with structure and flavorful aromas.

2750 route de la Cride - 13610 Le Puy Sainte Réparate
Tél. 04 42 61 89 98 - www.chateau-la-coste.com

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE SERRE BESSON



Ragots
100 % syrah
sans sulfites ajoutés

VIN DE FRANCE 2022

Robe : grenat profond, violacée, brillante, limpide. **Nez** : intense, complexe, fruits noirs mûrs, épices (poivre), laurier. **Bouche** : attaque franche, fruits noirs, tanins fondus. Bel équilibre en final. **Accord** : viande grillée ; bœuf de l'Aubrac ; cassoulet. **Commentaire** : vin gourmand, belle expression de la syrah.

Color: deep garnet, violet reflections, bright, limpid. **Nose**: intense, complex, ripe black fruits, spices (pepper), laurel. **Palate**: crisp attack, black fruits, melted tannins. Beautiful balance in the finish. **Pairing**: grilled meat; Aubrac beef; cassoulet. **Comment**: a gourmet wine, beautiful expression of Syrah.

520 chemin Serre Besson - 26110 Vinsobres
Tél. 06 35 77 50 64 - www.serre-besson.com

NORMANDIE

CALVADOS MICHEL BEUCHER



Calvados XO Michel Beucher
Distillation 2003

CALVADOS

Robe : or brun, reflets dorés soutenus. **Nez** : fruits secs, pommes confites et caramélisées, noix. Un nez puissant et oxydatif. **Bouche** : attaque souple, puissante et gourmande. Bouche ample, avec un très beau gras, sur la crème brûlée. Finale chaleureuse, tout en rondeur. **Accord** : une tarte Tatin ou à boire pour son seul plaisir. **Commentaire** : un superbe calvados.

Color: brown gold hue, deep golden reflections. **Nose**: dried fruits, candied and caramelized apples, nuts. A powerful and oxidative nose. **Palate**: soft, powerful, and delicious attack. Ample palate, with a beautiful richness, reminiscent of crème brûlée. Warm, rounded finish. **Pairing**: a Tarte Tatin or to be enjoyed on its own. **Comment**: a superb calvados.

Le Breil - 53110 Sainte Larie du Bois
Tél. 06 81 02 42 40 - www.calvados-pommes.fr

CORÉE

KOREA AGRO-FISHERIES
AND FOOD TRADE CORPORATION



Baehyejeongdoga - Buja Makgeolli
MAKGEOLLI

Robe : blanc crémeux avec de larges lueurs jaunâtres. **Nez** : délicat, note de coton, une subtile touche d'amidon. Une belle fraîcheur, touche de vanille. **Bouche** : crémeuse, légère, enrobe délicatement le palais avec autant d'intensité que de douceur. Rapidement des notes levurées se développent. **Accord** : semoule au lait ; bar aux cardes. **Commentaire** : aromatique délicate, on apprécie la personnalité vive qui se développe et qui ouvre le champ des possibles en termes d'accords.

Color: creamy white with broad yellowish gleams. **Nose**: delicate, cotton note, subtle touch of starch. Beautiful freshness, hint of vanilla. **Palate**: creamy, light, delicately coats the palate with intensity and softness. Then, yeasty notes develop. **Pairing**: milk semolina; sea bass with Swiss chard. **Comment**: delicate aroma, appreciating the lively personality that develops and opens up possibilities in terms of pairings.

89 rue du Gouverneur Général Eboué - 92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. 01 41 08 60 76 - www.at.or.kr

VAL DE LOIRE

CHÂTEAU DE FESLES



Château de Fesles
Cuvée La Chapelle
Vieilles Vignes

ANJOU 2019

Robe : jaune clair, reflets brillants. **Nez** : agrumes, tout en fraîcheur et subtilité. Note végétale. **Bouche** : fraîche, vivace, distinguée, riche, fruitée, agrumes (citron jaune). Une finale tout en finesse, sur la minéralité. **Accord** : maquereau cuit sur la peau ; filet de rouget. **Commentaire** : une belle représentation de l'Anjou. Bravo !

Color: light yellow hue, bright reflections. **Nose**: citrus, fresh and subtle. Vegetal note. **Palate**: fresh, lively, distinguished, rich, fruity, citrusy (lemon). A delicate finish, with minerality. **Pairing**: mackerel cooked on the skin; red mullet fillet. **Comment**: a beautiful representation of Anjou. Bravo!

Thouarcé, 316 Les Gauliers - 49380 Bellevigne-en-Layon
Tél. 02 41 68 94 08 - www.chateaufesles.com

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE SERRE BESSON



Serre Besson

VINSOBRES 2021

Robe : teinte cerise, rubis. Éclatante ! **Nez** : le premier nez est frais, sur les fruits noirs (myrtille, cassis) et rouges. Belle palette aromatique. **Bouche** : belle attaque, enveloppante, sur la cerise confite, légère sucrosité. Belle ampleur, tanins encore jeunes. Une belle rondeur et fraîcheur, épices douces, pierre à fusil. On ressent le soleil. **Accord** : magret de canard, purée de butternut. **Commentaire** : sublime mais jeune, à laisser vieillir quelques années.

Color: cherry, ruby hue. Radiant! **Nose**: the first nose is fresh, with black (blueberry, blackcurrant) and red fruits. Beautiful aromatic palette. **Palate**: beautiful attack, enveloping, with candied cherry, slight sweetness. Nice amplitude, still young tannins. Beautiful roundness and freshness, with sweet spices, gunflint. You can feel the sun. **Pairing**: duck breast, butternut squash puree. **Comment**: sublime but young, to be aged for a few years.

520 chemin Serre Besson - 26110 Vinsobres
Tél. 06 35 77 50 64 - www.serre-besson.com

NORMANDIE

CALVADOS MICHEL BEUCHER



Calvados XO Michel Beucher
Distillation 2009

CALVADOS

Robe : acajou, reflets cuivrés. **Nez** : ouvert, le premier nez dévoile la pomme cuite, caramel. Une fine touche boisée sur le second nez, menthol, fruits frais. **Bouche** : attaque onctueuse, délicate, gourmande, sucrosité. Sur le grillé, fruits compotés, touche miellée et mentholée, évolution vers les fruits à coques. Finale sur le raisin botrytisé. **Accord** : un finger au chocolat et café. **Commentaire** : un calvados d'une belle douceur. Un distillateur attachant, et passionnant.

Color: mahogany, coppery reflections. **Nose**: open, the first nose reveals cooked apple, caramel. A subtle woody touch on the second nose, menthol, fresh fruits. **Palate**: creamy, delicate, delicious attack, with sweetness. Notes of grilled, stewed fruits, honeyed and mentholated touch, evolving towards nuts. Finish on botrytized grapes. **Pairing**: chocolate and coffee finger pastry. **Comment**: a calvados with a beautiful sweetness. An endearing and fascinating distiller.

Le Breil - 53110 Sainte Larie du Bois
Tél. 06 81 02 42 40 - www.calvados-pommes.fr

CORÉE

KOREA AGRO-FISHERIES AND FOOD
TRADE CORPORATION



Kwangjuyo - Hwayo 25

SOJU

Robe : translucide. **Nez** : délicat et raffiné, évoquant la poudre de riz. **Bouche** : florale, telle une pivoine, et fruitée tel un litchi. Une bouche très plaisante. **Accord** : toast de saumon fumé et baies roses. **Commentaire** : issu de 100 % de riz coréen, fermenté puis distillé. Une belle découverte.

Color: translucent hue. **Nose**: delicate and refined, reminiscent of rice powder. **Palate**: floral, like a peony, and fruity like a lychee. A very pleasant palate. **Pairing**: smoked salmon toast with pink peppercorns. **Comment**: made from 100% Korean rice, fermented and then distilled. A delightful discovery.

89 rue du Gouverneur Général Eboué - 92130 Issy-les-Moulineaux
Tél. 01 41 08 60 76 - www.at.or.kr

La Violette

POMEROL

L'Unique

Verticale 2006-2020

1/115



vignobles
Parent pomérol

Contact : 03 20 64 49 64
communication@vignoblesparent.com

MASTERCLASS CHAMPAGNE DE VIGNERONS



En marge de la grande dégustation Sommeliers International au Grand Hôtel de Bordeaux, une masterclass Champagne était organisée en collaboration avec le collectif « Champagne de Vignerons », animée par Geoffrey Orban, expert en dégustation géo-sensorielle, et Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023.

LA BANNIÈRE COLLECTIVE DES CHAMPAGNES

Créée en 2001 et regroupant près de 4000 vignerons et coopératives de Champagne, « Champagne de vignerons » s'évertue à développer la notoriété des champagnes de manière globale.

Raimonds Tomsons voit de son côté de nombreux intérêts aux champagnes de producteurs, à commencer par le reflet d'une certaine origine du champagne : « Ils sont également spécialistes de leurs villages et de fait représentent bien souvent le meilleur choix pour exprimer l'expression d'une parcelle ou d'un cru bien précis ».

« Le terroir reflète le style,
c'est une chose un peu mystique. »

TOUS LES CHAMPAGNES ONT LEUR CARACTÈRE !

4 champagnes et leurs producteurs étaient présents (Champagne Dame de Carreau, Champagne Briaux-Lenique, Champagne Lacroix Triaulaire, Champagne Moutard Dangin), proposant à chaque fois une cuvée emblématique. Pour Raimonds Tomsons cette masterclass était une occasion très rare, la première pour sa part, de pouvoir comparer 3 cuvées élaborées en 100% pinot blanc. Et pour cause, ce cépage n'est cultivé que sur environ 100 hectares dans toute la Champagne !

Alongside the grand Sommeliers International tasting at the Grand Hôtel de Bordeaux, a Champagne masterclass was organized in collaboration with the "Champagne de Vignerons" collective, led by Geoffrey Orban, an expert in geo-sensory tasting, and Raimonds Tomsons, ASI Best Sommelier of the World 2023.

The collective banner of champagnes

Established in 2001 and comprising nearly 4,000 vintners and cooperatives from Champagne, "Champagne de Vignerons" strives to develop the notoriety of champagnes on a global scale. Raimonds Tomsons sees many interests in producer champagnes, starting with the reflection of a certain origin of champagne: "They are also specialists of their villages and often represent the best choice to express the expression of a specific plot or cru".





Recommandé pour
les professionnels.
Par des professionnels.



Les caves à vin Liebherr, pour le plaisir de déguster de bons vins.

Que ce soit pour les conserver jusqu'à maturation définitive, les maintenir à une température de dégustation parfaite ou les présenter de manière attractive et prêts à être servis, les caves à vin Liebherr offrent aux bons crus l'espace et le climat qu'ils méritent.

Des températures constantes préservent le caractère du vin et l'humidité adéquate de l'air garantit la souplesse des bouchons. Leur précieux contenu est préservé des odeurs indésirables et donc des altérations de goût. Et grâce à une protection élevée contre les UV, il est également protégé contre les processus de vieillissement prématurés. Enfin, les vins plus jeunes peuvent mûrir sans subir de chocs.



Toute notre gamme d'appareils professionnels sur home.liebherr.com

LIEBHERR



© Artiste Associé Photographes

Geoffrey Orban

« Intéressant aussi de déguster un Chardonnay en dehors de la Côte des Blancs, cela montre qu'il y a de très sérieuses qualités en dehors »

VIF, FRUITÉ, INTENSE ?

Le concept proposé ici était de s'appuyer sur 3 grandes familles ou caractères dominants : vif, fruité ou intense.

Le but ? Sélectionner à chaque fois les deux adjectifs les plus représentatifs du champagne parmi ces 3 grandes familles. Chacune d'entre elles regroupant 10 propositions.

« On va parler de ressenti puis de technique, ensuite on pourra inverser » exprime Geoffrey Orban.

Une masterclass se voulant aussi bien axée sur les professionnels que pour les consommateurs. Valoriser d'un côté, décomplexifier de l'autre, et prendre plaisir comme trait d'union.

Pour vivre à votre tour l'expérience, rendez-vous au 19 avenue de Champagne à Épernay, vous y découvrirez 100 cuvées de 100 vigneron et coopératives.

Xavier Lacombe

“The terroir reflects the style, it's somewhat mystical”.

Every champagne has its character!

4 champagnes and their producers were present (Champagne Dame de Carreau, Champagne Briaux-Lenique, Champagne Lacroix Triaulaire, Champagne Moutard Dangin), each offering an emblematic cuvée. For Raimonds Tomsons, this masterclass was a very rare opportunity, the first for him, to compare 3 cuvées made from 100% Pinot Blanc. And for good reason, this grape variety is only grown on about 100 hectares throughout Champagne!

“It's also interesting to taste a Chardonnay outside of the Côte des Blancs, it shows that there are very serious qualities elsewhere”.

Lively, fruity, intense?

The concept proposed here was to rely on 3 major families or dominant characteristics: lively, fruity, or intense. The goal? To select the two most representative adjectives of champagne from each of these 3 major families. Each of them comprising 10 propositions. “We'll talk about sensation first and then technique, then we can reverse it”, says Geoffrey Orban. A masterclass aimed at both professionals and consumers. To valorize on one hand, to demystify on the other, and to take pleasure as a common thread.

To experience it for yourself, visit 19 avenue de Champagne in Épernay, where you'll discover 100 cuvées from 100 vintners and cooperatives.



© Artiste Associé Photographes

Raimonds Tomsons

UN NOUVEAU DÉPART POUR LE CHÂTEAU D'ARCHAMBEAU

Après 10 années aux côtés de son père Philippe Dubourdieu, **Samuel Dubourdieu** est à présent l'heureux propriétaire du château d'Archambeau à Illats (33720).

L'occasion pour lui de lancer de nouvelles dynamiques et redonner ses lettres de noblesses à cette propriété familiale et reconnue du vignoble Bordelais ;

En commençant par un aspect essentiel de son activité qu'est le respect de l'environnement, en passant **toute la production en 100% biologique pour le méllissime 2024.**

Depuis 2023, de nouvelles expériences œnologiques s'ajoute à ses vins classiques à travers **L'Ostara d'Archambeau, des vins SVIG naturels**, en blanc et en rouge, crée en étroite collaboration avec la spécialiste **Stephanie Roussel.**

Enfin, le château d'Archambeau vient de lancer son plan de **Groupement Foncier Viticole (GFV)**. Un projet d'investissement participatif qui permet aux investisseurs d'être propriétaire d'une parcelle de vigne et de devenir ambassadeur du château, avec ses avantages. Une initiative qui va permettre également au château de faire quelques rénovations dans le domaine pour améliorer autant que possible l'expérience de ses fidèles clients.

Chateau d'Archambeau
33720 Illats France
chateau-archambeau@wanadoo.fr
web : www.chateau-archambeau.com
Tel : 05 56 62 51 46



Vins Chateau d'Archambeau Graves
En rouge ou en blanc

Vins naturels, SVIG, Ostara d'Archambeau
En rouge ou en blanc



DÉGUSTATIONS DE RAIMONDS TOMSONS

Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023 et Meilleur Sommelier d'Europe-Afrique ASI 2017, a une nouvelle fois fait l'honneur de son expertise lors d'une dégustation SommelierS International. Retour sur ses impressions.

Tastings by Raimonds Tomsons || *Raimonds Tomsons, Best Sommelier of the World ASI 2023 and Best Sommelier of Europe-Africa ASI 2017, once again honored his expertise during a SommelierS International tasting. Back to his impressions.*

TERRA VECCHIA

Blanc Extra Brut - Vin de France

Robe : claire et lumineuse, avec une teinte vert citron pâle. Bulles énergiques de taille moyenne, reflets verts. **Nez** : aromatique et vif, sur les agrumes, poire jaune et bonbons à la poire. Notes de citronnelle, touche de poivre blanc. Un nez très jeune et fruité. **Bouche** : léger et frais, avec une acidité douce et une jolie mousse. Le milieu de bouche est plein de fruits croquants et juteux comme le zeste de citron, la pêche à chair blanche et la poire jaune. Finale nette, fraîche et courte. **Commentaire** : un vin pétillant, frais et fruité, avec des fruits mûrs juteux. Parfait pour une journée chaude à la plage.

Color: clear and star-bright, with a pale lemon-green color. Medium-sized energetic bubbles, green reflections. **Nose**: aromatic and bright nose with bright citrus, yellow pear and pear drop sweets. Notes of lemongrass, touch of white pepper. Very youthful and fruit-driven nose. **Palate**: light and fresh palate with mellow acidity and foamy mousse. Midpalate is full of crunchy and juicy fruits like lemon peel, white-fleshed peach and yellow pear. Clean, fresh and brief finish. **Comment**: a fresh and fruit-driven sparkling wine with juicy ripe fruits. Perfect for a warm day on the beach.



DOMAINE TERRA VECCHIA

Clos Poggiale - Corse Rouge 2021

Robe : claire et lumineuse, avec un cœur rubis pâle et un liseré rouge violet léger. **Nez** : très vif et frais, plein de fruits rouges croquants comme la cerise rouge, les prunes et les framboises, complétées par la fleur de cerisier. Touche d'herbes de Provence et de poivre noir écrasé. Un nez très jeune et vif. **Bouche** : frais et corps assez léger, avec une acidité vive et légèrement granuleuse. Le milieu de bouche montre une bonne intensité du fruit, avec de la cerise rouge croquante, de la framboise et de la prune, en combinaison avec des notes de poivre noir et d'herbes aromatiques. Touche de chocolat amer en finale. **Commentaire** : un vin rouge très frais et léger, plein de caractère. Parfait pour des plats de volaille légers ou des fruits de mer riches en sauce tomate.

Color: clear and bright, with a pale ruby core and light purple-red rim. **Nose**: very bright and fresh nose, full of crunchy red fruits like red cherry, plums and raspberry, complemented by cherry blossom. Touch of Provençal herbs and crushed black pepper. Very youthful and bright nose. **Palate**: fresh and almost light-bodied, with a crisp and bright acidity and light sandy-grained tannins. Midpalate shows good fruit intensity with crisp red cherry, raspberry and plum, in combination with notes of black pepper and savory aromatic herbs. Touch of bitter chocolate note on the finish. **Comment**: a very fresh and light style of red wine, full of bright red fruit character. Perfect for light poultry dishes or rich style seafood in tomato sauce.



CUVÉE ANGE-CHARLES

Clos Poggiale Corse Blanc 2022

Robe : claire et lumineuse avec une teinte paille pâle. **Nez** : frais, avec une très bonne pureté du fruit comme la pêche à chair blanche, le melon et des notes florales de fleur de cerisier, en combinaison avec une discrète note vanillée, de chêne et de clou de girofle. Amande fraîche et une note saline en rétro-olfaction. **Bouche** : très bonne attaque avec texture et volume, combinée à une acidité fraîche et savoureuse. Le milieu de bouche montre une texture grasse, avec une très bonne concentration de pêches et de poires mûres, d'amande fraîche, sel marin et herbes aromatiques. Fine touche de chêne ajoutant de la complexité, épices. Finale fraîche et persistante. **Commentaire** : très bon exemple de Vermentino avec une bonne concentration et pureté du fruit, un caractère léger et savoureux, un boisé fin ainsi qu'une fraîcheur et une sapidité équilibrées.

Color: clear and star-bright with a pale straw color. **Nose**: fresh nose with very good purity of fruit like white-fleshed peach, melon and floral notes of cherry blossom, in combination with discrete oak note of vanilla and clove. Fresh almond and a saline scent in the background. **Palate**: very good bite with texture and volume, combined with a fresh and savory acidity. Midpalate shows an oily texture with very good concentration of fresh ripe peach and pear, fresh almond, sea salt and aromatic herbs. A fine touch of oak adding complexity and spice, fresh and persistent finish. **Comment**: very good example of Vermentino with good concentration and purity of fruit, a slight savory character, fine oak as well as balanced freshness and sapidity.



EN SAVOIR + Domaine de Terra Vecchia - Clos Poggiale - Lieu dit pompugliani - 20270 Tallone
04 95 32 33 01 - www.terra-vecchia.fr

DOMAINE SANT'ARMETTU

Burghese - Île de Beauté Blanc 2021

Robe : claire et lumineuse avec une teinte dorée moyennement intense. **Nez** : ouvert, de moyenne intensité, une belle note de fleur d'oranger, le miel de fleurs blanches, pêche jaune mûre, abricot. Arômes de safran, complétés par une fine crémosité. **Bouche** : très bonne structure et volume, charpente modérée, avec une acidité fraîche. Le milieu de bouche montre une forte densité de fruits avec de la pêche sucrée, de la confiture d'abricots, une fine crémosité de cire d'abeille et un caractère d'amande fraîche. Il y a un léger caractère savoureux de citron confit et d'herbes aromatiques. **Commentaire** : un vin blanc avec du caractère et de la texture, parfait avec une cuisine méditerranéenne légèrement riche, une dorade au beurre, frite avec des citrons confits, servie dans une sauce au beurre safrané.

Color: clear and star-bright with a moderate golden hue. **Nose**: open nose with moderate intensity, showing sweet orange blossom, white flower honey, ripe yellow peach, apricot. Scents of saffron, complemented with fine creaminess. **Palate**: very good substance and volume within a moderate framework, with a fresh acidity underneath. Midpalate shows high density of fruits with sweet peach, apricot chutney, fine creaminess of bees-wax and fresh almond character. There is a slight savory character of preserved lemon and aromatic herbs. **Comment**: a white wine with character and texture, perfect with slightly richer Mediterranean cuisine, butter-fried dorada with preserved lemons, served in a butter saffron sauce.



DOMAINE SANT'ARMETTU

Burghese - Île de Beauté Rouge 2020

Robe : claire et éclatante avec un cœur rubis moyennement intense et des reflets pourpres rouges. **Nez** : subtil mais parfumé, avec des notes de violettes et de cerises noires sucrées et vives, une touche de confiture de cassis. L'aération révèle des arômes terreux, fumés, de cuir et d'épices sèches (écorce de cannelle). **Bouche** : vin sec avec une structure moyennement intense et une acidité fraîche élevée, des tanins granuleux serrés et un alcool légèrement chaud. Le milieu de bouche montre une bonne intensité de prunes rouges, de cerises fraîches et croquantes, avec des herbes aromatiques comme la sauge. Soutenu par des épices sèches, le palais montre une très bonne tension et de la fraîcheur avec une finale épicée. **Commentaire** : un vin avec de la tension, une acidité vive et des tanins légèrement serrés, laissant présager un beau potentiel de vieillissement. Il pourrait être excellent en accompagnement d'un gigot d'agneau rôti lentement, assaisonné d'herbes aromatiques et de tapenade d'olives noires.

Color: clear and star-bright with a moderate ruby core and purple-red reflections. **Nose**: subtle but perfumed nose, with violets and bright sweet dark cherry and plums, hint of black currant marmalade. Aeration reveals earthy scents of smoke, leather and dry spice (cinnamon bark). **Palate**: dry with moderate structure and elevated fresh acidity, tight grainy tannins and slightly warming alcohol. Midpalate shows good intensity of ripe, fresh and crunchy red plum, cherry, with savory herbs like sage. Supported by dry spices, the palate shows very good tension and freshness with a spicy finish. **Comment**: a wine with tension, bright acidity and slightly tight tannins, giving way to further ageing potential. Could be great to pair with a slowly roasted lamb shank seasoned with aromatic herbs and black olive tapenade.



EN SAVOIR + Domaine Sant'Armettu - Route de Baracci - D257, 20113 Olmeto - 04 95 76 24 47 - www.santarmettu.com

DOMAINE DE TANELLA

Cuvée Alexandra - La Grande Réserve - AOP Corse Figari Blanc 2022

Robe : claire et éclatante, avec une teinte paille pâle et des reflets verdâtres. **Nez** : vif et frais, sur les poires vertes, les coings et papayes vertes, complétés par des herbes aromatiques comme le laurier et le thym. L'aération révèle des notes de citron confit, de fumé et une fine note de chêne toasté. Très jeune, gagnant en puissance et en complexité. **Bouche** : un vin net et sec, avec une structure moyennement intense et une acidité vive. Le milieu de bouche présente une texture cristalline croustillante, avec une intensité fruitée fine, sur les poires vertes croquantes, les pêches non-mûres et coings, soutenus par la fraîcheur des herbes aromatiques, de l'amande fraîche et des épices fines dû au vieillissement en fût de chêne. Finale nette et vive. **Commentaire** : un très bon exemple de Vermentino, avec une fraîcheur et une précision du fruit. Un vin encore très jeune qui se développera magnifiquement au cours des 4 à 6 prochaines années.

Color: clear and star-bright, with a pale straw color and greenish reflections. **Nose**: bright and fresh nose showing green pear, quince and green papaya, complemented with savory herbs like salty bay leaf and thyme. Aeration reveals notes of preserved lemon, smoke and fine roasted oak note. Very youthful gaining in power and complexity. **Palate**: clean and dry palate with a moderate structure and crisp acidity. Midpalate shows a crispy crystalline texture with fine intensity of fruit, crunchy green pear, unripe peach and quince, supported by fresh sensation of aromatic herbs, fresh almond and fine spiciness from the oak ageing. Clean and bright finish. **Comment**: a very good example of Vermentino with freshness and precision of fruit. Still very youthful wine which will beautifully develop over next 4 – 6 years.



DOMAINE DE TANELLA

Suarte - AOP Corse Figari Rouge 2018

Robe : claire et éclatante avec un cœur rubis moyennement intense et un liseré grenat léger, montrant quelques signes d'évolution. **Nez** : subtil, sur les prunes rouges et les cerises, en combinaison avec de la sauge et du thym séchés. Fines notes d'évolution, de cuir et de sous-bois, associées à des épices douces tel que le poivre noir. Un nez raffiné en développement. **Bouche** : très bonne attaque avec des tanins polis et une acidité fraîche, sur une structure modérée, légèrement chaleureuse. Le milieu de bouche montre une belle texture savoureuse, avec des cerises et des prunes rouges et fraîches mûres, associées à des herbes séchées comme le laurier et la sauge et des épices sèches comme l'écorce de cannelle. Le palais est très poli et équilibré, avec une sous-note terreuse en finale. **Commentaire** : un vin au caractère parfaitement équilibré et poli, agréable dès maintenant mais, avec sa fraîcheur et ses tanins fins, ayant le potentiel de se développer encore pendant 4 à 6 ans, voire plus.

Color: clear and star-bright with a moderate ruby core and a light garnet rim, showing some signs of evolution. **Nose**: subtle nose with ripe red plum and cherry, in combination with dried sage and thyme. Fine evolution scents of leather and woodland, in combination with gentle spice of black pepper. Refined nose still developing. **Palate**: very good bite with polished tannins and fresh acidity within a moderate structure, slightly warming. Midpalate shows beautiful savory texture, with ripe fresh red and dark cherry and plum, in combination with dried herbs like laurel and sage and dry spice as cinnamon bark. The palate is very polished and balanced, with an earthy undertone on the finish. **Comment**: a wine with a perfectly balanced and polished character, enjoyable now but, with its freshness and fine tannin, has the potential for further development over 4 to 6+ years.



DOMAINE DE TANELLA

Marie-Antoinette - AOP Corse Figari Rouge 2019

Robe : claire et éclatante, avec un cœur rubis intense et un liseré rouge pourpre. **Nez** : moyennement intense, sur les cerises noires mûres, les prunes et la marmelade de mûres. Notes de clou de girofle, de cannelle et de poivre noir, avec une légère note de bois de chêne grillé et de cèdre, café torréfié et réglisse. **Bouche** : un palais chaleureux et généreux avec un corps ample, une belle acidité et des tanins doux et mûrs, légèrement réchauffants. Le milieu de bouche montre une générosité de prunes sucrées, de cerises et de confiture de cassis, avec beaucoup d'épices comme le clou de girofle et le poivre noir, des notes généreuses de bois de chêne brûlé et d'épices douces. Finale réchauffante et épicée. **Commentaire** : avec sa générosité et sa structure, cela pourrait être un très bon accord avec des plats de gibier riches avec une sauce au vin rouge et des épices.

Color: clear and bright, with an intense ruby core and purple-red rim. **Nose**: moderately intense nose with ripe dark cherry, plum and blackberry marmalade. Notes of clove, cinnamon and black pepper, gentle note of roasted wood and cedar wood, roasted coffee and liquorice. **Palate**: warming and generous palate with a full body, soft acidity and ripe sweet tannin, slightly warming. Midpalate shows generosity of dark sweet plum, cherry and cassis jam, with plenty of spice like clove and black pepper, generous oak notes of charred wood and sweet spice. Warming and spicy finish. **Comment**: with its generosity and structure this could be a very good partner with rich game dishes in dense and spicy red wine sauces.



EN SAVOIR 📍 Domaine de Tanella - Quartier Tivarelo - 20114 Figari - 04 95 70 46 23 - www.domaine-tanella.com

DOMAINE BEAUVENCE

Cuvée Apotéosie Luberon Blanc 2021

Robe : claire et éclatante, avec une teinte paille pâle et des reflets verdâtres. **Nez** : aromatique, avec des notes de fleurs blanches fraîches, de jasmin, complété par des pêches blanches, des pommes jaunes, des effluves de tilleul et de thé de fleurs de prairie. Touche de miel de fleur blanche. **Bouche** : bonne vivacité, avec une acidité vive, fraîcheur et tension en attaque, complétée par un caractère vif et fruité. Milieu de bouche rempli de pommes jaunes juteuses, de poires et de pêches, de citron mûr, soutenu par de l'amande fraîche et une touche d'épices. Finale très nette et fraîche. **Commentaire** : avec son acidité vive et nette, sa pureté de fruit croquant, c'est un parfait apéritif ou un vin pour un après-midi d'été, à presser au soleil.

Color: clear and star-bright, with a pale straw hue and greenish reflections. **Nose**: aromatic nose with fresh white blossom, jasmine, complemented by white-fleshed peach, yellow apple, scents of linden and summer meadow tea. Touch of white flower honey. **Palate**: good bite with bright acidity, freshness and tension on the attack, complimented with a crisp and fruit-driven character. Midpalate full of juicy yellow apple, pear and peach, ripe lemon, supported by fresh almond and a touch of spice. Very clean and fresh finish. **Comment**: with its crisp and bright acidity, purity of crunchy fruit, this is a perfect aperitif or a wine for a warm and lazy summer afternoon.



EN SAVOIR 📍 Domaine Beauvence - La Pomme d'Or - 84120 Beaumont-de-Pertuis - 09 54 13 62 01 - www.beauvence.com

CHÂTEAU VAL D'AREN

Bandol Rouge 2021

Robe : claire et brillante avec un cœur rubis intense et un bord violet. **Nez** : aromatique, épicé, sur les fruits noirs, cerises griottes sucrées, de la confiture de cassis et des prunes noires sucrées, en combinaison avec de la violette et des épices douces comme le clou de girofle et la muscade. Fines notes de bois torréfié et de garrigue. Encore très jeune, avec des arômes primaires et vifs. **Bouche** : très bonne concentration et densité, avec un corps plein, une acidité douce apportant la fraîcheur nécessaire, soutenue par des tanins sablonneux élevés, un alcool légèrement réchauffant. Le milieu de bouche montre une grande concentration de saveurs, avec de la marmelade de cassis, de la mûre et de la cerise noire, des notes de poivre noir, de clou de girofle et de la garrigue. Finale longue et épicée. **Commentaire** : une expression belle et classique de Bandol avec des fruits noirs épicés et un caractère giboyeux. Encore très jeune, avec un grand potentiel de vieillissement de 10 ans et plus.

Color: clear and bright with an intense ruby core and a purple-violet rim. **Nose**: aromatic, spicy and dark nose, with sweet morello cherry, cassis jam and dark sweet plum, in combination with violet and sweet spices like clove and nutmeg. Fine hints of roasted wood and garrigue, still very youthful with bright primary aromatics. **Palate**: very good concentration and density with a full body, soft acidity providing necessary freshness, supported by elevated sandy-textured tannins, slightly warming alcohol. Midpalate shows great concentration of flavor with cassis marmalade, blackberry and dark cherry, hints of black pepper, clove and fine garrigue notes. Long and spicy finish. **Comment**: a fine and classic expression of Bandol with dark spicy fruit and a gamy character. Still very youthful with a great ageing potential of 10+ years.



EN SAVOIR 📍 Château Val D'Aren - 997 chemin du Val d'Aren - 83330 Le Beausset - 04 94 98 71 89 - www.val-darenc.com

CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU

Saint-Julien 2019

Robe : lumineuse, cœur cerise foncée, lueur grenat clair en bordure. **Nez** : très fin, prunes noires mûres, cassis, cerise, note boisée fine et bien intégrée, vanille, épices, bois légèrement carbonisé. Des senteurs délicates d'évolution légère, cèdre, terre. Un caractère savoureux, sur la menthe séchée, la fraîcheur. Encore très jeune et gagnant en complexité. **Bouche** : très bonne attaque, bonne densité, des tanins très polis et soyeux, fraîche acidité. Structure modérée. Grande concentration en milieu de bouche, sans lourdeur. Cassis mûr et sucré, griotte et baie noire, des épices comme la cannelle, notes légèrement grillées dues au vieillissement en fût, notes de vanille et de grain de café torréfié. La menthe ajoute de la fraîcheur. Très bonne persistance. **Commentaire** : excellent exemple du millésime 2019 de Bordeaux rive gauche, avec un excellent équilibre malgré sa jeunesse. Montre une grande concentration et de la substance pour un vieillissement à long terme. Excellent avec des plats de gibier épicés.

Color: bright, dark cherry core and just a glimpse of light garnet rim. **Nose**: very fine, ripe dark plum, cassis, cherry, combined with fine and well-integrated wood note of vanilla, dark spices and gently charred wood. Delicate scents of light evolution, with cedar and black earth. A savory character of dried mint adds lift. Still very young and gaining in complexity. **Palate**: very good bite and density on the attack, with very polished and silky tannins and fresh acidity, within a moderate structure. Midpalate shows high concentration, without heaviness. Ripe sweet black currant, morello cherry and black berry with dark spices of cinnamon and gently roasted notes from wood ageing, note of vanilla and roasted coffee bean. A savory minty scent adding freshness. Very good persistence. **Comment**: great example of the 2019 left bank Bordeaux, with excellent balance despite its youth. Showing great concentration and substance for a long term ageing. Great with spicy game dishes.



EN SAVOIR 📍 Château Branaire-Ducru - 1 ch. du Bourdieu - 33250 St-Julien-Beychevelle - 05 56 59 25 86 - www.branair.com

DESPRAT SAINT-VERNY

Léger comme une Plume - Vin de France

Robe : claire et lumineuse, avec un cœur rubis pâle et une bordure rouge violacé clair. **Nez** : ouvert et frais, sur les cerises rouges acidulées et fraîches, prunes rouges et touche de framboises, combinés à des senteurs florales de fleurs de cerisier, une légère note d'écorce de cannelle et de poivre noir, avec juste une touche herbacée. **Bouche** : sèche, attaque fraîche et croquante avec une acidité vive et des tanins à texture crayeuse ajoutant de la légèreté. Le milieu de bouche montre une très bonne concentration de cerises rouges fraîches, de prunes rouges juteuses, en combinaison avec des épices comme le poivre noir, le paprika et l'écorce de cannelle. Finale fraîche et légère. **Commentaire** : une boisson agréable, fraîche et légère qui pourrait être appréciée en été, accompagnée d'un steak de thon saisi avec une légère sauce ponzu.

Color: clear and bright, with a pale ruby core and light purple red rim. **Nose**: open and fresh, full of fresh sour red cherry, red plum and hints of raspberry, combined with floral scents of cherry blossom, gentle note of cinnamon bark and black pepper, just a scent of herbaceous note. **Palate**: dry, fresh and crunchy attack with crispy acidity and chalky textured tannins adding lift. The midpalate shows very good concentration of fresh red cherry, juicy red plum, in combination with spices like black pepper, paprika and cinnamon bark. Fresh and light finish. **Comment**: a pleasant, fresh, and light beverage which could be enjoyed during summer and would complement a seared tuna steak with a light ponzu dressing.



EN SAVOIR 📍 Maison Desprat St-Verny - ZA Bargues - 15130 Sansac-de-Marmiesse - 04 73 69 60 11 - www.despratsaintverny.fr

CHÂTEAU QUINTUS

un domaine haute-couture



Château Quintus: a haute-couture estate

A new project by Domaine Clarence Dillon nestled on the Right Bank, *Château Quintus* is an adventure that took root in 2011, on the clay-limestone plateau of Saint-Émilion, “an extraordinary location that is the keystone of the estate’s creation”, says Mariette Veyssière, its estate manager. Offering a 360-degree view of the best terroirs of the appellation, the property elegantly overlooks the valley, offering a view of the Dordogne to the south and an breathtaking panorama of the city of Saint-Émilion to the north.

Expanded following the purchase of a few hectares of vineyards 800 meters away, the estate benefits from an absolutely unique diversity of soils, blending clay-limestone and bedrock, in order to produce “two very different wine profiles, and to achieve perfect complementarity through the magic of blending,” continues Mariette Veyssière. While the first soils produce rather dense, rich, and intense wines, the latter yield finer and more racy juices, due to a high proportion of Cabernet Franc. A grape variety that has become of utmost importance to maintain the freshness of the grand and second wines, now accounting for 25 to 30% of the final blends, or even more in warmer vintages. “However, we still cherish the richness of our Merlots, which, through the magic of

blending with Cabernet Franc, allow us to adhere to the philosophy of the estate, namely wines that reflect their terroir, fresh but with a certain opulence”, emphasizes the estate manager.

In the cellar, a grand vin, *Château Quintus*, is the result of a strict parcel selection from the upper slopes, “somewhat Burgundian” in style, a second wine called *Dragon de Quintus*, and finally Saint-Émilions from parcels located in the plain: “Our ambition for excellence requires us to be very selective in our selections. Our wines gain precision every year, with a significant milestone reached in 2021”.

During this tasting organized in the presence of Raimonds Tomsons, first and second wines were tasted from vintages ranging from 2016 to 2020, offering a common thread but diverse profiles, not without some surprises, especially on the 2017s, “a criticized vintage that now reveals its full potential”. While 2020 remains the absolute reference for an estate in full bloom, 2021 still remains a beautiful unknown, with an expansion that should in the future elevate *Château Quintus* among the greatest.

Alicia Dorey



EN SAVOIR → WWW.DOMAINECLARENCEDILLON.COM



Mariette Veyssière.

© Clarence Dillon



© Clarence Dillon

Nouveau projet de Domaine Clarence Dillon lové sur la Rive Droite, *Château Quintus* est une aventure prenant racine en 2011, sur le plateau argilo-calcaire de Saint-Émilion, « une localisation extraordinaire qui est la clé de voûte de la création du domaine », affirme Mariette Veyssière, sa régisseuse. Offrant un point de vue à 360 degrés sur les meilleurs terroirs de l'appellation, la propriété surplombe élégamment la vallée, offrant côté sud une vue sur la Dordogne, côté nord un panorama imprenable sur la cité de Saint-Émilion.

Agrandi suite à l'achat de quelques hectares de vignes à 800 mètres de distance, le domaine bénéficie d'une diversité de sols absolument unique, mêlant argilo-calcaires et roche mère, afin de produire « deux profils de vins très différents, et d'obtenir une parfaite complémentarité grâce à la magie de l'assemblage », poursuit Mariette Veyssière. Si les premiers sols permettent d'obtenir des vins plutôt denses, riches et intenses, les seconds donnent des jus plus fins et racés, en raison d'une forte proportion de cabernets francs. Un cépage devenu de toute première importance afin de conserver la fraîcheur des grands et seconds vins, qui entre désormais à hauteur de 25 à 30 % des assemblages finaux, voire davantage sur les millésimes

plus chauds. « Nous continuons toutefois d'affectionner la richesse de nos merlots, qui par la magie de l'assemblage avec le cabernet franc, nous permettent de nous inscrire dans la philosophie du domaine, à savoir des vins qui sont le reflet de leur terroir, frais, mais avec une certaine opulence », souligne la régisseuse.

En cave, un grand vin, *Château Quintus*, fruit d'une stricte sélection parcellaire de haut de coteaux, « un peu à la bourguignonne », un second baptisé *Dragon de Quintus*, et enfin des saint-émilions issus des parcelles situées dans la plaine: « Notre ambition d'excellence nous oblige à être très restrictifs dans nos sélections. Nos vins gagnent chaque année en précision, avec un cap important franchi en 2021 ».

Lors de cette dégustation organisée en présence de Raimonds Tomsons, premiers et seconds vins ont été dégustés sur les millésimes allant de 2016 à 2020, offrant une trame commune, mais des profils divers, non sans quelques surprises, notamment sur les 2017, « un millésime décrié qui déploie aujourd'hui tout son potentiel ». Si 2020 reste aujourd'hui la référence absolue d'un domaine en pleine éclosion, 2021 reste encore une belle inconnue, avec une extension qui devrait à l'avenir hisser *Château Quintus* parmi les plus grands.



Mariette Veyssière et Raimonds Tomsons.



Mariette Veyssière et Raimonds Tomsons.



© Clarence Dillon



CHÂTEAU GRAND CORBIN

le Grand Cru Classé accessible

Les pieds sur terre et un sur chaque rive, voilà le sentiment que nous avait évoqué nos premiers échanges avec Laure Canu en 2021, alors qu'elle s'apprêtait à prendre la tête des deux propriétés du groupe SMA BTP (également propriétaire du Château Cantemerle, Grand Cru Classé 1855 en Haut-Médoc).

Grand Cru Classé de Saint-Emilion, le domaine couvre actuellement 37 hectares de vignes. Situé au Nord-Ouest de l'appellation, sur des sols de silices sur lits d'argiles bleues, les températures plus fraîches de cette partie de l'appellation confèrent une grande fraîcheur aux merlots, plantés à 80% de la superficie.

A la vigne, le choix d'une approche parcellaire et des vendanges manuelles, dans le plus strict respect des normes HVE, permet aujourd'hui de noter un réel progrès des vins dont la finesse et l'élégance n'ont cessé de croître au cours des dernières années.

2014 marque l'année de rénovation du cuvier du Grand Vin où sont vinifiés les 28,5 hectares de parcelles classées. Le choix de cuves bétons brut tronconiques a été fait afin de permettre une grande précision lors des vinifications. Du côté du chai, l'élevage est réalisé en barriques de chêne français provenant de six tonneliers durant 12 mois. Les 40% de barriques neuves chaque année permettent une approche raisonnée du bois.

Axel Marchal est l'œnologue conseil de la propriété depuis le millésime 2022. Cette nouvelle collaboration a pour but d'affiner la compréhension du terroir pour capter son identité et élaborer des vins toujours plus fidèles à leur origine. « Grand Corbin est une superbe propriété, avec des équipes compétentes et passionnées, complète le consultant. Nous partageons la même perception et cherchons l'éclat du fruit et la délicatesse des textures, dans une forme d'évidence des vins » indique le consultant et également professeur à l'ISVV.

Le style de Grand Corbin ? Des notes de fruits noirs, les épices et la réglisse du cabernet franc (autour de 16%). Une texture soyeuse, suave, des arômes de sous-bois,

un boisé délicat, un fruit éclatant, pour un Grand Vin au potentiel de garde remarquable... Le jour de notre visite, ce sont les millésimes 2015, 2016, 2018, 2020, 2022 qui ont été soumis à l'appréciation de Raimonds Tomsons. Le Château a ouvert ses portes aux visiteurs en 2022. « Il y a une notion de grand cru classé accessible : nos visiteurs sont agréablement étonnés par notre rapport qualité-prix remarquable, l'accueil élégant et sur-mesure » indique Marion Millaire, en charge de la partie hospitalité. Le Château est ouvert toute l'année pour des visites sur rdv ainsi que pour des événements festifs durant l'été, et désormais avec 3 chambres dans la majestueuse maison de maître.



Gregory Thibault, Laure Canu, Raimonds Tomsons et Marion Millaire.

Château Grand Corbin, the accessible Grand Cru Classé II With feet firmly on the ground and one on each bank, this was the sentiment that Laure Canu evoked during our initial exchanges in 2021, as she prepared to take the helm of both properties within the SMA BTP group (also owner of Château Cantemerle, a Grand Cru Classé 1855 in Haut-Médoc).

As a Grand Cru Classé of Saint-Emilion, the estate currently spans 37 hectares of vineyards. Located in the northwest of the appellation, on siliceous soils over beds of blue clays, the cooler temperatures of this part of the appellation impart great freshness to the Merlots, which constitute 80% of the total area.

In the vineyard, the choice of a parcel-by-parcel approach and manual harvesting, in strict compliance with HVE standards, has led to real progress in the wines, whose finesse and elegance have continued to grow in recent years.

2014 marked the year of renovation of the vat room for the Grand Vin, where the 28.5 hectares of classified plots are vinified. The choice of truncated cone-shaped concrete vats was made to allow for great precision during vinification. As for the cellar, ageing is carried out in French oak barrels from six coopers for 12 months. The 40% new barrels each year enable a reasoned approach to wood.

Axel Marchal has been the consulting oenologist for the estate since the 2022 vintage. This new collaboration aims to refine the understanding of the terroir to capture its identity and produce wines that are ever more faithful to their origins. "Grand Corbin is a superb property, with competent and passionate teams", adds the consultant. "We share the same perception and seek the brilliance of fruit and the delicacy of textures, in a form of evidence of the wines", indicates the consultant, who is also a professor at the ISVV.



Raimonds Tomsons, Marion Millaire, Gregory Thibault, Laure Canu.

The style of Grand Corbin? Notes of black fruits, spices, and liquorice from the Cabernet Franc (around 16%). A silky, suave texture, aromas of undergrowth, delicate woodiness, vibrant fruit, for a Grand Vin with remarkable ageing potential... On the day of our visit, the vintages of 2015, 2016, 2018, 2020, and 2022 were presented for Raimonds Tomsons' appreciation. The Château opened its doors to visitors in 2022. "There's a notion of

an accessible Grand Cru Classé: our visitors are pleasantly surprised by our remarkable quality-price ratio, the elegant and tailor-made hospitality" says Marion Millaire, responsible for hospitality. The Château is open year-round for visits by appointment as well as for festive events during the summer, and now with three rooms in the majestic mansion.

Alicia Dorey

EN SAVOIR → WWW.GRAND-CORBIN.COM

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

un petit domaine qui a tout d'un grand



Situé en appellation Saint-Émilion Grand Cru sur un vignoble de moins de 5 hectares, le Château Croix de Labrie fait partie de ces jolies surprises que la vie pose sur votre route, lorsque l'on s'y attend le moins.

Ancrées sur un plateau argilo-calcaire qui fait toute la renommée des grands noms de Saint-Émilion, les vignes cultivées en agriculture biologique et en biodynamie reposent sur un sous-sol de calcaires à astéries, avec une mosaïque de terroirs qui n'est pas sans rappeler la complexité des climats bourguignons. Un vignoble-jardin, considéré comme un « vin de garage », à savoir produit avec une grande précision et en quantité infime, Croix de Labrie sera pourtant rentré dans le giron des Grands Crus Classés en 2022, consécration ultime pour un domaine appliquant scrupuleusement une philosophie tournée vers l'avenir : la biodiversité, le vivant des sols, l'agroforesterie, vendanges manuelles, vinification parcellaire par terroir en cuves, élevage en parcellaire par lieu et climat, un travail d'une précision extrême, mené tambour battant par Axelle Courdurié, artisan vigneronne de talent, qui aura permis au domaine de se hisser au rang des nouvelles pépites de Saint-Émilion, impressionnant les plus grands dégustateurs français et internationaux. « Cette agriculture dénuée de toute ingérence de produits chimiques est le fruit



Raimonds Tomsons et Pierre Courdurié.

d'un désir et d'un travail sur nos terres longs de plusieurs années », affirme la propriétaire, qui n'hésite pas à expérimenter tout au long de l'année des méthodes qui pourraient sembler surprenantes, à l'image de la génodique, ou l'art de soigner les vignes par la musique. A ses côtés, son mari Pierre, qui se définit comme un « Globe Wine Trotter » sillonnant le monde entier depuis plus de 20 ans afin de promouvoir les vins de la propriété.

Avec un encépagement à dominante de merlot, auxquels s'ajoutent des cabernets francs et sauvignons (plus que centennaires), le domaine produit des rouges tout en finesse et en élégance, délicieux dans leur prime jeunesse, et empreints d'une grande noblesse après 15 années de garde, sur des micro-cuvées dont les stocks s'écoulent dès leur sortie. Mais la vie du domaine se vit aussi à l'instant présent, accueillant les visiteurs au sein de superbes chambres d'hôtes situées sur les hauteurs de la commune de Saint-Christophe des Bardes, aux portes du village de Saint-Émilion, classé au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Un écrin confidentiel à découvrir, au même titre que des vins qui auront séduit Raimonds Tomsons lors de notre visite, et convaincu que le vignoble bordelais cache encore quelque délicieuses surprises.

Château Croix de Labrie: A small estate with grand ambitions || Located in the Saint-Émilion Grand Cru appellation on a vineyard of less than 5 hectares, Château Croix de Labrie is one of those delightful surprises that life places on your path when least expected.

Anchored on a clay-limestone plateau that defines the reputation of the great names of Saint-Émilion, the vines, cultivated organically and biodynamically, rest on a subsoil of asteriated limestone, with a mosaic of terroirs reminiscent of the complexity of Burgundian climates. A vineyard-garden, considered a "garage wine", produced with great precision and in minute quantities, yet Croix de Labrie entered the ranks of Grand Crus Classés in 2022, the ultimate consecration for a domain meticulously applying a forward-

thinking philosophy: biodiversity, soil vitality, agroforestry, manual harvesting, parcel vinification by terroir in tanks, parcel ageing by location and climate, a work of extreme precision, led with great enthusiasm by Axelle Courdurié, a talented artisan winemaker, who propelled the estate to the status of new gems of Saint-Émilion, impressing the most discerning French and international tasters. "This agriculture, devoid of any chemical interference, is the result of a desire and years of work on our land", asserts the owner, who doesn't hesitate to experiment throughout the year with methods that might seem surprising, such as genodics, or the art of caring for vines through music. By her side, her husband Pierre, who describes himself as a "Globe Wine Trotter", has been traveling the world for over 20 years promoting the estate's wines.



Raimonds Tomsons et Pierre Courdurié.

With a predominance of Merlot, supplemented by century-old Cabernet Franc and Sauvignon, the estate produces reds characterized by finesse and elegance, delightful in their youth and imbued with great nobility after 15 years of ageing, in micro-cuvées that sell out upon release. But life at the estate is also experienced in the present moment, welcoming visitors to superb guest rooms located on the heights of the town of Saint-Christophe des Bardes,

on the outskirts of the village of Saint-Émilion, a UNESCO World Heritage Site. A confidential setting to discover, just like the wines that charmed Raimonds Tomsons during our visit, convincing him that the Bordeaux vineyard still holds some delightful surprises.

Alicia Dorey

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



Frédéric Castéja et Raimonds Tomsons.

CHÂTEAU TROTTE-VIEILLE

l'art du temps long

Sous les hautes bâtisses de cette propriété discrète de Saint-Émilion, plus de 600 ans d'histoire nous contemplent. Passé entre différentes mains au fil des siècles, Château Trotte-Vieille appartient aujourd'hui à la famille Castéja, et figure aujourd'hui parmi les domaines les plus en vue de l'appellation, en raison d'une singularité de taille, qui épouse les contours d'un cépage : le cabernet franc, qui entre à plus de 50% de l'assemblage, chose rarissime dans les environs.

En raison de sols calcaires particulièrement disposés à conserver l'humidité, permettant aux vignes – parmi lesquelles on peut apercevoir des cabernets francs préphyl-

loxériques de 140 ans – de développer un système racinaire traversant la roche, les vins du château témoignent d'une fraîcheur et d'une salinité remarquables dans leur prime jeunesse. « Le temps est toutefois notre allié, précise Frédéric Castéja. Nos vins mettent de cinq à dix ans pour révéler tous leurs arômes, contrairement à ceux dans lesquels le merlot domine, qui sont immédiatement soyeux ».

Grâce à d'importants travaux réalisés il y a deux ans, la propriété se voit désormais dotée d'un chai et d'un cuvier flambant neufs, parfaitement adaptés à l'exigence d'un travail parcellaire sur les 12 hectares que compte le domaine.

Lors de notre passage, nous avons pu déguster une trilogie de millésimes hétéroclites, 2019, 2020 et 2021, « un trio intéressant, avec notamment un 2021 plus semblable à ce que nous produisions dans les années 1990, analyse Frédéric Castéja. Aujourd'hui, notre enjeu réside dans le respect des sols et des cépages, que nous laissons mûrir tranquillement afin qu'ils soient vendangés à bonne maturité, tout en gardant le plus de fraîcheur possible ».

Un défi de taille, brillamment relevé.



Château Trotte-Vieille, the art of longevity

Under the tall buildings of this discreet property in Saint-Émilion, over 600 years of history watch over us. Passed between different hands over the centuries, Château Trotte-Vieille now belongs to the Castéja family and stands among the most prominent estates in the appellation, due to a significant uniqueness that follows the contours of a grape variety: Cabernet Franc, which makes up more than 50% of the blend, a rarity in the area.

Due to limestone soils particularly disposed to retaining moisture, allowing the vines - including pre-phylloxera Cabernet Francs of 140 years old - to develop a root system penetrating the rock, the wines of the château exhibit remarkable freshness and salinity in their youth. "Time is, however, our ally", says Frédéric Castéja. "Our wines take from five to ten years to reveal all their aromas, unlike those dominated by Merlot, which are immediately silky".

Thanks to significant work done two years ago, the property is now equipped with a brand new cellar and vat room, perfectly suited to the demands of parcel work on the 12 hectares of the estate.

During our visit, we were able to taste a trilogy of diverse vintages, 2019, 2020, and 2021. "An interesting trio, with notably a 2021 more similar to what we were producing in the 1990s," analyzes Frédéric Castéja. "Today, our challenge lies in respecting the soils

and grape varieties, which we allow to ripen slowly so they are harvested at optimal maturity while retaining as much freshness as possible".

A significant challenge, brilliantly met.

Alicia Dorey

EN SAVOIR → WWW.TROTTEVIEILLE.COM

CHÂTEAU ANGELUS

un domaine tourné vers l'avenir



Stéphanie et Hubert de Bouïard avec Raimonds Tomsons.

Véritable institution de Saint-Émilion, reconnu dans le monde entier comme l'un des plus remarquables représentants de l'appellation, Château Angelus n'en finit pas de nous surprendre par sa capacité à ne jamais se reposer sur ses lauriers, et à faire montre chaque année de davantage de modernité. À la tête de ce fleuron des vins de Bordeaux, une nouvelle génération incarnée par Stéphanie de Bouïard-Rivoal, la troisième femme à diriger le domaine en près de 250 ans, récolte aujourd'hui les fruits d'une évolution stylistique qu'elle a amorcée dès 2016 afin d'obtenir des vins « de très haute définition, en optimisant l'intégration du bois pour obtenir encore davantage de pureté aromatique ».

Situé à moins d'un kilomètre de l'église de Saint-Émilion, Château Angelus a été créé par la famille de Bouïard de Laforest, propriétaire du vignoble Mazerat d'où il est possible d'entendre les cloches des trois églises du pays. Agrandi à partir des années 1920 d'un enclos de trois hectares nommé l'Angélus, le domaine s'étend aujourd'hui sur 131 hectares, dont 62 à Saint-Émilion et 32 qui constituent le cœur historique de la propriété. Angelus connaît un véritable tournant en 1985 sous l'impulsion d'Hubert de Bouïard de Laforest dont l'esprit novateur et le talent œnologique transfigurent le cru, l'imposant comme l'un des plus grands vins de Bordeaux à l'échelle mondiale.

En raison d'une attention de chaque instant portée à la vigne, notamment à l'aide de couverts végétaux et d'enherbements naturels mis en place il y a plusieurs décennies, la propriété porte un regard confiant vers un futur parfois assombri par les aléas d'un climat de plus en plus capricieux. Avec une vision à 360°, qui prend en compte chaque élément du vivant : « Nous privilégions une approche holistique, notamment avec notre ferme qui est une source d'approvisionnement précieuse pour nos deux restaurants. Au sein du vignoble, nous travaillons beaucoup sur la sélection massale, avec quelques pieds de vignes centenaires, afin de tester leur résistance au mildiou » poursuit Stéphanie de Bouïard-Rivoal. Sans oublier l'importance de se doter d'un outil technique de pointe, avec d'ambitieux travaux réalisés au chai pendant 18 mois, et le lancement d'une cuvée plus abordable en 2019, Tempo d'Angelus, élaborée à partir de vignes situées à Saint-Magne-de-Castillon, Castillon-la-Bataille Sainte-Colombe et Francs, sur une superficie totale de 65,5 hectares. « Je souhaitais proposer un bordeaux plus simple, mais à la manière d'un grand cru, qui puisse aussi séduire des amateurs plus jeunes, et depuis sa création c'est un franc succès ». Mais ce matin-là, c'est à ses côtés et auprès de son père Hubert de Bouïard de Laforest que Raimonds Tomsons dégusta successivement les millésimes 1959 et 2009 de Château Angelus. Cinq décennies d'écart pour ces deux grands vins, avec un élevage exclusivement en béton pour le premier, sous-bois pour le second, et pourtant cette même élégance, ce même éclat du fruit, qui prouve à quel point Angelus parvient à conjuguer le meilleur des deux mondes : des vins prêts à être bus dans leur prime jeunesse, mais se prêtant aussi avec brio à la douce patine des ans.



Raimonds Tomsons

Château Angelus, a forward-looking estate

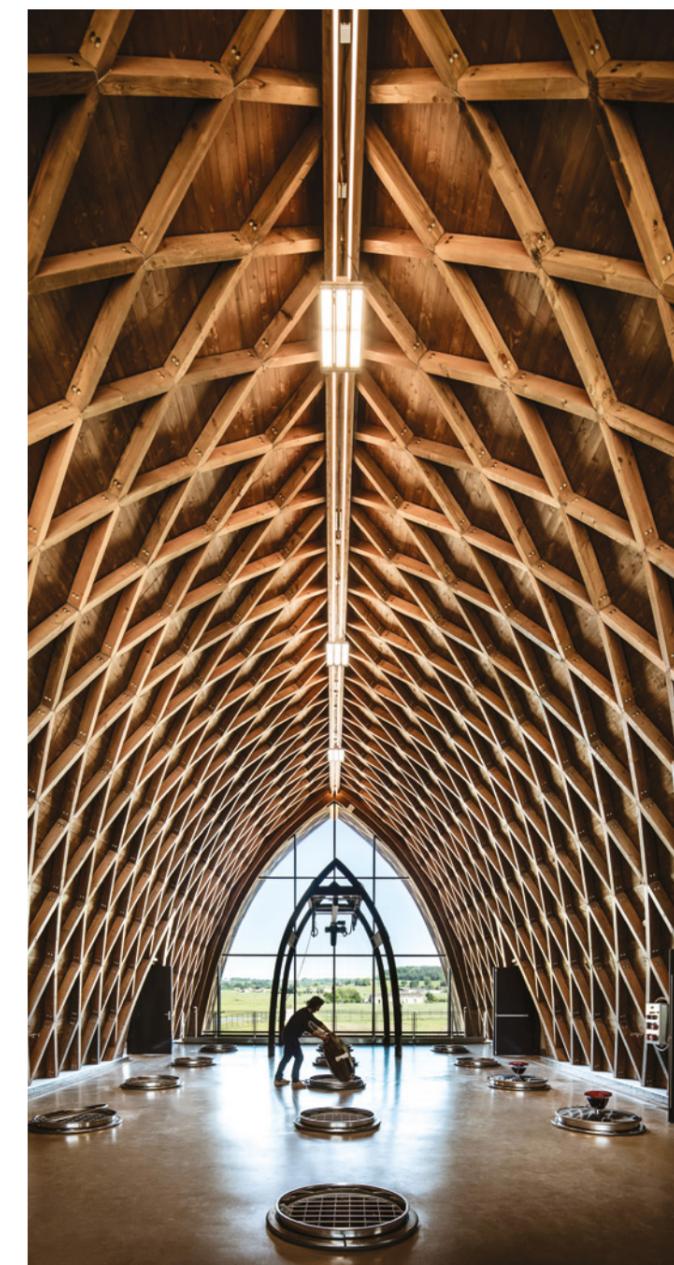
|| A true institution of Saint-Émilion, globally recognized as one of the most remarkable representatives of the appellation, Château Angelus continues to surprise us with its ability to never rest on its laurels and to demonstrate increasing modernity each year. Leading this flagship of Bordeaux wines is a new generation embodied by Stéphanie de Bouïard-Rivoal, the third woman to lead the estate in nearly 250 years. Today, she reaps the rewards of a stylistic evolution she initiated in 2016 to achieve wines of "very high definition, optimizing wood integration to achieve even greater aromatic purity". Located less than a kilometer from the church of Saint-Émilion, Château Angelus was created by the de Bouïard de Laforest family, owners of the Mazerat vineyard, from which one can hear the bells of the country's three churches. Enlarged from the 1920s from a three-hectare enclosure named l'Angélus, the estate now spans 131 hectares, including 62 in Saint-Émilion and 32 that constitute the historical heart of the property. Angelus underwent a true turning point in 1985 under the impetus of Hubert de Bouïard de Laforest, whose innovative spirit and oenological talent transformed the estate, establishing it as one of the greatest wines of Bordeaux on a global scale.

Thanks to constant attention paid to the vineyard, notably through the use of vegetal covers and natural cover crops implemented several decades ago, the property looks confidently towards a future sometimes overshadowed by the vagaries of an increasingly capricious climate. With a 360° vision that takes into account every element of living beings: "We prioritize a holistic approach, particularly with our farm, which is a precious source of supply for our two restaurants. Within the vineyard, we work extensively on mass selection, with some hundred-year-old vines, to test their resistance to mildew," adds Stéphanie de Bouïard-Rivoal. Not forgetting the importance of equipping oneself with cutting-edge technical tools, with ambitious work carried out in the cellar for 18 months, and the launch of a more affordable cuvée in 2019,

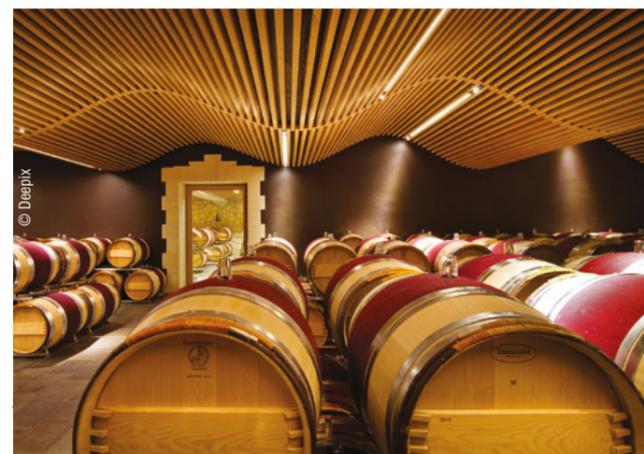
Tempo d'Angelus, made from vines located in Saint-Magne-de-Castillon, Castillon-la-Bataille Sainte-Colombe, and Francs, covering a total area of 65.5 hectares. "I wanted to offer a simpler Bordeaux, but in the manner of a grand cru, which could also appeal to younger enthusiasts, and since its creation, it has been a resounding success". But on that morning, it was alongside her father, Hubert de Bouïard de Laforest, that Raimonds Tomsons successively tasted the vintages 1959 and 2009 of Château Angelus. Five decades apart for these two great wines, with exclusive concrete ageing for the former, and underwood for the latter, and yet the same elegance, the same fruitfulness, which demonstrates how Angelus manages to combine the best of both worlds: wines ready to be enjoyed in their youth but also brilliantly suitable for the gentle patina of years.

Alicia Dorey

EN SAVOIR → WWW.ANGELUS.COM



© Deepix



© Deepix

© Deepix

CHÂTEAU MONTLABERT

entre tradition et modernité



Derrière cette propriété confidentielle classée en grand cru de Saint-Emilion, une fratrie dont les ambitions viticoles s'étendent sur la quasi-intégralité du vignoble hexagonal, celle de la famille Castel.

Si l'ensemble de leurs propriétés familiales totalise non moins de 1 200 hectares de vignes, réparties sur plusieurs régions viticoles, leur cœur et leur ancrage restent bel et bien dans le Bordelais (avec 14 propriétés dont la première, le Château Goëlane, acquis en 1957). « Montlabert était une belle endormie, soulignent les propriétaires. Nous l'avons développé sur le long terme, à l'image de tous nos autres projets, de la vigne au chai ». Dans cette belle bâtisse néo-classique, où grimpe une opulente glycine jouxtant une allée de chênes verts, se joue désormais l'avenir de l'un des futurs fleurons de l'appellation. Montlabert possède un terroir très qualitatif composé de sols sablonneux et de sous-sols présentant des couches d'argiles cultivé dans le plus grand respect de l'environnement (certification Terra Vitis depuis 2013 et en conversion biologique depuis 2021). Au chai, on trouve 16 cuves tronconiques et tronconiques inversées en inox et béton brut, intégrant une technologie de pointe en matière de vinification et d'élevage. Fabriquées sur mesure, elles ont été pensées pour respecter l'identité de chaque vin.



Raimonds Tomsons et Cédric Pla.

Lors de notre visite, le directeur des châteaux Castel, Cédric Pla, a loué la grande curiosité de Raimonds Tomsons : « Raimonds a une culture extraordinaire, il est capable de s'intéresser à tous les types de vin, il a un côté très ouvert et curieux. Nous vivons le vin de la même façon, nous ne sommes pas des collectionneurs, mais des épicuriens ». En cave, des vins infiniment élégants, à l'image de ce Château Montlabert grand cru classé à dominante de merlot auquel s'ajoute un quart de cabernet franc, qui apporte ici une fraîcheur exquise. La Croix de Montlabert, second vin de la propriété, suit la même intransigeance : issu d'un îlot de parcelles de 8 hectares, ses sols argilo-limoneux s'avèrent particulièrement favorables à la pleine expression du cabernet franc. « Nous avons la volonté de cultiver la singularité de chacune de nos propriétés, afin qu'elle puisse avoir un univers propre, affirment les propriétaires. Le climat est le grand défi de notre époque, car il faut savoir allier buvabilité dans la jeunesse et capacité de garde ». Un pari qui semble ici gagné.

Château Montlabert: bridging tradition and modernity || Behind this discreet property classified as a grand cru of Saint-Emilion lies a sibling duo whose winemaking ambitions extend across almost the entire French vineyard: the Castel family.

While their family properties total no less than 1,200 hectares of vineyards spread across several wine regions, their heart and roots remain firmly in Bordeaux (with 14 properties including the first, Château Goëlane, acquired in 1957). "Montlabert was a sleeping beauty", emphasize the owners. "We have developed it in the long term, just like all our other projects, from the vineyard to the cellar". In this beautiful neoclassical building, where an opulent wisteria climbs alongside an alley of evergreen oaks, the future of one of the appellation's future gems is now being played

out. Montlabert boasts a highly qualitative terroir composed of sandy soils and subsoils with layers of clay, cultivated with the utmost respect for the environment (Terra Vitis certification since 2013 and organic conversion since 2021). In the cellar, there are 16 conical and inverted conical tanks made of stainless steel and raw concrete, incorporating cutting-edge technology in vinification and ageing. Custom-made, they were designed to respect the identity of each wine.

During our visit, Cédric Pla, director of the Castel estates, praised Raimonds Tomsons' great curiosity: "Raimonds has an extraordinary culture; he is capable of being interested in all types of wine. He has a very open and curious side. We approach wine in the same way; we are not collectors but epicureans" In the cellar, infinitely elegant wines, such as Château Montlabert grand cru classé, dominated by Merlot with a quarter of Cabernet Franc, which brings exquisite freshness. La Croix de Montlabert, the property's second wine, follows the same uncompromising standards: originating from an 8-hectare parcel, its clay-loam soils are particularly conducive to the full expression of Cabernet Franc. "We have the desire to cultivate the singularity of each of our properties so that they can have their own universe, assert the owners. The climate is the great challenge of our time because it is necessary to combine drinkability in youth with ageing potential". A gamble that seems to have paid off here.

Alicia Dorey

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-MONTLABERT.COM



Cédric Pla, Raimonds Tomsons et Ludovic Héroult.



CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

De grands rouges d'esthète
et une nouvelle cuvée de blanc confidentielle...

© Château La Gaffelière



Lové au cœur du triangle d'or dans les collines de Pavie et Ausone, en contre-bas du village de Saint-Émilion, une ancienne léproserie, La Gaffelière – nom tiré de la « gaffe », ce bâton servant aux lépreux pour se déplacer. Et de l'autre côté de la D122 – route qui appartenait jadis au domaine – le Château et la vigne, présente ici depuis l'époque gallo-romaine, comme en témoignent les mosaïques découvertes en nombre par le Comte Léo de Malet Roquefort en 1969. Un lieu au croisement de la tradition séculaire et de la modernité, où résonnent depuis trois siècles les valeurs d'un des plus vieux patronymes français : Malet.

Aujourd'hui étendues sur 22 hectares, des vignes trentenaires à dominante de merlot (75 %) et de cabernet franc (25 %), conduites avec soin en agriculture raisonnée, entre lesquelles chaque rang est enherbé naturellement afin de favoriser la biodiversité. La même méticulosité est apportée lors des vendanges, durant lesquelles les raisins, ramassés à la main, sont transportés en cagettes individuelles avant une sélection ultra-précise par tri optique.

En somme, la primauté de la main de l'homme, secondée par une technologie avant-gardiste, symbolisée entre autres

par les 20 cuves tronconiques inversées de couleur pourpre érigées en 2013, permettant une vinification parcellaire de pointe et où reposent les précieux liquides entre 14 et 16 mois, avant de rejoindre le chai souterrain en béton, conçu en 1990 par Philippe Mazières et qui constituait à l'époque une première à Saint-Émilion.

Enfin, l'assemblage, reflet du terroir et de la personnalité du domaine, est affûté chaque année, avec toujours, en toile de fond, les conseils avisés du vigneron-consultant Stéphane Derenoncourt, qui a été le fidèle compagnon de route de la famille pendant vingt ans. En découleront Le Grand Vin (Château La Gaffelière), fruit de l'alliance des vins de coteau, du pied de côte et du plateau et Clos La Gaffelière, pour lequel la même rigueur s'opère, et qui dispose d'un chai et d'un cuvier spécifiques. Depuis peu, une nouveauté vient compléter l'éventail des crus de la Gaffelière : *G de Gaffelière*. Un pur chardonnay issu d'une parcelle unique d'un demi-hectare, plantée au cœur du Château, dont le nectar aura été élevé en barriques Stockinger et en amphores de porcelaine et de grès durant neuf mois. L'or blanc de ce domaine familial, à la production... confidentielle : 580 bouteilles.



© Château La Gaffelière

Raimonds Tomsons, Alexandre de Malet Roquefort et Thomas Soube.

Château La Gaffelière: Great aesthete reds and a new confidential white cuvée...

|| Nestled in the heart of the golden triangle in the hills of Pavie and Ausone, below the village of Saint-Émilion, stands an ancient leprosarium, La Gaffelière – named after the “gaffe”, the stick used by lepers to move around. On the other side of the D122 road, which once belonged to the estate, lie the Château and the vineyard, present here since Gallo-Roman times, as evidenced by the numerous mosaics discovered by Count Léo de Malet Roquefort in 1969. A place where centuries-old tradition intersects with modernity, echoing for three centuries the values of one of the oldest French patronyms: Malet.

Today, spread over 22 hectares, thirty-year-old vines predominantly of Merlot (75%) and Cabernet Franc (25%), carefully managed in sustainable agriculture, between which each row is naturally grassed to promote biodiversity. The same meticulousness is applied during the harvest, where the grapes, handpicked, are transported in individual crates before undergoing an ultra-precise selection through optical sorting.



In essence, the primacy of human hands, supported by cutting-edge technology, symbolized among other things by the 20 inverted conical tanks of purple color erected in 2013, allows for advanced parcel vinification and where the precious liquids rest for 14 to 16 months before joining the underground concrete cellar, designed in 1990 by Philippe Mazières, which was a first in Saint-Émilion at the time.

Finally, the blend, reflecting the terroir and personality of the estate, is honed each year, always with the wise advice of consulting winemaker Stéphane Derenoncourt, who has been the faithful companion of the family for twenty years. This results in Le Grand Vin (Château La Gaffelière), a blend of hillside, foothill, and plateau wines, and Clos La Gaffelière, which undergoes the same rigor and has its own specific cellar and vat room. Recently, a new addition completes the range of Gaffelière's wines: *G de Gaffelière*. A pure Chardonnay from a unique half-hectare plot planted in the heart of the Château, whose nectar has been aged in Stockinger barrels and porcelain and stoneware amphorae for nine months. The white gold of this family estate, with a... confidential production: 580 bottles.

François Baudet

EN SAVOIR → WWW.GAFFELIERE.COM

CHÂTEAU PAVIE

Une histoire familiale dédiée à l'art de vivre dans toutes ses dimensions



De sa médaille d'or à l'Exposition universelle de Paris en 1867 au rang de Premier Grand Cru Classé "A" de Saint-Émilion en 2012, ce domaine un temps consacré à la culture de la pêche Pavie aura défendu un style unique et contemporain, fruit d'une recherche de maturité et d'extraction optimales, alliée à un élevage patient et précis. Un vignoble d'une grande diversité, divisé en trois terroirs singuliers (le plateau calcaire, la côte et le pied de côte), exposé plein sud et au drainage naturel, à dominante de merlot, mais aussi planté de cabernet franc et cabernet sauvignon, sur 42 hectares en terrasses. Desquelles on peut apercevoir le village et les vignes à perte de vue dévalant vers la Dordogne et plus loin encore, vers l'Entre-deux-Mers. Et au milieu, une bâtisse dorée à l'or fin, où se mêlent vieilles pierres et ouvertures

en transparence dans un subtil mélange de classicisme bordelais et de modernité, avec, sous chaque angle, une vue privilégiée sur les courbes délicates des délicieux coteaux du Château.

1998 signe un millésime d'exception, mais aussi le rachat du domaine par Gérard Perse, et l'inscription de ce dernier dans une nouvelle ère, avec, en 2013, l'inauguration des nouveaux chais désignés par l'architecte Alberto Pinto, et un an plus tard, de la resplendissante salle de dégustation – ensemble de 600m² baigné de lumière où s'entremêlent matière noble et contemporanéité, et où déguster, sur réservation, les inégalables crus du domaine.

Des vins choyés dès les vendanges, manuelles – à l'image de l'intégralité du travail au domaine, conduites au cuvier en petites cagettes avant la vinification, puis

dans l'immense chai érigé en 1998 dont les murs sont soutenus par les anciennes arcades de la gare de Bordeaux Bastide. Où les vins seront élevés en barriques, 50% neuves durant 18 mois pour Arômes de Pavie et jusqu'à 80% de barriques neuves pour Château Pavie durant 18 à 24 mois.

Un travail d'orfèvre, méticuleux, que seul le temps permet de construire, dont l'esthétique se prolonge jusqu'à la table doublement étoilée « La Table de Pavie », conduite par le chef Yannick Alléno et les quelques chambres du somptueux Hôtel de Pavie, propriété de la famille Perse depuis 2001. En quelques mots, l'aboutissement d'une histoire familiale, dédiée à l'art de vivre dans toutes ses dimensions.

Château Pavie: A family history dedicated to the art of living in all its dimensions

From its gold medal at the Paris Universal Exhibition in 1867 to its status as Premier Grand Cru Classé "A" of Saint-Émilion in 2012, this estate, once dedicated to peach cultivation, has defended a unique and contemporary style, the result of a quest for optimal maturity and extraction, combined with patient and precise ageing.

A vineyard of great diversity, divided into three unique terroirs (limestone plateau, hillside, and foothill), facing south and naturally drained, predominantly planted with Merlot but also Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon, on 42 hectares of terraces. From here, one can catch sight of the village and the endless vineyards sloping down towards the Dordogne and further, towards the Entre-deux-Mers. And in the midst, a golden building adorned with fine gold, where old stones mingle with transparent openings in a subtle blend of Bordeaux classicism and modernity, offering from every angle a privileged view of the delicate curves of the Château's delightful hillsides.



1998 marked an exceptional vintage, as well as the acquisition of the estate by Gérard Perse, heralding a new era, with the inauguration in 2013 of the new cellars designed by architect Alberto Pinto, and a year later, the splendid tasting room – a 600m² space bathed in light where noble materials and contemporaneity intertwine, and where, by reservation, one can taste the incomparable wines of the estate.

The wines are cherished from the moment of hand-harvesting – reflecting the entirety of the work on the estate – carried out in small crates before vinification, then in the immense cellar erected in 1998, whose walls are supported by the old arcades of the Bordeaux Bastide train station. Here, the wines are aged in barrels, with 50% new for Arômes de Pavie for 18 months and up to 80% new barrels for Château Pavie for 18 to 24 months.

A meticulous, painstaking work of craftsmanship, which only time can build, whose aesthetic extends to the double-starred "La Table de Pavie" restaurant, led by chef Yannick Alléno, and the few rooms of the sumptuous Hôtel de Pavie, owned by the Perse family since 2001. In a few words, the culmination of a family history dedicated to the art of living in all its dimensions.

François Baudet

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUPAVIE.COM

Raimonds Tomsons et Olivier Gailly.





Le chai aux barriques du Château Patache d'Aux.

ADVINI, du Médoc à Saint-Emilion : une même vision

Raimonds Tomsons découvre Château Capet-Guillier, fleuron d'Antoine Moueix, la branche sud-ouest du groupe AdVini.

COMPARAISONS TECHNIQUES DANS LES CHAIS DE CHÂTEAU CAPET-GUILLIER

Très rapidement l'attachement de l'équipe pour ce Grand Cru de Saint-Emilion se fait sentir. « On a beau être un groupe, on cherche à exprimer le terroir et nous sommes attachés à l'exprimer de la manière la plus pure pour chacune de nos propriétés », résume Jean-Pierre Durand, président de la branche sud-ouest du groupe AdVini.

L'ensemble des installations techniques du Château Capet-Guillier sont dévoilées à Raimonds Tomsons. Christophe Grenier, responsable technique de la propriété, en profite pour évoquer à Raimonds son attachement au pigeage, qui est selon lui l'une des clés dans la vinification de Capet-Guillier. « Le pigeage est trop souvent vu comme un acte puissant, il peut aussi bien être subtil quand il est proportionné et fait au bon moment ». S'en suit une dégustation de barriques en barriques, permettant de comparer les types d'élevages ainsi que l'expression de différents cépages. Raimonds en redemande, cela tombe bien l'équipe également !

DÉCOUVERTE DE CHÂTEAU PATACHE D'AUX

Autre propriété du groupe, mais cette fois-ci située dans le Nord Médoc, à Bégadan, la propriété revendique l'une des positions les plus septentrionales de l'appellation. Le cabernet sauvignon y règne en maître, complété par merlot, cabernet franc et petit verdot. Une référence iconique, distribuée depuis plus de 50 ans chez plus de 1 000 cavistes en Europe. Amusant clin d'œil du destin, Château Patache d'Aux est la première bouteille de Bordeaux que Jean-Pierre Durand, originaire de Drôme Provençale, a pu s'acheter alors qu'il était encore étudiant.

VERTICALES DES DEUX PROPRIÉTÉS : DE 2014 À 2023

Deux verticales furent proposées à Raimonds Tomsons, permettant une vue d'ensemble étoffée sur chacune des deux propriétés. En partant du millésime 2014 jusqu'au 2023, en primeurs. En découle une attention portée sur le fruité mais aussi la volonté de proposer une matière tannique de plus en plus précise, harmonieuse, et élégante.

Découvrir l'histoire des propriétés AdVini fut une chose passionnante pour Raimonds Tomsons, cela lui permit également de se saisir du perfectionnisme de l'équipe technique. Pronostiquant pour Château Patache d'Aux une belle évolution en rapport au réchauffement climatique, la qualité croissante des vins dégustés des deux propriétés rendit le moment particulièrement appréciable.

Non pas une, mais des propriétés à suivre !



© Château Patache d'Aux



Château Capet-Guillier.

Château Patache d'Aux.

AdVini, from Médoc to Saint-Emilion: a shared vision || Raimonds Tomsons explores Château Capet-Guillier, a flagship of Antoine Moueix, the southwest branch of the AdVini group.

Technical comparisons in the cellars of Château Capet-Guillier

The team's attachment to this Grand Cru of Saint-Emilion is quickly felt. "Despite being a group, we seek to express the terroir, and we are committed to expressing it in the purest way for each of our properties", summarizes Jean-Pierre Durand, president of the southwest branch of the AdVini group.

All the technical facilities of Château Capet-Guillier are revealed to Raimonds Tomsons. Christophe Grenier, technical manager of the property, takes the opportunity to discuss with Raimonds his attachment to pigeage, which he considers to be one of the keys in Capet-Guillier's winemaking. "Pigeage is too often seen as a powerful act; it can also be subtle when proportioned and done at the right time". This is followed by a barrel-to-barrel tasting, allowing comparisons of ageing types and the expression of different grape varieties. Raimonds asks for more, and the team is happy to oblige!

Discovery of Château Patache d'Aux

Another property of the group, but this time located in the Northern Médoc, in Bégadan, the property claims one of the northernmost positions in the appellation. Cabernet Sauvignon

reigns supreme here, complemented by Merlot, Cabernet Franc, and Petit Verdot. An iconic reference, distributed for over 50 years to more than 1,000 wine merchants in Europe. An amusing twist of fate, Château Patache d'Aux is the first bottle of Bordeaux that Jean-Pierre Durand, originally from Drôme Provençale, was able to buy while still a student.

Vertical tastings of the two properties: from 2014 to 2023

Two vertical tastings were offered to Raimonds Tomsons, providing a comprehensive overview of each of the two properties. Starting from the 2014 vintage up to 2023, en primeur. This leads to a focus on fruitiness but also the desire to offer tannic material that is increasingly precise, harmonious, and elegant.

Discovering the history of the AdVini properties was an exciting thing for Raimonds Tomsons; it also allowed him to grasp the perfectionism of the technical team. Anticipating a beautiful evolution for Château Patache d'Aux in relation to climate change, the increasing quality of the wines tasted from both properties made the moment particularly enjoyable.

Not one, but two properties to follow!

Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.ADVINI.COM
WWW.ANTOINEMOUEIX.COM



Robin Jedy, Christophe Grenier, Raimonds Tomsons et Jean-Pierre Durand.

© Xavier Lacombe

CHÂTEAU PETIT VAL

et la cuvée Valentina

Arrivé à Saint-Emilion, Raimonds Tomsons fait la connaissance d'Olivia Alloin, propriétaire avec son mari Jean-Louis de Château Petit Val depuis 2014.



© Château Petit Val

© Château Petit Val



EN-DEHORS DES SENTIERS BATTUS

David Liorit, le directeur technique de la propriété ne tarde pas à les rejoindre, accompagné de Lola Guillotin en charge du développement commercial et de l'œnotourisme.

Après un tour des installations et de la boutique fraîchement rénovée, Raimonds Tomsons découvre l'étendue de la gamme de Château Petit Val qui se veut quelque peu atypique pour le secteur. En effet, la propriété est la seule à proposer un riesling (Vin de France) que Raimonds ne tarde pas à découvrir sur deux millésimes. Un clin d'œil aux origines d'Olivia Alloin et dans lequel on retrouve la trame si particulière de ce cépage. « On cherche à tendre sur le 2020 qui possède aussi bien l'expression du riesling que la tendresse qui nous anime! ».

Après avoir goûté la gamme, notamment la cuvée premium *Muse du Val*, c'est sur une autre cuvée parcellaire très spéciale que Raimonds Tomsons jette son dévolu : *Valentina*.

VALENTINA, CUVÉE PARTICULIÈRE DE CHÂTEAU PETIT VAL À BIEN DES TITRES

Valentina est une cuvée 100 % malbec, élaborée sur une parcelle de 0,5 hectares. « Cette parcelle a été créée en 2016 et va être progressivement revue à la hausse », confie David Liorit. « Vinification intégrale, élevage en jarre, pour une production de 900 bouteilles en moyenne suivant les millésimes ».

Précisons qu'il s'agit ici d'une très rare cuvée malbec en monocépage portant l'appellation Saint-Emilion Grand Cru. Peut-être même la seule ! Un cépage malbec qu'il connaît aussi bien que les sols de Saint-Émilion, appellation dont il est originaire. *Valentina* reprend ainsi une multitude de clin d'œil. Celui de la famille Alloin à David Liorit qui avait nommé sa fille *Valentina*. Celui de David à son attachement particulier au malbec, avec des pieds issus d'un surgreffage des meilleurs plants de malbec de la propriété qu'il dirigeait à l'époque à Cahors, le Mas des Étoiles.

Cette cuvée plaît particulièrement à Raimonds Tomsons et pour cause, l'expression fruitée du malbec y est retranscrite de manière pure. Un fruité caractéristique marqué par la prune bleue, mais de manière tempérée, progressive. Légèrement concentrée et surtout très florale, cette cuvée provoque l'envolée et pourrait réconcilier ceux qui pourraient juger le malbec comme trop puissant ou trop exubérant. Même constat pour la matière tannique, travaillée dans cet esprit de cohérence. On y retrouve un tannin qui se montre finement ciselé.

« *Valentina*, c'est un peu la représentation d'une fraîcheur juvénile, belle par son insouciance et tendrement élégante. Apprécier cette cuvée, c'est un peu oublier tous ces standards de points qui font les notes, et c'est au contraire se recentrer sur la sensible perception d'un fruité pur ».

Château Petit Val and the Valentina cuvée
|| Upon arriving in Saint-Emilion, Raimonds Tomsons meets Olivia Alloin, who along with her husband Jean-Louis, has owned Château Petit Val since 2014.

Off the beaten path

David Liorit, the technical director of the estate, quickly joins them, accompanied by Lola Guillotin, responsible for commercial development and wine tourism.

After a tour of the facilities and the newly renovated boutique, Raimonds Tomsons discovers the extent of Château Petit Val's range, which aims to be somewhat unconventional for the sector. Indeed, the estate is the only one to offer a Riesling (Vin de France), which Raimonds soon explores over two vintages. A nod to Olivia Alloin's origins, it encapsulates the unique essence of this grape variety. "We aim to excel in the 2020 vintage, which embodies both the expression of Riesling and the tenderness that drives us!"

After tasting the range, notably the premium cuvée *Muse du Val*, Raimonds Tomsons is drawn to another very special parcel cuvée: *Valentina*.

Valentina, a special cuvée from Château Petit Val in many ways

Valentina is a 100% Malbec cuvée, produced on a 0.5-hectare plot. "This plot was created in 2016 and will gradually be expanded," confides David Liorit. "Whole-cluster fermentation, ageing in amphorae, for an average production of 900 bottles depending on the vintages".

It is worth noting that this is a very rare Malbec cuvée made from a single grape variety carrying the Saint-Emilion Grand Cru appellation. Perhaps even the only one! A Malbec grape that he knows as well as the soils of Saint-Emilion, the appellation of which he is native. *Valentina* thus embodies numerous nods. From the Alloin family to David Liorit, who named his daughter *Valentina*. From David to his special attachment to Malbec, with vines originating from the best Malbec plants of the property he managed at the time in Cahors, the Mas des Étoiles.

This cuvée particularly appeals to Raimonds Tomsons, and for good reason, the fruity expression of Malbec is conveyed in a pure manner. A characteristic fruitiness marked by blue plum, but in a tempered, gradual manner. Slightly concentrated and especially very floral, this cuvée evokes flight and could reconcile those who might consider Malbec too powerful or too exuberant. The same goes for the tannic structure, crafted in this spirit of coherence. Here, we find tannins finely chiseled.

"*Valentina* is a representation of youthful freshness, beautiful in its carefree nature and tenderly elegant. Appreciating this cuvée is somewhat forgetting all those point standards that determine scores, and instead, it's about refocusing on the sensitive perception of pure fruitiness".

Xavier Lacombe



Olivia Alloin, David Liorit et Raimonds Tomsons.

CHÂTEAU LARTEAU

la renaissance



Aux portes de Libourne, à Arveyres, Raimonds Tomsons est convié au Château Lartreau, magnifique propriété jouxtant la Dordogne et dont l'histoire remonte à 1776.

LE LAPIN IMPÉRIAL N'EST PLUS !

Raimonds fait la connaissance de Denis Chazarain. C'est à lui et Pierre-Yves Rigaux que l'on doit cette rénovation en profondeur, après le rachat auprès d'un investisseur chinois. Ainsi Château Lartreau qui était devenu depuis mars 2017 « Le Lapin Impérial » a pu reprendre son nom originel. « Nous avons fait l'acquisition de 4 châteaux, dont Château Lartreau fin août 2022, ce qui nous a plongé directement dans les vendanges ! ».

REBONDIR GRÂCE À L'ÉQUIPE TECHNIQUE

La situation vis-à-vis de l'équipe technique en place fut également rapidement traitée et il y eut ici une bonne surprise : « Bien que ce château fût quelque peu délaissé, ce fut une bonne surprise de constater qu'une équipe technique locale de qualité était présente. Nous travaillons main dans la main avec eux depuis la reprise ». Raimonds Tomsons pu d'ailleurs faire la connaissance des consultants Antoine Médeville (Oenoconseil), Geoffrey Feytout (Oenocentres) et François Despagne (Château Grand Corbin Despagne).

DÉCOUVRIR LES AMBITIONS

La peinture est encore fraîche dans le château. La rénovation fut effectuée avec goût tout en enclenchant de nombreuses offres en termes de réceptif : œnotourisme, séminaires, mariages... Il faut dire que l'arrière de la propriété, en bordure de

Dordogne, offre un cadre bucolique, bercé de quiétude. Raimonds aura l'occasion d'en profiter le temps d'une nuit, accompagné d'un dîner gastronomique réalisé par le chef Florian Barbarot.

PERCEVOIR LE POTENTIEL

Raimonds Tomsons est ainsi invité à déguster plusieurs vins de la gamme. Cela commence par le *Blanc de nuit*. Un clin d'œil aux vendanges qui sont faites de nuit pour conserver la fraîcheur, explique Denis Chazarain. Cela permet aussi de s'adapter à la tendance actuelle qui délaisse quelque peu les vins rouges. Cette cuvée retient l'attention de Raimonds. Il y a ici un très bon positionnement entre originalité, tendance, qualité et prix (14€ prix public).

Quelques millésimes de Château Lartreau sont dégustés, permettant de comprendre la motivation de poursuivre avec l'équipe technique. On retrouve en effet dans le millésime 2018 toute l'ambition du précédent groupe ! Les notes boisées y sont certes complètement disproportionnées, mais de belle qualité, montrant qu'une attention et de grandes attentes étaient faites au niveau de Château Lartreau. Sur le 2021, le rapport est inversé, place au fruité et à l'essence même du lieu.

« On peut sentir que Château Lartreau est un projet très important pour Denis et Pierre-Yves. Les vins sont entraînants, à un prix particulièrement cohérent et attractif ! Un beau succès pourrait en découler. C'est ce que je leur souhaite ! », déclare Raimonds Tomsons.



Chateau Lartreau, the Renaissance || *At the gates of Libourne, in Arveyres, Raimonds Tomsons is invited to Chateau Lartreau, a magnificent property adjoining the Dordogne River and whose history dates back to 1776.*

The Imperial Rabbit is no more!

Raimonds meets Denis Chazarain. It is thanks to him and Pierre-Yves Rigaux that this thorough renovation was carried out, following the purchase from a Chinese investor. Thus, Chateau Lartreau, which had become "Le Lapin Impérial" since March 2017, was able to regain its original name.

"We acquired 4 chateaus, including Chateau Lartreau at the end of August 2022, which plunged us directly into the harvest!"

Bouncing back thanks to the technical team

The situation with the existing technical team was also quickly addressed, and there was a pleasant surprise here: "Although this Chateau had been somewhat neglected, it was a good surprise to find that a quality local technical team was present. We have been working hand in hand with them since the takeover". Raimonds Tomsons also had the opportunity to meet consultants Antoine Médeville (Oenoconseil), Geoffrey Feytout (Oenocentres), and François Despagne (Château Grand Corbin Despagne).

Discovering ambitions

The paint is still fresh in the Chateau. The renovation was tastefully done while launching numerous offerings in terms of reception: wine tourism, seminars, weddings... It must be said that the back of the property, bordering the Dordogne River, offers a bucolic setting, imbued with tranquility. Raimonds will have the opportunity to enjoy it for one night, accompanied by a gastronomic dinner prepared by chef Florian Barbarot.



David Caillaud, Raimonds Tomsons, Denis Chazarain et Eric Lagadec.



Perceiving potential

Raimonds Tomsons is thus invited to taste several wines from the range. It starts with the *Blanc de nuit*. A nod to the night harvests to preserve freshness, explains Denis Chazarain. This also adapts to the current trend which somewhat neglects red wines. This cuvée catches Raimonds' attention. There is a very good positioning here between originality, trendiness, quality, and price (14€ public price).

Several vintages of Chateau Lartreau are tasted, allowing to understand the motivation to continue with the technical team. Indeed, in the 2018 vintage, we find all the ambition of the previous group!

The woody notes are certainly completely disproportionate, but of high quality, showing that attention and high expectations were placed on Chateau Lartreau. In the 2021 vintage, the balance is reversed, giving way to fruitiness and the essence of the place.

"You can feel that Chateau Lartreau is a very important project for Denis and Pierre-Yves. The wines are engaging, at a particularly coherent and attractive price! A great success could result from this. That's what I wish for them!" declares Raimonds Tomsons.

Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-LARTEAU.COM

CHÂTEAU CLARISSE

le retour aux sources



Raimonds Tomsons et Didier le Calvez.

C'est avec une passion du vin et un sens de l'audace qu'Olivia et Didier le Calvez ont fait le pari de reprendre cette propriété confidentielle de Saint-Émilion. Tous deux avec des attaches familiales dans le Bordelais, ce retour aux sources s'est imposé comme une évidence, avec une installation qui célébrera bientôt ses 15 ans, effectuées après plusieurs années d'intenses recherches. Nichée dans les paysages ondoyants de la rive droite, le superbe vignoble perché à 100 mètres d'altitude sur le plateau le plus haut de la région, Puisseguin. Au total 24 hectares, dont 4 de bois, ancré sur des sols argilo-calcaires à astéries typiques de l'appellation avec quelques parcelles de *vieilles vignes* de merlot de plus de 75 ans, cultivées en agriculture biologique.

Renommé en hommage à leur fille alors à peine âgée d'un printemps, le Château Clarisse s'est bâti au fil des ans une jolie réputation parmi les amateurs du Saint-Émilionnais, après quelques années de transformation, plus de 65 % du domaine viticole a été restructuré et a donné naissance à 4 vins à dominante de merlot et de cabernet franc suivi par l'œnologue Julien Viaud, Cabinet Michel Rolland. Le Château Clarisse *Vieilles Vignes*, Puisseguin Saint-Émilion, la cuvée iconique du domaine, faisant la part belle aux vieilles vignes de merlot (50%) de 75 ans, assemblé au cabernet franc (45 %) et sa touche de carménère (5 %). Cette cuvée a été une nouvelle fois élue "coup de coeur" lors de la coupe des crus de Saint-Émilion pour une 3^e année consécutive. Le Château Clarisse,

Puisseguin Saint-Émilion avec une proportion de plus en plus importante de cabernet franc ces dernières années (60%) et le petit verdot (5 %) pour garder sa fraîcheur. La cuvée *Allegria*, un véritable hommage au cépage merlot (100 %), incarne l'essence même de la passion et de l'audace qui animent Olivia et Didier Le Calvez dans leur quête de l'excellence viticole au Château Clarisse. Le domaine sort cette année son 1^{er} millésime de blanc sur un 100 % chardonnay en appellation Vin de France : « Tout était réuni pour élaborer un vin tel que je l'imaginai, riche en parfum et tout en subtilité », s'émeut encore Olivia. A la propriété est venue s'ajouter la villa Héloïse, de coquettes chambres 3 étoiles, aux doux noms de cépages, décorées dans un style de belle maison bourgeoise.



© Château Clarisse

Château Clarisse, back to the roots || With a passion for wine and a daring spirit, Olivia and Didier le Calvez took the gamble to acquire this discreet property in Saint-Émilion. Both with family ties in Bordeaux, this return to their roots became a natural choice, with an installation that will soon celebrate its 15th anniversary, following several years of intense research. Nestled in the undulating landscapes of the right bank, the superb vineyard sits perched at 100 meters above sea level on the highest plateau in the region, Puisseguin. In total, 24 hectares, including 4 hectares of woodland, anchored in clay-limestone soils typical of the appellation with some plots of old Merlot vines over 75 years old, cultivated organically.

Renamed in honor of their daughter, barely a year old, Château Clarisse has built a solid reputation among Saint-Émilion enthusiasts over the years. After several years of transformation, more than 65% of the vineyard has been restructured and has given rise to 4 wines dominated by Merlot and Cabernet Franc under the guidance of oenologist Julien Viaud, from the Michel Rolland Wine Consulting firm. Château Clarisse *Vieilles Vignes*, Puisseguin Saint-Émilion, the iconic cuvée of the estate, showcases old Merlot vines (50%) of 75 years, blended with Cabernet Franc (45%) and a touch of Carmenere (5%). This cuvée was once again awarded "coup de coeur" at the Saint-Émilion wine competition for the 3rd consecutive year. Château Clarisse, Puisseguin Saint-Émilion,



© Château Clarisse



Didier le Calvez et Raimonds Tomsons.

with an increasingly significant proportion of Cabernet Franc in recent years (60%) and Petit Verdot (5%) to maintain its freshness. The cuvée *Allegria*, a true homage to the Merlot grape (100%), embodies the essence of the passion and audacity that drive Olivia and Didier Le Calvez in their quest for viticultural excellence at Château Clarisse. This year, the estate is releasing its first white vintage, a 100% Chardonnay under the Vin de France appellation: "Everything came together to create a wine just as I imagined,

rich in aroma and subtlety", Olivia still reminisces. To the property was added Villa Héloïse, charming 3-star rooms, with sweet names of grape varieties, decorated in the style of a beautiful bourgeois house.

Alicia Dorey

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-CLARISSE.COM

Le carnet de route de Raimonds Tomsons

Raimonds Tomsons's reviews

LE DRAGON DE QUINTUS

Saint-Emilion Grand Cru 2017

Robe : un cœur rubis profond avec une bordure grenat légère. **Nez** : ouvert et aromatique, avec des prunes rouges mûres et des cerises, des épices douces telles que la cannelle et le clou de girofle. Des notes douces de bois de chêne torréfié. Nez opulent, avec une remarquable fraîcheur au second nez. **Bouche** : une grande tension et énergie, avec une acidité vive et des tanins crayeux. Le milieu de bouche révèle des cerises rouges et noires fraîches et croquantes ainsi que des prunes. Un chêne doux avec des épices douces ajoutant de la chaleur. De fines notes d'évolution, évoluant vers du cuir et de la feuille de tabac. Une finale fraîche et très équilibrée. **Commentaire** : un millésime d'une grande fraîcheur et tension, avec un caractère de fruits rouges vifs, parfait à déguster dès maintenant.

Color: deep ruby core with a light garnet rim. **Nose**: open and aromatic, with ripe red plum and cherry, sweet spices of cinnamon and clove. Gentle oak notes of roasted wood. Opulent nose with remarkable freshness underneath. **Palate**: great tension and energy with bright acidity and chalky tannin. The midpalate shows fresh red and dark crunchy cherries and plums. Gentle oak with sweet spices adding warmth. Fine evolution flavors evolving of leather and tobacco leaf, fresh and very balanced finish. **Comment**: vintage of great freshness and tension, with a bright red fruit character, perfect to enjoy now.



CHÂTEAU QUINTUS

Saint-Emilion Grand Cru 2019

Robe : un cœur rubis profond avec une fine bordure pourpre. **Nez** : jolie pureté, sur les prunes noires et les cerises noires, avec de généreuses épices douces comme le clou de girofle et l'anis étoilé. Notes de chêne finement torréfié, notes de réglisse et de café torréfié. Nez concentré, avec une complexité en évolution. **Bouche** : grande concentration et densité, avec des tanins très polis mais denses et une bonne fraîcheur. Le milieu de bouche est dense, avec une texture polie. Cerise noire et prune noire sucrées, chêne très fin avec du bois légèrement brûlé et des épices douces de vanille. Finement équilibré, avec une finale très longue. **Commentaire** : un grand millésime, avec une haute concentration, un corps complet, avec un bon niveau de raffinement et de fraîcheur, ajoutant l'équilibre nécessaire.

Color: deep ruby core with a thin purple rim. **Nose**: fine purity with dark plum and black cherry, with generous sweet spices like clove and star anise. Roasted fine oak notes, notes of liquorice and roasted coffee. Concentrated nose with evolving complexity. **Palate**: great concentration and weight, with very polished but dense tannins and good freshness. The midpalate shows density with a polished texture. Sweet dark cherry and black sweet plum, very fine oak with gently charred wood and sweet spice of vanilla. Finely balanced with a very long finish. **Comment**: great vintage with high concentration, full body and with good level of refinement and freshness underneath adding necessary balance.

CHÂTEAU GRAND CORBIN

Saint-Emilion Grand Cru 2022

Robe : un cœur pourpre profond avec une bordure plus claire, teintée de pourpre bleuâtre. **Nez** : raffiné, légèrement timide, épices douces de clou de girofle, avec une fraîcheur de violette et de fleur de cerisier, petite cerise noire sucrée, marmelade de cerises. Second nez sur de fines notes de chêne. **Bouche** : dense et serré, une structure modérée, avec des tanins serrés et denses, de texture sableuse. Une fraîcheur très vive et légèrement réchauffante de l'alcool. Le milieu de bouche est serré et dense, sur la prune sucrée et la confiture de cerises, en combinaison avec de fines notes de chêne torréfié, de bois carbonisé, des épices douces. Finale légèrement sèche, d'une persistance modérée. **Commentaire** : millésime d'une grande concentration, avec une structure tannique serrée, une grande fraîcheur en arrière-plan, demandant un temps plus long en bouteille.

Color: deep purple core with a lighter purple blue rim. **Nose**: refined nose, slightly shy, sweet spices of clove with a freshness of violet and cherry blossom, small sweet dark cherry, cherry marmalade. Fine oak note on the background. **Palate**: dense and tight, within a moderate frame, with tight and dense tannin of sandy texture and very bright freshness and slightly warming alcohol. The midpalate is tight and dense, sweet plum and cherry jam, in combination with fine roasted oak notes of charred wood, sweet spices. Slightly dry finish of moderate persistence. **Comment**: vintage of great concentration, with tight tannic structure, great freshness underneath demanding long time in the bottle Château.

GRAND CORBIN

Saint-Emilion Grand Cru 2015



Robe : un cœur rubis modéré avec une bordure orange montrant une certaine évolution. **Nez** : intensité modérée avec une belle évolution en tête, avec du cuir, de la feuille de tabac, des prunes noires sucrées et des cerises séchées, beaucoup d'épices sèches comme la cannelle, la cardamome et le clou de girofle. Nez en développement, avec une grande complexité. **Bouche** : très charmant et poli, avec des tanins présents, très denses et fins, soutenus par une belle acidité fraîche. Le milieu de bouche montre des fruits noirs mûrs, des épices et un chêne fin, très raffiné et poli, légèrement terreux, avec une longue finale. **Commentaire** : avec sa complexité et son évolution, ce

vin serait un excellent accompagnement pour un tournedos Rossini servi avec des morilles et une sauce glacée au foie gras.

Color: moderate ruby core with an orange rim showing some evolution. **Nose**: moderate intensity with fine evolution in front, with leather, tobacco leaf and sweet lush dark plum and dried cherry, plenty of dry spices like cinnamon, cardamon and clove. Still developing nose, with high complexity. **Palate**: very charming and polished with weight and very dense and fine tannins, supported by beautiful fresh acidity. The midpalate shows ripe dark fruits, spices and fine oak, very refined and polished, slightly earthy with a long finish. **Comment**: with its complexity and evolution this would be a great match with a tournedos Rossini served with morel mushrooms and demi-glaze sauce with foie gras.



CROIX DE LABRIE

Saint-Emilion Grand Cru Classé 2016

Robe : un cœur rubis très foncé avec une bordure orange. **Nez** : très généreux, avec des prunes noires épicées et sucrées, de la gelée de cassis et des cerises noires séchées. L'aération révèle un parfum fin de truffe et de fumé, un chêne généreux avec une note de bois carbonisé, très complexe. **Bouche** : une structure complète, avec des tanins denses mais soyeux et une belle fraîcheur en finale. Légèrement réchauffant, excellent croquant en milieu de bouche, avec des prunes noires sucrées, des épices douces généreuses, de la truffe, de la réglisse et de fines notes de chêne torréfié. Finale longue et réconfortante. **Commentaire** : excellent avec des plats de gibier riches, avec des sauces denses ou avec du fromage affiné à la truffe pour souligner la note d'évolution dans le vin.

Color: very dark ruby core with an orange rim. **Nose**: very generous, with dark spiced and sweet dark plums, cassis jam and dried black cherry. Aeration reveals fine perfume of truffle and smoke, generous oak with a charred wood note, very complex. **Palate**: full body, with dense but silky tannins and fine freshness underneath. Slightly warming, excellent bite on the midpalate, with dark sweet plums, generous sweet spices, truffle, liquorice and fine roasted oak notes. Long and warming finish. **Comment**: great with rich game dishes with dense sauces or with mature cheese with truffle to underline the evolution note in wine.

CROIX DE LABRIE

Stella Solare Bordeaux blanc 2021

Robe : claire et étincelante avec une couleur dorée profonde. **Nez** : très prononcé, avec des fruits à noyau surmûris comme la pêche et l'abricot, de la marmelade de pêches, complétés par du safran, du miel et des fleurs d'acacia. L'aération révèle des épices douces et une note de chêne fine. **Bouche** : riche et pleine, avec une texture crémeuse et une acidité vive ajoutant de la fraîcheur. Le milieu de bouche montre une poire jaune juteuse et mûre, pêche jaune, avec une belle crémosité ajoutant du corps et de l'onctuosité. Belle influence du chêne et des épices douces telles que le clou de girofle. **Commentaire** : un vin avec du volume et de la richesse, soulignés par une bonne fraîcheur et une belle crémosité. Parfait avec une sole poêlée au beurre citronné.

Color: clear and star bright with a deep golden color. **Nose**: broad nose, with overripe stone fruits like peach and apricot, peach marmalade, complemented by saffron, honey and acacia blossom. Aeration reveals sweet spices and fine oak note. **Palate**: rich and full in body, with a creamy texture and lively acidity adding freshness. The midpalate shows ripe yellow juicy pear, yellow peach, with a fine creaminess adding weight and oiliness. Fine oak influence and sweet spices of clove. **Comment**: a wine with volume and richness underlined by good freshness and fine creaminess, perfect with a pan-fried sole with a lemon butter sauce.

DAME DE TROTTE VIEILLE

Saint-Emilion Grand Cru 2018

Robe : claire et lumineuse, avec un cœur rubis foncé et une bordure grenat claire. **Nez** : ouvert et aromatique, avec des fruits noirs intenses de cassis, de cerise noire, des épices telles que la cannelle, le clou de girofle, complétés par un bois légèrement brûlé. L'aération révèle une douce note de grain de café et de boîte à cigares. **Bouche** : dense, mais très polie. Avec des tanins crayeux et une acidité fraîche. Le milieu de bouche est charnu et concentré, avec des prunes noires et des cerises douces. Belles épices telles que l'anis étoilé et le clou de girofle, une note de bois finement grillé. Douces saveurs d'évolution, de cuir et de bois de cèdre. **Commentaire** : parfait sur de l'agneau rôti lentement avec une croûte d'herbes séchées et un jus d'agneau aux champignons.

Color: clear and bright, with a dark ruby core and light garnet rim. **Nose**: open and aromatic, with intense dark fruits of cassis, black cherry, with spices of cinnamon, clove, complemented by gently charred wood. Aeration reveals gentle note of coffee bean and cigar box. **Palate**: dense, yet very polished. **Palate**: with chalky tannins and fresh acidity. The midpalate is fleshy and concentrated, with sweet black plum and cherry. Fine spiciness of star anise and clove and finely roasted wood note. Gentle evolution flavors of leather and cedar wood. **Comment**: very suitable with slowly roasted lamb with dried herb crust and an earthy lamb jus.

CHATEAU TROTTE VIEILLE

Saint-Emilion Grand Cru Classé 2018



Robe : cœur rubis profond avec une fine bordure grenat. **Nez** : légèrement timide et discret, avec de fins arômes de cassis et de cerise noire sucrée, complétés par une légère évolution de cuir, de terre et de fumé. Herbes aromatiques telles que la sauge et le romarin. Encore très jeune, avec une complexité croissante. **Bouche** : très polie, avec des tanins soyeux et une grande fraîcheur en arrière-plan. Une structure moyenne +. Le milieu de bouche est dense, mais très poli et équilibré, avec des fruits noirs sucrés, des épices douces et des notes de bois de chêne torréfié équilibrées. De fines notes d'évolution, de bois de cèdre et de truffe ajoutent de la complexité en finale. **Commentaire** : une excellente expression du généreux millésime 2018, équilibré, à la texture polie et sur la fraîcheur.

Color: deep ruby core with a thin garnet rim. **Nose**: slightly shy and discrete nose, with fine aromatics of cassis and sweet dark cherry, complemented by slight evolution of leather, earth and smoke. Savory dried herbs of sage and rosemary, still very youthful with a gaining complexity. **Palate**: very polished with silky tannins and great freshness underneath, within a medium + body. The midpalate is dense, yet very polished and balanced, with dark sweet fruits, gentle spices and balanced oak notes of roasted wood. Fine evolution notes of cedar wood and truffle adding complexity on the finish. **Comment**: a great expression of the generous 2018 vintage with balance, polished texture and freshness.

CHATEAU ANGELUS

Saint-Emilion 1^{er} Grand Cru Classé 1959

Robe : claire et lumineuse avec un cœur rubis modéré, des variations grenat claires et une fine bordure fauve. **Nez** : très raffiné et complexe, plein de fines senteurs d'évolution, livres en cuir, truffe, bois de cèdre, cave à cigares, notes balsamiques. L'aération révèle des notes d'écorce d'orange sanguine, de canneberges séchées, de cerises et de prunes. Légères notes de foin et d'autres herbes médicinales, boîte d'épices sèches. Le nez continue d'évoluer chaque minute, soulignant la complexité. **Bouche** : montre encore une grande fraîcheur et un cœur de fruit intense, dans un corps moyennement intense, des tanins soyeux et une acidité très fraîche. Le milieu de bouche montre une texture savoureuse, avec un cœur de fruit sucré, de framboises séchées, cerises et canneberges, des notes balsamiques, saveurs de tabac et de bois de cèdre, champignon, épices sèches délicates. Très complexe, poli et long en bouche. **Commentaire** : un excellent exemple d'un grand millésime, plein de complexité, de fraîcheur et de vitalité. Excellent avec des plats à la truffe et aux champignons, du fromage affiné ou à savourer en tant que vin de méditation.

Color: clear and bright with a moderate ruby core, light garnet variations and a thin tawny rim. **Nose**: very refined and complex, full of fine evolution scents of leathery books, truffle, cedar wood, humidior, balsamic notes. Aeration reveals notes of blood orange peel, dried cranberries, cherries and prunes. Light notes of hay and other medicinal herbs, dry spices box. The nose keeps evolving with every minute, underlying the complexity. **Palate**: still showing great freshness and an intense fruit core within a moderate body, silky tannins and very fresh acidity. The midpalate shows a savory texture with sweet fruit core of dried raspberry, cherry and cranberry, balsamic notes, flavors of tobacco and cedar wood, mushroom, delicate dry spices. Very complex, polished and long. **Comment**: an excellent example of a great vintage, full of complexity, freshness and vitality. Excellent with dishes with truffle and mushrooms, aged cheese or enjoy as a meditation wine.



CHATEAU ANGELUS

Saint-Emilion 1^{er} Grand Cru Classé 2009

Robe : claire et lumineuse, avec un cœur rubis profond et une bordure grenat claire. **Nez** : intense, avec des prunes noires généreuses, des cerises noires et du cassis, combinées avec des épices sèches comme le clou de girofle et la cannelle. Des notes de chêne très fines, de bois légèrement brûlé. L'aération révèle des parfums de poivre aromatique, de réglisse et de grain de café torréfié. Encore jeune, avec une complexité croissante. **Bouche** : structuré et généreux, avec une bonne densité, des tanins crémeux et une acidité fraîche. Le milieu de bouche est volumineux et rond, avec des cerises noires mûres, du cassis et de la prune. Des arômes sapides de menthe séchée et d'eucalyptus, un boisé finement torréfié en combinaison avec des épices sèches. Encore en évolution et d'une longueur très persistante. **Commentaire** : un vin avec de la générosité et de la structure qui commence à évoluer et à montrer des signes d'évolution. Certainement un vin à garder à long terme.

Color: clear and bright, with a deep ruby core, light garnet rim. **Nose**: intense, with generous dark sweet plums, black cherry and cassis, combined with dry spices like clove and cinnamon. Very fine oak notes of gently charred wood. Aeration reveals scents of aromatic pepper, liquorice and roasted coffee bean. Still youthful with gaining complexity. **Palate**: wealthy structured, with good density, creamy tannins, with a fresh acidity. The midpalate is voluminous and round, with ripe black cherry, cassis and plum. Savory scents of dried mint and eucalyptus, fine roasted oak in combination with dry spices. Still evolving and very persistent length. **Comment**: a wine with generosity and structure which starts to evolve and show some signs of evolution. Definitely a wine to keep in long term.



CHATEAU MONTLABERT

Saint-Emilion Grand Cru Classé 2020

Robe : un cœur rubis foncé profond avec une bordure grenat. **Nez** : timide, avec de légères notes d'évolution, de cuir, de truffe, en combinaison avec des prunes mûres, du cassis, des arômes herbacés de menthe et de feuille de cassis, ajoutant de la fragrance et une nuance fraîche au nez. **Bouche** : un excellent croquant, avec une structure moyennement intense, des tanins denses mais texturés et crayeux et une acidité fraîche ajoutant du croquant. Le milieu de bouche montre une texture crayeuse savoureuse avec des cerises noires juteuses mûres, du bois de cèdre. De fines notes torréfiées et des nuances de chocolat amer en finale. **Commentaire** : un vin avec de la générosité, de l'équilibre et de la fraîcheur. Parfait pour un vieillissement à long terme.

Color: deep dark ruby core with a garnet rim. **Nose**: shy nose, with slight evolution notes of leather, truffle, in combination with ripe plum, cassis, herbaceous scents of mint and cassis leaf, adding fragrance and a fresh nuance to the nose. **Palate**: excellent bite within a moderate frame with dense but chalky textured tannins and fresh acidity adding bite. The midpalate shows a savory chalky texture with ripe juicy dark cherry, cedar wood. Fine roasted notes and bitter chocolate nuances on the aftertaste. **Comment**: a wine with generosity, balance and freshness. Perfect for long term ageing.

CHATEAU FERRANDE

Graves blanc 2021

Robe : claire et lumineuse avec une couleur citron vert pâle et des reflets verdâtres. **Nez** : vif et percutant, confiture de groseilles à maquereau, agrumes confits, pêches à chair blanche combinées avec des fleurs blanches et des arômes herbacés d'herbe et de feuille de cassis. **Bouche** : un palais doux et rond, avec une acidité vive et alléchante, dans un corps moyennement intense. Le milieu de bouche montre une bonne concentration de poire jaune juteuse, de pêche fraîche et de groseille à maquereau, soutenu par une saveur herbacée d'herbe fraîche. Finale très pure et immaculée. **Commentaire** : un style aromatique, avec une rondeur et une pureté des fruits, excellent avec des asperges vertes.

Color: clear and bright with a pale lemon green color and greenish reflections. **Nose**: bright and pungent nose, with gooseberry jam, candied citrus, white-fleshed peach combined with white blossom and herbaceous scents of grass and cassis leaf. **Palate**: soft and round palate, with a bright mouthwatering acidity within a moderate body. The midpalate shows good concentration of juicy yellow pear, fresh peach and gooseberry, supported by an herbaceous flavor fresh grass. Very pure and pristine finish. **Comment**: an aromatic style, with roundness and purity of fruits, great with green asparagus.

G DE GAFFELIÈRE EPISODE II

100 % Chardonnay Bordeaux blanc 2022

Robe : une couleur dorée brillante avec des reflets verdâtres. **Nez** : une pureté fine de fruits jaunes à noyau écrasés, pêche, poire jaune, des notes de chêne très fines, de bois carbonisé, de beurre, des notes crémeuses due aux lies et de cire d'abeille. **Bouche** : une grande tension et énergie en attaque, une structure moyennement intense, avec une acidité vive et nette. Le milieu de bouche montre une pureté fine de pêche croquante et fraîche, poire jaune, coing juteux et des notes fines de chêne, de vanille, de toast et des notes crémeuses de beurre et de cire d'abeille en finale. **Commentaire** : un vin plein de luminosité et de fraîcheur, enveloppé dans une texture crémeuse. Parfait avec des noix de saint-jacques poêlées au beurre dans une sauce au beurre blanc citronné.

Color: brilliant golden color with greenish reflections. **Nose**: fine purity of crushed yellow stone fruits, peach, yellow pear, very fine oak notes of charred wood, butter, creamy notes of lees and bee's wax. **Palate**: great tension and energy on the attack within a moderate frame with bright crisp acidity. The midpalate shows fine purity of fresh crunchy peach, yellow pear, juicy quince and fine oak notes of vanilla, toast and creamy notes of butter and bees wax on the finish. **Comment**: a wine full of brightness and freshness wrapped in a creamy texture. Perfect with butter fried scallop in a lemon beurre blanc sauce.

CLOS LA GAFFELIERE

Saint-Emilion Grand Cru 2019

Robe : une bordure rubis modérément foncée avec une teinte rouge pourpre légère. **Nez** : très classique, sur les cerises rouges vives, du cassis frais et des prunes rouges, associés à un bois finement torréfié, des épices douces et un parfum terreux de bois de cèdre et de cuir. Il y a une fraîcheur vive au nez. **Bouche** : corps moyennement intense, avec des tanins très polis et une acidité rafraîchissante. Le milieu de bouche est plein, avec des fruits rouges frais comme la cerise, prune, avec une note de cuir, jolie note boisée, sur le cèdre et le bois torréfié. Un caractère sapide, sur la menthe, très bon équilibre avec une finale fraîche. **Commentaire** : excellent rapport qualité-prix avec une grande buvabilité. Parfait avec de l'agneau rôti en croûte d'herbes et un jus fin.

Color: moderate dark ruby hue with a light purple red rim. **Nose**: very classic, with bright red cherry, fresh cassis and red plum, in combination with fine roasted wood, gentle spice and an earthy scent of cedar wood and leather. There is a bright freshness to the nose. **Palate**: moderate body with very polished tannin and refreshing acidity, The midpalate is full with fresh red fruits of cherry, plum with a leathery note, gentle oak with cedar and roasted wood. Fine savory character of mint, very good balance with a fresh finish. **Comment**: excellent value for money with great drinkability and perfect with roasted lamb in herbal crust and a fine jus.



CHÂTEAU PAVIE

Saint-Emilion 1^{er} Grand Cru Classé "A" 2010

Robe : un cœur rubis foncé profond avec une fine bordure grenat. **Nez** : aromatique et très complexe, avec des pruneaux sucrés, de la gelée de cassis au premier nez, suivie de généreuses notes d'épices douces, de cannelle, de clou de girofle et d'anis étoilé. De fines notes de chêne, des notes balsamiques, du cuir, du tabac, de la menthe séchée et de l'eucalyptus rafraîchissant, de la réglisse et du café torréfié. Un nez très complexe. **Bouche** : corps plein, avec des tanins denses et crayeux et une acidité fraîche. Le milieu de bouche montre une densité et des baies noires sucrées charnues, des herbes aromatiques séchées comme la menthe, une note balsamique avec du bois de cèdre et des épices douces, une finale très longue. **Commentaire** : malgré ses 13 ans en bouteille, ce vin est toujours plein de vitalité, de fraîcheur et de concentration, ce qui permet un vieillissement prolongé.

Color: deep dark ruby core with thin garnet rim. **Nose**: aromatic and very complex, with sweet dried plums, cassis jam upfront followed by generous sweet spice notes of cinnamon, clove and star anise. Fine oak notes, balsamic notes, leather, tobacco, dried mint and cooling eucalyptus, liquorice and roasted coffee. Highly complex nose. **Palate**: full body with dense and chalky grained tannin and fresh acidity. The midpalate shows density and fleshy sweet dark berries, savory dried herbs like mint, a balsamic note with cedar wood and sweet spices, very long finish. **Comment**: despite it's 13 years in the bottle this wine is still full of vitality, freshness and concentration giving way for long ageing.

CHÂTEAU PAVIE

Saint-Emilion 1^{er} Grand Cru Classé "A" 1998

Robe : un cœur rubis foncé avec une bordure fauve montrant une belle évolution. **Nez** : raffiné et complexe, évolution intense, notes de tabac, de cuir, champignon, bois de cèdre, associées à des prunes noires séchées et à des cerises noires. L'aération révèle des notes de foin, plantes médicinales et de fines épices sèches. **Bouche** : corps modéré, avec des tanins fins et raffinés, une acidité fraîche. Le milieu de bouche montre une belle évolution, avec une texture polie, sur les pruneaux, cerises noires séchées, complétées par de fines notes d'évolution, de sous-bois, bois de cèdre, cuir et d'herbes aromatiques séchées comme la sauge et la menthe, des parfums de foin. Finale très polie, avec des notes d'évolution. **Commentaire** : un vin qui offre une belle dégustation, avec une belle complexité d'évolution, une texture polie et de l'élégance.

Color: dark ruby core with a tawny rim showing a fine evolution. **Nose**: refined and complex, intense evolution, notes of tobacco, leather, mushroom, cedar wood, in combination with dried dark plums and black cherry. Aeration shows notes of hay, medicine and fine dry spices box. **Palate**: moderate body with fine and refined tannin, fresh acidity. The midpalate shows fine evolution with a polished texture of dried sweet prunes, dried black cherry, complimented by fine evolution flavors of woodland, cedar wood, leather and dried savory herbs like sage and mint, scents of hay. Very polished finish, with evolution notes. **Comment**: a wine in a good drinking window with fine evolution complexity, polished texture and elegance.

CHÂTEAU CAPET GUILLER

Saint-Émilion Grand Cru 2019

Robe : claire et étincelante avec un cœur rubis profond et une bordure rouge grenat. **Nez** : un nez charmant, avec une bonne maturité de cerise noire sucrée, de cassis et de confiture de cerises, complété par des épices douces (clou de girofle et cannelle), des notes de bois finement grillé. **Bouche** : bonne tension et énergie en attaque, avec des tanins polis et une fraîcheur vive. Le milieu de bouche montre déjà un bon équilibre et une texture polie, avec une pureté fine des fruits noirs (cassis et prune noire), des épices douces comme la cannelle et le clou de girofle et une influence fine du chêne. Finale équilibrée et persistante. **Commentaire** : excellente expression du millésime 2019, offrant déjà plaisir et équilibre, tout en ayant une structure et une concentration pour un vieillissement à long terme.



Color: clear and star bright with a deep ruby core and garnet red rim. **Nose**: charming nose, with good ripeness of dark sweet cherry, cassis and sweet cherry jam, complemented with sweet spices (clove and cinnamon), finely roasted wood notes. **Palate**: good tension and energy on the attack, with fine polished tannin and bright freshness. The midpalate is showing already a good balance and polished texture, with fine purity of dark fruits (cassis and dark plum), gentle spices of cinnamon and clove and fine oak influence. Balanced and persistent finish. **Comment**: great expression of the 2019 vintage, offering an enjoyment and balance already and having structure and concentration for long term ageing.

CHÂTEAU PATACHE D'AUX

Médoc Cru Bourgeois 2016

Robe : claire et lumineuse avec un cœur rubis profond et une bordure grenat. **Nez** : très classique, avec des notes complexes de cassis et de cerise noire, associées à des herbes séchées et à des notes de chêne bien intégrées, de fines épices. Déjà une belle évolution avec du cuir, de la truffe, du bois de cèdre et des senteurs florales séchées. **Bouche** : très bonne concentration de saveurs, avec une densité et une texture polie, des tanins denses et sableux, soutenus par une acidité très fraîche. Le milieu de bouche montre une pureté fine des fruits comme le cassis et la cerise noire, associée à une légère note épicée et à des arômes d'évolution, sapides, de cuir, fumé et feuille de tabac. Très persistant en finale. **Commentaire** : une expression très élégante de 2016, avec un très bon équilibre, de la fraîcheur, une belle évolution et une pureté de fruit. Excellent avec un rôti d'agneau en croûte d'herbes aromatiques et un jus d'agneau.

Color: clear and bright with a deep ruby core and garnet rim. **Nose**: very classic, with complex notes of cassis and dark cherry, in combination with dried herbs and well-integrated oak notes of fine spices. Already showing fine evolution with leather, truffle, cedar wood and dried floral scents. **Palate**: very good concentration of flavor, with density and polished texture, dense and sandy textured tannins supported by very fresh acidity. The midpalate shows fine purity of fruit like black currant and black cherry, in combination with gentle spiciness and savory evolution flavors of leather, smoke and tobacco leaf. Very persistent on the finish. **Comment**: a very elegant expression of 2016 with very good balance, freshness, fine evolution and purity of fruit. Great with a roast of lamb in aromatic herb crust and a savory lamb jus.

CHÂTEAU PETIT VAL VALENTINA

“Un Bouquet de Violettes”
Saint-Emilion Grand Cru 2020

Robe : claire et lumineuse avec un cœur rubis modéré et une bordure pourpre légère. **Nez** : ouvert, avec des prunes noires douces, des épices douces comme la cannelle, le clou de girofle, combinées à des notes de violette, juste une touche de note boisée, de vanille et de toast. **Bouche** : texture très veloutée, avec une bonne densité de fruits noirs sucrés, montrant une pureté soutenue par des tanins crayeux et une bonne fraîcheur. Acidité très vive dans un corps moyennement intense, parfum rafraîchissant de menthe avec un très bon équilibre, beaucoup de cerise noire fraîche, de prune et de cassis. **Commentaire** : avec son caractère sur les fruits mûrs et sa note épicée, ce vin accompagnera parfaitement un canard sauvage rôti avec un glaçage aux épices, réduction de vin rouge dense et panais.

Color: clear and bright with a moderate ruby core and light purple rim. **Nose**: open, with sweet dark plum, sweet spices like cinnamon, clove, combined with notes of violet, just a scent of oak note, of vanilla and toast. **Palate**: very velvety texture with good density of dark sweet fruits showing purity, supported by chalky tannins and good freshness. Very crisp acidity within a moderate body, cooling scent of mint with very good balance, plenty of fresh dark cherry, plum and cassis. **Comment**: with its dark ripe fruit character and spiciness, it will complement a roasted wild duck with all spice glaze, dense red wine reduction and glazed parsnip.



CHÂTEAU PETIT VAL

Orfevre du Val 100 % riesling Vin de France 2023

Robe : brillante, avec une couleur citron pâle et une légère nuance verdâtre. **Nez** : très frais et aromatique, avec quelques notes de levure. Des agrumes vifs comme le citron vert et le citron, des pommes vertes fraîches combinées à une note herbacée fraîche. **Bouche** : bonne tension, croquant en attaque, avec une acidité vive. Le milieu de bouche montre beaucoup d'agrumes croquants et des notes herbacées épicées, du gingembre frais. Une finale nette et fraîche. **Commentaire** : la vivacité et l'acidité croquante de ce riesling accompagneront magnifiquement un ceviche de pétoncles avec une vinaigrette ponzu et du gingembre frais.

Color: brilliant, with a pale lemon color and light greenish sheen. **Nose**: very fresh and aromatic, with some yeasty scents. Bright citrus fruits like lime and lemon, fresh green apple combined with a fresh grassy note. **Palate**: good tension, bite on the attack, with a bright acidity. The midpalate shows plenty of crisp citrus fruits and spicy grassy notes, fresh ginger, clean and fresh finish. **Comment**: the brightness and crisp acidity of this Riesling will beautifully complement a sea scallop ceviche with a ponzu dressing and fresh ginger.

CHÂTEAU LARTEAU

Blanc de Nuit Vin de France 2023

Robe : claire et étincelante, avec une couleur cuivrée pâle et une lueur argentée. **Nez** : vif et très frais, avec beaucoup d'agrumes comme le pamplemousse et le citron frais, une note de poivre blanc, des notes de levure fraîche. Notes florales de fleur de cerisier, une douce crémosité. **Bouche** : grande tension et fraîcheur, avec une acidité vive, très appétissante. Le milieu de bouche montre beaucoup d'agrumes croquants, de pêche verte et un joli côté épicé, sur le poivre blanc. Une texture grasse, avec une énergie savoureuse.

Finale assez longue, avec une note saline. **Commentaire** : une alternative parfaite à un rosé d'été. Excellent avec des plats de fruits de mer salés et des huîtres.

Color: clear and star bright, with a pale coppery color and silver sheen. **Nose**: bright and very fresh, with plenty of citrus like grapefruit and fresh lemon, note of white pepper, fresh yeast notes. Floral notes of cherry blossom, gentle creaminess. **Palate**: great tension and freshness, with brisk acidity, very mouthwatering. The midpalate shows plenty of crisp citrus, green peach and fine spiciness of white pepper. An oily texture with a savory like energy. Quiet long on the finish with a saline like note. **Comment**: a perfect alternative to a summer rosé. Great with salty seafood dishes and oysters.



CHÂTEAU SÉNILHAC

Haut-Médoc Cru Bourgeois 2020

Robe : claire et étincelante, avec un cœur rubis profond et une bordure violet pourpre. **Nez** : subtil, avec de fines notes fruitées de prune noire mûre, de cerise noire. De fines notes de chêne, de bois de cèdre et d'épices douces, des arômes sapides de cuir. Un nez raffiné commençant à gagner en complexité. **Bouche** : bonne tension et fraîcheur, avec une structure moyennement intense, des tanins à la texture crayeuse élevée et une acidité vive. Le milieu de bouche est concentré mais pas écrasant, avec des cerises rouges et noires mûres. Un chêne fin ajoutant des notes épicées et de bois brûlé. Des saveurs très profondes, avec une finale persistante. **Commentaire** : un vin avec de la densité et de la concentration mais aussi un certain niveau de raffinement ayant tous les composants pour un vieillissement à long terme.

Color: clear and star bright, with a deep ruby core and purple violet rim. **Nose**: subtle nose, with fine fruit notes of ripe dark plum, black cherry. Fine oak notes of cedar wood and gentle spices, savory scents of leather. Refined nose starting to gain complexity. **Palate**: good tension and freshness, within a moderate frame with elevated chalky grained tannins and bright acidity. The midpalate is concentrated but not overwhelming, with ripe red and dark cherry. Fine oak adding spice and charred wood notes. Very good depth of flavor with persistent finish. **Comment**: a wine with density and concentration but also certain level of refinement having all components for long term ageing.

CHÂTEAU CLARISSE

Puisseguin-Saint-Emilion 2020

Robe : un cœur violet pourpre profond avec une bordure bleu-violet. **Nez** : ouvert et parfumé, violette fraîche en combinaison avec la pureté de la prune sucrée et de la gelée de cassis, boisé très fin, avec des notes de toast et d'épices douces. Une fine note de menthe et d'eucalyptus ajoutant de la fraîcheur. **Bouche** : très bonne attaque avec des tanins denses à la texture crayeuse et une acidité rafraîchissante qui ajoute du croquant. Le milieu de bouche montre une bonne concentration avec du cassis mûr mais croquant, des mûres et des cerises noires. Un parfum savoureux et rafraîchissant de menthe et de sauge souligné par une note de chêne très douce, de bois légèrement carbonisé et de cèdre. **Commentaire** : un vin qui continuera à se développer au cours des 10 prochaines années. Ou, décantez et servez avec des plats de viande mijotée dans des sauces épaisses et denses.

Color: deep purple violet core with a purple blue rim. **Nose**: open and fragrant nose, fresh violet in combination with purity of sweet plum and cassis marmalade, very fine oak with toast and sweet spices. Fine cool note of mint and eucalyptus adding freshness. **Palate**: very good bite with dense chalky textured tannins and refreshing acidity adding bite. The midpalate shows good concentration with ripe but crunchy cassis, blackberry and dark cherry. A savory cooling scent of mint and sage underlined with a very gentle oak note of gently charred wood and cedar. **Comment**: a wine which will continue to develop through the next 10 + years. Or, decant and serve with stewed meat dishes in thick and dense sauces.



CHÂTEAU CLARISSE

Cuvée Vieilles Vignes
Puisseguin-Saint-Emilion 2016

Robe : un cœur violet pourpre profond avec une bordure rouge pourpre. **Nez** : ouvert, avec des prunes noires mûres et des cerises griottes, cassis sucré, une note terreuse de truffe. L'aération révèle de la réglisse, des épices douces de cannelle. Une note savoureuse de menthe séchée ajoutant de la fraîcheur. **Bouche** : excellente attaque et concentration, avec des tanins denses à la texture crayeuse, une acidité très rafraîchissante. Le milieu de bouche montre une bonne concentration avec des cassis mûrs mais croquants, des mûres et un parfum rafraîchissant de menthe. Très poli et élégant, encore très jeune en bouche. **Commentaire** : un excellent rapport qualité-prix montrant une très bonne concentration et une pureté de fruit. Toujours plein de vitalité, offrant un grand potentiel de vieillissement.

Color: deep purple violet core with a purple red rim. **Nose**: open, with ripe dark plum and morello cherry, sweet cassis, with an earthy note of truffle. Aeration reveals liquorice, sweet spices of cinnamon. A savory dried mint scent adding freshness. **Palate**: excellent bite and concentration with dense and chalky textured tannins, very refreshing acidity, The midpalate shows good concentration with ripe but crunchy cassis, blackberry and cooling scent of mint. Very polished and elegant, still very young on the palate. **Comment**: great value for money showing very good concentration and purity of fruit. Still full of vitality giving way for long ageing potential.

CHÂTEAU LE GAY,

Pomerol & Truffes



A proximité immédiate des plus illustres noms de l'appellation Pomerol, Raimonds Tomsons est invité dans une petite maison bourgeoise en pierre. Bienvenue au Château Le Gay ! A l'intérieur, deux personnes viennent à sa rencontre, il s'agit d'Henri Parent et son fils, Henri.

LA FAMILLE PARENT ET POMEROL

La famille Parent possède trois domaines en appellation Pomerol. Château Le Gay, Château La Violette, et Château Montviel. Henri Parent est à la tête des propriétés qu'il partage avec ses deux sœurs depuis 2013. La famille reprend le flambeau de leur mère, Catherine Péré-Vergé, grande dame du vin qui s'était lancée dans une ascension fulgurante dès 1985, date de l'acquisition de Château Montviel.

CHÂTEAU LE GAY

D'une superficie de 12 hectares d'un seul tenant, Château Le Gay fut acquis en 2002. 10,5 hectares sont actuellement en production. En visitant les installations, Henri Parent dévoile une technique qui éveille l'intérêt de Raimonds Tomsons : vinification intégrale avec un pigeage dans chaque barrique ! Une vidéo faite par son fils Henri est à ce sujet visionnée, permettant de se rendre compte des étapes clé de cette micro-vinification, qui implique d'ouvrir chaque barrique manuellement.

« POUR L'ÉMOTION, IL FAUT LE TERROIR »

Il apparaît rapidement que la quête de la famille Parent est ici étroitement liée au côté truffé que les vins de Pomerol peuvent parfois développer.

« L'origine de cet arôme est particulièrement difficile à saisir. Il peut effectivement apparaître avec l'évolution, mais aussi dès sa jeunesse. C'est à ce sujet un marqueur différenciant et particulièrement emblématique de Château Le Gay. C'est cette identité de la propriété que l'on cherche à retranscrire ».

ARÔMES DE TRUFFES, MAIS AUSSI TRUFFIÈRE, POUR UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE D'EXCEPTION !

Coincidence ou plutôt cohérence, la famille Parent a développé une truffière située en Dordogne, dans un gîte de 94 hectares d'un seul tenant, à 1 h20 de route de Pomerol :

le Domaine du Grand Merlhiot. « Partant de 0,3 hectare la truffière en compte maintenant 50, en bio, avec une maison d'hôte totalement rénovée ».

Une très belle piste d'œnotourisme de luxe est ainsi dévoilée à Raimonds Tomsons. Actuellement en phase de développement, nous vous invitons, ou plutôt nous vous recommandons chaudement, de contacter directement la propriété si cette expérience haut de gamme vous tente. Il vous sera ici possible de goûter à la concordance entre Château Le Gay et les truffes récoltées par la famille, qui accorde une grande importance à la qualité et au label bio « les champignons étant de véritables éponges, tous les produits s'y concentrent, il faut être particulièrement vigilant » explique Henri.

Un moment fort pour Raimonds Tomsons pour un très bel aperçu de Pomerol : l'interprétation des différents sols de l'appellation à travers Château Montviel, l'élégance florale et raffinée de Château La Violette, et enfin le côté truffé avec Château Le Gay.

Château Le Gay, Pomerol & Truffles || *In the immediate vicinity of the most illustrious names in the Pomerol appellation, Raimonds Tomsons is invited to a small bourgeois stone house. Welcome to Château Le Gay! Inside, two people come to greet him, Henri Parent and his son, Henri.*

The Parent Family and Pomerol

The Parent family owns three estates in the Pomerol appellation: Château Le Gay, Château La Violette, and Château Montviel. Henri Parent has been at the helm of the properties, which he shares with his two sisters, since 2013. The family continues the legacy of their mother, Catherine Péré-Vergé, a grande dame of wine who embarked on a meteoric rise since 1985, the year of the acquisition of Château Montviel.

Château Le Gay

Covering an area of 12 hectares in one piece, Château Le Gay was acquired in 2002. Currently, 10.5 hectares are in production. While touring the facilities, Henri Parent reveals a technique that arouses the interest of Raimonds Tomsons: integral vinification with punching down in each barrel! A video made by his son Henri is viewed on this subject, allowing one to understand the key steps of this micro-vinification, which involves manually opening each barrel.

“For emotion, you need the terroir”

It quickly becomes apparent that the Parent family's quest is closely linked to the truffle aspect that Pomerol wines can sometimes develop.

“The origin of this aroma is particularly difficult to grasp. It can indeed appear with aging, but also from its youth. This is a differentiating marker and particularly emblematic of Château Le Gay. It is this identity of the property that we seek to convey”.

Truffle aromas, but also a truffle orchard, for an exceptional gastronomic experience!

Coincidence or rather coherence, the Parent family has developed a truffle orchard located in Dordogne, in a 94-hectare estate in one piece, a 1-hour and 20-minute drive from Pomerol: Domaine du Grand Merlhiot. “Starting from 0.3 hectares, the truffle orchard now has 50, all organic, with a completely renovated guest house”.

A very promising luxury wine tourism opportunity is thus revealed to Raimonds Tomsons. Currently in the development phase, we warmly invite you, or rather strongly recommend you, to directly contact the estate if this high-end experience appeals to you. Here, you will be able to taste the harmony between Château Le Gay and the truffles harvested by the family, which places great importance on quality and the organic label, “as mushrooms are real sponges, all products concentrate in them, one must be particularly vigilant”, explains Henri.

A highlight for Raimonds Tomsons for a very nice overview of Pomerol: the interpretation of the different soils of the appellation through Château Montviel, the floral and refined elegance of Château La Violette, and finally the truffle aspect with Château Le Gay.

Xavier Lacombe

Henri Parent fils, Raimonds Tomsons, Florent Pesquier et Henri Parent.



CHÂTEAU PETIT-VILLAGE

une vue à 360° sur Pomerol



Raimonds Tomsons entouré de Vincent Priou, Paris Pierce et Augustin Belloy.

A Pomerol, Raimonds Tomsons est accueilli par l'équipe de Petit-Village, Paris Pierce en charge de la communication, Vincent Priou le directeur général, et Augustin Belloy, représentant de la famille propriétaire.

UNE VUE UNIQUE

Un ascenseur emmène Raimonds Tomsons sur la terrasse de Château Petit Village, fraîchement inaugurée. La vue est époustouflante sur Pomerol, balayant l'appellation à 360 degrés et permettant de se saisir de la position de Petit-Village au sein de Pomerol.

« Petit village est au cœur du système »

Les propos d'Augustin Belloy prennent ici tout leur sens. De cette superbe vue du plateau de Catusseau on y distingue immédiatement en face Le Pin, à droite Vieux Château Certan puis La Conseillante et enfin Château Beaugard, l'autre propriété du groupe. La situation est idéale, exceptionnelle en fait. « Château Petit-Village est situé sur la partie la plus haute du magnifique plateau de Pomerol, sur un terroir constitué d'argiles bleues et de graves

profondes, au cœur même de l'appellation. Son vignoble de 10,5 hectares, en triangle d'un seul tenant, dispose d'une situation de choix pour produire de très grands vins fidèles à ce terroir d'exception ». On peut dire que Vincent Priou connaît Pomerol comme sa poche. Arrivé en 1991, il a passé plus de trois décennies au sein même de l'appellation, vivant dans une petite maison en plein cœur des vignes de Beaugard, au cœur de la propriété.

L'ÉVOLUTION DE CHÂTEAU PETIT-VILLAGE, DE 1998 À 2022

Afin de se saisir de l'identité de Château Petit-Village mais aussi de son évolution, sûrement la plus marquée de Pomerol, l'équipe a préparé à Raimonds Tomsons une dégustation reprenant des millésimes allant de 1998 à 2022 : 2005, 2010, 2015, 2020, 2021 et 2022. Sans oublier le second vin de la propriété, *Le Petit de Petit Village*

au si gourmand côté cacao. Les derniers millésimes produits interpellent Raimonds. On saisit nettement la très haute qualité de la propriété avec un élan qualitatif certain, se traduisant par une intensité aromatique croissante, tout en gardant l'équilibre, et en bénéficiant d'une matière tannique d'une incroyable précision. Si les millésimes plus anciens étaient également qualitatifs, c'est dans une autre dimension que la propriété bascule dès 2020. Vincent Priou ajoute « 2022 est incontestablement mon meilleur millésime ». Déjà conquis par le 2021, Raimonds Tomsons ne peut ajouter qu'« excellent! ».

Pour finir en beauté le millésime anniversaire de Raimonds, 1980, sera servi à table. Parfaite façon de clôturer la découverte de la propriété tout en profitant de cette vue incroyable sur les vignes de Château Petit-Village et de l'appellation Pomerol.

Château Petit-Village: a 360° view of Pomerol

|| In Pomerol, Raimonds Tomsons is welcomed by the Petit-Village team: Paris Pierce, responsible for communication, Vincent Priou, the general manager, and Augustin Belloy, representing the owning family.

A unique view

An elevator takes Raimonds Tomsons to the terrace of Château Petit-Village, freshly inaugurated. The view is breathtaking over Pomerol, sweeping the appellation at 360 degrees and providing an understanding of Petit-Village's position within Pomerol.

“Petit-Village is at the heart of the system”.

Augustin Belloy's words take on full meaning here. From this superb view of the Catusseau plateau, Le Pin is immediately distinguished opposite, Vieux Château Certan to the right, then La Conseillante, and finally Château Beaugard, the other property of the group. The location is ideal, exceptional in fact. “Château Petit-Village is located on the highest part of the magnificent Pomerol plateau, on a terroir of blue clays and deep gravels, right in the heart of the appellation. Its 10.5-hectare vineyard, in a single triangle plot, enjoys a prime location to produce very great wines faithful to this exceptional terroir”. Vincent Priou knows Pomerol like the back of his hand. Arriving in 1991, he spent over three decades within the appellation, living in a small house in the heart of Beaugard's vineyards, in the midst of the property.

The evolution of Château Petit-Village, from 1998 to 2022

To grasp the identity of Château Petit-Village and its evolution, perhaps the most marked in Pomerol, the team prepared a tasting for Raimonds Tomsons covering vintages from 1998 to 2022: 2005, 2010, 2015, 2020, 2021, and 2022. Not forgetting the

property's second wine, *Le Petit de Petit Village*, with its indulgent cocoa notes. The latest vintages produced intrigue Raimonds. The property's very high quality is clearly evident, with a certain qualitative momentum translating into increasing aromatic intensity while maintaining balance and benefiting from incredibly precise tannic structure. While the older vintages were also of high quality, the property takes a step into another dimension from 2020 onwards. Vincent Priou adds, “2022 is undoubtedly my best vintage”. Already won over by the 2021, Raimonds Tomsons can only add, “Excellent!”.

To end on a high note, Raimonds' anniversary vintage, 1980, will be served at the table. A perfect way to conclude the discovery of the property while

enjoying this incredible view over the vineyards of Château Petit-Village and the Pomerol appellation.

Text and photos Xavier Lacombe



Augustin Belloy et Raimonds Tomsons.

EN SAVOIR → WWW.PETIT-VILLAGE.COM



CHÂTEAU MONCETS & CHÂTEAU CHAMBRUN :

artisans de la biodiversité

Focus sur Lalande de Pomerol et surtout Néac « Le véritable terroir argileux de l'appellation » ! Le mot d'ordre est rapidement donné à Raimonds Tomsons. Sitôt arrivé au Château Moncets, Julien Noël, directeur des vignobles Moncets et Chambrun l'emmène au-dessus d'un pont à proximité de la propriété. Un début de visite lourd de sens.

LA BARBANNE EN POINT DE DÉPART

« Ce pont qui surplombe la Barbanne (petit ruisseau, affluent de l'Isle) marque la séparation entre 4 appellations : Lalande de Pomerol, Pomerol, Saint-Emilion et Montagne Saint-Emilion » explique Julien à Raimonds. Quoi de plus symbolique ?

Julien Noël décide alors de dresser des points communs entre Pomerol et Lalande de Pomerol avant de rentrer dans leurs spécificités.

« Nos vignobles sont en conversion bio depuis 2018. Pour nous ce fut une décision naturelle, celle de respecter nos terroirs ». Ainsi, une ferme pédagogique fut aménagée en 2021, un étang créé, ainsi que de nombreux nichoirs et trois ruches. L'objectif ? Encourager la biodiversité.

BIENVENUE À NÉAC, EN LALANDE DE POMEROL

« Ici, sur cette partie de Néac l'altitude est la même que sur le plateau de Pomerol » soit un peu moins de 40 mètres. Les sols ont aussi de nombreuses similitudes.



Raimonds Tomsons et Julien Noël.

A côté de l'église, Julien s'arrête, et dévoile à Raimonds une parcelle bien particulière de vieilles vignes. Ces dernières sont à l'origine de la cuvée parcelaire de Château de Chambrun : *Le Bourg*.

« Cette cuvée, 100 % merlot, n'est élaborée que durant les meilleures années et représente environ 3 000 bouteilles. Notre premier millésime est le 2009. Les vins sont élevés 24 mois dans des barriques neuves de chêne français sessile uniquement, de très haute qualité ».

CHÂTEAU DE CHAMBRUN, L'ILLUSTRATION D'UNE ÉVOLUTION

La propriété de 13,84 ha est reconnue comme l'une des plus qualitatives de l'appellation Lalande de Pomerol, et pourrait se confronter sans problème à de grands vins de son appellation voisine, Pomerol. Différents propriétaires s'y sont succédé. Julien a choisi un millésime pour chacune de ces périodes.

Ainsi, le millésime 1998 fut vinifié par J.P. Janoueix qui a possédé Château Chambrun dès 1994. C'est à lui que l'on doit le nom actuel de la propriété. Un millésime marqué par un boisé éloquent et qualitatif en « cigar barrels ».

Le millésime 2011 illustre le passage de Silvio Denz au Château de Chambrun, avant que ce dernier ne revende la propriété en 2015 à l'actuel propriétaire, un discret homme d'affaires parisien. Sur ce millésime, on perçoit plus de texture, les tannins s'affirment avec élégance et puissance. Puis vient le millésime 2019. Ici pas de doutes, un cap est franchi avec l'apparition d'une très belle texture veloutée. La dégustation du millésime 2020 confirmera ce sentiment, amplifié par une fraîcheur impressionnante.

Une superbe opportunité pour Raimonds Tomsons de saisir les nuances, et surtout l'identité des vignobles Moncets et Chambrun que Julien Noël et son équipe ont à cœur de partager.



© Château Moncets & Chambrun

Château Moncets & Château Chambrun: artisans of biodiversity || Focus on Lalande de Pomerol and especially Néac, "The true clay terroir of the appellation"! The directive is swiftly given to Raimonds Tomsons upon his arrival at Château Moncets, where Julien Noël, director of the Moncets and Chambrun vineyards, takes him above a bridge near the property. It's a meaningful start to the visit.

Starting with La Barbanne

"This bridge overlooking the Barbanne (a small stream, a tributary of the Isle) marks the boundary between 4 appellations: Lalande de Pomerol, Pomerol, Saint-Emilion, and Montagne Saint-Emilion", explains Julien to Raimonds. How symbolic! Julien Noël then decides to highlight the similarities between Pomerol and Lalande de Pomerol before delving into their specificities. "Our vineyards have been in organic conversion since 2018. For us, it was a natural decision, one to respect our terroirs". Thus, an educational farm was established in 2021, a pond created, along with numerous birdhouses and three beehives. The objective? To promote biodiversity.

Welcome to Néac, in Lalande de Pomerol

"Here, in this part of Néac, the altitude is the same as on the Pomerol plateau, just under 40 meters. The soils also have many similarities". Next to the church, Julien stops and reveals to Raimonds a very special plot of old vines. These are the origin of the parcel cuvée of Château de Chambrun: *Le Bourg*. "This cuvée,

100% Merlot, is only produced during the best years and represents about 3,000 bottles. Our first vintage is 2009. The wines are aged for 24 months in new barrels of exclusively sessile French oak, of very high quality".

Château de Chambrun, an illustration of evolution

The 13.84-hectare property is recognized as one of the most qualitative in the Lalande de Pomerol appellation and could easily compete with great wines from its neighboring appellation, Pomerol. Various owners have succeeded here. Julien has chosen a vintage for each of these periods. Thus, the 1998 vintage was vinified by J.P. Janoueix, who owned Château Chambrun from 1994. It was him who gave the property its current name. A vintage marked by an eloquent and high-quality woody character from "cigar barrels". The 2011 vintage illustrates Silvio Denz's tenure at Château de Chambrun before he sold the property in 2015 to the current owner, a discreet businessman from Paris. In this vintage, more texture is perceived, with tannins asserting themselves with elegance and power. Then comes the 2019 vintage. Here, there is no doubt, a threshold is crossed with the emergence of a very beautiful velvety texture. The tasting of the 2020 vintage will confirm this feeling, amplified by impressive freshness. A superb opportunity for Raimonds Tomsons to grasp the nuances, and above all, the identity of the Moncets and Chambrun vineyards that Julien Noël and his team are eager to share.

Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.MONCETS-CHAMBRUN.COM

CHÂTEAU LA FLEUR DE BOÛARD

Un voyage polysensoriel
au cœur de Lalande-de-Pomerol

Situé à quelques kilomètres seulement de Château Petrus, non loin du confluent de la Dordogne, le Château La Fleur de Boüard – acquis en 1998 par l'illustre Hubert de Boüard du Château Angelus et conduit depuis 2021 avec Emmanuel Teillet – jouit de l'exceptionnel climat de Lalande-de-Pomerol : un sol riche et préservé, un soleil ardent et l'humidité nécessaire au bon développement d'une biodiversité saine. Si bien que la fameuse fleur de vigne caractérisant le patronyme du domaine, y est souvent plus précoce que chez ses voisins des deux côtés de la Gironde...

Du reste, un domaine de 30 hectares conduit en agriculture raisonnée, sur lequel courent l'argile et les graves, planté à majorité de merlot (mais aussi de cabernet franc et de chardonnay) et vinifié en parcellaire, jouissant d'un circuit gravitaire unique sur la

rive droite. Après un tri minutieux des baies, la vendange est en effet conduite par gravité à l'aide d'un ascenseur dans les 28 cuves tronconiques inversées et suspendues dans l'air, afin d'éviter tout passage en pompes de remontage et préserver ainsi la noble matière intacte. Un chai novateur, ingénieux et esthétique, émanant d'une collaboration avec l'éminent architecte Arnaud Boulain, père fondateur, entre autres, des chais du Château Angelus.

Enfin, La Fleur de Boüard est aussi un village vigneron pensé par Hubert de Boüard, Emmanuel Teillet et Bryan Dessaint, où se côtoient six chambres avec vue panoramique sur les vignes, une table d'hôtes où se délecter de produits régionaux choisis, une boutique pour se ravitailler en vins

du domaine (La Fleur de Boüard, Le Lion, Le Chardonnay et La Syrah) et déguster les différents crus, et surtout, un cuvier ultra-moderne conçu par le studio Cutback – notamment auteur des animations des Bassins des Lumières à Bordeaux – où vivre une expérience immersive et totale. Là, durant une dizaine de minutes, l'histoire et les secrets de la vigne et du vin sont projetés des barriques aux murs jusqu'au plafond au travers d'une succession de films et d'images polychromes, avec en prime, un système audio tonitruant faisant vivre une expérience sensorielle inédite.

En somme, un voyage au cœur de Lalande-de-Pomerol, allant au-delà d'une simple visite oenotouristique, innovant dans son approche, sensationnel dans son expérience et sans nul doute, mémorable.



Raimonds, Tomsons, Emmanuel Teillet et Benjamin Pognant.

Château La Fleur de Boüard: A polysensorial journey in the heart of Lalande-de-Pomerol

|| Located just a few kilometers from Château Petrus, near the confluence of the Dordogne River, Château La Fleur de Boüard – acquired in 1998 by the illustrious Hubert de Boüard from Château Angelus and managed since 2021 with Emmanuel Teillet – benefits from the exceptional climate of Lalande-de-Pomerol: rich and preserved soil, intense sunlight, and the necessary humidity for the healthy development of biodiversity. So much so that the famous vine flower characterizing the domain's name often blooms earlier there than in its neighbors on both sides of the Gironde River.

Moreover, it is a 30-hectare estate managed with sustainable agriculture, where clay and gravel prevail, planted predominantly with Merlot (but also Cabernet Franc and Chardonnay) and vinified by parcel, enjoying a unique gravity-flow system on the right bank. After meticulous berry sorting, the harvest is indeed gravity-fed using an elevator into 28 inverted truncated cone-shaped vats suspended in the air, to avoid any pumping and thus preserve the noble material intact. An innovative, ingenious, and aesthetic cellar, emanating from a collaboration with the eminent architect Arnaud Boulain, one of the founding fathers, among others, of the cellars of Château Angelus.

Finally, La Fleur de Boüard is also a winegrower village envisioned by Hubert de Boüard, Emmanuel Teillet, and Bryan Dessaint, featuring six rooms with panoramic views of the vineyards, a guest table offering regional delicacies, a shop to stock up on estate wines (La Fleur de Boüard, Le Lion, Le Chardonnay, and La Syrah) and taste the different vintages, and above all, an ultra-modern vat room designed by the Cutback studio – notably the author of animations at the Bassins des Lumières in Bordeaux – where one can live an immersive and total experience. There, for about ten minutes, the history and secrets of the vine and wine are projected from the barrels to the walls and ceiling through a succession of films and polychrome images, accompanied by a thunderous audio system providing a unique sensory experience.

In conclusion, a journey to the heart of Lalande-de-Pomerol, going beyond a simple wine tour, innovative in its approach, sensational in its experience, and undoubtedly memorable.

François Baudet

EN SAVOIR+ → WWW.LAFLEURDEBOUARD.COM



Le carnet de route de Raimonds Tomsons

Raimonds Tomsons's reviews

CHÂTEAU LE GAY

Pomerol 2020

Robe : claire et éclatante, avec un cœur rubis profond et un bord rouge violet vif. **Nez** : très raffiné et parfumé, grande finesse, avec des arômes de cerise noire mûre, de prune et de cassis, des épices douces. Des notes de chêne de très haute qualité, de vanille et de bois légèrement carbonisé, une note florale de violette. Nez complexe, gagnant encore en complexité. **Bouche** : grande concentration et densité, avec des tanins moyennement intenses et fins, soutenus par une sensation de fraîcheur, avec une acidité vive. Le milieu de bouche montre une texture très polie, avec une sensation veloutée en bouche. Bonne concentration de fruits noirs mûrs, légèrement épicé, des notes de chêne bien intégrées et un parfum de truffe. Très complexe et long en bouche. **Commentaire** : un vin d'un équilibre remarquable, avec une concentration et une pureté sans lourdeur.

Color: clear and star bright, with a deep ruby core and a bright purple red rim. **Nose**: very refined and perfumed, great finesse showing ripe dark cherry, plum and cassis, gentle spices. Very high-quality oak notes of vanilla and gently charred wood, floral note of violet. Complex nose, still gaining in complexity. **Palate**: great concentration and density, with moderate and fine tannins, supported by fresh sensation, with a brisk acidity. The midpalate shows a very polished texture, with a velvety mouthfeel. Good concentration of ripe dark fruits, fine spiciness, well integrated oak notes and scent of truffle. Very complex and long on the finish. **Comment**: a wine with a remarkable balance, concentration, and purity without heaviness.



CHÂTEAU LA VIOLETTE

Pomerol 2020

Robe : claire et brillante, avec un cœur rubis profond et un bord violet pourpre. **Nez** : très raffiné, avec une concentration élevée, des fruits noirs mûrs et sucrés comme la mûre, le cassis et la griotte, de fines épices comme la cannelle, poivre noir. Chêne bien intégré, des arômes de violettes. Un nez très jeune. **Bouche** : doux et rond, avec un corps moyen et des tanins veloutés très polis, soutenus par une fraîcheur bien conservée en arrière-plan. Le milieu de bouche montre une grande finesse, avec une texture veloutée et une grande concentration, une densité et un caractère velouté. Équilibre et finesse remarquables, très complexe sans être lourd. **Commentaire** : excellent compagnon pour une selle de chevreuil grillée servie avec une réduction de vin rouge dense et de la truffe noire.

Color: clear and star bright, with a deep ruby core and purple violet rim. **Nose**: very refined nose, with a high concentration, ripe sweet dark fruits like blackberry, cassis and morello cherry, fine dark spices of cinnamon, black pepper. Well-integrated oak and scents of violets, a very youthful nose. **Palate**: soft and round, with a medium body and very polished velvety tannins supported by well retained freshness underneath. The midpalate is showing a great finesse, with a polished mouth filling texture, great concentration, with density and velvety character. Remarkable balance and finesse, very complex without being heavy. **Comment**: great partner with a grilled saddle of venison served with a dense red wine reduction and black truffle.



CHÂTEAU PETIT-VILLAGE

Pomerol 2010

Robe : claire et lumineuse, avec un cœur rubis foncé et un bord fauve. **Nez** : raffiné, avec une belle pureté, sur la prune noire et la cerise séchées, chutney de cerise noire, notes de vinaigre balsamique vieilli, herbes séchées, bois de cèdre et fines notes de chêne. Très complexe. **Bouche** : attaque généreuse, avec une structure légèrement au-dessus de la moyenne, avec des tanins grenus calcaires et une sensation d'acidité modérée mais fraîche, alcool bien équilibré. Le milieu de bouche est dense, avec une très bonne maturité des fruits noirs et rouges, comme la cerise et les prunes. Excellente présence de chêne finement toasté et des notes d'évolution comme le bois de cèdre et la feuille de tabac. **Commentaire** : excellent avec un canard sauvage rôti, réduction de baies noires et de vin de Porto servie avec des légumes racines glacés.

Color: clear and bright, with a dark ruby core and tawny rim. **Nose**: refined nose, with fine purity of dried dark plum and cherry, dark cherry chutney, aged balsamic vinegar notes, dried herbs, cedar wood and fine oak notes. Very complex. **Palate**: generous attack, with a structure slightly above medium with chalky grained tannins and moderate but fresh sensation of acidity, well-balanced alcohol. The midpalate is dense, with very good ripeness of dark and red fruits like cherry and plums. Excellent fine roasted oak and fine evolution notes like cedar wood, tobacco leaf. **Comment**: excellent with roasted wild duck, dark berry and port wine reduction served with glazed root vegetables.

CHÂTEAU PETIT-VILLAGE

Pomerol 2020

Robe : claire et lumineuse, avec un cœur rubis foncé et un bord grenat clair. **Nez** : parfumé, avec des notes de violette et de fleur de cerisier, de cerise noire mûre et de confiture de cassis, des épices comme la cannelle, le clou de girofle, avec de fines notes de chêne torréfié. Encore très jeune, avec une complexité croissante. **Bouche** : grande densité de saveurs, avec des tanins très fins mais denses et crémeux et une acidité douce en arrière-plan, alcool réconfortant. Le milieu de bouche est plein et riche, avec une grande maturité des fruits noirs, des épices généreuses et du chêne torréfié ajoutant complexité et profondeur. Finale très persistante. **Commentaire** : un vin d'une pureté et d'un équilibre remarquables, montrant une concentration élevée sans lourdeur et une belle fraîcheur en arrière-plan.

Color: clear and bright, with a dark ruby core and light garnet rim. **Nose**: perfumed nose, with violet and cherry blossom, ripe dark cherry and cassis jam, dark spices like cinnamon, clove, with fine dark roasted oak notes. Still very youthful with a gaining complexity. **Palate**: high density of flavor with very fine but dense and creamy tannins and gentle acidity underneath, warming alcohol. The midpalate is full and rich, with high ripeness of dark fruits, generous spices and roasted oak adding complexity and depth. Very persistent finish. **Comment**: a wine with a remarkable purity and balance showing high concentration without heaviness and beautiful freshness underneath.

CHÂTEAU MONCETS

Lalande de Pomerol 2020

Robe : claire et lumineuse, avec un cœur rubis foncé et un bord bleu-violet clair. **Nez** : lumineux et aromatique, avec des notes parfumées de violettes, de cerise noire mûre et de myrtille. De fines notes de chêne torréfié, avec de la vanille et du bois légèrement carbonisé, combinés avec des épices comme le poivre noir, une touche de menthe fraîche. Encore très jeune. **Bouche** : dense, avec des tanins veloutés et une bonne fraîcheur, alcool bien intégré. Le milieu de bouche montre une bonne densité et profondeur, avec de la cerise noire mûre, de la myrtille, en combinaison avec un chêne très fin et doux, du cèdre délicat, des épices douces. Poli et bien équilibré. **Commentaire** : excellent exemple d'une appellation moins connue de Bordeaux, montrant une très bonne qualité et un bon rapport qualité-prix.

Color: clear and bright, with a deep ruby core and light purple blue rim. **Nose**: bright and aromatic, with perfumed violets, ripe dark cherry and blueberry. Fine roasted oak notes, with vanilla and gently charred wood combined with dark spices like black pepper, hint of fresh mint. Still very youthful. **Palate**: dense, with velvety tannins and good freshness, well-integrated alcohol. The midpalate shows good density and depth, with ripe dark cherry, blueberry, in combination with very fine gentle oak, fine cedar, gentle spices. Polished and well-balanced. **Comment**: great example from a lesser-known appellation of Bordeaux showing very good quality and value.

CHÂTEAU DE CHAMBRUN

Lalande de Pomerol 2020

Robe : claire et lumineuse, avec un cœur rubis foncé et un bord bleu-violet clair. **Nez** : très raffiné, profond et complexe, avec des essences de myrtille fraîchement écrasée, de cassis et de griotte, des épices douces comme la cannelle, le poivre noir, un chêne finement toasté, du graphite. Le nez est mûr mais avec de l'élégance et de la fraîcheur. **Bouche** : dense et velouté, avec des tanins fins et polis et une très bonne fraîcheur, sur une structure moyennement intense. Le milieu de bouche est généreux et dense sans être lourd, avec de la cerise noire et rouge mûre, de la prune, du bois de cèdre, des herbes aromatiques, un chêne très fin et un grand équilibre. **Commentaire** : belle expression du millésime 2020, avec concentration et densité, mais des tanins déjà polis et une acidité très fraîche ajoutant de l'équilibre.

Color: clear and bright, with a deep ruby core and light purple blue rim. **Nose**: very refined, deep and complex, with essence of freshly crushed blueberry, cassis and morello cherry, dark sweet spices like cinnamon, black pepper, fine roasted oak, graphite. The nose is ripe but with an elegance and freshness. **Palate**: dense and velvety, with fine polished tannins and very good freshness within a moderate frame. The midpalate is generous and dense without being heavy, with ripe dark and red cherry, plum, cedar wood, savory herbs, very fine oak and great balance. **Comment**: great expression of the 2020 vintage, with concentration and density, yet already polished tannins and very fresh acidity adding balance.

CHÂTEAU LA FLEUR DE BOÛARD

Lalande de Pomerol 2018

Robe : noyau rubis profond, avec un bord rouge pourpre. **Nez** : ouvert, avec un parfum charnu et savoureux, prune noire mûre et cerise noire sucrée, marmelade de cerises, beaucoup de parfum avec des fleurs de cerise rouge et de violette. L'aération révèle des arômes de bois de cèdre et des notes fines de chêne torréfié, encore très jeune. Le nez gagne en complexité. **Bouche** : bonne densité, avec un excellent croquant, des tanins denses, fins et calcaires, une acidité fraîche et équilibrée. Le milieu de bouche présente une bonne concentration de cerise rouge et de prunes noires sucrées, avec une texture savoureuse et des herbes séchées comme la sauge, la menthe. Très bonne intégration du chêne, avec un bois finement toasté et des épices fines en finale. **Commentaire** : un vin qui peut être apprécié dès maintenant, avec une texture veloutée, une pureté de fruits rouges et noirs juteux et une belle fraîcheur. Gagnera certainement en complexité au cours des 10 prochaines années, voire plus.

Color: deep ruby core, with a purple red rim. **Nose**: open, with meaty savory scent, ripe sweet dark plum and black cherry, cherry marmalade, plenty of perfume with red cherry blossom and violet. Aeration reveals scents of cedar wood and fine roasted oak notes, still very youthful. The nose is gaining in complexity. **Palate**: good density with excellent bite, dense, fine and chalky tannins, balanced fresh acidity. The midpalate has good concentration of sweet ripe red cherry and dark plums, with a savory texture and dried herbs like sage, mint. Very good oak integration, with gently roasted wood and fine spices on the finish. **Comment**: a wine which can be enjoyed already now with velvety texture, purity of juicy red and dark fruits and fine freshness. Certainly will gain complexity during at least next 10 + years.

CHÂTEAU LA FLEUR DE BOÛARD CUVÉE SIMON

Lalande de Pomerol 2016

Robe : noyau rubis profond avec un bord rouge grenat clair. **Nez** : raffiné, fine évolution du cuir, des herbes séchées, en combinaison avec des prunes noires séchées, de la cerise, des notes fines de chêne torréfié, parfum de fruits balsamiques. L'aération révèle des arômes complexes de réglisse et de grain de café, une très grande complexité et finesse. **Bouche** : concentration élevée avec un corps généreux, des tanins soyeux denses et amples, une bonne fraîcheur en finale. Le milieu de bouche montre une bonne concentration de cerise mûre, prune noire et confiture de cassis, herbes séchées et truffe. Très bon boisé en fin de bouche, finale très longue. **Commentaire** : un vin qui peut être apprécié dès maintenant avec une texture veloutée, une pureté de fruits rouges et noirs juteux et une belle fraîcheur. Ainsi, il gagnera en complexité au cours des 15 prochaines années, voire plus.

Color: deep ruby core with a light garnet red rim. **Nose**: refined, fine evolution of leather, dried herbs, in combination with dried dark plum, cherry, fine roasted oak notes, scent of balsamic fruits. Aeration reveals complex scents of liquorice and coffee bean, very high complexity and finesse. **Palate**: high concentration with generous body, dense and broad silky tannins and good freshness underneath. The midpalate shows a good concentration of ripe savory cherry, dark plum and cassis jam, dried herbs and truffle. Very fine oak at the end, very long finish. **Comment**: a wine which can be enjoyed already now with velvety texture, purity of juicy red and dark fruits and fine freshness, as well as will gain complexity through the next 15 + years.



CHÂTEAU SAINT-PIERRE

de l'ombre à la lumière



Fondé il y a maintenant quatre siècles, le Château Saint-Pierre figure parmi les incarnations des Grands Crus Classés de Saint-Julien. Entrée dans le giron des domaines Henri Martin en 1982, la propriété aura connu quelques turpitudes, son histoire étant un récit sinueux de divisions et de résurrection, avant de se voir entièrement reconstituée d'un seul tenant, fidèle à ses contours de 1855. Reconnue comme l'une des plus anciennes du Médoc, la bâtisse historique trône au milieu des vignes, et offre encore aujourd'hui un cadre idyllique aux visiteurs, tout en cultivant une aura des plus discrètes. Les 17 ha de la propriété bénéficient des magnifiques sols de l'appellation, graves garonnaises sur sous-sol de graves et sables, particulièrement propices à la culture de la vigne. Longtemps resté dans l'ombre du Château Gloria, autre propriété des domaines Henri Martin, le Château Saint-Pierre aura su patiemment orchestrer sa montée en gamme, acquérant au fil des millésimes une belle notoriété auprès des cercles de sommeliers et amateurs.



« Aujourd'hui, le domaine est le plus petit et le plus modeste des Crus Classés de Saint-Julien datant de 1855, un paradis précieux connu de peu mais aimé de beaucoup », souligne son directeur Jean Triaud.

Avec un encépagement à dominante de cabernet sauvignon, auquel s'ajoute merlot, cabernet franc et petit verdot âgés d'environ un demi-siècle, le domaine tient entre ses mains un véritable trésor, appliquant à la vigne une sélection des plus strictes, pour une production dont la part la plus noble reste conduite dans son chai historique. Fidèle au style de Saint-Julien, les vins révèlent en bouche un profil infiniment dense et profond, avec une personnalité et une persistance qui les destinent à une accessibilité, mais aussi à reposer en cave durant de longues décennies. Une véritable pépite, sincèrement appréciée par Raimonds Tomsons lors de sa visite, avec la découverte de six millésimes allant de 2016 à 2021. Et à Jean Triaud de conclure : « Avec une moyenne d'âge de 60 ans, le vignoble de Saint-Pierre n'a jamais été aussi vivant ».

Château Saint-Pierre, from shadow to light

Founded four centuries ago, Château Saint-Pierre stands as one of the embodiments of the Grands Crus Classés of Saint-Julien. Acquired by the Henri Martin estates in 1982, the property has seen its share of ups and downs, its history weaving a tale of divisions and resurrection, before being entirely reconstituted as one entity, faithful to its 1855 contours. Recognized as one of the oldest in the Médoc, the historic building sits amidst the vineyards, still offering an idyllic setting to visitors today, while maintaining a rather discreet aura. The 17 hectares of the property benefit from the magnificent soils of the appellation, Garonne gravels on a subsoil of gravels and sands, particularly conducive to vine cultivation. Long overshadowed by Château Gloria, another property of the Henri Martin estates, Château Saint-Pierre has patiently orchestrated its rise in stature, acquiring over the vintages a fine reputation among sommeliers and enthusiasts alike. "Today, the estate is the smallest and most modest of the Grands Crus Classés of Saint-Julien dating back to 1855, a precious paradise known to few but loved by many," emphasizes its director Jean Triaud.

With a predominance of Cabernet Sauvignon in its grape varieties, complemented by Merlot, Cabernet Franc, and Petit Verdot, all about half a century old, the estate holds a true treasure in its hands, applying strict vine selection for a production whose noblest part is still conducted in its historic cellar. True to the style of Saint-Julien, the wines reveal on the palate an infinitely dense and profound profile, with a personality and persistence destined for accessibility, but also for resting in the cellar for long decades. A real gem, sincerely appreciated by Raimonds Tomsons during his visit, with the discovery of six vintages ranging from 2016 to 2021. And Jean Triaud concludes: "With an average age of 60 years, the Saint-Pierre vineyard has never been more alive."

Alicia Dorey

EN SAVOIR → WWW.DOMAINES-HENRI-MARTIN.COM



Raimonds Tomsons et Jean Triaud.

CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU

l'ascension dans la constance



© artiste associée photographies

Une propriété familiale dont les racines plongent en 1720. Mais c'est en 1795 que Bertrand Ducru fait l'acquisition de ce domaine phare de Saint-Julien, en ajoutant son patronyme au nom du Château. Une acquisition qui signe aussi l'entrée dans une ère de renouveau pour la propriété, avec une architecture intégralement repensée par l'architecte Paul Abadie, en charge de la rénovation des bâtiments, des chais

et du vignoble. Autre tournant historique, 1855, qui restera une date clé dans les mémoires de Ducru-Beaucaillou, année où le travail colossal mené sur la propriété sera couronné du titre de second Cru Classé au Classement Officiel demandé par Napoléon III lors de l'Exposition Universelle de Paris, hissant le château au firmament de l'appellation. Propriété de la famille Borie en 1941, « Beaux cailloux » tient ce

drôle de nom de son terroir en tous points exceptionnel. Déposées le long du fleuve, les graves datant de l'époque glaciaire du Günz ont forgé l'identité du terroir de ce vignoble d'exception. Situées à proximité de l'estuaire de la Gironde, les vignes bénéficient d'un microclimat exceptionnel et du rôle de régulateur thermique du fleuve.

Si le Château Ducru-Beaucaillou est à ce jour une véritable icône de la Rive gauche, il doit cette renommée à une figure emblématique du vignoble bordelais, Bruno Borie, qui en reprend les rênes en 2003 sur sollicitation familiale. Aujourd'hui, avec une gamme de quatre cuvées différentes – trois en appellation Saint-Julien et un en Haut-Médoc –, le château dirigé par Bruno Borie rayonne sur tous les continents, en bonne place dans le palmarès des 100 meilleurs crus du monde. Et c'est bien de cette détermination sans faille dont nous avons été témoins le jour de notre visite, avec des vins vibrants, précis, et éminemment sincères : deux grands vins de Ducru-Beaucaillou sur les millésimes 1996 et 1970, et un rarissime Château Batailley... 1888.



Anthony Roy

Château Ducru-Beaucaillou, ascending with consistency

A family-owned estate with roots dating back to 1720. However, it was in 1795 that Bertrand Ducru acquired this flagship domain of Saint-Julien, adding his surname to the Château's name. This acquisition also marked the beginning of a new era for the property, with architecture completely redesigned by architect Paul Abadie, tasked with renovating the buildings, cellars, and vineyards. Another historical turning point was in 1855, which remains a key date in the memory of Ducru-Beaucaillou, the year when the colossal work undertaken on the property was rewarded with the title of *second Cru Classé* in the Official Classification requested by Napoleon III during the Universal Exhibition in Paris, elevating the chateau to the pinnacle of the appellation. Owned by the Borie family since 1941, "Beaucaillou" derives its curious name from its exceptional terroir. Deposited along the river, the gravels dating back to the glacial era of the Günz have shaped the identity of this exceptional vineyard's terroir. Located near the Gironde estuary, the vines benefit from an exceptional microclimate and the thermal regulation role of the river.

If Château Ducru-Beaucaillou is now a true icon of the Left Bank, it owes this renown to an emblematic figure of Bordeaux vineyards, Bruno Borie, who took over the reins in 2003 at the family's request. Today, with a range of four different cuvées - three in the Saint-Julien appellation and one in Haut-Médoc - the château, under Bruno Borie's direction, shines on all continents, prominently placed in the ranking of the world's top 100 wines. And it is precisely this unwavering determination that we witnessed on the day of our visit, with vibrant, precise, and eminently sincere wines: two great wines from Ducru-Beaucaillou from the 1996 and 1970 vintages, and a rare Château Batailley... 1888.

Alicia Dorey

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-DUCRU-BEAUCAILLOU.COM

Aris Allouche, Raimonds Tomsons, Jeremie Durand, Bruno Eugène Borie, Tracey Dobbin.



Raimonds Tomsons, Luis Ribeiro et Bruno-Eugène Borie.





CHÂTEAU DUPLESSIS

une belle promesse

Niché dans la discrète appellation de Moulis-en-Médoc, ce domaine d'un peu plus de 20 hectares est abrité dans un ancien pavillon de chasse, dont la légende raconte qu'il aurait appartenu à Armand du Plessis, neveu du célèbre cardinal de Richelieu – avec un second vin qui rend aujourd'hui hommage à ce vénérable aïeul. Mais c'est au XIX^{ème} siècle que le destin du Château Duplessis prend une tout autre envergure, grâce à d'importants travaux qui le propulse dans l'ère de la modernité, et qui lui vaudront un classement en Cru Bourgeois dès 1932. Il passera plus tard dans le giron de la famille Lurton, avant d'être racheté en 2015 par la famille Ferrier Philippe, qui le hissera au sommet de son potentiel :

rénovation intégrale du bâtiment, des chais et du cuvier, appliquant strictement une viticulture raisonnée sur ses vignes à dominante de merlot et de cabernet sauvignon, avec un sens du détail que l'on ressent lors de la dégustation. Un retour aux sources pour ce fils de viticulteur, qui raconte être tombé en amour avec le domaine alors dirigé par Marie-Laure Lurton, avec une histoire qui s'écrit désormais en famille, aux côtés de son épouse Brigitte et leurs enfants, et l'ouverture d'une partie du château pour l'accueil d'événements, dans un cadre absolument idyllique.

Grâce à des sols argilo-calcaires et limoneux soumis à l'humidité subtile d'un climat océanique, les vins du Château Duplessis séduisent inmanquablement par leur équilibre entre profondeur et fraîcheur, un atout de taille en période de dérèglement climatique. En bouteilles, des vins boisés et fruités, ronds et puissants, une recherche de rendements maîtrisés afin de pouvoir assurer un travail de qualité, sur une exploitation à taille humaine. Le jour de notre visite fut l'occasion de déguster tous les millésimes depuis le rachat de 2015, pour se terminer sur un 2023 en cours d'élevage, au profil généreux et tendre, déjà gorgé de promesses.

Château Duplessis: A beautiful promise || Nestled in the discreet appellation of Moulis-en-Médoc, this estate spans a little over 20 hectares and is housed in a former hunting lodge, rumored to have belonged to Armand du Plessis, nephew of the famous Cardinal de Richelieu – with a second wine today paying homage to this venerable ancestor. However, it was in the 19th century that the destiny of Château Duplessis took a whole new dimension, thanks to significant renovations that propelled it into modernity and earned it a Cru Bourgeois classification as early as 1932. It later came under the ownership of the Lurton family before being acquired in 2015 by the Ferrier Philippe family, who elevated it to the height of its potential: a complete renovation of the building, cellars, and vat room, strictly applying reasoned viticulture to its vineyards dominated by Merlot and Cabernet Sauvignon, with a keen attention to detail felt during tasting. A return to roots for this son of a winemaker, who fell in love with the estate while under the direction of Marie-Laure Lurton, with a story now being written as a family affair, alongside his wife Brigitte and their children, and the opening of part of the castle to host events, in an absolutely idyllic setting.

Thanks to clay-limestone and loamy soils subject to the subtle humidity of an oceanic climate, Château Duplessis wines inevitably seduce with their balance between depth and freshness, a significant asset in a period of climate change. Bottled, these wines are woody



and fruity, round and powerful, a pursuit of controlled yields to ensure quality work on a human-scale operation. The day of our visit was an opportunity to taste all the vintages since the 2015 acquisition, culminating in a 2023 still in the aging process, with a generous and tender profile already brimming with promises.

Alicia Dorey

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-DUPLESSIS.COM

BARTON & GUESTIER

300 ans en 2025



Seule une poignée d'entreprises du secteur vitivinicole dans le monde peuvent revendiquer 300 ans d'existence : Barton & Guestier en est bientôt la preuve vivante, son modèle économique est plus que jamais d'actualité malgré tous les défis que la société a dû relever au cours de son histoire et toutes les adaptations qu'elle a commencées à réaliser pour assurer son avenir.

En effet, au début du XVIII^e siècle, lorsque Thomas Barton s'installe à Bordeaux, les vins produits par les plus grands Châteaux étaient élevés par les maîtres de chai qui apportaient leur touche personnelle à ces vins. Germain Rambaud, le premier maître de chai de Barton & Guestier était considéré comme l'un des meilleurs éleveurs de vins du XVIII^e siècle. La qualité de l'élevage, du vieillissement et particulièrement du collage avant le transport étaient déterminantes pour la qualité du vin à l'arrivée, ce qui a fait la réputation de Barton & Guestier. A cette époque, Barton & Guestier étant parmi les plus grands exportateurs de barriques, la société avait accumulé une grande expérience et un fantastique réseau en tant que vigneron propriétaires, assembleur pour ses propres marques et embouteilleur pour des domaines tiers.

Aujourd'hui, Barton & Guestier, propriétaire de Château Magnol, a toujours une connaissance approfondie des vignobles, à Bordeaux mais aussi dans d'autres régions de France où Laurent Prada et son équipe travaillent en partenariat étroit avec environ 150 producteurs, pour élever, assembler et embouteiller les meilleurs vins français toujours signés fièrement de son nom : Barton & Guestier.

Château Magnol, au-delà d'être une propriété viticole respectée du Haut-Médoc et Cru Bourgeois, peut se targuer d'être également le siège de la société, une maison d'hôtes et une Ecole du Vin (B&G Food & Wine Academy) qui accueille et forme plus de 450 partenaires chaque année depuis 1989. Une expérience immersive à la découverte de l'art de vivre à la Française, sans oublier un engagement fort en faveur de l'hospitalité et de l'œnotourisme, avec une bâtisse du XVII^e siècle abritant 12 chambres, une salle de musique, plusieurs caves privées et un superbe jardin ombragé.

Un décor admiré le jour de notre visite, qui n'aura pas laissé Raimonds Tomson indifférent, et accompagné de la dégustation de crus dont la réputation ne devrait cesser de croître.



Laurent Prada, Corinne Fauries, Raimonds Tomsons et Omar Barbosa.

Barton & Guestier, 300 years in 2025 || Only a handful of companies in the wine industry worldwide can claim 300 years of existence: Barton & Guestier is soon to be living proof of this. Its economic model is more relevant than ever despite all the challenges the company has faced throughout its history and all the adaptations it has begun to make to ensure its future.

Indeed, in the early 18th century, when Thomas Barton settled in Bordeaux, the wines produced by the greatest Châteaux were aged by cellar masters who imparted their personal touch to these wines. Germain Rambaud, Barton & Guestier's first cellar master, was considered one of the finest wine ageers of the 18th century. The quality of ageing, maturation, and particularly fining before transportation were crucial to the quality of the wine upon arrival, which built Barton & Guestier's reputation. At that time, being among the largest exporters of barrels, the company had accumulated vast experience and an extensive network as a vineyard owner, blender for its own brands, and bottler for third-party estates.

Today, Barton & Guestier, owner of Château Magnol, still has a deep understanding of vineyards, not only in Bordeaux but also in other regions of France where Laurent Prada and his team work closely with about 150 producers to age, blend, and bottle the best French wines, proudly signed with its name: Barton & Guestier.

Château Magnol, beyond being a respected vineyard property in Haut-Médoc and Cru Bourgeois, can also boast being the company headquarters, a guesthouse, and a Wine School (B&G Food & Wine Academy) that welcomes and trains over 450 partners every year since 1989. An immersive experience in discovering the art of French living, with a strong commitment to hospitality and wine tourism, featuring a 17th-century building with 12 rooms, a music hall, several private cellars, and a superb shaded garden.

A setting admired on the day of our visit, which did not leave Raimonds Tomson indifferent, and accompanied by the tasting of wines whose reputation is expected to continue growing.

EN SAVOIR ➔ WWW.BARTON-GUESTIER.COM



CHÂTEAU TRONQUOY

Trois siècles d'histoire, entre authenticité et sophistication



Deuxième plus ancien cru de Saint-Estèphe, cela fait trois siècles que le Château Tronquoy et ses 30 hectares de vignes s'élèvent au rang des plus grands domaines médocains. Succédant à François Tronquoy, premier propriétaire du domaine, cinq familles auront siégé dans cette sublime chartreuse bordelaise en pierres blondes, surplombée par deux tourelles veillant sur la légendaire parcelle au lieu-dit La Lande. En 2006, l'acquisition du vignoble par Martin et Olivier Bouygues signera les prémices d'une autre ère, celle mêlant authenticité, modernité et sophistication.

Car, sous l'œil attentif du directeur d'exploitation Yves Delsol, fidèle parmi les fidèles, le domaine aura su garder son esprit original : celui d'une grande terre à majorité de merlot, de cabernet sauvignon et de petit verdot, composée de graves et d'argiles sur plus de huit mètres de profondeur, où les produits de synthèse sont bannis, afin de faire vivre les sols dans leur plus belle

expression. Comme Yves le soulignait lors de notre rencontre « 80 % du travail est fait à la vigne, il est primordial d'en prendre soin ».

C'est dans cette optique de quête d'authenticité que petit à petit, les propriétaires successifs acquièrent les parcelles alentours par remembrement (échanges parcellaires), afin de réunifier en un seul tenant les différentes terres qui autrefois constituaient le vignoble historique de la propriété. bercées par les vents favorisant le drainage des pluies et caressées par la fraîcheur de l'estuaire voisine, les vignes de ce domaine aux courbes discrètes sont désormais en Agriculture Biologique. Des arbres y sont replantés, des habitats à mésanges érigés, dans ce souci constant de favoriser le développement d'un écosystème vertueux.

De ce terroir constamment confronté à la contrainte, naissent un grand vin blanc de gastronomie (1,8 hectares) et des rouges profonds, sveltes, sibyllins et peu marqués

par le bois, qui année après année gagnent en fraîcheur et élégance. « Il faut toucher les grands vins au minimum » nous chuchotait Yves avec un air malicieux... Un parti pris qui ne nuit en rien à la capacité de garde de ces grands flacons qui se montrent en parfaite adéquation avec le goût de l'époque, bénéficiant par ailleurs d'une technologie de pointe, portée par les 16 cuves inox thermo-régulées et flambants neuves.

Des prises de risque qui se matérialisent jusqu'à l'habillage des bouteilles du grand vin rouge dès 2019, avec cette étiquette épurée à la couleur bleu roi, peu habituelle dans l'univers des grands crus. Un esprit novateur voire frondeur, qui n'est pas sans rappeler François Tronquoy, lui qui ne pouvait prétendre à rejoindre le classement de 1855 malgré la qualité de ses vins, compte tenu de sa guerre ouverte à un certain... Napoléon.

Château Tronquoy: Three centuries of history, between authenticity and sophistication

As the second oldest estate in Saint-Estèphe, Château Tronquoy and its 30 hectares of vineyards have stood among the greatest Médoc estates for three centuries. Succeeding François Tronquoy, the first owner of the estate, five families have resided in this sublime Bordeaux chartreuse of blond stones, overlooked by two turrets guarding the legendary plot known as La Lande. In 2006, the acquisition of the vineyard by Martin and Olivier Bouygues marked the beginning of another era, one that blends authenticity, modernity, and sophistication.

Under the watchful eye of operations director Yves Delsol, faithful among the faithful, the estate has managed to maintain its original spirit: that of a vast land mostly planted with Merlot, Cabernet Sauvignon, and Petit Verdot, composed of gravel and clay over more than eight meters deep, where synthetic products are banned to allow the soils to express themselves at their best. As Yves emphasized during our meeting, "80% of the work is done in the vineyard, it is crucial to take care of it".

In this quest for authenticity, the successive owners gradually acquire surrounding parcels through land consolidation (parcel exchanges), in order to reunify into a single entity the different lands that once constituted the historical vineyard of the property. Cradled by winds favoring rain drainage and caressed by the freshness of the nearby estuary, the vines of this discreetly curved estate are now in Organic Agriculture. Trees are replanted, habitats for tits are erected, in this constant concern to promote the development of a virtuous ecosystem.

From this land constantly challenged by constraints, a great gastronomic white wine (1.8 hectares) and deep, slender, enigmatic reds, little marked by wood, are born, gaining in freshness and elegance year after year. "You should touch the great wines at the minimum", Yves whispered mischievously to us... A stance that in no way detracts from the ageing potential of these great bottles, which are perfectly in line with the taste of the times, benefiting from state-of-the-art technology, carried by the 16 brand-new thermo-regulated stainless steel vats.

Risk-taking materializes even in the packaging of the bottles of the grand red wine since 2019, with this sleek label in royal blue, unusual in the world of fine wines. An innovative, even rebellious spirit, reminiscent of François Tronquoy himself, who could not aspire to join the 1855 classification despite the quality of his wines, given his open war against a certain... Napoleon.

François Baudet

EN SAVOIR → WWW.TRONQUOY-LALANDE.COM



Raimonds Tomsons et Yves Delsol.



Yves Delsol, Raimonds Tomsons, Erika Ramos et Goulven Le Pollès.



DOMAINES PERRODO

pour toujours Margaux



Marjolaine Maurice de Coninck et Nathalie Perrodo-Samani.

S'ils représentent aujourd'hui l'excellence en appellation Margaux, les Domaines Perrodo sont avant tout une histoire de famille... et de passionnés !

Une histoire qui commence en 1989 avec Hubert Perrodo qui n'a alors qu'une ambition : démontrer le potentiel exceptionnel du terroir de Margaux. Il achète alors le Château Labégorce puis, en 2006, le Château Marquis d'Alesme, troisième Grand Cru Classé. Un attachement à la terre que perpétue aujourd'hui sa fille, Nathalie Perrodo Samani, qui agrandira les domaines avec l'achat, en 2020, de Château La Tour de Mons.

Fidèle aux valeurs familiales établies par son père : *croire, oser, agir*, Nathalie et sa famille sont aujourd'hui propriétaires de 140 hectares de vignes, traitées avec le plus grand soin par son équipe interne. Une philosophie partagée par Marjolaine de Coninck, la directrice générale. S'ils sont bio engagés, les Domaines Perrodo souhaitent cependant rester libres de travailler en communion avec la terre et la nature et croisent les pratiques et les compétences, pour une approche guidée par l'agroécologie. Certifié HVE depuis 2020,

chaque domaine veille à la préservation du paysage et de son écosystème avec, notamment, la replantation d'arbres, l'entretien des plans d'eau, des forêts et prairies, la mise en place de retards de fauche ou encore le recensement de la faune auxiliaire et l'écopâturage. Le travail se fait en fonction du calendrier lunaire, les couverts végétaux, les sélections massales pour les replantations et complantations sont privilégiés. Les méthodes alternatives, comme le non rognage et le tressage des vignes en *ballerines* sont aussi de mise, tout comme une démarche bas carbone, avec des bâtiments peu énergivores, la réduction du poids des conditionnements ou encore le travail avec des tracteurs robots 100 % électriques.

Un patrimoine margalais mis en avant par ses vignes, mais aussi par son architecture, grâce à d'ambitieux travaux entrepris dans chacune des propriétés. Nouveaux cuvier et chais à Labégorce, un important plan de restructuration au Château La Tour

de Mons, et la création d'un véritable lieu d'exception au Château Marquis d'Alesme, où le luxe moderne, le plaisir sensoriel et esthétique sont mis en avant, avec un raffinement des détails qui parle de l'amour des propriétaires pour leurs vignes et les hommes. Le tout ponctué d'un symbolisme asiatique, rappelant la double culture de la propriétaire. Des travaux qui ont été entrepris avant tout dans une optique de partage et d'accueil optimisés.

Une notion de partage qui a pris tout son sens lors de la visite de Raimonds Tomsons, qui a pu se délecter de vins complexes et fins, mais aussi hors des sentiers battus, avec la cuvée *Guirardel Jurançon Blanc 2020*, 90% petit manseng, 10% gros manseng. Si ce domaine a été racheté en 2019 par la famille Perrodo, Nathalie ne compte pas s'arrêter là. A venir à la fin de l'année ? Un saké créé en partenariat avec une brasserie japonaise.

Définitivement des cuvées qui rassemblent !



Domaines Perrodo: Margaux forever || *While they represent excellence in the Margaux appellation today, the Domaines Perrodo are, above all, a story of family... and of passionate enthusiasts!*

The story begins in 1989 with Hubert Perrodo, who had one ambition: to demonstrate the exceptional potential of the Margaux terroir. He purchased Château Labégorce and, in 2006, Château Marquis d'Alesme, a third Grand Cru Classé. This attachment to the land is now continued by his daughter, Nathalie Perrodo Samani, who expanded the estates with the acquisition of Château La Tour de Mons in 2020.

Faithful to the family values established by her father: *believe, dare, act*, Nathalie and her family now own 140 hectares of vineyards, meticulously cared for by their internal team. This philosophy is shared by Marjolaine de Coninck, the general manager. Although they are committed to organic practices, the Domaines Perrodo aim to remain free to work in harmony with the land and nature, combining practices and expertise for an agroecological approach. Certified HVE since 2020, each estate ensures the preservation of the landscape and its ecosystem, including the replanting of trees, maintenance of water bodies, forests, and meadows, delayed mowing, as well as the inventory of auxiliary fauna and eco-grazing. Work is done according to the lunar calendar, favoring cover crops,



massal selection for replanting and interplanting. Alternative methods such as non-pruning and braiding the vines in "ballerina" style are also used, along with a low-carbon approach, featuring energy-efficient buildings, reduced packaging weight, and working with 100% electric robotic tractors.

A Margaux heritage showcased by its vineyards, but also by its architecture, thanks to ambitious renovations undertaken on each property. New vat rooms and cellars at Labégorce, a significant restructuring plan at Château La Tour de Mons, and the creation of a truly exceptional venue at Château Marquis d'Alesme, where modern luxury, sensory, and aesthetic pleasure are emphasized, with refined details that reflect the owners' love for their vines and people. All punctuated with Asian symbolism, recalling the owner's dual culture. These renovations were primarily undertaken with an eye toward sharing and optimized hospitality.

This notion of sharing is obvious during Raimonds Tomsons' visit, where he delighted in complex and fine wines, but also off the beaten path, with the *Guirardel Jurançon Blanc 2020* cuvée, 90% petit manseng, 10% gros manseng. Acquired by the Perrodo family in 2019, Nathalie does not intend to stop there. Coming at the end of the year? A sake created in partnership with a Japanese brewery. Definitely, cuvées that bring people together!

Sandy Bénard-Ravosier

EN SAVOIR → WWW.LABEGORCE.COM
WWW.MARQUISDALESME.WINE

CHÂTEAU CALON SÉGUR

Au « Cœur » du plus séculaire
des vignobles de Saint-Estèphe

N'y voyez aucun lien établi avec une quelconque comtesse... Car nombre d'historiens ont su retracer, au fil du temps, les différents propriétaires se succédant à la tête de ce domaine pluriséculaire, qui figure parmi les plus anciens du Médoc. De Nicolas-Alexandre Marquis de Ségur – celui que Louis XV surnommait le « Prince des Vignes », en passant par la famille

Gasqueton, puis à partir de 2012 à Suravenir, filiale assurance du Crédit Mutuel Arkéa –, le légendaire mur ceinturant les 55 hectares de vignes, ses parcelles de « L'Enclos » et de la Chapelle, son imposante chartreuse classique et ses délicieuses courbes à la Française témoignent du temps qui est passé, et de l'épaisseur de l'héritage qu'il reste à faire vivre.

Effleuré sur son versant nord par la brume girondine, adossé au bourg de Saint-Estèphe sur le flanc sud, le plus ancien domaine de Saint-Estèphe – en témoigne la mention gravée sur la façade du chai « Premier Cru de Saint-Estèphe » – aura amorcé au milieu des années 2000 une véritable restructuration du vignoble qui se poursuivra jusqu'en 2032. De la sélection



massale aux replantations de cabernet sauvignon, des soixante-quinze cuves en inox du nouveau cuvier à la rénovation du chai, jusqu'à la restauration de la Chartreuse supervisée par l'architecte belge Anne Derasse, rien n'aura été laissé au hasard.

Avec en ligne de mire, la genèse de trois vins au style singulier, mais à la filiation commune – Château Calon Ségur, le C de Calon Ségur – le Château Calon Ségur porté par

une dominante de cabernet sauvignon, véritable colonne vertébrale de ce domaine mythique, dont les raisins sont égrenés puis triés à la main, avant d'être délicatement conduits vers les cuves, où commencera la macération préfermentaire à froid. Là, les jus ne sont que peu touchés par la main de l'homme afin de respecter l'équilibre de la matière première, avant que le temps ne fasse son œuvre durant les 20 mois d'élevage, et ne révèle toute l'essence du terroir.

En somme, une histoire d'hommes et de temps, au sein d'un lieu captivant, symbolisée par les mots du marquis de Ségur, qui clamait faire « du vin à Lafite et à Latour », alors que son « cœur était à Calon » Un cœur qui orne la façade du chai, mais aussi les étiquettes des précieux flacons.



Château Calon Ségur: At the "Heart" of the most ancient vineyards of Saint-Estèphe

There is no connection established with any countess here ... For many historians have traced, over time, the different owners who have succeeded at the helm of this centuries-old estate, which is among the oldest in the Médoc. From Nicolas-Alexandre Marquis de Ségur – whom Louis XV nicknamed the “Prince of Vines” – to the Gasqueton family, and then from 2012 to Suravenir, an insurance subsidiary of Crédit Mutuel Arkéa –, the legendary wall encircling the 55 hectares of vineyards, its plots of “L'Enclos” and the Chapel, its imposing classical chartreuse, and its delightful French curves bear witness to the passage of time and the depth of the legacy that remains to be kept alive.

Touched on its northern slope by the Gironde mist, backed by the village of Saint-Estèphe on the southern flank, the oldest estate in Saint-Estèphe – as evidenced by the inscription engraved on the facade of the cellar “Premier Cru de Saint-Estèphe” – initiated a real restructuring of the vineyard in the mid-2000s, which will continue until 2032. From mass selection to replanting of Cabernet Sauvignon, from the seventy-five stainless steel vats of the new winery to the renovation of the cellar, to the restoration of the Chartreuse supervised by Belgian architect Anne Derasse, nothing was left to chance.

With the genesis of three wines with a unique style but a common lineage – Château Calon Ségur, Marquis de Calon Ségur, C de Calon Ségur – Château Calon Ségur is driven by a dominance of Cabernet Sauvignon, the true backbone of this mythical estate, whose grapes are harvested and hand-sorted before being delicately transported to the vats, where cold pre-fermentation maceration begins. There, the juices are hardly touched by human hands to respect the balance of the raw material, before time takes its course during the 20 months of ageing, revealing the essence of the terroir.

In short, a story of men and time, within a captivating place, symbolized by the words of the Marquis de Ségur, who claimed to make “wine at Lafite and Latour”, while his “heart was at Calon”. A heart that adorns the facade of the cellar, as well as the labels of the precious bottles.

François Baudet

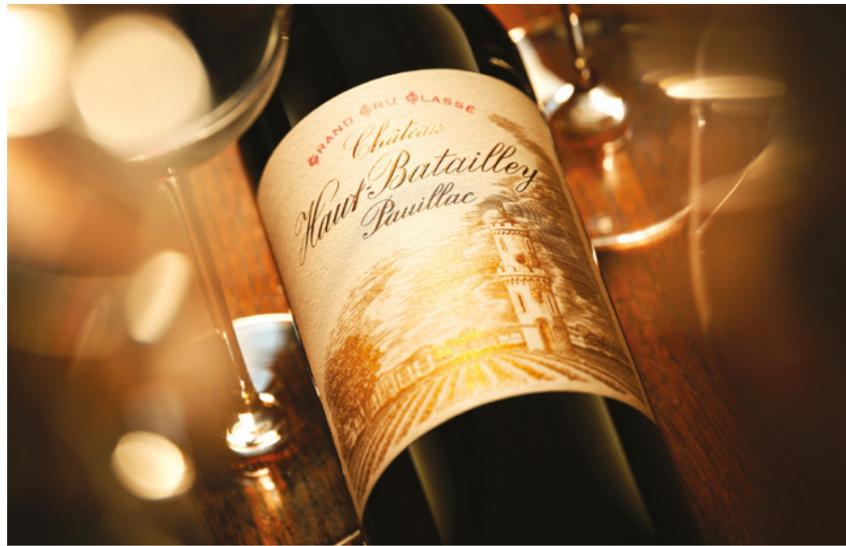


EN SAVOIR → WWW.CALON-SEGUR.FR

CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY

de l'ombre à la lumière

Sur les terres de Pauillac, Raimonds Tomsons découvre le Château Haut-Batailley, Grand Cru Classé 1855 et propriété de la famille Cazes depuis 2017.



Dès le début de notre entrevue, une spécificité est donnée : cette propriété n'existait pas en 1855. Elle est issue d'une division en 1942 des biens de la famille Borie, propriétaires de l'époque du Château Batailley, lui-même classé. Au détour de l'appellation, vous découvrirez la Tour l'Aspic, symbole puissant, présent sur l'étiquette et marquant l'entrée dans les vignobles de Pauillac, mais aussi de la propriété. Son nom, évocateur d'une bataille qui a eu lieu sur ces terres au XV^e siècle prouve que celle-ci est véritablement chargée d'histoire. La famille Cazes et le Château Haut-Batailley sont désormais liés et écriront ensemble un nouveau chapitre.

UNE PROPRIÉTÉ À FORT POTENTIEL

Dès l'arrivée de la famille Cazes, de nombreuses fosses pédologiques ont été réalisées afin d'identifier les différentes natures de sols et sous-sols. Cette étude approfondie confirmera la cohérence dans les plantations déjà présentes regroupant 2/3 de cabernet sauvignon, le reste en merlot. Néanmoins, quelques plants de petit verdot furent plantés. Selon Julien Galland, directeur technique du Château Haut-Batailley : « Cette analyse a permis de déceler un fort potentiel pour ce cépage ».

UNE IDENTITÉ PRÉSERVÉE

Si la famille Cazes est bien connue à Pauillac pour être à la tête du mythique Château Lynch-Bages, « Il n'est pas prévu d'intégrer cette propriété au Château Lynch-Bages, mais au contraire de tout faire pour révéler l'identité de Château Haut-Batailley » précise Charles Thuillier, directeur de l'hospitalité. Un nouvel habillage, particulièrement lumineux, inspiré par l'univers de Gustave Doré en manifeste le nouveau positionnement.

Raimonds Tomsons et Julien Galland.



Il s'agit ici d'un point de départ important pour le développement de la propriété, doublant presque sa superficie à partir de 2018, passant ainsi de 22 à 41 hectares.

Dans le même temps, la plantation de haies arbustives dans les vignes a été initiée afin de favoriser la biodiversité, qui est au cœur de la philosophie du vignoble.

RAIMONDS TOMSONS, SÉDUIT PAR L'ÉLÉGANCE DES VINS DE LA PROPRIÉTÉ

À la dégustation, les vins du Château Haut-Batailley sont élégants et harmonieux. Raimonds Tomsons dégustera une verticale de 2017 à 2022, incluant le second vin *Verso*, constitué majoritairement des jeunes vignes de la propriété. Le nom *Verso* vient de la volonté de dévoiler Château Haut-Batailley sous un autre angle, jouant avec les mots *recto-verso*. Julien Galland confirme : « Le Grand Vin et le second vin se complètent. Élégance et complexité pour l'un, fraîcheur et gourmandise pour l'autre ». Pour le Meilleur Sommelier du Monde ASI, il est très appréciable de pouvoir retrouver dans ce second vin, la typicité de Pauillac, comme en témoigne la superbe expression du cabernet sauvignon. Les nouveaux plants de petit verdot sont intégrés à partir du millésime 2022 et sont prometteurs, au regard de la fougue que l'on perçoit dans *Verso*.

Cette propriété, dynamique et pleine d'ambition, est définitivement une référence à suivre de près.

Château Haut-Batailley : from shadow to light

|| *In the land of Pauillac, Raimonds Tomsons discovers Château Haut-Batailley, a Grand Cru Classé 1855 and property of the Cazes family since 2017.*

From the outset of our interview, a specific aspect is highlighted: this property did not exist in 1855. It originated from a division in 1942 of the assets of the Borie family, owners at the time of Château Batailley, itself classified. Along the appellation, you will discover the Tour l'Aspic, a powerful symbol, present on the label and marking the entrance to the vineyards of Pauillac, as well as the property. Its name, evocative of a battle that took place on these lands in the 15th century, proves that it is truly steeped in history. The Cazes family and Château Haut-Batailley are now linked and will together write a new chapter.

Preserved identity

While the Cazes family is well known in Pauillac for leading the legendary Château Lynch-Bages, "There are no plans to integrate this property into Château Lynch-Bages, but rather to do everything to reveal the identity of Château Haut-Batailley", says Charles Thuillier, hospitality director. A new, particularly luminous design, inspired by the universe of Gustave Doré, manifests the new positioning.

A property with strong potential

Upon the arrival of the Cazes family, numerous soil pits were dug to identify the different soil and subsoil types. This in-depth study confirmed the coherence in the existing plantations, which consist of 2/3 Cabernet Sauvignon and the remainder Merlot.

Nevertheless, a few Petit Verdot plants were planted. According to Julien Galland, technical director of Château Haut-Batailley: "This analysis revealed a strong potential for this grape variety". This was an important starting point for the development of the property, almost doubling its surface area from 2018, going from 22 to 41 hectares. At the same time, the planting of shrub hedges in the vineyards was initiated to promote biodiversity, which is at the heart of the vineyard's philosophy.

Raimonds Tomsons, seduced by the elegance of the wines of the property

During the tasting, the wines of Château Haut-Batailley are elegant and harmonious. Raimonds Tomsons will taste a vertical from 2017 to 2022, including the second wine *Verso*, mainly made from young vines of the property. The name *Verso* comes from the desire to reveal Château Haut-Batailley from another angle, playing with the words "recto-verso". Julien Galland confirms: "The Grand Vin and the second wine complement each other. Elegance and complexity for one, freshness and indulgence for the other". For the ASI Best Sommelier of the World, it is very appreciable to find in this second wine the typicality of Pauillac, as evidenced by the superb expression of Cabernet Sauvignon. The new Petit Verdot plants are integrated from the 2022 vintage and are promising, given the vigor that is perceived in *Verso*.

This dynamic and ambitious property is definitely a reference to closely follow.

Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.HAUTBATAILLEY.COM



La Tour l'Aspic.

Le carnet de route de Raimonds Tomsons

Raimonds Tomsons's reviews

CHÂTEAU SAINT-PIERRE

Saint-Julien 2021

Robe : noyau rubis foncé moyennement intense avec un liseré violet clair. **Nez** : belle pureté de fruit, avec des notes de cassis frais, de cerise rouge sucrée, une note florale de violette. On retrouve une fraîcheur herbacée de feuille de cassis et de menthe, un très léger parfum de cèdre et une note de chêne doux, une grande fraîcheur et vivacité. **Bouche** : très bonne attaque, avec un corps moyennement intense, complété par des tanins frais et calcaires et une acidité rafraîchissante. Le milieu de bouche est plein de fraîcheur et de cerise rouge et noire croquante mais sans sucrosité. Belle amertume de chocolat, notes de cèdre légères, bonne persistance. **Commentaire** : un millésime de fraîcheur et de plaisir à boire, un vin avec de l'élégance et de l'équilibre et une fraîcheur remarquable, avec une structure fine.

Color: moderate dark ruby core with a light purple rim. **Nose**: fine purity of fruit, with fresh cassis, sweet red cherry, floral note of violet. There is an herbal freshness of cassis leaf and mint, very fine scent of cedar and mild oak note, great freshness and vibrancy. **Palate**: very good bite, with a moderate body, complemented by fresh chalky tannins and refreshing acidity. The midpalate is full of freshness and crunchy red and dark cherry but without sweetness. Fine bitterness of chocolate, mild oak notes of cedar, good persistence. **Comment**: a vintage of freshness and drinking pleasure, a wine with elegance and balance and remarkable freshness, with a lean structure.



CHÂTEAU SAINT-PIERRE

Saint-Julien 2016

Robe : un noyau sombre et intense, d'encre, avec un liseré orange clair et fin. **Nez** : raffiné, avec une fraîcheur et une pureté de cerise noire, prune et cassis, des arômes de violettes fraîches. Une évolution remarquable avec des notes de cuir, de cèdre, complétées par un très léger chêne, une note mentholée savoureuse. Le nez est complexe et très raffiné. **Bouche** : une grande densité et concentration, avec une structure légèrement au-dessus de la moyenne, complétée par des tanins très fins et une grande fraîcheur et acidité. Le milieu de bouche est très complexe et concentré, avec des notes de cerises noires et de prunes mûres, une très fine évolution sur le cuir, fumé et champignon. De fines notes de chêne torréfié et une texture savoureuse. Finale très longue et complexe. **Commentaire** : excellent reflet d'un grand millésime, avec une grande concentration, des tanins et une acidité remarquables. Un vin à garder et à oublier ou à accompagner de plats de gibier riches et complexes.

Color: intense dark inky core with a light and thin orange rim. **Nose**: refined nose, with freshness and purity of dark cherry, plum and cassis, scents of fresh violets. Remarkable evolution with leather, cedar, complemented by very fine oak, a savory minty scent. The nose is complex and very refined. **Palate**: great density and concentration, with a structure slightly above medium, complemented by very fine grained tannins and great freshness and acidity. The midpalate is very complex and concentrated, with ripe dark cherry and plum, very fine evolution notes of leather, smoke and mushroom. Fine roasted oak notes and a savory texture. Very long and complex finish. **Comment**: excellent reflection of great vintage, with a great concentration, tannins and acidity. A wine to keep and forget or to complement rich and complex game dishes.

CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU

Saint-Julien 1996

Robe : claire et lumineuse, un noyau rubis moyennement intense, avec un liseré orange pâle montrant une belle évolution. **Nez** : très complexe, avec une jolie maturité aromatique, feuille de tabac humide, bois de santal et livres en cuir, combinés à un balsamique de cerises rouges séchées et des canneberges. L'aération révèle des arômes savoureux d'herbes médicinales et séchées, de foin et d'écorce d'orange séchée. **Bouche** : attaque très polie et élégante, avec des tanins très fins et soyeux et une acidité fraîche, sous une structure modérée. Le milieu de bouche a une texture savoureuse, avec des cerises rouges mûres et sucrées et des prunes, combinées avec des saveurs de sous-bois, de cèdre et de gibier, des herbes séchées comme le laurier et la menthe. Finale très longue. **Commentaire** : un vin avec un excellent équilibre et une grande finesse qui compléterait parfaitement un risotto aux champignons sauvages avec de la truffe noire.

Color: clear and bright, a moderate ruby core, with a pale orange rim showing a fine evolution. **Nose**: very complex, with a fine maturity aromatics of wet tobacco leaf, sandalwood and leathered books combined with dried balsamic red cherry and cranberry. Aeration reveals savory scents of medicinal and dried herbs, hay and dried orange peel. **Palate**: very polished and elegant attack, with very fine and silky tannins and fresh acidity underneath within a moderate body. The midpalate has a savory like texture with ripe and sweet red cherry and plum, combined with flavors of woodland, cedar and game, dried herbs like bay leaf and mint. Very long-lasting finish. **Comment**: a wine with an excellent balance and refinement which perfectly would complement a wild mushroom risotto with black truffle.

CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU

Saint-Julien 1970

Robe : claire et lumineuse, un noyau rubis foncé moyennement intense, avec un liseré orange grenat. **Nez** : très raffiné, avec des arômes subtils dominés par des notes boisées comme les champignons séchés, le cèdre torréfié, l'écorce de cannelle, en combinaison avec de la cerise noire séchée, de la prune et du chutney de cassis. Des nuances d'herbes aromatiques séchées comme la menthe et la sauge, un parfum de fruits rouges balsamiques vieillis. **Bouche** : une attaque expressive sans être lourde, avec des tanins denses mais texturés et une acidité rafraîchissante très équilibrée. Le milieu de bouche montre une profondeur de saveurs avec de la prune noire séchée, de la cerise et de la mûre, combinées avec beaucoup d'épices sèches comme l'écorce de cannelle, l'anis étoilé, des notes de cèdre, de café torréfié et de cacao. Une longueur douce et épicée. **Commentaire** : une expression exceptionnelle de 1970 qui, seul, est un vin de méditation parfait et, en raison de son caractère généreux, sombre et épicé, pourrait accompagner un excellent cigare cubain ou un plat délicat de gibier afin de laisser le vin briller.

Color: clear and bright, a moderate dark ruby core with a garnet orange rim. **Nose**: very refined nose, with subtle aromatics dominated by dark woodland notes like dried mushrooms, roasted cedar wood, cinnamon bark, in combination with dried dark cherry, plum and cassis chutney. Hints of savory dried herbs of mint and sage, scent of aged balsamic red fruits. **Palate**: expressive attack without being heavy, with dense yet chalky textured tannins and very balanced refreshing acidity. The midpalate shows depth of flavor with sweet dried dark plum, cherry and blackberry, combined with plenty of dark dry spices like cinnamon bark, star anise, notes of cedar wood, roasted coffee and cacao, sweet and spicy length. **Comment**: exceptional 1970 expression which on its own is a perfect meditation wine and due to its generous, dark and spicy character could complement a fine Cuban cigar or a delicate game dish in order to let the wine shine.



CHÂTEAU DUPLESSIS

Moulis en Médoc 2015

Robe : noyau rubis moyennement intense, avec un liseré grenat clair. **Nez** : légèrement discret et classique, avec du cassis sucré et des prunes noires juteuses, des arômes d'herbes aromatiques et de cuir, un beau chêne avec des épices sèches. Belle pureté et évolution. **Bouche** : grande densité avec des tanins fins et calcaires et une belle fraîcheur. Le milieu de bouche montre une profondeur de fruits mûrs et sucrés mais bien équilibrés avec la fraîcheur et la texture saline. Très beau chêne, équilibré avec une bonne longueur. **Commentaire** : belle expression du millésime 2015, avec une belle pureté de fruit associée à un caractère salin. Excellent à boire maintenant ou à garder encore 10 ans voire plus.

Color: moderate ruby core with light garnet rim. **Nose**: slightly discrete and classic, with sweet cassis and dark juicy plum, savory scents of herbs and leather, fine oak with dry spices. Fine purity and evolution. **Palate**: great density with fine chalky tannins and beautiful freshness. The midpalate shows depth of ripe and sweet fruit but well balanced with the freshness and savory texture. Very fine oak, balanced with good length. **Comment**: great expression of the 2015 vintage with fine purity of fruit in combination with a savory character. Great to drink now or keep for another 10+ years.

CHÂTEAU DUPLESSIS

Moulis en Médoc 2022

Robe : couleur très sombre et opaque avec un liseré bleu violet. **Nez** : intense et éclatant, avec de la confiture de cassis et des baies bleues fraîchement écrasées. Belle fraîcheur des herbes comme la sauge et la menthe, joli côté épicé, sur le poivre noir, une grâce florale avec des violettes fraîches. Un chêne très bien équilibré au second nez. **Bouche** : excellent croquant, avec un corps presque plein souligné par une acidité très vive et fraîche. Des tanins serrés et denses, d'une texture fine ajoutant une fraîcheur supplémentaire. Le milieu de bouche est dense, avec une grande pureté, sur la confiture de cassis, de kirsch et de myrtille, un joli côté épicé et un chêne fin, aux notes légèrement grillées. Frais et long. **Commentaire** : un millésime d'une concentration et d'un volume remarquables mais montrant également une fraîcheur étonnante, des tanins polis et un bel équilibre. Définitivement un millésime à conserver.

Color: very dark and inky color with purple blue rim. **Nose**: intense and bright, with cassis jam and blue freshly crushed berries. Fine freshness of herbs like sage and mint, gentle spiciness of black pepper, floral grace with fresh violet. Very well-balanced oak on the background. **Palate**: excellent bite, with an almost full body underlined by very bright and fresh acidity. Tight and dense tannins of fine texture adding additional freshness. The midpalate demonstrates density, with great purity of cassis jam, kirsch and blueberry, gentle spiciness and fine oak of gently roasted notes. Fresh and long. **Comment**: a vintage of remarkable concentration and volume but showing also stunning freshness, polished tannins and balance. Definitely a vintage to keep.



BARTON & GUESTIER

Thomas Barton Graves blanc 2022

Robe : une couleur dorée moyennement intense avec des reflets de paille claire. **Nez** : ouvert, avec des fruits à noyau mûrs, une fine onctuosité, un parfum floral, des fleurs blanches. Une douce note de chêne, vanillé et toasté. **Bouche** : un corps modéré, avec une acidité fraîche et beaucoup de fruits à noyau juteux au milieu de bouche. Avec une touche d'amande fraîche, une onctuosité délicate de cire d'abeille, un chêne fin, un parfum floral d'acacia, belle densité et volume, avec une fraîcheur bien préservée. **Commentaire** : avec sa jutosité et sa chair, il compléterait parfaitement un cabillaud cuit au beurre avec une sauce veloutée crémeuse.

Color: moderate golden color with light straw hues. **Nose**: open nose, with ripe stone fruits, fine creaminess, floral scent, white blossom. Gentle oak of vanilla and toast. **Palate**: moderate body, with fresh acidity and plenty of juicy stone fruits on the the midpalate. With a fresh almond touch, gentle creaminess of bee's wax, fine oak, floral scent of acacia, fine density and volume, with well retained freshness. **Comment**: with it's juiciness and flesh it would perfectly complement a butter fried cod with a creamy velouté sauce.

**BARTON & GUESTIER**

Thomas Barton Médoc 2016

Robe : une couleur très dense, avec un noyau d'encre noire et un liseré grenat fin. **Nez** : fruits noirs, épicé, avec une grande générosité des fruits sucrés, confiture de cassis, mûre, kirsch en liqueur. Des notes d'évolution, de cuir, de gibier et de tabac, une belle complexité. **Bouche** : un corps complet avec des tanins serrés mais fins et une acidité fraîche. Le milieu de bouche présente une concentration et une densité élevées, avec du cassis sucré, de la prune et de la mûre. Des notes généreuses de chêne et d'épices sèches, une belle évolution avec des notes boisées. Finale longue et réconfortante. **Commentaire** : un vin concentré, dense et frais, destiné à un long vieillissement.

Color: very dense color with a dark inky core and a thin garnet rim. **Nose**: very dark and spicy nose, with great generosity of sweet fruits, cassis jam, blackberry, kirsch in liqueur. Evolution notes of leather, game and tobacco, fine complexity. **Palate**: full body with tight but fine tannins and fresh acidity. The midpalate has high concentration and density, with sweet cassis, plum and blackberry. Generous oak notes and dry spices, fine evolution with woodland notes. Long and warming finish. **Comment**: a wine of concentration, density and freshness meant for long ageing.

CHÂTEAU TRONQUOY

Saint-Estèphe 2018

Robe : un noyau profond couleur encre noire, avec un liseré violet fin. **Nez** : généreux, avec des cerises noires mûres et sucrées, de la confiture de cassis, prunes noires, combinées avec de la cannelle et du clou de girofle. Note de chêne finement torréfié, parfum de truffe noire et de sous-bois. En constante évolution et gagnant en complexité. **Bouche** : charnue et généreuse, avec des tanins denses et massifs mais une texture polie. Une acidité fraîche ajoutant un bel équilibre. Le milieu de bouche est généreux et concentré, avec des baies noires mûres et une excellente mâche et tension. Chêne finement torréfié, épices sèches, avec une touche légèrement saline et terreuse. Finale polie et longue. **Commentaire** : excellent exemple du millésime 2018 ensoleillé, avec une concentration, un équilibre et une fraîcheur remarquables. Parfait pour un vieillissement à long terme.

Color: deep inky core with a thin violet rim. **Nose**: generous, with ripe and sweet dark cherry, cassis jam, dark plums, in combination with cinnamon and clove. Finely roasted oak note, scent of black truffle and woodland. Still evolving and gaining complexity. **Palate**: fleshy and generous, with dense and chunky tannins but polished in texture. Fresh acidity adding fine balance. The midpalate is generous and concentrated, with ripe dark berries but with excellent bite and tension. Fine roasted oak, dry spices, with a slightly savory and earthy touch. Polished and long finish. **Comment**: excellent example of the sunny 2018 vintage, with remarkable concentration, balance and freshness. Perfect for long term ageing.

BLANC DE TRONQUOY

Bordeaux Blanc 2019

Robe : éclatante, une couleur dorée moyennement intense, avec des reflets verdâtres. **Nez** : aromatique, avec des notes de fleurs blanches, de délicates notes d'acacia, de poire mûre à chair jaune, de pêche. De fines herbes comme la sauge, une légère touche de chêne fin, un parfum de résine et d'amande fraîche. **Bouche** : corps modéré, avec du volume et de la densité tout en étant très éclatant et acidulé. Le milieu de bouche montre de la chair, sans lourdeur, avec de la poire juteuse mûre, de la pêche jaune et de fines notes de chêne, de vanille et de léger toast. Une belle onctuosité des lies, une touche d'amande fraîche, une finale longue et nette. **Commentaire** : une belle expression d'un vin blanc sec de Bordeaux, avec un grand équilibre et une grande pureté. Il évoluera avec grâce dans les 10 prochaines années.

Color: star bright, a moderate golden color with greenish reflection. **Nose**: aromatic, with perfume of white blossom, delicate acacia notes, ripe yellow-fleshed pear, peach. Fine herbs of sage, gentle hint of fine oak, scent of resin and fresh almond. **Palate**: moderate body, with volume and density yet very bright and mouthwatering acidity. The midpalate shows flesh without heaviness with ripe juicy pear, yellow peach and fine oak notes of vanilla and gentle toast. Fine creaminess of lees, touch of fresh almond, long and clean finish. **Comment**: a beautiful expression of a Bordeaux dry white wine, with great balance and purity. This will evolve gracefully within the next 10 years.

**CHÂTEAU LABEGORCE**

Margaux 2020

Robe : un noyau rubis moyennement intense et lumineux avec un liseré grenat léger. **Nez** : raffiné, avec des notes de violette et de cerise noire et rouge mûre, de cassis. Un chêne très délicat, avec un léger parfum de cannelle, de clou de girofle et de bois brûlé. Une touche de réglisse au second nez. **Bouche** : un bel équilibre et une extraction finement gérée avec des tanins denses mais doux. Une sensation en bouche très polie, combinée à une très bonne fraîcheur. Le milieu de bouche présente un excellent équilibre entre la densité et les fruits frais, avec des cerises rouges mûres et sucrées, de la prune et une touche de cassis. Texture saline, avec des herbes séchées, un chêne très fin, bois torréfié et cèdre, finale équilibrée. **Commentaire** : un vin avec un merveilleux équilibre et une grande fraîcheur, avec un caractère salin.

Color: moderate bright ruby core with a light garnet rim. **Nose**: refined nose, with violet and ripe dark and red cherry, cassis. Very delicate oak with gentle scent of cinnamon, clove and charred wood. Hint of liquorice on the background. **Palate**: beautiful balance and fine managed extraction with dense but soft tannins. Very polished mouthfeel, in combination with very good freshness. The midpalate has great balance between the density and fresh fruits with ripe sweet red cherry, plum and touch of cassis. Savory texture, with dried herbs, very fine oak of roasted wood and cedar wood, balanced finish. **Comment**: wine with a wonderful balance and freshness, with some savory character.

CHÂTEAU MARQUIS D'ALESMÉ

Margaux 2020



Robe : un noyau rubis foncé et lumineux avec un liseré grenat léger. **Nez** : moyennement intense et raffiné, cassis mûr et sucré, prune avec des épices douces comme le clou de girofle et des notes de bois finement torréfié. Quelques notes boisées, fumées, de cuir, un parfum de feuille de tabac. **Bouche** : palais dense mais légèrement serré, avec des tanins légèrement granuleux ajoutant de la texture et de l'adhérence, complété par une acidité fraîche. Le milieu de bouche est assez généreux, avec des prunes noires mûres, du cassis, du chocolat, de l'écorce de cannelle et du cèdre. Une touche de grain de café torréfié. Finale persistante. **Commentaire** : un vin généreux, avec une concentration élevée et une structure tannique dense qui permet un vieillissement prolongé.

Color: dark bright ruby core with a light garnet rim. **Nose**: moderate and refined nose, ripe sweet cassis, plum with sweet spices of clove and finely roasted wood notes. Some woodland notes of smoke and leather, scent of tobacco leaf. **Palate**: dense but slightly tight palate, with slightly grainy tannins adding texture and grip, complemented by fresh acidity. The midpalate is quite generous with ripe dark plum, cassis, chocolate, cinnamon bark and cedar wood, touch of roasted coffee bean. Persistent finish. **Comment**: generous wine with high concentration and dense tannic structure giving way for long ageing.

LE MARQUIS DE CALON SEGUR

Saint-Estèphe 2014

Robe : un noyau rubis profond avec un liseré grenat clair. **Nez** : une évolution très fine, avec des parfums de fleurs rouges séchées, de truffe blanche, fumé, épices douces sèches enveloppées de prunes noires, de confiture de cassis, de cèdre et de chêne très fin. Belle évolution, avec une bonne complexité. **Bouche** : une grande mâche et densité sans être lourde, dans un corps moyennement intense, avec des tanins massifs mais polis et une grande fraîcheur. Le milieu de bouche montre de la générosité, avec des cerises noires séchées, du cassis, des herbes aromatiques, une touche de cuir, des épices douces, du cèdre. Finale très polie et fine. **Commentaire** : excellent rapport qualité-prix. Un vin avec une belle évolution et complexité, un très bon équilibre et une grande fraîcheur.

Color: deep ruby core with light garnet rim. **Nose**: very fine evolution with perfume and dried red blossom, white truffle, smoke and dry sweet spices wrapped in dark plums, cassis jam, cedar and very fine oak. Fine evolution with good complexity. **Palate**: great bite and density without being heavy, within a moderate body with chunky but polished tannins and great freshness. The midpalate shows generosity with dried dark cherry, cassis, savory herbs, hint of leather, sweet spices, cedar. Very polished and fine finish. **Comment**: excellent value for money. A wine with fine evolution and complexity, with very good balance and freshness.

**CHÂTEAU CALON SEGUR**

Saint-Estèphe 2014

Robe : un noyau rubis profond avec un liseré grenat clair. **Nez** : très complexe, raffiné, avec de belles notes d'évolution, de truffe, tabac, bois de cèdre, combinées avec des cerises rouges et noires séchées, de la prune, des épices sèches. Des notes de chêne très fines, de bois torréfié. **Bouche** : une grande concentration et du volume mais en même temps très élégant, avec des tanins polis et denses et une belle fraîcheur en dessous. Le milieu de bouche montre une texture saline avec une forte concentration de cerises noires séchées, de prune et d'orange sanguine, des herbes aromatiques séchées comme la sauge et la menthe, du cuir et du bois de cèdre. Excellent équilibre avec une finale longue et fraîche. **Commentaire** : un millésime oublié d'une qualité exceptionnelle avec une belle évolution, complexité, texture polie et un excellent équilibre.

Color: deep ruby core with a light garnet rim. **Nose**: very complex, refined nose, with fine evolution notes of truffle, tobacco, cedar wood, combined with dried red and dark cherry, plum, dry spices. Very fine oak notes of roasted wood. **Palate**: great concentration and volume but very elegant in the same way with dense polished tannins and fine freshness underneath. The midpalate shows savory texture with high concentration of dried dark cherry, plum and blood orange, dried savory herbs like sage and mint, leather and cedar wood. Excellent balance with a fresh long finish. **Comment**: a forgotten vintage of exceptionally quality with fine evolution, complexity, polished texture and great balance.

CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY

Pauillac 2018

Robe : claire et lumineuse, avec un noyau rubis foncé et un liseré grenat léger. **Nez** : fin, cerise noire mûre, cassis, avec de généreuses épices douces, une note de bois finement torréfié. Légère note saline d'herbes aromatiques, de feuille de thé noir. **Bouche** : une attaque généreuse et dense, sur les fruits noirs sucrés, une fraîcheur équilibrée et une acidité relevée donnant de l'équilibre, des tanins calcaires denses, avec une légère note amère. Intégration très élégante du chêne, une très belle pureté de fruits noirs sucrés soutenus par des épices douces, du cèdre et de légères notes d'évolution en finale.

Commentaire : avec sa générosité et la profondeur de ses saveurs, ce vin se mariera avec des plats de gibier riches, sauce au vin dense et concentrée, avec une touche de truffe noire.

Color: clear and bright, with a dark ruby core and light garnet rim. **Nose**: fine, ripe sweet dark cherry, cassis, with generous sweet spices, fine roasted wood note. Light savory scent of dried herbs, black tea leaf. **Palate**: generous attack with density of dark sweet fruits, balanced freshness and lifted acidity giving balance, dense chalky tannins with a slight bitter note. Very elegant oak integration, very nice purity of dark sweet fruits supported by gentle spices, cedar and slight evolution notes on the background. **Comment**: with the generosity and depth of flavor this wine will complement wealthy game dishes in dense and concentrated red wine sauces with a touch of black truffle.

CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY

Pauillac 2022

Robe : claire et lumineuse, avec un noyau rubis sombre, couleur encre, et un liseré violet bleuté clair. **Nez** : très aromatique et frais, avec du cassis sucré fraîchement écrasé, de la myrtille et de la prune, combinés avec des épices douces comme le clou de girofle et la cannelle, des violettes fraîches et de fines notes boisées, épicées (vanille). Un nez encore très jeune, plein d'énergie et de notes primaires. **Bouche** : très serrée et concentrée, avec des tanins calcaires denses et collants et une acidité très fraîche en dessous. Le milieu de bouche montre une grande concentration avec de la mûre sucrée et fraîche, du cassis et de la myrtille, en combinaison avec une fine note boisée, de bois carbonisé. De délicates épices comme le clou de girofle et la cannelle, une sensation rafraîchissante de menthe, un parfum de réglisse et de chocolat. Finale longue. **Commentaire** : une belle expression du millésime 2022, avec des saveurs très concentrées, une acidité vive et une structure tannique dense. Excellent pour un vieillissement à long terme.

Color: clear and bright, with a dark inky ruby core and light purple blue rim. **Nose**: very aromatic and fresh with freshly crushed sweet cassis, blueberry and plum, in combination with sweet spices of clove and cinnamon, fresh violets and fine spicy wood notes of vanilla. Still very young nose, full of energy and primary notes. **Palate**: very tight and concentrated, with dense chalky and sticky tannins and very fresh acidity underneath. The midpalate shows a great concentration with fresh sweet blackberry, cassis and blueberry, in combination with fine oak note of charred wood. Delicate spiciness of clove and cinnamon, a cooling sensation of mint, scent of liquorice and chocolate. Long finish. **Comment**: great expression of the 2022 vintage with high concentration of flavor, bright acidity and dense tannic structure. Excellent for long term ageing.



KITCHEN

Génération

CHEFS, REJOIGNEZ-NOUS !

Que vous soyez jeunes d'âge ou d'esprit, passionné(e)s de gastronomie ou chef(fe) de votre propre restaurant, si vous cherchez à vous entourer d'une communauté inspirante, à échanger, partager et à vous épanouir dans l'art culinaire, alors vous partagez notre vision de « l'Art de Vivre » de la nouvelle génération ! Rejoignez le cercle exclusif des chefs Kitchen Génération et bénéficiez de tous ses avantages.

La cuisine est l'art de transformer l'ordinaire en extraordinaire.

ILS SONT,
EUX AUSSI,
KITCHEN
GÉNÉRATION



Valentin MORICE
La Table de Boisniard
Chanverrie (85)



Mallory GABSI
Mallory Gabsi
Paris (75)



Julien MONTASSIÉ
La Coopérative
Bélesta (66)

Contactez Blandine RICHER :
bricher@kitchen-generation.com
Tél : +33 (0)1 78 94 90 78



CHÂTEAU HAUT-BAILLY

depuis toujours iconique et pour longtemps



Raimonds Tomsons retrouve Véronique Sanders, l'émblématique directrice de ce célèbre Cru Classé de l'appellation Pessac-Léognan. Ils s'étaient déjà rencontrés lors d'une verticale portant sur 25 millésimes de la propriété.

DEPUIS TOUJOURS...

Véronique Sanders profite de l'occasion pour dévoiler à Raimonds Tomsons d'anciens registres de Château Haut-Bailly dont l'histoire remonte au XV^e siècle. En reprenant les anciennes transactions, on s'aperçoit que la propriété s'échangeait aux mêmes montants que d'illustres Grands Crus Classés. Ce qui permet de mieux comprendre cette terminologie de Premier Cru Exceptionnel, employée vers la fin du XIX^e siècle par son propriétaire de l'époque, Alcide Bellot des Minières.

1998 est une date importante, marquant l'acquisition de Château Haut-Bailly par un banquier américain, Robert G. Wilmers. Il y consacrera les investissements nécessaires, à la mesure de ce Grand Cru Classé des Graves. C'est aussi au moment de cette reprise que Robert G. Wilmers offrira la possibilité à Véronique Sanders de réaliser son rêve, se dédier à Château Haut-Bailly. Ce n'est pas une coïncidence puisque jusqu'alors, c'était la famille Sanders qui était propriétaire de Château Haut-Bailly, et ce depuis 1955. Aujourd'hui, Chris Wilmers perpétue la volonté de son père dans cette quête d'excellence, aux côtés de Véronique Sanders et de son équipe.

LE CHAI DE CHÂTEAU HAUT-BAILLY : L'ICONIQUE

Raimonds Tomsons fait le tour des vignes avec Gabriel Vialard, directeur technique de la propriété, et Cyprien Champanhet, directeur du développement commercial et marketing.

Vient le moment de s'immerger dans le chai de la propriété. Signé Daniel Romeo et sous l'impulsion de Robert G. Wilmers, le chantier, initié en 2017, aura demandé plusieurs années d'intenses travaux. Le premier millésime à y avoir été entièrement vinifié est le 2021.

Le chai de Château Haut-Bailly est assurément l'une des plus belles réalisations du bordelais, mais aussi l'une des plus discrètes, semblant émerger de la terre grâce à son immense toit végétalisé.

A l'intérieur, tout a été pensé, aussi bien sur le point technique qu'esthétique. Raimonds Tomsons porte une attention particulière aux petits trolleys qui permettent de remplir les cuves par gravité. La taille a son importance mentionne Cyprien : « Cela nous permet de préserver la délicatesse des baies vendangées en évitant que celles-ci ne se compactent trop entre elles, ce qui aurait pour effet de libérer trop de jus au contact de l'oxygène ».

DÉGUSTATION DES VINS

Raimonds pu apprécier des millésimes qu'il n'avait pas eu l'occasion de déguster : 2019, 2015, 2005, 2004, 1996, 1984, avant de se faire rattraper par son âge... Véronique Sanders ayant eu la délicate attention de lui proposer son millésime anniversaire, 1980 ! Un vin possédant encore de belles lueurs avec un superbe élan mentholé dans sa longueur.

Quant au millésime 2023, Raimonds Tomsons fut le premier à pouvoir le déguster, « 2023 signe renouvelé de notre passion pour la justesse » Nous pourrions compléter ces dires avec : *et pour longtemps !*



Château Haut-Bailly, iconic throughout its history and for generations to come || Raimonds Tomsons reconnects with Véronique Sanders, the emblematic director of this famous Cru Classé from the Pessac-Léognan appellation. They had previously met during a vertical tasting of 25 vintages from the estate.

Throughout its history...

Véronique Sanders takes the opportunity to reveal to Raimonds Tomsons some old records of Château Haut-Bailly, whose history dates back to the 15th century. By reviewing the old transactions, it becomes apparent that the property was exchanged for the same amounts as illustrious Cru Classé. This helps to better understand the terminology of "Premier Cru Exceptionnel", used towards the end of the 19th century by its owner at the time, Alcide Bellot des Minières.

1998 is an important date, marking the acquisition of Château Haut-Bailly by an American banker, Robert G. Wilmers. He dedicated the necessary investments to it, commensurate with the stature of this Graves Cru Classé. It is also at the time of this acquisition that Robert G. Wilmers offered Véronique Sanders the opportunity to pursue her dream of dedicating herself to Château Haut-Bailly. This is not a coincidence, as until then, it was the Sanders family who owned Château Haut-Bailly, since 1955. Today, Chris Wilmers continues his father's will in this quest for excellence, alongside Véronique Sanders and her team.

The cellars of Château Haut-Bailly: the iconic

Raimonds Tomsons tours the vineyards with Gabriel Vialard, technical director of the estate, and Cyprien Champanhet, director of commercial and marketing development.

It is time to immerse oneself in the cellar of the property. Designed by Daniel Romeo and under the impetus of Robert G. Wilmers, the project, initiated in 2017, required several years of intense work. The first vintage to be entirely vinified there is the 2021.



The cellar of Château Haut-Bailly is undoubtedly one of the most beautiful achievements in Bordeaux, but also one of the most discreet, seeming to emerge from the earth thanks to its immense vegetated roof.

Inside, everything has been carefully considered, both technically and aesthetically. Raimonds Tomsons pays particular attention to the small trolleys that allow the tanks to be filled by gravity. Size matters, mentions Cyprien: "This allows us to preserve the delicacy of the harvested berries by preventing them from compacting too much, which would release too much juice upon contact with oxygen".

Wine tasting

Raimonds was able to appreciate vintages he had not previously had the opportunity to taste: 2019, 2015, 2005, 2004, 1996, 1984, before being caught up by his age... Véronique Sanders had the delicate attention to offer him his anniversary vintage, 1980! A wine still possessing beautiful glimmers with a superb mentholated momentum in its length.

As for the 2023 vintage, Raimonds Tomsons was the first to taste it, "2023 marks a renewed expression of our passion for precision". We could complement these words with: *and for generations to come!*

Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.HAUT-BAILLY.COM

DOMAINE DE CHEVALIER

la famille Bernard s'affirme avec style



Raimonds Tomsons et Olivier Bernard.

Raimonds Tomsons est accueilli au sein du Domaine de Chevalier par son emblématique propriétaire, Olivier Bernard.

Aux portes de la propriété, l'histoire du domaine, les cépages, et la philosophie de sa famille sont évoqués.

APPRÉHENDER L'ÂME DE LA PROPRIÉTÉ, LA COMPRENDRE ET LA RESPECTER

Olivier Bernard dévoile à Raimonds Tomsons ce qui définit ses vins, et cela commence par la volonté d'accompagner le terroir. Il a ainsi progressivement replanté de manière logique et consciencieuse une bonne partie des 67 hectares en production (dont 7 de blancs) depuis son arrivée en 1983.

« Quand vous avez les sols, vous devez laisser le sol s'exprimer, sinon vous risqueriez de masquer l'expression du terroir (...) On a des graves des Pyrénées qui sont arrivées jusqu'ici. Imaginez la puissance de la nature ! (...) Je pourrais vous montrer des lots de cabernets sauvignons faits ici et d'autres à 300m. Ils n'ont pas les mêmes goûts et ce n'est pas une question de goût personnel (...) La fermentation donne des goûts différents ». Produire des vins

de qualité est une priorité pour la famille Bernard, mais ce qui prime aussi, c'est de procurer du plaisir! « On boit du vin car on l'aime sinon ce n'est pas nécessaire de le boire. J'aime quand les gens ont le sourire! ».

LEÇON DE STYLE À TRAVERS LE MILLÉSIME 1980

A travers un dîner dont le thème était 1980, le millésime anniversaire de Raimonds Tomsons, c'est un peu la mise en pratique de la philosophie de la famille Bernard qui est dévoilée. Faire plaisir tout en exprimant les richesses de son terroir, mais aussi la magie du monde du vin.

Ainsi, le blanc sec de Domaine de Chevalier 1980 offrait un nez d'une grande tenue, particulièrement complexe et entraînant sur de fines épices douces. Mais ce fut aussi une révélation culinaire, matchant parfaitement avec l'entrée « Rémoulade de homard au curry et avocat ». Accompagné

d'une subtile vinaigrette d'agrumes, ce plat apportait toute la tension nécessaire, l'équilibre, tout en y ajoutant une palette aromatique supplémentaire, mais aussi délicatement complémentaire.

Autre accord de haute volée avec le vin rouge de Domaine de Chevalier 1980: une tarte fine de canard, accompagnée d'une escalope de foie gras, cèpes, légumes racines et sa sauce marchand de vin. Si la sauce permettait de donner une matière supplémentaire, elle complétait aussi le vin dans ses arômes évolués. L'escalope de foie gras œuvrait également à merveille, tout en étant soutenue par la bonne trame acide du vin, encore bien présente. D'autres domaines furent proposés sur ce millésime, dont un Porto Vintage d'une incroyable jeunesse. Magie du monde du vin!

Inoubliable expérience pour Raimonds Tomsons: « Domaine de Chevalier est parmi les meilleurs vins de Bordeaux, rouge comme blanc, sans discussion possible! ».

Domaine de Chevalier, the Bernard family asserts itself with style || Raimonds Tomsons is welcomed to Domaine de Chevalier by its iconic owner, Olivier Bernard. At the gates of the estate, the history of the domain, the grape varieties, and the philosophy of his family are discussed.

Embracing the soul of the property, understanding it, and respecting it

Olivier Bernard reveals to Raimonds Tomsons what defines his wines, and it begins with the desire to accompany the terroir. He has gradually and conscientiously replanted a significant portion of the 67 hectares under production (including 7 hectares of white) since his arrival in 1983.

"When you have the soils, you must let the soil express itself, otherwise you risk masking the expression of the terroir (...) We have gravels from the Pyrenees that have arrived here. Imagine the power of nature! (...) I could show you lots of Cabernet Sauvignon made here and others 300m away. They don't taste the same, and it's not a matter of personal taste (...) Fermentation gives different flavors". Producing quality wines is a priority for the Bernard family, but what also matters is to provide pleasure! "We drink wine because we love it, otherwise it's not necessary to drink it. I love it when people smile!".

A lesson in style through the 1980 vintage

Through a dinner themed around 1980, Raimonds Tomsons' anniversary vintage, it's a bit of the Bernard family's philosophy in practice that is revealed. Pleasing while expressing the richness of their terroir, but also the magic of the wine world.

Thus, the dry white from Domaine de Chevalier 1980 offered a nose of great elegance, particularly complex and captivating with subtle sweet spices. But it was also a culinary revelation, pairing perfectly with the "lobster remoulade with curry and avocado" starter. Accompanied by a subtle citrus vinaigrette, this dish provided all the necessary tension, balance, while adding an additional and delicately complementary aromatic palette.

Another exceptional pairing was with the red wine from Domaine de Chevalier 1980: a thin duck pie, accompanied by a slice of foie gras, cep mushrooms, root vegetables, and its red wine sauce. If the sauce added additional substance, it also complemented the wine with its evolved aromas. The slice of foie gras also worked wonders, while being supported by the wine's still-present acidity. Other domains were proposed with this vintage, including a Porto Vintage of incredible youthfulness. The magic of the wine world!

An unforgettable experience for Raimonds Tomsons: "Domaine de Chevalier is among the best wines of Bordeaux, red as well as white, without any doubt!".

Text and photos Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM





La famille Gonet avec Raimonds Tomsons.

CHÂTEAU HAUT-BACALAN

« On ne fait bien que ce que l'on aime ! »

Raimonds Tomsons se rend au Château Haut-Bacalan, fief bordelais de la famille Gonet, en appellation Pessac-Léognan.

LA PAROLE DE LA NOUVELLE « GONET-RATION »

Raimonds Tomsons est accueilli par la nouvelle génération de la famille, Octave et son cousin Alexandre, sous l'œil attentif de Charles-Henri Gonet. La famille Gonet, originaire de Champagne, est arrivée dans le Bordelais en 1986. « Ce qui reflète assez bien notre famille, c'est qu'on ne fait pas forcément un vin en le pensant à l'avance. On regarde les terroirs, le comportement des fruits et de la vigne. On cherche à travailler de la meilleure manière possible. Ce qui compte c'est d'arriver à trouver la trame logique. On veut à tout prix éviter la standardisation, et on s'efforce de monter toujours plus en qualité. Si ce n'est pas la hauteur, comme ce fut le cas en 2017, on ne produit pas ».

CHÂTEAU HAUT-BACALAN EN EST LE TÉMOIN

Propriété oubliée pendant près de 70 ans, il aura fallu attendre l'impulsion de la famille Gonet pour la voir renaître, tel un phénix. Ainsi, le premier millésime de Château Haut-Bacalan est 2001. Une vingtaine d'années plus tard, les vins ont évolué en qualité, de même qu'au niveau du style. Le vignoble fait lui, 8 hectares.

« On cherche la tension, l'acidité, afin de proposer des vins fins et frais, sur le fruit et équilibré ».

Raimonds Tomsons peut apprécier à ce sujet le millésime 2018 de Château Haut-Bacalan qui dispose d'un fruité pulpeux et entraînant, avec une élégante texture.

Signe de cet attachement aux vignes, la famille a décidé de se lancer dans la viticulture raisonnée, passant HVE V4. Une conversion qui s'était enclenchée à partir de 2019.

« On ne fait bien que ce qu'on aime ! ». C'est un peu le leitmotiv de la famille Gonet qu'Octave fait percevoir à Raimonds Tomsons. Au regard de la famille qui, progressivement, rejoint la dégustation, il apparaît également que la continuité est une valeur importante et sur laquelle la famille Gonet a à cœur de se réunir. Les générations se succèdent, mais toujours main dans la main. C'est sur ce touchant tableau final que Raimonds Tomsons quitte la propriété, mais non sans avoir trinqué avec une coupe de Champagne Gonet !

Château Haut-Bacalan: “We only do well what we love!” || Raimonds Tomsons visits Château Haut-Bacalan, the Bordeaux stronghold of the Gonet family, in the Pessac-Léognan appellation.

The voice of the new “Gonet-ration”

Raimonds Tomsons is welcomed by the new generation of the family, Octave and his cousin Alexandre, under the watchful eye of Charles-Henri Gonet. The Gonet family, originally from Champagne, arrived in Bordeaux in 1986. “What reflects our family quite well is that we don't necessarily make wine with a preconceived notion. We look at the terroirs, the behavior of the fruit and the vines. We strive to work in the best possible way. What matters is to find the logical framework. We want to avoid standardization at all costs, and we strive to always aim for higher quality. If it's not up to standard, as was the case in 2017, we don't produce”.

Château Haut-Bacalan bears witness to this

A property forgotten for nearly 70 years, it took the impetus of the Gonet family to see it reborn, like a phoenix. Thus, the first vintage of Château Haut-Bacalan is 2001. Twenty years later, the wines have evolved in quality, as has the style. The vineyard covers 8 hectares.

“We seek tension, acidity, to offer fine, fresh wines, fruity and balanced”.

Raimonds Tomsons can appreciate in this regard the 2018 vintage of Château Haut-Bacalan, which has a pulpy and captivating fruitiness, with an elegant texture.

A sign of this commitment to the vines, the family has decided to embark on sustainable viticulture, transitioning to HVE V4. A conversion that began in 2019.

“We only do well what we love!”. This is somewhat the motto of the Gonet family that Octave makes clear to Raimonds Tomsons. In view of the family progressively joining the tasting, it also appears that continuity is an important value on which the Gonet family is keen to unite. Generations succeed each other, but always hand in hand. It is on this touching final scene that Raimonds Tomsons leaves the property, but not without toasting with a glass of Gonet Champagne!

Text and photos: Xavier Lacombe



EN SAVOIR → WWW.GONET.FR



Raimonds Tomsons, Charles-Henri Gonet, et Alexandre Gonet.

CHÂTEAU BASTOR-LAMONTAGNE

la quête du botrytis



Château Bastor Lamontagne est propriété de la famille Helfrich depuis 2018. Situé à Preignac, l'une des 5 communes pouvant prétendre à l'appellation Sauternes, Raimonds Tomsons est accueilli par Jean-Marc Dulong, représentant du domaine, et Pietro Pastore, directeur technique de la propriété.

LES SPÉCIFICITÉS DE CHÂTEAU BASTOR LAMONTAGNE

Raimonds Tomsons découvre le vignoble, composé à 77 % de sémillon, 20 % de sauvignon blanc et 3 % de sauvignon gris. La propriété bénéficie d'une large partie forestière couvrant 30 hectares. Naturellement dans l'agroforesterie donc ! C'est un point qui permet également à l'équipe d'envisager de manière sereine le changement climatique. Cela contribue également à comprendre la fraîcheur que l'on retrouve dans les vins de Château Bastor Lamontagne. Assurément un point déterminant pour les années à venir. Jean-Marc Dulong présente quelques différentes dates clés, à commencer par la certification de la propriété en agriculture biologique depuis 2016. Depuis 2020, l'équipe s'attache à replanter des pieds de vignes et est certifiée HVE 3.

« On cherche à faire le meilleur vin possible avec ce que la nature nous donne, tout en respectant le style sauternais ».

DANS LES VIGNES AVANT TOUT !

2020 voit aussi l'arrivée de Pietro Pastore en tant que responsable d'exploitation. Pietro a fait ses études d'œnologie à Bordeaux. C'est ici qu'il eut de nombreux coups de cœur, le faisant s'installer dans le Sauternais et se prendre de passion pour la pourriture noble. Après avoir travaillé pour différentes propriétés renommées du secteur, l'opportunité lui fut donnée de s'occuper de Château Bastor Lamontagne. Pour Pietro 80 % du travail se fait dans les vignes ! La démarche élançée, Pietro parcourt inlassablement les 48 hectares de vignes actuellement en production (sur 52) afin de suivre le cycle de la vigne mais aussi et surtout l'évolution du *botrytis cinerea*.

« 13,5 % pour 135 gr de sucre. C'est ce qui était qualifié d'équilibre parfait selon Denis Dubourdieu, et c'est précisément ce que l'on essaye d'obtenir ». Pour lui pas de secrets, il faut être au contact de la nature, la suivre et l'écouter. A partir de là tout est simple!, dit-il en souriant.

Derrière cela il convient toutefois de préciser que suivre ce comportement nécessite observation et réactivité comme nuance Jean-Marc Dulong. 2023 en est l'exemple,

complète Pietro, avec une arrivée soudaine du botrytis en fin de saison, qui fut particulièrement rapide.

LA SUITE POUR BASTOR LAMONTAGNE ? UNE QUÊTE D'EXCELLENCE ET UN DÉVELOPPEMENT DE L'ŒNOTOURISME

Raimonds Tomsons pu déguster les millésimes 2016, 2019, 2022, ainsi que 2023 en Primeurs. Pietro insiste auprès de Raimonds Tomsons sur la trame de ce dernier vin, en cohérence avec la quête de l'élégance que la propriété recherche.

A noter aussi une maison restaurée qui sera prochainement ouverte à l'œnotourisme. La propriété cherchant à se développer dans ce secteur qui est porteur, mais qui est aussi un moyen de partager sa passion pour le botrytis.

Château Bastor-Lamontagne, in search of botrytis || *Château Bastor-Lamontagne has been owned by the Helfrich family since 2018. Located in Preignac, one of the 5 communes eligible for the Sauternes appellation, Raimonds Tomsons is welcomed by Jean-Marc Dulong, representing the estate, and Pietro Pastore, the property's technical director.*

The specificities of Château Bastor-Lamontagne

Raimonds Tomsons explores the vineyard, composed of 77% Sémillon, 20% Sauvignon Blanc, and 3% Sauvignon Gris. The property benefits from a large forested area covering 30 hectares, naturally engaging in agroforestry. This aspect also allows the team to face climate change with serenity. It also contributes to understanding the freshness found in the wines of Château Bastor-Lamontagne. Undoubtedly a crucial point for the years to come. Jean-Marc Dulong presents some key dates, starting with the property's certification in organic farming since 2016. Since 2020, the team has been focused on replanting vines and is HVE 3 certified.

"We aim to make the best wine possible with what nature gives us, while respecting the Sauternes style".

In the vineyards above all!

2020 also sees the arrival of Pietro Pastore as operations manager. Pietro studied oenology in Bordeaux. It was here that he had many favorites, leading him to settle in Sauternes and develop a passion for noble rot. After working for various renowned properties in the sector, he was given the opportunity to manage Château Bastor-Lamontagne. For Pietro, 80% of the work is done in the vineyards! With a determined approach, Pietro tirelessly traverses the 48 hectares of vineyards currently in production (out of 52) to follow the vine's cycle but also and above all the evolution of *botrytis cinerea*.

"13.5% for 135 grams of sugar. This was what Denis Dubourdieu considered a perfect balance, and that's precisely what we try to achieve". For him, there are no secrets; one must be in contact with nature, follow it, and listen to it. *From there, everything is simple*, he says with a smile.

However, it is important to note that following this behavior requires observation and responsiveness, as Jean-Marc Dulong nuances. 2023 is an example of this, Pietro adds, with a sudden arrival of botrytis late in the season, which was particularly rapid.

What's next for Bastor-Lamontagne? A quest for excellence and the development of wine tourism

Raimonds Tomsons was able to taste the vintages 2016, 2019, 2022, as well as 2023 en Primeurs. Pietro emphasizes to Raimonds Tomsons the structure of this last wine, in line with the elegance that the property seeks.

Also noteworthy is a restored house that will soon be open to wine tourism. The property aims to develop in this promising sector, which is also a way to share its passion for botrytis.

Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUBASTORLAMONTAGNE.FR



CHÂTEAU D'ARCHE

Sauternes toujours



Raimonds Tomsons et Matthieu Arroyo.

Raimonds Tomsons est accueilli au Château d'Arche, 2^{ème} Cru Classé 1855, appellation Sauternes, par Kunal Chowdhary, responsable commercial, et Matthieu Arroyo, le directeur technique de la propriété. En dépit du temps, Château d'Arche bénéficie incontestablement de la plus belle vue sur le petit village mondialement connu de Sauternes !

UNE GAMME DIVERSIFIÉE, UN POINT COMMUN : LA QUALITÉ

Raimonds Tomsons est invité à se rendre compte de la qualité de la gamme proposée par Château d'Arche, mais aussi de sa diversité. Commencant par des bulles, la propriété propose *L'Arche Perlée*. Un crémant doté d'une fine mais néanmoins entraînante effervescence, appréciée par Raimonds Tomsons qui aurait pu en demander un second verre !

Poursuivant par des vins blancs secs avec le *A d'Arche*, salué ici par Raimonds pour son excellent rapport qualité prix, sur un style digeste, expressif, rafraîchissant mais aussi complexe. C'est à ce sujet une référence particulièrement intéressante dont il prendra note pour différents établissements.

ARCHE LAFAURIE, LA CUVÉE CONFIDENTIELLE DE CHÂTEAU D'ARCHE

La cuvée ultra premium de Château d'Arche *Arche Lafaurie* est également dévoilée à Raimonds. Le dernier millésime de cette cuvée, 2016, fut dégusté à l'occasion, sous les explications techniques de Matthieu Arroyo. « *Arche Lafaurie* est notre cuvée crème de tête, produite à moins de 1 000 bouteilles et uniquement les meilleures années. 100 % sémillon,

100 % élevé en barriques neuves, sur une seule parcelle de grains soigneusement sélectionnés. Cette cuvée est venue de la réflexion des assemblages des différents lots. Ici, on a eu envie de produire l'expression particulière d'un seul lot, sur la plus belle qualité qui soit ».

ŒNOTOURISME À SAUTERNES

Un tour de la propriété permet à l'équipe de présenter les offres œnotouristiques du domaine tout comme les spécificités des différentes parcelles.

Cette propriété, très active sur l'œnotourisme, avait également inauguré son nouveau chai en 2019 avec, au rez-de-chaussée, une boutique offrant un éventail très large : millésimes de tout âge (allant jusque dans les années 80), spiritueux, effervescents, blancs secs... ainsi que d'innombrables goodies.



© Xavier Lacombe

Une volonté ambitieuse qui contribue à dynamiser l'appellation Sauternes et qui permet de rappeler que l'appellation, située à une trentaine de minutes du centre de Bordeaux, reste une destination de choix, que ce soit pour ses vins, sa gastronomie ou encore son histoire.

Finissant la visite par la dégustation du millésime 1998 de Château d'Arche, année où la France remportait la coupe du monde de football... On peut dire ici qu'avec ce vin c'est surtout Château d'Arche qui aura marqué de nombreux points ! Ponctuant cette dégustation de vins aux différents profils, mais toujours de manière équilibrée et qualitative.



Raimonds Tomsons et Matthieu Arroyo.



© Xavier Lacombe

© Xavier Lacombe

Château d'Arche, Sauternes forever || *Raimonds Tomsons is warmly welcomed at Château d'Arche, 2^{ème} Cru Classé 1855, in the Sauternes appellation, by Kunal Chowdhary, sales manager, and Matthieu Arroyo, the property's technical director. Despite the weather, Château d'Arche undeniably boasts the most beautiful view of the world-renowned small village of Sauternes!*

A diverse range, a common thread: quality

Raimonds Tomsons is invited to experience the quality and diversity of the range offered by Château d'Arche. Starting with bubbles, the property offers *L'Arche Perlée*, a Crémant endowed with a fine but nonetheless captivating effervescence, appreciated by Raimonds Tomsons, who could have easily asked for a second glass! Moving on to dry white wines with *A d'Arche*, praised here by Raimonds for its excellent value for money, with a style that is digestible, expressive, refreshing, yet also complex. This is a particularly interesting reference that he will note for various establishments.



Raimonds Tomsons en dégustation.

© Xavier Lacombe

Arche Lafaurie, Château d'Arche's confidential cuvée

The ultra-premium cuvée of Château d'Arche, *Arche Lafaurie*, is also unveiled to Raimonds. The latest vintage of this cuvée, 2016, was tasted on the occasion, under the technical explanations of Matthieu Arroyo. "*Arche Lafaurie* is our flagship cuvée, produced in less than 1,000 bottles and only in the best years. 100% Sémillon, 100% aged in new barrels, from a single plot of carefully selected grapes. This cuvée came from the reflection on the blends of different lots. Here, we wanted to produce the particular expression of a single lot, of the highest quality possible".

Œnotourism in Sauternes

A tour of the property allows the team to present the wine tourism offerings of the estate as well as the specificities of the different plots. This property, very active in wine tourism, also inaugurated its new cellar in 2019 with, on the ground floor, a boutique offering a very wide range: vintages of all ages (going back to the 1980s), spirits, sparkling wines, dry whites... as well as countless goodies. An ambitious initiative that contributes to energizing the Sauternes appellation and reminds us that the appellation, located about thirty minutes from the center of Bordeaux, remains a destination of choice, whether for its wines, gastronomy, or history.

Ending the visit with the tasting of the 1998 vintage of Château d'Arche, the year France won the football World Cup... One could say that with this wine, it is Château d'Arche that has scored many points! Punctuating this tasting of wines with different profiles, but always in a balanced and high-quality manner.

Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-ARCHE.FR

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN

Entretenir l'histoire

Discrète propriété à une cinquantaine de kilomètres de Bordeaux, Château Maison Noble Saint-Martin emmène Raimonds Tomsons en plein cœur de l'Entre-deux-Mers. Il y rencontre Mariya Sokolovska, la propriétaire, et Magalie Barraud en charge de la communication et du réceptif. La propriété est emblématique du secteur, dont l'histoire nous fait remonter jusqu'en 1345 où Maison Noble s'appelait Mayne-Noble.



Aris Allouche, Mariya Sokolovska et Raimonds Tomsons.

UN RENOUVEAU PASSANT PAR L'HISTOIRE AVEC LA RÉINTRODUCTION DES CÉPAGES ORIGINELS

Longeant une magnifique bâtisse en pierre, qui fait le bonheur de jeunes mariés voulant célébrer leur union comme de visiteurs de passages, Raimonds découvre progressivement les lieux. On se retrouve vite partagé entre des vignes longeant la propriété et une vue plongeante, surplombant forêts et vallées, offrant un doux sentiment de quiétude.

« La propriété est passée de 22 hectares au début des années 2000 à 115, répartis sur 9 communes avoisinantes. Il s'agit d'un Château féodal du XIV^e siècle, détruit durant

la Révolution et qui a bénéficié d'une ambitieuse reconstruction durant le XIX^e siècle par son propriétaire de l'époque ».

Un détail retient immédiatement l'attention de Raimonds, il y voit des cépages prêts à être plantés. « 10 cépages différents » lui répond Mariya. Cela est en lien avec Nikita, son fils, hélas disparu. « Mon fils était un grand passionné de vins et d'Histoire. C'était originellement pour lui que nous avons visité des vignobles et eu ce coup de cœur pour Château Maison Noble Saint-Martin et sa magnifique bâtisse. En faisant des recherches sur la longue histoire de la propriété, Nikita avait découvert l'existence de 10 cépages mentionnés de longue date. Aujourd'hui en les plantant nous voulons continuer le rêve de Nikita ».

LA GAMME DE CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN SUR DU CAVIAR

La dégustation commence, et quelques cuvées de Château Maison Noble Saint-Martin sont appréciées par Raimonds Tomsons qui y trouve de nombreux intérêts, surtout lorsqu'il en vient à découvrir que les prix sont de manière générale très attractifs ! La *Cuvée Acacia*, élaborée à partir de sauvignons, aura sa préférence, appréciant l'aimable rondeur au palais qui s'y développe.

Les vins seront aussi accompagnés de caviar, la propriété ayant développé un lien étroit avec la Maison Tsarine. S'ensuivra une passionnante dégustation comparative, en accord avec les différentes cuvées de la maison.

Sur le rosé, la tension que procurait le vin était une chose appréciable mais c'est au niveau de la cuvée *Launay*, élaborée à partir de 100 % muscadelle, qu'un magnifique mariage se révéla ! La vivacité étant apportée cette fois-ci par le caviar et la délicate mais néanmoins expressive aromatique du cépage muscadelle. Celle-ci emmenait à l'accord tout son entrain, avec une fraîcheur aromatique des plus entraînantes.



Château Maison Noble Saint-Martin: Nurturing history || A discreet property about fifty kilometers from Bordeaux, Château Maison Noble Saint-Martin takes Raimonds Tomsons right into the heart of Entre-deux-Mers. There, he meets Mariya Sokolovska, the owner, and Magalie Barraud in charge of communication and reception. The property is emblematic of the region, with a history dating back to 1345 when Maison Noble was known as Mayne-Noble.

A renewal rooted in history with the reintroduction of original grape varieties

Alongside a magnificent stone building, which delights both newlyweds celebrating their union and passing visitors, Raimonds gradually explores the surroundings. One quickly finds oneself torn between vineyards bordering the property and a panoramic view overlooking forests and valleys, providing a gentle sense of tranquility.

"The property has grown from 22 hectares in the early 2000s to 115, spread across 9 neighboring communes. It's a 14th century feudal castle, destroyed during the Revolution and ambitiously rebuilt during the 19th century by its owner at the time".

One detail immediately catches Raimonds' attention: he sees grape varieties ready to be planted. "10 different grape varieties", Mariya replies. This is connected to Nikita, her son, who tragically passed away. "My son was deeply passionate about wine and history. Originally, it was for him that we visited vineyards and fell in love with Château Maison Noble Saint-Martin and its magnificent building. While researching the property's long history, Nikita discovered the existence of 10 grape varieties mentioned in ancient records. By planting them today, we aim to continue Nikita's dream".

Château Maison Noble Saint-Martin's range with caviar

The tasting begins, and some cuvées from Château Maison Noble Saint-Martin are appreciated by Raimonds Tomsons, who finds many points of interest, especially when he learns that the prices



Mariya Sokolovska et Raimonds Tomsons.

are generally very attractive! The *Cuvée Acacia*, made from Sauvignons, will be his favorite, appreciating the gentle roundness on the palate that develops there.

The wines will also be accompanied by caviar, as the property has developed a close relationship with Maison Tsarine. This will be followed by an exciting comparative tasting, in harmony with the various cuvées of the house.

On the rosé, the tension provided by the wine was something enjoyable, but it was with the *Launay* cuvée, made from 100% Muscadelle, that a magnificent marriage revealed itself! The vivacity this time was brought by the caviar, and the delicate yet expressive aroma of the Muscadelle grape. It brought all its enthusiasm to the pairing, with an aromatic freshness that was most invigorating.

Text and photos: Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM

Le carnet de route de Raimonds Tomsons

Raimonds Tomsons's reviews

CHÂTEAU HAUT-BAILLY

Pessac-Leognan 2023

Robe : claire et brillante, d'un rouge profond, avec un liseré violet pourpre. **Nez** : fin et délicat, cassis, cerise noire, avec de fines notes de chêne, de bois légèrement torréfié, de bois de cèdre, parfum de violette, fines notes de feuille de cassis. **Bouche** : très bonne densité et substance, dans un corps moyennement intense. Tanins serrés mais fins, très bonne fraîcheur. Le milieu de bouche est plein et concentré, avec une belle pureté, sur la cerise noire et le cassis. Fines notes de chêne, de vanille, léger grillé et fines épices. **Commentaire** : malgré sa jeunesse, le vin montre déjà un bel équilibre et une forte concentration de saveurs. Les tanins denses et l'acidité vive garantiront un potentiel de vieillissement gracieux.

Color: clear and star bright, a deep ruby core, with purple violet rim. **Nose**: fine and gentle nose, cassis, black cherry, with fine oak notes of gently roasted wood, cedar wood, perfume with scent of violet, fine scents of cassis leaf. **Palate**: very good density and substance within medium body, tight but fine tannins and very good freshness. The midpalate is full and concentrated, with fine purity of dark cherry and cassis. Fine sweet oak notes of vanilla, gentle roast and fine spiciness. **Comment**: despite its youth, the wine is already showing a great balance and the combination of high concentration of flavor. Dense tannins and bright acidity will guarantee a graceful ageing potential.

CHÂTEAU HAUT-BAILLY

Pessac-Leognan 2015

Robe : claire et éclatante, avec un noyau rubis profond et un léger liseré grenat. **Nez** : ouvert, avec une maturité attrayante, sur la cerise noire sucrée, les prunes noires séchées, confiture de cassis et chutney, des épices comme la cannelle, de fines notes de chêne, de bois torréfié. Des parfums d'évolution comme le cuir et le café torréfié. Le nez commence à gagner en complexité. **Bouche** : presque pleine mais avec une très bonne fraîcheur et une acidité vive qui donne de l'élan, des tanins denses à la texture sableuse. Le milieu de bouche montre une très bonne concentration de cerise noire, de confiture de cassis, avec une fraîcheur balsamique, des herbes aromatiques séchées, un beau côté épicé et boisé. Des saveurs de truffe et de cuir, très complexe et long. **Commentaire** : excellente expression du millésime 2015, grand et généreux, montrant un bel équilibre et une fraîcheur magnifique, ajoutant de l'élan et de l'élégance.

Color: clear and star bright, with a deep ruby core and light garnet rim. **Nose**: open nose, with attractive ripeness of dark sweet cherry, dried black plums, cassis jam and chutney, spices like cinnamon, fine oak notes of roasted wood. Scents of evolution notes like leather and roasted coffee. The nose starts to gain a fine complexity. **Palate**: almost full in body but with a very good freshness and lively acidity giving lift, dense but sandy textured tannins. The midpalate shows very good concentration of dark cherry, cassis jam with a balsamic freshness, dried savory herbs, fine spiciness and oak. Flavors of truffle and leather, very complex and long. **Comment**: excellent expression of the great and generous 2015 vintage with showing beautiful balance and freshness, adding lift and elegance.



DOMAINE DE CHEVALIER

Pessac-Leognan 2020

Robe : claire et lumineuse, avec un noyau rubis profond et un liseré violet pourpre. **Nez** : très raffiné, sur la générosité des mûres noires bien mûres, confiture de cassis, cerise noire, fines notes de chêne neuf, de vanille et de bois torréfié. Parfum de violette, fraîcheur herbacée ajoutant de l'élan au nez. **Bouche** : très bonne concentration et extraction, avec des tanins élevés mais fins, équilibrés par une belle fraîcheur. Le milieu de bouche montre une densité et une générosité liées à la cerise noire mûre, le cassis et la myrtille, avec un chêne très fin, une note de clou de girofle et de cannelle. Malgré la générosité, le vin montre une pureté de fruit, avec un très bon équilibre. **Commentaire** : très belle expression de 2020, sur la générosité, l'équilibre et la fraîcheur, le rendant facile à déguster dès maintenant. Cependant, il présente toutes les caractéristiques pour un vieillissement à long terme.

Color: Clear and bright, with a deep ruby core and purple violet rim. **Nose**: very fine, with generosity of ripe dark blackberry, cassis jam, dark cherry, fine new oak notes of vanilla and roasted wood. Scent of violet, herbal freshness adding lift to the nose. **Palate**: very good concentration and extract with high but fine tannins, balanced by fine freshness. The midpalate shows density and generosity of ripe dark cherry, cassis and blueberry, with very fine oak, note of clove and cinnamon. Despite the generosity the wine shows purity of fruit with a very good balance. **Comment**: very fine expression of 2020, with generosity, balance and freshness, making it easy to enjoy now. However has all the characteristics for long term ageing.

DOMAINE DE CHEVALIER

Pessac-Leognan blanc 2020

Robe : claire et lumineuse, d'une couleur dorée moyennement intense, avec des reflets verts légers. **Nez** : généreux, avec de beaux fruits à noyau mûrs comme la pêche et la mirabelle, de fines notes de chêne, auxquelles s'ajoutent des épices. L'aération révèle un côté onctueux, sur le beurre, la cire d'abeille, complétée par des notes de fleurs d'acacia et de miel de fleurs blanches. **Bouche** : grande densité et volume, avec une fraîcheur sous-jacente. Le milieu de bouche montre une bonne concentration et densité, sur la poire jaune mûre, la pêche et de fines notes crémeuses de chêne, avec une touche de vanille et de bois torréfié. Élégant, généreux et équilibré, avec une finale très longue. **Commentaire** : excellent en accompagnement d'un cabillaud noir poché au beurre avec un velouté au safran.

Color: clear and bright, a moderate golden color, with light green reflections. **Nose**: generous, with fine ripe stone fruits like peach and mirabelle plum, fine oak notes adding spice. Aeration reveals creaminess of butter and bee's wax, complimented with acacia flower and white blossom honey notes. **Palate**: great density and volume, with fresh acidity underneath. The midpalate shows good concentration and density of ripe yellow pear, peach and fine creamy oak notes, with gentle vanilla and charred wood. Elegant, generous, and balanced, with very long finish. **Comment**: great partner with butter poached black cod with a saffron velouté.



CHÂTEAU D'ECK

Pessac-Leognan 2020

Robe : claire et lumineuse, avec un noyau rubis foncé et un liseré rouge pourpre léger. **Nez** : bonne maturité au nez, avec des prunes sucrées et des cerises griottes noires, des notes généreuses d'épices douces comme la cannelle, chêne grillé, avec du bois carbonisé. Parfum d'herbes aromatiques et légèrement terreux. **Bouche** : bonne concentration et maturité, avec des tanins crémeux et une acidité fraîche, un alcool légèrement réchauffant. Le milieu de bouche montre des cerises noires charnues, du cassis et de la prune noire, avec du chocolat amer, de la cannelle et une note de bois grillé. **Commentaire** : un vin rouge richement structuré, parfait pour les plats de gibier riches, sauce épicée au vin rouge et betteraves glacées.

Color: clear and bright, a dark ruby core, with a light purple red rim. **Nose**: good ripeness on the nose, with dark sweet plum and morello cherry, generous sweet spice of cinnamon and roasted oak notes, with charred wood. Scent of savory herbs and slight earthiness. **Palate**: good concentration and ripeness with creamy tannin and fresh acidity, slightly warming alcohol. The midpalate shows fleshy dark cherry, cassis and dark plum with bitter chocolate, cinnamon and roasted wood note. **Comment**: a wealthy structured red wine, perfect for rich game dishes in spicy dense red wine sauces and glazed beetroot.

CHÂTEAU HAUT-BRANA

Pessac-Leognan 2015

Robe : claire et lumineuse, avec un noyau rubis profond et un liseré violet clair. **Nez** : parfumé, avec des notes vives de violettes et de truffe blanche, associées à de la confiture de cassis et de mûre, des épices douces comme la cannelle et de fines notes de chêne. Bonne complexité. **Bouche** : corsé, avec une bonne concentration, des tanins calcaires élevés et une acidité moyennement intense. Le milieu de bouche montre une texture dense et calcaire, avec des cerises noires sucrées et de la confiture de cassis, des épices et des notes de chêne grillé. Bonne longueur, avec une finale terreuse et épicée. **Commentaire** : avec ses belles notes d'évolution et sa structure, ce vin accompagnera parfaitement un ragoût de sanglier cuit lentement au vin rouge, servi avec des champignons sauvages et des légumes racines d'automne.

Color: clear and bright, a deep ruby core, with a light purple rim. **Nose**: perfumed nose, with bright violets and white truffle, in combination with cassis jam and black berry, sweet spices like cinnamon and fine oak notes. Good complexity. **Palate**: full body, with good concentration, elevated chalky tannins and moderate acidity. The midpalate shows dense and chalky texture, with sweet dark cherry and cassis jam, spices and roasted oak notes. Good length, with an earthy and spicy finish. **Comment**: with its fine evolution notes and structure, this wine will complement a slowly cooked wild boar stew in red wine, wild mushrooms served with autumn root vegetables.



CHÂTEAU BASTOR-LAMONTAGNE

Sauternes 2023

Robe : claire et lumineuse, d'une couleur dorée moyennement intense, avec de légères nuances verdâtres. **Nez** : légèrement subtil et discret, avec une belle pureté de fruit, citron confit, pêche miellée, parfum de miel de fleurs blanches, une touche de gingembre et de camomille. **Bouche** : excellent croquant, de la fraîcheur, structure moyennement intense. Une attaque douce et savoureuse, avec un caractère fruité éclatant, sur le citron confit et la pêche miellée, une touche de gingembre et de miel. Belle onctuosité de la cire d'abeille en finale. **Commentaire** : un Sauternes frais et jeune montrant une excellente pureté de fruit et une grande fraîcheur, offrant équilibre et buvabilité.

Color: clear and bright, a moderate golden color, with light greenish reflections. **Nose**: slightly subtle and shy, with fine purity of fruit, candied lemon, honeyed peach, scent of white flower honey, hint of ginger and chamomile. **Palate**: excellent bite and freshness within a moderate frame, a luscious sweet attack, with bright fruit character of honeyed lemon and peach, touch of ginger and honey. Fine creaminess of bees-wax on the finish. **Comment**: a fresh and youthful Sauternes showing excellent purity of fruit and great freshness providing balance and drinkability.

CHÂTEAU BASTOR-LAMONTAGNE

Sauternes 1988

Robe : claire et lumineuse, d'une couleur dorée cuivrée moyennement intense. **Nez** : belle et séduisante complexité, avec des notes boisées, de cuir, de tabac, chutney d'abricot, pruneaux, épices douces - muscade, safran, gingembre confit, caramel salé. **Bouche** : très élégante, avec une très bonne fraîcheur et une acidité semblable à celle de l'orange. Le milieu de bouche montre une belle pureté et densité, sur la confiture d'abricots, gelée d'orange, pruneaux, anis étoilé, épices orientales comme la cannelle, le curry, écorce d'orange séchée. Excellent équilibre, très long en bouche. **Commentaire** : un excellent vin de méditation, avec une complexité de saveurs époustouflante. Ce vin pourrait être le partenaire parfait d'une queue de homard pochée au beurre avec une sauce au Sauternes, chutney de fruits secs et safran.

Color: clear and bright, a moderate golden coppery color. **Nose**: beautiful and alluring complexity with woodland, leather, tobacco, apricot chutney, dried plums, sweet spices – nutmeg, saffron, candied ginger, salty caramel. **Palate**: very elegant, with very good freshness and orange like acidity. The midpalate shows fine purity and density of apricot marmalade, orange jam, dried prunes, star anise, oriental spices like cinnamon, curry, dried orange peel. Excellent balance and very long aftertaste. **Comment**: great meditation wine, with stunning complexity of flavor. This could be a perfect partner with a butter poached lobster tail in a butter Sauternes sauce with a dried fruit chutney and saffron.



CHÂTEAU D'ARCHE

Sauternes 2017

Robe : claire et lumineuse, d'une couleur dorée moyennement intense, avec de légères nuances cuivrées. **Nez** : généreux, dominé par les arômes de la pourriture noble, gingembre confit, cire d'abeille, associés à de la confiture d'abricots, de la pêche miellée et des agrumes. Fines notes de chêne neuf, de vanille et de clou de girofle. **Bouche** : généreuse, savoureuse, sucrée, avec une très bonne fraîcheur et acidité. Le milieu de bouche est dense et gras, avec des pêches confites, de la gelée d'abricot, une touche salée savoureuse. Saveurs de pourriture noble, de cire d'abeille, de safran et de gingembre confit. Finale très persistante. **Commentaire** : excellente combinaison entre la générosité, la fraîcheur et les notes salines. Pourrait être accompagnée d'un cochon de lait confit, caramélisé au Sauternes et servi avec un jus de Sauternes au miel.

Color: clear and bright, a moderate intense golden color, with light coppery reflections. **Nose**: generous nose, driven by botrytis aromatics of candied ginger, bees wax, in combination with apricot marmalade, honeyed peach and citrus. Fine new oak notes of vanilla and clove. **Palate**: generous, luscious, sweet with very good freshness and acidity. The midpalate is dense and oily, with candied peach, apricot jam with a savory saline touch. Botrytis flavors of bees wax, saffron and candied ginger. Very persistent finish. **Comment**: excellent combination of generosity, freshness and savory notes which could be also paired with a confit of suckling pig caramelizes in Sauternes and served with a honey Sauternes jus.

CHÂTEAU D'ARCHE

Sauternes 2009

Robe : claire et lumineuse, d'une couleur dorée intense, avec de légères nuances cuivrées. **Nez** : très généreux, d'une densité et d'une complexité remarquables. Révélant du gingembre confit, du safran, de la camomille, de la confiture d'abricots et de pêches, ananas et mangue séchés, miel de fleurs jaunes. Des épices douces comme la cannelle, le clou de girofle, des notes de cire d'abeille.

Bouche : généreuse, grasse et savoureuse, sucrée, avec un excellent équilibre entre la richesse et la fraîcheur. Le milieu de bouche est très dense et riche, avec une rondeur et une douceur qui rendent le palais léger. Confiture d'abricots, mangue séchée, gingembre confit, safran, cardamome, avec de fines notes de vanille. **Commentaire** : excellent équilibre entre la richesse et la fraîcheur, avec une texture très ronde et polie. C'est un excellent vin de méditation, à déguster seul ou avec un cigare cubain.



Color: clear and bright, an intense golden color, with light coppery reflections. **Nose**: very generous nose, with remarkable density and complexity. Showing candied ginger, saffron, chamomile, apricot and peach marmalade, dried pineapple and mango, yellow flower honey. Sweet spices like cinnamon, clove, bees wax scents. **Palate**: generous, oily and luscious, sweet with excellent balance between the richness and freshness. The midpalate is very dense and rich, with roundness and smoothness which makes then palate not heavy. Apricot marmalade, dried mango, candied ginger, saffron, cardamon, with fine note of vanilla. **Comment**: excellent balance of richness and freshness, with a very rounded and polished texture. This is a great meditation wine on its own or with a Cuban cigar.

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN

Cuvée Acacia

100 % Sauvignon Blanc Bordeaux blanc 2021

Robe : claire et lumineuse, d'une couleur dorée brillante, avec des reflets verts. **Nez** : éclatant et aromatique, avec des notes de fleurs comme les pétales de rose, des agrumes vifs, pêches vertes et poires. Parfum d'épices douces, crémeux délicat. **Bouche** : bonne tension et énergie, avec une acidité douce et de la rondeur dans un corps moyennement intense. Le milieu de bouche montre une belle pureté, sur la poire verte juteuse, pêche et groseille à maquereau, avec une légère touche épicée herbacée et une fine onctuosité en finale. **Commentaire** : un Sauvignon Blanc frais et dynamique, avec une pureté de fruit et une texture légèrement ronde. Parfait avec des asperges vertes fraîchement grillées, un œuf poché et une sauce hollandaise.

Color: clear and bright, a brilliant golden color, with green reflections. **Nose**: bright and aromatic, with perfume of flowers like rose petals, bright citrus, green peach and pear. Scent of sweet spices, gentle creaminess. **Palate**: good tension and energy, with soft acidity and roundness within moderate body. The midpalate shows nice purity of fresh juicy green pear and gooseberry, with a slight grassy spiciness and fine creaminess on the background. **Comment**: a fresh and vibrant Sauvignon Blanc, with purity of fruit and slightly rounded texture. Great with freshly grilled green asparagus with poached egg and hollandaise sauce.

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN

Cuvée Camelia Bordeaux blanc 2023

Robe : claire et lumineuse, brillante, citron pâle, reflets verts. **Nez** : un nez subtil pour un sauvignon blanc, avec des fleurs blanches, des herbes de prairie estivales, de légères notes herbacées, complétées par des agrumes frais et des groseilles mûres. **Bouche** : bonne tension et vivacité, avec une fraîcheur éclatante et une acidité vive, dans un corps léger. Le milieu de bouche est très frais et croquant, avec une pureté de pomme verte, de groseille et de pêche verte juteuse. Légère note épicée et herbacée, très bien équilibrée et fraîche. **Commentaire** : en raison de sa fraîcheur et de son acidité vive, c'est un vin parfait pour une terrasse estivale ou avec des fruits de mer frais et salés.

Color: clear and bright with a brilliant pale lemon color with green reflections. **Nose**: subtle nose for a Sauvignon Blanc, with white flowers, summer meadow herbs, slight grassy notes, complemented by fresh citrus and ripe gooseberry. **Palate**: good tension and bite, with bright freshness and lively acidity within a light body. The midpalate is very fresh and crunchy, with purity of green apple, gooseberry and juicy green peach. Slight spicy herbal note, very well balanced and fresh. **Comment**: due to its freshness and bright acidity, this is a perfect wine on a summer terrace or with fresh and salty seafood.





Salvatore Patti, Océane Pajot, Raimonds Tomsons, Julien Fort.

CHÂTEAU LA GORDONNE

ou la nouvelle vision des vins de Provence

Nous sommes dans le triangle d'or de la Provence, entre Pierrefeu, Cuers et Puget-Ville. Devant la magnifique façade ocre du Château La Gordonne, la roseraie embaume notre matinée avec ses 1 652 pieds (ce nombre correspondant à la date de la 1^{ère} vendange au XVII^e siècle).

Julien Fort, maître de chai et responsable de ce vignoble de 300 ha d'un seul tenant, tout en bio, travaille depuis 8 ans sur la propriété acquise par le groupe Vranken-Pommery. Ensemble, ils développent une vision bien précise : créer des blancs et des rouges avec la même philosophie que pour les rosés. Cela implique un travail énorme à la vigne (puisque les grands rosés se font à la vigne), une vinification tout en douceur et un vieillissement singulier, dans des œufs rotatifs qui rappellent la rotation des bouteilles en Champagne, sur leurs lies.

Ici, aucune barrique n'a sa place. Les liens entre la Gordonne et la Champagne sont importants. Mme Vranken a lancé un challenge de taille à Julien, faire des rouges peu colorés et légers comme les pinots noirs de chez elle qu'elle affectionne tant. Grâce à une sélection drastique à la vigne et notamment massale concernant les grenaches, Julien a réussi ce tour de maître. Il souhaite que ses vins blancs, rouges et rosés, appelés la Trilogie, se démarquent des vins de Provence classiques. Leur profil est délicat, frais tout en gardant une belle structure. La Gordonne est un véritable bijou pour Vranken Estates, le travail est remarquable à tous les niveaux, depuis

la conduite de la vigne, jusqu'au château. Tout est cohérent. Julien travaille comme un chercheur. Il calcule, analyse, teste, pour produire enfin la quintessence qui exprime une vision plutôt champenoise des vins de Provence, avec une classe certaine.

Cela se vérifie en dégustant la Trilogie sur les millésimes 2021 et 2022. Au programme : Cirque des Grives rosés (grenache, rolle, cinsault, mourvèdre, tibouren), Sémaphore blancs (100% rolle) et Les Planètes rouges (grenache, mourvèdre, syrah et cabernet sauvignon). Raimonds note immédiatement le style salin des rosés, plus que fruité. Il trouve les blancs très élégants, crémeux et iodés. « Il faut être attentif au vin, bien l'écouter. Ces vins demandent un certain niveau de connaissance.

Leur sapidité et leur fraîcheur sont étonnantes», dit-il. En effet, la Trilogie s'adresse aux sommeliers et donc aux restaurants étoilés. « La plus grande surprise, ce sont les rouges. Je ne m'attendais pas à une telle élégance, fraîcheur, finesse. C'est très spécial pour la Provence. Bravo ! », rajoute-t-il. Que dire de plus ? Le pari est réussi. Mais Julien ne s'arrête pas là. Il crée depuis 5 ans La Fleur, un mini vignoble de 4 ha avec en son centre un superbe olivier, quelques plants de sélection massale de chardonnay de Champagne et une collection de 300 pivoines dispersées. Il reprend ici les codes de coplantation de 1652, avec tous les cépages provençaux, taillés en cordon vertical et plantés à la ficelle. Des nectars en devenir ? Hâte de les déguster!



Château La Gordonne: a new vision for Provence wines || *We find ourselves in the golden triangle of Provence, nestled between Pierrefeu, Cuers, and Puget-Ville. In front of the magnificent ochre facade of Château La Gordonne, the rose garden fills our morning with fragrance, boasting 1,652 rose bushes (a number corresponding to the date of the first harvest in the 17th century).*

Julien Fort, cellar master and manager of this 300-hectare vineyard, entirely organic, has been working for 8 years on the estate acquired by the Vranken-Pommery group. Together, they have developed a clear vision: to create whites and reds with the same philosophy as for rosés. This entails significant work in the vineyard (as great rosés are made in the vineyard), gentle vinification, and unique ageing in rotating eggs reminiscent of Champagne bottle rotation on their lees. Here, no barrels have a place. The ties between La Gordonne and Champagne are significant. Mrs. Vranken issued a considerable challenge to Julien: to produce lightly colored and light reds akin to the Pinots Noirs she cherishes from her own vineyards. Through rigorous vineyard selection, particularly with massal selection of Grenache, Julien has masterfully achieved this. He aims for his white, red, and rosé wines, called the Trilogie, to stand out from classic Provence wines. Their profile is delicate, fresh while maintaining a beautiful structure. La Gordonne is a true gem for Vranken Estates; the work is remarkable at every level, from vineyard management to the Château. Everything is coherent.



Julien works like a researcher, calculating, analyzing, testing, to ultimately produce the quintessence that expresses a rather Champagne-like vision of Provence wines, with a certain elegance.

This is evident in tasting the Trilogy from the 2021 and 2022 vintages. On the menu: Cirque des Grives rosés (Grenache, Rolle, Cinsault, Mourvèdre, Tibouren), Sémaphore blancs (100% Rolle), and Les Planètes rouges (Grenache, Mourvèdre, Syrah, and Cabernet Sauvignon). Raimonds immediately notices the saline style of the rosés, more than fruity. He finds the whites very elegant, creamy, and iodized.

“One must pay attention to the wine, listen to it carefully. These wines demand a certain level of knowledge. Their sapidity and freshness are astonishing”, he says. Indeed, the Trilogy is aimed at sommeliers and therefore Michelin-starred restaurants. “The biggest surprise is the reds. I did not expect such elegance, freshness, finesse. It's very special for Provence. Bravo!” he adds. What more can be said? The gamble has paid off. But Julien doesn't stop there. For the past 5 years, he has been creating La Fleur, a mini vineyard of 4 hectares with a magnificent olive tree at its center, a few massal selection plants of Champagne Chardonnay, and a collection of

300 scattered peonies. Here, he revisits the codes of co-planting from 1652, with all the Provencal grape varieties, trained in vertical cordons and planted in rows. Future nectars in the making? Can't wait to taste them!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.LAGORDONNE.COM

À ROMANIN

c'est l'heure du changement dans la continuité !

C'est le but que s'est fixé Carolyn Sheetz, heureuse propriétaire accompagnée de son mari Stan Sheetz, depuis peu. La gardienne du temple Romanin, Brigitte San Quirce, qui avait pris la suite de ses parents, M. et Mme Charmolüe, a pu se retirer en toute sérénité.



Raimonds Tomsons et Théo Buravand.

Après 3 ans d'une direction humaniste, bienveillante, saupoudrée d'une belle énergie, elle réussit la passation. « Romanin n'a jamais appartenu à un groupe, c'est logique qu'il soit repris par un couple amoureux des Alpilles, de ce lieu singulier qu'est Romanin et de la qualité des vins », nous dit Théo Buravand, le directeur de production et du commerce. Comment ne pas tomber en pâmoison devant tant de beauté à l'extérieur et à l'intérieur du Château ?

Raimonds Tomsons est d'ailleurs ravi de revenir sur ce lieu unique. Imaginez 50 ha de vignes – toutes en AOP Baux-de-Provence en 2025 – sur un terroir d'exception au milieu de 200 ha d'une nature provençale flamboyante, avec notamment 5 ha d'oliviers. Comment ne pas sentir les énergies particulières en visitant le chai cathédrale construit selon le Nombre d'Or ? « Dans les cathédrales, ce sont les prières qui s'élèvent, ici c'est le vin qu'on élève ! »

dit Théo. La cave, fondée en 1992, et ce chai sublime créent effectivement une atmosphère hypnotique. C'est un endroit idéal pour faire de grands vins. Bonne nouvelle, Carolyn et Stan Sheetz ne vont rien changer au *made in Romanin*. Non seulement l'équipe et la dynamique demeurent, mais la conduite de la vigne reste en biodynamie, la sélection parcellaire est maintenue, les vendanges sont manuelles, et la vinification et l'élevage suivent le même procédé ultra précis. Pourquoi changer quand les résultats sont déjà là ? L'idée est d'aller encore plus loin dans la qualité des vins et notamment des rouges. Le couple veut les hisser au sommet de la montagne, jusqu'à la notoriété internationale. Un long chemin reste à faire, mais s'il est aussi beau que le sommet visé, ça promet ! « Nous sommes contents de ce nouveau départ, les propriétaires sont à l'écoute, il s'agit d'une vraie co-construction », dit Théo, enthousiaste.

La reconstruction du vignoble se poursuit donc avec les pépinières Berillon pour gagner en qualité, en diversité et en profondeur dans les vins, de nouvelles parcelles de mourvèdre – cépage très apprécié par le couple – vont être plantées et la production d'huile d'olive va augmenter.

Raimonds Tomsons pose déjà des options sur certaines cuvées lors de la dégustation. « L'IGP *Alpilles blanc 2023* sera parfait à proposer au verre. Il est équilibré et frais ». *Château Romanin Grand Vin Rosé 2022* se démarque des rosés classiques avec sa fraîcheur dans les lies. Raimonds est charmé. Evidemment LA star, *Cœur 2009*, lui procure un grand plaisir avec sa complexité, son soyeux et son incroyable fraîcheur et « on sent déjà le potentiel de *Cœur 2016* ».

Carolyn et Stan Sheetz vont contribuer à faire des vins de Romanin, de grands vins. Bienvenue aux amoureux de l'excellence !



At Romanin, it's time for change within continuity! || This is the goal set by Carolyn Sheetz, the happy owner accompanied by her husband Stan Sheetz, as of late. The guardian of the Romanin temple, Brigitte San Quirce, who had succeeded her parents, Mr. and Mrs. Charmolüe, was able to retire in complete serenity.

After 3 years of a humanistic, benevolent leadership, sprinkled with beautiful energy, she successfully passed the baton. "Romanin has never belonged to a group, it's logical that it should be taken over by a couple in love with the Alpilles, with this singular place that Romanin is, and with the quality of the wines", says Théo Buravand, the production and trade director. How can one not swoon in front of such beauty outside and inside the Château? Raimonds Tomsons is indeed delighted to return to this unique place. Imagine 50 hectares of vineyards - all in AOP Baux-de-Provence by 2025 - on an exceptional terroir amidst 200 hectares of flamboyant Provençal nature, including notably 5 hectares of olive trees. How can one not feel the special energies when visiting the cathedral cellar built according to the Golden Ratio? "In cathedrals, it's prayers that rise, here it's wine that we elevate!" says Théo. The cellar, founded in 1992, and this sublime cellar indeed create a hypnotic atmosphere. It is an ideal place to make great wines. Good news, Carolyn and Stan Sheetz will not change anything about the Romanin way. Not only does the team and the dynamics remain, but vineyard management remains biodynamic, parcel selection

is maintained, harvests are manual, and vinification and ageing follow the same ultra-precise process. Why change when the results are already there? The idea is to go even further in the quality of the wines, especially the reds. The couple wants to elevate them to the top of the mountain, to international fame. A long road lies ahead, but if it's as beautiful as the summit aimed for, it promises! "We are happy with this new start, the owners are attentive, it's a real co-construction", says Théo, enthusiastic.

The reconstruction of the vineyard continues with Berillon nurseries to gain in quality, diversity, and depth in the wines; new plots of mourvèdre - a grape variety highly appreciated by the couple - will be planted, and olive oil production will increase.

Raimonds Tomsons is already considering options for certain vintages during the tasting. "The *IGP Alpilles white 2023* will be perfect to offer by the glass. It's balanced and fresh". *Château Romanin Grand Vin Rosé 2022* stands out from classic rosés with its freshness on the lees. Raimonds is charmed. Obviously THE star, *Cœur 2009*, gives him great pleasure with its complexity, its silkiness, and its incredible freshness, and "you can already feel the potential of *Cœur 2016*".

Carolyn and Stan Sheetz will contribute to making wines from Romanin, great wines. Welcome to lovers of excellence!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUROMANIN.COM



À TERREBRUNE, même les petits millésimes sont grands !



© Erice Porriano

Nous sommes conscients de fouler une terre brune, en appellation Bandol, bénie des dieux. Tous les millésimes dégustés aujourd'hui sont au top. C'est assez incroyable. Ce terroir fait de roche calcaire datant du Trias et d'argile brune, bénéficie de la proximité de la montagne et de la mer, de la fraîcheur de la nuit, d'une brise thermique, et le Roi mourvèdre s'épanouit comme nulle part ailleurs.

Reynald Delille pourrait tranquillement rester sur ses acquis et se satisfaire de la récente consécration de ses vins. C'est mal le connaître. « J'ai cette capacité de toujours avancer, de me remettre en question et de faire confiance », dit-il. Avec Julien Paul, le nouveau jeune directeur de production, et Emmanuel Gagnepain, le nouvel œnologue, c'est parti pour de beaux challenges qui secouent quelque peu l'équipe originelle.

Au programme, identifier et comprendre encore mieux ce terroir singulier avec une étude géologique poussée, aller vers plus d'expression de la nature, notamment avec la conduite en biodynamie, continuer à créer de grands vins, et en particulier de grands rosés, avec cette puissance et cette élégance qui sont la signature de Terrebrune. « Pour faire du bon vin, il faut travailler la terre, la comprendre. Il faut maîtriser toutes les étapes de la production », dit Reynald. On sent cette même exigence chez Julien qui cherche la meilleure expression en sélectionnant les plus belles parties du vignoble pour ensuite les assembler. Les extractions fortes sont bannies. Ici, on travaille en souplesse, on prend son temps

pour faire le vin. Rien ne presse en dehors des baies... et d'ailleurs le pressurage est lent. C'est donc sans stress que nous dégustons. C'est bon signe quand Reynald disparaît dans les méandres de sa cave pour revenir avec différents millésimes du domaine.



© Florence Corbalian

Nous débutons avec un Terrebrune blanc 2023, ensuite les rouges jusqu'au 1975 pour terminer avec les rosés jusqu'au 1990. Cette dégustation ressemble à une conversation entre amis qui ont du plaisir à vivre le moment présent, ensemble, conscients du privilège. Raimonds Tomsons est aux anges. Il se régale. Le terroir renferme naturellement un équilibre inouï et il révèle ses énormes capacités à chaque cuvée. « Même lors des années chaudes comme 2020 ou 2023, le terroir joue un rôle de tampon, il rétablit le curseur », dit Julien. Les vins blancs sont complexes, minéraux et délicats, sans exubérance aromatique. Les rouges sont puissants et élégants, avec une belle tension. Et les rosés sont de vrais vins de terroir taillés pour la gastronomie. Le rosé 2023 est l'expression directe du terroir sans artifice. Nous goûtons au tonneau le rouge 2023, une bombe, déjà si jeune. « Vous avez un potentiel énorme. Les vins sont magnifiques. C'est incroyable, *Bandol can age!* » Chers sommeliers, la porte vous est grande ouverte. Il se passe des choses à Terrebrune et il va s'en passer encore d'autres...

At Terrebrune, even the small vintages are grand! || We are keenly aware of treading upon rich soil, within the Bandol appellation, blessed by the gods. Every vintage tasted today is exceptional. It's quite remarkable. This terroir, composed of Triassic limestone rock and brown clay, benefits from the proximity of the mountains and the sea, the coolness of the night, a thermal breeze, and Mourvèdre, the king grape, thrives like nowhere else.

Reynald Delille could easily rest on his laurels and be content with the recent recognition of his wines. But that's not him. "I have this ability to always move forward, to question myself, and to trust", he says. With Julien Paul, the new young production director, and Emmanuel Gagnepain, the new winemaker, they embark on exciting challenges that shake up the original team somewhat. The agenda includes identifying and gaining a deeper understanding of this unique terroir through extensive geological studies, moving towards more expression of nature, especially with biodynamic practices, continuing to create great wines, and particularly great rosés, with the power and elegance that are the hallmark of Terrebrune. "To make good wine, you have to work the land, understand it. You have to master every step of production", says Reynald. This same commitment is evident in Julien, who seeks

the best expression by selecting the finest parts of the vineyard to blend afterward. Heavy extractions are avoided. Here, they work with finesse, taking their time to make the wine. Nothing rushes except the berries... and even then, pressing is slow. So, we taste without stress. It's a good sign when Reynald disappears into the depths of his cellar only to return with different vintages from the estate. We start with a Terrebrune white 2023, then the reds up to 1975, and finish with the rosés up to 1990. This tasting resembles a conversation among friends who enjoy living in the present moment, together, aware of the privilege. Raimonds Tomsons is ecstatic. He indulges. The terroir naturally holds incredible balance and reveals its immense capabilities with each cuvée. "Even in hot years like 2020 or 2023, the terroir acts as a buffer, resetting the dial", says Julien. The white wines are complex, mineral, and delicate, without aromatic exuberance. The reds are powerful and elegant, with a beautiful tension. And the rosés are true terroir wines tailored for gastronomy. The 2023 rosé is the direct expression of the terroir without artifice. We taste the barrel of 2023 red, a bomb, already so young. "You have tremendous potential. The wines are magnificent. It's incredible, Bandol can age!". Dear sommeliers, the door is wide open for you. Things are happening at Terrebrune, and there will be more to come...

Florence Corbalian

EN SAVOIR → WWW.TERREBRUNE.FR

Reynald Delille, Raimonds Tomsons et Julien Paul.

© Florence Corbalian

SAN FRANCISCO

JUSQU'À 2 VOLS/JOUR
AU DÉPART DE PARIS



Société Air France, SA au capital de 10 740 716 € - 420-49-119 - RCS Bobigny 451 045 914 - www.airfrance.com

MEMBRE DE
L'ALLIANCE
SKYTEAM

POUR CONTINUER À VOYAGER DEMAIN,
REPENSONS DÈS MAINTENANT NOTRE FAÇON DE NOUS DÉPLACER. ACT

Carburant plus durable, nouveaux avions moins polluants, éco-pilotage
sur tous nos vols, retrouvez tous nos engagements sur airfranceact.airfrance.com

AIRFRANCE

S'ENVOLER EN TOUTE ÉLÉGANCE



Ebourgeonnage

CHÂTEAU ROMASSAN

ou l'Art de la viticulture

Nous arrivons au Castellet, charmant petit village du Var, près de Bandol. Avec Raimonds Tomsons, nous découvrons la magnifique bastide du XVIII^e siècle qu'est le Château Romassan, en AOP Bandol, l'un des trois domaines acquis par la famille Ott en 1956, les autres étant le Château de Selle et le Clos Mireille, en Côtes-de-Provence.



Agence Caplano

Raimonds Tomsons

canopée naturelle. Les raisins, destinés à l'élaboration de vins rouges, sont ainsi bien protégés. Raimonds est stupéfait ! Bienvenue dans l'univers des Domaines Ott*. Ici, c'est la vigne qui commande et l'homme qui s'adapte, et non l'inverse. Le mode de culture est adapté à chaque terroir, chaque parcelle et chaque cépage. Le propriétaire, Jean-François Ott, et son équipe, cultivent les 81 hectares de Romassan comme un jardin précieux, avec patience, de nombreuses expérimentations et un immense respect pour la nature. Une jachère dynamique est observée avant de replanter la moindre vigne... 4 ans plus tard. Entre-temps, le sol est enrichi par des céréales, des graines de moutarde et des fleurs pour la pollinisation des abeilles. Naturellement, le vignoble est 100 % bio, comme l'ensemble des Domaines Ott*, et ce depuis toujours. Le paysage est splendide, varié et coloré. Les parcelles de grenache, de mourvèdre et de cinsault se fondent dans la nature sauvage provençale, où la biodiversité règne en maître. Ce travail d'orfèvre est commun à chaque domaine.

Nous découvrons très vite une parcelle qui reflète l'engagement des Domaines Ott* pour une viticulture sur mesure. La vigne y est conduite en gobelet sur échelas, avec un cerclage en acier, permettant un palissage individuel pour créer une

En 2019, Jean-François Ott a lancé une cuvée spéciale : *Étoile*, pensée comme le meilleur de ce que peuvent produire les Domaines Ott* en vin rosé. *Étoile* est un assemblage qui reflète la typicité de

chaque terroir des trois domaines. Comme les grands champagnes, elle est produite uniquement lors des bonnes années. Cet assemblage de caractères représente véritablement la quintessence de l'esprit Ott*. Raimonds est séduit par le style frais, ciselé et soyeux de ces rosés, ainsi que par la pureté du fruit. La minéralité prédomine sur le fruité. « Même si *Étoile 2020* est le plus structuré et le plus mûr, les millésimes 2019, 2021 et 2022 sont également dignes d'un grand intérêt », affirme-t-il. De vrais grands rosés de gastronomie. Château Romassan produit 90 % de rosés, mais les cuvées de rouges des années 2017, 2018, 2019 et 2020 ravissent également Raimonds. « Magnifique ! », s'exclame-t-il. À Bandol, l'expression du mourvèdre, majoritaire dans l'assemblage, est remarquable. Les vins sont digestes, fins, complexes, élégants et toujours frais. « Le 2017 montre déjà une belle évolution. J'aime particulièrement le 2019, qui combine maturité et pureté du fruit. Il présente un très beau potentiel de garde », commente Raimonds. Les vins rouges du Château Romassan continueront de ravir les palais les plus exigeants, et *Étoile* nous fera voyager longtemps... Merci pour cette expérience sensorielle à tous les niveaux !

COMMENTAIRES DE RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS REVIEWS

DOMAINES OTT - Étoile
Vin de France Rosé 2020

Robe : claire, lumineuse et brillante, avec une teinte rose pâle et une légère brillance cuivrée. **Nez :** une très bonne pureté, avec un caractère léger, sur les fruits mûrs, la pêche jaune fraîche, la prune jaune sucrée et la poire, notes épicées, confiture de fruits jaunes. Fine crémosité et arômes de garrigue en finale. **Bouche :** très frais, avec une texture légèrement grasse et ronde, combinée à une acidité désaltérante, dans un corps modéré. Le milieu de bouche montre un corps de qualité, plein de substance, sur les pêches blanches et jaunes fraîches et juteuses, les prunes jaunes, poires blanches et melon. Très juteux, avec une belle crémosité et des arômes d'amande fraîche ajoutant du croquant et de la longueur. **Commentaire :** un rosé complexe et structuré qui se développera davantage et complétera des plats riches avec des fruits de mer, comme un carpaccio de poulpe avec un chutney légèrement épicé de tomates séchées et de piments.

Color: clear, bright, and brilliant, with a pale rosé color and a light coppery sheen. **Nose:** very good purity with slightly a ripe fruit character, fresh yellow peach, sweet yellow plum and pear, spicy notes of yellow fruit chutney. Fine creaminess and garrigue scents on the background. **Palate:** very fresh with a slightly oily and rounded texture, combined with a mouthwatering acidity within a moderate body. The midpalate shows good weight and substance with fresh and juicy white and yellow peach, yellow plums, white pear and melon. Very juicy, with creaminess and scents of fresh almond adding bite and length. **Comment:** complex and structured rosé which will develop further and complement rich seafood dishes like octopus carpaccio with a slightly spicy dried tomato and chili chutney.


Château Romassan or the Art of winemaking
|| We arrive in Castellet, a charming village in the Var region near Bandol. With Raimonds Tomsons, we discover the magnificent 18th-century bastide that is Château Romassan, located in the Bandol appellation, one of the three estates acquired by the Ott family in 1956, the others being Château de Selle and Clos Mireille, in Côtes-de-Provence.

We quickly discover a plot that reflects the commitment of Domains Ott* to tailor-made viticulture. The vines are trained in goblet form on stakes, with steel hoops, allowing for individual trellising to create a natural canopy. The grapes, intended for the production of red wines, are thus well protected. Raimonds is amazed! Welcome to the world of Domains Ott*. Here, it's the vine that commands and man adapts, not the other way around. The cultivation method is adapted to each terroir, each plot, and each grape variety. Owner Jean-François Ott and his team cultivate the 81 hectares of Romassan like a precious garden, with patience, numerous experiments, and immense respect for nature. A dynamic fallow period is observed before replanting even a single vine... 4 years later. In the meantime, the soil is enriched with cereals, mustard seeds, and flowers for bee pollination. Naturally, the vineyard is 100% organic, like all of Domains Ott*, and always has been.



Raimonds Tomsons entouré de Jeremy Capitano et Angélique Vermeil pour les Domaines Ott*.

The landscape is splendid, varied, and colorful. The plots of Grenache, Mourvèdre, and Cinsault blend into the wild Provencal nature, where biodiversity reigns supreme. This meticulous workmanship is common to each estate.

In 2019, Jean-François Ott launched a special cuvée: *Étoile*, conceived as the best of what Domains Ott* can produce in rosé wine. *Étoile* is a blend that reflects the typicity of each terroir of the three estates. Like great champagnes, it is produced only in good years. This blend of characters truly represents the quintessence of the Ott* spirit. Raimonds is seduced by the fresh, precise, and

as well as by the purity of the fruit. Mineral notes predominate over fruity ones. "Even though *Étoile* 2020 is the most structured and ripe, the vintages 2019, 2021, and 2022 are also worthy of great interest", he asserts. Truly great gastronomic rosés. Château Romassan produces 90% rosés, but the red cuvées from the years 2017, 2018, 2019, and 2020 also delight Raimonds. "Magnificent!" he exclaims. In Bandol, the expression of Mourvèdre, the predominant grape in the blend, is remarkable. The wines are digestible, refined, complex, elegant, and always fresh. "The 2017 already shows beautiful evolution. I particularly like the 2019, which combines maturity and purity of fruit. It has great ageing potential", comments Raimonds. The red wines of Château Romassan will continue to delight the most discerning palates, and *Étoile* will take us on a journey for a long time... Thank you for this sensory experience on all levels!

Florence Corbalan


DOMAINES OTT - Château Romassan
AOC Bandol Rouge 2017

Robe : claire et lumineuse, avec un cœur rubis foncé intense et un pourtour grenat clair. **Nez :** ouvert et sapide, avec des notes boisées et d'évolution, sur les épices et le cuir, combinés à du bois légèrement torréfié, soutenu par des cerises noires mûres et des prunes. Arômes de thym et de romarin. **Bouche :** attaque sapide, avec des tanins denses et crayeux, des épices qui réchauffent le palais et une acidité fraîche. Le milieu de bouche est très concentré, avec une texture polie, sur la cerise noire, la prune, combinées avec des épices comme le poivre noir, l'écorce de cannelle, tapenade d'olives noires, bois carbonisé et des notes de chocolat. **Commentaire :** avec son caractère sapide et épicé, ce vin rouge se marierait parfaitement avec un sanglier mijoté lentement avec des épices, des prunes et des olives noires.

Color: clear and bright, with an intense dark ruby core and light garnet rim. **Nose:** open and savory nose, with woodland and evolution notes of spices and leather, in combination with gently roasted wood, supported by ripe dark cherry and plum. Scents of thyme and rosemary. **Palate:** savory attack, with dense chalky tannin, warming spices and fresh acidity, The midpalate is highly concentrated with a polished texture, dark cherry, plum, combined with dark spices like black pepper, cinnamon bark, black olive tapenade, charred wood and chocolate notes. **Comment:** with its savory and spicy character, this red wine would complement a slowly stewed wild boar with dry spices, plum and black olives.

EN SAVOIR → WWW.DOMAINES-OTT.COM

CHÂTEAU DE LA GALINIÈRE

de l'éclat dans les vins !

Nous arrivons sous un beau ciel bleu provençal au Château de la Galinière. Ce bleu contraste avec le rouge de la terre qui caractérise le terroir de ce vignoble de 100 ha, tout en bio.

Nous sommes près d'Aix-en-Provence, à Châteauneuf-le-Rouge ! Solange Dreinière, œnologue et responsable du Château (exploité par Grands chais de France) nous accueille tout sourire avec Florence Delabre, de la communication.

Ce sol rouge vient de la présence de bauxite et d'oxyde de fer. « Quelle incidence a ce type de sol sur les vins ? », demande Raimonds. « Des arômes de pamplemousse et de citrus se dégagent des rosés et des blancs et quelques notes d'épices sont présentes dans les rouges », répond Solange.

Nous comprenons l'exception et la fraîcheur de ce terroir en visitant l'étendue du vignoble qui grimpe. Nous partons de 250 m d'altitude près du caveau pour arriver à 500 m sur le magnifique plateau de Cengle. Le climat est semi-continental, avec de grandes amplitudes thermiques jour/nuit. L'environnement est montagnard avec l'influence de la roche, la propriété entière est encerclée par la Sainte-Baume, le Mont Valérien et la majestueuse Sainte-Victoire. Elle est ainsi protégée des entrées maritimes et des fortes rafales de Mistral. Ce terroir froid est donc adapté au réchauffement climatique. Toute une partie du vignoble a été créée en coteaux sur les contreforts de la montagne à partir de 2017.

Personne n'aurait misé sur ces anciens pâturages d'altitude pour cultiver de la vigne. C'est ici qu'est né le 1^{er} Extra Brut IGP Méditerranée du Château de la Galinière. Le PDG, amoureux des bulles, avait le projet, entre autres, de créer des bulles de Provence. Quelle réussite ! Nous serions bien restés dans ce décor provençal sublime classé Natura 2000, la tête au soleil et les pieds dans la garrigue, mais une belle dégustation nous attend.

Au programme, 8 vins en rosé, blanc et rouge sous l'appellation Côtes de Provence, Côtes de Provence Sainte-Victoire et IGP Méditerranée - syrah, grenache, cinsault, cabernet sauvignon et rolle pour les rosés et les rouges, et 100 % rolle pour



Solange Dreinière, Raimonds Tomsons et Florence Delabre.

le blanc. Le Château produit à majorité des rosés, dont le *Sainte Victoire 2023* qui a retenu l'attention de Raimonds. Le style de la Maison est indéniablement la fraîcheur. Elle se devine dès le design des bouteilles, tout en délicatesse, et dès la couleur des vins, d'un éclat particulier tirant sur un pastel cristallin. Le choix de la stabulation – macération sur bourbes – privilégie l'expression des arômes du terroir à la coloration.

La fraîcheur se confirme en bouche. « J'aime bien les vins, dit Raimonds. La pureté, la fraîcheur des rosés. Le style est homogène. Les vins sont cristallins, pas trop accentués sur le fruit, c'est délicat ». *L'Extra Brut 2023* l'emballa : « Belle bouteille ! Très belle couleur ! C'est une excellente surprise ces bulles de Provence ! J'en boirais ! » Les vins du Château de la Galinière vont vous donner de l'éclat !



Château de la Galinière: radiance in wines!
|| *Under a beautiful Provençal blue sky, we arrive at Château de la Galinière. This blue contrasts with the red earth that characterizes the terroir of this 100-hectare vineyard, all organic.*

We're near Aix-en-Provence, in Châteauneuf-le-Rouge! Solange Dreinière, oenologist and manager of the Château (Grands Chais de France property), welcomes us with a smile alongside Florence Delabre from communications.

This red soil comes from the presence of bauxite and iron oxide. "What impact does this type of soil have on the wines?" asks Raimonds. "Aromas of grapefruit and citrus emerge from the rosés and whites, and some spicy notes are present in the reds", Solange replies.

We understand the exceptional quality and freshness of this terroir as we tour the vineyard's expanse that climbs. We start at 250 meters in altitude near the cellar and reach 500 meters on the magnificent Cengle plateau. The climate is semi-continental, with significant day/night temperature variations. The environment is mountainous, with the influence of rock; the entire property is surrounded by Sainte-Baume, Mont Valérien, and the majestic Sainte-Victoire. It is thus protected from maritime influences and strong Mistral gusts. This cold terroir is therefore suitable for climate change. A portion of the vineyard was created on hillsides on the foothills of the mountain starting in 2017.

No one would have bet on these former high-altitude pastures for cultivating vines. It is here that the Château de la Galinière's first Extra Brut IGP Méditerranée was born. The CEO, a lover of bubbles, had the project, among others, to create Provence bubbles. What a success! We would have loved to stay in this sublime Provençal setting classified as Natura 2000, with our heads in the sun and our feet in the scrubland, but a beautiful tasting awaits us.

On the agenda, 8 wines in rosé, white, and red under the Côtes de Provence, Côtes de Provence Sainte-Victoire, and IGP Méditerranée appellations - Syrah, Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon, and rolle for rosés and reds, and 100% rolle for the white. The Château predominantly produces rosés, including the *Sainte Victoire 2023* which caught Raimonds' attention. The Maison's style is undeniably freshness. It is sensed from the design of the bottles, delicate, and from the color of the wines, with a particular brilliance bordering on crystalline pastel. The choice of ageing – lees maceration – favors the expression of terroir aromas over coloration.

The freshness is confirmed on the palate. "I really like the wines", says Raimonds. "The purity, the freshness of the rosés. The style is consistent. The wines are crystalline, not overly fruity, it's delicate". The *Extra Brut 2023* excites him: "Beautiful bottle! Very nice color! These Provence bubbles are an excellent surprise! I would drink these!" The wines from Château de la Galinière will give you radiance!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUDELALAGALINIÈRE.COM





Raimonds Tomsons et Olivier Fayard.

AU CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

la famille s'agrandit...

Nous arrivons à La Londe-les-Maures, dans le Var, sous un fort mistral connu pour purifier le ciel et la vigne.

Ce qui nous frappe, dès l'entrée de ce bâtiment moderne, c'est l'ouverture vers l'extérieur et la lumière. Elle est partout, elle se reflète sur les murs d'acier, de bois, de béton, et sur le verre. Elle renvoie la beauté de la nature dans toutes les pièces qui sont vastes et lumineuses. Tout s'ouvre avec d'immenses baies vitrées sur le vignoble pour que la lumière, l'air et donc l'énergie circulent. Ici, la nature est au cœur du sujet. Ces 5 500 m² sont l'œuvre de l'architecte contemporain Pascal Flayols. Raimonds Tomsons laisse échapper un « Waouh ! » de surprise.

Olivier et Enzo Fayard, les vigneron et heureux propriétaires, peuvent être fiers de ce projet ambitieux, abouti en 2020. Leurs parents avaient eu la bonne idée d'acheter 3 ha de vignes ici même, en 1977. Depuis, le vignoble Sainte Marguerite s'est considérablement développé et les deux frères veulent aller encore plus loin. En 2022, ils signent une alliance avec la famille Pernod-Ricard. L'idée est

d'augmenter la production tout en gardant une qualité irréprochable. En avril 2024, Sainte Marguerite en Provence signe un accord pour acquérir les Terres de Ravel et étendre son vignoble de 200 ha de plus à l'été 2024 sur un périmètre défini entre La Londe et Pierrefeu. En attendant, il compte aujourd'hui 280 ha sur 12 sites, en Cru Classé et en AOP Côtes-de-Provence, avec la certification bio Ecocert et Vegan. « Nous ne voulons pas sortir de ce périmètre, dit Olivier, nous connaissons parfaitement notre terroir et le potentiel de chaque parcelle ». Ici, toutes les étapes sont maîtrisées sur place, depuis la sélection massale, jusqu'à l'embouteillage pour atteindre le niveau de qualité que se sont fixées les deux familles.

En cave, les rosés patientent dans d'immenses cuves inox. Dans le chai, les blancs et les rouges sont élevés tranquillement dans différents types de barriques qui permettent, déjà à ce niveau, des assemblages de rondeur et de tension.

Avec une vue époustouflante sur le vignoble, nous commençons la dégustation avec les collections Symphonie, Fantastique et Château Sainte Marguerite, par ordre de complexité. Les bouteilles sont superbes avec leurs lys sérigraphiés. Elles annoncent la fraîcheur des vins. C'est le style de la maison, en plus de la pureté et de l'élégance. Pour les rosés, l'assemblage grenache, cinsault et vermentino est précis. Rien à voir avec les expressions ultra fruitées. « Pour moi, les rosés sont des vins de gastronomie, dit Raimonds. Fantastique rosé 2023, avec de la densité, du crémeux et une jolie salinité en finale ». Il est bluffé par Sainte Marguerite rosé, et le formidable équilibre du Fantastique blanc 2022 retient son attention. Sainte Marguerite rouge 2021 nous ravit avec sa concentration contrebalancée par une belle fraîcheur. Déjà stars dans le sud de la France, les vins du Château Sainte Marguerite sont de plus en plus convoités à l'étranger. Mais jusqu'où ira l'alliance de ces deux familles ? Forcément loin !

At Château Sainte Marguerite, the family is expanding... || We arrive in La Londe-les-Maures, in the Var region, under the strong mistral wind known for purifying the sky and the vineyards.

What strikes us, upon entering this modern building, is the openness to the outside and the light. It is everywhere, reflecting off the steel, wood, concrete, and glass walls. It echoes the beauty of nature in all the spacious and bright rooms. Everything opens up with immense glass windows overlooking the vineyards so that light, air, and therefore energy can circulate. Here, nature is at the heart of the matter. These 5,500 square meters are the work of contemporary architect Pascal Flayols. Raimonds Tomsons lets out a "Wow!" of surprise.

Olivier and Enzo Fayard, the winemakers and owners, can be proud of this ambitious project, completed in 2020. Their parents had the good idea to buy 3 hectares of vineyards here in 1977. Since then, the Sainte Marguerite vineyard has grown considerably, and the two brothers want to go even further. In 2022, they formed an alliance with the Pernod-Ricard family. The idea is to increase production while maintaining impeccable quality. In April 2024, Sainte Marguerite en Provence signed an agreement to acquire the Terres de Ravel and expand its vineyard by an additional 200 hectares in the summer of 2024 within a defined perimeter between La Londe and Pierrefeu. In the meantime, it currently covers 280 hectares across 12 sites, classified as Cru Classé and AOP Côtes-de-Provence, with Ecocert and Vegan organic certification. "We don't want to go beyond this perimeter", says Olivier, "we know our terroir perfectly well and the potential of each plot". Here, all stages are controlled on-site, from mass selection to bottling, to achieve the level of quality set by the two families.



In the cellar, the rosés patiently wait in immense stainless steel vats. In the cellar, the whites and reds are quietly maturing in different types of barrels, allowing for blends of roundness and tension even at this stage.

With a breathtaking view of the vineyard, we begin the tasting with the Symphonie, Fantastique, and Château Sainte Marguerite collections, in order of complexity. The bottles are superb with their screen-printed lilies. They herald the freshness of the wines. It's the house style, along with purity and elegance. For the rosés, the grenache, cinsault, and vermentino blend is precise. Nothing like the ultra-fruity expressions. "For me, rosés are gastronomic wines", says Raimonds. The 2023 Fantastique rosé, with its density,

creaminess, and lovely salinity in the finish, impresses him. He's taken aback by the Sainte Marguerite rosé, and the fantastic balance of the 2022 Fantastique blanc catches his attention. The 2021 Sainte Marguerite red delights us with its concentration balanced by beautiful freshness. Already stars in the south of France, the wines of Château Sainte Marguerite are increasingly sought after abroad. But how far will the alliance of these two families go? Surely far!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.SAINTEMARGUERITEENPROVENCE.COM

Saint-Tropez a un vrai terroir, LE VIGNOBLE TORPEZ nous le prouve

Hors du tumulte de Saint-Tropez et de ses plages, nous découvrons tout près de là, la nouvelle cave Torpez, inaugurée en 2019, toute de blanc et de rouge vêtue.



Raimonds Tomsons et Alain Guichet.

Son histoire remonte à 1908. Elle était alors dans le centre du village. L'histoire de Saint-Tropez, elle, remonte à 500 ans en arrière et son nom original était Torpez. Le Chevalier Torpès de Pise, officier romain, donna son nom au village. Il y a comme un retour aux sources dans l'air.

Alain Guichet, directeur général et œnologue de Torpez a eu envie de redonner sa vraie place au vignoble de Saint-Tropez. « Il est indéniable que nous avons un grand terroir pour faire de vrais rosés », dit-il. Dès son arrivée en 2013, il a imaginé une cave en fonction du type de rosés qu'il souhaitait créer. Les rosés seront travaillés comme les blancs, ils vieilliront sur leurs lies afin de développer les aromatiques et la structure. À l'aveugle, il est effectivement parfois difficile de détecter la couleur.

Aujourd'hui, il est à la tête de 500 parcelles dispersées ici et là, sur 160 ha, tel un paysage peint par Paul Signac, le célèbre peintre provençal. « Nous travaillons avec une géologue sur la microbiologie des sols pour préserver nos paysages.

L'idée est que notre vignoble survive aux 20 prochaines années », dit-il. Avec des sols de gneiss migmatitiques, ce vignoble singulier rend possible la création de rosés de garde imaginés par M. Guichet. Il prône le travail précis à la vigne. 75 % des surfaces sont vendangées manuellement, la presse n'en est que meilleure.



« Nous devons cultiver le sol et préserver la matière organique pour garder un maximum de fraîcheur », dit-il. En cave, tout est sous contrôle : les températures, les levures indigènes, la stabulation, le suivi de la traçabilité par informatique. La qualité microbiologique est donc irréprochable avant l'embouteillage pour permettre de produire des rosés capables de bien évoluer en bouteilles pendant 3 à 4 ans. « Nos clients savent de plus en plus apprécier les rosés qui ont déjà quelques années. Ils font la différence. Quant aux sommeliers et aux chefs, ils ont plus de plaisir à travailler avec ce type de vins ».

Raimonds Tomsons commence la dégustation avec 4 rosés : *Petite Bravade*, *Bravade*, *Château La Moutte 2023* et *Ultimum 2019*. L'assemblage de grenache, cinsault, syrah, tibouren, varie mais on reconnaît le style frais et salin de Torpez. La couleur originale et l'amplitude du dernier, vieilli 18 mois en vieux tonneaux, semblent très appréciées. Suivent ensuite le blanc *Ultimum 2019*, 100 % rolle, et les rouges *Château La Moutte 2019* et *Ultimum 2017* qui retiennent visiblement l'attention de Raimonds avec « le mourvèdre qui crée un bel équilibre ». Torpez rend décidément hommage au terroir de Saint-Tropez. Il fait le lien entre qualité paysagère et qualité du vignoble. Oui, il est possible de créer de vrais vins rosés de terroir qui savent évoluer dans le temps !

Saint-Tropez has a true terroir, and the Torpez vineyard proves it || *Away from the hustle and bustle of Saint-Tropez and its beaches, we discover, not far from there, the new Torpez winery, inaugurated in 2019, dressed all in white and red.*

Its history dates back to 1908 when it was located in the village center. The history of Saint-Tropez itself dates back 500 years, and its original name was Torpez. Knight Torpès de Pise, a Roman officer, gave his name to the village. There's a sense of going back to the roots in the air.

Alain Guichet, general manager and winemaker of Torpez, wanted to restore the true place of the Saint-Tropez vineyard. "It is undeniable that we have a great terroir to make true rosés", he says. Upon his arrival in 2013, he envisioned a winery based on the type of rosés he wanted to create. The rosés will be treated like whites; they will age on their lees to develop aromatics and structure. Blindfolded, it is indeed sometimes difficult to detect the color.



Today, he oversees 500 plots scattered here and there, on 160 hectares, like a landscape painted by Paul Signac, the famous Provençal painter. "We work with a geologist on soil microbiology to preserve our landscapes. The idea is for our vineyard to survive the next 20 years", he says. With gneiss migmatitic soils, this unique vineyard makes it possible to create aged rosés envisioned by Mr. Guichet. He advocates precise work in the vineyard. 75% of the surfaces are hand-harvested, resulting in better press quality. "We must cultivate the soil and preserve organic matter to retain maximum freshness", he says. In the cellar, everything is under control: temperatures, indigenous yeasts, stabilization, traceability monitoring by computer. The microbiological quality is impeccable before bottling to produce rosés capable of ageing well in bottles for 3 to 4 years. "Our customers increasingly appreciate rosés that are a few years old. They make a difference. As for sommeliers and chefs, they enjoy working with this type of wine more".

Raimonds Tomsons starts the tasting with 4 rosés: *Petite Bravade*, *Bravade*, *Château La Moutte 2023*, and *Ultimum 2019*. The blend of grenache, cinsault, syrah, and tibouren varies, but the fresh and saline style of Torpez is recognizable. The original color and amplitude of the latter, aged 18 months in old barrels, seem to be greatly appreciated. Next are the white *Ultimum 2019*, 100% rolle, and the reds *Château La Moutte 2019* and *Ultimum 2017*, which Raimonds seems to be particularly interested in, with "mourvèdre creating a nice balance". Torpez truly pays tribute to the terroir of Saint-Tropez. It connects landscape quality with vineyard quality. Yes, it is possible to create true terroir rosés that evolve over time!

Texte et photos : Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.TORPEZ.COM

Le carnet de route de Raimonds Tomsons

Raimonds Tomsons's reviews

CHÂTEAU LA GORDONNE

Le Cirque des Grives Côtes de Provence rosé 2021

Robe : brillante et éclatante, avec une couleur rose saumon très pâle et une légère brillance cuivrée. **Nez** : légèrement discret, avec de la rhubarbe rouge, de la pêche blanche, associées à une fine crémosité, une touche de fleur de pêcher et d'amande fraîchement écrasée. Très cristallin et subtil, d'une pureté exquise. **Bouche** : attaque très fraîche et pure, avec un corps modéré, une acidité précise et une sensation saline en bouche. Le milieu de bouche montre une très bonne pureté de fruit, avec de la pêche blanche fraîche, de la rhubarbe, associées à une crémosité douce et une touche d'épices. La bouche est toute en texture cristalline, en fruité discret et axée sur la tension et la précision. **Commentaire** : avec son caractère cristallin et son acidité désaltérante, il complètera merveilleusement bien du thon jaune poêlé avec une vinaigrette ponzu, du gingembre frais et une touche de coriandre.

Color: brilliant and star bright, with a very pale salmon rose color and light coppery sheen. **Nose**: slightly discrete, with red rhubarb, white peach, combined with fine creaminess, hint of peach blossom and freshly crushed almond. Very crystalline and subtle nose of fine purity. **Palate**: very fresh and pure attack within a moderate body with a mouthwatering precise acidity and a saline like sensation. The midpalate shows very good purity of fruit, with fresh white fleshed peach, rhubarb, combined with gentle creaminess and touch of spiciness. The palate is all about crystalline texture, discrete fruitiness and more on the tension and precision. **Comment**: with its crystalline character and mouthwatering acidity, it will wonderfully complement seared yellow fin tuna with a ponzu dressing, fresh ginger and touch of coriander.



CHÂTEAU LA GORDONNE

Les Planètes Rouge Côtes de Provence 2022

Robe : claire et lumineuse, avec un cœur rubis pâle et un pourtour sur une variation rouge-violet clair. **Nez** : aromatique et épicé, avec des graines de cumin, du poivre, en combinaison avec des cerises mûres, des fraises et des framboises bien sucrées. Note florale de fleur de cerisier, note savoureuse de paprika confit. L'aération révèle un savoureux chutney de canneberges. **Bouche** : corps modéré, avec une acidité fraîche et des tanins très soyeux. Le milieu de bouche est parfaitement équilibré, avec des cerises rouges juteuses et mûres et des fraises, des notes épicées de cannelle, de cumin et de poivre noir, en combinaison avec des notes d'herbes aromatiques comme la garrigue, feuille de laurier et sauge. Fraîcheur sur le zeste d'orange en finale. **Commentaire** : en raison de son caractère frais et croquant et de ses tanins très soyeux, ce vin rouge pourrait compléter un plat de poisson comme un steak de thon poêlé avec une vinaigrette à l'huile d'olive, aux câpres et à la sauge.

Color: clear and bright, with a pale ruby core and light purple red rim variation. **Nose**: aromatic and spicy, with cumin seed, pepper, in combination with ripe sweet cherry, strawberry and raspberry. Floral note of cherry blossom, savory note of preserved paprika. Aeration reveals savory cranberry chutney. **Palate**: moderate body, with fresh acidity and very silky tannins. The midpalate is perfectly balanced, with ripe juicy red cherry and strawberry, spicy notes of cinnamon, cumin and black pepper, in combination with savory garrigue notes of bay leaf and sage. Sweet orange peel freshness on the finish. **Comment**: due to its fresh and crunchy character and very silky tannins, this red wine could complement a fish dish like seared tuna steak with an olive oil, caper, and sage dressing.



CHÂTEAU ROMANIN

Grand Vin Blanc Les Baux-de-Provence blanc 2022

Robe : claire et brillante, avec une teinte citron vert pâle et une brillance verdâtre. **Nez** : excellente pureté de citron frais cristallin, pêche blanche, rhubarbe, coing, avec des notes florales de fleur blanche, une touche de crémosité et d'amande fraîche, un parfum d'herbes aromatiques comme la sauge et l'origan. **Bouche** : ronde, avec une grande fraîcheur et de la tension, dans un corps modéré. Le milieu de bouche est croquant mais avec une certaine onctuosité, une concentration élevée de saveurs, avec des pêches jaunes, des prunes et du citron confit, une fine crémosité et de l'amande fraîche. Très bon équilibre et fraîcheur en finale. **Commentaire** : un vin blanc avec de la texture, de la précision et un caractère herbacé et salin qui accompagnerait parfaitement un ceviche de bar frais avec des agrumes, du piment, de la coriandre et de l'huile d'olive extra vierge.

Color: clear and brilliant, with a pale lemon green color and greenish sheen. **Nose**: excellent purity of crystalline fresh lemon, white peach, rhubarb, quince, with floral notes of white blossom, hint of creaminess and fresh almond, scent of savoury herbs like sage and oregano. **Palate**: rounded palate, with great freshness and tension within a moderate body. The midpalate is crisp yet with an oiliness, high concentration of flavour, with yellow peach, plum and preserved lemon, fine creaminess, and fresh almond. Very good balance and freshness on the finish. **Comment**: a white wine with texture, precision and a savoury herbal character which would perfectly complement a fresh sea bass ceviche with citrus, chili, coriander and plenty of extra virgin olive oil.

CHÂTEAU ROMANIN

Le Coeur Les Baux-de-Provence 2009

Robe : claire et brillante, avec un cœur rubis profond et un pourtour grenat. **Nez** : très complexe, avec des fruits rouges séchés comme la cerise noire, la prune, avec des herbes aromatiques comme le laurier et l'origan, des épices comme le clou de girofle et l'écorce de cannelle, et des notes évolutives de fruits rouges balsamiques, de paprika fumé, de cuir, de tabac. Très belle complexité. **Bouche** : corps ample, avec une grande fraîcheur et des tanins denses à la texture crayeuse. Le milieu de bouche montre une grande concentration, avec des cerises rouges mûres, des prunes et des herbes aromatiques séchées comme le thym et le romarin, des notes balsamiques, de cuir, des épices douces. Excellent équilibre, très longue finale. **Commentaire** : quelle belle expression du vin rouge de Provence, complexe, raffiné et en plein développement. Ce vin devrait continuer à vieillir pendant encore 7 ans ou plus.

Color: clear and bright, with a deep ruby core and a garnet rim. **Nose**: very complex, with dried red fruits like dark cherry, plum with savoury herbs like bay leaf and oregano, spices like clove and cinnamon bark and evolution notes of balsamic red fruits, smoked paprika, leather, tobacco. Very fine complexity. **Palate**: full body with great freshness and dense chalky textured tannins. The midpalate shows a great concentration with ripe red sweet cherry, plum and savoury dried herbs like thyme and rosemary, balsamic notes, leather, sweet spices. Excellent balance, very long finish. **Comment**: what a great expression of Provence red wine, complex, refined and still developing. This wine should continue to age for another 7+ years.

DOMAINE DE TERREBRUNE

Bandol blanc 2023

Robe : brillante et éclatante, avec une teinte citron pâle et des reflets verts. **Nez** : très lumineux et aromatique, avec des senteurs d'herbes fraîches et aromatiques comme le cerfeuil et la sauge, amande fraîchement écrasée, complété par une pureté de fruit fine comme la poire verte mûre, le coing, et des notes de citron confit. **Bouche** : ronde et texturée, avec une fraîcheur vive et une acidité en arrière-plan, une structure modérée. Le milieu de bouche montre une pureté fine des agrumes mûrs, de la poire verte, du coing et l'amertume de l'amande, ajoutant du croquant et de la fraîcheur. Le vin est riche, sans lourdeur, avec une sensation saline. **Commentaire** : avec son caractère, ce vin blanc accompagnera parfaitement une morue noire légèrement salée, servie avec du citron confit, des herbes aromatiques et de l'ail.

Color: brilliant and star bright, with a pale lemon color and green reflections. **Nose**: very bright and aromatic, with scents of fresh cut savoury herbs like chervil and sage, freshly crushed almond, complemented with fine purity of fruit like ripe green pear, quince, and savoury hints of preserved lemon. **Palate**: rounded and textured, with a fresh bite and acidity underneath within a moderate frame. The midpalate shows fine purity of ripe citrus, green pear, quince and an almondy bitterness adding bite and freshness. There is richness without heaviness and a saline like sensations underneath. **Comment**: with its character this white wine will complement a lightly salted black cod served with preserved lemon, aromatic herbs, and garlic.



DOMAINE DE TERREBRUNE

Bandol 2016

Robe : claire et brillante, avec un cœur rubis foncé et un pourtour grenat clair montrant une certaine évolution. **Nez** : très fin, avec de légères notes d'évolution de cuir et de fumé, avec au second nez des fruits noirs mûrs comme la cerise noire sucrée et la mûre séchée, un mélange de garrigue sèche, de réglisse, de grain de café torréfié. Nez complexe et stratifié. **Bouche** : excellent croquant, belle concentration, avec une acidité très fraîche, complétée par des tanins denses mais crayeux. Le milieu de bouche montre une générosité sans lourdeur, avec une concentration élevée de confiture de cerises griottes sucrée et pure, de confiture de myrtilles, tapenade d'olives noires, notes de garrigue, épices douces avec du poivre noir et une légère note de grain de café torréfié. Finale longue et réconfortante. **Commentaire** : excellent vin montrant une complexité stratifiée. Très approprié avec des plats de gibier avec de la truffe et des champignons sauvages.

Color: clear and bright, with a dark ruby core and light garnet rim showing some evolution. **Nose**: very fine, with light evolution notes of leather and smoke, with ripe dark fruits underneath like dark sweet cherry and dried blackberry, dried mix of garrigue, liquorice, roasted coffee bean. Complex and layered nose. **Palate**: excellent bite and concentration, with very fresh acidity underneath complemented by dense yet chalky tannins. The midpalate shows generosity without heaviness, with high concentration of pure sweet morello cherry marmalade, blueberry jam, black olive tapenade, with garrigue notes, gentle spices with black pepper and a slight note of roasted coffee bean. Long and warming finish. **Comment**: great wine showing layered complexity. Very suitable with earthy game dishes with truffle and wild mushroom.

CHÂTEAU DE LA GALINIÈRE

Extra Brut rosé Méditerranée

Robe : brillante, avec une teinte rose pâle, une légère brillance rosée saumonée et de fines bulles. **Nez** : très frais, avec une pureté de fruit sur la pêche à chair blanche, agrumes et épices. Une certaine crémosité, avec une légère touche toastée provenant du vieillissement sur lies, des arômes de gingembre et de fleur blanche. **Bouche** : attaque fraîche et crémeuse avec une acidité vive et une mousse très crémeuse. Le milieu de bouche montre une concentration élevée de fruits comme le pamplemousse, la pêche blanche, avec une fine crémosité, des arômes de levure et une touche de poivre blanc. **Commentaire** : très bon exemple d'un vin rosé de Provence dans une version pétillante, avec une grande fraîcheur et un équilibre complété par une effervescence crémeuse.

Color: brilliant, with a pale rose color, light salmon rose sheen and fine bubbles. **Nose**: very fresh, with purity of fruit of white fleshed peach, citrus and spices. Some creaminess, with gentle toast coming from the lees ageing, scents of ginger and white blossom. **Palate**: fresh and creamy attack with crisp acidity and very creamy mousse. The midpalate shows elevated concentration of fruits like grapefruit, white peach, with fine creaminess, yeasty scents and a touch of white pepper. **Comment**: very good example of a Provence rosé wine in a sparkling version, with great freshness and balance complemented by creamy sparkle.

CHÂTEAU DE LA GALINIÈRE

Cuvée Badetty Côtes de Provence Sainte-Victoire rosé 2023

Robe : brillante, avec une teinte rose pâle, une légère brillance rosée saumonée. **Nez** : aromatique discret avec des fruits cristallins de pamplemousse rose et de pêche à chair blanche, combinés avec du poivre blanc, du gingembre confit et des arômes de garrigue. **Bouche** : ronde, avec une acidité vive, presque saline. Le milieu de bouche montre un bon volume et une bonne substance, avec une intensité élevée de pamplemousse frais, de pêche blanche et de rhubarbe confite, des notes de poivre blanc, d'herbes de montagne et de l'amande fraîche croquante. Finale longue et fraîche. **Commentaire** : une belle expression du style Sainte-Victoire avec une belle pureté de fruit, dense, mais avec une fraîcheur équilibrée. Excellent avec des crevettes grillées avec une vinaigrette légèrement épicée.

Color: brilliant, with a pale rose color, light salmon rose sheen. **Nose**: discrete aromatics with crystalline fruits of pink grapefruit and white fleshed peach, combined with white pepper, preserved ginger and garrigue scents. **Palate**: rounded with bright saline like acidity. The midpalate shows good volume and substance, with high intensity of fresh grapefruit, white peach and preserved rhubarb, notes of white pepper, mountain herbs and a fresh almondy bite. Long and fresh finish. **Comment**: a fine expression of the Sainte-Victoire style with fine purity of fruit, dense yet with a balanced freshness. Excellent with grilled prawns with a slightly spicy dressing.



CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

Fantastique Côtes de Provence Cru classé rosé 2023

Robe : claire et éclatante, avec une couleur rose saumon très pâle et une brillance cuivrée. **Nez** : lumineux et aromatique, avec une grande pureté du fruit, comme une compote de pêches blanches, du pamplemousse rose, fleurs de pêcher et épices douces comme le gingembre. Une fine crémosité due aux lies et la cire d'abeille ajoutent à la complexité du nez. **Bouche** : une intensité et une pureté des saveurs élevées, avec une structure moyennement intense, une acidité très fraîche. Le milieu de bouche montre une bonne densité de fruits, avec de la pêche blanche, de l'abricot et des agrumes, combinés à une crémosité et une texture légèrement grasse. Une sensation saline ajoute une présence minérale. Finale fine, très polie et persistante, sans lourdeur. **Commentaire** : un excellent vin sur une terrasse estivale et avec un melon bien juteux servi avec du jambon cru.

Color: clear and star bright, with a very pale salmon rose color and a copper sheen. **Nose**: bright and aromatic, with a great purity of the fruit like white peach compote, pink grapefruit, peach flowers and gentle spices of ginger. Fine creaminess of lees and bees wax adds to the complexity of the nose. **Palate**: high intensity and purity of flavor, with an almost moderate structure, a very fresh acidity. The midpalate shows good density of fruit with white peach, apricot and citrus, combined with creaminess and slightly oily texture. A saline like sensation adds a mineral presence. Fine, very polished and persistent finish, without heaviness. **Comment**: a great wine on a summer terrace and with a juicy sweet cantaloup melon served with a salty jambon.

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

"Sainte Marguerite"

Côtes de Provence cru classé blanc 2022

Robe : claire et lumineuse, avec une couleur dorée modérée et de légères nuances vertes. **Nez** : expressif, sur les pêches jaunes mûres, poires jaunes, soutenues par de fines notes de bois de chêne grillé et de vanille. L'aération révèle des notes de poivre blanc, d'herbes de Provence, d'amande fraîche. Un nez généreux, avec une belle complexité et profondeur. **Bouche** : corps ample, riche et dense, une acidité arrondie offrant toujours une sensation de fraîcheur. Le milieu de bouche est ample et gras, sur les poires jaunes mûres, l'abricot mûr, les pêches jaunes juteuses. Une texture crémeuse, avec de fines notes de chêne, de clou de girofle, vanille et bois légèrement grillé. Longue finale crémeuse et épicée. **Commentaire** : en raison de sa texture crémeuse et grasse et de sa générosité en fruits, le vin compléterait parfaitement une sole de Douvres frite au beurre avec une sauce au beurre et un risotto au safran.

Color: clear and bright, with a moderate golden color and light green reflections. **Nose**: expressive, with ripe yellow peach, yellow pear, supported with fine oak notes of roasted wood and vanilla. Aeration reveals notes of white pepper, Provençal herbs, fresh almond. Generous nose with fine complexity and depth. **Palate**: ample body with richness and density, a rounded acidity still delivering sense of freshness. The midpalate is ample and oily, showing ripe yellow pear, ripe apricot, juicy yellow peach, creamy texture, with fine oak notes of clove, vanilla and gently roasted wood. Long creamy and spicy aftertaste. **Comment**: due to its creamy and oily texture and generosity of fruits, this would perfectly complement a butter fried dover soil with a butter sauce and a saffron risotto.



TORPEZ ULTIMUM

Côtes de Provence blanc 2019

Robe : claire et lumineuse, avec une couleur dorée intense et une légère brillance verdâtre. **Nez** : très ouvert et charmant, sur les pêches vertes mûres, poires vertes et prunes. Crémosité attrayante de la cire d'abeille, beurre frais et amande, des notes d'herbes aromatiques comme le thym et l'origan. L'aération révèle également des notes florales d'acacia et de miel de fleur blanche. **Bouche** : corps plein, riche, combiné avec une acidité douce et une texture très crémeuse. Le milieu de bouche est généreux et remplit la bouche avec des pêches mûres, des poires jaunes, de l'ananas et du melon, en combinaison avec une crémosité beurrée, du caramel et des arômes d'herbes aromatique comme la garrigue. Long et crémeux. **Commentaire** : un vin blanc généreux, parfait avec une lotte frite au beurre servie avec une sauce au beurre blanc au citron et des copeaux d'amandes.

Color: clear and bright, with an intense golden color and light greenish sheen. **Nose**: very open and charming, with ripe green peach, green pear and plum. Attractive creaminess of beeswax, fresh butter and almond, hints of savory herbs like thyme and oregano. Aeration reveals also floral note of acacia and white blossom honey. **Palate**: full body with richness, combined with soft acidity and a very creamy texture. The midpalate is generous and mouth flinging with ripe peach, yellow pear, pineapple and melon, in combination with buttery creaminess, caramel and scents of savory garrigue herbs. Long and creamy. **Comment**: generous style of white wine, perfect with a butter fried monkfish served with a lemon beurre blanc with almond shavings.

TORPEZ ULTIMUM

Côtes de Provence 2017

Robe : claire et lumineuse, avec un cœur rubis foncé modéré et des nuances grenat claires. **Nez** : intensité modérée, sur les cerises rouges et noires mûres, la prune, associées à des notes terreuses et boisées, fumé, cuir. Garrigue, beaucoup d'épices sèches comme l'écorce de cannelle, tapenade d'olives noires. **Bouche** : polie, avec une très bonne concentration en attaque, une acidité fraîche, des tanins denses à la texture crayeuse. Le milieu de bouche montre une concentration élevée mais avec une texture polie et savoureuse et beaucoup d'épices sèches, de confiture de cerises noires mûres et de pruneaux, de tapenade d'olives noires. Finale épicée et saline. **Commentaire** : avec ses légères notes d'évolution et son caractère épicé-salin, ce vin rouge accompagnera parfaitement un gigot d'agneau rôti lentement avec des herbes aromatiques, de la menthe et un jus d'agneau.

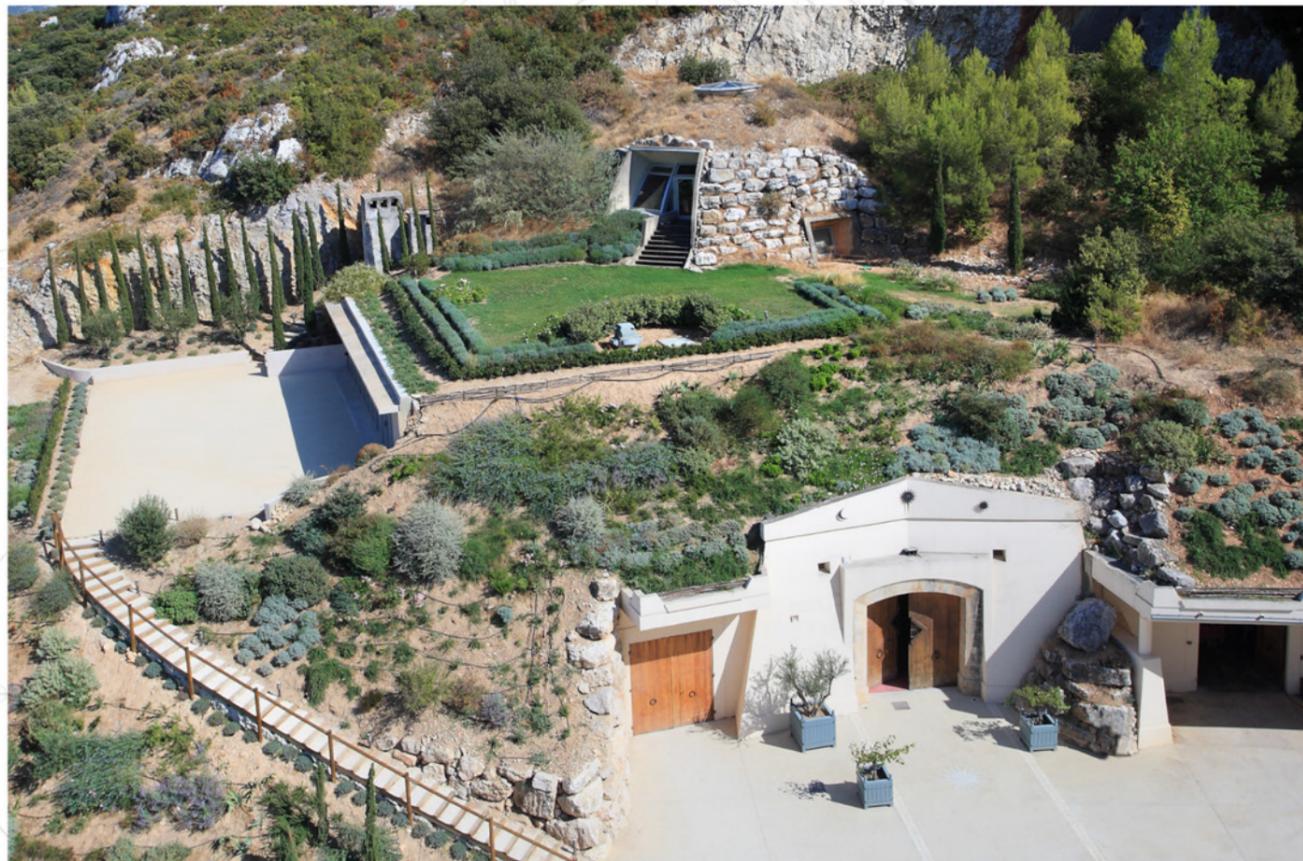
Color: clear and bright, with a moderate dark ruby core and light garnet rim variation. **Nose**: moderate intensity, with ripe red and dark cherry, plum, in combination with earthy and woodland notes, smoky, leather. Savory garrigue and plenty of dry spice like cinnamon bark, black olive tapenade. **Palate**: polished, with very good concentration on the attack, fresh acidity, grippy, dense chalky textured tannins. The midpalate shows high concentration yet with a savory polished texture and plenty of dry spices, dark ripe cherry and plum chutney, black olive tapenade. Spicy and savory finish. **Comment**: with its slight evolution notes and spicy-savory character this red wine will complement a slowly roasted shank of lamb with aromatic herbs, mint and lamb jus.

Photos Florence Corbalan

CHATEAU
ROMANIN

CHÂTEAU CANTEMERLE

affirme son style



Laure Canu devient, en 2021, directrice générale du Château Cantemerle, 5^e Grand Cru Classé en 1855 de Haut-Médoc, où elle apporte son expertise et son dynamisme.

Château Cantemerle asserts its style

|| In 2021, Laure Canu became the general manager of Château Cantemerle, a 5th Grand Cru Classé in 1855 from Haut-Médoc, where she brings her expertise and dynamism.

L'objectif désormais ? Prouver, au-delà de l'attrait bon rapport qualité prix, qu'une réelle démarche qualitative, basée sur la précision, a eu lieu depuis 2022 sur ce vignoble de 98 hectares. Preuve en est avec le millésime 2023 où un travail de sélection inédit a conduit à ne retenir que les plus beaux cabernets sauvignons, dans une proportion historiquement élevée : 75 % de l'assemblage (+15% merlot, 6% petit verdot et 4% cabernet franc). Ce cépage signature confère à Cantemerle sa trame et son style. La décision historique d'incorporer 14% de vin de presse apporte une complexité inégalée, tout en révélant des tannins d'une finesse et d'une douceur remarquable. Avec seulement 35% de barriques neuves, la volonté est de préserver la pureté du fruit et d'établir un équilibre harmonieux. L'explosion aromatique suivie d'une longue finale témoigne du soin apporté à chaque étape de son élaboration.

Pour renforcer son style, le Château Cantemerle prévoit, d'ici 2025, de nouvelles installations techniques, toujours au service des vins : un cuvier gravitaire qui permet un travail précis, en intra-parcellaire, un nouveau chai à barriques éco-responsable, enterré afin d'être le moins énergivore possible, ou encore un accueil repensé, dans une démarche œnotouristique, où professionnels et amateurs seront accueillis dans de nouveaux espaces de dégustation et une boutique. La bâtisse du XVIII^e siècle a été entièrement rénovée pour compter neuf chambres et des pièces de réception. Enfin, le parc, la forêt et les cours d'eau, seront intégrés au programme afin de favoriser l'implantation de nombreuses espèces végétales et animales.

Un futur plus que prometteur !



The objective now? To prove, beyond the attraction of good value for money, that a real qualitative approach, based on precision, has taken place since 2022 on this 98-hectare vineyard. This is evidenced by the 2023 vintage, where unprecedented selection work led to retaining only the finest cabernet sauvignons, in historically high proportions: 75% of the blend (+15% merlot, 6% petit verdot, and 4% cabernet franc). This signature grape gives Cantemerle its structure and style. The historic decision to incorporate 14% press wine brings unparalleled complexity, while revealing remarkably fine and smooth tannins. With only 35% new barrels, the aim is to preserve the purity of the fruit and establish a harmonious balance. The aromatic explosion followed by a long finish attests to the care taken at each stage of its production.

To reinforce its style, Château Cantemerle plans, by 2025, new technical installations, always serving the wines: a gravity-fed vat room allowing precise work, parcel by parcel, a new eco-responsible barrel cellar, buried to be as energy-efficient as possible, and a redesigned reception area, in an œnotouristic approach, where professionals and enthusiasts will be welcomed in new tasting spaces and a boutique. The 18th-century building has been completely renovated to include nine rooms and reception areas. Finally, the park, forest, and watercourses will be integrated into the program to promote the establishment of numerous plant and animal species.

A future more than promising!

BIODYNAMIE
DEPUIS 1988

Saint-Rémy-de-Provence
France
www.ChateauRomanin.com

EN SAVOIR → WWW.CANTEMERLE.COM

LA SENSATION BB*

AVIZE
CHOUILLY
CRAMANT
MESNIL-SUR-OGER
OGER
OIRY

"Notre signature étincelante, un champagne frais, élégant et minéral, il est intense et finement ciselé."
Cédric Thiébault
Chef de Caves

CHAMPAGNE
BESSERAT DE BELLEFON
1843

*des bulles 30% plus fines avec une mousse donnant une saveur crémeuse

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

MAISON LEHMANN

Les nouveautés vins et champagne 2024

Depuis 2021, la Maison Lehmann, marque française de verres à dégustation implantée à Reims, investit dans la recherche et le développement afin d'offrir aux amateurs de vins des écrans qui mêlent subtilement savoir-faire verrier et expertise œnologique.

Maison Lehmann: New wines and champagne products for 2024 || Since 2021, Maison Lehmann, a French brand of tasting glasses based in Reims, has been investing in research and development to offer wine enthusiasts glassware that subtly combines glassmaking expertise with oenological knowledge.

L'ULTRALIGHT, L'ALLIANCE DE LA FINESSE ET DE LA LÉGÈRETÉ

Au sein des collections Signatures de la Maison, réalisées en partenariat avec des personnalités du monde des vins et de la gastronomie, deux techniques de production se distinguent : le verre soufflé bouche et le verre soufflé machine. Pour aller plus loin, la Maison Lehmann a par ailleurs développé en 2021 la technologie dite *Ultralight*, permettant d'obtenir des verres soufflés bouche et machine de 30 à 40 % plus fins et plus légers. Après deux années supplémentaires de R&D autour du procédé *Ultralight*, la Maison est aujourd'hui la première marque verrière à proposer des verres mécaniques aux piqués précis et réguliers. Cette spécificité était jusqu'alors possible uniquement en technique soufflée bouche. De cette innovation ont été créés des verres soufflés machine *Ultralight* à la forme « V shape » : pour les amateurs de champagne, le verre n°4 # en 40 cl de la collection Signature A.Lallement ainsi que le verre Grand Champagne # en 40 cl de la collection Signature P.Jamesse. Côté verre universel, l'Homage 40 rejoint la collection Signature G.Basset.

Ultralight: the combination of finesse and lightness

Within the Maison's Signature collections, created in partnership with personalities from the wine and gastronomy world, two production techniques stand out: mouth-blown glass and machine-blown glass. To go further, in 2021, Maison Lehmann developed the *Ultralight* technology, allowing the creation of mouth-blown and machine-blown glasses that are 30 to 40% thinner and lighter. After two additional years of R&D on the *Ultralight* process, the Maison is now the first glass brand to offer machine-made glasses with precise and regular pits. This specificity was previously only possible with mouth-blown techniques. From this innovation, *Ultralight* machine-blown glasses with a "V shape" were created: for champagne lovers, glass no. 4 # in 40cl from the Signature A. Lallement collection and the Grand Champagne glass # in 40cl from the Signature P. Jamesse collection. For universal glasses, the Homage 40 joins the Signature G. Basset collection.



Other new products to discover

This year, the Maison is also presenting its new Signature F. Thireau collection, dedicated to mixology, the creation of the France carafe in honor of the 2024 Olympic Games, the renewal of its Excellence range, and the creation of the 46 cl machine-blown Absolus Black glass for blind tastings. All new products are available on the e-commerce site: www.lehmann-sa.com

The Maison's store is open to the public without an appointment from 9 AM to 12 PM and from 2 PM to 7 PM, Monday to Thursday, and until 6 PM on Friday.

LES AUTRES NOUVEAUTES A DÉCOUVRIR

La Maison présente également cette année sa nouvelle collection Signature F.Thireau, dédiée à la mixologie, la création de la carafe France en l'honneur des Jeux Olympiques 2024, le renouvellement de sa gamme Excellence ainsi que la création du verre Absolus Black 46 cl soufflé machine pour les amateurs de dégustations à l'aveugle. Toutes les nouveautés sont disponibles sur le site e-commerce : www.lehmann-sa.com

La boutique de la Maison est ouverte au public sans rendez-vous de 9h à 12h et de 14h à 19h, du lundi au jeudi et jusqu'à 18h le vendredi.

Château
Branaire-Ducru

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
SAINT-JULIEN

branaire.com

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

CHAMPAGNE BRIMONCOURT

prêt pour les beaux jours

CHÂTEAU CLARISSE



Poussés par le goût du défi, Olivia et Didier Le Calvez signent, depuis 2010, leur propre vin dans l'une des régions les plus illustres de la constellation bordelaise, le Saint-Emilionnais. La passion de Didier Le Calvez pour le vin et sa culture remonte à sa plus tendre enfance lorsqu'il passait ses vacances chez sa grand-mère à Cadaujac. Férue de vin et d'authenticité, Olivia Le Calvez situe elle-aussi ses souvenirs d'enfance au milieu des vignes, dans le Haut Médoc. Cet ancrage intime qui les lie tous les deux à ces terres de raisins a sans nul doute nourri ce rêve entrepreneurial. Après plusieurs années de recherches débutées en 2007, Olivia et Didier Le Calvez ont choisi cette propriété viticole vieille de plus d'un siècle, dotée de chais magnifiques et entourée d'un très beau vignoble sur le plateau de Puisseguin, l'un des quatre villages « satellites » de Saint-Emilion.

Ainsi est né Château Clarisse, du prénom de leur fille - qui avait un an à la naissance de la première bouteille en 2010- pour y écrire une jolie histoire de famille...

Le vignoble, aujourd'hui certifié en agriculture biologique et conseillé par l'œnologue Julien Viaud, du Cabinet Michel Rolland, dispose d'une diversité remarquable en termes d'encépagement. En effet, le Merlot et le Cabernet Franc sont aujourd'hui plantés à proportion égale, chose rare sur la région, aux côtés de Carménère et Petit Verdot.

La propriété continue d'évoluer et proposera bientôt son premier vin blanc, sur le millésime 2023. Le choix s'est porté sur un 100% Chardonnay, cépage là encore atypique sur le Bordelais... Les premières bouteilles seront disponibles à l'été 2024, sur une production confidentielle provenant des premières parcelles productives, plantées en 2020.

Le vignoble propose également depuis peu une offre d'hébergement avec la « Villa Héloïse », adossée aux vignes, proposant 5 chambres et une très belle salle de dégustation.



CHÂTEAU CLARISSE

PUISSEGUIN-SAINT-EMILION

Adresse: Château Clarisse
Lieu dit Croix de Justice, 33570 Puisseguin
E-mail: contact@chateau-clarisse.com
Tél.: +33 6 70 54 92 16

<https://chateau-clarisse.com/fr/>



Toujours pleine d'idées, la Maison de Champagne Brimoncourt vient de créer l'accessoire idéal pour l'arrivée des beaux jours. En collaboration avec le tailleur écossais John Sugden, de Campbell's of Beaulieu, la Maison a imaginé un mini bar, idéal pour une dégustation en plein air. Fabriquée à la main au Royaume-Uni à partir de jerrycans surcyclés, chaque pièce est unique et est accompagnée de deux bouteilles de Champagne Brut Régence ainsi que de quatre verres signatures, ajoutant une touche d'élégance et de praticité à ce design iconique. Une façon à la fois sophistiquée et originale de donner une nouvelle vie à cet accessoire familier, un verre de champagne à la main, de manière conviviale et en toutes circonstances.

Cette envie de partage se prolonge avec la cuvée Brut Rosé de la Maison, un assemblage raffiné de 30 % de chardonnay, 40 % de pinot noir et 25 % de pinot meunier, une combinaison parfaite d'élégance, de finesse et de fruité. Avec son dosage de 8g/l, cette cuvée, idéale sur un plateau de fromages ou un dessert aux fruits rouges, a été décrite par le regretté Gérard Basset, Meilleur Sommelier du Monde 2010, comme ayant une robe rosée aux reflets framboises, harmonieuse et délicate. Un nez subtil, sur des notes d'agrumes et de bergamote, qui s'ouvrent sur le melon et la framboise. Le palais est frais, crémeux, avec des arômes fruités, de rose, miel et cannelle. Une cuvée d'une belle longueur et finesse qui sera appréciée par tous les dégustateurs.

Décidément, l'été sera Brimoncourt !

Coffret disponible sur demande : conciergerie@brimoncourt.com
À partir de 455€.

Champagne Brimoncourt, ready for the summer days

Always full of ideas, Champagne Brimoncourt has just created the perfect accessory for the arrival of the summer days. In collaboration with Scottish tailor John Sugden of Campbell's of Beaulieu, the Maison has designed a mini bar, perfect for outdoor tasting. Handmade in the UK from upcycled jerrycans, each piece is unique and comes with two bottles of Champagne Brut Régence and four signature glasses, adding a touch of elegance and practicality to this iconic design. It's a sophisticated and original way to breathe new life into this familiar accessory, a glass of champagne in hand, in a friendly manner and in all circumstances.

This desire for sharing extends with the Maison's Brut Rosé cuvée, a refined blend of 30% Chardonnay, 40% Pinot Noir, and 25% Pinot Meunier, a perfect combination of elegance, finesse, and fruitiness. With a dosage of 8g/l, this cuvée, ideal with a cheese platter or a red fruit dessert, was described by the late Gérard Basset, Best Sommelier of the World 2010, as having a pink robe with raspberry highlights, harmonious and delicate. A subtle nose with notes of citrus and bergamot, opening to melon and raspberry. The palate is fresh, creamy, with fruity aromas, rose, honey, and cinnamon. A cuvée of great length and finesse that will be appreciated by all tasters.

Indeed, summer will be Brimoncourt!

Gift box available on request: conciergerie@brimoncourt.com
Starting at €455.

EN SAVOIR → WWW.BRIMONCOURT.COM

— VIGNOBLE & SIGNATURE —

NORTH FORK OF LONG ISLAND, des vins blancs aux multiples atouts

Vignoble de la côte Est des États-Unis, Long Island recense près de 1 200 hectares de vignes aux portes de New York City. « C'est toujours intéressant de voir quelles sont les limites de notre terroir, ce qu'il est possible de faire ou pas », s'émerveille Rich Olsen-Herbich, winemaker de Bedell Vineyards. Il faut remonter à 1980 pour voir les pionniers de la viticulture s'installer à North Fork et faire de ses terrains un véritable champ des possibles. Le climat maritime bercé entre deux eaux et balayé par les vents accueille un vignoble d'une large diversité de cépages. « Notre approche est comme celle de l'Europe, nos raisins s'accordent au climat, ils mûrissent naturellement sans avoir besoin d'interventions chimiques ». Anthony Napa de Raphael Winery, rappelle l'importance d'une culture raisonnée et rationnelle. Soutenues par le centre de recherche de la Cornell University et par l'initiative de Long Island Sustainable Winegrowing, les propriétés de North Fork sont déjà avant-gardistes en matière de production écologique et de respect de pratiques culturales saines. Les 40 domaines présents se partagent un terroir très morcelé favorisant une approche micro systémique.

Vineyard & signature: North Fork of Long Island, white wines with multiple advantages || Located on the East Coast of the United States, Long Island boasts nearly 1,200 hectares of vineyards on the doorstep of New York City. "It's always fascinating to see the limits of our terroir, what is possible or not", marvels Rich Olsen-Herbich, winemaker at Bedell Vineyards. It wasn't until 1980 that viticulture pioneers settled in North Fork, transforming its lands into a realm of possibilities. The maritime climate, embraced between two bodies of water and swept by winds, hosts a vineyard with a wide diversity of grape varieties. "Our approach is similar to that of Europe; our grapes adapt to the climate, ripening naturally without the need for chemical interventions", explains Anthony Napa of Raphael Winery, emphasizing the importance of reasoned and rational farming practices. Supported by research from Cornell University and the Long Island Sustainable Winegrowing initiative, North Fork properties are already pioneering in terms of ecological production and respect for healthy agricultural practices. The 40 estates present share a highly fragmented terroir, favoring a micro-systemic approach.

Elise, vigneronne
créée un champagne

FRUITÉ
— & gourmand



**CHAMPAGNE
DE VIGNERONS**

CRÉATEURS DE CARACTÈRES

Vif, fruité, intense, demandez-les, découvrez-les.



Cofinancé par
l'Union européenne

En référence à certains
arômes typiques du champagne.

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



« Nous ne serons jamais aussi grands que Napa ou Bordeaux, nous n'avons pas la place tout simplement. Autant donc se focaliser sur la qualité plutôt que la quantité », s'amuse à dire Kareem Massoud de Paumanok Vineyard. Propriété créée en 1983 par Charles et Ursula Massoud, Paumanok fait partie des plus anciennes installées à North Fork. « L'île aux sables fins bercée entre vents et marées », le poète Walt Whitman définissait déjà un terroir à grands blancs. Au cœur de la gamme brille la signature *Minimalist* : des vins mono cépage, parcelles ingénieusement sélectionnées, interventions minimales et sans ajout de soufre.

Chenin Blanc Minimalist 2022 : une composition de vieilles vignes qui jouent d'une diversité sensorielle détonante. Les saveurs s'amusent d'un univers oriental (miel, gingembre, cumin, coing) alors que l'acidité tranche avec vigueur.

Chenin Blanc "Dry Table Wine" 2022/2023 : d'un côté un millésime 2022 plus opulent, généreux dans sa complexité aromatique (yuzu, pomelo, tilleul). De l'autre, un 2023 plus marqué par une fraîcheur grisante contrastant avec des notes de pommes au four et de rose.

"We will never be as large as Napa or Bordeaux; we simply don't have the space. So, it's better to focus on quality rather than quantity", jokes Kareem Massoud of Paumanok Vineyard. Established in 1983 by Charles and Ursula Massoud, Paumanok is one of the oldest vineyards in North Fork. "The island of fine sand, rocked by winds and tides", poet Walt Whitman already defined a terroir suitable for outstanding white wines. At the heart of the range shines the Minimalist signature: single-varietal wines, ingeniously selected parcels, minimal interventions, and no added sulfur.

Chenin Blanc Minimalist 2022: a blend of old vines that play with a striking sensory diversity. Flavors dance with an oriental flair (honey, ginger, cumin, quince) while acidity cuts through with vigor.

Chenin Blanc "Dry Table Wine" 2022/2023: on one side, a 2022 vintage is more opulent, generous in its aromatic complexity (yuzu, pomelo, linden). On the other, a 2023 vintage is marked by exhilarating freshness contrasting with notes of baked apples and rose.

To the north of the peninsula, Macari Vineyard offers precise and regenerative viticulture. Spread over 70 hectares of vineyards,



Au nord de la presqu'île, Macari Vineyard offre une viticulture pointue et régénératrice. Installée sur 70 hectares de vigne, la propriété tient à son écosystème grâce notamment au compost de matières organiques mais aussi à la présence d'animaux pour entretenir le cycle naturel des sols. Le winemaker Byron Elmsdorf a su observer le meilleur chez les grands maîtres bourguignons pour dompter ses chardonnays.

Chardonnay 2022 : la sensation iodée est bien présente, son profil discret et vif à la fois rappelle le profil de Chablis.

Chardonnay 2021 : fermenté en barrique, le vin s'acclimat pour servir avec grâce une intensité aromatique et texturée proche d'un Meursault. Finement toasté, le registre pâtissier, sans excès, rend cette cuvée presque gourmande.

Chardonnay « Breakwater » 2021 : les vignes jouxtent les plages du Nord, là où les rendements sont bas et l'attention haute. En ressort une cuvée d'un équilibre religieux. L'élégance du chardonnay trouve une belle définition minérale portée par une texture vibrante.



Bedell Vineyard assoit sa réputation par son approche en biodynamie où de multiples cépages forment un orchestre symphonique sous la baguette de Rich Olsen-Herbich. Présent depuis le début des années 1980, le domaine met en pratique les travaux de recherche d'Alice Wise (chercheur pour Cornell sur la viticulture biologique à Long Island). S'invite alors à la table des cuvées aux noms chantants venant de territoires sudistes.

Verdejo 2022 : croustillant, presque croquant, le Verdejo se présente élancé, droit et ciselé avec un éventail aromatique allant du melon au zeste de citron.

Albarino 2022 : au relief plus charnel, l'Albarino est plus puissant, une bombe aromatique et savoureuse donnant des tonalités épicées typiques.

Viognier 2022 : cépage exigeant qui requiert attention et équilibre. Sur les sols de Long Island, il tend vers l'exotisme (ananas, fruit de la passion) et la subtilité (fleur d'acacia).

« Il est fini le temps où l'on ne buvait que des vins sans authenticité. Le consommateur est plus aventurier que jamais », s'accorde les propriétés. Mené par la qualité grandissante de ses vins, Long Island regorge de surprises et de personnalités rayonnantes. Sans oublier les coquilles saint-jacques de North Fork, véritable trésor new-yorkais qui tend logiquement la main aux vins blancs de la région.

the property maintains its ecosystem through organic composting and the presence of animals to maintain the natural cycle of the soil. Winemaker Byron Elmsdorf has drawn inspiration from the great Burgundian masters to tame his chardonnays.

Chardonnay 2022: the salty sensation is prominent, its discreet yet lively profile reminiscent of Chablis.

Chardonnay 2021: barrel-fermented, the wine matures gracefully, serving with intensity and textured complexity akin to a Meursault. Finely toasted, with a restrained pastry register, this cuvée is almost indulgent.

Chardonnay "Breakwater" 2021: the vines border the northern beaches, where yields are low and attention is high. The result is a cuvée of religious balance. The elegance of Chardonnay finds a beautiful mineral definition carried by a vibrant texture.

Bedell Vineyard solidifies its reputation through its biodynamic approach, where multiple grape varieties form a symphonic orchestra under the direction of Rich Olsen-Herbich. Established since

the early 1980s, the estate puts into practice the research efforts of Alice Wise (a researcher for Cornell on organic viticulture in Long Island). Thus, cuvées with melodious names from southern territories are invited to the table.

Verdejo 2022: crisp, almost crunchy, Verdejo presents itself as slender, straight, and finely crafted with an aromatic palette ranging from melon to lemon zest.

Albarino 2022: with a more robust profile, Albarino is powerful, an aromatic and flavorful bomb with typical spicy tones.

Viognier 2022: a demanding grape that requires attention and balance. On Long Island soils, it tends towards exoticism (pineapple, passion fruit) and subtlety (acacia flower).

"The time when we only drank wines without authenticity is over. Consumers are more adventurous than ever", agree the vineyards. Led by the growing quality of its wines, Long Island is full of surprises and radiant personalities. Not to mention the scallops of North Fork, a true New York treasure that logically pairs with the region's white wines.

Adrien Cascio



IMPROVE YOUR CHAMPAGNE KNOWLEDGE
ON **WWW.CHAMPAGNE.EDUCATION**

Official training from the Comité Champagne



OFFICIAL

Take part in recognised training that leads to a certification



EDUCATIONAL

Discover unique and varied content



COMPREHENSIVE

Train at the right level, from beginner to expert



PROFESSIONAL

Enhance your skills and employability

Alcohol abuse is hazardous for your health. Please enjoy responsibly.

Entretiens avec **NELSON CHOW**

président des sommeliers de Chine et Hong Kong

Interviews with Nelson Chow, President of the Sommeliers of China and Hong Kong

L'ENCANTADA

Créée en 2011 par une petite bande d'amis passionnés à Vic-Fezensac, dans le département du Gers, l'Encantada crée sa propre collection de perles rares, grâce à la confiance de producteurs partenaires. Ici, les eaux-de-vie sont embouteillées "brut de fût" pour préserver leur personnalité et authenticité. Les produits ne sont ni filtrés, ni réduits, ni sucrés et sans ajout de boisé. La couleur et le degré d'alcool ne sont pas modifiés.

Founded in 2011 by a small group of passionate friends in Vic-Fezensac, in the department of Gers, L'Encantada creates its own collection of rare gems, thanks to the trust of partner producers. Here, the eaux-de-vie are bottled 'cask strength' to preserve their personality and authenticity. The products are neither filtered, nor diluted, nor sweetened, and without added woodiness. The color and alcohol content are not altered.

Dégustations : / Tasting reviews:

L'Encantada - Domaine Del Cassou Renaissance 1987 - Aged 35 years - Bas-Armagnac

Couleur ambre profond avec une belle présentation. Nez sur les épices qui apportent de la rondeur, joli caractère fumé, sur du tabac et cigare, agréable et facile. Caractère boisé. En bouche, il est puissant et court, une pointe vive enrobe le palais. Vous pouvez ressentir les éléments boisés, une légère amertume. Finale persistante, et avec un beau potentiel de vieillissement. C'est un digestif très agréable, qui se mariera bien aussi avec un cigare.

Deep amber colour with nice presentation. Nose of sweet and round spices, smokey character and nice tobacco-cigar nose, nice and easy. Oaky character. It is powerful on the palate and aggressively running around the mouth. You can feel the wood elements, light bitterness. Long lasting finish and with more ageing potential. It is a very nice digestive and goes well with cigar too.

L'Encantada - Domaine Pouy 1998 Brut de fût - Aged 24 years - Armagnac Tenareze

Couleur ambrée pâle avec des jambes épaisses. Le nez présente un caractère floral, des notes de poire, d'épices et une intensité marquée. Encore très vif, très complet. En bouche, il y a beaucoup de parfums, une touche minérale, avec une belle force alcoolique, il se développe en bouche. La finale est très longue et belle, avec des notes de fruits et des épices. Très bel exemple d'un bon armagnac pâle, qui pourrait très bien se marier avec de nombreuses cuisines asiatiques.

Pale amber colour with night legs in glass. Nose with floral character, fruit of pear, spices and intense. Still really lively, very complete. On the palate there is a lot of fragrances, the spirit has a touch of mineral, and with the nice alcohol strength, it grows in the mouth. Finish is very long and beautiful, with fruit agents and spices. Very nice example of good pale Armagnac and it could go really well with many Asian cuisine.

EN SAVOIR → WWW.LENCANTADA.FR



COGNAC JEAN FILLIOUX

Le vignoble de 25 hectares du Domaine de la Pouyade, dans la famille Fillioux depuis 1894, est situé à Juillac-le-Coq. L'implantation des vignes sur cette faille calcaire de Grande Champagne, 1^{er} Cru de Cognac, et l'exposition du vignoble sur les hauts de coteaux très ensoleillés permettent l'obtention d'un vin idéal pour la distillation. L'ugni blanc est le cépage majoritaire du vignoble, accompagné depuis quelques années par le folignan (croisement entre folle blanche et ugni blanc).

The 25-hectare vineyard of Domaine de la Pouyade, owned by the Fillioux family since 1894, is located in Juillac-le-Coq. The vineyard is situated on this limestone fault of Grande Champagne, a 1^{er} Cru of Cognac, and the vineyard's exposure on the sunny hillsides allows for the production of an ideal wine for distillation. Ugni blanc is the predominant grape variety in the vineyard, accompanied in recent years by Folignan (a cross between Folle Blanche and Ugni Blanc).

Dégustations : / Tasting reviews:

Subtil & So Cognac Grande Champagne VSOP Cognac Grande Champagne 1^{er} Cru Cognac

Couleur ambrée pâle et légère. Avec des notes de poire et de pomme, une touche de caractère boisé et des épices douces (vanille) au nez. En bouche, on retrouve des notes de fruits, sur la rondeur, une sensation de caractère de vieux bois, pas trop tranchant ou vif. Cela vous procure une sensation vraiment agréable, un cognac facile à boire.

Pale, light amber colour. With pear and apple fruit agents, touch of woody character and soft spices (vanilla) in nose. Round fruit agent on the palate, sensation of old wood character, not sharp, not punchy. It gives you a really good sensation, an easy drinking cognac.

Cognac Jean Fillioux Cep d'Or XO Cognac Grande Champagne 1^{er} Cru de Cognac

Couleur ambrée douce, pâle, belles jambes dans le verre. Le nez dévoile des notes de poire, un caractère floral et s'accompagne de douces épices et d'effluves de tabac. Un caractère très puissant et percutant, mais en même temps très étayé. De belles notes de fruits en bouche, sur la rondeur, une très bonne sensation, soyeuse, facile à boire. Une approche vive sur le palais, une touche de rondeur vanillée. Finale accessible.

Mild amber colour, pale, nice legs in the glass. Nose with pear, floral character and running with sweet spices and tobacco scents. Very powerful and punchy character but at the same time you get different profile. Big round fruit agents in mouth, Very good sensation, silky, easy-going, aggressive approach on the palate, touch of vanilla roundness and easy in the finish note.

Moulin Rouge Paris XO Extra Cognac Grande Champagne 1^{er} Cru de Cognac

Couleur ambrée profonde, attrayante et lumineuse. Des épices douces et élégantes se manifestent d'abord, suivies de notes de café, de chocolat et des notes savoureuses provenant des fûts. Le nez est vraiment agréable et attrayant. En bouche, une touche de fruit qui apporte de la rondeur, une sensation pleine, soyeuse, avec un caractère épicé du spiritueux qui se développe en bouche. Une finale agréable et longue. Très bon avec du café ou un cigare-tabac.

Deep amber colour, attractive and bright. Sweet and elegant spices come first and follow with coffee, chocolate and savory agents coming from the barrels. The nose is really nice and attractive. Round fruit touch on the palate, full sensation, silky, with spicy character and the spirit grows in the mouth. Nice and long finish. Very good with coffee or tobacco-cigar.

Cognac Jean Fillioux XO Grande Réserve Grande Champagne 1^{er} Cru de Cognac

Très belle couleur ambrée, belle texture. Nez rond et profond avec des épices douces et des notes de vanille, suivies de nuances de café doux et d'arômes savoureux. Sensation longue. En bouche, vous avez un grand cognac, avec une belle rondeur du fruit qui s'équilibre avec la force alcoolique qui se développe. Sur la longueur, excellente rémanence en bouche qui persiste. Très agréable, finale asséchante, ce qui prolonge la sensation. J'aime énormément ce caractère.

Very nice amber colour, good texture. Round and deep nose with soft spices and vanilla characters, follow with mild coffee and savory scents. Long sensation. On the palate you have a great cognac, with a big round fruit characters balance with the alcoholic strength and grows in the mouth. Long lasting, great aftertaste and still going. Very nice but dry up at the end that getting a long sensation. I love this character very much.

EN SAVOIR → WWW.COGNAC-JEANFILLIOUX.FR



EGIAZKI

Camille & Benjamin Fourt Arteaga, jumeaux originaires de Saint Pée sur Nivelle, décident en 2014, de créer l'un des premiers Patxaran élaboré en Pays Basque nord, en y apportant leur touche personnelle. Très vite, ils décident de devenir les spécialistes des liqueurs basques en jouant sur la tradition et la modernité et développent aussi aujourd'hui une gamme de spiritueux et de bières.

Camille & Benjamin Fourt Arteaga, twins from Saint Pée sur Nivelle, decided in 2014 to create one of the first Patxaran produced in the northern Basque Country, adding their personal touch to it. Quickly, they decided to become specialists in Basque liqueurs by blending tradition and modernity, and today they also develop a range of spirits and beers.



Dégustations : / Tasting reviews:

Patxaran

Belle couleur. Une saveur unique de baies de prunelles, un nez de cerise douce, direct, pas d'odeur d'anisette. Mais lorsque vous le buvez, les caractères fruités et épicés se mêlent et offrent un niveau de plaisir différent. L'alcool n'est pas trop élevé. Selon la tradition, ajoutez un glaçon pour rehausser la sensation générale de cette liqueur et équilibrer le goût final. L'anisette arrive en arrière-plan. Parfait comme digestif après le dîner ou pour créer de délicieux cocktails.

Beautiful color. An unique flavour of the sloe berry, it is sweet cherry nose and direct, no scent of anisette in nose. But when you drink it, fruit and spice character come together and give a different level of enjoyment. The alcohol is not too high. According to the tradition, add in a cube of ice which can raise the overall sensation of this liqueur and much balance final taste. Anisette is coming at the back flow. After dinner drinks or to create some nice cocktails.

Menta

Belle couleur, vert clair brillant. Le nez est une combinaison de menthe verte et de menthe poivrée qui procure une très bonne sensation, ni trop épicé ni trop sucré. Caractère de menthe très complexe et fort. L'alcool n'est pas trop fort. Doux en bouche bien sûr, cela pourrait être un excellent choix pour la création de cocktails ou comme digestif après le dîner.

Beautiful colour, bright clear green. The nose is a combination of spearmint and peppermint which give a very good sensation, not too spicy or too sweet. Very complex mint character and strong. Alcohol is not too strong. Sweet in taste of course, and it could be a very good lead in cocktail creation or after dinner drinks.

EN SAVOIR → WWW.EGIAZKI.COM

COGNAC FRAPIN

Installée dans le sud-ouest de la France depuis 1270, la famille Frapin est une famille de vigneron puis de distillateurs depuis 21 générations, propriétaire d'un vignoble de 240 hectares en Grande Champagne, 1^{er} Cru de Cognac. Ici l'ugni blanc est cultivé, distillé ensuite sur lies et vieillis dans des fûts en chêne de type Limousin, dans des chais centenaires humides ou secs, en fonction des cuvées.

Established in the southwest of France since 1270, the Frapin family is a family of winemakers and distillers for 21 generations, owning a vineyard of 240 hectares in Grande Champagne, 1^{er} Cru de Cognac. Here, Ugni Blanc is cultivated, then distilled on lees and aged in Limousin oak barrels, in century-old humid or dry cellars, depending on the cuvées.



Dégustation : / Tasting review:

Cognac Frapin XO VIP Grande Champagne 1^{er} Cru de Cognac

Le nez est très agréable, avec un superbe caractère floral et une petite note de noisette. Une subtile touche épicée, pas vraiment prononcée au nez mais en même temps, vous avez l'ensemble du caractère qui se dégage. En bouche, c'est très rond, avec une progression également. Une note aromatique très puissante. Le caramel n'est pas vraiment prononcé. Très long en bouche. Un très bon produit, savoureux. Parfait comme digestif après le dîner ou pour accompagner un bon repas également. Une très belle bouteille. Parfait pour le marché asiatique.

The nose is very nice, great floral character, some nuttiness. A very subtle spiciness, not really sharp on the nose but at the same time you have the full character coming out. The palate is very round, growing as well. Very strong fragrant agent. The caramel is not really heavy. Very long lasting. A very good savoury item. After dinner drinks or a good meals as well. Very nice bottle. Perfect for Asian market.

EN SAVOIR → WWW.COGNAC-FRAPIN.COM

CALVADOS MICHEL BEUCHER



Situés aux confins du Haut-Maine et de la Basse-Normandie, les vergers, plantés avec des variétés locales, sont en culture biologique depuis 1976. Les calvados, embouteillés lors des commandes, sont obtenus à partir de cidre distillé, vieilli en fûts de chêne. Qualité, arôme et vieillissement conjugués en font un produit noble, maintes fois récompensé. Cidre et pommeau y sont également élaborés.

Located at the crossroads of Haut-Maine and Basse-Normandie, the orchards, planted with local varieties, have been cultivated organically since 1976. The Calvados, bottled upon orders, are obtained from distilled cider, aged in oak barrels. Quality, aroma, and ageing combined make it a noble product, awarded many times. Cider and Pommeau are also produced there.

Dégustations : / Tasting reviews:

XO élevé en fût de chêne distillé en 2003

Arôme de pomme cuite avec une touche de brûlé au nez. En bouche, une rondeur fruitée qui se développe et s'intensifie. En finale, beaucoup de saveurs emplissent le palais.

Cooked apple scent with a touch of burn nose. Round fruit agent on the palate and grow in mouth. Finally give you a full palate flavour in the finish.

XO élevé en fût de chêne distillé en 2004

Nez vif et épicé, complexité. Puissant et épicé en bouche. Peut être bu en accompagnement d'un plat et entraîner une sensation épicée intense.

Sharp and spicy nose, complexity. Powerful and spicy on the palate. Could drink with food together and lead to a hot spicy sensation.

XO élevé en fût de chêne distillé en 2007

Un caractère de fruits frais au nez et des épices douces. Des notes de fruits ronds en bouche avec une touche puissante persistante. En développement.

Fresh fruit character in the nose and soft spices. Round fruit agents on the palate and still with powerful touch in mouth. Growing.

XO élevé en fût de chêne distillé en 2008

Des arômes réconfortants, ronds et savoureux, avec une touche sucrée au nez. En bouche, une grande rondeur fruitée, avec un caractère épicé vif. Se termine par un bon équilibre.

Set back, round and savory scents, with a sweet touch in nose. Big round fruity palate, with aggressive spicy character. Ending with good balance.

XO élevé en fût de chêne distillé en 2009

Un agréable parfum de pomme caramélisée, avec différentes épices autour. Le nez ne semble pas être encore complètement ouvert. De même en bouche, il ne montre qu'un peu de l'ensemble du produit, mais déjà de fortes notes de fruits, sur la rondeur. Une finale persistante. Ce calvados a un potentiel très élevé qui pourrait s'améliorer avec le temps.

Nice caramelized apple scent with different spices around, seems is not fully open yet. Same on the palate, it is showing a bit of the whole product only, but already big round fruit agents. Long lasting aftertaste. I found it is a very high potential spirit and could go better in time.

XO élevé en fût de chêne distillé en 2010

Des notes de pomme douce et d'épices douces au nez. Le millésime est encore serré en bouche, avec un caractère épicé. Laissez-lui plus de temps dans le bois et il pourrait devenir plus intéressant tant au nez qu'en bouche.

Sweet apple and soft spices in nose. The vintage is still tight in body, spicy character. Let more time in the wood and it could get more interesting in both nosing and tasting.

Ces Calvados se marient parfaitement avec la cuisine chinoise.

These Calvados are perfect with Chinese cuisine.

EN SAVOIR → WWW.CALVADOS-POMMES.FR

BIÈRE KIARA ET DOMAINE TERRA VECCHIA - CLOS POGGIALE

Au bord de l'étang de Diana, à Aleria, en Corse, les vignobles de Terra Vecchia sont formés de terres parfaitement préservées, dédiées aux vins depuis 2000 ans. Le domaine s'emploie depuis quelques années à se tourner vers l'agriculture biologique. Une idéologie appliquée également pour ses bières, Kiara, dont l'aventure a commencé en 2019. Des bières de caractère qui incarnent la joie sauvage et libre de ces terres corses.

On the shores of Lake Diana, in Aleria, Corsica, the vineyards of Terra Vecchia are made up of perfectly preserved lands, dedicated to winemaking for 2000 years. The estate has been transitioning to organic agriculture in recent years. This ideology is also applied to its beers, Kiara, whose adventure began in 2019. Characterful beers that embody the wild and free spirit of these Corsican lands.



Dégustations : / Tasting reviews:

Terra Vecchia Blanc 2023 Île de Beauté IGP

Un superbe nez minéral avec de belles notes d'agrumes frais et un caractère floral. Une acidité fraîche en bouche, avec un caractère tannique serré provenant de la macération des peaux. Léger et rond en bouche, avec des notes de fruits et de fleurs. Touche minérale. Vin facile à boire. Parfait avec des fruits de mer méditerranéens. Un caractère de fruits frais au nez et des épices douces. Des notes de fruits ronds en bouche avec une touche puissante persistante. En développement.

Great mineral nose with nice and fresh citrus scents and floral character. Fresh acidity on the palate with a tight tannic character from the skin maceration. Light in body and round, with fruit and floral agents. Mineral touch. Easy-going wine. Perfect with a Mediterranean seafood. Fresh fruit character in the nose and soft spices. Round fruit agents on the palate and still with powerful touch in mouth. Growing.

Terra Vecchia Rouge 2022 Corse AOP

Une couleur rouge rubis. Des arômes de baies sauvages, de cerises, de gibier et d'épices se mêlent au nez. Belle structure tannique, accompagnée par une douce acidité. Bouche ample, grand vin rouge axé sur le fruit, avec des notes de cerise, des tanins secs. Corps à la structure moyennement intense, minéral. C'est un vin très bien adapté aux repas, en particulier pour la cuisine chinoise.

Ruby red colour. Wild berry, cherries character, gamey and spice scents are all in the nose. Nice tannic structure, soft acid around. Full palate, great fruit driven red wine, cherry backing up, dry tannins. Medium body structure and mineral backing. It is a very good food pairing wine, particular for Chinese cuisine.

Kiara IPA aux aiguilles de pin Lariccio

Le profil aromatique est vraiment typique d'une IPA, avec des caractéristiques de pale ale, facile et rafraîchissant. Très complet, très agréable à boire.

The aromatic profile is really typical general IPA character, pale ale, easy and refreshing. Very complete, very good drinking.

Kiara Triple

Un caractère de houblon très prononcé, entraînant une amertume intense mais équilibrée par le niveau de sucre. Très bon équilibre entre l'amertume et la rondeur sucrée. Beaucoup de notes aromatiques. Se termine sur une note sucrée et épicée.

Very strong hop character, lead to a strong bitterness but it is balanced with the sugar level. Very good balance between the bitterness and the sweet roundness. A lot of fragrant agents. Get into a sweet spicy finish.

Kiara Grape Ale

Une couleur semblable à une Ale. Avec 25 % de raisins merlot, on ne retrouve pas beaucoup le raisin, mais plutôt des arômes de houblon et de torréfaction au nez. En bouche, on retrouve vraiment les raisins. Des notes de fruits ronds et la puissance de l'Ale, l'amertume étant également équilibrée par ces fruits. Un corps très chaleureux, une sensation pleine. Une bière intéressante.

Ale colour. 25 % of Merlot grapes but we do not find much grape character, more hops and roasty nose. On the palate you really find the grapes. Big round fruit agents and the power of Ale, the bitterness also balanced by those fruitiness. Very warm body, a full sensation. Interesting beer.

EN SAVOIR → WWW.CLOSPOGGIALE.FR

Découverte des délices alcoolisés de la Corée du Sud et voyage à travers ses spiritueux traditionnels

Même si différentes céréales peuvent entrer dans leurs compositions, la majorité des alcools traditionnels coréens est produite à partir de la fermentation du riz. C'est la rencontre de l'eau pure des montagnes et les sources coréennes, d'ingrédients de saison et de différentes méthodes régionales de fabrication qui est à l'origine de cet héritage culturel riche de 5 000 ans d'histoire et de tradition.

Les liqueurs fabriquées à partir de recettes anciennes sont appelées *Jeontongju*, ou alcool traditionnel. Ces alcools héritent des techniques et du savoir-faire brassicole qui se sont transmis depuis les temps anciens. En vertu de la loi visant à préserver les alcools traditionnels, les artisans qui préservent ces trésors culturels sont désignés comme des « biens culturels immatériels » ou des « Grands Maîtres de Corée ».

L'alcool traditionnel Coréen peut prendre la forme du Takju, alcool opaque à base de céréales comme le *Makgeolli*, alcool de riz entre 6 et 10 degrés, pétillant et presque crémeux. En bouche, son goût est délicieusement suave et plus ou moins sucré en fonction du riz utilisé. Nous retrouvons aussi le *Yakju* ou le *Cheongju*, liqueur claire dorée qui se sépare de la couche sédimentaire pendant la fermentation ou la filtration, consommés comme des boissons alcoolisées légères lors de repas ou d'apéritifs. Très prisées également, les liqueurs distillées comme

le *Soju*, spiritueux le plus emblématique de Corée. On estime que 5,8 bouteilles de Soju sont consommées par mois et par personne en Corée du Sud. La marque Hwayo détient la plus grande part de marché pour le Soju distillé. Contrairement à la version diluée, la version distillée n'utilise que du riz local de haute qualité, et de l'eau de la source. Ses recettes générées depuis des siècles donnent à la boisson sa riche saveur. Enfin, les vins de fruits, fermentés à partir de fruits locaux. Des baies sauvages, raisins, pommes, pêches et fraises sont utilisés dans les nombreuses variétés de vins de fruits Coréens. Parmi les vins de fruits les plus populaires, on retrouve le Bokbunja, baie médicinale à laquelle les Coréens attribuent le gain d'énergie.

De nos jours, la technologie de production de vins en Corée s'est considérablement développée, avec des viticulteurs formés dans des pays comme la France ou l'Italie. Ils utilisent des cépages coréens uniques ou des produits locaux comme l'omija pour produire des vins tranquilles et pétillants, ainsi que des whiskies. Un pays à suivre donc, pour la richesse de ses breuvages.

Kwangjuyo - Hwayo 25 par Raimonds Tomsons

Robe : brillant et blanc comme de l'eau, avec un éclat argenté.

Nez : une intensité élevée, avec des arômes vifs de riz doux fermenté, des épices douces comme la graine d'anis, du fenouil frais, des notes de banane et de bonbons à la poire, une note de zeste d'agrumes.

Bouche : pureté fine et douceur en attaque, avec du volume et de l'onctuosité. Une présence agréablement réchauffante de l'alcool, bien intégré, une jolie sensation sur le riz, des épices douces comme l'anis et la graine de fenouil, avec des arômes de poire verte sucrée, de banane et une touche de zeste de citron ajoutant une sensation de fraîcheur. Une finale agréable et nette.

Commentaire : un bel exemple de soju coréen qui pourrait être parfaitement apprécié sur glace en apéritif ou avec des plats de fruits de mer riches en gras et en umami avec du riz, comme par exemple de l'anguille Kabayaki.

Discovering the alcoholic delights of South Korea and journeying through its traditional spirits

While various grains may contribute to their compositions, the majority of traditional Korean alcohols are produced through the fermentation of rice. It's the convergence of pure mountain water and Korean sources, seasonal ingredients, and different regional manufacturing methods that underpin this cultural heritage, rich with 5,000 years of history and tradition.

Liquors crafted from ancient recipes are called *Jeontongju*, or traditional alcohol. These alcohols inherit techniques and brewing expertise passed down through ancient times. Under the law aimed at preserving traditional alcohols, artisans preserving these cultural treasures are designated as "intangible cultural assets" or "Grand Masters of Korea".

Korean traditional alcohol can take the form of Takju, an opaque alcohol made from grains like *Makgeolli*, a rice alcohol ranging between 6 and 10 degrees, effervescent and almost creamy. On the palate, its taste is delightfully mellow and more or less sweet depending on the rice used. We also find *Yakju* or *Cheongju*, clear golden liquor that separates from the sediment layer during fermentation or filtration, consumed as light alcoholic beverages during meals or as aperitifs. Also highly prized are distilled liquors like *Soju*, the most iconic spirit of Korea. It's estimated that 5.8 bottles of Soju are consumed per person per month in South Korea. The Hwayo brand holds the largest market share for distilled Soju. Unlike the diluted version, the distilled version uses only high-quality local rice and spring water. Its recipes generated over centuries give the drink its rich flavor. Finally, fruit wines fermented from local fruits. Wild berries, grapes, apples, peaches,



and strawberries are used in the numerous varieties of Korean fruit wines. Among the most popular fruit wines is Bokbunja, a medicinal berry to which Koreans attribute energy gain.

Nowadays, wine production technology in Korea has significantly advanced, with winemakers trained in countries like France or Italy. They use unique Korean grape varieties or local products like omija to produce still and sparkling wines, as well as whiskies. A country to watch for the richness of its beverages.

Kwangjuyo - Hwayo 25 by Raimonds Tomsons

Color: brilliant and water white with silver sheen. **Nose:** high intensity with quiet bright aromatics of sweet, fermented rice, sweet spices like anise seed, fresh fennel, notes of banana and pear drop sweets, note of citrus zest. **Palate:** fine purity and smoothness on the attack with volume and oiliness. Pleasantly warming presence of alcohol, well integrated, sweet sensation of rice, sweet spices like anise and fennel seed, with scents of sweet green pear, banana and touch of lemon zest adding sense of freshness. A pleasant and clean finish. **Comment:** a fine example of Korean soju which could be perfectly enjoyed on ice as an aperitif or with oily and umami rich seafood dishes with rice, as an example Kabayaki eel.

EN SAVOIR → WWW.AT.OR.KR
WWW.INSTAGRAM.COM/KFOOD.FAN.EU

TERROIRS DISTILLERS ARTISANAL BRANDS

— Khêmeia Single Malt Whisky —

par Julie Dupouy

Meilleur Sommelier d'Irlande 2018



C'est au sein de la Charente-Maritime, dans la distillerie d'Aumagne, que le whisky *Khêmeia*, marque appartenant à la société familiale Terroirs Distillers Artisanal Brands, voit le jour et s'affine. Son caractère unique repose sur le choix d'une distillation réalisée dans des alambics en cuivre, avec un processus de maturation en fûts de Bourbon pendant plus de trois années, sous l'influence des vents maritimes de la région. Des particularités qui confèrent à cette cuvée une richesse et une saveur qui séduisent.

It is within the Charente-Maritime, in the Aumagne distillery, that *Khêmeia* whiskey, a brand owned by the family company Terroirs Distillers Artisanal Brands, is born and matures. Its unique character lies in the choice of distillation carried out in copper stills, with a maturation process in Bourbon barrels for over three years, under the influence of the maritime winds of the region. These particularities give this cuvée a richness and a flavor that seduce.

EN SAVOIR → WWW.LABOUTIQUEDESSPIRITUEUX.FR

A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : très belle robe de couleur or 24 carats avec des reflets ambrés. De très jolies larmes fines et très lentes qui doucement descendent le long du verre. **Nez** : pur, joli, une belle complexité. Assez discret de premier abord, avec des notes d'agrumes, de gingembre, touches iodées. Une belle dimension aromatique à l'aération, sur le champignon frais, noyau d'abricot, mangue confite, badiane, gingembre confit. Un très joli nez. **Bouche** : attaque suave et assez grasse, qui mène à un milieu de bouche dense, avec beaucoup d'intensité aromatique, mais également une certaine puissance. Toujours la gourmandise du nez, un côté très chocolat noir, des notes salines qui apportent une certaine minéralité et se prolongent en finale, donnant une impression de fleur de sel. Également un côté très savoureux, pamplemousse rose, le malt qui apporte de l'épice, touches de vanille et légèrement iodées, d'embruns marins. **Commentaire** : un très joli whisky, avec un caractère unique, qui fera le plaisir des amateurs de whiskies mais également des amateurs de cognacs. A déguster pur, avec un tout petit trait d'eau filtrée ou de source ou un glaçon de qualité.

Color: very beautiful 24-carat gold color with amber reflections. Very pretty fine and very slow tears that slowly descend along the glass. **Nose**: pure, lovely, beautiful complexity. Fairly discreet at first, with notes of citrus, ginger, iodized touches. A beautiful aromatic dimension with aeration, with fresh mushrooms, apricot stone, candied mango, star anise, candied ginger. A very pretty nose. **Palate**: smooth and fairly fat attack, leading to a dense mid-palate, with a lot of aromatic intensity, but also a certain power. Still the greediness of the nose, a very dark chocolate side, saline notes that bring a certain minerality and extend into the finish, giving an impression of fleur de sel. Also a very flavorful aspect, pink grapefruit, malt bringing spice, touches of vanilla and slightly iodized, sea spray notes. **Comment**: a very nice whiskey, with a unique character, which will delight whiskey enthusiasts but also cognac enthusiasts. To be tasted neat, with a very small splash of filtered or spring water or a quality ice cube.



CHATEAU
FLEUR CARDINALE
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



CHATEAU
FLEUR CARDINALE
GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Famille D. Decoster, Vignerons



Rody Battajon.

De la Martinique au Vietnam, le Rhum Belami est une ode à l'artisanat

Au commencement, il y eut la canne à sucre. Sans elle, le rhum n'existerait pas.

Si chacun associe principalement le rhum aux Caraïbes, et les plus jeunes aux aventures du fantasque capitaine Jack Sparrow, nous partons aujourd'hui dans la micro-distillerie d'un autre pirate tout aussi riche en couleur : Rody Battajon.

C'est au sud du Vietnam, dans sa ville d'adoption d'Ho Chi Minh City, que Rody, né d'une mère martiniquaise et d'un père italien, a donné naissance à Belami, son rhum artisanal, fait 100 % au Vietnam. Lorsque l'artiste parle de son rhum et de cette aventure entamée en 2016, ses yeux brillent d'une passion qui ne peut être feinte.

Le choix de la canne à sucre est crucial. Rody a parcouru inlassablement le pays, à la recherche du terroir idéal, à l'instar d'un vigneron jonglant avec les cépages. Il a longtemps travaillé avec une canne à sucre noire, cultivée dans les plantations de Long An, mais il est maintenant passé à une canne vietnamienne d'exception issue de la région de Ben Tre, la ROC16 avec un BRIX (indicateur de la quantité de sucrose qui nourrira la fermentation) montant jusqu'à 24.4 !

From Martinique to Vietnam, Belami Rum is an ode to craftsmanship || It all starts with sugar cane. Without it, rum wouldn't exist.

While most people associate rum primarily with the Caribbean, and younger generations might think of the whimsical adventures of Captain Jack Sparrow, today we embark on a journey to the micro-distillery of another equally colorful pirate: Rody Battajon.

In the southern part of Vietnam, in his adopted city of Ho Chi Minh City, Rody, born to a Martiniquais mother and an Italian father, created Belami, his artisanal rum, made entirely in Vietnam. When the artist talks about his rum and the journey that began in 2016, his eyes shine with an unmistakable passion.

The choice of sugar cane is crucial. Rody tirelessly traveled the country in search of the ideal terroir, much like a winemaker juggling grape varieties. He initially worked with black sugar cane, cultivated in the Long An plantations, but has now switched to an exceptional Vietnamese cane from the Ben Tre region, the ROC16, with a BRIX level (an indicator of the amount of sucrose that feeds the fermentation) reaching up to 24.4!

Il ne peut s'empêcher de sourire lorsqu'il ouvre la cuve de fermentation et qu'il voit le précieux jus de canne frémir et chanter après seulement une nuit de travail. Après la fermentation, le travail d'orfèvre prend place : Rody travaille minutieusement la palette des saveurs qui seront révélées lors de la distillation et de la maturation en barrique. L'alchimie a lieu dans un alambic avec un 'panier à gin', où sont placés des ingrédients triés sur le volet, puis Rody transfère le nectar dans des barriques préparées par ses soins à l'aide d'épices locales, pour le faire vieillir mais aussi infuser et lui donner ce caractère raffiné et reconnaissable entre tous, la « touche Belami ». Lorsque le rhum est prêt, chaque bouteille est scellée manuellement à la cire dans l'atelier.

Ce souci du détail et cette quête de l'excellence sans compromis sont la fondation de l'entreprise, qui met aussi un point d'honneur à sourcer ses ingrédients localement, rémunérer équitablement ses employés, et établir un réseau solide avec les autres acteurs de la scène locale.

He can't help but smile when he opens the fermentation tank and sees the precious cane juice bubbling and singing after just one night of work. After fermentation, the meticulous work begins: Rody carefully crafts the flavor profile that will be revealed during distillation and barrel ageing. The alchemy happens in a still with a gin basket, where carefully selected ingredients are placed, then Rody transfers the nectar into barrels prepared by him with local spices to age and infuse, giving it the refined and distinctive "Belami touch." When the rum is ready, each bottle is hand-sealed with wax in the workshop.

This attention to detail and uncompromising quest for excellence are the foundation of the company, which also prides itself on sourcing ingredients locally, paying employees fairly, and establishing a strong network with other local actors.



Les efforts de ce pionnier des spiritueux artisanaux ont vite été reconnus et récompensés, notamment par une médaille d'or obtenue très tôt pour son rhum *Legacy Edition* au concours Top Rhum World Spirits Awards dans un concours à l'aveugle, comble du succès.

Depuis, la micro-distillerie ne cesse d'aller de l'avant et les rhums Belami sont maintenant distribués à l'international, ainsi que dans de nombreux restaurants et hôtels de luxe.

Sa gamme actuelle consiste des rhums suivants : le rhum agricole ROC16 (52 %), le Legacy (48 %) aux notes d'ananas grillé, de ramboutan, de poivre rouge de Phu Quoc et de turmerique, le Premium (40 %) aux notes de chocolat, café et noix de coco, et l'Euphoria (55 %) aux notes de châtaignes d'eau, de chêne et d'anis avec un finish joliment fumé.

Belami est bien plus qu'un spiritueux de qualité : c'est une célébration de l'aventure artisanale, des richesses du terroir vietnamien, et d'une passion qui transcende les frontières.

The efforts of this pioneer in artisanal spirits have quickly been recognized and rewarded, notably with a gold medal for his *Legacy Edition* rum at the Top Rhum World Spirits Awards in a blind tasting competition, the pinnacle of success.

Since then, the micro-distillery has continued to forge ahead, and Belami rums are now distributed internationally and served in numerous luxury restaurants and hotels.

His current range includes the following rums: ROC16 Agricultural Rum (52%), Legacy (48%) with notes of grilled pineapple, rambutan, Phu Quoc red pepper, and turmeric, Premium (40%) with notes of chocolate, coffee, and coconut, and Euphoria (55%) with notes of water chestnuts, oak, and anise with a beautifully smoky finish.

Belami is much more than a quality spirit: it's a celebration of artisanal adventure, the richness of Vietnamese terroir, and a passion that transcends borders.

Text and photos: Aurélien Foucault



CHÂTEAU DUPLESSIS

— MOULIS-EN-MÉDOC —

90 avenue de la Gironde - 33480 Moulis-en-Médoc - 05 57 29 24 71 - chateau-duplessis.com



Château d'Arche
SAUTERNES
Grand Cru Classé 1855



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

OENOTOURISME - BOUTIQUE - HÔTEL - RÉCEPTIF
VIVEZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE À SAUTERNES



info@chateau-arche.com
+ 33 (0)5 56 76 67 67



BAR À RHUM | SÉRITUEUX ET AUTRES NECTARS

MONASTIC

un bar à rhum dans une chapelle désacralisée

Le Domaine Reine Margot Paris Issy - MGallery, nouvel écrin aux portes de Paris dans un lieu classé, dévoile un joyau au cœur de son domaine. Dans une chapelle désacralisée, le Monastic, bar de dégustation de rhum est un morceau d'Histoire qui s'offre ici une nouvelle jeunesse.

Ce monument historique de style néo-gothique, lieu de prière et de célébration des jeunes prêtres qui venaient passer 9 mois de formation religieuse dans ce lieu isolé, jusqu'ici caché du public, ouvre ses portes et se dévoile pour le plaisir des yeux et du palais. Outre sa demi-douzaine de vitraux restaurés et les hauts-reliefs, on y observe 76 statues de disciples qui ajoutent à la solennité de cette architecture.

Seulement une quinzaine de places assises qui promettent un moment de dégustation privilégié.

Le bar affiche par ailleurs une des plus grandes collections de rhums de France. Au total, c'est une sélection de près de 400 références agricoles, espagnoles et anglaises qui est exposée à la manière d'une bibliothèque précieuse, dans la sacristie habillée de bois sombre. 400 rhums de plus de 35 destinations et issus de distilleries souvent familiales sont proposés : pour les rhums agricoles, outre la distillerie martiniquaise *La Favorite*, les amateurs découvrent les *A1710* et *Baie des Trésors* en plus de quelques rhums pur jus de canne comme *Chamarel* sur l'île Maurice ou *O Reizinho* à Madère. Parmi les incontournables hispaniques, s'ajoutent à *Botran*, *Diplomatico* et *Santiago De Cuba*, des maisons plus confidentielles comme *Coloma* en Colombie et *Millonario* au Pérou. Quant aux rhums plus secs, de style anglais, la gamme d'un des leaders Angostura s'étoffe ici d'un *English Harbour* de Antigua ou encore, du *Pusser's Navy*.

Réservations : mgallery.marguerite1606@accor.com
Ouvert du jeudi au samedi – 18h-23h

Monastic, a rum bar in a deconsecrated chapel || The Domaine Reine Margot Paris Issy - MGallery, a new gem at the gates of Paris in a classified location, unveils a treasure at the heart of its estate. In a deconsecrated chapel, Monastic, a rum tasting bar, is a piece of history that is given a new lease of life here.

This historical monument in neo-Gothic style, a place of prayer and celebration for young priests who came to spend 9 months of religious training in this secluded place, until now hidden from the public, opens its doors and reveals itself for the pleasure of the eyes and palate. In addition to its half-dozen restored stained glass windows and high reliefs, one can observe 76 statues of disciples that add to the solemnity of this architecture. With only about fifteen seats, it promises a privileged tasting experience.

The bar also boasts one of the largest rum collections in France. In total, it is a selection of nearly 400 agricultural, Spanish, and English references that are displayed like a precious library in the sacristy dressed in dark wood. Over 400 rhums from more than 35 destinations and often from family distilleries are offered: for agricultural rhums, in addition to the Martinique distillery *La Favorite*, enthusiasts can discover *A1710* and *Baie des Trésors*, in addition to some pure cane juice rhums like *Chamarel* from Mauritius or *O Reizinho* from Madeira. Among the essential Hispanic rhums, alongside *Botran*, *Diplomatico*, and *Santiago De Cuba*, there are more confidential houses like *Coloma* in Colombia and *Millonario* in Peru. As for the drier, English-style rhums, the range of one of the leaders, Angostura, is complemented here by an *English Harbour* from Antigua or, from *Pusser's Navy*.

Reservations: mgallery.marguerite1606@accor.com
Open from Thursday to Saturday – 6pm-11pm

— ACCORD METS & VIN —

Boeuf, artichaut, cébette, bobimbi

PAR ROMAIN LORENZON,

chef de l'Intercontinental Bordeaux Grand Hôtel

Beef, artichoke, spring onion, bobimbi,

by Romain Lorenzon, chef of Intercontinental Bordeaux Grand Hôtel

&

Château Montlabert

SAINT-EMILION GRAND CRU 2019

**Avis de Kevin Quinsenac, chef sommelier de l'Intercontinental Bordeaux Grand Hôtel.**

Robe limpide et soutenue, jolie couleur rouge rubis, avec un nez ouvert sur les épices, le fumé, le cassis. Le second nez développe des arômes de petits fruits noirs, avec une senteur de cuir et de poivre. En bouche, une attaque ronde et généreuse, une belle matière, avec des tannins élancés. Un bel équilibre avec la finale sur des tannins épicés, tout en dentelle. Une belle recommandation d'accord sur des viandes rouges mûrées

Review by Kevin Quinsenac, head sommelier of Intercontinental Bordeaux Grand Hôtel.

Clear and deep hue, lovely ruby red color, with an open nose revealing spices, smoke, and blackcurrant. The second nose develops aromas of small black fruits, with a scent of leather and pepper. On the palate, a round and generous attack, beautiful texture, with sleek tannins. A nice balance with a finish on spicy tannins, all in lace. A beautiful recommendation for pairing with matured red meats.

Paleron

- 500g de paleron de bœuf
- 25g de cecina de wagyu
- 100g de gras de bœuf mûré

Portionner des morceaux de 50g de paleron. Les cuire à la poêle au gras de bœuf mûré.

Bouillon pot au feu

- 2kg de morceaux à pot au feu
- 100g de poireaux
- 100g de carottes
- 100g d'oignons
- 70g de céleri branche
- PM poivre
- PM laurier
- PM thym

Pour 240g de bouillon réduit
• 1.5g de bobimbi broyé

Démarrer la cuisson du bœuf taillé en gros morceaux dans un rondou avec de l'eau froide. Porter à ébullition, écumer et ajouter la garniture aromatique. Cuire 6h à frémissement à couvert. Filtrer, refroidir, dégraisser, et réduire. Infuser le bobimbi et passer au tork.

Chuck steak

- 500g of chuck steak
- 25g of wagyu cecina
- 100g of aged beef fat

Cut the chuck into 50g pieces. Cook them in a pan with aged beef fat.

Pot-au-feu broth

- 2kg of pot-au-feu pieces
 - 100g of leeks
 - 100g of carrots
 - 100g of onions
 - 70g of celery stalks
 - To taste: pepper, bay leaf, thyme
- For 240g of reduced broth
• 1.5g of crushed bobimbi

Start cooking the beef cut into large pieces in a pot with cold water. Bring to a boil, skim, and add the aromatic garnish. Cook for 6 hours at a simmer, covered. Strain, cool, skim the fat, and reduce. Infuse the bobimbi and strain through a cloth.

Beef stuffing**For cooking**

- 500g of beef shank or beef cheek
- 50g of carrots
- 50g of onions
- 0.2g of thyme
- To taste: salt

For the stuffing

- 150g of cheek or shank, diced
 - 30g of finely chopped spring onion
 - 20g of moscatel
- For 200g of stuffing
• 75g of vinegared artichoke puree

Farce bœuf**Pour la cuisson**

- 500g de jarret de bœuf ou joue de bœuf
- 50g de carottes
- 50g d'oignons
- 0.2g de thym
- PM sel

Pour la farce

- 150g de joue ou jarret taillé
 - 30g de cébette ciselée
 - 20g de moscatel
- Pour 200g de farce
• 75g de purée d'artichaut vinaigrée

Assaisonner le bœuf, le colorer au sautoir, refroidir et le mettre en poche sous-vide avec la garniture taillée en mirepoix. Laisser cuire 12h à 80°C. Refroidir et tailler des morceaux en demi-mirepoix. Réaliser le mélange de la farce.

Artichaut

- 1kg d'artichaut
- 10g de sel

Cuire les artichauts entiers sous vide. Effeuille et conserver les feuilles pour le jus. Tailler une grosse brunoise et les glacer au jus d'artichaut.

Jus d'artichaut

- 1kg de feuilles d'artichaut cuites
- 1l d'eau
- 100g de beurre

Suer les feuilles d'artichauts, et mouiller avec l'eau. Cuire 30 min à frémissement, filtrer et réduire. Rectifier la consistance et l'assaisonnement.

Purée d'artichaut vinaigrée

- 100g d'artichaut
- 50g de crème
- Vinaigre moscatel

Ajouter 10 % du poids de la purée en vinaigre moscatel. Puis réaliser le mélange selon la recette.

Finition

- Fleur de sel fumée
- 25g de gras de foie gras fondu



Season the beef, brown it in a sauté pan, cool, and vacuum-pack it with the garnish diced in mirepoix. Cook for 12 hours at 80°C. Cool and cut into half-mirepoix pieces. Prepare the stuffing mixture.

Artichoke

- 1kg of artichoke
- 10g of salt

Cook the artichokes whole under vacuum. Remove the leaves and keep them for the juice. Dice the artichokes into large pieces and glaze them in artichoke juice.

Artichoke juice

- 1kg of cooked artichoke leaves
- 1l of water
- 100g of butter

Sweat the artichoke leaves and add the water. Cook for 30 minutes at a simmer, strain, and reduce. Adjust the consistency and seasoning.

Vinegared artichoke puree

- 100g of artichoke
- 50g of cream
- Moscatel vinegar

Add 10% of the weight of the puree in moscatel vinegar. Then prepare the mixture according to the recipe.

Finish

- Smoked sea salt
- 25g of melted foie gras fat.



COLLECTION DE CIGARES

Les cigares, sélectionnés avec soin parmi différentes régions telles que Cuba, le Honduras, la République dominicaine et le Nicaragua, offrent une palette de saveurs et de profils gustatifs variés. Chaque région possède ses propres traditions et techniques de fabrication, reflétées dans le produit final. Du bonheur pour les palais les plus exigeants

DES ALCOOLS RARES

Une collection impressionnante de plus de 120 références de Chartreuses (Tarragone, VEP, Fabiola, 9^e centenaire, Episcopale, Santa Tecla...), de Fines et de Marcs de Bourgogne, de Whisky (Michel Couvreur, Glenmorangie Tuiga 25 ans...), Porto Rouge Colheita Alto Corgo 1900, Cognac Louis XIII, Rhum El Dorado LAST CASK 2000, ZACAPA XO, ainsi qu'une sélection unique en France de Madère, dont la plus vieille cuvée millésimée 1850 a vieilli plus de 172 ans en fût de chêne.

Le Cigare Lounge est ouvert aux clients de l'hôtel, aux Beaunois, aux passionnés de cigares ainsi qu'aux membres du Club Saint-Félix. Comptant 12 places assises, il peut être privatized.

L'hôtel propose aussi désormais des master classes dédiées au vin, aux tabacs et aux alcools rares, ainsi que des dégustations à thème.

Aussi, ne manquez pas l'opportunité, lors des prochains Jeux Olympiques, de déguster quelques bouteilles de la collection de Chartreuses estampillées Grenoble-1968, Albertville-1992, ou encore Turin-2006...



Cigar collection

The cigars, carefully selected from various regions such as Cuba, Honduras, the Dominican Republic, and Nicaragua, offer a palette of flavors and varied taste profiles. Each region has its own traditions and manufacturing techniques, reflected in the final product. A delight for the most demanding palates.

Rare spirits

An impressive collection of over 120 references of Chartreuses (Tarragone, VEP, Fabiola, 9th centenary, Episcopale, Santa Tecla...), Fines and Marcs de Bourgogne, Whisky (Michel Couvreur, Glenmorangie Tuiga 25 years...), Porto Rouge Colheita Alto Corgo 1900, Cognac Louis XIII, Rum El Dorado LAST CASK 2000, ZACAPA XO, as well as a unique selection in France of Madeira, including the oldest vintage cuvée 1850 which has aged for over 172 years in oak barrels.

The Cigar Lounge is open to hotel guests, locals from Beaune, cigar enthusiasts, and members of the Saint-Félix Club. With 12 seats, it can be privatized.

The hotel now also offers master classes dedicated to wine, tobacco, and rare spirits, as well as themed tastings.

Also, don't miss the opportunity, during the upcoming Olympic Games, to taste some bottles from the Chartreuse collection stamped Grenoble-1968, Albertville-1992, or Turin-2006...

L'HÔTEL LE CEP***** créé son propre Paradis

L'Hôtel Le Cep***** poursuit son engagement inlassable vers l'excellence et demeure en constante recherche d'innovation afin de satisfaire toujours plus sa clientèle fidèle, avide de découvertes et d'expériences uniques !

Cette fois-ci, ce sont les amateurs de cigares qui seront comblés par la dernière création : un nouvel espace exclusif dédié à l'univers des cigares et des alcools rares : Le Paradis. Un cocon niché au cœur de la magnifique cour à colombages Thiroux de Saint Félix, datant de 1570, en face du Caveau Saint Felix dédié aux dégustations de 1 200 appellations de vins de Bourgogne. Pour favoriser des moments de partage authentiques, un salon extérieur a été aménagé sous la galerie, offrant un espace confortable pour relier ces deux lieux d'exception. « Rien n'a été laissé au hasard, et j'ai voulu créer un espace de charme, intimiste et confortable pour réunir fumeurs et non-fumeurs, protégés de la fumée passive, sans odeur, sans courant d'air et sans bruits. Chacun peut ainsi vivre et partager le meilleur de sa ou ses passions ! » déclare Jean-Claude Bernard, propriétaire et PDG.

Hotel Le Cep*** creates its own paradise || Hotel Le Cep***** continues its tireless commitment to excellence and remains constantly in search of innovation to satisfy its loyal clientele, eager for discoveries and unique experiences!**

This time, it's cigar enthusiasts who will be delighted by the latest creation: a new exclusive space dedicated to the world of cigars and rare spirits: Le Paradis. A cocoon nestled in the heart of the magnificent half-timbered courtyard of Thiroux de Saint Félix, dating back to 1570, opposite the Caveau Saint Felix dedicated to tastings of 1,200 Burgundy wine appellations. To foster authentic moments of sharing, an outdoor lounge has been created under the gallery, offering a comfortable space to connect these two exceptional places. "Nothing has been left to chance, and I wanted to create a charming, intimate, and comfortable space to bring together smokers and non-smokers, protected from passive smoke, odorless, without drafts, and without noise. Everyone can thus live and share the best of their passions!" declares Jean-Claude Bernard, owner and CEO.

EN SAVOIR → WWW.HOTEL-CEP-BEAUNE.COM



LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

LE BLOG

La Route du Champagne en fête 2024

Les 20 & 21 juillet, quinze domaines des quatre villages situés sur la Vallée de la Seine proposent de venir à leur rencontre à la cave ou dans les vignes pour une nouvelle édition de la Route du Champagne en Fête, autour d'animations variées.

Tarif du passeport : 40 € avec 12 tickets de dégustation.
10 000 pass disponibles.

Infos : www.routeduchampagne.com ou cap-c.fr

On July 20 & 21, fifteen estates from the four villages located in the Seine Valley invite you to meet them in their cellars or vineyards for a new edition of the Route du Champagne en fête, featuring a variety of activities.

Passport price: €40 with 12 tasting tickets.
10,000 passes available.

Infos: www.routeduchampagne.com ou cap-c.fr



Art et Vin 2024

La 26^e édition de la manifestation oeno-artistique de la Région Sud ouvre ses portes à partir du 1^{er} mai, jusqu'au 31 octobre 2024. Art & Vin invite chaque année des artistes à installer leurs œuvres ou à réaliser des performances dans des lieux emblématiques comme les caveaux, les chais, ou au milieu des vignes. Avec cette manifestation, sous le thème : Art & Vin en liberté, les visiteurs sont conviés à découvrir, sous un angle inédit, une quarantaine de domaines et châteaux de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur jusqu'en Corse.

Contact : info@art-et-vin.net

The 26th edition of the oeno-artistic event in the Southern Region opens its doors from May 1 to October 31, 2024. Art et Vin annually invites artists to display their works or perform in iconic locations such as cellars, wine stores, or amidst the vineyards. This year's theme, "Art & Wine in Freedom," invites visitors to discover about forty estates and chateaus in the Provence-Alpes-Côte d'Azur region and Corsica from a new perspective.

Contact: info@art-et-vin.net



Whisky Live Paris

Du 28 au 30 septembre, le Whisky Live Paris célèbre ses 20 ans à La Grande Halle de la Villette. Au sein de 17 000 m², distilleries de whiskies et spiritueux sont mises à l'honneur à travers des dégustations et masterclasses.

Attendant au Whisky Live Paris, la Cocktail Street réunit pour sa 8^e édition le meilleur de la scène cocktails française et internationale.

Infos : www.whiskylive.fr et www.cocktailstreet.fr

From September 28 to 30, Whisky Live Paris celebrates its 20th anniversary at La Grande Halle de la Villette. Spanning 17,000 m², whisky and spirits distilleries are showcased through tastings and masterclasses. Adjacent to Whisky Live Paris, Cocktail Street brings together the best of the French and international cocktail scene for its 8th edition.

Infos : www.whiskylive.fr et www.cocktailstreet.fr



Salon des vins et concours des nouveaux vignobles au Château Belmar

Au Château Belmar, le 1^{er} salon des vins et concours des nouveaux vignobles des régions de l'Île-de-France, Normandie, Bretagne, Haut-de-France, Picardie, Angleterre et Belgique, aura lieu du 29 novembre au 1^{er} décembre 2024. Sous l'égide de Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023 et Meilleur Sommelier d'Europe-Afrique ASI 2017, dégustateur exclusif, et devant huissier de justice. Une convention visant à structurer cette dynamique due au réchauffement climatique sera ouverte.

Programme :

- **Vendredi** : convention et dégustation professionnelle de 100 vins, avec classement des 10 premiers.
- **Samedi** : dégustation professionnelle aussi ouverte aux particuliers, vente des vins des participants.
- **Samedi soir** : soirée privée avec remise des prix aux lauréats.
- **Dimanche** : vente des vins ouverte au public.

Les vigneronns présents seront tous issus de vignobles avec plantation entièrement nouvelle de moins de 40 ans.

Lieu de rendez-vous : Saint Longis, Mamers, dans le grand Perche, au siège du Château Belmar 44 rue de Cinq ans - 72600 Mamers.



Wine Fair and New Vineyards competition

at Château Belmar || At Château Belmar, the 1st wine fair and new vineyards competition of the regions of Île-de-France, Normandy, Brittany, Hauts-de-France, Picardy, England, and Belgium will take place from November 29 to December 1, 2024. Under the auspices of Raimonds Tomsons, ASI World's Best Sommelier 2023 and ASI Best Sommelier of Europe-Africa 2017, as the exclusive taster, and overseen by a bailiff. A convention aimed at structuring this dynamic driven by climate change will be opened.

Program:

- **Friday**: convention and professional tasting of 100 wines, with ranking of the top 10.
- **Saturday**: professional tasting also open to the public, sale of participants' wines.
- **Saturday evening**: private evening with award ceremony for the winners.
- **Sunday**: public wine sale.

The winemakers present will all come from vineyards with entirely new plantings less than 40 years old.

Meeting place: Saint Longis, Mamers, in the Grand Perche at the headquarters of Château Belmar - 44 rue de Cinq Ans 72600 Mamers.

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	50 €	90 €
UE	75 €	140 €
Monde	95 €	180 €

Frais de port inclus / Tax inclusive

À CHAQUE NUMÉRO, DÉCOUVREZ
LES DÉGUSTATIONS DES PLUS
GRANDS SOMMELIERS DU MONDE

IN EACH ISSUE, DISCOVER
WORLD'S GREATEST SOMMELIERS'
TASTING REVIEWS.



BULLETIN D'ABONNEMENT

Je profite de l'offre d'abonnement (France uniquement*)

Je choisis : 1 an / 1 year 2 ans / 2 year

Mme M.

Prénom / Nom

Société

Tel Mail

Adresse

Code postal Ville

Pays

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :
Please, return this form :

SommelierS International
Service abonnement
38 rue Dunois
75647 Paris Cedex 13
FRANCE



*Une Maison,
une tradition,
une âme,
depuis plus de 200 ans.*



famille
HELFRICH
Propriétaire - viticulteur

WWW.KLIPFEL.COM

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

* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.

O'berri

Spirit's



Caribbean Premium Gin,
Distillé avec de l'alcool pur
de canne à sucre de Guadeloupe

Finesse et fraîcheur issues d'une palette
aromatique soigneusement sélectionnée à
partir des joyaux locaux.

WORLD GIN AWARDS 2024



O'berri Caribbean Dry Gin

Médaille d'Or
"Contemporary Style Gin"

O'berri Gin de Canne

Médaille d'argent
"Compound Gin"



www.oberri.com

/Gin Obéri



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