S.i
SommeliersS INTERNATIONAL
WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SOMMELLERIE FRANÇAISE

CHÂTEAU FERRANDE

Un grand terroir des Graves

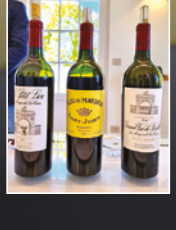
L 12564 - 187 - F: 5,90 € - RD

WINE TOUR

Xavier Thuizat dans le Bordelais

WINE TOUR

Raimonds Tomsons dans le Beaujolais et la Vallée du Rhône



ACTUS

Dossier Primeurs 2024

Become a Champagne expert with our new online course

CHAMPAGNE · EDUCATION ·

- *Free training*
- *3 different levels*
- *Recognised certifications*
- ***Comprehensive and interactive program***

Crédit photo : 2M Studio

START YOUR COURSE

www.champagne.education

Official training of the COMITÉ CHAMPAGNE

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. PLEASE DRINK RESPONSIBLY.

EN COUVERTURE

SommelierS INTERNATIONAL
N°187

SOMMAIRE

2 ÉDITOS

6 ACTUS DE LA SOMMELLERIE
6 Monde
13 France

16 PAROLES D'EXPERTS
Stéphane Derenoncourt

18 SHOPPING

21 ACTUALITÉS
21 Primeurs 2024
28 Challenge International du Vin et Citadelles du Vin
30 Masterclass Xavier Thuizat et les vins Gérard Bertrand
32 Le Taïwanais Yun-Shun Lin couronné lors de la Best Young Sommelier Competition 2025
34 ProWein 2025
36 Vinitaly
38 François-Xavier Maroteaux, nouveau président de l'Union des Grands Crus de Bordeaux
41 La Collection Printemps/Été des vins IGP Pays d'Oc
44 Grenaches du Monde
46 Le fié gris
48 Champagne Perrier-Jouët le Cellier Belle Époque rouvre ses portes
50 Les vins de Bandol séduisent Lyon
52 Château Sainte Marguerite
54 Sable de Camargue : des flamants roses dans le verre

56 WINE TOUR BORDELAIS XAVIER THUIZAT :
56 Château Dassault
58 Château Saint Pierre
60 Château Petit Val
62 Château La Gaffelière
64 Château Ormes de Pez
66 Château Capet-Guillier
68 Château La Garde
70 Château Montlabert
72 Château Ducru-Beaucaillou
74 Château Batailley
76 Château La Mission Haut-Brion
78 Château Sociando-Mallet
80 Château Certan de May
82 Maison Barton & Guestier
84 Château Pichon Baron
86 Château Croix de Labrie
88 Château Angélus
90 Domaine de Chevalier
92 Château Pavie
94 Château Pichon Comtesse
96 Château Cantemerle
98 Château Smith Haut Lafitte
100 Maison Cardinale
103 *Coups de cœur*

108 SALON SOMMELIERS INTERNATIONAL MEET THE PROS
un voyage gustatif à l'Intercontinental Bordeaux Grand Hôtel
112 *Cahier de dégustation*

138 SÉLECTION D'ÉTÉ SOMMELIERS INTERNATIONAL

144 DÉGUSTATION PAR RAIMONDS TOMSONS

146 WINE TOUR BEAUJOLAIS RAIMONDS TOMSONS :
146 Domaine du Père Benoit
148 Château de Pougelon
150 Cru Chénas
152 *Carnet de route*

160 WINE TOUR RHÔNE RAIMONDS TOMSONS :
160 L'appellation Cairanne
164 *Carnet de route*

182 FOCUS
182 Château Ferrande
185 Château de Pommard
186 Domaine Douhairet-Porcheret Monthélie
187 Château Léognan
188 Champagne de Vignerons
191 Champagne Lombard
193 Champagne Brimoncourt
195 Caves à vin Liebherr
196 Hôtel Le Cep
199 Pastourelle de Clerc Millon
201 Wineriz

203 VIGNOBLES DU MONDE
203 Californie : Tablas Creek Vineyard
206 Liban : Une tradition viticole renaît

210 SPIRITUEUX ET AUTRES NECTARS
210 Maison Martell
214 Irlande et whiskey : un itinéraire sur plus de 700 ans d'histoire

217 ESCAPADE
217 Châlons-en-Champagne

222 LE BLOG

ÉDITO

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

SommeliersS INTERNATIONAL

ÉDITEUR ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
SOMMELIERS INTERNATIONAL
Aris ALLOUCHE
13 rue Charles Lamoureux
33000 Bordeaux
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
Giovanni ANNICCHINO
Henry CLEMENS
Florence CORBALAN
Stéphane DERENONCOURT
Aurélien FOUCAULT
Xavier LACOMBE
Phuong MAXY
Claire Sophie MARTIN
Joseph MOUNAYER
Fabrice SOMMIER
Raimonds TOMSONS
Xavier THUIZAT
Frédéric VILLE

SITE WEB
www.sommeliers-international.com

DISTRIBUTION
MLP

Le monde de l'hôtellerie et de la restauration évolue. Pourtant, pour une bonne promotion des vins et des vignerons qui les façonnent, la connaissance du sommelier demeure primordiale. Relais entre la vigne et le consommateur, sans lui le service en salle serait bien différent. Aussi dans ce numéro, à travers un entretien avec François-Xavier Maroteaux, nouveau président de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, qui nous parle avec passion du vin de Bordeaux et de son évolution, nous allons nous interroger sur la manière dont les formateurs peuvent redonner goût aux jeunes du service à table, afin qu'ils fassent perdurer leur rôle de prescripteur. Un challenge d'autant plus important à l'heure où le monde viticole fait face à de nombreuses difficultés. Tout d'abord des conditions climatiques de plus en plus extrêmes et des réglementations environnementales toujours plus exigeantes, qui poussent les vignerons à penser la vigne autrement, notamment avec de nouveaux cépages. A cela s'ajoutent les contraintes économiques, avec un pouvoir d'achat en baisse, mais aussi l'instauration de taxes douanières toujours plus élevées, en particulier aux Etats-Unis, où le bras de fer se révèle plus politique que commercial.

Malgré ces défis, vous percevrez que le monde du vin accepte le changement, et souvent pour le meilleur. Avec notre dossier Primeurs 2024, profitez de l'éclairage des plus grands dégustateurs sur un millésime qui, contre toute attente, affiche de belles promesses. Plongez ensuite au cœur des trésors du vignoble bordelais aux côtés de Xavier Thuizat, Meilleur Sommelier de France 2022, Meilleur Ouvrier de France 2023 et lauréat du Grand Prix Michelin de la Sommellerie 2024.

Puis direction la Vallée du Rhône et le Beaujolais avec Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier d'Europe ASI 2017 et Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023, pour une exploration sensorielle de deux terroirs puissants et généreux. Revivez également avec nous les coulisses du Salon Meet the Pros, tenu à l'InterContinental Bordeaux – Le Grand Hôtel : commentaires de dégustation, coups de cœur des pros dans une ambiance unique seront au rendez-vous. Envie de voyage ? Cap sur la Californie, le Liban et l'Irlande dans nos pages « Vignobles du Monde » et « Spiritueux ».

Un numéro riche, à savourer sans modération.

Bonne lecture !

CHÂTEAU
LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

LA RÉDACTION DE SOMMELIERS INTERNATIONAL

The world of hospitality and fine dining is evolving. And yet, when it comes to promoting wines and the winemakers behind them, the expertise of the sommelier remains essential. As the vital link between vineyard and consumer, their presence is indispensable — without them, tableside service would look very different.

In this issue, through an exclusive interview with François-Xavier Maroteaux, newly appointed President of the Union des Grands Crus de Bordeaux, who speaks passionately about Bordeaux wines and their ongoing evolution, we take a closer look at how mentors might rekindle young people's interest in the art of service — and help preserve the sommelier's role as a key ambassador. A challenge all the more pressing as the wine world faces a multitude of obstacles: increasingly extreme weather conditions and ever-stricter environmental regulations are pushing growers to rethink viticulture — including through the introduction of new grape varieties. On top of this come economic pressures, declining consumer purchasing power, and rising tariffs, particularly in the United States, where trade tensions seem more political than commercial.

And yet, despite these challenges, the wine world embraces change — and often for the better.

With our 2024 Primeurs feature, discover the insights of leading tasters on a vintage that, against all odds, holds real promise. Then, journey into the heart of Bordeaux's vineyard treasures alongside Xavier Thuizat, Best Sommelier of France 2022, Meilleur Ouvrier de France 2023, and winner of the Michelin Sommelier Award 2024. Next, head to the Rhône Valley and Beaujolais with Raimonds Tomsons, ASI Best Sommelier of Europe 2017 and ASI Best Sommelier of the World 2023, for a sensory journey through two generous and characterful terroirs. Also in this issue, step behind the scenes at Meet the Pros, held at the InterContinental Bordeaux – Le Grand Hôtel: expert tasting notes, sommelier favorites, and a one-of-a-kind atmosphere await. Looking to travel further? Let us take you to California, Lebanon and Ireland in our *Vignobles du Monde* and *Spirits* sections.

A rich and flavorful issue — to be savored without moderation.

Enjoy your reading!

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-Elysées, Paris / Cashvin / Bordeaux Magnum / L'Epicerie Laurent Bordeaux / Caves du Louvre Paris / www.millesimes.com / Villa Primrose, Bordeaux / La Cité du Vin, Bordeaux / www.flipster.com / Abbaye de Sainte Croix, Salon-de-Provence / Relais Thalasso Ile de Ré, Sainte-Marie-de-Ré / Villathena, Paris / Château de l'Epinay, Saint-Georges-sur-Loire / Bastide du Caladou, Moissac-Bellevue / Château Le Belllevue, 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 6e / Le Bistrot du Sommelier, Paris 8e / Restaurant Le Clos Mirande, Montagne / Hostellerie de Plaisance, Saint-Emilion / La Grande Cave de Saint-Emilion, Saint-Émilion / La Cave d'Ulysse, Margaux / Cave Galerie Lafayette, Paris 9e / Four Seasons Hôtel George V, Paris 8e / Hôtels & Préférence / Le Saint-James, Bouliac / Restaurant Charles Barrier, Tours / Relais de Margaux, Margaux / Auberge de L'Ill, Illhauesern / Cashvin, Mérignac / Intercontinental Bordeaux Le Grand Hôtel / Maison Gabin, Bordeaux / Le Grand Monarque, Chartres / Cave des Grands Crus, Guebwiller / Le Crillon, Paris / George Blanc, Vonnas.

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

Challenge International du Vin
Révélateur de Talents !
CITADELLES DU VIN
RECONNAISSANCE DE L'EXCELLENCE

ÉDITO

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

Chères sommelières,
Chers sommeliers,
Et vous tous amis du vin,

Cette année continue sur un rythme soutenu avec la finale du concours du Meilleur Jeune Sommelier de France qui se déroulera le 16 juin à Bordeaux, à la Cité du Vin, lieu emblématique qui célèbre le patrimoine viticole français et mondial.

Cet événement promet d'être un moment fort pour les jeunes talents de la sommellerie, réunissant les trois candidats, ancrés dans une salle de restaurant au service de leurs clients et prêts à démontrer leurs compétences et leur passion pour notre métier. La Cité du Vin, avec ses installations modernes et son ambiance conviviale, sera le cadre parfait pour accueillir les participants, le jury et le public.

Mais rien de cela n'aurait été possible sans le travail complice et acharné des équipes de François-Xavier Maroteaux le nouveau président de l'Union des Grands Crus de Bordeaux qui organise notamment, la fameuse et exceptionnelle dégustation au Hangar 14 où je vous donne rendez-vous le samedi 14 juin afin de partager de bons moments ensemble.

Ce concours ne sera pas seulement une compétition, mais sera aussi une célébration de la sommellerie et de l'art de vivre à la française, mettant en avant les valeurs de partage et de convivialité qui caractérisent cette profession. Le lauréat, s'il le souhaite, aura l'honneur de pouvoir représenter la France dans des compétitions internationales, ouvrant ainsi la voie à une carrière déjà prometteuse.

Le Master of Port commence sa longue aventure avec une finale à la fin de l'automne. De nombreux candidats se sont inscrits et ont décidé de se challenger. Toutes mes pensées vont vers eux pour les conduire sur le chemin de la connaissance de ces merveilleux vins mutés.

Nous rentrons d'Afrique du Sud, de la ville du Cap où s'est tenue l'assemblée générale de l'Association de la Sommellerie Internationale. Notre équipe de communication, Clotilde et les deux Laurent ont fait une excellente présentation. L'ASI nous a confié l'organisation de l'assemblée générale de la sommellerie internationale pour 2027. Elle aura lieu en France et plus précisément à Mâcon en juin 2027. Cela représente une opportunité unique de rassembler les sommeliers du monde entier pour partager leurs expériences, leurs connaissances et leur passion pour le vin. Mâcon et sa région avec son riche patrimoine viticole et ses paysages pittoresques, constituent un cadre idéal pour cet événement prestigieux.

Cette assemblée générale sera aussi l'occasion d'élire le nouveau président de la sommellerie internationale pour quatre années en tenant compte avec rigueur et responsabilité des enjeux actuels, tels que la durabilité, la professionnalisation, l'innovation, l'éducation… Mâcon 2027 s'annonce comme un événement mémorable, marquant une étape importante dans l'évolution de la sommellerie internationale.

Pour bien commencer l'été, les vins de Californie nous convient à une belle rencontre avec masterclass et dégustations autour d'un barbecue au siège de notre association à Mâcon.

Je vous y attends nombreux.

Je vous souhaite un bel été plein de réussite, de travail, de repos et de bonheur.

UNION DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE

Florent Martin
Secrétaire général

Caroline Furtoss
Secrétaire adjointe

Xavier Thuizat
Trésorier général

Frédéric Devautour
Trésorier adjoint

Dear sommelières,
Dear sommeliers,
And all wine-loving friends,

This year continues at a lively pace with the final of the Best Young Sommelier of France competition, which will take place on June 16 in Bordeaux, at the Cité du Vin — an iconic venue that celebrates the French and global wine heritage. This event promises to be a highlight for the young talents of our profession, bringing together the three finalists, firmly grounded in restaurant service and ready to showcase their skills and passion for the sommelier trade. With its modern facilities and welcoming atmosphere, the Cité du Vin will provide the perfect setting to welcome participants, the jury, and the public.

None of this would have been possible without the committed and collaborative work of the teams led by François-Xavier Maroteaux, the new President of the Union des Grands Crus de Bordeaux, who is also behind the exceptional and much-anticipated tasting at Hangar 14. I invite you to join us there on Saturday, June 14 to share a convivial moment together.

This competition is not only a contest, but also a celebration of the sommelier profession and the French art of living, highlighting the values of sharing and hospitality that define our community. The winner, should they wish to, will have the honor of representing France in international competitions — paving the way for an already promising career.

The Master of Port is also kicking off its long journey, with the final scheduled for late autumn. Many candidates have registered and are ready to take on the challenge. I extend my full support to them as they deepen their knowledge of these exceptional fortified wines.

We have just returned from South Africa, from the city of Cape Town, where the General Assembly of the Association de la Sommellerie Internationale (ASI) was held. Our communications team — Clotilde and both Laurents — gave an outstanding presentation. ASI has entrusted us with the organization of the 2027 General Assembly of the international sommellerie, which will take place in France, in Mâcon, in June of that year. This represents a unique opportunity to gather sommeliers from around the world to share experiences, knowledge, and passion for wine. Mâcon and its region, with their rich wine heritage and picturesque landscapes, offer an ideal backdrop for this prestigious event.

The Assembly will also be the occasion to elect the new President of the ASI for a four-year term, with thoughtful consideration given to today's key challenges: sustainability, professionalism, innovation, and education. Mâcon 2027 is already shaping up to be a memorable milestone in the evolution of international sommellerie.

To kick off the summer, California wines are inviting us to a friendly gathering with a masterclass and tasting around a barbecue at our association's headquarters in Mâcon.

I hope to see many of you there.

Wishing you all a wonderful summer, filled with success, dedication, rest, and happiness.

L'ASI franchit une étape symbolique avec son ASSEMBLÉE GÉNÉRALE EN AFRIQUE DU SUD

Pour la première fois depuis sa création, l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) a choisi le continent africain pour y tenir son Assemblée générale annuelle. C'est au cœur des paysages viticoles du Cap-Occidental, entre Le Cap et Stellenbosch, que les délégations de plus de soixante pays se sont réunies fin mai pour une semaine placée sous le signe des échanges et de la découverte.

Ce rendez-vous a mêlé discussions stratégiques, immersion culturelle et exploration des richesses œnologiques et gastronomiques sud-africaines. Organisé en partenariat avec la South African Sommelier Association (SASA), l'événement marque une avancée significative dans la volonté de l'ASI d'ancrer la sommellerie internationale dans une dynamique de diversité et d'ouverture.

Présidents des associations nationales de sommeliers, représentants de l'ASI et figures de la filière sud-africaine ont profité de cette semaine pour renforcer les liens, échanger sur les grands enjeux du métier et affirmer leur volonté de bâtir une sommellerie toujours plus inclusive et connectée à la multitude des territoires viticoles du monde.

ASI Reaches a Symbolic Milestone with Its General Assembly in South Africa

For the first time since its creation, the Association de la Sommellerie Internationale (ASI) chose the African continent to host its annual General Assembly. In the heart of the Western Cape's wine country, between Cape Town and Stellenbosch, delegations from more than sixty countries gathered at the end of May for a week focused on exchange and discovery.

The event combined strategic discussions, cultural immersion, and an exploration of South Africa's wine and gastronomic richness. Organized in partnership with the South African Sommelier Association (SASA), it represents a significant step forward in ASI's commitment to anchoring international sommellerie in a dynamic of diversity and openness.

Presidents of national sommelier associations, ASI representatives, and key figures from the South African wine industry used this opportunity to strengthen ties, discuss the major challenges facing the profession, and express their desire to build a sommellerie that is ever more inclusive and connected to the multitude of winegrowing regions across the globe.

RETOUR EN IMAGES

© AlexChrisPhotography

RETOUR
EN IMAGES
© AlexChrisPhotography

Spencer Fondaumiere, président de la SASA :
« Accueillir l'assemblée générale n'est pas seulement un privilège, c'est un tournant. C'est l'occasion de mettre en valeur la richesse et la diversité des vins et des talents sud-africains dans le domaine du service, et de célébrer l'élan de la sommellerie en Afrique ».

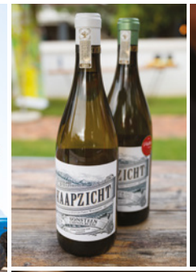
En marge des réunions officielles et des sessions du conseil d'administration de l'ASI, les délégués ont découvert un programme riche et sur-mesure, pensé pour révéler toute la singularité du terroir sud-africain. Dégustations immersives, visites de domaines emblématiques et expériences culturelles rythmaient ces quelques jours, mettant en lumière la biodiversité exceptionnelle de la région, son engagement en faveur du développement durable et l'hospitalité remarquable de ses acteurs locaux.

Au-delà de l'événement, cette édition a permis de resserrer les liens entre la communauté des sommeliers africains et leurs homologues internationaux. Elle jette les bases d'une collaboration plus étroite et d'une représentation renforcée de l'Afrique dans les grands rendez-vous de la sommellerie mondiale.

Spencer Fondaumiere, president of SASA:
"Hosting the General Assembly is not just a privilege, it's a turning point. It's a chance to showcase the richness and diversity of South African wines and talents in the service industry, and to celebrate the momentum of sommellerie in Africa".

Alongside the official meetings and ASI board sessions, delegates discovered a rich and tailor-made program designed to highlight the unique character of the South African terroir. Immersive tastings, visits to iconic estates, and cultural experiences filled the agenda, shining a light on the region's exceptional biodiversity, its commitment to sustainable development, and the outstanding hospitality of its local players.

Beyond the event itself, this edition helped to strengthen ties between the African sommelier community and their international counterparts. It lays the groundwork for closer collaboration and greater African representation in the major events of the global sommellerie world.



« Cet événement est une étape importante non seulement pour l'ASI, mais aussi pour le continent africain », **a déclaré William Wouters, président de l'ASI.** ***« L'Afrique du Sud est depuis longtemps l'un des pays viticoles les plus passionnants au monde, et le professionnalisme et l'énergie de sa communauté de sommeliers en ont fait un choix naturel pour cette réunion historique. »***

Cette rencontre de portée symbolique aura également servi de tremplin à une annonce majeure : l'Afrique du Sud accueillera en 2027 la toute première édition du concours ASI du Meilleur Sommelier d'Afrique et du Moyen-Orient. En inscrivant cet événement au calendrier international, l'Association de la Sommellerie Internationale reconnaît pleinement le potentiel grandissant de cette région, où les vocations se multiplient et les expertises s'affinent. Ce futur rendez-vous mettra à l'honneur les figures montantes de la sommellerie africaine et moyen-orientale, tout en affirmant leur place légitime dans le paysage œnologique mondial en pleine évolution.

"This event is an important step not only for ASI, but also for the African continent," **said William Wouters, president of ASI.** ***"South Africa has long been one of the most exciting wine countries in the world, and the professionalism and energy of its sommelier community made it a natural choice for this historic meeting."***

This highly symbolic gathering also served as a springboard for a major announcement: South Africa will host in 2027 the very first edition of the ASI Best Sommelier of Africa and the Middle East competition. By placing this event on the international calendar, the Association de la Sommellerie Internationale is acknowledging the growing potential of a region where vocations are multiplying and expertise is deepening. This future gathering will spotlight the rising stars of African and Middle Eastern sommellerie while affirming their rightful place in the evolving global wine landscape.

Photos : AlexChrisPhotography (pour l'ASI)

L'Association des sommeliers du Viêtnam.

LE MOUVEMENT SOMMELIER AU VIÊTNAM
entre dans une nouvelle ère

Le paysage gastronomique vietnamien connaît une transformation audacieuse — et les sommeliers sont au premier plan de ce renouveau. Le lancement officiel de la Vietnam Sommelier Association (VSA), le 15 avril dernier, marque un tournant décisif non seulement pour le service du vin, mais aussi pour l'ensemble de la culture culinaire et hôtelière du pays.

Longtemps méconnu, le métier de sommelier trouve aujourd'hui toute sa place dans une société en quête d'expériences sensorielles et narratives. Du trottoir aux tables étoilées, le Viêtnam aspire désormais à des moments de partage plus profonds — à travers des histoires, des accords, un service soigné. Au cœur de cette évolution: le sommelier.

Issue de la Saigon Sommelier Association, fondée en 2019, la VSA est née d'une ambition claire : élever le niveau de connaissance et de service du vin dans un marché en plein essor mais encore peu structuré. En cinq ans à peine, cette initiative s'est transformée en une plateforme nationale, proposant masterclasses, concours et débouchés professionnels pour la nouvelle génération.

Le concours Vietnam Best Sommelier 2024 a suscité un engouement régional, au point d'être reconnu parmi les «10 événements touristiques de l'année». Début 2025, l'association a obtenu son agrément officiel sous le nom de VSA et a rejoint les rangs de l'Association de la Sommellerie Internationale — un symbole fort des ambitions internationales du Viêtnam.

Avec près de 200 membres actifs et une communauté en pleine expansion, la VSA redéfinit la place du vin dans le pays. Il ne s'agit plus simplement de la bouteille, mais bien de l'expérience. Et les sommeliers sont là pour la sublimer.

Vietnam's sommelier movement enters a new era || Vietnam's culinary landscape is undergoing a bold transformation—and sommeliers are leading the charge. The official launch of the Vietnam Sommelier Association (VSA) on April 15th marks a pivotal moment not only for wine service, but for Vietnam's entire food and hospitality culture.

What was once a market unfamiliar with the sommelier profession has evolved into a nation embracing experience-driven dining. From street food to fine dining, Vietnam is now seeking deeper connections—through stories, pairings, and service. At the heart of this shift stands the sommelier.

Rooted in the former Saigon Sommelier Association (founded in 2019), VSA began with a vision: to elevate wine knowledge and service in a growing yet underserved market. In just five years, that dream expanded into a national platform, offering masterclasses, competitions, and career pathways for the next generation.

The 2024 Vietnam Best Sommelier Competition drew regional acclaim and was named one of Vietnam's "Top 10 Tourism Events". In early 2025, the group was officially licensed as VSA and joined the Association de la Sommellerie Internationale—a powerful symbol of Vietnam's global aspirations.

With nearly 200 members and growing, VSA is redefining the role of wine in Vietnam. It's no longer about the bottle—it's about the experience. And sommeliers are here to serve it.

Text: Phuong Maxy / Photos: Aurélien Foucault

Veuve Clicquot

UN HOMMAGE AU PINOT NOIR,
CÉPAGE PRÉFÉRÉ DE MADAME CLICQUOT.

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

WHOSWINES :
des vins triés sur le volet

A l'occasion du lancement de la plateforme de vin WhosWines à Paris le 25 mars dernier, Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde ASI 1989, et son ami l'acteur Pierre Arditi, se sont prêtés au jeu de la dégustation.

WhosWines: a curated selection of fine wines || *To mark the launch of the WhosWines platform in Paris on March 25th, Serge Dubs, ASI Best Sommelier of the World 1989, and his friend, actor Pierre Arditi, participated in a tasting session.*

Pierre Arditi et Serge Dubs.

« Nous sommes tous réunis autour du plaisir de la dégustation », a déclaré en préambule Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde ASI et maître sommelier du restaurant étoilé l'Auberge de l'Ill en Alsace. C'est sous son expertise qu'a récemment été lancée la plateforme de promotion des vins d'exception baptisée WhosWines. Avec comme double objectif d'offrir une visibilité unique aux viticulteurs mais aussi d'enrichir l'expérience des amateurs de vin.

Concrètement, des étiquettes dotées de QR codes ont été installées sur des cuvées sélectionnées par Serge Dubs. Une fois scanné, le QR code renvoie à un site web sur lequel les amateurs de vin vont retrouver des vidéos personnalisées sur les cuvées enregistrées par Serge Dubs, mais aussi des informations sur le vin (nom du domaine, de la cuvée, titrage et prix) ou encore des textes sur l'histoire du domaine. Pour l'heure, une dizaine de vins sont disponibles sur la plateforme (en rouge et en blanc) à l'instar de petites pépites comme le riesling du Clos Saint-Landelin millésime 2021 ou encore en rouge le margaux Château Marcus 2020.

Y sont aussi donnés des conseils sur les accords mets et vins. Dans une dynamique de réseau, le site renvoie d'un vin à un autre pour promouvoir les différents domaines. La qualité des vins et le bon rapport qualité prix sont les critères pris en compte pour la sélection. Grâce à l'intelligence artificielle, les explications de Serge Dubs sont traduites simultanément en 29 langues pour la clientèle internationale. Une petite révolution pour la distribution des vins tricolores.

"We are all brought together by the pleasure of tasting", said Serge Dubs at the outset, ASI World's Best Sommelier and Head Sommelier at the Michelin-starred Auberge de l'Ill in Alsace. Under his expert guidance, the new wine promotion platform WhosWines was recently launched. Its dual mission: to offer exceptional visibility to winemakers and to elevate the experience for wine enthusiasts.

In practice, labels equipped with QR codes have been added to select vintages handpicked by Serge Dubs. Once scanned, the QR code leads to a website where wine lovers can access personalized videos of the wines recorded by Dubs himself, along with key information such as the name of the estate, the cuvée, alcohol content, and price, as well as background stories about the vineyard. Currently, around ten wines are available on the platform (both red and white), including hidden gems such as the 2021 Clos Saint-Landelin Riesling and the 2020 Château Marcus Margaux.

Users also receive expert advice on food and wine pairings. In a spirit of discovery and connection, the site links wines to one another to highlight different vineyards. Wine quality and value for money are the key criteria for selection. Thanks to artificial intelligence, Serge Dubs' explanations are instantly translated into 29 languages for an international audience — a small revolution in the distribution of French wines.

Claire-Sophie Martin

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'UDSF

Fabrice Sommier dresse le bilan de sa deuxième année de présidence

C'est à Reims que s'est tenue le 7 avril dernier l'Assemblée Générale de l'Union de la Sommellerie Française. Un cadre symbolique, choisi pour célébrer deux anniversaires marquants : les 10 ans de l'inscription des *Coteaux, Maisons et Caves de Champagne* au patrimoine mondial de l'UNESCO, et le centenaire de la célèbre avenue de Champagne à Épernay.

Fabrice Sommier est revenu sur les temps forts de son second mandat à la présidence de l'UDSF. Une année « dense et riche », portée par une dynamique collective, visant à consolider la place de la sommellerie française sur la scène nationale et internationale.

Le président a insisté sur l'importance de l'engagement associatif, indispensable pour faire face à des « défis croissants et des opportunités fascinantes afin d'innover et de s'adapter pour pérenniser l'héritage de la sommellerie ».

Fabrice Sommier a rappelé que les concours, piliers de la reconnaissance professionnelle, ont une nouvelle fois mis en avant l'excellence française. En novembre dernier, Bastien Debono a été sacré Meilleur Sommelier de France à Thuir, un moment fort « empreint d'émotion et de détermination ». Quelques semaines plus tard, Pascaline Lepeltier a remporté la médaille d'argent au concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe, d'Afrique et du Moyen-Orient à Belgrade, confirmant la vitalité de la sommellerie française.

UDSF General Assembly: Fabrice Sommier reviews his second year as president

The Union de la Sommellerie Française held its General Assembly on April 7 in Reims—a symbolic choice of location to celebrate two significant anniversaries: the 10th anniversary of the Coteaux, Maisons et Caves de Champagne *inscription as a UNESCO World Heritage Site, and the centenary of the iconic Avenue de Champagne in Épernay.*

Fabrice Sommier took this opportunity to reflect on the highlights of his second year as president of the UDSF—a year he described as "intense and rewarding", driven by a spirit of collaboration and a shared ambition to strengthen the position of French sommellerie on both the national and international stages.

He emphasized the essential role of volunteer engagement in addressing the "growing challenges and exciting opportunities that require innovation and adaptability to safeguard the legacy of sommellerie".

Fabrice Sommier also reaffirmed the pivotal role of professional competitions in showcasing French excellence. In November, Bastien Debono was crowned Best Sommelier of France in Thuir—a moment described as "deeply emotional and determined". Just weeks later, Pascaline Lepeltier brought further acclaim to France, earning a silver medal at the ASI Best Sommelier of Europe, Africa and the Middle East competition in Belgrade. These achievements underscore the vitality and global influence of French sommellerie.

Tout au long de l'année, l'UDSF a orchestré une série d'événements qui ont renforcé la cohésion de son réseau. Dîner de gala à Collonges pour les 60 ans de l'Association des Sommeliers Lyonnais, Fête de la Sommellerie en Savoie, participation au salon Wine Paris ou encore inauguration du siège de l'OIV à Dijon : autant de rendez-vous qui ont permis de fédérer la profession autour de valeurs communes. Des rencontres essentiels pour entretenir le lien autour d'un métier fondé sur le partage, la transmission et l'excellence.

La formation et le lien intergénérationnel ont d'ailleurs constitué un axe majeur d'action en 2024, et continueront de l'être en 2025. Plus de 200 jeunes sommeliers ont été rencontrés dans une quinzaine d'établissements scolaires à travers la France. Une initiative saluée par le président, qui a tenu à rendre hommage aux sommeliers formateurs : « Ils sont de véritables mentors et inspirateurs, qui encouragent la curiosité et l'excellence par un travail acharné et une passion contagieuse ».

À l'aube de sa troisième année de mandat, Fabrice Sommier affiche une volonté intacte de faire rayonner la sommellerie française, en continuant de bâtir des passerelles entre les générations, les territoires et les disciplines.

Throughout the year, the UDSF hosted a robust calendar of events that helped strengthen its network. Highlights included a gala dinner in Collonges celebrating the 60th anniversary of the Lyon Sommeliers' Association, the Sommellerie Festival in Savoie, participation in Wine Paris, and the inauguration of the new Organisation internationale de la vigne et du vin headquarters in Dijon. These events provided vital opportunities to bring together professionals around shared values and a common passion for the craft—rooted in excellence, knowledge sharing, and mentorship.

Training and intergenerational exchange remained key pillars of the UDSF's mission in 2024 and will continue to be a focus in 2025. Over 200 young sommeliers were met in more than 15 educational institutions across France. The president paid tribute to the dedication of the trainer-sommeliers: "They are true mentors and sources of inspiration, who cultivate curiosity and excellence through tireless work and contagious passion".

As he enters his third year in office, Fabrice Sommier maintains a clear ambition: to further elevate the profile of French sommellerie by building bridges between generations, regions, and disciplines.

Photos: Magali Butny - Photographe Mâcon

LES PROCHAINS RENDEZ-VOUS DE L'UDSF :
UPCOMING UDSF EVENTS:

- 16 juin 2025 : finale Meilleur Jeune Sommelier de France à Bordeaux
- 23 juin 2025 : sélection du Master of Port à Paris
- 30 juin : California Wines Festival à Mâcon
- 9 et 10 novembre 2025 : conseil d'administration de l'UDSF à Bordeaux
- 23 et 24 novembre 2025 : demi-finale et finale du Master of Port
- 12 et 13 avril 2026 : assemblée générale de l'UDSF en Auvergne

- June 16, 2025: Final of the Meilleur Jeune Sommelier de France – Bordeaux
- June 23, 2025: Master of Port selection round – Paris
- June 30, 2025: California Wines Festival – Mâcon
- November 9–10, 2025: UDSF Board of Directors meeting – Bordeaux
- November 23–24, 2025: Semi-final and final of the Master of Port
- April 12–13, 2026: UDSF General Assembly – Auvergne

LA NOTE DÉCHUE

Malgré la timide réputation du millésime 2024, le climat de morosité sur les marchés et l'instabilité géopolitique du moment, la semaine des primeurs à Bordeaux fut, en termes de fréquentation, un réel succès. Recevant les journalistes et critiques internationaux, elle est un champ d'observation magnifique de cette étrange profession. Evaluer et hiérarchiser des centaines de vins, six mois après leur naissance et une bonne année avant leur mise en bouteille n'est pas un exercice des plus simples.

A l'origine, ces grands crus vendus par le négoce de place en primeur restaient plus ou moins cachés à la connaissance des amateurs et consommateurs. La critique a permis ce rapprochement, cette connexion nécessaire à créer l'excitation et le désir d'acheter, devenant alors un puissant prescripteur et un outil de qualité pour les négociants. C'est sans conteste Robert Parker qui créa dans les années 80 le modèle le plus efficace, avec l'idée du scoring. Les brillants commentaires de l'auteur passèrent finalement au second plan, derrière une note sur 100, et ce fut le succès mondial. Un 90 points du critique assurait à la propriété la vente quasi-totale de sa récolte, quand un très rare 100 points donnait au vin un statut culte et faisait entrer le château dans la légende.

The Fallen Score || Despite the lukewarm reputation of the 2024 vintage, the gloomy market climate, and ongoing geopolitical instability, Bordeaux's en primeur week was, in terms of attendance, a genuine success. Welcoming international journalists and critics, it offers a remarkable lens into the strange world of wine reviewing. Evaluating and ranking hundreds of wines just six months after harvest, and more than a year before bottling, is far from a straightforward task.

Originally, these grands crus, sold en primeur by Bordeaux's wine trade, remained more or less hidden from wine enthusiasts and consumers. Critics helped bridge that gap, creating the necessary excitement and desire to buy, thus becoming both influential tastemakers and useful quality benchmarks for négociants. Unquestionably, it was Robert Parker who, in the 1980s, created the most effective model—introducing the now-ubiquitous scoring system. Over time, his insightful tasting notes took a backseat to the numerical rating out of 100, and that number became the global standard. A 90-point score from Parker would all but guarantee the estate sold its entire vintage, while the extremely rare 100-point wines achieved cult status and elevated the château into legend.

Largement imité sans jamais être égalé, il régna, avec le Wine Advocate, sur le monde de la critique pendant trente ans. Son départ coïncida alors avec l'explosion des réseaux sociaux, la naissance d'influenceurs nouveaux et la médiatisation de grands sommeliers. Un regard neuf sur une époque nouvelle. Poussiéreux, le système classique persiste et se renferme un peu dans le microcosme bordelais, le pouvoir de prescription se meurt, le modèle économique devient fragile. Il faut rappeler que le nombre de critiques n'a fait qu'augmenter, sans doute plus vite que le nombre d'abonnés potentiels. Les assistants historiques de Parker créent leurs propres sites, et vont parfois jusqu'à presser les châteaux à s'abonner s'ils veulent faire partie de la parution.

Mais la place de gourou n'est plus à prendre, ce temps est définitivement révolu, et la spéculation des scores, toujours plus hauts, n'y fera rien. Revendu à un groupe chinois, puis quelques années plus tard au guide Michelin, le Wine Advocate est aujourd'hui incarné, pour Bordeaux, par le jeune et brillant William Kelley. Plein de fougue, dominé par un ego démesuré. Le jeune homme, pourtant peu expérimenté à Bordeaux décide de s'imposer en tuant le père, son mentor Parker, dont on connaissait l'amitié profonde qui le liait à Michel Rolland. Il dézingue donc tous les projets dans lesquels l'œnologue star est impliqué et se met une bonne partie des producteurs à dos, condamnant alors ce manque de discernement et d'objectivité. Pire, la dizaine de 100 points qu'il accorde au millésime 2022 ne bouge pas beaucoup de caisses, selon le négoce. Et le boycott des châteaux bordelais à cette revue, de plus en plus nombreux, appauvrie considérablement la qualité et l'objectivité des rapports basés sur un nombre de crus trop restreint.

La critique du vin doit aujourd'hui retrouver son âme, créer une nouvelle connexion entre producteurs et amateurs. La piste des événementiels, initiés avec brio par quelques uns, semble aujourd'hui pleine d'avenir.

Widely imitated but never equaled, Parker and The Wine Advocate dominated the world of wine criticism for three decades. His departure coincided with the rise of social media, the emergence of new influencers, and the growing visibility of high-profile sommeliers—a fresh perspective for a new era. The old-school system lingers on, dusty and somewhat confined to Bordeaux's inner circle, as its influence wanes and its business model grows increasingly fragile. It's worth noting that the number of critics has only grown—likely faster than the pool of potential subscribers. Parker's former associates now run their own sites, sometimes pressuring châteaux to subscribe if they wish to be included in their publications.

But the age of the wine critic as guru is over—definitively. Inflated scores will not revive that era. After being sold to a Chinese group and, a few years later, to the Michelin Guide, The Wine Advocate is now represented in Bordeaux by the young and brilliant William Kelley—a passionate figure marked by an outsized ego. Still relatively inexperienced with Bordeaux, the young critic has sought to make his mark by symbolically "killing the father", distancing himself from his mentor Parker, whose close friendship with famed oenologist Michel Rolland was well known. Kelley has systematically panned every project involving Rolland, alienating a significant portion of the winemaking community and prompting criticism for his lack of discernment and objectivity. Worse still, the dozen 100-point scores he awarded to the 2022 vintage have reportedly moved few cases, according to Bordeaux's wine trade. And as more and more châteaux boycott the publication, the quality and objectivity of its reports—now based on an increasingly narrow pool of wines—have suffered greatly.

Today, wine criticism must rediscover its soul and rebuild the connection between producers and wine lovers. The path of wine-related events, successfully pioneered by a few, seems to hold real promise for the future.

Stéphane Derenoncourt / Photos: Raphaël Reynier, One Wine Prod

1489 ROSEBLOOD d'Estoublon

Coteaux d'Aix en Provence Rosé 2023

Ce rosé de gastronomie incarne fraîcheur et complexité. Son nez invite à une explosion de fruits des bois, accompagnée de notes florales printanières, de vanille et de pain grillé. En bouche, le vin est aérien, fruité, et d'une grande finesse, avec une longueur remarquable.

A gastronomic rosé that embodies freshness and complexity. The nose bursts with wild berries, enhanced by spring floral notes, vanilla, and toasted bread. On the palate, it is airy, fruity, and remarkably refined, with an impressive length.

Prix : 57 € TTC / Crédit photo : Morgan Palun

Les Pèlerins

DE LAFON-ROCHET

Saint-Estèphe 2022

Issu d'un assemblage 49 % merlot, 44 % cabernet sauvignon et 7 % petit verdot, il offre un nez précis, tendu, sur le fruit, avec un boisé fin et intégré. En bouche, l'attaque est pleine, avec une fraîcheur fruitée et un léger boisé. Les tanins sont francs et structurés. La finale est croquante.

Made from a blend of 49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, and 7% Petit Verdot, this wine offers a precise, focused nose centered on fruit, with subtle, integrated oak. The attack is full, with fresh fruit notes and a touch of wood. The tannins are firm and structured. The finish is crisp and lively.

Prix : 23 € TTC.

Les Bienheureux
Pura Vida XA

Ce rhum single estate est élevé en fûts de bourbon au Costa Rica avant de poursuivre son affinage en France en anciens foudres de cognac. Son nez est riche et gourmand, sa bouche offre des arômes de fruits secs, avec une finale persistante et sapide.

This single estate rum is aged in bourbon barrels in Costa Rica before undergoing further maturation in France in old cognac casks. The nose is rich and indulgent; the palate delivers notes of dried fruits with a long, savory finish.

Prix : 39,90 € TTC - 40 % alc./vol

PAGODES DE COS Saint-Estèphe 2024

Pour son 30e anniversaire, l'autre Grand Vin de Cos d'Estournel propose une bouteille en édition limitée dédiée au millésime 2024, tout en intensité aromatique, suavité, tension et harmonie. Ses arômes de framboise, de fruits mûrs et d'eucalyptus offrent une belle gourmandise.

To celebrate its 30th anniversary, Cos d'Estournel's second wine presents a limited edition dedicated to the 2024 vintage—full of aromatic intensity, softness, tension, and harmony. Notes of raspberry, ripe fruit, and eucalyptus bring a delightful gourmand edge.

En vente sur www.millesima.fr

OLIVERS & CO Rameaux d'Or

Italie Galiga di Vetrice (Toscane) récolte 2024

Cette huile exprime toute la finesse et l'élégance d'un grand cru. Issue de trois variétés d'olives pressées moins de 12 heures après la récolte, elle révèle des saveurs végétales, mêlées à des touches de banane verte, de kiwi, d'herbes fraîches et de pomme verte.

This extra virgin olive oil expresses all the finesse and elegance of a grand cru. Made from three olive varieties pressed within 12 hours of harvest, it reveals vegetal flavors blended with hints of green banana, kiwi, fresh herbs, and green apple.

Prix : 41 € TTC les 500 ml ; 23,50 € TTC les 250 ml.

NUITON-BEAUNOY
« Le Ban »

BOURGOGNE
Hautes Côtes de Beaune 2023

Issue de vignes situées sur la commune de Nolay, à une altitude de 360 à 400 mètres, la cuvée dévoile un nez aux arômes de fruits noirs mûrs (cerise bigarreau). En bouche, les tanins sont souples, élégants et soyeux, sur des notes intenses de fruits noirs.

From vineyards in the village of Nolay, located between 360 and 400 meters in altitude, this cuvée opens with aromas of ripe black fruits (bigarreau cherry). The palate reveals supple, elegant, and silky tannins with intense black fruit notes.

Prix : 14,70 € TTC.

BULLES

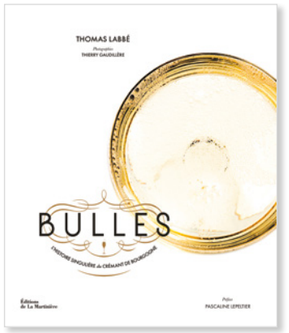
L'histoire singulière du Crémant de Bourgogne

par Thomas Labbé et Thierry Gaudillère

À l'occasion des 50 ans de l'appellation Crémant de Bourgogne, cet ouvrage rend hommage à un héritage fascinant, offrant un regard nouveau sur une période riche et complexe de l'histoire vitivinicole.

To mark the 50th anniversary of the Crémant de Bourgogne appellation, this book pays tribute to a fascinating heritage, offering a fresh perspective on a rich and complex chapter in wine history.

Prix : 45 € TTC – 336 pages



« À ceux qui rêvent »

La nouvelle gamme inspirante de
Vignobles & Compagnie

Avec quatre cuvées issues d'appellations prestigieuses (Châteauneuf-du-Pape, Hermitage, Sainte-Victoire), cette gamme nous invite au cœur des terroirs du Rhône et de Provence et met en lumière la richesse des sols et l'expertise des vignerons qui les façonnent.

The new inspiring range by Vignobles & Compagnie

With four cuvées from prestigious appellations (Châteauneuf-du-Pape, Hermitage, Sainte-Victoire), this collection takes us into the heart of the Rhône and Provence terroirs, showcasing the richness of the soils and the expertise of the winemakers behind them.

En vente sur www.boutique.vignoblescompagnie.com

Bushmills 46 ans

« Secrets of the River Bush »

Ce plus vieux single malt irlandais jamais commercialisé dévoile des notes de fruits noirs mûrs, d'abricot sucré, de caramel et de chêne chaud. En bouche, un mélange riche et épicé laisse place aux cerises noires et abricots, évoluant vers des arômes de café torréfié, de chêne et de caramel.

The oldest Irish single malt ever released reveals notes of ripe dark fruits, sweet apricot, caramel, and warm oak. The palate is rich and spicy, unfolding into layers of black cherry and apricot, followed by roasted coffee, oak, and caramel.

Edition limitée à 300 exemplaires - 11 500 € - 46,3 % alc./vol.

SAB'S Spirits Liqueur d'abricot

Une expression du fruit fraîchement cueilli et mûri au soleil. Le palais est compoté et soyeux. La macération des abricots dans de l'eau-de-vie de pinot noir et chardonnay lui confère une grande finesse aromatique. Une pointe gourmande grâce à sa trame amandée, sans être dans le sucre.

A refined expression of sun-ripened, freshly picked apricot. The palate is silky and compote-like. Macerated in Pinot Noir and Chardonnay eau-de-vie, it delivers great aromatic finesse. A subtle almond note adds a touch of indulgence without excessive sweetness.

Prix : 49 € TTC – 23 % alc./vol.

PRIMEURS 2024

La sélection Oenoconseil au Château Lestage.

un millésime océanique au souffle frais !

Les mots de Mac Mahon étaient sur toutes les lèvres, lorsqu'on osait quémander une impression globale concernant 2024, suivis de près par l'évocation triste du champignon cryptogamique. Pourtant, au sortir de cette séquence primeurs marquée par une inquiétude générale où on semblait déjà se préparer au pire, on se surprend à disserter sur les réussites d'un drôle de millésime qui appela disruption et doigté pour être dompté. On nous a répété à l'envie que ce millésime avec des faibles degrés d'alcool réclamait que les jus soient choyés, les boisés peu appuyés, les tanins mûrs, et que l'on accepte une touche infime de végétal. Dans le pire des cas, les prises de bois massives, les acidités alliées à des tanins grossiers ont dénaturé les vins. Les bonnes copies rendues renvoyaient plus aux croquis sur l'os d'un jeune Rembrandt qu'à l'opulence d'un Botticelli. Une ascèse qui n'hypothéquerait en rien la capacité de garde de quelques vins rencontrés. Il fallait avoir respecté son terroir, sa capacité à livrer des raisins sains et aussi mûrs que le permettait ce millésime. On note que les terroirs d'argile ont globalement mieux encaissé les conditions climatiques du 2024, avec des cabernets ramassés après le 5 octobre. Le mildiou «total» a obligé à des tris soignés. L'équipe de Derenoncourt Vignerons Consultants a rappelé que « la maîtrise de l'état sanitaire a souvent guidé la décision de récolte, l'étape cruciale d'un tri méticuleux des raisins harmonise la qualité de la vendange à l'entrée du chai. Cette précision a permis de réduire les sensations végétales […]». Les blancs secs et les liquoreux s'avèrent d'une fraîcheur étonnante, à condition d'avoir su gérer l'équilibre acide. Comme l'ont encore souligné les techniciens de Derenoncourt Vignerons Consultants « les blancs ont profité de belles conditions de maturation. Ils offrent des nez explosifs, une maturité aboutie […] ».

Au global, on a dégusté des vins rouges expressifs et avenants, dominés par des arômes de fruits frais, des nuances florales et des épices délicates. En somme, il fallait avoir dégusté avant de commenter et bien souvent d'enterrer un millésime tout en fraîcheur. Transformons-nous en Sisyphe et clamons haut et fort qu'il s'agit d'un millésime de fraîcheur océanique et de reconquête.

Primeurs 2024, a vintage with oceanic freshness!

The words of Mac Mahon were on everyone's lips when asked for a general impression of 2024, soon followed by somber talk of downy mildew. Yet, coming out of this en primeur campaign—one marked by widespread concern and a collective sense of bracing for the worst—we now find ourselves reflecting on the triumphs of a curious vintage that required both disruption and finesse to master. We were repeatedly told that this vintage, characterized by low alcohol levels, demanded attentive handling: gentle oak use, fully ripe tannins, and a tolerance for a subtle vegetal edge. At its worst, heavy-handed oak, bracing acidity, and coarse tannins marred the wines. The best examples recalled the sketched bones of a young Rembrandt more than the opulence of a Botticelli—an ascetic style that, nevertheless, does not undermine aging potential for some of the wines encountered.

Respecting one's terroir was key—recognizing its capacity to yield healthy and as-ripened-as-possible fruit under 2024's conditions. Clay-based soils generally fared better in the climatic extremes, with Cabernet often harvested after October 5. The pervasive mildew required meticulous sorting. The team at Derenoncourt Vignerons Consultants emphasized that "managing vine health often dictated harvest decisions; careful selection at this crucial stage helped align grape quality upon arrival at the winery. Such precision reduced vegetal impressions[…]"

Dry whites and sweet wines revealed surprising freshness—provided the acid balance was well managed. As Derenoncourt's team noted, "white grapes matured under favorable conditions, producing explosive aromatics and fully developed ripeness […]" Overall, the red wines showed expressive, approachable profiles, driven by fresh fruit aromas, floral nuances, and delicate spices. It was a vintage to taste before judging—too often prematurely dismissed. Let us channel Sisyphus and proudly proclaim 2024 as a vintage of oceanic freshness and renewal.

• • •

L'équipe Derenoncourt Vignerons Consultants : Fred, Simon et Julien.

BORDEAUX, BORDEAUX SUPÉRIEUR

Le Château La Loubière, Bordeaux Supérieur, sur des sols argilo-limoneux, s'en tire à bon compte avec un jus tendre, juteux et plein de fraîcheur compensant largement le petit déficit en chair. Château Penin s'articule autour de notes de mûres et de groseilles acidulées. Si la bouche offre peu de gras, le jus dynamique s'avère d'une incisive fraîcheur. En blanc, on retiendra le Château Réaut parfaitement équilibré entre acidité mordante et chair pulpeuse. Des agrumes délicats allongent la finale.

RIVE GAUCHE

GRAVES

Clos Floridène se détache nettement du lot, avec un milieu de bouche garni et suave autour d'une texture finement granuleuse. Des épices douces et quelques baies fraîches ferment la marche. Château Rahoul constitue une autre réussite avec une bouche active et printanière à la belle dimension florale. Les tanins sont finement granuleux.

PESSAC-LÉOGNAN

Château Haut-Bergey, rouge, tire parfaitement son épingle du jeu en offrant en bouche un joli grain et une certaine suavité. Notes de pivoines et de pétale de rose parfaitement élégantes. Château Larrivet Haut Brion, blanc, s'avère précis et net autour de notes subtilement grillées et une magnifique tension minérale.

MÉDOC, HAUT-MÉDOC

Château Malescasse est un habitué de ces pages ! On apprécie tout particulièrement sa bouche sanguine constituée de baies sauvages. Les tanins sont délicatement enveloppants et la finale tout en fraîcheur et épices douces. Si Château Doyac présente une texture encore serrée, sa trame se révèle fine. L'once d'austérité finira par s'effacer. Le jus est dense.

Bordeaux, Bordeaux Supérieur

Château La Loubière (Bordeaux Supérieur), rooted in clay-loam soils, delivers a soft, juicy wine brimming with freshness that more than compensates for its slight lack of flesh. Château Penin shows notes of blackberry and tart redcurrant. While not rich on the palate, its dynamic core delivers incisive freshness. Among whites, Château Réaut stands out for its pitch-perfect balance between zesty acidity and pulpy body, finishing with delicate citrus notes.

LEFT BANK

Graves

Clos Floridène rises clearly above its peers, offering a mid-palate both suave and filled out, with a fine-grained texture. Soft spices and a handful of fresh berries round out the experience. Château Rahoul is another highlight, with a lively, spring-like mouthfeel and lovely floral tones. The tannins here are finely textured.

Pessac-Léognan

Château Haut-Bergey (red) performs admirably, offering a lovely mouthfeel with supple texture and a touch of elegance—peony and rose petal notes lend a graceful touch. Château Larrivet Haut-Brion (white) is precise and clean, with subtle toasted notes and remarkable mineral tension.

Médoc, Haut-Médoc

Château Malescasse, a regular standout, offers a sanguine, wild-berry core. The tannins are delicately wrapped, and the finish is fresh, accented by soft spices. Château Doyac, while still tightly knit, shows a fine underlying structure. Its hint of austerity is likely to soften with time. The wine is dense and promising.

Dégustation Grand Cercle au Château La Dauphine.

MARGAUX

Château Labegorce possède une attaque ferme et fraîche. Quelques fruits acidulés s'imposent en milieu de bouche pour au final délivrer une partition tout à fait plaisante. Château Ferrière allie finesse et concentration, annonce de beaux lendemains. Le jus est vif et déjà profond.

PAUILLAC

Château Pontet-Canet délivre une partition quasi parfaite. La bouche offre une formidable concentration de notes évoquant la groseille et le cassis. La matière est soyeuse. Château Grand Puy Ducasse séduit par sa tension et sa texture finement granuleuse. Finale très longue et beaucoup d'harmonie.

SAINT-ESTÈPHE, SAINT JULIEN

En Saint-Estèphe on s'arrêtera sur le Château Cos Labory pour son jus imprégné de fruits noirs et la belle fraîcheur qui se dégage de l'ensemble. En Saint-Julien, Château Léoville Las Cases survole les débats avec ses tanins mûrs intégrés et les promesses qu'on perçoit dans cette forme d'ascétisme revendiquée. Le Château Ducru-Beaucaillou compte parmi les belles réussites de Saint-Julien avec ses notes délicates de fleur et une once d'opulence en bouche autour de fruits frais et vifs. Un grand cabernet !

« Certes il y eut en 2024 cette intense, historique, pression de mildiou - affectant les rendements et compliquant des conditions de maturation rendues déjà hétérogènes par une climatologie capricieuse. Mais il y eut surtout, intervenant dans la partition du millésime à la façon d'une "basse continue", la marque d'une acidité pas vue depuis longtemps - apportant d'emblée de la fraîcheur et de la vivacité dans les vins. Il aura fallu cependant, pour les rouges, y user de la pédale douce avec les tanins, même s'ils étaient mûrs, sous peine de voir se manifester de l'âpreté dans les finales : jouer juste n'aura pas été aisé, mais les vins les plus réussis, fruits d'une attention constante dès la vigne, y auront gagné de la distinction. Bien sûr, tout n'est pas encore dit à ce stade. En définitive, plus que d'habitude peut-être, les vins se goûteront à la mise - suivant la profonde recommandation d'Emile Peynaud...».

(Bernard Grandchamp - Ingénieur agronome & oenologue, dégustateur Féret)

Margaux

Château Labégorce opens firmly and freshly. Tart fruit notes dominate the mid-palate before culminating in a thoroughly pleasing finish. Château Ferrière balances finesse and concentration, pointing toward a bright future. The wine is lively and already shows depth.

Pauillac

Château Pontet-Canet delivers a near-flawless performance. The palate bursts with concentrated notes of redcurrant and blackcurrant, all wrapped in a silky texture. Château Grand-Puy Ducasse impresses with its tension and fine-grained texture. The finish is long, harmonious, and elegant.

Saint-Estèphe, Saint-Julien

In Saint-Estèphe, Château Cos Labory stands out with a dark-fruited core and invigorating freshness. In Saint-Julien, Château Léoville Las Cases soars above the rest with its integrated, ripe tannins and a commendable, ascetic style that hints at greatness. Château Ducru-Beaucaillou ranks among the vintage's top wines from Saint-Julien, offering delicate floral notes and a touch of opulence, framed by vibrant, fresh fruit—a grand Cabernet indeed.

"Certainly, 2024 brought with it an intense and historic downy mildew pressure—impacting yields and complicating already uneven ripening conditions shaped by erratic weather patterns. Yet, more decisively—acting like a basso continuo throughout the vintage—was the marked acidity, unlike anything seen in recent years. From the outset, it imparted freshness and vibrancy to the wines. However, for the reds, a gentle hand was required with the tannins—even when ripe—to avoid harshness in the finishes. Striking the right balance was no easy task, but the most successful wines, the result of meticulous attention from vineyard to cellar, have gained in refinement. Of course, the final verdict is still pending. Ultimately, perhaps more than usual, these wines will need to be tasted at bottling—heeding the sage advice of Émile Peynaud..."

(Bernard Grandchamp – Agronomist & Oenologist, Feret tasting panel)

...

Les Vignobles Dillon au Château Leoville Las Cases.

RIVE DROITE

SAINT-ÉMILION

On ne pourra être qu'impressionné par la bouche déjà crémeuse et joliment poivrée de Pavie-Macquin. Une once de réglisse sillonne une chair pulpeuse que des calcaires poudreux dimensionnent parfaitement. L'acidité constitue l'échine dorsale de ce vin promis à un grand avenir. Château Fleur de Lisse révèle de beaux cabernets francs, qui confèrent élégance, subtilité et profondeur au vin. Le Château Petit Val laisse apparaître les tanins encore serrés qui enveloppent une matière juteuse et parfaitement gourmande. Travail d'orfèvre. Château La Grâce Dieu des Prieurs affiche une grâce impeccable qui repose largement sur la qualité d'un fruit épais et frais. Les tanins sont parfaitement intégrés.

POMEROL

Château Beauregard s'avère remarquable par sa texture et des fruits modérément encadrés par des tanins fins. Floral et gracile. Château Nénin, remarquablement suave, convoque en bouche des fruits charnus et purs. La finale, tout en dentelle, s'étire joliment.

LALANDE DE POMEROL

Château Tournefeuille récite une partition tout en fruit. Le cassis domine les débats. On aime la texture très soyeuse. Château La Croix Saint-Jean surprend avec une bouche sanguine et très séveuse. Une belle surprise de l'AOP.

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

Claud-Bellevue se montre aromatique autour d'herbes sèches. Frais et plein de tendreté en bouche. Tanins délicats. Clos Puy Arnaud de Thierry Valette est déjà parfaitement sapide et magnifié par des élevages qui laissent leur place à des fruits frais croquants.

FRANCS CÔTES DE BORDEAUX

On ne passera pas à côté du Château Marsau au nez de cerise fraîche, de fleurs délicates. Le cœur de bouche est frais et soyeux. Très belle réussite d'une vigneronne dentellière. Le Château Charmes Godard, blanc, intensément floral, convoque des petites baies acidulées et fraîches.

FRONSAC

Château La Vieille Cure se présente sous des atours assez classique et encore marqué par le bois. Le jus est assez pur. Château La Dauphine est d'une belle concentration autour de fruits nets encore un peu entravés par le bois. Expression fine du terroir. Le Château Croix de Labrie convoque un fruit tendre, dans le suavité, il n'est en rien empêché par des élevages mesurés et fins. De la belle ouvrage.

SAUTERNES-BARSAC

Château Sigalas-Rabaud présente un jus texturé, assez suave et des amers extra-fins qui allongent délicieusement la finale. Château Haut-Bergeron convoque des acidités aériennes et de jolies notes d'ananas rôtis.

Château Pavie Macquin et Cyrille Thienpont.

RIGHT BANK

Saint-Émilion

One cannot help but be impressed by the already creamy and delicately peppery palate of Château Pavie-Macquin. A hint of liquorice weaves through a pulpy core, perfectly framed by powdery limestone. Acidity forms the backbone of this wine, clearly destined for greatness. Château Fleur de Lisse showcases beautiful Cabernet Francs that bring elegance, subtlety, and depth. Château Petit Val reveals tight-knit tannins that wrap around a juicy, indulgent core. A true craftsman's work. Château La Grâce Dieu des Prieurs displays impeccable grace, largely carried by the quality of its dense, fresh fruit. The tannins are flawlessly integrated.

Pomerol

Château Beauregard stands out for its texture and fruit, gently framed by fine tannins. Floral and graceful. Château Nénin is remarkably suave, offering pure, fleshy fruit on the palate. The lace-like finish stretches out beautifully.

Lalande de Pomerol

Château Tournefeuille delivers a fruit-forward performance, dominated by blackcurrant. The texture is wonderfully silky. Château La Croix Saint-Jean surprises with a sanguine, sap-laden palate. A delightful discovery from the appellation.

Castillon Côtes de Bordeaux

Claud-Bellevue is aromatic with notes of dried herbs. On the palate, it's fresh and tender, with delicate tannins. Clos Puy Arnaud, from Thierry Valette, is already perfectly flavorful, enhanced by a restrained élevage that lets fresh, crunchy fruit shine.

Francs Côtes de Bordeaux

One cannot overlook Château Marsau, with its nose of fresh cherry and delicate florals. The mid-palate is fresh and silky—a standout from a winemaker with a lace-maker's touch. The white Château Charmes Godard is intensely floral, summoning tart, fresh berries.

Fronsac

Château La Vieille Cure presents a fairly classic profile, still marked by oak. The juice is pure and focused. Château La Dauphine shows impressive concentration with clean fruit, though still slightly constrained by its oak. A refined expression of the terroir. Château Croix de Labrie reveals tender fruit wrapped in suave texture, unobstructed by its well-measured and refined aging. A beautifully crafted wine.

Sauternes–Barsac

Château Sigalas-Rabaud offers a textured, suave wine with ultra-fine bitters that elegantly stretch the finish. Château Haut-Bergeron brings airy acidity and lovely notes of roasted pineapple.

La sélection Duclot.

LES NOTES FÉRET DU MILLÉSIME 2024

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan blanc : **16**

Au nez, une grande intensité avec des notes iodées, de fruits tropicaux comme l'ananas, puis de sauge. En bouche, le vin est doux et velouté. Fondant au palais avec une grande persistance d'agrumes. Les notes minérales accompagnent la longue finale.

Highly expressive on the nose, revealing iodized notes, tropical fruits like pineapple, followed by sage. The palate is soft and velvety, melting on the tongue with long-lasting citrus flavors. Mineral notes support a lingering finish.

CHÂTEAU PALOUMEY

Haut-Medoc : **15**

Couleur profonde et bouche toute en fraîcheur avec des notes de fruits frais. Les tanins sont croquants (mûrs). Jus d'une bonne concentration.

Deep color and a fresh, fruit-forward palate. Crunchy (ripe) tannins. A wine of good concentration.

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

Grand Cru Classé en 1855, Margaux : **18**

Joli nez floral rappelant le tilleul. La bouche est envahissante, généreuse, chaleureuse. Un développement de cerise griotte puis de cassis et de réglisse sur une texture élégante. La structure est bien assise en bouche. Finale de fruits noirs.

Lovely floral nose reminiscent of linden blossom. The palate is full, generous, and warm. Flavors evolve from Morello cherry to blackcurrant and liquorice, supported by an elegant texture. The structure is firm and well-anchored. A finish of dark fruits.

CHÂTEAU GISCOURS

Grand Cru Classé en 1855, Margaux : **17**

Le nez s'avère assez discret. En bouche, la trame est droite, concentrée et la texture granuleuse (tanin mûr). Convoque des notes de petits fruits Rouges. Finale dense et ferme.

A rather discreet nose. On the palate, the structure is linear and concentrated with a granulated texture (ripe tannins). Notes of small red berries emerge. Dense and firm finish.

CHÂTEAU GRAND PUY-DUCASSE

Pauillac, Grand Cru Classé en 1855 : **16,5**

Une trame fine (tension d'acidité) s'impose en bouche. La mâche et des tanins aux grains fins dominent en finale. Finale assez longue.

A fine-grained structure with vibrant acidity drives the palate. Chewy texture and fine-grain tannins dominate the finish. Fairly long.

CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION

Pessac-Léognan rouge : **17**

Au nez, de belles et élégantes notes florales, telles que la violette et la glycine avant l'arrivée de la cannelle et de la vanille, du poivre et des épices orientales. En bouche, le vin est texturé, velouté et bien intégré, avec un dynamisme qui vient renforcer un ensemble déjà très agréable. Le vin se conclut sur le fruit avec des tanins bien intégrés et de longues notes amères.

Beautiful, elegant floral notes on the nose—violet and wisteria—leading into cinnamon, vanilla, pepper, and oriental spices. On the palate, the wine is textured, velvety, and well-integrated, with a lively energy that enhances its charm. Finishes on fruit with well-integrated tannins and long, pleasant bitters.

. . .

Bernard Grandchamp

CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE

Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan rouge : **16,5**

Au nez, ce vin dévoile des arômes de fleurs, de mûres et de myrtilles confiturées. Il s'ouvre lentement sur des épices délicatement poivrées. En bouche, le vin est délicat, avec une attaque fraîche et une intensité mesurée. La finale est harmonieuse, avec des tanins joliment texturés et des notes de fruits mûrs.

Aromas of flowers, blackberries, and blueberry jam, slowly opening to delicately peppered spices. On the palate, the wine is delicate, with a fresh attack and measured intensity. Harmonious finish with well-textured tannins and ripe fruit notes.

CHÂTEAU CERTAN DE MAY

Pomerol : **18**

Quelque peu fermé le nez s'ouvre sur des notes fumées, de tabac, L'attaque en bouche est fruitée avec des senteurs de cerise et de cassis. La bouche est bien équilibrée avec un ensemble bien fondu et une structure d'une belle assise.

Initially reserved on the nose, then opens with smoky, tobacco notes. The attack is fruity with cherry and blackcurrant aromas. Well-balanced on the palate with integrated elements and a well-grounded structure.

CHÂTEAU LA CROIX DE GAY

Pomerol : **17**

Un peu de retenue au nez, puis les fruits rouges. La bouche est linéaire avec des tanins plutôt souples et une acidité prégnante. Un ensemble agréable sur des notes cacao qui s'étirent jusqu'en finale.

Slight restraint on the nose, then red fruits. The palate is linear with supple tannins and pronounced acidity. A pleasant whole with cocoa notes lingering into the finish.

DOMAINE DE L'A

Castillon Côtes de Bordeaux : **17**

Une attaque réglissée et un milieu de bouche un rien austère autour de fruits très concentrés en sus d'une once d'expressions empyreumatiques assez fondues. Jus texturé et dynamique. Une prise de bois élégante et des promesses...

Liquorice on the attack, and a slightly austere mid-palate around concentrated fruits with hints of integrated empyreumatic tones. Textured and dynamic juice. Elegant oak influence and great promise.

CHÂTEAU AUSONE

Saint-Émilion Grand Cru : **18**

Couleur assez profonde à reflets grenat. Attaque légèrement boisée, puis se fondant dans une texture très serrée, empreinte d'une belle minéralité. Trame dense et encore fermée. Une finale très longue.

Deep color with garnet highlights. Slightly oaky on the attack, blending into a dense, tightly-knit texture with lovely minerality. A firm structure and long finish.

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

Saint-Émilion Grand Cru : **19,5**

L'attaque en bouche est d'une belle amplitude avec juste une petite retenue qui sied à ce type de vin. La bouche affiche une puissance affirmée où les saveurs se complètent parfaitement.

A broad, expansive entry with just a hint of restraint appropriate for a wine of this stature. The palate displays bold power, with flavors harmoniously interwoven.

CHÂTEAU LAGRANGE

Grand Cru Classé en 1855, Saint-Julien : **17,5**

Au nez, des arômes intenses de cassis et de violette, d'orange amère et de résines, suivis de notes toastées et de café. En bouche, une belle cohérence avec un équilibre et une texture ample. Les tanins vibrants et serrés assèchent la finale de baies et de résines.

Nose of intense cassis and violet, bitter orange, and resin, followed by toasted and coffee notes. On the palate, the wine is coherent with great balance and breadth. Vibrant, tight tannins dry out the berry- and resin-laced finish.

CHÂTEAU HAUT-MARBUZET

Saint-Estèphe : **18,5**

Couleur très profonde, nez discret. Grande fraîcheur en bouche à l'attaque. La trame est étirée sur une texture finement concentrée (tanin mûr). Au global de beaux équilibres et une belle longueur.

Very deep color, discreet nose. On the palate, fresh from the outset. The structure is elongated with a finely concentrated texture (ripe tannins). Overall, beautifully balanced with great length.

Notes et commentaires complets à retrouver sur : www.bordeaux.feret.com

Equipe de dégustation Féret composée de / *Féret tasting Panel: Bernard Grandchamp, Étienne Khemtémourian, Gianni Degl'Innocenti, Yves Raymond.*

Full notes and scores available at: www.bordeaux.feret.com

Dîner de clôture au Château Plain Point.

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN ET CITADELLES DU VIN

mise en lumiere de la production viticole mondiale

Challenge International du Vin & Citadelles du Vin: Champions of global wine production

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN

À l'approche de son cinquantième anniversaire en 2026, le Challenge International du Vin s'est illustré cette année par une édition particulièrement dynamique et novatrice. Placée sous la présidence de la journaliste et sommelière Florence Corbalan, cette 49e édition a braqué les projecteurs sur les crus du sud de la Vallée du Rhône, tout en ouvrant la compétition aux spiritueux et boisons no-low.

Durant deux sessions intenses de dégustation, 316 experts venus de 11 pays ont évalué près de 2 000 échantillons représentant 21 nations viticoles. L'une des particularités de ce concours réside dans la composition éclectique de ses jurys, où producteurs, techniciens, distributeurs et amateurs éclairés croisent leurs perceptions pour garantir une évaluation riche et équilibrée. À l'issue de ces échanges, 611 médailles ont été attribuées, dont 461 Or et 150 Argent.

Challenge International du Vin

As it approaches its 50th anniversary in 2026, the Challenge International du Vin stood out this year with a particularly vibrant and forward-looking edition. Presided over by journalist and sommelier Florence Corbalan, this 49th edition cast a spotlight on wines from the Southern Rhône Valley, while also expanding the competition to include spirits and no-low alcohol beverages.

Over the course of two intense tasting sessions, 316 experts from 11 countries evaluated nearly 2,000 samples representing 21 wine-producing nations. One of the distinctive features of this competition lies in the diversity of its judging panels, which bring together producers, technicians, distributors, and wine lovers—offering a broad and balanced perspective. At the close of the tastings, 611 medals were awarded, including 461 Gold and 150 Silver.

LES CITADELLES DU VIN

Tout comme le Challenge International, la dernière édition des Citadelles du Vin s'est déroulée à Bourg-sur-Gironde, près de Bordeaux, marquant un moment symbolique : les 25 ans d'une compétition qui s'est imposée par son indépendance, son exigence et son rayonnement international.

Pour célébrer ce quart de siècle, l'événement a réuni 45 dégustateurs venus de 21 pays, témoignant une fois de plus de sa vocation internationale. Fidèle à sa tradition de rigueur, le concours a distingué 120 cuvées parmi les 433 en lice, en provenance de 21 nations. Quatre vins se sont vu attribuer la prestigieuse médaille Grand Or, tandis que 78 médailles d'Or et 38 d'Argent.

Cette édition anniversaire a aussi été marquée par la performance notable du Brésil, dont les vignerons repartent avec trois des onze Prix Spéciaux décernés cette année. D'autres pays comme le Portugal, Israël, la France, l'Espagne ou encore la Grèce se sont également illustrés, confirmant la mission première du concours : valoriser la diversité du vignoble mondial, toutes catégories confondues, et mettre en lumière le travail de producteurs engagés aux quatre coins du globe.

Photos : Elsa Abéguilé Photographe

Citadelles du Vin

Like the Challenge International, the latest edition of Citadelles du Vin was held in Bourg-sur-Gironde, near Bordeaux—a symbolic milestone celebrating 25 years of a competition that has built a strong reputation for its independence, exacting standards, and international reach.

To mark this quarter-century, 45 tasters from 21 different countries came together, once again underlining the event's global scope. Staying true to its commitment to excellence, the competition awarded 120 medals from among the 433 entries submitted from 21 countries. Four outstanding wines received the prestigious Grand Gold medal, while 78 wines were awarded Gold and 38 Silver.

This anniversary edition also saw a remarkable performance from Brazil, whose winemakers took home three of the eleven Special Prizes awarded this year. Wines from Portugal, Israel, France, Spain, and Greece also stood out, reinforcing the competition's core mission: to showcase the richness and diversity of global viticulture across all categories, while celebrating the craft of producers from every corner of the world.

Le jury.

PRIX SPÉCIAL SOMMELIERS INTERNATIONAL

Meilleur vin effervescent du concours élu par le jury de SommelierS International

COOPERATIVA VINÍCOLA GARIBALDI
ESPUMANTE GARIBALDI MOSCATEL
Serra Gaucha blanc doux 2024, Brésil

A la dégustation :

Vin limpide à la belle robe jaune pâle. Au nez, des arômes floraux de jasmin, de chèvrefeuille, de muscat et de miel d'acacia. Quelques notes exotiques comme le litchi. C'est un vin joyeux, gourmand, à la bulle fine et élégante. La finale est d'une belle fraîcheur avec quelques notes de mangue. Un vin de plaisir, à servir avec un canard laqué ou un taco de cochinita pibil.

SOMMELIERS INTERNATIONAL SPECIAL PRIZE

Best Sparkling Wine of the Competition, selected by the SommelierS International jury

COOPERATIVA VINÍCOLA GARIBALDI
ESPUMANTE GARIBALDI MOSCATEL
Serra Gaúcha sweet white 2024, Brazil

Tasting review:

A brilliant wine with a beautiful pale yellow hue. The nose reveals floral aromas of jasmine, honeysuckle, muscat, and acacia honey, with hints of exotic fruit like lychee. It is a cheerful, indulgent wine with fine, elegant bubbles. The finish offers refreshing acidity and subtle notes of mango. A true pleasure wine, ideal with Peking duck or cochinita pibil tacos.

PALMARÈS COMPLET → WWW.CHALLENGEDUVIN.COM
WWW.CITADELLESDUVIN.COM

Xavier Thuizat.

XAVIER THUIZAT ET LES VINS GÉRARD BERTRAND,

une masterclass d'émotions

En parallèle de la dégustation SommelierS International Meet the Pros, une trentaine de professionnels privilégiés ont pu participer à une masterclass animée par Xavier Thuizat, Meilleur Sommelier de France, Meilleur Ouvrier de France et prix Michelin de la Sommellerie 2024, autour de 6 cuvées Gérard Bertrand.

Nous commençons avec la cuvée Cigalus Blanc IGP Pays d'OC 2023 (AB et DEMETER). Sa pureté révèle une acidité plaisante, avec un bois intégré qui apporte au vin une personnalité remarquable. Le tout porté par des notes épicées, grillées et des fruits exotiques bien frais. La cuvée La Sauvageonne La Villa Blanc (AB et DEMETER) Languedoc 2021, avec ses notes de fleurs blanches et de fruits du verger offre un bel équilibre où le fruité et la minéralité se dévoilent de manière élégante. «La complexité est incroyable dès l'ouverture pour ce vin issu d'un grand terroir» s'enthousiasme Xavier Thuizat. L'expérience continue avec Clos du Temple Rosé Languedoc-Cabrières 2023, élu *Meilleur vin rosé du monde* par Drinks International. Comme le souligne Xavier Thuizat, «ce rosé de garde et de terroir, très clair, a connu un élevage en bois très intelligent, qui lui apporte un côté poli très interessant. Il sera parfait avec un rouget barbet mais il est essentiel de le laisser vieillir pour qu'il s'ouvre pleinement».

Xavier Thuizat and Gérard Bertrand wines: a tasting full of emotions || *Alongside the SommelierS International Meet the Pros tasting, around thirty privileged professionals had the opportunity to take part in a masterclass led by Xavier Thuizat, Best Sommelier of France, Meilleur Ouvrier de France, and Michelin Award for Sommellerie 2024, featuring six Gérard Bertrand cuvées.*

The tasting begins with Cigalus Blanc IGP Pays d'Oc 2023 (organic and DEMETER certified). Its purity reveals a pleasant acidity, with well-integrated oak that lends the wine remarkable character, all carried by spicy, toasted notes and fresh exotic fruit. Next is La Sauvageonne La Villa Blanc Languedoc 2021 (organic and DEMETER certified), offering delicate notes of white flowers and orchard fruits. This wine strikes a fine balance, where fruitiness and minerality unfold with elegance. "The complexity is astonishing from the first pour, a wine from a truly great terroir," exclaims Xavier Thuizat. The experience continues with Clos du Temple Rosé Languedoc-Cabrières 2023, named *Best Rosé wine in the world* by Drinks International. As Thuizat highlights: "This terroir-driven rosé, pale and precise, has undergone a highly intelligent oak aging that gives it a polished, refined edge. It would be perfect with red mullet, but it truly needs time to age and fully express itself".

Le vin orange Villa Soleilla Vin de France 2021 (AB et DEMETER) démontre toute l'étendue du savoir-faire chez Gérard Bertrand. Avec une vinification en barrique, en amphore et en dame-jeanne, et 12 mois d'élevage, la cuvée présente une famille aromatique très intense. « Le vin orange dynamise le cerveau qui s'interroge sur ce qu'il boit. Personnellement je le marierais avec des épices, comme par exemple des carottes au cumin, ou encore avec du fromage », déclare le sommelier. Pour Clos d'Ora Minervois-la-Lavinière 2018 (AB et DEMETER) Xavier Thuizat se réjouit, le qualifiant de *grand vin rouge français* : « son nez est incroyable, une émotion folle. C'est un vin de très grande classe, texturé en bouche, velouté, avec une fraîcheur persistante. Je le servirais avec du gibier. Il a la classe des plus grands ». Un émerveillement qui continue et se termine en apothéose grâce au Rivesaltes Legend Vintage 1945 qui, à en croire les exclamations des participants, fait l'unanimité. « C'est un vrai cadeau, affirme le maître de cérémonie, il faut le déguster en pleine conscience, pas sur un dessert. Pourquoi pas sur un canard Apicius, ou une tourte au gibier laqué au miel d'acacia. Ici vous dégustez une émotion. C'est extraordinaire ! »

Sandy Bénard-Ravoisier
Photos : Artiste Associé Photographes

The orange wine Villa Soleilla Vin de France 2021 (organic and DEMETER certified) demonstrates the full extent of Gérard Bertrand's savoir-faire. Aged for 12 months in barrels, amphorae, and demijohns, it reveals a highly expressive aromatic profile. "Orange wine stimulates the mind — it challenges the palate. Personally, I'd pair it with spices, like cumin-glazed carrots, or even cheese", says the sommelier. With Clos d'Ora Minervois-la-Livinière 2018 (organic and DEMETER certified), Xavier Thuizat is visibly moved, calling it a *great French red*: "The nose is incredible, deeply emotional. A wine of the highest class — textured on the palate, velvety, with lasting freshness. I'd serve it with game. It has the elegance of the finest wines". This sense of awe continues and culminates in a grand finale with the Rivesaltes Legend Vintage 1945, which, judging by the participants' reactions, was unanimously praised. "It's a true gift", affirms the master of ceremonies. "It deserves to be savored with full awareness — not simply as a dessert wine. Why not with Apicius-style duck or a game pie glazed with acacia honey? Here, you're tasting pure emotion. It's extraordinary".

LE TAÏWANAIS YUN-SHUN LIN

couronné lors de la Best Young Sommelier Competition 2025

Fabrice Sommier et Yun-Shun Lin.

La cinquième édition de la Best Young Sommelier Competition – Asia Edition, organisée par Castel Châteaux & Grands Crus, a livré son verdict à l'issue de trois jours de compétition à Ho Chi Minh Ville au Vietnam, du 19 au 21 mai. C'est le Taïwanais Yun-Shun Lin qui s'est imposé face à neuf autres candidats venus de tout le continent.

Présidée par Fabrice Sommier, cette édition 2025 a réuni une sélection rigoureuse de jeunes professionnels de la sommellerie, tous porteurs d'un solide bagage technique et académique. Certifiés WSET, CMS ou encore ASI, et souvent décorés de distinctions nationales, ces candidats évoluent dans des univers allant de la gastronomie étoilée aux bars à vins les plus pointus.

Taiwan's Yun-Shun Lin crowned winner of the 2025 Best Young Sommelier Competition

The fifth edition of the Best Young Sommelier Competition – Asia Edition, organized by Castel Châteaux & Grands Crus, concluded after three days of intense challenges held from May 19 to 21 in Ho Chi Minh City, Vietnam. Emerging as the winner among ten finalists from across the continent was Yun-Shun Lin from Taiwan.

Presided over by Fabrice Sommier, the 2025 edition brought together a carefully selected group of talented young sommeliers, all with strong academic and technical backgrounds. Holding certifications such as WSET, CMS, or ASI, and often recipients of national awards, the candidates came from a wide range of establishments, from Michelin-starred restaurants to cutting-edge wine bars.

Axée sur l'univers des vins de Bordeaux, la compétition alternait épreuves pratiques, tests théoriques et ateliers immersifs. À l'issue de ce parcours d'excellence, Yun-Shun Lin s'est distingué par sa précision, sa sensibilité œnologique et sa maîtrise du service. Le lauréat se verra offrir une immersion de cinq jours au sein des plus grandes propriétés de la Famille Castel à Bordeaux, l'occasion de parfaire sa connaissance des Grands Crus Classés. Il repart également avec une bouteille du Château Beychevelle et un coffret signé Château Montlabert. Une reconnaissance méritée pour un jeune sommelier promis à un bel avenir.

Focused on the world of Bordeaux wines, the competition combined practical exercises, theoretical exams, and immersive workshops. At the end of this demanding journey, Yun-Shun Lin stood out for his precision, wine sensitivity, and service excellence.

As part of his prize, the winner will enjoy a five-day immersion at some of the most prestigious properties of the Castel Family in Bordeaux—an opportunity to deepen his understanding of the region's iconic Grands Crus Classés. He also received a bottle of Château Beychevelle and a gift box from Château Montlabert—well-deserved recognition for a promising young sommelier.

RÉSULTAT: / *RESULT:*

Gagnant: / *Winner*:	1er finaliste :	2ème finaliste :
Yun-Shun LIN (Taïwan)	**Ryoga NAKAMURA** (Japon)	**Vanessa TAN** (Singapour)
Chef sommelier, *Regent, Taipei*	Sommelier, *Restaurant Alchemist, Copenhagen*	Sommelière Senior, *Praelum Wine Bistro, Singapour*

PROWEIN 2025

un rendez-vous toujours incontournable malgré les turbulences

Dans un contexte mondial marqué par la baisse des ventes et une pression croissante sur le commerce international, ProWein 2025 a su garder le cap.

Du 16 au 18 mars, le salon a réuni à Düsseldorf professionnels, producteurs et acheteurs du monde entier, confirmant son rôle de point de rencontre majeur du secteur des vins et spiritueux. L'accent a été mis sur l'échange, l'innovation et les perspectives d'avenir – autant d'éléments essentiels dans une période où la filière cherche à se réinventer.

Cette année encore, les chiffres parlent d'eux-mêmes : 4 200 exposants venus de 65 pays et 42 000 visiteurs professionnels issus de 128 pays ont investi les onze halls de la Messe Düsseldorf. Les grands marchés européens (Benelux, Royaume-Uni, Scandinavie) étaient présents, tout comme des acheteurs venus d'Asie et d'Amérique du Nord. Une fréquentation internationale qui confirme l'attractivité du salon, mais aussi sa capacité à rassembler les décideurs clé, même en temps de crise.

« En période de ventes difficiles, la ProWein montre qu'elle est le salon fiable de la branche et que les producteurs peuvent y planifier leur exercice commercial avec succès. L'orientation internationale et l'expertise de longue date de la ProWein le prouvent de manière impressionnante et renforcent sa position exceptionnelle sur le marché mondial des salons, où la concurrence est rude. Nous sommes très fiers d'être présents sur le marché depuis plus de 30 ans et d'avoir développé un événement de réseautage et de vente aussi unique », explique Marius Berlemann, gérant de Messe Düsseldorf.

Côté contenus, l'édition 2025 n'a pas manqué de relief. Les espaces « ProSpirits » et « same but different » ont mis à l'honneur la diversité du marché des spiritueux, des grandes marques aux micro-distilleries. Les tendances émergentes, comme les boissons no/low alcool, ont trouvé aussi leur place grâce à l'espace dédié ProWein Zero, avec 40 exposants et une zone de dégustation très fréquentée.

Autre nouveauté : le ProWein Business Forum, qui a proposé pendant trois jours des échanges autour de thématiques centrales comme la durabilité, le digital ou l'évolution des habitudes de consommation. Un espace de réflexion bienvenue, dans une filière en pleine transition.

Enfin, l'accord mets & vins a bénéficié d'un éclairage tout particulier, avec des démonstrations culinaires assurées par de grands chefs étoilés et experts en restauration. Une manière de valoriser les complémentarités entre gastronomie et vin, tout en enrichissant l'expérience visiteur.

Pour sa prochaine étape, ProWein Düsseldorf vous donne d'ores et déjà rendez-vous pour sa prochaine édition, du 15 au 17 mars 2026.

Photos : Messe Düsseldorf / ctillmann

ProWein 2025: A key industry event that holds strong amid global challenges || *In a global context marked by declining sales and growing pressure on international trade, ProWein 2025 managed to stay the course.*

From March 16 to 18, the Düsseldorf trade fair brought together professionals, producers, and buyers from around the world, reaffirming its role as a major meeting point for the wine and spirits industry. The focus was firmly on exchange, innovation, and future outlooks—key elements at a time when the sector is seeking to reinvent itself.

Once again, the numbers speak for themselves: 4,200 exhibitors from 65 countries and 42,000 trade visitors from 128 countries filled the eleven halls of Messe Düsseldorf. Key European markets such as the Benelux, the UK, and Scandinavia were well represented, alongside buyers from Asia and North America. This international attendance underscores not only the show's strong appeal but also its ability to bring together high-level decision-makers, even in challenging times.

"In a difficult sales environment, ProWein proves to be a reliable platform for the industry, enabling producers to plan their business year successfully. Its international orientation and long-standing expertise firmly establish its exceptional position in the highly competitive world of trade fairs. We are proud to have been part of this market for over 30 years and to have developed such a unique networking and business event," said Marius Berlemann, managing director of Messe Düsseldorf.

When it comes to content, the 2025 edition offered plenty of highlights. The "ProSpirits" and "same but different" areas showcased the diversity of the spirits sector—from global brands to small craft distilleries. Emerging trends such as no-and low-alcohol beverages also had a strong presence through the ProWein Zero showcase, featuring 40 exhibitors and a well-attended tasting zone.

Another new feature this year was the ProWein Business Forum, which hosted three days of discussion on key topics such as sustainability, digital transformation, and changing consumer habits. It served as a welcome space for reflection in an industry undergoing major transition.

Food & wine pairing also received special attention, with culinary demonstrations led by renowned Michelin-starred chefs and hospitality experts. These sessions highlighted the rich interplay between fine dining and wine, offering visitors a deeper and more immersive experience.

Looking ahead, ProWein Düsseldorf has already announced its next edition: mark your calendars for March 15–17, 2026.

Giovanni Annicchino et Stevie Kim, managing partner de Vinitaly.

LA 57E ÉDITION DU SALON VINITALY

s'est terminée avec 97000 visiteurs venus de plus de 130 pays

Le 9 avril dernier, la 57e édition du Vinitaly s'est terminée à Veronafiere avec un total de 97000 visiteurs, dont 33% d'opérateurs internationaux : plus de 32000 visiteurs provenant de plus de 130 pays, soit une augmentation globale de 7 % par rapport à l'édition de l'année dernière. En particulier, les acheteurs ont été encore plus nombreux à venir des trois principaux marchés cibles du vin italien : les États-Unis et l'Allemagne (+5 %), ainsi que le Royaume-Uni, qui a enregistré une augmentation de 30 %, tandis que la Chine a enregistré une baisse de 20 %.

Les réactions ont également été très positives en Europe, notamment en France (+30 %), en Belgique (+20 %) et aux Pays-Bas (+20 %). De bons résultats ont également été enregistrés en Suisse (10 %) et au Japon (+10 %). La présence du Canada et du Brésil est restée stable. Ce résultat est d'autant plus significatif compte tenu du contexte complexe marqué par la hausse des droits de douane aux États-Unis et les tensions géopolitiques.

Vinitaly and the City, l'événement parallèle dédié aux amateurs de vin qui s'est tenu dans le centre historique de Vérone, a vendu plus de 50 000 billets pour des dégustations, soit le même chiffre qu'en 2024 malgré un jour de moins.

Vinitaly 2025 s'achève donc comme un événement de plus en plus international et stratégique, confirmant son statut d'atout fondamental pour l'avenir du vin italien et de plateforme de dialogue et de discussion impliquant plus de 4000 entreprises du secteur, des associations professionnelles et des institutions nationales et européennes.

The 57th edition of VINITALY closed with 97,000 visitors from over 130 countries || On 9th April, the 57th edition of Vinitaly concluded at Veronafiere with a total of 97,000 visitors and international operators accounting for 33% of the total: over 32,000 visitors from more than 130 countries, representing an overall increase of 7% compared to last year's edition. In particular, even more buyers arrived from the three main target markets for Italian wine: the United States and Germany (+5%) and the United Kingdom, which recorded a 30% increase, while China recorded a 20% decrease. Feedback was also very positive in Europe, with France (+30%), Belgium and the Netherlands (+20%). Good results were also achieved in Switzerland and Japan (+10%). The presence of Canada and Brazil remained stable. The result is even more significant when considering the complicated context of increased tariffs in the United States and geopolitical tensions.

Vinitaly and the City, the side event dedicated to wine lovers held in the historic centre of Verona, sold over 50,000 tickets for tastings, the same figure as in 2024 despite one day less.

Vinitaly 2025 therefore closes as an increasingly international and strategic event, confirming its status as a fundamental asset for the future of Italian wine and a platform for dialogue and discussion involving over 4,000 companies in the sector, trade associations and national and European institutions.

INTERVIEW AVEC ADOLFO REBUGHINI, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE VERONAFIERE

Compte tenu du contexte géopolitique actuel et des droits de douane imposés par l'administration américaine à l'UE, quels sont les nouveaux défis auxquels est confronté le marché italien du vin ?

Le secteur viticole italien est actuellement confronté à un scénario en pleine mutation, marqué par des tensions géopolitiques et de nouvelles barrières tarifaires. Cette dynamique nécessite une réflexion structurée sur la compétitivité internationale du vin italien, en particulier sur les marchés établis tels que l'Amérique du Nord, qui est notre principale destination depuis plus d'une décennie. Le défi actuel est double : d'une part, il est nécessaire de protéger les parts de marché existantes, en préservant les appellations les plus exposées grâce au dialogue institutionnel et à la coordination entre les secteurs public et privé. D'autre part, il est nécessaire d'accélérer la diversification géographique, en explorant plus intensément des zones à fort potentiel telles que l'Asie-Pacifique, l'Amérique latine et les marchés émergents d'Europe de l'Est. Dans ce contexte, le rôle de Veronafiere avec Vinitaly est de fournir une plateforme efficace pour l'internationalisation des entreprises. Outre le salon en Italie, nous investissons dans des événements tels que Vinitaly USA à Chicago et des roadshows dans des pays stratégiques, en synergie avec l'Agence ICE et les associations professionnelles. Notre objectif est de fournir aux entreprises des outils opérationnels pour aborder cette phase avec vision, flexibilité et adaptabilité.

Adolfo Rebughini, directeur général de Veronafiere.

Le marché des vins désalcoolisés et des boissons à faible teneur en alcool : une opportunité à saisir ou une tendance passagère ?

Le phénomène des vins désalcoolisés et des boissons à faible teneur en alcool s'inscrit dans un changement culturel où les consommateurs, en particulier les plus jeunes, recherchent des expériences authentiques et inclusives, en phase avec de nouveaux modes de vie axés sur le bien-être et la durabilité. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : le segment NoLo connaît une croissance à deux chiffres sur les marchés anglo-saxons et nord-européens et commence à montrer des signes positifs en Italie également. C'est pourquoi nous avons choisi de consacrer des espaces et des contenus spécifiques à ce segment lors de la 57e édition de Vinitaly, tels que le 0 Alcohol Cocktail Bar, des sessions de formation, des dégustations thématiques et un focus sur l'innovation technologique 0.0, offrant aux entreprises un observatoire privilégié et une vitrine stratégique pour interpréter et, si elles le souhaitent, accompagner cette transformation. Nous pensons que le secteur viticole italien doit se positionner non seulement comme un interprète de la tradition, mais aussi comme un protagoniste du changement. En ce sens, la catégorie NoLo représente une opportunité concrète, notamment en termes d'exportations, à condition qu'elle soit abordée avec une planification sérieuse, une qualité rigoureuse et un esprit entrepreneurial.

Propos recueillis par Giovanni Annicchino

Interview with Adolfo Rebughini, General Manager of Veronafiere

In light of the current geopolitical context and the tariffs imposed by the American administration on the EU, what are the new challenges facing the Italian wine market?

The Italian wine sector is currently facing a rapidly changing scenario, marked by geopolitical tensions and new tariff barriers. These dynamics require a structured reflection on the international competitiveness of Italian wine, particularly in established markets such as North America, which has been our main destination for over a decade. Today's challenge is twofold: on one hand, it is necessary to protect existing market shares, safeguarding the most exposed appellations through institutional dialogue and coordination between the public and private sectors. On the other hand, it is necessary to accelerate geographical diversification, exploring high-potential areas such as Asia-Pacific, Latin America and the emerging markets of Eastern Europe with greater intensity. In this context, the role of Veronafiere with Vinitaly is to provide an effective platform for the internationalisation of businesses. In addition to the trade fair in Italy, we invest in events such as Vinitaly USA in Chicago and roadshows in strategic countries, in synergy with ICE Agency and trade associations. Our goal is to provide companies with operational tools to face this phase with vision, flexibility and adaptability.

The market for dealcoholised wines and low-alcohol beverages: an opportunity to be seized or a temporary trend?

The phenomenon of dealcoholised wines and low-alcohol beverages is part of a cultural shift in which consumers, especially younger ones, are seeking authentic, inclusive experiences that are consistent with new lifestyles focused on well-being and sustainability. The numbers speak for themselves: the NoLo segment is growing at double-digit rates in Anglo-Saxon and Northern European markets and is beginning to show positive signs in Italy as well. For this reason, we have chosen to dedicate specific spaces and content to this segment in the 57th edition of Vinitaly, such as the 0 Alcohol Cocktail Bar, training sessions, themed tastings and a focus on 0.0 technological innovation, offering companies a privileged observatory and a strategic showcase to interpret and, if they wish, guide this transformation. We believe that the Italian wine sector should position itself not only as an interpreter of tradition, but also as a protagonist of change. In this sense, the NoLo category represents a concrete opportunity, especially in terms of exports, provided that it is approached with serious planning, rigorous quality and entrepreneurial spirit.

Interview by Giovanni Annicchino

EN SAVOIR ⊕ → WWW.VINITALY.COM

©Jérome Mondière

François-Xavier Maroteaux devant le Château Branaire-Ducru.

FRANÇOIS-XAVIER MAROTEAUX

nouveau président de l'Union des Grands Crus de Bordeaux

Propriétaire du Château Branaire-Ducru, François-Xavier Maroteau s'est toujours attaché à promouvoir le vignoble bordelais et la richesse de son terroir. Une mission devenue encore plus essentielle depuis février 2025, lorsqu'il a pris la présidence de l'Union des Grands Crus de Bordeaux. Rencontre avec un homme pour qui Bordeaux n'est pas seulement un vin, mais un véritable état d'esprit, où chacun a un rôle à jouer.

Vous avez pu déguster pendant les Primeurs le millésime 2024 dans son ensemble, quels sont les premiers mots qui vous viennent à l'esprit ?

2024 est un millésime qui permet de montrer le savoir-faire de Bordeaux. C'est un millésime qui a été compliqué à élaborer et qui a nécessité beaucoup d'investissement, mais il est globalement réussi. Il fallait être très vigilant à la vigne, pendant les vendanges, et porter une attention particulière au niveau des élevages, car ce n'est pas un vin marqué par l'opulence.

Pour moi, c'est un millésime en adéquation avec ce que les gens recherchent aujourd'hui, tant par le prix, car il devra s'adapter au contexte actuel, que par sa capacité de garde. On pourra le boire jeune ou le conserver 20 ans.

Comment l'UGCB s'adapte-t-elle aux nouvelles habitudes de consommation, notamment la dé-consommation ?

Le principal atout de Bordeaux est la qualité des vins et sa logistique, grâce au négoce. Il y a certes un problème de surproduction à gérer mais Bordeaux a été leader pour trouver des solutions. On enlève des vignes sur des entrées de gamme ou des maisons trop grosses qui peinent à tout vendre.

François-Xavier Maroteaux, new president of the Union des Grands Crus de Bordeaux || Owner of Château Branaire-Ducru, François-Xavier Maroteaux has long been committed to promoting Bordeaux wines and the richness of its terroir. That mission became even more central in February 2025, when he took over as President of the Union des Grands Crus de Bordeaux (UGCB). Meet a man for whom Bordeaux is not just a wine, but a state of mind—where everyone has a part to play.

You've tasted the 2024 vintage during the En Primeur campaign. What are your first impressions?

2024 is a vintage that highlights Bordeaux's expertise. It was a challenging year, requiring significant investment and care, but overall, it has been a success. We had to be extremely vigilant in the vineyard, at harvest, and during the aging process, because this is not a vintage marked by opulence. For me, it's a vintage that aligns with what today's consumers are looking for—in terms of pricing, as it must adapt to the current economic context, and in terms of aging potential. It's a wine you can enjoy young, but it will also age beautifully for 20 years.

How is the UGCB adapting to changing consumption habits, particularly the trend toward reduced alcohol consumption?

Bordeaux's key strengths lie in the quality of its wines and in its distribution system, thanks to the negociant network. Yes, there's an issue with overproduction, but Bordeaux has been a leader in implementing solutions.

Le consommateur ne l'a pas encore parfaitement intégré mais depuis 15 ans nos vins sont plus digestes (moins de bois, moins d'extraction), avec moins d'alcool. La mission principale de l'UGCB est donc de faire goûter les vins, de montrer aux gens de nouveaux domaines, que le prix ne fait pas la qualité du vin. Il faut aussi faire des événements qui donnent aux gens envie de venir. Les dégustations avec des particuliers sont différentes de celles avec des professionnels.
Les visiteurs viennent plus pour boire un bon vin et passer un bon moment que pour connaître les contraintes techniques d'élaboration des cuvées qu'ils dégustent. Ce qui diffère par rapport à il y a 15 ans où ils voulaient vivre la même expérience qu'un professionnel. Il en est de même pour l'œnotourisme, il faut être capable de mixer entre visites techniques ou visites commerciales avec juste des dégustations.

La formation est aussi très importante. L'UGCB forme 16 lycées hôteliers en France, en Suisse, en Belgique, aux Pays-Bas et au Royaume-Uni. Seulement, il faut prendre en compte qu'il y a moins de candidats dans les mentions sommellerie. Il faut donc aussi réfléchir avec les faiseurs de carte pour qu'ils soient formés.

On a beaucoup de choses à faire. Cette période difficile a le mérite d'obliger tout le monde à discuter ensemble - les viticulteurs, négociants et restaurateurs - pour que les vins de Bordeaux, qui sont très plébiscités par les clients, retrouvent une véritable place dans les restaurants. Et lorsque l'on communique on peut faire avancer les choses.

©Brice Braastad

Parlez-nous du week-end des Grands Crus qui se déroulera du 13 au 15 juin.

Cette année, nous conserverons le même format que l'année précédente, car je suis arrivé en février et beaucoup de choses étaient déjà lancées. En juin, nous organiserons trois réunions régionales (Rive Droite, Graves/Sauternes/Pessac-Léognan, Médoc) pour recueillir les souhaits d'évolution de nos membres.

L'édition 2025 sera quant à elle marquée par plusieurs temps forts, dont la Grande Dégustation du millésime 2022, les dîners et les circuits dans les vignobles.

Avez-vous déjà été surpris par un accord insolite avec les vins de Bordeaux ?

En 2024, lors de l'inauguration de notre cuvier à Branaire-Ducru, Saint-Julien 4ème Cru Classé, nous avons sollicité Thierry Marx pour imaginer des accords mets et vins autour des millésimes 2018, 2010, 2005 et 1989. Pour accompagner le 2018, riche et tannique, il nous a proposé un sashimi de dorade, agrémenté de radis japonais et d'une crème à l'avocat. Nous étions sceptiques... et pourtant, quelle révélation ! C'est l'un des plus beaux accords que je n'aie jamais vus, et certainement celui qui a le plus étonné nos invités.

Propos recueillis par Sandy Bénard-Ravoisier

We're reducing vineyard acreage for entry-level wines and for large-volume producers who struggle to sell everything. Consumers may not fully realize it yet, but over the past 15 years, our wines have become more approachable—less oak, less extraction, lower alcohol. The UGCB's primary mission is to get people to taste these wines, to introduce them to new estates, and to show that price does not determine quality.

We also need to host events that make people want to come. Tastings for the general public are very different from those for professionals. Visitors are more interested in enjoying a good glass of wine and having a pleasant experience than learning the technical details of winemaking. That's a change from 15 years ago, when people sought the same experience as professionals. The same applies to wine tourism—we need to offer a mix of technical tours and simpler, tasting-focused visits.

Education is also crucial. The UGCB works with 16 hospitality schools in France, Switzerland, Belgium, the Netherlands, and the UK. However, there are fewer students enrolling in sommelier training programs, so we also need to work with those who design wine lists and ensure they receive proper training. There's a lot to do. But this challenging period has at least the merit of encouraging dialogue—between winegrowers, négociants, and restaurateurs—so that Bordeaux wines, which remain highly appreciated by consumers, can reclaim their rightful place in restaurants. Communication is key to moving forward.

Tell us about the "Week-end des Grands Crus" taking place from June 13 to 15.

This year, we're keeping the same format as last year, since I only took office in February and many things were already in motion. In June, we'll be holding three regional meetings (Right Bank, Graves/Sauternes/Pessac-Léognan, and Médoc) to gather feedback from our members on how the event could evolve. The 2025 edition will feature several highlights, including the Grand Tasting of the 2022 vintage, gala dinners, and vineyard tours.

Have you ever been surprised by an unusual food and Bordeaux wine pairing?

Yes, in 2024, during the inauguration of our new vat room at Branaire-Ducru, a *4ème Cru Classé* in Saint-Julien, we invited chef Thierry Marx to create pairings around the 2018, 2010, 2005, and 1989 vintages. For the 2018—rich and tannic—he proposed a sea bream sashimi with Japanese radish and avocado cream. We were skeptical at first... and yet, it was a revelation! One of the most surprising and successful pairings I've ever experienced, and one that truly amazed our guests.

NOUVELLE CABINE
PREMIUM.
Une inclinaison certaine pour le confort.

En cabine Premium, tout est pensé pour votre confort.
Comme le parcours prioritaire SkyPriority jusqu'à l'embarquement,
de petites attentions tout au long du vol ou encore un plat signé
d'un chef étoilé au départ de Paris. Sans oublier un fauteuil qui s'incline
idéalement pour votre repos et vous transporte dans une bulle de détente.

S'ENVOLER EN TOUTE ÉLÉGANCE
AIRFRANCE

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

Société Air France, SA au capital de 126 748 775 € – 420 495 178 – RCS Bobigny – 45, rue de Paris – 95747 Roissy-en-France.

La Collection Printemps/Été des vins

IGP PAYS D'OC EST ARRIVÉE !

Cet été vous souhaitez boire léger, frais, élégant et fruité, dans les 3 couleurs ? C'est possible ! Le Grand Jury Collection a élu et dévoilé ses 45 cuvées ambassadrices.

The Spring/Summer collection of IGP Pays d'Oc wines has arrived! || *Looking for something light, fresh, elegant, and fruity to enjoy in all three colors this summer? You're in luck! The Grand Jury Collection has selected and unveiled its 45 ambassador cuvées.*

Nous étions 80 professionnels (sommeliers, œnologues, cavistes, chefs, journalistes…) à déguster 596 échantillons en IGP Pays d'Oc, à l'Espace Vinalia, à Lattes. Au programme, uniquement des vins du Pays d'Oc dégustés et certifiés en amont, issus de 58 cépages, ce qui annonce une diversité unique. Avec ce label IGP Pays d'Oc, les vignerons peuvent libérer leur créativité. 32 mono-cépages étaient mis à l'honneur « l'ADN du Pays d'Oc» et 13 assemblages singuliers. « *Collection* n'est pas un concours, dit Florence Barthès, la directrice générale du Syndicat des Producteurs de vin de Pays d'Oc, c'est un référent pour l'image d'excellence des vins de Pays d'Oc. Collection nous permet de faire émerger toutes les grandes cuvées ».

We were 80 professionals—sommeliers, oenologists, wine merchants, chefs, journalists, and more—who gathered at Espace Vinalia in Lattes to taste 596 IGP Pays d'Oc samples. Only certified Pays d'Oc wines were featured, showcasing the diversity of 58 different grape varieties. With the IGP Pays d'Oc label, winemakers are free to express their creativity. This year's selection includes 32 single-varietal wines—the true DNA of the Pays d'Oc—and 13 distinctive blends."*Collection* is not a competition," explains Florence Barthès, managing director of the Syndicat des Producteurs de vin de Pays d'Oc. "It's a benchmark for showcasing the excellence of Pays d'Oc wines. Collection allows outstanding cuvées to stand out".

Effectivement, nous avons une vision assez juste de ce qui se fait aujourd'hui, la qualité est homogène et les cuvées sont très tendances avec un style libre, accessible, moderne, et décidément très sud ! « Avec ces cuvées Collection Printemps/Été 2025 qui sont les ambassadrices des Vins Pays d'Oc, nous souhaitons concilier la qualité du produit et l'attente supposée des jeunes consommateurs », dit Jacques Gravegeal, président du Syndicat. Nous le savons, la consommation a changé et nous avons d'ailleurs dégusté en pensant à ce qui pourrait plaire à la génération actuelle. Force est de constater que les vins Pays d'Oc s'adaptent parfaitement à l'image conviviale, simple et ludique que l'on se fait de la région. Depuis le Gard, jusqu'aux Pyrénées Orientales, en passant par l'Hérault et l'Aude, ce label représente 50 % de la production viticole du Languedoc Roussilon. Avec la Collection Printemps/Été, depuis le littoral, jusqu'à l'arrière-pays, et dans toute la France, restaurateurs et cavistes peuvent dès à présent proposer de la fraîcheur dans les verres. Et lors du Grand Défilé du 3 juillet à l'Espace Vinalia, vous pourrez venir déguster et récupérer au drive vos cuvées Collection préférées. Ambiance et découvertes garanties !

« J'ai toujours su que c'est via les sommeliers que l'on va faire progresser la qualité de nos vins donc merci pour votre soutien et RDV le 3 juillet ! », *Jacques Gravegeal*

Florence Corbalan

PALMARÈS → WWW.PAYSDOC-WINES.COM

Indeed, this year's selection offers a clear snapshot of today's wine scene: consistent quality and highly on-trend styles—free-spirited, approachable, modern, and unmistakably southern! "With the Spring/Summer 2025 Collection, which serves as a set of ambassadors for Pays d'Oc wines, our aim is to match product quality with the expectations of younger consumers", says Jacques Gravegeal, President of the Producers' Union.

Wine consumption habits have clearly evolved, and we kept this in mind during the tasting process. Pays d'Oc wines align perfectly with the region's relaxed, fun, and accessible image. From Gard to the Pyrénées-Orientales, through Hérault and Aude, the IGP label now represents 50% of all wine production in the Languedoc-Roussillon.

Thanks to the Spring/Summer Collection, restaurants and wine shops across France—from the coast to the hinterland—can now offer true freshness in a glass. And on July 3rd, during the Grand Tasting Event at Espace Vinalia, visitors can sample their favorite Collection wines and even pick them up via drive-through. Expect good vibes and great discoveries!

"I've always believed that sommeliers play a key role in driving the quality of our wines forward—so thank you for your support, and see you on July 3rd!" – *Jacques Gravegeal.*

Full list of selections: www.paysdoc-wines.com

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2025

Pays d'Oc IGP dévoile ses cuvées ambassadrices :

45 cuvées d'exception à découvrir sans attendre !

De Nîmes à Perpignan en passant par Montpellier ou Carcassonne, le vignoble du Pays d'Oc se nourrit du soleil de Méditerranée. Ce sont 12 000 vignerons qui s'emploient au quotidien à élaborer les meilleures cuvées.

ABBOTTS & DELAUNAY
Syrah

ANNE DE JOYEUSE
Camas - Malbec

CELLIER DES DEMOISELLES
Merlot

DOMAINE COMBE BLANCHE
Calamiac Terroir Tempranillo

DOMAINE DE CASTELNAU
Cayenne Syrah

DOMAINE DE LA BAUME
Garance

DOMAINE DES MAELS
M. Poulpe

DOMAINE LES YEUSES
Irrégulière

LAURENT MIQUEL
Solas
Pinot Noir

LES VIGNERONS DE POUZOLS MAILHAC
Mont Ségonne

MAISON LORGERIL
Clair de Garille

VALENSAC LE DOMAINE
Alf'Red

VIGNERONS PROPRIÉTÉS ASSOCIÉS
Domaine Fontaron

DOMAINE BISCAYE
Bis by Biscaye
Syrah

DOMAINE LE NOUVEAU MONDE
Fandango

DOMAINE LES YEUSES
Ô d'Yeuses

DOMAINE LES YEUSES
Rosé Muscaté

DOMAINE ROSE ET PAUL
Le Gris

FLORÈS
Domaine Domeniu

MAISON CASTEL
Maison Castel
Gris de Gris

MAS DE JANINY
Le Temps des Gitans

MAS ORIGINE
Mon Petit Doigt m'a Dit

SERRE DE GUÉRY
Piété

VIGNERONS CRÉATEURS
Coste Canet
Cinsault

ABBOTTS & DELAUNAY
Chardonnay

ABBOTTS & DELAUNAY
Viognier

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages

ALMA CERSIUS
Les Yeux dans les étoiles

ANNE DE JOYEUSE
Camas - Chardonnay

DOMAINE DE CASTELNAU
La Croix Blanc

DOMAINE DE CAUSSE
Rolle

DOMAINE DE SAINT CELS
Tinte Clochette

DOMAINE DE SAUZET
Champ des Cailloux

DOMAINE DE VIRANEL
Chardonnay

DOMAINE DE VIRANEL
Viognier

DOMAINE GRAND-CHEMIN
Le Faillet

DOMAINE SAINT-ANDRÉ
Folie d'Inès

DOMAINE SAINT JEAN DE LA CAVALERIE
Grande Réserve Blanc

FRONTIGNAN MUSCAT
Terres Blanches

LES COLLINES DU BOURDIC
L'Exempt

LES VIGNOBLES FONCALIEU
Le Versant

MAISON VENTENAC
Marie

Illustration : Sophie Griotto.

SERRE DE GUÉRY
Sophia

VALENSAC LE DOMAINE
Chardonnay

VIGNERONS PROPRIÉTÉS ASSOCIÉS
Terres Vives

VIGNOBLES PAUL MAS
Paul Mas
Marsanne

#CollectionPaysdOc
#PaysdOcIGP

paysdoc-wines.com

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

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

GRENACHES DU MONDE

célébrer le cépage aux mille visages

Issu vraisemblablement d'Aragon ou de Catalogne on peut dire du grenache qu'il est un cépage aux multiples facettes. Que cela soit au niveau de ses variantes, de ses noms ou encore des styles de vins qu'il peut produire ! Cette pluralité de combinaisons nous permet de comprendre pourquoi il est aujourd'hui le septième cépage le plus cultivé au monde, avec 163 000 hectares.

PRÉSENTONS GRENACHE !

Ce cépage généreux en rendements donne des vins solaires, amples et chaleureux. Il sait aussi se faire subtil et concentré, selon les terroirs, l'âge des vignes et les vinifications.

Les caractéristiques principales dans le verre sont des hauts niveaux d'alcool, ce qui donne du corps, une acidité plutôt basse, des tanins fins, et une aromatique subtilement épicée, accompagnée d'une dominante de baies rouges. On le retrouve aussi sous les noms de Garnacha en Espagne, Garnatxa en Catalogne, Cannonau en Sardaigne.

Sa prédilection aux conditions chaudes et sèches en fait un incontournable des climats méditerranéens. S'il est emblématique de l'Espagne et de la France qui concentrent ensemble près de 90 % des surfaces mondiales, il a aussi su s'internationaliser de très belle manière. C'est le cas par exemple en Australie qui recense de très vieilles vignes, jusqu'en 1848 avec la cuvée *Cirillo Estate 1850* ! Ce cépage n'est pas apparenté à un croisement connu mais est en revanche le parent de différents cépages, comme l'alicante bouschet (grenache x petit bouschet), marselan (cabernet sauvignon x grenache), ou le caladoc (grenache x malbec).

Des mutations naturelles nous emmènent aussi vers le garnacha peluda (Lledoner Pelut en Roussillon) donnant des raisins plus acides, moins chargés en sucre, avec une feuille plus velue, ou les grenache blanc et gris.

Grenaches du Monde: celebrating the grape of a thousand faces || *Believed to have originated in Aragon or Catalonia, Grenache is undoubtedly a grape of many facets—reflected in its numerous variants, names, and the broad range of wine styles it can produce. This remarkable versatility helps explain why it is now the seventh most widely planted grape variety in the world, covering 163,000 hectares.*

Introducing Grenache

A generous-yielding variety, Grenache produces wines that are sun-kissed, full-bodied, and warm. Yet depending on the terroir, vine age, and vinification methods, it can also reveal a more subtle and concentrated side. In the glass, its signature traits include high alcohol levels (contributing to body), relatively low acidity, fine tannins, and a subtly spiced aromatic profile dominated by red berry notes. It is also known as Garnacha in Spain, Garnatxa in Catalonia, and Cannonau in Sardinia.

Its preference for hot, dry climates makes it a staple of Mediterranean viticulture. While it is emblematic of Spain and France—together accounting for nearly 90% of global plantings—it has also found a home abroad. In Australia, for example, very old Grenache vines still thrive, including the *Cirillo Estate 1850* cuvée, with plantings dating back to 1848.

Grenache is not the result of a known cross, but it is a parent to several other varieties, such as Alicante Bouschet (Grenache x Petit Bouschet), Marselan (Cabernet Sauvignon x Grenache), and Caladoc (Grenache x Malbec). Natural mutations have given rise to types like Garnacha Peluda (also known as Lledoner Pelut in Roussillon), which produces more acidic, less sugary grapes with hairier leaves, as well as Grenache Blanc and Grenache Gris.

Signature de l'accord de collaboration de l'édition 2025 de Grenaches du Monde.

Au niveau des styles de vins on y retrouve un panel extrêmement varié, de l'entrée de gamme aux vins les plus premiums comme Rayas (Châteauneuf-du-Pape) ou *L'Ermita* (Priorat). En assemblage comme en monocépage, tranquille ou effervescent, en passant par les fortifiés de Rivesaltes ou Banyuls. Doux ou sec, blanc, rouge ou bien rosé, Grenache révèle ainsi des expressions presque infinies, à la hauteur de son immense popularité.

GRENACHES DU MONDE 2025 : RETOUR AUX SOURCES EN ARAGON

Crée en 2013 par le Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR), ce concours international se veut itinérant et rassemble chaque année des centaines de cuvées du monde entier. Toutes les expressions du grenache y sont représentées, dans un esprit de célébration de la diversité des terroirs.

Après les éditions 2023 (New-York) et 2024 (Paris), *Grenaches du Monde* retrouve ses racines méditerranéennes pour sa 13e édition, et s'installe en Aragon, au cœur du vignoble de Cariñena, récemment élue Ville Européenne du Vin 2025, et située dans la province de Saragosse, elle-même capitale mondiale du grenache.

80 jurés internationaux ont eu pour tâche de mettre en lumière les cuvées les plus qualitatives et représentatives du cépage. Les meilleures ont été auréolées de la double médaille d'or, et le palmarès dévoilé sur le site du concours.

En jouant sur la diversité du cépage, *Grenaches du Monde* permet de réunir le monde du vin !

Xavier Lacombe / Photos : Grenaches du Monde

EN SAVOIR +
➔ WWW.GRENACHESDUMONDE.COM

In terms of wine styles, Grenache offers extraordinary diversity—from entry-level offerings to world-class labels such as Rayas (Châteauneuf-du-Pape) or *L'Ermita* (Priorat). It shines in blends or as a varietal wine, whether still or sparkling, and in both fortified and unfortified formats such as those from Rivesaltes or Banyuls. Whether sweet or dry, white, red, or rosé, Grenache showcases nearly limitless expressions—living up to its global popularity.

Grenaches du Monde 2025: a return to the roots in Aragon

Launched in 2013 by the Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR), this international competition is held in a different location each year, gathering hundreds of Grenache-based wines from around the world. It is a celebration of the grape's diversity and the terroirs that bring it to life.

Following the 2023 (New York) and 2024 (Paris) editions, the 13th *Grenaches du monde* returns to its Mediterranean roots in 2025, taking place in Aragon—specifically in the Cariñena wine region, recently named European Wine City 2025. Located in the province of Zaragoza, this area is often considered the world capital of Grenache.

Eighty international judges were tasked with selecting the most outstanding and representative wines of the variety. The top selections were awarded the prestigious Double Gold Medal, with results available on the official competition website.

By showcasing the full spectrum of Grenache, *Grenaches du Monde* brings together the global wine community.

LE FIÉ GRIS REGAGNE L'OUEST DE LA FRANCE

© Jean-Yves Bretaudeau

Le fié gris ? François Rabelais y fait allusion dans son roman, *Le Quart Livre*, écrit en 1552, mais ce cépage d'origine italienne a bien failli disparaître à la fin du XIXe siècle, décimé par le phylloxéra.

« Un mois avant la vendange, le fié gris perd sa peau blanche, prend des taches de rousseur puis devient couleur bois de rose », selon Michèle Vételé.

Michèle Vételé, ancienne sommelière du restaurant étoilé Anne de Bretagne à la Plaine-sur-Mer (44), en avait en 1998, sauvé de l'arrachage et acheté une parcelle de 1,7 hectares à Saint-Colomban dans le Muscadet Côtes de Grandlieu (44), sur des amphibolites bleues surmontées de graves et argiles roulées. Depuis, elle l'a revendue à Eric Chevalier qui en produit toujours à l'Aujardière, en bio non revendiqué, vendangé à la main et avec des rendements faibles : entre 45 et 55 hl/ha selon les années.

Ce fié gris, oublié dans l'Ouest de la France et dont les souches proviennent du terroir à silex de Meusnes (41) épargné par le phylloxera, a, suite à ce sauvetage, petit à petit, modestement, mais sûrement regagné la vallée de la Loire. Nous l'avons trouvé aux confins de l'Anjou et du Muscadet, au domaine du Colombier à Tillières avec 2,5 hectares de vignes sur des micaschistes ; en Touraine où Xavier Frissant l'a planté sur des sols argiloli-moneux riches en sable et orientés sud-est ; ou encore dans le Haut-Poitou, à la tour Beaumont, qui a engrangé une médaille d'or au concours 2020 des vignerons indépendants.

Ce cépage, ancêtre du sauvignon, prend une couleur rosée à maturité. D'où le synonyme de sauvignon rose à jus blanc utilisé dans le reste de la France. Selon Michèle Vételé, l'autre synonyme de sauvignon gris s'explique lui par une macération pelliculaire, qui, prolongée, donne au vin une couleur légèrement teintée de gris clair.

Au nez, se révèlent des senteurs de buis, bourgeons de cassis, fleurs, agrumes, fruits exotiques. Dégusté au domaine du Colombier, le *fié gris 2023* en demi-sec, issu de vieilles vignes de 30 ans, est floral, avec de belles expressions de litchi et de citron, tout en rappelant discrètement le buis, plus typique du sauvignon blanc, tandis que le *sauvignon gris 2023* (médaillé de Bronze à Paris 2024), issu de jeunes vignes de 5 ans, a des arômes plus discrets, le litchi étant toutefois bien présent. « Ce cépage concentre facilement les sucres, à la différence du sauvignon blanc, d'où l'intérêt d'une vinification en demi-sec, commente le vigneron Jean-Yves Bretaudeau. Si les années humides, il y a peu de différences entre nos sauvignon gris et fié gris, lors des années sèches comme en 2023, le fié gris présente une belle surmaturité (ndlr : ce qui se retrouve à la dégustation) : on le récolte 15 jours après le premier ».

En sec, le fié gris, plus rond et plus gras que le sauvignon blanc ou que des muscadets classiques, sera excellent avec un poisson en sauce, une paella, des crevettes légèrement épicées… ou un poulet aux agrumes. Michèle Vételé, aujourd'hui à la retraite mais encore caviste à Pornic à ses heures perdues, le conseille aussi sur des asperges. Le fié gris demi-sec du Colombier, peu dosé en sucres (15 à 20 g/l) et qui garde encore de la verdeur, accompagnera lui idéalement une tarte aux pommes.

Frédéric Ville

©Frédéric Ville

Le fié gris ou le sauvignon gris (même cépage) de Jean-Yves Bretaudeau sont tous deux vinifiés en cuves inox ou en pressoir, avec une macération pelliculaire de 3 ou 4 heures pour extraire le maximum d'arômes, la fermentation du fié gris étant simplement stoppée avant la fin pour obtenir un demi-sec.

Fié Gris returns to Western France || *Fié gris? François Rabelais mentioned it in his novel* Le Quart Livre, *written in 1552, but this grape variety of Italian origin nearly vanished at the end of the 19th century, decimated by the phylloxera epidemic.*

In 1998, Michèle Vételé, former sommelier of the Michelin-starred restaurant Anne de Bretagne in La Plaine-sur-Mer (Loire-Atlantique), saved a 1.7-hectare plot from being uprooted in Saint-Colomban, within the Muscadet Côtes de Grandlieu appellation. The vineyard sits atop blue amphibolites covered by gravel and rolled clay soils. She later sold the parcel to Eric Chevalier, who still cultivates it organically (though uncertified), harvesting by hand and maintaining low yields: between 45 and 55 hl/ha depending on the year.

This grape, long forgotten in Western France, originated from the flinty soils of Meusnes (Loir-et-Cher), an area spared by phylloxera. Thanks to this rescue effort, it has slowly but surely returned to the Loire Valley. Today, it can be found on the border between Anjou and Muscadet at Domaine du Colombier in Tillières, where 2.5 hectares grow on mica schist; in Touraine, where Xavier Frissant has planted it on sandy, southeast-facing clay-loam soils; and even in Haut-Poitou, at the Tour Beaumont estate, which won a gold medal at the 2020 Independent Winemakers' Competition.

A forebear of sauvignon blanc, fié gris develops a pinkish hue at full ripeness—hence its synonym in other parts of France: *sauvignon rose with white juice*. According to Michèle Vételé, another common name, *sauvignon gris*, stems from extended skin maceration, which imparts a pale grey tint to the wine. On the nose, it reveals notes of boxwood, blackcurrant bud, flowers, citrus, and exotic fruit. Tasted at Domaine du Colombier, the 2023 demi-sec *fié gris* from 30-year-old vines is floral, with expressive aromas of lychee and lemon, subtly hinting at boxwood, a hallmark of sauvignon blanc. Meanwhile, the 2023 sauvignon gris (bronze medalist at the 2024 Paris competition), from 5-year-old vines, is more restrained aromatically, though lychee remains prominent.

"This grape naturally accumulates sugars more readily than sauvignon blanc, which makes it well-suited to demi-sec winemaking", explains winemaker Jean-Yves Bretaudeau. "In wet years, there's little difference between our sauvignon gris and fié gris, but in dry years like 2023, fié gris reaches beautiful overripeness—you harvest it about 15 days after the first picks", he adds.

As a dry wine, fié gris is rounder and richer than sauvignon blanc or classic Muscadets, pairing wonderfully with sauced fish, paella, lightly spiced shrimp—or citrus chicken. Now retired but still running a wine shop in Pornic in her spare time, Michèle Vételé also recommends it with asparagus. The demi-sec fié gris from Colombier, with its moderate residual sugar (15–20 g/l) and lingering freshness, is an ideal match for apple tart.

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

le Cellier Belle Époque rouvre ses portes

Et de 5 ! En avril a été officiellement lancée la cinquième saison du Cellier Belle Époque signé Perrier-Jouët, un espace d'exposition doublé d'un bar installé au cœur de la maison historique de champagne à Epernay. Pour l'occasion, deux nouvelles œuvres et une nouvelle cuvée sont au programme.

« C'est l'ensemble de notre écosystème que l'on rouvre aujourd'hui », a expliqué en préambule sur place François-Xavier Morizot, VP Champagnes Mumm & Perrier-Jouët le 3 avril dernier.

« Les bâtiments du Cellier et de la boutique sont à quelques dizaines de mètres seulement du lieu historique qui a été acheté par le couple Perrier-Jouët en 1813 ». Fort d'un succès grandissant, le lieu a accueilli plus de 40 000 visiteurs clients l'an dernier, un record. La maison Perrier-Jouët, qui regroupe à Epernay le Cellier, la boutique mais aussi la Maison Belle Epoque, un espace de restauration haut de gamme qui propose des menus signés Pierre Gagnaire, possède la plus belle collection d'art privé en Europe. Car la dimension artistique fait véritablement partie de l'histoire de la maison de champagne. « Perrier-Jouët est une maison profondément ancrée dans l'art depuis sa création car ses fondateurs étaient eux-mêmes des collectionneurs (…). Chaque année, nous commissionnons des artistes à qui l'on donne une carte blanche totale suite à leur visite à Épernay. Ils réalisent une oeuvre à la croisée des chemins entre la nature, l'art et le rituel de dégustation», précise Raphaëla Allouche, Global Communications & Hospitality Excellence Director chez Mumm, Perrier-Jouët & Château Sainte Marguerite.

Champagne Perrier-Jouët: the Cellier Belle Époque reopens its doors ‖ *And that's five! In April, the fifth season of the Cellier Belle Époque by Perrier-Jouët officially launched — an exhibition space combined with a bar located at the heart of the historic champagne house in Épernay. For the occasion, two new artworks and a new cuvée have been unveiled.*

"It's our entire ecosystem that we are reopening today," explained François-Xavier Morizot, VP of Champagnes Mumm & Perrier-Jouët, during the inauguration on April 3. "The Cellier and boutique buildings are just a few dozen meters away from the historic site acquired by the Perrier-Jouët couple in 1813".

Buoyed by growing success, the site welcomed over 40,000 client visitors last year — a record. The Perrier-Jouët house, which brings together in Épernay the Cellier, the boutique, and the Maison Belle Époque — a high-end dining space offering menus crafted by Pierre Gagnaire — also holds the finest private art collection in Europe. Indeed, art has been intrinsically woven into the fabric of the champagne house's history.

"Perrier-Jouët has been deeply rooted in the arts since its inception, as its founders were themselves avid collectors (…). Each year, we commission artists and give them complete creative freedom following their visit to Épernay. They produce a work at the intersection of nature, art, and the ritual of tasting", explained Raphaëla Allouche, Global Communications & Hospitality Excellence Director at Mumm, Perrier-Jouët & Château Sainte Marguerite.

Cette année, le lieu accueille donc deux nouveaux artistes et deux nouvelles oeuvres : Cohabitare tout d'abord, signée d'Andrea Trimarchi et Simone Farresin, les fondateurs du studio de design italien Formafantasma. Représentant des totems en céramique, cette installation écologique « s'inscrit dans une réflexion de long terme où l'architecture devient un refuge pour les espèces indigènes du vignoble champenois ». La seconde oeuvre de l'artiste Garance Vallée, inspirée par les rangées de vigne, reflète le lien entre l'homme et la nature.

Autre nouveauté printanière pour la maison : la découverte de la cuvée *Perrier-Jouët Belle Epoque Florescence*, un champagne rosé réservé jusqu'alors exclusivement au marché japonais. Reflétant une année ensoleillée, il se compose de chardonnay des villages Grand Cru de la Côte des Blancs et de pinots noirs champenois.

Claire-Sophie Martin
Photos : Champagne Perrier-Jouët

This year, the venue welcomes two new artists and two new creations: first, Cohabitare, designed by Andrea Trimarchi and Simone Farresin, founders of the Italian design studio Formafantasma. Representing ceramic totems, this ecological installation "is part of a long-term vision where architecture becomes a refuge for indigenous species of the Champagne vineyards".

The second piece, by artist Garance Vallée, draws inspiration from vineyard rows and reflects the relationship between humans and nature.

Another springtime highlight for the house: the unveiling of the *Perrier-Jouët Belle Époque Florescence* cuvée, a rosé champagne previously reserved exclusively for the Japanese market. Reflecting a sun-drenched vintage, it is composed of Chardonnay from the Grand Cru villages of the Côte des Blancs and Pinot Noir from Champagne.

EN SAVOIR ⊕ → WWW.PERRIER-JOUET.COM

INFOS PRATIQUES : / *PRACTICAL INFORMATION:*

- En avril et en octobre, le Cellier Belle Époque est ouvert du jeudi au lundi de 11h30 à 20h00 (fermeture les mardis et mercredis).
- De mai à septembre, le Cellier Belle Époque est ouvert tous les jours de la semaine, de 11h30 à 20h30 du dimanche au mercredi, et de 11h30 à 22h00 les jeudis, vendredis et samedis.

- In April and October, the Cellier Belle Époque is open from Thursday to Monday, from 11:30 a.m. to 8:00 p.m. (closed on Tuesdays and Wednesdays).
- From May to September, it is open every day, from 11:30 a.m. to 8:30 p.m. from Sunday to Wednesday, and from 11:30 a.m. to 10:00 p.m. on Thursdays, Fridays, and Saturdays.

LES VINS DE BANDOL SÉDUISENT LYON

une grande dégustation placée sous le signe de la diversité, de la richesse et du partage

A Lyon s'est tenue la première grande dégustation des Vins de Bandol dans la capitale des Gaules, rassemblant plus de 130 cuvées issues de 38 domaines. Une rencontre exceptionnelle qui a su conquérir les professionnels du vin, sommeliers, cavistes et restaurateurs venus nombreux pour découvrir – ou redécouvrir – l'extraordinaire richesse d'un terroir méditerranéen aux multiples visages.

Loin des clichés, les Vins de Bandol ont démontré leur diversité en trois couleurs et leur immense potentiel gastronomique. Si le mourvèdre, cépage emblématique de l'appellation, s'est naturellement imposé dans les rouges structurés et solaires, les blancs et les rosés ont également brillé par leur fraîcheur, leur complexité et leur capacité à dialoguer avec la cuisine.

Accueillie par le chef Julien Gautier dans son restaurant *Le Casse-Vins*, la dégustation a pris une dimension culinaire tout à fait singulière. Les accords mets & vins imaginés pour l'occasion ont révélé toute la finesse et la polyvalence des vins de Bandol, en parfaite résonance avec la gastronomie lyonnaise. Une démonstration éclatante de leur place à table, bien au-delà des seuls apéritifs d'été.

Le succès de l'événement ne s'est pas fait attendre. Sommeliers, cavistes, journalistes spécialisés et prescripteurs ont salué la qualité de l'accueil, la richesse des échanges et l'opportunité rare de dialoguer directement avec les vignerons présents, parmi lesquels : Éric de Saint Victor (Château de Pibarnon), Cédric Gravier (Domaine de la Suffrène), Aude Lebessou (Moulin de la Roque), Agnès Henry (La Tour du Bon), Vincent Constant (Domaine Ray Jane), Alain Pascal (Domaine du Gros'Noré).

Ces rencontres ont permis d'approfondir la compréhension de l'identité des Vins de Bandol, de leurs pratiques viticoles, et de leur capacité à évoluer avec leur époque et les attentes des consommateurs.

Bandol wines win over Lyon: a grand tasting showcasing diversity, depth, and connection

The city of Lyon hosted its very first major tasting dedicated to the wines of Bandol. Held in the gastronomic capital of France, the event brought together more than 130 cuvées from 38 estates—an exceptional gathering that captivated wine professionals, including sommeliers, wine merchants, and restaurateurs, who came in large numbers to discover—or rediscover—the remarkable richness of this multifaceted Mediterranean terroir.

Far from clichés, Bandol wines revealed their diversity across all three colors, along with their impressive gastronomic potential. While Mourvèdre, the emblematic grape of the appellation, naturally dominated in the structured, sun-drenched reds, the whites and rosés stood out with their freshness, complexity, and their ability to pair harmoniously with a wide range of cuisines.

Hosted by chef Julien Gautier at his restaurant *Le Casse-Vins*, the tasting took on a truly culinary dimension. The food and wine pairings designed for the occasion highlighted the finesse and versatility of Bandol wines, resonating perfectly with Lyon's renowned gastronomy. It was a brilliant demonstration of their place at the table—far beyond the summer aperitif.

The event's success was immediate. Sommeliers, wine merchants, journalists, and industry influencers praised the quality of the welcome, the richness of the exchanges, and the rare opportunity to engage directly with the winemakers themselves, including: Éric de Saint Victor (Château de Pibarnon), Cédric Gravier (Domaine de la Suffrène), Aude Lebessou (Moulin de la Roque), Agnès Henry (La Tour du Bon), Vincent Constant (Domaine Ray Jane), Alain Pascal (Domaine du Gros'Noré). These encounters deepened the understanding of Bandol's unique identity, its viticultural practices, and its ability to evolve with the times and the expectations of today's consumers.

ROSÉS D'ÉVOLUTION : LE TEMPS COMME ALLIÉ

Parmi les découvertes marquantes, la capacité de certains rosés de Bandol à vieillir avec grâce a particulièrement retenu l'attention des sommeliers. Souvent perçus comme des vins de jeunesse, les rosés élaborés autour du mourvèdre dévoilent, après quelques années, une tout autre dimension : des arômes plus profonds de fruits à noyau, d'épices douces, une texture veloutée et une acidité fondue qui en font de superbes partenaires pour des plats cuisinés, viandes blanches ou poissons en sauce.

Cédric Gravier, président de l'appellation, l'affirme avec conviction : « Nos vins sont connus, mais ils doivent être pleinement reconnus par les professionnels. Les blancs et les rosés sont de véritables vins de table. Quant aux rouges, ils ont su gagner en gourmandise tout en restant fidèles à leur terroir ».

Cette première grande dégustation lyonnaise a donc rempli toutes ses promesses : faire découvrir, surprendre, convaincre. Elle incarne ce que les Vins de Bandol ont de plus précieux : leur capacité à réunir, à émouvoir, et à porter haut les couleurs d'un patrimoine vivant et généreux. Une initiative appelée à se renouveler.

Fabrice Sommier

Aged rosés: time as an ally

One of the most striking revelations of the tasting was the aging potential of certain Bandol rosés. Often viewed as wines for early drinking, rosés built around Mourvèdre reveal an entirely new dimension after a few years: deeper aromas of stone fruits and sweet spices, a velvety texture, and softened acidity that make them superb companions to cooked dishes, white meats, or fish in sauce. Cédric Gravier, president of the appellation, confidently stated: "Our wines are known—but they need to be fully recognized by professionals. The whites and rosés are true food wines, and the reds have become more indulgent while remaining faithful to their terroir".

This first grand tasting in Lyon delivered on all fronts: to introduce, to surprise, and to convince. It perfectly embodied what makes Bandol wines so special—their ability to bring people together, to stir emotion, and to proudly represent a vibrant and generous living heritage. An initiative that is sure to continue.

LES DOMAINES PRESENTÉS / *PRESENTED ESTATE*

- Château Barthes
- Château Canadel
- Château Croix d'Allons
- Château de Font Vive
- Château de la Noblesse
- Château de Pibarnon
- Château Guilhem Tournier
- Château Jean-Pierre Gaussen
- Château Pradeaux
- Château Salettes
- Château Val D'arenc
- Domaine de Cabaudran
- Domaine de la Begude
- Domaine de la Font des Pères
- Domaine de la Tour du Bon
- Domaine de l'Olivette
- Domaine de Terrebrune
- Domaine Deprad
- Domaine des Trois Filles
- Domaine du Cagueloup
- Domaine du Gros Nore
- Domaine du Paternel
- Domaine Dupuy de Lome
- Domaine la Suffrene
- Domaine Lafran Veyrolles
- Domaine le Galantin
- Domaine les Luquettes
- Domaine les Terres Promises
- Domaine Marie Berenice
- Domaine Ray-Jane
- Domaine Saint Come
- Domaine Tempier
- Domaines Bunan
- Domaines Ott
- La Bastide Blanche
- La Cadiérenne
- Moulin le la Roque
- Vignobles Gueissard

©Château Sainte-Marguerite

CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

s'offre l'expertise de Raimonds Tomsons

Le domaine provençal viticole Château Sainte Marguerite, acquis en 1977 par Brigitte et Jean-Pierre Fayard, aujourd'hui dans le giron de Pernod Ricard, lance son nouveau millésime de rosé 2024. Pour l'occasion, le domaine a fait appel au Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023 originaire de Riga, Raimonds Tomsons.

Aux côtés d'Olivier Fayard, co-propriétaire du Château représentant la deuxième génération aux commandes, Raimonds Tomsons s'est prêté au jeu de la dégustation des trois nouvelles cuvées. « Je suis un grand fan de rosé. Parfois, ce vin n'est pas considéré comme un vin sérieux mais je crois que les choses changent. Les rosés font attention à la production, aux détails de fabrication », a tenu à expliquer ce dernier.

« Nous avons réalisé cette année la première récolte en maîtrise totale du vignoble, qui se traduit par le retour de l'appellation *Château* pour l'ensemble de notre production. Je suis immensément fier de cette collection de vins, qui reflète notre quête d'excellence à proposer des vins d'une grande élégance, au profil aromatique de plus en plus abouti, parfaitement reflété au nez et en bouche dans toutes les cuvées, affirmant la remarquable cohérence et la qualité de ce millésime », a quant à lui déclaré Olivier Fayard.

Château Sainte Marguerite enlists the expertise of Raimonds Tomsons || *The Provençal wine estate Château Sainte Marguerite, acquired in 1977 by Brigitte and Jean-Pierre Fayard and now part of the Pernod Ricard group, is launching its new 2024 rosé vintage. For the occasion, the estate called upon Raimonds Tomsons, the ASI Best Sommelier of the World 2023, originally from Riga.*

Alongside Olivier Fayard, co-owner of the château and representative of the second generation at the helm, Raimonds Tomsons took part in the tasting of the three new cuvées. "I'm a big fan of rosé. Sometimes this type of wine isn't seen as serious, but I believe that's changing. Rosés are now produced with great care and attention to detail," he explained.

"This year marks our first harvest with complete control over the vineyard, which has allowed us to once again use the *'Château'* designation for our entire production. I'm immensely proud of this collection of wines, which reflects our ongoing quest for excellence—wines of great elegance, with increasingly refined aromatic profiles, clearly expressed on both the nose and the palate across all the cuvées. It demonstrates the remarkable consistency and quality of this vintage," said Olivier Fayard.

S'en est suivie une dégustation des trois cuvées de rosé 2024 en cru classé : *Symphonie*, à l'expression florale, aux notes de pêche blanche et d'écorce de pamplemousse ; Fantastique, bio et vegan, mariant minéralité et arômes de pêche blanche, poire et litchi et enfin *Marguerites en Provence*, produite en édition limitée (15 000 bouteilles), au bouquet exotique – fruit de la passion, ananas, poire et zestes de pamplemousse rose – dotée d'une fraîcheur minérale. Les trois cuvées ont été sublimées lors d'un dîner en accords mets et vins au restaurant étoilé Épisodes (Paris 17e) le 13 mars dernier, orchestré par le chef Guillaume Goupil et le sommelier Albert Malongo Ngimbi. *Fantastique* rosé 2024 a ainsi accompagné en amuse-bouche un sablé au citron confit brousse ou une tartelette escargot mais aussi des asperges blanches, quenelles au homard et bisque bergamote. Symphonie rosé 2024 a été proposée en accord de saint-jacques crues, sabayon oursin et agrumes. Quant à la cuvée *Marguerites en Provence* rosé 2024, elle a accompagné un carré de veau rôti, choux grillés jus et condiments et un dessert autour d'une variation clémentine et café.

Guillaume Goupil
©Claire-Sophie Martin

©Claire-Sophie Martin

The event continued with a tasting of the estate's three 2024 cru classé rosé cuvées: *Symphonie*, with its floral expression and notes of white peach and grapefruit zest; *Fantastique*, both organic and vegan, blending minerality with aromas of white peach, pear, and lychee; and finally, *Marguerites en Provence*, produced in a limited edition of 15,000 bottles, offering an exotic bouquet of passion fruit, pineapple, pear, and pink grapefruit zest, all carried by a refreshing minerality.

The three cuvées were showcased during a food and wine pairing dinner held on March 13 at the Michelin-starred restaurant Épisodes (Paris 17th), orchestrated by chef Guillaume Goupil and sommelier Albert Malongo Ngimbi. Fantastique Rosé 2024 accompanied lemon confit shortbread with brousse or snail tartlets, as well as white asparagus, lobster quenelles, and bergamot bisque. Symphonie Rosé 2024 was paired with raw scallops, sea urchin sabayon, and citrus. As for the *Marguerites en Provence* Rosé 2024 cuvée, it was served with roasted veal rack, grilled cabbage with jus and condiments, and a dessert based on a clementine and coffee variation.

Claire-Sophie Martin

EN SAVOIR ⊕ → WWW.CHATEAUSAINTEMARGUERITE.COM

Raimonds Tomsons et Olivier Fayard.
©Château Sainte-Marguerite

SABLE DE CAMARGUE

des flamants roses dans le verre

Une appellation confidentielle et circonscrite à son rosé gris ou gris de gris qui a pour elle l'existence de deux phares touristiques majeurs dont rêverait nombre d'appellations en France : la Camargue et Aigues-Mortes.

©Laurent Rebelle

Des chevaux, des gardians, des flamants roses et des marais salants d'un côté et de l'autre la cité fortifiée, l'ombre des croisades, la tour Carbonnière et les fougasses. On doit désormais y ajouter les vins de Sable de Camargue, officiellement reconnus en AOP en 2023 délaissant son titre d'IGP. En 2009 le syndicat, né en 1971, devient ODG et promeut désormais ce bout de terre situé entre ciel et mer qui s'étend sur près de 3 000 hectares de nature préservée. Un environnement unique dans lequel 89 vignerons-producteurs proposent leurs emblématiques Gris et Gris de Gris.

Des vins qui à s'y méprendre rentrerait incognito dans la vaste gamme des rosés sans identité mais dont on s'aperçoit assez vite qu'ils encapsulent de manière assez étonnante tout un paysage fait de sable fin et d'embruns méditerranéens. Pâle saumonée et d'un équilibre en bouche mariant rondeur, fraîcheur et notes iodées les Vins de Sable sont élaborés à partir du grenache noir et gris, pressé délicatement et rapidement afin d'en préserver la belle palette aromatique et les pigments colorés contenus dans les peaux. Entre fruits blancs à noyaux estivaux, pomélo, mangue, litchi et fruits rouges. Des expressions souvent mâtinées de fragrances florales et minérales. Ci-après deux très jolis représentants de ce renouveau stylistique et qualitatif des vins de l'AOP Vin de Sable de Camargue.

DOMAINE DE MONTCALM 2023, CUVÉE PRESTIGE, AB

Un vin à la robe pâle aux habituels reflets saumonés. Le nez, appétant, vous projette littéralement, au-dessus d'une corbeille de fruits rouges parmi lesquels on devine la fraise et la framboise. En bouche, sans surprise, on est conquis par ces notes de fruits frais et acidulés. Les équilibres sont précis et les marqueurs d'un grenache mûr joliment aromatique. Le merlot présent à plus de 20 % lui apporte une texture plus profonde. Une véritable réussite.

L'ESTIL, CUVÉE DES GARDIANS, 2024, AB

Une belle expression d'un grenache gris adossé à un terroir unique balayé par les embruns de la Grande Bleue. On est rapidement séduit par la délicatesse du nez oscillant entre expressions de fruits rouges frais et de fleurs blanches. La bouche d'une fraîcheur presque chlorophyllienne convoque des notes subtiles de fruits à noyaux et d'abricot. Qu'on ne s'y trompe pas cette cuvée épousera parfaitement une brandade de morue ou encore, pourquoi pas, une pissaladière.

Qu'on se le dise les gris ou gris de gris de cette Camargue aux terroirs sablonneux sous influence maritime ont de jolis arguments à faire valoir pour s'imposer aussi bien sur les tables de consommateurs en quête de vins avec des taux d'alcool plus faible qu'auprès d'œnophiles – lassés par des rosés de masse – à reconquérir avec une production très identitaire et qualitative.

Henry Clemens

Sable de Camargue: a sip of pink, a flight of flamingos || *A discreet and tightly defined appellation, Sable de Camargue is devoted entirely to rosé — more precisely, to Gris and Gris de Gris. What sets it apart is its exceptional location, flanked by two dream destinations that most French wine regions would envy: the untamed beauty of the Camargue and the medieval charm of Aigues-Mortes.*

A discreet and tightly defined appellation, Sable de Camargue is devoted entirely to rosé—more precisely, to Gris and Gris de Gris. What sets it apart is its exceptional location, flanked by two dream destinations that most French wine regions would envy: the untamed beauty of the Camargue and the medieval charm of Aigues-Mortes.

Picture this: wild horses, stoic gardians, pink flamingos, and shimmering salt marshes on one side; on the other, ramparts echoing with Crusader lore, the Carbonnière Tower, and the aroma of local fougasses. Now add to that picture a collection of wines officially elevated to AOP status in 2023, shedding their former IGP label to better reflect the unique terroir they come from. Managed by a producers' union founded in 1971 and restructured as an ODG in 2009, the appellation now champions a mosaic of nearly 3,000 hectares of unspoiled land between sky and sea, cultivated by 89 winegrowers.

At first glance, these rosés might appear to blend seamlessly into the sea of anonymous pink wines flooding the market. But a closer taste reveals a surprising signature—an elegant translation of sun-drenched sand and Mediterranean sea spray into the glass. With their pale salmon hue, they strike a fine balance on the palate: round, fresh, and subtly saline. Made predominantly from Grenache noir and gris, the grapes are gently and swiftly pressed to retain their vibrant aromatic spectrum and delicate skin pigments. The result is a refreshing medley of summer stone fruits, pomelo, mango, lychee, and red berries, often lifted by floral and mineral notes.

Here are two standout examples of this emerging stylistic renaissance from the AOP Sable de Camargue:

Domaine de Montcalm 2023, Cuvée Prestige (Organic)

This elegantly pale rosé with classic salmon reflections opens with an inviting nose of fresh red fruit—think strawberry and raspberry in a sunlit basket. The palate is equally enticing, led by zesty, tangy notes and the aromatic depth of ripe Grenache. A touch of Merlot (over 20%) adds texture and depth, resulting in a vibrant and harmonious wine. A clear success.

L'Estil, Cuvée des Gardians 2024 (Organic)

A graceful expression of Grenache gris rooted in a terroir brushed by Mediterranean breezes. The nose charms with soft aromas of red berries and white flowers, while the palate offers a fresh, almost herbal vibrancy, with subtle echoes of stone fruits and apricot. A perfect partner for dishes like salt cod brandade or a classic pissaladière.

Make no mistake—these Gris and Gris de Gris, born of sandy soils under maritime influence, are not just pretty pink wines. They carry a sense of place, offering a compelling alternative to mass-market rosés. With lower alcohol, distinct character, and real craftsmanship, they're poised to win over both health-conscious drinkers and wine lovers seeking authenticity in every glass.

EN SAVOIR ⊕ → WWW.VIN-SABLE-CAMARGUE.COM

©Syndicat des Vins Sable de Camargue

©Laurent Rebelle

©Laurent Rebelle

©Laurent Rebelle

©Syndicat des Vins Sable de Camargue

©Romain Daynac

Accrochez vos ceintures, vous allez goûter au nouvel envol de CHÂTEAU DASSAULT !

Avec Xavier Thuizat, nous arrivons dans le parc classé de 5 ha du Château Dassault, Saint-Emilion Grand Cru Classé. Valerie Befve, nouvellement directrice générale, nous accueille dans le salon. « C'est un beau challenge que me confie la famille, nous dit-elle, je suis dans la Maison depuis 2018 et je sais qu'avec ma super équipe, nous allons faire plein de belles choses ».

L'histoire commence dans les années 50 quand Marcel Dassault, passionné de vin, achète le Château Couperie. Il lui donnera son nom et il sera classé en 1969. Son fils, Serge, et surtout les petits enfants, reprendront le flambeau sur la propriété. La famille Dassault est aujourd'hui la première ambassadrice. Entre temps, elle aura racheté ses deux voisins pour la qualité de leur terroir : Château La Fleur – Saint-Émilion Grand Cru, petit joyau orienté sud de 6 ha sur un sol 100 % d'argiles, et Château Faurie de Souchard – Saint-Emilion Grand Cru Classé, avec son coteau argilo-calcaire.

Dassault est passé de 23 ha à 40 ha à partir du millésime 2022. C'est une des plus grandes propriétés de l'appellation. La différence de terroirs et d'encépagement entre La Fleur et Dassault permet donc de créer deux vins avec des profils très singuliers. Pour les équipes, la notion de parcellaire est primordiale, « nous voulons des vins qui reflètent encore plus notre terroir », dit Valérie.

Aujourd'hui, nous assistons à un véritable décollage avec la naissance du nouveau visage de Château Dassault en 2022. D'abord avec un agrandissement foncier et ensuite avec une nouvelle dimension prise à la vigne, dans le cuvier et au chai. Les équipes s'engagent dans un gros plan d'arrachage pour replanter les bons cépages sur les bons terroirs. Le cabernet franc prend une place de choix même si le merlot reste en majorité. Un nouveau chai flambant neuf est livré en septembre 2022. Magnifique et ultra pratique, tout y est pensé dans les moindres détails : économies d'énergie, travail des équipes plus confortable et surtout un outil technique au service du vin : chai gravitaire, cuves thermorégulées, tri par densimétrie. Dans le chai, à 7 m de profondeur, les amphores présentes depuis 2018 côtoient foudres et barriques.

Jérôme Gauthier, le directeur technique, nous propose Château La Fleur et Château Dassault en 2016, 2019 et 2022. « Toutes nos nouvelles plantations de merlot et cabernet franc sont issues de pépinière de sélection massale », dit Jérôme. « Pour moi, c'est le but ultime, lui répond Xavier. C'est issu du lieu ». Xavier est impressionné par la vibration et la fraîcheur de La Fleur 2019 élevée pour 10 % en amphore. Il rajoute « Peut-être que demain les chais à barriques de bordeaux seront remplis de jarres ! » L'éclat du Dassault 2019 est saisissant et le nouveau visage de Dassault est clairement incarné par le 2022 qui est à l'aube de sa vie. « Quel panache ! », s'exclame Xavier. L'intégration de Faurie, le nouveau chai, l'élevage avec les premiers foudres et amphores… la révolution est en route. Prêts pour le décollage ? C'est parti !

Fasten your seatbelts – you're about to witness the new takeoff of Château Dassault! || *Together with Xavier Thuizat, we arrive in the 5-hectare listed park of Château Dassault – Saint-Emilion Grand Cru Classé. Valérie Befve, recently appointed as General Manager, welcomes us in the lounge. "The family has entrusted me with a wonderful challenge," she says. "I've been with the Maison since 2018, and I know that with my amazing team, we're going to achieve many great things".*

The story begins in the 1950s, when Marcel Dassault, a passionate wine lover, purchased Château Couperie. He renamed it Château Dassault, and it was classified in 1969. His son Serge, and especially his grandchildren, carried the torch forward on the estate. Today, the Dassault family remains its most devoted ambassador. In the meantime, they acquired their two neighboring properties for the quality of their terroir: Château La Fleur – Saint-Emilion Grand Cru, a small, south-facing jewel of 6 hectares planted on pure clay soils, and Château Faurie de Souchard – Saint-Emilion Grand Cru Classé, known for its clay-limestone hillside.

©Romain Daynac - Aerial Studio

Starting with the 2022 vintage, Château Dassault has grown from 23 to 40 hectares, making it one of the largest estates in the appellation. The difference in terroirs and grape compositions between La Fleur and Dassault allows for the creation of two wines with truly distinct profiles. For the teams, the concept of plot-by-plot vinification is essential. "We want wines that reflect our terroir even more", says Valérie.

Today, we are witnessing a true takeoff with the emergence of Château Dassault's new identity in 2022. First came the expansion of the vineyard holdings, followed by a transformation in the vineyard practices, the winery, and the cellar. The teams have embarked on an ambitious replanting program to match the right grape varieties to the right terroirs. Cabernet Franc is taking on a greater role, even though Merlot remains predominant. A brand-new, state-of-the-art winery was delivered in September 2022. Both stunning and highly practical, every detail has been thoughtfully designed: energy efficiency, improved working conditions for the teams, and above all, cutting-edge technical tools serving the wine—gravity-fed systems, temperature-controlled vats, and density sorting. In the cellar, seven meters below ground, the amphorae introduced in 2018 now sit alongside large casks and barrels.

Jérôme Gauthier, the technical director, offers us a tasting of Château La Fleur and Château Dassault from 2016, 2019, and 2022. "All our new Merlot and Cabernet Franc plantings come from massal selection nurseries," he explains. "To me, that's the ultimate goal," Xavier replies. "It comes directly from the place." Xavier is impressed by the vibrancy and freshness of the 2019 La Fleur, aged 10% in amphora. He adds, "Perhaps tomorrow, Bordeaux cellars will be filled with jars!". The brilliance of the 2019 Dassault is striking, and the 2022 vintage, just beginning its journey, clearly embodies the estate's new face. "What panache!" Xavier exclaims. The integration of Faurie, the new winery, the aging in large casks and amphorae… the revolution is underway.

Ready for takeoff? Let's go!

Florence Corbalan

EN SAVOIR + → WWW.DASSAULTWINEESTATES.COM

Jérôme Gauthier, Xavier Thuizat et Valérie Befve.
©Florence Corbalan

CHÂTEAU SAINT-PIERRE

nous dévoile sa nouvelle identité

Henri Martin serait fier de voir la belle reconnaissance par les professionnels de son château Saint-Pierre, 4ème Cru Classé de Saint-Julien !

En 1982 il acheta cette propriété datant du 17ème siècle et ses petits-enfants, Vanessa et Jean Triaud, hissent aujourd'hui les vins à leur juste niveau, à savoir très haut, comme le notera Xavier Thuizat à la dégustation.

D'ailleurs, les millésimes 2017, 2019 et 2021 l'enthousiasmeront.

« Nous faisons des vins pour qu'ils soient bus », dit Jean Triaud.

Cela semble logique mais ça n'a pas toujours été le cas, dans les années 80 par exemple, où il fallait attendre au moins 10 ans avant de boire un bordeaux. Les travaux de rénovation et la façon de travailler à la vigne, au cuvier et au chai récoltent leurs fruits.

Le vignoble de Saint-Pierre compte 17 ha tout autour du château. Un énorme travail de zonage de la vigne a été fait, l'encépagement a également changé avec l'entrée du petit verdot dans l'assemblage en 2021, et son passage en barrique a été ajusté. « Un grand vin se boit tout le temps, depuis la barrique jusqu'à sa vieillesse », dit Xavier. C'est exactement ce que nous notons à la dégustation. Le 2021, « est un visage de Saint-Pierre très Saint-Julien dans la structure délicate, fine, avec une belle allonge. Il a beaucoup de panache ! ». La récente certification en bio y est sûrement aussi pour quelque chose. On sent clairement un virage vers une qualité optimum, tous les ingrédients sont là. Le 2019 est marqué à la fois par son amplitude et sa fraîcheur et le « 2017 est une très belle surprise ». Xavier se régale ! « Déjà, en voyant le souci du détail sur l'alignement des barriques, ça me donne une ligne directrice. C'était parfait ! ». En effet, l'architecture très graphique du chai en dit long sur l'exigence du travail, et cette précision se vérifie dans le verre. La trinité chai, château et vignoble est unie et bien alignée pour créer des vins d'exception. Le public et les sommeliers pourront venir vivre une belle expérience de dégustation dans le magnifique parc et dans les salons du Château Saint-Pierre. Ils découvriront alors la nouvelle étiquette de château Saint-Pierre qui illustrera sa nouvelle identité : un grand vin qui procure du plaisir dès le millésime 2024 et qui saura garder sa beauté sur de longues années. Une prouesse à Bordeaux, bravo !

Château Saint-Pierre unveils its new identity

Henri Martin would no doubt be proud to see the recognition his Château Saint-Pierre, a 4th Grand Cru Classé of Saint-Julien, is receiving from wine professionals today.

In 1982, he acquired this 17th-century estate, and today his grandchildren, Vanessa and Jean Triaud, are bringing the wines to the level they deserve—namely, to great heights, as Xavier Thuizat notes during the tasting. The vintages 2017, 2019, and 2021, in particular, truly win him over.

"We make wines to be enjoyed," says Jean Triaud.

A statement that may seem obvious now, but wasn't always the case—especially back in the 1980s, when Bordeaux wines often needed at least ten years before being drinkable. Today, renovation efforts and changes in vineyard, winery, and cellar practices are clearly bearing fruit.

The Saint-Pierre vineyard spans 17 hectares surrounding the château. A major effort has gone into zoning the plots, and changes in the grape blend have been made, including the introduction of Petit Verdot in 2021, with adjustments to its barrel ageing.

"A great wine should be enjoyable at every stage—from barrel to full maturity", says Xavier. That's exactly what comes through in the tasting. The 2021 reveals a very Saint-Julien expression of Saint-Pierre: delicate, fine structure with elegant length and plenty of flair. The recent organic certification surely plays a role as well. There is a clear shift toward optimal quality—everything is in place.

The 2019 stands out for both its amplitude and freshness, while the 2017 is described as "a wonderful surprise". Xavier is delighted. "Just seeing the meticulous alignment of the barrels gives me a sense of direction. It was flawless!" Indeed, the graphic architecture of the cellar speaks volumes about the team's commitment to precision—a level of detail that is mirrored in the glass.

The holy trinity of cellar, château, and vineyard is perfectly aligned to create exceptional wines. Wine lovers and sommeliers will soon be able to enjoy a unique tasting experience in the beautiful park and salons of Château Saint-Pierre. There, they will also discover the estate's new label, which symbolizes its fresh identity: a great wine that brings pleasure from the 2024 vintage and continues to shine beautifully for many years to come.

A rare achievement in Bordeaux—bravo!

Florence Corbalan

EN SAVOIR + → WWW.CHATEAU-SAINT-PIERRE.COM

Jean Triaud et Xavier Thuizat.

©Château Petit Val

CHEZ PETIT VAL

ils plantent leurs rêves !

C'est toujours avec joie que nous retrouvons Olivia et Jean-Louis Alloin, et leur œnologue David Liorit, dans cet écrin de Saint-Emilion. Ils ont forcément une nouvelle aventure à nous raconter avec leur enthousiasme et leur générosité légendaire.

Le couple Alloin a eu du nez en achetant cette propriété de 6 ha en 2014, qui s'est bien épanouie depuis. Elle compte aujourd'hui 18 ha avec deux terroirs. Un pour Petit Val sur les sols sableux et d'argiles profondes, et l'autre pour Muse sur un sol blanc qui trahit le calcaire. Il y a également quelques parcellaires, dont un 100 % malbec très apprécié des sommeliers.

Ici on plante avec son cœur et sa singularité. Olivia vient d'Alsace, et avec son mari, ils ne craignent pas de sortir des codes et chose réjouissante, ils s'amusent ! Ils ont même créé un riesling avec la cuvée Orfèvre ultra primée ! Ils créent des vins avec des cépages différents et la vinification est plutôt moderne, tout en gardant un certain fil conducteur.

À l'image des propriétaires, les vins sont singuliers, avenants, bien vivants, bavards, ils fédèrent. Et n'allez pas dire à David que ceci ou cela est impossible, il le fera ! La preuve avec ce rosé élaboré sur le terroir de Saint-Émilion qui est une véritable réussite. « Ce merlot couplé au cabernet franc est aérien, authentique, il a du panache avec son nez spectaculaire ! Il a un sacré niveau ! », dit Xavier Thuizat. Voilà un rosé atypique, haut de gamme et gastronomique, issu de deux parcelles isolées. La gamme Petit Val, où le merlot a des accents de pomerol, donne des cuvées pleines de sève. « On veut faire des vins qu'on aime et qui ne se font pas attendre», dit J-L Alloin.

Effectivement, la caractéristique de Petit Val est bien l'accessibilité. « Le 2019 est un vin souple, digeste, énergique, lumineux, sapide. C'est un atout de pouvoir proposer un Saint-Emilion Grand Cru prêt à boire », dit Xavier. Le 2016 nous charme également avec sa fraîcheur. « J'ai opté pour une méthode d'élaboration où l'on descend en température, dit David. « Vous êtes dans le vrai, lui répond Xavier, c'est la méthode de demain pour rester dans la fraîcheur, l'éclat, sans renier l'origine de Saint-Emilion. Il faut rafraîchir nos vins de Bordeaux ». Muse 2018, à 50 % de cabernet franc, justement pour gagner en fraîcheur, nous épate. Quelle classe ! « C'est de toute beauté, dit Xavier, la texture est suave, le tactile en bouche est magnifique ». M. et Mme Alloin n'aiment pas les vins boisés donc David ne fait qu'accompagner le vin avec un léger passage en barrique. Tout est minutieusement dosé. Mais venez plutôt vous installer sur la terrasse, dans le salon, ou à la cuisine où Olivia aime recevoir. Le château est ouvert à tous. « Rien ne vaut l'échange. Je suis heureuse quand je vois les gens repartir satisfaits, le sourire aux lèvres, dit-elle. Ici, on passe un très bon moment ». Déjeuners, dîners, portes ouvertes, rencontres… il n'y a plus qu'à pousser le portail. Et vous aurez peut-être la chance de goûter à la nouvelle création de David. Ça se passe dans une jarre. Mais chut…

©Florence Corbalan

Xavier Thuizat.

At Petit Val, they plant their dreams! || *It's always a pleasure to catch up with Olivia and Jean-Louis Alloin, along with their oenologist David Liorit, in their gem of an estate nestled in Saint-Émilion. Each visit brings a new adventure, shared with their signature enthusiasm and generous spirit.*

The Alloin couple had great foresight when they purchased this 6-hectare estate in 2014. Since then, it has flourished, now spanning 18 hectares across two distinct terroirs: one for Petit Val, with sandy soils and deep clay, and another for Muse, where the pale soils reveal the presence of limestone. The estate also includes a few single-parcel wines, including a 100% Malbec that sommeliers particularly love.

Here, vines are planted with heart and individuality. Olivia, originally from Alsace, and her husband are unafraid to break conventions — and most delightfully, they have fun doing so! They even created an award-winning Riesling with their cuvée Orfèvre. Their wines are crafted with diverse grape varieties and a modern approach to winemaking, while still maintaining a coherent style.

Much like their creators, these wines are unique, expressive, lively, and engaging — they bring people together. And don't tell David something is impossible — he'll prove you wrong! Case in point: their rosé, produced on Saint-Émilion soil, is a true success. "This Merlot blended with Cabernet Franc is airy, authentic, and boasts real flair with its spectacular nose. It's on another level!" says Xavier Thuizat. This is an atypical, high-end, gastronomic rosé, made from two carefully selected plots.

Jean-Louis Alloin, Xavier Thuizat, Olivia Alloin et David Liorit.

©Florence Corbalan

©Château Petit Val

The Petit Val range — where the Merlot has a distinct Pomerol character — delivers wines full of sap and substance. "We want to make wines we love, that don't need to be cellared for years," says Jean-Louis Alloin. Indeed, approachability is one of Petit Val's key traits. "The 2019 is a supple, digestible, energetic, vibrant, and sapid wine. It's a real strength to be able to offer a Saint-Émilion Grand Cru that's ready to drink," says Xavier. The 2016 also charms with its freshness. "I opted for a winemaking method where we lower the temperature," explains David. "You're spot on," replies Xavier. "This is the method of the future — preserving brightness and freshness without betraying the Saint-Émilion identity. We need to bring more freshness to Bordeaux wines".

Muse 2018, with 50% Cabernet Franc precisely to enhance freshness, is truly impressive. What finesse! "It's absolutely beautiful," says Xavier. "The texture is smooth, the mouthfeel exquisite". Mr. and Mrs. Alloin aren't fans of heavily oaked wines, so David keeps oak use minimal — just enough to gently support the wine. Every detail is carefully calibrated.

But why not come and experience it all for yourself? Whether it's on the terrace, in the living room, or in the kitchen where Olivia loves to welcome guests, Château Petit Val is open to all. "Nothing beats meaningful exchange. I'm happy when I see people leave with a smile on their face," Olivia says. "It's always a lovely moment here."

Lunches, dinners, open doors, encounters… all that's left is to walk through the gate. And who knows — you might even get to taste David's latest creation. It's happening in a clay jar. But shhh…

Florence Corbalan

EN SAVOIR + → WWW.CHATEAUPETITVAL.COM

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

les affranchis de Saint-Émilion !

Ici, on ne parle pas de spéculation, de « Saint-Émilionnaires » mais d'identité, de terroir, de famille, de transmission et les vins traduisent parfaitement cet attachement à la terre et au vrai métier de vigneron.

©Château La Gaffelière

Le ton est donné. Avec Xavier Thuizat, nous prendrons d'ailleurs un plaisir non dissimulé à la dégustation. Nous longeons les parcelles aux côtés de Thomas Soubes, directeur commercial des propriétés qui nous rappelle l'importance de l'histoire de ce château.

©Florence Corbalan

Xavier Thuizat et Alexandre de Malet Roquefort.

La famille y habite depuis 1705, c'est l'une des plus vieilles familles de Saint-Émilion. Cela fait 320 ans qu'on y travaille la vigne et les anciens avaient vu juste : le cabernet franc doit avoir une place de choix aux côtés du merlot. Il donne de la fraîcheur et fait baisser le taux d'alcool. Alexandre Malet a eu raison d'anticiper en refaisant le vignoble en 2001 afin de remonter les cabernets francs sur les coteaux, comme dans les années 40-50. « On appelle ça, le bon sens paysan », dit-il.

Aujourd'hui, La Gaffelière compte 22 ha autour de la maison avec trois types de sols, la molasse du fronsadais, le calcaire et les argiles denses. De quoi faire dans la dentelle au niveau des assemblages. Le château récolte les fruits de la replantation, les vins sont très élégants, frais, tout en gardant LE caractère bien trempé de La Gaffelière, tout comme celui de son propriétaire ! Le nouveau cuvier et le chai typique Saint-Émilionnais participent à l'éclat des vins. L'élevage en barrique est plutôt court, l'apport du bois est très maîtrisé.

Nous nous installons pour déguster face à une mosaïque datant du IVe siècle, retrouvée non loin de là. Nous dégustons l'histoire de Saint-Émilion, c'est à la fois impressionnant et intimidant. Nous commençons par le 100 % chardonnay Épisode 2. « On nous a toujours appelé les Bourguignons de l'appellation donc on a planté ce cépage roi sur cette fraîcheur argilo calcaire qui s'y prête. Le chardonnay est catalyseur du terroir, j'aime ça », dit Alexandre. En effet, ça sent le lieu et ça sent bon ! Xavier se pâme en dégustant le Château La Gaffelière 2017, « il se passe quelque chose avec ce vin. J'ai goûté de grands vins à Bordeaux mais là, j'ai une émotion particulière. L'harmonie est parfaite, c'est du Mozart ! Il appelle l'assiette avec son intensité et sa délicatesse ». La classe du Clos de La Gaffelière 2020 le conquiert, et « la sève remarquable » du Puyblanquet 2022, le ravit.

Le papa, Léo de Malet a bien fait de racheter cette propriété ancrée dans un terroir racé. Décidément, la 10e génération de Malet Roquefort a encore de belles émotions à vivre et à faire vivre notamment aux sommeliers. Ne changez rien !

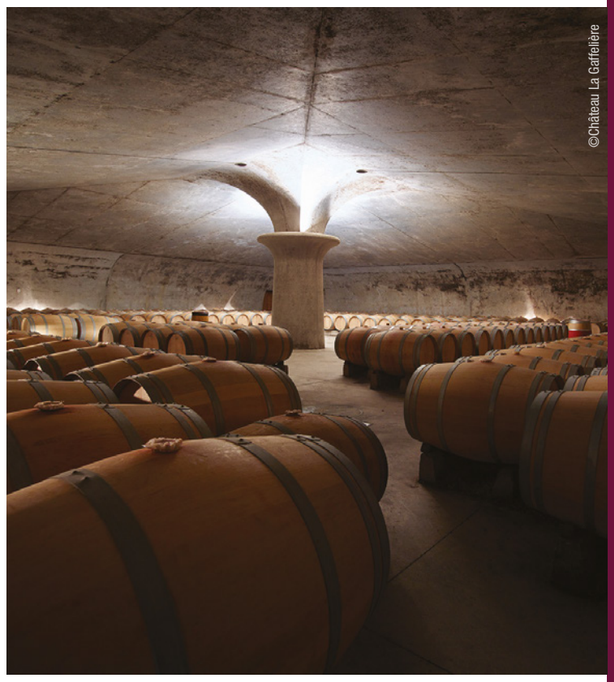
Château La Gaffelière: the free spirits of Saint-Emilion! || ***Here, there's no talk of speculation or so-called "Saint-Emilionnaires". Instead, the conversation is rooted in identity, terroir, family, and the transmission of know-how. The wines perfectly reflect this deep connection to the land and the true craft of winemaking.***

The tone is set. Alongside Xavier Thuizat, we thoroughly enjoy a tasting that's anything but discreet. Walking the vineyard plots with Thomas Soubes, Commercial Director of the estate, we are reminded of the château's rich history.

The family has lived here since 1705—one of the oldest in Saint-Emilion. Vines have been cultivated on this land for over 320 years, and the forebears were right: Cabernet Franc deserves a prominent place alongside Merlot. It brings freshness and helps lower the alcohol level. Alexandre Malet had the foresight to replant the vineyard in 2001, restoring Cabernet Franc to the hillsides, as was done in the 1940s and '50s. "We call that good old country sense", he says.

Today, La Gaffelière comprises 22 hectares around the family home, with three distinct soil types: Fronsadais molasse, limestone, and dense clay. This diversity allows for fine-tuned, precise blends. The estate is now reaping the rewards of its replanting efforts—the wines are elegant and fresh, yet retain the bold,

©Château La Gaffelière


©Château La Gaffelière

unmistakable character of La Gaffelière, much like that of its owner! The new vat room and the traditional Saint-Emilion-style cellar also enhance the brilliance of the wines. Barrel aging is kept relatively short, with a very measured use of oak.

We sit down to taste across from a 4th-century mosaic, discovered nearby. We are, quite literally, tasting the history of Saint-Emilion—it's awe-inspiring and humbling. We begin with the 100% Chardonnay Épisode 2. "They always called us the Burgundians of the appellation, so we planted this noble grape on cool, clay-limestone soils where it thrives. Chardonnay is a terroir catalyst—I love that", says Alexandre. And indeed, it tastes of place, and it tastes divine!

Xavier is swept away by the Château La Gaffelière 2017: "There's something happening with this wine. I've tasted many great Bordeaux, but this one moves me differently. The harmony is perfect—it's like Mozart! Its intensity and finesse cry out for a beautifully paired dish". He's equally taken with the poise of Clos de La Gaffelière 2020 and the "remarkable sap" of Puyblanquet 2022.

Léo de Malet was right to acquire this estate, so deeply anchored in a noble terroir. Clearly, the 10th generation of the Malet Roquefort family still has many emotions to experience—and to share, especially with sommeliers. Don't change a thing!

Florence Corbalan

EN SAVOIR + → WWW.GAFFELIERE.COM

©Château Ormes de Pez

CHÂTEAU ORMES DE PEZ

une principauté dans Saint-Estèphe

Prenons le temps de mieux connaître cette propriété familiale et historique depuis 1927. La Maison d'Hôtes nous tend les bras, nous allons passer un bon moment, c'est un véritable lieu de vie où l'on peut croiser les invités d'un jour ou d'une semaine au salon, à la vigne ou dans le chai. Il y circule une belle énergie. On s'y sent chez soi.

Charles Thuillier, responsable de la partie réceptive, est très attentif au confort de chacun. Commençons par visiter le vignoble entretenu depuis 2006 par Nicolas Labenne, le directeur technique. Sur un potentiel de 40 ha en AOC, 35 ha sont plantés en production et depuis quelques années, Nicolas applique une politique de renouvellement avec la replantation des cépages sur différents sols, après une étude pédologique approfondie. On laisse reposer les sols, le cabernet sauvignon est en majorité jusqu'à 60 %, et l'intra parcellaire est de mise, «on peut découper jusqu'à 3 fois une parcelle avec un travail différent sur chaque zone », dit Nicolas. La date de la vendange peut même varier de quelques jours selon les zones pour homogénéiser la maturité. C'est dire l'attention portée au vignoble. Les 60 parcelles de moins d'1 ha ont chacune leur terroir propre et Nicolas est à chaque fois surpris quand il les assemble, « on arrive rapidement à une symbiose parfaite, les vins sont accessibles dans leur jeunesse, ils sont incroyablement ronds, et les tanins sont souples et arrondis », dit-il. Et Xavier Thuizat de rajouter: «Ormes de Pez est le plus aimable des Saint-Estèphe ». Nous le constaterons à la dégustation. La dominante de cabernet sauvignon, le terroir plus au nord que Pauillac et donc plus froid, des sols argileux qui créent un socle frais, un degré d'alcool jamais très élevé, tout cela, couplé à une approche viticole-œnologique maîtrisée donne de grands vins de Saint-Estèphe. «On va dans le bon sens ! », dit Nicolas, tout sourire.

La verticale, depuis 1995 jusqu'à 2022, nous montre à quel point le travail paye et que le terroir est immense pour les cabernets sauvignons. «Ce cépage renaît de ses cendres, dit Xavier, il retrouve son 2e éclat en ce moment ! ». Dès le millésime 2010, il se passe quelque chose. « 2016 est un Panthéon de Saint-Estèphe ! ». À partir de 2017, on change de style pour notre plus grand plaisir. C'est floral, digeste, gastronomique. « Le style floral, la structure, la souplesse des tanins, la fraîcheur et en plus le gros potentiel de garde font de 2021 et 2022 de très grands vins ! Quelle récompense ! » Xavier est enthousiaste !

Chers amis professionnels ou amateurs, il ne vous reste plus qu'à venir vivre l'expérience sur place. Les vins du Château Ormes de Pez ne font pas de la figuration, aujourd'hui ils méritent la palme du rôle principal. Plein feu sur ces vins qui peuvent se consommer jeunes et qui sont capables de défier le temps. Le film ne fait que commencer…

Château Ormes de Pez, a principality in Saint-Estèphe || *Let's take a moment to better acquaint ourselves with this historic, family-owned estate, established in 1927. The guest house welcomes us with open arms — we're in for a memorable experience. This is a true place of life, where one might encounter guests staying for a day or a week, whether in the lounge, among the vines, or in the cellar. There's a vibrant energy here, and it instantly feels like home.*

Charles Thuillier, who oversees hospitality, pays careful attention to every guest's comfort. Our visit begins with the vineyard, meticulously maintained since 2006 by Technical Director Nicolas Labenne. Out of a potential 40 hectares under AOC, 35 are currently planted. In recent years, Nicolas has implemented a replanting program, matching grape varieties to specific soils based on detailed pedological studies. The land is given time to rest. Cabernet Sauvignon is the dominant varietal, accounting for up to 60%, and precision viticulture is key — "we can divide a single plot into three separate zones, each managed differently", Nicolas explains. Harvest dates can vary by several days across the vineyard to ensure optimal ripeness — a testament to the meticulous care given to the vines.

With 60 plots each under one hectare, every parcel has its own distinct character. Nicolas is consistently amazed by the results of the blending process: "We quickly achieve a perfect harmony. The wines are approachable in their youth, remarkably smooth, with supple and rounded tannins." Xavier Thuizat adds, "Ormes de Pez is the most charming of the Saint-Estèphes". We'll see this for ourselves during the tasting.

The dominance of Cabernet Sauvignon, combined with a terroir located further north than Pauillac — and therefore cooler — along with clay soils that bring freshness, and naturally moderate alcohol levels, all contribute to crafting exceptional Saint-Estèphe wines. This is further enhanced by a controlled and thoughtful approach to viticulture and winemaking. "We're heading in the right direction!" Nicolas beams.

A vertical tasting, spanning from 1995 to 2022, shows just how much dedication pays off — and reveals the tremendous potential this terroir holds for Cabernet Sauvignon. "This grape is being reborn", says Xavier. "It's enjoying a second golden age!" From the 2010 vintage, something shifts. "2016 is a Saint-Estèphe Pantheon!". Starting with 2017, the style evolves to our great delight. It's floral, refined, gastronomic. "The floral expression, the structure, the silky tannins, the freshness, and the outstanding ageing potential make 2021 and 2022 truly great vintages. What a reward!" Xavier exclaims with enthusiasm.

Dear professionals and wine lovers alike, all that's left is for you to come and experience it for yourselves. The wines of Château Ormes de Pez are no longer playing a supporting role — they've earned their place in the spotlight. These are wines that can be enjoyed young, yet stand the test of time. And the story is only just beginning…

Florence Corbalan

EN SAVOIR + → WWW.ORMESDEPEZ.COM

©Château Ormes de Pez

©Florence Corbalan
Xavier Thuizat et Nicolas Labenne.

©Château Ormes de Pez

©Château Ormes de Pez

CHÂTEAU CAPET-GUILLIER

un sacré terrain de jeu pour l'avenir de grands vins

C'est comme si on revenait à la maison, toute la famille nous attend sur le perron ! Jean-Pierre Durand, directeur du marketing stratégique et communication chez Advini, nous accueille avec son équipe composée de 4 œnologues.

Sur la parcelle Louise, Jean-Pierre Durand, Xavier Thuizat et Robin Jeudy.

L'équipe est soudée comme une famille reliée par la passion. Cette dynamique vient des propriétaires qui ont une même approche pour toutes les propriétés. À Capet-Guillier, comme à Patache d'Aux, l'important est l'esprit familial, l'unité des propriétés, une communication fluide, et beaucoup de R&D à la vigne, à la vinification et à l'élevage. Chaque maison a son identité avec de jeunes piliers, tous plus compétents les uns que les autres, et qui savent démocratiser leurs savoirs et leurs recherches. La plupart ont fait leur apprentissage sur place, ils ont la même philosophie et avance dans le même sens avec le terroir qui leur est donné.

Capet-Guillier, ce sont 15 ha en appellation Saint-Emilion Grand Cru avec 2 terroirs bien distincts et donc 2 vins : Château Capet-Guillier, 5 ha, sur la côte sud et sur des sols argilo-calcaires avec une majorité de merlot et de plus en plus de cabernet franc, et Tour de Capet, sur des sols sabloneux-limoneux en plaine, avec une majorité de merlot qui côtoie volontiers le malbec. « Nous voulons faire des vins de lieux, nous dit Jean-Pierre, 80 % du travail se fait dans le vignoble qui est d'origine, c'est le terroir qui guide le vin, et dans le chai, on privilégie l'infusion. Nos vins sont taillés pour la gastronomie ». Christophe Grenier, le directeur technique, s'occupe à la fois de la vigne et du chai. À la suite des nombreuses études pédologiques, il a adapté plusieurs types d'agricultures.

Équipés de bottes, nous voilà partis vers *Louise*, la parcelle travaillée en permaculture. C'est impressionnant, innovant et visiblement prometteur. « L'idée est de recréer un écosystème naturel, équilibré et autonome. Chaque espèce présente nous aide à produire du raisin », dit Christophe. La vigne est clairement en très bonne santé. Les moutons désherbent, les 600 espèces d'insectes nettoient les nuisibles, et les corridors laissent passer les animaux de la forêt. C'est un véritable cas d'école avec merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc et malbec plantés de façon aléatoire. En goûtant la cuvée Louise 2024, issue de cette parcelle, Xavier Thuizat est bluffé : « si vous pouvez répliquer cette stratégie, c'est une révolution en viticulture ! Le nez est floral, fin, le tactile en bouche est magnifique, les tanins sont veloutés ». Tour de Capet 2021 est un style d'avenir d'après Xavier: « il faut cette fraîcheur pour être un grand millésime ! ». Capet Guillier 2021 l'impressionne, « le château a tenu tête au millésime ! J'ai rarement vu un 2021 aussi structuré ». Le Capet-Guillier 2022 « est grandiose, ça va rester une référence, c'est prodigieux. Il a un grain de tanin magnifique. » Décidément, on dirait que Jean-Pierre Durand et sa belle équipe sont sur la bonne voie. Bravo pour votre travail à la vigne et au chai depuis toutes ces années, ça paye !

Titre || ***It feels like coming home — the whole team is waiting to welcome us at the doorstep. Jean-Pierre Durand, Strategic Marketing and Communication Director at Advini, greets us alongside his team of four oenologists.***

This team operates like a tightly knit family, bound by a shared passion. That spirit stems from the owners, who take the same thoughtful approach across all their estates. At Capet-Guillier, as at Patache d'Aux, the priorities are a strong family ethos, unity among the estates, seamless communication, and a forward-thinking approach to R&D in viticulture, winemaking, and ageing. Each property has its own identity, shaped by a new generation of highly competent professionals who not only master their craft but also share their knowledge with ease and enthusiasm. Most of them trained on site and have grown with a shared vision, advancing in harmony with the land they steward.

Château Capet-Guillier encompasses 15 hectares within the Saint-Émilion Grand Cru appellation, and is home to two distinct terroirs — and thus two distinct wines. Château Capet-Guillier originates from 5 hectares on the southern slope, planted on clay-limestone soils with a majority of Merlot and an increasing share of Cabernet Franc. Tour de Capet, meanwhile, is grown on sandy-silty soils on the plain, where Merlot thrives alongside Malbec. "Our ambition is to craft site-driven wines," explains Jean-Pierre. "Eighty percent of the work is done in the vineyard, which remains true to its origin. It's the terroir that shapes the wine. In the cellar, we favour infusion techniques. Our wines are made for gastronomy".

Christophe Grenier, Technical Director, oversees both vineyard and cellar operations. Following extensive soil analysis, he has implemented a range of agricultural approaches tailored to each plot.

Boots on, we set off to visit *Louise*, a parcel cultivated under permaculture. It's impressive, innovative, and full of promise. "The idea is to recreate a natural, balanced, and self-sustaining ecosystem. Every species plays a role in helping us grow grapes," Christophe explains. The vines are clearly thriving. Sheep take care of the weeding, 600 species of insects control pests, and forest corridors allow wild animals to move freely. It's a true textbook case — Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, and Malbec are all planted randomly across the plot.

Tasting the 2024 vintage of Louise, Xavier Thuizat is blown away: "If you can replicate this strategy, it would be a revolution in viticulture! The nose is floral and refined, the mouthfeel is stunning, the tannins are velvety."

Tour de Capet 2021 reflects a forward-looking style, says Xavier: "Freshness like this is essential for a great vintage!" Capet-Guillier 2021 makes an even stronger impression: "This château rose to the challenge of a tough vintage. It's rare to see a 2021 with such structure." As for Capet-Guillier 2022: "It's majestic — this will become a benchmark. Absolutely outstanding. The tannin texture is exceptional".

There's no doubt: Jean-Pierre Durand and his remarkable team are on the right track. Congratulations on the years of dedicated work in both vineyard and cellar — it's clearly paying off.

Text and photos: Florence Corbalan

EN SAVOIR + → WWW.ANTOINEMOUEIX.COM

Xavier Thuizat et toute l'équipe.

Une expérience sensorielle et tactile unique au CHÂTEAU LA GARDE !

À 25 min du centre de Bordeaux, c'est un autre monde. Le calme, la nature, la beauté d'une vigne en parfaite santé, la noblesse d'une Chartreuse du XVIIIe et son chai du XIXe, nous sommes à Martillac au château La Garde en Pessac Leognan.

Xavier Thuizat et Valentin Jestin. ©Florence Corbalan

Au pied d'une parcelle, Pierre Estorge, responsable d'exploitation, nous explique que ce vignoble de 300 ans est le trésor du château. 50 ha, 50 parcelles, 27 terroirs trônent au milieu d'une biodiversité qui ne cesse de se développer. Les haies, les zones humides, les arbres participent à ce foisonnement de vie. C'est un concert d'oiseaux et d'amphibiens qui nous accueille. Tout comme un grand compositeur, Valentin Jestin, le co-propriétaire du château, joue avec les variations du terroir comme avec les touches d'un piano. Il peut créer des couples sol-cépage à l'infini. Il a organisé les terroirs en 6 gros ensembles à la suite d'un carottage. Ainsi, calcaires, argiles, argilo-calcaires, graves sur argiles, graves profondes et sables graveleux se conjuguent avec le merlot et le cabernet sauvignon qui sont de véritables papiers buvard de terroir.

Et pour préserver cette précision, le travail dans le nouveau chai qui jouxte l'ancien est du même acabit. 34 petites cuves réceptionnent la vendange manuelle avec moins d'1 ha par cuve, et les méthodes de vinification tendent à calmer la puissance que donne naturellement le terroir de La Garde. Les extractions ont drastiquement diminué, le remontage est banni, et le pigeage et l'infusion sont de mise pour gagner en douceur, précision et fraîcheur. L'essai de l'élevage en amphore depuis 2024 permet de conserver le fruit croquant et la fraîcheur. Et ce contenant, couplé au cabernet franc, est en train de gagner du terrain.

On remarque également que les 5 ha de blancs – sauvignon, n'échappent pas à la règle, ils sont ciselés, très frais, grâce aussi à leur socle de calcaire. Nous sommes en train de vivre une expérience de dégustation très originale, ludique et pédagogique. L'influence du sol sur le cépage est flagrante. Valentin Jestin a créé une collection de mosaïques qui rend hommage à cette incroyable diversité des sols. Une cuvée = un terroir.

Nous dégustons 4 combinaisons sol-cépage sur les merlots et 2 combinaisons sur les cabernets sauvignons. Xavier Thuizat est enthousiaste. « C'est une très bonne idée, bravo ! dit-il, c'est criant de vérité ». Un merlot sera enrobant, sapide et persistant sur l'argilo calcaire alors qu'il sera puissant, profond et généreux sur des argiles. Les cabernets sauvignons seront souples, aimables et ouverts ou intenses et abyssal selon leur support de graves profondes ou d'argiles. La cuvée blanche Château La Garde 2023 est un travail d'orfèvre. « C'est l'éclat du calcaire ! », dit Xavier.

Sachez que cette expérience unique est ouverte au public qui pourra séjourner sur place dans une des chambres du château dont une partie est privatisable. N'hésitez pas à pousser la porte, vous ne le regretterez pas !

©Maison Dourthe

©Maison Dourthe
La salle Cassini.

A unique sensory and tactile experience at Château La Garde || *Just 25 minutes from the heart of Bordeaux lies another world entirely. Tranquility, nature, and the pristine beauty of thriving vineyards surround an elegant 18th-century Chartreuse and its adjoining 19th-century cellar. Welcome to Château La Garde in Martillac, in the heart of the Pessac-Léognan appellation.*

At the foot of a vineyard parcel, Estate Manager Pierre Estorge shares insights about this 300-year-old vineyard, the true jewel of the property. Spanning 50 hectares and divided into 50 parcels across 27 distinct terroirs, the estate is immersed in an ever-growing ecosystem. Hedgerows, wetlands, and trees contribute to a rich tapestry of biodiversity, with birdsong and the chorus of amphibians creating a vibrant natural symphony.

Much like a master composer, co-owner Valentin Jestin orchestrates the nuances of the terroir as if playing the keys of a grand piano, endlessly pairing soil types with grape varieties. Following extensive soil analysis, he grouped the vineyard into six major terroir families: limestone, clay, clay-limestone, gravel over clay, deep gravel, and sandy gravel. These now form the framework for precision viticulture, with Merlot and Cabernet Sauvignon acting as sensitive conduits of terroir expression.

This same attention to detail continues in the state-of-the-art winery, which stands beside the historic cellar. Thirty-four small vats accommodate hand-harvested fruit, with each vat corresponding to less than one hectare, allowing for plot-by-plot vinification. The winemaking philosophy aims to temper the inherent power of La Garde's terroir. Extraction is deliberately restrained: pump-overs have been eliminated in favor of gentle punch-downs and infusion techniques, enhancing finesse, precision, and freshness. Since 2024, amphorae aging has been trialed to preserve the wine's vibrant fruit and freshness—particularly effective with Cabernet Franc, which is gaining ground on the estate.

Even the estate's 5 hectares of white grapes—100% Sauvignon Blanc—benefit from the same meticulous care. Grown on a limestone base, the whites are sculpted and ultra-fresh. The tasting experience here is not only original but also playful and educational. The influence of soil on grape variety is strikingly clear. Valentin Jestin has even created a "mosaic collection" of micro-cuvées, each highlighting a single terroir. One cuvée = one soil type.

During our tasting, we sample four soil-grape combinations with Merlot and two with Cabernet Sauvignon. Xavier Thuizat is impressed: "It's a brilliant idea—well done! It's absolutely compelling". A Merlot on clay-limestone shows smoothness, sapidity, and persistence, while the same grape on pure clay reveals depth, power, and generosity. Cabernet Sauvignon, on the other hand, can be supple, approachable, and open, or intense and profound, depending on whether it's grown on deep gravel or clay soils. The Château La Garde 2023 white cuvée is a masterclass in precision. "It's the brilliance of limestone!" exclaims Xavier.

This one-of-a-kind experience is open to the public. Visitors can even stay overnight in one of the château's charming rooms—some of which are available for private rental. Don't hesitate to step through the doors. You won't regret it.

Florence Corbalan

EN SAVOIR + → WWW.CHATEAU-LA-GARDE.COM

©Maison Dourthe

©Florence Corbalan
Au nouveau chai, Valentin Jestin, Xavier Thuizat et Pierre Estorge.

©Château Montlabert

©Château Montlabert

CHÂTEAU MONTLABERT

l'exemple type du virage pris par Castel Frères

C'est une première pour Xavier Thuizat et il ne le regrettera pas ! Cédric Pla, directeur des propriétés de la famille Castel, nous explique qu'il aura fallu 10 ans de travaux de restructuration et de valorisation du vignoble pour révéler le potentiel de ce terroir incroyable, proche de ses illustres voisins.

©Florence Corbalan

Xavier Thuizat et Cédric Pla au cuvier.

En 2020, une nouvelle page s'écrit avec la création de dépendances, celle du parc classé, et celle du magnifique chai incroyablement moderne, écologique, tout en étant esthétique et ergonomique. Nous assistons à la renaissance de Château Montlabert. À la suite de ces travaux colossaux faits à la vigne avec toutes les recherches pédologiques qui s'imposent, la famille a pu décortiquer ce beau terroir de sables anciens posés sur une épaisse couche d'argiles. Résultat, 9,80 ha sur 21 ha sont classés en 2022. La vigne peut enfin plonger ses racines très profondément pour aller se nourrir. « Le vin a commencé à changer à partir de ce moment-là », dit Cédric Pla.

Nous visitons l'outil technique de Montlabert. Il fallait au moins ce niveau d'architecture, de technicité, d'acoustique, d'esthétique pour accueillir et accompagner ces beaux raisins. Le régisseur Ludovic Hérault est fier de travailler dans un tel environnement. C'est un bel outil technique qui se visite comme une expo à la fois classique et contemporaine, le public vit une expérience sensorielle très originale et vivante. « Faire de grands vins est une somme de détails », nous dit Cédric Pla. En effet, que ce soit au cuvier ou au chai, tout est conçu pour aller dans la précision à chaque étape.

Cédric Pla nous propose une dégustation de plusieurs propriétés, ce qui nous permet de constater que Montlabert donne le LA. La famille Castel tient à ce que le travail fait ici ouvre le bal sur les autres propriétés. Le virage à 180° de 2020 prouve que la direction est bonne. Les millésimes 2020-2021-2022 sortent clairement du lot aussi bien au Château Haut-Coulon (100% bio), qu'à Tour Prignac Grande Réserve, en passant par Château Arcins qui plaît beaucoup à Xavier Tuizat, il le goûte souvent. Il découvre avec bonheur Magnan La Gaffelière 2020, « L'amphore dynamise la bouche qui a un tactile minéral ». La verticale Montabert l'enthousiasme. Le 2020, 2e millésime créé dans le nouveau chai, marque le changement. « Quelle classe ! Montlabert est une propriété à part, les vins sont magnifiques, on sent l'effet immédiat du nouveau chai, l'outil technique est remarquable ». Montlabert montre bien la dynamique sur les propriétés familiales : dénicher un terroir, révéler et valoriser. Les domaines hors Bordeaux, Clapière et Cavalier, sont irréprochables. Quant à Château Ferrande en Graves blanc 2021 et 2022, ils ont un style des plus frais et élégants.

À quand un blanc en appellation Médoc ? Pour bientôt nous semble-t-il… Grand public et professionnels, n'hésitez pas à pousser la porte de Montlabert, on vous attend déjà !

Château Montlabert, a prime example of the strategic shift led by Castel Frères || *It's a first for Xavier Thuizat, and certainly one he won't regret. Cédric Pla, Director of the Castel family estates, explains that it took ten years of restructuring and enhancing the vineyard to truly unveil the potential of this remarkable terroir—located just steps away from some of the region's most prestigious neighbors.*

In 2020, a new chapter began with the creation of estate outbuildings, the restoration of the listed park, and the construction of a stunning, state-of-the-art winery—ecological, contemporary, yet both aesthetically pleasing and highly functional. Château Montlabert is undergoing a true renaissance. Thanks to the extensive work in the vineyard, including essential soil studies, the family was able to understand the structure of this fine terroir: ancient sands resting atop a thick bed of clay. As a result, 9.8 hectares out of the estate's total 21 hectares were classified in 2022. The vines can now send their roots deep into the subsoil to nourish themselves fully. "That's when the wine started to change", says Cédric Pla.

We tour the technical facilities of Montlabert. A winery of this architectural and technical caliber was necessary to welcome and support such exceptional grapes. Estate Manager Ludovic Hérault is proud to work in such an environment. This technical space feels like an exhibition—both classical and contemporary—where visitors enjoy a truly original and vibrant sensory experience. "Making great wines is a matter of detail", notes Cédric Pla. Indeed, whether in the vat room or the barrel cellar, everything is designed to deliver precision at every step.

Cédric Pla then invites us to a tasting of several estates, allowing us to see that Montlabert is setting the tone. The Castel family is determined that the work done here serves as a benchmark for its other estates. The major shift taken in 2020 clearly shows they're heading in the right direction. The 2020, 2021, and 2022 vintages stand out, whether at Château Haut-Coulon (100% organic), Tour Prignac Grande Réserve, or Château d'Arcins—a wine Xavier Thuizat particularly enjoys and often tastes. He is delighted to discover Magnan La Gaffelière 2020: "The amphora energizes the palate, bringing a mineral texture".

The vertical tasting of Montlabert wines truly excites him. The 2020—only the second vintage made in the new winery—marks a clear turning point. "Such elegance! Montlabert is a unique property. The wines are magnificent, and the effect of the new winery is immediate. The technical setup is outstanding".

Montlabert perfectly reflects the momentum within the family's estates: discovering a terroir, revealing it, and enhancing it. Even outside Bordeaux, estates like La Clapière and Château Cavalier are flawless. As for Château Ferrande in Graves Blanc (2021 and 2022), they boast a particularly fresh and elegant style.

And a white wine under the Médoc appellation? It seems it might not be far off…

Whether you're a wine professional or an enthusiast, don't hesitate to step through the doors of Montlabert—they're already waiting to welcome you.

Florence Corbalan

EN SAVOIR + → WWW.CHATEAU-MONTLABERT.COM

©Florence Corbalan

Xavier Thuizat et Cédric Pla.

©Château Ducru-Beaucaillou

Le rêve devient réalité au château

DUCRU-BEAUCAILLOU

Que vois-je au loin ? Le zénith de Saint-Julien ? Presque ! C'est l'impressionnant et superbe bâtiment qui recevra prochainement les nouveaux chais et cuviers de Ducru-Beaucaillou !

Cela fait 10 ans que c'est dans la tête de Bruno-Eugène Borie, le propriétaire. C'est chose faite, son rêve prend forme grâce à une équipe formidable gérée par Cécile Dupuis, la talentueuse agro-œnologue et responsable de cet ambitieux chantier qui va magnifier les vins de Ducru-Beaucaillou.

Qu'ils soient Grand Vin, second vin ou troisième, il leur fallait au moins un espace de cette esthétique et de cette technicité là. « Chacun a son approche dans les propriétés et regarde le temps comme il veut, dit M. Borie. Même si on est très fiers de l'histoire, nous sommes plutôt dans la science et la technique, on pense que c'est notre avenir ». M. Borie souhaite améliorer les pratiques pour laisser les sols en parfait état aux futures générations, avec un écosystème parfait. Avec Xavier Thuizat, nous grimpons dans une voiturette pour voir de plus près ce qui se passe à la vigne.

M. Borie a choisi de consacrer 15 ha sur les 105 ha à la plantation de radis, de lin, ou de luzerne pour aérer, restructurer, ou donner un coup de fouet à la vigne. Certaines parcelles attendront 7 ans avant de voir le moindre cep.

Et en parlant de cep, nous rejoignons *Edouard aux mains d'argent*, ou plutôt Luis Da Silva Ribeiro, le virtuose de la taille. Il a remporté 5 fois le titre de « Sécateur d'Or ». Son geste est beau, précis, rythmé, il ne manque plus que quelques notes de salsa pour l'accompagner. Il nous fait une démonstration en direct, nous voyons clairement d'où va partir Ducru-Beaucaillou 2025.

« Mon choix est fait! Je taille là. Il faut garder le pied centré. On cherche la pérennité (la taille de l'année prochaine) et la production (le fruit de cette année). Je fais des choix pour avoir les deux », dit Luis. Déjà à ce niveau-là, le merlot a des bois plus tendres que le cabernet sauvignon. « Nous, on veut faire du merlot du Médoc, on veut des vins compatibles avec le cabernet sauvignon, pas des bodybuildés », dit M. Borie.

Nous quittons le coiffeur des vignes pour voir l'impact de ce beau travail dans le verre. Un grand moment nous attend avec absolument toute la gamme. Depuis l'entrée avec la fringante Madame Beaucaillou 2022, jusqu'au Grand Vin Ducru-Beaucaillou 1961, « un vin remarquable, le millésime du siècle », dira Xavier.

Les cuvées Petit Ducru 2022 et 2020 séduisent Xavier Thuizat qui les mettrait volontiers sur table. La Croix Ducru-Beaucaillou 2016 n'a de second vin que de nom, sa jovialité le range auprès des grands. Entre maintenant la diva : Ducru-Beaucaillou 2022. Quel talent ! « Elle ne se livre pas tout de suite, c'est bon signe, dit Xavier. C'est profond, on commence soyeux et on finit puissant, c'est l'apanage des grands vins. Tout comme La Romanée Conti, elle laisse une empreinte remarquable derrière elle ».

Tout est dit ! Grande dégustation, cuisine délicieuse, sourires, sincérité, panache… A bientôt !

©Florence Corbalan
Xavier Thuizat, Bruno-Eugène Borie et Luis Da Silva Ribeiro.

A dream becomes reality at Château Ducru-Beaucaillou || ***What is that I see in the distance? The zenith of Saint-Julien? Almost! It's the impressive and stunning building that will soon house the new cellars and vat rooms of Ducru-Beaucaillou.***

This has been in the mind of Bruno-Eugène Borie, the estate's owner, for the past ten years. Now, it's becoming a reality, thanks to a remarkable team led by Cécile Dupuis, the talented agro-oenologist overseeing this ambitious project set to further enhance the wines of Ducru-Beaucaillou.

Whether it be the Grand Vin, the second wine, or the third, they all deserved a space that reflects such aesthetic beauty and technical sophistication. "Everyone has their own approach in the estates, and their own way of perceiving time", says Mr. Borie. "Even though we are proud of our history, our focus is on science and technology—we believe that is our future".

Mr. Borie is committed to improving practices to ensure the soil is left in pristine condition for future generations, within a perfectly balanced ecosystem. With Xavier Thuizat, we hop into a cart to get a closer look at what's happening in the vineyard. Mr. Borie has decided to dedicate 15 of the estate's 105 hectares to planting radish, flax, or alfalfa—to aerate, restructure, or give the vines a fresh boost. Some plots will remain untouched for up to seven years before any vines are planted.

Speaking of vines, we meet *Edouard with the silver hands*—also known as Luis Da Silva Ribeiro, a pruning virtuoso who has won the "Golden Secateurs" title five times. His movement is graceful, precise, rhythmic—you only need a few salsa notes to complete the picture. He gives us a live demonstration, showing clearly where the 2025 Ducru-Beaucaillou will begin.

"My choice is made. I'm cutting here. You need to keep the trunk centered. We're looking for both longevity (next year's growth) and production (this year's fruit). I make decisions to achieve both," says Luis. Even at this early stage, Merlot shows softer wood than Cabernet Sauvignon. "What we want is Médoc Merlot—wines that harmonize with Cabernet Sauvignon, not muscular, overbuilt ones", Mr. Borie adds.

We leave the vine's hairdresser to see the impact of this beautiful work in the glass. A great moment awaits us with the full range on tasting. Starting with the lively Madame de Beaucaillou 2022, all the way to the Grand Vin Ducru-Beaucaillou 1961—"a remarkable wine, the vintage of the century", according to Xavier.

Petit Ducru 2022 and 2020 win Xavier's approval—he'd gladly serve them at his table. La Croix Ducru-Beaucaillou 2016 is a second wine in name only—its jovial character puts it among the greats. Then arrives the diva: Ducru-Beaucaillou 2022. What talent! "She doesn't reveal herself immediately, which is a good sign," says Xavier. "It's deep—we start silky and finish with power. That's the hallmark of great wines. Like La Romanée-Conti, she leaves a remarkable impression behind".

That says it all. A grand tasting, exquisite cuisine, genuine smiles, authenticity, panache… Until next time!

Florence Corbalan

EN SAVOIR + → WWW.CHATEAU-DUCRU-BEAUCAILLOU.COM

©Florence Corbalan
Tracey Dobbin, Xavier Thuizat, Bruno-Eugène Borie et Aris Allouche.

CHÂTEAU BATAILLEY

le gardien de Pauillac

Nous arrivons au Château Batailley sous un soleil voilé, mais les vins vont rapidement donner un peu de doré à l'ambiance !

Philippe Castéja, président de Borie-Manoux et co-propriétaire du Château Batailley, nous accueille avec son fils Frédéric, directeur général de Borie-Manoux. Niché au cœur de l'appellation Pauillac, Château Batailley est une propriété qui respire l'histoire et la passion. Fondé au XVIII[e] siècle, ce domaine a su traverser les époques, se forgeant une réputation solide grâce à son classement en Cinquième Cru Classé. La famille Castéja perpétue un savoir-faire ancestral, alliant tradition et innovation pour produire des vins de caractère qui expriment avant tout le terroir. Le vignoble s'étend sur 60 hectares, où le cabernet sauvignon règne en maître, accompagné de merlot et de cabernet franc. Chaque parcelle est soigneusement cultivée, respectant les jolis sols de graves et d'argiles qui confèrent aux vins leur profil médocain. Batailley est également connu pour son engagement envers des pratiques viticoles durables, visant à préserver la qualité de ses sols pour les générations futures. Le paysage qui nous entoure est un véritable tableau vivant. Les vignes s'étendent à perte de vue, tandis que la Gironde murmure à proximité, apportant une fraîcheur bienfaisante. Les châteaux voisins, tels que Latour et Lafite, ajoutent une touche de majesté à ce panorama enchanteur.

Philippe Castéja et Xavier Thuizat.

Mais passons à la dégustation. Xavier Thuizat note l'aboutissement du millésime 2020, « l'intensité aromatique est remarquable », dit-il. Le 2021 n'est pas en reste. « Nous sommes aidés par les œnologues-conseils Valérie Lavigne et Axel Marchal qui parviennent à créer des vins à notre image, explique Frédéric Castéja. Nous voulons des vins fruités, équilibrés, avec un milieu de bouche présent, ainsi qu'une belle finale. Ils nous aident à peaufiner nos vins ». En dégustant les millésimes 1985 et 1975, nous sommes saisis par leur présence. Nous sommes clairement sur un des terroirs de Pauillac qui se garde parfaitement. Au bout de 40, 50 ans, les vins sont encore vibrants ! « Les vins de Château Batailley sont dans la pure tradition de Pauillac, c'est ce que l'on attend de l'appellation », rajoute Xavier. La famille Castéja est non seulement une famille incontournable de Bordeaux mais elle a la main mise sur ce joyau de Pauillac et elle sait en tirer la quintessence. Le savoir-faire du père et du grand-père a payé. « C'est la rencontre entre un grand terroir profond, dense et structuré, et une famille historique », dit Xavier. Et si Château Batailley était un personnage ? « Mona Lisa ! », répond Philippe. « Celui du bon côté de la guerre de 100 ans », dit Frédéric. « Churchill ! », dit Xavier, c'est la profondeur et la rondeur du personnage!». Effectivement, Château Batailley vibre comme une belle voix de baryton-basse.

Arnaud Maymil, Philippe Castéja, Xavier Thuizat et Frédéric Castéja.

Château Batailley, the guardian of Pauillac ||
We arrive at Château Batailley under a soft, overcast sky—but the wines are soon to bring a golden glow to the atmosphere.

Philippe Castéja, President of Borie-Manoux and co-owner of Château Batailley, welcomes us alongside his son Frédéric, Managing Director of Borie-Manoux.

Nestled in the heart of the Pauillac appellation, Château Batailley is a property steeped in history and passion. Founded in the 18th century, the estate has withstood the test of time, earning a solid reputation as a Fifth Growth Grand Cru Classé. The Castéja family continues to uphold its ancestral savoir-faire, blending tradition and innovation to craft wines of character that reflect, above all, the identity of their terroir.

The vineyard spans 60 hectares, where Cabernet Sauvignon reigns supreme, complemented by Merlot and Cabernet Franc. Each plot is meticulously tended, respecting the beautiful gravel and clay soils that give the wines their classic Médoc profile. Château Batailley is also known for its commitment to sustainable viticulture, with a strong focus on preserving soil quality for future generations.

The surrounding landscape is a living canvas. Vineyards stretch as far as the eye can see, while the nearby Gironde estuary whispers its cooling influence. Neighboring estates like Latour and Lafite add a touch of majesty to this enchanting setting.

But now, on to the tasting. Xavier Thuizat notes the completeness of the 2020 vintage: "The aromatic intensity is remarkable", he says. The 2021 vintage holds its own as well. "We benefit from the guidance of consultant oenologists Valérie Lavigne and Axel Marchal, who help us craft wines that reflect our identity",

explains Frédéric Castéja. "We aim for fruit-forward, balanced wines with a strong mid-palate and a beautiful finish. They help us refine our expressions".

Tasting the 1985 and 1975 vintages, we are struck by their presence. These are clearly wines from one of Pauillac's great age-worthy terroirs. Even after 40 or 50 years, they remain vibrant and alive. "The wines of Château Batailley embody the pure tradition of Pauillac—it's exactly what one expects from the appellation", adds Xavier.

The Castéja family is not only a cornerstone of Bordeaux's wine history, but also the steward of this Pauillac jewel—and they know exactly how to bring out its full potential. The know-how passed down from father to grandfather has borne fruit. "It's the meeting of a deep, dense, and structured terroir with a historic family legacy", Xavier notes.

And if Château Batailley were a person? "Mona Lisa!". Philippe replies. "On the right side of the Hundred Years' War", says Frédéric. "Churchill!" suggests Xavier—"with the depth and roundness of the man himself." Indeed, Château Batailley resonates like the rich voice of a basso-baritone.

Florence Corbalan

EN SAVOIR + → WWW.BATAILLEY.COM

Un moment suspendu

À LA MISSION HAUT-BRION

En tournant la grosse clé qui ouvre la lourde porte de la chapelle du Château La Mission Haut-Brion, nous savons déjà que nous allons vivre un moment hors du temps. Les vitraux, dont l'un date de 1547, laissent filtrer une lumière divine. Mais la réalité nous rattrape avec la maquette miniature du cuvier, entreposée au pied de l'autel, qui dévoile le travail qui se passe en coulisse. Quelle bonne idée !

Les vins de La Mission Haut-Brion sont créés avec art, minutie, passion et avec beaucoup de patience. Tout se fait en douceur et lenteur pour un résultat harmonieux, élégant et sublime. La famille Dillon a un seul mot d'ordre : la qualité à chaque millésime. Depuis 1983, elle est la propriétaire des châteaux Haut-Brion et La Mission Haut-Brion dont l'histoire remonte au XVI[ème] siècle. Une même équipe soudée travaille à la vigne et au chai. Elle est gérée par Jean-Philippe Delmas, 3[ème] génération, le Directeur Général Délégué Vins et Propriétés. La famille Delmas a fêté sa 100[ème] vendange en 2024. « Mon père faisait bon et de façon régulière », dit-il. Et nous constaterons qu'il est dans la continuité puisque tous les vins que nous aurons la chance de déguster seront grandioses.

Nous faisons quelques pas dans les vignes où les sols de graves tapissent les sous-sols argilo-calcaires. Merlot et cabernet sauvignon jouxtent cabernet franc, sémillon et sauvignon. Les assemblages varient en fonction des millésimes. Le plus important étant que le caractère singulier du terroir l'emporte sur le caractère des cépages. « Les vins doivent refléter le terroir et le millésime, c'est primordial », dit Jean-Philippe Delmas. Ici, on ne parle pas de spéculation mais d'histoire, de partage, de plaisir. D'ailleurs nous dégustons les vins à table, où les échanges et les rires fusent. M. Delmas aime recevoir, il a une qualité d'écoute rare donc on parle volontiers des choses de la vie, du vin, de la gastronomie. « Il ne faut pas oublier que le vin est un produit de consommation et qu'il est périssable donc profitons de l'instant ! », dit M. Delmas. Quand on a à table un Château Laville Haut-Brion 1989, un Château La Mission Haut-Brion Blanc 2019 et les millésimes 1989, 2000, 2009 de Mission Haut-Brion, on ne peut passer qu'un excellent moment ! « Avec le 1989, nous goûtons à l'âme de La Mission Haut-Brion ! », dit Xavier Thuizat. On comprend mieux que le classement de ce château ait été révisé à la hausse par Liv-Ex en 2009 qui l'érige au rang tellement mérité de Premier Grand Cru. Nous nous resservons avec plaisir de l'envoûtant Mission Haut-Brion 1989. « Il n'y a rien de plus important que de se faire plaisir, que de partager un moment à table avec un bon vin », dit J.-P. Delmas. Merci infiniment pour cette rencontre avec votre univers tout à fait accessible à tout épicurien qui saura porter la bonne parole. Vos vins ouvrent le champ des possibles, ils ouvrent à une autre dimension. Tout comme Dame Nature, ils nous reconnectent à nous-même et à la beauté de la vie.

Xavier Tuizat, Jean-Philippe Delmas, Florence Corbalan, Guillaume-Alexandre Marx et Yann Pujol.

A timeless moment at La Mission Haut-Brion

Turning the heavy key that opens the massive door of the Château La Mission Haut-Brion chapel, we already sense we are about to experience something out of time. The stained-glass windows, one of which dates back to 1547, let in a divine light. Yet reality gently intrudes with the miniature model of the vat room placed at the foot of the altar, offering a glimpse of the meticulous work behind the scenes — what a brilliant idea!

The wines of La Mission Haut-Brion are crafted with artistry, precision, passion, and immense patience. Everything is done gently and slowly to achieve a result that is harmonious, elegant, and sublime. The Dillon family has one guiding principle: quality, vintage after vintage. Since 1983, they have been the owners of Château Haut-Brion and Château La Mission Haut-Brion, two estates whose histories date back to the 16th century. A united team, working both in the vineyards and in the cellar, is led by Jean-Philippe Delmas, third-generation member and Deputy Managing Director of Wines and Estates. The Delmas family celebrated its 100th harvest in 2024. "My father made good wine — and he made it consistently", he says. And as we will soon discover through our tastings, he has carried on that tradition: every wine we have the privilege to taste is simply grandiose.

We stroll through the vineyards, where gravelly soils overlay clay-limestone subsoils. Merlot and Cabernet Sauvignon stand side by side with Cabernet Franc, Sémillon, and Sauvignon Blanc. The blends vary according to the vintage, but what matters most is that the unique character of the terroir always prevails over that of the grape varieties. "Wines must reflect the terroir and the vintage — that's essential," says Jean-Philippe Delmas. Here, there is no talk of speculation, but rather of history, sharing, and pure pleasure. Wines are tasted at the table, where conversation and laughter flow freely. Mr. Delmas is a gracious host, with a rare ability to listen — and so discussions naturally turn to life, wine, and gastronomy. "We mustn't forget that wine is made to be enjoyed — it's perishable, so we should savor the moment!" he reminds us.

And when you have at your table a Château Laville Haut-Brion 1989, a Château La Mission Haut-Brion Blanc 2019, and the 1989, 2000, and 2009 vintages of La Mission Haut-Brion, there is no doubt that the moment will be unforgettable. "With the 1989, we are tasting the very soul of La Mission Haut-Brion!" exclaims Xavier Thuizat. It becomes even clearer why Liv-Ex reevaluated the estate's ranking in 2009, elevating it — rightfully so — to the status of Premier Grand Cru. We happily go back for another glass of the enchanting Mission Haut-Brion 1989. "There's nothing more important than taking pleasure in life, sharing a meal, and enjoying a good wine", says Jean-Philippe Delmas.

Thank you, sincerely, for this wonderful encounter with your world — a world entirely accessible to any epicurean willing to spread the good word. Your wines open the door to infinite possibilities; they transport us to another dimension. Like Mother Nature herself, they reconnect us to ourselves and to the sheer beauty of life.

Text and photos : Florence Corbalan

EN SAVOIR + → WWW.MISSION-HAUT-BRION.COM

CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET

rassure, impressionne et reste accessible

En arrivant sur place avec Xavier Thuizat, nous comprenons aisément pourquoi Jean Gautreau a eu un coup de cœur pour cette propriété en 1969.

©Florence Corbalan

François Hugueniot et Xavier Thuizat.

Le profil des vins est puissant, structuré mais également rond, souple et accessible. Inutile d'attendre 30 ans avant de les mettre sur table! Les vins sont nets et ils expriment le terroir. « Nous travaillons beaucoup sur nos process de vinification, d'extraction et d'élevage », dit M. Hugueniot.

Xavier parle de « mûr-acide », la maturité est là, les tanins sont soyeux et la trame acide, due à un pH très bas, donne un bel équilibre et une sacrée verticalité à tous les vins. La Demoisellle de Sociando-Mallet 2023, produite sur les terroirs argilo-calcaires de la propriété, nous donnera un plaisir immédiat avec sa fraîcheur et sa structure de bouche très délicate.

Xavier retiendra Château Sociando-Mallet 2020 pour son intensité, sa maturité et surtout son éclat. « Un vin taillé pour la cuisine et le temps», dira-t-il. Le Sociando-Mallet 2015 « est une vraie surprise, il est dense, ouvert et très accessible ».

C'est exactement ce que cherche à créer le maître de chai Arnaud Durand et toute l'équipe : des vins de haute-couture accessibles dans leur jeunesse et à des prix abordables. Les vins trouvent leur place aussi bien dans les restaurants gastronomiques qu'en bistronomie. La propriétaire souhaite maintenir cette accessibilité au plus grand nombre. Château Sociando-Mallet cumule la notoriété et un prix abordable, ce qui est rare !

« C'est le terroir qui va prendre le dessus sur tous vos vins. Ils sont tous beaux. Le 2010 a une élégance et une lumière pures, c'est une très belle réussite ». Le 1990 a encore une présence incroyable. Jusqu'où ira-t-il ?! La noblesse et la tonicité du 1982 nous bluffera et 2016 démontre la force du lieu. Sociando-Mallet est décidément une terre d'avenir. Bravo !

©Gabriel Guibert - Sociando-Mallet

Le paysage est magnifique avec au loin la Gironde, l'église de Saint-Estèphe, et le tout caressé par une brise constante qui rafraîchit l'atmosphère. Les 77 ha bénéficient d'un terroir bénit des dieux avec des sols argilo-graveleux sur sous-sols calcaires qui donnent aux vins la puissance médocaine. En 50 ans, M. Gautreau aura travaillé corps et âme pour créer le château que nous connaissons aujourd'hui.

Sa fille Sylvie prend le relais en 2015 en perpétuant les valeurs de son père, à savoir la précision dans le travail et la beauté des lieux aussi bien à la vigne qu'au chai.

Aujourd'hui, l'œnologue François Hugueniot en est l'heureux directeur. La propriété est restée familiale, l'équipe est petite. Le chef de culture Vincent Sacco est très sensible à l'état de son vignoble. C'est beau, entretenu et très graphique. Le vignoble a une situation géographique enviable, il est situé sur la partie nord du Médoc. Et si l'on rajoute à cela, la présence du vent et la qualité des sols, on comprend la fraîcheur incroyable des vins.

Les merlots sont plantés sur les endroits les plus frais et chaque année la proportion de cabernet sauvignon et de cabernet franc augmente.

©Gabriel Guibert - Sociando-Mallet

Château Sociando-Mallet: reassuring, impressive, and always accessible || ***Arriving at the estate with Xavier Thuizat, it's easy to understand why Jean Gautreau fell in love with this property back in 1969.***

The landscape is stunning—with the Gironde estuary in the distance, the church of Saint-Estèphe on the horizon, and everything bathed in a constant, refreshing breeze. The estate's 77 hectares benefit from a terroir truly blessed by the gods: clay-gravel soils over limestone subsoils that lend Médoc-style power to the wines. Over the course of fifty years, Jean Gautreau poured heart and soul into shaping the estate we know today.

His daughter Sylvie took the reins in 2015, upholding her father's values: precision in every task and the pursuit of beauty, both in the vineyards and the cellar. Today, oenologist François Hugueniot serves as the estate's dedicated director. Château Sociando-Mallet remains a family-run property with a small, close-knit team. Vineyard manager Vincent Sacco is highly attentive to the health of the vines—everything is pristine, well-kept, and visually striking. Ideally situated in the northern Médoc, the vineyard enjoys constant winds and exceptional soil quality—factors that contribute to the wines' incredible freshness.

Merlot is planted in the coolest zones, and each year sees an increasing proportion of Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. The resulting wines are powerful and structured, yet simultaneously round, supple, and approachable. There's no need to wait 30 years before bringing them to the table! These are clean, terroir-driven wines. "We focus heavily on refining our vinification, extraction, and aging processes", explains François Hugueniot.

Xavier Thuizat describes the profile as "ripe-acid": the fruit is mature, the tannins silky, and the wines' naturally low pH brings balance and remarkable verticality. La Demoiselle de Sociando-Mallet 2023, produced from the estate's clay-limestone terroirs, promises immediate pleasure with its freshness and delicately structured palate.

Xavier singles out Château Sociando-Mallet 2020 for its intensity, ripeness, and brilliance: "A wine built for both gastronomy and time", he says. The 2015 vintage is "a real surprise—dense, open, and incredibly approachable." This is exactly what cellar master Arnaud Durand and the entire team strive for: *haute-couture* wines that are accessible in their youth and offered at fair prices.

Sociando-Mallet's wines hold their own in both haute cuisine and bistronomy. The owner remains committed to making them accessible to a wide audience. It's rare to find a wine with both strong reputation and reasonable pricing—and Château Sociando-Mallet achieves exactly that.

"Your terroir dominates in all your wines. They're all beautiful", Xavier notes. "The 2010 is pure elegance and light—an outstanding success". The 1990 still shows remarkable presence. How far will it go? The nobility and vitality of the 1982 vintage is astonishing, while the 2016 demonstrates the strength of the place. Sociando-Mallet is undeniably a land with a future. Bravo!

Florence Corbalan

EN SAVOIR ⊕ → WWW.SOCIANDOMALLET.COM

©Gabriel Guibert - Sociando-Mallet

LES VINS DE CHÂTEAU CERTAN DE MAY ont une âme

À Pomerol, il y a de ces propriétés petites en taille mais grande en âme, et en qualité. Château Certan de May est de celle-là et, cerise sur le gâteau, elle est grande ouverte au public, ce qui devrait être généralisé, selon Jean-Luc Barreau le propriétaire et maître de chai de Certan de May.

Xavier Thuizat et Jean-Luc Barreau.

Il est content et discrètement ému de recevoir Xavier Thuizat, «un ambassadeur du vin de talent », dit-il. «Je suis heureux de venir sur place, dit Xavier, Pomerol c'est la synthèse de la France : l'élégance de la Bourgogne, l'épice de la Vallée du Rhône et la profondeur de Bordeaux ! ». Il ne croit pas si bien dire, la dégustation sera de haute volée. Nous voici face aux 6 ha de vignes, plutôt vieilles, et bien ancrées dans les sols d'argile et de graves profondes. « Pomerol, c'est un terroir de mosaïque, dit Jean-Luc. Il n'y a pas 2 pomerols identiques ».

Cet homme vit clairement de sa passion. Il arpente la vigne depuis toujours et travaille à la vinification et à l'élevage. Depuis 2016, il est secondé par son fils, qui comme lui, est passé par tous les postes. L'un comme l'autre sait de quoi il parle. Jean-Luc est issu d'une famille de viticulteur, et il en est fier. « Je suis petit et je ne me considère pas comme le patron, c'est un travail d'équipe», dit-il. Ce sont souvent les plus grands, les plus humbles…

Dès le second vin, La Croix de Certan 2021, l'émotion est là. «Il a cette fraîcheur, cette délicatesse et en même temps, il a une maturité phénolique, une intensité, un velours », dit Xavier. Ce vin est effectivement aimable. Ce résultat convaincant l'encourage à augmenter la proportion de cabernet franc qui arrive à pleine maturité aujourd'hui. Le Château Certan de May 2014 met tout le monde d'accord avec son bel équilibre entre maturité et fraîcheur. « Je ne vais pas trop loin dans l'extraction, dit Jean-Luc, il faut toujours garder de la fraîcheur. C'est le raisin qui a la mémoire des conditions climatiques, je ne veux pas le masquer. » Le Certan de May 2015 est délicat. Vos pomerols sont profonds, intenses et complexes, dit Xavier, il y a une âme dans vos vins, de l'énergie, de la délicatesse ». La vigne représente presque tout pour Jean-Luc Barreau, il est prêt à faire beaucoup de sacrifices. Alors quelle récompense avec le Certan de May 2016 ! C'est d'une authenticité folle et le floral toujours présent est tellement délicat et envoûtant ! « Vous êtes le gardien du temple de ce style de pomerol que j'adore, lui dit Xavier, c'est vibrant, intense, suave, équilibré ! ». Le 2017 est une réussite totale ! Quelle précision ! Xavier est très enthousiaste : « le nez est incroyable avec ces notes torréfiées, la bouche est délicate, c'est une vraie prouesse ! ». Le 2022 nous comblera avec son caractère très floral, sa complexité et son panache. Quelle dégustation !

Merci Jean-Luc Barreau ! La nouvelle génération d'amateurs et de professionnels va pouvoir découvrir de grands vins en poussant le portail. Ils vont se régaler ! Si vous aimez l'authenticité des grands vins de Pomerol, c'est ici que cela se passe.

The wines of Château Certan de May have a soul

In Pomerol, some estates may be small in size but are immense in soul—and in quality. Château Certan de May is one such property. As a rare bonus, it opens its doors to visitors, something that, according to owner and cellar master Jean-Luc Barreau, should be far more common in the region.

Jean-Luc is quietly moved and genuinely pleased to welcome Xavier Thuizat, whom he warmly describes as "a truly talented ambassador for wine"; Xavier, in turn, shares his excitement: "It's a real joy to visit in person. Pomerol is the essence of France—Burgundy's elegance, the spice of the Rhône Valley, and the depth of Bordeaux." His words prove prophetic—the tasting is nothing short of exceptional.

Standing before six hectares of old vines, deeply rooted in clay and gravel soils, Jean-Luc remarks, "Pomerol is a patchwork of terroirs. No two Pomerols are the same"; His passion is unmistakable. He has spent his life among the vines, overseeing vinification and barrel aging. Since 2016, his son—who has also worked across all facets of the estate—has joined him in carrying the torch. Both speak with experience and humility. Jean-Luc comes from a long line of winegrowers and is proud of his heritage. "I'm a small man, and I don't see myself as the boss. This is a team effort", he says. As is often the case, the greatest among us are the most humble.

Emotion takes hold from the first wine: La Croix de Certan 2021. "It shows freshness and delicacy, yet also phenolic maturity, intensity, and a velvety texture," Xavier notes. This charming wine confirms the decision to increase the proportion of Cabernet Franc, which now reaches full maturity more consistently.

Château Certan de May 2014 wins unanimous praise with its fine balance of ripeness and freshness. "I don't push extraction too far," says Jean-Luc. "You must always preserve freshness. The grape holds the memory of the vintage's conditions—I don't want to obscure that."

The 2015 vintage is delicate, and Xavier captures its spirit perfectly: "Your Pomerols are deep, intense, and complex. There's a soul in these wines—energy, finesse";

For Jean-Luc Barreau, the vineyard is almost everything; he's ready to make many sacrifices for it. What a reward, then, in the 2016 vintage—an expression of remarkable authenticity, its floral signature both delicate and captivating. "You're the guardian of this Pomerol style I love so much," says Xavier. "It's vibrant, intense, smooth, and beautifully balanced." The 2017 vintage is another triumph—precise and poised. Xavier is clearly impressed: "The nose is stunning, with roasted notes. The palate is so refined—what a feat!" And finally, the 2022 promises to delight with its floral character, layered complexity, and undeniable flair. What a tasting journey it has been.

Thank you, Jean-Luc Barreau. A new generation of wine lovers and professionals will soon discover these remarkable wines simply by stepping through the gate. And they will be in for a treat. For those who appreciate the authenticity of great Pomerols, this is the place to be.

Text and photos: Florence Corbalan

EN SAVOIR ⊕ → WWW.CHATEAUCERTANDEMAY.COM

LA MAISON BARTON & GUESTIER

reçoit un invité prestigieux

Xavier Thuizat vient pour la première fois au Château Magnol dans le Haut-Médoc, classé en Cru Bourgeois Supérieur depuis cette année. Cette propriété et son vignoble ont été acquis par Barton & Guestier en 1968, c'est également le siège social de cette Maison de vin, qui fête ses 300 ans cette année !

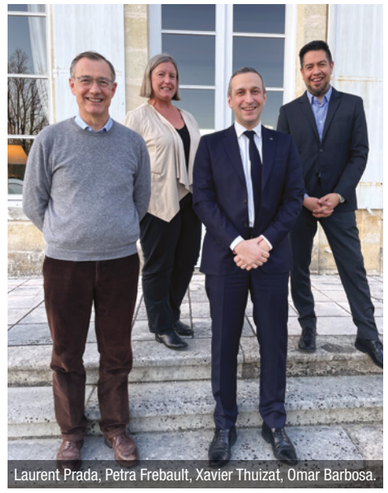
Barton & Guestier fait des vins à sa marque et les distribue dans le monde entier. Il y a une cinquantaine de cuvées. « Environ 150 vignerons approvisionnent la Maison. Notre principale tâche est de faire vivre cette communauté et de travailler les vins avec eux », nous dit Laurent Prada, directeur des vignobles et des vinifications. On sent une relation privilégiée entre la Maison et ses partenaires. La confiance règne et la qualité est au RDV. La marque Barton & Guestier est largement tournée vers l'export avec 130 pays livrés, dont les États-Unis, le Canada, les Pays-Bas, l'Asie du Sud-Est et *Travel Retail*. Le style des vins est taillé pour la clientèle étrangère, les vins sont représentatifs de leur AOC, les extractions sont poussées pour créer des vins solides, prêts à voyager.

La présence de Xavier Thuizat amène le sujet des compagnies aériennes puisqu'il est depuis peu le chef sommelier d'Air France. Barton & Guestier a une forte présence dans le *Duty Free – Travel Retail*. La Maison est présente en boutiques d'aéroport, cruiselines, bordershop et sur certaines compagnies aériennes comme ANA, Ethiopian Airlines, Ryanair, Eurowings, Uzbekistan Airways, et autres.

La Maison nous propose un voyage en France lors de la dégustation. Nous allons à Bordeaux, en Côte de Provence, dans le Gard, en Bourgogne. « Je suis au fait des appellations françaises ! Vous avez un véritable rôle d'éducation, c'est important », dit Xavier Thuizat. Le Château Magnol Graves Blanc 2023 retient son attention avec son ampleur, sa structure, «il appelle l'assiette! C'est ce que l'on demande d'un grand blanc», dit-il. Le Duché d'Uzès 2023 charme tout le monde avec son floral et sa densité. « J'aime beaucoup ce que font nos partenaires dans le Gard, cette appellation Duché D'Uzès a un beau potentiel », nous dit M. Prada. Le Legacy Blend 2022, crée par un petit comité d'Américains et de Français plaît beaucoup à Xavier et le Château Magnol 2022 remporte la palme, « il est à la fois gourmand et raffiné». Le clou du spectacle sera Tourmaline, un Côtes-de-Provence rosé en édition spéciale pour le tricentenaire de la Maison avec, pour l'occasion, une étiquette sérigraphiée particulièrement colorée et toute en rondeur, créée par l'artiste française vivant au Québec, Isaure Atelier. Xavier verrait bien ce joli rosé tout en finesse avec « un rouget accompagné de petits légumes du soleil au barbecue »… Il est temps de passer à table, et avec les vins de Barton & Guestier, il y a de quoi faire de beaux accords !

Xavier Thuizat.

Barton & Guestier welcomes a prestigious guest || ***Xavier Thuizat makes his first visit to Château Magnol, located in the Haut-Médoc and newly classified as a Cru Bourgeois Supérieur this year. Acquired by Barton & Guestier in 1968, the estate is also the company's headquarters. This year, the renowned wine house celebrates its 300th anniversary!***



Laurent Prada, Petra Frebault, Xavier Thuizat, Omar Barbosa.

Barton & Guestier produces wines under its own brand and distributes them worldwide. With around fifty different cuvées, the house works closely with approximately 150 partner growers. "Our main role is to nurture this community and to craft the wines alongside them", says Laurent Prada, Director of Vineyards and Winemaking. There's a palpable sense of trust and collaboration between Barton & Guestier and its partners. The result is consistently high-quality wines.

Strongly export-oriented, Barton & Guestier distributes to over 130 countries, including the United States, Canada, the Netherlands, Southeast Asia, and through travel retail channels. The style of the wines is tailored to international markets: expressive of their appellations, with pronounced extraction to create robust wines ready to travel.

Xavier Thuizat's presence naturally brings up the topic of airlines—he was recently appointed Head Sommelier at Air France. Barton & Guestier has a solid footprint in the Duty Free and Travel Retail space, with its wines featured in airport boutiques, onboard cruiselines, bordershops, and on several airlines such as ANA, Ethiopian Airlines, Ryanair, Eurowings, Uzbekistan Airways, and more.

The tasting becomes a journey through France: from Bordeaux to Côte de Provence, the Gard, and Burgundy. "I know French appellations well! You play a real educational role, which is so important", says Xavier Thuizat. The Château Magnol Graves Blanc 2023 captures his attention with its depth and structure: "It begs for food—that's what we expect from a great white wine," he notes. The 2023 Duché d'Uzès delights everyone with its floral notes and density. "I really like what our partners in the Gard are doing; this Duché d'Uzès appellation has great potential", adds Mr. Prada.

The Legacy Blend 2022—created by a small Franco-American committee—is a favorite of Xavier's, while the Château Magnol 2022 takes the crown: "It's both indulgent and refined". The showstopper of the tasting is Tourmaline, a special edition Côtes-de-Provence rosé crafted for the House's tricentennial. Its rounded, vibrant label was designed by Isaure Atelier, a French artist based in Quebec. Xavier imagines pairing the elegant rosé with "red mullet and grilled summer vegetables".

It's time to sit down at the table—and with Barton & Guestier wines, there's no shortage of inspired pairings to be made.

Text and photos: Florence Corbalan

EN SAVOIR + → WWW.BARTON-GUESTIER.COM

Le virage tellement réussi du

CHÂTEAU PICHON BARON !

©Serge Chapuis

Christian Seely nous attend devant le majestueux Château Pichon Baron (1851) à Pauillac. Il en est l'heureux directeur général depuis 2001 et celui du groupe AXA Millésimes.

La lumière dorée de fin de journée sublime le lieu. Aux côtés de Pierre Montégut, directeur technique des Châteaux Pichon Baron et Pibran depuis 2022, et de Suduiraut, nous allons sur le « plateau », la partie historique du vignoble. D'ici, on visualise bien les croupes du Médoc. Nous sommes à la fois dans l'Histoire, le présent et le futur. De gros travaux à la vigne ont été initiés en 2017 par Aymeric Hervy, le directeur vignoble, qui développe les nouvelles méthodes de travail. De nombreuses parcelles sont laissées en jachère et amendées de graminées et de féveroles. «Le sol commence à redevenir vivant, nous dit M. Montégut, on l'assainit entre 4 et 10 ans pour reconstituer ses réserves ». Ici, on raisonne sur du temps long, entre 60 et 80 ans. « C'est indispensable pour continuer à faire du Grand Vin ». Le terroir est là depuis 300 ans. Aujourd'hui ce sont 75ha avec 66 % de cabernet sauvignon sur de magnifiques sols graveleux. Il faut maintenant s'adapter et répondre au changement climatique, penser la culture de la vigne autrement. Le développement de la biodiversité, l'agroécologie, la viticulture régénératrice sont des sujets primordiaux. Un véritable poumon vert s'est créé tout autour du château avec forêt, mares et haies. La nature fait jaillir la vie. « Le potentiel vient de ce que l'on fait au vignoble », dit Pierre Montégut. Le cuvier et le chai ont pris eux aussi un sacré tournant. Depuis 2022, un nouvel outil pratique, sécurisé, qualitatif et hautement technologique, construit dans le bâtit historique, se met au service des belles baies qui rentrent. « Nous voulons faire le plus grand vin du monde dans chaque propriété », dit Christian Seely. Foudres, amphores, barriques, cuves en bois, wine globe se côtoient. On fait des tests de vinification, d'élevage pour obtenir toujours plus de précision, de fraîcheur, d'excellence.

Xavier Thuizat s'installe dans la nouvelle salle de dégustation panoramique, baignée de lumière, près de l'espace réceptif et séminaire flambant neuf. Un festival nous attend : une verticale des 4 vins de la propriété en 2022. *Château Pibran, Les Tourelles* et *Les Griffons de Pichon Baron*, les seconds vins, et le *Grand Vin Château Pichon Baron*. « Le millésime 2022 va réconcilier les Français et les étrangers avec Bordeaux, dit Xavier, c'est exceptionnel d'avoir un millésime à la fois solaire et aérien. C'est l'avenir des grands vins de Bordeaux. Quel niveau vous avez! Tous les 2022 sont différents avec le fil conducteur du terroir. Vous tenez un millésime d'anthologie ! » L'incroyable vivacité de *Les Griffons de Pichon Baron Grand Vin Blanc Sec* 2022 et 2023, sur un sol argilo-calcaire, l'enchantent. *Pichon Baron* 2021 «est grandiose, très gastronomique» et le *Pichon Baron* 2019 nous ravit avec son style élégant et réconfortant. Quelle soirée ! Vous avez réussi une prouesse avec ce millésime 2022 qui a le talent d'être apprécié aujourd'hui et jusqu'en… 2052!

The remarkable renaissance of Château Pichon Baron || *Christian Seely welcomes us in front of the majestic Château Pichon Baron, a neo-Gothic masterpiece dating back to 1851, nestled in the heart of Pauillac. Since 2001, he has been the dynamic Managing Director of the estate, as well as of the AXA Millésimes group.*

Bathed in the golden light of late afternoon, the estate exudes timeless grandeur. Accompanied by Pierre Montégut, Technical Director of Châteaux Pichon Baron and Pibran since 2022 —and also of Château Suduiraut—we walk toward the "plateau", the historical core of the vineyard. From this vantage point, the undulating ridges of the Médoc stretch before us. Past, present, and future converge here. A major shift in vineyard practices began in 2017 under the direction of Aymeric Hervy, Vineyard Director, who has spearheaded the transition to new, more sustainable approaches. Several parcels are now left fallow, nourished with grasses and fava beans to restore vitality. "The soil is beginning to come alive again," Pierre Montégut explains. "We rejuvenate it over a cycle of 4 to 10 years to rebuild its reserves".

At Pichon Baron, decisions are made with the long term in mind—horizons stretching 60 to 80 years. "It's the only way to ensure we continue producing Grand Vin." The vineyard has stood on this exceptional terroir for over 300 years. Today, it spans 75 hectares, 66% of which are planted with Cabernet Sauvignon on superb gravel soils. Facing climate change, the team is rethinking viticulture from the ground up. Biodiversity, agroecology, and regenerative farming are central pillars. Around the château, a lush green ecosystem—forests, ponds, hedgerows—has flourished, breathing new life into the land. "Potential stems from the work done in the vineyard", says Pierre Montégut. Significant innovations have also taken place in the winery and cellars. Since 2022, a new high-tech, secure, and quality-focused facility—seamlessly integrated within the historic architecture—has been dedicated to enhancing the vinification process. "Our goal is to craft the greatest wine in the world at every one of our properties", Christian Seely affirms. Oak vats, amphorae, barrels, wooden tanks, and glass globes stand side by side. The team continuously experiments with fermentation and aging techniques, striving for ever more precision, freshness, and excellence.

©Florence Corbalan

Corinne Ilic, Xavier Thuizat, Christian Seely, Pierre Montégut.

©Serge Chapuis

In the new panoramic tasting room—flooded with natural light and adjacent to a sleek reception and seminar space—sommelier Xavier Thuizat prepares for a tasting celebration: a vertical of the estate's four wines from the 2022 vintage. On the lineup are *Château Pibran, Les Tourelles de Pichon Baron, Les Griffons de Pichon Baron* (the second wines), and the *Grand Vin, Château Pichon Baron*. "The 2022 vintage will win back both French and international wine lovers", Xavier remarks. "It's rare to find a vintage that's both sun-soaked and weightless. This is the future of great Bordeaux. The quality here is extraordinary. Each 2022 wine has its own identity, yet all are unmistakably tied to the terroir. This is a vintage for the ages." The stunning vibrancy of *Les Griffons de Pichon Baron Grand Vin Blanc Sec* 2022 and 2023, grown on clay-limestone soils, is captivating. *Pichon Baron* 2021 is "magnificent, truly gastronomic", while the 2019 seduces with its refined and soothing character. An unforgettable evening—and a triumph for Château Pichon Baron. The 2022 vintage is already a pleasure to drink, and promises to shine all the way through to … 2052.

Florence Corbalan

EN SAVOIR + → WWW.PICHONBARON.COM

©Serge Chapuis

©Serge Chapuis

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

l'énergie au cœur des parcelles

Xavier Thuizat, Axelle et Pierre Courdurié.

Axelle ne s'occupe pas des 5,1672 ha de vignes, elle communique avec elles. Depuis le début ses gestes sont instinctifs, elle a su tailler avant même d'apprendre ! Elle crée des décoctions maisons qui donnent à la plante un port altier et une santé de fer. « Nous sommes des artisans, dit-elle, il suffit d'observer la nature, de l'écouter et de lui donner toute l'attention dont elle a besoin et elle nous le rend au centuple ». Mais tout le monde n'est pas capable de faire cela, Axelle a « un truc », tout comme ces personnes qui coupent le feu. Le cep, la plante, les sols, les vins ont beaucoup d'énergie, c'est palpable. Croix de Labrie a trois mosaïques de terroirs : un plateau calcaire, une zone plus chaude argilo-calcaire avec crasse de fer, et des argiles bleues avec des graves. Le vignoble est entièrement travaillé en biodynamie. Axelle a des recettes très élaborées pour régénérer les sols : tisane de compost oxygéné, litière de sous-bois, petit lait fermenté, et autres. Elle réensemence les sols en levure et en mycélium. Résultat, le taux de cuivre chute, la terre respire et assimile tout ce qu'on lui donne de bon, grâce à ses racines bien vivantes. D'ailleurs, le sol parle à travers les vins de Croix de Labrie qui sont le reflet et l'âme de ce lieu, et de ceux qui les créent. La signature de la maison, c'est l'énergie, les bouches texturées, le tactile minéral qui vient du caillou, c'est sapide et persistant. Il y a, à la fois, la puissance et la caresse.

La cuvée Chapelle 2021 à 90% de merlot et 10% de cabernet franc « est magnifique ! dit Xavier Thuizat, tous les efforts faits à la vigne se ressentent, le raisin est en bonne santé, il a beaucoup d'énergie! ». Et Axelle de lui répondre : « on fait des vins qui nous ressemblent et qu'on a envie de boire ». Le travail de vinification et d'élevage est tout aussi précis. Pierre ne va pas chercher l'extraction et l'élevage se fait dans différentes barriques, de différents tonneliers. « Croix de Labrie 2020 est grandiose, il a un nez haute-couture et quelle intensité! », dit Xavier. On a hâte de goûter au 2023 vieillit en barrique dont le bois vient d'un sol calcaire… L'accord sera splendide ! Le 2022 est une bombe à retardement, Xavier est impressionné. Les cuvées en blanc Stella Solare 2019 et 2022 sont d'une précision incroyable, « c'est le plus grand vin blanc de Bordeaux que j'ai jamais goûté », dit Xavier. Amis sommeliers, vous êtes les bienvenus pour vivre une sacrée expérience. Vous allez goûter à la vérité d'un lieu servi par de bien belles personnes. C'est parti pour un voyage au pays de l'échange, de l'énergie, du plaisir, de la vie et le tout, sans chichi !

Château Croix de Labrie: energy at the heart of the vines || ***When Axelle and Pierre Courdurié acquired Château Croix de Labrie in 2013, their first vintage was a modest "tear in a bottle." Today, that tear has transformed into drops of the divine. The wines are now precise, vibrant, and filled with a unique, almost tangible energy.***

Axelle doesn't merely tend to the estate's 5.1672 hectares of vines—she connects with them. From the beginning, her gestures have been instinctive. She knew how to prune even before she was taught. She crafts her own botanical preparations, infusions that give the vines a noble stance and robust health. "We're artisans", she says. "All it takes is to observe nature, to listen to it, and give it the care it needs—it gives back a hundredfold". But not everyone can do what she does. Axelle has "something"—an innate gift, like those who can heal burns with a touch.

The vines, the plants, the soils, and the wines themselves all radiate energy—it's something you can feel. Croix de Labrie is composed of three terroir mosaics: a limestone plateau; a warmer clay-limestone section with iron-rich subsoil ; and parcels of blue clay mixed with gravel. The entire vineyard is farmed biodynamically. Axelle has developed sophisticated soil regeneration recipes: oxygenated compost teas, forest-litter mulch, fermented whey, and more. She reintroduces native yeasts and mycelium to the soils. The result: copper levels are falling, the earth breathes again, and the living roots absorb every beneficial input. The soil quite literally speaks through the wines of Croix de Labrie—wines that embody both the land and the people behind them. The estate's signature is energy: textured palates, a tactile minerality that speaks of stone, with depth and persistence. These wines combine power and grace.

The 2021 vintage of Chapelle—90% Merlot and 10% Cabernet Franc—"is magnificent!" says Xavier Thuizat. "You can feel the care that went into the vines. The fruit is healthy and full of energy!". To which Axelle responds: "We make wines that reflect who we are—wines we want to drink ourselves." Vinification and aging are executed with equal precision. Pierre avoids over-extraction, and the wines are matured in a mix of barrels from various coopers. "Croix de Labrie 2020 is spectacular", Xavier exclaims. "The nose is haute couture—what intensity!". We're eagerly anticipating the 2023, currently aging in barrels made from oak grown on limestone soils—a perfect match. The 2022 is a time bomb of flavor, and Xavier is visibly impressed. The white cuvées Stella Solare 2019 and 2022 are crafted with stunning precision—"the greatest white Bordeaux I've ever tasted", he declares.

Dear sommeliers, you're warmly invited to experience something extraordinary. Taste the truth of a place shaped by remarkable people. This is a journey into a world of connection, energy, pleasure, and life—without pretense.

Texte et photos : Florence Corbalan

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

Fin de la dégustation.

ANGELUS

nous propose un grand voyage à travers le temps

Nous arrivons devant l'impressionnant chai Carillon où nous accueillent Stéphanie de Boüard-Rivoal, dirigeante d'Angelus, et son père Hubert de Boüard de Laforest, œnologue vinificateur, tous deux ravis d'accueillir Xavier Thuizat.

Une dégustation de haute volée nous attend, avec vue plongeante sur les barriques. Le rideau se lève sur Château Angelus 1955 qui fait face à Château Angelus 2005. Un grand écart d'un demi-siècle! Nous sommes impressionnés par la tenue des deux vins. Les 30 ha d'Angelus exposés sud, sur de l'argilo-calcaire, y sont pour beaucoup mais le choix de l'encépagement aussi. Dans les années 50, le cabernet franc *Bouchets* l'emportait sur le merlot et il tend à augmenter. «L'Angelus 1955 me ramène à mon grand-père quand il travaillait sur le domaine, dit Stéphanie, ce vin a une formidable capacité à traverser le temps et il montre ce niveau d'acidité et cet équilibre que nous recherchons dans nos vins ». La lumière de ce 1955 nous ravit. « C'est extraordinaire, dit Xavier, il a une jeunesse, une brillance, un panache, un éclat que je ne vois nulle part ailleurs!».

Stéphanie et Hubert sont émus à ces mots. « Ce vin, témoin d'un passé historique, renferme un trésor, celui du temps qui passe », dit Xavier. Et malgré ses 70 ans, il tient encore debout ! Nous goûtons à la vérité d'un lieu : le terroir mythique d'Angelus qui donne une lumière éclatante aux vins. Ce 1955 force le respect. Il montre qu'Angelus, qui existe depuis 8 générations, est capable de produire des vins d'une garde exceptionnelle. Avec le millésime 2005, nous revenons au XXI[ème] siècle. « L'Impétueux », son petit nom, s'est depuis assagit. « C'est la puissance maîtrisée, dit Xavier, on sent qu'il a eu un passé victorieux. » Dès qu'on le regarde, on devine une belle présence, une belle densité. Et sa sapidité en fait « un chef d'œuvre gastronomique, une réussite totale ! dit Xavier, il appelle l'assiette ». Et cela grâce à son tactile minéral qui, encore une fois, vient de ce formidable terroir que Hubert de Boüard et les équipes d'Angelus travaillent avec précision et modernité. Ce grand vigneron et faiseur de vin se préoccupe des sous-sols, « qui doivent être mycorhizés pour être vivants », et des couverts végétaux qu'il conserve pour garder de la fraîcheur. Le spectacle continue donc avec la vibration minérale de ce 2005 qui renvoie aux aigus cristallins d'une soprano colorature. Angelus 1955 et 2005 sont des œuvres d'art. «Ils sont la preuve vivante que l'on doit s'incliner face au génie du terroir », dit Stéphanie. Mais chut… j'entends la voix d'Angelus 1955 au loin: «je suis comme je suis, je suis fait comme ça. Quand j'ai envie de rire, je ris aux éclats*… de calcaire! ».

**Tiré et inspiré du recueil "Paroles" de Jacques Prévert*

Hubert de Boüard de Laforest et Xavier Thuizat.

Angelus takes us on a grand journey through time || *We arrive at the impressive Carillon cellar, where we are warmly welcomed by Stéphanie de Boüard-Rivoal, CEO of Château Angelus, and her father, Hubert de Boüard de Laforest, the estate's winemaker and oenologist. Both are visibly delighted to host Xavier Thuizat.*

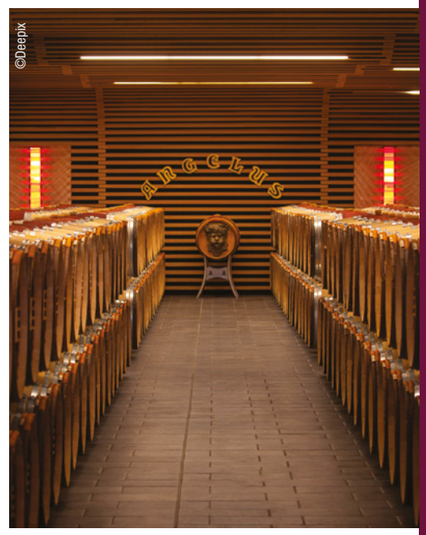
An exceptional tasting awaits us, overlooking rows of barrels below. The curtain rises on Château Angelus 1955, facing its younger counterpart, Château Angelus 2005 — a striking leap of half a century! We are immediately struck by how well both wines have held up over time. The estate's 30 hectares of south-facing, clay-limestone vineyards clearly play a vital role, as does the grape varietal selection. In the 1950s, Cabernet Franc — locally known as Bouchet — took precedence over Merlot, and its prominence is on the rise once again. "Angelus 1955 brings me back to my grandfather, when he was working the estate," says Stéphanie. "This wine has an incredible ability to withstand time. It expresses that acidity and balance we are always seeking". The brilliance of this 1955 is captivating. "It's extraordinary," exclaims Xavier. "It has youth, brilliance, flair, and radiance — I haven't seen anything like it!" Stéphanie and Hubert are visibly moved. "This wine, a witness to a historic past, holds a treasure — the passage of time itself," Xavier adds. And despite its 70 years, it still stands tall. We are tasting the truth of a place: the mythical terroir of Angelus, which imparts a luminous vibrancy to its wines. This 1955 commands reverence. It proves that Angelus, now in its eighth generation, is capable of producing wines with remarkable ageing potential. With the 2005 vintage, we return to the 21st century. Nicknamed "L'Impétieux", it has since mellowed. "It's power under control," says Xavier. "You can feel its victorious past". From the very first glance, it reveals great presence and beautiful density. Its savory complexity makes it "a gastronomic masterpiece, a total triumph!" says Xavier. "It calls for a meal". This, thanks in large part to its tactile minerality — once again, a gift from the extraordinary terroir that Hubert de Boüard and the Angelus team cultivate with precision and modernity. This great vigneron and master of wine is deeply attuned to the subsoils, "which must be mycorrhized to remain alive", and maintains plant cover to preserve freshness. And so, the show goes on with the mineral vibration of this 2005 — echoing the crystalline highs of a coloratura soprano. Angelus 1955 and 2005 are true works of art. "They are living proof that we must bow before the genius of the terroir", says Stéphanie. But hush … I hear the distant voice of Angelus 1955 whispering: "I am what I am, I'm made that way. When I feel like laughing, I laugh out loud … in shards of limestone!".

Florence Corbalan

**Inspired by "Paroles", Jacques Prévert*

EN SAVOIR + → WWW.ANGELUS.COM

Xavier Thuizat et Stéphanie de Boüard-Rivoal.



©Domaine de Chevalier

AU DOMAINE DE CHEVALIER

on sait de quoi on parle : le terroir est le Maître

« J'adore Lune d'Argent ! J'ai eu ce vin à l'aveugle !», lance Xavier Thuizat, en serrant la main d'Olivier Bernard, propriétaire du domaine Chevalier. La visite commence bien !

Effectivement, ce vin tiré de la collection Clos des Lunes est une réussite, c'est une intuition transformée en évidence depuis 2011. « Et je défie quiconque de deviner les cépages de Lune d'Argent ! », rajoute M. Bernard. Il creuse un sillon singulier dans les terres liquoreuses de Sauternes, avec cette idée folle de vinifier un grand vin blanc sec, là où règne la pourriture noble. Pari tenu. Et même gagné. Car le sémillon n'a jamais aussi bien chanté la fraîcheur. Mais revenons à notre sujet : le domaine Chevalier où nous nous trouvons. Olivier Bernard est intarissable sur l'histoire de la viticulture et en particulier celle du 45ème parallèle « où se trouvent tous les grands vignobles». Dans l'univers de Chevalier, tout est recherche, précision, respect de la nature, depuis la vigne, jusqu'à l'élevage. Xavier l'a bien compris. « Un bon vin blanc, c'est un fruit mûr-acide, avec une structure qui vient de la peau, des extraits secs». Il parle comme un vigneron. « Il y a peu de gens qui parlent d'extrait sec alors que pour moi, c'est la trame ! Donnez-moi un grand fruit, je vous donnerai un grand vin ». Depuis 1983, Olivier Bernard façonne le Domaine Chevalier à Léognan comme un bijou. Il lui aura fallu 40 ans pour comprendre le terroir. « Je n'ai jamais voulu partir de la région, il faut du temps pour savoir faire du vin, je reste donc là où je connais et où je sais faire, dit-il. Je suis toujours étonné de ces sols et sous-sols qui racontent des histoires très différentes». Depuis le début, l'encépagement est quasi le même : 2/3 de cabernet sauvignon, 1/3 de merlot avec une pointe de cabernet franc et depuis quelques années, un soupçon de petit verdot. Olivier a une certitude : « dans les grands millésimes aboutis, le cépage est largement dépassé par le terroir». Ce qu'il cherche, c'est la finalité du vin et l'expression du lieu, du terroir, avec chacune des parcelles qui raconte sa propre histoire. Ce coin de Graves, bordé par le chemin de Compostelle, donne des rouges concentrés, sapides, purs, mais aussi des blancs à la droiture saisissante. La proportion de blancs est d'ailleurs passée de 3 ha à 7 ha sur les 70 ha du domaine.

©Florence Corbalan
Xavier Thuizat et Olivier Bernard.

©Florence Corbalan

Autour de la cheminée, lors d'un dîner-dégustation, les millésimes parlent d'eux-mêmes. 2015, 2005, 1985… tous gardent une précision et une fraîcheur incroyable. «Que ce soit en rouge ou en blanc, le temps n'a pratiquement pas d'impact sur vos vins», dit Xavier. « Le plus grand vin de ma vie, c'est celui que je ferai demain», lui répond Olivier. Il sourit. Ce n'est pas une promesse. C'est une direction. Tel un prestigieux Trois-Mâts, le domaine Chevalier garde le cap avec à sa tête, le capitaine Olivier, dit Chevalier* , droit dans ses bottes.

*Au XVIIIème siècle, on pouvait prendre le nom de sa terre.

At Domaine de Chevalier, terroir is the true master || *"I love Lune d'Argent! I once had it blind and was completely taken by it!" exclaims Xavier Thuizat, shaking hands with Olivier Bernard, owner of Domaine de Chevalier. The visit begins on a promising note.*

Indeed, this wine from the Clos des Lunes collection has proven a brilliant success — an inspired intuition turned into a clear vision since its launch in 2011. "And I challenge anyone to identify the grape varieties in Lune d'Argent", Bernard adds with a grin. In the heart of Sauternes, where noble rot reigns, he took the bold gamble of producing a fine dry white. A gamble that paid off — Sémillon has never expressed freshness with such precision. Back at Domaine de Chevalier in Léognan, the focus returns to a different story — one rooted deeply in terroir. Olivier Bernard is a passionate historian of viticulture, particularly of the famed 45th parallel, "where all the world's great vineyards are found". At Chevalier, everything is about balance, rigor, and a deep respect for nature — from the vineyard to the aging process. Xavier is quick to recognize the philosophy at play. "A great white wine is a ripe-acid fruit", he says, "with structure from the skin and the all-important dry extract". Speaking like a seasoned winemaker, he adds: "Few people talk about dry extract, but to me, that's the framework. Give me great fruit, and I'll give you a great wine". Since 1983, Olivier Bernard has shaped Domaine de Chevalier like a fine jewel. It has taken him forty years to fully grasp the complexity of his terroir. "I never wanted to leave the region", he explains. "It takes time to learn how to make wine. I've stayed where I know the land, where I know how to work it. These soils and subsoils continue to surprise me — they each tell a different story". The vineyard's grape composition has changed little over time: two-thirds Cabernet Sauvignon, one-third Merlot, with a touch of Cabernet Franc, and more recently, a hint of Petit Verdot. But for Olivier Bernard, varietal breakdowns are secondary to place. "In the greatest, most complete vintages, the grape variety is far surpassed by the terroir", he insists. What matters to him is the final expression — the wine as a mirror of its origin, with each plot offering its own distinct voice. This corner of the Graves, bordered by the Camino de Santiago, yields red wines that are concentrated, sapid, and pure — as well as whites of remarkable tension and precision. The surface area devoted to white varieties has grown from 3 to 7 hectares out of the estate's 70 hectares.

Later, gathered around the fireplace for a vertical tasting dinner, the vintages speak for themselves — 2015, 2005, 1985... each shows astonishing clarity and freshness. "Whether red or white, time seems to have little impact on your wines", Xavier notes. Olivier responds with a quiet smile: "The greatest wine of my life is the one I will make tomorrow". It's not a boast — it's a conviction. Like a prestigious tall ship, Domaine de Chevalier holds its course, guided by its steadfast captain Olivier, also known as Chevalier*, standing firmly at the helm.

Florence Corbalan

*In the 18th century, landowners could take the name of their estate as a title.

EN SAVOIR ➔ WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM

©Florence Corbalan
Xavier Thuizat et Olivier Bernard.

©Domaine de Chevalier

©Domaine de Chevalier

©Domaine de Chevalier

CHÂTEAU PAVIE

fête un anniversaire spécial avec son millésime 2022 !

Xavier Thuizat et Henrique Da Costa.

La tourelle de Pavie.

« Je suis content d'être là, c'est une Maison que j'adore », dit Xavier Tuizat, je sers encore du 2003 qui est dans une forme éblouissante ! ». Jean-Baptiste Pion, le directeur technique adjoint et œnologue, n'est pas surpris. « Le terroir est exceptionnel mais je dois avouer qu'il y a une part de magie dans le vin, l'intuition rentre en jeu lors des vinifications », dit-il.

Nous grimpons dans le magnifique vignoble avec Henrique Da Costa, directeur général et gendre de Gérard Perse, le propriétaire depuis 1998. Avec sa femme Angélique, H. Da Costa rejoint le domaine en 2005. Il gère aujourd'hui 42 ha de vignes d'un seul tenant, sur un plateau argilo-calcaire avec des variations d'épaisseurs d'argile. Le coteau est fait de molasses du Fronsadais, et le pied de côte concentre des sols graveleux et donc plus légers. Dans notre ascension (il y a 90 m de dénivelé), nous découvrons les différentes parcelles, une coupe dans le rocher affleurant à dominante calcaire, et surtout, le trésor de Pavie : une source naturelle qui permet à la vigne de ne jamais souffrir de sécheresse, une véritable source de jouvence qui, combinée au calcaire de Pavie, donne de l'éclat à tous les vins. Visiter le vignoble est indispensable pour comprendre Pavie, les sols sont blancs, tout est lumière et les différents spots offrent une vue unique sur Saint-Émilion. L'encépagement a évolué depuis quelques années avec 50 % de merlot, 30% de cabernet franc et 20% de cabernet sauvignon. « Nous sommes confiants, nous allons obtenir une maturité parfaite des cabernets presque chaque année », dit H. Da Costa. La visite se termine dans le dédale d'anciennes carrières de Pavie, creusées dans le calcaire sur plus de 3km. Nous traversons une partie de l'histoire, en voyant deci, delà, des racines de vigne qui courent sur le rocher. C'est impressionnant. On comprend d'autant mieux ce tactile minéral quand on déguste Arôme de Pavie 2022. C'est la parfaite combinaison entre un millésime solaire, charnu, avec de la complexité, et beaucoup d'élégance et de fraîcheur. « Arôme 2022 est très réussi, dit Xavier, le caractère minéral est là, on lèche le caillou!».Château Pavie 2022 a une profondeur, une densité et une grande pureté en fin de bouche. « Nos vinifications, nos styles de vins ont évolué pour rendre les choses plus abordables dans leur jeunesse, sans perdre de vue l'extraordinaire longévité », dit H. Da Costa. Le Château Pavie 2022, millésime anniversaire, est présenté dans une bouteille collector, émaillée, aux couleurs noires et or. Elle symbolise la 25ème vendange de la famille Perse. On peut la retrouver à l'Hôtel et à la Table de Pavie pour partager la réussite de cette Maison dont le classement en premier Grand Cru Classé « A » a été renouvelé. Très joyeux anniversaire !

Château Pavie celebrates a milestone anniversary with its 2022 vintage! || *"I'm happy to be here—I love this estate", says Xavier Thuizat. "I'm still pouring the 2003, and it's absolutely radiant!". Jean-Baptiste Pion, assistant technical director and oenologist, isn't surprised. "The terroir is exceptional, but I must admit there's a touch of magic in the wine—intuition plays a role in winemaking", he says.*

We climb through the magnificent vineyard with Henrique Da Costa, managing director and son-in-law of Gérard Perse, who has owned the estate since 1998. H. Da Costa joined Pavie in 2005 with his wife Angélique and now oversees 42 hectares of vines in a single block. The plateau features clay-limestone soils with varying clay depths; the hillside is composed of Fronsadais molasse, and the foot of the slope is gravelly and lighter in texture. As we ascend the 90-metre elevation, we explore various plots, discover an outcrop of exposed limestone, and, above all, witness Pavie's treasure: a natural spring that ensures the vines never suffer from drought. This true source of vitality, combined with Pavie's limestone, brings brilliance to the wines. Visiting the vineyard is essential to truly understand Pavie. The soils are pale, the light is striking, and the panoramic views of Saint-Émilion are breathtaking. The grape varieties have evolved in recent years: 50% Merlot, 30% Cabernet Franc, and 20% Cabernet Sauvignon. "We're confident that we'll achieve perfect ripeness for the Cabernets almost every year", says H. Da Costa. The tour concludes in the ancient underground quarries, stretching more than 3 km through the limestone. As we walk, we glimpse vine roots clinging to the rock—an awe-inspiring sight. It adds clarity to the wine's mineral texture, which is unmistakable in Arômes de Pavie 2022. It's a perfect balance of a sunny, fleshy vintage with complexity, elegance, and freshness. "Arômes 2022 is a real success", says Xavier. "The minerality is there—you can almost taste the stone!" Château Pavie 2022 shows great depth, density, and a striking purity on the finish. "Our winemaking and style have evolved to make the wines more approachable in their youth, without compromising on their remarkable ageing potential", explains H. Da Costa. This anniversary vintage is presented in a collector's bottle—enameled in black and gold—marking the 25th harvest of the Perse family. It can be enjoyed at the Hôtel and Table de Pavie, a fitting tribute to this estate whose Premier Grand Cru Classé "A" status has been renewed. A very happy anniversary indeed!

Text and photos: Florence Corbalan

Jean-Baptiste Pion, Xavier Thuizat et Henrique Da Costa.

EN SAVOIR +
→ WWW.VIGNOBLESPERSE.COM

PICHON COMTESSE

ou l'art de rendre les vins vibrants

© Château Pichon Comtesse

Nous arrivons dans les bâtiments de Château Pichon Comtesse, Grand Cru Classé de Pauillac, où tout est lumière et transparence. Le cuvier refait en 2013, est un outil de travail non seulement pratique mais aussi très esthétique. « La rénovation et la modernisation sont l'actualité de Pichon Comtesse depuis 15 ans ! », nous dit Nicolas Glumineau, le directeur général et agro-œnologue.

Nous entrons dans la salle de dégustation qui offre une vue imprenable sur les vignes. Au loin, on devine la présence de la rivière. « On dit que les grands vignobles voient la rivière ! », dit Nicolas. Mais au-delà de l'aspect paysager, cette grosse masse d'eau fait office de climatiseur pour le vignoble, elle le thermorégule, ce qui le préserve du gel et des fortes chaleurs. Peut-être est-ce en partie grâce à cela, et aussi grâce au vent, que les vins sont aussi frais et élégants, mais pas seulement. Depuis son arrivée en 2012, Nicolas Glumineau a entrepris une restructuration totale du vignoble de 114 ha « qui doit s'insérer dans un tout agricole, un tout paysager. L'agriculture va revenir à grand pas à Pichon Comtesse et avec le bon sens paysan », dit-il. Fort de la confiance de Frédéric Rouzaud, et de ses équipes, il rajeunit ce vignoble et révèle les vins du terroir de Pichon Comtesse, en le passant entièrement en agriculture bio. Au programme : un plan d'arrachage-replantation de 5 ha par an avec 3 ans de jachère, la revisite de l'encépagement avec plus de cabernet sauvignon, et la mise en place de pratiques biodynamiques. Autant dire, une révolution qui donne ses fruits aujourd'hui, et quels fruits ! « J'ai un esprit scientifique mais je dois avouer que les pratiques biodynamiques, ça fonctionne ! dit Nicolas, la couleur et la texture des sols changent, ils sont bien plus vivants qu'avant ».

Nicolas a su faire évoluer toute une culture d'entreprise et le pari est gagné. Depuis 2021, le vignoble est 100 % bio, avec des pratiques en biodynamie. Bien évidemment, le parcellaire est de mise, l'infusion est préférée à l'extraction pour aller chercher la densité et non la puissance, et l'élevage se fait tout en douceur. Résultat, Xavier Thuizat est impressionné notamment par la beauté de Pichon Comtesse Réserve 2022. « Il a de la vie, ce vin ! dit-il, le registre floral est délicat et la matière est maîtrisée ». Nicolas répond : « Quand on est à Comtesse, il faut faire un vin de Comtesse avec tout le charme et la sensualité que cela implique ». Château Pichon Comtesse 2016 ravit Xavier avec la pleine maturité des raisins et son élevage qui souligne en harmonie. Le millésime 2020 nous fait vibrer. Il est digeste, enrobant, suave… Quelle merveille ce vin ! « Je le mettrais volontiers tout de suite sur table, dit Xavier. C'est ça aussi les Grand Crus Classés de Bordeaux ». Le choix de la biodynamie est une conviction qui se vérifie dans le verre. Nicolas Glumineau a créé une playlist Pichon Comtesse sur Deezer et Spotify où l'on peut accompagner sa dégustation de morceaux choisis, pour notre plus grand plaisir ! Merci !

© Château Pichon Comtesse

Pichon Comtesse: the art of creating vibrant wines || *We arrive at Château Pichon Comtesse, a Grand Cru Classé of Pauillac, where everything exudes light and transparency. The vat room, renovated in 2013, is not only highly functional but also strikingly beautiful. "Renovation and modernization have defined Pichon Comtesse for the past 15 years," says general manager and agro-oenologist Nicolas Glumineau.*

We step into the tasting room, which offers a breathtaking view over the vines. In the distance, you can just make out the river. "They say all great vineyards can see the river," Nicolas notes. But beyond the picturesque setting, this vast body of water plays a crucial role: it acts as a natural climate regulator, protecting the vineyard from frost and extreme heat. This, combined with the beneficial winds, may help explain the freshness and elegance of the wines—but there's more to it. Since joining in 2012, Nicolas Glumineau has led a complete restructuring of the 114-hectare vineyard. "It must fit into a holistic agricultural and environmental vision. Agriculture is returning to Pichon Comtesse—alongside good old-fashioned common sense", he says. Backed by the trust of Frédéric Rouzaud and the estate's teams, Nicolas has rejuvenated the vineyard and revealed the full potential of the terroir through organic farming. The plan includes five hectares of replanting per year, with three years of fallow, a rethinking of the grape varieties with more Cabernet Sauvignon, and the adoption of biodynamic practices. A true transformation—and one that is clearly bearing fruit. "I have a scientific mind, but I must admit, biodynamic methods work", says Nicolas. "The soil's color and texture have changed; they're far more alive than before".

He has led a complete cultural shift within the estate, and it's paid off. Since 2021, the vineyard has been fully organic, with biodynamic methods in place. Of course, parcel-by-parcel vinification is essential; infusion is preferred over extraction to achieve density without force, and the aging process is carried out with great finesse. The result? Xavier Thuizat is particularly taken with the elegance of Pichon Comtesse Réserve 2022. "This wine has energy! The floral notes are delicate, and the texture is beautifully controlled", he says. Nicolas replies, "At Comtesse, we make a wine that reflects its name—with all the charm and sensuality that implies." Château Pichon Comtesse 2016 delights Xavier with its full ripeness and harmonious aging. The 2020 vintage is even more thrilling—digestible, enveloping, and silky. "I'd happily serve this at the table right now", Xavier says. "That's what Bordeaux Grands Crus Classés are all about". The choice of biodynamics is not just a philosophy—it's a conviction that clearly reveals itself in the glass. And for a unique sensory experience, Nicolas has even created a Pichon Comtesse playlist on Deezer and Spotify, allowing wine lovers to accompany their tasting with carefully curated music. Cheers!

Florence Corbalan

EN SAVOIR + → WWW.PICHON-COMTESSE.COM

Nicolas Glumineau et Xavier Thuizat.
©Florence Corbalan

© Château Pichon Comtesse

À CANTEMERLE

le renouveau est global

Il est rare d'arriver dans un château par les coulisses ! Avec Xavier Thuizat, nous nous sentons privilégiés.

Au détour d'un algéco, nous arrivons aux côtés d'un if splendide datant du XVIème siècle faisant face au Château Cantemerle, entièrement rénové depuis le mois d'avril 2024. La façade est très jolie, très Médocaine. « Il est important pour nous de garder le style, l'histoire et l'esprit du lieu », nous dit Laure Canu, la directrice générale, arrivée en 2021. Soutenue par les actionnaires, elle a entrepris d'énormes travaux de rénovation sur l'entière propriété : les installations techniques, l'espace œnotouristique avec la boutique et son espace dégustation pour le public, et l'Orangerie qui pourra accueillir les professionnels lors de leurs séjours sur place.

Nous suivons Grégory Thibault, le directeur technique, pour visiter le futur cuvier dont la livraison se fera en juillet 2025. Quelle bâtisse impressionnante ! 3 500 m² où chai et cuvier feront naître les prochaines cuvées. « Nous avons voulu garder l'architecture existante, et fait le choix de travailler avec des artisans et des matériaux locaux », nous dit Grégory. Il est fier de la tournure que prennent les travaux. La bâtisse est lumineuse, avec une vue imprenable sur les 100 ha de vigne. Une salle de dégustation est d'ailleurs prévue à cet endroit. Le nombre de cuves passe de 43 à 114 pour permettre un travail parcellaire de haute précision. « La plus petite cuve d'hier sera la plus grande de demain, dit Grégory, on va pouvoir progresser qualitativement et redécouvrir notre terroir ». Nous descendons au sous-sol où seront enfin regroupées les 1 600 barriques. En levant la tête, on peut voir les anciennes, elles décorent le plafond de leurs 15 000 douelles. Quelle belle idée… Ici, on pense global, cohérence et à long terme. Alice Baudoin, ingénieur agro et responsable RQSE est passionnée par sa mission : comment faire de Château Cantemerle un exemple éco-responsable ? Depuis 3 ans, elle travaille sur une collection botanique faite de graines prélevées dans leur parc de 35 ha. Un espace naturel de 200 ha a de quoi lui donner de belles idées ! Arbres centenaires, arbustes, haies, faune, flore… la biodiversité de Cantemerle va faire école.

Avec la cuvée Cantemerle 2022, on sent bien le « virage vert » pris par le château. Le vin est vivant, digeste, grand. « Mais le 2021 est une belle leçon, dit Xavier, il est concentré et il se livre dans sa jeunesse ». Le 2023 le surprend par son élégance, sa fraîcheur, il est très abouti. Et 1989 n'est autre que l'âme de Cantemerle. Nous assistons à la montée en puissance et tout en crescendo de Cantemerle.

À très vite pour l'inauguration en 2026. Une occasion rêvée pour fêter l'unique Grand Cru Haut Médoc classé en 1855 ?!

Laure Canu et Xavier Thuizat.

At Cantemerle, renewal is all-encompassing

It's not every day you enter a château through the back door—but with Xavier Thuizat, we feel like privileged insiders.

Past a temporary construction unit, we arrive beside a magnificent yew tree dating back to the 16th century, standing proudly in front of Château Cantemerle. The estate has been entirely renovated as of April 2024. The façade is beautiful, quintessentially Médoc. "It's important for us to preserve the style, history, and spirit of this place", says Laure Canu, general manager since 2021. With strong support from the shareholders, she has led an ambitious renovation across the entire property: from technical facilities to the new wine tourism area, complete with a boutique and tasting room for the public, as well as the restored Orangerie, designed to host professionals during their stays.

We follow technical director Grégory Thibault for a tour of the future vat room, scheduled for completion in July 2025. The structure is impressive—3,500 square meters where the new wines will take shape. "We chose to retain the existing architecture and work with local artisans and materials", Grégory explains, clearly proud of the project's direction. The building is bathed in natural light, with sweeping views over the estate's 100 hectares of vineyards. A tasting room is also planned for this space. The number of vats will increase from 43 to 114, allowing for high-precision, plot-by-plot vinification. "The smallest vat of the past will be the largest of tomorrow" says Grégory. "This will help us make qualitative strides and truly rediscover our terroir".

We head down to the cellar, where all 1,600 barrels will finally be brought together. Looking up, we see the old barrels—now repurposed, their 15,000 staves lining the ceiling. A brilliant idea… Here, everything is conceived with a global, coherent, and long-term vision.

Alice Baudoin, agricultural engineer and head of RQSE (Quality, Safety, Environment), is passionate about her mission: how can Château Cantemerle become a benchmark in eco-responsibility? For the past three years, she has developed a botanical collection from seeds gathered across the estate's 35-hectare park. With 200 hectares of preserved natural land, inspiration abounds—century-old trees, shrubs, hedges, wildlife, and flora. Cantemerle's biodiversity is destined to become a model.

The 2022 Cantemerle vintage reflects the estate's "green shift". The wine is vibrant, digestible, and grand in scope. "But 2021 is a true lesson", says Xavier. "It's concentrated and expressive in its youth". The 2023 vintage impresses with its elegance and freshness—a truly accomplished wine. And 1989? It's nothing less than the soul of Cantemerle. We are witnessing the steady, powerful rise of Cantemerle.

See you in 2026 for the grand inauguration—perhaps the perfect occasion to celebrate the only Haut-Médoc Grand Cru Classé of 1855?

Florence Corbalan
Photos: Brice Braastad

EN SAVOIR + → WWW.CANTEMERLE.COM

CHEZ SMITH HAUT LAFITTE

on est « Nature » jusqu'au bout des baies

« J'ai vu une photo de la planète Mars, le sol ce sont des feuilles d'argile, ils ont fait du merlot là-haut, ce n'est pas possible autrement ! », dit Florence Cathiard, propriétaire avec son mari Daniel, du Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru Classé de Graves.

Elle est comme ça Florence, nature comme leur vignoble, spontanée, et passionnée. Ces sportifs et ex-champions (équipe Olympique de ski alpin lors des JO de 1968), en sont à leur 3ème vie. Le vin les a rassemblés en 1990 quand ils acquièrent ce domaine à Martillac. Dès le début, ils avaient un but précis : transformer tout le vignoble en agriculture bio. Ça n'a pas été facile, tout comme le tango, avec deux pas lents et deux pas rapides, mais ils savent ce que signifie s'accrocher à un objectif donc ils y sont arrivés.

Aujourd'hui, Smith Haut Lafitte est 100 % certifié bio depuis 2019. Et quel résultat ! Lorsque nous arrivons en haut de la petite tour avec Xavier Thuizat, nous admirons un vignoble en pleine santé, au milieu de 85 ha de forêt. « Nous sommes les pionniers dans le recyclage des 20T de CO2 issus de nos jeunes vignes que nous avons transformés en 8T de bicarbonate qui aide à faire pousser la spiruline », nous dit Florence Cathiard. Les Cathiard cultivent leurs propres plantes. Ortie, fougère, prêle, valériane, Aquilée millefeuille, osier, ont toutes un rôle pour assainir les sols et les restructurer. Ils sont vivants et donnent une incroyable énergie aux vins. « Nous avons 3 grosses tisanières, poursuit Florence, où nous fabriquons tisanes, décoctions et bio dynamisations ». Ces pratiques en biodynamie avec la phytothérapie font la différence. Depuis peu, on peut visiter *Gaïa*, le chai furtif, avec une salle de dégustation originale, faite de matériaux sourcés. Avant de déguster, nous passons par la tonnellerie (oui Smith Haut Lafitte a sa propre tonnellerie avec un petit génie à sa tête).

Yann, le tonnelier, propose à Xavier d'assembler les douelles d'une barrique qu'il signera et qui contiendra le prochain Smith Haut Lafitte blanc 2024 ! « Je fais un toasting léger et lent pour avoir un équilibre subtil entre vin et bois », nous dit Yann. Effectivement, Xavier reconnaîtra cette élégance en dégustant notamment Hauts de Smith 2020 qui est enrobant et soyeux. « C'est une entrée au château, dit-il, on commence à aborder le style de Smith Haut Lafitte ». Le Petit Haut Lafitte 2016 nous enthousiasme. « Il a la texture d'un grand ! ». Il y a beaucoup de vie dans ce vin. Les vins ont une sève remarquable. Château Smith Haut Lafitte 2018 est un bel exemple d'intégration du bois. « C'est très harmonieux », dit Xavier. Les blancs ne sont pas en reste. On note la droiture, la netteté, la grande fraîcheur et la salinité du Smith Haut Lafitte blanc 2021. Vos vins vous ressemblent Florence et Daniel Cathiard, ils vibrent ! Vous êtes une slalomeuse chère Florence, mais vous descendez tout schuss vers un succès encore plus grand !

At Smith Haut Lafitte, "Nature" runs through every berry || *"I saw a photo of the surface of Mars—the soil looks like clay layers. I swear they've planted Merlot up there. There's no other explanation!" says Florence Cathiard with a laugh. Alongside her husband Daniel, she owns Château Smith Haut Lafitte, Grand Cru Classé de Graves.*

That's Florence for you—natural, like their vineyard. Spontaneous, passionate, and full of life. Former alpine ski champions who competed in the 1968 Winter Olympics, the Cathiards are now thriving in their third life. Wine brought them together again in 1990 when they purchased this estate in Martillac.

From the outset, they had a clear mission: to fully convert the vineyard to organic farming. It wasn't easy—like a tango, with two slow steps and two quick ones—but persistence is second nature to them, and they made it happen.

Today, Smith Haut Lafitte is 100% certified organic since 2019. And the results are stunning. From the top of the small tower, where we stand with Xavier Thuizat, we admire a thriving vineyard, surrounded by 85 hectares of forest. "We're pioneers in recycling the 20 tons of CO_2 emitted by our young vines—we've transformed it into 8 tons of bicarbonate that helps grow spirulina," Florence explains. The Cathiards grow their own plants—nettle, fern, horsetail, valerian, yarrow, willow—all of which play a role in revitalizing and structuring the soil. These living soils channel a powerful energy into the wines.

Xavier Thuizat, Florence et Daniel Cathiard.

Xavier Thuizat et Yann le tonnelier.

"We have three large herbal brewing tanks where we make teas, decoctions, and biodynamic preparations," Florence continues. Their use of biodynamics and plant-based remedies makes a real difference.

Visitors can now tour *Gaïa*, the estate's stealth cellar, complete with an original tasting room built from sustainably sourced materials. Before tasting, we pass through the cooperage—yes, Smith Haut Lafitte has its own, run by a small genius. Yann, the cooper, invites Xavier to help assemble the staves of a barrel he'll sign himself. That barrel will hold the 2024 vintage of Smith Haut Lafitte blanc. "I use a slow, light toasting to achieve a subtle balance between wood and wine," Yann explains.

The finesse is unmistakable in the tasting. The 2020 Hauts de Smith is enveloping and silky. "This is the gateway to the château," says Xavier.

Fabien Teitgen, Xavier Thuizat et Daniel Cathiard.

"It begins to express the Smith Haut Lafitte style." The 2016 Petit Haut Lafitte delights us. "It has the texture of a grand wine!". There's vibrancy and depth here. The wines are full of sap and soul. The 2018 Château Smith Haut Lafitte is a fine example of well-integrated oak. "Very harmonious", Xavier notes. The whites are equally expressive. The 2021 Smith Haut Lafitte blanc stands out for its precision, clarity, freshness, and saline edge.

Florence and Daniel Cathiard, your wines are a reflection of you—they resonate with life. Florence, you may be a slalom skier at heart, but you're racing straight downhill toward even greater success!

Florence Corbalan

EN SAVOIR +
➔WWW.SMITH-HAUT-LAFITTE.COM

LA MAISON CARDINALE

ou les rockers de Saint-Emilion !

Les propriétaires de La Maison Cardinale écrivent leur histoire, tout comme des artistes en perpétuelle recherche.

La guitare basse de Caroline Decoster.

Ici, tout est une question d'intuition, de rencontres, et d'originalité. Ils ont une vision précise pour tout ce qu'ils abordent : le vignoble, la vinification et les expériences sensorielles que l'on peut vivre sur place, en termes de visites et de dégustations atypiques. Caroline et Ludovic Decoster sont à la tête de Château Fleur Cardinale et Château Croix Cardinale depuis 2017. Auparavant ce sont les parents de Ludovic qui avaient acquis Château Fleur Cardinale en 2001 : le domaine est devenu Saint-Émilion Grand Cru Classé en 2006. Qui l'eut cru ? À ce moment-là, pas grand monde ne misait sur ce coin de Saint-Emilion, à Saint-Etienne-de-Lisse. Le couple y a cru et a ouvert le bal. Le terroir argilo-calcaire engendre des vins puissants mais grâce au travail de précision, l'élégance et la fraîcheur l'emportent. La famille fait le choix en 2023 de travailler par versants et en miroir, sur un même plateau calcaire. Sur le versant nord, on trouve les 27,6 ha vallonnés, à dominante merlot du Château Fleur Cardinale, et sur le versant sud, les 4 ha, tout en pente, de Château Croix Cardinale à dominante cabernets. Le tout est entouré de 40 ha de forêt, d'étangs, de haies et de ruisseaux, formant ainsi un amphithéâtre naturel où la biodiversité s'épanouit totalement. À l'intérieur même des vignes de rouge, se lovent 2,40 ha de Fleur Cardinale blanc, à base de sémillon et sauvignon gris et blanc. C'est l'endroit le plus froid du vignoble. Ludivine Chagnon, la directrice technique est fière de nous présenter ses « petites bichettes », des vignes blanches qu'elle soigne avec talent et sensibilité. Elle écrit une belle histoire en allant chercher des micro-terroirs qu'elle vinifie comme des Sancerre, ils ont une incroyable tension et salinité.

Xavier Thuizat est séduit par la cuvée Fleur Cardinale blanc 2023, «voilà un vin blanc bordelais ciselé et pur, le challenge est réussi!», dit-il. « Nous sommes respectueux de la tradition et des savoir-faire locaux mais nous nous autorisons à nous inspirer d'autres régions viticoles », dit Caroline. Nous traversons à présent la pouponnière des vins nimbée d'une lumière chaude et rougeoyante : le nouveau cuvier, sans parler du couloir qui retrace, en son et lumière, les travaux à la vigne. La Maison Cardinale est très innovante en matière de visites sensorielles. Place maintenant à une expérience de dégustation plutôt rock! Caroline nous dévoile sa dernière création : comparer Château Fleur Cardinale à un groupe de rock et chaque cuvée, à un morceau choisi du groupe. Les millésimes 2018 et 2020 nous enchantent ! Voilà une façon simple, directe, décomplexée et originale de parler du vin. « Nous voulons aider les gens à être capable d'analyser ce qu'il se passe en bouche quand ils dégustent des vins complexes », dit Caroline. « Quelle belle idée ! dit Xavier, la musique est universelle, c'est un bon moyen d'évangéliser le vin ! ». Mais d'autres expériences vous attendent sur place. L'émotion sera au rendez-vous…

Ludivine Chagnon et Xavier Thuizat.

Caroline et Ludovic Decoster avec Xavier Thuizat.

Maison Cardinale: the rockers of Saint-Émilion!

The owners of Maison Cardinale are writing their own story—like artists on a constant quest for meaning, instinct, and originality.

Here, everything is driven by intuition, encounters, and a bold sense of creativity. Whether in the vineyard, the cellar, or the sensory experiences offered on-site, Caroline and Ludovic Decoster bring a clear, inspired vision to everything they do. They've been at the helm of Château Fleur Cardinale and Château Croix Cardinale since 2017. Before that, Ludovic's parents acquired Château Fleur Cardinale in 2001, and by 2006, the estate had earned the title of Saint-Émilion Grand Cru Classé. Who would have thought? At the time, few had faith in this corner of Saint-Émilion, in Saint-Étienne-de-Lisse. But the Decosters did—and they led the charge.

The clay-limestone terroir yields powerful wines, but thanks to their precise, thoughtful work, finesse and freshness now define the style. In 2023, the family chose to work the vineyard by slope, mirroring the terrain across the same limestone plateau. On the north-facing slope: 27.6 rolling hectares dominated by Merlot—this is Château Fleur Cardinale. On the south-facing slope: 4 steep hectares of Château Croix Cardinale, home to Cabernet-dominant vines. The entire property is nestled within 40 hectares of forest, ponds, hedgerows, and streams—forming a natural amphitheater where biodiversity thrives. Right in the middle of their red vines lies a hidden gem: 2.4 hectares of Fleur Cardinale Blanc, planted with Sémillon and Sauvignon Gris and Blanc. It's the coldest spot in the vineyard. Ludivine Chagnon, technical director, beams with pride as she introduces her "petites bichettes", her precious white vines, which she tends with both talent and sensitivity. She's crafting a compelling story—vinifying these micro-parcels like Sancerre, producing wines with remarkable tension and salinity.

Xavier Thuizat is clearly impressed by Fleur Cardinale Blanc 2023. "This is a finely sculpted, pure white Bordeaux—challenge met with style!" he exclaims. "We're respectful of tradition and local savoir-faire", adds Caroline, "but we also draw inspiration from other wine regions".

Next, we step into the wine's nursery—bathed in a warm, glowing red light: the new vat room. And just down the hall, a sound-and-light corridor guides visitors through the seasonal rhythms of the vineyard. Maison Cardinale is redefining what a wine visit can be—placing sensory experience at the heart of it all.

Now it's time for a rock-inspired tasting experience. Caroline reveals her latest creation: comparing Château Fleur Cardinale to a rock band, with each vintage paired to a signature track. The 2018 and 2020 vintages steal the show! It's a direct, original, and refreshingly playful way to talk about wine. "We want to help people understand what's happening in their mouth when they taste complex wines", says Caroline. "What a brilliant idea!" Xavier responds. "Music is universal—it's a great way to evangelize wine".

And there's more to discover at Maison Cardinale. Emotion is guaranteed.

Text and photos: Florence Corbalan

EN SAVOIR + → WWW.LAMAISONCARDINALE.COM

LEHMANN
REIMS • FRANCE

MARQUE FRANÇAISE DE VERRES À DÉGUSTATION

WWW.LEHMANN-SA.COM

REIMS
20 BOULEVARD LUNDY
51100 REIMS

PARIS
1 QUAI DE CONTI
75006 PARIS

Coups de cœur de Xavier Thuizat

Xavier Thuizat's selections

CHÂTEAU DASSAULT

Château Dassault
Saint-Emilion Grand Cru Classé 2019

Château Dassault
Saint-Emilion Grand Cru Classé 2022

CHÂTEAU SAINT-PIERRE

Château Saint-Pierre
Saint-Julien 2019

Château Saint-Pierre
Saint-Julien 2021

CHÂTEAU PETIT VAL

Château Petit Val
Saint-Emilion Grand Cru 2019

Muse du Val
Saint-Emilion Grand Cru 2018

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

Château La Gaffeliere
Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé 2017

Château Puy Blanquet
Saint-Emilion Grand Cru 2022

CHÂTEAU ORMES DE PEZ

Château Ormes de Pez
Saint-Estèphe 2019

Château Ormes de Pez
Saint-Estèphe 2021

CHÂTEAU CAPET GUILLIER

Château Capet Guillier
Saint-Emilion Grand Cru 2021

Château Tour de Capet
Saint-Emilion Grand Cru 2021

CHÂTEAU LA GARDE

Château La Garde
Rouge Pessac-Leognan 2016

Château La Garde
Blanc Pessac-Leognan 2023

CHÂTEAU MONTLABERT

Château Montlabert
Saint-Emilion Grand Cru Classé 2020

Château Ferrande
Graves Blanc 2021

CHÂTEAU DUCRU BEAUCAILLOU

La Croix de Beaucaillou
Saint-Julien 2017

Château Ducru Beaucaillou
Saint-Julien 2022

CHÂTEAU BATAILLEY

Château Trotte Vieille
Saint-Emilion 1er Grand Cru Classé 2020

Château Batailley
Pauillac 2020

CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION

Château La Mission Haut-Brion
Pessac-Léognan 2009

Château La Mission Haut-Brion
Pessac-Léognan Blanc 2019

CHÂTEAU SOCIANDO MALLET

Château Sociando Mallet
Haut-Médoc 1990

Château Sociando Mallet
Haut-Médoc 2020

CHÂTEAU CERTAN DE MAY

Château Certan de May de Certan
Pomerol 2017

Château Certan de May de Certan
Pomerol 2022

BARTON & GUESTIER

Tourmaline Rosé
Côte de Provence 2024

Château Magnol
Haut-Médoc 2022

CHÂTEAU PICHON BARON

Château Pichon
Baron Pauillac 2021

Les Griffons de Pichon Baron
Blanc Pauillac 2022

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

Chapelle de Labrie
Saint-Emilion Grand Cru 2021

Château Croix de Labrie
Saint-Emilion Grand Cru 2020

CHÂTEAU ANGÉLUS

Carillon d'Angelus
Saint-Emilion Grand Cru 2016

Château Angélus
Saint-Emilion Grand Cru Classé 1995

CRÉATEURS
DE CARACTÈRES
Vif, Fruité, Intense.

*Tiphaine,
vigneronne
à Verpillières
sur Ource.*

CHAMPAGNE
DE VIGNERONS

Cofinancé par
l'Union européenne

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

DOMAINE DE CHEVALIER

Lune d'Argent
Bordeaux Blanc 2015

Domaine de Chevalier
Pessac-Léognan 1985

CHÂTEAU PAVIE

Arômes de Pavie
Saint-Émilion Grand Cru 2015

Château Pavie
Saint-Émilion 1er Grand Cru Classé A 2022

CHÂTEAU PICHON COMTESSE

Réserve Pichon Comtesse
Pauillac 2022

Château Pichon Comtesse
Pauillac 2020

CHÂTEAU CANTEMERLE

Château Cantemerle
Haut-Médoc 1989

Château Cantemerle
Haut-Médoc 2021

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE

Les Hauts de Smith
Pessac-Léognan 2020

Le Petit Smith Haut Lafitte
Pessac-Léognan 2016

CHÂTEAU FLEUR CARDINALE

Château Fleur Cardinale
Saint-Emilion Grand Cru Classé 2019

Fleur Cardinale
Bordeaux Blanc 2023

SALON SOMMELIERS INTERNATIONAL

MEET THE PROS

un voyage gustatif à travers le vignoble français

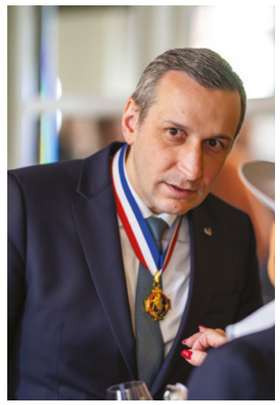
A l'Intercontinental Bordeaux Grand Hôtel, le soleil se lève, en cette fin du mois de mars, au son des tintements délicats des verres Lehmann et des pas dynamiques des organisateurs. Tout est fin prêt pour accueillir les nombreux dégustateurs venus assister à la nouvelle édition du salon SommelierS International Meet The Pros.

Associations régionales (Bordeaux Nouvelle-Aquitaine, Poitou-Charentes), sommeliers de grands établissements, importateurs, négociants, cavistes, restaurateurs, blogueurs et influenceurs, tous se sont réunis dans le but de découvrir les cuvées présentées par les 36 exposants, venus faire découvrir leurs nouveaux produits, mais aussi leurs flacons intemporels.

SommelierS International Meet the Pros, a sensory journey through the french vineyards || *At the Intercontinental Bordeaux Grand Hôtel, the sun rises at the end of March, accompanied by the delicate chime of Lehmann glasses and the lively steps of the organizers. Everything is perfectly set to welcome the many tasters attending the latest edition of the SommelierS International Meet The Pros event.*

Regional associations (Bordeaux Nouvelle-Aquitaine, Poitou-Charentes), sommeliers from prestigious establishments, importers, wine merchants, wine shop owners, restaurateurs, bloggers, and influencers all gathered with the aim of discovering the wines presented by the 36 exhibitors, who came to showcase both their new products and timeless bottles.

• • •



Au programme de cette journée, des vins de Bordeaux, bien sûr, mais aussi du Languedoc-Roussillon, de Provence, du Sud-Ouest, du Val de Loire, ou encore de la Vallée du Rhône. Les champagnes, cognacs, armagnacs, hydromels et pineaux étaient aussi de la partie, dans un tourbillon de robes étincelantes et d'arômes envoûtants, pour le plus grand plaisir des visiteurs, embarqués dans une escapade gustative au cœur des terroirs français.

The day's program included, of course, Bordeaux wines, but also selections from Languedoc-Roussillon, Provence, the Southwest, the Loire Valley, and the Rhône Valley. Champagne, cognac, armagnac, mead, and pineau were also featured, creating a whirlwind of sparkling colors and captivating aromas for the utmost enjoyment of visitors, who were taken on a sensory journey through the heart of the French wine regions.

Une journée exceptionnelle, présidée par **Xavier Thuizat**, Meilleur Sommelier de France 2022 et Meilleur Ouvrier de France en sommellerie 2023, où les découvertes et coups de cœur ont été nombreux. Des dégustations une nouvelle fois sublimées grâce aux verres **Lehmann**, collection **Hommage Gérard Basset 45 cl**, soufflés machine, ultralight, mais aussi aux partenaires gastronomiques, qui ont éveillé les papilles à des accords exceptionnels et parfois inattendus. Des accords sur la finesse avec le caviar **Maison Noble**, salins avec les huîtres **Routioutiou**, mais aussi de pur plaisir avec la Fromagerie **Deruelle** et le jambon ibérique à la découpe d'**Espagne-Royale**, sans oublier l'accord gourmand avec les chocolats de **Cadiot Badie**.

Exposants, visiteurs, partenaires, chacun souligne la beauté de ces moments où le partage est au rendez-vous. Tous sont unanimes, ils reviendront l'année prochaine.

A très bientôt donc !

An exceptional day chaired by **Xavier Thuizat**, Best Sommelier of France 2022 and Meilleur Ouvrier de France Sommellerie 2023, where discoveries and favorites abounded. The tastings were once again enhanced by **Lehmann** glasses, from the **Hommage Gérard Basset 45 cl** collection, machine-blown, ultralight, as well as by the culinary partners, who delighted the palates with exceptional and sometimes unexpected pairings. Delicate pairings with **Maison Noble** caviar, briny flavors with **Routioutiou** oysters, pure pleasure with Fromagerie **Deruelle** cheeses and **Espagne-Royale** Iberian ham, not to mention the indulgent pairing with **Cadiot Badie** chocolates.

Exhibitors, visitors, and partners all highlighted the beauty of these moments, where sharing was at the forefront. Everyone agrees, they will be back next year.

See you soon!

Sandy Bénard-Ravoisier
Photos : Artiste Associé photographes

BORDEAUX

LARRAQUÉ VINS INTERNATIONAL

Château le Virou Sublimus

BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX 2023

Robe : presque limpide, lumineux. Teinte jaune argentée. Nez : fruits blancs, jaunes et exotiques, épicé, floral, végétal. L'élevage est présent. Bouche : à l'attaque le côté floral nous accueille. Belle fraîcheur. Finale ample. L'élevage sert de piédestal. Accord : bouillabaisse de *Dede Del Monte* ; loup au fenouil. Commentaire : un vin auquel il faut laisser le temps. Garde 10 ans.

Color: nearly clear, luminous. Silvery-yellow hue. **Nose:** white, yellow and exotic fruits, spicy, floral, vegetal. Presence of oak. **Palate:** floral notes at the attack. Great freshness. Broad finish. Oak aging acts as a pedestal. **Pairing:** *Dede Del Monte's* bouillabaisse; sea bass with fennel. **Comment:** a wine that needs time. Can age 10 years.

Château le Virou - Lieu-dit Le Virou - 33920 Saint-Girons-d'Aiguevives
Tél.05 57 43 43 82 - www.pierrejeanlarraque.com

BORDEAUX

CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES

Chevalier de Védrines Grand Cru Classé

BORDEAUX 2023

Robe : jaune très lumineux, limpide et transparente. Reflets argentés. Nez : plaisant, belle intensité. Dominante florale. Très élégant, avec une pointe de fruits jaunes. Bouche : attaque franche, fraîche. Le côté floral laisse place à l'agrume avec beaucoup de finesse. Une finale minérale. 5 à 6 caudalies. Accord : langoustines au safran du Quercy. Commentaire : un vin blanc délicat où le sémillon apporte son élégance et le sauvignon sa gourmandise.

Color: very bright yellow, clear and transparent. Silvery reflections. **Nose:** pleasant, with great intensity. Floral notes dominate. Very elegant, with a hint of yellow fruits. **Palate:** crisp and fresh on the attack. The floral character gives way to citrus with great finesse. A mineral finish. 5 to 6 caudalies. **Pairing:** langoustines with Quercy saffron. **Comment:** a delicate white wine where Semillon brings elegance and sauvignon adds a touch of indulgence.

1 Védrines - 33720 Barsac
Tél.05 56 27 15 13 - www.doisy-vedrines.com

BORDEAUX

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN

Acacia

BORDEAUX 2024

Robe : or clair, limpide, brillante. Reflets argentés. Larmes denses. Nez : plaisant, fruité. Après aération des notes d'agrumes et végétales (herbes fraîches). Bouche : attaque fraîche, franche. Milieu de bouche ample, rond. Finale sur des notes de pamplemousse et citron, rehaussées par du sureau. Accord : carpaccio de bar fumé et pamplemousse. Commentaire : un vin de fraîcheur, élégant. Une vraie mise à l'honneur du sauvignon blanc. Un vin de gastronomie. Garde 2 ans.

Color: pale gold, clear and bright, with silver highlights. Dense legs. **Nose:** pleasant and fruity. After aeration, citrus and herbal notes (fresh herbs) emerge. **Palate:** fresh and direct attack. Rounded and generous mid-palate. Finish on grapefruit and lemon, enhanced with elderflower. **Pairing:** smoked sea bass carpaccio with grapefruit. **Comment:** a fresh and elegant wine. A true expression of Sauvignon Blanc. A gastronomic wine, best enjoyed within 2 years.

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

BORDEAUX

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN

Camélia

BORDEAUX 2024

Robe : claire, reflet argenté. Limpide, brillante, disque net. Viscosité légère. Nez : premier nez vif, expressif. Arômes de citron vert, légères notes de menthe et de bergamote. Bouche : attaque souple et discrète. Les agrumes se révèlent en milieu de bouche. Une belle amertume sur la finale. Accord : dos de cabillaud et émulsion de palourdes. Commentaire : vin agréable, léger, facile à boire. Idéal pour un partage convivial. A apprécier dès maintenant.

Color: pale with silver highlights. Clear and bright with a defined rim. Light viscosity. **Nose:** vibrant and expressive on the first impression. Aromas of lime, subtle hints of mint and bergamot. **Palate:** soft and discreet attack. Citrus notes unfold mid-palate. Pleasant bitterness on the finish. **Pairing:** cod fillet with clam emulsion. **Comment:** a pleasant, light, easy-drinking wine. Perfect for casual sharing. Best enjoyed now.

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 2024

Robe : saumonée, pâle. Belle robe brillante. Nez : très fin et flatteur, élégant, floral, sur les fruits rouges et la fraîcheur. Bouche : vive, très belle acidité, fruitée (fruits du verger, fraise, framboise), persistante. Belle longueur en bouche. Accord : salade terre et mer, asperges du Blayais. Commentaire : un rosé très frais, avec une belle présence.

Color: pale salmon hue, bright appearance. **Nose:** very delicate and appealing, elegant, floral, with red fruits and freshness. **Palate:** lively, with beautiful acidity, fruity (orchard fruits, strawberry, raspberry), persistent. Lovely length. **Pairing:** surf and turf salad, Blaye asparagus. **Comment:** a very fresh rosé with great presence.

Lieu-Dit Petit Val - 33330 Saint-Émilion
Tél.05 57 24 70 86 - www.chateaupetitval.com

BORDEAUX

CHÂTEAU PLAIN POINT

Château Plain Point

BORDEAUX 2019

Robe : jaune clair, brillante, aux reflets argentés. Nez : intense et expressif, mêlant agrumes frais (pamplemousse), fruits à chair blanche et subtiles notes florales. Bouche : attaque vive, sur une fraîcheur bien maîtrisée. Arômes de citron et de pêche. Belle rondeur en milieu de bouche. Finale saline et persistante. Accord : carpaccio de bar à l'huile d'olive et zestes de citron ; ravioles de langoustine. Commentaire : un blanc équilibré, élégant, à la fois gourmand et rafraîchissant.

Color: pale yellow, bright, with silvery highlights. **Nose:** intense and expressive, combining fresh citrus (grapefruit), white-fleshed fruits and subtle floral notes. **Palate:** lively attack with well-balanced freshness. Flavors of lemon and peach. Nice roundness at mid-palate. Persistent, saline finish. **Pairing:** sea bass carpaccio with olive oil and lemon zest; langoustine ravioli. **Comment:** a balanced and elegant white wine, both gourmet and refreshing.

Château Plain Point - 33126 Saint-Aignan
Tél.05 57 24 95 98 - www.chateauplainpoint.com

BORDEAUX

CHÂTEAU REIGNAC

Reignac

BORDEAUX 2022

Robe : limpide, jaune clair et brillant, avec de jolis reflets dorés. Nez : délicat, parfumé, sur des notes d'agrumes, zestes de citron, fruits blancs. Bouche : toute en fraîcheur et délicatesse, beaucoup de finesse. Sur les agrumes et les fruits du verger, pointe saline. Finale longue et plaisante. Accord : filet de bar cuit à l'unilatérale, zestes de citron et sauge. Commentaire : un vin facile à boire, à apprécier dès maintenant.

Color: clear, pale and bright yellow with lovely golden reflections. **Nose:** delicate and fragrant, with notes of citrus, lemon zest, and white fruits. **Palate:** fresh and delicate, with great finesse. Focused on citrus and orchard fruits, with a saline touch. Long and pleasant finish. **Pairing:** pan-seared sea bass with lemon zest and sage. **Comment:** an easy-drinking wine to enjoy now.

38 chemin de Reignac - 33450 St Loubes
Tél.05 56 20 41 05 - www.reignac.com

BORDEAUX

CHÂTEAU REIGNAC

Grand Vin de Reignac

BORDEAUX SUPÉRIEUR 2019

Robe : rouge pourpre intense aux reflets grenat. Larmes nombreuses, épaisses et colorées. Visuel attirant. Nez : franc, puissant. Concentré en fruits rouges et noirs (prune, mûre, cassis). Épicé, boisé, toasté. Bouche : belle finesse, attaque souple aux tanins soyeux. Notes légèrement grillées qui apportent complexité et équilibre. Accord : gibier ou gigot d'agneau. Commentaire : joli vin de gastronomie. Un bon carafage lui permettra de s'exprimer pleinement. Garde 7 ans.

Color: deep purple-red with garnet reflections. Numerous, thick, and colored legs. Visually appealing. **Nose:** direct and powerful. Concentrated aromas of red and black fruits (plum, blackberry, blackcurrant). Spicy, oaky, toasted notes. **Palate:** refined, smooth attack with silky tannins. Lightly toasted notes bring complexity and balance. **Pairing:** game or leg of lamb. **Comment:** a fine gastronomic wine. Best enjoyed after decanting. Can age for up to 7 years.

38 chemin de Reignac - 33450 St Loubes
Tél.05 56 20 41 05 - www.reignac.com

BORDEAUX

MAISON KAVAKLIDERE

Château Claud Bellevue

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX 2020

Robe : grenat intense, reflets pourpres, brillante. **Nez :** sur les fruits rouges et noirs assez mûrs, légèrement épicé et floral (violette). **Bouche :** attaque fruitée sur les petits fruits rouges et noirs (mûre, cassis, cerise), la réglisse. Ample, une belle maturité. Finale sur une parfait maîtrise du boisé et des épices. **Accord :** côte de bœuf grillée. **Commentaire :** un vin doté d'un bel équilibre. Peut se garder de nombreuses années.

Color: intense garnet with purple highlights, bright. **Nose:** ripe red and black fruits, slightly spicy and floral (violet). **Palate:** fruity attack with blackberry, blackcurrant, cherry and liquorice. Ample with beautiful maturity. Finish shows perfect control of oak and spices. **Pairing:** grilled ribeye. **Comment:** a well-balanced wine. Can be aged for many years.

321 route de Lartigue - 33350 Belves de Castillon
Tél.05 57 49 48 23 - www.maisonkavaklidere.com

BORDEAUX

CHÂTEAU PLAIN POINT

Château Plain Point

FRONSAC 2018

Robe : grenat, légèrement rubis, limpide. **Nez :** très aromatique, avec de l'ampleur. Fruits rouges bien mûrs, if, boisé. **Bouche :** sur la fraîcheur, du volume. Gourmande dès le début, puis arrive la rondeur. Légèrement épicée, boisée, sur la cerise noire, tanins présents. Belle longueur. **Accord :** plateau de charcuterie ; agneau rôti. **Commentaire :** une belle fraîcheur pour ce vin facile à boire. Peut se garder 15 ans.

Color: garnet with slightly ruby tints, clear. **Nose:** very aromatic and full-bodied. Well-ripened red fruits, yew, woody notes. **Palate:** fresh, with volume. Indulgent from the start, followed by roundness. Slightly spicy and woody, with black cherry, and present tannins. Long finish. **Pairing:** charcuterie platter; roast lamb. **Comment:** lovely freshness in this easy-drinking wine. Can be cellared for 15 years.

Château Plain Point - 33126 Saint-Aignan
Tél.05 57 24 95 98 - www.chateauplainpoint.com

BORDEAUX

MAISON KAVAKLIDERE

Château La Croix Lartigue

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX 2016

Robe : rouge intense, limpide, jolis reflets. **Nez :** très fin, flatteur, une explosion de fruits rouges (cerise). Bois bien intégré. **Bouche :** tannins fins, en pleine évolution. Sur les mêmes arômes que ceux perçus au nez. Belle longueur en bouche. Une finale fruitée et élégante **Accord :** osso bucco et tagliatelles ; noix d'entrecôte cuite aux sarments. **Commentaire :** un très joli vin. Garde 3 ans.

Color: intense red, clear, with lovely highlights. **Nose:** very refined and appealing, bursting with red fruits (cherry). Well-integrated oak. **Palate:** fine tannins, in full development. Echoes the aromas perceived on the nose. Long and elegant fruity finish. **Pairing:** osso bucco with tagliatelle; vine-smoked ribeye steak. **Comment:** a very lovely wine. Can be cellared for 3 years.

321 route de Lartigue - 33350 Belves de Castillon
Tél.05 57 49 48 23 - www.maisonkavaklidere.com

BORDEAUX

LARRAQUÉ VINS INTERNATIONAL

Château Barre Gentillot Inspiration

GRAVES DE VAYRES 2022

Robe : rubis-grenat, brillante. Belle arborescence, reflets violine orangés. **Nez :** fruits noirs, floral, épicé, végétal. Encore marqué par l'élevage mais reste noble. **Bouche :** attaque ample, soutenue, grasse et suave. Sur de beaux fruits noirs et mûrs. Finale longue. **Accord :** viandes rouges ; rôti de bœuf. **Commentaire :** garde 10 ans.

Color: ruby-garnet hue, bright. Beautiful branching, violet-orange highlights. **Nose:** dark fruits, floral, spicy, vegetal. Still marked by aging but remains noble. **Palate:** ample, structured, rich and smooth. Focused on ripe dark fruits. Long finish. **Pairing:** red meats; roast beef. **Comment:** can be aged for 10 years.

Château Barre Gentillot - Lieu-dit Barre - 33500 Arveyres
Tél.05 57 43 43 82 - www.pierrejeanlarraque.com

BORDEAUX

VIGNOBLES MARIE-LAURE LURTON
CHÂTEAU DE VILLEGEORGE

Harmonie du Château de Villegeorge

HAUT-MÉDOC

Robe : pourpre évolutif, reflet acajou. Belle profondeur et viscosité. **Nez :** ouvert, présente des arômes évolués, orientés sous-bois et fruits compotés. **Bouche :** ample, délicate, sur le cacao. Milieu de bouche sur la rondeur. Finale soyeuse, sur la réglisse. **Accord :** rôti de veau Orloff ; saucisse de Morteau et lentilles du Puy. **Commentaire :** original de par l'assemblage de trois millésimes. Une nouvelle approche de Bordeaux.

Color: evolving purple with mahogany hues. Great depth and viscosity. **Nose:** open, displaying developed aromas of undergrowth and stewed fruits. **Palate:** generous and delicate, with notes of cocoa. The mid-palate is round and smooth. Silky finish with hints of liquorice. **Pairing:** veal Orloff roast; Morteau sausage with Puy lentils. **Comment:** original due to the blending of three vintages. A new approach to Bordeaux.

47 route d'Arsac - 33460 Margaux-Cantenac
Tél.05 56 58 22 01 - www.marielaurelurton.com

BORDEAUX

VIGNOBLES CHATONNET

La Sergue

LALANDE DE POMEROL 2016

Robe : rouge grenat. **Nez :** sur les épices (poivre), les fruits rouges et noirs et une pointe de sous-bois. **Bouche :** tanins souples, la bouche s'épanouit sur des fruits noirs et de belles épices. Une note de sous-bois ajoute à la puissance du vin. **Accord :** une belle pièce de viande rouge grillée. **Commentaire :** un très beau flacon à ouvrir entouré de personnes que l'on apprécie.

Color: garnet red. **Nose:** spiced (pepper), red and black fruits with a hint of undergrowth. **Palate:** supple tannins, unfolds with black fruits and fine spices. A note of undergrowth adds power to the wine. **Pairing:** a fine grilled red meat. **Comment:** a beautiful bottle to open among those you cherish.

Chemin des Trois Bois - 33500 Néac
Tél.05 57 51 31 31 - www.vignobleschatonnet.com

BORDEAUX

VIGNOBLES CHATONNET

Château Haut-Chaigneau

LALANDE DE POMEROL 2016

Robe : rubis, reflets tuilés. **Nez :** petits fruits rouges et noirs, sous-bois, épicé (poivre), pointe minérale. **Bouche :** attaque franche, gourmande, sur une belle palette aromatique, épicée, pointe minérale. Tanins souples. Finale longue et fruitée. **Accord :** volaille en sauce. **Commentaire :** une cuvée très équilibrée, que l'on peut apprécier dès maintenant.

Color: ruby hue with brick highlights. **Nose:** red and black berries, undergrowth, spiced (pepper), with a mineral hint. **Palate:** direct and indulgent attack, offering a beautiful aromatic palette, spiced with a mineral touch. Supple tannins. Long, fruity finish. **Pairing:** poultry in sauce. **Comment:** a very well-balanced cuvée, ready to enjoy now.

Chemin des Trois Bois - 33500 Néac
Tél.05 57 51 31 31 - www.vignobleschatonnet.com

BORDEAUX

VIGNOBLES MARIE-LAURE LURTON
CHÂTEAU LA TOUR DE BESSAN

Château La Tour de Bessan

MARGAUX 2018

Robe : rubis intense, brillante. **Nez :** élégant, sur les fruits mûrs, voire compotés (mûre, cassis). Pointe boisée, puis florale (rose, violette). **Bouche :** attaque ronde et suave, dotée d'une matière veloutée. Une alliance parfaite entre le fruit, les épices et l'acidité, qui apportent au vin une jolie fraîcheur. Finale longue, sur des tanins fermes. **Accord :** noisette d'agneau, tian de légumes à la provençale. **Commentaire :** un vin avec un superbe potentiel de garde.

Color: deep, brilliant ruby. **Nose:** elegant, focused on ripe, even stewed fruits (blackberry, blackcurrant). A touch of oak, then floral notes (rose, violet). **Palate:** smooth and rounded on the attack, with a velvety texture. A perfect balance between fruit, spice and acidity brings lovely freshness to the wine. Long finish with firm tannins. **Pairing:** lamb noisette, Provençal vegetable tian. **Comment:** a wine with superb ageing potential.

47 route d'Arsac - 33460 Margaux-Cantenac
Tél.05 56 58 22 01 - www.marielaurelurton.com

BORDEAUX

VIGNOBLES CRUSE-LORENZETTI

Château d'Issan

MARGAUX GRAND CRU CLASSÉ 2019

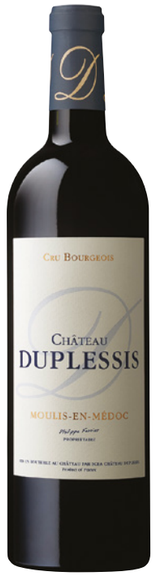
Robe : pourpre intense, profonde. **Nez :** belle complexité, puissant. Sur les griottes et les petits fruits noirs, pointe épicée. **Bouche :** belle finesse. Attaque ronde et puissante, bel équilibre, jolie longueur. **Accord :** un canard aux figues. **Commentaire :** un margaux velouté et soyeux, avec un très bon potentiel de garde (minimum 10 ans).

Color: deep, intense purple. **Nose:** beautifully complex and powerful, with morello cherries and small black fruits, spiced hint. **Palate:** fine and elegant. Round and powerful attack, well-balanced with lovely length. **Pairing:** duck with figs. **Comment:** a velvety, silky Margaux with great ageing potential (minimum 10 years).

Château d'Issan - 33460 Margaux-Cantenac
Tél.05 56 59 22 59 - www.vignoblescruselorenzetti.com

BORDEAUX

CHÂTEAU DUPLESSIS



Château Duplessis

MOULIS EN MÉDOC 2018

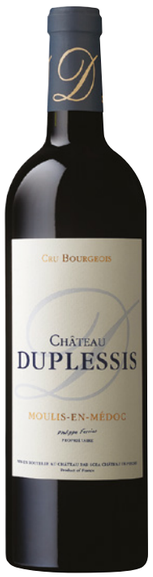
Robe : rouge carmin, brillante, reflets de transition. **Nez :** gourmand, faisant preuve d'une belle générosité. Fragrances de fruits rouges, sur une pointe de vanille élégante. **Bouche :** franche, ample, gardant une certaine fraîcheur, sur des tanins fins. Finale élégante, sur une bonne maturité de fruits rouges et une touche soyeuse. **Accord :** mignon de veau en sauce. **Commentaire :** vin d'une grande harmonie, sur des tanins délicats et un nez charmeur. Garde 8 ans.

Color: bright carmine red, with transitional highlights. **Nose:** generous and indulgent, showing lovely richness. Aromas of red fruits with a touch of elegant vanilla. **Palate:** frank and ample, maintaining a certain freshness, with fine tannins. Elegant finish, marked by ripe red fruits and a silky touch. **Pairing:** veal medallions in sauce. **Comment:** a wine of great harmony, with delicate tannins and a charming bouquet. Can be cellared for up to 8 years.

90 avenue de la Gironde - 33480 Moulis en Médoc
Tél.06 85 81 41 77 - www.chateau-duplessis.com

BORDEAUX

CHÂTEAU DUPLESSIS



Château Duplessis

MOULIS EN MÉDOC 2016

Robe : pourpre, brillante. **Nez :** légèrement évolué, complexe. Sur les fruits mûrs, pointe épicée. **Bouche :** attaque ample, sur des tanins soyeux. Rondeur et puissance. Une belle finale. **Accord :** viande grillée ; bœuf bourguignon ; gibier. **Commentaire :** un vin prêt à boire, avec une bonne garde pouvant aller jusqu'à 10 ans.

Color: bright purple. **Nose:** slightly evolved, complex. Notes of ripe fruits with a spicy hint. **Palate:** full on the attack, with silky tannins. Both rounded and powerful. A beautiful finish. **Pairing:** grilled meat; beef bourguignon; game. **Comment:** a wine ready to drink now, yet with good ageing potential up to 10 years.

90 avenue de la Gironde - 33480 Moulis en Médoc
Tél.06 85 81 41 77 - www.chateau-duplessis.com

BORDEAUX

VIGNOBLES CRUSE-LORENZETTI

Château Pédesclaux

PAUILLAC CRU CLASSÉ 2019

Robe : brillante, rubis. **Nez :** boisé, petits fruits rouges, belle note épicée, rose. **Bouche :** souple, puissante, ronde. Bien équilibrée, sur de jolis fruits rouges et noirs (cerise, griotte), légère note de réglisse. Tanins serrés et profonds. **Accord :** un civet de chevreuil. **Commentaire :** un vin élégant, plaisant, agréable en bouche présentant un très bel équilibre. Garde 10 ans.

Color: brilliant ruby. **Nose:** woody, red berries, lovely spicy note, rose. **Palate:** supple, powerful, and round. well balanced, on beautiful red and black fruits (cherry, morello cherry), with a light touch of liquorice. Tight and deep tannins. **Pairing:** venison stew. **Comment:** an elegant, pleasant wine, enjoyable on the palate with beautiful balance. Will develop gracefully over the next 10 years.

Château Pédesclaux - Route de Pédesclaux - 33250 Pauillac
Tél.05 56 59 22 59 - www.vignoblescruselorenzetti.com

RETOUR EN IMAGES

© Artiste Associé photographes

HENRI BOURGEOIS
PAR LA VIGNE DEPUIS 1696

VIN D'EXCEPTION
GUIDE HACHETTE
CLASSÉ ***
MILLÉSIME 2020
PINOT NOIR

DOMAINE CHT BELMAR
CHARDONNAY & PINOT NOIR
PRIX PROFESSIONEL NOUS CONTACTER !
IGP - VAL DE LOIRE

CH BELMAR
VIGNOBLE UNIQUE EN SARTHE

1 400 viticulteurs de la Loire représentent les **IGP VAL DE LOIRE**. Ils sont situés sur 1000 km allant de Nantes à l'Auvergne. Et représentent six régions IGP sur cette zone (L'Allier, Indre et Loire, Loire et cher, Loire atlantique, Loiret, Maine et Loire). Au total, 4 600 hectares constituent les IGP DE LA LOIRE productrices. Une 7ème est née : **IGP SARTHE en 2017**. Issu du labeur de **Cht Belmar** qui s'est imposé en 8 ans parmi les 1 400 viticulteurs.

MADE IN FRANCE

CH BELMAR PLUS DE 13 HECTARS DE VIGNOBLE !

Domaine Cht BELMAR
72600 ST-LONGIS
02.43.33.23.46.
contact@chateaubelmar.fr
www.chateaubelmar.fr

"C'EST PAR LA SUPERPOSITION DES DÉTAILS QUE L'ON OBTIENT LA PERFECTION. ET LA PERFECTION N'EST PAS UN DÉTAIL" LÉONARD DE VINCI

BORDEAUX

CHÂTEAU DE LÉOGNAN

Château Léognan

PESSAC-LÉOGNAN 2015

Robe : violacée, fins reflets rubis. **Nez :** frais, fruité, sur une dominante de petites baies rouges, soulignées par quelques épices douces et un très beau boisé. **Bouche :** attaque sur la fraîcheur qui offre au vin un bel attrait. Les tanins sont fermes et apportent du dynamisme. **Accord :** pièce de bœuf sauce bordelaise. **Commentaire :** un vin très bien construit, à apprécier dès maintenant.

Color: purple with fine ruby highlights. **Nose:** fresh and fruity, dominated by small red berries, complemented by sweet spices and beautifully integrated oak. **Palate:** fresh attack gives the wine great appeal. Firm tannins bring liveliness. **Pairing:** beef steak with Bordelaise sauce. **Comment:** a well-structured wine, ready to enjoy now.

88 Chemin du Barp - 33850 Léognan
Tél.05 35 56 96 70 - www.chateauleognan.com

BORDEAUX

CHÂTEAU DE LÉOGNAN

Le Blanc

PESSAC-LÉOGNAN 2024

Robe : très limpide, jolis reflets dorés. **Nez :** fruité, sur les agrumes, les fruits à coques, le chèvrefeuille. Une belle fraîcheur. **Bouche :** franche, de la fraîcheur, droite, volume présent. Un vin souple, équilibré. Une pointe d'amertume en finale (pamplemousse). Belle fraîcheur et longueur en bouche. **Accord :** coquilles saint-jacques ; langoustines justes saisies et légumes croquants. **Commentaire :** très agréable, frais et désaltérant. Garde 3 ans.

Color: very clear, with lovely golden highlights. **Nose:** fruity, with citrus, nuts, and honeysuckle. Beautiful freshness. **Palate:** clean, fresh, straightforward, with present volume. A supple, balanced wine. A hint of bitterness on the finish (grapefruit). Beautiful freshness and length on the palate. **Pairing:** scallops; perfectly seared langoustines and crisp vegetables. **Comment:** very pleasant, fresh, and thirst-quenching. Can be cellared for up to 3 years.

88 Chemin du Barp - 33850 Léognan
Tél.05 35 56 96 70 - www.chateauleognan.com

BORDEAUX

CHÂTEAU MONTLABERT

Château Montlabert

SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2019

Robe : pourpre légèrement évolué, reflets bruns. **Nez :** élégant et complexe. Fruits noirs et rouges, épices douces, boisé bien intégré. **Bouche :** attaque ample et fluide, évoluée, sur des tanins mûrs et fondus. Fruits cuits, épices, notes de torréfaction. Le tout est très bien équilibré par une fraîcheur bien maîtrisée. L'ensemble est gourmand et suave et se termine longuement sur des notes légèrement confiturées. **Accord :** pigeon aux épices. **Commentaire :** un vin charmeur.

Color: slightly evolved purple with brown reflections. **Nose:** elegant and complex. Black and red fruits, sweet spices, well-integrated wood. **Palate:** broad and smooth attack, evolved, with ripe and well-integrated tannins. Cooked fruits, spices, and roasting notes. All perfectly balanced by well-controlled freshness. The wine is smooth, velvety, and finishes long with slightly jammy notes. **Pairing:** spiced pigeon. **Comment:** a charming wine.

2624 Route de Libourne - 33330 Saint-Émilion
Tél.06 98 41 27 03 - www.chateau-montlabert.com

BORDEAUX

CHÂTEAU MONTLABERT

Château Montlabert

SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2022

Robe : une très jolie robe violacée intense. **Nez :** parfum élégant, très fin et expressif. Un mélange de petites baies et de réglisse. **Bouche :** attaque franche et fruitée. Une dominante de fruits rouges. Tanins bien intégrés. Finale sur la fraîcheur et les épices. **Accord :** rôti de bœuf et tarte Tatin aux échalotes. **Commentaire :** un bon potentiel de vieillissement, mais ce vin peut être apprécié jeune pour son joli côté bien fruité.

Color: a beautiful deep violet hue. **Nose:** elegant, very delicate and expressive bouquet. A blend of small berries and liquorice. **Palate:** direct and fruity on the attack. Dominated by red fruits. Well-integrated tannins. Finish marked by freshness and spice. **Pairing:** roast beef and shallot Tarte Tatin. **Comment:** good ageing potential, but this wine can also be enjoyed young for its lovely fruity character.

2624 Route de Libourne - 33330 Saint-Émilion
Tél.06 98 41 27 03 - www.chateau-montlabert.com

BORDEAUX

CHÂTEAU DE PRESSAC

Château Tour de Pressac

SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2018

Robe : rouge grenat, reflet rosé. Nette, profonde, ample. Viscosité présente. **Nez :** ouvert, flatteur, franc, gourmand. Arômes de fruits noirs, crème de cassis, olive, réglisse. **Bouche :** attaque sur des saveurs gourmandes, des notes fumées ponctuées d'épices douces, de mûres. Une finale longue, persistante. Tanins souples mais présents. **Accord :** magret de canard grillé, tian de légumes. **Commentaire :** vin souple et prêt à être dégusté. Un beau fruité, parfait pour des accords.

Color: garnet red with pink highlights. Clear, deep, generous in appearance. Viscosity present. **Nose:** open, appealing, direct, and indulgent. Aromas of dark fruits, blackcurrant cream, olive, liquorice. **Palate:** indulgent flavors on the attack, smoky notes punctuated by sweet spices and blackberries. Long, persistent finish. Supple yet present tannins. **Pairing:** grilled duck breast, vegetable tian. **Comment:** a supple wine, ready to drink. Beautiful fruitiness, perfect for food pairing.

873 route de Pressac - 33330 Saint-Etienne de Lisse
Tél.05 57 40 18 02 - www.chateaudepressac.com

BORDEAUX

CHÂTEAU DE PRESSAC

Château de Pressac

SAINT-ÉMILION GRAND CRU CLASSÉ 2022

Robe : rubis violacé intense. **Nez :** vif, expressif. Des notes concentrées de fruits rouges et noirs (framboise, prune), de belles notes de vanille. **Bouche :** fraîche, ample. Très gourmande et élégante, sur un beau mélange fruité, boisé très bien intégré. Belle longueur, suave. Très bel équilibre. **Accord :** entrecôte aux sarments. **Commentaire :** très belle délicatesse des tanins, avec une belle pointe soyeuse qui apporte en fin de bouche de la fraîcheur. Garde 5 ans.

Color: intense violet-ruby. **Nose:** lively and expressive, with concentrated notes of red and black fruits (raspberry, plum) and lovely hints of vanilla. **Palate:** fresh and full-bodied. Very indulgent and elegant, with a fine balance of fruity and well-integrated oak notes. Smooth, long finish. Excellent balance. **Pairing:** vine-smoked ribeye steak. **Comment:** very fine tannins with a silky edge that brings freshness to the finish. Can age 5 years.

873 route de Pressac - 33330 Saint-Etienne de Lisse
Tél.05 57 40 18 02 - www.chateaudepressac.com

BORDEAUX

LES TERROIRS DE SURAVENIR

Château Le Prieuré

SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2022

Robe : grenat de belle intensité, reflets brillants. **Nez :** net, sur des arômes de cerise noire, de framboise, des notes florales (jasmin). De nombreuses épices (clous de girofle, poivre noir). **Bouche :** attaque ample, franche, tout en étant gourmande. Rappelle les arômes perçus au nez. Finale longue et belle. **Accord :** une entrecôte aux cèpes. **Commentaire :** un vin prometteur, à redéguster dans plusieurs années pour apprécier son évolution.

Color: intense garnet with bright highlights. **Nose:** clean, with aromas of black cherry, raspberry, and floral notes (jasmine). A medley of spices (clove, black pepper). **Palate:** generous and direct on the attack, yet indulgent. Reflects the aromas on the nose. Long, beautiful finish. **Pairing:** rib-eye steak with porcini mushrooms. **Comment:** a promising wine, best revisited in a few years to appreciate its evolution.

Château Le Prieuré – 866 chemin de Fongaban - 33330 Saint-Émilion
Tél.05 57 51 64 58 - www.chateauleprieure.fr

BORDEAUX

LES TERROIRS DE SURAVENIR

Château Capbern

SAINT-ESTÈPHE 2022

Robe : grenat profond. **Nez :** fruits noirs, vanillé, tabac, musc, café. Finale sur le réglisse. **Bouche :** attaque franche et puissante, sur des notes boisées intenses, cerises griottes, mûre. Tannins très présents qui vont s'arrondir au fil des années. Belle longueur. **Accord :** civet de chevreuil, pommes de terre sautées au beurre noisette. **Commentaire :** très joli vin avec de beaux arômes. Belle rondeur avec un très bel équilibre des tanins. Garde de 5 ans minimum, jusqu'à 15 ans.

Color: deep garnet. **Nose:** black fruits, vanilla, tobacco, musk, and coffee. Finish marked by liquorice. **Palate:** bold and powerful attack, with intense oaky notes, morello cherries, and blackberry. Firm tannins that will soften with time. Long finish. **Pairing:** venison stew with butter-sautéed potatoes. **Comment:** a lovely wine with generous aromas. Well-rounded with excellent tannin balance. Can be enjoyed from 5 to 15 years.

Château Calon Ségur, Domaine de Calon - 33180 Saint-Estèphe
Tél.05 56 59 30 08 - www.calon-segur.fr

BORDEAUX

VIGNOBLES CRUSE-LORENZETTI

Château Lilian Ladouys

SAINT-ESTÈPHE 2019

Robe : rubis foncé. **Nez :** expressif, légèrement épicé (poivre noir), fruits noirs et rouges, touche végétale, note de vanille. **Bouche :** petits fruits rouges et noirs croquants et bien mûrs. Une belle fraîcheur portée par une jolie note boisée et par des tanins soyeux, tout en rondeur. Finale remarquable. **Accord :** souris d'agneau sauce légère ; rôti de sanglier. **Commentaire :** un vin généreux, qui apporte beaucoup de plaisir. Garde 10 ans minimum.

Color: dark ruby. **Nose:** expressive, slightly spicy (black pepper), black and red fruits, a vegetal touch, hint of vanilla. **Palate:** crisp, ripe red and black berries. Lovely freshness supported by a subtle woody note and silky, rounded tannins. Remarkable finish. **Pairing:** lamb shank with a light sauce; roasted wild boar. **Comment:** a generous wine that brings a lot of pleasure and will age beautifully for at least 10 years.

Château Lilian Ladouys - 33180 Saint-Estèphe
Tél.05 56 59 22 59 - www.vignoblescruselorenzetti.com

BORDEAUX

CHÂTEAU D'ARCHE GRAND CRU CLASSÉ

Château d'Arche Grand Cru

SAUTERNES 2019

Robe : jaune or. **Nez :** fruits à chair blanche (pêche, abricot), fleurs blanches. Miel doux et intense. **Bouche :** bel équilibre, riche, ample. Sur les fruits confits. Une très belle fraîcheur. **Accord :** bleu d'Auvergne ; cuisine asiatique ; dessert aux agrumes. **Commentaire :** une cuvée qui mérite d'être bien accordée avec des mets de qualité. Facile à boire et élégante. Garde 10 ans et plus.

Color: golden yellow. **Nose:** white-fleshed fruits (peach, apricot), white flowers. Intense and soft honey. **Palate:** well-balanced, rich, ample. Notes of candied fruits. Excellent freshness. **Pairing:** bleu d'Auvergne cheese; Asian cuisine; citrus desserts. **Comment:** a cuvée that deserves to be paired with high-quality dishes. Easy to drink and elegant. Cellar for 10 years or more.

Château d'Arche - 33210 Sauternes
Tél.05 56 76 66 55 - www.chateau-arche.fr

BORDEAUX

VIGNOBLES CRUSE-LORENZETTI

Château Lafon-Rochet

SAINT-ESTÈPHE GRAND CRU CLASSÉ 2019

Robe : profonde aux reflets pourpres et brillants. **Nez :** très subtil et élégant, sur les fruits noirs mûrs et le sous-bois. Légère note florale. **Bouche :** attaque suave, bouche enveloppante, sur les fruits noirs mûrs, le boisé et les épices. Tanins nobles qui apportent une belle longueur. Belle finale savoureuse. **Accord :** pigeonneau ; un filet de biche aux chanterelles. **Commentaire :** un très beau vin, charmeur, rond et élégant, qui présente suavité et équilibre. Garde 10 ans.

Color: deep with bright purplish reflections. **Nose:** very subtle and elegant, with ripe black fruits and undergrowth. a light floral note. **Palate:** smooth attack, full and rich on ripe black fruits, oak, and spices. Noble tannins bring great length. Savoury and refined finish. **Pairing:** squab; venison fillet with chanterelle mushrooms. **Comment:** a very fine wine, charming, rounded, and elegant, offering smoothness and balance. Can be cellared for up to 10 years.

Château Lafon-Rochet – Route de Blanquet - 33180 Saint-Estèphe
Tél.05 56 59 22 59 - www.vignoblescruselorenzetti.com

BORDEAUX

CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES

Château Doisy-Védrines Grand Cru Classé

SAUTERNES 2019

Robe : dorée, pâle, brillante. **Nez :** subtil, sur l'abricot et les fleurs blanches. **Bouche :** gourmande, sur la brioche. Belle finesse. Finale très agréable. **Accord :** parfait sur un foie gras poêlé ou sur un fromage à pâte persillée. **Commentaire :** un vin que l'on prend plaisir à boire, à découvrir absolument. Garde 20 ans.

Color: pale golden, brilliant. **Nose:** subtle, on apricot and white flowers. **Palate:** indulgent, with notes of brioche. Lovely finesse. Very pleasant finish. **Pairing:** perfect with seared foie gras or blue-veined cheese. **Comment:** a wine that is a real pleasure to drink, and an absolute must-discover. Has great ageing potential — can be cellared for up to 20 years.

1 Védrines - 33720 Barsac
Tél.05 56 27 15 13 - www.doisy-vedrines.com

BORDEAUX

CHÂTEAU D'ARCHE GRAND CRU CLASSÉ

L'Arche Perlée
Blanc de Blancs Brut

VIN DE FRANCE

Robe : jaune claire, brillante. Nez : complexe, fruits mûrs, ananas, pêche blanche, pamplemousse. Bouche : bulles fines et crémeuses, attaque vive. Souple, très fraîche. Finale sur des amers nobles, la fraîcheur et une rondeur apportée par le sémillon. Un vin étonnant. Accord : huîtres chaudes sur une fondue de poireaux ; charlotte à l'ananas. Commentaire : un blanc mousseux à découvrir, original et déroutant. La personnalité du sauternes enrobé d'une belle fraîcheur. Garde 3 ans.

Color: light yellow, bright. **Nose:** complex, ripe fruits, pineapple, white peach, grapefruit. **Palate:** fine and creamy bubbles, lively attack. Supple, very fresh. Finish with noble bitterness, freshness and roundness from the sémillon. A surprising wine. **Pairing:** warm oysters on leek fondue; pineapple charlotte. **Comment:** a sparkling white to discover — original and intriguing. The personality of Sauternes wrapped in beautiful freshness. Cellar for 3 years.

Château d'Arche - 33210 Sauternes
Tél.05 56 76 66 55 - www.chateau-arche.fr

BOURGOGNE

CHÂTEAU DE POMMARD

Clos Marey-Monge Emilie

POMMARD 2022

Robe : rubis clair, reflet rosé, limpide, brillante. Jolie viscosité. Nez : ouvert, plaisant, une belle expression du fruit. Après aération une belle puissance aromatique sur la mûre, le cassis, compoté de fraises cuites. Bouche : attaque percutante, gourmande. Un milieu de bouche accessible, friand. Les fruits se confirment. Finale fraîche. Accord : tataki de bœuf, coulis de poivron rouge. Commentaire : vin souple et élégant, avec une association gourmande et conviviale.

Color: light ruby with pink reflections, clear and bright. Lovely viscosity. **Nose:** open and pleasant, with a beautiful fruit expression. After aeration, a powerful aromatic profile emerges with blackberry, blackcurrant, and stewed strawberries. **Palate:** bold and indulgent on the attack. Mid-palate is approachable and juicy. The fruit notes persist. Fresh finish. **Pairing:** beef tataki with red pepper coulis. **Comment:** a supple and elegant wine, offering a generous and convivial pairing.

15 rue Marey Monge - 21630 Pommard
Tél.03 80 22 07 99 - www.chateaudepommard.com

BORDEAUX

CHÂTEAU PETIT VAL

Orfèvre du Val

VIN DE FRANCE 2022

Robe : jaune pâle, reflets argentés. Nez : légèrement pétrolé, fruits frais, agrumes. Bouche : vive, ample, jolis amers en finale qui rajoutent de la fraîcheur. Accord : ceviche de thon et coriandre ; tatami de thon aux agrumes. Commentaire : encore un peu timide, lui laisser 2 ans pour s'exprimer et il exultera ! Un riesling de gastronomie qui va vous faire voyager. Garde 6 ans.

Color: pale yellow with silvery highlights. **Nose:** slightly petrolly, fresh fruit, citrus. **Palate:** lively and generous, with pleasant bitterness on the finish that enhances the freshness. **Pairing:** tuna ceviche with coriander; citrus-marinated tuna tataki. **Comment:** still a little shy, give it two years and it will shine! A gastronomic Riesling that will take you on a journey.Cellar for 6 years.

Lieu-Dit Petit Val - 33330 Saint-Émilion
Tél.05 57 24 70 86 - www.chateaupetitval.com

BOURGOGNE

CHÂTEAU DE POMMARD

Clos Marey-Monge Monopole

POMMARD 2022

Robe : pourpre clair, très limpide. Nez : petits fruits rouges. Un nez très agréable avec de l'intensité. Bouche : première bouche souple, légère, avec une pointe de fraîcheur. Un beau boisé et une jolie longueur. Accord : veau rôti aux légumes de printemps. Commentaire : un très beau vin aujourd'hui mais attendre 15-20 ans pour une dégustation encore plus belle.

Color: light purple, very clear. **Nose:** small red fruits. A very pleasant and intense bouquet. **Palate:** soft and light on the attack, with a touch of freshness. Beautiful oaky notes and a lovely length. **Pairing:** roasted veal with spring vegetables. **Comment:** already a beautiful wine, but wait 15–20 years for an even greater tasting experience.

15 rue Marey Monge - 21630 Pommard
Tél.03 80 22 07 99 - www.chateaudepommard.com

Au cœur de l'**Hôtel Florida Paris**, **Népita** révèle une cuisine solaire signée Amandine Chaignot. Inspirée par ses voyages autour de la Méditerranée, la cheffe compose une carte vivante, colorée et généreuse. Chaque plat célèbre les saisons, les produits bien sourcés, et une cuisine guidée par l'émotion.

En écho à cette gastronomie, la cave du Népita déploie plus de **300 références**, issues des plus beaux terroirs et des vignerons les plus pointus. Une sélection construite avec soin, pensée pour s'harmoniser avec chaque assiette, et offrir des accords subtils, inattendus, parfois audacieux.

Chaque mois, découvrez une nouvelle variation exclusive de leur **poulet du dimanche**, un moment de partage, simple et réconfortant, qui rappelle les dimanches en famille.

HOTEL FLORIDA PARIS
75008 - PARIS

TEMPTINGPLACES

A propos de TemptingPlaces :
Depuis 2010, la marque TemptingPlaces collectionne les boutique-hôtels les plus exceptionnels à travers le monde. Aujourd'hui, ce sont 35 hôtels indépendants à travers le monde qui sont affiliés pour leur caractère distinctif et l'excellence de leurs services personnalisés.

RÉSERVATIONS

+33 (0) 1 78 94 90 40
www.temptingplaces.com

BOURGOGNE

HÉLÉNA HOTÉA

Sur La Roche

POUILLY-FUISSÉ 1ER CRU 2021

Robe : teinte citron, reflets dorés, brillante. Nez : discret, légèrement vanillé. Petite empreinte calcaire, belle fraîcheur. Bouche : fruits blancs, sur la fraîcheur. Une belle présence, un léger côté aérien. Accord : quasi de veau caramélisé et chicons du Nord ; plat sucré-salé ; saint-nectaire. Commentaire : une belle bouteille tout en finesse. Garde 7 ans.

Color: lemon hue with golden highlights, bright. **Nose:** discreet, slightly vanilla-scented. A touch of chalk, great freshness. **Palate:** white fruits, marked by freshness. A strong presence with a slight airy character. **Pairing:** caramelized veal and Belgian endives; sweet-and-savory dishes; saint-nectaire cheese. **Comment:** a fine and elegant bottle. Can age for 7 years.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ABELÉ 1757

Blanc de Blancs

CHAMPAGNE

Robe : doré léger, brillante, limpide. Fines bulles. Nez : fin, aérien. Notes grillées, sur les agrumes et les fruits blancs mûrs. Bouche : de la matière due à un élevage sur lies. Ample, souple. Finale fraîche et longue, sur une pointe acide. Belle mâche. Accord : des crustacés ou un poisson à chair blanche cuit au barbecue. Commentaire : une valeur sûre, à la fois fin et délicat. Un joli champagne de gastronomie, à respecter et prendre le temps, tout comme ses 4 ans d'élevage.

Color: light golden hue, bright, limpid. Fine bubbles. **Nose:** delicate, airy. Toasted notes, with citrus and ripe white fruits. **Palate:** structured, thanks to lees maturation. Broad and supple. Fresh and long finish with a touch of acidity. Lovely texture. **Pairing:** shellfish or white-fleshed fish grilled on the barbecue. **Comment:** a reliable choice, both refined and delicate. A fine gastronomic Champagne, deserving of time and respect, just like its 4 years of maturation.

50 rue de Sillery - 51100 Reims
Tél.03 26 87 79 80 - www.abele1757.fr

BOURGOGNE

HÉLÉNA HOTÉA

La Côte Rotie

SAINT-VÉRAN 2021

Robe : jaune paille, reflets or. Limpide et brillante. Nez : très plaisant, très équilibré. Minéral, avec des arômes de fruits blancs comme la poire, des agrumes. Bouche : ample, florale, matière élégante. Belle acidité amenée par les fruits. Jolie finale, tout en fraîcheur. Accord : cabillaud aux légumes printaniers à l'huile vierge et citron. Commentaire : un vin de plaisir, idéal à l'apéritif.

Color: straw yellow hue with golden highlights. Clear and bright. **Nose:** very pleasant and well-balanced. Mineral, with aromas of white fruits like pear, and citrus. **Palate:** ample, floral, with elegant texture. Beautiful acidity carried by the fruit. Lovely fresh finish. **Pairing:** cod with spring vegetables, virgin olive oil and lemon. **Comment:** a delightful wine, ideal as an aperitif.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ABELÉ 1757

Brut

CHAMPAGNE

Robe : rose pâle aux teintes saumonées, peau d'oignon. Brillante, bulle fine. Nez : frais et délicat, notes de petits fruits rouges acidulés (framboise et fraise des bois), pointe lactée. Bouche : fraîche et accessible, sur une bulle très fine. Milieu de bouche salin, finale salivante. Accord : tarte fine à la fraise, crème glacée à la crème crue et poivre de Sichuan. Commentaire : un champagne frais et gourmand qui représente bien la qualité et la philosophie de la maison.

Color: pale pink with salmon hues, onion skin tint. Bright, fine bubbles. **Nose:** fresh and delicate, notes of tangy red berries (raspberry and wild strawberry), milky touch. **Palate:** fresh and approachable, very fine bubbles. Saline mid-palate, mouthwatering finish. **Pairing:** strawberry tart, raw cream ice cream with Sichuan pepper. **Comment:** a fresh and indulgent Champagne that truly reflects the house's quality and philosophy.

50 rue de Sillery - 51100 Reims
Tél.03 26 87 79 80 - www.abele1757.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRIMONCOURT

Brut Régence

CHAMPAGNE

Robe : or pâle, reflets argentés. Nez : de belles notes iodées, pomme, végétal, fleurs séchées, pointe beurrée. Bouche : belle vivacité sur l'attaque, mais aussi délicate par son effervescence et par son aromatique très progressive. Le milieu de bouche s'arrondit et offre une jolie palette gourmande. Fraîcheur en finale. Accord : un fraisier, pour rester sur la gourmandise de ce champagne. Commentaire : champagne élégant. Garde 2 ans mais peu s'apprécier dès maintenant.

Color: pale gold hue with silvery highlights. **Nose:** lovely iodized notes, apple, vegetal hints, dried flowers, and a buttery touch. **Palate:** a lively attack, yet delicate thanks to its fine bubbles and gradually unfolding aromas. The mid-palate becomes rounder, offering a delightful and gourmet range of flavors. Fresh finish. **Pairing:** a strawberry shortcake, to match the indulgence of this Champagne. **Comment:** an elegant Champagne. Can age for 2 years but is already enjoyable now.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE FREREJEAN FRÈRES

Extra Brut Premier Cru

CHAMPAGNE

Robe : or pâle, fins reflets verts, délicate effervescence de fines bulles. Nez : souple, délicat. Arômes toastés, beurre, poire Williams, fraîches notes de mirabelles, fleurs blanches. Bouche : attaque souple, franche, délicate, notes caramélisées et beurrées. Belle rondeur en fin de bouche. Accord : vieux Comté de 36 mois ; tarte aux fraises. Commentaire : un champagne d'une finesse et d'une concentration très plaisante qui allie parfaitement élégance et tonicité.

Color: pale gold, with fine green highlights and delicate effervescence of fine bubbles. **Nose:** soft and delicate, with toasted aromas, butter, Williams pear, fresh notes of mirabelle plums, and white flowers. **Palate:** smooth, clean, and delicate attack, with caramelized and buttery notes. Lovely roundness on the finish. **Pairing:** 36-month aged Comté; strawberry tart. **Comment:** a Champagne of delightful finesse and concentration, perfectly balancing elegance and liveliness.

66 rue Pasteur - 51190 Avize
Tél.01 80 50 20 03 - www.frerejeanfreres.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRIMONCOURT

Brut Rosé

CHAMPAGNE

Robe : saumonée, reflet doré. Bulles fines et vives. Nez : frais, sur la pêche et la framboise. Discrète pointe minérale. Bouche : belle attaque, bien équilibrée, sur de beaux arômes de cassis et fleurs blanches. Jolie finale. Accord : koulibiac au saumon. Commentaire : un champagne rosé avec un très bel équilibre.

Color: salmon-pink hue with golden highlights. Fine, lively bubbles. **Nose:** fresh, with notes of peach and raspberry. A discreet mineral touch. **Palate:** lovely attack, well-balanced, with beautiful aromas of blackcurrant and white flowers. Pleasant finish. **Pairing:** salmon koulibiac. **Comment:** a rosé Champagne with excellent balance.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE FREREJEAN FRÈRES

Rosé Premier Cru

CHAMPAGNE

Robe : rosé clair, bulles fines et rapides. Limpide et brillante. Nez : vif, net, ouvert, gourmand. Fruité, sur les baies et fruits rouges (cerise). Bouche : attaque souple, bulle très fine. Bel équilibre, le fruit est intense, aromatique. Accord : bar ou turbot sauce vierge ; osso bucco. Commentaire : un rosé de gastronomie. A garder 3 ans mais peut aussi s'apprécier dès maintenant.

Color: pale pink hue, with fine, fast-moving bubbles. Clear and brilliant. **Nose:** lively, clean, open, and indulgent. Fruity, on berries and red fruits (cherry). **Palate:** smooth on the attack, with very fine bubbles. Nice balance, with intense, aromatic fruit. **Pairing:** sea bass or turbot with sauce vierge; osso bucco. **Comment:** a gastronomic rosé. Can be cellared for up to 3 years, but also enjoyable right away.

66 rue Pasteur - 51190 Avize
Tél.01 80 50 20 03 - www.frerejeanfreres.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN

Blanc de Blancs
Grand Cru Brut

CHAMPAGNE 2017

Robe : jaune or, reflet verdâtre, cheminée de fines bulles, couronne fine et persistante, jambage présent. Nez : brioché, sur la finesse des fleurs blanches, poire crémeuse. Bouche : attaque dynamique, finesse de la bulle, dosage présent. Finale tendue et crémeuse, légère salinité due au terroir. Accord : scampi fritti ; ravioles aux girolles. Commentaire : un champagne de gastronomie. Garde 3 ans.

Color: golden yellow with greenish highlights, fine stream of bubbles, delicate and persistent crown. Legs present. **Nose:** brioche, delicate white flowers, creamy pear. **Palate:** dynamic attack, fine bubbles, noticeable dosage. Taut and creamy finish, slight salinity from the terroir. **Pairing:** fried scampi; girolle mushroom ravioli. **Comment:** a gastronomic champagne. Can be cellared for up to 3 years.

30 rue Maurice Cerveaux - 51200 Epernay
Tél.03 26 56 30 30 - www.alfredgratien.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LALLIER

Ouvrage
Grand Cru - Extra Brut

CHAMPAGNE

Robe : jaune d'or, reflets brillants. Nez : frais, minéral. Notes de pain grillé et acidulées. Bouche : belle attaque vive, rondeur et vivacité. Un équilibre maîtrisé entre le fruité et les notes pâtissières qui apporte de la gourmandise, tout comme les fruits secs.Très complexe. Accord : une tarte aux amandes. Commentaire : une cuvée très bien maîtrisée.

Color: golden yellow with brilliant highlights. **Nose:** fresh and mineral, with toasted and tangy notes. **Palate:** beautiful lively attack, round and vibrant. A well-balanced mix of fruitiness and pastry notes that add indulgence, along with dried fruits. Very complex. **Pairing:** almond tart. **Comment:** a perfectly mastered cuvée.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN

Cuvée Paradis
Brut

CHAMPAGNE 2016

Robe : jaune or pâle, belle brillance, limpide, petit cordon de bulles. Nez : subtil, minéral, avec des parfums acidulés de pomme et d'agrumes. Notes de citronnelle et florales. Bouche : attaque franche, sur des arômes d'agrumes. Une belle fraîcheur apportée par une touche saline et minérale. Bouche ample et crémeuse. Accord : filet de cabillaud et émulsion de champagne. Commentaire : à boire pour un moment de pur plaisir.

Color: pale golden yellow, bright and clear, with a small stream of bubbles. **Nose:** subtle and mineral, with tangy apple and citrus aromas. Notes of lemongrass and floral hints. **Palate:** frank attack, focused on citrus flavors. Lovely freshness brought by a saline and mineral touch. Ample and creamy on the palate. **Pairing:** cod fillet with champagne emulsion. **Comment:** perfect for a moment of pure pleasure.

30 rue Maurice Cerveaux - 51200 Epernay
Tél.03 26 56 30 30 - www.alfredgratien.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LALLIER

Réflexion R.021
Brut

CHAMPAGNE

Robe : jaune citron, bulles très fines et régulières. Mousse épurée et consistante. Nez : citron frais, levure fraîche, brioche au lait. Agréable et délicat. Bouche : attaque franche et souple. Belle acidité, une mousse et des bulles crémeuses, aériennes. Le citron jaune et la fleur de jasmin blanc se développent. Accord : panna cotta au lait, eau de jasmin, gel citron et chocolat blanc. Commentaire : un bel assemblage montrant une jolie fraîcheur. Un champagne de gastronomie.

Color: lemon yellow, very fine and consistent bubbles. Pure and rich mousse. **Nose:** fresh lemon, fresh yeast, milky brioche. Pleasant and delicate. **Palate:** frank and smooth attack. Beautiful acidity, creamy and airy mousse and bubbles. Yellow lemon and white jasmine blossom unfold. **Pairing:** milk panna cotta, jasmine water, lemon gel and white chocolate. **Comment:** a beautiful blend showing lovely freshness. A gastronomic champagne.

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

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN

Carte Jaune Brut

CHAMPAGNE

Robe : jaune clair, limpide. Nez : arômes de fleurs blanches, agrumes, belle note de miel d'acacia. Bouche : attaque franche, souple, avec des arômes d'agrumes. Belle longueur en bouche. Notes toastées en fin de bouche. Accord : carpaccio de saint-jacques. Commentaire : très beau vin qui demande un peu de vieillissement. Garde 15 ans.

Color: light yellow hue, limpid. **Nose:** white flowers, citrus, with a lovely touch of acacia honey. **Palate:** frank, supple attack with citrus aromas. Nice length on the palate. Toasted notes on the finish. **Pairing:** scallop carpaccio. **Comment:** a beautiful wine that benefits from some ageing. Can age 15 years.

1 rue Albert Thomas - 51100 Reims
Tél.03 26 89 53 90 - www.veuveclicquot.com

LANGUEDOC-ROUSSILLON

DOMAINE DE VERCHANT

Marcelle

COTEAUX DU LANGUEDOC 2023

Robe : rubis vif et brillant, reflets pourpres. Nez : petits fruits rouges à peine cueillis, fruits noirs, café fraîchement moulu. Bouche : franche et souple. Attaque fraîche et épicée, structure tannique élégante. Arômes de fève torréfiée et de fruits rouges, intensifiés par l'élevage en amphore. Côté réglisse en fin de bouche. Accord : selle d'agneau sauce au romarin. Commentaire : un vin prometteur, tout en délicatesse, qui traduit la passion du vigneron. Garde 8 ans.

Color: bright and brilliant ruby, purple highlights. **Nose:** freshly picked red berries, black fruits, freshly ground coffee. **Palate:** clean and supple. Fresh and spicy attack, elegant tannic structure. Aromas of roasted beans and red fruits, intensified by aging in amphora. Liquorice notes on the finish. **Pairing:** saddle of lamb with rosemary sauce. **Comment:** a promising, delicate wine that reflects the winemaker's passion. Can age 8 years.

1 boulevard Philippe Lamour - 34170 Castelnau Le Lez
Tél.04 67 07 26 13 - www.domainedeverchant.com

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN

La Grande Dame Brut

CHAMPAGNE 2015

Robe : jaune clair. Nez : fruits secs (amande, noisette), floral, légèrement grillé. Bouche : bulle fine, élégante. Une jolie rondeur. Rappelle les arômes perçus au nez. Finale plaisante, avec une pointe saline. Accord : huîtres en gelée d'eau de mer ; homard à la nage. Commentaire : un champagne tout en équilibre.

Color: light yellow hue. **Nose:** dried fruits (almond, hazelnut), floral, lightly toasted. **Palate:** fine, elegant bubbles. A lovely roundness, echoing the aromas on the nose. Pleasant finish with a saline note. **Pairing:** oysters in sea water jelly; poached lobster. **Comment:** a well-balanced champagne.

1 rue Albert Thomas - 51100 Reims
Tél.03 26 89 53 90 - www.veuveclicquot.com

LANGUEDOC-ROUSSILLON

GÉRARD BERTRAND

Clos du Temple *certifié AB et DEMETER*

LANGUEDOC-CABRIÈRES 2023

Robe : saumonée, très claire. Jambage présent. Nez : plaisant, fruité, beaucoup de fraîcheur. Légèrement vanillé. Bouche : première bouche vive, sur une attaque dynamique. Milieu de bouche onctueux et tendre. Finale tendue et crémeuse. Une jolie longueur. Accord : à l'apéritif ; fruits de mer cuits ; papillote de saumon sauce béarnaise ; saint-jacques snackées et linguine à la truffe blanche d'Alba. Commentaire : un joli rosé de gastronomie, hors du commun. Garde 5 ans.

Color: salmon-hued, very pale. Legs present. **Nose:** pleasant, fruity, with plenty of freshness. Slightly vanilla-scented. **Palate:** lively first impression with a dynamic attack. Mid-palate is smooth and tender. Finish is taut and creamy. Nice length. **Pairing:** as an aperitif; cooked seafood; salmon en papillote with béarnaise sauce; seared scallops and linguine with alba white truffle. **Comment:** a refined and uncommon gastronomic rosé. Can be cellared for up to 5 years.

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

MOËT & CHANDON

Moët Hennessy France SAS.105 Bvd de la Mission Marchand, 92400 Courbevoie - B337080055 RCS Nanterre

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

RETOUR EN IMAGES

© Artiste Associé photographes

LANGUEDOC-ROUSSILLON

DOMAINE DE VERCHANT

Quintina

PAYS D'OC 2022

Robe : jaune or soutenu, reflets brillants. Nez : très beurré, fruits secs torréfiés, épicé (vanille, poivre blanc), pointe iodée. Bouche : attaque fraîche, sur une très belle texture à la fois grasse et plaisante. Fruits croquants, notes de grillé. Accord : demi-homard grillé, sauce aux agrumes. Finale sur une belle fraîcheur. Commentaire : un joli vin blanc à servir sur un repas avec des mets assez raffinés.

Color: deep golden yellow, brilliant highlights. **Nose:** very buttery, roasted dried fruits, spices (vanilla, white pepper), and a hint of iodine. **Palate:** fresh attack, with a beautiful texture that is both rich and pleasant. Crisp fruit, toasted notes. **Pairing:** grilled half lobster, citrus sauce. Finishes with a lovely freshness. **Comment:** a lovely white wine to serve with a meal and rather refined dishes.

1 boulevard Philippe Lamour - 34170 Castelnau Le Lez
Tél.04 67 07 26 13 - www.domainedeverchant.com

LANGUEDOC-ROUSSILLON

LES VINS DE ROQUEBRUN

Zénith de Schiste

SAINT-CHINIAN 2023

Robe : jaune or, limpide, reflets brillants. Nez : minéral, frais. Sur les fruits du verger, les fruits secs légèrement torréfiés. Jolie note florale (tilleul, aubépine). Bouche : jolie entrée en matière, de la fraîcheur apportée par un fruité très plaisant. Côté salivant, longueur en bouche. Une touche fumée et minérale. Accord : viande blanche ; poisson à la plancha. Commentaire : une cuvée agréable, à apprécier dès maintenant.

Color: golden yellow, clear with bright reflections. **Nose:** mineral and fresh, with orchard fruits and lightly roasted dried fruits. Lovely floral note (linden, hawthorn). **Palate:** inviting and fresh, with pleasing fruitiness. Salivating and long on the palate. A smoky, mineral touch. **Pairing:** white meat or grilled fish. **Comment:** an enjoyable cuvée, ready to drink now.

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

LANGUEDOC-ROUSSILLON

GÉRARD BERTRAND

Cigalus *certifié AB et DEMETER*

PAYS D'OC 2022

Robe : rubis, reflet rouge fraise. Nez : net, notes de cacao amer, chocolat noir. Les arômes de boîte à cigares apparaissent après un peu d'aération, puis les fruits noirs bien mûrs. Bouche : attaque souple et boisée, noisettes torréfiées, grains de café. Une palette aromatique complexe, sur le tertiaire. Finale longue et délicate. Accord : filet de marcassin, jus de betterave, pain bao et sarriette. Commentaire : belle profondeur et bel avenir pour cette cuvée. Garde 4 ans.

Color: ruby, with strawberry-red highlights. **Nose:** clean, with bitter cocoa and dark chocolate notes. Cigar box aromas emerge after some aeration, followed by ripe black fruits. **Palate:** smooth and woody attack, with roasted hazelnuts and coffee beans. A complex aromatic profile, on the tertiary register. Long and delicate finish. **Pairing:** wild boar fillet, beet jus, bao bread and savory. **Comment:** beautiful depth and great future for this cuvée. Can be cellared for up to 4 years.

Château de 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 2021

Robe : violine, reflet pourpre. Nez : fraîcheur, eucalyptus, fruits noirs bien mûrs (cassis). Bouche : attaque souple, soyeuse. Tanins aux grains fins. Croquante, gourmande. Belle fraîcheur en fin de bouche, légèrement épicée. Accord : poire de bœuf de Bazas coupée en lamelles et snackées, riz gluant japonais et sauce aux fruits rouges. Commentaire : un vin frais, plaisant. Une douceur et une rondeur qui appellent à une dégustation à tout instant. Garde 5 ans.

Color: violet with purple reflections. **Nose:** fresh, with eucalyptus and ripe black fruits (blackcurrant). **Palate:** soft and silky attack. Fine-grained tannins. Crunchy and indulgent. Nice fresh finish with a hint of spice. **Pairing:** sliced and seared Bazas beef pear with Japanese sticky rice and red fruit sauce. **Comment:** a fresh and enjoyable wine. Its softness and roundness invite casual tasting. Will develop well over the next 5 years.

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

PROVENCE

GASSIER

Le Pas du Moine – 350

SAINTE-VICTOIRE CÔTES DE PROVENCE 2024

Robe : rose poudré pâle. Nez : fruits rouges (fraise, grenade) et blancs, frais, pointe de rose, mangue. Bouche : belle fraîcheur. Très aromatique. Sur le litchi et le fruit de la passion. Belle minéralité. Finale sur les bonbons anglais. Accord : carpaccio de saint-jacques gel yuzu et mandarine ; soupe de fraises. Commentaire : une très belle surprise, sur un beau terroir. Une cuvée très intéressante, parfaite pour l'apéritif ou sur des accords mets et vins. Garde 2 ans.

Color: pale powder pink. **Nose:** fresh red (strawberry, pomegranate) and white fruits, hint of rose, mango. **Palate:** beautiful freshness. Very aromatic. Lychee and passion fruit notes. Beautiful minerality. English candy finish. **Pairing:** scallop carpaccio with yuzu gel and mandarin; strawberry soup. **Comment:** a very pleasant surprise, from a beautiful terroir. A very interesting vintage, perfect for an aperitif or with food and wine pairings. Can age 2 years.

Château Gassier - Chemin de la Colle - 13114 Puyloubier
Tél.04 42 66 38 74 - www.gassier-provence.fr

SUD-OUEST

CHÂTEAU DE GENSAC

Pesade

GERS IGP 2018

Robe : rouge rubis, des reflets cerise brillants. Une grande profondeur et une belle intensité. Nez : fruits noirs biens mûrs, puis des notes de chocolat et de café arabica. Bouche : attaque franche et vive. Une belle verticalité des tannins. Une matière soyeuse et gourmande. Sur les cerises griottes, la myrtille, les épices. Accord : chocolat 64 %, glace à la poire, gel de poire et crumble de cacao. Commentaire : un vin à déguster à table. Garde 5 ans.

Color: ruby red, with bright cherry reflections. Deep and intense. **Nose:** well-ripened black fruits, followed by chocolate and arabica coffee notes. **Palate:** clean and lively on the attack. Great vertical structure of the tannins. Silky and indulgent texture. On morello cherry, blueberry, and spices. **Pairing:** 64% dark chocolate, pear ice cream, pear gel, and cocoa crumble. **Comment:** a wine to enjoy at the table. Will age well over 5 years.

Lieu-Dit Gensac - 32100 Condom
Tél.05 81 68 13 91 - www.gensac.com

VAL DE LOIRE

DOMAINE HENRI BOURGEOIS

"d'Antan"

SANCERRE 2022

Robe : or clair, limpide, brillante. Reflet jaune clair. Nette et grasse. Nez : fleurs blanches fraîches, herbes fraîches coupées, agrumes. Séduisant, un joli nez printanier. Bouche : belle fraîcheur, finesse et élégance. Gourmande, sur les fruits du verger. La finale, saline et légèrement fumée, apporte de la rondeur, ce qui équilibre le tout. Accord : turbot au beurre d'algues. Commentaire : un joli vin au profil aromatique très gourmand, fin et délicat. Garde 5 ans.

Color: light gold hue, limpid, bright. Pale yellow highlights. Clear and unctuous. **Nose:** fresh white flowers, freshly cut herbs, citrus. Appealing, with a lovely spring-like bouquet. **Palate:** fresh, refined and elegant. Indulgent, with orchard fruits. Saline and lightly smoky finish brings roundness and balance. **Pairing:** turbot with seaweed butter. **Comment:** a delightful wine with a very gourmet, fine and delicate aromatic profile. Can age 5 years.

Chavignol - 18300 Sancerre
Tél.02 48 78 53 20 - www.famillebourgeois-sancerre.com

VAL DE LOIRE

CHÂTEAU BELMAR

Chardonnay

SARTHE IGP 2022

Robe : limpide, lumineuse. Jolie robe jaune pâle. Nez : net, ouvert, expressif. Sur les agrumes, les fruits blancs et les fruits secs, quelques épices. Bouche : attaque souple, grasse. Toujours un fruité bien présent qui rappelle le nez. Un bel équilibre. Finale minérale, sur de légers amers. Accord : truite aux amandes ; fricassée de volaille sauce citronnée. Commentaire : un vin aromatique, équilibré et frais. Garde 2 ans.

Color: limpid, luminous. Lovely pale yellow hue. **Nose:** clean, open, expressive. Citrus, white fruits, nuts, with a touch of spices. **Palate:** soft, round attack. Persistent fruitiness reminiscent of the nose. Well-balanced. Mineral finish with slight bitterness. **Pairing:** trout with almonds; chicken fricassée with lemon sauce. **Comment:** an aromatic, balanced and fresh wine. Best within 2 years.

Domaine Château Belmar - 72600 St Longis
Tél.02 43 33 23 46 - www.chateaubelmar.fr

Château d'Arche
SAUTERNES
Grand Cru Classé en 1855

Découvrez l'excellence d'un Grand Cru Classé, niché au cœur du village historique de Sauternes. Un chai éco-conçu, un hôtel de charme, une expérience œnotouristique et des produits d'exception

www.chateau-arche.fr

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

LES VINS DE
ROQUEBRUN
DU CONTRASTE SURGIT L'ÉBLOUISSEMENT

ABSOLU DE SCHISTE

62 Av. des Orangers, 34460 Roquebrun

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

VAL DE LOIRE

CHÂTEAU BELMAR

Pinot Noir

SARTHE IGP 2022

Robe : couleur rubis éclatant, reflets brillants. **Nez :** franc, sur les notes typiques et gourmandes de fruits rouges, pain grillé. **Bouche :** onctueuse, sur des arômes charmeurs de fruits rouges, un joli côté floral, avec un bel équilibre et une belle longueur. Tanins bien intégrés. **Accord :** un lapin à la moutarde ou une belle viande rouge grillée. **Commentaire :** un vin de partage, attendre 3-4 ans pour une dégustation optimale.

Color: brilliant ruby with shiny highlights. **Nose:** direct, with classic and indulgent notes of red fruits and toasted bread. **Palate:** smooth, with charming red fruit aromas, a lovely floral touch, well-balanced with a great length. Well-integrated tannins. **Pairing:** mustard rabbit or a fine grilled red meat. **Comment:** a wine to share, best enjoyed after cellaring for 3–4 years for optimal tasting.

Domaine Château Belmar - 72600 St Longis
Tél.02 43 33 23 46 - www.chateaubelmar.fr

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE SERRE BESSON

Pauvre Diable
Vieilles Vignes Grenache

sans sulfites ajoutés

VIN DE FRANCE 2023

Robe : rouge profond, limpide, reflets brillants. **Nez :** floral (violette), fruits rouges biens mûrs. **Bouche :** on retrouve les mêmes arômes qu'au nez, encore plus expressifs. Attaque franche et plaisante. Belle acidité, de jolis fruits. **Accord :** pièce de bœuf avec des champignons pour refléter les notes de sous-bois. **Commentaire :** un vin très représentatif du terroir et du cépage. A garder 4 ans.

Color: deep red, clear with bright reflections. **Nose:** floral (violet) and ripe red fruits. **Palate:** same aromas as on the nose, even more expressive. Direct and pleasant attack. Lovely acidity and vibrant fruit. **Pairing:** beef steak with mushrooms to echo the undergrowth notes. **Comment:** a wine truly representative of its terroir and grape variety. Best consumed within 4 years.

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

VALLÉE DU RHÔNE

L'ORATOIRE DES PAPES

L'Oratoire des Papes

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2022

Robe : grenat pâle, disque limpide. Reflets rubis. **Nez :** expressif, sur des déclinaisons de fraises, fraises des bois, épicé (poivre). **Bouche :** belle attaque, souple, délicate, franche. Fruits rouges, pointe aromatique de garrigue. Une belle fraîcheur en fin de bouche, sur des arômes suaves et croquants. **Accord :** magret de canard. **Commentaire :** un vin rouge d'une belle complexité. Puissant, mais avec une délicatesse qui lui offre une belle plage de dégustation. Garde 10 ans.

Color: pale garnet hue, clear rim. Ruby highlights. **Nose:** expressive, with nuances of strawberries, wild strawberries, and spices (pepper). **Palate:** beautiful attack, supple, delicate, and straightforward. Red fruits, a hint of garrigue aromas. A lovely freshness on the finish, with smooth and crisp aromas. **Pairing:** duck breast. **Comment:** a beautifully complex red wine. Powerful, yet with a delicacy that offers a wide range of tasting possibilities. Ages 10 years.

10 avenue Louis Pasteur - 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél.04 90 39 32 41 - www.loratoiredespapes.fr

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE SERRE BESSON

"Cru Vinsobres"

VINSOBRES 2022

Robe : rubis-grenat, reflet violine. **Nez :** expressif, fruits noirs, épices fraîches, pivoine, violette, pointe de poivre. **Bouche :** très équilibrée, belle rondeur. Fruits rouges et noirs, belle note épicée et gourmande. Notes torréfiées de chicorée, toastées. Violette, pivoine. **Accord :** pigeon de Mios, purée de pommes de terre truffées. **Commentaire :** une complexité qui ira parfaitement avec un barbecue.

Color: ruby-garnet hue with violet highlights. **Nose:** expressive, with black fruits, fresh spices, peony, violet, and a hint of pepper. **Palate:** beautifully balanced and rounded. Red and black fruits, generous spicy notes, toasted and roasted chicory, violet, and peony. **Pairing:** Mios pigeon with truffled mashed potatoes. **Comment:** a complex wine that pairs perfectly with a barbecue.

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

NOUVELLE-ZÉLANDE

CLOS HENRI VINEYARD

« Otira » Sauvignon Blanc

MARLBOROUGH NZ 2023

Robe : vert pâle aux subtils reflets dorés. **Nez :** expressif, avec de fraîches notes de fruits de la passion qui donnent au vin un caractère acidulé, mais toujours très tonique. **Bouche :** vive, offrant un joli spectre aromatique, des notes végétales aux fruits de la passion. **Accord :** ceviche de bar. **Commentaire :** un vin tonique, avec une très belle amplitude aromatique. A apprécier dès maintenant.

Color: pale green with subtle golden highlights. **Nose:** expressive, with fresh passion fruit notes giving the wine a tangy yet vibrant character. **Palate:** lively, with a wide aromatic range from vegetal notes to passion fruit. **Pairing:** sea bass ceviche. **Comment:** a vibrant wine with great aromatic amplitude. Ready to enjoy now.

639 State Highway 63, RD1 - 7271 Blenheim
Tél.+64 (0)3 572 7923 - www.closhenri.com

CHARENTE

MAISON MARTELL

Martell Cordon Bleu

COGNAC

Robe : brillante, belle teinte ambrée avec quelques reflets cuivrés. **Nez :** fruité, sur les fruits secs (noix de cajou, amande grillée), grains de café. **Bouche :** attaque nette, évolution sur une grande puissance en bouche, sans dureté. Finale longue et délicate. **Accord :** tarte tatin, pommes au four, glace au caramel beurre salé. **Commentaire :** un cognac à la richesse aromatique incroyable.

Color: brilliant amber hue, with coppery reflections. **Nose:** fruity, with dried fruit notes (cashew, toasted almond), coffee beans. **Palate:** clean attack, evolving into great power on the palate, without harshness. Long and delicate finish. **Pairing:** tarte Tatin, baked apples, salted caramel ice cream. **Comment:** a cognac with incredible aromatic richness.

7 Place Edouard Martell - 16100 Cognac
Tél.05 45 36 34 98 - www.martell.com

CHARENTE

CHÂTEAU DE BEAULON

Cognac Château de Beaulon Grand XO

COGNAC

Robe : bel or intense, brillante, reflets cuivrés. **Nez :** un très bel équilibre entre les épices, les fruits secs et un beau côté floral. Le nez appelle à la gourmandise. **Bouche :** texture élégante et riche, sur les épices (cannelle, vanille), Finale longue avec beaucoup de volume. Une bouche soyeuse et caramélisée, très gourmande. **Accord :** parfait sur un dessert au moka ou une meringue à la vanille, même s'il se suffit à lui-même. **Commentaire :** quelle gourmandise, bravo !

Color: deep, bright gold with copper highlights. **Nose:** a fine balance of spices, dried fruits, and a lovely floral touch. An invitingly gourmet bouquet. **Palate:** elegant, rich texture with cinnamon and vanilla notes. Long finish with great volume. A silky, caramelized, and indulgent mouthfeel. **Pairing:** perfect with mocha desserts or vanilla meringue, though it stands beautifully on its own. **Comment:** what a delight — bravo!

25 rue Saint Vincent - 17240 Saint Dizant du GUA
Tél.05 46 49 96 13 - www.chateau-de-beaulon.fr

CHARENTE

MAISON MARTELL

Martell XO

COGNAC

Robe : ambrée, reflet or. **Nez :** premier nez sur le caramel, grillé (brioche), menthol. Second nez vanillé (crème brûlée), pointe de poivre. **Bouche :** attaque franche et souple. La chaleur vient en milieu de bouche. Un côté céréales grillées plaisant. Une bouche pleine de soleil et persistante. **Accord :** nouilles au sarrasin, légumes juste snackés, sauce caramel. **Commentaire :** un cognac de plaisir, qui convient aussi aux amoureux du whisky. A déguster seul ou pendant tout un repas.

Color: amber hue with golden reflections. **Nose:** first nose of caramel, toasted bread (brioche), menthol. Second nose of vanilla (crème brûlée), hint of pepper. **Palate:** clean and soft attack. Warmth emerges mid-palate. Pleasant toasted cereal notes. A full, sun-filled, and persistent mouthfeel. **Pairing:** buckwheat noodles, lightly sautéed vegetables, caramel sauce. **Comment:** a delightful cognac, also suitable for whisky lovers. Can be enjoyed on its own or throughout a meal.

7 place Edouard Martell - 16100 Cognac
Tél.05 45 36 34 98 - www.martell.com

CHARENTE

CHÂTEAU DE BEAULON

Pineau des Charentes Collection Privée

PINEAU 1985

Robe : doré soutenu, reflets brillants, lumineuse. **Nez :** miel, fruits confits, pointe de caramel. Une jolie intensité. **Bouche :** belle complexité, ample. Sur les arômes perçus au nez. Finale très agréable et longue. **Accord :** gratin d'abricots ou sabayon ; fromage de caractère. **Commentaire :** un pineau extraordinaire, à déguster lentement. Garde 20 ans.

Color: deep golden, bright highlights, luminous. **Nose:** honey, candied fruits, hint of caramel. Lovely intensity. **Palate:** beautifully complex, broad. Echoes the aromas on the nose. Very pleasant and long finish. **Pairing:** apricot gratin or sabayon; strong-flavored cheese. **Comment:** an extraordinary Pineau, to be savored slowly. Can age 20 years.

25 rue Saint Vincent - 17240 Saint Dizant du GUA
Tél.05 46 49 96 13 - www.chateau-de-beaulon.fr

FRANCHE-COMTÉ

LE RUCHER DE SAINT DESLE

Hydromel Mi-Sec

HYDROMEL 2022

Robe : jaune clair, reflet vert. **Nez :** minéralité et boisé. Le miel de ronce amène une note végétale de rafle. **Bouche :** ronde, sur la cire d'abeilles. Complexe et expressive. Note de fleur jaune en fin de bouche. **Accord :** poulet sauce aux morilles ; tarte à la mirabelle. **Commentaire :** très original. A goûter en accord mets et vins, idéalement sur une masterclass avec leur miel. Peut se garder 10 ans.

Color: light yellow hue with green reflections. **Nose:** marked by minerality and oak. Bramble honey brings a vegetal hint of stalk. **Palate:** rounded, beeswax character. Complex and expressive. Yellow floral notes on the finish. **Pairing:** chicken with morel sauce; mirabelle tart. **Comment:** very original. Best enjoyed as part of a food and wine pairing, ideally during a masterclass with their honey. Can age for up to 10 years.

10 rue de la Fontaine Saint Desle - 70110 Esprels
Tél.06 37 53 58 52 ; 06 42 87 36 75 - www.lerucherdesaintdesle.fr

FRANCHE-COMTÉ

LE RUCHER DE SAINT DESLE

Eau-de-vie d'hydromel

EAU-DE-VIE

Robe : transparente. **Nez :** plaisant, bel équilibre. Arômes de miel, de litchi, tilleul, légèrement fumé. **Bouche :** belle attaque, sur la fraîcheur. Tilleul, camomille, réglisse, miel. Belle longueur et minéralité. Beau fruité, avec de jolies notes herbacées. **Accord :** meringue avec un insert à la crème, fromage blanc et agrumes, sublimée par un sorbet ou en fin de dîner. **Commentaire :** agréable, avec une jolie légèreté qui reste agréable. Peut se garder 10 ans.

Color: transparent. **Nose:** pleasant and well-balanced. Aromas of honey, lychee, linden, with a slight smoky note. **Palate:** lovely fresh attack. Linden, chamomile, liquorice, honey. Nice length and minerality. Beautiful fruit expression with delicate herbal notes. **Pairing:** meringue with cream insert, fromage blanc and citrus, enhanced with sorbet or as a after-dinner. **Comment:** delightful, with a graceful lightness. Can age for up to 10 years.

10 rue de la Fontaine Saint Desle - 70110 Esprels
Tél.06 37 53 58 52 ; 06 42 87 36 75 - www.lerucherdesaintdesle.fr

SUD-OUEST

CHÂTEAU DE GENSAC

Armagnac 20 ans

ARMAGNAC

Robe : ambre doré. **Nez :** fruits confits, zestes de clémentine. Avec une belle intensité, vif et crémeux. Touche fumée. **Bouche :** attaque franche, suave, sur le cacao, les amandes. Une bonne longueur. **Accord :** un gâteau basque aux amandes ; chocolat au gingembre. **Commentaire :** une cuvée qui fera plaisir à un bon amateur d'Armagnac. Parfait avec un bon cigare.

Color: golden amber hue. **Nose:** candied fruits, clementine zest. Great intensity, both lively and creamy. A smoky touch. **Palate:** clean and suave on the attack, with notes of cocoa and almonds. Good length. **Pairing:** Basque almond cake; ginger chocolate. **Comment:** a cuvée that will delight any Armagnac lover. Perfect with a fine cigar.

Lieu-Dit Gensac - 32100 Condom
Tél.05 81 68 13 91 - www.gensac.com

SÉLECTION SOMMELIERS INTERNATIONAL

LANGUEDOC-ROUSSILLON

LES COSTIÈRES DE POMEROLS

Beauvignac HB Chevalier

CÔTES DE THAU 2024

Robe : rose pâle, reflet saumoné, limpide et brillante. Nez : arômes de fruits rouges, de fruits frais, tels que la fraise et la framboise. Bouche : vive, gourmande, avec une belle rondeur. Les arômes de fruits rouges persistent, soutenus par une note acidulée qui équilibre l'ensemble. Accord : tartare de thon ; une salade estivale comme des tomates avec de la mozzarella ou autre fromage frais. Commentaire : le vin est léger, agréable et rafraîchissant.

Color: pale pink hue with salmon reflections, clear and bright. **Nose:** aromas of red and fresh fruits such as strawberry and raspberry. **Palate:** lively and gourmet, with a beautiful roundness. The red fruits aromas persist, supported by a tangy note that balances the whole. **Pairing:** tuna tartare; a summer salad with tomatoes and mozzarella or another fresh cheese. **Comment:** a light, pleasant, and refreshing wine.

68 avenue de Florensac - 34810 Pomérols
Tél. : 04 67 77 89 94 - www.cave-pomerols.com

LANGUEDOC-ROUSSILLON

CHÂTEAU CATHERINE DE MONTGOLFIER

Empreinte des Sens Bio

LANGUEDOC 2023

Robe : rose pâle, brillante et limpide. Nez : expressif, élégant, on retrouve des arômes de fruits frais (abricot et pêche de vigne). Bouche : une belle acidité, équilibrée. On retrouve les notes fruitées (pêche, abricot) et quelques notes florales qui lui confèrent une certaine gourmandise. Accord : parfait pour un poisson grillé ou une belle salade méditerranéenne. Commentaire : un vin de plaisir mais aussi de gastronomie à boire ou à conserver encore 1 à 2 ans.

Color: pale pink, bright and clear. **Nose:** expressive and elegant, revealing aromas of fresh fruits (apricot and vineyard peach). **Palate:** lovely acidity, well balanced. Notes of peach, apricot, and floral hints provide a certain sweetness. **Pairing:** ideal with grilled fish or a Mediterranean salad. **Comment:** a pleasurable wine that is also gastronomic, enjoyable now or to be kept for another 1 to 2 years.

Route de Narbonne Plage, D 168 - 11100 Narbonne
Tél. : 04 68 41 31 15 - www.catherinedemontgolfier.com

LANGUEDOC-ROUSSILLON

MAISON LORGERIL

Ô de Rosé Terroir d'Altitude

LANGUEDOC 2024

Robe : rose clair, limpide, reflet pêche. Nez : intense, notes florales, fruits rouges (framboise, fraise). Bouche : délicate, dévoilant des saveurs de fruits rouges subtiles semblables à ceux du nez. Un bon équilibre. La bouche est harmonieuse avec une finale persistante. Accord : sa fraîcheur et son élégance se marient parfaitement avec une cuisine asiatique type sashimi. Commentaire : un rosé de gastronomie.

Color: light pink, clear, with peach reflections. **Nose:** intense, floral notes and red fruits (raspberry, strawberry). **Palate:** delicate, revealing subtle red fruit flavors similar to those on the nose. Good balance. The mouthfeel is harmonious with a persistent finish. **Pairing:** its freshness and elegance pair perfectly with Asian cuisine such as sashimi. **Comment:** a gastronomic rosé.

2 boulevard Pasteur - 11610 Pennautier
Tél. : 04 68 72 65 29 - www.lorgeril.wine

LANGUEDOC-ROUSSILLON

CHÂTEAU CATHERINE DE MONTGOLFIER

Quête des Sens Bio

LANGUEDOC 2023

Robe : saumonée, éclatante. Nez : expressif, s'ouvre sur des notes de fruits rouges mûrs, avec une légère touche miellée et une légère évolution qui apporte une complexité aromatique inattendue. Bouche : souple, on retrouve les saveurs de fruits rouges, une belle profondeur, de la minéralité et la fraîcheur reste présente. La finale est persistante, avec des notes d'agrumes confits et fruits secs. Accord : thon rouge mi-cuit au sésame grillé. Commentaire : un vin au caractère original.

Color: brilliant salmon hue. **Nose:** expressive, opening with notes of ripe red fruits, a touch of honey, and a slight evolution that brings unexpected aromatic complexity. **Palate:** supple, red fruit flavors with great depth, minerality, and persistent freshness. The finish is long, with notes of candied citrus and dried fruits. **Pairing:** seared sesame-crusted tuna. **Comment:** a wine with a unique character.

Route de Narbonne Plage, D 168 - 11100 Narbonne
Tél. : 04 68 41 31 15 - www.catherinedemontgolfier.com

LANGUEDOC-ROUSSILLON

DOMAINE DE NIZAS - Domaines François Lurton

« Le Clos » Terroir Basalte

LANGUEDOC 2024

Robe : rose pâle, reflet saumoné brillant. Nez : élégant, avec des arômes d'anis étoilé, fruits rouges (groseille, cerise fraîche). Bouche : nous retrouvons les arômes de fruits rouges persistants soutenus par une belle fraîcheur qui lui confèrent une agréable longueur en bouche. La framboise, la fraise croquante ainsi que de légères notes d'agrumes explosent. Accord : ceviche de dorade royale au pamplemousse rose et coriandre fraîche. Commentaire : un vin avec une belle pureté et du charme.

Color: pale pink with brilliant salmon highlights. **Nose:** elegant, with aromas of star anise and red fruits (redcurrant, fresh cherry). **Palate:** red fruit aromas persist, supported by a lovely freshness that gives the wine a pleasant length. Flavors of raspberry, crunchy strawberry, and citrus zest burst on the palate. **Pairing:** royal sea bream ceviche with pink grapefruit and fresh coriander. **Comment:** a wine of great purity and charm.

1 Cours National - 34230 Usclas-d'Hérault
Tél. : 05 57 55 12 12 - www.domaine-de-nizas.com

PROVENCE

DOMAINE DE LA FONT DES PÈRES

Domaine de la Font des Pères

BANDOL 2021

Robe : rose, brillante, peu évoluée. Nez : discret, distillant de subtiles notes d'agrumes et une touche florale rappelant la fleur d'oranger. Bouche : savoureuse, minérale, saline. Notes de pêche blanche, d'agrumes et abricots. Finale longue et élégante qui lui offre une belle fraîcheur. Accord : parfait avec une bouillabaisse. Commentaire : son équilibre et sa complexité en font un vin de gastronomie.

Color: pink, bright, with little evolution. **Nose:** discreet, offering subtle citrus notes and a floral touch reminiscent of orange blossom. **Palate:** savory, mineral, and saline. Flavors of white peach, citrus, and apricot. A long, elegant finish that brings a beautiful freshness. **Pairing:** perfect with bouillabaisse. **Comment:** its balance and complexity make it a gastronomic wine.

1306 Chemin de Pontillaou - 83330 Le Beausset
Tél. : 04 94 15 21 21 - www.lafontdesperes.com

LANGUEDOC-ROUSSILLON

MAS JANEIL - Domaines François Lurton

Cuvée N°5 Sarrat del Mas

VIN DE FRANCE 2022

Robe : dorée. Nez : expressif, dévoilant des arômes de prune jaune, fleur séchée et épices telles que le safran. Bouche : les saveurs de fruits à noyau mûrs se mêlent à des notes de citron confit, zestes d'orange, miel d'acacia. Accord : tajine de poulet aux abricots et aux amandes. Commentaire : ce vin blanc de macération, autrement appelé vin orange, est complexe et équilibré.

Color: golden hue. **Nose:** expressive, revealing aromas of yellow plum, dried flower, and spices such as saffron. **Palate:** ripe stone fruit flavors mingle with notes of candied lemon, orange zest, and acacia honey. **Pairing:** chicken tagine with apricots and almonds. **Comment:** this skin-contact white wine, also known as an orange wine, is complex and well-balanced.

66720 Tautavel
Tél. : 04 68 38 08 64 - www.masjaneil.com

PROVENCE

DOMAINE DE FRÉGATE

Domaine de Frégate

BANDOL 2024

Robe : une teinte rose pâle, délicate. Nez : séduisant, dévoilant des arômes de fruits frais, d'agrumes et une touche florale. Bouche : le vin offre une belle fraîcheur, on retrouve la groseille, le pamplemousse ainsi que quelques notes de melon. Accord : poulpe rôti aux épices douces. Commentaire : un rosé d'une grande élégance qui s'accordera parfaitement avec la cuisine méditerranéenne mais aussi lors d'un apéritif entre amis.

Color: delicate pale pink hue. **Nose:** seductive, revealing aromas of fresh fruits, citrus, and a floral hint. **Palate:** fresh and lively, featuring redcurrant, grapefruit, and a few notes of melon. **Pairing:** roasted octopus with mild spices. **Comment:** a rosé of great elegance that pairs perfectly with Mediterranean cuisine and works wonderfully as an aperitif among friends.

Route de Bandol - 83270 Saint-Cyr-sur-Mer
Tél. : 04 94 32 57 57 - www.domainedefregate.com

PROVENCE

DOMAINE DE TERREBRUNE

Domaine de Terrebrune

BANDOL 2024

Robe : rose pâle au reflet saumoné. Nez : subtil, exprimant des arômes de groseille et fraise des bois ainsi que les zestes d'agrumes. A l'aération de subtiles touches de fleur d'oranger. Bouche : attaque ciselée et soyeuse à la fois. On y retrouve la saveur des fruits frais, des touches de chèvrefeuille. Une finale persistante empreinte d'une belle minéralité (pierre à fusil). Accord : bar de ligne en croûte de sel. Commentaire : un vin qui procure beaucoup d'émotions et une précision minérale du terroir calcaire de Bandol.

Color: pale pink with salmon highlights. **Nose:** subtle, expressing aromas of redcurrant and wild strawberry, as well as citrus zest. **Palate:** sharp and silky attack, followed by fresh fruit flavors and hints of honeysuckle. A persistent finish marked by beautiful minerality (flint). **Pairing:** salt-crusted line-caught sea bass. **Comment:** a wine full of emotion and precise mineral expression from Bandol's limestone terroir.

724 chemin de la Tourelle - 83190 Ollioules
Tél. : 04 94 74 01 30 - www.terrebrune.fr

PROVENCE

CHÂTEAU DE CHAUSSE

Château de Chausse Bio

CÔTES DE PROVENCE 2024

Robe : teinte corail, pâle et brillante. Nez : élégant, avec des arômes de fruits rouges et de jasmin. Bouche : on retrouve les petits fruits rouges acidulés (groseille, framboise, fraise des bois). Une structure équilibrée, enveloppante qui en fait un vin de gastronomie. Accord : se mariera parfaitement avec un loup grillé à la plancha et sa garniture de légumes du soleil (aubergine, courgette, poivron). Commentaire : le côté gastronomique du vin sublimera les plats par sa vivacité et sa complexité aromatique.

Color: pale coral, bright and luminous. **Nose:** elegant, with aromas of red fruits and jasmine. **Palate:** tangy red berries (redcurrant, raspberry, wild strawberry) with a balanced and enveloping structure that makes it a true gastronomic rosé. **Pairing:** perfect with grilled sea bass à la plancha and a medley of sun-kissed vegetables (eggplant, zucchini, bell pepper). **Comment:** its gastronomic edge enhances dishes with both liveliness and aromatic complexity.

Rue Frédéric Mistral - 83420 La Croix Valmer
Tél. : 04 94 79 60 57 - www.chateaudechausse.fr

PROVENCE

DOMAINE DE TERREBRUNE

Domaine de Terrebrune

BANDOL 2019

Robe : saumonée, reflet or et saumon. Nez : tout en subtilité, dévoile une aromatique patinée où se superposent les arômes de fruits rouges, l'écorce d'agrumes confits, l'infusion d'herbes séchées et une légère touche de fruits secs. Bouche : une matière veloutée, avec une certaine tension où se fondent les arômes évoqués au nez, avec des touches salines apportant du relief. Finale longue et harmonieuse. Accord : turbot grillé et légumes de saison. Commentaire : un vin complexe.

Color: salmon with golden and orange reflections. **Nose:** delicate and layered, combining red fruit aromas, candied citrus peel, dried herb infusions, and a light note of dried fruits. **Palate:** velvety texture with a certain tension where all the nose aromas merge, enhanced by saline touches for extra depth. Long and harmonious finish. **Pairing:** grilled turbot and seasonal vegetables. **Comment:** a complex wine.

724 chemin de la Tourelle - 83190 Ollioules
Tél. : 04 94 74 01 30 - www.terrebrune.fr

PROVENCE

CLOS RÉAL

Clos Réal Bio et Biodynamique

CÔTES DE PROVENCE 2024

Robe : rose pâle aux reflets nacrés. Nez : intense, dévoilant des arômes de fruits (pêche blanche, abricot, clémentine), quelques délicates notes florales. Bouche : aérienne, avec des saveurs gourmandes de fruits rouges mêlées aux fruits à noyau et agrumes. La finale légèrement saline est longue. Accord : rougets grillés accompagnés d'une ratatouille méditerranéenne Commentaire : un rosé charmeur qui séduit par sa fraîcheur et sa finesse.

Color: pale pink with pearly highlights. **Nose:** intense, revealing aromas of fruits (white peach, apricot, clementine) and delicate floral notes. **Palate:** airy, with luscious flavors of red fruits blended with stone fruits and citrus. A long, slightly saline finish. **Pairing:** grilled red mullet with Mediterranean ratatouille. **Comment:** a charming rosé that seduces with its freshness and finesse.

Quartier Les Vidaux - 83390 Pierrefeu-du-Var
Tél. : 04 94 48 24 01 - www.closreal.fr

PROVENCE

TERRES AILÉES DE GONFARON

Terres Ailées de Gonfaron

CÔTES DE PROVENCE 2024

Robe : teinte rose pâle, limpide. Nez : dévoile des arômes de fruits blancs et exotiques (la pêche, la mangue). Bouche : agréable, ronde, avec quelques notes d'agrumes (clémentines) et une finale fraîche, légère, sur une touche de rose. Accord : un carpaccio de saumon et sa salade estivale. Commentaire : ce rosé est aérien, rafraîchissant, expressif, avec une belle structure qui offre une expérience de dégustation raffinée.

Color: pale pink, clear. **Nose:** revealing aromas of white and exotic fruits (peach, mango). **Palate:** smooth and round, with citrus notes (clementine) and a fresh, light finish touched with rose. **Pairing:** salmon carpaccio and summer salad. **Comment:** an airy, refreshing and expressive rosé with great structure and a refined tasting experience.

25 route de Pignans - 83590 Gonfaron
Tél. : 04 94 59 63 72 - www.terresaileesdegonfaron.com

PROVENCE

TORPEZ - Les Vignobles de Saint-Tropez

Bravade

CÔTES DE PROVENCE 2024

Robe : teinte rose très pâle, limpide et éclatante. Nez : expressif, avec des notes de pêche, clémentine, kiwi frais et peau d'orange séchée. Bouche : expressive, pleine, on retrouve toute la palette de fruits présente au nez. La finale est rehaussée par une note d'herbes amères qui stimule les papilles. Accord : un risotto au homard et sa bisque. Commentaire : un rosé de caractère qui allie complexité et structure aromatique.

Color: very pale pink, clear and radiant. **Nose:** expressive, with notes of peach, clementine, fresh kiwi, and dried orange peel. **Palate:** full and vibrant, reflecting the full fruit spectrum on the nose. The finish is lifted by a bitter herb note that stimulates the palate. **Pairing:** lobster risotto with bisque. **Comment:** a characterful rosé that combines complexity and aromatic structure.

111 Route des Plages - 83990 Saint-Tropez
Tél. : 04 94 97 01 60 - www.torpez.com

PROVENCE

TORPEZ - Les Vignobles de Saint-Tropez

Ultimum

CÔTES DE PROVENCE 2019

Robe : pâle au reflet doré. Nez : arômes de fruits confits, miel, cire d'abeilles, cannelle. Bouche : attaque généreuse. On retrouve les notes de miel, confiture d'orange. Notes épicées, suave. Une finale persistante, avec des touches de tabac blond qui apportent une profondeur supplémentaire à ce bouquet aromatique. Accord : un homard rôti au beurre citronné et thym frais. Commentaire : un rosé de gastronomie qui exprime la belle finesse du terroir de Saint-Tropez.

Color: pale hue with golden highlights. **Nose:** aromas of candied fruit, honey, beeswax, and cinnamon. **Palate:** generous attack. Notes of honey and orange marmalade unfold. Spicy and smooth, with a persistent finish featuring blond tobacco for added aromatic depth. **Pairing:** roasted lobster with lemon butter and fresh thyme. **Comment:** a gastronomic rosé that showcases the finesse of the Saint-Tropez terroir.

111 Route des Plages - 83990 Saint-Tropez
Tél. : 04 94 97 01 60 - www.torpez.com

PROVENCE

TERRES AILÉES DE GONFARON

Terres Ailées de Gonfaron

CÔTES DE PROVENCE
NOTRE-DAME DES ANGES 2024

Robe : délicate, rose pâle, limpide et brillante. Nez : intense, gourmand, mêlant arômes de fruits rouges et fruits exotiques. Bouche : concentrée, puissante, aromatique et gourmande. On retrouve la mangue et la pêche de vigne. Accord : avec un accord local tel que l'anchoïade Commentaire : un rosé élégant, expressif et aromatique où sa fraîcheur et ses notes fruitées soulignent sa nuance subtile et sa minéralité.

Color: delicate pale pink, clear and bright. **Nose:** intense and gourmet, blending red fruit and exotic aromas. **Palate:** concentrated, powerful, aromatic and indulgent. Mango and vineyard peach stand out. **Pairing:** with a local specialty such as anchoïade. **Comment:** an elegant, expressive and aromatic rosé, where freshness and fruitiness underscore its subtle nuance and minerality.

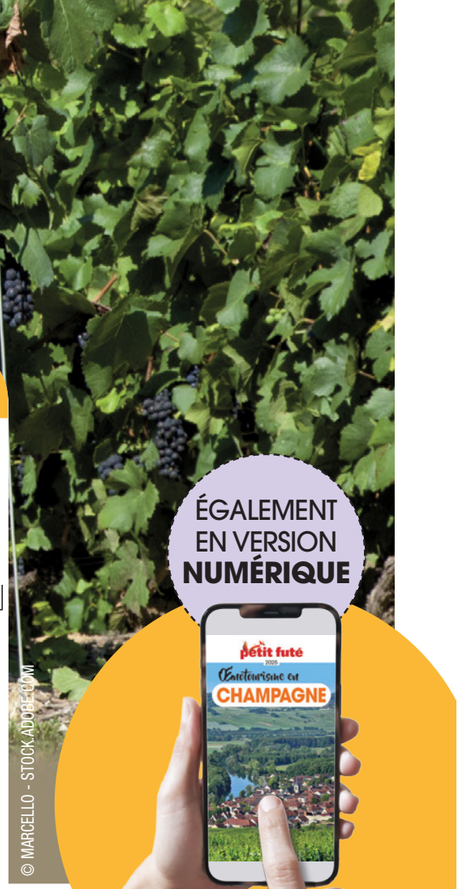
25 route de Pignans - 83590 Gonfaron
Tél. : 04 94 59 63 72 - www.terresaileesdegonfaron.com

petit futé
des bons plans et expériences à partager

NOUVELLES ÉDITION

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

Oui, je souhaite commander :
❑ Oenotourisme en Champagne au prix de 12,95 € (frais de port inclus)
❑ Tourisme et Vignoble en Alsace au prix de 11,95 € (frais de port inclus)
❍ Je joins mon règlement par chèque bancaire ou postal à l'ordre du Petit Futé
❍ Je préfère régler par carte bancaire :
CB n° |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| Expire fin : |_|_|/|_|_|
Clé : (3 derniers chiffres figurant au dos de la carte) |_|_|_|
Mes coordonnées : ❍ Mme ❍ Mlle ❍ M.
Nom .....
Prénom .....
Adresse .....
Code postal ..... Ville .....
Tél. ..... E-mail .....
Offre réservée France métropolitaine, dans la limite des stocks disponibles.



ÉGALEMENT EN VERSION **NUMÉRIQUE**

© MARCELLO - STOCK.ADOBE.COM

LANGUEDOC-ROUSSILLON

CHÂTEAU MIGNAN

Oeil du Temps

MINERVOIS LA LIVINIÈRE 2022

Robe : rouge profond, reflets rubis. **Nez :** abondance de fruits noirs (cassis, mûre, myrtille), réglisse. **Bouche :** attaque puissante, ample et veloutée. On retrouve les fruits noirs mûrs. Le cassis est omniprésent puis apparaissent les notes épicées. Une finale longue et complexe. **Accord :** gigot d'agneau rôti aux herbes de Provence. **Commentaire :** un vin rouge puissant, élégant et raffiné à la fois.

Color: deep red with ruby highlights. **Nose:** abundant black fruits (blackcurrant, blackberry, blueberry), with notes of liquorice. Palate: powerful, ample, and velvety attack. Ripe black fruits dominate. Blackcurrant is omnipresent, followed by spicy notes. A long and complex finish. **Pairing:** roasted leg of lamb with Provence herbs. **Comment:** a powerful, elegant, and refined red wine.

34210 Siran
Tél. : 06 74 23 33 54 - www.chateaumignan.fr

LANGUEDOC-ROUSSILLON

CHÂTEAU MIGNAN

Les Trois Clochers

MINERVOIS LA LIVINIÈRE 2022

Robe : rouge profond aux reflets violets. **Nez :** arômes de fruits rouges et noirs avec des notes épicées et légèrement mentholées. **Bouche :** attaque généreuse, abondance de fruits rouges (fraise, framboise), épices, minéralité. Une finale longue et vive qui lui offre une belle élégance. **Accord :** sauté de veau aux olives. **Commentaire :** un vin rouge très expressif, d'une grande élégance.

Color: deep red with violet highlights. **Nose:** aromas of red and black fruits with spicy and slightly minty notes. Palate: generous attack, bursting with red fruits (strawberry, raspberry), spices, and minerality. A long and lively finish that brings great elegance. **Pairing:** veal sauté with olives. **Comment:** a very expressive red wine with great elegance.

34210 Siran
Tél. : 06 74 23 33 54 - www.chateaumignan.fr

— DÉGUSTATIONS —
RAIMONDS TOMSONS

DOMAINE LOÏC MAHÉ

Amphorae, Savennières 2021

Robe : limpide et brillante, tirant vers un doré soutenu, avec des reflets légèrement verts et de belles larmes épaisses. Nez : d'une grande précision, il dévoile une belle pureté sur le citron confit, la pêche verte épicée, le coing et la prune jaune fraîche. Notes minérales raffinées (pierre mouillée, laine), accompagnées d'une touche d'amande fraîche et d'herbes sèches (feuille de laurier). Bouche : attaque tendue et ciselée, dotée d'une grande énergie et d'une acidité salivante. Structure modérée mais belle intensité en milieu de bouche, avec des notes croquantes de poire verte, de coing et de prune, enrichies d'amande fraîche, de cire d'abeille délicate et d'un caractère salin évoquant les herbes sèches et la pierre mouillée. Commentaire : par sa précision, sa pureté et sa trame minérale saline, ce vin s'accordera à merveille avec un cabillaud servi avec une sauce aux moules et salicornes.

Color: clear and star bright, with an almost deep golden color, light greenish sheen and thick legs. Nose: a nose with great precision, demonstrates fine purity of preserved lemon, spiced green peach, quince and fresh yellow plum. A fine mineral note of wet stone and wool, just a wisp of fresh almond and dried herb character (bay leaf). Palate: very precise and steely attack with great tension, energy and a mouthwatering acidity. Moderately structured with a juicy midpalate, full of crunchy green pear, quince and plum combined with fresh almond, delicate notes of beeswax and a savory saline presence of dried herbs and wet stones. Precise and clean finish. Comment: with its precision, purity and saline mineral character it will beautifully complement a cod served with a mussel sauce and salty samphire.

DOMAINE LOÏC MAHÉ

Équilibre, Savennières 2021

Robe : limpide et brillante, avec une teinte dorée assez intense, des reflets verts et des larmes grasses. Nez : fin et complexe, mêlant pêche verte, prunes Reine-Claude et une touche exotique de papaye verte, le tout complété par des herbes aromatiques (origan, laurier). À l'aération, de beaux arômes de miel, de cire d'abeille, de noisette fraîche, d'épices douces (vanille), avec une présence minérale de pierre humide et de craie. Bouche : belle matière et consistance, portée par une acidité vive, précise et salivante, enveloppée dans une texture grasse apportant un côté charnu. Le milieu de bouche est généreux et rond, sur des fruits verts mûrs, des prunes, jolie crémosité de la cire d'abeilles, noisette fraîche et une expression aromatique sur les herbes sauvages salines et la minéralité pierreuse. Commentaire : une belle expression du chenin blanc et de l'appellation Savennières, alliant fraîcheur, acidité, chair et minéralité saline. Un vin de garde qui gagnera en complexité dans les 10 à 15 prochaines années.

Color: clear and star bright with a quite intense golden color, light greenish reflections and oily legs. Nose: very fine nose showing broad complexity, notes of green peach and greengage plums, exotic notes of green papaya combined with savory herbs like oregano and bay leaf. Aeration shows attractive aromatics of honey, beeswax, hint of hazelnut, delicate scents of sweet spices (vanilla), mineral presence of wet stone and chalk. Palate: very good weight and substance with a bracing acidity which is very precise and mouthwatering wrapped in an oily texture providing sufficient flesh. The midpalate is quite generous and rounded with fresh ripe green orchard fruits and green plums, fine creaminess of beeswax, fresh hazelnut and savory character of salty wild herbs and wet stone. Complex and long. Comment: a fine expression of Chenin Blanc and Savennières combining great freshness, acidity, flesh and saline mineral presence. A wine which will develop and gain complexity over the next 10-15 years.

Adresse : Chamboureau – Chemin du vieux Serrant – Epiré – 49170 Savennières – Téléphone : 06 14 76 66 01 – Site : www.loicmahe.fr

CHAMPAGNE PIERRE CÉLESTE

Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru

Robe : doré modéré, élégante, soulignée de délicats reflets verts et d'une mousse persistante de fines bulles. Nez : assez généreux, sur des fruits jaunes mûrs, pommes jaunes cuites, pêches juteuses et prunes jaunes. Jolis arômes biscuités issus de l'élevage sur lies, notes levurées, touches de noisette, pivoine et cire d'abeille. Nez complexe, mûr et séduisant. Bouche : ronde, sèche, avec une belle sensation de maturité portée par des fruits jaunes charnus, pommes jaunes beurrées, mirabelles, pêches sucrées et abricots. Belle fraîcheur sous-jacente qui équilibre l'ensemble et lui confère concentration et ampleur. Mousse crémeuse, jolie texture qui donne une sensation de fraîcheur. La finale est élégante, biscuitée, légèrement miellée, sur notes de noisette. Commentaire : par sa générosité maîtrisée, ce champagne gastronomique accompagnera idéalement une sole meunière, servie avec un beurre blanc, du cerfeuil, une pointe de poivre et un zeste de citron vert frais.

Color: beautiful moderate golden color with some delicate green reflections, a persistent mousse of fine bubbles. Nose: quite generous, plenty of ripe yellow fruits, baked yellow apples, juicy peach and yellow plums. Very attractive biscuit notes coming from the ageing on the lees, yeasty scents, hazelnut-like characteristics. Touch of peony, beeswax. The nose is generous, ripe and complex. Palate: quite round, dry, with a nice sense of ripeness delivered by the fleshy yellow stone fruits, baked and buttered yellow apples, yellow mirabelle plums, juicy sweet peach and apricot. A pleasant underlying freshness, giving a very nice balance, substance and concentration. A creamy mousse which shows a wonderful texture, a fresh sensation. Underneath you have an elegant finish with biscuit, a little bit of honey, hazelnuts touch. Comment: because of its slight generosity this gastronomic champagne will be perfect with a dover sole pan-fried, french-style beurre blanc, chervil, a little hint of pepper and fresh lime on the top.

Adresse : 4 rue Gambetta 51200 Epernay – Téléphone : 07 83 77 94 03 – Site : www.pierreceleste.com

BASTIDE DE BLACAILLOUX

Miraia, Coteaux Varois en Provence, Rosé biologique 2024

Robe : brillante et limpide, rose pâle aux reflets cuivrés. Nez : expressif et aromatique, sur le citron confit, le pamplemousse, les bonbons anglais, avec une touche épicée de poivre blanc et de gingembre confit. À l'aération, des arômes de pêche blanche et une pointe de rhubarbe rouge. Un nez franc, marqué par des arômes primaires frais. Bouche : attaque vive et précise, avec une acidité salivante qui renforce la fraîcheur et la sapidité, structure légère. Milieu de bouche net, croquant, aux notes intenses de pêche rose, pamplemousse et zestes d'agrumes, complété d'une signature épicée, sur le gingembre et le poivre blanc. Bonne persistance, finale légèrement saline. Commentaire : un rosé frais et dynamique, idéal pour la saison estivale. Parfait avec un carpaccio de tomates servi avec une burrata crémeuse et quelques anchois salés.

Color: star bright and brilliant with a delicate pink color and a coppery reflection. Nose: bright and aromatic nose, with candied lemon and grapefruit, notes of English candy, spicy scents of white pepper and preserved ginger. Aeration reveals aromatics of white-fleshed peach and hint of red rhubarb. A nose full of fresh primary notes. Palate: very good bite and precision on the attack with a mouthwatering acidity delivering great sensation of freshness and sapidity within a light-bodied frame. The midpalate is precise and crisp with good intensity of fresh pink peach, grapefruit, zesty citrus, complemented with a spicy character of ginger and white pepper, good persistence with clean and slightly saline finish. Comment: a fresh and lively rosé for the summer season and great to enjoy with a fresh tomato carpaccio served with a creamy burrata and salty anchovy on the top.

Adresse : Route de Mazaugues 83170 Tourves – Téléphone : 04 94 86 83 83 – Site : www.blacailloux.fr

©Florence Corbalan
Raimonds Tomsons, Pascal et Nicolas Mutin.

DOMAINE DU PÈRE BENOIT

la quintessence du domaine familial en Beaujolais

Chez les Mutin, famille ancrée à Brouilly (Saint-Lager) depuis 5 générations, l'accueil est simple, vrai, chaleureux.

Pascal et son fils Nicolas reçoivent Raimonds Tomsons avec une humilité touchante : « Un si grand monsieur dans une si petite famille ! Je vous ai vu lors du concours du Meilleur Sommelier du Monde à Paris ! ». L'échange est naturel, presque amical. Laurence, la maman, qui s'occupe de la partie administrative du domaine, nous régale d'un déjeuner fait maison, servi dans leur salle à manger.

Le domaine du Père Benoit s'étend sur 23 ha (dont 2,5 ha de blancs), avec essentiellement des vieilles vignes sur un terroir sablonneux et de granit bleu. Il est conduit en HVE, avec vendanges manuelles en grappes entières pour une vinification semi-carbonique. Élevage en cuves inox ou en barriques, comme pour le Brouilly. « On fait tout nous-mêmes, de la vigne à la commercialisation », explique Nicolas, arrivé en 2014. Depuis, il restructure, innove, affine. Avec son père, il développe le parcellaire, crée des cuvées spéciales en plus des Beaujolais, des Côte-de-Brouilly, du Morgon et des blancs. « Il faut avancer, anticiper, rester constant, tout en gardant des vins droits et équilibrés. Je crois fort en l'avenir de nos vins ». Il a bien raison ! Raimonds Tomsons apprécie : « Vos vins sont très jolis et leur rapport qualité-prix est imbattable ! ». Le Beaujolais Blanc 2022 séduit par sa matière, son gras et sa sapidité… à 5 € à l'export ! Il flashe sur la cuvée Tane, issue de la parcelle de l'arrière-grand-père, Antoine : « Épicé, tanins soyeux, complexe… À 7,90€, parfait pour les pros ! ». Le Brouilly, *fruity-sweety*, appelle à boire, il est tellement gourmand ! Le Morgon, plus sérieux avec sa chair et ses tanins, nous ravit, et le Crémant de Bourgogne rafraîchit merveilleusement le palais – lui aussi à un prix défiant toute concurrence. « Vous avez tout pour exploser à l'export ! affirme Raimonds. Ces vins reflètent l'âme et les terroirs du Beaujolais, une région promise à un bel avenir. Fraîcheur, fruit, plaisir immédiat et belle garde. Oui, les Beaujolais peuvent être de grands vins et votre force, c'est votre cohésion. Je repars avec un très bon souvenir du Beaujolais ! ».

Amis sommeliers, à nous de porter cette bonne parole !

©Domaine du Père Benoit

Domaine du Père Benoit: The quintessence of a family estate in Beaujolais || *At the Mutin family home, rooted in Brouilly (Saint-Lager) for five generations, the welcome is simple, sincere, and warm.*

Pascal and his son Nicolas greet Raimonds Tomsons with touching humility: "Such a great gentleman visiting such a small family! I saw you during the Best Sommelier of the World competition in Paris!" The exchange is natural, almost friendly. Laurence, the mother, who handles the estate's administration, delights us with a homemade lunch served in their dining room.

The Domaine du Père Benoit spans 23 hectares (including 2.5 ha of white varietals), mostly planted with old vines rooted in sandy, blue granite soils. The estate is certified HVE (High Environmental Value), with hand-harvested whole bunches and semi-carbonic maceration. The wines are aged in stainless steel tanks or oak barrels, as is the case for the Brouilly. "We do everything ourselves, from vineyard work to sales," explains Nicolas, who joined the estate in 2014. Since then, he's been restructuring, innovating, refining. Together with his father, he has expanded plot selection, created special cuvées in addition to the Beaujolais, Côte-de-Brouilly, Morgon, and white wines.

©Florence Corbalan
Nicolas et Laurence Mutin, Raimonds Tomsons et Pascal Mutin.

"We have to move forward, anticipate, stay consistent—all while producing wines that are precise and well-balanced. I strongly believe in the future of our wines." And rightly so! Raimonds Tomsons is impressed: "Your wines are beautiful, and their value for money is unbeatable!" The 2022 Beaujolais Blanc stands out with its texture, roundness, and savory character… at just €5 for export! He's especially taken by the Tane cuvée, made from a plot once farmed by Nicolas' great-grandfather, Antoine: "Spicy, silky tannins, complex… At €7.90, it's perfect for the trade!". The Brouilly—fruity-sweety—is irresistibly drinkable and indulgent. The Morgon, more structured with its flesh and tannins, is a real pleasure, while the Crémant de Bourgogne refreshes the palate beautifully—also at a remarkably competitive price. "You have everything it takes to thrive in export markets!" says Raimonds. "These wines reflect the soul and terroirs of Beaujolais, a region with a bright future. Freshness, fruit, immediate pleasure, and good aging potential. Yes, Beaujolais can produce great wines—and your strength lies in your unity. I leave with wonderful memories of Beaujolais!".

Fellow sommeliers, it's up to us to spread the word!

Florence Corbalan

EN SAVOIR ➔ WWW.DOMAINE-PERE-BENOIT.FR

©Florence Corbalan

©Florence Corbalan

©Florence Corbalan

©Famille Descombe

CHÂTEAU DE POUGELON

— Famille Descombe —

l'élégance du Beaujolais issu d'un jardin d'Éden

Au pied du Mont Brouilly, dans la partie nord du Beaujolais, le Château Pougelon s'épanouit au cœur d'un écrin de nature luxuriante.

©Florence Corbalan
Raimonds Tomsons et Marine Descombe.

Ce domaine du XVIIe siècle est aujourd'hui porté par la 5ème génération : Marine Descombe, son frère François, et son mari Kevin. Ensemble, ils ont entrepris depuis huit ans une transformation profonde des 30 ha de vignes. « Nos sols de granit sont pauvres, il a fallu créer de l'humus et une fertilisation naturelle », explique Marine. Entourées de haies, d'arbres fruitiers (cerisiers, pêchers, abricotiers…) et de forêts, les parcelles, aux sols régénérés, bruissent de vie : insectes, canards, vaches, lapins, oiseaux migrateurs, chauve-souris … Ici, la vitiforesterie et l'agroécologie ne sont pas des mots creux. La biodiversité est un pilier, permettant à la vigne de s'autoréguler et de s'autonourrir. « Être certifiés bio, c'est bien, mais nous allons encore plus loin. C'est notre vision du futur », poursuit Marine. Une démarche globale, jusqu'en cave, où aucun intrant œnologique n'est utilisé. Les vendanges sont manuelles, les grappes entières vinifiées en cuves béton, où commencent naturellement les fermentations semi-carboniques. Les élevages, de 12 à 18 mois, s'effectuent en contenants variés : pyramides et œufs en béton, amphores. La dégustation, en millésime 2022, des Beaujolais Villages rouges et des crus (Brouilly, Fleurie, Juliénas, Morgon), sur des terroirs et des expositions différents, révèle des vins élégants et frais. Le blanc, lui aussi, impressionne. Grâce à cette dégustation, nous comprenons parfaitement l'impact des sols sur les vins (granit, alluvions ou argiles). « J'aime beaucoup le Juliénas, mais je boirais tout ! La cuvée Beaujolais Villages – La Centenaire – est magnifique ! Les tanins sont fins, crayeux, avec une belle fraîcheur. La vinification laisse s'exprimer le terroir. Vos Beaujolais Villages sont excellents ! », lance Raimonds. « On en est très fiers de nos Villages, c'est l'histoire du domaine et c'est là que l'agroécologie parle le mieux », conclut Marine.

Rendez-vous sur la Grande Tournée des 120 ans pour déguster ces vins, à bord du mythique Tube Citroën de Marine.

Château de Pougelon – Descombe Family: The Elegance of Beaujolais Born from a Garden of Eden || *At the foot of Mont Brouilly, in the northern reaches of Beaujolais, Château de Pougelon flourishes at the heart of a lush, natural haven.*

This 17th-century estate is now in the hands of the fifth generation: Marine Descombe, her brother François, and her husband Kevin. Together, for the past eight years, they have been leading a profound transformation of the 30-hectare vineyard.

"Our granite soils are poor—we had to build humus and foster natural fertilization", explains Marine. Surrounded by hedgerows, fruit trees (cherry, peach, apricot), and forest, the regenerated plots are teeming with life: insects, ducks, cows, rabbits, migratory birds, bats… Here, agroforestry and agroecology are more than just concepts. Biodiversity is a foundation—allowing the vines to self-regulate and self-nourish. "Being certified organic is great, but we go even further. It's our vision for the future", Marine continues. This holistic approach extends to the cellar, where no oenological additives are used. The grapes are harvested by hand, whole bunches are vinified in concrete vats, where spontaneous semi-carbonic fermentation begins naturally. The wines are aged for 12 to 18 months in a variety of vessels—concrete pyramids and eggs, as well as amphorae.

©Famille Descombe

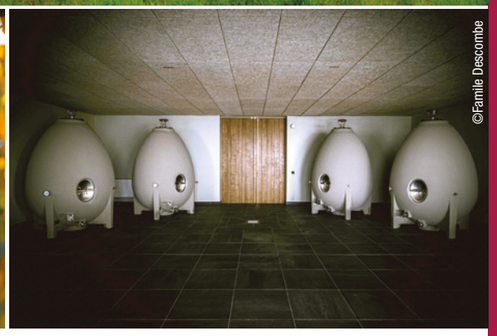
©Florence Corbalan

©Famille Descombe

©Famille Descombe

©Famille Descombe

©Famille Descombe


©Famille Descombe

Tasting the 2022 vintage of their red Beaujolais Villages and crus (Brouilly, Fleurie, Juliénas, Morgon), grown on diverse soils and exposures, reveals elegant, fresh wines. The white wine is equally impressive. Through this tasting, the impact of the soil becomes crystal clear—whether granite, alluvial, or clay-based."I really love the Juliénas, but honestly, I'd drink them all! The Beaujolais Villages cuvée La Centenaire is stunning! The tannins are fine, chalky, with beautiful freshness. The vinification truly lets the terroir speak. Your Beaujolais Villages wines are outstanding!" says Raimonds. "We're really proud of our Villages wines", concludes Marine. "They tell the story of the estate—and that's where agroecology speaks loudest".

Don't miss a chance to taste these wines during the Grande Tournée des 120 ans, aboard Marine's iconic vintage Citroën Tube van.

Florence Corbalan

EN SAVOIR + → WWW.DESCOMBE.COM

Guillaume Bouchacourt, Angela Quiblier, Alain Bataillard et Raimonds Tomsons.

CHÉNAS

une appellation *funky* qui fait parler d'elle

Vue du ciel, le vignoble de Chénas semble petit avec ses 225 ha, entourés de chênes, de forêt et traversés par des haies. Mais cela est sans compter la grandeur de son talent !

Ce qui frappe en premier, c'est une nature préservée et développée grâce à de nombreuses initiatives durables issues de projets collectifs, comme la replantation de haies historiques qui favorisent la biodiversité, limitent l'érosion des sols, et participent à l'équilibre écologique du vignoble. Les 126 vignerons récoltants et les 5 coopératives sont solidaires, enthousiastes, volontaires et surtout joyeux, comme leurs vins.

Chénas est une appellation en mouvement, portée par un collectif engagé, déterminé à affirmer son identité et à écrire son avenir. C'est ce que ressent Raimonds Tomsons, en dégustant «les 20 cuvées qui mettent en lumière ce qui fait la singularité de notre cru, la diversité de nos terroirs, la pluralité de nos styles, la personnalité de nos vignerons», nous dit Angela Quiblier, vigneronne-propriétaire du domaine OBORA, et secrétaire de l'appellation.

Le cru Chénas se divise en 2 versants. La rive droite avec ses hauts coteaux granitiques très pentus qui créent des vins d'une belle intensité avec des arômes de fruits noirs et d'épices, le tout sur une structure tannique affirmée. La rive gauche, où le relief est plus doux avec sa croupe granitique qui s'efface au profit des alluvions et des petits galets. Les vins sont souples, délicats, avec des arômes floraux de violette, de pivoine, magnifiés par une texture veloutée. « J'ai toujours aimé les vins du Beaujolais, dit Raimonds, et avec le cru Chénas, je note une belle diversité de vins. Je ressens une viticulture qui respecte la nature à travers des vins qui ont des aromatiques et des palais très *funky* ! Certains vins ont une magnifique pureté, une expression florale, et un fruit croquant, combiné à une extraction douce. D'autres sont plus sérieux avec une belle texture, des tanins plus prononcés, plus concentrés, avec de la chair et de la substance. C'est intéressant de voir comment ils vont vieillir. Mais dans tous les cas la fraîcheur est là. » La jeune génération, comme l'ancienne, est très attachée à la vinification semi-carbonique qui permet d'avoir des extractions légères. « Cela favorise votre notoriété qui va forcément augmenter, dit Raimonds, le marché mondial cherche des vins comme les vôtres avec cette diversité et surtout ce profil frais, facile, plutôt léger et tellement agréable ! » *What else* ?!

Chénas: a funky appellation making a name for itself || ***From the sky, the Chénas vineyard may appear small—just 225 hectares—nestled among oak trees, forests, and crisscrossed with hedgerows. But don't be fooled by its size—its talent is anything but small!***

What strikes you first is the unspoiled natural environment, enhanced by numerous sustainable initiatives born from collective efforts—such as the replanting of historic hedgerows that promote biodiversity, reduce soil erosion, and help maintain the vineyard's ecological balance.

The 126 independent winegrowers and 5 cooperatives are united, enthusiastic, proactive—and above all, joyful, just like their wines.

Chénas is an appellation on the move, carried by a committed community determined to assert its identity and shape its future. That's exactly what Raimonds Tomsons feels while tasting "the 20 cuvées that highlight the uniqueness of our cru—the diversity of our terroirs, the range of our styles, and the personality of our winemakers", says Angela Quiblier, winemaker and owner of Domaine OBORA, and secretary of the appellation.

The Chénas cru is divided into two slopes. The right bank, with its steep granite hillsides, produces intense wines with notes of dark fruits and spices, all supported by a bold tannic structure. The left bank is gentler in relief, with granite ridges that give way to alluvial soils and small pebbles. Here, the wines are softer, more delicate, with floral aromas of violet and peony, enhanced by a velvety texture. "I've always loved Beaujolais wines", says Raimonds. "And with the Chénas cru, I see a great diversity. I sense a viticulture that respects nature, through wines with funky aromatics and exciting palates! Some have stunning purity, floral expression, and crisp fruit combined with gentle extraction. Others are more structured, with texture, firmer tannins, concentration, depth, and body. It's fascinating to see how they will age. But in every case, freshness is key".

The younger generation, like the older one, is deeply attached to semi-carbonic maceration, which allows for light extractions. "This approach supports your growing reputation," Raimonds adds. "The global market is looking for wines like yours—diverse, fresh, easy-drinking, light, and simply delightful!" What else?!

Text and photos: Florence Corbalan

EN SAVOIR + → WWW.CHENAS-VIN.FR

Le carnet de route de Raimonds Tomsons en Beaujolais

Raimonds Tomsons' review in Beaujolais

DOMAINE DU PÈRE BENOIT

Moulin-à-Vent
Lieu-dit "Le Vieux Bourg" 2023

Robe : limpide et brillante, avec un cœur rubis foncé et un liséré bleu-violet éclatant. **Nez :** fin et complexe, mêlant épices délicates, terre fraîchement retournée et un léger côté fumé. À l'aération apparaissent des arômes charmeurs de cerise noire bien mûre, de mûre et de prune sucrée. Une touche de violette séchée en arrière-plan. **Bouche :** attaque très fine et polie, soutenue par une belle structure. Tanins denses mais veloutés, équilibrés par une acidité rafraîchissante. Le milieu de bouche est concentré, avec une bonne tenue, rempli de cerises rouges charnues, de prunes rouges sucrées, avec un délicat caractère épicé (cannelle, poivre noir). Belle persistance. **Commentaire :** un vin plein de charme. De la fraîcheur, du fruit généreux et une grande buvabilité dès aujourd'hui, avec un potentiel de garde de 8 à 10 ans.

Color: clear and star bright, with a dark ruby core and bright purple blue rim. **Nose:** fine nose, with good complexity, fine spices, lifted earthiness of turned earth and smoke. Aeration reveals charming fruit aromatics of dark fleshed sweet cherry, blackberry and sweet plums. A wisp of dried violets in the background. **Palate:** very fine and polished attack with a good structure. Very dense yet silky tannins and refreshing acidity. The midpalate is dense, with a good grip, full of fleshy juicy red cherry, sweet red plum and a delicate spicy character of cinnamon and black pepper. Good persistence and length. **Comment:** a wine full of charm. Freshness and generous fruit characteristics showing a great drinkability already now but has enough substance and concentration to develop and gain complexity through the next 8-10.

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs

Robe : limpide et brillante, avec une teinte citron pâle tirant sur le vert. Bulles fines et dynamiques. **Nez :** très fin et séduisant, sur des agrumes mûrs, de la pêche verte, du coing, tarte au citron. Notes levurées de biscuit et de brioche, amande fraîche, une pointe de fleurs blanches. **Bouche :** attaque ronde et juteuse, avec des bulles fines et crémeuses, équilibrée par une acidité fraîche et harmonieuse. Le milieu de bouche révèle une matière dense et charnue sur la pêche jaune, pomme et poire, sur un fruit mûr et généreux. Caractère autolytique fin (biscuit, tarte au citron), une touche de noisette en fond. **Commentaire :** un Crémant très gourmand et convivial, au rapport qualité-prix excellent, mêlant fraîcheur, fruit légèrement mûr, mousse crémeuse et grande buvabilité.

Color: clear and star bright with a pale lemon green colour. Very fine and energetic bubbles. **Nose:** very fine and attractive, with ripe citrus, green peach, quince and lemon tart. Yeasty scents of biscuit and brioche, notes of fresh almond, a hint of white blossom. **Palate:** rounded and juicy attack with fine and creamy bubbles balanced by fresh and rounded acidity. The midpalate shows dense and fleshy yellow peach, apple and pear, with a riper character, generous and juicy. Fine autolytic character of biscuit and lemon tart, a hint of hazelnut in the background. **Comment:** a very delicious and crowd-pleasing Crémant for an excellent value with freshness, slightly ripe fruit character, creamy mousse and great drinkability.

CHÂTEAU POUGELON FAMILLE DESCOMBE

Pierres Dorées
Beaujolais Villages Blanc 2022

Robe : limpide et brillante, d'un jaune citron pâle tirant sur le vert. **Nez :** discret, légèrement réservé, mais avec une belle et séduisante minéralité, sur la pierre, accompagnée de citron mûr, de pêche blanche fraîche, de fleurs blanches et d'une délicate note crémeuse évoquant la cire d'abeille. **Bouche :** très équilibrée et séduisante, avec une belle trame minérale. Structure modérée, acidité salivante apportant de la sapidité. Le milieu de bouche exprime une grande pureté de fruit (citron frais, pêche blanche), soutenue par un subtil apport des lies. **Commentaire :** un très bel exemple, alliant minéralité délicate, pureté de fruit et texture légèrement grasse. Excellent équilibre et belle buvabilité.

Color: clear and star bright with a pale lemon green colour. **Nose:** discreet and slightly shy, but with a very fine and tempting stony mineral presence, complemented by ripe lemon, fresh white peach, with hints of white blossom and a delicate beeswax creaminess. **Palate:** very attractive and balanced, with delicate mineral character. Moderate structure with salivating acidity adding sapidity. The midpalate shows fine purity of fruit with fresh lemon, white peach, supported by delicate lees influence adding substance. **Comment:** beautiful example with delicate mineral character. Fine purity of pristine fruit and a charming oily texture. Really good balance and drinkability.

La Centenaire Beaujolais Villages 2022

Robe : limpide et brillante, avec un cœur rubis pâle et un liséré rouge-pourpre éclatant. **Nez :** complexe et très séduisant, avec une grande finesse. Notes boisées délicates, épices douces (clou de girofle, écorce de cannelle), fruits noirs mûrs (mûre, cerise noire), rehaussés d'une touche d'herbes séchées (laurier). Pointe poivrée en arrière-plan. **Bouche :** corps moyennement intense, tanins fins et polis, acidité rafraîchissante. Le milieu de bouche présente de la tension, une texture crayeuse, des fruits noirs juteux (cerise, prune croquante), des épices délicates et une belle touche terreuse. Complexe et aérien, sans lourdeur. **Commentaire :** un vin rouge fin et élégant, parfait pour accompagner un filet de canard rôti en croûte d'herbes, sauce au vin rouge et cerises, patates douces épicées.

Color: clear and star bright with a pale ruby core and bright red-purple rim. **Nose:** very alluring and complex, with great finesse, delicate oak notes and fine sweet spices like clove and cinnamon bark. Ripe dark fruits like blackberry, dark cherry, combined with savoury dried herb scent of bay leaf. A gentle peppery character in the background. **Palate:** medium weight with polished and fine tannins, refreshing acidity. The midpalate has tension, with a chalky texture combined with juicy black cherry, crunchy plum, delicate spices and fine earthiness. Complex and airy without excessive sense of heaviness. **Comment:** a fine and elegant red wine, suitable for a delicate dish like a roasted fillet of duck with an herb crust, served with a red wine and cherry sauce and spiced sweet potatoes.

• • •

— CRU CHÉNAS —

OBORA
Lieu-dit “En Papolet” 2023

Robe : limpide et brillante, d’un rubis moyennement intense. **Nez :** légère note de sous-bois, terre fraîchement retournée, combinée à des arômes de cerise rouge écrasée, framboise et fraise. Une pointe végétale et une touche épicée (poivre). **Bouche :** belle densité et texture, avec une pointe de fruits noirs mûrs. Acidité vive et épicée, tanins fins à la texture sableuse. Corps modéré, sur la cerise rouge et noire mûre, les épices douces. Finale légèrement chaleureuse. **Commentaire :** une expression fraîche et éclatante du Chénas, avec suffisamment de densité, de tanins et de concentration pour évoluer sur 5 à 7 ans.

Color: clear and star bright, with a moderate ruby colour. **Nose:** slightly earthy, turned earth, combined with freshly crushed red cherry, raspberry and strawberry. Hint of leafiness and a spicy peppery scent. **Palate:** good density and mouthfeel with a slightly ripe and dark fruit character. Warming, spicy, bright, lifted acidity with light sandy-textured tannins. Moderate body with ripe red and dark cherry, sweet spices. Lightly warming finish. **Comment:** a fresh and bright expression of Chénas, with sufficient density, tannins and concentration to develop and gain complexity through the next 5–7 years.

HADRIEN HOUBERT
Lieu-dit “Les Brureaux” 2023

Robe : très brillante, rubis moyennement intense avec un liséré pourpre. **Nez :** aromatique et éclatant, sur la cerise noire type griottes, la prune noire. Note poivrée, poivron, touche de feuille de thé noir, soupçon de sous-bois. Nez jeune et expressif, d’une grande pureté de fruit. **Bouche :** très fraîche et centrée sur le fruit, tanins très souples, acidité vive et désaltérante, dans un corps assez léger. Le milieu de bouche montre de la tension et de la fraîcheur, sur la cerise rouge mûre, prune, touche de framboise écrasée. Finale poivrée. **Commentaire :** avec son caractère frais, ses tanins souples et son acidité vive, c’est un rouge parfait pour l’été, qui accompagnera aussi très bien un poisson riche, servi légèrement frais.

Color: very bright, with a moderate ruby colour and purple-red rim. **Nose:** aromatic and bright, intense dark sweet Morello cherry, dark plum. A peppery note of capsicum, hint of black tea leaf and a wisp of earthiness. A youthful nose, full of fine purity of fruit. **Palate:** very fresh and fruit-driven, with very soft tannins and refreshing mouthwatering acidity within an almost light body. The midpalate shows great freshness and tension, with juicy ripe red cherry and plum, hint of crushed raspberry. Peppery spiciness on the finish. **Comment:** with its bright and fresh character, soft tannins and mouthwatering acidity, this is a perfect red wine for summer and served slightly chilled will also complement rich fish dishes.

CHÂTEAU BONNET
Chat’Au Bonnet 2023

Robe : très limpide et brillante, rubis moyennement intense, liséré pourpre-violet. **Nez :** grande pureté, séduisants arômes de cerise rouge et noire sucrée, prune, framboise fraîche, relevés d’épices douces (clou de girofle, poivre), délicate note de terre, une touche fumée et cuirée. **Bouche :** attaque douce et soyeuse, bonne densité et concentration, structure modérée, tanins veloutés et précis, acidité vive et éclatante. Le milieu de bouche est dense, fruit noir charnu (prune, cerise). Épicé, légèrement chaleureux, touche de menthe fraîche, finale plutôt longue. **Commentaire :** grâce à sa fraîcheur éclatante, ses fruits rouges juteux et ses tanins soyeux, il accompagnerait parfaitement un steak de thon albacore poêlé, nappé d’une sauce ponzu-teriyaki.

Color: very clear and brilliant, with a moderate ruby colour and purple violet rim. **Nose:** fine purity, with attractive sweet red and dark cherry, plum and fresh raspberry, complemented by sweet spices of clove, aromatic pepper and delicate earthiness, with smoke and leather hints. **Palate:** very soft and polished attack, good density and concentration, within a moderate structure with precise velvety tannins, very fresh and bright acidity. The midpalate shows dense fleshy dark fruit character of plum and cherry. Spicy and lightly warming, hint of cooling mint and a rather long finish. **Comment:** with its bright freshness, juicy red fruits and silky tannins, it would perfectly complement a seared yellowfin tuna steak with a ponzu-teriyaki dressing.

DOMAINE DU CLOS DU FIEF
Lieu-dit “Les Grands Gandelins” 2023

Robe : limpide et brillante, rubis moyennement intense, liséré pourpre-violet. **Nez :** terreux et aromatique, avec des notes d’herbes séchées et de sous-bois, accompagnées de framboise juteuse, cerise rouge et fraise. Très belle pureté de fruit, nuances florales (fleur de cerisier). **Bouche :** polie et raffinée, acidité vive. Tanins soyeux dans une trame modérée. Facile à apprécier mais avec une certaine complexité. Belle pureté de cerise rouge fraîche et charnue, framboise écrasée, finesse florale (violette, lilas). Équilibrée, très rafraîchissante, avec un fruit mûr. **Commentaire :** doté d’un caractère de sous-bois et aromatique, ce vin accompagnera magnifiquement un osso buco mijoté, servi dans son jus aux herbes aromatiques et purée de pommes de terre.

Color: clear and bright, with a moderate ruby colour and purple violet rim. **Nose:** an earthy and savoury nose showing hints of dried herbs and woodland, complemented with ripe juicy raspberry, red cherry and strawberry. Very good purity of fruit with hints of red cherry blossom. **Palate:** polished and refined, with bright acidity. Silky textured tannins within a moderate frame. Easy to enjoy but with a certain level of complexity. Great purity of fleshy fresh red cherry, crushed raspberry, floral grace of violet and lilac. Balanced and very refreshing, with a ripe fruit character. **Comment:** having a savoury and earthy character, it will beautifully match a slowly cooked osso buco, served with aromatic herbs in its jus and creamed potatoes.

DOMAINE DE LA CHÈVRE BLEUE
Lieu-dit “Les Brureaux” 2023

Robe : très brillante et limpide, avec un cœur rubis moyennement intense et un liséré violet-pourpre jeune. **Nez :** un peu réservé et discret, mais riche en fruits noirs profonds comme la myrtille, la cerise noire sucrée et la mûre. Épices douces de cannelle et de réglisse, mêlées à des notes terreuses évoquant le sous-bois et la feuille de tabac. Belle complexité. **Bouche :** bonne concentration, tanins denses et finement serrés, équilibrée par une fraîcheur et une acidité modérées. Corps légèrement supérieur à la moyenne. Une belle densité de chair et de fruit au milieu de bouche qui soutient la structure tannique. Cerise noire mûre, prune, mûre, avec des notes épicées et terreuses en finale. **Commentaire :** un style légèrement riche et structuré, avec beaucoup de concentration, d’épices et un profil marqué par les fruits noirs. Idéal pour accompagner un filet de chevreuil rôti, servi avec une réduction au vin rouge et aux cerises noires, poivre noir fraîchement moulu et thym.

Color: very bright and clear, with a moderate ruby core and a youthful purple violet rim. **Nose:** a bit shy and discreet, full of dark inky fruits like blueberry, black sweet cherry and blackberry. Sweet spices of cinnamon and liquorice, combined earthy scents woodland and tobacco leaf. Good complexity. **Palate:** good concentration and densely knit tannins, balanced by a moderate freshness and acidity, with a body slightly above medium. Flesh and fruit density on the midpalate to cope with the tannic structure. Dark and ripe cherry, plum, blackberry, spicy and earthy scents on the finish. **Comment:** a slightly rich and structured style with more concentration, spices and dark fruits profile, suitable for a game dish like a roast of roe deer fillet with a dark cherry and red wine reduction, fresh black pepper and thyme.

PASCAL AUFRANC
Lieu-dit “En Rémont” 2023

Robe : brillante, rubis sombre moyennement intense avec un liséré violet-pourpre. **Nez :** grande pureté de fruit, avec des arômes de cerise rouge éclatante, framboise écrasée. Nez parfumé et floral, avec une subtile touche d’herbes séchées (sauge, origan). **Bouche :** attaque raffinée et très soignée, belle densité, tanins fins et soyeux, acidité très rafraîchissante. Épices chaleureuses (poivre noir concassé, clou de girofle). Le milieu de bouche présente une belle matière sur la prune noire, myrtille, compotée de prune. Finale très persistante avec une rétro-olfaction épicée. **Commentaire :** un vin au caractère giboyeux et épicé, parfait pour accompagner une saucisse de gibier grillée et épicée, servie avec des lentilles du Puy et une réduction au porto douce et épicée.

Color: bright with a moderate dark ruby colour and purple violet rim. **Nose:** beautiful purity of fruit, with pristine red cherry, crushed raspberry. Perfumed and floral, with a light hint of dried herbs like sage and oregano. **Palate:** refined and very polished attack with good density, fine silky tannins and a very refreshing acidity. Warming spices like crushed black pepper and clove. The midpalate shows fleshy dark plum, blueberry, plum compote. Very persistent finish with a dark spicy aftertaste. **Comment:** the wine has an attractive gamy and spicy character which would greatly complement a grilled spicy game sausage, served with a Puy lentils and a sweet and spicy port wine reduction.

• • •

DOMAINE DE LA CROIX BARRAUD

Lieu-dit “En Mélardière” 2023

Robe : limpide et brillante, rubis pâle avec un liséré violet-pourpre. **Nez :** très expressif et parfumé, sur la lilas, la violette et le kirsch. Framboise fraîche, chutney de cerises rouges épicé, confiture de framboises. Nez très axé sur le fruit, plein d’arômes primaires frais. **Bouche :** attaque vive et croquante, corps assez léger. Belle fraîcheur et sapidité, tanins fins à la texture crayeuse, apportant tension et structure. Milieu de bouche sur la cerise rouge croquante, la fraise, grande pureté, légères notes épicées, touches végétales. Très rafraîchissant, équilibré et facile à boire. **Commentaire :** un vin très plaisant, lumineux et axé sur le fruit, avec une superbe fraîcheur et une belle pureté. Léger et aérien, parfait pour un pique-nique, un barbecue ou à l’apéritif pendant les beaux jours.

Color: clear and bright, with a pale ruby colour and purple violet rim. **Nose:** very bright and perfumed, with lilac, violet and kirsch. Fresh raspberry and spicy red cherry chutney, sweet raspberry marmalade. Very fruit-driven nose, full of fresh primary aromas. **Palate:** fresh and crisp attack with an almost light body. Great freshness and sapidity, combined with light chalky-textured tannins, adding tension and grip. The midpalate is full of crisp sweet red cherries and strawberries, with great purity, gently spicy and leafy, very refreshing, well-balanced and easy to enjoy. **Comment:** a very pleasant, bright and fruit-driven wine, with great freshness and purity. Lifted and airy, it makes a perfect wine for picnics, barbecues or as an aperitif during the warmer months of the year.

CHÂTEAU DES JEAN-LORON

Olympe
Lieu-dit “Les Gandelins” 2023

Robe : limpide et brillante, rubis intense avec un liséré violet-pourpre. **Nez :** assez complexe, avec des épices fines (poivre noir, cumin), cerise noire sucrée et myrtille. Fines notes boisées, de vanille, touches terreuses et fumées, minéralité évoquant le graphite. **Bouche :** vin sérieux à la structure affirmée, tanins denses, avec de la mâche, bonne fraîcheur. Milieu de bouche riche, sur la prune noire sucrée, la cerise, la mûre, complété par des épices douces (réglisse, cannelle), des notes boisées élégantes et une belle minéralité sur le graphite. Très belle longueur. **Commentaire :** un vin rouge concentré et bien structuré, aux tanins denses, riche, qui nécessitera un peu de garde. Beau potentiel d’évolution sur 8 à 10 ans.

Color: clear and bright, with an intense ruby colour and purple violet rim. **Nose:** a rather complex nose, with fine spices of black pepper and cumin, sweet dark cherry and blueberry. Fine oak scents of vanilla, earthy and smoky, with an attractive dark graphite mineral scent. **Palate:** serious wine with elevated structure, dense chewy tannins and good freshness. The midpalate shows plenty of dark sweet plum, cherry and blackberry, combined with sweet spices of liquorice, cinnamon, fine oak and a mineral character of graphite. Very good persistence and length. **Comment:** a concentrated and well-structured red wine with dense tannins, weight and substance, which needs a bit of time in the bottle. It has a good ageing potential to gain even more complexity over the next 8-10 years.

DOMAINE MATRAY

2023

Robe : limpide et brillante, rubis moyennement intense avec un liséré violet-pourpre. **Nez :** floral et éclatant, avec des notes de violette fraîche et de fleur de cerisier. Très belle pureté, cerise rouge et noire, prune bleue sucrée, touche d’écorce de cannelle et de poivre. Minéralité en rétro-olfaction, type mine de crayon. **Bouche :** très élégante et polie, tanins presque fondus, acidité vive et salivante. Milieu de bouche très frais et net, sur la cerise rouge mûre, touche épicée (poivre noir), belle minéralité crayeuse. Finale vive et épicée. **Commentaire :** un vin rouge très accessible, aux épices fines, fruits éclatants et tanins soyeux, parfait pour des plats réconfortants comme des boulettes de bœuf servies dans une sauce tomate riche et savoureuse, accompagnées de pâtes.

Color: clear and bright, with a moderate ruby colour and purple violet rim. **Nose:** floral and bright, with fresh violet and cherry blossom hints. Very good purity, red and dark cherry, sweet blue plum, combined with hints of cinnamon bark and light pepperiness. A dark graphite mineral scent in the background. **Palate:** very elegant and polished, with almost melting tannin and refreshing mouthwatering acidity. The midpalate is very fresh and crisp, with a ripe savoury red cherry character, gentle spices like black pepper, a mineral character of pencil shavings. Very refreshing and spicy finish. **Comment:** a very approachable red wine with spices, bright fruits and silky tannins, suitable for comfort food dishes like beef meatballs served in a rich and savoury tomato sauce and pasta.

DOMAINE DE LA CÔTE DES CHANORIERS

2023

Robe : limpide et brillante, rubis moyennement intense avec un liséré violet-pourpre. **Nez :** un attrayant caractère aromatique (origan, sauge), associé à des arômes d’épices douces, fruits noirs comme la myrtille et la griotte, confiture de myrtilles. Fines notes boisées (vanille, bois légèrement grillé) en rétro-olfaction. **Bouche :** belle attaque avec du mordant, montrant un fruit légèrement mûr et ample, soutenu par une acidité rafraîchissante. Corps moyennement intense, tanins fins à la texture sableuse, de beaux fruits charnus (prune noire, mûre), pointe de poivre noir. Finale minérale sur le graphite. **Commentaire :** avec sa concentration et son profil sur les fruits noirs mûrs, il accompagnera à merveille un bœuf bourguignon mijoté, servi avec un gratin de pommes de terre et du céleri-rave.

Color: clear and bright, with a moderate ruby colour and purple violet rim. **Nose:** a tempting savoury character of oregano and sage, combined with dark sweet spice scents, inky sweet fruits like blueberry and Morello cherry, blueberry marmalade. Some fine oak notes of vanilla and gently roasted wood in the background. **Palate:** very good bite and grip on the attack, showing a slightly darker and lusher fruit profile but with very refreshing acidity underneath. Moderate body with fine sandy-textured tannins, good flesh of fruit (dark plum, blackberry), hints of crushed black pepper. A mineral graphite scent on the aftertaste. **Comment:** with its concentration and rich dark fruit profile it would wonderfully complement a slowly cooked rich beef bourguignon stew served with a potato and celeriac gratin.

DOMAINE DES BRUYÈRES

2023

Robe : limpide et brillante, rubis moyennement intense avec un liséré violet-pourpre. **Nez :** arômes éclatants sur une base terreuse, relevés par une note minérale marquée (graphite écrasé, mine de crayon). Cerise noire mûre, myrtille en rétro-olfaction. À l’aération des notes attrayantes de violette et lilas. **Bouche :** bonne concentration et profondeur aromatique, corps assez plein. Tanins denses et serrés, acidité fraîche. Milieu de bouche structuré, de la matière, sur les fruits noirs mûrs (myrtille, mûre), épices douces (réglisse), minéralité graphite. Finale longue et persistante. **Commentaire :** avec son corps ample, ses tanins denses et ses épices, ce vin rouge accompagnera parfaitement un plat de gibier raffiné, comme un canard sauvage rôti, servi avec une réduction au vin rouge et des légumes racines glacés.

Color: clear and bright, with a moderate ruby colour and purple violet rim. **Nose:** bright aromatics with an earthy scent, supported by a distinct mineral note of crushed graphite and pencil shavings. Dark ripe cherry, blueberry underneath. Aeration reveals attractive notes of violet and lilac. **Palate:** good concentration and depth of flavour, with an almost full body. Tight dense tannins and fresh acidity. The midpalate has flesh, density and substance, with ripe dark fruit character of blueberry and blackberry, sweet spices of liquorice, a graphite mineral scent. A long and persistent finish. **Comment:** with its full body, dark spices and dense tannins, this red wine will support a fine game dish like roast wild duck, with sweet spices, dense red wine reduction and glazed root vegetables.

DOMAINE DE ROCHE NOIRE

2023

Robe : brillante, rubis moyennement intense, liséré violet-pourpre. **Nez :** jolie superposition de fruits noirs (griottes, petites prunes noires sucrées, myrtilles), épices douces (cannelle), touche florale de violette et lilas séchés. L’aération révèle des notes de marmelade de cerises noires et d'herbes aromatiques. **Bouche :** très belle concentration sans lourdeur, équilibrée par une acidité rafraîchissante et des tanins crayeux moyennement intense. Milieu de bouche sur la cerise noire mûre, prune sucrée, confiture de mûres. Charnue mais équilibrée, avec assez de fraîcheur et sur la pureté du fruit. **Commentaire :** un vin généreux sur les fruits noirs juteux, les épices douces et une belle fraîcheur. Parfait pour un plat de barbecue comme des côtes de porc grillées lentement, laquées d’une sauce barbecue sucrée, épicée et fumée.

Color: bright, with a moderately intense ruby colour and purple violet rim. **Nose:** fine layers of dark fruit character like Morello cherry, small sweet dark plums, blueberries, in combination with sweet spices of cinnamon and a floral note of dried violet and lilac. Aeration reveals sweet dark cherry marmalade and a savoury herbal scent. **Palate:** very good concentration without heaviness, balanced by a refreshing acidity and moderate chalky-textured tannins. The midpalate is full of ripe black cherry, sweet plum and blackberry jam. Lush but balanced, with sufficient freshness and purity of fruit. **Comment:** a great wine with dark juicy fruits, sweet spices and freshness. Perfect to enjoy with a barbecue-style dish like slowly grille pork ribs in a sweet, spicy and smoky barbecue sauce.

• • •

DOMAINE DE PIERRES
2023

Robe : limpide et brillante, rubis moyennement intense avec un liséré violet-pourpre. **Nez :** légèrement discret, cerise noire mûre, prune, marmelade de myrtille. À l'aération des arômes plus sucrés et épicés (poivre noir concassé, cannelle), touche fumée. **Bouche :** attaque élégante et polie, très bonne fraîcheur, tanins soyeux. Milieu de bouche riche en fruits noirs frais (cerise, prune, cassis). Belle sapidité, sensation de fraîcheur, finale légèrement épicée, bonne persistance. **Commentaire :** un vin très frais, à la texture soyeuse et aux fruits éclatants, facile à apprécier. Il accompagnera très bien un rôti de poulet du dimanche avec un jus au vin rouge léger et des pommes de terre au romarin rôties au four.

Color: clear and bright, with a moderate ruby colour and purple violet rim. **Nose:** slightly shy and subtle, with ripe dark cherry, plum and blueberry marmalade. Aeration reveals a more sweet and spicy aromatics of crushed black pepper, cinnamon, combined with a smoky character. **Palate:** polished and elegant attack with very good freshness and silky-textured tannins. The midpalate displays plenty of ripe fresh dark cherry, plum and cassis notes. Great sapidity gives fresh sensation and balance, a slightly spicy finish with good persistence. **Comment:** a wine full of freshness, silky texture and bright fruit characteristics which makes it very easy to enjoy. It would also perfectly complement a Sunday chicken roast with a light red wine jus and owen-roasted potatoes with rosemary.

MARC LELIENNE
"Le Fief" 2023

Robe : limpide et brillante, d'un rubis pâle. **Nez :** légèrement terreux, avec des notes de betterave et fermières, de cerises rouges juteuses fraîchement écrasées et de prunes rouges sucrées. Un caractère poivré et épicé complète l'ensemble. **Bouche :** attaque très fraîche et vive, avec un corps assez léger. Tanins très fins à la texture sableuse, acidité juteuse et éclatante. Le milieu de bouche révèle un fruit croquant sur la cerise rouge, accompagné de framboise et de fraise, souligné par des touches poivrées et herbacées. **Commentaire :** un bel exemple de Chénas nature, aux fruits rouges éclatants avec une touche légèrement atypique.

Color: clear and bright with a pale ruby colour. **Nose:** slightly earthy nose with hints of beetroot and farmyard, freshly crushed juicy bright red cherries and sweet red plums, a spicy peppery character. **Palate:** very fresh and crisp on the attack, with an almost light body. Very gentle sandy-textured tannins and bright juicy acidity. The midpalate shows bright crunchy red cherry fruit with raspberry and strawberry, peppery and herbal notes. **Comment:** a good example of a natural style Chenas with bright red fruits and a slight funky characteristic.

YOHAN LARDY
"Pauline" 2023
(Lieu-dit Au Buchonet)

Robe : limpide et brillante, d'un rubis moyennement intense. **Nez :** expressif et aromatique, sur des arômes purs de cerise rouge croquante, framboise écrasée, accompagnés de notes florales de fleur de cerisier, d'une touche poivrée délicate et d'épices herbacées. **Bouche :** attaque précise et nerveuse, portée par une acidité vive et des tanins à la texture crayeuse, dans une structure modérée. Le milieu de bouche regorge de fruits rouges croquants comme la cerise, la prune et la framboise. Les épices douces et une fraîcheur végétale persistent en finale. **Commentaire :** un style vif et très frais, mettant l'accent sur le fruit. Un vin immédiatement accessible, avec une excellente buvabilité dès à présent.

Color: clear and bright with a moderate ruby colour. **Nose:** bright and aromatic, with pure crunchy red cherry, crushed raspberry, combined with a floral note of cherry blossom, a gentle peppery note and herbaceous spiciness. **Palate:** good bite and precision on the attack with bright crisp acidity and chalky-textured tannins, within a moderate structure. The midpalate is full of crunchy red fruits like cherry, plum and raspberry. Gentle spices and a herbal spicy freshness on the finish. **Comment:** a lively and very fresh style with an emphasis on the fruit character. A wine easy to understand with an excellent drinkability already now.

DOMAINE THILLARDON
"Vibrations" 2023

Robe : limpide et brillante, rubis pâle aux reflets rouge violacé. **Nez :** légèrement discret, dévoilant des notes de cerise rouge, de prune et de groseille. Légères touches atypiques de terre noire, de fumé et de balsamique. Soupçons de thé noir et de poivre noir concassé. **Bouche :** légère et vive, avec une acidité éclatante et des tanins à la texture crayeuse. Le milieu de bouche est très frais et juteux, dominé par des cerises rouges acidulées et de la framboise. Une pointe d'épices sèches et une fraîcheur herbacée en finale. **Commentaire :** un Chénas axé sur le fruit, facile d'accès, offrant fraîcheur, jutosité et légèreté. Un vin à grande buvabilité.

Color: clear and bright with a pale ruby colour and purple-red rim. **Nose:** slightly shy, with bright red cherry, red plum and red currant. Slightly funky notes of black earth, smoke and balsamic. Hints of black tea and crushed black pepper. **Palate:** light and crisp with a bright acidity combined with chalky-textured tannins. The midpalate is very fresh and juicy with bright sour red cherry and raspberry. Just a hint of dry spices and a herbal freshness on the finish. **Comment:** fruit-forward and easy-to-enjoy Chénas with great freshness, juiciness and lightness. A wine with great drinkability.

CAVE DU CHÂTEAU DE CHÉNAS
"Exception"
Lieu-dit Les Combes 2023

Robe : limpide et brillante, rubis modéré aux reflets violet-pourpre. **Nez :** modérément expressif, sur des fruits rouges sucrés et séduisants comme la cerise, la prune rouge et la fraise fraîche, avec une dimension poivrée marquée et une touche délicate d'herbes sèches. **Bouche :** bonne concentration et profondeur de fruit, avec des tanins crayeux légèrement accrocheurs, équilibrés par une acidité douce, donnant un profil fruité mûr. Le milieu de bouche révèle des cerises noires charnues et juteuses, des prunes sucrées, dans une finale épicée et chaleureuse. **Commentaire :** un style assurément généreux, axé sur le fruit, à déguster dès maintenant ou en bel accord avec une sélection de charcuteries locales.

Color: clear and bright with a moderate ruby colour and purple-violet rim. **Nose:** moderately perfumed nose with attractive sweet red fruits like cherry, red plum and fresh strawberry, combined with pronounced dark peppery character and a hint of delicate dried herbs. **Palate:** good concentration and depth of fruit with chalky and slightly grippy tannins, balanced by a mild acidity resulting in a ripe fruit palate. The midpalate demonstrates fleshy and juicy dark cherry, sweet plum with a spicy and warming finish. **Comment:** certainly, a style with generous fruit character to enjoy now or could pair wonderfully with a local cold cut meat selection.

CAVE DU CHÂTEAU DE CHÉNAS
Cœur de Granit
Lieu-dit "Les Combes" 2023

Robe : limpide et brillante, rubis moyennement intense aux reflets violet-pourpre. **Nez :** fin et élégant, sur des notes de granit concassé, de copeaux de crayon et de graphite, accompagnées de touches fumées. À l'aération, apparaissent des notes herbacées légères et des épices, soutenues par une abondance de cerises rouges savoureuses et de prunes rouges sucrées. **Bouche :** palais raffiné et poli, alliant élégance, tanins très soyeux et acidité rafraîchissante. Le milieu de bouche présente une trame modérée, avec un caractère fruité mûr, sur la cerise noire et la mûre, tout en amplitude. On perçoit également une minéralité pierreuse évoquant le graphite et une touche poivrée. **Commentaire :** un style assez généreux, avec davantage de profondeur et de concentration, qui gagnera assurément en complexité après quelques années de garde.

Color: clear and bright with a moderate ruby colour and purple-violet rim. **Nose:** fine and elegant nose, crushed granite, pencil shavings and graphite, combined with smoke. Aeration reveals light herbal hints and spices with plenty of savoury red cherry and sweet red plum. **Palate:** fine and polished palate, with elegance and very refined tannins and refreshing acidity. The midpalate shows a moderate frame with ripe fruit character of dark cherry and blackberry resulting in a lusher style. Still there is a sense of stony minerality with graphite notes and a spicy peppery touch. **Comment:** a quite generous style with more depth and concentration which definitely will gain from a few years in the bottle for a more complex and layered bouquet.

AUCAGNE JULIEN
2023

Robe : limpide et brillante, d'un rubis modéré aux reflets violet-pourpre. **Nez :** très expressif, marqué par les arômes typiques de macération carbonique, cerises rouges et noires écrasées, prunes, banane, kirsch. Notes d'herbes délicates, poivre noir concassé et une touche terreuse en finale. **Bouche :** palais frais, croquant et facile d'accès, dominé par des fruits rouges croquants comme la cerise, la prune et la framboise fraîchement écrasée. Acidité très vive et tanins légers et souples, une structure légère. **Commentaire :** un style léger, frais et accessible, mettant en valeur la pureté éclatante du fruit. Servi autour de 14–15 °C, ce vin rouge sera particulièrement agréable lors d'une journée d'été ensoleillée.

Color: clear and bright with a moderate ruby colour and purple-violet rim. **Nose:** very bright, with aromatics of carbonic maceration like crushed red and dark cherries, plums, banana and kirsch. Notes of delicate herbs with a scent of crushed black pepper, touch of earthiness on the finish. **Palate:** crisp, fresh and easy-going palate, with an emphasis on crunchy red fruits like cherry, plum, freshly crushed raspberry. Very crisp and bright acidity combined with light and soft tannins in a light-bodied structure. **Comment:** an easy-going, light and fresh style with an emphasis on the bright purity of fruit. If served around 14-15°C, it could be a pleasurable red wine during the sunny and warm summer season.

CHÂTEAU DE BELLEVERNE
"Mandrin" 2023

Robe : limpide et brillante, rubis modéré aux reflets violet clair. **Nez :** doux et épicé, avec des notes de chêne toasté, une abondance de fruits noirs intenses comme la griotte, la prune noire sucrée et la myrtille, accompagnés d'épices douces délicates telles que le clou de girofle et la muscade. À l'aération, des arômes fumés, de cuir et de sous-bois apparaissent. **Bouche :** attaque généreuse, belle concentration et matière, structure assez pleine, avec une extraction fine. Tanins marqués, équilibrés par une bonne fraîcheur apportée par l'acidité. Le milieu de bouche est dense, avec un caractère épicé et chaleureux, associant prune noire sucrée, cerise, mûre, poivre noir concassé et épices douces. Finale persistante. **Commentaire :** avec sa générosité et sa concentration, ce vin rouge accompagnera parfaitement un plat de gibier, tel qu'un sanglier rôti, servi avec des légumes racines épicés et une réduction de vin rouge aux fruits noirs.

Color: clear and bright with a moderate ruby colour and light purple-violet rim. **Nose:** sweet and spicy, with some roasted oak notes, plenty of dark inky fruits like Morello cherry, dark sweet plum and blueberry, combined with delicate sweet spices of clove and nutmeg. Aeration reveals notes of smoke and earthy aromatics of leather and woodland. **Palate:** generous attack with good concentration and substance, almost full in its structure with fine extraction. Marked tannins combined with good freshness provided by the acidity. The midpalate is dense with a spicy warming characteristic combined with sweet dark plum, cherry and blackberry, crushed black pepper and sweet spices. Persistent finish. **Comment:** with its generosity and concentration this is a fine red wine to complement a game dish such as roasted wild boar with spiced root vegetables and a dark berry red wine reduction.

Photos: Florence Corbalan

LE CRU CAIRANNE

est dans la cour des grands !

Nous sommes dans le Vaucluse, à 11 km des Dentelles de Montmirail. Autant dire le paradis, pour la Provençale que je suis ! « Je connaissais l'appellation Cairanne mais je n'étais jamais venu. Je m'y installerais bien ! », dit Raimonds Tomsons.

Nous voici avec Bruno Boisson, le vice-président du Syndicat des Vignerons de Cairanne, en train de fouler le sol des trois grands terroirs qui font la richesse et la spécificité de ce vignoble de 1 088 ha. À l'ouest, *Les Terrasses de l'Aygues*, où les sols de cailloutis, d'argiles et de sables fins créent des vins rouges frais, fins et très équilibrés. Les tanins sont délicats, et fruits rouges et réglisse s'expriment pleinement. La syrah s'y plaît. Plus au sud, *Les Garrigues*, proposent des sols rouges plus rocailleux et plus profonds avec beaucoup d'argile. Ce plateau ventilé et ensoleillé crée un équilibre propice à des maturités optimales qui apportent générosité, gourmandise et puissance. Mourvèdre et carignan s'y plaisent bien. Et au nord, *Les collines du Miocène*, ou Montagne du Ventabren, constituent l'un des terroirs majeurs de Cairanne. Il est à part, plus complexe, plus diversifié. Le millefeuille de roches et d'argiles donne des vins aux arômes de fruits noirs et d'épices. Ils sont tout en complexité et en profondeur. Le grenache excelle. En haut de la colline, le sol est composé de galets roulés et d'argiles calcaires. Ici, on trouve les blancs (clairette, bourboulenc, grenache blanc) au pied de la pente et les rouges à mi-hauteur et sur le haut de la Colline.

« Nous sommes fiers d'être passés en Cru en 2016, dit Bruno Boisson, et notre travail est de devenir encore plus identifiable. Non seulement, nous avons 3 grands terroirs mais notre singularité est de les assembler, c'est notre force ». Le fruit et la fraîcheur des Terrasses de l'Aygues, la richesse et la puissance avec les fruits noirs des Garrigues, et la profondeur et la pureté du fruit des Collines donnent un terrain de jeu absolument unique en Côtes du Rhône sud. La présence du Mistral et de la rivière faisant le reste, Cairanne est « l'appellation la plus équilibrée, la plus fine et la plus aérienne ».

En dégustant 27 cuvées dont 19 rouges, Raimonds note « la pureté des fruits mûrs, l'équilibre, la qualité des tanins, la gestion de l'extraction, les jolies textures. Étant dans le sud de la France, je ne m'attendais pas à cette sensation de fraîcheur ! » Favoriser l'infusion plutôt que l'extraction, préférer la taille en gobelet, intégrer de plus en plus de cépages autorisés (counoise, muscardin, vaccarèse), et développer l'agriculture biologique (40 % des surfaces en agriculture biologique à ce jour), semble être la recette du succès. « Je les aime tous ! dit Raimonds en dégustant les blancs, la plupart sont des vins sérieux avec de la texture, du volume, de la concentration, de la densité. Ils vont très bien évoluer dans le temps. » Il est très agréablement surpris par la cohérence des vins. « Nous, les 45 producteurs, nous étions en seconde division, et maintenant, nous sommes en première division ! », dit Laurent Brusset, président du Syndicat des Vignerons de Cairanne. L'AOC Cairanne est en bonne voie et la jeune génération nous tire vers le haut. Je ne peux que lui dire de rester passionnée et fédérée, parce qu'on est plus fort ensemble et avec une vision commune ».

Cette petite appellation a tout d'une grande. Ici, on est axé sur du cousu main, sur des vins d'excellence dans les deux couleurs. Longue vie à Cairanne !

• • •

Cairanne Cru joins the big leagues! || ***We are in the Vaucluse region, just 11 km from the Dentelles de Montmirail. In other words, paradise—especially for a Provençale like me! "I knew of the Cairanne appellation but had never been here. I could definitely see myself settling down," says Raimonds Tomsons.***

Here we are with Bruno Boisson, Vice President of the Syndicat des Vignerons de Cairanne, walking the soils of the three major terroirs that define the richness and uniqueness of this 1,088-hectare vineyard. To the west, *Les Terrasses de l'Aygues*—with soils of gravel, clay, and fine sand—produce red wines that are fresh, refined, and well-balanced. The tannins are delicate, and red fruit and liquorice notes shine through. Syrah thrives here. Further south, *Les Garrigues* offer red, rockier, and deeper soils, rich in clay. This sunny, well-ventilated plateau creates the perfect conditions for optimal ripeness, yielding wines that are generous, indulgent, and powerful. Mourvèdre and Carignan flourish in this terroir. And to the north, *Les Collines du Miocène*, also known as Montagne du Ventabren, represent one of Cairanne's most distinguished terroirs—distinct, complex, and diverse. The layered mix of rock and clay produces wines with aromas of dark fruit and spices, offering depth and complexity. Grenache excels here. At the top of the hill, the soil is composed of rolled pebbles and calcareous clay. White varieties (Clairette, Bourboulenc, Grenache Blanc) are planted at the base of the slope, while red grapes are found mid-slope and at the summit.

"We are proud to have achieved Cru status in 2016", says Bruno Boisson. "Now our goal is to become even more recognizable. Not only do we have three great terroirs, but our strength lies in blending them—that is our signature". The fruit and freshness of Les Terrasses de l'Aygues, the richness and power of Les Garrigues with their dark fruit, and the depth and purity of Les Collines offer a unique playground in the southern Côtes du Rhône. Add the influence of the Mistral wind and the nearby river, and Cairanne becomes "the most balanced, refined, and ethereal appellation."

After tasting 27 cuvées, including 19 reds, Raimonds notes, "the purity of ripe fruit, the balance, the quality of the tannins, the finesse in extraction, and the beautiful textures. Being in the south of France, I didn't expect such freshness!" Prioritizing infusion over extraction, favoring goblet pruning, incorporating an increasing number of authorized grape varieties (Counoise, Muscardin, Vaccarèse), and expanding organic farming (with 40% of the vineyards now certified organic), seems to be the winning formula. "I love them all!" says Raimonds while tasting the whites. "Most of them are serious wines, with texture, volume, concentration, and density. They will age beautifully". He is especially impressed by the overall consistency of the wines.

"We, the 45 producers, used to be in second division, and now—we're in first!" says Laurent Brusset, President of the Syndicat des Vignerons de Cairanne. The Cairanne AOC is clearly on the rise, driven by a passionate new generation. "My only advice to them is to remain passionate and united—because we're stronger together, with a shared vision".

This small appellation has everything it takes to be considered great. Here, the focus is on craftsmanship and excellence—in both red and white. Long live Cairanne!

Florence Corbalan / Photos: Cairanne Cru des Côtes du Rhône

EN SAVOIR + → WWW.CAIRANNE-VIN.COM

Raimonds Tomsons et Bruno Boisson au Syndicat des Vignerons de Cairanne.

Le carnet de route de Raimonds Tomsons en Vallée du Rhône

Raimonds Tomsons' review in the Rhône Valley

Photos : Florence Corbalan

— CAIRANNE —

DOMAINE BRUSSET

Hommage à André Brusset 2022

Robe : cœur rubis foncé intense avec un bord rouge pourpre brillant. **Nez :** très belle pureté de fruits noirs, sur la cerise noire, prune bleue sucrée et confiture de myrtilles. Floral et parfumé avec des notes de violette, chocolat noir et épices sèches en arrière-plan. Bonne complexité. **Bouche :** structure moyennement charpentée, avec un bel équilibre. Tanins serrés mais fins et mûrs, soutenus par une belle fraîcheur qui apporte de la vivacité et de la tension. Le milieu de bouche présente beaucoup de cerises rouges et noires sucrées et juteuses, prunes noires sucrées, combinées à un caractère salin d'herbes méditerranéennes comme le laurier et le thym. **Commentaire :** très belle expression de Cairanne avec de la pureté, de la fraîcheur et un bel équilibre. Déjà plaisant mais gagnera en complexité au cours des 8 à 10 prochaines années et au-delà.

Color: intense dark ruby core with bright purple red rim. **Nose:** very fine purity of dark fruit with black cherry, sweet blue plum and blueberry jam. Floral and fragrant with hints of violet and scents of dark chocolate and dry spices in the background. Good complexity. **Palate:** moderately built structure with fine balance. Tight but fine-grained and ripe tannins, supported with very good sense of freshness adding lift and tension. The midpalate shows plenty of sweet and juicy red and dark cherries, sweet dark plums combined with a savoury character of fine Mediterranean herbs like bay leaf and thyme. **Comment:** a very good expression of Cairanne with purity, freshness and fine balance. Already enjoyable but will gain complexity over the next 8-10+ years .

BASTIDE SAINT-DOMINIQUE

Les 2 Arbres

2022

Robe : limpide et brillante avec un cœur rubis très foncé et un bord rouge pourpre. **Nez :** complexe, généreux et épicé, soutenu par une belle influence du bois, offrant des notes de bois brûlé et de pain grillé. Notes fumées, dominées par des fruits noirs sucrés comme la mûre, l'aronia et la griotte. Notes épicées de cannelle, sous-bois, apportant un caractère savoureux. **Bouche :** dense, avec une belle matière, soutenue par des tanins serrés mais veloutés. Le milieu de bouche révèle des épices douces comme la cannelle et le clou de girofle, prune noire charnue et sucrée, cerise, un côté sous-bois. Belle longueur avec une amertume chocolatée. **Commentaire :** un vin rouge riche et bien structuré avec un caractère épicé distinct, idéal pour un ragoût de bœuf mijoté aux épices douces et prunes séchées.

Color: clear and bright with a very dark ruby core and a purple red rim. **Nose:** complex, generous and spicy, supported with fine oak influence giving notes of charred wood and toast. Hints of smoke, dominated by sweet dark fruits like blackberry, chokeberry and Morello cherry. Spicy hints of cinnamon, earthy scents adding a savoury character. **Palate:** dense, with a good substance, supported by tight tannins but velvety in texture. The midpalate shows sweet spices like cinnamon and clove, fleshy and sweet dark plum, cherry, some earthiness. Good length with some chocolaty bitterness. **Comment:** a rich and well-structured red wine with a distinct spicy character suitable for a slowly cooked beef stew with sweet spices and dried plums.

CAVE DE CAIRANNE CAMILLE CAYRAN

"L'Elégante" 2022

Robe : étincelante, cœur rubis intense avec un bord rouge pourpre jeune. **Nez :** très belle pureté de fruits, marmelade de prunes, myrtille juteuse, cerise noire sucrée. Fraîcheur florale donnant de la vivacité, légère touche d'épices comme le poivre noir et l'écorce de cannelle, et une délicate note terreuse de sous-bois apportant de la complexité. **Bouche :** attaque magnifiquement soignée avec finesse, élégance et grande pureté. Acidité salivante donnant beaucoup de fraîcheur, tanins très fins et polis. Le milieu de bouche montre de l'élégance et un raffinement sur les prunes noires mûres et sucrées, mûres et cerises. Fines épices et notes terreuses, très belle persistance. **Commentaire :** style très élégant et raffiné, grande pureté de fruits et tanins subtils. Excellente buvabilité dès maintenant mais continuera de se développer pendant 6 à 8 ans et plus.

Color: star bright and intense ruby core with a youthful purple red rim. **Nose:** very good purity of fruits, plums marmalade, juicy blueberry, sweet dark cherry. Floral freshness giving lift, slight hint of spices like black pepper and cinnamon bark and delicate earthiness of forest floor adding complexity. **Palate:** beautifully polished attack with finesse, elegance and plenty of purity. Salivating acidity giving great freshness and very fine and polished tannins. The midpalate shows elegance and refinement with ripe and sweet dark plums, blackberries and cherries. Fine spices and earthiness, very good persistence. **Comment:** a very elegant and polished style, fine purity of fruits and subtle tannins. Excellent drinkability even now but will continue to develop over the next 6-8+ years.

LES VIGNERONS RÉUNIS

Séduction 2022

Robe : claire et brillante, d'intensité modérée, avec un cœur rubis et un bord rouge rubis clair. **Nez :** subtil et discret, mais avec une complexité attrayante en profondeur. Beau bois révélant des notes de cèdre et de pain grillé, fumé et cuir enveloppés dans une garrigue fraîche. Fruits rouges compotés sucrés comme la framboise et la cerise. **Bouche :** très élégante et raffinée, avec des tanins assez fondants, acidité fraîche et vive. Structure modérée avec une bonne densité, sur la cerise rouge et noire mûre et sucrée, framboise et fraise. Légères touches d'épices sèches, nuance de cuir et de sous-bois. **Commentaire :** bel exemple d'un style élégant et très raffiné, parfait pour une consommation précoce ou un plat délicat comme un magret de canard poêlé avec une sauce orange-cerise.

Color: clear and bright, with a moderate intensity showing a ruby core and a light ruby red rim. **Nose:** subtle and a more discreete nose, but with an attractive complexity underneath. Fine oak reveals notes of cedar and fine toast, smoke and leather wrapped in fresh cooling garrigue. Stewed sweet red fruits like raspberry and cherry. **Palate:** very elegant and polished with almost melt-in-the-mouth tannins, fresh and bright acidity. Moderately structured with good weight and density of ripe red and dark sweet cherry, raspberry and strawberry. Delicate hints of dry spices and wisp of leather and forest floor. **Comment:** another great example of an elegant and very polished style, perfect for earlier consumption or an elegant dish like pan-seared duck breast with orange-cherry sauce.

• • •

DOMAINE LES GRANDS BOIS

Maximilien 2022

Robe : cœur rubis foncé dense et intense avec un bord rouge pourpre. **Nez :** fin, une belle pureté des fruits sucrés, finesse, notes florales de lilas pourpre, senteurs rafraîchissantes de menthe et d'herbes sèches. Excellent caractère fruité, sur la marmelade de griottes, avec quelques épices douces comme le clou de girofle et la cardamome. **Bouche :** dense et charnue, avec une acidité suffisante apportant équilibre et fraîcheur, des tanins doux et soyeux. Le milieu de bouche est dense, sur la cerise noire, la prune et la mûre mûres, avec un caractère épicé sur le poivre noir concassé et une fraîcheur de type garrigue avec thym, laurier et romarin. **Commentaire :** un vin avec du caractère, de la structure et un profil dense sur les fruits noirs épicés, qui accompagnerait parfaitement un filet de chevreuil grillé servi avec des châtaignes, du thym et une réduction au vin de Porto et cassis.

Color: dense and intense dark ruby core with a purple red rim. **Nose:** fine, with purity of charming, sweet fruits and finesse, floral hints of purple lilac, cooling scents of mint and dried herbs. Excellent fruit character of morello cherry marmalade with some sweet spices like clove and cardamom. **Palate:** dense and fleshy with sufficient acidity delivering balance and freshness and silky sweet tannins.The midpalate offers dense and ripe dark cherry, plum and blackberry with a spicy character of crushed black pepper and garrigue-like freshness from thyme, bay leaf and rosemary. **Comment:** a wine with character, structure and a dense spicy dark fruit profile which would perfectly complement a grilled venison fillet served with chestnuts, thyme and a port wine and black currant reduction.

DOMAINE DE GALUVAL

Le Renouveau 2022

Robe : couleur dense et intense avec un cœur rubis foncé et un bord rouge pourpre. **Nez :** fin et rafraîchissant, sur les fleurs rouges, le lilas et le pétale de rose, douces épices noires comme le poivre. Grande fraîcheur, sur la cerise rouge fraîche, la prune noire croquante et la myrtille. **Bouche :** très bonne précision, fraîcheur dominante à l'attaque combinée à des tanins soyeux, fins et mûrs et une acidité rafraîchissante. Le milieu de bouche montre une abondance de cerises noires et rouges fraîches mais mûres, prunes et myrtilles. Quelques notes d'épices douces, herbes fraîches, un caractère aromatique. **Commentaire :** belle expression d'un millésime légèrement frais avec de la tension, de la précision et des fruits frais. Parfait pour une consommation jeune.

Color: dense and intense colour with a dark ruby core and purple red rim. **Nose:** fine and cooling nose, with red blossoms like lilac and rose petal, gentle dark spices like black pepper. Great freshness with fresh red cherry, dark crunchy plum and blueberry. **Palate:** very good precision and freshness dominates the attack combined with fine silky and ripe tannins and a refreshing acidity. On the midpalate there is plenty of fresh but ripe dark and red cherry, plum and blueberry. Some hints of sweet spices, fresh herbs and a savoury character. **Comment:** great reflection of a slightly cool vintage with tension, precision and fresh fruit character. Perfect to enjoy on an earlier stage.

CELLIER DES PRINCES

Le Mas des Falaises 2021

Robe : rubis moyennement intense avec un bord rouge rubis clair. **Nez :** subtil et légèrement terreux, sur les cerises rouges et noires mûres, prunes noires mûres et savoureuses, mûres. Note florale de violettes séchées combinée à de généreuses épices moulues comme le poivre noir, la cannelle et des herbes sauvages séchées comme la sauge et le laurier. **Bouche :** structure modérée, avec une très bonne fraîcheur dès l'attaque, soutenue par des tanins crayeux et un alcool bien intégré. Le milieu de bouche montre beaucoup de fruits à chair rouge comme la cerise, la fraise et la prune rouge sucrée, douces épices comme le poivre noir concassé, cannelle moulue et arômes d'herbes de garrigue. **Commentaire :** un vin élégant et structuré, avec un profil sur les fruits rouges, adapté à des plats de viande légers comme un confit de cochon de lait servi avec une sauce au vin rouge et épices douces.

Color: a moderate ruby colour with a light ruby red rim. **Nose:** subtle and slightly earthy character with ripe red and dark cherry, savoury sweet dark plums and blackberry. Floral hint of dried violets combined with generous dark ground spices like black pepper, cinnamon and dried wild herbs like sage and bay leaf. **Palate:** moderately structured, with very good freshness on the attack, supported by chalky tannins and well-integrated alcohol. The midpalate shows plenty of red fleshed fruit like red cherry, strawberry and red sweet plums, gentle spices of crushed black pepper, ground cinnamon and savoury herbal scent of garrigue. **Comment:** an elegant and structured wine with a more red fruit character, suitable for light meat dishes such as a confit of suckling pig served with a red wine sauce and delicate sweet spices.

OGIER

La Confluence Blanc 2023

Robe : claire et brillante, avec une couleur dorée modérée et un léger reflet vert. **Nez :** arômes séduisants montrant un caractère herbacé, avec du safran séché, de la camomille, du citron confit et des fleurs de prairie miellées apportant de la vivacité et de la maturité. Note d'amande fraîche. **Bouche :** bel équilibre entre les fruits, la chair et la fraîcheur, sans présence de bois. Le milieu de bouche révèle du citron mûr et des fruits du verger frais comme la poire et le coing, avec une belle générosité de lies et de cire d'abeille, apportant texture et un côté charnu. **Commentaire :** belle expression du Cairanne blanc alliant grande pureté de fruit, fraîcheur, texture et caractère herbacé épicé. Un style avec de belles qualités gastronomiques.

Color: clear and bright with a moderate golden colour and a light greenish reflection. **Nose:** tempting aromatics showing more herbal character with dried saffron, chamomile, preserved lemon and white honeyed meadow blossoms adding lift and ripeness to the nose. Hint of fresh almond. **Palate:** very pleasant balance between the fruits, flesh and freshness, without the presence of oak. The midpalate shows ripe lemon and fresh orchard fruits as pear and quince with fine generosity of lees and bees wax,adding texture and weight. **Comment:** wonderful expression of white Cairanne combining great purity of fruit, freshness, texture and the spicy herbal character. A style with great gastronomic characteristics and quality.

Laurent Brusset, Raimonds Tomsons, Bruno Boisson.

LES GRANDES SERRES

Pop Culture Blanc 2023

Robe : claire et étincelante, avec une teinte dorée modérée et un léger reflet vert. **Nez :** très frais, dominé par des herbes fraîchement coupées comme l'herbe, le cerfeuil et l'origan. Agrumes vifs sur le citron mûr et le pamplemousse, une touche de fleur blanche et de poivre blanc. **Bouche :** une bouche en crescendo, gagnant en intensité de saveur, sur les agrumes mûrs et les fruits du verger frais. Grande sapidité combinée à une acidité fraîche qui apporte vivacité et fraîcheur, légères notes d'herbes comme l'origan et une note d'épices douces comme la graine de fenouil. **Commentaire :** avec sa fraîcheur et sa tension, parfait en apéritif ou avec un tartare de crevettes fraîches, zeste de pamplemousse, huile d'olive et gingembre.

Color: clear and star bright with a moderate golden colour and a light greenish reflection. **Nose:** very fresh, dominated by fresh cut herbs like grass, chervil and oregano. Bright citrus fruits of ripe lemon and grapefruit, wisp of white blossom and white pepper. **Palate:** a crescendo style palate, that gain flavour intensity packed with ripe citrus and fresh orchard fruits. Great sapidity combined with fresh acidity delivering lift and freshness, gentle hints of herbs like oregano and scent of sweet spices like fennel seed. **Comment:** with its freshness and tension this is a perfect aperitif or a wine to be enjoyed with a fresh shrimp tartare, with grapefruit zest, olive oil and ginger.

HAUTES CANCES

Blanc 2023

Robe : étincelante, jaune pâle éclatant avec un reflet vert. **Nez :** très jeune et zesté, plein de fraîcheur et de tension, citron mûr, zeste de pamplemousse et fruits à noyau verts comme le coing et la prune, herbes de prairie estivale comme la camomille et le tilleul. Pointe d'amande fraîche ajoutant du croquant et une touche de noix. **Bouche :** attaque très fraîche et zestée, avec une grande sapidité et vivacité. Le milieu de bouche offre des agrumes mûrs, fruits croquants du verger comme la poire verte sucrée et le coing, associés à une texture crémeuse provenant des lies fines. Une amertume d'amande ajoute une dimension noisettée et une longueur persistante. **Commentaire :** un vin blanc alliant fraîcheur et tension avec une texture crémeuse délicate et de jolies notes de noix. Sublime avec un thon poêlé, sauce nori-dashi et poutargue salée.

Color: star bright and brilliant pale lemon colour, with a green sheen. **Nose:** very youthful and zesty, full of freshness and tension, fresh ripe lemon, grapefruit zest and green stone fruits like quince and plum, summer meadow herbs like chamomile and linden. Touch of fresh almond adding bite and nuttiness. **Palate:** very fresh and zesty attack, with great sapidity and freshness. The midpalate delivers ripe citrus, crunchy orchard fruits like green sweet pear and quince in combination with a creamy fine lees character. An almond-like bitterness adds a nutty dimension and persistent length. **Comment:** a white wine combining freshness and tension along with a delicate creamy texture and nuttiness. It would beautifully complement a seared tuna with a nori-dashi sauce and a salty Bottarga.

Raimonds Tomsons, Bruno Boisson, Marcel Richaud, Laurent Brusset, Plerre Fabre.

CORINNE COUTURIER

Cuvée d'Estevenas Blanc 2023

Robe : brillante et claire, avec une couleur dorée modérée et de très légers reflets verts. **Nez :** mûr et généreux, avec des agrumes miellés, pêche jaune, abricot et un caractère exotique d'ananas et de mangue. Le miel et la cire d'abeille donnent une note douce et une belle onctuosité ajoute à la richesse du nez. **Bouche :** généreuse et riche, avec une texture grasse. Fraîcheur et acidité suffisantes pour soutenir la richesse et offrir un bon équilibre. Le milieu de bouche regorge d'abricots sucrés mûrs, de marmelade de pêches et de notes d'ananas. Amande légèrement grillée et belle onctuosité. Chaleur et épices avec des notes de safran et de curry en finale. **Commentaire :** avec sa richesse, son onctuosité et sa générosité fruitée, parfait pour accompagner un homard avec une sauce bisque dense.

Color: bright and clear, with a moderate golden colour and very gentle green hints. **Nose:** ripe and generous, with honeyed citrus, yellow peach, apricot and an exotic fruit character of pineapple and mango. Honey and beeswax give a sweet note, and a fine creaminess adds to the richness of the nose. **Palate:** generous and rich, with an oily texture. Sufficient freshness and acidity to support the richness and add balance. The midpalate has a plethora of ripe sweet apricots, peach marmalade and pineapple notes. Lightly roasted almond and fine creaminess. Warming and spicy with saffron and curry notes on the finish. **Comment:** with its richness, oiliness and generosity of fruit this is a perfect partner for rich lobster dishes served with a dense bisque sauce.

RÉGIS ET BRUNO BOISSON

L'Exigence Blanc 2022

Robe : claire et brillante avec une teinte dorée modérée et de très légers reflets verts. **Nez :** subtil et légèrement réservé, avec des notes épicées de safran doux, fruits jaunes séchés comme la prune, la pêche et l'abricot. Arômes séduisants d'épices comme le cumin, le poivre blanc et le fenouil, touche d'amande fraîche. **Bouche :** excellente combinaison entre la générosité et la fraîcheur, avec une acidité salivante. Le milieu de bouche révèle de la prune jaune mûre, abricot, pêche à chair blanche, amande fraîche et caractère crémeux des lies, douces épices et herbes, sans présence de bois. **Commentaire :** style riche et généreux avec des fruits jaunes mûrs, parfait avec un saumon sauvage mijoté servi avec une sauce hollandaise crémeuse.

Color: clear and bright with a moderate golden colour and very gentle green hints. **Nose:** subtle and slightly shy, with spicy hints of sweet saffron, dried yellow stone fruits like plum, peach and apricots. Attractive aromatics of spices like cumin, white pepper and fennel, touch of fresh almond. **Palate:** excellent combination of generosity and freshness, with a mouthwatering acidity. The midpalate shows ample and ripe yellow plums, apricots and white fleshed peaches, fresh almond and creamy lees character, gentle sweet spices and herbs without the presence of oak. **Comment:** a rich and generous style with a riper yellow fruit character, perfect with a slowly cooked wild salmon served in a creamy Hollandaise sauce.

LOÏC MASSART

Opale Blanc 2022

Robe : brillante avec une couleur dorée modérée et de très légers reflets verts. **Nez :** généreux et exubérant, abricot mûr, pêche jaune sucrée, notes sucrées de miel et de safran, confiture de citron et chutney de pêche, senteur d'amande fraîche. Nez très complexe. **Bouche :** attaque généreuse avec un corps assez plein et une texture grasse. Belle sensation de fraîcheur apportant équilibre et vivacité. Le milieu de bouche montre de l'élégance et de la densité, sur le citron mûr, abricots sucrés et pêches, combinés à l'amertume de l'amande. Légère note épicée de safran et fenouil, finale complexe et longue. **Commentaire :** vin blanc ample et généreux, parfait avec un cabillaud au beurre servi avec du citron confit et une sauce au beurre safrané.

Color: brilliant with a moderate golden colour and very light green hints. **Nose:** a generous exuberant nose, with ripe apricot, yellow sweet peach, sweet notes of honey and spicy saffron, confiture of lemon and savoury peach chutney, scent of fresh almond. Very complex nose. **Palate:** generous attack with an almost full body and an oily texture. A good sense of freshness providing balance and lift. The midpalate demonstrates poise and density with ripe lemon, sweet apricots and peaches combined with an almond-like bitterness. Just a hint of spices with saffron and fennel, complex and long finish. **Comment:** a white wine with an ample and generous character making it a great partner with a butter poached cod served with preserved lemon and a saffron butter sauce.

CHÂTEAU SERRE-BLANC

L'Opale Blanc 2022

Robe : brillante et étincelante, une couleur dorée modérée et de très légers reflets verts. **Nez :** frais et vif, avec des agrumes mûrs et des fruits à noyau frais comme la pêche et la prune. Arômes très expressifs de fleurs blanches et herbes de prairie estivale comme la camomille et les fleurs de tilleul. **Bouche :** attaque salivante et fraîche avec une bonne densité et un côté charnu, équilibrée par une acidité très rafraîchissante. Le milieu de bouche montre un beau caractère fruité avec du citron juteux mûr, pêche jaune sucrée, notes d'abricots secs, amandes concassées, cire d'abeille et herbes aromatiques comme l'origan et le laurier. Très bonne complexité. **Commentaire :** vin blanc complexe et assez riche avec des fruits jaunes généreux, des notes de noix et une touche d'herbes aromatiques. Parfait avec un rouget servi avec ratatouille et une tapenade d'olives.

Color: brilliant and star bright with a moderate golden colour and very gentle green reflections. **Nose:** fresh and crisp, with a ripe citrus character and ripe but fresh stone fruits like peach and plum. Beautiful and lifted aromatics of white blossom and some summer meadow herbs like chamomile and linden blossoms. **Palate:** salivating and fresh attack with good density and weight, balanced by a very refreshing acidity. The midpalate demonstrates a fine fruity character of ripe juicy lemon, sweet yellow peach and notes of dried apricots, crushed almonds, beeswax and saline aromatic herbs like oregano and bay leaf. Very good complexity. **Comment:** a complex and rather rich white wine with generous yellow fruits, nuttiness and herbal savouriness. Perfect with a rouget served with a ratatouille and olive tapenade.

• • •

— VACQUEYRAS —

DOMAINE DE LONGUE TOQUE
2019

Robe : noyau rubis sombre et dense avec un bord orange clair indiquant une légère évolution. **Nez :** séduisant et giboyeux, avec des senteurs terreuses, de cuir et une pointe de feuille de tabac. Cerise noire savoureuse et prune douce en arrière-plan. Herbes aromatiques comme la sauge et le romarin, olives noires. L'aération révèle un parfum de truffe. Encore en développement et gagnant en complexité. **Bouche :** corps de moyenne intensité, avec une bonne concentration de saveurs dominée par la cerise noire juteuse, la mûre, associées à des épices exotiques chaudes comme le cumin et la muscade. Légèrement sur le cuir, l'acidité est douce mais apporte une fine fraîcheur.Fines notes d'évolution, sur le bois et le fumé. **Commentaire :** avec son caractère légèrement terreux et giboyeux, c'est un bon compagnon pour des plats de gibier aux truffes et champignons.

Color: dark and dense ruby core with a light orange rim indicating some evolution. **Nose:** seductive and gamy, with earthy scents of leather and wisp of tobacco leaf. Attractive savoury dark cherry and sweet plum in the background. Aromatic herbs like sage and rosemary, black olives. Aeration reveals a scent of truffle. Still developing and gaining in complexity. **Palate:** moderate body with a good concentration of flavour led by juicy dark cherry, blackberry, combined with warming exotic spices like cumin and nutmeg. Slightly leathery, the acidity is mild but adds fine freshness. Fine evolution notes with woodland and smoke. **Comment:** with its slightly earthy and gamy character this is a fine partner to game dishes with truffle and mushrooms.

DOMAINE FONTAINE DU CLOS
Castillon 2022

Robe : noyau rubis intense et presque opaque avec un bord pourpre bleuté. **Nez :** parfumé et floral, avec des épices intenses comme le clou de girofle et la réglisse. Petits fruits bleus sucrés comme la myrtille et la mûre, arômes de garrigue, de lavande et de thym complétés par une tapenade d'olives noires. Bonne complexité pour un millésime plutôt jeune. **Bouche :** attaque dense et enveloppante, belle charpente et substance, corps assez plein, enveloppé de tannins serrés et denses. Acidité suffisante pour apporter de la fraîcheur. Le milieu de bouche est juteux et ample, avec des fruits tels que la cerise noire, marmelade de myrtilles, épices chaudes et caractère aromatique en finale. **Commentaire :** un vin complexe et stratifié avec une forte concentration. La densité et les tannins serrés promettent un très bon potentiel de garde de plus de 10 ans.

Color: intense and almost opaque ruby core with a purple blue rim. **Nose:** perfumed and floral, with intense dark spices like clove and liquorice. Sweet small blue berries like blueberry and blackberry, savoury garrigue aromatics of lavender and thyme complemented by black olive tapenade. Good complexity for a rather young vintage. **Palate:** dense and mouth-filling attack with weight and substance, an almost full body wrapped with tight and dense tannins. Sufficient acidity delivers freshness. The midpalate is juicy and broad with dark sweet cherry fruit, blueberry marmalade, warming spices, and savoury character on the finish. **Comment:** a complex and layered wine with high concentration, density and tight tannins profile promising a very good ageing potential of 10+ years

DOMAINE LA PERDRIÈRE
Les 2 Louis 2022

Robe : noyau rouge rubis modérément intense qui devient pourpre clair sur le bord. **Nez :** fin et raffiné, sur les fruits rouges mûrs (cerise, prune, framboise écrasée), complété par des aromatiques terreuses et épicées d'écorce de chêne, cannelle et poivre noir moulu. Montre déjà une bonne complexité. **Bouche :** bien équilibrée et raffinée, avec une bonne complexité et de l'équilibre. Acidité très rafraîchissante, tannins denses et fins ajoutant texture et dimension. Le milieu de bouche révèle beaucoup de saveurs, sur la prune rouge mûre et la cerise sucrée, épices et herbes aromatiques fraîches coupées. Bonne longueur et persistance. **Commentaire :** caractère dense, mûr et épicé. Parfait avec un plat de gibier tel que du chevreuil grillé avec une salade de betteraves marinées et une sauce madère au vin rouge.

Color: moderately intense ruby red core with a light purple red rim variation. **Nose:** fine and refined nose, full of savoury ripe red fruits (cherry, plum, crushed raspberry), complemented by earthy and spicy aromatics of oak bark, cinnamon and ground black pepper. Already showing a good complexity. **Palate:** well-balanced and refined with good complexity and balance. Very refreshing acidity and dense, fine grained tannin adding texture and dimension. The midpalate shows plenty of flavour with ripe sweet red plum and cherry, spices and fresh cut aromatic herb character. Good length and persistence. **Comment:** dense, ripe and spicy character. Perfect to enjoy with a spicy game dish of grilled venison served with a pickled beet salad and a madeira red wine sauce.

DOMAINE DE FONTAVIN
Il était une fois 2023

Robe : claire et lumineuse, avec un noyau rubis modéré et un bord rouge pourpre jeune. **Nez :** fin, avec une bonne complexité, affichant des fruits à noyau sombres et mûrs comme la prune et la cerise, épices très douces comme la cannelle moulue et la cardamome, touches de violettes séchées et parfum frais de garrigue, sur la feuille de laurier et l'origan. **Bouche :** bonne concentration et densité, sans lourdeur, acidité fraîche et vive, tannins fins et souples. Fruits noirs fins en milieu de bouche comme la myrtille juteuse et le cassis, avec des épices chaudes comme la cannelle, poivre noir concassé et quelques herbes séchées comme le laurier et le thym en arrière-plan. **Commentaire :** un vin plein de caractère et de concentration, avec des fruits noirs mûrs, des herbes aromatiques et des épices, idéal pour des côtelettes d'agneau au thym, ail et romarin servies avec un jus et du couscous.

Color: clear and bright with a moderate ruby core and a youthful purple red rim. **Nose:** fine, with good complexity and finesse displaying dark and ripe stone fruits like plum and cherry, very gentle spices like ground cinnamon and cardamom, hints of dried violets and a cooling savoury garrigue scent of bay leaf and oregano. **Palate:** good concentration and density without heaviness, fresh and lively acidity, fine and supple tannins. Fine dark fruits on the midpalate like juicy sweet blueberry and cassis with warming spices like cinnamon, crushed black pepper and some dried herbs like bay leaf and thyme in the background. **Comment:** a wine full of character and concentration with ripe dark fruits, savoury herbs and spices suitable for lamb chops with thyme, garlic and rosemary served with a jus sauce and couscous.

DOMAINE DE L'ESPIGOUETTE
2023

Robe : violet pourpre intense et presque opaque avec un bord violet fin. **Nez :** aromatiques fines et attrayantes ; sur les violettes fraîches et le lilas pourpre. Très parfumé, une multitude de cerises griottes noires, de prunes noires sucrées, touches de poivre noir concassé et parfum de feuilles de thé noir. **Bouche :** bonne concentration, dense et charnue. Tout en fraîcheur, équilibre et acidité, tannins fins et fermes ajoutant de la tenue. Le milieu de bouche montre une bonne persistance des saveurs avec des cerises noires amples et charnues, myrtilles et mûres. Malgré la générosité, l'équilibre et la pureté sont de mise. **Commentaire :** avec sa concentration, ses fruits noirs mûrs et ses épices, il accompagnerait à merveille un curry indien de bœuf haché avec oignons caramélisés, gingembre, cumin, ail et tomates.

Color: intense and almost opaque purple violet colour with a thin purple rim. **Nose:** fine and attractive aromatics with fresh violets and purple lilac. Very perfumed, a plethora of dark sweet Morello cherries and dark sweet plums, hints of spicy crushed black pepper and scent of black tea leaf. **Palate:** good concentration with density and flesh, yet balanced freshness and acidity, chewy fine tannins adding grip. The midpalate shows good persistence of flavours with ample and fleshy dark cherry, blueberry and blackberry, despite the generosity there is balance and fine purity to it. **Comment:** with its concentration, sweet ripe dark fruits and spices it would beautifully complement an Indian-style minced beef curry with caramelized onions, ginger, cumin, garlic, and tomatoes.

• • •

Frédéric Vache, Coralie Onde, Raimonds Tomsons, Jean-François Arnoux, Christophe Galon et Yann Pujol.

FAMILLE RAVOIRE
2023

Robe : noyau rubis foncé très intense avec un bord fin et légèrement pourpre bleuâtre. Nez : aromatiques agréables et luxuriantes, marmelade de cerises noires mûres, cassis et confiture de myrtilles, chutney de baies sauvages avec du poivre noir, caractère herbacé sur la sauge séchée et la menthe. Bouche : polie et complète. Malgré sa jeunesse, des tannins très soyeux et une acidité équilibrée. Le milieu de bouche offre des prunes noires charnues et sucrées, marmelade de cerises griottes et mûres, épices sèches comme la réglisse et l'anis étoilé. Avec toute cette concentration, le palais montre un bon équilibre et une belle persistance. Commentaire : vin avec un caractère légèrement terreux et savoureux, épices et fruits noirs, parfait avec un bœuf Wellington aux duxelles de champignons, os à moelle et sauce au vin rouge.

Color: highly intense dark ruby core with a thin and light purple bluish rim. Nose: pleasant and lush aromatics with ripe sweet dark cherry marmalade, cassis and blueberry jam, wild berry chutney with a black pepper spiciness and herbal character of dried sage and mint. Palate: a polished and complete palate. Despite its youth with very silky tannins and level acidity, the midpalate delivers fleshy dark sweet plums, Morello cherry and blackberry marmalade, dry spices like liquorice and star anise. With all that concentration the palate shows good balance and persistence. Comment: a wine with a slightly earthy and savoury character, with spices and dark fruits which will perfectly match the flavours of a beef wellington with a mushroom duxelles and a red wine sauce with bone marrow.

M. CHAPOUTIER
Avarum 2023

Robe : noyau rubis sombre et très dense avec un bord légèrement pourpre bleuâtre. Nez : épicé, avec des notes de graphite (taille-crayon) et beaucoup de fruits noirs kirschés (myrtilles et cassis). Herbes aromatiques fraîches en arrière-plan et parfum attrayant de tapenade d'olives noires. Bouche : bonne concentration et structure à la première impression, avec une acidité fraîche et sapide soutenue par des tannins amples et enveloppants. Le milieu de bouche affiche une jolie pureté sur la cerise sucrée, prune noire et mûre. Caractère aromatique, sur la sauge séchée et le laurier. Finale charnue et assez longue. Commentaire : vin très charmant avec une grande concentration de saveurs, sur la densité des fruits noirs, la fraîcheur et l'équilibre. Convient à un long vieillissement de plus de 10 ans.

Color: dark and very dense ruby core with a light purple bluish rim. Nose: spicy, with graphite like notes of pencil shavings and plenty of pure sweet dark berries of kirsch, blueberry and cassis. Savoury cooling herbs in the background and an attractive scent of black olive tapenade. Palate: good concentration and weight on the first impression with fresh and sapid acidity supported by broad mouth-filling tannin. The midpalate displays fine purity of sweet cherry, dark plum and blackberry. Savoury characteristics of dried sage and bay leaf with good flesh and rather long finish. Comment: very charming wine with great concentration of flavour, density of dark fruits, freshness and balance. Suitable for a long-term ageing of 10+ years.

RÉSERVE SAINT-DOMINIQUE
2023

Robe : claire et brillante, avec un noyau rubis modéré et un bord rouge pourpre clair. Nez : fin et élégant, avec une bonne complexité. Cerise rouge mûre, framboise écrasée et fraise. Épices fines tel que le poivre noir concassé, notes d'herbes aromatiques (menthe fraîche et sauge), apportant fraîcheur et dimension. Bouche : vin très élégant et poli, tannins soyeux, mâche et bonne fraîcheur. Le milieu de bouche est éclatant et frais, combinant cerises rouges et noires sucrées, prunes rouges juteuses et délicats parfums de garrigue, d'herbes aromatiques (menthe, basilic et thym), une touche de poivre noir. Commentaire : vin très frais et élégant avec une excellente pureté du fruit et un grand équilibre pour une consommation précoce.

Color: clear and bright, with a moderate ruby core and a light purple red rim. Nose: fine and elegant, with a good complexity. Ripe red cherry, crushed raspberry and strawberry. Fine spices of crushed black pepper, savoury hints of fresh cut mint and sage add freshness and dimension. Palate: very elegant and polished wine, with silky tannins, bite and good freshness. The midpalate is very bright and fresh, combining sweet red and dark cherry, red juicy plum and delicate savoury garrigue flavours of mint, basil and thyme, a touch of black pepper. Comment: very fresh and elegant wine with an excellent purity of fruit and great balance for an earlier joy and consumption.

DOMAINE LES ONDINES
Passion Blanc 2022

Robe : claire et lumineuse, avec une couleur dorée modérée et un reflet doré léger. Nez : jolie pureté et fraîcheur, sur la pêche jaune mûre fraîche, pomme jaune, poire et coing, légères notes de fleurs blanches. Nez plein de fruits primaires frais et éclatants. Bouche : bien équilibrée, avec une bonne précision à l'attaque, acidité croquante. Le milieu de bouche montre sapidité et fraîcheur, sur les fruits à noyau croquants mûrs comme la pêche jaune sucrée, la prune jaune et les fruits du verger comme la pomme et le coing. Bouche centrée sur la pureté du fruit. Commentaire : vin avec une belle pureté du fruit, délivrant une grande fraîcheur, sapidité et équilibre. Parfait pour un plaisir immédiat.

Color: clear and star bright with a moderate golden colour and light golden sheen. Nose: fine purity and freshness with ripe fresh yellow peach, yellow apple, pear and quince, gentle hints of white blossom. A nose full of fresh and bright primary fruit. Palate: well-balanced with good precision on the attack, with crisp acidity. The midpalate shows sapidity and freshness with crisp ripe stone fruits like yellow sweet peach, yellow plum and orchard fruits like apple and quince. A palate focused on the purity of fruit. Comment: a wine with beautiful purity of fruit delivering great freshness, sapidity and balance. Perfect for immediate pleasure.

DOMAINE DE MONTVAC
Mélodine Blanc 2023

Robe : brillante et lumineuse, couleur dorée modérément intense, reflet légèrement verdâtre. Nez : raffiné, sur l'abricot mûr et la pêche sucrée, compote de coings juteux. L'aération révèle des notes fines de lies, de cire d'abeille, équilibré par de douces et délicates nuances boisées, de toast et d'épices douces. Notes fines d'amande en arrière-plan. Bouche : attaque grasse et texturée mais sans lourdeur excessive, bonne fraîcheur et acidité en second plan apportant du mordant. Le milieu de bouche offre la densité de l'abricot mûr, pêche, pomme jaune séchée, notes de miel et cire d'abeille, bois fin et légère touche de noix en finale. Commentaire : avec sa richesse et son caractère gras, c'est un excellent vin avec des poissons riches ou des fruits de mer comme le sandre poché au beurre avec une sauce velouté crémeuse et des œufs de truite.

Color: brilliant and star bright with a moderately intense golden colour, light greenish reflection. Nose: refined nose with ripe sweet apricot and peach, juicy quince compote. Aeration reveals fine lees notes of beeswax and balanced by gentle oak nuances of delicate toast and sweet spices. Fine almond notes in the background. Palate: oily and textured attack but without excessive heaviness, good freshness and acidity underneath adding bite. The midpalate delivers density of fine ripe apricot, peach, dried yellow apple, notes of honey and beeswax, fine oak and slight nuttiness in the background. Comment: with its richness and oily character this is a great wine with rich fish or seafood dishes like butter poached pikeperch with a creamy velouté sauce and some trout roe.

DOMAINE DES AMOURIERS
Les Amouriers Blanc 2023

Robe : lumineuse, couleur dorée modérée et reflet légèrement verdâtre. Nez : subtil et élégant, plein de fraîcheur et de vivacité. Herbes aromatiques fraîchement coupées comme l'origan et l'estragon, parfums attrayants de citron mûr et confit, poires et pommes jaunes croquantes, fines notes boisées, de pain grillé et cire d'abeille. Bouche : précision et fraîcheur à l'attaque, combinées à une certaine densité et une texture légèrement grasse. Le milieu de bouche offre une belle richesse avec des notes de citron confit, de pêche bien mûre et de pomme jaune. Légères touches de bois grillé, onctuosité et délicate amertume aux accents d'amande en finale. Commentaire : un vin blanc raffiné, doté de texture et de matière, idéal pour accompagner une sole meunière servie avec une sauce amandine.

Color: star bright with a moderate golden colour and with a light greenish sheen. Nose: subtle and elegant, but full of freshness and brightness. Fresh cut aromatic herbs like oregano and tarragon, attractive scents of ripe and preserved lemon, crunchy yellow pear and apple, fine oak notes of toast and beeswax. Palate: delivers precision and freshness on the attack, combined with density and oiliness. The midpalate shows plenty of substance with preserved lemon, sweet ripe peach and yellow apple. Fine roasted oak hints, creaminess and delicate almondy bitterness in the finish. Comment: a fine white wine with texture and substance, perfect with a butter fried dover sole served with an almondine sauce.

DOMAINE LA LIGIÈRE
Chemin Blanc 2023

Robe : très brillante et lumineuse, couleur dorée intense, jambes grasses et denses. Nez : fin et crémeux, sur des aromatiques liées aux lies, cire d'abeille, notes lactiques de beurre, joli pureté de l'abricot jaune mûr, prune jaune sucrée et coing. Notes florales de camomille et légère touche de miel en arrière-plan. Bouche : riche et assez pleine, un joli côté bois torréfié, acidité fraîche en second plan. Le milieu de bouche a une texture grasse et est rempli de pêches jaunes charnues, abricots, poires jaunes, miel de fleurs blanches, lies fines et amertume de l'amande. Quelques fleurs des champs comme le tilleul. Commentaire : style plutôt riche et corsé parfait avec un saint-pierre poêlé au beurre et une sauce bisque pour accompagner la richesse du vin.

Color: very bright and brilliant with an intense golden colour, oily and dense legs. Nose: fine and creamy, with lees aromatics of beeswax, lactic notes of butter, with fine purity of ripe yellow apricot, sweet yellow plum and quince. Floral hints of chamomile and light hint of honey in the background. Palate: rich and almost full in body with fine roasted oak character, fresh acidity underneath. The midpalate has an oily texture and is full of fleshy ripe yellow peach, apricot, yellow pear, with white blossom honey, fine lees and an almondy bitterness. Some meadow flowers like linden blossom. Comment: a rather rich and full-bodied style perfect with a saint-pierre fried away in butter and a bisque sauce to match the richness of wine.

DOMAINE LE SANG DES CAILLOUX
Sang Blanc 2023

Robe : couleur dorée intense et brillante avec un léger reflet verdâtre très pâle. Nez : note fumée, caractère légèrement salin avec des herbes aromatiques comme le laurier et l'origan, quelques notes de lies fines et des arômes boisés séduisants, de toast et d'épices douces. Bouche : style plutôt généreux avec une texture grasse, tout en conservant une fraîcheur suffisante. Le milieu de bouche révèle une belle concentration d'abricots bien mûrs et sucrés, avec un caractère de fruits à noyau façon marmelade, des lies crémeuses et un bois équilibré aux notes grillées et d'épices pâtissières. Commentaire : grâce à sa richesse et sa densité, ce vin accompagnera parfaitement un plat de ris de veau servi avec des pommes de terre crémeuses, des morilles et une sauce madère riche et onctueuse.

Color: bright and intense golden colour with very light greenish sheen. Nose: smoky note, lightly saline character with savoury herbs like bay leaf and oregano, some notes of fine lees and attractive oak aromatics of fine toast and sweet spices. Palate: a rather lusher style with an oily texture but still sufficient freshness. The midpalate reveals plenty of ripe sweet apricots, marmalade-like stone fruit character with creamy lees and balanced oak notes of roast and sweet baking spices. Comment: with its richness and density, it will complement a dish with sweetbreads served with creamy potatoes, morel mushrooms and a rich and creamy madeira sauce

CHÂTEAU BOIS D'ARLÈNE
Respire Blanc 2024

Robe : claire et brillante, avec une couleur dorée modérée, légers reflets dorés. Nez : très expressif, axé sur le fruit, avec des arômes de citron mûr, mangue verte et pêche jaune sucrée, rehaussés par des herbes aromatiques comme l'estragon et l'origan, ainsi que des notes épicées de graine de fenouil. Une précise et légère touche d'amande fraîche. Bouche : corps modéré avec une belle fraîcheur et une texture délicatement grasse en milieu de bouche, révélant des saveurs de pomme jaune mûre, poire, prune, herbes sèches comme le laurier, une amertume subtile aux accents d'amande et quelques épices douces telles que la graine de fenouil. Commentaire : un bel exemple, avec une grande pureté de fruit, dans un style frais et croquant, parfait pour une consommation immédiate.

Color: clear and bright with a moderate golden colour, light hints of gold. Nose: very bright and fruit-driven nose, with ripe lemon, green mango and sweet yellow peach, aromatic herbs like tarragon and oregano, with spicy scents of fennel seed. A light almondy character, fresh and precise. Palate: moderate body with fine freshness and delicate oiliness on the midpalate, delivering savoury ripe yellow apple, pear, plum, dried herbs like bay leaf, delicate almondy bitterness and some sweet spices like fennel seed. Comment: a fine example with great purity of fruit and a more fresh and crisp style suitable for immediate enjoyment.

— VENTOUX —

MOREL
La Foudonne 2022

Robe : limpide et brillante avec un cœur rubis moyennement intense et un bord rouge violacé clair. **Nez :** aromatique et très fruité, avec une jolie pureté attractive, sur les cerises rouges et noires mûres et juteuses, framboises sucrées, fraises, prunes rouges. Des notes subtiles d'épices douces et une grâce florale en arrière-plan. **Bouche :** excellente attaque avec du mordant et de la sapidité, corps assez léger. Grande fraîcheur soulignant le caractère fruité éclatant et les tanins crayeux apportant de la dimension. Le milieu de bouche montre une jolie pureté sur les fruits rouges éclatants et croquants, comme la cerise rouge, la framboise sucrée et la fraise. Juste une pointe d'épices herbacées en finale. **Commentaire :** avec sa fraîcheur éclatante et sa sapidité, c'est un vin rouge très adapté à l'été, à déguster légèrement frais (14-16 °C) avec des poissons charnus ou des fruits de mer.

Color: clear and star bright with a moderate ruby core and light purple red rim. **Nose:** aromatic and very fruit-driven nose but with an attractive and fine purity showing ripe and juicy sweet red and dark cherry, sweet raspberry, strawberry, red plum. Hints of gentle dark spices and floral grace in the background. **Palate:** excellent bite and sapidity on the attack with an almost light body. Great freshness underlines the bright fruit character and the chalky tannins adding dimension. The midpalate shows fine purity of bright and crunchy red fruits like red cherry, sweet raspberry and strawberry. Just a hint of herbal spiciness at the finish. **Comment:** with its bright freshness and sapidity this is a very suitable red wine for summer which could be enjoyed at a slightly cooler temperature like 14-16°C and together with more fleshy fish or seafood dishes.

CELLIER DES PRINCES
Réserve 2022

Robe : cœur rubis moyennement intense, brillante, avec un bord rouge clair. **Nez :** légèrement fumé, avec une fine réduction dégageant des senteurs de silex et de graphite, combinées à de la cerise rouge juteuse et de la prune rouge sucrée, confiture de framboises. Un caractère herbacé et épicé rafraîchissant apportant une sensation poivrée. **Bouche :** sec à l'attaque, avec une fraîcheur vive et salivante, tanins modérés à la texture crayeuse. Le milieu de bouche est plein de fruits rouges croquants sucrés, complété par une touche minérale pierreuse apportant sapidité, fumé et un caractère graphite et épicé. **Commentaire :** avec son caractère minéral légèrement fumé, c'est un excellent vin avec une salade de poulet fermier fumé, œuf de caille, paprika fumé, graines de céleri et poivre frais.

Color: bright and moderate ruby core with a light red rim. **Nose:** slightly smoky, with a fine reduction showing scents of flint and graphite combined with juicy red cherry and sweet red plum, raspberry jam and a cooling herbal spicy character adding a sense of pepperiness. **Palate:** bone dry on the attack with a bright salivating freshness, moderate and chalky textured tannins. The midpalate is full of sweet crunchy red fruit complemented by a stony mineral touch adding sapidity, smokiness and a spicy graphite character. **Comment:** with its slightly smoky mineral character this is a great wine with a smoked free range chicken salad with quail egg, smoked paprika, celery seed and fresh pepper.

Marie Flassayer et Raimonds Tomsons.

FAMILLE COMBE
Caeli 2022

Robe : couleur dense avec un cœur rubis foncé et un bord rouge violacé. **Nez :** très attrayant et classique, avec des fruits rouges confiturés sucrés comme la prune et la cerise, une pointe de fraise écrasée enveloppée de douces épices telles que le poivre noir concassé, cumin et senteurs de garrigue comme le thym, le romarin et la sauge. **Bouche :** bonne tenue et densité à l'attaque, avec des tanins très fins et polis apportant de la profondeur. Grande fraîcheur et persistance grâce à une acidité éclatante. Sur la pureté des fruits rouges mûrs en milieu de bouche, combinés à de douces épices et des notes salines de garrigue. **Commentaire :** avec son caractère classique, poivré et ses parfums de garrigue, c'est un accord parfait pour des côtelettes d'agneau avec des lentilles du Puy.

Color: dense colour with a dark ruby core and purple red rim. **Nose:** very tempting and classic nose, with sweet jammy red fruits like plum and cherry, hint of crushed strawberry wrapped with gentle spices of crushed black pepper, cumin and scents of garrigue like thyme, rosemary and sage. **Palate:** good grip and density on the attack with very refined and polished tannins adding depth. Great freshness and persistence delivered by bright acidity. Plenty of ripe pure red and dark cherry fruit on the midpalate, combined with gentle spices and savoury garrigue notes. **Comment:** with its classic peppery and garrigue scented character this is a perfect match for lamb chops with Puy lentils.

MAS ONCLE ERNEST
Ici le temps s'arrête 2022

Robe : couleur très foncée avec un cœur rubis et un bord violet-bleu juvénile. **Nez :** plutôt discret, dominé par des épices douces comme l'écorce de cannelle, le poivre noir frais et des herbes aromatiques sèches comme la sauge et le laurier. Après aération, le nez révèle des notes attrayantes de pruneaux et mûres sucrées, avec une pointe rafraîchissante d'eucalyptus. **Bouche :** un style riche et structuré, avec des tanins denses et crayeux, équilibrés par une acidité fraîche en arrière-plan. Le milieu de bouche est juteux et charnu, avec un caractère épicé chaleureux, sur le poivre noir concassé et la cannelle, des fruits noirs sucrés comme le cassis et la cerise noire. **Commentaire :** un Ventoux rouge généreux et corsé, adapté à un tartare de gibier fumé servi avec des câpres, cornichons, du poivre de Malabar frais et un chutney de baies sauvages.

Color: very dark colour with a ruby core and youthful purple blue rim. **Nose:** a rather discreete nose dominated by sweet dark spices like cinnamon bark, fresh black pepper and dried aromatic herbs of sage and bay leaf. After aeration the nose reveals attractive sweet dark plum and blackberry with a cooling hint of eucalyptus. **Palate:** rich and structured style with dense and chalky grained tannins balanced by a fresh acidity underneath. The midpalate is juicy and fleshy with a warming spicy character of crushed black pepper and cinnamon, with an inky sweet fruit of cassis and dark cherry. **Comment:** a generous and full-bodied Ventoux, red suitable for a smoked venison tartare served with capers, cornichons, plenty of fresh malt pepper and a wild berry chutney.

CHÂTEAU UNANG
2022

Robe : couleur foncée avec un cœur rubis dense et un bord rouge violacé. **Nez :** salin, avec des notes terreuses, de cuir et graphite. Herbes aromatiques sauvages comme la sauge et le laurier, pointe de lavande séchée. Beaucoup de cerises rouges sucrées et de prunes en rétro-olfaction. Malgré sa jeunesse, le vin montre déjà une belle complexité. **Bouche :** sophistiquée et polie, avec une structure modérée montrant une bonne fraîcheur et des tanins polis. Le milieu de bouche révèle de l'harmonie et de l'équilibre, avec des épices comme le poivre concassé et le clou de girofle. Les prunes mûres et cerises rouges apportent de la chair au caractère général. **Commentaire :** un vin rouge très élégant et poli, avec un excellent équilibre et buvabilité, à boire maintenant mais qui continuera de se développer et de gagner en complexité dans les 5-7 ans à venir.

Color: dark colour with a dense ruby core and purple red rim. **Nose:** a savoury nose of earthy hints like leather and graphite. Wild aromatic herbs like sage and bay leaf, hint of dried lavender. Plenty of sweet red cherry and plum underneath. Despite its youth the wine already shows a fine complexity. **Palate:** sophisticated and polished, with a moderate structure showing good freshness and polished tannins. The midpalate shows harmony and balance with dark spices of crushed pepper and clove. Ripe red and dark sweet plum, cherry adding flesh to the overall character. **Comment:** a very elegant and polished red wine with great balance and drinkability now but will continue to develop and gain in complexity through the next 5-7 years.

FAMILLE CHAUDIÈRE
Artemia 2022

Robe : cœur violet très intense avec un bord violet presque noir. **Nez :** pur et réservé, avec des fruits noirs mûrs et sucrés comme la myrtille, mûre et cassis. Notes rafraîchissantes de menthe et d'eucalyptus, senteurs épicées de poivre noir, réglisse et anis étoilé. **Bouche :** attaque sèche et fraîche, avec une belle densité, dans un cadre modéré, avec des tanins soyeux et une acidité vive. Le milieu de bouche présente beaucoup de fruits noirs croquants comme la confiture de myrtilles, le cassis et la mûre sucrée, soutenus par des épices sèches et une garrigue rafraîchissante. Très bonne persistance. **Commentaire :** avec son caractère épicé et ses fruits noirs, c'est un vin parfait pour des plats de gibier et une réduction de vin aux baies noires et épices sèches.

Color: very intense purple core with an inky violet rim. **Nose:** pure and restrained nose, with ripe sweet black fruits like blueberry, blackberry and blackcurrant. Fresh cooling notes of mint and eucalyptus and spicy scents of black pepper, liquorice and star anise. **Palate:** dry and fresh attack with density within a moderate frame with silky tannins and bright acidity. The midpalate has plenty of dark but crunchy fruit with blueberry jam, cassis and sweet blackberry, supported by dry spices and cooling garrigue. Very good persistence. **Comment:** with its spicy and dark fruit character this is a perfect wine for game dishes in dense reduced red wine sauce with black berries and dry spices.

DOMAINE LES BAIES
Goûts Excés Terra 2022

Robe : couleur très intense avec un cœur violet et un bord violet fin. **Nez :** jeune mais complexe, avec des fruits noirs sucrés comme le cassis et la mûre. Notes florales de lavande et violette soutenues par quelques senteurs terreuses de sous-bois et un côté fumé minéral, graphite. **Bouche :** bonne densité et structure à l'attaque, sans lourdeur ni exubérance du fruit. Tanins crayeux très polis et bonne fraîcheur. Le milieu de bouche est ample avec un fruit noir onctueux, sur la mûre, kirsch et cassis, soutenu par des épices typiques comme le poivre noir et la cannelle ainsi que la fraîcheur et le caractère aromatique de la garrigue. **Commentaire :** vin très classique et généreux, avec une très bonne concentration. Un joli côté fruits noirs, sur les épices douces et herbes aromatiques du sud. À boire maintenant ou dans les 8-10+ ans.

Color: very intense colour with a purple core and thin violet rim. **Nose:** youthful but complex nose, with dark and sweet fruits like cassis and blackberry. Floral notes of lavender and violet supported by some earthy scents of woodland and a mineral graphite smokiness. **Palate:** good density and weight on the attack, without heaviness and exuberance of fruit. Very polished chalky tannins and good freshness. The midpalate is bold with dark unctuous fruit of blackberry, kirsch and cassis, supported with the typical dark spices of black pepper and cinnamon and the freshness and savouriness of the garrigue. **Comment:** a very classic and generous wine with very good concentration. Charming dark fruit character, sweet spices and a typical southern savoury herb character. Drink now or through the next 8-10+ years.

Raimonds Tomsons et Alexandre Chaudière.

LES HAUTES BRIGUIERES
Cuvée Prestige 2023

Robe : couleur foncée et dense avec un cœur violet pourpre et un bord violet bleu plus clair. **Nez :** fruits noirs intenses, sur la myrtille sucrée, aronie et chutney épicé de cassis. Malgré le caractère fruité, une pureté et une grâce ressortent, sur une fraîcheur herbacée grâce à de la menthe séchée, lavande et sauge. Nez très attrayant. **Bouche :** une jolie pureté et fraîcheur à l'attaque donnant du mordant et de la dimension. Tanins denses et fermes apportant tenue et texture combinés à une acidité fraîche. Bonne chair en milieu de bouche mais dans un cadre modéré, avec de la myrtille bien sucrée, griotte et prune, poivre noir concassé et fines herbes aromatiques ajoutant une touche salée. **Commentaire :** vin avec une très bonne complexité et des saveurs étayées, sur les fruits noirs mûrs typiques, les épices sèches et les herbes aromatiques. À décanter, peut se boire maintenant ou continuer à évoluer encore 7-9+ ans.

Color: dark and dense colour with a purple violet core and a lighter purple blue rim. **Nose:** intense inky fruit, with sweet blueberry, chokeberry and a spicy cassis chutney. Despite being on the fruit character there is purity and grace, a cooling herbal freshness of dried mint, lavender and sage. Very tempting nose. **Palate:** fine purity and freshness on the attack giving bite and dimension. Dense and chewy tannins adding grip and texture in combination with fresh acidity. Good flesh on the midpalate but still within a moderate frame with sweet blueberry, Morello cherry and sweet plum, crushed black pepper and fine aromatic herbs adding a savoury character. **Comment:** a wine with a very good complexity and layers of flavours, with typical ripe dark fruits, dry spices and aromatic herbs. With some time in the decanter could be enjoyed now but will develop over the next 7-9+ years.

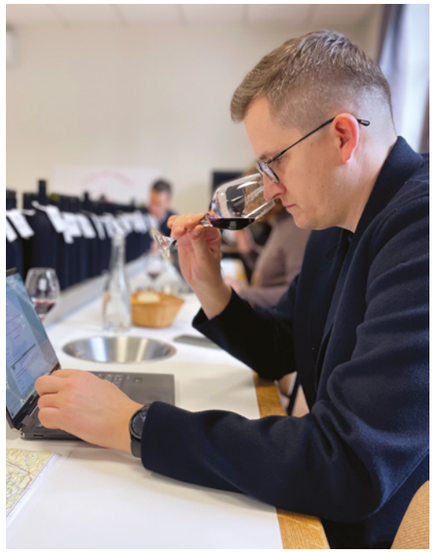
VIGNERONS DES DENTELLES
Passe Colline 2023

Robe : cœur violet pourpre très foncé avec un bord violet bleu plus clair. **Nez :** très complexe et épicé, épices sèches comme la cannelle, le cumin, combinées à de jolies notes sucrées et de chêne grillé. Beaucoup de baies noires et bleues écrasées comme la myrtille, cassis, prune noire, légèrement terreux et aromatique avec des notes de garrigue. **Bouche :** palais dense et concentré, avec une fraîcheur fabuleuse en toile de fond et des tanins veloutés polis. Au milieu de bouche, le vin montre des fruits noirs juteux et de la marmelade de myrtilles, confiture de cassis et cerises noires. Jolies épices douces ajoutant chaleur et générosité. **Commentaire :** malgré sa jeunesse, c'est un vin bien travaillé avec une excellente buvabilité maintenant mais qui gagnera en complexité dans 6-8 ans.

Color: very dark purple violet core with a lighter purple blue rim. **Nose:** very complex and spicy nose, with dry spices of cinnamon, cumin, combined with fine sweet and roasted oak notes. Plenty of crushed black and blue berries like blueberry, cassis, dark plum, slightly earthy and savoury with garrigue notes. **Palate:** a dense and concentrated palate with fabulous freshness underneath and polished velvety tannins. On the midpalate the wine shows juicy and inky dark fruit of blueberry marmalade, cassis jam and black cherry. Fine sweet spices adding warmth and generosity. **Comment:** despite its youth this is a well-crafted wine with excellent drinkability now but will definitely gain complexity over the next 6 – 8 years.

FAMILLE RAVOIRE
Maison Camille Blanc 2023

Robe : couleur violet pourpre dense et foncé avec un bord violet fin. **Nez :** fin et élégant, baies noires comme le cassis, myrtille écrasée, soutenu par du poivre noir concassé et des senteurs rafraîchissantes de menthe séchée. Belle complexité et pureté du fruit. **Bouche :** pleine et dense, sur la pureté du fruit noir, mûre, cassis et cerise griotte. Très bonne fraîcheur et éclat apportant équilibre et légèreté, tanins crayeux et fermes donnant texture et structure. Bonne persistance et finale épicée. **Commentaire :** un style riche et terreux, sur les épices et les fruits noirs, adapté à un plat de gibier comme un steak de gibier avec du céleri au beurre et épices et une réduction de groseilles rouges.



Color: dark and dense purple violet colour with a thin purple rim. **Nose:** fine and elegant, dark berries like cassis, crushed blueberry, supported by crushed black pepper and cooling scents of dried mint. Fine complexity and purity of fruit. **Palate:** mouth-filling and dense with a pure dark fruit character of blackberry, blackcurrant and black sweet Morello cherry. Very good freshness and brightness providing balance, lift, chalky and chewy tannins giving texture and weight. Good persistence and a spicy finish. **Comment:** another rich and earthy style with spices and dark fruits profile suitable for a game dish of venison steak with buttered spicy celeriac and a red currant reduction.

DOMAINE DE LA BRUNELY
Réserve 2023

Robe : couleur violet pourpre foncé intense avec un bord violet bleu clair. **Nez :** assez aromatique et parfumé, senteurs fraîches de violette et lilas, fruits rouges et noirs écrasés et sucrés. Belle qualité minérale, sur le graphite et le fumé ajoutant de la complexité. Un peu de fraîcheur avec un caractère salin de garrigue. Un nez étayé. **Bouche :** bonne densité, charnue à l'attaque avec une acidité rafraîchissante et des tanins très soyeux. Milieu de bouche montrant une pureté attractive de myrtilles écrasées juteuses, confiture de mûres, poivre de Malabar frais, pointe de cannelle, fine touche de café torréfié. **Commentaire :** dense et riche en structure mais avec des tanins très polis, ce vin rouge convient à un plat de gibier élégant comme une perdrix rôtie et des poires à la cannelle avec une salade de betteraves, sauce à la myrtille.

Color: intense dark purple violet colour with a lighter purple blue rim. **Nose:** quite aromatic and perfumed, with fresh scents of violet and lilac, sweet and dark crushed berries. A fine mineral quality of graphite and smoke adding complexity. Some freshness with a savoury garrigue character underneath. A layered nose. **Palate:** good density and flesh on the attack with a refreshing acidity and very silky tannins. The midpalate demonstrates attractive purity of juicy crushed blueberry, blackberry jam, freshly malt black pepper, hint of cinnamon, fine roasted hint coffee. **Comment:** dense and rich in structure but with very polished tannins which makes this red wine suitable for an elegant game dish like roast of partridge and cinnamon pears with a beetroot salad and blueberry sauce.

COOPÉRATIVE VINICOLE BEAUMONT DU VENTOUX
Pax In Terra 2023

Robe : limpide et brillante avec un cœur rubis foncé et un fin bord rouge violacé. **Nez :** fin, avec une complexité marquée sur les notes de chêne grillé, épices douces comme le clou de girofle et la muscade, senteurs aromatiques de laurier et de thym. Nez assez complexe sur les fruits, les épices et les herbes. **Bouche :** attaque ronde et juteuse avec un corps modéré soutenu par des tanins à grain crayeux et une très bonne fraîcheur en arrière-plan. Milieu de bouche sur les fruits rouges et noirs frais et sucrés comme la cerise, la prune et le cassis, épices douces comme la cannelle et le poivre noir. Finale avec un caractère aromatique et une longueur modérée. **Commentaire :** avec son caractère épais et aromatique ainsi que ses tanins crayeux et sa bonne fraîcheur, ce vin sera parfaitement adapté à une tourte de gibier avec une sauce au vin rouge riche, des herbes et des légumes racines.

Color: clear and bright with a dark ruby core and a thin purple red rim. **Nose:** fine, with marked complexity of roasted oak notes, sweet spices of clove and nutmeg, savoury scents of bay leaf and thyme. A quite complex nose with fine fruits, spices and herbs. **Palate:** rounded and juicy attack with a moderate body supported by chalky-grained tannins and very good freshness underneath. The midpalate shows fresh sweet red and dark fruits like cherry, plum and cassis, gentle spices of cinnamon and black pepper. The finish has a savoury character with a moderately long finish. **Comment:** with its thick and savoury character as well as the chalky tannins and good freshness this is a perfectly suitable wine with a mixed game pie and a rich red wine sauce, herbs and sweet root vegetables.

DOMAINE DE CHAMP-LONG
Argile 2023

Robe : couleur rubis brillante et intense avec un bord rouge violacé. **Nez :** très frais et parfumé, notes florales de fleur de cerisier et pétale de rose, combinées à de la cerise rouge sucrée, framboise écrasée et un doux parfum poivré apportant un côté chaleureux et épicé. **Bouche :** bonne fraîcheur et tension à l'attaque, sur les fruits rouges plutôt gourmands et sucrés, la fraise et la framboise, la cerise rouge juteuse. Acidité fraîche équilibrant la sucrosité du fruit. Tanins à grain crayeux apportant légèreté et dimension. Finale assez persistante. **Commentaire :** vin rouge sur les épices douces, les fruits noirs et les tanins crayeux, parfait pour un plat réconfortant comme une saucisse de sanglier épicée avec une purée de pommes de terre et un glaçage au vin rouge.

Color: bright and intense ruby colour with a purple red rim. **Nose:** very fresh and perfumed, with floral notes of cherry blossom and rose petal, combined with sweet red cherry, crushed raspberry and a gentle peppery scent adding warmth and spiciness. **Palate:** good freshness and tension on the attack with rather lush and sweet red fruit character of strawberry and raspberry, juicy sweet red cherry. Still has a fresh acidity balancing the sweetness of the fruit. Chalky grained tannins adding lift and dimension. Quite persistent on the finish. **Comment:** a red wine full of sweet spices, dark fruits and chalky tannins perfectly suitable for a delicious comfort food dish like a spicy wild boar sausage with creamed potato and red wine glaze.

• • •

— LIRAC —

OGIER
Le Petit Prince 2024

Robe : violet pourpre très profond avec un fin bord violet bleu plus clair. **Nez :** très jeune et parfumé, avec des senteurs de lilas frais et de violettes, cerises noires éclatantes, myrtilles et mûres sucrées. Une touche de poivre noir fraîchement moulu, un souffle de menthe et de feuille de laurier. **Bouche :** attaque très précise et fraîche avec une acidité vive et juteuse, complétée par des tanins fins et doux, une structure modérée. Le milieu de bouche délivre une multitude de baies sucrées à chair bleue écrasées comme la myrtille, la mûre et le cassis, juste une pointe de poivre noir et une note aromatique en finale. **Commentaire :** malgré son millésime récent, 2024, ce vin offre une excellente pureté, fraîcheur et buvabilité, mais se développera bien sûr sur les 6 à 8 prochaines années.

Color: very deep purple violet colour with a thin lighter purple blue rim. **Nose:** very youthful and perfumed, with scents of fresh lilac and violets, bright dark cherry, sweet blueberry and blackberry. Touch of freshly malt black pepper, a wisp of mint and bay leaf. **Palate:** very precise and fresh attack with bright and juicy acidity, complemented by fine and sweet tannins within a moderate structure. The midpalate delivers plenty of crushed and sweet blue fleshed berries like blueberry, blackberry and cassis, just a hint of black pepper and a savoury edge on the finish. **Comment:** despite being from the recent 2024 vintage this is a wine with excellent purity, freshness and drinkability but of course will develop through the next 6-8 years

JEAN-MAXIME DELORME
Les Baumes 2023

Robe : noyau rouge pourpre moyennement intense avec un bord rubis brillant. **Nez :** belle pureté au nez, sur la marmelade de cerises noires, mûres sucrées, notes épicées de poivre noir concassé et de cannelle. Arômes d'herbes aromatiques comme le thym et l'origan. **Bouche :** attaque excellente, précise, avec une acidité fraîche et des tanins précis mais soyeux. Corps modéré, avec une belle sapidité en milieu de bouche et beaucoup de fruits noirs mûrs et sucrés comme la mûre et le kirsch, épices douces et garrigue. Belle pureté et longueur persistante. **Commentaire :** avec son caractère sur les fruits noirs, ses épices et ses senteurs aromatiques de garrigue, ce vin serait un parfait compagnon pour un boudin noir épicé servi avec un chutney de myrtilles.

Color: moderately intense purple red core with a bright ruby rim. **Nose:** fine purity on the nose, with black cherry marmalade, sweet blackberry, spicy notes of crushed black pepper and cinnamon. Scents of aromatic herbs like thyme and oregano. **Palate:** excellent bite and precision on the attack, with fresh acidity and precise but silky tannins. Moderate body with great sapidity on the midpalate and plenty of sweet ripe dark fruits character of blackberry and kirsch, sweet spices and garrigue. Fine purity and persistent length. **Comment:** with its dark fruits character, spices and savoury garrigue scents this would be a perfect partner for spicy blood sausage served with a blueberry chutney.

MAS ISABELLE
Les Cent Ans de mon Père 2023

Robe : claire et brillante avec un noyau rouge pourpre moyennement intense et un bord rubis brillant. **Nez :** très porté sur le fruit, sur la pureté des fruits noirs sucrés comme la cerise griotte, la prune noire et la confiture de myrtilles, une grâce florale avec la violette et de la fleur de cerisier, des notes poivrées et herbacées en arrière-plan. **Bouche :** très bonne précision et tension avec une acidité éclatante et des tanins à grain calcaire, une structure modérée. Le milieu de bouche montre une belle sapidité et jutosité, avec des fruits rouges et noirs frais et croquants comme la cerise, la prune et la mûre, des épices herbacées, menthe, garrigue. Finale fraîche et courte. **Commentaire :** avec son caractère épicé et ses fruits noirs, ce vin accompagnerait parfaitement un foie de veau poêlé avec de la sauge et des oignons caramélisés aux épices.

Color: clear and bright with a medium purple red core and a bright ruby rim. **Nose:** very fruits driven nose, with good purity of pristine sweet dark fruits like Morello cherry, black plums and blueberry jam, floral grace of violet and cherry blossom with peppery and herbal spiciness in the background. **Palate:** very good precision and tension with a bright acidity and chalky-grained tannin within a moderate frame. The midpalate shows great sapidity and juiciness with crunchy and fresh red and black fruits like cherry, plum and blackberry, herbal spiciness of mint and garrigue, fresh and short finish. **Comment:** with its spicy dark fruits character this wine would perfectly complement fried calf's liver with sage and caramelized spicy onions.

CLOS DES SOURCES
2022

Robe : claire et brillante, avec un noyau rubis intense et un fin bord orange. **Nez :** salin, avec des senteurs d'herbes aromatiques séchées comme le thym, le laurier et la sauge, quelques épices douces comme la cannelle et le poivre noir concassé. L'aération révèle un profil aromatique sur les fruits noirs, la cerise noire sucrée et la prune. **Bouche :** bonne tenue et concentration de saveurs, avec des tanins denses et serrés apportant une texture ferme. Bonne fraîcheur et acidité dans un corps moyennement intense. Le milieu de bouche montre beaucoup de chair et de substance avec des fruits noirs comme la prune, la cerise, la mûre, combinés à des épices délicates comme le poivre ou des herbes aromatiques méditerranéennes. Bonne persistance et longueur. **Commentaire :** avec sa densité, ses épices et ses fruits noirs juteux, ce vin est parfait pour des plats de gibier riches comme un filet de gibier grillé avec une réduction de vin de Porto, des baies sauvages et des épices douces.

Color: clear and bright, with an intense ruby core and a thin orange rim. **Nose:** savoury, with dried aromatic herbs scents of thyme, bay leaf and sage, some sweet spices like cinnamon and crushed black pepper. Aeration reveals attractive savoury dark fruits profile of dark sweet cherry and plum. **Palate:** good grip and concentration of flavour with dense and tightly neat tannins adding a grippy texture. Good freshness and acidity within a medium body. The midpalate shows plenty of flesh and substance with dark fruits profile of black plum and cherry, blackberry, combined with delicate dark spices and savoury Mediterranean herbs. Good persistence and length. **Comment:** with its density, dark spices and juicy black fruits this is a great wine for rich game dishes like grilled fillet of venison with a port wine reduction, wild berries and sweet spice.

DOMAINE COUDOULIS
Hommage 2021

Robe : très brillante avec un noyau rouge rubis moyennement intense et un bord orange clair. **Nez :** fin, parfumé, sur la fraîcheur, montrant des notes de violettes, pétales de rose, herbes séchées de garrigue, sauge et laurier, soutenue par une belle pureté de la cerise rouge mûre, framboise et prune rouge sucrée. Notes boisées bien équilibrées ajoutant de la complexité. **Bouche :** bonne densité, charnue à l'attaque, avec des tanins à la texture calcaire soutenus par une acidité fraîche apportant un sens de l'équilibre. Le milieu de bouche dévoile de la cerise rouge fraîche et mûre, de la prune juteuse, une pointe de framboise écrasée. Chaleureuse et épicée mais toujours bien équilibrée. Fines notes de bois en arrière-plan, avec une finale épicée. **Commentaire :** un vin très attractif et abordable, avec une grande fraîcheur et l'éclat des fruits rouges, parfait à déguster dès maintenant ou dans les 5 à 7 prochaines années.

Color: star bright with a medium ruby red core and a light orange rim. **Nose:** fine, with perfume and freshness showing violets and rose petals, dried garrigue of sage and bay leaf supported by fine purity of ripe red cherry, raspberry and red sweet plum. Well balanced wood notes adding complexity. **Palate:** good density and flesh on the attack with chalky-textured tannins supported by fresh acidity adding a sense of balance. The midpalate shows fresh and ripe red cherry and juicy plum, hint of crushed raspberry, warm and spicy yet still well balanced, fine oak notes in the background with a spicy finish. **Comment:** a very attractive and approachable wine with great freshness and brightness of red fruit, perfect to enjoy already now or within the next 5-7 years.

DOMAINE DES MARAVILHAS
Pradau 2020

Robe : moyennement intense, avec un noyau rouge rubis et un bord assez clair. **Nez :** fin et délicat, avec une grande fraîcheur, dévoilant des arômes herbacés et salins de sauge et thym, menthe rafraîchissante, combinés à un caractère minéral terreux et de la pierre humide. L'aération révèle un beau profil fruité, sur les cerises noires et rouges mûres, la prune sucrée et une touche de poivre noir concassé. **Bouche :** polie et fine, avec des tanins veloutés et une belle acidité rafraîchissante. Corps moyennement intense, avec une très bonne pureté, sur la cerise rouge sucrée charnue et la prune compotées. Épices douces comme le poivre noir et une pointe aromatique de menthe séchée et d'origan. **Commentaire :** excellente buvabilité avec des tanins très polis, une belle fraîcheur et un équilibre parfait entre le fruit, les épices et un caractère aromatique herbacé.

Color: moderate intensity with a ruby red core and with an almost light ruby red rim. **Nose:** fine and delicate, with great sense of freshness showing herbal savoury aromatics of sage and thyme, cooling mint, in combination with a mineral earthy character and wet stone. Aeration reveals beautiful fruit profile of ripe dark and red cherry, sweet plum and touch of crushed black pepper. **Palate:** polished and fine, with velvety textured tannins and beautiful refreshing acidity. Medium weight with very good purity of fleshy red sweet cherry, plum and marmalade-like character. Gentle spices of black pepper and a savoury hint of dried mint and oregano. **Comment:** excellent drinkability with very polished tannins, fine freshness and excellent balance between the fruit, spices and savoury herb characteristics.

CHÂTEAU DE MONTFAUCON
Vin de Monsieur le Baron 2017

Robe : brillante avec un noyau rouge rubis moyennement intense et un bord rouge violet clair. **Nez :** belle finesse, jolies notes d'évolution, de sous-bois, combinées à des épices douces comme le clou de girofle et la cannelle, prunes noires mûres, cerises griottes écrasées, sauge séchée, laurier et quelques olives noires. Très bonne complexité. **Bouche :** polie et raffinée, un corps modéré équilibré par une acidité très fraîche et des tanins à la texture sableuse. Le milieu de bouche révèle de la prune noire charnue, de la mûre et de la marmelade de cerises griottes, avec du poivre noir concassé, une pointe de cannelle et de garrigue. Bien équilibrée et longue. **Commentaire :** un vin avec une évolution très attractive et une belle complexité. Parfait à déguster avec un jarret d'agneau lentement rôti aux olives noires, thym, romarin et un jus d'agneau aux champignons.

Color: bright with a medium ruby red core and a light purple red rim. **Nose:** with finesse and fine evolution notes of woodland, combined with sweet spices like clove and cinnamon, ripe black plums, crushed Morello cherries, dried sage, bay leaf and some black olives. Very good complexity. **Palate:** polished and refined within a medium weight balanced by a very fresh acidity and sandy textured tannins. The midpalate shows fleshy dark plum, blackberry and Morello cherry marmalade with crushed black pepper, hint of cinnamon and savoury garrigue. Well-balanced and long. **Comment:** a wine with a very attractive evolution and fine complexity. Perfect to enjoy with a slowly roasted shank of lamb with black olives, thyme, rosemary and an earthy lamb jus.

• • •

DOMAINE CASTEL OUALOU

Blanc 2024

Robe : très brillante avec une couleur dorée moyennement intense et un éclat vert jeune et attrayant. **Nez :** beaux arômes frais d'herbes séchées comme l'origan et l'estragon, citron confit et fruits jaunes mûrs du verger comme la poire et le coing. Un parfum salin et d'amande en arrière-plan. **Bouche :** bonne densité, avec des fruits jaunes charnus mûrs (poire, coing) et de la pêche jaune juteuse, ajoutant de la densité, soutenus par une acidité juteuse sous-jacente apportant équilibre et fraîcheur. Un caractère sur les herbes aromatiques et une amertume d'amande salée. Très bonne persistance. **Commentaire :** un vin très jeune, rempli d'arômes primaires frais et vifs, grande sapidité et fraîcheur. Parfait à boire dès maintenant mais développera de la complexité dans les 5 prochaines années.

Color: star bright with a moderate golden colour and attractive youthful greenish sheen. **Nose:** beautiful and fresh aromatics with dried herbs like oregano and tarragon, candied lemon and ripe yellow orchard fruits like pear and quince. A saline almondy scent in the background. **Palate:** good weight with fleshy ripe yellow orchard fruits (pear, quince) and juicy yellow peach adding density, supported with an underlying juicy acidity adding balance and freshness. A savoury aromatic herb character and salted almond-like bitterness. Very good persistence. **Comment:** a very youthful wine full of fresh and lively primary aromatics, great sapidity and freshness. Perfect drinkability now but will develop complexity through the next 5 years.

GRANDES SERRES

Pop Culture Blanc 2024

Robe : claire et brillante avec une couleur dorée intense et un léger éclat verdâtre. **Nez :** généreux et mûr, avec des arômes d'herbes aromatiques, de safran et de thym. Une pointe d'amande fraîche complétée par un généreux caractère fruité d'abricots mûrs, pêches jaunes et senteurs de miel de fleurs blanches. **Bouche :** structure modérée avec une bonne fraîcheur et une substance sous-jacente. Le milieu de bouche révèle un caractère aromatique et épicé, sur le safran et l'origan séché. Abricot jaune charnu et doux, pêche et coing, chutney de prune jaune épicé, un souffle d'amande fraîche. **Commentaire :** assez généreux et de style gastronomique, avec de la densité et du corps, adapté à une cuisine riche comme une quenelle de sandre avec une sauce au beurre et à la crème.

Color: clear and bright with an intense golden colour and a light greenish sheen. **Nose:** generous and ripe, with savoury herbal aromatics of saffron and thyme. Hint of fresh almond complemented by a generous fruit character of ripe apricots and yellow peaches and scents of white blossom honey. **Palate:** moderate structure with a good freshness and substance underneath. The midpalate shows a savoury and spicy character of saffron and dried oregano. Fleshy and sweet yellow apricot, peach and quince, spicy yellow plum chutney, a wisp of fresh almond. **Comment:** quite generous and gastronomic style with density and weight, suitable for richer style cuisine like quenelle of pike perch with a buttery and creamy sauce.

DOMAINE MABY

Casta Diva Blanc 2023

Robe : claire et brillante, avec une couleur dorée moyennement intense et un éclat verdâtre jeune. **Nez :** arômes subtils mais élégants avec des lies fines apportant un caractère crémeux. Belle pureté de la pêche jaune, pomme et abricot, notes de coing. L'aération révèle quelques notes délicates de bois, avec une touche de bois grillé et des épices douces. **Bouche :** corps assez plein, avec une acidité rafraîchissante et un milieu de bouche à la texture grasse ajoutant du corps et de la densité. Beaucoup de fruits à noyau mûrs et juteux combinés à de fines notes boisées sucrées comme la vanille, le clou de girofle et une légère touche beurrée. **Commentaire :** avec sa générosité et sa texture, ce vin blanc est parfait pour un homard poché au beurre, avec une bisque ou une sauce au safran.

Color: clear and bright with a moderate golden colour and a youthful greenish sheen. **Nose:** subtle but elegant aromatics with fine lees adding a creamy character. Fine purity of yellow peach, apple and apricot, notes of quince. Aeration displays some gentle oak notes in the background with lightly charred wood and sweet spices. **Palate:** almost full in body with a refreshing acidity and an oily textured midpalate adding weight and density. Plenty of ripe juicy stone fruit combined with fine sweet oak notes of vanilla, clove and light buttery character. **Comment:** with its generosity and texture this is a perfect white wine for a butter poached lobster in a bisque or saffron sauce.

MAS ISABELLE

Origine de Soie Blanc 2023

Robe : brillante et très lumineuse, avec une couleur jaune citron pâle. **Nez :** frais et croquant, avec une bonne précision, sur la pêche verte et la prune, les agrumes mûrs, combinés à des herbes aromatiques comme la sauge et l'origan. Amande fraîchement concassée apportant du caractère. **Bouche :** attaque juteuse et croquante avec une acidité fraîche et éclatante, un corps modéré. Le milieu de bouche montre une bonne précision, avec beaucoup de fruits verts frais du verger et de fruits à noyau comme le coing, la poire verte et la pêche. Un caractère herbacé et épicé attrayant en finale. **Commentaire :** un blanc de Lirac au style frais et croquant, adapté à des coquilles saint-jacques crues servies avec de l'huile d'olive, du citron confit, des câpres et des herbes fraîches.

Color: brilliant and star bright with a pale lemon green colour. **Nose:** fresh and crisp, with a good precision of green peach and plum, ripe citrus, combined with aromatic herbs of sage and oregano. Freshly crushed almond adding bite. **Palate:** juicy and crunchy attack with a fresh and bright acidity within a moderate weight. The midpalate shows good precision with plenty of fresh green orchard and stone fruits like quince, green pear and peach. An attractive savoury and spicy herb character on the finish. **Comment:** a fresh and crisp style of white Lirac suitable for a sea scallops crude served with olive oil, preserved lemon, caper and fresh herbs.

OGIER

Le Petit Paradoxe Blanc 2023

Robe : brillante, avec une couleur jaune citron moyennement intense et des reflets verdâtres clairs. **Nez :** un peu timide et discret, sur les fruits à noyau mûrs, la prune, la pêche et l'abricot. Délicates notes d'herbes aromatiques comme le cerfeuil et l'estragon, une pointe épicée de safran et des senteurs de camomille miellée. **Bouche :** corps modéré avec une acidité rafraîchissante. Le milieu de bouche révèle une bonne densité et du corps, avec beaucoup de fruits jaunes mûrs charnus comme le citron confit, le coing, la pêche et la pomme jaune. Texture fine et grasse, sans présence de bois neuf, bonne persistance et fraîcheur en finale. **Commentaire :** avec son côté épicé rappelant le safran, sa texture grasse et son caractère sur les fruits à noyau, ce vin serait un excellent partenaire pour une dorade cuite en croûte de sel, servie avec une sauce au safran, beurre et aux citrons confits.

Color: brilliant, with a moderate lemon green colour and light greenish reflections. **Nose:** slightly shy and discreet nose, with ripe stone fruit character of plum, peach and apricot. Notes of delicate aromatic herbs like chervil and tarragon, a spicy hint of saffron and honeyed chamomile scents. **Palate:** moderate body with a refreshing acidity. The midpalate reveals good density and weight with plenty of fleshy ripe yellow fruit like preserved lemon, quince, peach and yellow apple. Fine oily texture without presence of new oak, good persistence and freshness on the finish. **Comment:** with its saffron-like spiciness, oily texture and stone fruit character this would be a fine partner for a salt baked dorada served with a saffron and butter sauce and preserved lemons.

CHÂTEAU DE MONTFAUCON

Madame la Comtesse de Montfaucon Blanc 2021

Robe : doré intense avec un léger reflet vert. **Nez :** assez mûr et généreux, chutney d'abricot sucré, pêche jaune mûre et citron confit. L'aération révèle de belles épices douces comme le clou de girofle, en combinaison avec des notes crémeuses de lies, de cire d'abeille et de beurre frais. Fines notes boisées en arrière-plan. **Bouche :** bonne structure, avec du corps, de la densité et de l'onctuosité, équilibrée par une acidité rafraîchissante. Le milieu de bouche montre sapidité et densité, sur des fruits jaunes à noyau charnus comme la prune et la pêche. Présence crémeuse de lies avec de la cire d'abeille et du beurre, légère note de caramel et des épices douces en finale. **Commentaire :** avec son caractère un peu généreux, ce vin serait un accord parfait avec des saint-jacques poêlées au beurre, servies avec une crème de chou-fleur et une sauce veloutée.

Color: intense golden colour with a light greenish reflection. **Nose:** a rather ripe and generous nose with sweet apricot chutney, ripe yellow peach and candied lemon. Aeration reveals attractive sweet spices like clove, in combination with creamy lees notes of beeswax and fresh butter. Fine oak notes in the background. **Palate:** good structure with weight, density and oiliness, balanced by a refreshing acidity. The midpalate shows sapidity and density with fleshy yellow stone fruits like plum and peach. Creamy lees presence with beeswax and butter, light note of caramel and sweet spices on the finish. **Comment:** with its slightly generous character this would be a perfect match with butter fried sea scallops served with cauliflower cream and a velouté sauce.

CHÂTEAU FERRANDE
un grand terroir des Graves

Au cœur des Graves, sur la commune de Castres-sur-Gironde, le Château Ferrande cultive l'héritage d'un grand vin de Bordeaux à la fois authentique et tourné vers l'avenir. Propriété de la famille Castel depuis 1992, ce domaine historique incarne à la fois la richesse des sols de caractère et la force du patrimoine.

Château Ferrande, the Graves spirit

In the heart of the Graves appellation, in the commune of Castres-sur-Gironde, Château Ferrande upholds the heritage of a great Bordeaux wine, combining authenticity and a vision for the future. Owned by the Castel family since 1992, this historic estate embodies both the richness of its distinctive soils and the strength of its heritage.

Son nom, *Ferrande*, évoque déjà l'Histoire : celui d'un ancien relais militaire, intégré au Castrum de Castres, où les messagers à cheval faisaient ferrer leurs montures. De ce passé, le château a conservé ses murs fortifiés, des archives viticoles datant du XVII[e] siècle, une belle maison de maître (style XVIII[e]) reconstruite à la fin du XIX[e] siècle, et des écuries aujourd'hui modifiées en chais. Mais derrière cette mémoire préservée, Ferrande regarde résolument vers l'avenir.

Ici, tout commence avec le sol. Le vignoble repose sur la prestigieuse Terrasse 3, constituée de graves garonnaises profondes et anciennes, avec une base argileuse offrant fraîcheur et résilience face au changement climatique. Ces éléments confèrent aux vins une structure singulière, une finesse minérale et une vraie profondeur. La densité de plantation – 9 600 pieds par hectare – est digne des plus grands crus et garantit une belle concentration des baies, avec moins d'une bouteille produite par pied (0,7). Les rouges, conseillés par l'œnologue Thomas Duclot, sont ronds, équilibrés et épicés. Les blancs, accompagnés par Julien Belle, brillent par leur fraîcheur, leur intensité aromatique et leur vivacité. Depuis le millésime 2022, un travail de fond sur les profils permet aux vins de Château Ferrande de gagner encore en précision et en expression.

The name "Ferrande" already hints at its historical roots: once a military relay post within the Castrum of Castres, where mounted messengers would stop to have their horses shod. Echoes of this past remain today in the estate's fortified walls, 17th-century winemaking records, a stately 18th-century manor house rebuilt in the late 19th century, and stables now converted into cellars. Yet behind this preserved legacy, Ferrande looks firmly to the future.

Here, everything begins with the soil. The vineyard is planted on the prestigious "Terrace 3" — deep, ancient Garonne gravel soils underpinned by a clay base that brings freshness and resilience in the face of climate change. These unique conditions endow the wines with structure, mineral finesse, and true depth. With a planting density of 9,600 vines per hectare — on par with the greatest grands crus — the vines yield less than one bottle per vine (0.7), ensuring excellent concentration of the berries. The red wines, guided by oenologist Thomas Duclot, are round, balanced, and spicy. The whites, in collaboration with Julien Belle, stand out for their freshness, aromatic intensity, and lively character. Since the 2022 vintage, a thorough refinement of the wine profiles has brought even greater precision and expression to Château Ferrande's offerings.

Cette quête d'excellence ne serait rien sans une conscience environnementale forte. Le domaine est certifié HVE et Terra Vitis, n'utilise que des amendements organiques et dédie 17 % de sa surface à des infrastructures agroécologiques (allées de cèdres centenaires, parc...)

Distingué par son étiquette singulière et la qualité de ses vins, Château Ferrande fait partie depuis de nombreuses années de l'Union des Grands Crus de Bordeaux. Il y défend alors l'idée d'un vin précis mais accessible, tout en préservant l'héritage des vins de Bordeaux. Dans chaque verre se lit une double promesse : celle d'un terroir d'exception, et celle d'une maison prête à relever les défis de la viticulture contemporaine. Car pour le Château Ferrande les ambitions sont toujours plus grandes. Grâce à une étude complète des sols menée en 2022, le domaine s'engage dans une sélection parcellaire encore plus précise, gage d'un nouveau cap qualitatif. Parallèlement, la rénovation de la demeure et de son parc paysager s'achève, avec la volonté d'ouvrir prochainement un espace de réception dédié à l'accueil dans un cadre privilégié. A suivre donc...

Photos: Parangon

This pursuit of excellence goes hand in hand with a strong environmental commitment. The estate is certified HVE (High Environmental Value) and Terra Vitis, uses only organic soil amendments, and dedicates 17% of its surface area to agroecological infrastructures (such as century-old cedar tree lanes and a landscaped park).

Recognized for its distinctive label and the quality of its wines, Château Ferrande has long been a member of the Union des Grands Crus de Bordeaux. It proudly promotes a vision of wine that is both precise and accessible, while honoring the rich legacy of Bordeaux winemaking. Every glass delivers a dual promise: the expression of an exceptional terroir, and the ambition of an estate prepared to meet the challenges of modern viticulture. Indeed, Château Ferrande's ambitions continue to grow. Following a comprehensive soil study completed in 2022, the estate is pursuing even more precise plot selection — a decisive step toward a new level of quality. At the same time, the renovation of the manor and its landscaped grounds is nearing completion, with plans to soon open a dedicated reception area in this exceptional setting. Stay tuned ...

EN SAVOIR + → WWW.CHATEAU-FERRANDE.COM

Biodynamie, terroir et nouvelles cuvées :

LE CHÂTEAU DE POMMARD
poursuit son évolution

©Château de Pommard

Depuis 2015, le Château de Pommard, domaine historique de Bourgogne, se transforme en profondeur, avec une ambition claire : révéler l'expression pure de ses terroirs à travers une viticulture biologique et biodynamique exigeante et respectueuse des équilibres naturels. Un virage qui se reflète aussi dans sa stratégie commerciale, plus que jamais ancrée sur le terrain.

Agents soigneusement choisis, tournées régulières, participation active aux salons professionnels et formations pour les distributeurs : chaque initiative vise à établir une relation directe et personnalisée avec les acteurs clés du marché.

Côté vins, l'entrée de gamme se diversifie. Depuis 2021, la cuvée *Émilie* offre une nouvelle porte d'entrée dans l'univers du domaine. Le *Pommard du Château de Pommard* viendra très prochainement compléter la gamme, fruit d'une sélection parcellaire rigoureuse au cœur du Clos Marey-Monge. Ce vin, conçu pour capter l'essence de l'appellation, incarne la vision actuelle du Château et son attachement profond à ses racines.

La sortie du millésime 2023, et notamment de sa cuvée signature *Clos Marey-Monge Monopole 2023*, offre l'opportunité de voir le Château de Pommard sous un nouveau jour. Cette nouvelle approche, guidée par un engagement environnemental marqué, des vins affinés, des bouteilles repensées et des dégustations pédagogiques, place le terroir au cœur de chaque cuvée. Aux sommeliers, parfois restés sur l'image d'un «ancien Pommard», une redécouverte s'impose.

EN SAVOIR ⊕ → WWW.CHATEAUDEPOMMARD.COM

Biodynamics, terroir, and new cuvées: Château de Pommard continues its evolution || Since 2015, Château de Pommard—a historic Burgundy estate—has been undergoing a profound transformation with a clear ambition: to reveal the purest expression of its terroirs through a demanding and respectful approach to organic and biodynamic viticulture. This shift is also reflected in its commercial strategy, now more grounded than ever in direct market engagement.

Carefully selected agents, regular tours, active participation in trade fairs, and distributor training programs all aim to build direct, personalized relationships with key market players.

On the wine front, the entry-level range is expanding. Since 2021, the *Émilie* cuvée has provided a new gateway into the estate's universe. Soon, the *Pommard du Château de Pommard* will join the lineup—a wine born from meticulous parcel selection at the heart of Clos Marey-Monge. Designed to capture the essence of the appellation, this cuvée embodies the estate's current vision and deep-rooted connection to its heritage.

The release of the 2023 vintage—especially the signature *Clos Marey-Monge Monopole 2023*—offers a fresh perspective on Château de Pommard. This new approach, driven by a strong environmental commitment, refined wines, redesigned bottles, and educational tastings, places terroir at the heart of every cuvée. For sommeliers who may still associate the estate with an "old-school Pommard," a rediscovery is in order.

©Château de Pommard

DOMAINE DOUHAIRET-PORCHERET MONTHÉLIE

— Cuvée Miss-Armande Vieilles Vignes 2023 —

Situé au cœur du prestigieux vignoble de Bourgogne, le domaine Douhairet-Porcheret incarne depuis près de 350 ans l'excellence viticole familiale. À la tête de cette propriété historique, Cataldina et Vincent, duo complice et passionné, insufflent énergie et savoir-faire à chaque étape, de la vigne jusqu'à la bouteille.

Parmi leurs trésors, la cuvée *Miss Armande Vieilles Vignes* se distingue. Issue de vieilles vignes de chardonnay âgées en moyenne de 60 ans, plantées à une densité de 10 000 pieds/ha sur une parcelle confidentielle de 0,4560 ha exposée ouest, elle exprime toute la richesse d'un terroir de calcaire graveleux mêlé de marnes.

Le travail à la vigne reste fidèle aux pratiques traditionnelles : entretien mécanique, effeuillage manuel, éclaircissement à la véraison si nécessaire. Les vendanges sont manuelles, suivies d'un tri minutieux. En cave, la vinification respecte le fruit : pressurage pneumatique direct, fermentation et élevage en fûts de chêne français (30 % neufs) durant 11 mois sur lies avec bâtonnage, puis 1 mois en cuve inox avant le collage par filtration tangentielle (vegan) et la mise en bouteille. En résulte une cuvée fine, racée et vivante, à l'image de ceux qui la créent.

Nestled in the heart of Burgundy's prestigious vineyards, Domaine Douhairet-Porcheret has embodied family winemaking excellence for nearly 350 years. At the helm of this historic estate, the passionate and dynamic duo Cataldina and Vincent bring energy and expertise to every stage of the process, from vine to bottle.

Among their treasures, the *Miss Armande Vieilles Vignes* cuvée stands out. Sourced from old Chardonnay vines averaging 60 years of age, planted at a high density of 10,000 vines per hectare on a discreet 0.4560-hectare plot with western exposure, it reflects the full character of a terroir composed of gravelly limestone overlaid with marl.

The vineyard work remains rooted in traditional methods: mechanical soil maintenance, manual leaf thinning, and green harvesting at veraison if needed. Grapes are hand-harvested and meticulously sorted. In the cellar, vinification is gentle and fruit-focused: direct pneumatic pressing, overnight cold settling in stainless steel, followed by fermentation and ageing in fine-grained French oak barrels (30% new) for 11 months on lees with bâtonnage, then one month in stainless steel for bottling preparation. Final steps include vegan-friendly fining via tangential filtration and bottling at the estate. The result is a refined, expressive, and vibrant cuvée—true to the spirit of its creators.

EN SAVOIR ➔ WWW.DOUHAIRETPORCHERET.FR

À LA DÉGUSTATION / *TASTING REVIEW*

Robe : magnifique robe limpide brillante aux reflets dorés. **Nez :** intense, frais et floral, sur des notes d'aubépine et de chèvrefeuille. L'aération dévoile de subtils arômes de pomme et d'amande fraîche. Boisé délicatement intégré. **Bouche :** ample, savoureuse, relevée par une belle acidité saline, le milieu de bouche est crémeux, sans excès. Une finale délicieuse qui invite à se resservir. **Accord :** noix de saint-jacques juste snackées. **Commentaire :** un vin riche, savoureux et précis, à l'image du millésime, bravo !

Color: a beautiful, limpid, and brilliant hue with golden highlights. **Nose:** intense, fresh, and floral, offering aromas of hawthorn and honeysuckle. With aeration, subtle notes of apple and fresh almond emerge. The oak is delicately integrated. **Palate:** generous and flavorful, lifted by a lovely saline acidity. The mid-palate is creamy yet balanced, never heavy. The finish is delicious and leaves you wanting more. **Pairing:** lightly seared scallops. **Comment:** a rich, savory, and precise wine, true to the character of the vintage—bravo!

CHÂTEAU LÉOGNAN

une destination d'exception aux portes de Bordeaux

Non loin de Bordeaux et du Bassin d'Arcachon, au cœur de l'appellation Pessac-Léognan, le Château Léognan cultive l'art de recevoir autant que celui du vin. Ici, le vin se vit autant qu'il se déguste.

Château Léognan: An Exceptional Destination at the Gateway to Bordeaux || ***Just a short distance from Bordeaux and the Arcachon Bay, in the heart of the prestigious Pessac-Léognan appellation, Château Léognan is as much about hospitality as it is about fine wine. Here, wine is not only tasted—it is experienced.***

Ancien domaine ecclésiastique du XVII[e] siècle, autrefois tenu par des moines, le château propose aujourd'hui une offre oenotouristique variée. Rénovée avec soin depuis 2010, la propriété s'est d'abord ouverte au public avec une salle de séminaire, ainsi que 4 chambres d'hôtes et un gîte, jusqu'à l'inauguration en 2023 de 17 chambres et suites nichées dans le château. Un spa saisonnier, niché dans un cadre verdoyant, complète cette parenthèse enchantée.

Côté table, le restaurant bistronomique *Le Manège*, installé dans les anciennes écuries Napoléon III, propose une cuisine bistronomique raffinée, mettant à l'honneur les produits du terroir. Les écuries accueilleront d'ailleurs bientôt 25 nouvelles chambres et deux pôles de restauration supplémentaires, pour le plus grand plaisir des visiteurs.

Mais l'expérience ne s'arrête pas là : visites de la chapelle privée toujours consacrée, dégustations commentées (classique, verticale de millésimes, ou expériences gourmandes mariant vins du domaine et mets d'exception — fromages affinés, pâtisseries ou même caviar Oscietra), balades en calèche ou à vélo dans les vignes… autant d'invitations à explorer l'âme du domaine.

Plus qu'une simple halte, le Château Léognan invite à vivre le vin autrement, dans un écrin de sérénité.

A former 17th-century ecclesiastical estate once run by monks, the château now offers a diverse range of wine tourism experiences. Carefully renovated since 2010, the property first opened to the public with a seminar room, four guest rooms, and a self-catering cottage. In 2023, it expanded its offerings with the inauguration of 17 elegantly appointed rooms and suites within the château itself. A seasonal spa, set in lush greenery, completes this enchanting escape.

On the culinary side, *Le Manège*, the château's refined bistronomic restaurant housed in the former Napoléon III stables, showcases gourmet cuisine that celebrates local produce. The stables are also set to welcome 25 additional rooms and two new dining venues, promising even more delight for guests.

But the experience goes far beyond accommodation and fine dining. Visitors can enjoy guided tours of the still-consecrated private chapel, curated tastings (including classic, vertical vintage, or gourmet pairings with fine cheeses, pastries, or even Oscietra caviar), as well as horse-drawn carriage or bicycle rides through the vineyards—each activity offering a unique glimpse into the soul of the estate.

More than just a stopover, Château Léognan invites you to discover wine in a different way, in a haven of peace and serenity.

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAULEOGNAN.COM

CHAMPAGNE DE VIGNERONS

CRÉATEURS DE CARACTÈRES

LES CARACTÈRES DE CHAMPAGNE DE VIGNERONS

un outil pour choisir et pour conseiller.

Cela vous est-il déjà arrivé de vous poser la question : comment choisir un Champagne de Vignerons ?

The "Caractères" of Champagne de Vignerons: a tool for choosing and recommending

Have you ever found yourself wondering: How do I choose a Champagne de Vignerons?

Devant la diversité de l'offre, on se rassure, au mieux avec un conseil avisé, sinon avec la notoriété de la marque ou à partir des éléments techniques observés sans que cela vous informe réellement sur le goût du champagne que vous allez découvrir. La technicité de l'approche peut même s'avérer contre-productive. En effet il peut être illusoire de ne prendre en compte qu'un seul des éléments d'information sur l'élaboration du vin (village, cépage, vinification, assemblage, temps passé en cave, dosage, etc.), tant leurs combinaisons génèrent une grande diversité de profils sensoriels.

La bannière collective Champagne de Vignerons a souhaité apporter un outil de lecture à l'usage simple et efficace, facilitant la démarche des consommateurs, des prescripteurs, et des vignerons eux-mêmes. Cet outil est basé sur la dominante sensorielle exprimée par un champagne au cours de la dégustation. Il prend la forme de trois Caractères : **Vif, Fruité, Intense.**

Le Caractère Vif rassemble des champagnes dont la sensation dominante ressentie et persistante à la dégustation, est de la fraîcheur (liée à l'acidité ou non). La sensation dominante pour le Caractère Fruité est la rondeur (liée au dosage ou non). Le Caractère Intense est marqué par une dominante ressentie de vinosité, de charpente et/ou d'évolution.

Afin de préciser cette information, une liste de dix adjectifs par Caractère a été soigneusement établie pour correspondre à tous les types de champagnes.

Prenons un exemple. Vous cherchez des champagnes pour agrémenter une soirée au cours de laquelle vous allez proposer deux plats : saumon fumé et crème de fromage de chèvre frais, poitrine de porc laquée au miel et grillée au barbecue. Imaginez-vous devant deux bouteilles de champagne de vignerons. L'un présenté avec le Caractère Vif avec les adjectifs « Tonique et Salin », l'autre avec le Caractère Intense et les adjectifs « Ample et Boisé ». Un choix pertinent s'établit rapidement et uniquement sur la base de trois mots-clés liés à la dégustation et au plaisir à venir.

La démarche des Caractères est une approche de base. Elle laisse la liberté de choix au consommateur et au prescripteur, tout en préservant la possibilité d'échanger sur la technicité du champagne selon les aspirations de chacun.

Geoffrey Orban,
expert en Champagne, pour la bannière collective Champagne de Vignerons

Faced with the wide variety on offer, one often falls back on the advice of a trusted expert—when available—or relies on brand recognition or technical details, none of which truly reveal the taste of the Champagne you're about to discover. In fact, a technical approach can sometimes be counterproductive. It's misleading to focus on just one aspect of how the wine is made (village, grape variety, vinification, blending, time spent in cellar, dosage, etc.), as the combinations of these factors create an incredible range of sensory profiles.

To simplify the selection process for consumers, wine professionals, and even winemakers themselves, the collective brand Champagne de Vignerons has developed a user-friendly and effective classification tool. This tool is based on the dominant sensory expression perceived during tasting. It comes in the form of three "Caractères": **Vif, Fruité, and Intense.**

The Vif character includes Champagnes whose dominant and lingering sensation during tasting is freshness (linked to acidity or not). The Fruité character is defined by a sensation of roundness (whether or not linked to dosage). The Intense character is marked by a dominant impression of structure, vinosity or development.

To further refine this information, a curated list of ten adjectives per Caractère has been established to cover all Champagne styles.

Let's take an example. You're planning an evening featuring two dishes: smoked salmon with a fresh goat cheese cream, and barbecued pork belly glazed with honey. You're standing in front of two bottles of Champagne de Vignerons. One is labeled with the Vif Caractère, described as "Tonic and Saline"; the other carries the Intense Caractère with the adjectives "Ample and Oaky". With just three tasting-related keywords, you can make a relevant, pleasure-oriented choice almost instantly.

The Caractères approach is a foundational guide. It leaves freedom of choice to both consumers and professionals, while still allowing for technical discussion of the Champagne when desired.

EN SAVOIR + → WWW.CHAMPAGNEDEVIGNERONS.FR

Château
Maison Noble
- SAINT - MARTIN -
depuis 1345

CUVÉE FLEURS

WWW.MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM

VINS - ŒNOTOURISME - CHAMBRES D'HÔTES - GÎTE - ÉVÉNEMENTS

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

CHAMPAGNE LOMBARD
fête son centenaire

Fondé en 1925 par Robert Andrieu, ingénieur agronome passionné, Champagne Lombard incarne depuis un siècle une tradition familiale transmise de génération en génération. C'est à partir de 1975 que Thierry Lombard, décide de développer la marque éponyme puis, en 2004, il pose les bases d'une viticulture exigeante, en Premiers et Grands Crus, avec l'achat de 5,5 hectares de vignes. Cette même année marque l'arrivée de Laurent Vaillant, qui réalise les premières vinifications parcellaires.

Depuis 2015, Thomas Lombard, arrière-petit-fils du fondateur, poursuit cette quête d'excellence en affirmant une vision résolument moderne du champagne : vinifications parcellaires, dosage le plus faible possible, reconnaissance des terroirs, et certification bio obtenue en 2022 sur les 6 hectares de la Maison. Une approche précise et engagée qui valorise l'authenticité du vin et l'expression pure des sols champenois.

Pour célébrer son centenaire, Champagne Lombard s'installe à Paris, du 24 mai au 9 juin 2025, dans un *pop-up store* immersif au cœur de Saint-Germain-des-Prés (70 rue du Cherche-Midi). Dans un espace épuré aux matériaux bruts, notamment un mobilier en carton alvéolaire, faisant écho à la singularité des cuvées du domaine, les visiteurs vivront une expérience sensorielle unique. Dégustations thématiques et ateliers animés par des experts, masterclasses autour de la vinification et des terroirs, reconnaissance virtuelle des sols et cabinet de curiosités sensorielles : tout un programme qui rappelle l'amour que Champagne Lombard porte à son terroir.

Champagne Lombard celebrates its centenary

Founded in 1925 by Robert Andrieu, an agronomist with a passion for winemaking, Champagne Lombard has embodied a proud family tradition for a hundred years, passed down through generations. In 1975, Thierry Lombard began developing the namesake brand, and in 2004, he laid the foundation for a more demanding approach to viticulture, acquiring 5.5 hectares of vineyards in Premier and Grand Cru villages. That same year saw the arrival of Laurent Vaillant, who introduced the estate's first single-vineyard vinifications.

Since 2015, Thomas Lombard—the founder's great-grandson—has continued the pursuit of excellence with a bold and modern vision of Champagne: parcel-based vinification, minimal dosage, a deep respect for terroir, and organic certification obtained in 2022 for the estate's six hectares. This precise and committed approach champions authenticity and the pure expression of the Champagne soils.

To mark its centenary, Champagne Lombard is heading to Paris from May 24 to June 9, 2025, with an immersive pop-up store in the heart of Saint-Germain-des-Prés (70 rue du Cherche-Midi). In a minimalist space featuring raw materials and honeycomb cardboard furniture—echoing the singular character of the house's cuvées—visitors will be invited to take part in a truly sensory experience. Thematic tastings and expert-led workshops, masterclasses on winemaking and terroirs, virtual soil mapping, and a sensory cabinet of curiosities all reflect Champagne Lombard's deep love for its land.

EN SAVOIR ⊕ → WWW.CHAMPAGNE-LOMBARD.COM

Chénas,
un cru rare
qui revendique
sa place

Chénas
CRU DU BEAUJOLAIS

www.chenas-vin.fr

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

CHAMPAGNE BRIMONCOURT

— Cuvée Blancs de Blancs —

Si tu étais une plante... L'aubépine
If you were a plant... Hawthorn

Si tu étais un animal... Un cheval blanc sauvage
If you were an animal... A wild white horse

Si tu étais un élément... L'eau
If you were an element... Water

Si tu étais une saison... Le printemps
If you were a season... Spring

Si tu étais un moment de la journée... Un matin frais
If you were a time of day... A cool morning

Si tu étais un des cinq sens... La vue
If you were one of the five senses... Sight

Si tu étais un mot... La minéralité
If you were a word... Minerality

Si tu étais une recette... Le ceviche
If you were a recipe... Ceviche

Si tu étais une friandise...
Un zeste de citron confit
If you were a treat...
A sliver of candied lemon peel

Si tu étais un fruit... La poire
If you were a fruit... The pear

Si tu étais un goût... La salinité
If you were a taste... Salinity

Si tu étais un parfum... L'iode
If you were a scent... Iodine

Si tu étais un océan... L'Atlantique
If you were an ocean... The Atlantic

Si tu étais un paysage...
Les Falaises Calcaires
If you were a landscape...
Limestone cliffs

Si tu étais un pays... L'Irlande
If you were a country... Ireland

Si tu étais une ville... Newport RI
If you were a city... Newport, RI

Si tu étais un livre... Sur la Route de Jack Kerouac
If you were a book... On the Road by Jack Kerouac

Si tu étais une citation... Et surtout, que le vent emporte mes paroles ! *(Charles Cros)*
If you were a quote... "And above all, let the wind carry away my words!" – *Charles Cros*

Si tu étais un défaut... La désinvolture
If you were a flaw... Nonchalance

Si tu étais une qualité... La persévérance
If you were a virtue... Perseverance

Si tu étais une émotion... La surprise
If you were an emotion... Surprise

Si tu étais un des 7 péchés capitaux... La luxure
If you were one of the seven deadly sins... Lust

Si tu étais un signe du zodiaque ... Poisson
If you were a zodiac sign... Pisces

Si tu étais un morceau de musique...
Sea, Sex & Sun (S. Gainsbourg)
If you were a piece of music...
Sea, Sex & Sun by Serge Gainsbourg

Si tu étais un art... La sculpture
If you were an art form... Sculpture

Si tu étais un tableau...
Le port de Deauville par Raoul Dufy
If you were a painting...
The Port of Deauville by Raoul Dufy

Si tu étais un film... Very Bad Trip
If you were a film... The Hangover

Si tu étais un personnage de fiction...
Vronsky dans Anna Karénine (Tolstoï)
If you were a fictional character...
Vronsky in Anna Karenina (Tolstoy)

EN SAVOIR +
→ WWW.BRIMONCOURT.COM

La cave à vin WFbli5241.

Le tiroir de service EasyServe.

LIEBHERR

la conservation du vin au service des professionnels

Pour un professionnel de la restauration, de l'hôtellerie ou du service traiteur, conserver ses vins dans des conditions optimales est une exigence incontournable. Car un vin, aussi prestigieux soit-il, ne peut exprimer toute sa richesse aromatique que s'il est conservé à bonne température et à l'abri des agressions extérieures.

Les caves à vin Liebherr sont conçues comme de véritables alliées des professionnels. Caves monozones ou multizones (où chaque compartiment peut être réglé au degré près), elles assurent une température constante et précise (entre 5 et 20°C) et une hygrométrie contrôlée grâce à des fonctionnalités comme l'*HumiditySelect* (qui permet de régler le niveau d'hygrométrie sur 2 niveaux) ou l'*HumidityControl* (alarme en cas d'hygrométrie trop basse). Elles possèdent également des portes traitées anti-UV, un système de filtration de l'air à charbon actif pour les odeurs ainsi qu'un système de protection contre les vibrations.

Les caves **WFbli5041**, **WFbli5241** et **WFbli7741** offrent une ergonomie idéale pour une utilisation quotidienne. Elles sont équipées de clayettes modulables, d'un tiroir de service *EasyServe*, idéal pour le service au verre et pour les bouteilles entamées, et de dispositifs de sécurité intégrés (fermeture électronique de série pour sécuriser l'accès au contenu). Par ailleurs, leurs designs sobres et élégants s'adaptent facilement à divers environnements, tandis que le double éclairage LED vertical met en valeur les bouteilles, favorisant l'augmentation des ventes.

Avec ces trois références, les professionnels accèdent à une solution fiable, esthétique et parfaitement adaptée aux exigences du métier.

Liebherr: wine preservation tailored for professionals || For professionals in the restaurant, hospitality, or catering industries, storing wine under optimal conditions is a non-negotiable requirement. No matter how prestigious a wine may be, it can only reveal its full aromatic complexity when kept at the right temperature and protected from external aggressions.

Liebherr wine cabinets are designed to be true allies for professionals. Available in single-zone or multi-zone models—where each compartment can be precisely adjusted by the degree—they ensure constant and accurate temperatures (between 5°C and 20°C) and controlled humidity levels. Features such as *HumiditySelect* (which allows you to set humidity at two different levels) and *HumidityControl* (which triggers an alert in case of excessively low humidity) provide advanced climate management. Additional features include UV-protected doors, an activated charcoal air filter for odor control, and an anti-vibration system.

The **WFbli5041**, **WFbli5241**, and **WFbli7741** models offer ideal ergonomics for everyday use. They are equipped with adjustable shelves, an *EasyServe* drawer—perfect for serving wine by the glass and storing opened bottles—and built-in safety features such as electronic locking systems for secure access. Their understated, elegant design integrates easily into a variety of environments, while dual vertical LED lighting highlights the bottles, encouraging increased sales.

With these three models, professionals gain access to a reliable, stylish, and fully tailored solution to meet the demands of their trade.

EN SAVOIR +

LIEBHERR

Masterclasses d'accords mets et vins
À L'HÔTEL LE CEP

Dans l'atmosphère feutrée d'un hôtel de caractère niché au cœur de Beaune, l'Hôtel Le Cep a initié un nouveau rendez-vous mensuel qui aiguise la curiosité des épicuriens.

Ici, des masterclass mêlant Œnologie & Gastronomie prennent place lors de rencontres vivantes orchestrées par des vignerons de renom, des sommeliers inspirés et des chefs en quête d'émotion. Ensemble, ils composent des expériences uniques lors d'accords mets et vins qui réunissent savoir-faire et audace, autour de thématiques sans cesse renouvelées : dégustation de millésimes rares, exploration des climats de Bourgogne, accords surprenants entre cognacs, champagnes ou eaux-de-vie et mets d'exception…

Dans les caves de ce lieu hors du temps, on partage plus qu'un verre ou une assiette, on partage surtout une vision du goût, de la transmission et du patrimoine vivant. Conçues comme des parenthèses privilégiées, ces immersions parlent autant aux curieux qu'aux passionnés avertis.

Un endroit privilégié pour ceux qui veulent vivre la Bourgogne autrement — dans sa plus noble expression, et plonger dans l'univers fascinant du vin et de la gastronomie, au cœur d'un hôtel de légende.

EN SAVOIR ⊕ → WWW.HOTEL-CEP-BEAUNE.COM

Wine & Food pairing masterclasses at Hôtel Le Cep || ***In the hushed elegance of a characterful hotel nestled in the heart of Beaune, Hôtel Le Cep has launched a monthly rendezvous that captivates the senses of epicureans.***

These Wine & Gastronomy masterclasses are vibrant gatherings led by renowned winemakers, inspired sommeliers, and chefs in search of emotion and excellence. Together, they craft unique tasting experiences that blend expertise and boldness, exploring ever-evolving themes: rare vintage tastings, deep dives into Burgundy's famed climats, or unexpected pairings between fine cognacs, champagnes, eaux-de-vie and exceptional dishes …

Within the timeless charm of the hotel's vaulted cellars, guests discover more than just food and wine — they share a vision of taste, tradition, and living heritage. These curated immersions are designed as rare and intimate moments, appealing as much to the curious amateur as to the seasoned connoisseur. A privileged destination for those who wish to experience Burgundy in its purest form — and explore the fascinating world of wine and gastronomy at the heart of a legendary hotel.

Photos : Hotel Le Cep

PASTOURELLE DE CLERC MILON

— Pauillac 2019 —

Second vin du Château Clerc Milon, propriété acquise en 1970 par le baron Philippe de Rothschild, Pastourelle de Clerc Milon incarne avec finesse l'esprit de Pauillac. Élaboré à partir du millésime 2009, il n'est commercialisé sous son nom qu'à partir de 2015.

Le vin tient son nom d'un style poétique du Moyen Âge, clin d'œil également aux célèbres danseurs du château. Anecdote amusante : le nom « Pastourelle » avait déjà été déposé, des années plus tôt… par le baron lui-même. Un choix prédestiné.

La cuvée Pastourelle de Clerc Milon 2019 est constituée de 66 % de merlot, complété par du cabernet sauvignon (23 %) et du cabernet franc (11 %). Le millésime 2019 a bénéficié d'un été particulièrement chaud et lumineux, ponctué de pluies salutaires. Vendangé entre le 19 septembre et le 9 octobre, ce Pastourelle séduit par son côté fruité, sa fraîcheur et sa gourmandise. Parfait pour s'initier au style de la propriété et au caractère pauillacais !

Second wine of Château Clerc Milon, an estate acquired in 1970 by Baron Philippe de Rothschild, Pastourelle de Clerc Milon gracefully embodies the spirit of Pauillac. First crafted with the 2009 vintage, it has been marketed under its own name since 2015.

The wine takes its name from a medieval poetic style, also evoking the château's iconic dancers. A curious anecdote: the name "Pastourelle" had already been trademarked—years earlier—by the Baron himself. A predestined choice.

The 2019 cuvée is made up of 66% Merlot, complemented by 23% Cabernet Sauvignon and 11% Cabernet Franc. The 2019 vintage benefited from a particularly hot and sunny summer, punctuated by timely, beneficial rainfall. Harvested between September 19 and October 9, this Pastourelle stands out for its fruit-forward character, freshness and indulgent texture. An ideal gateway to the estate's style and Pauillac identity.

À LA DÉGUSTATION / *TASTING REVIEW*

Robe : grenat aux reflets violacés, larmes denses et soyeuses. **Nez :** s'ouvre sur des notes envoûtantes et gourmandes de fruits rouges et noirs, tels que la fraise, la framboise et la groseille. L'aération révèle de subtiles notes d'épices (poivre blanc, vanille). **Bouche :** juteuse, généreuse, évoluant dans un équilibre parfait avec une belle acidité, et une pointe de sucrosité, très agréable. Les tanins sont soyeux et bien structurés. En finale des notes de kirsch et de cacao viennent enrichir l'élégance de ce vin. **Accord :** agneau de Pauillac en cuisson longue (7h), et son jus au thym. **Commentaire :** un flacon élégant et gourmand.

Color: deep garnet colour with violet highlights and dense, silky legs. **Nose:** opens with enticing, indulgent aromas of red and black fruits such as strawberry, raspberry and redcurrant. Upon aeration, subtle notes of spice emerge (white pepper, vanilla). **Palate:** it is juicy and generous, with perfect balance, lively acidity and a pleasant touch of sweetness. The tannins are silky and well-structured. The finish lingers on notes of kirsch and cocoa, enhancing the elegance of the wine. **Pairing:** slow-cooked Pauillac lamb (7 hours) with thyme jus. **Comment:** an elegant and indulgent wine.

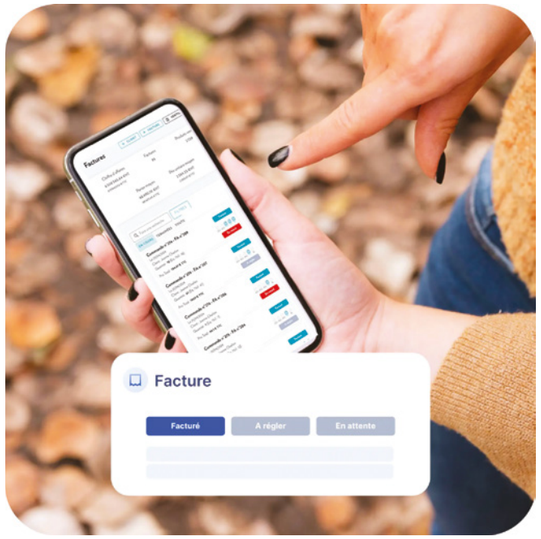
EN SAVOIR ⊕ → WWW.CHATEAU-CLERC-MILON.COM

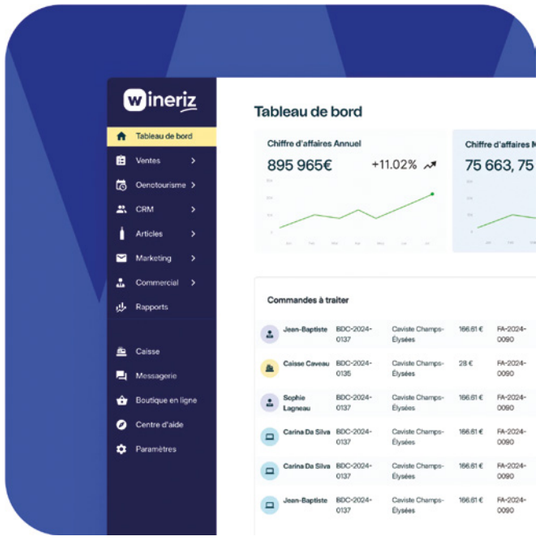
WINERIZ

le logiciel de gestion viticole qui souhaite redonner aux vignerons le temps d'être vignerons !

Lancé en 2020 par Axelle Oran et Charles Riveau, Wineriz propose un logiciel de gestion tout-en-un, intuitif et accessible, afin d'accompagner les domaines viticoles dans leur transformation digitale, en France comme à l'international.

« Tout est parti d'une expérience personnelle. Nous avons dégusté un vin incroyable au restaurant, et voulions en acheter… sans jamais y parvenir. Pas de site, pas de réponse au téléphone, et quand le domaine fini par nous répondre, il n'y avait plus de stock… On s'est demandé pourquoi en 2020, acheter du vin en direct producteur était si complexe. En creusant, on a découvert un vrai décalage entre les outils digitaux qu'on utilisait dans nos univers – la tech pour moi (Batch, Git Guardian), le luxe pour Axelle (LVMH, Prada) – et ceux disponibles pour les vignobles.





(…) Comprendre en profondeur le fonctionnement des domaines, leurs contraintes, leurs aspirations nous a permis de bâtir un outil véritablement utile, aligné avec leur quotidien ».

La prise en main de cette plateforme se veut intuitive et multifonctionnelle, en plus de pouvoir être pilotée depuis son smartphone. On peut ainsi avoir accès n'importe où à son CRM, travailler des campagnes d'emailing, mais aussi suivre ses performances commerciales, gérer ses stocks, ou encore générer automatiquement des factures. Mais ce que beaucoup d'utilisateurs retiennent aussi, c'est cette facilité à pouvoir s'offrir une interface de vente en ligne, basique et fonctionnelle. Cette simplicité d'utilisation qu'offre Wineriz permet donc de gagner un temps précieux tout en s'ouvrant un canal de vente en direct dont certains n'avaient jusqu'alors pas accès.

EN SAVOIR ⊕ → WWW.WINERIZ.COM

Wineriz: the vineyard management software giving winemakers back their time || Launched in 2020 by Axelle Oran and Charles Riveau, Wineriz is an all-in-one, user-friendly, and accessible vineyard management software designed to support wine estates in their digital transformation—both in France and internationally.

"It all started with a personal experience. We tasted an exceptional wine at a restaurant and tried to buy it—unsuccessfully. No website, no answer on the phone, and by the time the winery finally got back to us, it was out of stock… We couldn't understand why, in 2020, buying wine directly from the producer was still so complicated.

The more we looked into it, the clearer it became: there was a huge gap between the digital tools we used in our own industries—tech in my case (Batch, GitGuardian), luxury for Axelle (LVMH, Prada)—and what was available to winemakers," explains Charles Riveau.

"By deeply understanding how vineyards operate, their constraints, and ambitions, we were able to create a truly useful tool—one that aligns with their everyday reality".

The platform is intuitive and multifunctional, and can be managed directly from a smartphone. Users can access their CRM from anywhere, run email campaigns, track sales performance, manage inventory, and automatically generate invoices. But one of Wineriz's most appreciated features is its simple, functional online sales interface. Thanks to this ease of use, many winemakers are saving valuable time while gaining access to a direct-to-consumer sales channel that was previously out of reach.

Text: Xavier Lacombe / Photos: Wineriz

MAISON R WESSMAN

RÉINVENTER LA TRADITION, REDÉFINIR L'EXCELLENCE.

REINVENTING TRADITION, REDEFINING EXCELLENCE.

Bugalys

Saint-Cernin

Vignoble des
VERDOTS

Découvrez Maison Wessman
Discover Maison Wessman

maisonwessman-wines.com

Maison Wessman - RCS : Bergerac 829 652 437

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

DRINK RESPONSIBLY.

TABLAS CREEK VINEYARD

la mémoire vivante du Rhône sur les terres de Californie

Né en 1987 d'un rêve commun entre deux grandes familles du vin – les Perrin, gardiens du mythique Château de Beaucastel à Châteauneuf-du-Pape, et les Haas, visionnaires de l'importation des grands crus en Amérique – Tablas Creek Vineyard incarne une rencontre transatlantique entre tradition et innovation. Leur ambition : transposer l'esprit des cépages rhodaniens dans un terroir américain digne de leur noblesse.

Après une recherche rigoureuse à travers les terroirs de Californie, c'est sur les hauteurs calcaires de Paso Robles, à quelques encablures de l'océan Pacifique, qu'ils ont trouvé leur écrin : 48 hectares de collines baignées de lumière, aux sols pauvres d'origine marine et au climat méditerranéen, où la vigne s'exprime avec intensité et fraîcheur.

Pour garantir l'authenticité variétale, les cépages emblématiques du Rhône – mourvèdre, grenache, syrah, roussanne, viognier, entre autres – furent soigneusement importés depuis Beaucastel. Cette démarche ampélographique rare permit non seulement l'acclimatation de ces cépages au Nouveau Monde, mais aussi la création d'une pépinière de référence, fournissant les vignerons désireux de renouer avec ces patrimoines génétiques.

Tablas Creek Vineyard: the living memory of the Rhône on Californian soil || *Founded in 1987 from a shared vision between two great wine families—the Perrins, custodians of the legendary Château de Beaucastel in Châteauneuf-du-Pape, and the Haas family, pioneers in importing fine wines to the U.S.—Tablas Creek Vineyard represents a transatlantic alliance of tradition and innovation. Their mission: to transplant the spirit of Rhône varietals into an American terroir worthy of their heritage.*

After a meticulous search across California, they found their ideal setting in the limestone-rich hills of Paso Robles, just a few miles from the Pacific Ocean. Here, on 48 sun-drenched hectares of marine-origin soils and under a Mediterranean climate, the vine flourishes with intensity and freshness.

To ensure true varietal expression, Rhône grapes such as Mourvèdre, Grenache, Syrah, Roussanne, and Viognier were carefully imported from Beaucastel. This rare ampelographic endeavor not only acclimated these varieties to the New World but also led to the creation of a reference nursery, supplying other winemakers eager to reconnect with these ancestral genetics.

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

La vinification chez Tablas Creek respecte les équilibres naturels. Levures indigènes, élevages en grands foudres neutres, culture sèche et pratiques biodynamiques façonnent des vins aux profils vibrants et identitaires. Chaque assemblage s'inspire de l'école de Châteauneuf-du-Pape, mêlant complexité, énergie minérale et profondeur aromatique. L'Esprit de Tablas Blanc 2022 en est l'expression vibrante : un vin où le souffle du Rhône dialogue avec la lumière californienne, dans une dégustation presque spirituelle. « Un bel exemple de la manière dont notre approche parcellaire et nos essais d'assemblage en micro-cuvées nous offrent la flexibilité nécessaire pour préserver l'équilibre et la qualité, même dans les millésimes les plus exigeants », illustre Jason Haas.

Mais Tablas Creek est aussi un pionnier de la viticulture régénérative. Lauréat de la Green Medal 2023 pour l'environnement, le domaine structure son engagement autour de quatre piliers complémentaires. Côté viticulture, la certification biologique acquise dès 2003, la conversion biodynamique engagée en 2017 et l'obtention du label Regenerative Organic Certified en 2020 témoignent d'un travail centré sur la vie des sols, la biodiversité et le respect des hommes. Côté ressources, le vignoble tend vers l'autonomie grâce à l'énergie solaire, tout en maîtrisant drastiquement sa consommation d'eau et en réutilisant les eaux usées via des procédés naturels. En matière de packaging, Tablas Creek allège ses bouteilles, expérimente les bag-in-box et optimise sa logistique pour réduire son empreinte carbone. Enfin, le domaine agit comme passeur de solutions, partageant ses pratiques via conférences, partenariats et formation. Jason Haas, aujourd'hui à la tête du domaine, résume leur mission avec lucidité : « La crise climatique n'est plus une menace à venir. Elle est déjà là. Se rassembler en tant qu'acteurs du vin durable n'est plus une option, c'est une nécessité ».

Ainsi, Tablas Creek est bien plus qu'un vignoble. Il est un pont entre deux cultures, un manifeste pour une viticulture vivante, et une ode au lien durable entre mémoire et modernité.

César Perrin, Jason Haas et François-Perrin.

Winemaking at Tablas Creek is rooted in natural balance. Indigenous yeasts, aging in large neutral foudres, dry farming, and biodynamic practices all contribute to producing wines of vibrant character and deep identity. Blends are crafted in the spirit of Châteauneuf-du-Pape, combining complexity, mineral energy, and aromatic depth. A striking example is the Esprit de Tablas Blanc 2022, where Rhône soul meets Californian light in an almost spiritual tasting experience. "It's a beautiful illustration of how our block-by-block approach and micro-blend trials give us the flexibility to preserve balance and quality, even in the most challenging vintages", explains Jason Haas, who now leads the estate.

But Tablas Creek is also at the forefront of regenerative viticulture. Winner of the 2023 Green Medal for environmental leadership, the vineyard's commitment is built on four interconnected pillars. In the vineyard, it began with organic certification in 2003, a biodynamic transition started in 2017, and the groundbreaking Regenerative Organic Certification earned in 2020—highlighting a focus on soil health, biodiversity, and human respect. Resource-wise, the estate strives for energy autonomy through solar power, strict water conservation, and natural wastewater reuse. In packaging, Tablas Creek is reducing bottle weight, experimenting with bag-in-box formats, and optimizing logistics to shrink its carbon footprint. As an advocate for change, the estate actively shares its practices through conferences, partnerships, and training programs. Jason Haas sums it up with clarity: "The climate crisis is no longer a future threat. It's already here. Coming together as stewards of sustainable wine is no longer optional—it's essential".

More than just a vineyard, Tablas Creek is a bridge between cultures, a manifesto for living viticulture, and a lasting tribute to the harmony of memory and modernity.

AC / Photos: Tablas Creek Vineyard

LIBAN

Une tradition viticole renaît

— Partie 1 —

Niché entre la mer Méditerranée et les montagnes du Levant, le Liban est l'une des plus anciennes régions productrices de vin au monde — et pourtant, pour de nombreux sommeliers et amateurs de vin à travers le globe, il reste l'un des territoires les moins explorés. Fort d'une histoire viticole remontant à plus de 5 000 ans, jusqu'aux Phéniciens, ce petit pays résilient a toujours joué un rôle discret mais important dans l'histoire du vin. Aujourd'hui, une nouvelle génération de vignerons remet en lumière des terroirs anciens, des traditions oubliées et des cépages autochtones, produisant des vins aussi complexes que le paysage et l'histoire du Liban. Malgré l'instabilité politique persistante et les difficultés économiques, les domaines viticoles libanais ont non seulement survécu mais ils ont aussi évolué. Grâce à un mélange d'innovation, de détermination et de profond respect pour la terre, des producteurs à travers le pays offrent des vins d'une élégance, d'une vivacité et d'un caractère remarquables. Le vin libanais n'est plus un secret réservé à la diaspora ou aux collectionneurs de niches ; il fait son entrée sur les cartes des vins de restaurants étoilés Michelin, dans les concours internationaux et les sélections de sommeliers.

Lebanon – A wine heritage reborn || Tucked between the Mediterranean Sea and the mountains of the Levant, Lebanon is one of the world's oldest wine-producing regions — and yet, for many sommeliers and wine lovers across the globe, it remains one of the least explored. With a vinous history stretching back over 5,000 years to the Phoenicians, this small yet resilient country has always played a quiet but significant role in the story of wine. Today, a new generation of winemakers is bringing ancient terroirs, forgotten traditions, and indigenous grape varieties back into the spotlight, crafting wines that are as complex as Lebanon's landscape and history. Despite ongoing political instability and economic hardship, Lebanese wineries have not only survived—they've evolved. Through a blend of innovation, determination, and a deep reverence for the land, producers across the country are delivering wines of remarkable elegance, vibrancy, and character. Lebanese wine is no longer a secret among the diaspora or niche collectors; it is making its way onto the wine lists of Michelin-starred restaurants, global competitions, and sommelier selections.

Ce qui rend le Liban particulièrement intéressant pour la viticulture, c'est sa diversité géographique exceptionnelle, qui permet une large gamme de cépages et de styles de vin. Malgré sa petite taille, le pays compte plusieurs zones viticoles, chacune avec son propre microclimat, altitude et composition des sols : la vallée de la Bekaa, les montagnes de Batroun (Nord-Liban), le Sud-Liban.

Au cœur de cette renaissance viticole libanaise se trouvent la redécouverte et la valorisation des cépages indigènes comme l'obaideh et le merwah, autrefois utilisés principalement pour la production d'arak. Aujourd'hui, ils connaissent un nouveau souffle dans des vins blancs fermentés en fût et des vins naturels, mettant en valeur leur acidité vive, leur complexité aromatique et leur importance historique. Ces cépages symbolisent un retour à l'authenticité et une identité viticole fièrement libanaise — et non simplement calquée sur Bordeaux ou la vallée du Rhône.

What makes Lebanon especially compelling for winemaking is its extraordinary geographical diversity, which enables a wide range of grape varieties and wine styles. Despite its modest size, the country boasts multiple wine-growing zones, each with its own unique microclimate, altitude, and soil composition: Bekaa Valley, Batroun Mountains (North Lebanon), Southern Lebanon.

Central to this Lebanese wine renaissance is the rediscovery and revival of native grape varieties such as Obaideh and Merwah, once used mainly for arak production. Today, they are finding new life in barrel-fermented whites and natural wines that highlight their bright acidity, aromatic complexity, and historical significance. These grapes represent a move toward authenticity and a wine identity that is proudly Lebanese—not merely modeled after Bordeaux or the Rhône.

ENTRETIEN AVEC GEORGE SARA
Château Ksara

Château Ksara possède l'une des histoires les plus riches parmi les domaines libanais. Comment le domaine a-t-il évolué ?

La fin de la Première Guerre mondiale et la création de l'État du Liban ont entraîné une demande sans précédent en vin de la part des administrateurs français. Les Jésuites du Château Ksara étaient bien placés pour répondre à cette demande, et c'est ce mouvement qui a conduit à la commercialisation de leur production viticole. Le domaine a finalement été vendu aux propriétaires actuels — quatre familles (dont la mienne) — en 1973. L'héritage jésuite, associé à l'innovation moderne, a permis à Château Ksara de devenir le domaine viticole de référence au Liban.

Quels sont, selon vous, les jalons les plus importants de l'histoire de Château Ksara ?

La vente du domaine par les Jésuites aux propriétaires actuels est sans doute l'un des moments les plus significatifs de l'histoire de l'industrie viticole libanaise. La période suivant la guerre civile de 1975 à 1990 a également été importante. Château Ksara a connu une phase de renouveau, les propriétaires y plantant de nouveaux cépages passionnants qui ont transformé le visage de l'industrie.

Quelles innovations ou techniques avez-vous introduites pour maintenir la qualité et vous adapter aux tendances actuelles ?

Château Ksara est avant tout un producteur de vin libanais, mais il existe une forte connexion française, que l'on retrouve dans les cépages utilisés et le style de vinification. Château Ksara propose 17 vins (8 rouges, 4 blancs, 4 rosés, 1 vin doux), ainsi que deux eaux-de-vie et un arak. Chacun est distinctif, et conçu pour répondre à toutes sortes de demandes, que ce soit dans le secteur de la restauration ou de la distribution. Pour cela, nous devons rester à jour sur les tendances actuelles, les techniques modernes de vinification et le contrôle de la qualité.

Interview with George Sara, Château Ksara

Château Ksara has one of the richest histories among Lebanese wineries. How has the estate evolved?

The end of the first world war and the creation of the state of Lebanon led to unprecedented demand for wine from the French administrators. The Jesuits at Château Ksara were well placed to respond to this and it was this movement that led to the commercialisation of their winemaking. The winery was eventually sold to the current owners 4 families (mine included) in 1973. The Jesuit Heritage along with modern innovation has combined to make Château Ksara the leading winery in Lebanon.

What do you consider the most significant milestones in Château Ksara's history?

The sale of the winery by the Jesuits to the current owners surely ranks as one of the most significant moments in the history of the Lebanese wine industry. The period after the 1975-1990 Civil War was also significant. Château Ksara underwent a period of reinvigoration when the owners planted exciting new varieties that transformed the face of the industry.

What innovations or techniques have you introduced to maintain quality and adapt to modern winemaking trends?

Château Ksara is first and foremost a Lebanese wine producer, but there is a strong French connection and this is reflected in the grapes and the winemaking style. There are 17 wines in Château Ksara's portfolio (8 red; 4 whites; 4 roses; 1 sweet wine) also two eau-de-vie & an arak . Each one distinctive and each one made to respond to any kind of consumer demand, be it in the on or off trade. To achieve this, we have to keep up with current trends, modern winemaking techniques and quality control.

How does the terroir of the Bekaa Valley influence the style of Château Ksara's wines?

Like any good wine producer, our wine is made in the vineyard. The Bekaa Valley offers an unprecedented terroir in the region, being at over 1000 m and having the benefit of cool nights and hot days allowing the grapes to ripen consistently and over a longer period, to deliver wines of character and complexity.

Comment le terroir de la vallée de la Bekaa influence-t-il le style des vins de Château Ksara ?

Comme tout bon producteur, notre vin se fait d'abord à la vigne. La vallée de la Bekaa offre un terroir sans égal dans la région, située à plus de 1 000 mètres d'altitude, bénéficiant de nuits fraîches et de journées chaudes, permettant aux raisins de mûrir de façon régulière et prolongée, ce qui donne des vins de caractère et complexes.

Château Ksara dispose d'un large éventail de cépages. Comment équilibrez-vous cépages internationaux et autochtones dans votre production ?

Notre portefeuille peut être divisé en trois catégories. Nous avons les cépages du Rhône, qui reflètent l'héritage jésuite. Nous avons les cépages autochtones, qui représentent la fierté du patrimoine viticole libanais. Et enfin, les cépages nobles, que nous intégrons à nos cuvées au profil plus international. Grâce à ces trois approches, nous pouvons répondre à toute demande, locale ou internationale.

Y a-t-il des initiatives durables ou des pratiques viticoles nouvelles que Château Ksara met en œuvre ?

Château Ksara a investi dans un nouveau programme de traitement des eaux qui permet de recycler l'eau utilisée pour irriguer nos jardins. Nous plantons également de nouveaux clones plus résistants au changement climatique. Nous travaillons en étroite collaboration avec nos agents pour réduire l'empreinte carbone liée à l'expédition de nos vins, notamment en utilisant des bouteilles allégées et en optimisant le chargement des conteneurs. D'autres initiatives sont en cours et seront dévoilées une fois mises en œuvre.

Comment voyez-vous l'évolution de la viticulture libanaise face au changement climatique et aux mutations du marché mondial ?

Nous avons observé un léger changement dans la demande mondiale : les vins blancs et rosés sont de plus en plus consommés, au détriment des rouges. Cela nous pousse à adapter notre vinification en mettant davantage l'accent sur les blancs et les rosés. Pour les rouges, le consommateur moderne préfère en général des vins plus légers. Nous réduisons donc le temps de macération et abaissons les températures pour extraire davantage de fruit dans nos cuvées d'entrée et de milieu de gamme. Nos cuvées haut de gamme restent quant à elles inspirées des meilleurs Bordeaux du marché.

À votre avis, quel est le rôle des sommeliers dans la promotion des vins libanais à l'international ?

Les vins libanais sont assez confidentiels, et leur prix est souvent positionné dans le haut de gamme. Ce sont donc des vins qui doivent être expliqués et vendus avec soin. Le rôle du sommelier est donc crucial pour faire découvrir les vins libanais — comme ceux d'autres régions de niche — aux consommateurs.

Où voyez-vous le vin libanais dans 10 à 15 ans ?

D'ici deux décennies, le Liban devrait avoir consolidé sa position comme l'une des grandes régions viticoles vitrine, produisant des vins de qualité en quantités relativement limitées, soutenus par une histoire riche et passionnante. Et lorsque cela se réalisera, vous pouvez être certain que Château Ksara y aura contribué.

De nouveaux domaines à découvrir dans le prochain numéro.

Joseph Mounayer / Photos : Ksara

Château Ksara has a diverse portfolio of grape varieties. How do you balance international and native varieties in your production?

Our portfolio can be divided into three sections. We have our "Rhone grapes" which reflect the "Jesuit heritage". We have our "indigenous grapes" which reflect Lebanon's proud winemaking heritage and we have the "cépages nobles" which we put in our wines with more of an international profile. With all these three we are able to respond to any demand from any sector locally and internationally.

Are there any sustainability initiatives or new viticultural practices Château Ksara is implementing?

Chateau Ksara has invested in a new water treatment program that recycles the water and we can then use for irrigating our gardens , we are also planting new clones that are more resistant to climate change. We are also closely working with our agents to reduce carbon footprint when shipping the wines by using light weight bottles and packing the containers more efficiently to reduce weight for carrier. Other initiatives are in the pipeline and will be disclosed once done.

How do you see Lebanese winemaking evolving in the face of climate change and global market shifts?

We noticed a slight shift in global demand whereby white wines & Rose wines, are being consumed more and more red thus shifting our winemaking practices focusing a bit more on vinification of whites and rose's. For the reds the modern day consumer prefers by in large lighter red wines so we shorten the maceration and drop the temperature to extract more fruit for our cadet wines and middle range. Our higher end wines are made in likeness of the best Bordeaux wines in the market.

In your opinion, how important are sommeliers in promoting Lebanese wines internationally?

Lebanese wines are quite niche and more often than not the price point is premium so these are wines that need to be hand sold and explained to consumers and therefore the role of the sommelier in selling wines from Lebanon or any other niche region is of huge importance.

Where do you see Lebanese wine in the next 10-15 years?

In the next two decades Lebanon should have consolidated its position as one of the outstanding boutique wine regions, producing relatively small quantities of quality wines backed up by a massive historical back story. When this happens you can be sure that Château Ksara will have played its part.

Discover new vineyards in the next issue.

MAISON MARTELL

l'expérience cognac sous toutes ses formes

Au cœur de Cognac, Martell, doyenne des grandes maisons fondée en 1715, ne se contente pas d'ouvrir ses portes : elle invite à vivre une série d'expériences pensées pour tous les profils de visiteurs. Ici, chacun peut découvrir à sa manière un patrimoine en constante réinvention.

CIRCUIT DE VISITE MARTELL : EXPÉRIENCES DE VISITES ET DÉGUSTATIONS

Dès l'entrée dans le site historique, le visiteur est plongé dans un lieu où la modernité dialogue avec trois siècles d'héritage. Dans la maison du fondateur Jean Martell, ou sous les voûtes centenaires des anciens chais, le parcours met en scène l'histoire d'une maison pionnière, attachée à son terroir et tournée vers l'avenir.

Trois circuits de visite sont alors proposés. Le parcours *Martell Découverte* retrace les grandes étapes de l'histoire de la Maison, depuis ses origines jusqu'à ses engagements actuels pour une production responsable. Le visiteur suit le chemin du raisin à la bouteille, rencontre les métiers qui font vivre le cognac au quotidien, et termine sa visite par une dégustation. Pour ceux qui souhaitent aller plus loin, le parcours *Savoir-faire* propose une véritable immersion dans les techniques de production. Accompagnés par des experts, les participants découvrent les étapes de distillation et d'assemblage, puis créent leur propre flacon de 20 cl, un assemblage personnalisé à ramener chez soi. L'expérience s'achève en apothéose sur le rooftop *Indigo by Martell*, où un cocktail peut être savouré face à une vue panoramique sur la ville de Cognac. Quant au circuit *Héritage*, il s'adresse aux connaisseurs en quête d'exclusivité. Pendant trois heures, après une visite approfondie des chais, un atelier d'assemblage leur permet de composer leur propre cognac et de repartir avec une montre personnalisée contenant le cognac qu'ils auront soigneusement créé. Un moment ponctué d'une dégustation de Martell Chanteloup XXO, pour une expérience aussi sensorielle que mémorable.

L'ATELIER MARTELL ET BAR INDIGO BY MARTELL

L'Atelier Martell accueille les visiteurs dans un espace mêlant boutique, dégustations et personnalisation. Gravures sur bouteilles, éditions limitées, expériences sur mesure : tout est pensé pour rendre l'univers du cognac accessible et interactif.

Une expérience que l'on peut prolonger au bar en rooftop, *Indigo by Martell*, perché à 25 mètres de hauteur. Dans une ambiance estivale et festive, les cocktails créatifs de Rémy Savage, mixologue de renom, mettent en valeur les arômes du cognac à travers des créations audacieuses. En lien avec le programme de prévention « Tables Jaunes » (vise à prévenir le Syndrome d'Alcoolisation Foetale), dont la Maison est partenaire, une attention particulière est portée à la consommation grâce aux unités d'alcool affichées sur la carte.

Maison Martell: the cognac experience in all its forms || *In the heart of Cognac, Martell—the oldest of the great cognac houses, founded in 1715—does more than open its doors. It invites visitors to engage in a series of curated experiences designed for all types of guests. Here, everyone can explore a legacy that is constantly being reimagined.*

Martell tour: discovery and tasting experiences

From the moment visitors enter the historic site, they are immersed in a space where modernity converses with three centuries of heritage. In the founder Jean Martell's house or beneath the century-old vaults of the former cellars, the tour presents the story of a pioneering House rooted in its terroir and looking boldly toward the future.

Three distinct tours are available. The *Martell Découverte* (Martell Discovery) experience traces the major milestones in the House's history, from its origins to its current commitments to sustainable production. Visitors follow the journey from grape to bottle, discover the professions that bring cognac to life every day, and conclude with a tasting. For those wishing to delve deeper, the *Savoir-Faire Tour* offers an in-depth immersion into production techniques. Guided by experts, participants explore distillation and blending stages and craft their own 20 cl personalized blend to take home.

The experience culminates on the *Indigo by Martell* rooftop with a cocktail and a panoramic view over Cognac. The *Heritage Tour* is tailored for connoisseurs seeking exclusivity. Over three hours, guests enjoy a private tour of the cellars followed by a blending workshop, where they compose their own cognac and take home a custom-designed decanter containing their creation. The experience concludes with a tasting of Martell Chanteloup XXO, offering a moment as sensorial as it is memorable.

L'Atelier Martell and Indigo by Martell rooftop bar

Atelier Martell welcomes guests to a space that combines boutique shopping, tastings, and personalization. Bottle engraving, limited editions, and bespoke experiences make the world of cognac accessible and interactive.

The experience continues at the *Indigo by Martell* rooftop bar, perched 25 meters high. In a festive summer ambiance, renowned mixologist Rémy Savage crafts creative cocktails that highlight cognac's aromatic complexity through bold pairings. As part of the "Tables Jaunes" awareness program (aimed at preventing Fetal Alcohol Syndrome), the House emphasizes responsible enjoyment by displaying alcohol unit content on the menu.

Signature Martell by Alexandre Mazzia

Martell also offers more intimate, gastronomic experiences. Since summer 2024, the Château de Chanteloup—once the Martell family residence—has hosted *Signature Martell by Alexandre Mazzia,*

...

Christophe Valtaud et Alexandre Mazzia.

SIGNATURE MARTELL PAR ALEXANDRE MAZZIA

Martell propose aussi des expériences plus intimistes et gastronomiques. Depuis l'été 2024, le Château de Chanteloup – ancienne résidence de la famille Martell – accueille *Signature Martell par Alexandre Mazzia*. Ce dîner exclusif réunit six convives autour d'un menu élaboré par le chef triplement étoilé et le maître de chai Christophe Valtaud. Les traceurs de la cuisine d'Alexandre Mazzia – la torréfaction, les épices, le fumé et le piment - sont travaillés de manière à révéler la richesse des cognacs issus de la réserve de la Maison, dans des accords subtils.

Deux offres enrichissent cette table d'exception : *Au Cœur de Martell*, avec une visite privée et une dégustation dans les chais historiques, et *Grand Voyage Martell* auquel s'ajoute une session d'assemblage.

UNE IMMERSION DANS LE VIGNOBLE DE DEMAIN

Au domaine de Gallienne, situé dans les Borderies – terroir emblématique du cognac – Martell propose une autre façon de découvrir son univers. Sur plus de 200 hectares de vignes, le visiteur peut suivre l'itinéraire du cognac, de la vigne au chai. Pressurage, vinification, distillation : chaque étape est détaillée dans un parcours qui peut se faire à pied ou en trottinette électrique.

Le site est aussi un centre de recherche en viticulture durable. Engagée dans la transition écologique, la Maison y expérimente depuis plusieurs années des pratiques agricoles régénératrices et développe, en partenariat avec une entreprise locale, un alambic bas-carbone. Les premiers résultats sont prometteurs : une réduction de 85 % des émissions de gaz à effet de serre et de 50 % de la consommation d'énergie. Un exemple concret d'innovation au service du terroir.

De retour à l'Atelier Martell à Cognac, les visiteurs pourront ensuite profiter d'une dégustation.

an exclusive dinner for six guests. The menu, co-created by the three-Michelin-starred chef and Martell's cellar master Christophe Valtaud, explores the chef's culinary hallmarks—roasting, spices, smokiness, and heat—in refined harmony with rare cognacs from the House's reserve.

Two premium offers complement this exceptional table: *Au Cœur de Martell* (At the Heart of Martell), including a private tour and tasting in the historic cellars, and *Grand Voyage Martell* (Martell Grand Voyage), which adds a bespoke blending session.

An immersion into the vineyard of the future

At the Gallienne estate, nestled in the Borderies—an emblematic terroir of cognac—Martell offers another perspective on its universe. Spanning over 200 hectares of vines, visitors follow the cognac's journey from vine to cellar. Pressing, vinification, and distillation are explained in detail on a tour that can be completed on foot or by electric scooter. This site also serves as a hub for sustainable viticulture research. Committed to ecological transition, Martell has for several years tested regenerative farming practices here and developed a low-carbon still in collaboration with a local company. Initial results are promising: an 85% reduction in greenhouse gas emissions and 50% less energy consumption—a concrete example of innovation in service of the land. Back at Atelier Martell in Cognac, visitors can complete their journey with a final tasting session.

PROGRAMMATION ESTIVALE

L'été, la Maison propose également des visites nocturnes, dans un parcours interactif d'1 h 30. Entre lumières, projections et découvertes interactives, le visiteur se trouve plongé dans l'histoire même de la Maison Martell. A la fin de l'expérience, une dégustation de cognac a lieu au sommet de la tour historique de Gâtebourse, sur le toit terrasse de l'*Indigo by Martell*.

En plus de cette offre oenotouristique riche et immersive, Martell fait aussi office de bienfaiteur, grâce à la Fondation d'entreprise Martell, une plateforme d'expérimentation artistique et sociétale. Designers, chercheurs et artistes y développent des projets innovants à dimension régénérative, en lien avec le vivant (expositions, résidences, conférences, workshops...)

Chez Martell, l'œnotourisme devient alors une véritable aventure humaine, une invitation à vivre le cognac autrement, entre héritage, avenir et engagement.

Photos : Cognac Martell

Summer programming

In summer, the House also offers night-time tours, featuring a 90-minute interactive experience. Through lights, projections, and immersive discoveries, guests are transported into Martell's rich history. The tour ends with a cognac tasting atop the historic Gâtebourse Tower, on the *Indigo by Martell* rooftop terrace.

Beyond this rich and immersive wine tourism offering, Martell is also a patron of the arts through the Martell Corporate Foundation, a platform for artistic and social experimentation. Designers, researchers, and artists develop innovative, regenerative projects connected to the living world, through exhibitions, residencies, talks, and workshops.

At Martell, wine tourism becomes a truly human adventure—an invitation to experience cognac differently, through heritage, innovation, and meaningful commitment.

EN SAVOIR + → WWW.MARTELL.COM

Alexandre Mazzia.

IRLANDE ET WHISKEY

un itinéraire sur plus de 700 ans d'Histoire

1324-2024, voici maintenant plus de 700 ans que le whiskey s'apprécie en Irlande. Connu d'abord à travers sa mention « acqua vitae » on parle aujourd'hui de whisky ou de whiskey suivant le pays de référence. Dans cet article puisqu'il s'agit de l'Irlande nous parlerons de whiskey ! Afin de retracer son histoire nous vous suggérons quelques lieux emblématiques aux quatre coins de l'Irlande, à apprécier lors de votre prochain passage dans le pays.

LE WHISKEY AUTOUR DE L'IRLANDE : À DUBLIN

Située dans le quartier historique des Liberties, la *Teeling Distillery* est un incontournable. Elle fut la première distillerie à rouvrir à Dublin en 2015, après 125 ans de fermeture. Elle symbolise donc le renouveau mais aussi l'innovation. Nombre de ses whiskeys sont primés, utilisant des méthodes modernes mais aussi l'utilisation d'un large éventail de fûts. Vous y aurez également la possibilité de créer votre propre boisson signature !

A proximité, la *Pearse Lyons Distillery* marie patrimoine et savoir-faire dans un cadre unique, celle d'une ancienne église entièrement restaurée. La visite guidée explore l'histoire locale de la distillation.

A L'OUEST, LE LONG DU WILD ATLANTIC WAY

La fameuse route côtière qui parcourt l'Ouest de l'Irlande sur 2500 km ! Laissez-vous tenter par la *Limerick Whiskey Experience*, qui était l'incontournable place de distillation au XIXe siècle, et redécouvrez l'histoire de distilleries locales aujourd'hui disparues.

Si vous recherchez un lieu encore plus sauvage, la *Dingle Distillery* joue de son tableau naturel et local, composé de paysages à la beauté préservée. Vous vous prendrez à apprécier whiskeys mais aussi gins et vodkas dans lesquels les ingrédients locaux tiennent une place particulière.

Ireland and whiskey: a journey through over 700 years of history

1324–2024: For more than 700 years, whiskey has been savoured in Ireland. First referenced as aqua vitae in historical texts, this "water of life" would eventually become known as whisky or whiskey, depending on the country. Since we are speaking of Ireland, we'll use the Irish spelling: whiskey. In this article, we invite you to explore its remarkable legacy through a selection of iconic distilleries spread across the Emerald Isle — the perfect inspiration for your next trip.

Whiskey in and around Dublin

In the historic Liberties district, *Teeling Distillery* stands as a symbol of revival. Opened in 2015, it was the first new distillery in Dublin in 125 years. Today, it represents innovation and renewal, producing award-winning whiskeys crafted with both modern techniques and an eclectic mix of casks. The experience includes tastings — and even the opportunity to create your own signature blend.

Just around the corner, *Pearse Lyons Distillery* is housed in a beautifully restored church. This unique setting pairs architectural heritage with distilling craftsmanship. A guided tour offers insight into the local history of whiskey-making, from past to present.

To the West: along the Wild Atlantic Way

Stretching over 2,500 km, the Wild Atlantic Way is one of Ireland's most scenic coastal drives. In Limerick, the *Limerick Whiskey Experience* revisits the city's distilling past, once a major 19th-century hub. Though the original distilleries are gone, their stories live on through engaging tours and curated tastings.

Further south, in the dramatic landscapes of County Kerry, *Dingle Distillery* combines the wild beauty of the region with a passion for local ingredients. Known for its whiskey, gin, and vodka, Dingle focuses on small-batch production and regional identity, offering visitors a true taste of the land.

A L'EST, L'HISTOIRE DU WHISKEY AU CŒUR DE LA VALLÉE DE GLENDALOUGH

Au sud de Dublin, la *Glendalough Distillery* rend hommage aux anciens moines irlandais, en alliant spiritualité, nature et distillation. Nichée dans un décor naturel remarquable, elle propose des dégustations en plein air avec vue sur les montagnes de Wicklow.

Dans ce même secteur, la *Slane Distillery* est située dans les anciennes écuries du château de Slane, et offre une visite immersive autour de son whiskey vieilli dans un large panel de fûts. Vous pourrez prolonger la visite par la découverte du château et de ses jardins, qui est un incontournable des amateurs de rock avec des concerts hautement suivis.

AU NORD, LORSQUE LE MYTHE DEVIENT ACTUEL

À Belfast, la *McConnell's Distillery*, située dans l'ancienne prison de Crumlin Road, propose une visite immersive mêlant histoire carcérale et secrets de fabrication du whiskey.

Plus au nord, la *Bushmills Distillery*, la plus ancienne d'Irlande, fait découvrir 400 ans de savoir-faire à travers des récits historiques, des dégustations d'éditions limitées, et une plongée complète dans l'art de la distillation. Non loin de là, ne passez pas à côté de la route côtière de la Chaussée des Géants qui à elle seule mériterait le détour.

To the East: history in the Glendalough Valley

South of Dublin, *Glendalough Distillery* pays tribute to the ancient Irish monastic tradition. Nestled in a breathtaking natural setting, it blends spirituality and craftsmanship. Tastings are often held outdoors with panoramic views of the Wicklow Mountains.

Also in the east, *Slane Distillery*, located in the restored stables of Slane Castle, offers an immersive whiskey journey. Here, whiskeys are matured in a unique combination of casks, including virgin oak, seasoned bourbon, and oloroso sherry barrels. After your tasting, explore the castle and its gardens — a pilgrimage site for rock music fans thanks to its legendary concert history.

To the North: where myth meets modern craft

In Belfast, *McConnell's Distillery* brings new life to a historic site — the former Crumlin Road Gaol. This immersive tour fuses the haunting past of a Victorian-era prison with the rebirth of an iconic whiskey brand, delivering a bold blend of history and distilling know-how.

Farther north lies the *Bushmills Distillery*, the oldest licensed distillery in Ireland, dating back to 1608. With over four centuries of expertise, it offers storytelling, tastings of rare editions, and a deep dive into traditional distillation methods. Nearby, the stunning Giant's Causeway Coastal Route is a natural wonder that perfectly complements your whiskey pilgrimage.

ET AU CŒUR DE L'IRLANDE, RENOUEZ AVEC LE CHARME AUTHENTIQUE ET INTEMPOREL

Au centre de l'Irlande, la *Kilbeggan Distillery* plonge les visiteurs dans l'histoire du whiskey à travers des équipements anciens, des visites guidées, et des dégustations authentiques. A noter des cuves de fermentation atteignant les 9 mètres mais aussi un moteur à vapeur datant de 1887 !

Enfin, à Drumshanbo, The *Shed Distillery* propose des ateliers interactifs où chacun peut créer et emporter sa propre boisson, la maison faisant des whiskeys mais étant aussi très réputée pour ses Gins et sa vodka. Fondée en 2014, elle a réintroduit la distillation de whiskeys dans la province du Connacht après plus d'un siècle d'absence.

In the heart of Ireland: tradition lives on

In the very centre of the country, *Kilbeggan Distillery* transports visitors to another era. Operating since 1757, this atmospheric site features original equipment, including a functioning 1887 steam engine and nine-metre-high fermentation vats. Guided tours provide an authentic look at the roots of Irish whiskey.

In Drumshanbo, The *Shed Distillery* adds a modern twist. Founded in 2014, it reintroduced whiskey-making to Connacht after more than a century. Best known for its award-winning Gunpowder Irish Gin, the distillery also crafts innovative whiskeys and vodkas. Interactive workshops allow guests to create and bottle their own personalised spirit — a unique souvenir and a hands-on introduction to distilling.

Xavier Lacombe / Photos: Tourism Ireland

Photo © Francis Amiand

LA FLAGUERIE
DOMAINE

Le Calvados autrement

Entre Caen et Bayeux, le Domaine de la Flaguerie réinvente l'esprit normand.
Dans nos vergers cultivés en bio depuis plus de 25 ans, 30 variétés de pommes expriment toute la richesse de notre terroir.

Ici, le calvados n'attend plus la fin du repas : vif, aromatique et élégant, il s'invite à l'apéritif, pur ou en cocktail.
Un geste moderne, respectueux des traditions, porté par une biodiversité vivante et un savoir-faire récompensé.

(Re)découvrez la Normandie dans votre verre.

Photo © Francis Amiand

Châlons-en-Champagne

entre pierre, eau et bulles

©Teddy Picaudé

Si lorsque l'on parle de la Champagne les villes de Reims et Epernay apparaissent facilement dans notre esprit, il existe un lieu tout aussi chargé d'Histoire, et pourtant encore dans l'ombre de ces deux géants : Châlons-en-Champagne.Ville épiscopale, militaire et drapière, elle est aujourd'hui la capitale administrative de Champagne-Ardenne. Labellisée Ville d'Art et d'Histoire depuis 2007, la « Vénise Pétillante » où l'eau est en son cœur, avec les cours d'eau traversant le centre-ville et la présence de la rivière Marne, fait la part belle à un patrimoine architectural et culturel riche à souhait.

Châlons-en-Champagne: where Stone, water and sparkle converge || *While Reims and Épernay readily come to mind when speaking of the Champagne region, another place just as steeped in history remains in their shadow: Châlons-en-Champagne. Once an episcopal, military, and drapery stronghold, it now serves as the administrative capital of Champagne-Ardenne. Recognized as a "City of Art and History" since 2007, this "Sparkling Venice," whose heart is crisscrossed by waterways and the Marne River, proudly showcases a remarkably rich architectural and cultural heritage.*

Balade en Barque "Métamoprh'eau'ses".

LES PÉPITES DE CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE

A la découverte de la ville, vous apprécierez la majesté de la place de la République, de l'Hôtel de Ville Place Foch, de la place du marché ou encore du renommé Centre National des Arts du Cirque, qui fait de Châlons-en-Champagne la capitale européenne du cirque.

La Collégiale Notre-Dame-en-Vaux (classée UNESCO), à l'image de la Cathédrale Sainte-Cécile, témoigne d'une époque où la ville portait le nom de *ville aux cent clochers*, avec la présence de pas moins de 6 églises. Reconnaissable à ses deux flèches, une en plomb et une en zinc, Notre-Dame en Vaux mêle admirablement art roman et gothique, avec une verrière du XV^{e} siècle et un carillon de 56 cloches, considéré comme l'un des plus importants d'Europe. Décrite en 1825 par Victor Hugo comme *la Belle Notre-Dame*, le monument a vu le passage de noms illustres comme Jeanne d'Arc, Marie-Antoinette ou Joséphine Baker. Une évocation de l'Histoire qui se poursuit derrière la Collégiale avec le Musée du Cloître, créé en 1978, qui expose les vestiges du Cloître avec la reconstitution de 77 statues colonnes et chapiteaux décoratifs et la mise en place de cartels numériques et vidéos 3D.

L'histoire de la ville se fait aussi à travers les personnalités qui ont foulé ses pierres, à l'image du caricaturiste Cabu, qui est né et a grandi à Châlons-en-Champagne. Afin de retracer son parcours l'office du tourisme propose un itinéraire, à pied ou à vélo, à travers les lieux qui l'ont inspiré. Bien entendu, une halte à la *Duduchothèque*, lieu dédié à l'artiste ouvert en 2018, est indispensable.

Collégiale Notre-Dame-en-Vaux.

Musée du Cloitre.

Châlons-en-Champagne.

The gems of Châlons-en-Champagne

As you explore the city, you'll be struck by the majesty of Place de la République, the Town Hall on Place Foch, the Market Square, and the renowned National Center for Circus Arts—which has earned Châlons-en-Champagne its title as the European capital of circus arts.

The Notre-Dame-en-Vaux Collegiate Church (a UNESCO World Heritage site), much like the Cathedral of Sainte-Cécile, reflects a time when the city was known as the "City of a hundred bell towers", with no fewer than six churches. With its twin spires—one lead, the other zinc—it harmoniously blends Romanesque and Gothic styles, featuring 15th-century stained glass and a 56-bell carillon, considered one of the largest in Europe. Described by Victor Hugo in 1825 as *The Beautiful Notre-Dame*, this monument has welcomed such historical figures as Joan of Arc, Marie-Antoinette, and Josephine Baker. Just behind the church lies the Musée du Cloître, created in 1978, which displays the remains of the cloister, including a reconstruction of 77 column statues and decorative capitals, enriched by digital panels and 3D videos.

The city's history is also told through its personalities, such as caricaturist Cabu, who was born and raised in Châlons-en-Champagne. The tourist office offers a walking or cycling route through the places that inspired him. A visit to the *Duduchothèque*—a space dedicated to the artist and inaugurated in 2018—is an absolute must.

• • •

UNE RICHESSE VITICOLE

Non loin de l'hôtel de ville, 200 m² de caves médiévales souterraines datant du XIIIe et XVe siècle, témoignent de la richesse viticole de Châlons-en-Champagne. A l'époque, 100 hectares de vignes entouraient la ville, permettant aux moines de faire du vin rouge, jusqu'à la Révolution. Suite au phylloxéra les vignes ont disparu. Pourtant, 4 domaines perpétuent sa tradition viticole : Champagne Balincourt, Maison J.B. Hery, Musée Dégustation Champagne Famille Carbot et la Maison Joseph Perrier.

Dirigé par Benjamin Fourmon depuis 2019, cette dernière connaît aujourd'hui un renouveau grâce à une nouvelle charte graphique (changement de logo, de police et de couleur, le jaune vif remplaçant le jaune pâle). Fondée en 1825, la Maison Joseph Perrier fête cette année ses 200 ans, avec notamment l'ouverture en mai de son espace restauration - bar à champagne et la mise en place de *Summer Party* cet été. Après une visite de son musée, créé en 2021, nous nous dirigeons vers les magnifiques caves de 5 km de plain pied, creusées dans d'anciennes crayères gallo-romaines, à flanc de colline. Sous des voûtes en forme d'ogive culminant de 5 à 10 mètres de haut, ponctuées d'essors (puits de lumière du jour), des millions de bouteilles dorment sur lattes ou épis. Puis, direction la salle de dégustation, établie dans une ancienne cuverie. Ici, nous apprécions, entre autres, la cuvée Royale Brut. Jaune pâle, avec un nez sur les fruits du verger et une bouche sur les agrumes, le champagne révèle un très bel équilibre et une grande fraîcheur.

A rich viticultural heritage

Just steps from City Hall, 200 square meters of underground medieval cellars from the 13th and 15th centuries bear witness to the city's winemaking history. At that time, 100 hectares of vineyards surrounded Châlons, enabling monks to produce red wine until the French Revolution. Though the vineyards were later wiped out by phylloxera, four estates today continue the tradition: Champagne Balincourt, Maison J.B. Hery, Musée Dégustation Champagne Carbot, and Maison Joseph Perrier.

The latter, led by Benjamin Fourmon since 2019, is experiencing a revival thanks to a refreshed graphic identity (new logo, typography, and a bright yellow replacing the former pale hue). Founded in 1825, Maison Joseph Perrier celebrates its 200th anniversary this year, with the May opening of a new restaurant-champagne bar and the launch of summer parties. After a tour of its museum—created in 2021—visitors are led into its breathtaking 5 km of cellars, dug into ancient Gallo-Roman chalk quarries nestled into the hillside. Beneath ogival vaults reaching heights of 5 to 10 meters, punctuated by light shafts, millions of bottles rest in horizontal racks or traditional stacks. The tasting room, set in a former vat house, offers a moment to savor the Cuvée Royale Brut. Pale yellow in color, with notes of orchard fruit on the nose and citrus on the palate, this champagne reveals superb balance and freshness.

Restaurant Les Caudalies.

Le Jard Anglais.

Expérience Dégorgement Champagne Lamiable.

Champagne Joseph Perrier.

PAUSE GOURMANDE

Châlons-en-Champagne regorge de bonnes adresses où l'art de vivre champenois prend tout son sens. Au restaurant Les Caudalies, situé dans une maison du XVIIIe siècle inscrite aux monuments historiques, les trois salles colorées et la terrasse décorée de palmiers offrent un cadre tout en douceur. Au menu : une cuisine contemporaine, avec une carte qui propose de très nombreuses références en champagnes et en vins. Au Carillon Gourmand, face à la Collégiale Notre-Dame-en-Vaux, le service de qualité et l'ambiance feutrée sont idéals pour des repas partagés en toute sérénité. Non loin de là, le chef Jérôme Feck ouvre aux épicuriens les portes de son restaurant au cadre enchanteur et celles du bistrot « Les temps changent » où bois et pierre de la salle se marient parfaitement à la cuisine conviviale et chaleureuse qui y est proposée. Et pour faire de beaux rêves, direction l'Hôtel d'Angleterre**** où confort et sérénité sont de mise.

A gourmet interlude

Châlons-en-Champagne is full of outstanding addresses where the art of living *à la champenoise* comes to life. At Les Caudalies, located in an 18th-century building listed as a historical monument, three colorfully decorated rooms and a terrace lined with palm trees provide a serene setting. The menu offers contemporary cuisine along with an impressive list of champagnes and wines. At Le Carillon Gourmand, just opposite the Notre-Dame-en-Vaux Collegiate Church, quality service and a cozy atmosphere make it ideal for peaceful meals. Nearby, Chef Jérôme Feck welcomes food lovers into his enchanting restaurant as well as his bistro Les Temps Changent, where wood and stone interiors provide the backdrop for hearty, welcoming cuisine. For a restful night's sleep, the four-star Hôtel d'Angleterre offers comfort and tranquility.

RÊVER LES YEUX OUVERTS

Si son centre-ville illumine, les jardins de Châlons-en-Champagne rayonnent. 11 hectares de verdure y règnent, divisés en trois espaces de style différent. Le Petit Jard, labellisé Jardin Remarquable et surplombé par le Château du Marché (pont fortifié sur le Nau), est un véritable arboretum avec plus de 200 espèces d'arbres représentés. Le Grand Jard est bordé par le canal latéral à la Marne et est reconnaissable par ses jardins à la Française, son kiosque à musique et sa passerelle. Dans une ambiance bucolique le Jard Anglais, quant à lui, est un parc à l'anglaise qui permet de redécouvrir une nature sauvage et poétique.

La ville de Châlons-en-Champagne est indissossiable de l'eau qui l'entoure. C'est pourquoi l'office du tourisme, pour faire suite aux balades en barques *L'Eau'dyssée*, a créé, il y a 10 ans, l'expérience *Métamorph'eau'ses*. Unique en Europe, ce son et lumières sur le Mau et le Nau nous fait naviguer dans un voyage nocturne où les édifices et les ponts de la ville prennent vie, sous nos yeux émerveillés. Disponible également, un itinéraire pédestre avec *Rand'Eau* qui permet, grâce à des petites lumières bleues, de suivre le parcours.

Daydreaming with open eyes

While the city center dazzles, Châlons-en-Champagne's gardens are equally radiant. Spread across 11 hectares, they are divided into three distinct stylistic areas. Le Petit Jard, labeled a "Remarkable Garden" and overlooked by the Château du Marché (a fortified bridge over the Nau), serves as an arboretum with over 200 tree species. Le Grand Jard, bordering the lateral canal of the Marne, features classic French gardens, a music pavilion, and a footbridge. In a more pastoral ambiance, Le Jard Anglais is an English-style park where visitors can reconnect with untamed, poetic nature.

The identity of Châlons-en-Champagne is inseparable from the water that surrounds it. To highlight this unique character, the tourist office—following its traditional boat rides known as *L'Eau'dyssée*—launched the *Métamorph'eau'ses* experience ten years ago. Unique in Europe, this nighttime sound and light show on the Mau and Nau rivers brings the city's bridges and buildings to life before the viewer's enchanted eyes. There's also *Rand'Eau*, a pedestrian trail marked with soft blue lights that guides visitors through a magical waterside stroll.

Restaurant Au Carillon Gourmand.

Hôtel d'Angleterre et le Bistrot les Temps changent.

Piscine de l'Hôtel Armes de Champagne.

Basilique Notre-Dame de L'épine.

Sur les traces de Cabu à vélo.

A NE PAS MANQUER

Si Châlons-en-Champagne propose des expériences uniques, les villes alentour ne sont pas en reste. A l'image de la Maison Champagne Lamiable, à Tours-sur-Marne, où Arnaud Lapie propose aux visiteurs, de manière ludique, une exploration de ses caves, creusées manuellement dans la craie, suivie d'une dégustation des cuvées Brut, Extra Brut et Zero Dosage et d'une expérience de dégorgement des plus amusantes. A la clé : notre propre demi bouteille, dégorgée, embouteillée et habillée par nos soins.

Puis direction L'Épine pour pousser les portes de la Basilique Notre-Dame de L'Épine (classée UNESCO), chef d'œuvre de l'art gothique, et séjourner à l'Hôtel-Restaurant**** Armes de Champagne où le restaurant bistronomique, les chambres et le SPA clôtureront à merveille votre périple enchanté.

La Champagne regorge de joyaux encore à découvrir et, pour sûr, Chalons-en-Chamapgne est l'un d'eux !

Sandy Bénard-Ravoisier

Un grand merci à l'Office de Tourisme de Châlons-en-Champagne et à l'agence AiRPur pour cette belle découverte.

Not to be missed

While Châlons-en-Champagne offers a wealth of unique experiences, the surrounding towns also hold great appeal. In Tours-sur-Marne, Maison Champagne Lamiable invites visitors on a playful tour of its hand-dug chalk cellars, followed by tastings of Brut, Extra Brut, and Zero Dosage cuvées—and even a fun disgorging workshop. The reward: a half-bottle that you'll disgorge, bottle, and label yourself.

Further east in L'Épine, visitors can step inside the Basilica of Notre-Dame de L'Épine (a UNESCO World Heritage site), a masterpiece of Gothic architecture, and enjoy a stay at the four-star Hôtel-Restaurant Armes de Champagne, where the bistronomic restaurant, comfortable rooms, and relaxing spa provide the perfect conclusion to your enchanted escape.

Champagne is brimming with hidden treasures—and without a doubt, Châlons-en-Champagne is one of them.

Special thanks to the Châlons-en-Champagne tourist office and AiRPur agency for this delightful discovery.

EN SAVOIR ➔ WWW.CHALONS-TOURISME.COM

LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

3E ÉDITION DU FESTIVAL VIN & PASSION EN LUBÉRON

L'Association des Amis de Sannes, sous l'impulsion de son président Pierre Gattaz, organise la troisième édition du Festival Vin & Passions en Luberon, le dimanche 27 juillet 2025 au Château de Sannes. Cet événement unique met à l'honneur les multiples richesses du territoire : vins de caractère, gastronomie, terroir, culture, innovation et bien-être. Plus de 20 domaines viticoles et coopératives de l'AOP Luberon seront présents. Une journée ouverte à tous, où les passions se rencontrent dans un cadre naturel enchanteur et convivial. Cette édition 2025 propose un parcours de découverte, intellectuel et convivial, rythmé par des temps forts pour tous les publics : échanges *B2B*, masterclass, conférences, stands de dégustation, ateliers thématiques, performances artistiques, animations nature pour enfants et espaces dédiés aux produits locaux et au bien-être.

- 16h-20h : ouverture au grand public.
- 19h30-20h30 : grand apéritif-dégustation en compagnie des producteurs.
- 21h-23h : concert jazz/saxophone, avec possibilité de se restaurer avec des food trucks.
- A partir de 20h30 : soirée gastronomique & musicale (sur réservation). Dîner signé par un chef étoilé, récital musical, prises de parole d'experts du goût et soirée dansante sous les étoiles.

Plus d'informations sur : www.passion-luberon.com

3rd Edition of the Vin & Passion Festival in Luberon

The Association des Amis de Sannes, led by its president Pierre Gattaz, is organizing the third edition of the Vin & Passion Festival on Sunday, July 27, 2025, at the Château de Sannes. This unique event celebrates the many treasures of the region: distinctive wines, fine gastronomy, terroir, culture, innovation, and wellness. More than 20 wineries and cooperatives from the Luberon AOP will be in attendance. This inclusive day invites visitors of all backgrounds to discover and share their passions in a stunning and welcoming natural setting. The 2025 edition offers a rich and engaging journey of discovery, designed for both professionals and the general public, and features a variety of highlights: *B2B* networking sessions, masterclasses, conferences, wine tasting booths, themed workshops, artistic performances, nature activities for children, and dedicated spaces for local products and wellness.

Schedule:

- 4:00 PM – 8:00 PM: Open to the general public.
- 7:30 PM – 8:30 PM: Grand tasting apéritif with the producers.
- 9:00 PM – 11:00 PM: Jazz/saxophone concert with food truck dining available.
- From 8:30 PM: Gastronomic & musical evening (reservation required). Featuring a gourmet dinner by a Michelin-starred chef, musical recital, talks by taste experts, and a starlit dance party.

More information: www.passion-luberon.com

Bordeaux Fête le Vin

La dégustation des vins de Bordeaux et de Nouvelle-Aquitaine et tout un volet d'animations seront au cœur du programme, du 19 au 22 juin 2025 ! Les festivités commenceront dès le 12 juin avec les Avant-Premières, à travers des animations dans les restaurants bordelais et chez les cavistes de la Gironde, et à l'occasion de concerts-dégustations dans plusieurs communes de la métropole bordelaise.

Programmation complète sur : www.bordeaux-fete-le-vin.com.

From June 19 to 22, 2025, Bordeaux will host a grand celebration of Bordeaux and Nouvelle-Aquitaine wines, with tastings and a wide range of cultural and culinary activities. Festivities will kick off as early as June 12 with the "Avant-Premières," featuring events in Bordeaux restaurants, wine shops throughout Gironde, and concert-tasting evenings in several towns across the metropolitan area.

Full program available at: www.bordeaux-fete-le-vin.com

CHENIN BLANC International Celebration

Du 6 au 9 juillet 2025, plus de 300 professionnels du vin — vignerons, journalistes, universitaires et prescripteurs — se retrouveront en Val de Loire (Angers, Fontrevaud, Vouvray) pour la 3e édition du Chenin Blanc International Celebration, pour 3 jours s'articulant autour de la thématique "Les Goûts de la diversité". Au programme : conférences thématiques, dégustations de chenins du monde entier, masterclasses, visites de vignobles et lancement de l'observatoire mondial du chenin.

Plus d'informations sur : www.chenincongress.com

From July 6 to 9, 2025, more than 300 wine professionals — including winemakers, journalists, researchers, and key opinion leaders — will gather in the Loire Valley (Angers, Fontevraud, Vouvray) for the third edition of the Chenin Blanc International Celebration. The event will revolve around the theme "Tastes of Diversity", with a program featuring thematic conferences, tastings of Chenins from around the world, masterclasses, vineyard visits, and the launch of the Global Chenin Observatory.

More information: www.chenincongress.com

9e édition du festival Musique dans les Vignes à Savennières

Du 21 au 29 juin 2025 ce festival va conjuguer musique, vin et patrimoine, dans un cadre naturel d'exception. 24 concerts, 9 jours, 1 mission : rendre la musique classique vivante, accessible et festive. Grands concerts publics, concerts secrets et intimistes, balades musicales, rencontres de vignerons et dégustations de vins et dîner aux chandelles dans les vignes vont rythmer la semaine.

Programmation complète sur : www.lesmardismusicaux.fr/musique-dans-les-vignes

9th Edition of Musique dans les Vignes in Savennières

From June 21 to 29, 2025, this festival will once again combine music, wine, and heritage in an exceptional natural setting. With 24 concerts over 9 days and one mission: to make classical music vibrant, accessible, and festive, the program includes public concerts, intimate and "secret" performances, musical walks, winemaker meetups and wine tastings, and candlelit vineyard dinners.

Full program available at: www.lesmardismusicaux.fr/musique-dans-les-vignes

ABONNEZ-VOUS ! *Subscribe !*

SommeliersS INTERNATIONAL

UN PANORAMA UNIQUE
DES VINS ET SPIRITUEUX
DE PRESTIGE
EN FRANCE ET DANS LE MONDE

A unique overview of the finest wines & spirits from all over the word

ABONNEMENT

	1 an (4 n°)	**2 ans** (8 n°)
France	**50 €**	**90 €**
U.E.	**75 €**	**140 €**
Monde	**95 €**	**180 €**

Frais de port inclus / Tax inclusive

À chaque numéro, découvrez les dégustations des plus grand 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 Internationnal

** For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.*

SommeliersS INTERNATIONAL
WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :
Please, return this form :

SommelierS International
Service abonnement
13 rue Charles Lamoureux
33000 Bordeaux
FRANCE

LA GALINIERE
SENSATION
ALCOHOL 0% FREE

Toutes les sensations de La Galinière 0%, en vin tranquille et effervescent
All the sensations of La Galinière 0%, still and sparkling wine

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

VIGNUM

MADE IN LUXEMBOURG

vinsmoselle.lu

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

FAIR'N GREEN