

# SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM







PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE

INTERNATIONALE















DU CÔTÉ DES VINS Primeurs 2021 à Bordeaux

Un millésime à respecter!



MONDE **Vignobles** d'Ukraine **TERRA INCOGNITA** 





**EN COUVERTURE** 

# SommelierS INTERNATIONAL N°175

# SOMMAIRE

#### 2 ÉDITOS

#### 10 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 10 Monde
- 17 France

#### **37 SHOPPING**

#### **40 PRIMEURS 2021 À BORDEAUX**

#### **49 DU CÔTÉ DES VINS**

- 49 Alliance des Récoltants.
- 50 Millésime Bio 2022.
- 52 Vinexpo America.
- 53 Prowein, un redémarrage réussi.
- 55 Grandi Langhe 2022.
- 56 Vinitaly 2022.
- 59 22º édition des Citadelles du vin.
- 60 Challenge international du vin.
- **61** Grands Jours de Bourgogne 2022.
- 63 Grenaches du Monde.
- **64** La Cité internationale de la gastronomie et du vin.
- **67** Actualités dans le monde viti-vinicole.

#### **68 PROJECTEUR SUR**

- **68** Anthocyane : une révélation intellectuelle et gustative.
- 70 Eastbound Westbound : une histoire de vignerons bordelais et californiens

#### 72 DÉGUSTATIONS PAOLO BASSO CRÉMANT DE BOURGOGNE

#### **78** LES ROSÉS DE L'ÉTÉ

#### **87 ROUGES ET BLANCS**

#### **90 PORTRAITS**

- 90 Château La Clyde
- 92 Château Lafaurie-Peyraguey
- 96 Château Bastor-Lamontagne
- 98 Château Grand Maison
- 100 Champagne Boërl & Kroff
- 102 Friax
- 104 Château La Grâce Dieu des Prieurs
- 106 Dégustations de blancs secs de Sauternes
- 107 Château Fleur Cardinale
- 109 « La Grappe en bouteilles »
- 110 Champagne de Vignerons
- 111 Champagne Jean Hû
- 112 Les rosés et l'avenir
- 115 Champagne Lombard Rosé
- **116** Champagne Duval-Leroy
- 117 Les Vignobles Invidia
- 119 Château Moulin Riche
- 121 Domaine Héléna Hotéa
- 122 Caves Carrière
- 124 Domaine de la Solitude
- 125 Accords vins et livres de la cave-librairie Les Saisons
- **126** L'oxydatif, enthousiasme gustatif

#### **128 VIGNOBLES DU MONDE**

- 128 Un bordelais révèle les grands blancs secs de Tokaj
- 131 Terra incognita : à la découverte de la viticulture ukrainienne

#### 136 SPIRITUEUX & AUTRES NECTARS

- 136 Château Montifaud
- 138 Cognac Godet
- 140 Cognac A. de Fussigny
- 142 lca, la région péruvienne du pisco
- 144 Laurent Cazottes, des spiritueux pensés pour les sommeliers

#### **147 GASTRONOMIE**

- **147 Pía León**, Meilleure Femme Chef du Monde
- 150 Accords de saison par Adrien Cascio
- 153 Accords mets et vins avec Philippe Mille & Champagne Brimoncourt

#### 156 ŒNOTOURISME

**156** Château Maison Noble Saint-Martin

#### 158 LE BLOG



# **FDITO Aris Allouche**



# **SommelierS** INTERNATIONAL

#### ÉDITEUR ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

SOMMELIERS INTERNATIONAL Aris ALLOUCHE 38 rue Dunois - 75647 Paris Cedex 13 contact@sommeliers-international.com

#### **RÉDACTION ET TRADUCTION**

Sandy BÉNARD-RAVOISIER

#### TRADUCTION Marie PUGES

MISE EN PAGE Stéphane PAILLER

#### **ONT COLLABORÉ** À CE NUMÉRO:

Giovanni ANNICCHINO Association de la Sommellerie Internationale Michèle ASTRÖM CHANTÔME Paolo BASSO Frédéric Beneix Anne-Marie CHABBERT Laurent GOTTI Jérémy MARTIN Adrien CASCIO Henry CLEMENS Philippe FAURE-BRAC Xavier LACOMBE Sofia LAFAYE Victoria MAKAROVA

#### SITE WEB

www.sommeliers-international.com

#### DISTRIBUTION

MI P

Fin avril, l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin a présenté le bilan de l'année 2021: une année record des exportations et une hausse de la consommation mondiale des vins. Une bonne nouvelle après les difficultés rencontrées par la filière depuis 2018, accentuées par la crise sanitaire en 2020.

Une raison pour l'expliquer? Sans aucun doute grâce aux producteurs de vins, spiritueux et autres breuvages de qualité qui ont su s'adapter aux habitudes de consommation qui se transforment, et présenter des produits toujours plus qualitatifs. C'est ainsi que nous voyons émerger de plus en plus des nouveaux contenants (bouteilles recyclables, vins en canette...) et des boissons « hybrides », tel un parfum de renouveau.

Et bien sûr grâce aux sommeliers dont l'expertise ne cesse de s'étendre, bien au-delà du vin, en démontre les dernières compétitions, toujours plus exigeantes.

Dans ce numéro vous retrouverez l'actualité de l'Association de la Sommellerie Internationale et de l'Union de la Sommellerie Française, avec notamment une interview d'Enrico Bernardo, Meilleur Sommelier du Monde 2004.

Nous vous présentons également un dossier Primeurs de Bordeaux 2021, pour appréhender les pépites de demain, ainsi que les commentaires de dégustation de Paolo Basso, Meilleur

Pour un avant-goût de vacances laissez-vous guider par notre dossier Crémants de Bourgogne puis partez en voyage au Pérou pour rencontrer Pià Léon, élue Meilleure Femme Chef du Monde 2021 et ainsi découvrir la boisson traditionnelle locale : le pisco !

SommelierS International a tenu également à vous parler au sein de ses pages du vignoble ukrainien, un vignoble de qualité pourtant méconnu et aujourd'hui sous les affres de la guerre. Dans l'espoir d'un meilleur lendemain..

Bonne lecture à tous!

At the end of April, the Organisation Internationale de la Vigne et du Vin presented the results of the year 2021: a record year for exports and an increase in world wine consumption. Good news after the difficulties encountered by the sector since 2018, accentuated by the health crisis in 2020.

Any reason to explain it? Undoubtedly thanks to the producers of wines, spirits and other quality beverages who have been able to adapt to changing consumption habits, and present ever more qualitative products. This is how we see the emergence of more and more new containers (recyclable bottles, canned wines...) and "hybrid" drinks, like a perfume of renewal.

And, of course, thanks to the sommeliers whose expertise is constantly expanding, well beyond wine, as demonstrated by the latest, ever more demanding competitions.

In this issue you will find news from the Association de la Sommellerie Internationale and the Union de la Sommellerie Française, including an interview with Enrico Bernardo, Best Sommelier of the World

We also present to you a Primeurs de Bordeaux 2021 file, to apprehend the nuggets of tomorrow, as well as the tasting comments of Paolo Basso, Best Sommelier of the World 2013.

For a taste of vacation, let yourself be guided by our Crémants de Bourgogne file then set off on a trip to Peru to meet Pià Léon, elected Best Female Chef of the World 2021 and discover the traditional drink: pisco!

SommelierS International also wished to speak to you within its pages of the Ukrainian vineyard, a quality vineyard yet little known and today in the throes of war. Hoping for a better tomorrow... Happy 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 lle 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 6º / Le Bistrot du Sommelier, Paris 8º / 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 9º / Four Seasons Hôtel George V, Paris 8º / 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.









SommelierS INTERNATIONAL



# ÉDITO

Philippe Faure-Brac
Président de l'Union
de la Sommellerie Française
President of the Union
de la Sommellerie Française



**Fabrice Sommier** Secrétaire général



Antoine Woerlé
Secrétaire adjoint



**Arnaud Fatome** Trésorier général



**Frédéric Devautour** Trésorier adjoint



**Gisèle Marguin** Chargée de communication



Profitons de l'été qui arrive pour savourer des moments conviviaux. L'Union de la Sommellerie Française vous souhaite à tous, établissements et collaborateurs, une excellente saison estivale qui nous fera le plus grand bien !

Avant d'entrer dans cette période de trêve, l'UDSF et ses partenaires n'ont pas chômé pour célébrer l'univers de la gastronomie et mettre en avant de jeunes profils talentueux au grès des différents concours. La sélection du Meilleur Sommelier de France 2022 s'est déroulée le 2 mai dernier et a sélectionné 7 sommeliers de grande qualité pour se retrouver à Bordeaux en demi-finale le 19 septembre prochain.

Les sélections du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France classe sommellerie ont aussi été organisées avec succès et les candidats approuvés par le COET-MOF ont rendez-vous au lycée hôtelier du Touquet les 17 et 18 octobre pour sacrer les plus dignes d'entre eux. Ils pourront alors porter le col bleu blanc rouge.

Les brasseurs de France ont mené à bien le concours des jeunes talents de biérologie le 10 mai dernier à l'école Ferrandi Paris et c'est Maxence Coulomb du lycée hôtelier de Marseille qui s'y est illustré.

Le Ruinart Sommelier Challenge s'est déroulé le 16 mai autour d'un jury de haut vol et un podium tout aussi brillant : Pierre Poulin, troisième, Marie Wodecki, seconde et Pierre-Alexis Mengual, lauréat de cette superbe édition. Félicitations à tous les trois !

Le Trophée Pessac-Léognan des vins de Bordeaux a eu lieu au château Latour Martillac et la remise des prix au Château Olivier. Un grand bravo à Axel Pouplin en mention complémentaire sommellerie au lycée hôtelier de Talence et à Mathis Charpentier du lycée hôtelier de Chamalières dans la catégorie brevet professionnel sommellerie.

Ces manifestations et concours sont autant de témoignages de la jeunesse, de l'enthousiasme vers l'apprentissage et de la curiosité qu'il faut conserver dans le cadre de la montée en puissance vers le concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde Paris 2023. L'UDSF est heureuse de recevoir la sommellerie internationale et de partager sa philosophie à cette occasion. Il est le point d'orgue qui permettra de mettre en lumière notre secteur et nos métiers, plein de débouchées et des vocations à créer pour entretenir son dynamisme.

À l'image du climat très clément, de bon augure pour la vendange 2022, nous vous souhaitons à nouveau une excellente saison estivale!

Let's enjoy the coming summer and savour some convivial moments. The Union de la Sommellerie Française wishes to all of you, establishments and collaborators, an excellent summer season which will benefit us all!

Before entering the summer break, the UDSF and its partners have done their utmost to celebrate the world of gastronomy and to highlight young talented profiles in the various competitions. The Best Sommelier of France 2022 selection took place on May  $2^{nd}$  and selected 7 high quality sommeliers to meet in Bordeaux for the semi-final on September  $19^{th}$ .

The competitions for the "Un des Meilleurs Ouvriers de France" (Best French Wine Workers) sommelier class were also successfully organised and the candidates approved by the COET-MOF will meet at the hotel school in Le Touquet on 17 and 18 October to crown the winners. They will then be able to wear the blue white and red collar.

The French brewers held the competition for young talents in beerology on 10 May at the Ferrandi school in Paris. Maxence Coulomb, from the Marseille hotel school, was the winner.

The Ruinart Sommelier Challenge took place on 16 May with a high-level jury and an equally brilliant podium: Pierre Poulin, in third place, Marie Wodecki, in second place and Pierre-Alexis Mengual, winner of this superb edition. Congratulations to all!

The Trophée Pessac-Léognan took place at Château Latour Martillac and the prize-giving ceremony at Château Olivier. Special congratulations to Axel Pouplin in the complementary mention sommellerie at the Talence hotel school and to Mathis Charpentier from the Chamalières hotel school in the professional sommellerie category.

These events and competitions are a testament to the youth, the enthusiasm for learning and the curiosity that must be maintained as we move towards the ASI Best Sommelier of the World competition Paris 2023. The UDSF is happy to welcome the international sommellerie and to share its philosophy on this occasion. The event will be the occasion to highlight our sector and our professions, which are full of opportunities and vocations to be created to maintain its dynamism.

We wish you an excellent summer season, reflecting the very mild weather, which provides a good omen for the 2022 harvest!





Président de l'ASI



Piotr Kamecki Vice-Président continent Furone



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



Marcos Flores Saiko Tamura-Soga Vice-Président continent Asie-Océanie



(Allemagne).

Secrétaire générale

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



Philippe Faure-Brac (France). Trésorier



(Finlande) Trésorier adjoint





# AU CŒUR DE L'ASI

#### 1. Pouvez-vous me décrire votre rôle au sein de l'ASI en tant que vice-présidente Afrique & Moyen-Orient ?

Il faut noter que ce poste de vice-présidence pour l'Afrique et le Moyen-Orient existait sur le papier depuis la révision des statuts de l'ASI en 2014 mais n'avait jamais été incarné. À l'époque, seule l'Association des Sommeliers du Maroc, était membre de l'ASI pour le continent africain. L'Afrique du Sud et l'Île Maurice l'ont rejointe en 2015. J'ai alors proposé de donner vie à cette vice-présidence. Mon argument majeur reposait, et repose toujours, sur le potentiel de cette zone géographique où le tourisme ne cesse de se développer, et donc le besoin de personnel de qualité se fait de plus en plus sentir dans les établissements haut de gamme. L'objectif est maintenant de développer la sommellerie dans cette zone, malgré les problèmes inhérents aux traditions, religions, diverses cultures dans de nombreux pays... et la Covid qui a marqué un temps d'arrêt dramatique de pratiquement deux années. Le personnel des palaces n'ayant plus de travail a cherché à se reconvertir car rares étaient les gouvernements qui ont pu subventionner les restaurateurs et sauver des emplois.

Développer la sommellerie, ça passe par de l'information, de la formation, de la communication. Cela suppose une énorme motivation et des moyens. D'autant que dans de nombreux pays, il n'y a pas d'écoles hôtelières. C'est là que les associations de sommeliers ont un rôle déterminant à jouer. J'ai bien connu ce type de contexte dans lequel le mot même de « sommelier » était inconnu. C'était dans les années 90 quand je voulais étendre le Trophée Ruinart à toute l'Europe. Avec l'aide de Giuseppe Vaccarini, Meilleur Sommelier du Monde 1978, alors membre de mon comité technique puis président de l'ASI, et le soutien indéfectible de Roland de Calonne, PDG de Ruinart, j'avais pris mon bâton de pèlerin pour aller motiver les restaurateurs, vignerons, journalistes des pays de l'Est et du Nord. Bon nombre d'associations de sommeliers d'Europe ont vu le jour grâce à cette démarche et notre force de conviction. Il suffit parfois d'une poignée de volontaires hyper motivés pour faire bouger les lignes... J'espère pouvoir y parvenir en Afrique et au Moyen-Orient.

Avec l'aide de mes amis d'Afrique du Sud, Jean-Vincent Ridon et Higgo Jacobs, une association de sommeliers a été créée au Zimbabwe. Elle est devenue membre observateur de l'ASI. Le Congo, le Kenya, la Côte d'Ivoire, les Seychelles ont le désir de constituer soit un club de sommeliers, soit directement une association. Au Moyen-Orient, la première association de sommeliers est en passe d'être créée en Israël. Le processus va prendre du temps mais il est essentiel de persévérer.

#### 1. Can you describe your role within ASI as Vice President for Africa & Middle East?

It should be noted, first of all, that this position of Vice President for Africa & Middle East had existed on paper since the revision of the ASI bylaws in 2014 but had never been embodied. At the time, only Association des Sommeliers du Maroc, was an ASI member for the African continent. South Africa and Mauritius joined in 2015.

I offered to bring this Africa & Middle East vice presidency to life. My main argument was, and still is, based on the potential of this geographical area where tourism continues to grow, and therefore the need for quality staff is increasingly felt in high-end establishments. The objective is now to develop sommellerie in this area, despite the problems inherent to the traditions, religions, various cultures in many countries... and Covid which marked a dramatic halt of almost two years. The staff of the palaces no longer had jobs and sought to retrain because few governments were able to subsidize the restaurant owners and save jobs.

Developing the sommelier profession requires information, training and communication. This requires a lot of motivation and means. Especially since in many countries, there are no hotel schools. This is where sommelier associations have a decisive role to play. I have experienced this type of context in which the very word «sommelier» was unknown. It was in the 90s when I wanted to extend the Ruinart Trophy to the whole of Europe. With the help of Giuseppe Vaccarini, Best Sommelier of the World 1978, member of my technical committee and then president of the ASI, and the unfailing support of Roland de Calonne, Ruinart's CEO, I took up my pilgrim's staff to go and motivate restaurateurs, winegrowers and journalists in Eastern and Northern countries. Many associations of sommeliers in Europe were created thanks to this approach and our strength of conviction. Sometimes all it takes is a handful of highly motivated volunteers to get things moving... I hope to be able to do this in Africa and the Middle East.

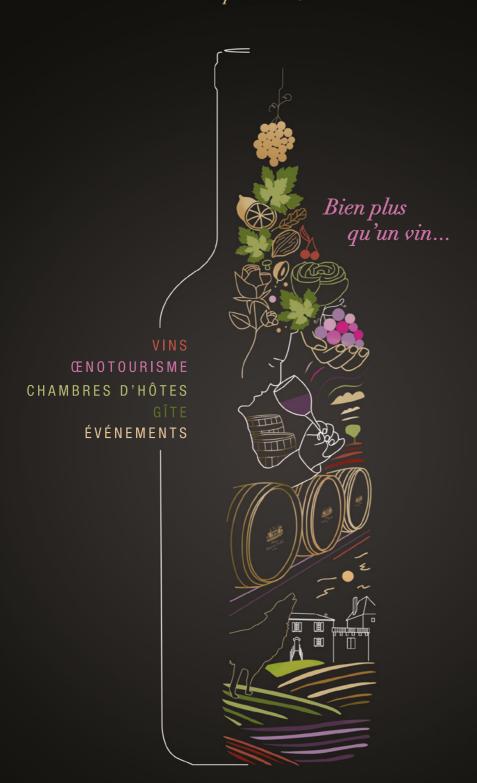
With the help of my friends from South Africa, Jean-Vincent Ridon and Higgo Jacobs, an association of sommeliers has been created in Zimbabwe. It has become an observer member of ASI. Congo, Kenya, Ivory Coast, Seychelles have the desire to create either a club of sommeliers or an association directly. In the Middle East, the first sommelier association is being created in Israel. The process will take time but it is essential to persevere.

SommelierS INTERNATIONAL

SommelierS INTERNATIONAL

# Château Maison Noble

- SAINT-MARTIN - depuis 1345







MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM

#### 2. Parlez-nous de votre parcours professionnel. Qu'est-ce que ce nouveau rôle représente pour vous ?

Ma carrière professionnelle a démarré par les relations publiques, un métier nouveau en France dans les années 60 et bien plus attractif que ce que la fac de droit me laissait entrevoir ! J'ai organisé beaucoup d'événements dans le domaine du sport, de l'art, de la gastronomie, du vin, pendant des années, ce qui m'a amenée à côtoyer les meilleurs dans chaque discipline et travailler avec les medias - presse écrite et audiovisuelle - et les institutions. Et c'est dans les années 80 que je me suis de plus en plus consacrée à la sommellerie, particulièrement en organisant le Trophée Ruinart en France puis dans de nombreux pays d'Europe, qui a été un vecteur d'expansion de la sommellerie en Europe. Voilà pourquoi, entre autres, je me suis sentie « destinée » à remplir ce rôle de vice-présidente au niveau de l'Afrique et du Moyen-Orient. Rien n'avait jamais été fait dans ces pays, à part quelques sommeliers « expats » dont les efforts étaient forcément limités dans le temps mais aussi au niveau de l'impact. Il faut dire également que je connais bien nombre de ces pays et que j'ai en général un bon contact avec leurs populations. Je reconnais que c'est un sacré challenge de construire quelque chose sur un terrain quasi vierge... Pas facile de convaincre les producteurs et importateurs de vin de mettre la main à la poche et pourtant, un soutien financier est indispensable. Quant aux restaurateurs, tous ne sont toujours pas convaincus qu'un bon sommelier aide à la qualité, à l'image, à la rentabilité d'un restaurant grâce à une saine gestion de la cave, aux conseils prodigués aux clients et au service des vins et autres boissons en accord avec les mets choisis et des verres adéquats. à température idéale... Mon expérience au Maroc, ces dix dernières années, m'a beaucoup appris. Surtout à ne jamais se décourager. Toujours remettre l'ouvrage sur le métier. Je suis décidée à ne rien lâcher!

### 3. Comment collaborez-vous avec le président de l'ASI et les autres vice-présidents ?

Le soutien personnel de William Wouters m'est très précieux. Nous nous connaissons depuis 1997 quand il est devenu Meilleur Sommelier de Belgique. Nous sommes toujours restés en étroite relation. Il a immédiatement compris ma détermination et il sait que je ferai tout pour ne pas le décevoir et apporter le maximum à l'ASI. C'est un prolongement naturel de tout ce que j'ai fait pendant des décennies. Piotr Kamecki, le vice-président pour l'Europe, je l'ai également rencontré quand il a été sacré Meilleur Sommelier de Pologne en 1996. Nous nous connaissons bien et avons de l'estime et du respect l'un pour l'autre. Saiko Tamura-Soga, la viceprésidente pour l'Asie et l'Océanie, est très compétente dans divers domaines. Nous avons travaillé ensemble au secrétariat général du Bureau de l'ASI pendant un peu plus de trois ans avant qu'elle ne soit élue pour représenter la zone Asie & Océanie. De plus, nous sommes toutes deux membres de la Commission Examens. Un lien de plus et des occasions supplémentaires de collaborer. Quant à Marcos Flores, vice-président pour les Amériques, je l'ai connu quand il a présidé l'Association des Sommeliers du Mexique. Le fait que je parle espagnol facilite beaucoup nos relations et crée une sorte de complicité. Je suis souvent allée en Amérique latine et je connais bien la situation complexe des associations de ces pays. Nos sujets de conversation portent donc souvent sur des problèmes communs de formation, d'examens, de concours, d'associations moins bien dotées qu'en Amérique du nord.

En fait, ce qui est crucial, c'est que chacun des vice-présidents épaule le président de l'ASI en l'informant de ce qui se passe dans sa zone en toute transparence, qu'il s'agisse de faits négatifs ou positifs, pour l'aider à orienter la politique générale de l'association en identifiant les axes indispensables au bon développement de la sommellerie dans le monde.

# 2. Tell us about your career path. What does this new role mean to you?

My professional career began in Public Relations, a new profession in France in the sixties and much more attractive than what I expected from law school! I organized many events in the field of sports, art, gastronomy, wine, for years, which brought me to work with the best in each discipline and with the media - print and broadcast - and institutions. In the eighties, I became more and more involved in sommellerie, especially by organizing the Ruinart Trophy in France and in many European countries, which has been a vector for the expansion of sommellerie in Europe. This is why, among other things, I felt «destined» to fulfill the role of vice-president for Africa and the Middle East. Nothing had ever been done in these countries, except for a few «expat» sommeliers whose efforts were necessarily limited in time but also in impact. I must also say that I know many of these countries well and that I generally have a good contact with their populations. I recognize that it is quite a challenge to build something on an almost virgin ground... It is not easy to convince wine producers and importers to put their hand in the pocket and yet, financial support is essential. As for the restaurant owners, they are still not all convinced that a good sommelier helps the quality, the image, the profitability of a restaurant thanks to a good management of the cellar, to the advice given to the customers and to the service of wines and other drinks in agreement with the chosen dishes and adequate glasses, at ideal temperature... My experience in Morocco over the last ten years has taught me a lot. Above all, never to be discouraged. Always put your work back on the job. I'm determined not to give up!

## 3. How do you collaborate with the ASI president and the other vice presidents?

The personal support of William Wouters is very valuable to me. We have known each other since 1997 when he became Best Sommelier of Belgium. We have always remained in close contact. He immediately understood my determination and he knows that I will do my utmost not to disappoint him and to bring the maximum to ASI. It is a natural extension of everything I have been doing for decades. Piotr Kamecki, the Vice President for Europe, I also met when he was crowned Best Sommelier of Poland in 1996. We know each other well and have esteem and respect for each other. Saiko Tamura-Soga, the Vice President for Asia and Oceania, is very competent in various fields. We worked together in the General Secretariat of the ASI Board for a little over three years before she was elected to represent the Asia & Oceania region. In addition, we are both members of the Exams Committee. One more link and more opportunities to collaborate. As for Marcos Flores, Vice President for the Americas, I knew him when he was President of the Mexican Sommelier Association. The fact that I speak Spanish makes our relationship much easier and creates a kind of complicity. I have often been to Latin America and I know well the complex situation of the associations in these countries. So, with Marcos, our conversations often focus on common problems of training, exams, competitions, associations that are less well endowed than in North America.

In fact, what is crucial is that each of the vice-presidents supports the president of the ASI by informing him of what is happening in his area in all transparency, whether it is negative or positive, to help him orient the general policy of the association by identifying the essential axes for the good development of sommellerie in the world.



Enrico Bernardo est devenu amoureux du vin dès qu'il a bu son premier verre, avant même de connaître la culture infinie qui s'v rattache ou les nombreuses rencontres qu'il ferait lors de ses voyages à travers les vignobles.

Après des études à l'école hôtelière de Milan, il passe vingt-cinq ans à travailler dans la restauration au plus haut niveau : d'abord en cuisine chez la famille Troisgros, puis comme chef sommelier du Cinq, restaurant du Four Seasons Hotel Georges V à Paris. Il a ouvert quatre restaurants étoilés Michelin, Il Vino (à Paris et à Courchevel) Goust, également situé dans la ville lumière et La Villa Madie à Cassis.

Enrico Bernardo a été élu Master of Port d'Italie à 19 ans. Meilleur Sommelier de Lombardie puis d'Italie à 20 ans, Meilleur Sommelier d'Europe à 25 ans, et a été sacré Meilleur Sommelier du Monde à 27 ans, en 2004, devenant ainsi la plus jeune personne à recevoir un tel titre dans l'histoire des quatre championnats.

Il est aussi l'auteur de plusieurs livres sur le vin et s'est associé en tant que designer verrier avec Puiforcat et Zwiesel 1872.

En 2017, il se lance un nouveau défi avec un tour du monde des vignobles de quatre ans, qui lui permet de se perfectionner. Au travers de ce long parcours, il a pu vivre et approfondir encore l'identité du vin, avec tous ses anciens et nouveaux acteurs, grâce aux échanges et aux rencontres qu'il a faites. Son expérience est racontée dans son dernier livre La sagesse du vin - Flammarion 2021 qui sera présenté au Umea Food Symposium en Suède.

Ce livre part de la volonté d'Enrico Bernardo de faire découvrir la beauté des terroirs et de partager ses expériences et sa connaissance du vin avec des passionnés du monde entier. De même qu'il n'y a pas de limites à la qualité du vin, pas plus qu'il n'y a de frontières pour ceux qui savent l'apprécier. Rencontre...

Enrico Bernardo first became enamoured with wine as he sipped his first glass, even before he knew about wine's infinite culture or the many encounters he would make while travelling across vineyards.

After studying at Milan's hotel school, he spent twenty-five years working in the restaurant industry at the highest level: first in the kitchen with the Troisgros family, then as Head Sommelier of the Cinq, restaurant of the Four Seasons Hotel Georges V in Paris. He opened four restaurants Michelin-starred venues, Il Vino (in Paris and in Courchevel) Goust, also located in the City of Light and La Villa Madie in Cassis.

Enrico Bernardo was elected Italy's Master of Port at 19 years old, he was named Lombardy's then Italy's Best Sommelier when he was 20, Europe's Best Sommelier when he was 25, and was crowned Best Sommelier of the World at the age of 27, in 2004, becoming the youngest person to be awarded such title in the history of four championships.

He also has authored several books on wine and has partnered as glass designer with the House of Puiforcat and Zwiesel 1872.

In 2017, he set himself a new challenge as he embarked on a fouryear long world tour of vineyards, which allowed him to ultimately enhance his skills. Through this long journey he was able to experience and gain an even deeper understanding of the identity of wine, with all its former and new players, thanks to the exchanges and encounters he made. His experience is recounted in his latest book La sagesse du vin - Flammarion 2021 that will be presented at the Umea Food Symposium in Sweden.

This book stems from Enrico Bernardo's desire to make people discover the beauty of the terroirs and to share his experiences and his knowledge of wine with enthusiasts from all over the world. Just as there are no limits to the quality of wine, nor are there borders for those who know how to appreciate it.

Interview...

#### 1. Que représentait pour vous le titre de Meilleur Sommelier du Monde?

J'avais 27 ans, devenir Meilleur Sommelier du Monde signifiait pour moi une grande satisfaction, i'ai étudié et travaillé très dur pendant 10 ans pour arriver à ce résultat, alors bien sûr j'étais très heureux. Tout d'abord, remporter le titre était une reconnaissance du travail accompli. Deuxièmement, cela m'a donné l'énergie et la motivation nécessaires pour continuer à travailler dans la profession que j'ai choisie. La possibilité de représenter un métier dans le monde, donc l'envie grandit. La victoire pour moi n'a pas constitué un point d'arrivée mais au contraire un vrai point de départ. La relation avec les clients, avec les viticulteurs, avec le personnel a été un défi en constante évolution.

#### 2. Quel regard portez-vous sur le concours, par rapport à 2004?

Si je considère les trois concours qui ont suivi ma victoire en 2004, je pense que le concours et la situation n'ont pas beaucoup changé, car les 3 candidats qui ont remporté le titre participaient déjà quand j'ai gagné en 2004. Par la suite, il y a eu un changement générationnel, de nouveaux jeunes, avec une grosse motivation, c'est extrêmement important. Le classement du concours est toujours très élevé, c'est une excellente occasion pour les sommeliers du monde entier de concourir et de se comparer à d'autres collègues. Je vois très positivement qu'il y a de nouveaux jeunes sommeliers, très motivés qui continuent de faire le tour du monde.

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

Si l'on analyse l'étude et la manière de se préparer au métier, il est certainement plus facile aujourd'hui d'étudier. Trouver des informations sur les vins, la région de production, les producteurs de vin est vraiment plus

#### Interview with Enrico Bernardo, Best Sommelier of the World 2004

#### 1. What did becoming the Best Sommelier of the World mean to you?

I was 27 years old, became Best Sommelier of the world meant for me a great satisfaction, I studied and worked very hard for 10 years to achieve this result, so of course I was very happy. First of all, winning the title was a recognition of the work done. Secondly, it gave me the energy and the drive to continue working in my chosen profession. The possibility of representing a profession in the world, therefore the desire grows. The victory for me, did not constitute a point of arrival but on the contrary a real new starting point. The relationship with customers, with the wine producers, with the personnel has been a challenge in constant evolution.

#### 2. How do you see the competition today, compared to 2004?

If I consider the three competitions following my victory in 2004, , I think that the competition and the situation has not changed much, because the 3 following candidates that won the title, were already participating when I won in 2004. Subsequently, there was a generational change, new young people, with big motivation, this is extremely important. The standing of the competition is always very high and a great opportunity for sommeliers from all over the world to compete and to have a chance to compare with other colleagues. I see very positively that there are new young sommeliers, with high motivation keeping going around the world.

facile aujourd'hui, donc vous gagnez beaucoup de temps pour une meilleure étude. D'autre part, aujourd'hui le sommelier fait face à la responsabilité d'être bien préparé, il a besoin d'en savoir de plus en plus, il doit être précis dans son explication ou sa suggestion au client, car les clients sont beaucoup plus préparés qu'avant.

> Voyager est plus facile aujourd'hui, donc un autre avantage est d'avoir la possibilité de visiter et de tester le vin avec le producteur. Cette expérience donne un avantage supplémentaire et augmente les connaissances du sommelier et par conséquent sa capacité à bien suggérer le client au restaurant. Le marché du vin est aujourd'hui beaucoup plus accessible à tous et de manière différente, le sommelier doit donc améliorer son savoir-faire commercial, et sa capacité à trouver une valeur ajoutée pour le client.

#### 4. BONUS: votre accord mets et vins préféré ?

J'aime la nourriture et le vin, donc en choisir un est difficile. Pour cette occasion j'aimerais rester en Italie, je choisis : pâtes tajarin maison à la truffe blanche d'Alba en accord avec un bon Barolo 10 ans d'âge.

Interview de Sandy Bénard-Ravoisier

#### 3. How would you describe modern sommellerie? What fundamentals and differences do you see?

If we analyse the study and the way to be prepare on the profession, it is certainly easier today to study. Finding information on wines, production region, wine producers is really easier today, therefore you save a lot of time for better study. On the other hand, today the sommelier face the responsibility of being well prepared, he need to know more and more, he has to be precise in his explanation or suggestion to the client, because customers are much more prepared than before.

Travelling is easier today so another good aspect is to have the possibility to visit and test wine on side, with the producer. This experience gives an extra point and increases the knowledge of the sommelier and consequently his capacity to well suggest the client at the restaurant. The market of wine today is much more accessible to everybody and in different way, so the sommelier has to improve his commercial skill, and his capacity of find an extra value for the client.

#### 4. BONUS: your favorite food and wine pairing?

I love food and wine, so to choose one is difficult. For this occasion I would like to remain in Italy, I choose: tajarin home made pasta with Alba white truffle pairing with a nice 10 years old Barolo.

Interview by Sandy Bénard-Ravoisier / Photos : Bernardowine



# FERRÁN VILA, Meilleur Sommelier d'Espagne et DIEGO GONZÁLEZ représentant au mondial de l'ASI

Le catalan Ferrán Vila se hisse à la première marche du podium et brandit le trophée national Tlerra de Sabor de l'UAES (Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres), après une finale intense face aux sommeliers Anna Casabona et Alex Pardo.

Puis les meilleurs candidats des trois dernières éditions s'affrontaient lors de la grande finale où fut qualifié le représentant espagnol pour le concours du Meilleur Sommelier d'Europe : Gabriel Lucas.

Ce fut une journée intense de dégustations, épreuves techniques et écrites, pour les 72 participants venus de toute l'Espagne pour concourir au titre de Meilleur Sommelier d'Espagne Tlerra de Sabor (sponsor du concours) avec l'appréhension de savoir qui allait faire partie des 10 meilleurs.

Une distinction qui leur permet de participer au Concours Ruinart qui se déroule pendant le salon Gastronomika à San Sebastián.

Manuel Fernández, de l'Association de Cordou, María Real, de Burgos, Ferrán Vila, Audrey Doré et Anna Casabona, de Catalogne, Eleonora Ivanova, de la Ribera de Duero, Miguel Terol et Guillermo Llopis d'Alicante, Alex Pardo de Madrid, de Catalogne et Iván Monreal, des Canaries sont les dix finalistes.

Anna Casabona, Ferrán Vila et Alex Pardo étaient retenus pour la phase finale et se sont affrontés, face au comité technique et à un groupe de professionnels, dans le cadre du salon Gourmets, sur des épreuves de dégustations à l'aveugle, correction de carte des vins erronée avec une sélection de vins du monde entier, etc. Après délibération Ferrán Vila est annoncé grand gagnant.

« Cet événement est une grande promotion du métier de sommelier, cela met en lumière les jeunes qui assurent le futur du secteur, mais cela oblige aussi la profession a être toujours plus exigeante face à une clientèle dont les connaissances sont de plus en plus élevées. Mais aussi parce que les vins évoluent, les bodegas grandissent et le marché espagnol s'est ouvert à des vins provenant d'autres pays comme les pays producteurs d'Amérique latine. La multitude de vins amène le monde de la gastronomie, l'hôtellerie, les boutiques spécialisées et les caves à travailler avec des sommeliers qui ont une vraie connaissance », explique Pablo Martín, président de l'UAES.

Ferrán Vila, Best Sommelier of Spain, and Diego González, the ASI world representative | The Catalan Ferrán Vila won the first place on the podium and was awarded the UAES (Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres) national TIerra de Sabor trophy. The final was intense and he faced the sommeliers Anna Casabona

Then the best candidates from the last three editions faced each other in the final, where the Spanish representative for the Best Sommelier of Europe competition, Gabriel Lucas, was qualified.

The day was intense with tastings, technical and written tests for the 72 participants who came from all over Spain to compete for the title of Best Sommelier of Spain TIerra de Sabor (sponsor of the competition). They were anxious to find out who would be among the 10 best.

This distinction allows them to enter the Ruinart Competition, which takes place during the Gastronomika trade fair in San Sebastián.

The 10 finalists are Manuel Fernández, from the Cordoba Association, María Real, from Burgos, Ferrán Vila, Audrey Doré and Anna Casabona, from Catalonia, Eleonora Ivanova, from the Ribera de Duero, Miguel Terol and Guillermo Llopis, from Alicante, Alex Pardo, from Madrid, from Catalonia, and Iván Monreal, from the Canaries.

The three finalists, Anna Casabona, Ferrán Vila and Alex Pardo, were selected for the final phase and competed against the technical committee and a group of professionals at the Gourmets trade fair. They had to pass a series of tests including blind tastings, correcting a wrong wine list based on a selection of wines from all over the world, etc. Ferrán Vila was announced as the winner after deliberation.

"This event is a great promotion of the sommelier profession, it highlights the young people who ensure the future of the sector, but it also obliges the profession to be ever more demanding in the face of a clientele whose knowledge is increasingly high. This is also because wines are evolving,

#### **MONDIAL ET EUROPE**

Gabriel Lucas, gagnant du concours 2021, Diego González, vainqueur de l'édition 2019 et Ferrán Vila, fraîchement élu Meilleur Sommelier d'Espagne. ont lutté l'après midi durant pour une place aux concours internationaux auxquels donne accès le titre national décerné par l'UAES, membre de l'Association de la Sommellerie Internationale et donc unique institution au niveau national capable d'envoyer des professionnels du secteur sur les compétitions internationales.

Avec trois champions nationaux, le niveau d'exigence fut très élevé, avec des questions et épreuves incluant les vins du monde entier. Les deux moments les plus délicats, après la théorie, étant l'épreuve du dégorgement d'un vin et la dégustation à l'aveugle.

Diego González, de Burgos, a traversé les épreuves de manière presque parfaite et s'est ainsi distingué après une lutte acharnée. Il représentera donc l'Espagne au Concours Mondial de Paris 2023. Quant à Gabriel Lucas, des Baléares, il disputera le prochain Concours Europe. Pour sa part le catalan Ferrán Vila sera le suppléant et se préparera avec ses collègues dans le cas où l'un d'entre eux ne pourrait pas participer aux épreuves.

Texte et photos : Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres

bodegas are growing and the Spanish market has opened up to wines from other countries, such as those produced in Latin America. The wide range of wines means that the world of gastronomy, hotels, specialist shops and wineries are working with sommeliers who have real knowledge", explains Pablo Martín, President of the UAES.

#### **World and Europe**

Gabriel Lucas, winner of the 2021 competition, Diego González, winner of the 2019 edition and Ferrán Vila, recently elected Best Sommelier of Spain, fought all afternoon for a place in the international competitions. The national title is awarded by the UAES, a member of the Association de la Sommellerie Internationale. It is the only institution at national level able to send professionals from the sector to the international competitions

The standard of the competition was very high with three national champions. The test included questions and tests on wines from all over the world. The two most difficult moments, after the theory, were the wine tasting and the blind tasting.

Diego González, from Burgos, passed the tests almost perfectly and won after a hard-fought battle. He will therefore represent Spain at the World Contest

> in Paris 2023. As for Gabriel Lucas, from the Balearic Islands, he will compete in the next European Competition. Ferrán Vila from Catalonia will be the substitute and will prepare with his colleagues in case one of them cannot participate in the competi-



# CACTUALITÉ DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

# ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE NEWS ??

#### L'ASI accueille 62 nouveaux lauréats du diplôme ASI

Le 14 mars, 86 candidats, citoyens de 20 pays différents, ont participé à la plupart des examens du Diplôme ASI. Le diplôme de l'ASI représente le summum de la sommellerie. Les sommeliers qui ont récemment tenté l'examen ont dû passer un test de niveau avancé et ont été invités à exécuter des compétences de service compliquées. 62 candidats ont réussi l'examen, dont 27 seulement ont obtenu le prestigieux titre de ASI Diplôme d'Or. 25 ont recu le Diplôme d'Argent de l'ASI et 10 le Diplôme de Bronze de l'ASI. Un peu plus de 400 sommeliers dans le monde ont maintenant obtenu ce titre, ce qui en fait l'un des titres les plus exclusifs de la communauté mondiale des sommeliers. À propos de la notoriété croissante du

diplôme de l'ASI, le président de l'ASI, William Wouters, déclare : « Il faut reconnaître le travail acharné de notre comité d'examen, dirigé par le directeur Giuseppe Vaccarini et soutenu par Michèle Chantôme, Alberto Merico, Leo D'Addazio, Andreas Matthidis, Edwin Raben, Jean-Vincent Ridon et Saiko Tamura-Soga. Sans leurs efforts inlassables, et leur engagement, le diplôme n'aurait pas non plus le prestige et la reconnaissance mondiale dont il bénéficie aujourd'hui. »



Créé en 2012, le diplôme de l'ASI a été conçu pour développer les capacités des sommeliers professionnels correspondant aux règlements de l'ASI, qui impliquent un large éventail de connaissances théoriques et de compétences pratiques. Proposés en français, en anglais ou en espagnol, les examens uniformes annuels, administrés le même jour par les associations nationales participantes (17 ont organisé des examens en 2022), comprennent des épreuves écrites, des dégustations à l'aveugle, des dissertations, des tests de service et des présentations orales.

Pour en savoir plus sur le diplôme de l'ASI et les lauréats de cette année, consultez le site : asi.info/asi-diploma/.

Pour plus d'informations, contactez Michèle Chantôme, coordinatrice du comité d'examen ASI, ambassadrice ASI et vice-présidente ASI pour l'Afrique et le Moyen-Orient : michelechantome@asi.info

#### **ASI welcome 62 new ASI Diploma recipients** On March

14,86 candidates, citizens of 20 different countries, participated in the most recent ASI Diploma examination. The ASI Diploma represents the pinnacle of sommellerie. The sommeliers who recently attempted the examination had to complete an advanced level test and were asked to perform complicated service skills. 62 candidates passed the examination of which only 27 earned the prestigious title of ASI Gold Diploma. 25 received the ASI Silver Diploma and 10 the ASI Bronze Diploma. Just over 400 sommeliers worldwide have now achieved this designation making it one of the most exclusive titles amongst the global sommelier community. Of the rising notoriety of the ASI Diploma, ASI President William Wouters says "credit must be given to the hard work of our

> Exam Committee, led by Director Giuseppe Vaccarini and supported by Michèle Chantôme, Alberto Merico, Leo D'Addazio, Andreas Matthidis, Edwin Raben, Jean-Vincent Ridon and Saiko Tamura-Soga. Without their tireless efforts. and commitment, the Diploma would not have either the prestige and worldwide recognition it boasts today."

Created in 2012, the ASI Diploma was designed to develop professional sommeliers' capabilities

corresponding to the ASI by-laws, which involve a wide range of theoretical knowledge and practical skills. Offered in French, English or Spanish, the yearly uniform exams, administered on the same day by participating national associations (17 held exams in 2022), include written tests, blind tastings, essays, service tests and oral presentations.

To learn more about the ASI Diploma and this year's recipients visit: asi. info/asi-diploma/

For more information about the ASI Diploma contact Michèle Chantôme, ASI Exam Committee Coordinator, ASI Ambassador and ASI Vice-President for Africa & Middle East: michelechantome@asi.info

Text and photo : Association de la Sommellerie Internationale

#### L'ASI publie des vidéos tutorielles

L'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) est heureuse d'annoncer qu'elle a produit une série de vidéos afin d'enrichir ce travail novateur. Les tutoriels en vidéo, disponibles sur YouTube, donnent vie à toutes les informations précieuses contenues dans les directives de l'ASI de 2021. Cet effort, produit au nom de tous les sommeliers et conçu pour soutenir les associations membres de l'ASI, sera gratuit pour l'ensemble des sommeliers.

Les tutoriels sont commentés par Marc Almert (Meilleur Sommelier du Monde 2019 de l'ASI). Et c'est Julie Dupouy-Young, secrétaire générale adjointe de l'ASI, ancienne présidente de l'Association des sommeliers irlandais et finaliste du Concours ASI Meilleur Sommelier du Monde 2016, qui fait la démonstration des tâches.

L'ASI encourage toutes ses associations membres à utiliser les vidéos, disponibles en anglais, français (sous-titres) et espagnol (sous-titres), dans le cadre de leurs programmes de formation de sommeliers, et à les partager avec toutes les écoles hôtelières de leur région qui peuvent ainsi bénéficier de cet outil gratuit.

**ASI releases tutorial videos** The Association de la Sommellerie Internationale (ASI) is happy to announce it has produced a video series to enhance their ground-breaking work. These video tutorials, available via YouTube, bring all the invaluable information found in the ASI Guidelines 2021 to life. This effort, produced on behalf of all sommeliers, and designed to support ASI's member associations, will be free to all sommeliers.

The tutorials are hosted by Marc Almert (2019 ASI Best Sommelier of the World) with Julie Dupouy-Young, ASI Deputy Secretary General, former president of the Irish Sommelier Association and finalist at the 2016 Best Sommelier of the World, demonstrating the tasks.

ASI encourages all its member associations to use the videos, available in English, French (subtitles) and Spanish (subtitles), in their sommelier educating programs, and share with any hospitality schools in their region that can benefit from this free tool.

Text : Association de la Sommellerie Internationale

#### **TUTORIELS EN VEDETTE:**

- Dégustation de vins à l'aveugle
- Recommander un vin
- Identifier des boissons
- Servir des vins tranquilles
- Servir des vins effervescents
- Préparer et servir des cocktails
- Techniques de décantation
- Verser avec précision
- Accords mets et boissons
- Techniques de communication

#### Featured tutorials:

- Blind tasting wines
- Making a aine recommendation
- Identifying beverages
- Still wine service
- Sparkling wine service
- Cocktail service
- Decanting techniques
- Precision pouring
- Food and beverage pairing
- Communication techniques

#### Le prochain Bootcamp de l'ASI se tiendra en Malaisie en septembre

Après la réussite de sa première édition, la deuxième édition du Bootcamp de l'ASI se tiendra à Kuala Lumpur, en Malaisie, du 11 au 14 septembre

Le Bootcamp sera ouvert à 45 sommeliers du monde entier, avec 36 places réservées aux sommeliers d'Asie et d'Océanie et 9 places réservées aux sommeliers internationaux. La sélection des candidats se fera sous la direction du jury de sélection du Bootcamp de l'ASI, composé de Piotr Kamecki (Pologne, vice-président Europe, directeur du Bootcamp), Saiko Tamura- Soga (Japon, vice-présidente Asie et Océanie) et Tim Vollerslev (agent de liaison de l'ASI). Pour se qualifier, les candidats potentiels doivent démontrer leur désir d'atteindre un haut niveau de sommellerie, comme remporter le concours de sommellerie de leur pays, ou obtenir le très convoité diplôme ASI.

Pour plus d'informations : contact@asi.info

#### Next ASI Bootcamp will be held in Malaysia this Sep-

**tember** After the success of the first edition, the second edition of ASI Bootcamp, will be held in Kuala Lumpur, Malaysia, from September 11<sup>th</sup> to 14<sup>th</sup>, 2022.

Bootcamp will be open to a total of 45 sommeliers from around the world, with 36 spots reserved for sommeliers from Asia and Oceania, and 9 spots open to international applicants. The task of selecting the candidates will be under the direction of the ASI Bootcamp Selection Jury, made up of Piotr Kamecki (Vice-President Europe, Poland, Director of Bootcamp), Saiko Tamura-Soga (Vice-President Asia & Oceania, Japan), Tim Vollerslev (ASI Liaison Officer). To qualify, potential candidates must demonstrate the desire to achieve a high level of sommellerie, such as winning their country's sommelier contest, or attain the coveted ASI Diploma.

For more informations: contact@asi.info

Text and photo : Association de la Sommellerie Internationale





# CLOS DES LUNES

GRAND VIN BLANC SEC BORDEAUX

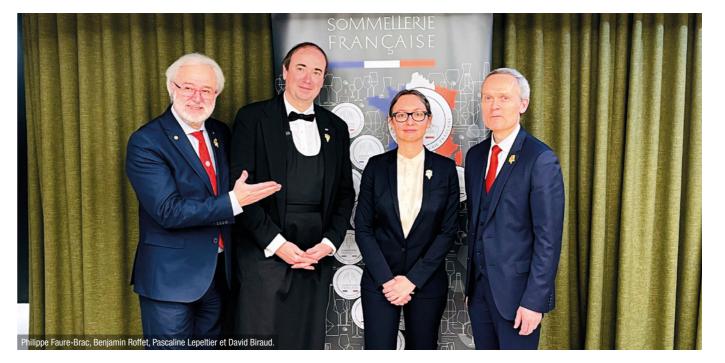
WWW.CLOSDESLUNES.COM

# Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde Paris 2023.

## la France propose Pascaline Lepeltier pour la représenter

Après une journée d'épreuves théoriques et pratiques de très haut niveau, l'Union de la Sommellerie Française, présidée par Philippe Faure-Brac, a sélectionné Pascaline Lepeltier comme représentante potentielle au Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde Paris 2023.

**ASI Competition for the Best Sommelier** of the World Paris 2023, France proposes **Pascaline Lepeltier to represent it** | *After a day* of very high-level theoretical and practical tests, the Union de la Sommellerie Française, chaired by Philippe Faure-Brac, has selected Pascaline Lepeltier as a potential representative for the ASI Competition for the Best Sommelier of the World Paris 2023.



Pascaline Lepeltier et son suppléant Benjamin Roffet constituent le binôme proposé au comité technique de l'Association de la Sommellerie Internationale qui confirmera ou non ce choix dans les prochains mois, aux côtés des candidats officiels des autres associations nationales.

Les 15 membres du jury, composé par David Biraud, ont souligné les principales qualités et compétences attendues : la profondeur et la précision des connaissances théoriques, la maîtrise des techniques de service, la rapidité d'exécution des tâches illustrant l'exigence d'un service au restaurant, la facilité d'élocution, la fluidité et l'aisance en langue anglaise, la capacité à s'engager et à représenter la profession de sommelier.

Six candidats français étaient en compétition : Gaëtan Bouvier, Meilleur Sommelier de France 2016 : Dominique Laporte, un des Meilleurs Ouvriers de France classe sommellerie 2004 et Meilleur Sommelier de France 2004 ; Pascaline Lepeltier, un des Meilleurs Ouvriers de France classe sommellerie 2018 et Meilleur Sommelier de France 2018 ; Florent Martin, Meilleur Sommelier de France 2020 ; Manuel Peyrondet un des Meilleurs Ouvriers de France classe sommellerie 2011 et Meilleur Sommelier de France 2008 ; Benjamin Roffet, un des Meilleurs Ouvriers de France classe sommellerie 2011 et Meilleur Sommelier de France 2010.

La préparation intensive du candidat français commence dès aujourd'hui avec le soutien de toute la sommellerie française et de son suppléant pour l'accompagner jusqu'aux épreuves exigeantes de la semaine de concours du 7 au 12 février 2023.

Pascaline Lepeltier and her substitute Benjamin Roffet make up the pair proposed to the technical committee of the Association de la Sommellerie Internationale, which will confirm this choice or not in the coming months, alongside the official candidates from the other national associations.

The 15 members of the jury, composed by David Biraud, highlighted the main qualities and skills expected: the depth and precision of theoretical knowledge, mastery of service techniques, speed of execution of tasks illustrating the requirement of a restaurant service, ease of speech, fluency and ease in the English language, ability to engage and represent the profession of sommelier.

Six French candidates were in competition: Gaëtan Bouvier, Best Sommelier of France 2016; Dominique Laporte, one of the Meilleurs Ouvriers de France sommellerie class 2004 and Best Sommelier of France 2004; Pascaline Lepeltier, one of the Meilleurs Ouvriers de France sommellerie class 2018 and Best Sommelier of France 2018; Florent Martin, Best Sommelier of France 2020; Manuel Peyrondet one of the Meilleurs Ouvriers de France sommellerie class 2011 and Best Sommelier of France 2008; Benjamin Roffet, one of the Meilleurs Ouvriers de France sommellerie class 2011 and Best Sommelier of France 2010.

Text and photo : Union de la Sommellerie Française



# Concours Un des Meilleurs Ouvriers de France

Les 37 candidats ont apprécié l'évolution de la sélection

La classe sommellerie présidée par Philippe Faure-Brac a enregistré un recul du nombre de participants aux premières épreuves. La conséquence de la pandémie. En revanche, le niveau des participants était très relevé.

La 27<sup>e</sup> édition du concours Un des *Meilleurs* Ouvriers de France, la septième pour la classe sommellerie qui a vu le jour en 2000, aurait pu rimer avec record pour ce métier. Le nombre d'inscrits avait même atteint la barre des 90. Mais voilà, entre l'ouverture des inscriptions et la première épreuve, la pandémie a bousculé l'ordre des choses et, sur la ligne de départ symbolique tracée à Paris au lycée Albert-de-Mun, ils n'étaient plus que 37...

La qualité était au rendez-vous avec deux Meilleurs Sommeliers de France, trois Meilleurs Jeunes Sommeliers de France, deux Master of Port et même deux professionnels sacrés à l'étranger (Roumanie et Belgique)... Mais dans ce concours qui est en fait un examen avec attribution d'un diplôme à la fin, le palmarès ne fait pas tout. S'il faut savoir exprimer des connaissances, le savoir-faire et le savoir-être sont tout aussi importants.

#### **LA COMMISSION DES SUJETS A INNOVÉ**

Cette édition 2022 a d'ailleurs pu surprendre certains. La commission des sujets, une nouveauté, qui réunit, autour de Laurent Derhé, Philippe Bourguignon, Robert Desbureaux, Jean-Luc Jamrozik et Philippe Troussard, a décidé d'apporter des touches d'originalité. Et si la première partie des épreuves, toutes celles réalisées à l'écrit, semblait habituelle, dans l'approche, il n'en n'était rien.

Ce fut en particulier le cas de la dégustation. Cinq verres, trois de vin blanc, deux de rouge et une approche inédite. Pas question ici de disserter longuement pour commenter chaque boisson, mais à chaque fois une série d'interrogations auxquelles il s'agissait de s'adapter en fonction de la forme imposée : soit un QCM, soit des réponses brèves et précises.

Une forme qui a plutôt séduit les candidats et que les membres de chaque jury ont découverte au dernier moment. Car la commission des sujets n'a rien divulgué plus tôt et, surtout, n'a pas été concernée par la correction

#### **RENDEZ-VOUS EN OCTOBRE AU TOUOUET**

Il en fut de même l'après-midi lorsque débutaient les trois ateliers techniques que les candidats passaient trois par trois. Si les épreuves d'accord mets-vins ou d'expression en anglais ne constituaient pas une surprise, celle de service, en revanche, était loin d'être évidente. En effet, il n'est pas fréquent et encore moins évident d'ouvrir une bouteille puis de remplir les verres de quatre clients en sachant que le vin présente un important dépôt et que tout décantage est interdit...

La difficulté est l'assurance de ne sélectionner que les meilleurs. Une liste que le Coet n'a pas encore communiquée, les candidats qui ont reçu leurs notes et savent si l'aventure va continuer pour eux étant libres d'afficher leur joie ou leur déception. Une seule certitude est acquise, les finalistes seront attendus le 17 octobre prochain au Touquet. Le lycée hôtelier hébergera les épreuves qui s'achèveront le lendemain à l'issue de l'épreuve de service dans le cadre d'un déjeuner.

On connaîtra alors les noms des nouveaux titrés Un des Meilleurs ouvriers de France qui rejoindront Pascaline Lepeltier, Eric Goettelmann, Jean-Baptiste Klein et Nicolas Vialettes diplômés il y One of the Meilleurs Ouvriers de France competition: The 37 candidates enjoyed the **evolution of the selection process** | The sommelier class presided over by Philippe Faure-Brac recorded a drop in the number of participants in the first tests. This was due to the pandemic. However, the level of the participants was very high.

The 27<sup>th</sup> edition of the one of the *Meilleurs Ouvriers de France* competition, the seventh for the sommelier class which was created in 2000, could have been a record for this profession. There were even more than 90 entrants. However, between the opening of registrations and the first round, the pandemic disrupted everything and, on the symbolic starting line drawn in Paris at the Lycée Albert-de-Mun, only 37 candidates remained...

The quality was there with two Best Sommelier of France, three Best Young Sommeliers of France, two Master of Port and even two professionals crowned abroad (Romania and Belgium)... But there is more to this competition, which is in fact an examination with a diploma awarded at the end. Although knowledge is required, know-how and interpersonal skills are equally important.

#### Innovative subject committee

This 2022 edition may have surprised some people. The subjects committee, a new element, which brings together Laurent Derhé, Philippe Bourguignon, Robert Desbureaux, Jean-Luc Jamrozik and Philippe Troussard, decided to bring in some original touches. Although the first part of the tests, the written ones - seemed to be usual, the approach was not.

This was especially true of the tasting. It involved five glasses, three of white wine, two of red wine and a novel approach. There was no question here of a long dissertation to comment on each drink, but rather a series of questions which had to be adapted according to the form imposed: either a multiple choice test, or short and precise answers.

This was a form that rather appealed to the candidates and was discovered by the members of each jury at the last moment. The subject commission did not disclose anything earlier and, especially, was not involved in the

#### See you in October in Le Touquet

In the afternoon, the three technical workshops began and the candidates took part in them three by three. Although the food and wine matching and English expression tests were not a surprise, the service test was far from obvious. Opening a bottle and then filling the glasses of four customers, knowing that the wine has a large deposit and that any decanting is forbidden, is not a common task, let alone an obvious one..

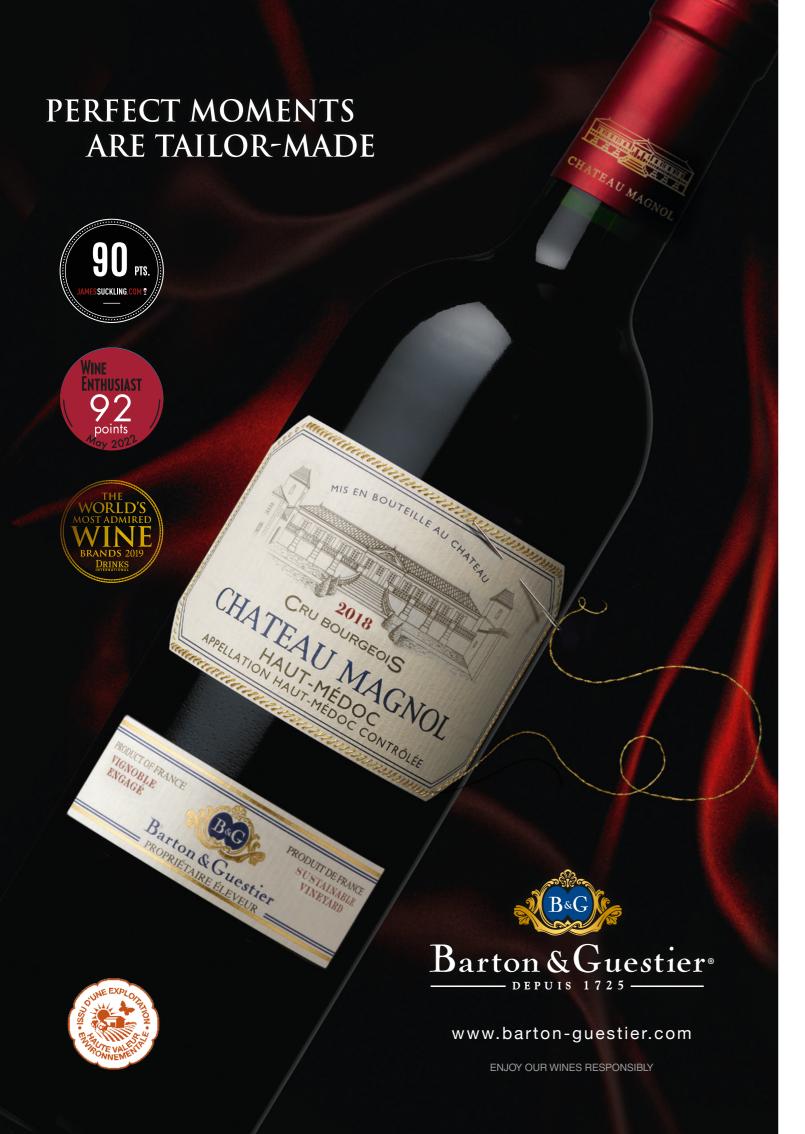
The main difficulty is choosing only the best wines. The Coet has not yet communicated its list, and the candidates who have received their marks and know whether the adventure will continue for them are free to show their joy or their disappointment.

One single thing is certain: the finalists will be expected on October  $17^{th}$ in Le Touquet. The hotel school will host the tests, which will end the next day at the end of the service test during a lunch.

We will then know the names of the new Meilleurs Ouvriers de France who will join Pascaline Lepeltier, Eric Goettelmann, Jean-Baptiste Klein and Nicolas Vialettes who graduated four years ago.

Text and photos Jérémy Martin





# Meilleur Sommelier de France 2022, 1ère étape

## Vingt-cinq candidats sur la ligne de départ et sept pour qui l'aventure continue

La première étape de la sélection n'a pas réservé de véritables surprises même si deux nouveaux visages apparaissent en demi-finale. Prochaine étape à Bordeaux le 19 septembre.

Un peu de la même manière que pour le concours un des Meilleurs Ouvriers de France, la première étape du Meilleur Sommelier de France n'a mobilisé qu'un nombre finalement limité de participants. Le 2 mai dernier, à l'école Ferrandi à Paris, ils n'étaient que 25 à espérer succéder à Florent Martin contre 31 en février 2020 qui rêvaient alors de marcher dans les pas de Pascaline Lepeltier

En revanche le niveau était très relevé avec notamment des habitués de cette épreuve. Ainsi, quatre des demi-finalistes de la précédente édition figurent parmi les sept retenus cette année pour poursuivre l'aventure. Il s'agit d'Isabelle Mabboux (Imperial Palace à Annecy) déià finaliste en 2018, Pierre Vila Palleja (Le petit sommelier à Paris) finaliste en 2016, 2018 et 2021. Bastien Debono (Restaurant Yoann Conte à Vevrier-du-Lac) Master of Port 2021, Mikael Grou (Le chat botté à Genève) vaingueur du Gaggenau sommelier award international en 2018.

A leurs côtés, Logan Guignot-Trufley (Villa René-Lalique à Wingen-sur-Moder), deuxième du Meilleur Jeune Sommelier de France et demi-finaliste du Master of Port, tout cela en 2021, n'a déià plus

rien d'un petit nouveau.

#### **DÉJÀ SACRÉ EN ANGLETERRE**

Ce qui n'est pas le cas des deux derniers qualifiés dont le parcours dans les concours organisés par l'Union de la Sommellerie Française n'a, jusqu'alors, pas attiré sur eux les projecteurs.

A commencer par Xavier Thuizat (Hôtel de Crillon à Paris) dont le nom est plus souvent associé à l'univers du saké dont il est un expert internationalement reconnu, lui qui préside l'association organisatrice du Kura Master. Ce coureur cycliste d'un excellent niveau a décidé de changer de braquet cette année. Déjà candidat du MOF quelques semaines plus tôt et toujours dans l'attente du résultat de la sélection, il a tiré son épingle du jeu dans le cadre du MSF dès sa première participation.

Alexandre Freguin (L'Oustalet à Gigondas) a, de son côté, vécu une fois déjà la sélection française. C'était en 2014 et cette participation discrète constituait un tour de chauffe avant son départ pour le Royaume-Uni. Un pays dont il est devenu le Meilleur Sommelier en 2018. Un concours dont l'un des demi-finalistes était Mikael Grou, un adversaire qu'il retrouvera dans quelques semaines dans les locaux de l'Institut Vatel. C'est là, en effet, que Jean-Pascal Paubert et son comité technique accueilleront les sept derniers prétendants au titre.

Texte et photos : Jérémy Martin

Best Sommelier of France 2022, 1st stage: There were 25 candidates on the starting line and seven still in the running | The first selection stage was not a real surprise, even if two new faces appeared in the semi-final. The next stage will take place in Bordeaux on 19 September.

The first stage of the Best Sommelier of France competition was similar to the competition for one of the Meilleurs Ouvriers de France, with only a limited number of participants. On the 2<sup>nd</sup> of May, at the Ferrandi school in Paris, 25 people hoped to succeed Florent Martin, compared to 31 in February 2020, who dreamed about following Pascaline Lepeltier's steps.

However, the standard was very high, with some of the event's regulars. Thus, four of the semi-finalists of the previous edition were selected to continue the adventure this year. They are Isabelle Mabboux (Imperial Palace in Annecy) already a finalist in 2018, Pierre Vila Palleja (Le petit sommelier in Paris) a finalist in 2016, 2018 and 2021, Bastien Debono (Restaurant Yoann Conte in Veyrier-du-Lac) Master of Port 2021, Mikael Grou (Le chat botté in Geneva) winner of the Gaggenau international sommelier award in 2018.

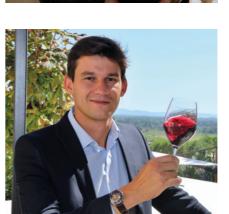
By their side, Logan Guignot-Trufley (Villa René-Lalique in Wingen-sur-Moder), second in the Best Young Sommelier of France and semi-finalist

in the Master of Port, all in 2021, is no longer a

#### Already crowned in England

This is not the case for the last two qualifiers whose career in the competitions organised by the Union de la Sommellerie Frnaçaise has not caught the spotlight until now.

Xavier Thuizat (Hôtel de Crillon in Paris) is more often associated with the world of sake. He is internationally recognised as an expert and is the president of the association that organises the Kura Master. This excellent cyclist has decided to switch gears this year. He was already a candidate for the one of the Meilleurs Ouvriers de France competition a few weeks earlier and was still waiting for the result of the selection, but he did well in the Best Sommelier of France in his first participation. Alexandre Freguin (L'Oustalet in Gigondas), for his part, has already experienced the French selection once. In 2014, this discreet participation was a warm-up before his departure for the United Kingdom. A country where he became the Best Sommelier in 2018. A competition in which one of the semi-finalists was Mikael Grou, an opponent he will meet again in a few weeks at the Vatel Institute. This is where Jean-Pascal Paubert and his



technical committee will welcome the last seven

contenders for the title.

# Assemblée générale de l'UDSF à Mâcon

L'assemblée générale annuelle de l'Union de la Sommellerie Française s'est tenue à Mâcon le 7 mars dans la salle du conseil municipal, sous la présidence de Philippe Faure-Brac et de son bureau. Nous avons pu apprécier la qualité des infrastructures ainsi que le réceptif proposé par l'association des sommeliers de Bourgogne, présidée par Philippe Meyroux.

Union de la Sommellerie Française General **Assembly in Mâcon** | The annual General Assembly of the Union de la Sommellerie Française was held in Mâcon on March 7 in the municipal council chamber, under the chairmanship of Philippe Faure-Brac and his board. We were able to appreciate the quality of the infrastructures as well as the receptive offered by the Association des Sommeliers de Bourgogne, chaired by Philippe Meyroux.



L'AG a été précédée par une réunion des présidents régionaux afin de faire un tour d'horizon de leurs activités et de leur agenda à venir.

Puis nous avons pu couvrir de nombreux sujets comme celui des concours qui se dérouleront en 2022 : le Meilleur Sommelier de France dont la finale aura lieu sur le salon EquipHôtel le 6 novembre prochain, et veille du conseil d'administration de l'UDSF; et le concours un des Meilleurs Ouvriers de France classe sommellerie 2022 dont la finale se déroulera les 17 et 18 octobre prochain au lycée hôtelier du Touquet. Sans oublier le concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde Paris 2023 qui mobilise chacun de nos membres presque au quotidien.

Certains de nos partenaires UDSF ont pu prendre la parole en fin d'AG tels que AdVini, Lanson, JSS Japan Sake and Sochu Makers Association, Maison Château Laguiole, Source Alma, Armonia ainsi que notre nouveau partenaire les Champagnes Philipponnat, champagne officiel du concours du Meilleur Jeune Sommelier de France.

La matinée s'est conclue par une prise de parole de M. Jean-Patrick Courtois, maire de la ville de Dijon et de M. Benjamin Dirx, député de la 1ère circonscription de Saône-et-Loire, avant de pouvoir apprécier le cocktail de clôture de ce rassemblement associatif.

Texte et photo : Union de la Sommellerie Française

The GA was preceded by a meeting of the regional presidents in order to take an overview of their activities and their upcoming agenda.

Then we covered many subjects such as that of the competitions which will take place in 2022: the Best Sommelier of France, the final of which will take place at the EquipHôtel trade fair on November 6, and the day before the UDSF board meeting; and the one of the Meilleurs Ouvriers de France sommellerie class 2022 competition, the final of which will take place on October 17 and 18 at the hotel school in Le Touquet. Not to mention the ASI competition for the Best Sommelier of the World Paris 2023, which mobilizes each of our members almost on a daily basis.

Some of our UDSF partners spoke at the end of the GA such as AdVini, Lanson, JSS Japan Sake and Sochu Makers Association, Maison Château Laguiole, Source Alma, Armonia as well as our new partner Champagnes Philipponnat, official champagne of the competition of the Best Young Sommelier of France.

The morning ended with a speech by Mr. Jean-Patrick Courtois, mayor of the city of Dijon and Mr. Benjamin Dirx, deputy for the 1st constituency of Saône-et-Loire, before being able to enjoy the closing cocktail of this community gathering.



1. Le Domaine de Vaugouard, Fontenay-sur-Loing | 2. Maison Albar Hotels Le Pont-Neuf, Paris 3. Hôtel Hélios, Six-Fours-les-Plages | 4. Les Jardins de Deauville, Saint-Martin-aux-Chartrains | 5. Mas de la Fouque Hôtel & Spa, Saintes-Maries-de-la-Mer | 6. Hôtel & Spa Le Nouveau Monde, Saint-Malo | 7. Hôtel Ermitage Evian Resort, Évian-les-Bains | 8. Hôtel & Restaurant La Benvengudo, Les-Baux-de-Provence | 9. Relais de Margaux Hôtel Golf & Spa, Margaux

Plus de 150 hôtels chics et authentiques en France et dans le monde

www.hotelspreference.com

Tel. +33 (0)1 78 94 90 40

# Les Prairies Le Terrain de Cricket Château Giscours MARGAUX MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU



#### www.giscours.com

# L'Association des Sommeliers des Hauts de France fête ses 50 ans

Avec 2 ans de retard (l'association a été fondée en 1970 par Robert de Troy), l'Association des Sommeliers des Hauts de France a fêté son cinquantième anniversaire au magnifique Château d'Avelin, propriété du Baron Patrick de Ladoucette, autour notamment du fameux Pouilly-Fumé.

Ensuite, direction Lompret à La Ferme Blanche, près de Lille, pour un apéritif en extérieur avec une belle gamme de bières artisanales des Hauts de France, suivi par le repas de gala cuisiné par le chef Kévin Deleval, servi par les élèves de Laurent Josse du lycée hôtelier du Touquet.

Michel Widehem, l'un des anciens présidents de l'association, a tenu à remercier les différentes personnalités présentes à cette soirée : Philippe Faure-Brac, président de l'Union de la Sommellerie Française et Meilleur Sommelier du Monde 1992, ainsi que les présidents régionaux qui avaient fait le déplacement des quatre coins de la France.

Puis, ce sont les 9 présidents ayant succédé à Robert de Troy qui ont été mis à l'honneur et ont pris la parole : Jean-Marie Cacheux, Didier Vandenbosch, Anne-Sophie Vandenbosch, Jean-Luc Paris, Laurent Wacogne, Michel Widehem, Jean-Luc Ama, Laurent Devos et Yann Satin, président fraîchement élu. Enfin, moment clé de la soirée, Emilie Rossel Carpentier, Benjamin Holvoet, Matthieu Boulanger, Guillaume Lang et Cyprien Broux furent appelés pour se voir remettre la fameuse grappe de maître sommelier par Philippe Faure-Brac. Une reconnaissance de l'assiduité aux dégustations et de l'intérêt porté au monde du vin, après deux années probatoires. Texte et photo : Association des Sommeliers des Hauts de France

The Association des Sommeliers des Hauts de **France celebrates its 50**<sup>th</sup> **anniversary** | *Two years* late (the association was founded in 1970 by Robert de Troy), the Association des Sommeliers des Hauts de France celebrated its fiftieth anniversary at the magnificent Château d'Avelin, property of Baron Patrick de Ladoucette, with the famous Pouilly-Fumé.

After that, let's go to Lompret at La Ferme Blanche, near Lille, for an outdoor aperitif with a fine range of artisanal beers from Hauts de France, followed by the gala dinner cooked by chef Kévin Deleval, served by the students of Laurent Josse from the hotel school in Le Touquet.

Michel Widehem, one of the former presidents of the association, thanked the various personalities present at this evening: Philippe Faure-Brac, president of the Union de la Sommellerie Française and Best Sommelier of the World 1992, as well as the regional presidents who had traveled all

Then, it was the 9 presidents who succeeded Robert de Troy who were honored and took the floor: Jean-Marie Cacheux, Didier Vandenbosch, Anne-Sophie Vandenbosch, Jean-Luc Paris, Laurent Wacogne, Michel Widehem, Jean-Luc Ama, Laurent Devos and Yann Satin, newly elected president. Finally, a key moment of the evening, Emilie Rossel Carpentier, Benjamin Holvoet, Matthieu Boulanger, Guillaume Lang and Cyprien Broux have received the famous master sommelier grape badge by Philippe Faure-Brac. A recognition of the attendance at tastings and the interest shown in the world of wine, after two probationary years.



SOMMELLERIE | FRANCE | PORTRAIT | SOMMELLERIE

# **Cédric Bilien et Julien Binz**

# remportent le prix exceptionnel de la Sommellerie du Guide Michelin 2022

Pour cette année 2022, le Guide Michelin a accordé le prix exceptionnel de la Sommellerie à Cédric Bilien, du Rosmadec le Moulin (29), et à François Lhermitte, chez Julien Binz (68).

#### CÉDRIC BILIEN, SOMMELIER ET ARTISTE DE LA SALLE

Formé et accompagné au quotidien d'Eric Beaumard, Meilleur Jeune Sommelier de France 1987 et Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique 1994, le Breton a fait ses premiers pas chez Ledoyen avant d'intégrer l'équipe de son mentor au George V. Puis il restera 15 ans au Four Seasons de Hong-Kong, pour rejoindre, en 2020, Sébastien Martinez aux commandes du Rosmadec le Moulin. Ce maestro du vin s'amuse au quotidien à détourner les codes de la sommellerie en proposant des accords originaux avec de la bière provenant de micro-brasseries bretonnes, du cidre, du thé ou encore du café. En plus de son métier de sommelier, Cédric Bilien, dirige d'une main de maître le restaurant en tant que directeur.

#### FRANÇOIS LHERMITTE MAÎTRE D'HÔTEL ET SOMMELIER

François Lhermitte a grandi en Lorraine où il s'est formé à l'univers de la restauration. d'abord au Chez Michèle\* à Languimberg, puis à L'Arnsbourg\*\*\*, chez Jean-Georges Klein, en Alsace. S'en suit une carrière au Château d'Isenbourg à Rouffach sous différentes casquettes : réception, assistant maître d'hôtel et sommelier. Une dualité qu'il entend conserver. Là-bas, il rencontre Julien Binz, qui occupe alors le poste de chef. Après avoir travaillé en tant que responsable de salle et sommelier au Château Golf du Kempferhof à Plobsheim, il décide de retrouver Julien Binz qui ouvre en 2016 son propre restaurant. Ici, sur une carte qui compte désormais 700 références, les vins d'Alsace sont mis à l'honneur (70 % de la carte), une façon de mettre en avant la richesse de la route des vins sur laquelle ils se trouvent.



Cédric Bilien and Julien Binz win the exceptional Sommellerie award from the Michelin Guide 2022 || For this year 2022, the Michelin Guide has awarded the exceptional Sommellerie prize to Cédric Bilien, from Rosmadec le Moulin (29), and to François Lhermitte, at Julien Binz (68).

# Cédric Bilien, sommelier and artist of the table service

Trained and accompanied on a daily basis by Eric Beaumard, Best Young Sommelier of France 1987 and Best Sommelier of Europe and Africa 1994, the Breton took his first steps at Ledoyen before joining his mentor's team at George V. Then he will stay 15 years at the Four Seasons in Hong Kong, to join, in 2020, Sébastien Martinez at the helm of Rosmadec le Moulin. This wine maestro has fun every day hijacking the codes of sommellerie by offering original pairings with beer from Breton micro-breweries, cider, tea or coffee. In addition to his job as sommelier, Cédric Bilien masterfully runs the restaurant as director.



#### François Lhermitte head waiter AND sommelier

François Lhermitte grew up in Lorraine where he trained in the world of catering, first at Chez Michèle\* in Languimberg, then at L'Arnsbourg\*\*\*, with Jean-Georges Klein, in Alsace. A career followed at the Château d'Isenbourg in Rouffach under different hats: reception, assistant butler and sommelier. A duality that he intends to keep. There, he meets Julien Binz, who then holds the position of chef. After working as a dining room manager and sommelier at the Château Golf du Kempferhof in Plobsheim, he decided to find Julien Binz who opened his own restaurant in 2016. Here, on a wine lidt which now has 700 references, the wines of Alsace are given pride of place (70% of the list), a way of highlighting the richness of the wines route on which they are located.

# **DELPHIN CORNAILLE,**

# Le sportif du goût

Delphin se rêvait professeur de sport. Au hasard d'un travail pour dépanner sa grand-mère, il découvre le métier du service.

Puis il s'inscrit à l'école hôtelière de Collard-Noël à Saint Quentin, à celle de Le Touquet et enfin à Dijon où il réalise qu'il prend du plaisir à servir et que le monde du vin lui plaît : « Je discutais avec mon père d'un Léoville Las Cazes ou avec mon grand-père d'un Puligny-Montrachet avec fluidité et passion. Ce monde devenait limpide. J'avais envie de comprendre tout des terroirs, des villages et des vignerons, J'étais au bon endroit. A Dijon, en BTS mention complémentaire, j'ai eu la chance d'être en cours avec Catherine Doré, une des pointures de la sommellerie française. Elle était la meilleure amie de Serge Dubs (chef sommelier de l'Auberge de l'III et Meilleur Sommelier du Monde 1989). Mon destin était tracé : c'est lui qui m'a remis mon diplôme de sommelier et ma grappe en 2011 et... je suis né en 1989!».

Delphin Cornaille est un sommelier aux qualités de discrétion et d'humilité. Dynamique et rigoureux, il vient de passer 6 années à La Briqueterie avec cette envie de découvrir chaque jour de nouveaux vins, de s'adapter à un public diversifié. « J'ai beaucoup appris et je remercie infiniment les patrons de ce très bel établissement à Vinay de m'avoir donné cette liherté »

L'avenir aujourd'hui pour Delphin le destine à un métier plus commercial, tourné vers un artisan vigneron de Champagne. Nul doute que sa bonne étoile le guidera vers des sommets professionnels.



#### **Delphin Cornaille - The taste ambassador**

Delphin dreamed of being a gym teacher. By chance, he discovered the service profession when he was helping his grandmother.

Then he enrolled at the Collard-Noël hotel school in Saint Quentin, at the Le Touquet school and finally in Dijon where he realised that he enjoyed serving and that the world of wine appealed to him: "I used to discuss a Léoville Las Cazes or a Puligny-Montrachet with my father with fluidity and passion. This world was becoming clear. I wanted to understand everything about the terroirs, the villages and the winegrowers. I was in the right place. In Dijon, during my advanced technical diploma with a complementary mention, I was lucky enough to be in a class with Catherine Doré, one of

the leading figures in French sommellerie. She was the best friend of Serge Dubs (head sommelier of the Auberge de l'Ill and Best Sommelier of the World 1989). My destiny was set: he gave me my sommelier diploma and my grappe in 2011 and ... I was born in 1989!"

Delphin Cornaille is a sommelier with discreet and humble qualities. He is dynamic and rigorous, and has just spent six years at La Briqueterie. He wants to discover new wines every day and adapt to a diverse public. "I have learned a lot and I am very grateful to the owners of this beautiful establishment in Vinay for giving me this freedom."

The future today for Delphin is destined for a more commercial profession, oriented towards a Champagne wine maker. There is no doubt that his lucky star will guide him to professional heights.

SommelierS INTERNATIONAL

Anne-Marie Chabbert

SommelierS International N°175

# Château Couhins-Lurton CRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES Pessac-Léognan CHÂTEAU Château De Rochemoris LA LOUVIÈRE PESSAC-LÉOGNAN PESSAC-LÉOGNAN Grand Vin de Bordeaux GRAND VIN DE BORDEAUX ANDRÉ LURTON PROPRIÉTAIRE FAMILLE ANDRÉ LURTON Le secret de nos Grands Crus réside dans leur terroir

www.andrelurton.com

ABUS D'ALCOOL EST DANGEREU

# L'Institut régional de Sommellerie **SUD DE FRANCE**



L'Institut Régional de Sommellerie Sud de France (IRS) sera opérationnel dès septembre prochain. Cette nouvelle entité sera un outil précieux destiné aux sommeliers et autres professionnels, aux passionnés de l'univers viticole. Nourrie par la notion d'Histoire et de Patrimoine, celle des Aspres dans les Pyrénées-Orientales, elle entend révéler et défendre un tissu culturel viticole. Vignerons, vins et savoir-faire seront valorisés au quotidien. Deux campus divulgueront l'enseignement, les caves Byrrh à Thuir et le Mas Reig à Banyuls-sur-Mer. Quelques 1 000 m² incluant de la technologie de pointe favoriseront l'apprentissage. Celui-ci concernera les professionnels et amateurs avec une réelle ouverture à l'international. Cinq classes préparatoires ont été crées par des experts réputés. La mention complémentaire sommellerie y sera enseignée, un Bachelor Wine Business Management, spécialité luxe, oenotourisme, gastronomie devrait redéfinir le panel des formations. En parallèle, des classes préparatoires aux concours un des Meilleurs Ouvriers de France, de Meilleur Sommelier de France, au Challenge Sud de France de la Sommellerie, au concours du Meilleur Caviste de France conforteront l'enseignement. Lætitia Mathieu, directrice du projet, l'annonce, un partenariat avec l'Association des Sommeliers du Royaume-Uni est déjà ratifié, d'autres sont encore en validation.

L'IRS bénéficie de la bienveillance de deux parrains, François-Xavier Demaison et Philippe Faure-Brac. Le premier le précise, cette naissance révèle l'alliance du vin, de la fête et de la gastronomie. Le second se félicite de voir rayonner la profession par ses différentes facettes. Dorénavant, un nouveau pôle d'excellence va impacter

Sofia Lafaye / Photo : Institut Régional de Sommellerie Sud de France

The Institut Régional de Sommellerie Sud de France (IRS) will be operational in September. This new entity will be a precious tool for sommeliers and other professionals, and for those who are passionate about the wine world. Inspired by the notion of History and Heritage, that of the Aspres in the Pyrénées-Orientales, it intends to reveal and defend a winegrowing cultural fabric. Winegrowers, wines and know-how will be promoted on a daily basis. Two campuses will be used for teaching, the Byrrh cellars in Thuir and the Mas Reig in Banyuls-sur-Mer. Some 1,000 m<sup>2</sup> including state-of-the-art technology will promote learning. This will concern professionals and amateurs alike, with a real openness to the international scene. Five preparatory classes have been created by renowned experts. The complementary mention sommellerie will be taught there, a Bachelor Wine Business Management, specialising in luxury, wine tourism and gastronomy should redefine the training panel. At the same time, training courses will be offered in preparation for the one of the Meilleurs Ouvriers de France and Best Sommelier of France competitions, the Challenge Sud de France de la Sommellerie and the Meilleur Caviste de France competition. Lætitia Mathieu, the project director, has announced that a partnership with the UK Sommelier Association has already been ratified, and others are still being confirmed.

The IRS benefits from the support of François-Xavier Demaison and Philippe Faure-Brac. The first one specifies that this birth reveals the alliance of wine, celebration and gastronomy. The second one is pleased to see the profession shine through its various facets. From now on, a new centre of excellence will have an impact.

**EN SAVOIR €** → WWW.SUDDEFRANCE-SOMMELLERIE.COM

SOMMELLERIE | TROPHÉE CONCOURS FRANCE | SOMMELLERIE

## Trophée du Meilleur sommelier des terroirs du Sud-Ouest

# Hugo Fourt, Julie Piqueras et Enzo Ramalho titrés

Les professionnels sont toujours plus nombreux à participer à ce concours qui révèle aussi de jeunes talents et contribue à susciter de l'intérêt pour ce métier chez les élèves d'écoles hôtelières.

Depuis plus de 35 ans, les sommeliers de la région Sud-Ouest — Occitanie se mobilisent à la fin de l'hiver pour organiser le Trophée du Meilleur sommelier des terroirs du Sud-Ouest. Et après deux éditions organisées en visio en raison de la pandémie, ils ont pu constater cette année que leur épreuve suscite toujours autant d'intérêt.

Soixante candidats répartis en trois catégories ont testé leurs connaissances théoriques avant de passer à la dégustation. Bien entendu, le niveau de difficulté est moins élevé chez les cadets, élèves non spécialisés en sommellerie issus d'écoles hôtelières régionales. Mais il s'agit ici de susciter des vocations chez des jeunes susceptibles de rejoindre ensuite une formation spécifique. Et peut-être bien que les finalistes, Enzo Ramalho (vainqueur), Zoé Amm et Julien Laib auront envie d'aller plus loin avec d'autant plus de facilités qu'ils ont montré déjà de réelles qualités.

#### LE LYCÉE DU TOURISME ET DE L'HÔTELLERIE DE LA ROCHELLE TITRÉ PAR ÉQUIPES

Aller plus loin, c'est-à-dire suivre les cours de mention complémentaire et ainsi avoir la possibilité d'intégrer la deuxième catégorie. Celle où Julie Piqueras (Lycée du Tourisme et de l'Hôtellerie de Toulouse) a affiché le plus de maîtrise en finale, devançant les deux autres finalistes venus du lycée de La Rochelle. Ce qui a valu à Basile Crahes et Louis Sauvage Alagnou de se consoler avec le Trophée Guy-Blandin de la meilleure équipe.

Pour les professionnels, le contingent le plus important de participants, les épreuves étaient identiques à celles des étudiants : une épreuve de commercialisation autour d'un menu, puis une invitation à proposer le meilleur accord entre un fromage et deux vins au choix, un exercice de service après décantation d'une bouteille et enfin un atelier d'identification de cinq boissons. Toutefois le temps qui leur était imparti était réduit de cinq minutes et les boissons étaient présentées dans des verres noirs.

Il en fallait plus pour déstabiliser Hugo Fourt (Hôtel Haaitza au Pyla-sur-Mer) qui s'imposait devant Jéroam Basse (apprenti au Gindreau) cette finale ne réunissant à chaque fois que les deux meilleurs.

Trophy for the best sommelier of the South-West regions: Hugo Fourt, Julie Piqueras and Enzo Ramalho awarded || More and more professionals are taking part in this competition, which also reveals young talent and encourages interest in this profession among students at hotel schools.

For more than 35 years, the sommeliers of the South-West - Occitanie region have been mobilising at the end of winter to organise the Trophy for the best sommelier of the South-West regions. After two editions organised in video format due to the pandemic, they have noticed that their event is still attracting a lot of interest.

The 60 candidates, divided into three categories, tested their theoretical knowledge before moving on to the tasting. Naturally, the difficulty level is lower for the cadets, who are not specialised in sommellerie and come from regional hotel schools. However, the aim here is to encourage young people to take up a specific training course. And perhaps the finalists, Enzo Ramalho (winner), Zoé Amm and Julien Laib will want to go further, especially as they have already shown real qualities.

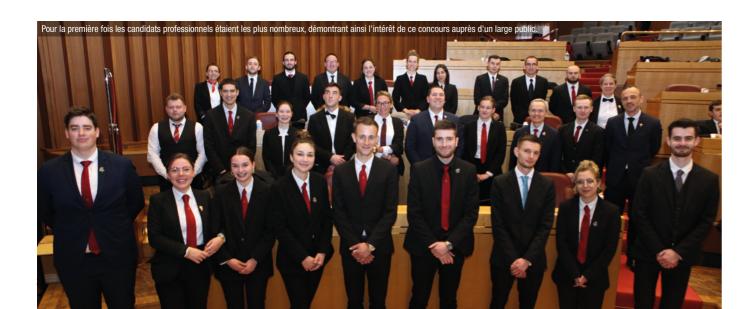
# The Tourism and Hotel School of La Rochelle wins team title

Going further, that is to say taking complementary mention courses and thus being able to enter the second category. Julie Piqueras (Tourism and Hotel School of Toulouse) showed the most proficiency in the final, beating the two other finalists from La Rochelle school. This earned Basile Crahes and Louis Sauvage Alagnou the Guy-Blandin trophy for the best team.

The professionals, the largest contingent of participants, took part in the same tests as the students: a marketing test based on a menu, then an invitation to suggest the best pairing between a cheese and two wines of their choice, a service exercise after decanting a bottle and finally a workshop to identify five drinks. However, the time limit was reduced by five minutes and the drinks were presented in black glasses.

Hugo Fourt (Hôtel Haaitza in Pyla-sur-Mer) was not disturbed trough. He was the winner, ahead of Jéroam Basse (apprentice in Gindreau), as only the two best candidates took part in the final.

Text and photo : Jérémy Martin



# Meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France Basile Crahes ramène le titre à La Rochelle

Dix ans après le succès de Baptiste Gillet-Delrieu, l'étudiant originaire du Mans a offert un nouveau succès à son lycée hôtelier. Le podium est complété par Apolline Moulin et Lïa Gouault.

Pour les 35 candidats présents à Tain L'Hermitage, il y a quelques semaines, le concours du Meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France — Trophée Chapoutier constitue un objectif autant qu'un rêve. Mais dès la phase

de sélection, beaucoup ont compris que la réalité prenait le dessus. L'analyse sensorielle de deux vins, un blanc et un rouge, et surtout le questionnaire riche de près de 90 interrogations ont eu raison de leurs espoirs.

Mais à l'annonce de la liste des finalistes, en présence de David Biraud, parrain de cette édition de l'épreuve qui fêtera ses 30 en 2023, ils étaient encore nombreux à y croire. Il n'en fallait que six et ce sont donc Lïa Gouault (Talence), Apolline Moulin (Chamalières), Tom Chollet (Orvault), Basile Crahes (La Rochelle), Cyrille Decoopman

(Tain L'Hermitage) et Etienne Duperray (campus du lac Bordeaux) qui ont été appelés.

#### **DIRECTION LE GEORGE V AVANT L'AUSTRALIE**

« L'originalité de ce concours unique en son genre, c'est que nous permettons aux finalistes de déguster le menu qui constituera le lendemain la base de l'atelier d'accord mets et vins », a souligné Michel Chapoutier. Les six candidats au titre ont donc découvert la cuisine du chef étoilé et MOF Nîmois Jérôme Nutile.

Une source d'inspiration pour un exercice qui lançait la finale de chacun. Après cette étape saupoudrée de questions en anglais, chaque étudiant a affiché son aptitude à ouvrir, décanter et servir une bouteille à quatre convives avant de se pencher sur la dégustation de deux vins et l'identification de deux boissons. Tout cela en trente minutes et en public.

A l'heure du verdict, Basile Crahes remportait le titre, dix ans après un autre élève de La Rochelle. Et si Baptiste Gillet-Delrieu a aussitôt après sa victoire intégré la brigade du Bristol à Paris, c'est vers un autre palace parisien que va se diriger le gagnant 2022. On le retrouvera très bientôt au George V.

Le podium était complété par Appoline Moulin et Lïa Gouault, les trois autres participants terminant ensemble au quatrième rang. Tous les six, rejoint par les finalistes de l'édition 2021, prendront la direction de l'Australie en janvier prochain. Et leur guide dans le vignoble ne sera autre que Michel Chapoutier lui-même. Prometteur!

Texte et photo : Jérémy Martin

Best French wine and spirits sommelier student:
Basile Crahes brings the title back to La Rochelle
If Ten years after the success of Baptiste Gillet-Delrieu,
the student from Le Mans has offered a new success
to his hotel school. The podium was completed
by Apolline Moulin and Lïa Gouault.

The Best French wine and spirits sommelier student - Chapoutier Trophy competition represent an objective as well as a dream for the 35 candidates present in Tain L'Hermitage a few weeks ago. But as soon as the selection

phase began, many of them realised that reality was taking over. Their dreams were dashed by the sensory analysis of two wines, one white and one red, and especially by the questionnaire containing almost 90 questions.

But when the finalists were announced, in the presence of David Biraud, godfather of this event which will celebrate its 30<sup>th</sup> anniversary in 2023, many of them still believed in it. Only six were selected and so Lïa Gouault (Talence), Apolline Moulin (Chamalières), Tom Chollet

(Orvault), Basile Crahes (La Rochelle), Cyrille Decoopman (Tain L'Hermitage) and Etienne Duperray (Bordeaux Lake Campus) were called.



"This competition is unique in its kind because we allow the finalists to taste the menu that will form the basis of the food and wine matching workshop the following day", underlined Michel Chapoutier. The six candidates for the title therefore discovered the cuisine of starred chef and one of the *Meilleurs Ouvriers de France* Jérôme Nutile, from Nîmes.

This was an inspiration for the final of each candidate. Following this stage, which included some questions in English, each student demonstrated his or her ability to open, decant and serve a bottle to four guests before going on to taste two wines and identify two drinks. The whole process had to be completed in 30 minutes in public.

When the verdict came in, Basile Crahes won the title, ten years after another student from La Rochelle. And although Baptiste Gillet-Delrieu immediately joined the brigade at the Bristol in Paris after his victory, the 2022 winner is heading for another Parisian palace. He will soon be at the George V.

The podium was completed by Appoline Moulin and Lia Gouault, the other three participants finishing together in fourth place. All six, joined by the finalists of the 2021 edition, will head to Australia next January. Their guide in the vineyard will be Michel Chapoutier himself. A promising future!







# **Trophée** Pessac-Léognan au Château **Latour-Martillac**

### Axel Pouplin et Mathis Charpentier titrés

Organisé par l'Association des Sommeliers Bordeaux-Aquitaine, ce concours destiné aux élèves sommeliers confirme la progression du niveau des candidats et la performance des deux lauréats venus de Talence et Chamalières.

Après deux éditions organisées au Château Smith Haut Lafitte, le Trophée Pessac-Léognan 2022 a pris possession du Château Latour-Martillac à Martillac. Un cadre prestigieux pour les 19 candidats concernés par les épreuves de sélection organisées tout au long de la matinée. Mêlant connaissances théoriques et approche pratique de l'accord mets-vins, elles ont permis à Bertrand Bijasson, directeur du concours, et son équipe de désigner les finalistes.

Quatre issus de mention complémentaire : Julie Baal (IEFT Bordeaux), Cassandra Caquineau (lycée hôtelier Georges-Frêche à Montpellier), Lucas Guerry (lycée hôtelier de La Rochelle), Axel Pouplin (lycée hôtelier de Talence) et deux de brevet professionnel qui sont donc en apprentissage, Mathis Charpentier (lycée hôtelier de Chamalières) et Mathilde Lehmann (lycée Albert-de-Mun à Paris).

#### **UNE APPELLATION MOBILISÉE**

De quoi les assurer de repartir d'Aquitaine avec quelques beaux flacons et beaucoup de souvenirs. Car le syndicat de l'appellation Pessac-Léognan mobilise à chaque fois ses adhérents qui affichent un sens de l'accueil particulièrement soigné. Ce fut le cas au Château Haut-Bailly puis au Château La Louvière la veille du concours et au Château Olivier pour le dîner de gala qui suivait l'annonce des résultats.

Car la finale composée de six épreuves allait permettre d'établir le palmarès. Il fallait donc afficher son savoir-faire au moment de décanter un vin rouge puis de le servir à quatre clients, corriger une carte des vins où se nichaient pas moins de quinze erreurs, procéder à l'analyse sensorielle d'un vin rouge, identifier cinq produits régionaux, sentir monter l'adrénaline le temps d'un quiz à la façon de "Question pour un champion" et enfin servir de manière équilibrée dans huit verres une bouteille de crémant de Bordeaux rosé.

L'ultime épreuve était celle de la patience jusqu'à l'annonce des résultats par le président de l'UDSF, Philippe Faure-Brac. Dans la catégorie mention complémentaire, victoire d'Axel Pouplin devant Cassandra Caguereau, Lucas Guerry et Julie Baal. Chez les BP, Mathis Charpentier précédait Mathilde Lehmann.

Texte et photo : Jérémy Martin



#### Pessac-Léognan Trophy at Château Latour-Martillac: Axel Pouplin and Mathis Charpentier **titled** | Organized by the Association des Sommeliers Bordeaux-Aquitaine, this competition for student sommeliers confirms the progression of the candidates level and the performance of the two winners from Talence and Chamalières.

After two editions organized at Château Smith Haut Lafitte, the 2022 Pessac-Léognan Trophy has taken place in Château Latour-Martillac in Martillac. A prestigious setting for the 19 candidates concerned by the selection tests organized throughout the morning. Combining theoretical knowledge and a practical approach to food-wine pairing, they enabled Bertrand Bijasson, director of the competition, and his team to designate the finalists.

Four from complementary mention: Julie Baal (IEFT Bordeaux), Cassandra Caquineau (Georges-Frêche hotel school in Montpellier), Lucas Guerry (La Rochelle hotel school), Axel Pouplin (Talence hotel school) and two with professional certificates who are therefore in apprenticeship, Mathis Charpentier (hotel school in Chamalières) and Mathilde Lehmann (Albertde-Mun school in Paris).

#### A mobilized appellation

Enough to assure them of leaving Aquitaine with some beautiful bottles and lots of memories. Because the union of the Pessac-Léognan appellation mobilizes each time its members who show a particularly neat sense of welcome. This was the case at Château Haut-Bailly then at Château La Louvière the day before the competition and at Château Olivier for the gala dinner which followed the announcement of the results.

Because the final composed of six events was going to establish the winners. It was therefore necessary to display one's know-how when decanting a red wine then serving it to four customers, correcting a wine list containing no less than fifteen errors, carrying out a sensory analysis of a red wine, identifying five regional products, feel the adrenaline rush during a quiz like "Question for a champion" TV game, and finally serve a balanced bottle of Crémant de Bordeaux rosé in eight glasses.

The ultimate test was that of patience until the announcement of the results by the president of the Union de la Sommellerie Française, Philippe Faure-Brac. In the complementary mention category, victory for Axel Pouplin ahead of Cassandra Caquereau, Lucas Guerry and Julie Baal. For the professional certificates, Mathis Charpentier preceded Mathilde Lehmann.

# Challenge Château Gassier en Provence des élèves sommeliers

# Justine Droit et Lou Ulian unies par la victoire et l'amitié

La première est en mention complémentaire à Marseille et la seconde à Toulouse et au terme des deux derniers jours de concours. elles succèdent ensemble à Andréa Chassaing. vaingueur en 2021.

**Château Gassier Challenge in Provence for** student sommeliers: Justine Droit and Lou Ulian united by victory and friendship | The first one is studying in Marseille and the second one in Toulouse is studying for a complementary mention and at the end of the last two days of competition, they succeed Andréa Chassaing, the winner in 2021.

A l'annonce des résultats elles se sont tombé dans les bras l'une et l'autre. Justine Droit et Lou Ulian ont inscrit ensemble leur nom au palmarès du 4e Challenge Château Gassier en Provence.

Après deux succès féminins (Daphnée Extrassiaz puis Marie Wodecki) et un intermède masculin (Andréa Chassaing) ce sont donc deux futures sommelières qui ont affiché le plus de maîtrise et de connaissances. Pourtant, au moment de débuter la demi-finale de ce concours placé sous le parrainage



#### **VALORISER L'IMAGE DU VIN ROSÉ**

Suite aux épreuves, les deux jeunes femmes ont suscité les compliments de Florent Martin : « C'est un bon exercice, il faut être concentré sur les moindres détails et à côté on comprend les attentes du jury. C'est donc enrichissant et ca fait progresser. Chez les candidats j'ai retrouvé beaucoup de valeurs que j'aime et notamment donner du plaisir aux gens, une notion qui doit passer avant la technique. Rester soi-même, raconter quelque chose qui soit sa propre personnalité, les concurrents ont souvent su le faire et je l'ai apprécié. »

Ce concours a atteint une nouvelle fois son objectif en mettant en lumière le talent de futurs sommeliers. Des jeunes âgés de 18 à 26 ans capables, par leur approche notamment dans les ateliers d'accord mets-vins, de valoriser l'image du vin rosé en démontrant son aptitude à s'éloigner de certains clichés réducteurs. Château Gassier, entité du groupe AdVini, partenaire de l'Union de la Sommellerie Française, a ainsi sensibilisé et convaincu huit nouveaux ambassadeurs des vins de Provence.

Texte et photo : Jérémy Martin



When the results were announced, they fell into each other's arms. Justine Droit and Lou Ulian added their names to the list of winners of the 4th Château Gassier Challenge, in Pro-

After two women's successes (Daphnée Extrassiaz and Marie Wodecki) and a men's interlude (Andréa Chassaing), two future sommeliers showed the most mastery and knowledge. However, when the semi-final began, under the patronage of Florent Martin, Best Sommelier

of France, parity was the order of the day. Valentin Calichon (Hermitage professional hotel school in Tain L'Hermitage), Justine Droit (Bonneveine hotel school in Marseille), Lou Ulian (hotel and tourism trades school in Occitanie, Toulouse), Mélodie Brugeille and Gwendal Dumas (UFA Joseph-Storck in Guebwiller), Lucas Guerry and Louis Sauvage (hotel school in la Rochelle) and Maïwenn Moussion (Gascony hotel school in Talence) were ready to compete at the foot of the Sainte-Victoire.

#### Promoting rosé wine's image

Following the tests, the two young women were complimented by Florent Martin: "It's a good exercise, you have to concentrate on the smallest details and also understand the jury's expectations. So it's enriching and it makes you progress. I found a lot of values I liked in the candidates, especially giving people pleasure; this notion must precede technique. Staying true to oneself, telling something that is one's own personality, the contestants were often able to achieve this and I appreciated it."

Once again, this competition achieved its objective by highlighting the talent of future sommeliers. These young people, aged between 18 and 26, were able to enhance the image of rosé wine through their approach, particularly in the food and wine matching workshops, by demonstrating their ability to move away from certain simplistic clichés. The AdVini Group's Château Gassier, a partner of the Union de la Sommellerie Française, has thus raised awareness and convinced eight new ambassadors for the Provence wines.

# "ACTUALITÉ DE L'UDSF / UDSF NEWS"

by Jérémy Martin

#### Marc-Henri Mialon.

#### nouveau président Savoie-Alpes-Bugey

Chef sommelier (et pas seulement) du célèbre Hameau Albert 1er à Chamonix. Marc-Henri Mialon a succédé en février dernier à Charles-André Charrier à la présidence de l'association des sommeliers Savoie-Alpes-Bugey. Elise Lemoine (secrétaire) et Jean-Paul Richard (trésorier) conservent leurs fonctions dans une entité régionale marquée par le dynamisme et l'effort tourné vers les jeunes sommeliers afin de les intégrer en nombre.

Une démarche que le nouveau et luimême jeune (32 ans) président veut poursuivre. Parmi ses objectifs présentés lors de l'assemblée générale organisée à Grenoble, il a déjà concrétisé un rapprochement avec France Cancer qui récolte les bouchons de liège pour assurer leur recyclage.

« Je souhaite également établir des partenariats concrets avec les vignerons de notre région afin d'assurer un niveau suffisant de trésorerie qui nous permettra de soutenir financièrement nos jeunes adhérents qui souhaitent préparer des concours professionnels », détaille Marc-Henri Mialon.



Marc-Henri Mialon, the new president of Savoie-Alpes-

**Bugey** Head sommelier (not only) of the famous Hameau Albert 1<sup>er</sup> in

goals, as presented at the general assembly in Grenoble, include a partnership with France Cancer, which collects corks to ensure their recycling.

"I would also like to establish concrete partnerships with the winegrowers of our region to ensure a sufficient cash flow that will allow us to financially support our young members who wish to prepare for professional competitions", explains Marc-Henri Mialon.



#### Romain Landriève

il prend le relais de Françoise Gigot qui aura

#### à la tête de la région Auvergne

Membre de l'Union de la Sommellerie Française depuis son entrée en mention complémentaire sommellerie au lycée hôtelier de Chamalières, Romain Landriève est le nouveau président de l'association auvergnate. A 39 ans,

donc bouclé trois mandats de trois ans et relancé une structure un temps mise à mal. Gérant de L'Hostellerie du Centrotel et Spa à Montmarault dans l'Allier, Romain Landriève est notamment accompagné par Didier Gaidon (secrétaire général) et Julien Revel (trésorier). Ensemble, ils veulent mettre leur enthousiasme et leur passion au service d'une association régionale forte de 69 membres à ce jour. « J'ai également décidé de relancer le lien avec Chamalières et mon ancien professeur Thomas Vivant en faisant des élèves de mention et de BP des membres à part entière de notre association. Nous souhaitons ainsi favoriser leur implication et aider également ceux qui veulent s'impliquer dans les concours. Une commission spécifique va d'ailleurs voir le jour en ce sens. Des réunions mensuelles, accompagnées de dégustation, et des sorties à la journée dans des vignobles proches figurent également à notre programme », conclut le nouveau président.



Romain Landriève, at the head of the Auvergne-**Limousin region** Romain Landriève has been a member of the Union de la Sommellerie Française since he started his sommellerie course at the Chamalières hotel school. He is the new president of the Auvergne-Limousin association. The 39 year old man takes over from Françoise Gigot, who

> has completed three three-year mandates and has revived a structure badly damaged

> Romain is manager of the Hostellerie du Centrotel and Spa in Montmarault in the Allier region, and is supported by Didier Gaidon (general secretary) and Julien Revel (treasurer). Together, they want to share their passion and enthusiasm with a 69-member regional association. "I have also decided to re-launch the link with Chamalières and my former teacher Thomas Vivant by making mention and BP students full members of our association. In this way we want to encourage their involvement and also help those who want to get involved in competitions. A specific committee will be created for this purpose. Monthly meetings, tastings and day trips to nearby vineyards are also part of our programme," concludes the new president.

SommelierS INTERNATIONAL SommelierS INTERNATIONAL

#### L'ALLIANCE DES



Travail des sols et de la vigne





# **RÉCOLTANTS**







Vinifié et mis en Environnemental bouteille au château

Uniques dans leurs styles, Forts dans leur alliance!



Dégustés et agréés par SommelierS INTERNATIONAL

Note de **86/100** minimum requise pour intégrer l'Alliance des Récoltants

Pour en savoir + sur notre association : www.alliancedesrecoltants.com











#### **LA VIÈRE** Aubert et Mathieu x Gallia



développe une belle acidité et une texture aussi ronde que rafraîchissante, L'explosion se fait en bouche avec des saveurs de garrique et d'intenses fruits des hois.

Disponible sur le site aubertetmathieu.com 14.90 €.

#### **AUBERT AND MATHIEU X GALLIA BEER**

|| This Vière is a subtle blend of Carignan from the best vineyards in the Languedoc and barley and wheat malts. Aubert and Mathieu are both merchants, and Gallia is a brewer who brings new life to the French beer industry. These complementary skills give this limited edition all its character. With its purple colour, this surprising and sparkling Vière develops a beautiful acidity and a texture as round as it is refreshing. It explodes on the palate with garrique flavours and intense forest fruits.

www.aubertetmathieu.com - €14.90.

#### ROKU, le gin japonais aux 6 facettes

Ce gin bénéficie de six botaniques qui font de lui un gin unique. Les feuilles et la fleur de sakura, le thé sencha, le thé gyokuro, le poivre sansho et le zeste de vuzu sont distillées séparément afin d'extraire leurs arômes puis assemblées à 8 autres ingrédients classiques du gin (baie de genièvre, racine d'angélique, cannelle...). Le résultat de cet assemblage donne un gin doux et complexe, parfaitement équilibré.

Le gin Roku est disponible en grande distribution, chez votre caviste habituel et en ligne au prix conseillé de 34,90 €.



**ROKU. THE JAPANESE GIN** WITH SIX FACETS | This ain benefits from six botanicals that make it unique. The sakura leaves and flower, sencha tea, gyokuro tea, sansho pepper and yuzu zest are distilled individually to extract their aromas and then blended with 8 other classic gin ingredients (juniper berry, angelica root, cinnamon...). The result is a smooth, complex and perfectly balanced gin.

Roku gin is available in supermarkets, in your usual wine shop and online at the recommended retail price of €34.90.

#### **MINUTY M** par Léa Amati et Elsa Leydier

Minuty M invite à un rendez-vous avec la mer Méditerranée comme un retour aux sources pour dévoiler ses racines. A travers cette collaboration avec la tatoueuse Léa Amati et la photo-

graphe Elsa Leydier, Minuty M fait découvrir les différentes nuances bleutées si caractéristiques des paysages Méditerranéen. Une bouteille à l'image de la cuvée Rosé: délicate et élégante.

En édition limitée - En vente au prix moyen de 12,50 € sur www.minuty.com.

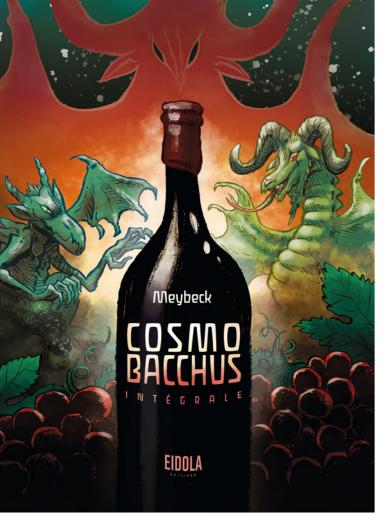
#### MINUTY M BY LÉA AMATI AND ELSA LEYDIER Minuty M offers a

rendezvous with the Mediterranean Sea as a return to its roots. Through this collaboration with the tattoo artist Léa Amati and the photographer Elsa Leydier, Minuty M invites you to discover the different shades of blue so characteristic of the Mediterranean landscape. The bottle reflects the image of the Rosé cuvée: delicate and elegant.

Limited edition - On sale for an average price of €12.50 on www. minuty.com.

M

MINUTY



DOCU-FICTION

#### **COSMOBACCHUS** L'INTÉGRALE

La biodynamie est-elle une pratique viticole vertueuse, proche de la nature, ou un rituel néo-spirituel plongeant ses racines à la source occulte du mystérieux anthroposophe Rudolf Steiner? Pour répondre à cette question, Meybeck nous embarque dans un road trip drôle et envoûtant, interrogeant vignerons, scientifiques et philosophes dans un stupéfiant documentaire.

Recueil des 3 tomes - Éditions Eidola - 34 € - 264 pages.

Is biodynamic viticulture a virtuous practice, close to nature? Or a neo-spiritual ritual rooted in the mysterious anthroposophist Rudolf Steiner? Meybeck takes us on a funny and spellbinding road trip to answer these question, interviewing winemakers, scientists and philosophers in a stunning documentary.

3 volumes - Editions Eidola - €34 - 264 pages

# **CUVÉE 800** par Paul Hartwood

Pour le lancement de sa première cuvée orfèvre, Paul Hartwood choisi de rendre hommage à Charlemagne en réalisant une réplique à l'identique de son épée. La dégustation offre aussi une expérience de sabrage singulière, avec la découpe d'une ficelle qui relie le saut du bouchon à la bouteille, grâce à un ciseau que l'on peut également retrouver dans un coffret spécial.

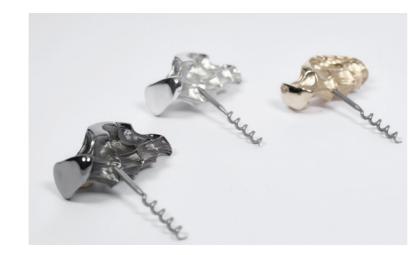
Charlemagne by making an identical replica of his sword for the launch of his first goldsmith's cuvée. The tasting also offers a singular sabrage experience. The cork is cut from a string that connects the cork jump to the bottle, thanks to a chisel that can also be found in a special box. Limited edition of 800 pieces.

Édition limitée à 800 exemplaires.

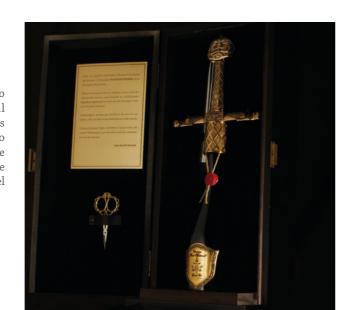
Paul Hartwood chose to pay tribute to

#### **Empreinte**, par Audiard

Déjà célèbre pour ses stylos sculptures - plus de 70 chefs d'État ont le leur – le sculpteur Michel Audiard imagine un tire-bouchon d'art en bronze. Sa particularité? Un objet personnel, absolument unique dont la prise de main est moulée sur l'empreinte de son propriétaire. Avec son complice Sébastien Forest, il ouvre une nouvelle voie culturelle, qui associe l'émotion de l'œuvre d'art. l'hédonisme du luxe et l'usage sublimé d'un accessoire du quotidien.



The sculptor Michel Audiard is already famous for his pen sculptures - more than 70 heads of state have their own sculpture - and he has come up with an artistic bronze corkscrew. What makes it special? A unique, personal object whose grip is moulded on its owner's imprint. Michel Audiard and his partner Sébastien Forest have opened up a new cultural path, combining the emotion of an artwork, the luxury lifestyle and the refined use of an everyday accessory.



#### Jeu coffret en version Rouge Bio

#### « Mystères et bonnes bouteilles »

Ce jeu de dégustation nous apprend à percer les secrets des vins rouges bio et à mettre en éveil tous nos sens. Complet, ludique et accessible il nous permet de savoir mettre des mots sur ce que l'on ressent en bouche et ainsi de s'initier à la dégustation de vin sans complexe.

En vente sur : www.mysteresetbonnesbouteilles.fr; épiceries fines, cavistes, bars à vins, et www.natureetdecouvertes.com - 65 €



# HÉRIOSE,

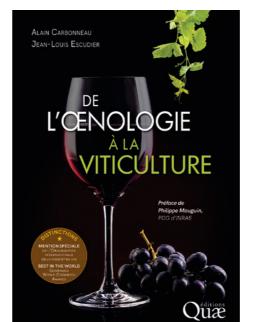
#### Maison Boinaud

Maison Boinaud se lance dans l'aventure du Whisky avec « Hériose », un single malt de France, téméraire et authentique, qui entend bien bousculer les habitudes dans l'univers plutôt classique de cet alcool brun et marque son souhait de fusionner les genres et les influences.

Commande sur heriose.fr

Maison Boinaud is embarking on the Whisky adventure with "Hériose", a bold and authentic single malt from France. It intends to shake things up in the rather classic world of this brown spirit and marks its desire to merge genres and influences.

Order on heriose.fr



### DE L'ŒNOLOGIE À LA VITICULTURE

d'Alain Carbonneau et Jean-Louis Escudier

Cet ouvrage aborde l'ensemble des étapes allant de l'environnement de la vigne à l'élaboration du vin, jusqu'à sa dégustation et ses effets sur la santé. Largement illustré, il concilie les explications scientifiques des processus et la pédagogie des savoir-faire grâce à l'expérience des auteurs.

Éditions Quæ - 39 € - 304 pages

De l'œnologie à la viticulture by Alain Carbonneau and Jean-Louis Escudier ||

This book covers all the stages from the vine' s environment to the wine making process, up to its tasting and its effects on health. The book is extensively illustrated and combines scientific explanations of the processes and educational know-how based on the authors' experience.

Éditions Quæ - €39 - 304 pages

DU CÔTÉ DES VINS | PRIMEURS

#### PRIMEURS DU CÔTÉ DES VINS

# 66 PRIMEURS 2021" À BORDEAUX

Un millésime à respecter!



Ce millésime fut assurément placé sous des cieux qui malmenèrent vigneronnes, vignerons entre hiver très chaud, gelés mortifères de printemps, précipitations estivales et averses d'octobre! Très généralement nous retiendrons qu'il fallait aller chercher la maturité coûte que coûte. Les tannins discrets, un déficit de concentration, furent parfois difficilement compensés par des structures à peine soutenues par le fruit. Les merlots ont été mis à rude épreuve et trouvèrent leur salut lorsqu'entre deux séquences météos pluvieuses on a su les attendre un peu. Un ensoleillement de fin de vendanges a permis de ramasser des cabernets francs et des cabernets sauvignons à bonne maturité avec de belles concentrations phénoliques. Un millésime parfaitement adapté aux variétés tardives.

Qu'on ne s'arrête cependant pas à cette dernière indication pour planter un décor qui établirait que la rive droite l'emporte sur la rive gauche car c'est ici justement que la diligence des vigneronnes et les vignerons entre en jeux, car comme le dit fort justement Julien Lavenu de Derenoncourt Consultants : « Ce millésime est marqué par la main de l'homme ». Une formule on ne peut plus juste pour insister sur l'importance que revêt aujourd'hui plus qu'hier la mesure en toute chose pour les extractions et les élevages. Il fallait respecter le millésime.

#### **BORDEAUX SUPÉRIEUR**

Un parcours du combattant qui demanda résilience et présence continue pour endiguer mildiou et oïdium. Les vins de plaines gélives ont souffert et le stress hydrique a pu provoquer ici ou là guelques blocages. Les indéniables réussites sont à trouver sur des sols qui par leur structure, leur entretien, ont su gérer ce stress hydrique. Il fallait de toute évidence jouer sur la finesse, la fraîcheur des jus et ne pas chercher la puissance.

Le Château Jean-Faux reste un impeccable représentant des Bordeaux Supérieur. Millésime oblige, ce vin de Sainte-Radegonde propose une bouche plutôt légère mais d'une finesse extrême. Le jus est précis et séduit par la présence d'une palette aromatique florale exquise. Le petit verdot du Château Maine Gazin offre déjà en bouche une belle concentration de fruits noirs et de jolies épices. Un mono cépage d'une très

Nous retiendrons chez les bordeaux blancs secs, le Clos des Moines élevé sur lies fines, exempt de thiol, d'une fraîcheur presque indécente. Château Sarreau, Bordeaux blanc, propose, dans sa cuvée Wilson Silla, des sémillons d'une sucrosité intéressante. On apprécie son milieu de bouche presque épais.

Primeurs 2021, Bordeaux: A vintage to remember!

This vintage has certainly been subject to difficult weather conditions, with very hot winters, deadly spring frosts, summer rainfall and October showers! The general idea is to seek maturity at all costs. The tannins were discreet and the poor concentration was sometimes hardly compensated by structures that were barely supported by the fruit. This was a difficult time for the Merlot, which was saved by waiting a little while between two rainy weather sequences. Sunny weather conditions allowed us to pick Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon grapes at good maturity with good phenolic concentrations at the end of the harvest. This vintage is perfectly adapted to late varieties.

However, we should not consider this last indication to set a scene that would establish that the right bank prevails over the left bank. This is precisely where the winemakers' diligence sets in. As Julien Lavenu of Derenoncourt Consultants quite rightly says: "This vintage is marked by the hand of man". A very accurate expression to insist on the importance today, more than ever before, of measurement in all things for extractions and maturation. The vintage had to be respected.

#### **Bordeaux Supérieur**

This was a tough battle that required resilience and a constant presence to contain mildew and powdery mildew. Frosty plain wines suffered and hydric stress caused some blockages from time to time. The undeniable successes were found in soils which, through their structure and maintenance, were managed to cope with this hydric stress. It was obviously necessary to play on the finesse, the freshness of the juices and not to look for power.

Château Jean-Faux remains an impeccable Bordeaux Supérieur representative. This wine from Sainte-Radegonde has a rather light but extremely fine palate. The juice is precise and seduces with its exquisite floral aromatic palette. Château Maine Gazin's Petit Verdot already offers a beautiful combination of black fruits and spices on the palate. A single variety with a very good

The dry white Bordeaux Clos des Moines, aged on fine lees, is free of thiol and has an almost indecent freshness. Château Sarreau. white Bordeaux, offers, in its Wilson Silla vintage, Semillon with an interesting sweetness. We appreciate its almost thick mid-

« La campagne fut un parcours du combattant, un vrai cas d'école pour les étudiants en agro ! Il fallait être très réactif. On a eu de la chance en octobre avec une arrière-saison intéressante pour obtenir de bonnes maturités - pour ceux qui ont su attendre. Les blancs sont sur la fraîcheur, la tension avec un beau potentiel aromatique pour les sauvignons blancs. Pour les rouges, il y a deux cas, ceux qui ont précipité les vendanges, pour causes de précipitations annoncées et les autres. C'est flagrant pour les merlots qui donnent des fruits frais et des pointes végétales, un peu dilués avec des degrés alcooliques plutôt faibles. Les cabernets, petits verdots et les malbecs sortent très bien avec des fruits mûrs et épicés. Peut-être avons-nous à faire à un millésime en phase avec la demande du consommateur : peu alcoolisé, souple, sur le fruit et sapide ».

Barbara Bourbigot, cenologue conseil chez Enosens.



"The campaign was a real challenge, a real school case for the agri-students! We had to be very reactive. We were lucky that October was an interesting back-season to obtain good ripeness - for those who knew how to wait. The whites are fresh and tense, with good aromatic potential for the Sauvignon Blancs. For the reds, there are two cases, those who rushed the harvest, because of announced precipitations and the others. This is obvious for the Merlots which give fresh fruit and vegetal notes, slightly diluted with rather low alcoholic degrees. The Cabernets, Petit Verdot and Malbecs came out very well with ripe and spicy fruit. Perhaps we are dealing with a vintage in phase with consumer demand: low alcohol, supple, fruity and sapid".

Barbara Bourbigot, consultant oenologist at Enosens

SommelierS INTERNATIONAL

SommelierS INTERNATIONAL



#### **RIVE GAUCHE**

#### Graves et Pessac-Léognan

Un été indien et des nuits fraîches apportèrent fraîcheur et vivacité aux blancs de cette rive.

On pouvait néanmoins redouter quelques acidités pointues, voire tartriques et des expressions végétales pour le moins clivantes. Les rouges auront parfois pâti de stress hydriques en particulier sur les sols drainants. Quelques réussites notoires sont à relever sur les argiles.

Château Clouzots, AOC Graves blanc, présente ce qu'on est en droit d'attendre de cette rive : un sauvignon vif aux beaux amers et d'une fraîcheur remarquable. En Pessac-Léognan blanc, on peut s'attarder sur le Château Latour Martillac, Cru Classé de Graves, pour sa fraîcheur citronnée, loin de l'opulence mais d'une élégance raffinée. En rouge, le Château Carmes Haut-Brion, en Cru Classé de Graves, tire particulièrement bien son épingle du jeu. Sa bouche est explosive. Les notes de sureau et de violette pointent rapidement le bout de leur nez. L'assise de ce vin est parfaite et d'une profondeur incroyable, déjà. En rouge toujours le Château Couhins, sur des argilo-calcaires rares et intéressants, affiche des jus frais et croquants, d'où émerge la cerise fraîche. On pourra retenir pour sa classe assez folle, en Cru Classé de Graves, le Chateau Latour Martillac. La trame bien qu'un peu janséniste annonce de bien beaux lendemains avec en filigrane, et se déployant tardivement, des notes d'épices douces. En Graves rouge on jette son dévolu sur le Château Cazebonne, du Pirate Jean-Baptiste Duquesne, qui nous gratifie d'un jus charnu possédant les attributs d'un grand vin de Graves : finesse et élégance. Château Haut-Selve, dans le nord de l'AOC Graves, présente un vin peu extrait et déjà joliment rond.



#### **LEFT BANK**

#### Graves and Pessac-Léognan

An Indian summer and cool nights brought freshness and vivacity to the whites on this bank.

Nevertheless, we could have feared some sharp acidity, even tartaric, and some vegetal expressions that were, to say the least, divisive. The reds sometimes suffered from water stress, particularly on the draining soils. Some significant successes can be noted on the clays.

Château Clouzots, AOC Graves white, offers what one would expect from this region: a lively Sauvignon with beautiful bitters and remarkable freshness. In white Pessac-Léognan, one can linger on Château Latour Martillac, Cru Classé de Graves, for its lemony freshness, far from opulence but refined elegance. In red, Château Carmes Haut-Brion, a Graves Cru Classé, stands out particularly well. Its palate is explosive. The elderberry and violet notes quickly show up on the nose. This wine is perfectly based and already has incredible depth. In red wines, Château Couhins, based on rare and interesting clay-limestone soils, displays fresh and crisp juices, from which emerge fresh cherries. Chateau Latour Martillac, a Graves Cru Classé, is a wine of great class. The structure, although a little Jansenist, promises a fine future with, in the background and late in the day, sweet spice notes. In red Graves, we choose Château Cazebonne, from the Pirate Jean-Baptiste Duguesne, which gives us a fleshy juice with the characteristics of a great Graves wine: finesse and elegance. In the north of the Graves AOC, Château Haut-Selve presents a wine that is not very extracted and is already nicely rounded.

#### Médoc and Haut-Médoc

The winemakers who believed in their star and picked late came out on top. The warm daytime temperatures and good sunshine created the right conditions to accelerate the ripening of the grapes, in particular the Cabernet Sauvignon.

Château Malescasse, Haut-Médoc, Cru Bourgeois Exceptionnel, has been praised for its hard work and once again this year presents a great wine with racy tannins. The palate, slightly angular, is almost abysmal in its depth. The score played by the Cabernets is perfect. Château Larrivaux, in Haut-Médoc, is a nice surprise. We are charmed by a rather clean and pure fruit. If the tannins are a little hard, the structure is relatively complex and promising.

#### Saint-Estèphe and Moulis

Château Meyney has the perfect attributes of an insider tip. The juice of this stunning Saint-Estephe is vibrant and the measured ageing adds silkiness. Château Branas Grand Poujeaux is a success. The structure is complex, the tannins finely grained. This is a tense and dynamic Moulis. Château Cos Labory, an elegant Cru Classé in 1855, already has all the trappings of a great Saint-Estephe wine. It is neither ostentatious nor exuberant, but full of roundness and delicate freshness.

#### Margaux

Château Paveil de Luze, Exceptional Cru Bourgeois, AOC Margaux, is already surprisingly smooth and voluptuous on the mid-palate. This wine is very dense, carried by Cabernets that have reached maturity. The Château Marquis de Termes offers a fairly complex structure. A balanced wine, already aromatic and with a beautiful freshness. The Château Deyrem Valentin is a Margaux of great beauty. Everything here is supple and deep... Isn't this a beautiful definition of the AOC?

#### Médoc et Haut-Médoc

Les vigneronnes et vignerons qui auront cru en leur étoile et ramassé tardivement sortent gagnants. Les températures diurnes chaudes et un bon ensoleillement ont créé les bonnes conditions pour accélérer la maturation des grains, en particulier des cabernets sauvignons.

On ne cesse de vanter le travail de fond entrepris par le Château Malescasse, Haut-Médoc, Cru Bourgeois Exceptionnel, qui cette année encore présente un très grand vin avec des tannins racés. La bouche, un rien anguleuse, est d'une profondeur presque abyssale. La partition jouée par des cabernets est parfaite. Château Larrivaux, en Haut-Médoc, est une belle surprise. On est charmé par un fruit assez net et pur. Si les tannins sont un rien dur, la structure est relativement complexe et prometteuse.

#### Saint-Estèphe et Moulis

Château Meyney possède les attributs du parfait insider-tip. Rien ici n'est ostentatoire, le jus de cet épatant Saint-Estèphe est vibrant et des élevages mesurés apportent du soyeux. Château Branas Grand Poujeaux est une réussite. La structure est complexe, les tannins finement granuleux. Il s'agit d'un Moulis tendu et dynamique. Château Cos Labory, élégant Cru Classé en 1855, présente déjà tous les atours d'un grand vin de Saint-Estèphe, ni ostentatoire, ni exubérant mais tout en rondeur et fraîcheur délicate.

#### Margaux

Château Paveil de Luze, Cru Bourgeois Exceptionnel, AOC Margaux, étonne déjà par l'onctuosité de sa matière et son milieu de bouche d'une grande volupté. Ce cru est très dense porté par des cabernets arrivés à maturité. Le Château Marquis de Termes offre une structure assez complexe. Un vin tout en mesure mais déjà aromatique et d'une belle fraîcheur. Avec le Château Deyrem Valentin on découvre un Margaux d'une grande beauté. Tout est ici souplesse et profondeur... N'est-ce pas une belle définition de l'AOC ?

#### Pauillac

Château Fonbadet, des domaines Peyronie, tente et c'est visible, de hisser ce cru dans la cour des très grands. Le vin d'une belle concentration présente des cabernets sauvignons assez éclatants qui structurent le jus de façon remarquable. La trame est élégante. Château Haut-Bages Libéral, Grand Cru Classé en 1855, présente de beaux arômes de fruits rouges, et une bouche dense et dynamique. Un élevage en finesse donne à goûter de beaux fruits.

#### Pauillac

Château Fonbadet belongs to domaine Peyronie and is visibly trying to raise this wine up to the top. This wine is beautifully concentrated, with fairly bright Cabernet Sauvignon grapes that give a remarkable structure to the juice. The structure is elegant. Château Haut-Bages Libéral, Grand Cru Classé in 1855, has beautiful red fruit aromas and a dense, dynamic mouth. A fine maturing gives a nice fruit taste.

#### **RIGHT BANK**

This vintage started off very well on the slopes and plateaux but was much more complicated on the more frosty plains. In the end, there was a lot of heterogeneity within an AOC and within the same parcel due to the late ripening. We must judge terroirs and not appellations, as Bryan Dessaint of Hubert de Boüard Consulting reminds us. Clay soils allow for better water retention, unlike draining soils, and do better, especially for Merlot. The difference is often made during the sorting to bring in healthy grapes at the right maturity.

#### Saint-Emilion, **Montagne Saint-Emilion and Pomerol**

Château La Fleur de Lisse, Saint-Emilion Grand Cru is vibrant, with a beautiful spicy palette. In the mouth, cherry and blackberry are delightful. The wine is biodynamic though the extractions are measured and the work done is meticulous. Château Petit Val, Saint-Emilion Grand Cru, has been advancing for some years in the land of great wines that can be drunk in their prime. This has been achieved with this fruit wine, which is as languid as one could wish. Château La Grâce Dieu des Prieurs is a small property in Saint-Emilion Grand Cru worked by jewellers to extract a precise and quite dense juice, although perfectly drinkable. We will also stop at Château Croix de Labrie. This Pomerol garden of less than six hectares has been producing wines of great roundness for several years now. This year, we appreciate the high quality of the Cabernets, which are perfectly ripe. The fruit expression is perfect and makes this wine very greedy already. The artisan-winemaker of Domaine Simon Blanchard, cuvée Guitard, offers a Montagne Saint-Emilion made of lively fruits, tannins with small grains. The addition of stalks gives this unique wine a rare freshness; we find the noble vegetal character of the Cabernet Franc which has found a suitable soil here. The whole is in perfect harmony. Château Beauregard is one of the great successes of this vintage, all appellations included.





DU CÔTÉ DES VINS | PRIMEURS

#### **RIVE DROITE**

Un millésime très bien parti sur les plateaux et les coteaux mais qui s'avère nettement plus compliqué dans les plaines plus gélives. Pour finir donc beaucoup d'hétérogénéité au sein d'une AOC et d'une même parcelle due au retard de maturité. Il faudra juger des terroirs et non pas des appellations, comme le rappelle Bryan Dessaint d'Hubert de Boüard Consulting. Les secteurs argileux permettant une meilleure rétention d'eau, contrairement aux sols drainants et s'en sortent mieux en particulier pour les merlots. La différence se fit souvent lors des tris pour rentrer des raisins sains et à bonne maturité.

#### Saint-Emilion, **Montagne Saint-Emilion et Pomerol**

Le Château La Fleur de Lisse, Saint-Emilion Grand Cru est vibrant, présente une belle palette d'épices. En bouche, la cerise et la mûre jouent leurs partitions charmeuses. On devine des extractions mesurées et un travail aux petits oignons pour ce cru labellisé en biodynamie. Château Petit Val, Saint-Emilion Grand Cru, avance depuis quelques années sur les terres de grands vins buvables dans leur prime jeunesse. C'est chose faite avec ce vin de fruits, langoureux à souhait. Le Château La Grâce Dieu des Prieurs est une petite propriété en Saint-Émilion Grand Cru travaillée par des joailliers pour en extraire un jus précis et assez dense déjà, bien que parfaitement buvable. On s'arrêtera également sur le Château Croix de Labrie. Le jardin pomerolais de moins de six hectares, révèle depuis quelques années déjà des vins d'une infinie rondeur. Cette année on mesure la qualité des cabernets parfaitement mûrs. L'expression des fruits est parfaite et rend ce vin très gourmand déjà. L'artisan-vigneron du Domaine Simon Blanchard, cuvée Guitard, propose un Montagne Saint-Emilion fait de fruits vifs, de tannins aux petits grains. L'apport de rafles confère à cet ovni une fraîcheur rare ; on retrouve le végétal noble du cabernet franc qui ici a trouvé un terrain adapté. Le tout est d'une juste harmonie. Le Château Beauregard est l'une des très grande réussites de ce millésime, toutes appellations confondues.



#### Dégustation Sommelier SInternational par Aris Allouche

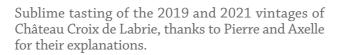
Château Croix de Labrie, merci à Pierre et Axelle pour leurs explications.

# 2021 (certifié bio) :

Nez fruité, fruits rouges, cerises. Bouche élégante, soyeuse, fruit frais croquant, cerise directement cueillie sur l'arbre, mentholé, gourmand, joli équilibre, belle longueur. Une très belle réussite! 95/100.

#### **Croix de Labrie Saint-Emilion Grand Cru** 2019:

Violette, fruits mûrs rouges et noirs, cassis, prune fraîche. Belle élégance, tanins et bois fondus, il est subtil, équilibré avec une finale très séduisante ! 95/100.



# Croix de Labrie Saint-Emilion Grand Cru

palate, crunchy fresh fruit, cherry picked directly from the tree, minty, greedy, nice balance, good length. A great success! 95/100.

# Croix de Labrie Saint-Emilion Grand

fresh plum. Beautiful elegance, melted tannins and wood, it is subtle, balanced with a very seductive finish! 95/100.

La densité de ce Pomerol est remarquable, on reste ébahi par la qualité des jus, la justesse des élevages. Château Saint-Pierre se présente déjà sous un beau jour. Un vin d'une rare finesse avec de beaux jus. Un vrai plaisir d'esthète. Château Mazeyres présente un nez doucereux, avec en bouche des jus frais et vifs. Ce Pomerol offre une trame déjà très dynamique.

« C'est un millésime océanique ! Ce qui a manqué c'est un grand mois d'août. Septembre fut chaotique mais la petite semaine en fin de vendanges a fait la différence pour les maturités. C'est un millésime passionnant avec le retour de certaines valeurs d'acidité, de fraîcheur et de fruit... Il nous a permis, un peu malgré nous, de revenir sur les maturités excessives et de faire des vins plus digestes et dynamiques, prêts à la vente. C'est aussi un millésime de battant. » David Llorit. Château Petit-Val.

The density of this Pomerol is remarkable, and we are amazed by its juice quality and the accuracy of its ageing. Château Saint-Pierre already presents itself in a beautiful light. A wine of rare finesse with beautiful juices. A real aesthete's pleasure. Château Mazeyres has a sweet nose, with fresh and lively juices on the palate. This Pomerol offers an already very dynamic structure.

PRIMEURS DU CÔTÉ DES VINS

"It's an oceanic vintage! The only thing missing was a good autumn in August. September was chaotic but the short week at the end of the harvest made the difference for the ripeness. This is an exciting vintage with some acidity, freshness and fruit values returning... It has allowed us, despite our best efforts, to come back from excessive maturities and to produce more digestible and dynamic wines, ready to be sold. It is also a winning vintage". David Llorit, Château Petit-Val

#### Francs Côtes de Bordeaux, Sainte Foy Côtes de Bordeaux

Le Château Marsau est un impeccable Francs Côtes de Bordeaux situé à la lisière des AOC girondines, sur des argiles profondes. En conduite bio depuis 2021, ce merlot arrivé à maturité présente une patine tannique soveuse et des fruits ronds et juteux en bouche. Une très belle réussite. Château Hostens-Picant, goutté chez Derenoncourt Consultants, est un Sainte Foy à la jolie trame juteuse qui séduit par sa gourmandise. Ici aussi on note les belles expressions de cabernets

#### Sauternes et Barsac

Pour avoir un bel aperçu de cette production extraordinaire. au sens propre du terme, il fallait reioindre les dégustations organisées par l'Union des Grands Crus de Bordeaux ou encore par les Grands Crus Classés en 1855. Les fortes gelées de printemps, qui ont largement amputé la production, ne doivent pas occulter quelques très bonnes réussites pour ce millésime 2021. A commencer par le barsacais Château Coutet qui offre des notes exquises de pain d'épice et d'agrumes. La bouche déjà large, séduit par son onctuosité. Château Lamothe-Guignard, dans un autre registre, convainc immédiatement par un nez délicatement toasté. En bouche on s'amourache de fruits pulpeux et d'une chair suave. On aimera également la sapidité et le croquant du Château Rieussec étonnamment vif et tout à fait élégant. A Preignac on peut citer pour sa régularité le Château Bastor-Lamontagne. Ce dernier possède de beaux amers et une certaine vivacité, le tout empreint de beaucoup d'élégance.

#### Francs Côtes de Bordeaux, Sainte Foy Côtes de Bordeaux

Château Marsau is an outstanding Francs Côtes de Bordeaux located on the edge of the Gironde AOCs, on deep clay. This Merlot, which has been organically produced since 2021, has reached maturity and has a silky tannic patina with round, juicy fruit on the palate. A very fine success. The Château Hostens-Picant, which was tasted at Derenoncourt Consultants, is a Sainte Foy with a lovely juicy structure that seduces with its greediness. Once again, we

notice the beautiful expression of the Cabernet Franc.

#### Sauternes and Barsac

If you want to have an overview of this amazing production, literally, you should have joined the tastings organised by the Bordeaux Grands Crus Union or by the Grands Crus Classés en 1855. The heavy spring frosts, which largely reduced production, should not hide some very good successes for this 2021 vintage. Firstly, the Barsac Château Coutet which offers exquisite gingerbread and citrus notes. The palate is already broad and seduces with its smoothness. In another register, Château Lamothe-Guignard immediately convinces with a delicately toasted nose. On the palate, one is enchanted by the pulpy fruit and smooth flesh. One will also like the sapidity and the crunchiness of the surprisingly lively and quite elegant Château Rieussec. In Preignac, we can mention Château Bastor-Lamontagne for its regularity. The latter has beautiful bitters and a certain liveliness. all of which is marked by great elegance.



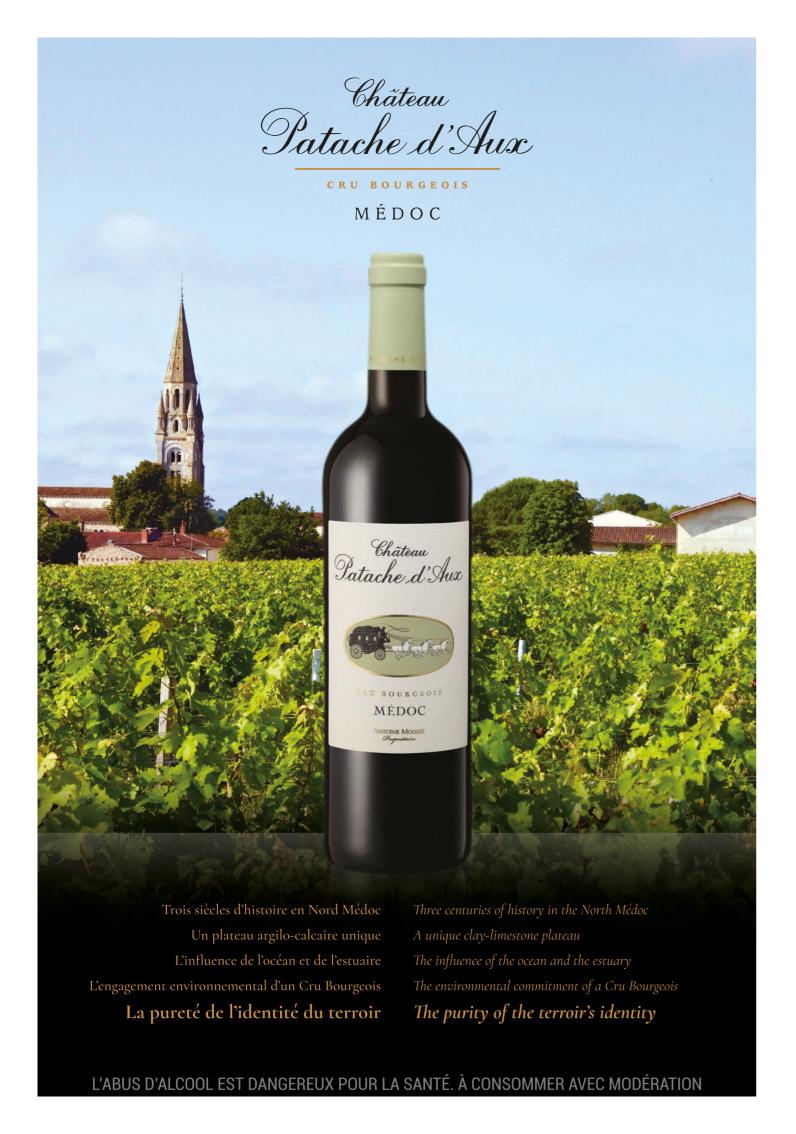
#### Sommelier S International tasting by Aris Allouche

Sublime dégustation des millésimes 2019 et 2021 du

#### **Croix de Labrie Saint-Emilion Grand Cru** 2021 (organic):

Fruity nose, red fruits, cherries. Elegant, silky

# Violet, ripe red and black fruits, blackcurrant,



# ALLIANCE DES RÉCOLTANTS

# une approche collective et cohésive

Les Millésimes de l'Alliance des Récoltants du 25 au 28 avril 2022



Alors que la semaine des Primeurs bat son plein, au détour des pôles de dégustation qui traversent le vignoble girondin, il y a un collectif qui ne passe pas inaperçu: l'Alliance des Récoltants.

Accueillis au Château Barre Gentillot, 30 vignerons récoltants rassemblant 20 appellations de Bordeaux se sont réunis pour unifier leurs forces et centraliser leur qualité. Dès lors, l'occasion d'avoir une vision claire du nouveau millésime est renforcée, mais aussi de plonger dans l'univers et la diversité des terroirs en dialoguant directement avec les propriétaires.

Des vins blancs secs de l'Entre-deux-Mers aux vins rouges des Graves de Vayres, du Haut-Médoc ou des satellites du Libournais, l'Alliance des Récoltants offre la possibilité de comprendre le millésime en primeurs s'exprimant sur l'ensemble de la mosaïque géologique de Bordeaux, par des approches traditionnelles ou novatrices, par des saveurs uniques, reflets d'une âme vigneronne.

2021 est une année où le pragmatisme et la raison ont pesé dans la balance, la diversité des qualités rejoint la pluralité des styles. En Saint-Emilion Grand Cru, le Château *Tour Fonrazade* séduit par ses merlots instantanés, son touché déjà fondu, et sa tension saline due à son terroir calcaire. Le Château Vernous, Cru Bourgois en AOC Médoc, suggère plus de muscles, un grain tannique plus prononcé, qui le propulse vers une garde exceptionnelle digne des Grands Crus voisins. A la limite Est du vignoble bordelais, le Château les Nauds en AOC Bordeaux affiche une récolte singulière. Brut de cuve, les merlots se présentent croquants et charnels, les cabernets sauvignons récoltés à point livrent un superbe potentiel épicé, finement fumé.

La bannière Alliance des Récoltants permet ainsi aux vignerons d'apporter soutien et outils de qualité, elle prouve également aux dégustateurs qu'une autre approche est possible, plus proche d'une vision agricole, vigneronne... celle des récoltants.

Alliance des Récoltants, a collective and cohesive approach: Les Millésimes de l'Alliance des Récoltants from 25 to 28 April 2022 | As the Primeurs week unfolds, there is a collective that does not go unnoticed in the tasting centres that criss-cross the Gironde vineyards: the Alliance des Récoltants.

At Château Barre Gentillot, 30 winegrowers from 20 Bordeaux appellations have come together to unite their forces and centralise their quality. From then on, the opportunities to have a clear vision of the new vintage are reinforced, but also to plunge into the universe and the diversity of the terroirs by talking directly with the owners.

From the dry white wines of Entre-deux-Mers to the red wines of Graves de Vayres, Haut-Médoc or the Libournais satellites, the Alliance des Récoltants offers visitors the chance to understand the *en primeur* vintage expressed across the entire geological mosaic of Bordeaux, through traditional or innovative approaches. These unique flavours reflect the soul of the winemaker.

2021 is a year in which pragmatism and reason have weighed in the balance, and the diversity of qualities is combined with the many different styles. The Château Tour Fonrazade in Saint-Emilion Grand Cru seduces with its instantaneous Merlot, its already melted touch, and its saline tension due to its limestone terroir. Château Vernous, Cru Bourgois in the Médoc AOC, offers more muscle, a more pronounced tannic texture, which propels it towards an exceptional ageing period worthy of the neighbouring Grands Crus. On the eastern edge of the Bordeaux vineyard, Château les Nauds in AOC Bordeaux has a singular harvest. The Merlot grapes are crisp and fleshy, the Cabernet Sauvignon grapes harvested a point give a superb spicy, finely smoked potential. The Alliance des Récoltants banner allows winegrowers to provide support and quality tools, and also proves to tasters that another approach is possible, closer to an agricultural, winegrowing vision... that of the harvesters.

Adrien Cascio

**EN SAVOIR €** → WWW.ALLIANCEDESRECOLTANTS.COM

# MILLÉSIME BIO 2022:

# la beauté du vin au naturel

Lors de l'inauguration du Salon Millésime Bio j'ai pu déguster les fameux vins de Condrieu et ceux de Côte Rôtie du Domaine du Clos de la Bonnette. Ce vignoble confidentiel aux cuvées flambantes d'étiquettes pop art ravissantes, m'a proposé une dégustation complète autour de la syrah et du viognier, l'ensemble virevolte de finesse, de fruit et de fleur, parfaitement équilibré.

Sur la table d'à côté, Cédric Ferry du Mas des Bressades, me fit déguster 3 remarquables cuvées modernes 2020 dont Les 5 Sens, en cinsault vieilles vignes, de très belle densité et de bonne fraîcheur, *Quintessence* en Costières de Nîmes, plus opulente et complexe gorgée de grenache, de mourvèdre et de syrah, puis Mas Carlot AVREVS, vin orange en amphore très bien réalisé.

En remontant vers la vallée du Rhône, le Domaine du Trapadis à Rasteau avec Helen Durand qui propose des vins aux cépages sudistes de très bon rapport qualité-prix pour la restauration, avec ses cuvées Les Adrès, Les Cras, Les Perrières et bien d'autres élégances bachiques issues de son terroir

Dans la Côte Roannaise, les domaines Les Pothiers et Sérol sont au sommet de leur appellation avec leurs séries qualitatives et riches d'expérience en blanc comme en rouge

En Bourgogne, 3 superbes domaines méritent le détour : Seguin-Marion avec ses Vosne-Romanée, ses Beaune 1er Cru et ses Meursault princiers

mais aussi son Savigny-les-Beaune nature ; Clos du Moulin aux Moines et son éclatante gamme contenant la plupart des appellations de la région : Jean-Michel Giboulot et sa large sélection délicieuse de Savigny.

En Alsace, les rieslings et les gewurztraminers magnifiques de Paul Ginglinger, un vigneron haute-couture ; la palette Demeter de très bon goût du domaine Gustavhof aux vins purs en biodynamie et ceux très accessibles du domaine Bernhard & Reibel ; puis l'audace réussie du vigneron André Vielweber pour son Riesling nature. Un saut sur la côte Atlantique pour la dégustation des somptueux muscadets du domaine Luneau-Papin, tous plus racés les uns que les autres, les hissant au top de l'appellation.

Xavier et Agnès Amirault pour le Clos Quarteyron en Saint-Nicolas-de-Bourgueil dans la Loire, m'ont gâté avec leurs 2 nouvelles cuvées craquantes La Ferme des Fontaines et Le Clos de la Gaucherie, s'inscrivant dans la lignée magnifique du reste de la gamme.

Dans le Minervois, les vignerons Gilles Chabbert - Les Aires Hautes et ses astucieuses cuvées Les Catherines, Chrysope et Orycte à Siran, puis David Ciry du domaine Ciry Cattaneo et sa splendide cuvée Les Hirondelles, font de cette région attractive par ses reliefs, une cible de sommellerie Dans le Roussillon en Côtes Catalanes, une découverte hallucinante de bonheur pour la cuvée Vivienne Catherine I en syrah sur terroir de granit. signée par les vignerons atypiques Marcel Bülher et Carrie Summer, au Domaine des Enfants vers Saint-Paul-de-Fenouillet.

Puis en se glissant après la frontière, en Espagne, l'inévitable terroir du maestro Marc Bournazeau pour Terra Remota et sa gamme de vins ciselés à merveille, fascinante de richesse gustative, avec un nouveau V2, la cuvée Gg grenache noire 2020.

On remonte en France à Cognac pour découvrir une série novatrice de toute pureté et grande douceur, sans sucre ajouté et sans aucun adjuvant fantomatique, pour A. de Fussigny et leurs nouveaux spiritueux VSOP, XO ou autres vodkas dont une détonante à l'infusion de piment d'Es-

Pour clôturer l'événement en beauté, nous fûmes invités par la fine équipe du très jeune domaine Cassagne & Vitailles à Montpeyroux, pour découvrir les nouveaux chais et les gîtes de luxe oenotouristiques, où l'on a pu déguster les nouvelles moutures à même le fût de vinification, assorti d'un riche repas où nous nous sommes délectés de quelques millésimes récents dont leurs 2 opus à la fraîcheur renversante Les Chausmes 2016 &





#### Millésime Bio 2022: the beauty of natural wine

Unring the inauguration of the Salon Millésime Bio, I was able to taste the famous wines of Condrieu and those of Côte Rôtie from the Domaine du Clos de la Bonnette. This confidential vineyard with radiant cuvées with ravishing pop art labels, offered me a complete tasting around the Syrah and the Viognier, the whole twirls of finesse, fruit and flower, perfectly balanced.

On the next table, Cédric Ferry from Mas des Bressades, made me taste 3 remarkable modern cuvées 2020 including Les 5 Sens, in Cinsault old vines, of very good density and good freshness, Quintessence in Costières de Nîmes, more opulent and complex mouthful of Grenache, Mourvèdre and Syrah, then Mas Carlot AVREVS, an orange wine in an amphora, very well made.

Going up towards the Rhône Valley, the Domaine du Trapadis in Rasteau with Helen Durand, which offers wines made from southern grape varieties with very good value for money for restaurants, with its cuvées Les Adrès, Les Cras, Les Perrières and many other bacchanalian elegances from its terroir.

In the Côte Roannaise, the Les Pothiers and Sérol estates are at the top of their appellation with their quality series rich in experience in both white and red.

In Burgundy, 3 superb estates are worth a visit: Seguin-Marion with its Vosne-Romanée, its Beaune 1er Cru and its princely Meursault, but also its natural Savigny-les-Beaune; Clos du Moulin aux Moines and its dazzling range containing most of the region's appellations; Jean-Michel Giboulot and his wide delicious selection of Savigny.

In Alsace, the magnificent Rieslings and Gewurztraminers of Paul Ginglinger, an haute-couture winemaker; the very tasteful Demeter palette from Domaine Gustavhof with pure biodynamic wines and those very accessible from Domaine Bernhard & Reibel; then the successful audacity of winemaker André Vielweber for his natural Riesling.

A jump on the Atlantic coast for the tasting of the sumptuous Muscadets of the Luneau-Papin estate, all more racy than the others, raising them to the

Xavier and Agnès Amirault for Clos Quarteyron in Saint-Nicolas-de-Bourgueil in the Loire, spoiled me with their 2 crisp new cuvées La Ferme des Fontaines and Le Clos de la Gaucherie, in line with their magnificent range.

In the Minervois, the winegrowers Gilles Chabbert – Les Aires Hautes and his clever cuvées Les Catherines, Chrysope and Orycte à Siran, then David Ciry of the Ciry Cattaneo estate and his splendid cuvée Les Hirondelles, make this region attractive for its reliefs, a target of sommelier to rediscover.

In Roussillon in the Côtes Catalanes, a mind-blowing discovery of happiness for the Vivienne Catherine I cuvée in Syrah on granite terroir, signed by the atypical winegrowers Marcel Bülher and Carrie Summer, at the Domaine des Enfants near Saint-Paul-de-Fenouillet.

Then, into Spain, the inevitable terroir of maestro Marc Bournazeau for Terra Remota and his range of marvelously chiselled wines, fascinating in their taste. with a new V2, the 2020 Gg Grenache Noire cuvée.

We go back to Cognac in France to discover an innovative series of all purity and great sweetness, without added sugar and without any ghostly adjuvant, for A. de Fussigny and their new spirits VSOP, XO or other vodkas including an explosive infusion of organic Espelette pepper.

To close the event with style, we were invited by the team of the very young Cassagne & Vitailles estate in Montpeyroux, to discover the new cellars and luxury wine tourism lodgings, where we could taste the new grinds directly from the vinification cask, accompanied by a rich meal where we enjoyed a few recent vintages including their 2 stunningly fresh opuses *Les Chausmes* 2016 & Nimalava 2019.

Text and photos: Frederic Beneix

SommelierS INTERNATIONAL N°175 SommelierS INTERNATIONAL

# **VINEXPO AMERICA - DRINK AMERICA:**

# un succès

Les 9 et 10 mars, Vinexpo America - Drinks America, désormais le premier salon réservé aux professionnels en Amérique du Nord, a attiré 380 exposants représentant les produits de

Étaient présents des professionnels de l'industrie du vin et des spiritueux du monde entier ainsi que des acheteurs et des décideurs clés de 42 États américains, de Washington, D.C., du Canada et du Mexique. Tous étaient là pour découvrir les grandes tendances et renouer avec leurs réseaux commerciaux après deux années difficiles.

Des conférences ont abordé des sujets brûlants pour l'Amérique du Nord : les tendances des boissons alcoolisées aux États-Unis ; les facteurs de consommation et idées fausses sur la consommation : la prévalence croissante des produits peu ou pas alcoolisés : le rôle croissant

Une tendance notable a été mise en lumière : le passage accéléré à la commande en ligne depuis le début de la pandémie. Cathy Lewenberg, chef de l'exploitation de Drizly, a noté lors d'une conférence sur les tendances technologiques :

« Moins de 2 % des ventes hors site passaient par des canaux numériques alors que nous nous dirigions vers 2020; maintenant c'est 67% ».

Les master classes proposaient des séances de dégustation de produits du monde entier, mettant en lumière l'alcool japonais, les vins de France, de République Tchèque et du Chili.

Vinexpo America - Drinks America sera de retour au Javits Center de New York les 8 et 9 mars



#### Vinexpo America - Drinks America a success |

On March 9 and 10, Vinexpo America - Drinks America, now the premier tradeonly expos for professionals in North America, has 380 exhibitors representing products from 30 countries.

Drew wine and spirits industry professionals from around the world and key buyers and decision makers from 42 U.S. states plus Washington, D.C., Canada and Mexico were here. All were there to discover important trends and reconnect with their commercial networks after a challenging two years.

Conferences dug into hot topics for North America: U.S. beverage alcohol trends; drivers of and misconceptions about consumption; the growing prevalence of low and no alcohol products; the expanding role of technology ...

a notable trend has been highlighted: the accelerated move to online ordering since the beginning of the pandemic. Noted Drizly Chief Operating Officer Cathy Lewenberg in a conference session on tech trends: "Less than two percent of off-premise sales were going through digital channels as we headed into

Master classes offered tasting sessions for products around the world, spotlighting Japanese alcohol, wines of France, Czech Republic and Chile.

Vinexpo America - Drinks America will return to New York's Javits Center March 8-9,

Photo: Vinexpo America - Drinks America



# PROWEIN, un redémarrage réussi

ProWein 2022 a fait un retour impressionnant après la pause obligatoire induite par la pandémie. Dans les 13 halls d'exposition, 5 700 exposants de 62 pays étaient présents, pour plus de 38 000 visiteurs professionnels de 145 pays.

« À ce stade, nous tenons à remercier nos exposants et visiteurs d'avoir soutenu ProWein! De toute évidence, leur engagement a porté ses fruits, car de nombreux accords commerciaux conclus ont été signalés par les exposants. » se réjouit Erhard Wienkamp, directeur général de Messe Düsseldorf,

L'atout particulier de ProWein est sa couverture internationale extrêmement large, tant du côté de l'offre que de la demande. « ProWein est le seul salon international qui couvre l'ensemble du marché mondial. Les visiteurs sont également internationaux : deux tiers des 38 000 professionnels du commerce spécialisé, de l'alimentation et de l'hôtellerie qui se sont rendus à ProWein à Düsseldorf viennent de l'étranger», souligne Michael Degen, directeur exécutif de Messe Düsseldorf. Ajoutez à cela la compétence décisionnelle extrêmement élevée des visiteurs.

#### PREMIÈRES: « URBAN GARTRONOMY » **ET « CARAVANING & WINE »**

« Nous avons réalisé deux premières très réussies insufflant ainsi une bouffée d'air frais à ProWein : le lounge « urban gastronomy@ProWein » et le « Caravanning & Wine », une coopération entre ProWein et le salon Caravan », explique Bastian Mingers, directeur de projet de ProWein.

Le lounge axé sur le hip-hop ciblait les prestataires de services alimentaires et leur personnel avec un programme sur mesure. Les cinq ateliers quotidiens avec dégustations et entretiens étaient adaptés aux différents niveaux d'expertise. Le thème tendance de l'œnotourisme a été repris lors du « Caravaning & Wine » où les visiteurs ont pu appréhender les vacances mobiles avec la présence de véhicules de locations et d'hébergement dans les domaines viticoles.

Le prochain ProWein reviendra à nouveau à ses dates traditionnelles de mars, du 19 au 21 mars

**EN SAVOIR ⊕** → WWW.PROWEIN.COM

made an impressive comeback after the pandemic-induced compulsory break. In the 13 exhibition halls, 5,700 exhibitors from 62 countries were present, for more than 38,000 professional visitors from 145 countries. At this juncture we would like to thank our exhibitors and visitors for backing ProWein! Obviously, their commitment has paid off – because there are numerous concluded business

Successful re-start of ProWein 2022 | ProWein 2022 has

deals reported by exhibitors." rejoices Erhard Wienkamp, Managing Director at Messe Düsseldorf.

ProWein's special USP is its extremely broad international coverage on both the supply and demand sides. "ProWein is the only international trade fair that covers the complete world market. Correspondingly international are the visitors: two thirds of the 38,000 professionals from specialist retail, food retail and hospitality who travelled to ProWein to Düsseldorf, come from abroad," underlines Michael Degen, Executive Director Messe Düsseldorf. Add to this the extremely high decision-making competence of visitors.

#### Premieres: "urban gastronomy" and "Caravanning & Wine"

"We have realised two very successful premieres thereby injecting a breath of fresh air into ProWein: the Lounge "urban gastronomy@ProWein" and "Caravanning & Wine", a cooperation between ProWein and Caravan Salon," explains Bastian Mingers, Project Director of ProWein.

The hip hop-focused lounge targeted food service providers and their staff with a tailor-made programme. The five daily workshops with tastings and interviews were geared to the different levels of expertise. The trend theme wine tourism was picked up by "Caravanning & Wine" where visitors were able to learn about the mobile vacationing as well as the matching selection of vehicles for rent and accommodation at wine estates.

The next ProWein will again return to its traditional March dates, from 19 to 21 March 2023.

Text and photo: ProWein Messe Düsseldorf

SommelierS INTERNATIONAL N°175 SommelierS INTERNATIONAL





# **GRANDI LANGHE 2022**

2200 professionnels de 15 pays du monde étaient réunis à Turin afind'apréhender les mutations en cours pour le vin du futur.

Ces deux jours ont rassemblé 226 établissements vinicoles venus présenter les nouveaux millésimes de Barolo, Barbaresco, Roero et les huit autres appellations des régions viticoles des Langhe et Roero à un large public de professionnels et d'amateurs de vin au complexe OGR (Officine Grandi Riparazioni) à Turin. Un rendez-vous toujours important pour les vins de Langhe et Roero.

Promu par le *Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani* et le *Consorzio Tutela Roero*, Grandi Langhe est organisé pour la première fois dans la capitale de la région Piémont, où la Ville de Turin a honoré l'événement avec un spectacle spécial à la Mole Antonelliana.

En plus des dégustations, Grandi Langhe a permis d'échanger sur l'état de la filière, les enjeux critiques, les évolutions et les solutions possibles pour l'avenir du vin.

Matteo Ascheri, président du *Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani*, a conclu : « Cette édition a souligné non seulement l'excellence de nos productions mais aussi la grande sensibilité de nos vignerons qui, malgré ces mois difficiles, s'engagent envers l'environnement et les personnes. Les résultats obtenus jusqu'à présent ne sont qu'un début [...] ». Francesco Monchiero, président du *Consorzio Tutela Roero* a également commenté « Une édition d'une importance absolue au nom de l'attention mutuelle et de l'échange constructif ».

2200 professionals from 15 countries around the world gathered in Turin to understand the changes in progess for the wine of the future.

These two days gathered 226 wineries who came to present the new vintages of Barolo, Barbaresco, Roero and the other eight appellations of the Langhe and Roero wine regions to a large audience of professionals and wine lovers at the OGR (Officine Grandi Riparazioni) complex in Turin. An event that is always important for Langhe and Roero Wine.

Promoted by the *Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani* and the *Consorzio Tutela Roero*, Grandi Langhe is held for the first time in the capital of the Piedmont region, where the city of Turin honored the event with a special show at the Mole Antonelliana.

Not only tasting, Grandi Langhe was also an opportunity to discuss the state of the supply chain, the critical issues, changes, and possible solutions for the future of wine.

Matteo Ascheri, President of the *Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani*, concluded: "This edition highlighted not only the excellence of our productions but also the great sensitivity of our winemakers who, despite these difficult months, are committed to the environment and people. The results achieved so far are just the beginning [...]". Francesco Monchiero, President of the *Consorzio Tutela Roero* also commented "An edition of absolute importance in the name of mutual attention and constructive exchange".

Giovanni Annicchino

# VINITALY 2022

# s'est clôturé avec des records de participation internationale

La 54° édition de Vinitaly a établi un nouveau record de fréquentation d'acheteurs étrangers internationaux : 25 000 acheteurs de 139 pays représentent en effet 28 % du nombre total d'acheteurs présents à l'événement (88 000). Et cela malgrè les difficultés résultant des limitations des voyages internationaux en raison de la pandémie - des arrivées en provenance de Chine et du Japon, en plus bien sûr de l'absence des acheteurs russes. A l'échelle nationale, la fréquentation entre le centre-sud de l'Italie – qui a augmenté – et le nord du pays a été rééquilibrée.

Les États-Unis sont arrivés en tête, suivis par l'Allemagne, le Royaume-Uni; le Canada a pris la quatrième place à la Chine, devant la France. Viennent ensuite la Suisse, la Belgique, les Pays-Bas, la République Tchèque et le Danemark. Dans l'ensemble, la fréquentation européenne - représentant plus des deux tiers du total international - a été bonne. En dehors de l'Europe, des pays comme Singapour, la Corée du Sud, le Vietnam et l'Inde étaient présents. Enfin, alors que la fréquentation de l'Océanie a diminué de moitié celle de l'Afrique a plus que doublée.

Le président de Veronafiere, Maurizio Danese, a commenté : « Le rôle des salons professionnels italiens est de plus en plus lié au nombre croissant d'entreprises désireuses d'améliorer leur internationalisation, en particulier les PME. Vinitaly, cette année plus que jamais, s'est considérablement concentré sur cet aspect et a réalisé des résultats très positifs de la part d'un secteur morphologiquement caractérisé par des petites entreprises. Nous envisageons déjà 2023, avec un événement accordant encore plus d'attention aux logiques du marché et à la fonction de service et de direction qu'offre notre salon pour promouvoir un secteur qui s'est montré ravi de se retrouver à Vérone après 3 ans ».

Texte et photo : Giovanni Annicchino

Vinitaly 2022 has closed with records interna-

**tional attendance** | The 54<sup>th</sup> edition of Vinitaly set a new record for attendance by international foreign buyers: 25,000 operators from 139 countries in fact represent 28% of the total number of operators attending the event (88,000). And this was achieved despite the significant contraction - arising from international travel limitations because of the pandemic - in arrivals from China and Japan, in addition of course to Russian buyers. On a national scale, the attendance between Central-Southern Italy - which increased - and the North of the country has been rebalanced.

The United States came out on top, followed by Germany, the United Kingdom, the Canada took over fourth place from China and ahead of France. Then came Switzerland, Belgium, the Netherlands, Czech Republic and Denmark. On the whole, attendance from Europe - coming to more than two-thirds of the international total - was good. Outside Europe, countries such as Singapore, South Korea, Vietnam and India were here. Lastly, attendance from Oceania fell by half but more than doubled from Africa.

The president of Veronafiere, Maurizio Danese, commented: "The role of Italian trade fairs is increasingly linked with growing numbers of companies keen to improve their internationalization, especially SMEs. Vinitaly, this year more than ever, focused considerably on this aspect and achieved very positive results on behalf of a sector morphologically characterized by small businesses. We are already looking to 2023, and an event paying even more attention to market logics and the service and direction function of our trade show to promote a sector that proved to be delighted to find itself back in Verona after 3 years".

EN SAVOIR ♥ → VINITALY COM





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

Réédition exclusive de l'étiquette du Millésime 1959

L'HÉRITAGE COMME FUTUR







Famille Leclérot

Au cœur du village de Saint-Emilion Visites exclusivement privatives

VISITE & DÉGUSTATION | BOUTIQUE | GRIGNOTAGES





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



# 22èME ÉDITION DES CITADELLES DU VIN

Pendant 3 jours, le concours des Citadelles du Vin 2022 a accueilli 40 jurés de 21 nationalités autour de 831 échantillons en provenance de 24 pays. Les dégustations ont donné lieu à l'attribution de 15 Prix Spéciaux et

232 médailles d'Or et d'Argent. Cette édition 2022 a été marquée par la participation importante des vignerons du pays invité d'honneur, la Macédoine du Nord, avec un beau résultat de 21 médailles dont le Prix Spécial SommelierS International accordé à la

La master class organisée autour du vranec, cépage emblématique des vignobles nord macédoniens, a constitué un beau moment de découverte pour les nombreux dégustateurs présents.

Palmarès 2022 sur : www.citadellesduvin.com

cuvée Tikveš Bela Voda rouge 2019, de Tikveš Winery.

#### LES CHIFFRES CLÉS DE L'ÉDITION 2022

- 831 vins et eaux-de-vie dégustés
- 24 pays en lice
- 27,8 % France
- 49,4 % reste de l'Europe
- 14,5 % Amérique latine
- 4 % Amérique du Nord
- 2 % Asie et Moyen-Orient
- 1,8 % Océanie
- 0,5 % Afrique
- 40 dégustateurs professionnels du vin (œnologues, sommeliers, acheteurs, critiques et journalistes)
- 232 médailles Or et Argent, dont 76 Or
- 15 Prix Spéciaux

**22<sup>nd</sup> edition of the Citadelles du Vin** | For 3 days, the Citadelles du Vin 2022 competition welcomed 40 jurors of 21 nationalities around 831 samples from 24 countries.

The tastings resulted in the awarding of 15 Special Prizes and 232 Gold and Silver medals.

This 2022 edition was marked by the significant participation of winegrowers from the guest of honor country, North Macedonia, with a fine result of 21 medals including the SommelierS International Special Prize awarded to the *Tikveš Bela Voda red 2019* cuvée, from Tikveš Winery.

The master class organized around Vranec, an emblematic grape variety of northern Macedonian vineyards, was a great moment of discovery for the many tasters present.

2022 winners on: www.citadellesduvin.com

#### **KEY FIGURES FOR THE 2022 EDITION**

- 831 wines and spirits tasted
- 24 countries in the running
- 27.8% France
- 49.4% rest of Europe
- 14.5% Latin America
- 4% North America
- 2% Asia and Middle East
- 1.8% Oceania
- 0.5% Africa
- 40 professional wine tasters (oenologists, sommeliers, buyers, critics and journalists)
- 232 Gold and Silver medals, including 76 Gold
- 15 Special Prizes

# **CHALLENGE** INTERNATIONAL DU VIN

### renouvellement dans la continuité

Les 8 et 9 avril 2022, le Palais des Congrès de Bordeaux accueillait le plus grand concours international de vins et eaux-de-vie organisé en France. Placé sous les meilleurs auspices météorologiques et reléquant les mortifères aléas climatiques du début du mois à un mauvais souvenir, la 46<sup>ème</sup> édition du Challenge International du Vin a réuni 530 dégustateurs autour de 3 179 échantillons! Cette année encore, le concours organisé depuis 1976, a rempli sa mission en promouvant des productrices et des producteurs de près de 30 pays. Un exploit logistique renouvelé et un engouement aucunement démenti qui confirment la belle renommée du Challenge International du Vin qui décerna 970 médailles, dont 303 d'Or et 607 d'Argent.

#### L'ALSACE EN ROUGE

Les vins d'Alsace à l'honneur cette année dans la catégorie des Prix Spéciaux ont donné lieu à de belles surprises. Le jury du prix spécial composé de neuf professionnels - dont Jérôme Schilling, le chef doublement étoilé Michelin du restaurant Lalique - et placé sous la présidence d'honneur de la sommelière alsacienne Caroline Furstoss a primé le pinot noir *Altitude* 333 en 2019 du Domaine Pierre et Frédéric Becht. Une récompense pour un vin rouge d'Alsace qui constitua une surprise pour certains tant on lie aisément ses AOP à une production de vins blancs secs ou moelleux. Cette distinction pour un vin présentant les marqueurs du cépage emblématique constitue un réelle invitation à venir découvrir un terroir offrant une grande

Rendez-vous est donné le 21 et 22 avril 2023 pour une 47ème édition du Challenge International du Vin.

#### Challenge International du Vin: a continuous

**renewal** | On April 8 and 9, 2022, the Palais des Congrès in Bordeaux hosted the largest international wine and brandy competition organised in France. The 46th edition of the Challenge International du Vin was held under the best weather conditions and the disastrous weather conditions of the beginning of the month were relegated to a bad memory. The event gathered 530 tasters around 3 179 samples! This year, the competition organised since 1976, once again fulfilled its mission by promoting producers from nearly 30 countries. A renewed logistical feat and an unwavering enthusiasm that confirms the excellent reputation of the Challenge International du Vin, which awarded 970 medals, including 303 gold and 607 silver.

#### Alsace and red wines

The Alsatian wines honoured this year in the Special Prize category gave rise to some nice surprises. The Special Prize jury composed of nine professionals - including Jérôme Schilling, the two Michelin-starred chef of the Lalique restaurant - and placed under the honorary presidency of the Alsatian sommelier Caroline Furstoss, awarded the Pinot Noir Altitude 333 in 2019 from Domaine Pierre et Frédéric Becht. This award was a surprise for some, as the AOPs are easily linked to the production of dry or sweet white wines. This distinction is a real invitation to come and discover a terroir that offers a wide variety of wines. The 47th edition of the Challenge International du Vin will take place on 21 and 22 April 2023.

Henry Clemens

#### EN SAVOIR ⊕ → WWW.CHALLENGEDUVIN.COM



# GRANDS JOURS DE BOURGOGNE 2022

# un joli succès pour ces retrouvailles!

Avec 7 700 entrées cumulées sur 12 lieux de dégustation à travers la Bourgogne (1 700 visiteurs uniques) l'événement a été une réussite pour les représentants des maisons de vins, caves coopératives et domaines viticoles qui étaient ravis de renouer le contact avec les prescripteurs du monde entier.

Chablis a ouvert le bal au pied de ses Climats classés Grand Cru. 127 exposants étaient réunis pour cette première journée tant attendue! Le 2ème jour. dédié à la Côte de Nuits, a comptabilisé 183 exposants sur 3 sites. Puis, le Mâconnais, le Crémant de Bourgogne, les Hautes Côtes de Beaune et de Nuits, avec 191 exposants et la Côte Chalonnaise, 116 exposants sur 2 sites. Enfin, 280 exposants le dernier jour du salon en Côte de Beaune,

Raphaël Dubois, président de l'association des Grands Jours de Bourgogne, se félicite de cette belle fréquentation et de l'ambiance chaleureuse : « Les professionnels, devant et derrière les stands, étaient heureux ! Le marché reste dynamique et l'intérêt pour les vins de Bourgogne est toujours aussi grandissant. Par leur présence, les domaines, caves et maisons ont joué le jeu. Ils ont pu faire déguster les millésimes 2019 et 2020, même si le disponible en cave est faible. Les premières impressions des exposants sont très positives, notamment concernant la qualité du visitorat. Le climat détendu a été propice aux échanges et au business ».

#### **CHIFFRES CLÉS DE L'ÉDITION 2022**

- 1 700 visiteurs uniques dont 52 % venaient de l'étranger
- 48 pavs représentés
- 950 exposants et un peu plus de 5 700 vins proposés à la dégustation.

Grands Jours de Bourgogne 2022: a great **success for this reunion!** || With 7,700 cumulative admissions to 12 tasting locations across Burgundy (1,700 unique visitors), the event was a success for the representatives of the wine houses, cooperative cellars and wine estates who were delighted to renew contact with the prescribers. of the whole world.

Chablis got the ball rolling at the foot of its Grand Cru classified Climats. 127 exhibitors were gathered for this long-awaited first day! The 2<sup>nd</sup> day, dedicated to the Côte de Nuits, counted 183 exhibitors on 3 sites. Then, the Mâconnais, the Crémant de Bourgogne, the Hautes Côtes de Beaune and Nuits, with 191 exhibitors and the Côte Chalonnaise, 116 exhibitors on 2 sites. Finally, 280 exhibitors on the last day of the fair in Côte de Beaune, on 3 sites.

Raphaël Dubois, president of the Grands Jours de Bourgogne association, is delighted with this good attendance and the warm atmosphere: "The professionals, in front of and behind the stands, were happy! The market remains dynamic and interest in Burgundy wines is still growing. By their presence, the estates, cellars and wine houses played the game. They were able to have the 2019 and 2020 vintages tasted, even if the availability in the cellar is low. The first impressions of the exhibitors are very positive, in particular concerning the quality of the visitors. The relaxed atmosphere was conducive to exchanges and business".

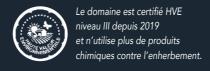
#### **KEY FIGURES FOR THE 2022 EDITION**

- 1,700 unique visitors, 52% of whom came from abroad
- 48 countries represented
- 950 exhibitors and just over 5,700 wines offered for tasting.









"Au cœur de la vallée du Rhône, le domaine produit des vins fins et élégants pour satisfaire aux palais les plus exigeants".



"Engagé dans la production de vins de qualité depuis des générations, le domaine Brunely poursuit son ascension".







DOMAINE BRUNELY - SARL CARICHON - 1272 ROUTE DE LA BRUNELY 84260 SARRIANS - TEL: 04.90.65.41.24 - MOBILE: 06 67 00 84 86 Mail: contact@domainebrunely.com - Site - www.domainebrunely.com



# GRENACHES DU MONDE

Début mai, la 10<sup>e</sup> édition des Grenaches du Monde s'est tenue à Olite, en Navarre (Espagne). Près de 900 vins ont été dégustés par un panel de 80 experts internationaux de 12 nationalités différentes (Corée, Japon, Etats-Unis, Belgique, Allemagne, Royaume Uni, Andorre, Colombie, Uruguay, France, Italie et Espagne).

Ce concours itinérant parcourt les grands terroirs de grenache depuis 2013: Roussillon, Navarre, Catalogne, Aragon, Sardaigne, Languedoc, Châteauneufdu-Pape, Sierra de Gredos, Marches italiennes... Une édition remarquable grâce à un partenariat avec l'appellation espagnole des vins de Navarre. « Pour le concours et son initiateur, le Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon, c'est avec fierté que nous voyons s'agrandir la grande famille des Grenaches du Monde avec la Navarre comme partenaire. Nous avons trouvé à Olite un associé de choix qui nous a permis de célébrer notre 10° anniversaire dans de parfaites conditions » explique Fabrice Rieu, président du concours. « Nous sommes très heureux d'avoir été sélectionnés pour organiser ce prestigieux concours international. Cette reconnaissance encourage les caves et les viticulteurs de Navarre à poursuivre l'effort et le travail qu'ils ont réalisés pour placer la Navarre sur la carte mondiale du grenache », confirme Javier Santafé, directeur général du conseil régulateur

L'organisation du concours s'est achevée dans la Salle d'Armes de la Citadelle de Pampelune, avec la Garnoche : une nuit des grenaches de Navarre (et du Monde!) festive et ouverte à un public d'amateurs éclairés. L'occasion pour Stéphane Zanella, président du Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon de confirmer la prochaine étape du concours qui quittera pour la première fois en 2023, les terroirs de grenache européens : « Nous travaillons à l'édition de New-York depuis déjà deux ans, mais Covid oblige, nous avons dû reporter la tenue de l'événement. En 2023, le concours fera office de vitrine de luxe pour le cépage grenache et ses vins sur le premier marché du monde ». explique-t-il

Les résultats sont disponibles sur grenachesdumonde.com

In early may, the 10<sup>th</sup> edition of Grenaches du Monde was held in Olite, Navarre (Spain). Nearly 900 wines were tasted by a panel of 80 international experts of 12 different nationalities (Korea, Japan, USA, Belgium, Germany, UK, Andorra, Colombia, Uruguay, France, Italy, and Spain).

This competition has been travelling through the great Grenache terroirs since 2013: Roussillon, Navarre, Catalonia, Aragon, Sardinia, Languedoc, Châteauneufdu-Pape, Sierra de Gredos, Italian Marches... This was a perfect edition thanks to a partnership with the Spanish appellation of Navarra wines. "For the contest and its initiator, the Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon, it is with pride that we see the great family of Grenaches du Monde grow with Navarre as a partner. In Olite we have found a partner of choice who has enabled us to celebrate our 10<sup>th</sup> anniversary in perfect conditions", explains Fabrice Rieu, president of the contest. "We are very pleased to have been selected to organise this prestigious international contest. This recognition encourages the wineries and winegrowers of Navarre to continue the effort and work they have done to put Navarre on the world map of Grenache", confirms Javier Santafé, director general of the D.O. Navarra Regulatory Council.

The organisation of the contest ended in the Salle d'Armes of the Citadel of Pamplona, with the Garnoche: a festive Night of the Grenaches of Navarre (and of the world!) open to a public of enlightened amateurs. The occasion for Stéphane Zanella, president of the Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon, to confirm the next stage of the contest which will leave the European Grenache terroirs for the first time in 2023: "We have been working on the New York edition for two years, but Covid has forced us to postpone the event. In 2023, the contest will be a luxury showcase for Grenache and its wines in the world's largest market", he explains

The results are available online at grenachesdumonde.com



# LA CITÉ INTERNATIONALE DE LA GASTRONOMIE ET DU VIN

# ouvre ses portes à Dijon

Après 10 ans d'un projet initié par la ville de Dijon, la Cité internationale de la gastronomie et du vin a ouvert ses portes le 6 mai.

Sur 6,5 hectares, ce projet ambitieux de 250 millions d'euros constitue l'un des projets majeurs d'aménagement urbain de l'année 2022 en France. Il mêle rénovation de bâtiments du XVème et XVIIIème siècles et construction architecturale moderne menée par l'architecte Anthony Béchu.

Au cœur de ce nouveau quartier de Dijon, la Cité internationale de la gastronomie et du vin invite les visiteurs à découvrir et comprendre le repas gastronomique des Français inscrit sur la liste du patrimoine immatériel de l'UNESCO, à travers des espaces d'exposition et une offre culturelle variée en lien avec l'art de vivre, une cave d'exception, des formations de prestige, des commerces fins, une cuisine événementielle et trois restaurants emblématiques des savoir-faire français.

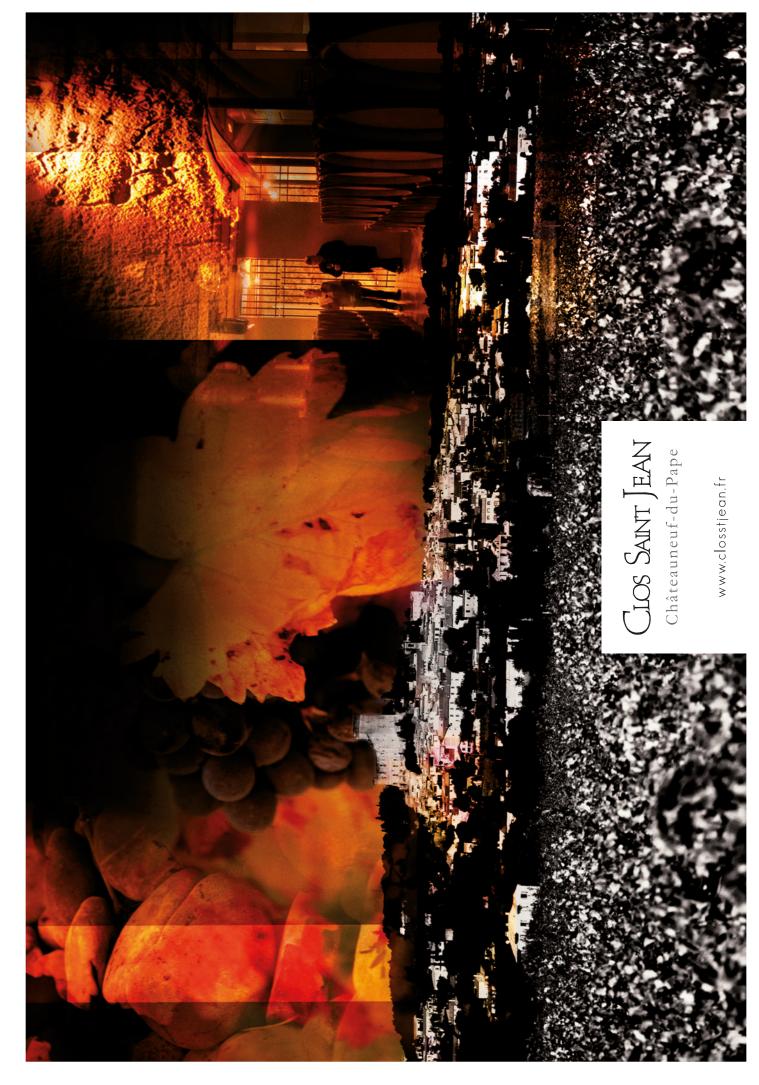
A l'occasion de l'inauguration en présence de François Hollande, ancien président de la République, François Rebsamen, maire de Dijon et président de Dijon métropole, a déclaré : « A Dijon, nous partageons tous la même passion pour la gastronomie, pour tous les métiers qui s'y rattachent. On ne dira jamais assez combien la gastronomie contribue au prestige de notre ville. Son excellence et la proximité de nos vins de légende confèrent à Dijon un art de vivre unique. La Cité internationale de la gastronomie et du vin est incontestablement un symbole de rassemblement. Elle fait résonner gastronomie, vin et culture. C'est un lieu à disposition de toutes les générations, un projet de bon sens tant il est à la fois ancré, non seulement dans l'histoire, mais aussi dans la réalité contemporaine de notre cité, et plus largement de notre métropole en devenir ».

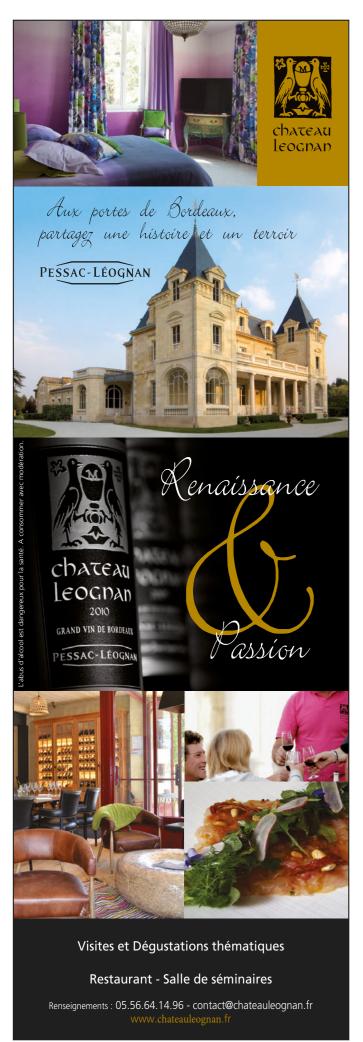
The Cité internationale de la gastronomie et du **vin opens in Dijon** | After 10 years of a project initiated by the city of Dijon, the Cité internationale de la gastronomie et du vin (International City of Gastronomy and Wine) opened its doors on May 6.

On 6.5 hectares, this ambitious project of 250 million euros is one of the major urban development projects of the year 2022 in France. It combines renovation of 15th and 18th century buildings with modern architectural construction led by architect Anthony Béchu.

In the heart of this new district of Dijon, the Cité internationale de la gastronomie et du vin invites visitors to discover and understand the gastronomic meal of the French, registered on the list of intangible heritage of UNESCO, through exhibition spaces and a varied cultural offer linked to the art of living, an exceptional cellar, prestigious training courses, fine shops, an event cuisine and three restaurants emblematic of French know-how.

On the occasion of the inauguration in the presence of François Hollande, former President of the Republic, François Rebsamen, Mayor of Dijon and President of Dijon Métropole, declared: "In Dijon, we all share the same passion for gastronomy, for all related trades. We can never say enough how much gastronomy contributes to the prestige of our city. Its excellence and the proximity of our legendary wines give Dijon a unique way of life. The Cité internationale de la gastronomie et du vin is undeniably a symbol of gathering. It resonates gastronomy, wine and culture. It is a place available to all generations, a common sense project as it is both anchored, not only in history, but also in the contemporary reality of our city, and more broadly of our metropolis in the making".







# ACTUALITÉS DANS LE MONDE VITI-VINICOLE

#### **NEWS IN THE WINE WORLD**

#### Avant-première: une web-série pour découvrir les vins de Bourgogne autrement

Depuis le 30 mars, le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne a lancé une invitation au voyage sur ses réseaux sociaux, en proposant chaque mercredi sa toute nouvelle série de vidéos consacrée aux 13 dénominations géographiques de l'appellation Bourgogne.

Cette web-série prend la forme d'un « road-trip », dans leguel les amateurs explorent la Bourgogne en suivant Marie et Alain, deux voutubeurs partis à la rencontre du vin, des viticulteurs, mais aussi de la gastronomie et du patrimoine culturel de chaque terroir.

De très belles images illustrent ces vidéos, permettant de découvrir les vignobles, monuments historiques, voies fluviales, villages, notamment depuis le ciel, grâce aux images aériennes réalisées en drone.



#### Preview: web-series to discover the Burgundian wines in a different way

II Since March 30<sup>th</sup>, the Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne has launched an invitation to travel on its social networks, by proposing every Wednesday its brand new series of videos dedicated to the 13 geographical denominations of the Burgundy appellation.

This web series is presented as a "road-trip", in which wine lovers explore Burgundy by following Marie and Alain, two youtubers who have gone to meet the wine, the wine growers, but also the gastronomy and the cultural heritage of each region.

The videos are illustrated with beautiful images, allowing viewers to discover the vineyards, historical monuments, waterways and villages, especially from the air, thanks to aerial images taken by drone.



#### **Champagne De Sousa** en langue des signes

Champagne De Sousa rend le champagne plus inclusif et lance une série de vidéos traduites en langue des signes française afin de partager sa passion et son métier avec les personnes sourdes et malentendantes.

Accompagnée par la société adaptée LÉA de Champagne, la maison De Sousa a concu une dizaine de courtes vidéos traduites en LSF, qui présente ses cuvées, sa démarche, ses méthodes, et son histoire.

Ce n'est toutefois qu'un début : la maison champenoise souhaite organiser, dès l'été 2022, des visites de cave en langue des signes. Pour atteindre cet objectif, son équipe est en train de se former avec l'Association des Sourds de Reims et de Champagne-Ardenne.

#### Champagne De Sousa in French sign

**language** || Champagne De Sousa is making champagne more inclusive and is launching a series of videos translated into French sign language in order to share its passion and profession with deaf and hard of hearing people.

Supported by the adapted company LÉA de Champagne, De Sousa has created a series of ten short videos translated into French sign language, which present its vintages, its approach, its methods and its history.

However, this is only the beginning: the Champagne house wants to organise cellar visits in sign language from the summer of 2022. To reach this goal, its team is currently training with the Association of the Deaf of Reims and Champagne-Ardenne.

#### Nouvelle ère pour Rare Champagne

Consacré 8 fois meilleur chef de caves de la Champagne par l'International Wine Challenge et après 26 ans au service des maisons Piper-Heidsieck, Charles Heidsieck et Rare Champagne, Régis Camus se retire avec émotion mais aussi beaucoup de fierté, quittant le groupe EPI qu'il affectionne tout particulièrement, dans la lumière des valeurs qui lui sont chères. Ces dernières années auront été entièrement dédiées à Rare

« Depuis 2018 avec Maud Rabin, nous avons œuvré pour faire de Rare Champagne, une maison à part entière. Apprécié, considéré, désiré, Rare Champagne est devenu ce joyau que je souhaitais qu'il devienne et aujourd'hui reconnu comme une grande marque par nos pairs. J'en suis très fier. » déclare Régis Camus.

Ainsi, les clefs de l'avenir et de la vie de Rare Champagne sont naturellement confiées à Maud Rabin. La pérennité du savoir-faire et de la signature œnologique est confiée à Emilien Boutillat. Un duo qui scelle la Vie et le Vin, pour faire éternellement briller la flamme de Rare Champagne.



#### A new era for Rare Champagne | After

26 years of service at Piper-Heidsieck, Charles Heidsieck and Rare Champagne, Régis Camus, who has been named the best cellar master in the Champagne region eight times by the International Wine Challenge, is retiring with emotion and pride. He leaves the EPI group, which he loves so much, in keeping with the values that he cherishes. These last few years have been entirely dedicated to Rare

"With Maud Rabin, we have worked since 2018 to make Rare Champagne a house in its own right. Rare Champagne has become the jewel I wanted it to be and is now recognised as a great brand by our peers. I am very proud of this", says Régis Camus.

Thus, the keys to the future and life of Rare Champagne are naturally entrusted to Maud Rabin. Emilien Boutillat was entrusted with the sustainability of the know-how and the oenological signature. This partnership seals Life and Wine, to ensure the eternal flame of Rare Champagne shines.

# Anthocyane

# une révélation intellectuelle et gustative

Avec délectation, Franck Dirles a initié une voie, la sienne! Entre théâtre et dégustation, il dépeint l'univers viticole par petites touches et une réelle acuité. Féru de théâtre et curieux des vins, il a hésité entre ses deux passions dès sa période estudiantine. En parallèle de ses études, il s'initie aux vins à l'école hôtelière de Perpignan. Avec deux comparses, il crée une équipe. Chacun élabore des mets, rapt quelques bouteilles dans l'idée de surprendre ses acolytes. Le sens du jeu et des palpitations gustatives se profile.

L'écriture l'a séduit très vite, l'incitant à se divertir des mots. Il n'a su lui résister. Avec sa pièce, Anthocyane, il soulève un voile et initie. Le titre de celle-ci identifie le sujet. Il dépeint l'univers du vin et de ses fragrances mais instille l'envie de la saveur des vins. Dans un quasi huis clos, deux frères, Malbec et Marc élaborent un dîner pour l'élue du premier d'entre eux, répondant au prénom d'Anthocyane. Le pitch est précis et à partir de celui-ci se déploie une fantasmagorie de chaque instant. La substance trame le texte. Les personnages sont façonnés par le vin, leur nom, de Malbec à Anthocyane Viognier, leur apparence physique, Anthocyane est décrite avec des yeux couleur Corton-Charlemagne, une peau couleur riesling et ses joues présentent l'éclat d'un grand cru bourguignon. Leur posture n'y échappe pas, Malbec devient liane, puis vigne, puis raisin. Leur esprit se caractérise par des arguments viticoles, Malbec se tance ainsi : Je n'ai pas l'esprit aussi riche que la syrah d'un Cornas ou l'intelligence puissante d'un grenache de Châteauneuf-Du-Pape. Marc se dit imbuvable et Malbec, bouchonné. Sous le prétexte de cette entrevue amoureuse, le dialogue affleure les questions cruciales. Les accords mets-vins avec la nécessité du panache et non de la forfaiture, la conversion biologique, Anthocyane défend celle-ci avec une telle ferveur et ouverture au point d'être carafée. La biodynamie, l'ampélographie, le terroir transparaissent

Franck Dirles va très loin initiant l'esprit à des jeux aiguisés de vocables. Sa mise en scène en épure focalise l'attention sur le discours. Pour conforter ce dernier, quelques accessoires référents. les verres de l'INAO. Le vin et les iours de Jacques Puisais. un tire-bouchons... Le vin devient le Graal, l'enjeu suprême, la quête entre l'indicible et le tangible. Les lieux du vin, en particulier la cave, acquièrent une fonction suprême. Marc s'y régénère, s'y révèle. Il s'y réfugie en quête de lumière intérieure et de révélations. Le presque Platon se rassérène par l'idée des fragrances et la splendeur des nuances organoleptiques.

Franck Dirles instille de l'esprit, une dynamique et un rythme captivants où en allusions et finesse il célèbre la quintessence du vin entre néophytes et professionnels avertis. La pièce se joue dans quelques restaurants choisis pour leur gastronomie. Après l'interlude théâtral, la fréquentation de plusieurs cuvées rend tangible les saveurs du liquide. En créant Symposie, un concept entre théâtre et dégustation, l'auteur le signe, les enthousiasmes intellectuels rejoignent parfois ceux des papilles pour le plus pur plaisir.

Texte et photo : Sofia Lafaye

#### Anthocyane, an intellectual and gustatory

**discovery** | Franck Dirles has delightfully initiated his own path! Combining theatre and wine tasting, he describes the world of wine with subtle touches and a real sensitivity. Fascinated by theatre and curious about wine, he has hesitated between his two passions since he was a student. During his studies, he was introduced to wine at the Perpignan hotel school. He created a team with two companions. Each one elaborates some dishes, collects some bottles in order to surprise his companions. The game is on and the taste palpitations start to appear.

He quickly fell in love with words and was soon entertained by them. He could not resist it. His play, Anthocyane is an introduction to the wine world. The title of the play reveals the topic. It depicts the wine world and its aromas, but also creates a desire to taste the wines. In an almost closed-door setting, the two brothers, Malbec and Marc, prepare a dinner for the chosen one of Malbec, called Anthocyane. The pitch is precise and a fantasy unfolds from it at every moment. The substance drives the text. The characters are shaped by wine, their names addapte to wines from Malbec to Anthocyane Viognier. Their physical appearance are also shaped by wine: Anthocyane is described with Corton-Charlemagne eyes, her skin is Riesling and her cheeks have the glow of a great Burgundian *wine*. The posture is equally impressive: Malbec *becomes a creeper*, then a vine, then a grape. Their spirit is characterised by viticultural arguments, Malbec challenges himself thus: I don't have a mind as rich as the syrah of a Cornas or the powerful intelligence of a Grenache from Châteauneuf-Du-Pape. Marc says he is undrinkable and Malbec is corked. The dialogue, under the pretext of this amorous interview, touches on crucial questions. Anthocyane defends the organic conversion with such fervour and transparency that she becomes decanter. Biodynamics, ampelography and terroir shine through

Franck Dirles goes very far, introducing the audience to a sharp play with words expression. His pared-down staging focuses attention on the discourse. He adds a few props to support the discourse: the INAO glasses, Le vin et les jours by Jacques Puisais, a corkscrew... Wine becomes the Grail, the supreme challenge, the quest between the unspeakable and the tangible. Wine places, in particular the cellar, acquire a supreme function. Marc finds a place in his play and reveals himself there. He finds refuge through theatre in search of inner light and revelations. The almost Plato is satisfied by the concept of fragrances and the splendor of organoleptic nuances.

Franck Dirles adds spirit, dynamics and a captivating rhythm where he honours the wine quintessence between novices and experienced professionals with allusions and finesse. The play is performed in several restaurants chosen for their gastronomy. Following the play, visitors are invited to taste several vintages to experience the flavours of the liquid in a more tangible way. By creating Symposie, a concept between theatre and tasting, the author shows that intellectual enthusiasm sometimes joins that of the taste buds for the purest pleasure.









# Eastbound Westbound

# Une histoire de vignerons bordelais et californiens

« Eastbound Westbound est un film documentaire conçu comme une enquête visant à retracer, comprendre et démontrer les liens historiques et indéfectibles existant entre les États-Unis. Bordeaux et ses vins. »

Une projection en avant-première de ce documentaire réalisé par le bordelais Julien Couson (également co-producteur) eu lieu à la Cité du Vin de Bordeaux. L'auditorium se nomme d'ailleurs « Thomas Jefferson ». Une coïncidence ? Non, mais plutôt un clin d'œil pour ce métrage, qui se base sur une intrigue en lien avec le troisième président des États-Unis. Si ce dernier est mondialement reconnu pour être l'un des principaux instigateurs de la Déclaration d'indépendance américaine de 1776, il était également féru de vins, et particulièrement des vins de Bordeaux!

C'est à travers une véritable intrigue historique que sonne le point de départ de Eastbound Westbound. D'illustres propriétés bordelaises ayant un pied bien ancré aux États-Unis s'y retrouvent. Les propriétaires des domaines y jouent leur propre rôle. Vous y découvrirez ainsi le Prince Robert de Luxembourg en personne, propriétaire de Château Haut-Brion, et féru d'histoire. Il s'interroge justement sur l'origine du lien entre les vins de Bordeaux et les États-Unis, à travers une lettre authentique de Thomas Jefferson, dans laquelle il s'enthousiasme sur la qualité des vins. A travers une succession de faits historiques, Jeffrey Davies, qui est surnommé par beaucoup comme « le plus bordelais des Américains », parcourt les propriétés du bordelais, mais aussi de Californie afin de mener l'enquête. Lui aussi joue son propre rôle, et cela fonctionne plutôt bien!

Par la suite d'autres producteurs bordelais se joignent à l'aventure, comme Claire et Gonzague Lurton, la famille Tesseron ou encore Denise Adams. Tous possèdent également des propriétés en Californie (Acaibo en Sonoma, Pym-Rae et ADAMVS en Napa), signe de ce lien qui unit les deux nations. A noter aussi la présence du célèbre critique Robert Parker, venant lui aussi surligner la profondeur du lien entre les deux nations.

Dans un contexte mondial des plus incertains, où les conflits et les nombreux points de tensions viennent s'ajouter un peu plus chaque jour, il est bon de se rappeler et de se recentrer vers des liens qui unissent de manière positive et amicales différentes nations. Coïncidence ou pas, les Américains étaient venus en nombre à Bordeaux pour les Primeurs 2021

Eastbound Westbound sera diffusé sur des plateformes de streaming SVOD, comme Netflix ou Amazon Prime Vidéo. L'exploitation classique chez les diffuseurs des chaînes de la télévision, tout comme des projections dans de nombreux festivals sont également prévues, comme l'indiquent les producteurs, Frédéric Lot et Gérard Spatafora. « Nous présenterons le documentaire pour leur programmation en 2022 (...) C'est notre premier épisode mais nous allons développer d'autres sujets dans les prochains mois! ».

Précisons que ce documentaire est tourné en anglais pour le marché américain et plus largement anglo-saxon. Prévoyant des adaptations pour le marché européen les sous-titres en français sont aussi disponibles.

Texte: Xavier LACOMBE / Photos: eStudioz/ PMG Productions

Eastbound Westbound, a winemakers'story from **Bordeaux and California.** || Eastbound Westbound is a documentary film conceived as an investigation that aims to track, understand and demonstrate the historical and unfailing links between the United States, Bordeaux and its wines.

A preview screening was held at the Cité du Vin of Bordeaux for this documentary directed by Bordeaux-based Julien Couson (also co-producer). The auditorium is called "Thomas Jefferson". Is this a coincidence? No, but rather a reference to the film, which is based on a storyline related to the third president of the United States. Although Jefferson is known throughout the world for being one of the main initiators of the American Declaration of Independence in 1776, he was also a wine lover, and especially a Bordeaux wine lover!

The starting point of *Eastbound Westbound* is a real historical intrigue. The story involves renowned Bordeaux estates deeply rooted in the United States. The estate owners play their own role. You''ll meet Prince Robert de Luxembourg in person, owner of Château Haut-Brion. He is a passionate history buff. He actually wonders about the origin of the link between Bordeaux wines and the United States, through an authentic letter from Thomas Jefferson, in which he enthuses about the wines' quality. Through a succession of historical facts, Jeffrey Davies, nicknamed by many as "the most bordelais of the Americans", travels through the Bordeaux region, but also through California, to investigate. He also plays his own role, and it works quite well!

Later, other Bordeaux producers joined the adventure, such as Claire and Gonzague Lurton, the Tesseron family and Denise Adams. All of them also own properties in California (Acaibo in Sonoma, Pym-Rae and ADAMVS in Napa). This demonstrates the link between the two nations. Robert Parker, the famous wine critic, also underlines the profound link between the two nations.

In an uncertain global context, where conflicts and tensions are increasing every day, it is important to remember and centre on the ties that unite different nations in a positive and friendly way. Coincidence or not, the Americans have come to Bordeaux in great numbers for the Primeurs 2021.

Eastbound Westbound will be released on SVOD streaming platforms such as Netflix and Amazon Prime Video. The traditional exploitation by TV broadcaster and numerous festival screenings are also planned, as indicated by the producers, Frédéric Lot and Gérard Spatafora. "We will present the documentary for their 2022 programming (...) This is our first episode but we will develop other subjects in the coming months!"

The documentary is filmed in English for the American and the British market in general. French subtitles are also available for the European market.

# « ÉMINENTS » ET « GRANDS ÉMINENTS » :

# Les Crémants de Bourgogne visent l'excellence

L'Union des Producteurs et Élaborateurs de Crémants de Bourgogne (UPECB) a mis en place une ambitieuse segmentation. Une gamme qui s'appuie sur un cahier des charges stricts et des dégustations sélectives. Une démarche qui consacre la vocation des Crémants de Bourgogne à être de véritables vins de gastronomie.

"Éminents" and "Grands Éminents": Crémants de Bourgogne aim for **excellence** || The Union des Producteurs et Élaborateurs de Crémants de Bourgogne (UPECB) has set up an ambitious segmentation. A range based on strict specifications and selective tastings. This approach confirms the Crémants de Bourgogne's vocation to be a true gastronomic

En quelques décennies, les Crémants de Bourgogne sont devenus une des trois premières appellations bourquignonnes en volume. Et leur place dans l'univers des effervescents de qualité n'est plus à souligner : elle est l'appellation la mieux valorisée en France hors champagne. Près de 45 % de la production est exportée avec des marchés forts comme le États-Unis, l'Angleterre ou encore la Scandinavie. Un remarquable succès qui résulte d'un cahier des charges de production stricte (vendanges manuelles en petites caisses, sélection des jus au pressurage, seconde fermentation en bouteille, etc.), mais aussi de véritables spécificités dues à leur ancrage bourguignon. Depuis 7 ans, la filière a engagé une nouvelle étape de son développement en mettant en place une segmentation ambitieuse « un premium » et un « super premium » : Les Éminents et les Grands Éminents. Avec eux, les Crémants de Bourgogne quittent le cadre des vins d'apéritif pour devenir de véritables vins de gastronomie.

In just a few decades, Crémants de Bourgogne have become one of the top three Burgundian appellations by volume. And their place in the world of quality sparkling wines is no longer to be underlined: it is the best valued appellation in France outside of Champagne. Nearly 45% of the production is exported with strong markets such as the United States, England and Scandinavia. This remarkable success is the result of strict production specifications (manual harvesting in small crates, juice selection at pressing, second fermentation in the bottle, etc.), but also of genuine specificities due to their Burgundian roots. Over the last 7 years, the sector has embarked on a new stage in its development by setting up an ambitious segmentation "a premium" and a "super premium": Éminents and Grands Éminents. As a result, Crémants de Bourgogne are no longer just aperitif wines, but true gastronomic wines.



Plusieurs leviers ont été actionnés pour y parvenir. D'abord la durée de vieillissement sur lattes. Elle est de 9 mois minimum dans le cahier des charges de l'AOC (créée en 1975). Pour les Éminents, elle est passée à 24 mois. Concernant les Grands Éminents, l'Union des Producteurs et Élaborateurs de Crémants de Bourgogne a souhaité aller beaucoup plus loin, être plus restrictif, avec 36 mois de vieillissement minimum. Une période qui joue un rôle clé dans l'élaboration des grands effervescents, le vieillissement sur lattes permet une plus grande autolyse des levures et favorise une lente oxydation induite par l'oxygène qui pénètre dans la bouteille. Le vin gagne en complexité, en vinosité, en longueur...

Pour les Grands Éminents, d'autres dispositions à toutes les étapes de la production permettent d'atteindre l'excellence et de renforcer l'ADN bourguignon de ces vins : seuls le chardonnay et le pinot noir sont autorisés. Le gamay est conservé seulement pour les cuvées de rosé (20 % maximum). Lors des vendanges le degré minimal des raisins est relevé d'un degré. Au pressurage, les 75 % des premiers jus d'extraction seulement sont conservés. Ces vins sont exclusivement dans la catégorie des « bruts » (dosage inférieur à 15 gr /litre). Enfin, la mise en marché ne pourra se faire que trois mois après dégorgement. A l'image des grands crus dans l'univers des vins tranquilles de Bourgogne, les crémants Grands Éminents représentent le sommet de la pyramide: 2 ou 3 % seulement de l'offre. Et pour apporter un maximum de garanties aux consommateurs, trois dégustations sélectives, réalisées par un organisme indépendant, attestent de leurs qualités. Rien n'est laissé au hasard.

Several levers were used to achieve this result. Firstly, the ageing period on laths. The AOC specifications (created in 1975) stipulate a minimum of 9 months. For the *Éminents*, it has been increased to 24 months. Concerning the Grands Éminents, the Union des Producteurs et Élaborateurs de Crémants de Bourgogne wanted to go much further, to be more restrictive, with 36 months of minimum ageing. This is a crucial period in the development of great sparkling wines. Ageing on laths allows greater autolysis of the yeasts and favours slow oxidation induced by the oxygen that penetrates the bottle. The wine gains in complexity, vinosity

Other provisions at all stages of production for the Grands Éminents allow for excellence and reinforce the Burgundian DNA of these wines: only Chardonnay and Pinot Noir are allowed. Gamay is only kept for the rosé cuvées (20% maximum). During the harvest, the minimum degree of the grapes is raised by one degree. At the pressing, only 75% of the first extraction juice is kept. These wines are exclusively in the "brut" category (dosage of less than 15 gr/ litre). Finally, the wine can only be marketed three months after disgorgement. Just like the Grands Crus in the Burgundy still wine universe, the *Grands Éminents* crémants represent the top of the pyramid: only 2 or 3% of the offer. And to provide consumers with a maximum of guarantees, three selective tastings, carried out by an independent organisation, attest to their qualities. Nothing is left to chance.

EN SAVOIR ⊕ → WWW.CREMANTBOURGOGNE.FR

#### CRÉMANT DE BOURGOGNE



#### **DOMAINE BOUHÉLIER**

#### Cuvée Celtissime Extra Brut

#### Bourgogne

Robe: très légère, paille, claire. Nez: assez complexe, sur les épices, brioche, amandes et agrumes. Bouche : légère, de style assez classique avec un dosage qui apporte rondeur, souplesse et gras. Le style est linéaire avec une pointe d'amertume en finale. Simple et de caractère traditionnel. Accord: accompagne les apéritifs. Note: 17,2/20.

Color: very light, straw hue, clear. Nose: quite complex, with spices, brioche, almonds and citrus. Palate: light, fairly classic style with a dosage that brings roundness, suppleness and fat. The style is linear with a hint of bitterness on the finish. Simple and traditional character. Pairing: to match with aperitifs. Score: 17.2/20.

1 place St Martin - 21400 Chaumont-le-Bois Tél.: 03 80 81 95 97 - www.bouhelier-vigneron.com

#### CRÉMANT DE BOURGOGNE



# **LOUIS BOUILLOT**

#### Éminent Perle d'Or Rose Brut

les apéritifs. Note: 17,4/20.

Bourgogne

Robe: rosé clair. Nez: assez délicat, sur les groseilles, fraises des bois, pivoine. Bouche: assez intense à l'attaque. Le vin affiche un corps moyen, assez expressif, une belle tension et de la fraîcheur. Une finale délicate, avec une touche d'amertume. Accord : un

2017

Color: light pink. Nose: quite delicate, with red currants, wild strawberries, peony. Palate: quite intense first taste. The wine has a medium body, quite expressive, a nice tension and freshness. A delicate finish, with a touch of bitterness. Pairing: a very classic style wine to match with aperitifs. Score: 17.4/20.

N°175

2 rue de la Berchère - 21700 Nuits-Saint-Georges Tél.: 03 80 60 18 77 - www.louis-bouillot.com

SommelierS INTERNATIONAL

#### CRÉMANT DE BOURGOGNE



#### **LOUIS BOUILLOT**

#### Éminent Perle de Nuit Blanc de Noirs Brut

#### Bourgogne

Robe: légère, jaune paille clair. Nez: délicat, aux arômes d'agrumes, de fruits tropicaux, de levures, de brioche. Bouche: fraîche et tendue grâce à une belle acidité soutenue par une effervescence dynamique. Un corps moyen et une finale avec une pointe d'astringence plaisante, très utile pour les accords mets et vins. La finale est légère. sur des notes d'agrumes. Accord : c'est un vin plaisant et consensuel qui accompagne les apéritifs. Note: 17,2/20.

Color: light, pale straw yellow hue. Nose: delicate, with aromas of citrus fruits, tropical fruits, yeasts, brioche. Palate: fresh and tense thanks to a nice acidity supported by a dynamic effervescence. Medium body and a finish with

a hint of pleasant astringency, very useful for food and wine pairings. The finish is light with citrus notes. Pairing: it is a pleasant and consensual wine to match with aperitifs. **Score**: 17.2/20.

2 rue de la Berchère - 21700 Nuits-Saint-Georges Tél.: 03 80 60 18 77 - www.louis-bouillot.com

#### CRÉMANT DE BOURGOGNE



#### Éminent Perle Rare Brut Vintage

**LOUIS BOUILLOT** 

Bourgogne

2018

Robe: jaune paille, très légère. Nez: discret et intrigant, aux arômes d'agrumes, de groseilles blanches, de fleur de genêt, de cannelle. Bouche : assez intense, avec un style légèrement austère, rendu plus souple par un beau dosage, une touche d'amertume qui caractérise une finale discrète. Accord : un vin simple de style très classique, idéal pour accompagner les apéritifs. Note: 17,2/20.

Color: straw yellow hue, very light. Nose: discreet and intriguing, with aromas of citrus fruits, white currants, broom flower, cinnamon. Palate: quite intense, with a slightly austere style, made more supple by a nice dosage, a touch of bitterness that characterizes a discreet

finish. Pairing: a simple wine with a very classic style, ideal to match with aperitifs. Score: 17.2/20.

2 rue de la Berchère - 21700 Nuits-Saint-Georges Tél.: 03 80 60 18 77 - www.louis-bouillot.com

#### CRÉMANT DE BOURGOGNE



#### **LOUIS BOUILLOT**

#### **Grand Éminent** Perle d'Or - Millésimé Brut

Bourgogne

2017

Robe: légère, jaune paille clair. Nez: arômes de levures, de citron vert, de cerfeuil, de pamplemousse. Bouche: ronde et souple grâce à un dosage généreux, de corps moyen et assez intense. Le vin affiche une finale longue et dynamique. Accord : un vin plaisant et consensuel qui accompagne les apéritifs ou des plats avec des préparations aigres-douces, typiques de certaines cuisines exotiques. Note: 17,4/20.

Color: light, pale straw yellow hue. Nose: aromas of yeast, lime, chervil, grapefruit. Palate: round and supple thanks to a generous dosage, medium body and quite intense. The wine has a long and dynamic finish. Pairing: a pleasant and consensual wine to match with aperitifs

or dishes with sweet and sour preparations, typical of certain exotic cuisines. Score: 17.4/20.

2 rue de la Berchère - 21700 Nuits-Saint-Georges Tél.: 03 80 60 18 77 - www.louis-bouillot.com

#### CRÉMANT DE BOURGOGNE

# Brut

**ANDRÉ DELORME** 



Color: straw yellow hue with a slightly pinkish touch. Nose: aromas of yeast, brioche, pastry, cinnamon. Quite aromatic and seductive. Palate: beautiful richness of expression, with a delicate structure which displays a beautiful acidity. Significant bubbles that enhance the feeling

of freshness. Quite tasty, delicate and pleasant finish with citrus notes. Pairing: pleasant and accessible, thanks to its versatility it accompanies aperitifs with mixed canapés. Score: 17.6/20.

11 rue des Bordes - 71150 Rully Tél.: 03 85 87 10 12 - www.andre-delorme.com

#### CRÉMANT DE BOURGOGNE

#### **LOUIS PICAMELOT En Chazot**

#### Bourgogne



Robe: très légère, paille, claire. Nez: belle intensité aux arômes de pomme golden, levures, ananas et poivre blanc. Bouche: très tendue, sur une fraîcheur éclatante, linéaire et élancée. Savoureuse, avec une finale de belle persistance, soutenue par l'acidité. Accord: un vin idéal pour accompagner les apéritifs. Note: 17.6/20.

Color: very light, straw hue, clear. Nose: beautiful intensity with aromas of golden apple, yeast, pineapple and white pepper. Palate: very tense, with a dazzling freshness, linear and slender. Tasty, with a finish of great persistence, supported by acidity. Pairing: an ideal wine to match with aperitifs. Score: 17.6/20.

11 bis rue du Moulin à Vent - 71150 Rully Tél.: 03 85 87 13 60 - www.louispicamelot.com

#### CRÉMANT DE BOURGOGNE

#### **LOUIS PICAMELOT**

#### **En Espoutières** Extra Brut

#### Bourgogne

Robe: très légère, paille, claire. Nez: épices, poivre blanc, gelée d'ananas, agrumes. Bouche: ronde et souple avec une structure de bonne richesse, assez dense et linéaire. Finale délicate sur des notes poivrées. Accord : c'est un vin consensuel et plaisant qui peut accompagner les apéritifs. Note: 17,6/20.

Color: very light, straw yellow hue, clear. Nose: spices, white pepper, pineapple jelly, citrus. Palate: round and supple with a good rich structure, quite dense and linear. Delicate finish on peppery notes. Pairing: it is a consensual and pleasant wine to match with aperitifs. Score: 17.6/20.

11 bis rue du Moulin à Vent - 71150 Rully Tél.: 03 85 87 13 60 - www.louispicamelot.com

SommelierS INTERNATIONAL

CRÉMANT DE BOURGOGNE



#### **LOUIS PICAMELOT**

#### Les Reipes Blanc de Blancs Extra Brut

Bourgogne

Robe: brillante. Nez: assez intense, sur les levures, la brioche, amandes douces et épices fines. Bouche : belle bouche savoureuse et fraîche, avec une jolie structure et une belle tension acide qui apporte du style au palais. La finale se distingue par une belle persistance et de l'intensité. Accord : charlotte aux fraises. Note: 17.8/20.

Color: lighting. Nose: quite intense, with yeasts, brioche, sweet almonds and fine spices. Palate:

nice tasty and fresh palate, with a beautiful structure and a nice acid tension that brings style to the palate. The finish is distinguished by a beautiful persistence and intensity. Pairing: strawberry charlotte. Score: 17.8/20.

11 bis rue du Moulin à Vent - 71150 Rully Tél.: 03 85 87 13 60 - www.louispicamelot.com

#### CRÉMANT DE BOURGOGNE



Bourgogne

Note: 17,4/20.

Robe: jaune paille, très légère. Nez: discret aux arômes de levures, de craie, de fleurs blanches et d'agrumes. Bouche : souple et ronde grâce au dosage généreux. Un milieu de bouche élancé et fluide, avec une finale assez intense et expressive. Il séduit par sa rondeur et sa simplicité. Accord: à l'apéritif.

Color: straw yellow hue, very light. Nose: discreet with aromas of yeast, chalk, white flowers and citrus. Palate: supple and round thanks to the generous dosage. A slender and fluid mid-palate, with a fairly intense and expressive finish. It seduces with its roundness and simplicity. Pairing: to match with aperitif. Score: 17.4/20.

CRÉMANT DE BOURGOGNE



#### **VEUVE AMBAL**

#### **Grande Cuvée** Brut

Bourgogne

Robe : jaune paille de belle intensité. Nez : discret aux arômes de levures, fleurs blanches, agrumes. Bouche: ronde et souple grâce à un dosage généreux. Au milieu de bouche le vin affiche une acidité qui apporte fraîcheur et tension. Le corps est assez délicat, avec des bulles qui donnent du dynamisme et une finale très discrète. Accord: excellent pour accompagner les apéritifs. Note: 17,4/20.

Color: straw yellow hue with good intensity. Nose: discreet with aromas of yeasts, white flowers, citrus fruits. Palate: round and supple thanks to a generous dosage. On the mid-palate the wine displays an acidity that brings freshness and tension. The body is quite delicate,

with bubbles that give dynamism and a very discreet finish. Pairing: excellent to match with aperitifs. Score: 17.4/20.

Le Pré Neuf - 21200 Montagny Les Beaune Tél.: 03 80 25 01 70 - www.veuveambal.com

#### CRÉMANT DE BOURGOGNE



Vitteaut Albert

2017

# **VITTEAUT-ALBERTI**

#### Blanc de Blancs Brut

Bourgogne

Robe: jaune paille de belle intensité. Nez: arômes de brioche, tarte aux amandes, levures et fruits tropicaux. Bouche: fine et savoureuse, dévoile un corps de bonne intensité et de belle fraîcheur. Un dosage bien calibré et une finale délicate. Accord : accompagne les apéritifs et les repas à base de poissons en sauce, même issus d'une cuisine gastronomique. Note: 18,2/20.

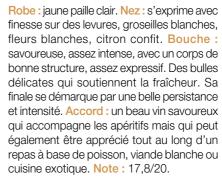
Color: straw yellow hue with good intensity. Nose: aromas of brioche, almond tart, yeast and tropical fruits. Palate: fine and tasty, reveals a body of good intensity and beautiful freshness. A well-calibrated dosage and a delicate finish. Pairing: to match with aperitifs and meals based on fish with sauce, even from gourmet cuisine. **Score:** 18.2/20.

16 rue de la Buisserolle - 71150 Rully Tél.: 03 85 87 23 97 - www.vitteaut-alberti.fr

#### CRÉMANT DE BOURG<u>OGNE</u>

#### VITTEAUT-ALBERTI Blanc de Noirs Brut

Bourgogne



Color: light straw yellow hue. Nose: expresses itself with finesse on yeasts, white currants, white flowers, candied lemon. Palate: tasty, quite intense, with a well-structured body,

quite expressive. Delicate bubbles that support the freshness. Its finish is distinguished with a beautiful persistence and intensity. Pairing: a beautiful, tasty wine to match with aperitifs but can also be enjoyed with a meal based on fish, white meat or exotic cuisine. Score: 17.8/20.

16 rue de la Buisserolle - 71150 Rully Tél.: 03 85 87 23 97 - www.vitteaut-alberti.fr

VA

litteaut Alber

#### CRÉMANT DE BOURGOGNE

#### VITTEAUT-ALBERTI Cuvée Agnès Brut

#### Bourgogne



**Color:** straw yellow hue with good intensity. Nose: delicate, aromas of yeasts, a nice rather intriguing smoky touch, notes of white flowers, turmeric. Palate: beautiful tasty and quite intense palate, dosage that brings a nice touch of

roundness. Fine bubbles, body with a good structure and a distinguished style. Expressive finish with a beautiful persistence. Pairing: very good wine to match with aperitifs and meals based on fish with sauce, even from gourmet cuisine. **Score:** 18.2/20.

16 rue de la Buisserolle - 71150 Rully Tél.: 03 85 87 23 97 - www.vitteaut-alberti.fr

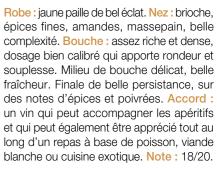
Agnès

#### CRÉMANT DE BOURGOGNE

#### VITTEAUT-ALBERTI

#### Cuvée Gérard Brut

Bourgogne



Color: bright straw yellow hue. Nose: brioche, fine spices, almonds, marzipan, nice complexity. Palate: quite rich and dense, well-calibrated dosage that brings roundness and suppleness. Delicate mid-palate, lovely freshness. Final of

beautiful persistence, with notes of spices and pepper. Pairing: a wine to match with aperitifs and can also be enjoyed throughout a meal based on fish, white meat or exotic cuisine. **Score**: 18/20.

16 rue de la Buisserolle - 71150 Rully Tél.: 03 85 87 23 97 - www.vitteaut-alberti.fr

Gerard

#### Retrouvez les crémants **VITTEAUT-ALBERTI** chez:

Find Vitteaut-Alberti crémants at:



Le plaisir de partager



SommelierS INTERNATIONAL

995 rue des Charmes - 71260 Lugny

Tél.: 03 85 33 22 85 - www.sainchargny.com

AINCHARGNY

N°175

SommelierS INTERNATIONAL



#### LANGUEDOC ROUSSILLON

#### **GÉRARD BERTRAND**



# Château Sauvageonne La Villa Bio

Robe: pétale de rose. Nez: intense, voluptueux, vanille, épices orientales, jasmin, massepain, touche rafraîchissante de menthe. Bouche: riche, intense, une structure solide qui révèle une très belle densité. Une acidité vibrante qui apporte fraîcheur et dynamisme, finale de belle persistance. Accord: poisson en sauce ; cuisine exotique. Commentaire : un rosé qui sort des sentiers battus et définit un style innovant avec l'apport d'un élevage qui caractérise son identité gustative. A boire. Note: 18,2/20.

Color: rose petal hue. Nose: intense, voluptuous, vanilla, oriental spices, jasmine, marzipan, refreshing touch of mint. Palate: rich, intense, a solid structure that reveals a very nice density. A vibrant acidity that brings freshness and dynamism, with a long finish. Pairing:

fish with sauce; exotic cuisine. Comment: a rosé that goes off the beaten track and defines an innovative style with the contribution of an ageing that characterizes its taste identity. To drink from now. Score: 18.2/20.

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

#### FRANCOIS LURTON - DOMAINE DE NIZAS



# Le Clos Rosé Terroir Basalte

LANGUEDOC

Robe: brillante, claire. Nez: discret, se révèle après quelques minutes dans le verre, sur des arômes de melon, de framboises et de groseilles blanches. Bouche: riche, de belle structure. Une acidité qui apporte beaucoup de fraîcheur et soutient la finale gustative qui se démarque par son intensité et sa richesse, ainsi que par son caractère épicé. Accord: c'est un rosé de caractère qui accompagnera la cuisine gastronomique de la mer et les poissons mijotés. Commentaire : garde 2022. Note: 18,2/20.

Color: bright, clear. Nose: discreet, reveals itself after a few minutes in the glass, with aromas of melon, raspberries and white currants. Palate: rich, with a good structure. An acidity that brings a lot of freshness and supports the taste finish that stands out for its intensity and richness,

as well as its spicy character. Pairing: this is a rosé with character to match with gourmet seafood cuisine and stewed fish. Comment: ageing 2022. Score: 18.2/20.

1 cours National - 34230 Usclas-d'Hérault Tél.: 05 57 55 12 12 - www.domaine-de-nizas.com

#### LANGUEDOC ROUSSILLON

#### **GÉRARD BERTRAND**



#### Clos du Temple Bio

LANGUEDOC CABRIÈRES

2020 Robe: rose. Nez: tarte aux fraises des bois, pêche rôtie, noix de muscade, vanille, pâte

feuilletée, touche balsamique. Bouche : très riche et distinguée, touche minérale. Une structure solide, un caractère noble. La touche tannique en finale soutient la persistance gustative et aromatique. Accord : une cuvée de haute gastronomie qui se marie avec des poissons raffinés et des viandes blanches. Commentaire: un rosé d'exception qui redéfinit le style des rosés par une profondeur d'expression remarquable. Garde 2023. Note: 18,6/20.

Color: pink hue. Nose: wild strawberry tart, roasted peach, nutmeg, vanilla, puff pastry, balsamic touch. Palate: very rich and distinguished, mineral touch. A solid structure, a noble character. The tannic touch on the finish

supports the taste and aromatic persistence. Pairing: a cuvée of high gastronomy that goes well with refined fish and white meats. **Comment**: an exceptional rosé that redefines the style of rosé wines with a remarkable depth of expression. Ageing 2023. Score: 18.6/20.

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

#### DOMAINE DES BERGERIES DE HAUTE-PROVENCE



#### Via Domitia Bio

Alpes-de-Haute-Provence **2021** 

Robe: rose clair. Nez: une bonne intensité, arômes de groseilles, framboises, bonbon aux fraises et poivre vert. Bouche : riche et dense, affiche une belle fraîcheur qui apporte équilibre et tension. La finale de belle persistance révéle des notes de poivre et d'épices. Accord : c'est une cuvée qui accompagne les grillades estivales de poissons et viandes blanches. Commentaire : garde 2022. Note: 17,6/20.

Color: light pink hue. Nose: good intensity, aromas of currants, raspberries, strawberry candy and green pepper. Palate: rich and dense, with a nice freshness that brings balance and tension. The lingering finish reveals notes of pepper and spices. Pairing: this cuvée goes well with summer grilled fish and white meats. **Comment:** ageing 2022. **Score:** 17.6/20.

Saint-Jean - 04200 Châteauneuf-Val-St-Donat Tél.: 04 92 61 50 10 - www.domainedesbergeries.fr PROVENCE

#### DOMAINE DES BERGERIES DE HAUTE-PROVENCE



**Cuvée Les Bories Bio** 

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE 2021

ROSÉS

Robe: rose bonbon. Nez: arômes de bonbons aux framboises, banane, levures, poivre vert. Bouche : dense et généreuse, avec un style solaire et une structure intense. En finale la belle touche poivrée plaisante apporte fraîcheur et légèreté. Accord : c'est une cuvée qui accompagne les apéritifs et la cuisine conviviale estivale. Commentaire: garde 2022. Note: 17.4/20.

Color: candy pink hue. Nose: aromas of raspberry candy, banana, yeast, green pepper. Palate: dense and generous, with a sunny style and intense structure. On the finish, the nice pleasant peppery touch brings freshness and lightness. **Pairing:** this is a cuvée to match with aperitifs and convivial summer cuisine. Comment: ageing 2022. Score: 17.4/20.

Saint-Jean - 04200 Châteauneuf-Val-St-Donat Tél.: 04 92 61 50 10 - www.domainedesbergeries.fr

#### **DOMAINE BUNAN**



Moulin Des Costes Bio

BANDOL

2021

Robe: rosé léger de bel éclat. Nez: intense et vineux, aux arômes de prunelles, groseilles, cerises rouges, poivre blanc. Bouche: belle bouche assez dense, corps moyen. Style classique avec une belle sensation de rondeur et une belle finale persistante. Accord : c'est un vin expressif qui peut accompagner non seulement la cuisine d'été, mais aussi les viandes blanches et les poissons en sauce. Commentaire: à boire. Note: 17,4/20.

**Color:** light pink with a beautiful shine. **Nose:** intense and vinous, with aromas of sloes, currants, red cherries, white pepper. Palate: nice, fairly dense palate, medium body. Classic style with a nice feeling of roundness and a lovely lingering finish. Pairing: it is an expressive wine to match not only with summer cuisine, but also with white meats and fish with sauce. **Comment:** to drink from now. **Score:** 17.4/20.

338 bis chemin de Fontanieu - BP 17 - 83740 La Cadière-d'Azur Tél.: 04 94 98 58 98 - www.bunan.com

#### **DOMAINE DE FRÉGATE**



Domaine de Frégate

Bandoi

2021

Robe: pétale de rose. Nez: excellente intensité et complexité qui révèle des arômes de groseilles, de pivoine, de pêche blanche, une touche délicate de poivre blanc. Bouche : riche, de belle structure, un style droit et intense qui rappelle presque la structure d'un vin rouge tant il affiche une belle densité d'expression. La finale est caractérisée par une belle fraîcheur et une petite touche d'amertume. Accord : une cuisine de la mer gastronomique. Commentaire: à boire. Note: 18/20.

Color: rose petal hue. Nose: excellent intensity and complexity that reveals aromas of currants, peony, white peach, a delicate touch of white pepper. Palate: rich, with a beautiful structure, a straight and intense style that almost reminds the structure of a red wine as it displays a beau-

tiful density of expression. The finish is characterized by a nice freshness and a touch of bitterness. Pairing: gourmet seafood cuisine. Comment: to drink from now. Score: 18/20.

Route de Bandol - 83270 Saint-Cyr-sur-Mer Tél.: 04 94 32 57 57 - ww.domainedefregate.com

#### CHÂTEAU BAS



Château Bas Bio

COTEAUX D'AIX EN PROVENCE **2021** 

Robe: rosé très pâle qui évoque la légèreté. Nez : des notes de framboises, de fraises des bois, de pétales de rose, de bonbons aux groseilles. Bouche: une sensation de fraîcheur avec une structure légère, fluide et une finale moyenne, toujours soutenue par l'acidité. Accord : simple et immédiat, c'est un vin qui accompagne un large éventail de plats d'été. Commentaire : à boire. Note : 17,4/20

**Color:** very pale pink hue that evokes lightness. Nose: notes of raspberries, wild strawberries, rose petals, red currant candies. Palate: a feeling of freshness with a light, fluid structure and a medium finish, always supported by acidity. Pairing: simple and immediate, this is a wine to match with a wide range of summer dishes. Comment: to drink from now. Score: 17.4/20.

Route de Cazan - 13116 Vernègues Tél.: 04 90 59 13 16 - www.chateaubas.com

#### LES BÉATES



Les Béatines Bio

COTFAUX D'AIX EN PROVENCE **2021** 

Robe: rose. Nez: intense, une belle richesse, pêche blanche, fraise des bois, iode et sureau. Bouche: intense, avec une structure très importante. Le style solaire et méridional est bien mis en valeur par des saveurs intenses, le tout équilibré par une acidité bien présente, de la fraîcheur et une jolie tension. Finale très persistante avec une rétro-olfaction généreuse et séduisante. Accord: poisson grillé; viande légère. Commentaire: à boire. Note: 17,8/20.

Color: pink hue. Nose: intense, a nice richness, white peach, wild strawberry, iodine and elderberry. Palate: intense, with a very important structure. The sunny and southern style is well highlighted by intense flavors, all balanced by a very present acidity, freshness and a nice tension. Very persistent finish with a generous

and seductive retro-olfaction. Pairing: grilled fish; light meat. Comment: to drink from now. Score: 17.8/20.

837 Rte de Caireval - 13410 Lambesc Tél.: 04 42 57 07 58 - www.lesbeates.com

#### **ODDO VINS ET DOMAINES**



**Domaine Vallon des Glauges** 

COTFAUX D'AIX EN PROVENCE **2021** 

Robe: rosé soutenu. Nez: arômes d'épices, de poivre blanc, de fleur d'oranger, de noix et de pêches blanche. Bouche: bien intense et savoureuse, qui révèle une cuvée expressive et structurée et allie la légèreté avec une belle force gustative. La finale est de belle persistance, intense, tout en affichant une plaisante touche épicée. Accord : pour les apéritifs, les cocktails dînatoires et la cuisine estivale et conviviale. Commentaire : garde 2022. Note: 18/20.

Color: deep pink hue. Nose: aromas of spices, white pepper, orange blossom, walnuts and white peaches. Palate: very intense and tasty, which reveals an expressive and structured cuvée and combines lightness with a beautiful gustatory force. The finish is long, intense, while displaying a pleasant spicy touch. Pairing: for aperitifs, cocktail parties and summer, convivial cuisine. Comment: ageing 2022. Score: 18/20.

Voie d'Aureille - 13430 Eyguières Tél.: 04 90 59 81 45 - www.vallondesglauges.com

#### **BASTIDE DE BLACAILLOUX**



Joio Bio

COTFAUX VAROIS EN PROVENCE

2021

Robe: rosé très pâle qui évoque la légèreté. Nez : discret, a besoin de s'oxygéner dans le verre pour révéler des arômes d'agrumes, une touche de fruits tropicaux et de groseilles. Une expression olfactive assez fine. Bouche: très tendue grâce à une acidité vibrante qui apporte beaucoup de fraîcheur. La structure est linéaire, élancée et facile. Une petite amertume caractérise la finale légère. Accord : une cuisine d'été et conviviale. Commentaire: à boire. Note: 17,2/20.

Color: very pale pink hue that evokes lightness. Nose: discreet, needs swirling to reveal citrus aromas, a touch of tropical fruits and red currants. A quite fine olfactory expression. Palate: very tight thanks to a vibrant acidity that brings a lot of freshness. The structure is linear, slender

and easy. A slight bitterness characterizes the light finish. Pairing: a summer and convivial cuisine. Comment: to drink from now. Score: 17.2/20.

Route de Mazaugues - 83170 Tourves

Tél.: 04 94 86 83 83 - www.bastide-de-blacailloux.com

#### DOMAINE FONTAINEBLEAU EN PROVENCE



**Louis Baptiste Bio** 

COTEAUX VAROIS EN PROVENCE 2021

Robe : pétale de rose. Nez : révèle des arômes de mie de pain, de framboises, de poivre blanc et de melon. Bouche : première impression sur la souplesse, la rondeur, équilibrée ensuite par une belle acidité qui apporte de la fraîcheur. La finale est bien persistante, ce qui forge son caractère solide et intense. Accord: c'est un rosé qui accompagne non seulement la cuisine de la mer mais également les plats à base de viandes blanches grillées ou rôties. Commentaire : à boire. Note: 17.8/20.

Color: rose petal hue. Nose: reveals aromas of bread crumbs, raspberries, white pepper and melon. Palate: first impression of suppleness, roundness, then balanced by a nice acidity that brings freshness. The finish is very persistent,

which forges its solid and intense character. Pairing: this is a rosé to match not only with seafood cuisine but also dishes with grilled or roasted white meats. Comment: to drink from now. Score: 17.8/20.

Route de Montfort sur Argens - 83143 Le Val

Tél.: 04 94 59 59 09 - www.domaine-fontainebleau-en-provence.com

SommelierS INTERNATIONAL N°175 SommelierS INTERNATIONAL PROVENCE

#### LES TERRES DE SAINT-HILAIRE



#### Mas de la Marotte

#### COTEAUX VAROIS EN PROVENCE **2021**

ROSÉS

Robe: rose pâle. Nez: expressif, affiche une belle complexité qui rappelle les pêches de vigne, les groseilles l'ananas et les épices orientales. Bouche: souple, avec une belle rondeur et un corps de bonne intensité, une rétro-olfaction orientée sur les épices et le poivre vert et une très intrigante touche d'amertume. Accord : c'est un vin d'une belle richesse qui accompagne la cuisine estivale, surtout des plats de cuisines exotiques agrémentées d'épices. Commentaire: garde 2022. Note: 17,4/20.

Color: pale pink hue. Nose: expressive, with a beautiful complexity reminiscent of vineyard peaches, currants, pineapple and oriental spices. Palate: supple, with a nice roundness and a body of good intensity, a retro-olfaction oriented towards spices and green pepper and a very

intriguing touch of bitterness. Pairing: it is a very rich wine to match with summer cuisine, especially dishes from exotic cuisines embellished with spices. Comment: ageing 2022. Score: 17.4/20.

Route de Rians - RD3 - 83470 Ollières

Tél.: 04 98 05 40 10 - www.terresdesainthilaire.com

#### **DOMAINE LE BERCAIL**



82

#### Mademoiselle Bio

#### Côtes de Provence

Robe: rose. Nez: arômes de groseille, de framboise, une touche de papaye assez intrigante et un joli coté légèrement fumé. Bouche: une structure solide, avec une très belle capacité d'expression et des saveurs qui caractérisent le milieu de bouche et rendent cette cuvée distinguée et intense. La finale affiche un joli côté épicé. Accord : c'est un rosé de gastronomie qui accompagnera la cuisine de la mer ou des plats à base de viande. Commentaire: garde 2022. Note: 18,4/20.

Color: pink hue. Nose: redcurrants aromas, raspberry, a rather intriguing touch of papaya and a nice slightly smoky side. Palate: a solid structure, with a very good expression and flavors that characterize the mid-palate and make this cuvée distinguished and intense. The finish

displays a nice spicy side. Pairing: this is a gourmet rosé to match with seafood cuisine or meat dishes. **Comment:** ageing 2022. **Score:** 18.4/20.

864 chemin de la Plaine - 83480 Puget-sur-Argens Tél.: 04 94 19 54 09 - www.domaine-le-bercail.fr

#### **DOMAINE LE BERCAIL**



#### Fréjus

#### Côtes de Provence

2021

Robe: pétale de rose. Nez: assez délicat, révèle des arômes de pêche blanche, de mangue, d'abricot et de melon. Bouche : droite et directe, avec une belle acidité qui apporte de la fraîcheur. Un style rustique et plaisant et une petite touche tannique qui caractérise la finale. Accord : c'est une cuvée qui accompagne la cuisine conviviale de l'été, les grillades et les apéritifs. Commentaire : garde 2022. Note: 17,6/20.

Color: rose petal hue. Nose: quite delicate, reveals aromas of white peach, mango, apricot and melon. Palate: straight and direct, with a nice acidity that brings freshness. A rustic and pleasant style and a little tannic touch that characterizes the finish. Pairing: this is a cuvée to match with a convivial summer cuisine, grilled meats and aperitifs. Comment: ageing 2022. Score: 17.6/20.

864 chemin de la Plaine - 83480 Puget-sur-Argens Tél.: 04 94 19 54 09 - www.domaine-le-bercail.fr

#### CHÂTEAU FONT DU BROC



2021

#### Château Font du Broc Bio

#### Côtes de Provence

2021

Robe : rose brillant. Nez : discret, mérite un petit moment dans le verre pour révéler des arômes d'épices, de pétales de rose, de fumé et de pivoine. Bouche : une belle capacité à s'exprimer, avec une structure solide et savoureuse, tout en ayant de la fraîcheur, de la tension et une belle finale savoureuse. Accord : c'est un rosé distingué qui accompagne les plats d'une cuisine soignée de la mer ou des grillades de poissons. Commentaire: à boire. Note: 17,8/20.

Color: bright pink hue. Nose: discreet, deserves a little time in the glass to reveal aromas of spices, rose petals, smoke and peony. Palate: a great ability to express itself, with a solid and tasty structure, while having freshness, tension and a nice tasty finish. Pairing: this is a distinguished rosé to match with prepared seafood dishes or grilled fish. Comment: to drink from now. Score: 17.8/20.

Chemin de la Font du Broc - 83460 Les Arcs sur Argens Tél.: 04 94 47 48 20 - www.chateau-fontdubroc.com

#### **CHÂTEAU LÉOUBE**



#### Secret de Léoube Bio

#### CÔTES DE PROVENCE

2021

Robe: brillante. Nez: très discret, puis sur des arômes fruités de belle maturité, groseille, framboise, rose, une petite touche d'épices. Nez assez distingué. Bouche: belle bouche qui a tout ce qu'il faut pour surprendre : dynamisme, fraîcheur, structure, minéralité, élégance et persistance. Accord : cuisine gastronomique à base de poissons nobles; fruits de mers. Commentaire : c'est un vin de classe supérieure qui séduit le palais par sa finesse et sa persistance. Garde 2022. Note: 19/20.

Color: brilliant. Nose: very discreet, then with fruity aromas of good maturity, currant, raspberry, rose, a touch of spice. Quite distinguished nose. Palate: beautiful palate that has everything to surprise: dynamism, freshness, structure, minerality, elegance and persistence. Pairing:

gourmet cuisine based on noble fish; seafood. Comment: this is a top class wine that seduces the palate for its finesse and persistence. Ageing 2022. Score: 19/20.

2387 route de Léoube - 83230 Bormes-les-Mimosas

Tél.: 04 94 64 80 03 - www.leoube.com

#### **CHÂTEAU MAÏME**



#### Héritage

Côtes de Provence

Robe: brillante. Nez: s'exprime avec une bonne intensité sur des arômes de pêche blanche, groseille, melon et poivre vert. Bouche: dynamique, affiche une belle acidité qui apporte une belle tension. Le corps est de belle intensité et les saveurs qui se révèlent au palais forgent le caractère distingué de ce beau rosé. Accord : c'est une cuvée qui accompagne les poissons grillés ainsi que les viandes blanches et la cuisine estivale en général. Commentaire : garde 2022. Note: 18,2/20.

Color: brilliant. Nose: expresses itself with good intensity, with aromas of white peach, currant, melon and green pepper. Palate: dynamic, with a nice acidity which brings a nice tension. The body is very intense and the flavors that reveal themselves on the palate forge the distinguished

character of this beautiful rosé. Pairing: it is a cuvée to match with grilled fish as well as white meats and summer cuisine in general. Comment: ageing 2022. Score: 18.2/20.

RN 7 - 83460 Les Arcs Sur Argens

Tél.: 04 94 47 41 66 - www.chateau-maime.com

#### PROVENCE

#### **CHÂTEAU PARADIS**

# PARADIS

#### **Cuvée Charles Rvan**

#### Côtes de Provence

Robe: brillante. Nez: se révèle à l'aération sur des notes d'épices, de poivre blanc, de groseilles, de fougères et une touche d'herbes aromatiques. Bouche : offre un remarquable équilibre entre l'acidité et la structure, tout en gardant son joli caractère méridional, avec son style frais et tendu. Une petite amertume caractérise la finale. Accord: plats de poissons; grillades de viandes blanches. Commentaire: garde 2022. Note: 17,6/20.

2021

Color: brilliant. Nose: reveals itself after swirling with notes of spices, white pepper, currants, ferns and a touch of aromatic herbs. Palate: offers a remarkable balance between acidity and structure, while retaining its lovely southern character, with its fresh and tense style. A slight bitterness characterizes the finish. Pairing: fish dishes; grilled white meats. Comment: ageing 2022. Score: 17.6/20.

Avenue du Paradis - 83340 Le Luc en Provence Tél.: 04 94 47 96 13 - www.chateauparadis.fr

#### **DOMAINE DES TOURNELS**



2021

#### Cuvée Rayne

#### Côtes de Provence

#### 2021

Robe: rose pâle. Nez: beau nez expressif aux arômes de groseilles, fougères, abricots, melon blanc et noisettes. Bouche : intense et bien expressive, avec une structure solide et des saveurs qui enrobent le palais. Un joli côté poivré, une finale de belle persistance soutenue par une petite touche tannique très intrigante et rafraîchissante. Accord : c'est une cuvée qui accompagne des plats

de poissons aux saveurs intenses, ainsi que

des plats de viande légers. Commentaire :

garde 2022. Note: 18,2/20.

Color: pale pink hue. Nose: beautiful expressive nose with aromas of currants, ferns, apricots, white melon and hazelnuts. Palate: intense and very expressive, with a solid structure and

83

flavors that coat the palate. A nice peppery side, a beautiful persistence on the finish supported by a very intriguing and refreshing touch of tannins. Pairing: this cuvée goes well with fish dishes with intense flavors, as well as light meat dishes. Comment: ageing 2022. Score: 18.2/20.

83350 Ramatuelle

Tél.: 04 94 55 90 91 - www.domaine-des-tournels.com

SommelierS INTERNATIONAL N°175 N°175 SommelierS INTERNATIONAL

#### **DOMAINE DES TOURNELS**



#### **Cuvée Spéciale**

Côtes de Provence 2021

ROSÉS

Robe: rose clair. Nez: intense et expressif, aux arômes de prunelles, groseilles, melon, fougères et une touche légèrement fumée. Bouche: savoureuse, dense, tout en rondeur et souplesse. Une trame acide bien intégrée qui apporte tension et fraîcheur. Une rétro-olfaction épicée très intrigante qui définit le style de cette cuvée distinguée. Accord : c'est un vin de gastronomie qui s'accorde avec les plats de poissons et de viandes blanches. Commentaire : garde 2022-2023. Note: 18,4/20.

Color: light pink hue. Nose: intense and expressive, with aromas of sloes, currants, melon, ferns and a slightly smoky touch. Palate: tasty, dense, round and supple. A well-integrated acid frame that brings tension and freshness. A very intriguing spicy retro-olfaction that defines the

style of this distinguished cuvée. Pairing: it is a gastronomic wine that goes well with fish and white meat dishes. **Comment:** ageing 2022-2023. Score: 18.4/20.

83350 Ramatuelle

Tél.: 04 94 55 90 91 - www.domaine-des-tournels.com

#### **DOMAINE DE MÉTIFIOT**



84

#### Domaine de Métifiot Bio

LES BAUX-DE-PROVENCE 2021

Robe: rose pâle. Nez: arômes intenses et intrigants de groseilles, fraises des bois, sureaux, pétales de rose et poivre blanc. Bouche: intense, savoureuse et bien équilibrée en ayant à la fois de la structure et de l'élégance. Les saveurs sont bien établies. Une belle acidité rafraîchissante apporte du dynamisme et un excellent style distingué. Accord : c'est un rosé de gastronomie qui accompagne les plats les plus soignés à base de poissons et fruits de mer. Commentaire : garde 2022. Note: 17,6/20.

Color: pale pink hue. Nose: intense and intriguing aromas of currants, wild strawberries, elderberries, rose petals and white pepper. Palate: intense, flavorful and well balanced with both structure and elegance. The flavors are well established. A nice refreshing acidity brings

dynamism and an excellent distinguished style. Pairing: this is a gourmet rosé to match with the finest dishes based on fish and seafood. **Comment:** ageing 2022. Score: 17.6/20.

Voie communale des Carrières - 13210 Saint-Rémy-de-Provence Tél.: 04 90 95 94 35 - www.domainedemetifiot.fr

#### **ISLE SAINT-PIERRE**



#### Syrah

2021 Méditerranée

Robe: brillante. Nez: intense, bonbon aux framboises, poire, tabac, pétales de rose. Bouche: directe, tendue, une acidité élevée qui apporte beaucoup de fraîcheur. Une structure intense caractérisée par des tanins qui révèlent un côté astringent en fin de bouche. Accord : avec une cuisine riche et savoureuse à base de poissons en sauce. C'est aussi l'alternative idéale pour accompagner les grillades de viandes pour ceux qui ne souhaitent pas boire du vin rouge. Commentaire: garde 2022. Note: 17,4/20.

Color: brilliant. Nose: intense, raspberry candy, pear, tobacco, rose petals. Palate: direct, tense, high acidity that brings a lot of freshness. An intense structure characterized by tannins which reveal an astringent side on the finish. Pairing: with a rich and tasty cuisine based on fish with

sauce. It is also the ideal alternative to match with grilled meats for those who don't wish to drink red wine. **Comment:** ageing 2022. **Score:** 17.4/20.

Mas Thibert - 13014 Arles

Tél.: 04 90 98 70 30 - www.islesaintpierre.fr

#### **ISLE SAINT-PIERRE**



Ripisylve

Méditerranée

Robe: rose, reflets brillants. Nez: arômes de melon, de cannelle, de tabac, avec une pointe d'herbes aromatiques qui apportent une touche très particulière. Bouche : intense, chaleureuse, avec un style classique et solaire où la richesse de cette cuvée est bien mise en valeur. La fin de bouche révèle un caractère épicé. Accord : grillades de poissons ; cuisine conviviale et estivale. Commentaire: garde 2022. Note: 17,6/20.

2020

Color: pink hue, brilliant tinges. Nose: aromas of melon, cinnamon, tobacco, with a hint of aromatic herbs that bring a very special touch. Palate: intense, warm, with a classic and sunny style where the richness of this cuvée is well highlighted. The finish reveals a spicy character. Pairing: grilled fish; convivial and summer cuisine. Comment: ageing 2022. Score: 17.6/20.

Mas Thibert - 13014 Arles

Tél.: 04 90 98 70 30 - www.islesaintpierre.fr

VALLÉE DU RHÔNE

#### **CHÂTEAU DE SANNES**



1603 Bio

Robe: rose. Nez: les arômes délicats rappellent des notes de groseilles, de fraises, une touche de prunelles et d'épices fines. Bouche : délicate, évoque légèreté et fraîcheur. Sa structure élancée et fluide, ainsi que sa belle acidité, participent à faire de cette cuvée un vin plaisant. Accord: accompagne les apéritifs et les plats légers de la cuisine estivale dans un cadre décontracté. Commentaire: à boire. Note: 17,8/20.

**Color:** pink hue. **Nose:** the delicate aromas remind notes of currants, strawberries, a touch of sloes and fine spices. Palate: delicate, evokes lightness and freshness. Its slender and fluid structure, as well as its good acidity, contribute to making this cuvée a pleasant wine. Pairing: to match with aperitifs and light dishes of summer cuisine, in a relaxed moment. Comment: to drink from now. Score: 17.8/20.

#### **DOMAINE DE LA VERRIÈRE**



2021

2021

Chêne Bleu Le Rosé Bio

VALLÉE DU RHÔNE

VAUCLUSE

Robe: belle brillance. Nez: s'exprime sur des arômes de pivoine, de groseilles, de melon, avec une belle touche de poivre. Bouche: intense, caractérisée pas une belle note épicée et une structure assez solide. Un style intense et assez savoureux, tout en gardant une belle fraîcheur. Accord : plats estivaux d'une cuisine conviviale. Commentaire: c'est un vin qui allie légèreté et saveurs, à boire. Note: 18/20.

Color: beautiful shine. Nose: expresses with aromas of peony, currants, melon, with a nice touch of pepper. Palate: intense, characterized by a nice spicy note and a quite solid structure. An intense and quite tasty style, while keeping a nice freshness. **Pairing:** summer dishes from a convivial cuisine. **Comment:** it is a wine that combines lightness and flavors, to drink from now. Score: 18/20.

2673 chemin de la Verrière - 84220 Goult Tél.: 04 90 72 20 88 - www.domainedelaverriere.fr

VALLÉE DU RHÔNE

#### **CHÂTEAU DE SANNES**

Tél.: 04 90 07 78 04 - www.chateaudesannes.fr



84240 Sannes

Aciana Bio

Lubéron

Robe: un joli rose. Nez: une belle richesse, notes de groseilles, de melon blanc, de fleurs de citronnier, de zestes de mandarines. Bouche: riche, avec un style étiré et frais. Une note poivrée qui apporte une belle touche épicée. Fraîcheur, de légers tanins qui ajoutent du charme à la persistance finale. Accord : c'est un rosé expressif qui grâce à son caractère peut accompagner aussi bien les plats de la cuisine de la mer que les viandes grillées. Commentaire : garde 2022. Note: 18,2/20.

Color: a pretty pink hue. Nose: a beautiful richness, notes of currants, white melon, lemon tree flowers, mandarin zest. Palate: rich, with a stretched and fresh style. A peppery note that brings a nice spicy touch. Freshness, light tannins which adds charm to the final persistence.

Pairing: it is an expressive rosé which, thanks to its character, can match with seafood dishes and grilled meats. Comment: ageing 2022. Score: 18.2/20.

84240 Sannes

Tél.: 04 90 07 78 04 - www.chateaudesannes.fr

SommelierS INTERNATIONAL N°175 SommelierS INTERNATIONAL



#### **BEAUJOLAIS**

#### **DOMAINE DU MONT VERRIER**



#### Les Grandes Dames

B<sub>F</sub>AUJOLAIS

2020

Robe: rubis. Nez: très intense, s'ouvre sur des arômes de cerises noires, de myrtilles, de pivoine, de poivre noir et de racines. Bouche: très intense dès le début de la dégustation avec un caractère fougueux, tout en fraîcheur et légèreté. Le corps est fluide et élancé, avec une belle acidité et des tanins très légers. La finale tout en discrétion révèle des arômes de framboises et une touche poivrée. Accord : une cuisine de campagne bien savoureuse. Commentaire: garde 2022-2023. Note: 17,6/20.

Color: ruby hue. Nose: very intense, opens with aromas of black cherries, blueberries, peony, black pepper and roots. Palate: very intense from the start of the tasting with a strong character, very fresh and light. The body is fluid and slender, with a good acidity and very light tannins. The

discreet finish reveals aromas of raspberries and a peppery touch. Pairing: very tasty country cuisine. Comment: ageing 2022-2023. Score: 17.6/20.

434 route de Plantigny - 69640 Saint-Julien Tél.: 04 74 67 42 84 - www.domaine-montverrier.com

#### **CORSE**

#### **SANT ARMETTU**



#### L'ermite de Sant Armettu

CORSE SARTÈNE

2020

Robe: très légère. Nez: affiche des arômes très intenses de cerises rouges, de prunes, de cannelle et de noix de muscade. Bouche : très savoureuse et saline, ce qui traduit une belle minéralité. La structure est délicate et solide à la fois, avec une belle profondeur d'expression. Les tanins typiques apportent leur touche de rusticité à la finale. Accord : c'est un vin plaisant et convivial qui accompagnera les repas décontractés de la cuisine d'été. Commentaire : garde 2022-2023. Note: 17,8/20.

**Color:** very light. **Nose:** very intense aromas of red cherries, plums, cinnamon and nutmeg. Palate: very tasty and saline, which reflects a nice minerality. The structure is delicate and solid at the same time, with a beautiful depth of expression. The typical tannins bring their

touch of rusticity to the finish. Pairing: this is a pleasant and convivial wine to match with simple meals and the summer cuisine. Comment: ageing 2022-2023. Score: 17.8/20.

Route de Baracci - D257 - 20113 Olmeto Tél.: 04 95 76 24 47 - www.santarmettu.com

#### CORSE

#### **SANT ARMETTU**



#### Burghese

ÎLE DE BEAUTÉ

2018

Robe: brillante. Nez: clou de girofle, cannelle, tabac, feuilles de chêne séchées, épices douces. Bouche: dense, savoureuse, pleine de caractère et de saveurs, une belle touche minérale. La structure est solide et bien bâtie, tout en ayant de la classe et un caractère distingué. Les tanins sont parfaitement fondus. Finale très intense et persistante. Accord : une cuvée haut de gamme qui accompagne une cuisine gastronomique à base de viandes rouges. Commentaire : garde 2022-2025. Note: 18,4/20.

Color: brilliant. Nose: cloves, cinnamon, tobacco, dried oak leaves, sweet spices. Palate: dense, tasty, full of character and flavors, a nice mineral touch. The structure is solid and well built, while having class and a distinguished character. The tannins are perfectly melted. Very intense and

persistent finish. Pairing: a top-of-the-range cuvée to match with gourmet cuisine based on red meats. **Comment:** ageing 2022-2025. **Score:** 18.4/20.

Route de Baracci - D257 - 20113 Olmeto Tél.: 04 95 76 24 47 - www.santarmettu.com

#### LANGUEDOC ROUSSILLON

#### **MAISON ALBERT**



#### Château Auris Bio

CORBIÈRES

Robe: rubis, belle densité. Nez: bel éclat, sur des notes intense de mûres, de groseilles et de prunelles. Bouche : simple, légère sucrosité qui apporte de la rondeur. Milieu de bouche élancé, de style classique, herbes aromatiques en rétro-olfaction. Tanins légers, finale discrète. Accord : un vin simple et plaisant qui accompagne les plats de viande d'une cuisine de campagne. Commentaire : à boire. Note: 17/20.

Color: ruby, beautiful density. Nose: beautiful shine, with intense notes of blackberries, currants and sloes. **Palate:** simple, slight sweetness that brings roundness. Sleek mid-palate, classic style, aromatic herbs on retro-olfaction. Light tannins, discreet finish. Pairing: a simple and pleasant wine to match with meat dishes of a country cuisine. **Comment:** to enjoy from now. Score: 17/20.

Domaine de Bonne Source - 11100 Narbonne Tél.: 04 68 90 79 08 - www.maisonalbert.fr

2019

#### **MAISON ALBERT**



#### Château Les Bugadelles Cuvée des 4 vents Bio

LA CLAPE

2019

Robe : jolie couleur. Nez : plaisant et épanoui, aux arômes de garrigue, prunes, cerises noires, épices et poivre noir. Bouche : une structure bien bâtie et un style convivial, avec une belle fraîcheur et des tanins qui apportent leur soutien à la fin de bouche. Accord : accompagne les grillades de viande ainsi que les viandes mijotées. Commentaire : c'est une cuvée savoureuse et de belle expression qui affiche un joli caractère solaire. Garde 2022-2024. Note: 17,6/20.

Color: nice color. Nose: pleasant and open, with aromas of garrigue, plums, black cherries, spices and black pepper. Palate: well-built structure and friendly style, with lovely freshness and tannins that support the finish. Pairing: to match with grilled meats as well as simmered

meats. **Comment:** this is a tasty and expressive cuvée that displays a lovely sunny character. Ageing 2022-2024. **Score:** 17.6/20.

Domaine de Bonne Source - 11100 Narbonne Tél.: 04 68 90 79 08 - www.maisonalbert.fr

LANGUEDOC ROUSSILLON

#### **CHÂTEAU MIGNAN**



#### Les Trois Clochers Bio

Minervois-La Livinière

2019

Robe: intense rubis foncé. Nez: de belle intensité, aux arômes d'encre, de prunes, de mûres et de cannelle. Bouche : affiche un corps riche, avec une sucrosité qui apporte rondeur et chaleur. Un caractère rustique, tanins intenses. Finale moyenne soutenue par les arômes en rétro-olfaction et l'astringence des tanins. Accord : accompagne les grillades estivales. Commentaire: c'est un vin généreux, de style solaire. Garde 2022-2023. **Note:** 17,6/20.

Color: intense dark ruby. Nose: beautiful intensity, with aromas of ink, plums, blackberries and cinnamon. Palate: a rich body, with a sweetness that brings roundness and warmth. A rustic character, intense tannins. Medium finish supported by the aromas in retro-olfaction and the astringency of the tannins. Pairing: to

match with summer grills. Comment: this is a generous wine, solar. Ageing 2022-2023. Score: 17.6/20.

Pech Quisou - 34210 Siran

Tél.: 06 74 23 33 54 - www.chateaumignan.com

#### LANGUEDOC ROUSSILLON

#### **MAS DU MINISTRE**



#### Le Pré aux Anges Bio

VIN DE FRANCE

2020

Robe: moyenne rubis clair. Nez: intense et de bel éclat, sur des notes de myrtilles, groseilles, épices et thym. Bouche: attaque sur une belle sucrosité qui apporte de la rondeur, assez frais grâce à une belle acidité. Structure légère, style linéaire. Tanins souples, finale de persistance moyenne. Accord: plaisant et sympathique, c'est un vin consensuel qui accompagne la cuisine de tous les jours. Commentaire : garde 2022-2023. Note: 17,4/20.

Color: medium light ruby. Nose: intense and beautifully radiant, with notes of blueberries, currants, spices and thyme. Palate: attack on a nice sweetness which brings roundness, quite fresh thanks to a nice acidity. Light structure, linear style. Soft tannins, medium persistence finish. Pairing: pleasant and friendly, this is a

consensual wine to match with everyday cuisine. Comment: ageing 2022-2023. Score: 17.4/20.

Chemin du ministre - 34130 Mauguio Tél.: 04 67 12 19 09 - www.chateau-ministre.fr

#### **BASTIDE DE BLACAILLOUX**



#### Joio Bio

COTFAUX VAROIS EN PROVENCE

2021

Robe : légère, jaune paille clair. Nez : se caractérise par de arômes d'ananas, de mangue, d'agrumes. Frais et plaisant. Bouche: affiche une structure légère, linéaire, élancée, avec une acidité vibrante et une finale légèrement persistante. Accord : un vin plaisant et sympathique qui accompagne la cuisine estivale. Commentaire : à boire. Note: 17.2/20.

Color: light, light straw yellow hue. Nose: with aromas of pineapple, mango, citrus. Fresh and pleasant. Palate: a light, linear and slender structure, with vibrant acidity and a slightly lingering finish. Pairing: a pleasant and friendly wine to match with summer cuisine. **Comment:** to drink from now. Score: 17.2/20.

Route de Mazaugues - 83170 Tourves Tél.: 04 94 86 83 83 - www.bastide-de-blacailloux.com

#### PROVENCE

#### **CLOS RÉAL**



#### Clos Réal Bio

Côtes de Provence

#### 2019

Robe: dense, rubis assez foncé. Nez: ouvert et de belle intensité, sur des notes fruitées éclatantes de mûres, framboises, myrtilles et cassis. Bouche: assez linéaire et tendue grâce à une belle fraîcheur. Structure élancée, corps léger, tanins arrondis. Finale de bonne persistance. Accord : un vin simple et rustique qui accompagne les grillades estivales à base de viandes. Commentaire : garde 2022-2023. Note: 17,4/20.

Color: dense, dark ruby. Nose: open and great intensity, with bright fruity notes of blackberries, raspberries, blueberries and blackcurrants. Palate: quite linear and tense thanks to a nice freshness. Slender structure, light body, rounded tannins. Final of good persistence. Pairing:

a simple and rustic wine to match with summer grilled meats. **Comment:** ageing 2022-2023. Score: 17.4/20.

Quartier les Vidaux - 83390 Pierrefeu du Var Tél.: 04 94 48 24 01 - www.closreal.fr

#### **CHÂTEAU ROMANIN**



#### **Grand Vin Rouge Bio**

LES BAUX DE PROVENCE

Robe: brillante. Nez: expressif, complexe, sur les épices douces, cannelle, noix de muscade, réglisse, tabac et feuillage. Bouche : intense, belle structure, distinguée. Un corps important, un style tout en dentelle. Les tanins sont ronds et raffinés. Finale persistante et savoureuse. Accord: accompagne admirablement une cuisine gastronomique à base des meilleures viandes rouges. CCommentaire : une cuvée soignée et d'exception qui redessine les vins rouges du sud de la France. Garde 2022-2027. Note: 18,6/20.

2016

Color: brilliant. Nose: expressive, complex, sweet spices, cinnamon, nutmeg, liquorice, tobacco and leaves. Palate: intense, beautiful structure, distinguished. An important body, an all-lace style. The tannins are round and refined. Persistent and tasty finish. Pairing:

to match with gourmet cuisine based on the best red meats. Comment: a meticulous and exceptional cuvée that redesigns the red wines of the south of France. Ageing 2022-2027. Score: 18.6/20.

Route de Cavaillon - 13210 Saint-Rémy-de-Provence Tél.: 04 90 92 69 57 - www.chateauromanin.com

#### VALLÉE DU RHÔNE

#### **LES DAVIDS**



#### **Dernières Terres Bio**

VAUCLUSE

2019

Robe: intense, rubis foncé. Nez: délicat, aux arômes de poivre vert, myrtilles, prunelles et une touche d'herbes aromatiques. Bouche: élancée et de belle fraîcheur. La structure est délicate, les tanins légers et légèrement rustiques, avec une finale en toute légèreté. Accord: excellent pour accompagner les grillades estivales à base de viande. Commentaire: garde 2022-2023. Note: 17,4/20.

Color: intense, dark ruby. Nose: delicate, with aromas of green pepper, blueberries, sloes and a touch of aromatic herbs. Palate: slender, beautiful freshness. The structure is delicate, the tannins light and slightly rustic, with a very light finish. Pairing: excellent with meat-based summer grills. Comment: ageing 2022-2023. Score: 17.4/20.

Route de Banon - 84750 Viens

Tél.: 04 90 04 97 48 - www.lesdavids.fr

SommelierS INTERNATIONAL N°175 SommelierS INTERNATIONAL



Au Château La Clyde les vignes sont cultivées tel un grand jardin. lci, dans une démarche biodynamique, la vie du sol est intensifiée afin d'obtenir un bel échange entre la terre et la plante, tout en respectant les influences astrales.

Les 1,8 hectares du domaine s'élèvent à 80 m d'altitude à proximité de la Garonne sur un terrain argilo-calcaire et argilo-graveleux, exposé sud – sud-ouest, en pente légère. Le vignoble reste à échelle humaine et est animé par la complicité, la gaieté et le soin de Florence et Jacques. Un soin que l'on retrouve dans le traitement de la vigne, âgée en moyenne de 28 ans, qui n'a jamais été arrachée mais bien complantée. Car, comme le souligne si justement Florence Jouny: « de par principe une population c'est des vieux, très vieux, des jeunes, des moins jeunes et des petits. Les vieux pieds vont donner l'information aux plus

Avec des vendanges manuelles et une mise en avant de la qualité des raisins par des méthodes douces et naturelles. respectueuses de la plante et de son écosystème, l'objectif du Château La Clyde, certifié Haute Valeur Environnementale, en bio depuis 2021 et biodynamie depuis 2022, est de réduire son empreinte écologique en préservant la biodiversité et de créer des vins toujours plus qualitatifs.

Une qualité que l'on retrouve dans les 10000 bouteilles créées chaque année : un blanc 100 % muscadelle, deux cuvées de rouge, dont une élevée en fût de chêne et une cuvée de rosé. Des cuvées qui ont pu être appréciées par Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde 2013 et Meilleur Sommelier d'Europe 2010 et Paz Levinson, Meilleur Sommelier des Amériques 2015 et Meilleur Sommelier d'Argentine 2010 et 2014 lors de leur venue au domaine en 2019 et 2021.

Pour partager sa passion, le couple s'ouvre à l'oenotourisme, proposant des salles pour des réunions, séminaires ou déjeuners d'affaire et offre la possibilité de visiter les vignes, les chais, et surtout de découvrir les coulisses de la fermentation et de l'élevage. Parce qu'une passion est faite pour être partagée!

At Château La Clyde the vines are cultivated like a large garden. Here, in a biodynamic approach, the life of the soil is intensified in order to obtain a beautiful exchange between the earth and the plant, while respecting the astral influences.

The 1.8 hectares of the estate rise to an altitude of 80 m near the Garonne on clay-limestone and clay-gravelly soil, facing south south-west, on a slight slope. The vineyard remains on a human scale and is animated by the complicity, cheerfulness and care of Florence and Jacques. A care that we find in the treatment of the vines, aged on average 28 years, which has never been uprooted but planted. Because, as Florence Jouny so rightly points out: "in principle, a population is old people, some very old, some young and very young. Old feet will communicate with the younger ones!".

With manual harvesting and the highlighting of the grapes quality, using gentle and natural methods, respectful of the plant and its ecosystem, the objective of Château La Clyde, certified High Environmental Value, organic since 2021 and biodynamic since 2022, is to reduce its ecological footprint by preserving biodiversity and to create ever more qualitative wines.

A quality that can be found in the 10,000 bottles created each year: a 100% Muscadelle white, two red cuvées, including one aged in oak barrels and a rosé cuvée. Cuvées that were appreciated by Paolo Basso, Best Sommelier of the World 2013 and Best Sommelier of Europe 2010 and Paz Levinson, Best Sommelier of the Americas 2015 and Best Sommelier of Argentina 2010 and 2014 when they came to the estate in 2019 and 2021.

To share their passion, the couple opened up to wine tourism, offering rooms for meetings, seminars or business lunches and offered the possibility of visiting the vines, the cellars, and above all of discovering behind the fermentation and the breeding. Because a passion is made to be shared!

Photo : Artiste Associé

EN SAVOIR ♥ → WWW.CHATEAU-LA-CLYDE.FR

#### COMMENTAIRE DE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO REVIEW

#### Hédoné de La Clyde, Côtes de Bordeaux 2020 - 80% merlot, 10% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon

Robe: belle couleur brillante.

Nez : très beau nez complexe et distingué, qui entremêle les arômes d'un élevage fin et soigné avec le fruité d'une maturité de raisins parfaitement atteinte. On décèle des arômes de cerises noires, mûres, cassis, réglisse, cannelle et vanille.

Bouche: dense, expressive et savoureuse, avec une structure de belle intensité et un style très raffiné. Les tanins sont bien présents, avec une forme bien arrondie, et soutiennent une finale très persistante et savoureuse.

Accord: c'est un vin qui accompagne les plats savoureux à base de viandes rouges d'une cuisine bistronomique.

Commentaire : une cuvée distinguée et très originale qui traduit une viticulture soignée et une œnologie très pointue. Garde : prêt à boire.

Note: 90/100.

**Color:** beautiful brilliant color.

**Nose:** very beautiful complex and distinguished nose, which mix the aromas of a fine and careful ageing with the fruitiness of a perfectly reached maturity of the grapes. We detect aromas of black cherries, blackberries, blackcurrant, liquorice, cinnamon

**Palate:** dense, expressive and tasty, with a great intensity and a very refined style. The tannins are present, with a well-rounded shape, and support a very persistent and tasty finish.

**Pairing**: it is a wine to match with tasty dishes based on red meats of a bistronomic cuisine.

**Comment:** a distinguished and very original cuvée which reflects a careful viticulture and a very specialized oenology. Ageing : to enjoy from now.

**Note:** 90/100.

# CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

Passez par-dessus le Ciron, poursuivez quelques kilomètres sur une route sinueuse du sauternais, et subitement se livrera à vous la splendide bâtisse de Château Lafaurie-Peyraguey, Cru Classé 1855. Sur place, un très beau programme attend Paolo Basso qui est reçu par l'équipe du domaine, mais aussi par le propriétaire des lieux, Silvio Denz.

Si certains jugent l'acquisition de cette propriété comme un pari extrêmement osé, un rapide tour des lieux fera prendre conscience qu'il s'agit en réalité de bien plus. Il s'agit d'un véritable engagement! Des investissements colossaux ont été fait pour donner à cette propriété la superbe qu'elle mérite. De nombreux rappels et créations en cristal permettent de souligner la fusion entre deux univers d'exceptions si chers au propriétaire.

Paolo Basso passe un long moment à contempler la barrique de Sauternes en cristal, création iconique de la maison Lalique, qui justifierait à elle seule un passage à la propriété.

Mais l'équipe a aussi prévu une dégustation d'envergure! Présentation du millésime 2021 en Primeurs, puis des différentes références de la gamme, avant de plonger dans l'histoire de la propriété, avec une superbe verticale réunissant les millésimes 2018, 2016, 2014, 2011, 2005 et 1996. Des vins encore en vente à la vinothèque de la propriété.

En compagnie d'Axel Marchal et Valérie Lavigne, qui conseillent la propriété sur le plan technique, c'était l'occasion parfaite de saisir les différentes nuances et l'évolution de la propriété au fil des ans.

«2014 est le premier millésime de l'équipe après le rachat de Silvio Denz. En agriculture biologique nous concentrons nos efforts viticoles sur les parcelles historiques du classement 1855, et avons cédé tout le périphérique » précise Vincent Cruege, le directeur d'exploitation des Vignobles Denz. « Notre terroir est une véritable mosaïque : sols de graves pour la finesse, sols d'argile pour la richesse, sols de calcaire pour la minéralité. On cherche la justesse de l'équilibre, avec des fins de bouche fraîches ».

Château Lafaurie-Peyraguey est aujourd'hui bien plus qu'une propriété viticole. Avec un hôtel 5 étoiles et un restaurant gastronomique qui s'est vu récompensé cette année d'une deuxième étoile au guide Michelin, on peut dire qu'elle est devenue une étape incontournable pour

tous les gastronomes! Paolo Basso a pu découvrir cette autre facette à travers la cuisine du chef Jérôme Schilling et sa brigade. Un véritable voyage culinaire où les accords et les saveurs se succèdent, dans des interprétations aussi riches que variées, qui surlignent la beauté des accords et des plats au sens large. Bien sûr le thème des vins de Sauternes s'y retrouve, et a même été spécialement étudié pour chaque plat. Le cristal est aussi présent, sublimant les tables et les plats. L'ensemble demeure toutefois dans une proportion mesurée afin de proposer le plus de diversité possible. Sens du goût et du détail au milieu de deux univers inspirants, proposant toujours plus de possibilités d'accords et de variations.

Notons qu'une formule déjeuner au tarif particulièrement attractif est en place afin de continuer dans l'axe initial: inciter au dynamisme tout en continuant à redonner à Sauternes ses lettres de noblesse.







# DANS NOS CABINES BUSINESS, VOS RÊVES SE FONT PARFAITEMENT ALLONGÉS.

La cabine Business vous garantit confort et bien-être tout au long de votre voyage. Accès aux salons Business, fauteuils convertibles en lits parfaitement horizontaux\*, créations imaginées par de grands chefs étoilés : assurément, vous êtes sur un petit nuage.

S'ENVOLER EN TOUTE ÉLÉGANCE. AIRFRANCE



Château Lafaurie-Peyraguey || Go over the Ciron, continue a few kilometres along a winding road in the Sauternes region, and suddenly the splendid building of Château Lafaurie-Peyraguey, a Cru Classé 1855, is revealed to you. On the spot, a very nice programme awaits Paolo Basso who is received by the team of the domain, but also by the owner of the place, Silvio Denz.

Although some may consider the acquisition of this property as an extremely risky gamble, a quick tour of the premises will make you realise that it's actually much more than that. It is a real commitment! Huge investments have been made to give this property the superb look it deserves. Numerous reminders and crystal creations underline the fusion between two exceptional worlds so dear to the owner.

Paolo Basso spends a long time contemplating the Sauternes crystal barrel, an iconic creation by Lalique, which alone would justify a visit to the property.

But the team has also planned a major tasting! The 2021 vintage will be presented during the Primeurs, followed by the different references of the range, before diving into the history of the estate, with a superb vertical tasting of the 2018, 2016, 2014, 2011, 2005 and 1996 vintages. These wines are still on sale at the estate's vinoteca.

Accompanied by Axel Marchal and Valérie Lavigne, who advise the estate on technical matters, it was the perfect opportunity to grasp the different nuances and the evolution of the estate over the years.

"2014 is the team's first vintage after the purchase of Silvio Denz. In organic farming we are focusing our viticultural efforts on the historic parcels of the 1855 classification, and have given up the entire periphery", explains Vincent Cruege, the operations manager of Vignobles Denz. "Our terroir is a real mosaic: gravel soils for finesse, clay soils for richness, limestone soils for minerality. We are looking for the right balance, with a fresh finish".



Château Lafaurie-Peyraguey is now much more than a wine estate. With a 5-star hotel and a gastronomic restaurant that was awarded a second star in the Michelin guide this year, it has become an essential stop for all gourmets! Paolo Basso discovered this other facet through the cuisine of chef Jérôme Schilling and his brigade. This was a real culinary journey where the combinations and flavours give way to rich and varied interpretations that highlight the beauty of the combinations and the dishes in the broadest sense. Naturally, the Sauternes wine theme is present, and has even been specially studied for each dish. The crystal is also present and enhances the tables and the dishes. However, the whole remains in a measured proportion to provide as much diversity as possible. There is a real sense of taste and detail in the middle of two inspiring worlds, offering ever more possibilities for pairing and variation.

It should be noted that a lunch menu with a particularly attractive price is in place in order to continue in the initial diection: encouraging dynamism while continuing to restore Sauternes to its rightful place.

Text and photos Xavier Lacombe

**EN SAVOIR ⊕** → WWW.CHATEAU-LAFAURIE-PEYRAGUEY.COM

#### COMMENTAIRES DE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO REVIEWS

#### **Château Lafaurie-Peyraguey**

1er Grand Cru Classé Sauternes 2021

Robe: belle robe dorée, d'une belle brillance. Nez: très ouvert et intense, sur des notes de fruits tropicaux, papaye, mangue. Touche de champignons (botrytis), de pamplemousse rose et de poivre blanc qui apporte un coté épicé séduisant. Bouche: en bouche il montre déjà toute sa richesse et sa complexité avec un moelleux noble et bien intégré, de la fraîcheur qui apporte de l'équilibre et une finale persistante. La bouche savoureuse affiche à la fois du charme et une structure solide. Accord: se suffit à lui même ou sur une tarte aux fruits exotiques. L'une des grandes réussites du millésime à Sauternes. Garde 2025-2035. Note: 95/100.

Color: beautiful golden color, with a beautiful shine. Nose: very open and intense, with notes of tropical fruits, papaya, mango. Touch of mushrooms (botrytis), pink grapefruit and white pepper which brings a delicious spicy note. Palate: it already shows all its richness and complexity with a noble and well-integrated softness, freshness which brings balance and a persistent finish. Displays tasty palate with both charm and solid structure. Pairing: perfect on its own or with an exotic fruit tart. One of the great successes of the vintage in Sauternes. Ageing 2025-2035. Score: 95/100.

#### **Château Lafaurie-Peyraguey**

1er Grand Cru Classé Sauternes 2005

Robe: intense et brillante. Nez: très frais, aux arômes d'agrumes, fruits tropicaux et une petite complexité d'épices. Il fait très jeune. Bouche: riche et liquoreuse, avec une chaleur qui se fait sentir. Il exprime toujours de la jeunesse, une belle finale persistante, avec une touche d'amertume. Accord: à l'apéritif; tarte Tatin. Garde 2022-2030. Note: 95/100.

**Color:** intense and brilliant hue. **Nose:** very fresh, with aromas of citrus fruits, tropical fruits and a small complexity of spices. He looks very young. **Palate:** rich and syrupy, with a warmth that is felt. It still expresses youth, a beautiful lingering finish, with a touch of bitterness. **Pairing:** as an aperitif; Tatin tart. Ageing 2022-2030. **Score:** 95/100.



# **CHÂTEAU BASTOR-LAMONTAGNE**

Lieu riche de trois siècles d'histoires le Château Bastor-Lamontagne, ancienne propriété du roi de France, est aujourd'hui le parfait exemple d'une évolution plus que réussie.

En 1711, le domaine de Bastore est cédé à Vincent de Lamontaigne, devenu Lamontagne, conseiller au parlement de Bordeaux. Après plusieurs rachats, la famille Helfrich devient propriétaire de ce joyau en 2018, avec pour objectif de perpétuer la splendeur visuelle et surtout gustative qu'offre

Le vignoble du Château Bastor-Lamontagne s'étend aujourd'hui sur 51 hectares d'un seul tenant, au cœur de l'appellation Sauternes, à Preignac. A quelques kilomètres coule le Ciron, favorisant la formation de brumes matinales en automne, indispensables au développement du botrytis

Son terroir gravelo-sableux, ses vignes âgées en moyenne de plus de 45 ans et son encépagement constitué à 88,2 % de sémillon, 8,8 % de sauvignon blanc et 2,6 % de sauvignon gris permettent l'élaboration de cuvées remarquables, tout en finesse, avec une jolie acidité.

#### **DES SAUTERNES BIO. MODERNES, INNOVANTS ET ÉLÉGANTS**

Certifiés en agriculture biologique depuis le millésime 2016, les vins de Bastor-Lamontagne sont élevés en barriques de chêne merrain pendant 13 à 18 mois (20 % à 30 % neuves), en cuve pour le second vin, et reflètent parfaitement cette perpétuelle attention à l'environnement dans laquelle l'élixir évolue. Au-delà des pratiques biologiques, le domaine procède à l'enherbement des rangs avec 7 variétés de plantes,



et a installé, dans le parc, des ruches où les abeilles produisent un délicieux miel grâce aux nombreux acacias.

#### **VERS L'OENOTOURISME**

Cette propriété du XVIIIème siècle, entourée d'un parc de 6 hectares, bénéficie de nombreux attraits pour les amoureux de l'architecture et. surtout, des vins de qualité.

Bastor-Lamontagne propose aux particuliers et professionnels une immersion au sein de son domaine au cours de visites authentiques, conviviales et chaleureuses. Au choix, deux visites s'ouvrent aux curieux. Avec la Visite Découverte, partez à la découverte de l'histoire du Château Bastor-Lamontagne, de l'itinéraire technique vini-viticole et de son terroir, suivie de la dégustation de trois vins. A l'issue de la Visite Collection ce sont 5 vins que le dégustateur a le plaisir d'apprécier en mesurant l'ampleur et la complexité du travail que représente l'élaboration des vins de Château Bastor-Lamontagne. Des cuvées que l'on retrouve au sein de la boutique du domaine.

Fidèle à sa philosophie de partage, le Château Bastor-Lamontagne instaure également tout au long de l'année des événements, afterworks ou encore des ateliers à thème.

Et si l'envie vous en dit, il est aussi possible de louer une salle de réception à la journée pouvant rassembler 80 personnes assisses, 200 personnes debout. Parfait pour la saison des mariages qui commence!

#### Château Bastor-Lamontagne || Château Bastor-Lamontagne has a rich history stretching back three centuries. It was once owned by the King of France and is today a perfect example of a more than successful evolution.

In 1711, the Bastore estate was sold to Vincent de Lamontaigne, who became Lamontagne, a councillor at the Bordeaux Parliament. After several purchases, the Helfrich family became the owners of this jewel in 2018. Their aim is to perpetuate the visual and, above all, the gustatory splendour of this place.

The Château Bastor-Lamontagne vineyard now covers 51 hectares in a single block, in the heart of the Sauternes appellation, in Preignac. A few kilometres away, the Ciron river flows through the vineyard, allowing the formation of morning mists in autumn, which are essential for the development of botrytis cinerea.

Its gravelly-sandy soil, its vines aged on average more than 45 years and its grape varieties made up of 88.2% Semillon, 8.8% Sauvignon Blanc and 2.6% Sauvignon Gris allow the development of remarkable vintages, full of finesse, with a nice acidity.

#### Modern, innovative and elegant organic Sauternes

Certified organic since the 2016 vintage, Bastor-Lamontagne's wines are aged in stave oak barrels for 13 to 18 months (20% to 30% new), and in vats for the second wine, and perfectly reflect this perpetual attention to the environment in which the elixir evolves. In addition to organic practices, the estate has grassed the rows with 7 plant varieties, and has installed beehives in the park where the bees produce delicious honey thanks to the many acacias.

#### **Towards oenotourism**

This 18<sup>th</sup> century property, surrounded by a 6-hectare park, has many attractions for architecture lovers and, above all, for quality wines. Bastor-Lamontagne offers individuals and professionals the opportunity to immerse themselves in the heart of its estate during authentic, friendly and warm visits. There are two visits available for the curious. With the *Discovery Tour*, you can discover the history of Château Bastor-Lamontagne, the technical and viticultural itinerary and its terroir, followed by a tasting of three wines. At the end of the Collection Tour, the taster can enjoy five wines and appreciate the extent and complexity of the wine-making process at Château Bastor-Lamontagne. These are wines that we are pleased to find in the estate shop.

Château Bastor-Lamontagne is also committed to its sharing philosophy and throughout the year organises events, afterworks and theme-based workshops.

And if you feel like it, you can also rent a reception room for the day that can accommodate 80 people seated, 200 people standing. Perfect for the upcoming wedding season!

Sandy Bénard-Ravoisier

EN SAVOIR ♥ → WWW.CHATEAUBASTORLAMONTAGNE.FR





# POUVARET VIGNERONS, CHÂTEAU GRAND MAISON

Bienvenue en Côtes de Bourg, appellation bordelaise produisant depuis des décennies des grands vins dont on parle aujourd'hui trop peu! Un problème? Oui, mais une opportunité également. Que ce soit pour le consommateur qui y trouvera des tarifs attractifs, comme pour ceux qui souhaiteraient y acquérir des vignes. Et c'est précisément ce qu'ont fait Gwennaëlle et Guillaume Pouvaret, en faisant l'acquisition de Château Grand Maison en 2020.

Propriété emblématique de l'appellation, citée dès 1876 dans le célèbre Guide Ferret, il y a des signes qui ne trompent pas. Par une succession de coïncidences le couple a pu faire l'acquisition de différentes parcelles, les emmenant progressivement et sans que cela soit voulu, à reconstituer le parcellaire de l'époque. On appelle cela le destin. Aujourd'hui constitué de 12 hectares dont 7 de vignes, le couple se donne les moyens de son ambition sur la propriété : « Notre volonté est de contribuer à faire revivre l'appellation. Le vignoble est planté de malbec dont certains pieds sont vieux de 60 ans, et nous avons également du cabernet franc et du merlot ».

Gwennaëlle Pouvaret suit le cursus du prestigieux DUAD (Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation). Guillaume,

cenologue de formation, dispose d'une large expérience acquise sur le terrain dans d'illustres propriétés comme à Château Lafleur (Pomerol) de 2011 à 2017. « Château Grand Maison est un travail de tous les jours avec mon épouse. Dès le début des fosses pédologiques ont été faites afin de mieux appréhender les sols qui constituent la propriété. Une conversion vers l'agriculture biologique est en cours ». Une évidence pour le couple qui dispose de 5 hectares de prairies et où le travail des sols s'effectue par traction équine.

C'est autour d'une dégustation que Paolo Basso a pu découvrir les différentes références de la propriété, avec une présentation de quelques millésimes produits avant le rachat et des nouvelles cuvées en cours de création. « Nous cherchons à produire des vins riches en émotions, reflétant nos sensibilités et le caractère exceptionnel de nos terroirs ».

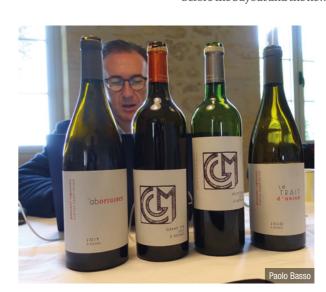
La suite pour la propriété ? Produire ses propres cuvées, millésimes après millésimes reflétant l'identité du lieu. « On travaille le bouche à oreille pour développer nos partenariats, et finalement nous avons beaucoup de retours enthousiastes de la part des cavistes et restaurateurs ».

Un projet de vin blanc est également en ligne de mire. Colombard ? Chenin blanc ? Ce sera certainement l'occasion pour Paolo Basso de revenir afin de suivre l'évolution de cette propriété qui s'est fixé d'ambitieux objectifs.

#### Pouvaret Vignerons, Château Grand Maison

Welcome to the Côtes de Bourg, a Bordeaux appellation that has been producing great wines for decades. Unfortunately, we don't talk about them enough nowadays! Is this a problem? Yes, but also an opportunity. Whether for the consumer, who will find attractive prices, or for those who wish to acquire vines in the area. This is precisely what Gwennaëlle and Guillaume Pouvaret did when they bought Château Grand Maison in 2020.

Château Grand Maison is an emblematic property of the appellation, mentioned in the famous Guide Ferret as early as 1876. There are signs that you can't go wrong. Through a succession of coincidences, the couple acquired different plots of land, leading them progressively and unintentionally to reconstitute the land parcels of the time. This is what we call destiny. Today, the couple has 12 hectares, 7 of which are devoted to vines, and they are determined to achieve their ambition for the property: "Our aim is to contribute to the revival of the appellation. The vineyard is planted with Malbec, some of which are 60 years old, and we also have Cabernet Franc and Merlot."



Gwennaëlle Pouvaret is studying for the prestigious *Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation* (University Diploma in Tasting Aptitude). Guillaume, an oenologist by training, has extensive experience acquired in the field at illustrious estates such as Château Lafleur (Pomerol) from 2011 to 2017. "Château Grand Maison is a daily job with my wife. From the beginning, soil pits were made in order to have a better understanding of the soils that constitute the property. A conversion to organic farming is underway." This is an obvious choice for the couple who have 5 hectares of meadows and where the soil is worked by horse-drawn vehicles.

Paolo Basso enjoyed a tasting session to discover the different wines of the estate, with a presentation of some of the vintages produced before the buyout and the new vintages currently being created. "We

aim to produce wines which reflect our sensitivities and the exceptional character of our terroirs".

What's next for the estate? Producing its own vintages, vintage after vintage, reflecting the identity of the place. "We are working on developing our partnerships by word of mouth, and finally we are getting a lot of enthusiastic feedback from wine merchants and restaurateurs".

A white wine project is also planned. Colombard? Chenin blanc? This will certainly be the occasion for Paolo Basso to come back and follow the development of this property, which has set itself ambitious objectives.

Text and photos Xavier Lacombe

EN SAVOIR € → WWW.CHATEAUGRANDMAISON.COM

#### COMMENTAIRES DE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO REVIEWS

#### Par-dessus les temps

Côtes de Bourg 2020

Robe: intense rubis foncé. Nez: une belle expression avec des notes de confiture de cassis, de mûres, d'épices douces. Bouche: riche et dense, avec une belle expression de gourmandise et un style assez savoureux, une structure assez bien bâtie, des tanins fermes et une finale de belle persistance. C'est un vin qui affiche une très belle personnalité qui saura se dévoiler avec quelque année de maturité en bouteille. Accord: il y a un bon potentiel d'expression qui accompagnera les plats de viandes rouges d'une cuisine gastronomique. Garde 2023-2028. Note: 90-91/100.

Color: intense dark ruby. Nose: a beautiful expression with notes of blackcurrant jam, blackberries, sweet spices. Palate: rich and dense, with a nice expression of greed and a rather tasty style, a fairly well-built structure, firm tannins and a finish of good persistence. It is a wine that displays a very beautiful personality that will reveal itself with a few years of maturity in the bottle. Pairing: there is a good expressive potential that will match with red meat dishes in gourmet cuisine. Ageing 2023-2028. Score: 90-91/100.

#### À nos pères

Côtes de Bourg 2020

Robe: impénétrable rubis foncé. Nez: intense, avec des arômes de cerises noires, mûres, une touche d'herbes aromatiques, épices fines. Bouche: belle attaque en bouche qui séduit par une sucrosité distinguée et apporte une gourmandise très intéressante et séduisante. Une structure solide avec également de la minéralité qui rend cette cuvée assez distinguée. Les tanins sont solides et introduisent une finale intense, de persistance moyenne. Très beau vin avec du potentiel. Accord: accompagne les plats de viandes rouges d'une cuisine gastronomique. Garde 2025-2030. Note: 91-92/100.

Color: deep dark ruby hue. Nose: intense, with aromas of black cherries, blackberries, a touch of aromatic herbs, fine spices. Palate: beautiful first taste which seduces with a distinguished sweetness and brings a very interesting and seductive greediness. A solid structure with also minerality which makes this cuvée quite distinguished. The tannins are solid and introduce an intense finish, of medium persistence. Very nice wine with potential. Pairing: perfect with red meat dishes in gourmet cuisine. Ageing 2025-2030. Score: 91-92/100.

SommelierS International N°175 SommelierS International



C'est l'histoire de deux amis de longue date qui ont un désir « simple » : produire un champagne *extraordinaire, rare, élégant et innovant.* En soit, un champagne parfait, à l'intérieur comme à l'extérieur, digne représentant de l'excellence artisanale française.

Le rêve prend forme grâce à Michel Drappier qui, au sein de la Côte des Bars, près d'Urville, offre aux deux comparses le fruit de trois parcelles nobles, d'environ 1 hectare chacune, plantées en majorité de pinots noirs, suivi du chardonnay et du pinot meunier, sur un sol extrêmement calcaire et riche en argile.

Ici, les trois hommes relèvent le défi de donner vie à Boërl & Kroff un champagne sans concession, sans limite de temps ni considération matérielle. Un champagne qui, par son terroir, les origines de son cépage et son goût, parfois proche de celui des grands vins blancs, se rapproche des vins de Bourgogne, à l'image du show room implanté près de la frontière champenoise, au Château de Chevigny-en-Valière.

# UN DESIGN RICHE EN SYMBOLES

Les bouteilles Boërl & Kroff se démarquent grâce à l'écusson figurant sur la bouteille : un palmier, symbole d'abondance qui, avec son ombre, protège un pélican qui, dans l'ancienne Égypte, passait pour l'oracle du pharaon, tout en symbolisant la générosité dans l'iconographie chrétienne. De part et d'autre, deux lions sont les gardiens de la marque et les lettres BK surmontées d'une couronne, caractéristique de la famille régnante.

Le bouchon de chaque flacon, lui, est inspiré d'un très ancien brevet, composé de deux rondelles et de trois plaques verticales de liège naturel, habilement assemblées en collé cinq pièces par des artisans bouchonniers qui offre une herméticité permettant d'optimiser la préservation du champagne.

#### A LA RECHERCHE DE LA PERFECTION

Chez Boërl & Kroff un seul mot d'ordre: la qualité avant la quantité. Preuve en est lors des vendanges où seuls les raisins issus des meilleures grappes sont sélectionnés, soit un tiers des vignes plantées et ou les meilleures parcelles de pinot noir sont conduites en biodynamie, avec un labour effectué par des chevaux.

Le choix cenologique se poursuit dans la recherche de l'excellence où la vinification, l'élevage et la prise de mousse sont particulièrement lents, permettant un ajout minimal de soufre, trois fois inférieur à la normale. Le moût de base s'écoule par gravité et sans pompage, issu de la première presse uniquement. Ce type de vinification très « nature » offre aux champagnes une teinte cuivrée, à l'image des champagnes du siècle dernier. Les vins qui en résultent sont généreux, intenses, subtils et complexes et appréhendés

individuellement, dans l'attente d'une maturité optimale. Le millésime 1996 sortira avant le 1995, et alors ? Ne serait-ce pas cette audace, cette patience, qui ont permis au Champagne Boërl & Kroff de s'illustrer auprès des plus grands experts du monde ?

En 2015, trois flacons du domaine sont vendus à 23 000 euros lors d'une mise aux enchères, faisant du champagne Boërl & Kroff le plus cher de l'Histoire. En découle un bouche à oreilles remarquable qui lui ouvrira les portes de l'Élysée où il s'inscrit sur la liste des cadeaux diplomatiques et sera servi lors de réceptions. Une renommée qui s'est propagée jusqu'en Russie où plusieurs cuvées ont été servies lors du dîner de gala faisant suite aux noces du grand-duc Gueorgui Romanov, héritier du dernier tsar de Russie, décrit par sa femme, Rebecca Bettarini en des termes plus qu'élogieux : « plus qu'un champagne, Boërl & Kroff est une œuvre d'art, d'une profondeur et d'une complexité inégalées».

Si Boërl & Kroff est le parfait représentant de l'art de vivre à la française, son envergure est mondiale et tous les experts s'accordent pour dire qu'il est inclassable! Champagne Boërl & Kroff, a reflection of the French lifestyle || This is the story of two long-time friends who have a "simple" desire: producing an extraordinary, rare, elegant and innovative champagne. In short, a perfect champagne, inside and out, a worthy representative of French artisanal excellence.

The dream came true thanks to Michel Drappier who offered the two companions three noble plots of land in the Côte des Bars, near Urville. Each plot is about one hectare in size and is plant-

ed mainly with Pinot Noir, followed by Chardonnay and Pinot Meunier, on extremely chalky, clay-rich soil. The three men have taken up the challenge of making Boërl & Kroff a champagne without concessions, without time limits or material considerations. A champagne which, by its terroir, the origins of its grape variety and its taste, sometimes similar to that of the great white wines, is close to the Burgundian wines, like the showroom located near the Champagne border, at the Château de Chevigny-en-Valière.

#### A symbolic design

The Boërl & Kroff bottles stand out thanks to the crest on the bottle: a palm tree, a symbol of abundance which, with its shadow, protects a pelican which was considered to be the oracle of the pharaoh in ancient Egypt. In Christian iconography, it also symbolises generosity. On either side, two

lions are the guardians of the brand and the letters BK surmounted by a crown, characteristic of the *reigning family*.

The cork of each bottle is inspired by a very old patent, composed of two washers and three vertical natural cork plates, skilfully assembled in a five-piece glue by cork craftsmen. It offers a hermetic seal that optimises the champagne's preservation.

#### In search of perfection

Boërl & Kroff has a single watchword: quality before quantity. This is proven during the harvest when they select only the best grapes. This means a third of the planted vines and the best plots of Pinot Noir are managed biodynamically, with ploughing done by horses.

CHAMPAGNE PORT

The oenological choice is pursued in the search for excellence, where the vinification, maturing and foaming are particularly slow, allowing a minimal addition of sulphur, three times less than normal. The basic must flows by gravity and without pumping, from the first press only. This very "natural" vinification method gives the champagnes a coppery hue, just like the champagnes of

the last century. The resulting wines are generous, intense, subtle and complex, and can be enjoyed individually, awaiting optimal maturity. The 1996 vintage will be released before the 1995, so what? Would it not be this audacity, this patience, which has enabled Champagne Boërl & Kroff to become famous with the greatest experts in the world? In 2015, three bottles from the estate were sold at an auction for 23,000 euros, making Boërl & Kroff the most expensive champagne in history. A remarkable buzz, which led to it being included on the list of Elysée Palace diplomatic gifts and served at receptions. Its reputation spread to Russia, where several vintages were served at the gala dinner following the wedding of Grand Duke Georgi Romanov, the heir of Russia's last tsar. His wife, Rebecca Bettarini, described the wine in the following terms: "More

in the following terms: "More than a champagne, Boërl & Kroff is a work of art, of unequalled depth and complexity".

If Boërl & Kroff is the perfect French lifestyle representative, its scope is worldwide and all experts agree that it cannot be classified! Sandy Bénard-Ravoisier



EN SAVOIR ⊕ → WWW.BOERL-AND-KROFF.COM

N°175 | SommelierS international | N°175 | SommelierS international | N°175

PORTRAIT CLIMATISEURS CLIMATISEURS PORTRAIT





# une conservation des vins optimale

Que l'on souhaite consommer le vin rapidement ou dans un futur plus lointain, les températures et le taux d'humidité dans lesquels évoluent les bouteilles ont un impact direct sur le développement et la conservation de celui-ci.

C'est pour répondre à cette problématique que les climatiseurs Friax ont été développés, avec l'objectif de réguler la température aux conditions optimales de garde (entre 12 et 14°).

Afin d'éviter les fluctuations brutales de température, Friax s'ouvre également sur une finition de climatiseurs intégrant le chauffage, dans le but de pallier aux différences de températures saisonnières et un système d'humidification permettant d'obtenir une humidité de la cave entre 65 et 75 %

Pour les caves sujettes à être exposées aux regards de la clientèle, l'entreprise propose des produits sur mesure, avec une esthétique combinée à une régulation d'ambiance (exemple : aménagement en bois)

#### Friax: optimal wine conservation

|| Whether you want to consume your wine quickly or in the distant future, the temperature and humidity levels in which the bottles evolve have a direct impact on the development and conservation of the wine.

Friax air conditioners were developed to respond to this problem. Their aim is to regulate the temperature to the optimum conditions for storage (between 12 and 14°).

To avoid sudden temperature fluctuations, Friax also offers a range of air conditioners with integrated heating to make up for seasonal temperature differences and a humidification system to ensure that the humidity in the cellar remains between 65 and 75%.

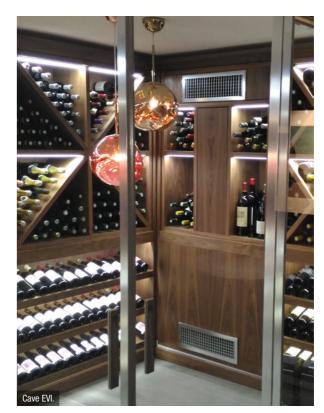
The company offers customised products for cellars that are exposed to the public eye, with an aesthetic design combined with climate control (for example, wooden fittings).

#### **LA GAMME** SPLIT SYSTEMS

Elle présente des appareils silencieux qui répondent à toutes les problématiques d'implantation avec, notamment, les splits systems muraux EVX2 ou les splits systems plafonniers qui couvrent une large plage d'utilisation avec 6 puissances disponibles.

Les évaporateurs gainables plafonniers (EVG) ou en console (EVI) ont eu été créés pour s'intégrer facilement à l'intérieur ou à l'extérieur des espaces où l'esthétique est privilégiée (par exemple des caves à vin vitrées).

Les évaporateurs split systems EVA ont quant à eux été développés pour répondre à une demande très spécifique liée aux vitrines sur mesures. Ils se placent dans des espaces très réduits où le climatiseur est dissimulé pour souffler au travers de grilles incorporées dans les structures de la cave



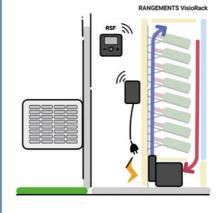
#### The Split Systems range

This range includes silent units that meet all installation requirements, in particular the EVX2 wall-mounted split systems or ceiling-mounted split systems, which cover a wide range of uses with 6 power ratings available.

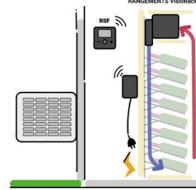
The ceiling-mounted (EVG) or console-mounted (EVI) ducted evaporators have been created to be easily integrated inside or outside spaces where aesthetics is a priority (for example, glass wine cellars).

The EVA split system evaporators were developed to meet a very specific demand related to custom-made display cases. They are placed in very small spaces where the air conditioner is concealed and blows through grids incorporated in the cellar structures.

#### Explication du schéma d'EVA: choix de la direction de soufflage EVA diagram explanation: supply air direction choice









- soit un soufflage vers le haut avec un positionnement de l'appareil en dessous de la surface à climatiser (flèche bleue), avec une récupération de l'air à traiter du haut vers le bas (flèche rouge) ;
- soit un soufflage vers le bas avec un positionnement de l'appareil au-dessus de la surface à climatiser (flèche bleue), avec une récupération de l'air à traiter du bas vers le haut (flèche rouge).
- either upward discharge with the unit positioned below the surface being conditioned (blue arrow), with recovery of the air to be treated from the top to the bottom (red arrow);
- or downward discharge with the unit positioned above the surface to be conditioned (blue arrow), with air recovery from the bottom to the top (red arrow).

Friax propose aussi des gammes sans les contraintes frigorifiques d'installations, pouvant être facilement dissimulées : la gamme Monobloc, Monobloc gainable et la gamme Chill'loop avec sa technologie de boucle glacée.

Friax est une aubaine pour les collectionneurs et les amateurs qui voient s'ouvrir le champ des possibles pour conserver au mieux leurs précieux nectars.

EN SAVOIR ♥ → WWW.FRIAX.FR

Friax also offers two other ranges without the refrigeration requirements for installation, which can be easily concealed: the Monobloc range, Monobloc ductable and the Chill'loop range with its ice loop technology.

Friax is a godsend for collectors and enthusiasts who see the possibilities open up to preserve their precious nectars in the best possible way.

Sandy Bénard-Ravoisier

102

N°175

PORTRAIT

# CHÂTEAU **LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS**

Du chardonnay à Saint-Emilion



Situé à quelques pas du village de Saint-Emilion, le prestigieux Château La Grâce Dieu des Prieurs dévoile son millésime 2021 en blanc, une cuvée 100 % chardonnay.

Issue des terres sableuses et argileuses de l'exploitation, c'est le tout premier chardonnay produit sur le territoire saint-emilionnais. Seul 1 hectare de vignes y est dédié, greffé sur d'anciens pieds de merlot. A cette singularité, les équipes à la vigne y prêtent une attention particulière et minutieuse et fournissent un travail exclusivement manuel.

« Opulence, fraîcheur et légèreté » sont les mots qui caractérisent pleinement ce millésime, selon le célèbre vigneron et précieux conseiller du Château, Louis Mitjavile. Après des années d'expérimentations, cette quatrième récolte a permis de donner naissance à un vin d'exception.

Le Château La Grâce Dieu des Prieurs a fait le choix de barriques neuves de la Tonnellerie Radoux et d'une sélection de différents types de chauffes, marquant le caractère aromatique et ambitieux de cette cuvée en blanc.

La cuvée 2021 sera mise en bouteille dès le 1<sup>er</sup> août 2022 et disponible en format bouteille et magnum, de quoi exalter les papilles des grands amateurs de vin.

Pour toute demande : web@lagracedieudesprieurs.com

#### Château La Grâce Dieu des Prieurs: Chardonnay in Saint-Emilion

Il Located a few steps from the village of Saint-Emilion, the prestigious Château La Grâce Dieu des Prieurs unveils its 2021 white vintage, a 100% Chardonnay cuvée.

Made from the sandy and clay soils of the estate, this is the very first Chardonnay produced in the Saint-Emilion area. Only 1 hectare of vines is dedicated to it, grafted onto old Merlot vines. To this singularity, the teams in the vineyard pay meticulous attention and work exclusively by hand.

"Opulence, freshness and lightness" are the words that fully characterise this vintage, according to the famous winemaker and precious adviser of the Château, Louis Mitjavile. After years of experimentation, this fourth harvest has produced an exceptional wine.

Château La Grâce Dieu des Prieurs has chosen new barrels from the Tonnellerie Radoux and a selection of different types of toast, marking the aromatic and ambitious character of this white wine.

The 2021 cuvée will be bottled from the 1st of August 2022 and will be available in bottle and magnum formats, an exaltation of the taste buds for wine connoisseurs.

For any request: web@lagracedieudesprieurs.com

Photos: La Grâce Dieu des Prieurs

EN SAVOIR € → WWW.LAGRACEDIEUDESPRIEURS.COM

104 SommelierS International N°175 SommelierS International N°175

**FOCUS** 

# **BLANCS SECS DE SAUTERNES**

#### Terre de tous les blancs?

A l'ordre du jour une dégustation à l'aveugle de blancs secs de Sauternes, sur les terres d'un liquoreux légendaire : le Château Suduiraut, organisée par le Conseil des Grands Crus Classés en 1855. Quelques 12 Crus Classés se sont pliés au jeu, livrant les millésimes 2019 et 2020. Terre de tous les blancs comme le clament les acteurs du sud Gironde ? Nous avons retenu trois vins pour chaque millésime. Si le résultat est hétérogène, il révéla qu'une trame identitaire des sauternes blancs secs n'existe pas encore.

SAUTERNES

Réputés plus charnus, vifs que les 2020, les 2019 ont révélé, chez ceux qui ont maîtrisé les élevages, des vins affichant fraîcheur, maturité, concentration, sucres et acidité,

Château Lamothe-Guignard, Clos de Hez. Il séduit au nez par des notes florales et miellées. La bouche est onctueuse. L'aspect variétal du sauvignon est contenu et les élevages bien maîtrisés.

Château Sigalas Rabaud, La Sémillante de Sigalas. Le nez très fin, d'épices, annonce de la dentelle. La bouche est anisée et dynamique. La structure racée a tout d'un grand vin.

Château Climens, Asphodèle. Le nez révèle d'exquises notes de poires et de réglisse. La bouche est crémeuse, briochée. L'acidité est joliment contenue. Belle distinction d'ensemble.

La chaleur estivale de 2020 a certainement hypothéqué un peu de tension et de fraîcheur. A noter que les terroirs argilo-calcaires ont produit de très beaux vins savoureux dotés d'une belle finesse.

Château La Tour Blanche, Duo La Tour Blanche. Au nez des notes de cire, la bouche est ample, granuleuse et les amers très intéressants. On note une minéralité un peu schisteuse, très salivante en fin de bouche.

Château Climens, Asphodèle. Au nez une sensation immédiate de fraîcheur. La bouche suave et dynamique présente des notes de pêche blanche. L'ensemble est croquant et sapide. Exceptionnel.

Château Suduiraut, Pur Sémillon, Grand Vin Blanc Sec. La poire, l'abricot petitement confit s'affichent au nez. La bouche encore un peu serrée vaut pour le grand potentiel qu'on y décèle.



#### Sauternes, dry white wine tastings: Land of all

the white wines? || Chateau Suduiraut, a legendary sweet wine, was the subject of a blind wine tasting of dry white Sauternes wines, organised by the Conseil des Grands Crus Classés in 1855. The 12 Crus Classés were presented, with the 2019 and 2020 vintages. Is this a land of all whites wines, as the South Gironde actors proclaim? We have selected three wines for each vintage. Although the result is varied, it revealed that an identity framework for dry white Sauternes does not yet exist.

The 2019s are known to be more fleshy and lively than the 2020s. For those who have mastered the maturation process, the 2019s have revealed wines displaying freshness, maturity, concentration, sugars and acidity.

Château Lamothe-Guignard, Clos de Hez. The nose is seductive with floral and honeyed notes. The palate is unctuous. The varietal aspect of the Sauvignon is contained and the maturation well controlled.

Château Sigalas Rabaud, La Sémillante de Sigalas. Very fine nose, with spices, announces lace. The palate is aniseed and dynamic. The racy structure has all the characteristics of a great wine.

Château Climens, Asphodèle. The nose reveals exquisite pear and liquorice notes. The palate is creamy and brioche-like. The acidity is nicely contained. Nice distinction overall.

The summer heat of 2020 has certainly taken away some of the tension and freshness. It should be noted that the clay-limestone terroirs have produced some very fine, tasty wines with great finesse.

Château La Tour Blanche, Duo La Tour Blanche. On the nose, wax notes, the palate is ample, grainy and the bitters very interesting. A slightly schistose minerality, very salivating on the finish.

Château Climens, Asphodèle. The nose has an immediate sensation of freshness. The suave and dynamic palate presents white peach notes. The whole is crisp and sapid. Exceptional.

Château Suduiraut, Pur Sémillon, Grand Vin Blanc Sec. Pear, apricot slightly candied are displayed in the nose. The palate, still a little tight, is worth for the great potential it reveals.

Texte and photo: Henry Clemens

# CHÂTEAU FLEUR CARDINALE

vin et pâtisserie, une histoire d'équilibre

Le constat est souvent le même : si le vin rouge peut accompagner notre repas jusqu'au fromage, lorsque le dessert arrive le verre est mis de côté pour lui préférer un élixir plus léger. En effet, si à titre individuel les saveurs du vin et de la pâtisserie sont parfaitement équilibrées, l'alliance est bien souvent difficile, voire impossible.

Pour pallier à cette idée reçue Caroline et Ludovic Decoster, du Château Fleur Cardinale, ont imaginé des ateliers mensuels « accords vins et pâtisserie », en collaboration avec Rudy Pein «Les Desserts de Rudy» et le chocolat Valrhona.

C'est avec délectation que nous avons pu découvrir le premier dessert « Lorea » (signifie fleur, en basque) composé d'une association intense de griotte amarena et de vanille bio de Madagascar, dans une coque croustillante à la noisette. Une bouchée délicate, sur une note fraîche et fruitée qui accompagne parfaitement le second vin de la maison, Intuition de Fleur Cardinale Saint-Emilion Grand Cru 2019. Un vin prêt à boire, avec des arômes de fruits noirs mûrs, une bouche fraîche, fine et des tanins délicats qui se marient de manière exceptionnelle avec la légèreté du dessert.

Dans un second temps l'équilibre s'est fait entre la gourmandise « Oreka » (équilibre, en basque) et le grand vin Château Fleur Cardinale Grand Cru Classé Saint-Emilion Grand Cru 2015. Ici, la pâtisserie à la texture crémeuse légère au chocolat noir bio 74 % et la vanille bio, tous deux de Madagascar, sur un biscuit croustillant aux amandes, offre des accents subtilement corsés, en parfait accord avec la puissance, l'élégance, la rondeur et le beau fruité que nous apporte cette cuvée.

Un parfait équilibre, à retrouver un samedi par mois!

Château Fleur Cardinale: wine and pastry, **a balance story** | *The observation is often the same:* if the red wine can match with our meal up to the cheese, when the dessert arrives the glass is put aside to prefer a lighter elixir. Indeed, if individually the flavours of wine and pastry are perfectly balanced, the alliance is often difficult, if not impossible.

To overcome this received idea Caroline and Ludovic Decoster, from Château Fleur Cardinale, have imagined monthly "wine and pastry pairing" workshops, in collaboration with Rudy Pein "Les Desserts de Rudy" and Valrhona chocolate.

Delightfully, we discovered the first dessert "Lorea" (means flower, in Basque) made with an intense combination of amarena sour cherry and organic vanilla from Madagascar, in a crispy hazelnut hull. A delicate bite, with a fresh and fruity note that goes perfectly with the vineyard's second wine, Intuition de Fleur Cardinale Saint-Emilion Grand Cru 2019. A wine to enjoy from now, with aromas of ripe black fruits, a fresh, fine palate and delicate tannins that perfectly match with the lightness of the dessert.

Then, the balance was made between the "Oreka" delicacy (balance, in Basque) and the great wine Château Fleur Cardinale Grand Cru Classé Saint-Emilion Grand Cru 2015. Here, the pastry with its light creamy texture, 74% organic dark chocolate, and organic vanilla, both from Madagascar, and a crispy almond biscuit, offers subtly full-bodied accents, in perfect harmony with the power, elegance, roundness and nice fruitiness that this cuvée brings us.

Sandy Bénard-Ravoisier

EN SAVOIR € → RESERVATION@FLEURCARDINALE.COM









# MONDIAL **DES PINOTS**

26 - 28.08.2022SIERRE, SWITZERLAND

#### LE SEUL CONCOURS **INTERNATIONAL**

**ENTIÈREMENT CONSACRÉ AUX VINS DE LA FAMILLE PINOT** 

Inscriptions et conditions de participation sur le site mondial-des-pinots.com





- DÉGUSTATION -

# « LA GRAPPE EN BOUTEILLES » au Plaza Athénée à Paris

Le 4 avril dernier, l'équipe bordelaise des œnologues « Derenoncourt Consultants » et une trentaine de vignerons de France, d'Europe et du monde, ont recu des dégustateurs professionnels dans un grand palace parisien, où l'ambiance était à la convivialité. La griffe soyeuse de l'équipe des œnologues signe l'identité de chaque terroir avec luxe.

J'ai été particulièrement séduit par certaines cuvées comme celles du Domaine Belmont pour Dolmen et Montaigne, en IGP Côtes du Lot, où le chardonnay s'exprime avec minéralité et fraîcheur à l'image d'un bourgogne, ce qui est dû au terroir d'exception situé dans le Causse.

La finesse élégante du gamay du Château des Bachelards où Alexandra de Vazeilles, peintre de ses propres étiquettes, décline ses cuvées biodynamiques ciselées telle que Fleurie

Puis en Grèce, sur une île protégée des Cyclades « Tinos », les vins du Domaine T-Oinos Clos Stegasta m'ont ravi par ses 2 cuvées. Le blanc Asyrtiko et le rouge Mavrotragano, ces cépages autochtones excellent de vibrations propulsées par le terroir. Les mains expertes du vigneron ont réalisé un travail titanesque bien dirigé.

La radieuse nouvelle cuvée I Palchi Foscarino Grande Cuvée Soave Classico, 100 % garganega (blanc) de Inama Azienda Agricola fut un bonheur de saveurs minérales superbement

Le Domaine des Rouillats à Montravel dans le Périgord, réhabilite le cépage arbouriou depuis plusieurs millésimes pour les cuvées Source et Origine en IGP, et dévoile son nouveau né Élévation 2019 au swing réussi en merlot cabernet sauvignon, à l'élevage long en barriques.

Puis les italiens Tenuta Argentiera, Casenuove, Mansalto et La Massa avec Giorgio Primo ont formé une escadrille affûtée de choix, lors de ce rendez-vous de haute volée.

Texte et photo : Frédéric Beneix

"La Grappe en Bouteilles" tasting at the Plaza Athénée in Paris | On April 4, the Bordeaux team of "Derenoncourt Consultants" oenologists and around thirty winegrowers from France, Europe and around the world received professional tasters in a large Parisian palace, where the atmosphere was friendly. The silky signature of the team of oenologists signs the identity of each terroir with luxury.

I was particularly seduced by certain cuvees such as those from Domaine Belmont for Dolmen et Montaigne, in IGP Côtes du Lot, where the Chardonnay expresses itself with minerality and freshness like a Burgundy, which is due to the terroir of exception

The elegant finesse of Gamay from Château des Bachelards where Alexandra de Vazeilles, painter of her own labels, declines her chiseled biodynamic cuvées such as Fleurie les Clos 2019.

Then in Greece, on a protected island of the Cyclades "Tinos", the wines of Domaine T-Oinos Clos Stegasta delighted me with its 2 cuvées. The white Asyrtiko and the red Mavrotragano, these indigenous grape varieties excel in vibrations propelled by the terroir. The expert hands of the winemaker have carried out a titanic work well directed.

The radiant new cuvée I Palchi Foscarino Grande Cuvée Soave Classico, 100% Garganega (white) from Inama Azienda Agricola was a delight of superbly adjusted mineral flavors.

The Domaine des Rouillats in Montravel in the Périgord, has been rehabilitating the Arbouriou grape variety for several vintages for the Source and Origin cuvees in IGP, and unveils its new born Elevation 2019 with a successful swing in Merlot Cabernet Sauvignon, with long ageing in barrels.

Then the Italians Tenuta Argentiera, Casenuove, Mansalto and La Massa with Giorgio Primo formed a sharp squadron of choice, during this high-flying meeting.

# Chaque Champagne de Vignerons est aussi unique que le vigneron qui le fait

C'est en partant de cette vérité qui fait sa force, que le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne a créé la bannière collective Champagne de Vignerons, il y a plus de 20 ans.

Ce qui a fait son succès dans le vignoble - plus de 4 300 vignerons et unions de vignerons adhèrent à cette bannière - c'est qu'elle a su devenir un signe de reconnaissance qui en plus de garantir le respect du cahier des charges de l'Appellation d'Origine Contrôlée - a traduit un engagement profond, celui d'offrir un Champagne:

• issu d'un terroir unique et d'exploitations familiales dotées d'un savoir-faire transmis de génération en génération,

 de qualité, où les vignes sont cultivées par les vignerons eux-mêmes et vinifiées sur leur propre domaine ou au sein d'unions de vignerons,

• d'une grande diversité car il correspond au talent particulier de chaque vigneron.

#### À CHACUN SON CHAMPAGNE **DE VIGNERONS**

C'est un fait, il y a autant de Champagne de Vignerons que de personnes et de personnalités, que d'ambiances et de moments, que de bulles dans une coupe.

Bientôt, une nouvelle campagne publicitaire viendra porter ce discours de diversité et de caractère à travers des portraits de vignerons de Champagne à la personnalité inventive et attachante, qui seront mis en scène tels des icônes de la créativité.

#### ENVIE DE DÉCOUVRIR OU RE-DÉCOUVRIR **DES CHAMPAGNES DE VIGNERONS?**

Plusieurs options s'offrent à vous

- directement en vente à la propriété chez chaque vigneron : le plaisir de mettre un visage derrière un champagne,
- au 19 avenue de Champagne à Epernay, vous pouvez retrouver la boutique des vignerons et unions de vignerons de Champagne avec une sélection de 100 cuvées réparties entre les 4 grandes régions de la Champagne, chez les cavistes.

Texte: Syndicat Général des Vignerons de la Champagne

Each Champagne de Vignerons is as unique as the winegrower making it | The Syndicat Général des Vignerons de la Champagne created the Champagne de Vignerons collective banner more than 20 years ago, based on this truth, which is its strength.

The success of this banner in the vineyard - more than 4,300 winegrowers and winegrowers' associations belong to it - is due to its ability to become a sign of recognition which, in addition to guaranteeing compliance with the AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) specifications, reflects a deep commitment to offering a Champagne:

> • from a unique terroir and family farms with know-how passed down from generation to generation,

> > · of quality, where the vines are cultivated by the winegrowers themselves and vinified on their own estate or within winegrower unions,

> > > · of great diversity because it corresponds to the particular talent of each winegrower.

#### Everyone has his own Champagne de Vignerons

There are as many Champagne de Vignerons as people and personalities, as moods and moments, as bubbles in a glass.

Soon, a new advertising campaign will carry this message of diversity and character through portraits of Champagne winemakers with inventive and engaging personalities. They will be presented as icons of creativity.

#### Would you like to discover or re-discover the Champagnes de Vignerons?

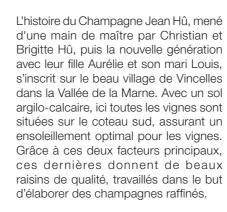
Various options are offered to you:

- directly on sale at the property of each winegrower: you will enjoy seeing in person the winegrower,
- at 19 avenue de Champagne in Epernay, you can find the Champagne winegrowers' and winegrowers' unions' shop with a selection of 100 vintages divided between the 4 main regions of Champagne,
- in the wine shops.

EN SAVOIR ⊕ → WWW.SGV-CHAMPAGNE.FR

# CHAMPAGNE JEAN HÛ

- ARCANOTHÈQUE A.17 BLANC DE NOIRS -



Élaborée à partir de 80 % de pinot noir et 20 % de meunier, la cuvée Arcanothèque A.17 Blanc de Noirs est un assemblage de l'année 2017, produit en édition limitée à 950 flacons numérotés. Dosé à 3,5 g/l, ce champagne brut a été élevé 36 mois sur lies et possède un potentiel de garde de deux ans.



The Champagne Jean Hû history, masterfully led by Christian and Brigitte Hû, then the new generation with their daughter Aurélie and her husband Louis, is rooted in the beautiful village of Vincelles in the Marne Valley. With clay-limestone soil, here all the vines are located on the southern hillside, ensuring optimal sunshine for the vines. Thanks to these two main factors, the latter give beautiful quality grapes, made in order to develop refined champagnes.

Made from 80% Pinot Noir and 20% Meunier, the *Arcanothèque A.17 Blanc* de Noirs cuvée is a blend of the 2017 year, produced in a limited edition of 950 numbered bottles. Dosed at 3.5 g/l, this brut champagne was aged 36 months on the lees and has a two years ageing

#### EN SAVOIR •

→ WWW.CHAMPAGNEJEANHU.FR

#### COMMENTAIRE DE JULIE DUPOUY / JULIE DUPOUY REVIEW

Robe: lumineuse, couleur or aux reflets verts foncés.

Nez : le nez est mûr, de bonne complexité, et exprime des arômes prononcés de fruits rouges et noirs (framboises, mûres), des nuances d'écorces d'oranges confites, de mangue, miel et des notes de sous-bois.

**Bouche:** le champagne est sec. structuré et crémeux, soutenu par une acidité salivante mêlée à une belle salinité de cœur. Le milieu de bouche a une bonne concentration de saveurs d'écorces de citron, cerises et de notes de tisane. La finale est nette et précise, légèrement amère, et persiste sur des notes de fleur de sel et de fruits rouges. C'est un champagne équilibré qui allie structure et fraîcheur.

**Accord**: pâtes linguine alle vongole.

Note: 88/100.

Color: lighting, golden color with dark green reflections.

**Nose:** the nose is ripe, good complexity, with strong aromas of red and black fruits (raspberries, blackberries), nuances of candied orange peel, mango, honey and undergrowth notes.

Palate: the champagne is dry, structured and creamy, supported by a salivating acidity mixed with a beautiful salinity. The midpalate has a good concentration of flavors with lemon peel, cherries and herbal tea notes. The finish is clean and precise, slightly bitter, and persists with notes of fleur de sel and red fruits. It is a balanced champagne that combines structure and freshness.

**Pairing:** linguine alle vongole.

Score: 88/100.

SommelierS INTERNATIONAL

FOCUS ROSÉS ROSÉS FOCUS

# LES ROSÉS ET L'AVENIR

Le rosé, aux coloris exquis et variés incarne les instants de plaisir et d'insouciance. Rarement un vin a connu plus de discriminations voire d'ostracisme. Depuis près de 15 ans, il a initié sa mue. Il devient un champ d'expérimentations, oscillant entre vins tranquilles et effervescents. Les millennials le brandissent en étendard. A New-York et à Londres, les hommes de la génération Y en font une force, alors que le rosé a été très longtemps sexué, affublé de la nomination vin de femmes voire de non vin, de vin piscine.

Selon l'étude 2021 d'Agrimer, la France est le premier pays producteur de vins rosés dans le monde et les Français les plus grands consommateurs avec 15 litres/personne par an. Les USA sont aujourd'hui le deuxième pays consommateur de rosés à l'échelle mondiale.

Le profil des vins a radicalement évolué offrant un panel de vins d'hiver, des vins de gastronomie affleurant la notion de vin de garde. Le Clos du temple de Gérard Bertrand caractérise cette catégorie. Vin à la symbolique appuyée, il a appartenu aux Templiers, il s'entraperçoit en fraîcheur et minéralité entre pêche de vigne, rose, pivoine, abricot et poivre vert.

L'enjeu du design impacte, bouchon fréquemment en verre, forme signée. La Première de Baccari, rosé millésime 2020 se voit encapsulée dans un contenant envisagé par Chantal Thomass. De l'orange à la clémentine, de la mûre à la myrtille, de la menthe au bois de réalisse, le vin surprend délicieusement.

Les rosés s'élaborent en coordination avec les stars tels le Hampton Water et Jon Bon Jovi, le Château Sainte-Roseline et Kylie Minogue, le Château La Mascaronne et Tony Parker. Le premier instille des accents de pamplemousse, de cassis, d'amandes fraîches. Le second exhale la fleur d'oranger, la mandarine, la myrtille, l'amande poudrée. Il affleure le bois de réglisse, celui de cèdre en subtilité. Le troisième oscille entre la pêche blanche, la clémentine, l'anis, le pamplemousse, la mûre.

**Rosés and future** | The rosés have exquisite and varied colours and embody moments of pleasure and recklessness. A wine has rarely been more discriminated against or neglected. For nearly 15 years, it has started to change. It has become a field of experimentation, swinging between still and sparkling wines. Millennials are brandishing it as a standard. In New York and London, the men of the Y generation are using it as a force, whereas for a long-time rosé has been gendered, described as a woman's wine, or even a no-wine, a pool wine.

According to the 2021 Agrimer study, France is the world's leading producer of rosé wine and the French are the biggest consumers with 15 litres/person per year. The USA is now the second largest consumer of rosé wine in the world.

The profile of the wines has radically evolved, offering a range of winter wines, gastronomic wines with a hint of ageing. Gérard Bertrand's Clos du Temple stands out in this category. This wine has a strong symbolic meaning and belonged to the Templars. It is fresh and mineral between vine peach, rose, peony, apricot and

The design issue has an impact, the stopper is often made of glass, the shape is signed. Première de Baccari, rosé vintage 2020 is encapsulated in a container designed by Chantal Thomass. From orange to clementine, from blackberry to blueberry, from mint to liquorice wood, the wine is deliciously surprising.

The rosés are made in coordination with stars such as Hampton Water and Jon Bon Jovi, Château Sainte-Roseline and Kylie Minogue, Château La Mascaronne and Tony Parker. The first instils accents of grapefruit, blackcurrant and fresh almonds. The second exhales orange blossom, tangerine, blueberry and powdered almond. It reveals subtle hints of liquorice and cedar wood. The third varies between white peach, clementine, aniseed, grapefruit Les effervescents s'affirment à l'instar de Dom Ruinart Brut 2004. Veuve Clicquot La Grande Dame Brut 2012, la collection Rosé de Saignée Leclerc-Briant Brut 1983, le Champagne Lallier Grand Rosé, Brut 2017. Le Dom Ruinart s'entraperçoit en fines nuances de pivoine, groseille, framboise, fraise écrasée, bigarreau et fruits noirs. Le pamplemousse instille une vivacité en accord avec la minéralité. La Grande Dame capte l'attention par ses notes de pivoine, de fleurs d'oranger, jasmin, de poivre blanc et vert, de cardamome, de légère mélisse. Le Champagne Leclerc-Brillant fascine par son côté pivoine, roses séchées, pistil de framboise sèche, oranges macérées, ses affleurements oxydatifs superbes avec des saveurs tuilées, de légères tomates séchées, des poivres noirs délicats. Le Champagne Lallier séduit avec son acidité délicate, ses notes de grenade, framboise, fruits noirs, orange sanguine et son crayeux.

Depuis 2020, les Proseccos rosés disposent d'une Dénomination d'Origine Contrôlée. Le Jeio Prosecco rosé, Bisol entérine ce changement. Celui-ci délivre des parfums de framboise, groseille, fraise et grenade alliés à de l'orange amère, du jasmin, du poivre blanc et des baies roses.

Les vins d'Asie intriguent par leurs notes inédites tel le GranMonte, Sakuna, 2019. Thaïlande et le Rabbit Eve. St Cousair. Japon, 2019. Le Sakuna se dévoile en finesse, entre des notes de pivoine, de rose, d'oranges macérées. Il effleure l'eucalyptus et une kyrielle d'herbes aromatiques, avec une certaine amertume, séduisante, du fin bois et des épices entre paprika, cumin et poivre noir. Le Rabbit Eye joue sur une sucrosité plus évidente, du litichi, de la pivoine, de la rose en s'adonnant au cassis

D'autres profils de vins s'affirment, les biologiques et biodynamigues, les sans sulfites ajoutés, les non filtrés. Le Parle à Mon Fût, D'Or et de Gueules, Costières de Nîmes 2021 défend ses attributs atypiques, encouragés par la biodynamie.

Les concours de rosés confortent ces vins en légitimant leur potentiel. Pour Thomas Costenoble, directeur du Concours Mondial de Bruxelles, Rosé Sélection « le vin défend sa légitimité, rajeunit son image et conforte certaines zones de production vers le premium ».

Sparkling wines are asserting themselves, such as *Dom Ruinart* Brut 2004, Veuve Clicquot La Grande Dame Brut 2012, the Leclerc-Briant Brut 1983 Rosé de Saignée collection, and Champagne Lallier Grand Rosé, Brut 2017. The Dom Ruinart has fine peony, redcurrant, raspberry, crushed strawberry, bigarreau and black fruit flavours. Grapefruit adds a freshness to the minerality. The Grande Dame catches the palate with its peony, orange blossom, jasmine, white and green pepper, cardamom and light melissa notes. Champagne Leclerc-Brillant captivates with peony, dried roses, dried raspberry pistil, macerated oranges, superb oxidative outcrops with tile-like flavours, light dried tomatoes, delicate black pepper. Champagne Lallier seduces with its delicate acidity, pomegranate, raspberry, black fruit, blood orange and chalkiness.

Since 2020, the rosé Proseccos have a controlled origin denomination. The Jeio Prosecco rosé, Bisol, confirms this transition. It delivers raspberry, redcurrant, strawberry and pomegranate flavours combined with bitter orange, jasmine, white pepper and pink berries.

Asian wines intrigue with their unusual notes such as the GranMonte, Sakuna, 2019, Thailand and the Rabbit Eye, St Cousair, Japan, 2019. The Sakuna reveals itself with finesse, between peony, rose and macerated orange notes. It touches on eucalyptus and a host of aromatic herbs, with a seductive bitterness, fine wood and spices between paprika, cumin and black pepper. The Rabbit Eye plays on a more obvious sweetness, from litichi, peony and rose to blackcurrant.

Other wine profiles are asserting themselves, the organic and biodynamic, the no added sulphites, the unfiltered. Parle à Mon Fût, D'Or et de Gueules, Costières de Nîmes 2021 defends its atypical attributes, encouraged by biodynamics.

The Rosé competitions reinforce these wines by legitimising their potential. For Thomas Costenoble, director of the Concours Mondial de Bruxelles, Rosé Sélection, "the wine is defending its legitimacy, rejuvenating its image and reinforcing certain production areas towards the premium".

Sofia Lafaye



















N°175 SommelierS INTERNATIONAL SommelierS INTERNATIONAL





Sublimer nos terroirs en élaborant des spiritueux Haute-Couture.

CHATEAU-MONTIFAUD.COM @CHATEAUMONTIFAUD

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

**Color:** salmon pink hue, with a nice cordon, nice effervescence. Nose: beautiful aromatic complexity, fresh, fruity, with subtle strawberry notes. Palate: creamy and delicious, we have small red and black fruits. The finish is smooth and long. Pairing: fillet of hairtail with raspberries. **Comment:** a refined bottle, which will be suitable for gastronomic dishes.

# **CHAMPAGNE** LOMBARD ROSÉ

#### en terrasse ou à table?

Souvent associés à une consommation détendue et estivale. les rosés sont aussi des vins de gastronomie et de terroir ! Se-Ion la Maison Lombard, chaque champagne est marqué d'une empreinte minérale issue de la combinaison sol, climat, relief et viticulture. Le travail de vinification de cette Maison familiale est alors de restituer et complexifier cette empreinte minérale. à l'image des ces deux cuvées Rosé élaborées par Laurent Vaillant, chef de caves.

Champagne Lombard Rosé: on the terrace or **at the table?** | Rosés are often associated with relaxed, summery drinking, but they are also gastronomic and terroir wines! According to the Champagne Lombard, each champagne is marked by a mineral imprint resulting from the combination of soil, climate, relief and viticulture. The vinification work of this family-run Champagne house is then to restore and enhance this mineral imprint, as these two Rosé cuvées created by Laurent Vaillant, head of the cellars.

**EN SAVOIR ⊕** → WWW.CHAMPAGNE-LOMBARD.COM



#### A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

#### **Extra Brut Premier Cru Rosé**

CHAMPAGNE

LOMBARD

Gamme Signature - 50 % chardonnay 1er cru, 40 % pinot noir 1er cru. 10 % pinot noir grand cru vinifié en rouge - 4 g/l - 24 mois minimum sur lattes.

Robe: rose saumoné qui laisse apparaître un joli cordon, belle effervescence. Nez : belle complexité aromatique, frais, fruité. sur de subtiles notes de fraises des bois. Bouche : crémeuse et gourmande, on retrouve les petits fruits rouges et noirs. La finale est onctueuse, d'une belle longueur, Accord ; filet de sabre aux framboises. Commentaire : un flacon délicat, qui conviendra à des mets gastronomiques.

Signature range - 50% Chardonnay 1er Cru, 40% Pinot Noir 1er Cru, 10% Pinot Noir Grand Cru vinified in red - 4 g/l - 24 months minimum on laths.

**Terroir range** - 100 % Pinot Noir Grand Cru - 8 hours maceration - 0 g/l - 48 months minimum on laths. **Color:** pale pink, slightly coppery, with brilliant reflections, fine

Verzenay Grand Cru lieu-dit « Les Marquises »

Gamme Terroir - 100 % pinot noir grand cru - macération de

Robe: rose pâle légèrement cuivré, reflets brillants, efferves-

cence fine. Nez: fin. fruité (petits fruits rouges : groseille, fram-

boise). L'élevage en fût apporte des notes légèrement toastées,

fumées et très délicates. Bouche: fraîche, croquante, acidulée,

dans un équilibre parfait. Avec une belle longueur et une finale

sur le fruit. Accord : filet de rouget barbet, écume de rouille au

safran. Commentaire : un rosé qui marque et revendique son

effervescence. Nose: fine, fruity (small red fruits: redcurrant, raspberry). The barrel ageing brings lightly toasted, smoky and very delicate notes. **Palate:** fresh, crisp, acidulous, in perfect balance. With a good length and a fruity finish. Pairing: fillet of red mullet, saffron rust foam. **Comment:** a rosé that expresses and asserts its terroir.

terroir.

**Brut Nature Rosé de Saignée** 

8 h - 0 g/l - 48 mois minimum sur lattes.

# **CHAMPAGNE DUVAL-LEROY**

# PRÉCIEUSE PARCELLE — CLOS DES BOUVERIES VINTAGE 2006 —

Adossé au village de Vertus, le Clos des Bouveries, parcelle historique de la famille Duval-Leroy, s'enracine à mi-coteau avec une orientation plein Est. Il bénéficie ainsi de conditions exceptionnelles qui lui confèrent un cycle végétatif des plus précoces et enrichit les baies d'une concentration intense pour une expression organoleptique optimale.

Pionnier dans le développement durable du vignoble, la Maison Duval-Leroy crée le concept de cuvée oeno-climatique. En effet, la cuvée Clos des Bouveries est millésimée chaque année. Le vin est le témoin des impacts du climat sur la Champagne et montre l'effet de ses mutations à moyen et long termes.

Ce champagne 100 % chardonnay est le reflet d'un terroir, d'un climat et du savoir-faire du chef de cave. Mono-parcellaire, mono-cépage, le Clos des Bouveries est vinifié pour moitié en fûts de chêne pour son apport en notes finement boisées et l'autre moitié en cuves pour la pureté minérale. C'est un vin à la minéralité pointue et à la texture dense et soyeuse.



The Clos des Bouveries is situated in the village of Vertus. This historic plot of land belonging to the Duval-Leroy family and is rooted in the middle of the hillside and faces due east. It thus benefits from exceptional conditions which provide it with one of the earliest vegetative cycles and enriches the berries with an intense concentration for an optimal organoleptic expression.

A pioneer in the sustainable development of the vineyard, Duval-Leroy created the concept of an oeno-climatic cuvée. The Clos des Bouveries vintage is made every year. The wine bears witness to the impact of the climate on the Champagne region and shows the effect of its changes in the medium and long term.

This 100% Chardonnay champagne is the reflection of a terroir, a climate and the expertise of the cellar master. The Clos des Bouveries is vinified in oak barrels for its contribution of fine woody notes and the other half in vats for its mineral purity. This is a wine with a sharp minerality and a dense, silky texture.

#### EN SAVOIR •

→ WWW.DUVAL-LEROY.COM

#### A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe: la robe est d'un magnifique jaune or aux légers reflets verts, dotée d'une belle effervescence.

Nez: on perçoit de délicates notes de poires et d'agrumes, rehaussées par un toasté fin et soyeux.

Bouche: dense, gourmande et complexe, dû à une vinification partielle en fûts de chêne. La finale est longue et intense.

Accord: un vin qui se suffit à lui même, pour un plaisir immédiat.

**Color:** a magnificent golden yellow hue with light green tints, a beautiful effervescence.

**Nose:** delicate notes of pear and citrus fruit, enhanced by a fine, silky toastiness.

**Palate:** dense, greedy and complex, due to a partial vinification in oak barrels. The finish is long and intense.

**Pairing:** a wine that stands on its own, for immediate pleasure.

# LES VIGNOBLES INVIDIA par Hugues Laborde

# « La Famille des Cépages Bordelais »

A travers la gamme « La Famille des Cépages Bordelais » les Vignobles Invidia souhaite faire découvrir les cépages qui ont contribué à l'histoire et à la renommée du vignoble bordelais. Sous une forme ludique, les liens qui existent entre chaque cépages deviennent familiaux. Hugues Laborde, qui signe ces cuvées, a à cœur lors de leur réalisation de mettre en avant la typicité de chacune et de proposer des cuvées plus identitaires. Grand Pa' Cabernet Franc présente le plus ancien des cépages dans la région bordelaise. Le Fils Cabernet Sauvignon est un parfait assemblage de cabernet franc et de sauvignon blanc. La Cousine Muscadelle possède un cépage très rarement utilisé seul, qui ne représente qu'une partie infime du vignoble (seulement 5 % des cépages bordelais). Enfin, Le Gendre Malbec est un rapporté de la famille des cépages bordelais. Originaire du vignoble du Sud-Ouest, il arrive dans le bordelais au XVIII<sup>e</sup> siècle et devient un cépage essentiel dans les assemblages, avant de quasiment disparaître de la région.

#### "La Famille des Cépages Bordelais"

BORDELAIS FOCUS

Through the La Famille des Cépages Bordelais (Family of Bordeaux Grape Varieties) range, Vignobles Invidia wishes to introduce the grape varieties that have contributed to the history and reputation of the Bordeaux vineyard. In a fun way, the links that exist between each grape variety become family. Hugues Laborde, who signs these cuvees, is committed to highlighting the typicality of each and to offering cuvees with more identity. Grand Pa' Cabernet Franc presents the oldest grape variety in the Bordeaux region. Le Fils Cabernet Sauvignon is a perfect blend of Cabernet Franc and Sauvignon Blanc. La Cousine Muscadelle has a variety very rarely used alone, which represents only a tiny part of the vineyard (only 5% of Bordeaux varieties). Finally, Le Gendre Malbec is a member of the family of Bordeaux grape varieties. Originally from the South-West vineyards, it arrived in Bordeaux in the 18th century and became an essential grape variety in blends, before almost disappearing from the region.

EN SAVOIR ⊕ → WWW.INVINDIA.FR

#### A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEWS

#### **Grand Pa' - Cabernet Franc Bordeaux 2020**

Robe: belle robe rubis, limpide et brillante.

NVINDI

Nez : gourmand, sur la fraise des bois, la framboise et la mûre ; puis délicat avec un coté florale.

**Bouche**: le vin est soyeux, avec une structure tannique fondue. Bien équilibrée, finale agréable sur les épices.

Accord : idéal avec des côtelettes d'agneau grillées au thym.

**Color:** beautiful ruby color, limpid and brilliant. **Nose:** greedy, wild strawberries, raspberries and blackberries; then delicate with a floral side. **Palate:** the wine is silky, with a melted tannic structure. Well balanced, pleasant finish with spices. **Pairing:** ideal with grilled lamb chops and thyme.

#### La Cousine Muscadelle - Bordeaux 2021

Robe: superbe robe jaune doré, lumineuse.

Nez : d'une intensité aromatique époustouflante, notamment sur le chèvrefeuille, la fleur d'acacia, les fruits exotique comme le litchi et l'ananas rôti.

**Bouche :** suave et ronde, avec une pointe d'acidité qui vient équilibrer l'ensemble.

**Accord** : idéal sur une terrine de poisson froide au cerfeuil.

**Color:** superb golden yellow color, luminous. **Nose:** a breathtaking aromatic intensity, notably with honeysuckle, acacia flower, exotic fruits such as lychee and roasted pineapple. **Palate:** suave and round, with a hint of acidity that balances the whole. **Pairing:** ideal with a cold fish terrine with chervil.



SommelierS international N°175 SommelierS international N°175







# Château Moulin Riche

- Saint-Julien 2018 -

Propriété de la célèbre famille Cuvelier, le Château Moulin Riche a d'abord été le second vin du Château Léoville Poyferré avant de prendre son indépendance en 2009. Idéalement situé au nord-ouest de l'appellation Saint-Julien, au cœur du Médoc, le Château est composé de 20 hectares de vignes d'un seul tenant, sur un sol de graves garonnaises où l'encépagement est composé de cabernet sauvignon, merlot, petit verdot et cabernet franc. De ces terroirs naissent des vins d'une pure gourmandise, qui ne reflètent pas moins le style élégant et structuré de l'appellation.

Fidèles à l'esprit de la famille, les vins des propriétés sont le fruit d'un travail exigeant et leurs styles s'affirment sous des habillages revisités à l'élégance racée, empreints de modernité. A partir du millésime 2018, sa nouvelle étiquette reprend celle du Château Léoville Poyferré avec une inversion des couleurs jaune et bistre.



Property of the famous Cuvelier family, Château Moulin Riche was first the second wine of Château Léoville Poyferré before becoming independent in 2009. Ideally located in the northwest of the Saint-Julien appellation, in the heart of the Médoc, the Château is made up of 20 hectares of vines in one piece, on gravel Garonne soil where the grape varieties are Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot and Cabernet Franc. From these terroirs are born wines of pure delicacy, which reflect the elegant and structured style of the appellation.

Faithful to the spirit of the family, the wines of the estates are the result of demanding work and their styles assert themselves under revisited packaging with racy elegance, imbued with modernity. From the 2018 vintage, its new label takes up that of Château Léoville Poyferré with an inversion of yellow and bistre colors.

#### EN SAVOIR •

→ WWW.LEOVILLE-POYFERRE.FR

#### A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

57 % cabernet sauvignon, 31 % merlot, 12 % petit verdot -Graves garonnaises sur sable et argile.

Robe: couleur sombre, grenat profond aux reflets violets.

Nez : intense, magnifique complexité aromatique autour de la mûre, des épices, du cacao, feuille de tabac.

Bouche: soyeuse, sur les petits fruits noirs, rehaussée par une touche de fraîcheur mentholée, belle texture des tannins. Finale

Accord : quasi de veau, jus à la fève tonka.

Commentaire: un vin complet, riche et savoureux.

57% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 12% Petit Verdot - Garonne gravel on sand and clay.

**Color:** dark color, deep garnet with purple reflections.

**Nose:** intense, magnificent aromatic complexity with blackberry, spices, cocoa, tobacco leaf.

Palate: silky, with small black fruits, enhanced by a touch of minty freshness, tannins with a nice texture. Blackcurrant finish.

**Pairing:** veal fillet, tonka bean jus.

**Comment:** a complete, rich and tasty wine.



# 3 questions à **Charles Cerutti**

Mandataire indépendant en gestion patrimoniale

#### 1/ Pouvez-vous nous présenter votre activité?

J'accompagne les particuliers dans la gestion et l'optimisation de leur patrimoine et les professionnels sur l'épargne salariale et la prévoyance.

En ce qui concerne les particuliers, je commence par discuter avec chaque client de sa situation, recueillir ses objectifs et établir des bilans (patrimoniale, retraire, succession, fiscal) qui déterminent les points forts et les axes d'amélioration de la situation de chacun. Je propose ensuite des recommandations basées sur des solutions fiscales, retraite, prévoyance et immobilière.

En général, voici leurs préoccupations :

- constituer et valoriser son patrimoine,
- transmettre son patrimoine dans les meilleures conditions,
- réaliser un projet immobilier ou financer les études des enfants
- protéger au mieux sa famille et ses proches,
- préparer sa retraite et se protéger contre la dépendance,
- optimiser la performance et la fiscalité de son patrimoine.

#### 2 / Comment votre métier et le monde du vin peuvent avoir un lien?

Pour choisir les bons vins, on prend conseil auprès de sommeliers ou des cavistes. De la même façon, un expert en gestion de patrimoine saura vous proposer des solutions adaptées à vos attentes.

De plus, Gan Patrimoine est une filiale de Groupama, 1ère mutuelle agricole locale qui incarne les valeurs agricoles et mutualistes depuis plus de 100 ans et tout particulièrement auprès du monde viticole. Primées par le label excellence 2022 pour la 4ème année consécutive.

#### 3/ Avez-vous des produits ou services spécialement conçus pour les sommeliers et ou les propriétés viticoles ?

Les solutions d'épargne salariale et de prévoyance permettent à chaque professionnel de réduire la fiscalité de revenus complémentaires et de se protéger contre les risques.

Comme l'œnologue est le chef d'orchestre dans le monde viticole, je suis le technicien financier qui vous permet de réorganiser et de tirer le meilleur parti de votre patrimoine.



Certifié Haute Valeur Environnementale, le Domaine Helena Hotea produit des vins qui collectionnent les récompenses depuis le début de l'année 2020.

Le domaine dispose de 4 hectares de vignes, d'une harmonieuse conjugaison du cépage chardonnay et du sol argilocalcaire, sur des coteaux très bien exposés. Des conditions qui permettent l'élaboration de vins de qualité, structurés et élégants.

« Je ne sais pas vraiment si i'y mets ma touche. mais je m'attache à proposer des vins équilibrés, plutôt légers en bouche et avec des notes florales ».

> - Héléna Hotéa. propriétaire - viticultrice

lci, la vigne est nourrie par des engrais d'ovins, les vendanges se font à la main, avec beaucoup de soin, puis les raisins pressés après un léger foulage dans un pressoir pneumatique. Les fermentations se font lentement, faisant ressortit le meilleur du terroir. Pour des vins plus amples, Héléna Hotéa a pour principe de laisser maturer le vin en cuve une année supplémentaire.



DOMAINE

HÉLÉNA HOTÉA

The Domaine Helena Hotea is certified High Environmental Value and has been producing wines that collect awards since the beginning of the year 2020.

The domain has 4 hectares of vines, a harmonious combination of the Chardonnay grape variety and clay-limestone soil, on very well exposed slopes. These conditions allow the development of quality, structured and elegant wines.

"I don't really know if I add my personal touch, but I try to offer balanced wines, rather light on the palate and with floral notes."

#### - Helena Hotea, the owner - winemaker

Here, the vines are fed with sheep manure, the grapes are harvested by hand, with great care, then pressed after a light crushing in a pneumatic press. Fermentation takes place slowly, bringing out the best in the terroir. Helena Hotea's policy is to let the wine mature in vats for an additional year for fuller wines.

#### EN SAVOIR •

→ WWW.DOMAINE-HOTEA.FR





#### A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe: jaune doré aux légers reflets verts. Nez: s'ouvre d'abord sur des arômes fins et intenses de fruits à chair blanche et exotiques, puis sur des notes florales d'acacia. Bouche : pure, tendue et bien équilibrée. Finale saline qui prolonge le plaisir. Accord: parfait avec carpaccio de saint-jacques, vinaigrette au fruit de la passion. Commentaire : un vin d'une belle maturité prêt à être dégusté ou à conserver 5 à 10 ans facilement.

**Color:** golden yellow with light green highlights. **Nose:** opens with fine, intense white fruit and exotic fruit aromas, followed by floral acacia notes. Palate: pure, tense and well balanced. Saline finish that prolongs the pleasure. Pairing: perfect with scallop carpaccio and passion fruit vinegar. **Comments:** a beautifully mature wine ready to be enjoyed or to be kept for 5 to 10 years

# **CAVES CARRIÈRE**

#### Rencontre avec Élian Mathiot,

responsable de la boutique des Caves Carrière à Dijon.

#### 1/ Décrivez-nous les Caves Carrière en guelques mots.

Caves Carrière c'est avant tout une équipe ayant pour dénominateur commun la passion du vin et l'envie de partager le travail de la terre des domaines partenaires qui nous renouvellent leur confiance de millésime en millésime. Chaque membre de l'équipe a sa propre spécialité, sa propre sensibilité et ses terroirs de prédilection. Et bien sûr, chacun apporte ses compétences au service de notre clientèle, pour les conseiller, les orienter au

#### 2/Votre boutique en ligne est riche de plus de 4000 références, en Bourgogne et dans le monde, comment choisissez-vous les domaines partenaires ? Comment faites-vous pour vous

Forcément, lorsque l'on parle d'un produit aussi passionnel que le vin, une grande partie de la sélection se fait au coup de cœur. Les styles des vins, les personnes ou les aventures qui se cachent derrière une étiquette rentrent en compte. La relation que nous engageons avec les domaines partenaires doit se faire dans le partage de valeurs communes. Ce qui nous importe, c'est de mettre en valeur les vins et spiritueux que nous sélectionnons, et cela passe par des aspects pédagogiques, comme les cartes interactives du vignoble, les photos à 360°, les descriptifs de domaine et bien d'autres outils ludiques que nous développons pour notre boutique en ligne. Mais aussi par le soin apporté au contact humain. C'est pour cela que nous avons récemment investi dans un outil CRM (outil de gestion des contacts), afin de soigner encore davantage la relation avec nos clients et d'avoir la capacité de leur apporter un conseil et un service ultra-personnalisé.

#### 3/ En raison de la difficulté des ventes physiques, liée à la crise du coronavirus, avez-vous noté une augmentation des ventes ces deux dernières années ?

Nous avons pris le parti de fermer notre boutique plusieurs fois durant la crise du coronavirus, et ce même si la loi autorisait les cavistes à demeurer ouverts au public. Notre souci était de minimiser le risque pour nos collaborateurs et pour nos clients. Notre boutique en ligne ayant été rendue opérationnelle peu avant le début de la crise, nous avons pu observer de très près son évolution sur les années 2020 et 2021 et constaté une croissance importante des ventes. En 2020, ce sont plus de 3 700 commandes qui sont parties des Caves Carrière pour environ 26 000 bouteilles. En 2021, ces chiffres sont de 4 900 commandes pour 35 000 bouteilles. C'est une belle performance, mais il faut aussi souligner que cette boutique en ligne est très jeune et qu'elle aurait eu tendance à croître naturellement. Nous avons néanmoins constaté que beaucoup de nos clients en 2020 s'étaient reportés sur des achats en ligne pour une consommation à domicile.

#### 4/ Parlez-nous de votre collaboration avec Stéphane Ogier, en Vallée du Rhône.

Avant même d'évoquer une éventuelle collaboration, c'est la rencontre entre Stéphane Ogier et Éric Carrière qui fut décisive, comme une sorte de déclic pour Éric, qui était à l'époque à l'Olympique Lyonnais. En visite au Domaine, Éric et Stéphane

#### Caves Carrière, meeting with Élian Mathiot, manager of the Caves Carrière shop in Dijon.

#### 1/Tell us about Caves Carrière in a few words.

Caves Carrière is first and foremost a team with a common passion for wine and the willingness to share our partner estates' work on the land, who have trusted us from vintage to vintage. Each team member has his own speciality, his own sensitivity and his favourite terroirs. And of course, each member of the team brings his or her own skills to the service of our customers, to advise them and guide them in the best possible way.

#### 2/ Your online shop has more than 4,000 references, in Burgundy and in the world, how do you choose the partner domains? How do you manage to stand out?

When it comes to a product as passionate as wine, a large part of the selection is naturally based on personal preference. Wine styles, people and the adventures behind the label are all part of the equation. The relationship we develop with our partners must be based on shared values. What is important to us is to highlight the wines and spirits that we select, and this involves educational aspects, such as interactive maps of the vineyards, 360° photos, descriptions of the estates and many other fun tools that we are developing for our online shop. We also take great care in the human contact we have with our customers. This is why we have recently invested in a CRM tool (contact management tool), in order to take even more care of our relationship with our customers and to provide them with ultra-personalised advice and service.

#### 3/ Have you noticed an increase in sales over the last two years due to the difficulty of physical sales, linked to the

We decided to close our shop several times during the coronavirus crisis, even though the law allowed wine shops to remain open to the public. Our concern was to minimise the risk to our staff and to our customers. As our online shop was operational shortly before the beginning of the crisis, we observed very closely its evolution over the years 2020 and 2021 and noted a significant growth in sales. In 2020, more than 3,700 orders were placed with Caves Carrière for approximately 26,000 bottles. In 2021, these figures are 4,900 orders for 35,000 bottles. This is a great performance, but we should also point out that this online shop is very young and would have tended to grow naturally. However, we found that many of our customers in had switched to online purchases for consumption at home in 2020.

#### 4/ Can you tell us about your collaboration with Stéphane Ogier, in the Rhône Valley?

Even before talking about a future collaboration, the meeting between Stéphane Ogier and Éric Carrière was decisive. For Éric, who was at Olympique Lyonnais at the time, it appears like a click. While visiting the domain, Éric and Stéphane met and from there a deep friendship was born, inevitably punctuated by emotional

se sont trouvés connectés et de là est née une profonde amitié. forcément ponctuée de dégustations fortes en émotions! En 2006, Éric et Stéphane ont eu l'opportunité de s'associer pour racheter des parcelles de Condrieu et de Côte-Rôtie. C'est le début de cette aventure commune autour de l'amour du vin et des valeurs de la terre. En 2010, à la fin de sa carrière sportive. Éric s'est reconverti dans le vin en créant Caves Carrière. Depuis, c'est une étroite collaboration entre le Domaine de Stéphane Ogier et Caves Carrière. Les occasions de voir Stéphane Ogier ne sont pas rares, d'ailleurs : à l'occasion d'une dégustation pour la clientèle, Stéphane avait fait le déplacement à Dijon pour partager son amour des terroirs rhodaniens, l'équipe de Caves Carrière se rend régulièrement au Marché aux Vins d'Ampuis pour déguster et rendre visite à Stéphane... En bref, c'est un vigneron que nous avons beaucoup de plaisir à voir et bien entendu à référencer ses vins chez nous. Et très souvent à les déguster!

tastings! In 2006, Éric and Stéphane were offered the opportunity to join forces and buy parcels of Condrieu and Côte-Rôtie. This was the beginning of a common adventure based on the love of wine and the values of the land. In 2010, at the end of his sporting career, Eric turned to wine and created Caves Carrière. Since then, there has been a close collaboration between the Stéphane Ogier domain and Caves Carrière. There are many opportunities to see Stéphane Ogier: during a tasting for customers, Stéphane came to Dijon and share his love of the Rhone Valley terroirs, the Caves Carrière team regularly goes to the Ampuis Wine Market to taste wines and visit Stéphane, etc. In short, we have a lot of pleasure in seeing this winegrower and, naturally, in listing his wines with us. And we also enjoy tasting his wines!

Propos recueillis par / Interview by Sandy Bénard-Ravoisier

EN SAVOIR ♥ → CAVE CARRIÈRE





EN SAVOIR € → STÉPHANE OGIER



#### A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

#### Stéphane Ogier - Mon Village - Côte Rotie 2019



CÔTE-RÔTIE

Robe: sombre intense et brillante. Nez: riche, s'ouvre sur une palette aromatique exceptionnellement pure. d'abord sur le fruit (mûre, cassis, cerise, myrtille), puis délicatement florale, sur la violette, la fleur de sureau et enfin quelques notes d'épices, vanille, poivre blanc. Bouche: l'attaque est puissante et intense. Après quelques minutes d'aération le vin s'assagit tout en restant charnu et dense, puis les tannins se fondent sur une finale longue et soyeuse. Accord: à déguster sur une pièce de bœuf Salangus maturée. Commentaire : un 2019 qui promet, avec une structure tannique qui lui permettra d'être bu aujourd'hui ou dans 5 à 10 ans.

Color: dark, intense and brilliant. Nose: rich, opens with an exceptionally pure aromatic palette, first on the fruit (blackberry, blackcurrant, cherry, blueberry), then delicately floral, with violets, elderflower and finally some spicy notes, vanilla, white pepper. Palate: the attack is powerful and intense. After a few minutes of airing, the wine softens while remai-

ning fleshy and dense, then the tannins melt away on a long and allow it to be drunk now or in 5-10 years.

#### Stéphane Ogier - Le Passage Saint-Joseph 2019



Color: magnificent dark red color, limpid and brilliant. Nose: intense, very charming, with blackberry and blackcurrant aromas, followed by small red fruits (wild strawberry, ripe raspberry). The wine then opens up to floral notes of violet and tobacco. Palate: unctuous, we find the aromatic of the nose while delicate, in a balanced structure, with fine and tender tannins. Pairing: to be enjoyed with a roast rack of lamb and its thyme juice. Comment: a Saint-Joseph that will please everyone, a great success!



silky finish. Pairing: enjoy with a mature piece of Salangus beef. **Comment:** a promising 2019, with a tannic structure that will

# DOMAINE DE LA SOLITUDE

#### - CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE -

La Solitude appartient à l'une des plus anciennes familles de Châteauneuf-du-Pape, dont les racines remontent au XV siècle. Au XVII siècle, Hélène Barberini, descendante de l'illustre famille toscane du même nom, épouse Claude Martin, propriétaire d'un vignoble à Châteauneuf-du-Pape. Leur petit fils donnera un formidable essor à la Solitude en créant la première étiquette sur l'appellation.

Situé sur la commune de Châteauneuf-du-Pape, à la limite ouest de plateau de la Crau, le domaine couvre 37 ha divisés en 33 parcelles. La culture s'intègre ici dans un espace où chacun a un rôle à jouer : les oiseaux, les herbes folles, la vigne et l'Homme. Un grand vin se crée à la vigne, sans artifice et raconte l'histoire du lieu.

La Solitude belongs to one of the oldest families in Châteauneuf-du-Pape, whose roots date back to the 15<sup>th</sup> century. In the 17<sup>th</sup> century, Hélène Barberini, descendant of the illustrious Tuscan family of the same name, married Claude Martin, owner of a vineyard in Châteauneuf-du-Pape. Their grandson will give a tremendous boost to Solitude by creating the first label on the appellation.

Located in the commune of Châteauneuf-du-Pape, at the western edge of the Crau plateau, the estate covers 37 ha divided into 33 plots. Culture is integrated here in a space where everyone has a role to play: birds, wild grasses, vines and Man. A great wine is created in the vineyard, without artifice and tells the story of the place.

#### 2019. UN SUPERBE MILLÉSIME

La Vallée du Rhône a bénéficié en 2019 d'un climat plutôt favorable, assurant un bon niveau qualitatif. Les vendanges ont commencé tôt et se sont déroulées dans la plus grande sérénité. Après un printemps et un été plutôt secs, les pluies de septembre ont été les bienvenues, induisant une augmentation des rendements en jus ainsi qu'un rééquilibrage des moûts.

Les raisins de qualité ont permis d'élaborer des châteauneuf-dupape rouges très colorés, onctueux et généreux et des blancs gras, amples et dotés de belles longueurs en bouche.

#### 2019, a superb vintage

The Rhône Valley benefited in 2019 from a rather favorable climate, ensuring a good quality level. The harvest started early and took place in the greatest serenity. After a rather dry spring and summer, the September rains were welcome, inducing an increase in juice yields as well as a rebalancing of musts.

The quality grapes have made it possible to produce very colourful, unctuous and generous red Châteauneuf-du-Pape and fat, fullbodied whites with beautiful lengths on the palate.

#### EN SAVOIR € → WWW.DOMAINESOLITUDE.COM

#### A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEWS

#### Vin de la Solitude

Châteauneuf-du-Pape 2019



Robe: grenat limpide. Nez: intense et précis, d'abord fruité avec la groseille. framboise, fraise écrasée, puis tout en fraîcheur sur des notes de garrigue, d'eucalyptus. Bouche : ample et complexe dotée de tannins fins et délicats, finale sur des notes de cacao et d'épices. **Accord :** côte de bœuf Angus maturée 45 jours. **Commentaire**: un vin d'une rare délicatesse

Color: clear garnet hue. Nose: intense and precise, initially fruity with redcurrant, raspberry, crushed strawberry, then fresh with garrigue and eucalyptus notes. Palate: ample and complex palate with fine and delicate tannins, finishing on cocoa and spice notes. Pairing: Angus beef ribs, matured for 45 days. **Comments:** a wine of rare delicacy.

#### Vin de la Solitude

Châteauneuf-du-Pape blanc 2019

Robe: magnifique jaune presque orangé. Nez: gourmand, sur l'abricot sec. des touches d'agrumes confits, de miel de lavande, boisé bien intégré. Bouche : grasse, ample, presque beurrée, très savoureuse, avec un bel équilibre et une finale délicieuse. Accord : filet mignon confit, condiment au coing. Commentaire: une vrai réussite pour cette cuvée vinifiée en vendange entière.

Color: beautiful yellow hue, almost orange. Nose: greedy, dry apricot, candied citrus fruits, lavender honey, well-integrated woody notes. Palate: the palate is fat, ample, almost buttery, very tasty, with a good balance and a delicious finish. Pairing: potted fillet mignon, with quince condiment. Comments: a real success for this vintage vinified from whole grapes.



# Accords vins et livres de la cave-librairie LES SAISONS DE BAUDRY & DUTOUR

Vin et culture sont intimement liés. Pour nourrir le corps et l'esprit, Christophe Baudry et Jean-Martin Dutour ont inauguré en 2020 une cave-librairie dans le quartier de l'Opéra à Tours. Chloé, la maîtresse des lieux, donne vie à cet espace hybride et chaleureux qui rassemble l'ensemble des cuvées Baudry & Dutour, ainsi qu'une sélection de plus de 1 000 ouvrages célébrant la gastronomie sous toutes ses formes: livres de cuisine, mangas, BD, romans, littérature...

Choisir un vin pour un livre, ou l'inverse, l'exercice est forcément subjectif mais offre de belles combinaisons:



#### Wines and books pairing from the cellar-bookstore Les Saisons by **Baudry & Dutour**

Wine and culture are intimately linked. To nourish the body and the mind, Christophe Baudry and Jean-Martin Dutour inaugurated in 2020 a cellar-bookstore in the Opera district in Tours, France. Chloé, the householder, gives life to this hybrid and warm space which brings together all the Baudry & Dutour cuvees, as well as a selection of more than 1,000 books celebrating gastronomy in all its forms: cookbooks, mangas, comics, novels, literature...

#### Chinon rosé bio - Domaine de la Perrière Première Pressée 2021 - 100 % cabernet franc & A ma table d'Alice Roca

Avec sa couleur rose pâle, un nez intense de rhubarbe, et des notes d'agrumes, ce rosé délicat sera désaltérant à l'apéritif, et à l'aise sur des plats épicés. Il s'accorde parfaitement avec les recettes printanières et estivales proposées dans ce livre.

#### Chinon rosé - Château de la Grille 2021 - 100 % cabernet franc & La Loire et ses vins d'Emmanuel Brouard et Alexis Jenni

Une bouche équilibrée et généreuse aux arômes de fruits rouges, ce vin riche et subtil se mariera avec de nombreux mets de qualité. Une qualité que l'on retrouve dans cet ouvrage aussi accessible que documenté qui accorde au Val de Loire la place qu'il mérite dans le vignoble français.

#### Touraine Chenonceaux - La Clapinière 2020 - 100 % sauvignon blanc & Un orage par jour d'André Derainne

Ce livre offre une promenade gourmande dans les rues d'Hô Chi Minh-Ville sous forme de roman graphique où les recettes de Linh Nauven se marieront à merveille avec les notes florales et d'agrumes de la cuvée.

Choosing a wine to pair with a book, or vice versa, the exercise is necessarily subjective but offers beautiful combinations:

Chinon rosé bio - Domaine de la Perrière Première Pressée 2021 -100 % cabernet franc & A ma table by Alice Roca

With its pale pink colour, an intense nose of rhubarb, and citrus notes, this delicate rose will be thirst-quenching as an aperitif, and perfect with spicy dishes. It goes well with the spring and summer recipes of this book.

#### **Chinon rosé** - *Château de la Grille* 2021 - 100 % cabernet franc & La Loire et ses vins by Emmanuel Brouard and Alexis Jenni

A balanced and generous palate with aromas of red fruits, this rich and subtle wine will be perfect with many quality dishes. A quality that can be found in this book, as accessible as it is documented, which gives the Loire Valley the place it deserves in the French

**Touraine Chenonceaux** - *La Clapinière* 2020 - 100 % sauvignon blanc & Un orage par jour by André Derainne

This book offers a gourmet walk through the streets of Ho Chi Minh City in the form of a graphic novel where Linh Nguyen's recipes will match perfectly with the floral and citrus notes of the cuvee.

**EN SAVOIR ⊕** → WWW.BAUDRY-DUTOUR.FR

SommelierS INTERNATIONAL N°175 SommelierS INTERNATIONAL

# L'OXYDATIF, **ENTHOUSIASME GUSTATIE**

L'oxydatif est une nuance ardue et délicate à définir. Elle crée le rejet et l'incompréhension de certains, des frissons de plaisir à d'autres.

Ces nuances gustatives paradoxales s'entraperçoivent dans des vins, spiritueux, sakés, bières. Entre l'acide, l'amer, le rancio, les accents de fruits secs, de torréfié, elles intriguent. Elles transparaissent en métamorphose au contact de l'oxygène, pas à pas, en pure révélation. Les vins de voile encouragent ces expressions gustatives mais d'autres procédés rejoignent cet univers rare. Le bois, instille en subtilité les accents singuliers caractéristiques et uniques.

En dehors des vins du Jura, de Savoie, d'autres vins et alcools français et étrangers se distinguent.

Le champagne n'échappe pas à ce potentiel captivant. Nathalie Falmet, vigneronne en Champagne et œnologue affleure l'oxydatif avec délicatesse. Sa cuvée Terra a été travaillée en amphore avec une relative porosité, une forme induisant par des circulations perpétuelles une oxygénation des lies par un mouvement brownien. Des fragrances tertiaires en connexion avec le paprika, le cumin, l'oxyde de fer, de réglisse, d'eucalyptus, affleurent l'oxydatif et se transfigurent sous l'impulsion des saveurs d'orange sanguine et une belle acidité aérienne.

Samuel Tinon, Tokaji, sec, Szamorodivi 2011, captive par sa très grande finesse, ses saveurs de fleurs blanches, de pomme maturée, de miel d'arbousier et de pollen. Des tonalités d'écorces d'orange amère, de fleurs de jasmin s'allient à un très bel amer, des subtilités oxydatives et des touches de café.

Les Koshu, sakés vieillis pendant 3 ans minimum en cuve voire en bois, honorent fréquemment l'idée d'oxydatif. Madame Kuroda, importatrice depuis une vingtaine d'années en France, leurs accorde une réelle attention. Elle le stipule, les nuances nécessitent une élaboration délicate et longue afin de perdurer dans l'élégance. Le Kenbishi Mizuho Kuramatsu intègre des sakés de 2 à 8 ans. Très légèrement oxydatif, il dévoile des notes de shizo vert et rouge, des accents de sésame blanc. Aéré 4 heures, son acidité s'accroît, le rend plus expérimental et des nuances de réglisse et d'anis s'entraperçoivent.

Les spiritueux démultiplient le potentiel, le degré d'alcool extrapolant le processus. Christophe Dupic, fondateur des whiskys Rozelieures le précise, l'oxygène crée des alcools secondaires. Ceux-ci, ré-oxydés par des radicaux (aldéhyde, cétone...) sont responsables de ce goût caractéristique.

Le Penderyn, Single Malt, Finish Madère encapsule en deçà d'une légère sucrosité, des notes de fleurs blanches, de bois de réglisse, de cèdre, d'encens, d'amers prégnants, de poivre noir. Les fruits rouges macérés (bigarreau, groseille), la pomme caramélisée, le cacao poudré, le chocolat blanc et caramel au lait signent son potentiel.

Le Dalmore Cigare Malt a connu une triple élaboration en fûts de xérès, de cabernet sauvignon et de chêne blanc américain. Il déploie un parfum de fleurs légèrement capiteuses, de cuir, de caramel salé, de poivres (blanc, vert, noir), d'oranges amères, de léger oxydatif.

Par leurs élaborations, leur lien avec certains bois, la durée d'élevage du liquide, certains alcools se redéfinissent, atypiques, à l'aulne du caractère oxydatif.

Oxidative, tasting pleasure || Oxidative is a difficult and delicate nuance to define. It creates rejection and incomprehension in some people and shivers of pleasure in others.

These paradoxical gustative nuances can be detected in wines, spirits, sakes and beers. They all are fascinating, with their acid, bitter, rancio, dried fruit and roasted accents. They are revealed in metamorphosis on contact with oxygen, step by step, in pure revelation. Sailing wines promote these gustative expressions but other processes contribute to this rare universe. The oak instils subtle, singular and unique accents.

In addition to Jura and Savoy wines, other French, foreign wines and spirits stand out.

Champagne is no exception to this captivating potential. Nathalie Falmet, winemaker in Champagne and oenologist, brings out the oxidative with delicacy. Her Terra cuvée was made in amphorae with a relative porosity, a shape inducing by perpetual circulation an oxygenation of the lees by a Brownian movement. The tertiary fragrances of paprika, cumin, iron oxide, liquorice and eucalyptus emerge from the oxidative process and are transformed by the blood orange flavours and a beautiful airy acidity.

Samuel Tinon, Tokaji, dry, Szamorodivi 2011, captivates with its great finesse, flavours of white flowers, ripe apple, arbutus honey and pollen. Tones of bitter orange peel and jasmine flowers combine with a beautiful bitterness, oxidative subtleties and coffee touches.

Koshu, sakes aged for a minimum of three years in vats or even in wood, are often oxidative in nature. Mrs. Kuroda, importer in France for the past twenty years, gives them real attention. As she states, the nuances require a delicate and long elaboration in order to last in elegance. The Kenbishi Mizuho Kuramatsu integrates sakes from 2 to 8 years old. Slightly oxidative, it reveals green and red shizo notes, and white sesame accents. Aired for 4 hours, its acidity increases, making it more experimental, and licorice and aniseed nuances come through.

Spirits multiply the potential, the degree of alcohol extrapolating the process. According to Christophe Dupic, founder of Rozelieures whiskies, oxygen creates secondary alcohols. These secondary alcohols, re-oxidised by radicals (aldehyde, ketone...) give the

Penderyn, a single malt, Finish Madeira, encapsulates white flower, liquorice wood, cedar, incense, strong bitters and black pepper notes below a slight sweetness. The macerated red fruits (currant, gooseberry), caramelised apple, powdered cocoa, white chocolate and milk caramel highlight its potential.

Dalmore Cigar Malt is aged three times in sherry, cabernet sauvignon and American white oak casks. It has a slightly heady floral aroma, leather, salted caramel, peppers (white, green, black), bitter oranges and a slight oxidative note.

Due to their production, their link with certain woods, the length of time the liquid has been aged, certain alcohols are redefined, atypical, in the light of the oxidative character.











SommelierS INTERNATIONAL

126



# UN BORDELAIS RÉVÈLE LES GRANDS BLANCS SECS DE TOKAJ

Samuel Tinon, œnologue natif de Gironde, s'installe en Hongrie en 1991, à Olaszliszka, au cœur de la région de Tokaj-Hegyalja. L'homme est d'abord mu par un tropisme rare pour les vins liquoreux de Tokaj avant de (re)découvrir qu'ici aussi on pouvait faire de grands blancs secs.

A Bordeaux man reveals the great dry whites of Tokaj | Samuel Tinon, a native of Gironde, moved to Hungary in 1991, to Olaszliszka, in the heart of the Tokaj-Hegyalja region. He was initially driven by a rare passion for the Tokaj sweet wines before (re)discovering that great dry whites could also be produced there.

du-Mont - on ne se refait pas - découvre avec une passion neuve les mystères de ce nectar des rois, mille fois vanté! L'homme faisait à l'origine, reconnaît-il, un over-focus sur les grands Tokaj liquoreux! Pourtant dès 2012. l'entrepreneur initie un virage important qui le conduira à s'intéresser de près à la production de blancs secs réalisés à partir du furmint. Il s'est longtemps opposé à cette orientation car elle revenait à accepter que les liquoreux ne se vendaient plus. Selon lui, la production d'aszús hors normes s'apparente souvent à la beauté d'un geste d'idéalistes, destiné à quelques aficionados transis d'amour pour les grands vins botrytisés. Il fallait donc concède-t-il: «repenser l'ensemble, en utilisant au mieux les patrimoines existants sans forcément tomber dans la nostalgie d'un idéal perdu à jamais. Les âges d'or de Tokaj sont derrière et devant nous». L'obstination aurait été mortifère : trop peu de quilles vendues, des vendanges qui durent jusqu'à huit semaines, une production souvent aléatoire... Cette mue nécessaire permet à Samuel de dessiner dès 2016 les contours de grands blancs secs qui avaient parfaitement leur place dans cette offre largement méconnue en France, qui reste — et il peut s'en agacer - indéfectiblement liée au Tokaj liquoreux. Il ajoute que Tokaj a toujours eu une production majoritaire de secs, jusqu'à 60 % du volume, mais des vins mal travaillés. largement déconsidérés et majoritairement destinés au marché domestique. Il découvre rapidement que les blancs secs révèlent de manière bluffante les grands terroirs. «Je n'ai jamais confondu deux crus

Ce fils de viticulteur de Sainte-Croix-

de blancs secs de ma cave à l'aveugle alors que je ne saurais pas distinguer mes différents aszús ! Il faudra les attendre pour que ces distinctions se fassent. L'effet terroir est écrasant à Tokaj !» rappelle-t-il. Ce nouvel élan pour le blanc sec hongrois, de garde précise-t-il, est porté il est vrai par le furmint qui à l'instar d'un malbec ou d'un sauvignon revendique des caractéristiques propres largement identifiables. Moins enclins à s'exposer au-delà de leurs frontières les magyars peuvent désormais brandir en étendard ce cépage endémique avec l'harslevelu pour les liquoreux. L'œnologue a élaboré une gamme impressionnante de blancs secs, non botrytisés (Samuel Tinon élabore depuis 2020 un Szamorodni sec, le seul grand vin sec élaboré à partir de botrytis cinerea), qui tous révèlent le potentiel d'un terroir complexe, d'un cépage aux arômes de tabac ou d'écorce d'orange si caractéristiques. Nous isolerons le megyer dans sa large gamme. Un 100% furmint issu des terres rouges du Tengerszem. Un vin d'une improbable longueur. L'engouement pour ces secs est réel, se réjouit-il, il a d'ailleurs vendu tous ses 2021. Le Tokaj a vécu, vive le Tokaj nouveau!



This son of winegrower from Sainte-Croix-du-Mont - one cannot change one's region - discovers with a new passion the mysteries of this thousand times praised nectar of kings! He admits that he originally focus too much on the great Tokaj sweet wines! However, in 2012, the entrepreneur initiated a major shift that led him to take a close interest in the production of dry white wines made from Furmint. For a long time, he was opposed to this approach because it implied accepting that sweet wines were no longer sold. According to him, the production of extraordinary aszús often resembles the beauty of an idealist's gesture, intended for a few aficionados in love with great botrytised wines. It was therefore necessary to "rethink the whole thing, making the best use of the existing heritage without necessarily falling into the nostalgia of an ideal lost forever. The golden ages of Tokaj are behind and ahead of us". Stubbornness would have been fatal: too few skittles sold, harvests that last up to eight weeks, an often random production... This necessary change allowed Samuel to draw the outlines of great dry whites in 2016, which had a perfect place in this largely unknown offer in France, which remains - and he can be annoyed about it - indefectibly linked to sweet Tokaj. He adds that Tokaj has always produced a majority of dry wines, up to 60% of the volume, but these wines were poorly worked, widely discredited and mainly destined for the domestic market. He quickly discovered that dry whites reveal the great terroirs in a stunning way. "I've never confused two dry white wines in my cellar in a blind tasting when I couldn't tell my different aszús apart! You'll have to wait for them to be distinguished. The terroir effect is overwhelming in Tokaj", he says. This new impetus for Hungarian dry white wine, for ageing, is carried by Furmint, which has its own widely identifiable characteristics, like Malbec or Sauvignon. The Magyars are less likely to be exposed beyond their borders and can now brandish this endemic grape variety as their standard, along with Harslevelu for sweet wines. The oenologist has produced an impressive range of dry, unbottled whites (Samuel Tinon has been making a dry Szamorodni since 2020, the only great dry wine made from botrytis cinerea), all of which reveal the potential of a complex terroir, of a grape variety with its tobacco or orange peel aromas so characteristic. The Megyer will be singled out from its wide range. A 100% Furmint from the red soil of Tengerszem. A wine with an improbable length. There is a real craze for these dry wines, he is delighted, and he has sold out his 2021 white wines. The Tokaj is over, long live the new Tokaj!

Henry Clemens

EN SAVOIR ◆ → SAMUELTINON.COM

SommelierS International N°175

# UN SIÈCLE CUVELIER



Depuis 1920, la Famille Cuvelier met sa passion et son exigence au service d'un seul but : révéler pleinement l'intemporalité des grands terroirs de Léoville Poyferré.



L'Ukraine n'est pas une terre viticole extrêmement connue, même si le nom du pays est partout dans l'actualité aujourd'hui. Pourtant sa viticulture se développe rapidement et fait actuellement face aux défis de la guerre.

L'Ukraine est le plus grand pays d'Europe, et peut se vanter de posséder de nombreux terroirs vraiment incroyables. Le pays a récemment commencé à redécouvrir sa culture du vin (qui, selon certains scientifiques, y est connue depuis l'époque de la Grèce antique), à la fois dans les modes de consommation et de production. Les viticulteurs ukrainiens font preuve d'une impressionnante diversité de styles. La vinification est une industrie émergente ici, et très prometteuse.

Les territoires ukrainiens ont un énorme potentiel agricole et différents types de climats, propices à la culture de nombreux cépages. Plusieurs domaines viticoles ukrainiens sont fiers de leurs vignobles situés sur le célèbre 45° parallèle - tout comme le Piémont et Bordeaux, disent-ils. Au début de 2022, la superficie totale cultivée des vignobles en Ukraine était de 42 000 ha.

Le climat du pays est principalement continental, avec des étés chauds et des hivers froids, et un risque énorme de gelées au début du printemps dans la plupart des régions. Il a tendance à être plus doux dans la région de Transcarpathie. Les précipitations annuelles varient de 350-400 mm dans le sud du pays à 1200-1500 mm dans les Carpates. Le climat méditerranéen domine les régions côtières du sud de la péninsule de Crimée et se caractérise par des hivers doux et des étés modérément

Terra incognita: discovering Ukrainian **winemaking** || *Ukraine is not exactly* a well-known wine land, even though the country's name is all over the news today. However its winemaking is developing rapidly and is currently dealing with the challenges of war.

Ukraine is by far the largest country in Europe, which can boast a lot of truly amazing terroirs. The country has recently begun to rediscover its wine culture (which, according to some scientists, has been known there since the times of ancient Greece), both in ways of consumption and production of wines. Ukrainian winemakers demonstrate an impressive diversity of styles. Winemaking is an emerging industry here, and a very promising one.

Ukrainian territories have a huge agricultural potential and different climate types, good for cultivating many grape varieties. Several Ukrainian wineries are proud of their vineyards located on the famous  $45^{th}$  parallel - *just like Piedmont and Bordeaux*, they say. By the beginning of 2022, the total cultivated area of the vineyards in Ukraine was 42000 ha.

The country's climate is mostly continental, with hot summers and cold winters, and a huge risk of frosts in early spring in most of the regions. It tends to be more mild in the Transcarpathian region. The annual rainfall ranges from 350-400 mm in the south of the country to 1200-1500 mm in the Carpathian mountains. The Mediterranean climate dominates the southern coastal regions of the Crimean peninsula and is characterized by mild winters and moderately hot, dry summers.



La viticulture commerciale est concentrée dans le sud du pays. Mais en raison de l'essor récent de la vinification artisanale, ainsi que du tristement célèbre changement climatique, de nombreux vignobles et de nouveaux établissements vinicoles ont été établis dans tout le pays. La plupart des vignobles du centre et du nord de l'Ukraine nécessitent une protection contre le gel tout au long de l'hiver et au début du printemps.

#### CÉPAGES CULTIVÉS EN UKRAINE

- Cépages blancs (indigènes / locaux) : telti-kuruk, sukholimansky, citron de magarach.
- Cépages rouges (locaux) : Odesa black (alibernet), ruby of holodryga.
- Cépages internationaux : chardonnay, riesling, sauvignon blanc, aligoté, pinot gris, traminer, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, cabernet franc.

Certaines régions peuvent se targuer de cultiver des variétés européennes moins répandues, telles que le zweigelt, furmint, harslevelu, chersegi, blaufränkisch, sangiovese ou malbec, ainsi que les célèbres variétés géorgiennes - rkatsiteli et saperavi, qui affichent de grandes performances dans les terroirs ukrainiens. Les nouvelles variétés issues du croisement des espèces européennes Vitis vinifera, telles que johanniter, muscaris, solaris et müller-thurgau, sont également populaires, en particulier dans les régions les plus froides du pays.

Commercial viticulture is concentrated in the south of the country. But due to the recent blooming of craft winemaking, as well as the ill-famous climate change, lots of vineyards and new wineries have been established all over the country. Most of the vineyards in central and northern parts of Ukraine require frost protection all through winter and the beginning of spring.

#### **Grape varieties grown in Ukraine**

- White grapes (indigenous / local): Telti-Kuruk, Sukholimansky, Citron of Magarach.
- Red grapes (local): Odesa Black (Alibernet), Ruby of Holodryga.
- International grapes: Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Aligote, Pinot Grigio, Traminer, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Cabernet Franc.

Some regions can boast growing less wide-spread European varieties, such as Zweigelt, Furmint, Harslevelu, Chersegi, Blaufränkisch, Sangiovese or Malbec, as well as the famous Georgian varieties - Rkatsiteli and Saperavi, which demonstrate great performance in the Ukrainian terroirs. New varieties produced by the crossing of the European Vitis vinifera species, such as Johanniter, Muscaris, Solaris and Müller-Thurgau, are also popular, especially in the country's chillier regions.



#### CÉPAGE SIGNATURE EN BLANC: TELTI-KURUK

Ce cépage blanc est classé comme vitis vinifera, et appartient à un groupe de variétés du bassin de la Mer Noire. Il est originaire d'Ukraine et ne peut être trouvé qu'ici. Le telti-kuruk a été introduit sur le territoire de l'actuelle Ukraine par les Turcs ottomans il y a plusieurs centaines d'années. Il a survécu à l'épidémie de phylloxera qui a détruit la plupart des vignobles d'Europe. Les plus grands vignobles (plus de 40 ha) de telti-kuruk sont situés dans la région d'Odessa et appartiennent à Shabo, l'une des plus grandes entreprises viticoles d'Ukraine. Traduit du turc, telti-kuruk signifie queue de renard. Cette variété a été nommée ainsi en raison de la forme inhabituelle de la grappe, qui ressemble vraiment au bout de la queue d'un renard.

Le telti-kuruk produit des vins au caractère frais et nettement minéral. Au nez, des notes florales et fruitées sont bien présentes, majoritairement de l'acacia blanc et du coing mûr. En bouche ce vin est rond, corsé, avec des notes minérales caractéristiques du terroir, et une finale fraîche et légèrement amère.

Pendant un certain temps, les experts en ampélographie se sont disputés sur l'origine du telti-kuruk. Les Suisses le considéraient comme un descendant direct du chasselas, qui aurait pu être apporté dans cette région par les colons suisses au début du 19ème siècle. L'une des versions affirme également que le telti-kuruk est le parent le plus proche de la variété turque, tilki kuyruğu. Cependant, aucune des versions n'a été confirmée par les scientifiques.

Le Telti-Kuruk est le premier vin de l'Appellation d'Origine Contrôlée en Ukraine, qui est un analogue de l'Appellation d'Origine Contrôlée française.

# CÉPAGE SIGNATURE EN ROUGE : ODESA BLACK (ALIBERNET)

Ce cépage rouge appelé Odesa black, ou alibernet, est issu du croisement d'Alicante bouschet et de cabernet sauvignon. Cette variété a été créée par l'Institut Tairov (institut de recherche viticole basé à Odessa) et est cultivée en Ukraine et dans quelques autres pays, comme la Slovaquie, la République tchèque et la Hongrie. La plupart des viticulteurs affirment qu'il faut des compétences et du courage pour y faire face : certains disent que c'est un cheval sauvage assez difficile à apprivoiser. Pourtant, lorsqu'il est apprivoisé, il donne des vins rouges sombres, intenses et fruités avec des arômes distincts de menthe poivrée, de baies noires et des notes veloutées et confiturées.

#### Signature white: Telti-Kuruk

This white grape is classified as *vitis vinifera*, and belongs to a group of varieties of the Black Sea basin. It's indigenous to Ukraine and can only be found here. Telti-Kuruk was brought to the territory of the present-day Ukraine by the Ottoman Turks several hundred years ago. It has survived the phylloxera epidemic, which knocked down most of the vineyards in Europe. The largest vineyards (over 40 ha) of own-rooted Telti-Kuruk are located in the Odessa region and belong to shabo, one the biggest winemaking companies in Ukraine. Translated from Turkish, Telti-Kuruk means "fox tail". This variety was named so due to the unusual shape of the bunch, which really resembles the tip of a fox's tail.

Telti-Kuruk produces wines of a fresh and distinctly mineral character. On the nose, floral and fruity notes are clearly audible, mostly white acacia and ripe quince. On the palate this wine is round, full-bodied, with minerality notes characteristic of the terroir, and a fresh, slightly bitter finish.

For quite a while, ampelography experts argued about the origin of Telti-Kuruk. The Swiss considered it to be a direct descendant of Chasselas, which, supposedly, could have been brought to this region by the Swiss settlers in the beginning of the 19th century. One of the versions also claims that Telti-Kuruk is the closest relative of the Turkish variety, Tilki Kuyruğu. However, none of the versions has been confirmed by the scientists.

Telti-Kuruk is the first wine of the Controlled Designation of Origin in Ukraine, which is an analogue of the French Appellation d'Origine Controlee.

#### Signature red: Odesa Black (Alibernet)

This red grape called Odesa Black, or Alibernet, originates from the crossing of Alicante Bouschet and Cabernet Sauvignon. This variety was created by Tairov Institute (viticulture research institute based in Odesa) and is grown in Ukraine and a few other countries, such as Slovakia, Czech Republic and Hungary. Most winemakers claim it requires skills and courage to deal with: some say it's a wild horse which is quite difficult to tame. Yet when tamed, it yields dark-coloured, intense and fruity red wines with distinct aromas of peppermint and black berries and velvety, jammy notes.



SommelierS international N°175 SommelierS international



Prendre soin de nos terres et de ceux qui y travaillent, pousser chaque jour les limites de l'exigence et de la qualité pour produire le meilleur de ce que nous pouvons vous offrir sont au cœur de la marque familiale Perse latitudes. Vins, lieux de restauration et d'hospitalité, huile d'olive et miel proviennent de cette même passion et de l'amour du beau et de l'exceptionnel.



Domaine de Pavie - 33330 Saint-Émilion - France - www.perselatitudes.com

Odesa black est une variété locale très importante, appréciée notamment par Riedel. En mai 2021, lors de l'événement Odesa Wine Week, un verre Riedel spécial a été sélectionné par un groupe d'experts ukrainiens.

#### **RECONNAISSANCE INTERNATIONALE** Approuvé par Jancis Robinson

En avril 2021, l'emblématique Jancis Robinson a dégusté plusieurs vins ukrainiens et les a notés, allant de

> « Distingué » (15,5) à « Supérieur » (16,5), sur une échelle de 20 points. Voici les vins approuvés par Jancis: Shabo Telti-Kuruk Grande Reserve 2017; lukuridze Family Wine Heritage Vaja Cabernet 2017; 46 Parallel Grand Amiral Merlot 2016; 46 Parallel Grand Amiral Brut Nature 2018; Beykush Kara Kermen 2016; Beykush Timorasso

#### Decanter 2021

Quatre établissements vinicoles ukrainiens - Shabo, Artwinery, Beykush et Odesos - ont remporté, au total, 29 médailles lors du Decanter 2021, dont deux médailles d'or, décernées à Shabo Grande Reserve Chardonnay 2015 et Shabo Grande Reserve Cabernet 2017. C'était la première médaille d'or de l'Ukraine de Decanter.

#### LES DÉFIS **DE LA GUERRE**

Malheureusement, l'Ukraine est aujourd'hui sous les horreurs de la guerre.

La verrerie Gostomel, premier fabricant de verrerie du pays, a été détruite par des missiles russes. Compte tenu de la logistique compliquée et des importations limitées, les viticulteurs ukrainiens sont confrontés à une crise d'embouteillage - du moins ceux qui ont leurs caves intactes.

is wine is a limited run which this is Nº 01%

GRANDE

RESERVE

SHABO

ABERNET

TAGE: 2017

Il existe une longue liste de caves et d'entrepôts qui ont été occupés, saccagés ou détruits : Wine Idea, Cassia Family Winery, Leleka Wines, la cave familiale SliVino dans la région de Mykolaïv n'en sont que le triste exemple.

Les Ukrainiens ont montré à quel point leur lutte pour la liberté et la survie en tant que nation est puissante. La vinification est l'art de la paix. Nous espérons qu'il prospérera en Ukraine, avec le soutien de la communauté internationale du vin.

Merci à Jenia Nikolaychuk, Arsen Fedosenko, Roman Zajac (Sercevyna), Alla Khayatova (Chateau Chizay), Alina Pervushyna (Shabo) et Natalya Kameneva (Odesa Wine Week).



#### acknowledgment Approved by

In April 2021, the iconic Jancis Robinson tasted several Ukrainian wines and rated them, ranging from "Distinguished" (15,5) to "Superior" (16,5), on a 20-point scale. These are the wines approved by Jancis: Shabo Telti-Kuruk Grande Reserve 2017: Iukuridze Family Wine Heritage Vaja Cabernet 2017; 46 Parallel Grand Admiral Merlot 2016; 46 Parallel Grand Admiral Brut Nature 2018; Beykush Kara Kermen 2016; Beykush Timorasso 2018.

#### Decanter 2021

Four Ukrainian wineries — Shabo, Artwinery, Beykush and Odesos — collected, in total, 29 medals in Decanter 2021, including two golden ones, awarded to Shabo Grande Reserve Chardonnay 2015 and Shabo Grande Reserve Cabernet 2017. It was Ukraine's first "gold" from Decanter.

#### **Challenges of war**

Unfortunately, Ukraine today is under the horrors of war.

Gostomel glass factory, the country's leading manufacturer of glassware,

was destroyed by russian missiles. Considering the complicated logistics and limited import, Ukrainian winemakers are facing a bottling crisis — at least those who have their wineries intact.

There is a long list of wineries and warehouses that have been occupied, ransacked or destroyed: Wine Idea, Cassia Family Winery, Leleka Wines, SliVino family winery in the Mykolaiv region are just the sad example.

Ukrainians have shown how powerful their striving for freedom and survival as a nation is. Winemaking is the art of peace. We hope it will thrive in Ukraine, with the support of the international wine

Special thanks to Jenia Nikolaychuk, Arsen Fedosenko, Roman Zajac (Sercevyna), Alla Khayatova (Chateau Chizay), Alina Pervushyna (Shabo) and Natalya Kameneva (Odesa Wine Week).

Victoria Makarova





Des 6 crus de Cognac, Petite et Grande Champagne sont les parties que beaucoup considèrent comme les plus qualitatives. C'est dans ce secteur que Paolo Basso s'arrête pour découvrir Château Montifaud.

Derrière Château Montifaud, une histoire de famille, celle de la famille Vallet, qui s'est lancée dans la production de cognac dès 1866. Paolo Basso fait la connaissance de Laurent et Elodie Vallet, qui représentent aujourd'hui la sixième génération.

S'ensuit une visite où Paolo Basso va pouvoir se rendre compte de toute la technicité qui est mise au service de ce précieux spiritueux. Laurent Vallet a à cœur de détailler avec exactitude les différentes étapes d'élaboration du cognac, en insistant sur certains points clés. Ces points qui font l'identité et la qualité des eaux-de-vie de la famille.

« L'élaboration de la gamme va bien au-delà des préreguis nécessaires pour intégrer les différents rangs. Ainsi, le VSOP est vieilli bien au-delà de ce que nous impose la réglementation à Cognac, à savoir 4 ans ».

Une attention particulière sur les équipements, avec des investissements considérables mis en œuvre. Des points de détails qui font toute la différence pour Laurent Vallet, en particulier en ce qui concerne la filtration ou le suivi des températures. Le résultat est palpable durant la dégustation, particulièrement sur la cuvée L50. « Cette cuvée L50 est un hommage à mon grand-père, Louis Vallet, et contient des eaux-de-vie comprises entre 1935 et 1982. La couleur est uniquement due au vieillissement dans les fûts. Les bouteilles présentent quelques bulles d'air dans le verre, car elles sont soufflées à la bouche. Le moule nous appartient. C'est un trésor de famille ».

Cette cuvée enthousiasme Paolo Basso, avec un très beau relief. partagé entre une matière ample, et un souffle iodé venant élever l'ensemble

Au cours de la visite Laurent Vallet fait un détour dans un chai où sont stockées quelques anciennes eaux-de-vie. Sur la barrique du millésime 1966 il prélève un échantillon pour le faire déguster à Paolo Basso. Il s'agit de son année de naissance. Charmante

De retour dans les locaux, quelques références de la gamme de la maison sont présentées, comme un 1975 Single Cask d'une grande complexité aromatique, un Napoléon Cigare à la longueur apaisante, ou encore une référence phare de la maison, le XO Majestic, qui possède une pointe supplémentaire à un XO traditionnel (eau-de-vie de 10 ans d'âge minimum, et dont la fa-

> mille va déjà bien au-delà). Cette pointe, c'est 1 % de Cognac Paradis qui est ajouté au XO. Il s'agit d'un élixir d'un autre temps, qui permet d'emporter la fin de bouche vers un horizon de complexité supérieur.

> Tant de découvertes et d'échanges sur les cognacs que l'on aurait pu en oublier la production de pineau des Charentes et surtout de gin, que produit la famille depuis 2017. À la vue de la qualité globale là encore, cela aurait été dommage ! Paolo Basso retiendra de ce moment passé une grande précision générale, avec des eaux-de-vie des plus abouties.





Among the 6 Cognac crus, Petite and Grande Champagne are the parts that many consider as the most qualitative. This is the area where Paolo Basso stops to discover Château Montifaud.

Behind Château Montifaud, there is a family history, that of the Vallet family, which started producing Cognac in 1866. Paolo Basso meets Laurent and Elodie Vallet, who today represent the sixth generation.

During the visit, Paolo Basso learns about the technical aspects of this precious spirit. Laurent Vallet is keen to detail the different stages of Cognac production, insisting on certain key points. These points are what make the identity and quality of the family's eaux-de-vie.

"The development of the range goes far beyond the prerequisites necessary to join the different ranks. For example, the VSOP is aged well beyond what is required by the regulations in Cognac,

A particular focus on equipment, with considerable investment, has been implemented. These are the details that make all the difference for Laurent Vallet, particularly with regard to filtration or temperature monitoring. The result is palpable during the tasting, especially on the *L50* vintage. "This cuvée *L50* is a tribute to my grandfather, Louis Vallet, and contains eaux-de-vie from

1935 to 1982. The colour is only due to the ageing in the barrels. The bottles have some air bubbles in the glass, as they are mouthblown. The mould belongs to us. It's a family treasure".

Paolo Basso is very enthusiastic about this cuvée. The wine has a very nice relief, shared between a full body and a breath of iodine that enhances the whole.

During the visit Laurent Vallet makes a diversion into a cellar where some old eaux-de-vie are stored. He takes a sample of the 1966 vintage from the barrel to be tasted by Paolo Basso. This is his birth year. What a charming attention!

Back on the premises, some references from the house's range are presented, such as a 1975 Single Cask, great aromatic complexity, a Napoleon Cigar with a soothing length, or the house's flagship reference, the XO Majestic, which has an extra touch to a traditional XO (an eau-de-vie of at least 10 years of age, whose family already goes far beyond it). This tip is 1% Paradis Cognac added to the XO. It is an elixir from another time, which takes the finish to a higher horizon of complexity.

So many discoveries and exchanges about cognacs that we almost forgot the production of Pineau des Charentes and especially gin, which the family has been producing since 2017. Given the overall quality of this product, it would have been a shame! Paolo Basso will remember this moment as one of great general precision, with some of the most accomplished eaux-de-vie.

Text and photos: Xavier Lacombe

#### **EN SAVOIR €** → WWW.CHATEAUMONTIFAUD.COM

#### COMMENTAIRES DE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO REVIEWS

#### **Cognac XO Majestic**

Robe: belle teinte ambrée, reflets cuivrés. Nez: intense, sur des notes de fruits secs, poivre vert, vanille et feuilles sèches. Belle complexité. Bouche: riche, intense, savoureux, goûteux et très profond dans son expression avec une belle souplesse. Finale très persistante avec une touche florale et des fruits secs. Un cognac qui fera le bonheur des palais les plus avertis. Accord : en digestif; crème brûlée. Note: 93/100.

Color: beautiful amber hue, copper reflections. Nose: intense, with notes of dried fruits, green pepper, vanilla and dried leaves. Nice complexity. Palate: rich, intense, savory, flavorful and very deep expression with lovely suppleness. Very persistent finish with a floral touch and dried fruits. A cognac that will delight the most discerning palates. Pairing: as a digestive; crème brûlée. **Score:** 93/100.

#### **Cognac Héritage Louis Vallet L50**

Robe: belle couleur, reflets brillants. Nez: arômes de cacao, de fougères, de feuilles sèches et de poivre blanc. Bouche : l'attaque est soulignée par une belle fraîcheur, qui va créer un style vibrant aux saveurs intenses. La structure est imposante, tout en gardant de l'élégance. Les tanins légers vont soutenir une finale de qualité, intrigante et très persistante. Un cognac pour connaisseurs qui, grâce à sa belle bouteille soufflée bouche, est idéal pour les cadeaux les plus recherchés. Accord : se suffit à lui-même. Note: 92/100.

Color: beautiful color, brilliant reflections. Nose: aromas of cocoa, ferns, dry leaves and white pepper. **Palate:** the attack is underlined by a beautiful freshness, which will create a vibrant style with intense flavors. The structure is imposing, while maintaining elegance. The light tannins will support a quality, intriguing and very persistent finish. A cognac for connoisseurs which, thanks to its beautiful mouth-blown bottle, is ideal for the most sought-after gifts. Pairing: perfect on its own. Score: 92/100.

SommelierS INTERNATIONAL

136

N°175

SommelierS INTERNATIONAL

# COGNAC GODET

# LA PLUS OCÉANIQUE DES MAISONS DE COGNAC

« Je verse une goutte de Godet pour Neptune en passant l'équateur! » s'exclamait le skipper Yannick Bestaven lors de la dernière édition de la course en solitaire du Vendée Globe. En faisant étape à La Rochelle au sein de la maison Godet. Paolo Basso ne se doutait pas d'une telle dégustation... que Neptune lui-même aurait pu lui envier!

Arrivé sur place, non loin de l'océan, Paolo Basso est recu par Jean-Édouard Godet qui dirige la maison de Cognac avec ses deux frères, Cyril et Maxime. À La Rochelle depuis 1588, la famille Godet s'inscrit dans le paysage local depuis 15 générations. Et c'est sur cette même côte atlantique qu'elle continue à produire ses cognacs qui se retrouvent aujourd'hui aux quatre coins du monde.

#### « CULTIVER LE GOÛT DU COGNAC RAFFINÉ ET ÉQUILIBRÉ ».

8 références emblématiques de cognacs de la maison furent présentées à Paolo Basso, et très vite les anecdotes fusèrent entre Jean-Jacques et Jean-Édouard Godet (14ème et 15ème génération).

Depuis presque 5 siècles, de nombreux « godets » de Godet ont été bus, mais il est important de noter qu'une trame commune demeure, celle du goût de la maison : « Nous cherchons à équilibrer les arômes masculins du bois avec ceux plus gourmands du fruit et plus délicats de la fleur ».

Quel que soit l'âge des eaux-de-vie employées, une dominante florale est ainsi préservée et élève les fins de bouche.

Selon les cognacs, un air iodé peut même s'y retrouver mêlé, comme avec le XO Gastronome, issu de la viticulture organique, ou le XO Terre, qui assemble les six appellations de Cognac, « comme à l'époque de l'entre-deux-guerres » souligne Jean-Jacques Godet.

#### « Nous sommes les antiquaires du cognac »

C'est en parcourant les chais que l'on se rend compte de la diversité que cultive la maison avec de nombreuses éditions limitées. des coffrets, et d'autres micro-productions.

En plus de cette variété les cuvées Extra et Renaissance témoignent du patrimoine historique de la maison qui, subitement se révèle. Avec un assemblage de différentes eaux-de-vie allant de 1838 à 1962, il n'en fallait pas moins à Jean-Jacques et Jean-Édouard Godet pour inviter Paolo Basso à une dégustation totalement improvisée de quelques-uns de leurs plus vieux élixirs! Entre les barriques et les foudres, de nombreuses dames-jeannes abritant des cognacs d'un autre temps se dissimulent. Et nous voilà partis à la recherche des cognacs du 19ème siècle !

Quelques minutes plus tard Paolo Basso voyage d'un nectar à l'autre, en remontant le temps : 1838, 1900, 1923, 1947... le moment était extraordinaire, avec une complexité aromatique intemporelle. Bercé par les anecdotes et les yeux illuminés par la vision d'autres temps. Si Godet s'était illustré en régalant Neptune, personne ne s'était rendu compte qu'ici, Chronos s'était subtilement invité à la dégustation!



Cognac Godet: The most oceanic of the Cognac **houses** "I pour a drop of Godet for Neptune when I cross the equator" exclaimed the skipper Yannick Bestaven during the last edition of the Vendée Globe solo race. When Paolo Basso stopped off in La Rochelle at Godet, he had no idea that he would be enjoying such a tasting experience ... that Neptune himself might

Arriving on site, not far from the ocean, Paolo Basso was welcomed by Jean-Edouard Godet who runs the Cognac house with Cyril and Maxime, his brothers. The Godet family has been in La Rochelle since 1588 and has been part of the local landscape for 15 generations. Today, they continue to produce their cognacs on this same Atlantic coast, which can be found all over the world.

#### "Cultivating the flavour of refined and balanced Cognac".

Paolo Basso was presented with 8 emblematic references of the house's cognacs, and very quickly the anecdotes flowed between Jean-Jacques and Jean-Edouard Godet (14th and 15th generation).

For almost five centuries, many Godet "buckets" have been drunk, but it is important to note that a common thread remains, that of the house's taste: "We aim to balance the masculine aromas of wood with the more gourmet ones of fruit and the more delicate ones of flowers".

No matter how old the eaux-de-vie used, a dominant floral flavour is preserved and lifts the finish.

Depending on the cognac, an iodine air can even be mixed in, as with the XO Gastronome which comes from organic viticulture, or the XO Terre which blends the six Cognac appellations, "as in the inter-war period", underlines Jean-Jacques Godet.



#### "We are the Cognac antique merchants".

The diversity produced by the house with numerous limited editions, sets, and other micro-productions becomes apparent as one walks through the cellars.

The Extra and Renaissance cuvées also bear witness to the house's historical heritage, which is suddenly revealed. Jean-Jacques and Jean-Edouard Godet invited Paolo Basso to an improvised tasting of some of their oldest elixirs with a blend of different eaux-devie from 1838 to 1962. Amongst the barrels and the casks, many lady-johns sheltering cognacs from another time are hidden. And here we are in search of cognacs from the 19th century!

A few minutes later Paolo Basso travels from one nectar to another, going back in time: 1838, 1900, 1923, 1947... the moment was extraordinary, with a timeless aromatic complexity. Lulled by anecdotes and eyes illuminated by the vision of other times. Although Godet had distinguished himself by regaling Neptune, no one had realised that Chronos had subtly invited himself to the tasting there!

Text and photos: Xavier Lacombe

EN SAVOIR € → WWW.COGNACGODET.COM

#### COMMENTAIRES DE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO REVIEWS

#### **Cognac Extra**

Robe: belle brillance. Nez: les arômes sont de belle finesse et dévoilent des notes de caramel, d'amandes, de poires au four, de cannelle. Bouche: riche et chaude, avec un style assez droit, voire tendu grâce à une belle acidité . En fin de bouche il affiche des légers tanins aigus qui apportent une légère astringence intrigante. La fin de bouche est très persistante avec des notes de vanille et de bonbon au lait. Un cognac distingué et raffiné. Accord: saint-honoré, coulis au café. Note: 90/100.

Color: beautiful shine. Nose: the aromas are very fine and reveal notes of caramel, almonds, baked pears, cinnamon. Palate: rich and warm, with a rather straight style, even tense thanks to a nice acidity. At the end of the palate it displays light sharp tannins which bring a slight intriguing astringency. The finish is very persistent with notes of vanilla and milk candy. A distinguished and refined cognac. Pairing: Saint-Honoré, coffee coulis. Score: 90/100.

#### **Renaissance Godet Grande Champagne**

Robe: ambrée. Nez: très intense, révèle une grande complexité aux arômes d'épices, de cacao, d'herbes aromatiques, de semis de fenouil, de vanille et d'encens. Bouche : révèle un corps chaleureux et intense, avec un style très classique et des tanins légers qui caractérisent la fin de bouche. Il est structuré, savoureux et bien équilibré par une rétro-olfaction intense sur des arômes de vanille et d'épices. Un cognac à la forte personnalité qui fera le bonheur des amateurs éclairés. Accord : un cigare Saint-Domingue. Note: 91/100.

**Color:** amber hue. **Nose:** very intense, reveals great complexity with aromas of spices, cocoa, aromatic herbs, fennel seeds, vanilla and incense. **Palate:** reveals a warm and intense body, with a very classic style and light tannins that characterize the finish. It is structured, tasty and well balanced by an intense retro-olfaction with aromas of vanilla and spices. A cognac with a strong personality that will delight enlightened connoisseurs. Pairing: a Santo Domingo cigar. **Score:** 91/100.

# COGNAC A. DE FUSSIGNY

des flacons majestueux et d'avant-garde

Installé dans une distillerie historique de 1814, sur les rives de la Charente où le fleuve assure aux chais de vieillissement un niveau hygrométrique exceptionnel, la maison A. de Fussigny se distingue par une sélection quasi exclusive d'eaux-de-vie de la Grande et de la Petite Champagne, ou d'eaux-de-vie issue de l'agriculture biologique.

Pour mettre en avant la forte personnalité de ses cognacs ronds et souples, A. de Fussigny ose des designs hors du commun, reflets des traditions d'hier et du monde d'aujourd'hui. Aussi, chaque produit détient son propre flacon qui, telles des sculptures de verre, ravissent non pas seulement les papilles mais aussi les yeux.

Avec la cuvée Bio VSOP Pure Organic, Cognac A. de Fussigny est une des premières maisons à lancer un cognac issu de l'agriculture biologique. A partir de 2018, la maison initie un travail sur la réduction du poids des bouteilles pour réduire la quantité de matières premières mais aussi limiter l'empreinte carbone. Dans cette même démarche, aujourd'hui les packagings sont repensés avec une préférence pour le packaging étui qui optimise la placer lors du transport, la sélection de bouchons recyclés, recyclables et biodégradables ou encore la valorisation des matériaux locaux et naturels, en bois brut et papier.

Convaincu que le cognac est une histoire de patrimoine à protéger, le président de la Maison A. de Fussigny, Thomas Gonon, a mis en place, depuis novembre 2021 (pour fêter les 20 ans du VSOP Pure Organic), une gamme de cognacs conçus à partir de vins exclusivement produits par des viticulteurs certifiés en Agriculture Biologique et sans additif.Le résultat? Une expérience de dégustation non conventionnelle et remarquable pour sa subtilité, sa délicatesse et ses notes florales printanières.

« Un produit transparent, naturel et vrai qui encourage le changement. »

Toujours dans une volonté de durabilité, A. de Fussigny propose son dernier cru 2050 Organic Cognac dans une Green Gen Bottle®, une bouteille en fibres de lins tressées et résine biosourcée entièrement fabriquée en France. Très résistante, elle est également 10 fois plus légère qu'une bouteille traditionnelle (85 g contre 700 g pour une bouteille traditionnelle). La Maison associe une deuxième innovation à cette bouteille en lin : une étiquette réalisée en polymère naturel, sans papier, biodégradable et hydrosoluble, une première sur le marché des vins et spiritueux.

Autre partenariat : celui avec la maison bordelaise Arvin, qui a mis au point une technique unique permettant d'encapsuler de grands vins et spiritueux dans une perle qui orne des bijoux précieux. Fidèle à son engagement en faveur de la valorisation des artisans locaux, la Maison A. de Fussigny a décidé d'enfermer quelques gouttes de son millésime 1970 dans une chevalière personnalisable en or 18 carats, en édition limitée. Encore une première dans le milieu des spiritueux

Une façon de démontrer que le cognac, élixir aux traditions ancestrales, demeure aujourd'hui encore un joyau en recherche perpétuelle

de renouveau.

Cognac A. de Fussigny, majestic and avantgarde bottles | The Cognac A. de Fussigny house is located in a historic distillery dating back to 1814, on the Charente river banks. The river here provides the ageing cellars with an exceptional hygrometric level, and the house stands out for its almost exclusive selection of Grande and Petite Champagne eaux-de-vie, or organically produced eaux-de-vie.

A.de Fussigny dares to create unusual designs to highlight the strong personality of its round and supple cognacs. These designs reflect the old traditions and the modern world. Each product also has its own bottle which, like glass sculptures, delight not only the taste buds but also the eyes.

#### A dedicated cognac

Cognac A. de Fussigny is one of the first houses to launch an organically produced cognac with the VSOP Pure Organic cuvée. From 2018, the company is working on reducing the weight of the bottles to reduce the amount of raw materials but also to limit the carbon footprint. Similarly, the packaging has been adapted. There is a preference for packaging that optimises space during transport. The corks are recycled, recyclable and biodegradable, and the use of local and natural materials, such as raw wood and paper, is also being promoted.

Thomas Gonon, President of Maison A. de Fussigny, is convinced that cognac is a heritage to be protected. Since November 2021 (to celebrate the 20th anniversary of the VSOP Pure Organic), he has introduced a range of cognacs made exclusively from wines produced by certified organic winegrowers and without additives. The result? An unconventional tasting experience that is remarkable for its subtlety, delicacy and spring floral notes.

#### "A transparent, natural and true product that encourages change."

#### **Exceptional cases**

In keeping with its commitment to sustainability, A. de Fussigny offers its latest 2050 Organic Cognac in a Green Gen Bottle®, a bottle made of woven linen fibres and biosourced resin entirely made in France. The bottle is very resistant and 10 times lighter than a traditional bottle (85g compared to 700g for a traditional bottle). The House has added a second innovation to this linen bottle: a label made of natural polymer, paperless, biodegradable and water-soluble, a first in the wine and spirits market.

A second partnership was signed with Arvin, a company based in Bordeaux, which has developed a unique technique for encapsulating great wines and spirits in a pearl that adorns precious jewellery. A. de Fussigny has decided to enclose a few drops of its 1970 vintage in a limited edition 18-carat gold signet ring, in keeping with its commitment to promoting local craftsmen. This is another innovation in the world of spirits!

This is a good way to show that cognac, an elixir with ancestral traditions, remains today a jewel which is constantly looking for

Sandy Bénard-Ravoisier / Photos : A. de Fussigny

EN SAVOIR ⊕ → WWW.ADEFUSSIGNY.COM









# Ica, la région péruvienne du pisco

À quelques kilomètres au sud de Lima. Ica est l'une des régions les plus fertiles du Pérou. Cela peut surprendre, au vu du désert, et pourtant de nombreuses caves de pisco se distinguent par leur beauté et leur tradition. Ici, il est possible d'apprendre à déguster la boisson nationale en compagnie de ses fabricants; un spiritueux a la forte personnalité, un distillat qui pourrait rappeler le cognac ou l'armagnac, produit à partir de jus de raisin.

Ica, the Peruvian Pisco region | Ica is one of the most fertile regions in Peru and is situated a few kilometres to the south of Lima. This may seem surprising given the desert, but many of the pisco wineries stand out for their beauty and tradition. This is where you can experience the national drink in the company of its makers; a spirit with a strong personality, a distillate that could remind you of cognac or armagnac, produced from grape juice.

En langue quechua, le pisco (ou pisku) désigne les oiseaux de la région. Ce nom est lié à l'identité péruviennes depuis l'époque précolombienne et semble avoir commencé à être utilisé pour le distillat à la fin du XVI° siècle.

Le pisco est né sur les terres d'Ica, où les raisins apportés d'Europe ont été rapidement adaptés pour faire du vin ou distillés en eau-de-vie. Il reposait ensuite dans des amphores d'argile, que l'on peut encore apprécier aujourd'hui avec leur forme de larme.

L'arôme du pisco est le parfum du Pérou ; et son goût, la fierté des Andes dans chaque gorgée. Son processus de production s'inscrit dans la tradition des premiers producteurs.

Aujourd'hui, il en existe trois types:

- le puro, élaboré à partir d'un seul type de raisin,
- l'acholado, composé de deux ou plusieurs cépages,
- le mosto verde (moût vert), provenant de la distillation de moûts frais partiellement fermentés.

#### The origin of a tradition

In the Quechua language, pisco (or pisku) refers to the birds of the region. The name has been linked to Peruvian identity since pre-Columbian times and seems to have begun to be used for the distilled product at the end of the 16th century.

Pisco was born in the Ica lands, where grapes brought from Europe were quickly adapted to make wine or distilled into brandy. It was then stored in clay amphorae, which can still be appreciated today with their teardrop shape.



Le mélange de saveurs, son aspect coloré et son arôme puisla nation par l'Institut national de la culture en 2007.



N°175

# LAURENT CAZOTTES,

# des spiritueux pensés pour les sommeliers

Convaincu que la qualité d'une eau-de-vie se démarque par la qualité de sa matière première, Laurent Cazottes bichonne et maîtrise l'ensemble de la chaîne de production. Un jour il enfile les bottes, le lendemain il arbore le costume de prescripteur auprès des professionnels de France.



Éduqué à la mode du Tarn, Laurent reprend en 1998 la suite du savoir-faire familial. Son père, Jean Cazottes arpentait jusqu'alors les routes du plateau cordais et de France pour offrir à ses clients sa maîtrise de bouilleur-ambulant. Cet alambic désormais enraciné au cœur de la propriété de Villeneuve-sur-Vére, sublime et exhausse la minutie agronomique pensée par Laurent. Passant de 5 hectares à 7 hectares en bio aujourd'hui, le parterre au cœur du Gaillacois se partage une symphonie de terroirs entre vignes, vergers, bois et assolements.

Le secret du liquoriste-distillateur, mais aussi sa plus grande qualité, reste la culture de la gourmandise. Laurent imagine chacune de ses distillations tel un cuisinier confectionnerait un plat. Il place le « goût vrai » au premier plan et valorise chaque étape de la fabrication pour une expérience sensorielle de précision. Pour en extraire toute la guintessence, il sélectionne le cœur de chaque produit. La poire Williams se voit alors dévêtu de ses pépins et queues pour conserver seulement la chair du fruit : « La queue donne un goût herbacé et les pépins du végétal» affirme Laurent. C'est aussi la force de l'observation qui permet au liquoriste une meilleure interprétation. Les coings sont lavés à la main de leur duvet après récolte, les vieilles prunes passeront les étapes de

macération sans leurs noyaux et les fleurs de sureau sont, quant à elle, émondées (seuls les pétales sont conservés) avant un procédé d'infusion. Une fois l'ensemble des curseurs en place, la machine à concentrer les arômes joue sa plus belle partition. A la fois rustique et majestueux, l'alambic élève les saveurs et dessine les parfums.

L'expression pure et l'intensité unique des eaux-de-vies et liqueurs du domaine séduisent les sommeliers par leur singularité. La liqueur de tomates est sûrement la pièce maîtresse de la famille. 160 variétés récoltées à maturité retranscrivent idéalement la douceur, l'acidité et les saveurs. Alors qu'on l'imagine aisément en apéritif pour soutenir une bruschetta tomates et basilic, la liqueur voit sa prestance récompensée en face d'une meringue à l'origan et sorbet fraise gariguette. La goutte de poire Williams se positionne comme incontournable en fraîcheur digestive, la goutte de petit épeautre, quant à elle, apprécie la compagnie d'une tarte fine de brebis aux éclats de noix et miel de châtaigne. Ces alliances mettent en lumière le goût intrinsèque d'un fruit élevé par son terroir, non pas la force de son alcool. Une promesse tenue par Laurent : « Boire que le fruit que l'on croque habituellement, et propre de surcroît ».

Laurent Cazottes, spirits designed for **sommeliers** || Laurent Cazottes is convinced that the quality of an eau-de-vie is determined by the quality of its raw material. One day he puts on his boots, the next day he wears the costume of a prescriber for the professionals of France.

Laurent was educated in the fashion of the Tarn and in 1998 he took over the family know-how. His father, Jean Cazottes, used to walk along the Cordes plateau and the roads of France to offer his customers his expertise as a "bouilleur-ambulant". Today, the alembic is rooted in the heart of the Villeneuve-sur-Vére estate and enhances the agronomic meticulousness of Laurent's ideas. The estate has grown from 5 hectares to 7 hectares of organic land, in the heart of the Gaillacois region, and shares a harmonious mix of vineyards, orchards, woods and crops.

The secret of the liquorist-distiller, and his greatest quality, remains the gourmet culture. Laurent designs each of his distillations like a chef would prepare a dish. He puts the *real taste* in the foreground and enhances each stage of the production process for a precise sensory experience. He selects the heart of each product to extract all its essence. The Williams pear is then stripped of its seeds and tails to preserve only the flesh of the fruit: "The tail gives a herbaceous taste and the seeds a vegetal taste," affirms Laurent. It is also the strength of observation that allows the liqueur maker to make a better interpretation. After harvesting, the quinces are washed by hand of their down, the old plums go through the maceration stages without their pits and the elderflowers are pruned (only the petals are kept) before an infusion process. Then, the machine is ready to concentrate the aromas in its most beautiful way. Combining rusticity and majesty, the alembic lifts the flavours and shapes the fragrances.







The pure expression and unique intensity of the estate's eaux-devies and liqueurs seduce sommeliers with their singularity. The tomato liqueur is surely the masterpiece of the family. 160 varieties harvested at maturity ideally convey sweetness, acidity and flavour. The liqueur can be easily imagined as an aperitif to support a tomato and basil bruschetta, but it can be served with a meringue with oregano and a strawberry gariguette sorbet. The Williams

pear drop is an essential part of a fresh digestive experience, while the small spelt drop enjoys the company of a fine ewe's pie with walnut and chestnut honey. These combinations highlight the intrinsic taste of a fruit raised by its terroir, not the strength of its alcohol. This is a promise kept by Laurent: "Only drink the fruit that you usually bite into, and a clean one".

Adrien Cascio / Crédit photos : Laurent Cazottes

SommelierS International SommelierS INTERNATIONAL



CHATEAU
TROTTE VIEILLE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ SAINT-EMILION

HÉRITIERS CASTÉJA

www.trottevieille.com



#### 1/ Vous avez été élue Meilleure Femme Chef d'Amérique Latine et maintenant Meilleure Femme Chef du Monde, pouvez-vous nous parler de votre parcours et de vos expériences ?

J'ai étudié à Lima jusqu'à ce que j'obtienne mon diplôme d'école de cuisine au Cordon Bleu . C'est la voie vers laquelle je me suis tournée après avoir obtenu mon diplôme d'études secondaires parce que j'ai toujours aimé cuisiner et m'impliquer dans la cuisine à la maison. C'était un trait de famille. Nous aimons non seulement cuisiner, mais aussi partager un repas ensemble. Après avoir obtenu mon diplôme, j'ai travaillé à Lima et à l'étranger. J'ai fini par rejoindre Central après mon retour de voyage, et 13 ans plus tard, je suis toujours fière d'être là. Il y a trois ans, j'ai décidé de me lancer dans mon propre projet, Kjolle.

#### 2/ Votre mère était traiteur, la cuisine est-elle une affaire de famille?

J'ai assisté ma mère depuis que je suis toute petite. Non seulement j'ai beaucoup appris de cette expérience, mais c'est quelque chose que j'ai vraiment apprécié. Après avoir fait ça pendant quelques années, je me suis consacré à mes études. C'est ici que j'ai développé ma passion pour la cuisine et la nourriture. Quant à ma famille, c'était notre façon de créer des liens et de passer du temps ensemble à faire quelque chose que nous aimons tous.

#### 3/ Parlez-nous de votre restaurant à Lima, Kjolle.

Pour commencer, le nom Kjolle vient d'une fleur caractérisée par sa propriété unique de colorant naturel pour les femmes des Andes, produisant une couleur jaune vif, mais aussi de la résilience de cette fleur poussant en haute altitude. Je me suis inspiré de cette fleur pour ouvrir mon projet personnel ici dans le quartier bohème du Pérou.

Le concept de Kjolle est de travailler avec des saveurs péruviennes et des ingrédients des différents territoires du Pérou : l'Amazonie, les Andes et la Côte. En utilisant ces ingrédients, nous cherchons à traduire le récit de la biodiversité de notre pays. Inspirée par sa fleur homonyme dans les Andes, l'identité de Kjolle est construite autour de la chaleur, de la luminosité et de la nature. Cela n'est pas seulement présenté dans l'ambiance générale du restaurant, mais aussi dans les plats que nous servons avec des saveurs riches et des couleurs vibrantes.

Pía León, Best Female Chef of the World | Best Female Chef in Latin America and now Best Female Chef in the World, Pía León makes it a point of honor to highlight the richness of Peruvian products. Meeting with an exceptional woman, committed and passionate.

1/You were elected as Best Female Chef of Latin America and now Best Female Chef of the World, can you tell us about your studies and experiences?

I studied here in Lima all the way until I graduated culinary school at Le Cordon Bleu. It was what I ultimately decided on doing after graduating from high school because I always loved cooking and involving myself with the kitchen work at home. It was a family trait that we do not only enjoy cooking, but also sharing a meal together. After graduating, I worked both here in Lima, and abroad. I ended up joining Central after I came back from my travels, and 13 years later, I'm still here and proud to be. Three years ago, I decided to venture into my own project, Kjolle.

#### 2/Your mother was a caterer, is cooking a family affair?

I have been assisting my mother with her catering business ever since I was a little girl. Not only did I learn a lot from this experience, but it was something I truly enjoyed. After doing this for a few years, I dedicated myself to my studies. It is here where I developed my passion for cooking and food. As for my family, this was our way of bonding and spending time together doing something we all love.

#### 3/ Tell us about your restaurant in Lima, Kjolle.

*Kjolle*, to begin with is a flower characterized by its unique property as a natural dye for the women of the Andes producing a bright yellow color, as well as the resilience of this flower growing in high altitudes. I was inspired by this flower to open my personal project here in the bohemian district of Peru.

#### 4/ Vous travaillez beaucoup sur la diversité des produits et des terroirs péruviens, mettez-vous également en avant les vins de votre pays?

Oui, notre carte des boissons va de pair avec notre façon de travailler et de penser. Nous travaillons en étroite collaboration avec des viticulteurs, des distillateurs, des brasseurs, et nous avons nos propres productions que nous créons avec notre équipe, Mater Iniciativa. Pendant très longtemps, la production principale de ces produits se situait sur la côte sud du Pérou, mais nous reconnaissons le potentiel de ces producteurs dans des endroits comme l'Amazonie et les An-

des. C'est pour cette raison que nous nous sommes élargis, en travaillant avec les producteurs du nord, ainsi que les vignobles de la région d'Apurimac, située à 3000 mètres d'altitude.

#### 5/ Comment travaillez-vous les accords mets et vins avec votre sommelier?

En plus d'accorder de l'importance non seulement à nos raisins, mais à tous nos produits locaux, nous voulons également mettre en valeur les projets importants ici en Amérique du Sud. L'accord avec les boissons ne vise pas seulement à représenter les ingrédients, mais la créativité et la culture. Chacune de nos boissons sélectionnées racontent une histoire différente. Nous avons des boissons qui proviennent d'une distillation de lactosérum, ainsi que de l'hydromel que nous fabriquons à partir de miel que nous nous procurons dans les zones vierges de la vallée à plus de 2000 mètres d'altitude.

Propos recueillis par Sandy Bénard-Ravoisier



The concept of *Kjolle* is to work with Peruvian flavors and ingredients from the different territories of Peru: the Amazon, the Andes and the Coast. Using these ingredients, we look to translate the narrative our country's biodiversity. Inspired by its namesake flower in the Andes, Kjolle's identity is built around warmth, brightness and nature. This is not only presented in the overall ambience of the restaurant, but also in the dishes we serve with the rich flavors and vibrant colors.

#### 4/You work a lot on the diversity of Peruvian products and terroirs, do you also highlight the wines of your country?

Yes, our beverage program goes hand in hand with our way of working and thinking. We work closely with wine producers, distillers, brewers, and we have our own productions that we create with our team, Mater Iniciativa. For the longest time, the main production are of these products were in the southern coast of Peru, but we do recognize the potential of these producers in places such as the Amazon and the Andes. It is for this reason we expanded our world even further, working with producers from the north, as well as vineyards in the Apurimac area, situated 3,000 meters above sea level.

#### 5/ How do you work on food and wine pairings with your sommelier?

In addition to giving importance to not only our grapes, but all our local products, we also want to showcase the important projects here in South America. The beverage pairing is not only meant to represent ingredients, but creativity and culture. Each one of our selected beverages tells a different story. We have drinks that comes from a distillation of whey, as well as some mead we make from honev that we procure from the virgin areas in the valley over 2000 meters above sea level.







N°175 SommelierS INTERNATIONAL SommelierS INTERNATIONAL

A quelques pas de la fameuse et historique Place du Palais à Bordeaux, le restaurant Brutus garantit une expérience de caractère. Spécialisé dans le choix et le service de viandes maturées, Brutus choisit ses pièces bovines tel un sommelier chinerait ses prochains crus. Curiosité de classe : la Frisona Prim'Holstein. Sélectionnée en petite quantité et en fonction de la saison, cette race bovine du Nord de l'Europe principalement élevée pour son lait, est aussi le nec plus ultra pour les carnivores. Nourri à l'herbe dans de larges plaines dans sa jeunesse, le bovin est ensuite alimenté à base de betteraves. Il en résulte une tendreté sublime, un fumé salin et une douceur croquante.

C'est sur les coteaux du golfe de Propriano (Corse du Sud) que se distingue notre compagnon en bouteille pour épouser l'élégance de cette viande. La famille Seroin de Sant'Armettu diffuse des vins d'une générosité sans limite. Difficile de ne pas se laisser séduire par la cuvée Myrtus 2016 gorgée de soleil et d'attention. Les vignes de Sciaccarellu, de Minustellu et d'Elegante sur arènes granitiques tendent à une symphonie sublime orchestrée par un terroir magnifique.

La douceur va incontestablement guider l'accord. Le persillé maturé de la viande tendrement sucrée tend la main à la chair des cépages corses patinés par un élevage maîtrisé. S'entremêlent alors des combinaisons aromatiques détonantes de sous-bois, de garrigue et d'herbes sèches que vient sublimer la sauce Brutus par son corsé généreux.

A few steps from the famous and historic Place du Palais in Bordeaux, France, Brutus Restaurant guarantees a characterful experience. Specialized in the choice and service of matured meats, Brutus chooses his beef cuts like a sommelier would hunt for his next vintages. Class curiosity: Frisona Prim'Holstein. Selected in small quantities and according to the season, this cattle breed from Northern Europe, mainly raised for its milk, is also the ultimate for carnivores. Fed on grass in wide plains in its youth, the cattle are then fed with beets. The result is sublime tenderness, salty smoke and crisp sweetness.

It is on the slopes of the Gulf of Propriano (Southern Corsica) that our bottled companion stands out for matching with the elegance of this meat. The Seroin family of Sant'Armettu distributes wines of unlimited generosity. It's hard not to be seduced by the Myrtus 2016 cuvée, bursting with sunshine and attention. The vines of Sciaccarellu, Minustellu and Elegante on granite arenas tend to a sublime symphony orchestrated by a magnificent terroir.

The sweetness will undoubtedly guide the pairing. The matured parsley of the tenderly sweetened meat reaches out to the flesh of the Corsican grape varieties given a patina by controlled ageing. Explosive aromatic combinations of undergrowth, scrubland and dry herbs are then intertwined, enhanced by the Brutus sauce with its generous full-bodied flavor.





# - ACCORDS METS ET VINS -

# Avec **Philippe Mille**



Champagne Brimoncourt

chef au Domaine Les Crayères

Millésime 2009

#### **ACCORD SELON LE CHEF PHILIPPE MILLE**

Cette nouvelle cuvée millésimée dotée d'un juste équilibre entre une bouche réconfortante et d'une longueur saline, souligne la texture du turbot dont la cuisson rappellera les notes fumées délicates. Les amers nobles trouveront belle compagnie du céleri en croûte de sel.

> Turbot de ligne cuit sur le grill de sarment, Oignons à la flamme, caviar vêtu de feuille de vigne, Céleri en croûte de sel noircie dans la braise

#### Food and wine pairing at Domaine Les Crayères with the chef Philippe Mille & Champagne Brimoncourt Vintage 2009

This new cuvée, endowed with the right balance between a comforting palate and a saline length, underlines the turbot's texture, whose cooking recalls the delicate smoky notes. The finest bitters will be nicely combined with the salt-crusted celery.

> Line-caught turbot cooked on a vinegar grill Flamed onions, caviar dressed with vine leaves Salt-crusted celery blackened in the embers



**Smoked caviar** 

• 80 g of caviar

• 120 g squid ink paste

• 60 g of stave slivers

#### **RECETTE POUR 4 PERSONNES**

#### La douelle et le turbot

- 1.5 kg de turbot
- 6 feuilles d'algue Kombu
- 40 g de caviar déshydraté

#### Le bouillon de peau d'oignon

- 600 g de peau d'oignon
- 75 cl champagne Blanc de Noirs
- 50 cl d'eau minérale

#### Le beurre boisé

- 1 600 a de beurre
- 120 g d'éclat de merrain

#### La mousseline d'oignon

- 400 g d'oignon jaune
- 90 q de beurre boisé
- QS Sel
- 50 cl de bouillon de peau
- 1 cl de vinaigre de Reims vieilli en fût de chêne

#### Les oignons confits

- 12 petits oignons nouveaux
- 5 q de fleur de sel
- 120 g de beurre boisé

#### La sauce Blanc de noirs

- 1 kg d'arête de turbot
- 75 cl Champagne Blanc de noirs
- 75 cl de bouillon de peau d'oignon
- 10 cl de crème épaisse
- 50 g de beurre boisé

#### Le caviar fumé

- 120 g de pâte à l'encre de seiche
- 80 q de caviar
- 60 g d'éclat de merrain

#### La douelle et le turbot

Lever les filets de turbot, les envelopper dans le Kombu et mariner 1 nuit. Retirer l'algue et portionner les filets. Les poudrer de caviar déshydraté et disposer sur une douelle de vieux fût champenois. Réserver à température ambiante pendant 20 min puis cuire doucement au four sec à 60° pendant environ 35mn suivant l'épaisseur du poisson.

#### Le bouillon de peau d'oignon

Laver les épluchures d'oignon, les torréfier au four à 180°C, les disposer dans une casserole, verser le Champagne Blanc de noirs puis compléter avec l'eau. Cuire 15 min à Disposer les arêtes concassées dans une frémissement, retirer du feu, couvrir puis infuser 15mn. Filtrer ce bouillon de peau.

#### Le beurre boisé

Brûler des éclats de merrain, les ajouter dans le beurre fondu et infuser 12 h à 60°C. Filtrer et réserver au frais.

#### La mousseline d'oignon

Émincer les oignons, les colorer légèrement avec 1/3 du beurre boisé, saler puis mouiller avec le bouillon de peau. Couvrir puis cuire au four à 180°C pendant environ 1 h. Mixer cette marmelade d'oignons, passer au tamis puis l'émulsionner avec les 2/3 de beurre boisé bien froid. Ajouter le vinaigre et maintenir cette mousseline au chaud.

#### Les oignons confits

Assaisonner les oignons avec la fleur de sel et les réserver 15 min à température ambiante afin que le sel pénètre. Les disposer dans une casserole,

verser le beurre boisé fondu, confire doucement jusqu'à ce que les oignons soient moelleux et refroidir dans ce beurre à température ambiante. Égoutter, tailler en deux de beurre boisé.

#### La sauce Blanc de noirs

casserole, mouiller avec le champagne Blanc de noirs, le bouillon de peau boisé et ajouter les grains de poivre. Cuire le fumet 20 min à frémissement, retirer du feu, couvrir puis infuser 20 min. Filtrer, réduire des 3/4, verser la crème, réduire à nouveau de moitié puis monter au beurre boisé bien froid avant de réserver au chaud.

#### Le caviar fumé

Plonger les pâtes à l'encre de seiche dans de l'eau salée, les cuire al dente. Égoutter les pâtes et les enrouler sur elles-mêmes jusqu'à l'obtention d'un tourbillon de six centimètres de diamètre. Poser le caviar sur le disque de pâte à l'encre de seiche. Brûler des éclats de merrains, emprisonner

la fumée dans une cloche puis couvrir la pâte et le caviar avec celle-ci. Enfumer le caviar durant 1 min 30 s.

#### Le dressage

et les colorer côté coupe avec une cuillère Découper des tranches de turbot et les dresser au centre de l'assiette. Disposer les points de mousseline accompagnés de ses oignons confits sur le côté. Verser la sauce au centre de l'assiette. Déclocher le verre de fumé au dernier moment, afin de découvrir le caviar.

#### **RECIPE FOR 4 PEOPLE**

#### The stave and the turbot

- 1.5 kg turbot
- 6 Kombu seaweed leaves
- 40 g dehydrated caviar

#### Onion skin broth

- 600 g onion skin
- 75 cl Blanc de Noirs champagne
- 50 cl mineral water

- 600 g of butter

#### The woody butter

- 120 g of stave wood

#### Onion mousseline

- 400 g of yellow onion
- 90 g of woody butter
- 50 cl of skin broth
- 1 cl of Reims vinegar aged in oak barrels

#### The candied onions

- 12 small spring onions
- 5 g of fleur de sel
- 120 g of woody butter

#### The Blanc de noirs sauce

- 1 kg of turbot bones
- 75 cl of Blanc de noirs Champagne
- 75 cl of onion skin broth
- 10 cl of rich cream
- 50 g of woody butter

#### The stave and turbot

Clean the turbot fillets, wrap them in Kombu and let them marinate for 1 night. Remove the seaweed and portion out the fillets. Sprinkle with dehydrated caviar and place on an old Champagne barrel stave. Keep at room temperature for 20 minutes, then cook gently in a dry oven at 60° for about 35 minutes according to the thickness of the fish.

#### The onion skin broth

Wash the onion peels, roast them in the oven at 180°C, arrange them in a saucepan, pour in the Champagne Blanc de noirs and then add water. Cook for 15 minutes at a simmer, remove from the heat, cover and infuse for 15 minutes. Strain this skin broth.

#### **Woody butter**

Burn some stave wood chips, add them to the melted butter and infuse for 12 hours at 60°C. Filter and keep in a cool place.

#### Onion mousseline

Slice the onions, brown them lightly with 1/3 of the woody butter, add salt and then moisten with the skin broth. Cover and cook in the oven at 180°C for about 1 hour. Blend this onion marmalade, pass through a sieve and then mix it with 2/3 of the cold woody butter. Add the vinegar and keep the mousseline in a warm place.

#### The candied onions

Salt the onions with the fleur de sel and set them aside for 15 minutes at room temperature so that the salt penetrates. Place them in a saucepan, pour in the melted wood-flavoured butter, cook gently until the onions are soft and cool in the butter at ambient temperature. Then drain and cut in half and colour them on the cut side with a spoonful of the woody butter.

#### The Blanc de noirs sauce

Place the crushed bones in a saucepan, add the Blanc de noirs champagne, the woody skin stock and add the peppercorns. Cook the stock for 20 minutes at a low temperature, remove from the heat, cover and infuse for 20 minutes. Strain, reduce by 3/4, pour in the cream, reduce by half again and then add the cold woody butter before keeping warm.

#### The smoked caviar

Plunge the squid ink pasta into salted water and cook it al dente. Drain the pasta and roll it up into a six-centimetre diameter swirl. Place the caviar on the squid ink pasta disc. Burn some stave chips, trap the smoke in a bell and cover the pastry and caviar with it. Smoke the caviar for 1 min 30 s.

#### Presentation

Cut the turbot into slices and arrange them in the centre of the plate. Arrange the mousseline dots with the candied onions on the side. Pour the sauce in the centre of the plate. Remove the smoked glass at the last moment, to reveal the caviar.

# CHAMPAGNE BRIMONCOURT



# CHÂTEAU

# **MAISON NOBLE SAINT-MARTIN**

#### le charme à la bordelaise

Le charme du Château Maison Noble Saint-Martin ne se limite pas à ses vins de qualité. Depuis quelques années le domaine s'active à développer l'oenotourisme, pour répondre à une demande croissante.

#### **LES GÎTES**

La Véranda du Château Maison Noble est une demeure située au cœur du vignoble de l'Entre-deux-Mers, dans un lieu pittoresque entouré de vignes. Cette bâtisse en pierre dispose de tout le confort recherché pour un séjour paisible et chaleureux, avec 6 chambres soigneusement décorées, dans un esprit romanesque. Une vaste terrasse offre une vue resplendissante sur les vignes ; et la piscine fait le bonheur des petits et grands.

#### LES SALLES DE RÉCEPTION

Entouré de magnifiques vignobles, pouvant servir de lieu de séminaires ou de réceptions privées, le Château Maison Noble Saint-Martin peut proposer, grâce à son réseau de partenaires, des prestations sur mesure : réunion professionnelle, réceptions, masterclass...

Château Maison Noble Saint-Martin,
Bordeaux-style charm || Château Maison
Noble Saint-Martin's charm is not limited
to its quality wines. For some years now,
the estate has been developing wine tourism
in response to growing demand.

#### The gîtes

La Véranda du Château Maison Noble is a residence located in the heart of the Entre-deux-Mers vineyards, in a beautiful setting surrounded by vines. This stone building offers all the comforts required for a peaceful and warm stay, with 6 carefully decorated rooms in a romantic spirit. There is a large terrace with a magnificent view of the vineyards and a swimming pool for the whole family to enjoy.

#### The reception rooms

The Château Maison Noble Saint-Martin is surrounded by magnificent vineyards and can be used for seminars or private receptions. Thanks to its partner network, it can offer tailor-made services: professional meetings, receptions, master classes, etc.

Trois salles sont disponibles: la Salle Sauvignon, avec une capacité de 30 personnes assises, attenant au chai; la Salle Cabernet, 50 personnes assises, avec une vaste terrasse de 100 m² et piscine et la Salle Merlot pour 25 personnes assises, salle de séjour de la maison d'hôtes, menant sur 2 terrasses de chaque côté de la bâtisse.

Il est également possible d'installer un chapiteau dans le jardin de 2000 m² face au château ou encore de mettre des tonnelles dans le parc derrière.

Les jardins parsemés de roses aux multiples couleurs bénéficient de coins ombragés, de vues éblouissantes et d'une atmosphère pittoresque qui enchanteront les convives. There are three rooms available: the Sauvignon Room, with a capacity of 30 people seated, adjoining the cellar; the Cabernet Room, 50 people seated, with a vast  $100\,\mathrm{m}^2$  terrace and swimming pool; and the Merlot Room for 25 people seated, the guest house's living room, leading onto two terraces on each side of the building. A tent can also be set up in the 2,000  $\mathrm{m}^2$  garden in front of the château, or arbours can be set up in the park behind it.

The gardens, dotted with colourful roses, have shady corners, stunning views and a picturesque atmosphere that will enchant guests.



#### **OENOTOURISME**

Château Maison Noble Saint-Martin propose toute l'année des visites du domaine, des ateliers de dégustations, ainsi qu'un atelier de cuisine, véritable moment de partage avec des passionnés de la gastronomie et du vin. Une boutique souvenirs permet aux visiteurs de découvrir les produits du domaine (coffrets bois, paniers garnis...), et les produits locaux sélectionnés à chaque saison (foie gras, chocolats, miels, jus de raisins...).

Château Maison Noble Saint-Martin transmet ainsi aux visiteurs, petits et grands, amateurs de vin ou non, ses connaissances et son savoir-faire.

#### Wine tourism

Château Maison Noble Saint-Martin offers visits to the estate, tasting workshops and a cooking workshop all year round. This is a real opportunity to share with people who are passionate about gastronomy and wine. A souvenir shop allows visitors to discover the estate's products (wooden boxes, baskets, etc.), and local products selected for each season (foie gras, chocolates, honey, grape juice, etc.).

Château Maison Noble Saint-Martin transmits its knowledge and know-how to visitors, adults and children, wine lovers or not.

#### EN SAVOIR → WWW.MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM







#### Week-end des Grands Crus 16e édition

17-19 juin 2022, Bordeaux

#### **DÉGUSTATION GRANDS CRUS ET HALLES GOURMANDES**

Point d'orgue de ce week-end, plus de 110 propriétés membres de l'Union des Grands Crus de Bordeaux seront présentes pour faire déguster leur dernier millésime ainsi q'un second de leur choix. Pour l'occasion, le Hangar 14 se transforme en Halles gourmandes du Sud-Ouest. Des chefs soigneusement sélectionnés vous feront découvrir des accords mets et vins inédits.

#### **DÎNERS PASSION DANS LES CHÂTEAUX**

Les propriétaires de Grands Crus vous accueillent dans les châteaux afin de partager un moment hors du temps. Tout au long du dîner, vous découvrirez la diversité des Grands Crus de Bordeaux grâce à un service de plusieurs vins.

#### **SOIRÉE GRANDS CRUS**

Sur les bords de Garonne, passez une soirée inédite

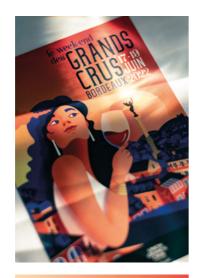
#### **VISITES DU VIGNOBLE ET TOURNOI DE GOLF**

Partez à la découverte des grandes appellations bordelaises au travers de visites dégustations et de déjeuners dans les Châteaux. Les passionnés de vin et de golf pourront également participer à un tournoi de golf en scramble qui associe propriétaires et amateurs.

#### **ANIMATIONS**

Tournoi de pétanque & baby foot, pour profiter

www.uqcb.net/fr/la-degustation-6; www.ugcb.net/fr/le-week-end-



en compagnie des propriétaires de châteaux et de chefs. Lors d'un grand cocktail dinatoire, vous découvrirez de grands flacons et de vieux millésimes.



d'une petite pause détente sur le deck du H14; masterclass, accords mets & vins, tendances consommateurs... photobooth, pour repartir avec des souvenirs de cette merveilleuse journée... Le tout dans un ambiance intimiste, musicale et décontractée, avec le groupe Emma Duo.

Plus d'informations et billetterie sur : des-grands-crus-2022

#### **GRAND CRU TASTING** AND GOURMET MARKETS

More than 110 estates, members of the Union des Grands Crus de Bordeaux, will be present to taste their latest vintage as well as a second wine of their choice. Hangar 14 will be transformed into the South-West Gourmet Markets for the occasion. Chefs carefully selected will make you discover new food and wine pairings.

#### PASSION DINNERS IN THE CHÂTEAUX

Grands Crus owners welcome vou to the châteaux to share a timeless moment. Throughout the dinner, you will discover the diversity of the Bordeaux Grands Crus thanks to a multi-wine service.

#### **GRAND CRU EVENING**

Along the banks of the Garonne, spend a unique evening in the company of châteaux owners and chefs. During a great cocktail party, you will discover great wines and old vintages.

#### **VINEYARD TOURS** AND GOLF TOURNAMENT

Discover the great Bordeaux appellations through tasting visits and lunches at the Châteaux. Wine and golf fans will also be able to take part in a scramble golf tournament that brings together owners and amateurs.

#### **ANIMATIONS**

A petangue & table football tournament will be held on the deck of H14. Masterclasses on food and wine pairing and consumer trends will also be organised. A photobooth will be set up to take home souvenirs of this wonderful day... Everything in an intimate, musical and relaxed atmosphere, with the group Emma Duo.

More information and tickets on: www.ugcb.net/fr/la-degustation-6: www.ugcb.net/fr/le-week-end-des-grands-

#### The Bordeaux Wine Festival

Rendez-vous estival très attendu, Bordeaux Fête le Vin revient, dans le cadre de la Bordeaux Wine Week. On y dégustera sur les quais pendant 4 jours les vins de Bordeaux et de la Nouvelle-Aquitaine avec les viticulteurs et négociants, accompagnés de l'indispensable Pass Dégustation. La fête se vivra aussi en avant-première dès le 16 juin dans les restaurants et chez les cavistes de la métropole, et en musique dans des salles de spectacles où les viticulteurs et négociants de la région viendront à la rencontre des visiteurs. Enfin. l'histoire du vin étant indissociable de l'activité nautique de Bordeaux, de beaux voiliers feront partie de la fête.

Pour un assemblage parfait, une offre de restauration régionale (stands gourmands, food-trucks et bodegas), des expositions et des animations festives et ludiques compléteront le programme.

Programme détaillé sur www.bordeaux-fete-le-vin.com



Bordeaux Fête le Vin is a much-anticipated summer event that returns as part of Bordeaux Wine Week. During 4 days, the Bordeaux and Nouvelle-Aquitaine wines will be tasted on the quayside with the wine growers and merchants, accompanied by the essential Tasting Pass. The festival will also be previewed from 16 June in restaurants and wine shops in the city, and with music in theatres where winegrowers and merchants from the region will meet visitors. Finally, as the history of wine is inseparable from the Bordeaux nautical activity, beautiful sailing ships will be part of the festival.

The programme will be completed by a range of regional restaurants (gourmet stands, food-trucks and bodegas), exhibitions and festive and fun activities.

Please visit www.bordeaux-fete-le-vin.com for a detailed programme.

#### **ART & VIN**

Organisé par la Fédération des Vignerons Indépendants de PACA-Corse, Art & Vin, le rendez-vous œno-artistique incontournable de Provence, revient pour une 24ème édition. De mai à octobre 2022, des artistes de tous horizons (peinture, sculpture, photographie, musique, danse, etc.) transforment les plus beaux domaines de Provence en galeries d'art sur le thème « Art, Vin et Humanité ». Ce thème, qui laisse une grande place à l'imaginaire, place l'humain en son centre pour rappeler les liens intrinsèques qui existent entre l'art et le vin en tant qu'expression de la sensibilité humaine.

Pour connaître les participants : www.art-et-vin.net



This wine event, organised by the Fédération des Vignerons Indépendants of PACA-Corsica, is back for its 24th edition. From May to October 2022, artists from all horizons (painting, sculpture, photography, music, dance, etc.) will transform the most beautiful domains of Provence into art galleries on the theme "Art, Wine and Humanity". This topic, which leaves a lot of room for the imagination, places the human being at its centre to recall the intrinsic links that exist between art and wine as an expression of human sensitivity.

For information on the participants: www.art-et-vin.net

#### La « Route du Champagne en Fête »

« La Route du Champagne en Fête » est un événement oenotouristique estival et grand public, imaginé par les vignerons champenois en 1995, qui attire entre 25 000 et 40 000 passionnés chaque année. Ce 30 et 31 juillet, six villages de la Rive Gauche de l'Aube, situés dans la Côte des Bar, vous ouvrent les portes de la Champagne. Ils vous invitent dans une ambiance festive, à venir découvrir les domaines, à apprécier la richesse du savoir-faire des vignerons et à devenir les ambassadeurs de ce terroir de pinot noir d'exception.

The "Route du Champagne en Fête" is a summer wine tourism event for the general public. It was created by Champagne winegrowers in 1995 and attracts between 25,000 and 40,000 enthusiasts each year. On July 30th



and 31st, six villages on the Left Bank of the Aube, located in the Côte des Bar, will welcome you to the Champagne region. They invite you in a festive atmosphere, to come and discover the domains, to appreciate the richness of the winegrowers' know-how and to become the ambassadors of this exceptional Pinot Noir terroir.

Plus d'informations / More information: www.aube-champagne.com / www.cap-c.fr/route-du-champagne-en-fete

SommelierS INTERNATIONAL N°175 SommelierS INTERNATIONAL

# ABONNEZ-VOUS!

Subscribe!



# SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

UN PANORAMA UNIQUE

DES VINS ET SPIRITEUX

**DE PRESTIGE** 

**EN FRANCE** 

**ET DANS LE MONDE** 

A UNIQUE OVERVIEW OF THE FINEST WINES & SPIRITS FROM ALL OVER THE WORLD

	1 AN 4 n°	2 AN 8 n°
France	30€	58€
UE	60€	118€
Monde	76€	150€

À CHAQUE NUMÉRO, DÉCOUVREZ LES DÉGUSTATIONS DES PLUS GRANDS SOMMELIERS DU MONDE

IN EACH ISSUE, DISCOVER WORLD'S GREATEST SOMMELIERS' TASTING REVIEWS.

#### **BULLETIN D'ABONNEMENT**

#### Je profite de l'offre d'abonnement (France uniquement\*)

Je choisis: 1 an / 1 year 2	ans / 2 year
Mme □ M.	
Prénom / Nom	
Société	
Tel	Mail
Adresse	
Code postal Ville	

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS Internationnal

\* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.

# SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

**SVP**, à retourner sous enveloppe à : Please, return this form :

SommelierS International Service abonnement 38 rue Dunois 75647 Paris Cedex 13 FRANCE



# GIN ORION

Pegasus Distillerie

Instagram: @pegasus-distillerie - Site internet: www.pegasus-distillerie.com



HAUSSMANN, LE PLUS AROMATIQUE DES HOMMAGES

POUR EN SAVOIR + WWW.HAUSSMANNFAMILLE.COM

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