

# Si

# Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



50<sup>E</sup> ANNIVERSAIRE DE L'ASI

Retour en images



SPÉCIAL FIN D'ANNÉE

Pleins feux sur le  
**Champagne de Sousa,**  
20 ans de biodynamie

Notre sélection  
de champagnes de fêtes

Les autres bulles de fêtes

L'ART DES ACCORDS



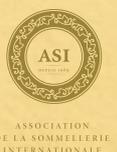
*par Paolo Basso*

DÉFILÉ 2019

**DES BÛCHES  
DE PALACES**



PARTENAIRE OFFICIEL  
DE L'ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE



# CHAMPAGNE COLLET

sublime les grandes tables depuis 1921



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

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



## 2 ÉDITOS

### 9 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 9 AG de l'ASI à Reims
- 16 Mondial 2022
- 19 Les temps forts du 50<sup>e</sup> anniversaire de l'ASI en images
- 24 Salon spécial 50 ans de l'ASI aux Halles du Boulingrin à Reims
- 33 Cinquième concours du Meilleur sommelier de l'Île Maurice
- 37 18<sup>e</sup> édition du Master of Port
- 42 Les sommeliers formateurs
- 45 Ruinart Sommelier Challenge en France
- 49 Trophée des jeunes sommeliers à Châteauneuf-du-Pape

## 53 SHOPPING



58

DOSSIER

## CHAMPAGNE

### 58 PORTRAITS CHAMPAGNE

- 58 Champagne de Vignerons
- 61 Champagne Pointillart-Leroy
- 63 Champagne Moutaux
- 65 Champagne Vollereaux
- 67 Champagne Gremillet
- 69 Champagne René Roger
- 70 Champagne De Sousa
- 73 Champagne Philippe Fontaine
- 75 Champagne Arnaud Moreau
- 77 Champagne A. Francinet et fils
- 79 Champagne Solemme
- 81 Champagne Demilly de Baere
- 83 Champagne G. Richomme
- 85 Champagne Frerejean Frères
- 86 Champagne Esterlin
- 88 Champagne Ployez-Jacquemart
- 90 Champagne & Cigares
- 95 Marie-Antoinette et Rare Champagne au musée

### 96 DU CÔTÉ DES VINS

- 96 Château Ducru-Beaucaillou
- 99 Porte ouverte sur les vins tchèques
- 103 Dîner de gala caritatif au Domaine de Chevalier
- 106 Les Terrasses du Larzac
- 109 Des vignes lointaines d'Ao Yun au chai mythique de Krug
- 111 Dégustation de Grosses Gewächs en Allemagne
- 112 des vins volcaniques à New York
- 115 Salon International des Vins et Spiritueux de Hong Kong
- 118 Dégustation SI, Bordeaux et Bourgognes

### 123 PORTRAITS

- 123 Château Croix de Labrie
- 124 Château la Dominique
- 127 Château La Marzelle
- 129 Château Petit Val
- 131 Château La Couspaude
- 132 Château Vieux Rivallon
- 135 Château La Clyde
- 137 Vignobles Greffier
- 139 Château Ferré
- 140 Château Marquis d'Alesme
- 142 Le blanc des Cabanes
- 145 Château de Fargues
- 146 Les Côtes de Bordeaux
- 149 Domaine Fournier père & fils
- 151 Domaine Triguedina
- 153 Clos de l'Oratoire des Papes
- 155 Vignobles & Compagnie
- 156 Maison Brotte
- 159 Les 3 grands concours des Œnologues de France
- 160 Diam
- 162 Coravin

### 165 SPIRITUEUX

- 165 Maison Kuentz
- 166 XXO Martel
- 169 Pascal Debon lance Cantarelle, le premier gin de Provence
- 173 Rachel Barrie, un ineffable talent
- 177 Le Saké pétillant Mio de la maison Takara Shuzo

### 179 ART DE VIVRE

- 179 La Villa René Lalique

### 182 GOURMANDISES

- 182 L'Art des accords par Paolo Basso
- 185 Les bûches de Chefs
- 188 Les Autres Bulles de France

### 191 LE BLOG



# ÉDITO

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

## SommelierS INTERNATIONAL

### ÉDITEUR ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

SOMMELIERS  
INTERNATIONAL

Aris ALLOUCHE

6 avenue Neil Armstrong  
33692 MÉRIGNAC  
Tél : +33 (0)5 56 48 07 48  
contact@sommelier-international.com  
www.sommeliers-international.com

### RESPONSABLE DE RÉDACTION

Sylvia VAN DER VELDEN

### ASSISTANTE DE RÉDACTION

Sandy BÉNARD

### ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Andrés ROSBERG  
Philippe FAURE-BRAC  
Paolo BASSO  
Jean BERNARD  
Gérald OLIVIER  
Bénédicte CHAPARD  
Adrien CASCIO  
Sofia LAFAYE  
David FURER  
Sarah CANONGE  
Fred BENEIX/Wines4Melomanes

### TRADUCTION

Sandy BENARD  
Sylvia VAN DER VELDEN

### CRÉDITS PHOTOS

Jean BERNARD – Michel JOLYOT  
– Bénédicte CHAPARD – Sofia  
LAFAYE – David FURER – Guillaume  
CZERW/AgentMel – Fouquet's –  
Café Pouchkine – Peninsula Paris  
– Delphine CONSTANTINI – Laurent  
FAU/Studio des fleurs – Romeo  
BALANCOURT – Philippe VAURES  
– Gilles PERNET – Adeline WAGNER  
– Reto GUNTLI – Karine FABY –  
Oliviero Carlo VENTURI – Artistes  
Associés – Eric VANDEN – Alain  
AUZANNEAU – Hervé LECLAIR  
ASPHÉRIES – Marilyn JOHNSON –  
Fred BENEIX – Antoine MARTEL –  
S. LARTIGUE – G. GARDETTE.

### GRAPHISME ET MISE EN PAGE

Stéphane PAILLER

### SITE WEB

www.sommeliers-international.com

Chers amis lecteurs,

C'est un superbe anniversaire auquel nous avons activement pris part en ce mois d'octobre. Un jubilé fêté en grande pompe à Reims. La capitale du Champagne a été le point de rendez-vous de la sommellerie internationale. Des centaines de sommeliers des quelque 60 pays membres de l'ASI s'étaient retrouvés pour célébrer ce demi-siècle. A cette occasion, les Halles du Boulingrin ont été investies par plus de 150 vignerons avec plus de 800 vins du monde entier. Ce numéro fait une large place à une rétrospective des festivités qui ont animé la ville pendant 3 jours.

Désormais coutumier de notre titre, le très attendu dossier Champagne dans lequel vous retrouverez des portraits de maisons et vignerons de Champagne et la mise en lumière de quelques-unes de nos cuvées préférées. Le reste de la France et du monde n'est pas oublié puisque vous retrouverez des articles abordant des thèmes aussi variés que nos pépites du Bordelais, le grand sud, les accessoires incontournables, les spiritueux de prestige, de quoi vous donner l'embarras du choix pour vos repas de fêtes et idées cadeaux !

Nous souhaitons à tous une belle fin d'année, de superbes fêtes et nous vous donnons rendez-vous au printemps !

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





It's a great birthday to which we have actively participated in October. A jubilee celebrated with great ceremony last October in Reims. The capital of Champagne was the meeting point of the international sommellerie. Hundreds of sommeliers from some 60 member countries of ASI had come together to celebrate this half-century of history. On this occasion, the Boulingrin covered market hosted more than 150 wineries with more than 800 wines from around the world. This issue is largely devoted to a retrospective of the festivities that animated the city for 3 days.

Now customary of our magazine, the highly awaited Champagne file in which you will find portraits of Champagne houses and winemakers and the spotlighting of some of our favorite cuvées. The rest of France and the world is not forgotten since you will find articles on topics as varied as our nuggets of Bordeaux, the great south of France, inevitable accessories, prestigious spirits, enough to give you plenty of choice for your festive meals and gift ideas!

We wish you all a nice end of the year, beautiful holidays and see you in spring!

#### Où nous trouver / Where to find us

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

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





## ÉDITO

**Andrés Rosberg**  
Président de l'ASI  
*President of ASI*

### FIERS DE NOTRE PASSÉ, LES YEUX TOURNÉS VERS L'AVENIR

Quelle fête !

650 sommeliers du monde entier se sont réunis pour porter un toast à la famille de l'ASI avec du champagne, et en Champagne.

Nous avons accueilli de nombreux présidents nationaux de l'ASI, d'anciens vainqueurs du concours du Meilleur Sommelier du Monde et, bien sûr, des professionnels du service des vins de près et de loin.

Ensemble, après nos travaux en Assemblée Générale, nous avons été séduits par les produits de 170 vignerons et producteurs haut de gamme, nous avons assisté à des masterclass pédagogiques, découvert les vins des Jeunes Talents de Champagne et même visité l'Abbaye Saint-Pierre d'Hautvillers où repose Dom Pérignon.

14 000 verres ont été utilisés pendant trois jours, et au moins autant de sourires ont été vus... une belle manifestation, vraiment.

Pour moi, le véritable motif de cette célébration est la façon dont nous, l'ASI, nous nous sommes sou-  
dés en tant que famille. En nous réunissant à Reims, le berceau de notre association, nous avons créé une opportunité unique de nous rassembler avec tant de professionnels et de personnes qui partagent notre passion particulière.

Nous avons prouvé à nouveau que ce n'est pas ce qui est dans nos verres, mais plutôt ce qui est dans nos cœurs qui compte dans ce domaine, et au-delà.

Et nous nous sommes rappelé que nous devons être fiers de notre passé, même si nous sommes tournés vers l'avenir.

En bref : le Vin, le Service, le Sommelier.

Santé !



ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE



**William Wouters**  
(Belgique),  
Vice-Président  
continent Europe



**Ricardo Grellet**  
(Chili),  
Vice-Président  
continent Américain



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



**Michèle  
Aström-Chantôme**  
(Maroc),  
Secrétaire générale



**Michelle Mc Carthy**  
(Canada),  
Secrétaire générale  
adjointe



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



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



### **Proud of our Past, Eyes to the Future**

What a celebration it was!

650 sommeliers from around the world gathered to toast the ASI family with champagne, in Champagne.

We welcomed many ASI national presidents, past winners of the Best Sommelier of the World competition and of course hard-working wine service professionals from close and far.

Together we tended to business at the General Assembly, were courted with products from 170 winegrowers and high-end producers, attended educational masterclasses and even toured the Abbaye Saint-Pierre d'Hautvillers where Dom Pérignon is laid to rest.

14,000 wine glasses were used over 3 days, and at least that many smiles were seen ... a fine showing, I'd say.

For me, the real cause for celebration is how we, the ASI, grew closer together as a family. By congregating in Reims, the cradle of our profession, we crafted a unique opportunity to come together with so many fine professionals and people who share our singular passion.

We proved anew that it's not what is in our glasses, but rather what is in our hearts that matters in this field, and beyond.

And shared in a reminder that we should be proud of our past, even as we keep our eyes on the future.

In brief: Wine, Service, Sommelier.

Santé!



## ÉDITO

**Philippe Faure-Brac**

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

« Il faut tourner la page, changer de paysage... », chantait Nougaro, et voilà ce à quoi nous invite la prochaine entrée dans une nouvelle année.

Mais avant de clore le chapitre 2019, il est nécessaire de rappeler quelques temps forts qui ont marqué cet exceptionnel millésime pour le monde de la sommellerie. Ainsi, dans la vitrine que constituent les concours figure le sacre de Marc Almert, un tout jeune Meilleur Sommelier du Monde venu d'Allemagne. Et juste à côté, sur l'étagère UDSF, Charlotte Guyot, plus jeune encore, a confirmé que le métier qui nous passionne se conjugue de plus en plus au féminin. Enfin, saluons le nouveau Master of Port Gaétan Bouvier.

Et puis il y eut des anniversaires. Un demi-siècle d'existence célébré à Lyon pour notre Union et autant de bougies à souffler pour l'Association de la Sommelierie Internationale. Elle a fait de la Champagne la terre d'accueil pour plus de 600 sommeliers grâce, en particulier, à la présence en nombre des membres de nos associations régionales. Une assemblée à l'ordre du jour chargé, des dégustations multiples et des rencontres ont rythmé ces quatre jours entre Reims et Epernay, autour du président Andrés Rosberg et de toutes les équipes de l'ASI venues de 61 pays.

Changer de paysage, c'est s'ouvrir vers d'autres horizons et voir loin. Loin comme 2022 ! Avec l'espoir très fort de voir la France accueillir alors le concours du Meilleur Sommelier du Monde. Une épreuve qui fait rêver et suscite l'intérêt de trois autres pays officiellement candidats. Des amis de Géorgie, Lettonie et Nouvelle-Zélande qui, comme moi, comme vous, comme nous tous, rêvent d'ouvrir leurs portes aux candidats et aux délégations nationales.

Votre mobilisation à mes côtés est essentielle et devra être plus forte encore si le vote nous désigne.

Mais d'ici-là, d'autres rendez-vous nous attendent. Dès le mercredi 12 février prochain, dans le cadre du salon Wine Paris, se disputera la première phase de sélection du concours du Meilleur Sommelier de France dont la finale retrouvera le salon EquipHôtel le 15 novembre. Quelques jours plus tard, à Chypre, nous soutiendrons tous notre représentant en quête du titre de Meilleur sommelier d'Europe. Et pour la première fois depuis dix ans, David Biraud ne portera pas nos couleurs. Lui a choisi de « tourner la page » et planche sur l'organisation du prochain concours du Meilleur Jeune Sommelier de France en 2021.

Merci à tous les partenaires de nos événements et en particulier à ceux présents à Reims en Champagne à l'occasion de la grande dégustation sous les halles du Boulingrin.

Bonnes fêtes à tous. Avant de voir aussi loin, tous mes vœux vous accompagnent pour que 2020 vous comble et que notre Union, forte de votre soutien et de la confiance de ses partenaires, poursuive sa croissance tout en conservant son âme...





**Fabrice Sommier**  
Secrétaire général



**Antoine Woerlé**  
Secrétaire adjoint



**Jacques Boudin**  
Trésorier général



**Philippe Nusswitz**  
Trésorier adjoint



**Gisèle Marguin**  
Chargée de  
communication



“You have to turn over a new leaf, change your landscape...”, Nougaro sang, and this is what the next entry into a new year invites us to do.

But before closing the 2019 chapter, it is necessary to recall some of the highlights that marked this exceptional vintage for the sommellerie world. On the competitions side, we had the appointment of Marc Almert, a very young Best Sommelier in the World from Germany. And right next door, on the UDSF side, Charlotte Guyot, even younger, confirmed that the profession we are passionate about is increasingly becoming more feminine. Finally, let us welcome the new Master of Port Gaétan Bouvier.

And we had anniversaries. Half a century of existence celebrated in Lyon for our Union and as many candles blown by Association de la Sommellerie Internationale. It has made Champagne the host land for more than 600 sommeliers, thanks in particular to the large number of members of our regional associations. A busy agenda, multiple tastings and meetings punctuated these four days between Reims and Epernay, beside President Andrés Rosberg and all the ASI teams from 61 countries.

Changing the landscape means opening up to other horizons and seeing far. Far away like 2022! With the very strong hope that France will then host the Contest for the Best Sommelier of the World. A competition that makes dream and arouses the interest of three other official candidate countries. Friends from Georgia, Latvia and New Zealand who, like me, like you, like all of us, dream of opening their doors to the candidates and the national delegations.

Your mobilization at my side is essential and will have to be even stronger if the vote designates us.

But until then, other appointments are coming up. From Wednesday February 12<sup>th</sup>, within the Wine Paris trade fair, the first selection phase of the competition for the Best Sommelier of France will be held, the final of which will take place at the EquipHôtel trade fair on November 15<sup>th</sup>. A few days later, in Cyprus, we will all support our representative in his quest for the title of Best Sommelier of Europe. And for the first time in ten years, David Biraud will not compete for France. He has chosen to «turn a new leaf» and is working on the organisation of the next competition for the Best Young Sommelier of France in 2021.

Thank you to all the partners of our events and in particular to those present in Reims in Champagne on the occasion of the great tasting in the Boulingrin covered market.

Happy holidays to all of you. Before looking so far ahead, I wish you all the best for 2020 and for our Union, strengthened by your support and the confidence of its partners, to continue its growth while preserving its soul...

# Pierre Jean Larraqué

RÉVÉLATEUR DE TERROIRS



VIN DE FRANCE | VIN DE RÉCOLTANT

« Fruit d'une sélection personnelle sur les plus beaux terroirs de France, redécouvrez les cépages régionaux, emblèmes de la diversité des vins français. »



Instagram  
@pierrejeanlarraque



facebook  
@pjarraque



# POUR SES 50 ANS, L'ASI ÉTAIT RÉUNIE EN ASSEMBLÉE GÉNÉRALE À REIMS

## La riche actualité de la sommellerie internationale

Pendant deux jours, les débats ont porté sur l'accueil de nouveaux pays membres, la formation, les partenaires, la communication et le calendrier des rendez-vous qui baliseront les prochaines années.

Suivant le souhait émis par le président Andrés Rosberg, la durée des assemblées générales de l'Association de la Sommellerie Internationale est désormais fixée à deux jours. Et, comme il a été possible de le constater à Reims au début du mois d'octobre dernier, c'est devenu nécessaire au regard de l'épaisseur de l'ordre du jour et des discussions qui alimentent certains points.

Dans le cadre prestigieux de la Demeure des Comtes de Champagne mis à la disposition de l'ASI par Pierre-Emmanuel Taittinger, les premiers à l'honneur furent les nouveaux présidents nationaux présents. Gerald Lu pour Singapour, Bapak Adam pour l'Indonésie et Niels Toase venu en voisin du Luxembourg ont donc été présentés à leurs collègues.

Une mise en route en douceur qui précédait le point sur les finances détaillé par Philippe Faure-Brac et Samuil Angelov. L'occasion d'évoquer l'arrivée de nouveaux partenaires à l'image des Chinois représentant Ningxia Wines et surtout de souligner la nécessité de ne plus associer la durée des contrats de partenariat à celle du mandat du président international. « Ainsi nous pourrions stabiliser les relations avec nos partenaires sans tenir compte de l'identité du président de l'ASI et donc éviter le creux financier connu en 2017, année de mon élection », a souligné Andrés Rosberg.

### UNE FAMILLE QUI GRANDIT

L'ASI a également profité de cette réunion pour valider l'intégration de la République Dominicaine représentée par Pablo Diaz, son président, en tant que pays membre. D'autre part, la commission des statuts sous la responsabilité de Peer F. Holm a invité les délégués à voter en faveur de l'accueil des associations du Kazakhstan (président Artem Lebedev) et du Paraguay (président Olivier Gayet) sous statut de pays observateurs.

S'ils ne se sont pas encore concrétisés, des contacts ont bien été établis en Afrique et en Asie afin de voir naître des associations nationales capables de trouver place dans le concert international. C'est aussi le cas aux Etats-Unis d'Amérique ainsi qu'a pu l'évoquer Doug Frost venu spécialement du Kansas. Il a accepté la mission de soutenir l'implantation de l'ASI dans son vaste pays et a déjà mené des actions concrètes. Après l'organisation d'un concours national en 2018, il a pu sélectionner Dustin Chabert pour représenter les USA au Mondial d'Anvers. Mais au-delà, la tâche ne manque pas d'ampleur. « Je sais que les différences culturelles entre l'est et l'ouest des Etats-Unis constituent une difficulté. Mais moi je me situe au milieu et je veux trouver un équilibre entre ces deux zones d'influence au sein du bureau. »

### COORDONNER ÉDUCATION ET CERTIFICATION

C'est une évidence, une passerelle doit exister entre l'action de la commission d'éducation et celle en charge de la Certification ASI. Certes, celle représentée par le Suédois Soren Polonius a pour vocation d'aider les associations nationales et donc indirectement leurs adhérents dans la préparation des concours alors, qu'à côté, l'Italien Giuseppe Vaccarini, notamment épaulé par le « Sud-Africain » Jean-Vincent Ridon, vise à valoriser les connaissances des candidats par l'attribution d'un diplôme.

Deux orientations et un même objectif, souligner le professionnalisme des membres de l'ASI. Pour la commission éducation, cela passe par « la création de documents, normes et outils mis à la disposition des associations ainsi qu'une base de notation pour les jurés et surtout de scénarios de concours. Dans le même temps il est nécessaire de définir un cahier des charges sur les standards de ce qu'est un sommelier ASI », a notamment développé Soren Polonius.

De leur côté, les acteurs de la Certification ont présenté des nouveautés. Celles acquises : « Vous allez recevoir des vidéos pour standardiser l'organisation de l'examen et ainsi accroître la

...

valeur de la Certification grâce à une plus grande homogénéité. » Et celles à venir : « Nous attendons des associations organisatrices qu'elles réalisent une vidéo des ateliers techniques afin de nous les transmettre pour juger de l'uniformité de l'épreuve. Par ailleurs nous souhaitons autoriser davantage de pays à organiser la Certification dans leur langue nationale. »

En guise de conclusion à ce débat, Andrés Rosberg a émis le souhait de voir les deux commissions collaborer plus étroitement afin que de plus en plus de pays organisent la Certification sur leur sol. Laquelle, en 2020, se déroulera le 2 mars.

## RÉSEAUX SOCIAUX ET CHIFFRES EN FOLIE

Pierre angulaire du programme d'Andrés Rosberg en 2017, le développement de la communication de l'ASI est une réalité qui avance au pas de charge. Axée principalement sur les réseaux sociaux, elle nourrit plusieurs objectifs rappelés par ces différents acteurs. « Faire de l'ASI une source d'influence dans la profession, soutenir les associations nationales, s'impliquer aux côtés des nouvelles générations de sommeliers et les promouvoir, innover et construire en s'appuyant sur le prestige des compétitions... » Des concours qui vont voir se développer un peu plus encore le

streaming qui permet de suivre les épreuves en direct via internet. Deux zones d'influence sont particulièrement ciblées, l'Asie et les USA.

Mais les efforts entrepris en ce sens depuis deux ans portent déjà leurs fruits. Sous l'avalanche de chiffres livrée à Reims, une évidence s'impose : l'ASI est de plus en plus suivie que ce soit sur Facebook, Instagram ou Twitter. Et il en est de même pour les associations nationales dont l'activité génère l'intérêt du public. Sur Facebook, la palme revient au Mexique avec le plus grand nombre d'abonnés, chez Instagram l'Argentine est en tête alors que sur Twitter l'Australie tire son épingle du jeu.



L'ASI c'est aussi une newsletter qui compte près d'une vingtaine de numéros et à laquelle on peut s'abonner directement sur le site ([www.asi.info](http://www.asi.info)). Enfin, il y a les sommeliers eux-mêmes et dans ce classement virtuel, l'honneur d'entraîner dans son sillage le plus grand nombre de « followers » revient à la Française Pascaline Lepeltier qui domine sur Instagram (près de 30 000 abonnés) et Twitter (près de 11 000 abonnés).

## ARVID ROSENGREN SUCCÈDE À GÉRARD BASSET

Vitrine médiatique de la vie de la sommellerie internationale, les concours ont été évoqués. A commencer par la réorganisation de la commission spécifique rendue nécessaire après la

disparition de son directeur Gérard Basset. « Je propose à ce poste Arvid Rosengren, un formidable professionnel déjà investi dans le comité technique du Mondial organisé à Anvers. »

Une responsabilité que le Suédois de New York sacré Meilleur Sommelier du Monde en 2016 a acceptée. « C'est un grand honneur mais la décision n'a pas été simple à prendre. Je connais la difficulté des concours et les années de travail que cela représente pour les candidats. Je veux travailler en toute transparence et collaborer avec les commissions éducation et certification. Mais j'ai bien conscience que je ne peux pas faire cela tout seul et j'ai besoin du soutien de tous les membres. » C'est-à-dire Andrés Rosberg, Serge Dubs, Markus Del Monego, Andreas Larsson, Pao-

lo Basso, Michèle Chantôme, Saiko Tamura-Soga, Ricardo Grellet sans oublier Olivier Poussier dont l'intégration a été validée par l'assemblée.

Interrogé sur sa disponibilité, Arvid Rosengren a reconnu que son agenda « ne me laisse pas beaucoup de temps mais c'est le cas de tous les membres de l'ASI. Heureusement la technologie permet d'être efficace et il n'est pas besoin d'être tous dans un même bureau pour se réunir. » Il s'est également voulu rassurant : « Nous avons besoin de gens d'expérience à nos côtés mais je prendrai soin d'avoir de nombreux présidents en tant que juges dans les différentes épreuves. »

Une équipe qui va rapidement se mettre au travail car déjà des échéances se profilent.

## L'EUROPE, C'EST DÉJÀ DEMAIN

Le concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe 2020 est le prochain grand rendez-vous. Fixé du 16 au 20 novembre 2020, il a fait l'objet d'une présentation détaillée de la part de Georgios Kasianos, le président de l'association chypriote. Prêt à accueillir les délégations de quarante pays à Limassol, il a souligné les temps forts du programme qui débutera le 17 par les épreuves écrites puis l'atelier pratique de sélection. Le lendemain place à la demi-finale puis, après un jour de pause pour les candidats, la finale se déroulera le vendredi 20. Des masterclass rythmeront les journées des accompagnants et offriront de la visibilité aux partenaires du concours.

Au mois de mai 2021, du 17 au 21, les postulants au titre de Meilleur Sommelier d'Asie et Océanie prendront la direction de Melbourne en Australie. L'état du Victoria, tout particulièrement connu pour ses vignobles, sera le partenaire principal. Mais d'autres régions viticoles vont s'associer à l'organisation de l'épreuve et des visites dans la Mornington Peninsula, Vara valley et Macedon Ranges ont été évoquées.

Autre rendez-vous fixé en 2021, le concours ASI du Meilleur Sommelier des Amériques. Comme ce fut le cas en 2015, les délégations prendront la direction du Chili en avril ou bien en septembre. Un projet que Ricardo Grellet doit désormais affiner.

## LA CHINE AVANT L'ALLEMAGNE ET LA FINLANDE

Au-delà des concours et suivant en ce sens le souhait émis par le président Rosberg dès son élection, les assemblées générales doivent également permettre d'aller à la rencontre des pays membres. Ces réunions, comme ce fut le cas en Géorgie en 2018, s'accompagneront à chaque fois de rencontres avec le monde viticole local et de masterclass thématiques.

Ce sera ainsi le cas en Chine du 17 au 23 septembre 2020. Tommy Lam a détaillé le programme qui permettra aux délégués nationaux de vivre leurs deux journées de réunions avant



de découvrir la région de Ningxia. Dans la plus petite des provinces chinoises la viticulture occupe désormais une place de choix. Dégustations, conférences, visites de domaines et participation à la fête des vendanges permettront à tous les membres de l'ASI d'en prendre conscience.

En 2021, l'AG aura pour cadre la région de Mayence, en Allemagne, puisque la proposition de Peer F. Holm a été retenue alors que par la voix de Samuil Angelov, la Finlande a fait acte de candidature pour 2022.

## DE NOUVEAUX PARTENAIRES CONQUIS

En guise de conclusion, la parole a été donnée aux partenaires de l'ASI ayant répondu à l'invitation du président Rosberg. Au nom de Vinexpo, Rodolphe Lameyse a confirmé l'engagement de la marque de salons de vins. « Nous avons la volonté de faire

plus de place aux sommeliers dans les événements que nous organisons à travers le monde, alors à vous de nous rejoindre ! » Ce qui était le cas dès Vinexpo Shanghai, en octobre dernier, où Marc Almert, Raimonds Tomsons, Wataru Iwata et Martin Bruno étaient mobilisés.

Pour Chef & Sommelier, Laurent Chignon a rappelé l'investissement matériel engagé sur chaque événement de l'ASI à l'image des 15 000 verres mis à disposition lors du dernier concours mondial à Anvers avant d'évoquer le lancement d'un verre pour les vins effervescents imaginé en collaboration avec Julia Scavo. Nouveauté aussi pour Château Laguiole qui a offert à chaque participant au dîner de gala un couteau. Mais le cœur de métier reste bien le tire-bouchon et la série limitée portant la signature de Marc Almert est en cours d'achèvement.

Au nom de SommelierS International, Aris Alouche a confirmé la fidélité du magazine pour témoigner de l'actualité de la sommellerie à travers le monde.

Trois nouveaux partenaires ont pris également la parole. Euan M. Mackay a confirmé l'arrivée de la maison de Porto Graham's qui célébrera son 200<sup>e</sup> anniversaire en 2020. Vinventions qui évolue dans l'industrie de la fermeture de la bouteille a annoncé, par la voix de Caroline Thomas, sa volonté de pérenniser ses liens avec la sommellerie bien au-delà du concours mondial belge. Un choix identique à celui de Familia Torres représenté en Champagne par Joëlle Marti-Baron.

Des arrivées importantes qui pourraient être suivies de nouvelles au cours des tout prochains mois...

Texte et photos Jean Bernard

FONDÉ EN 1868



CHAMPAGNE  
**CANARD-DUCHÊNE**

FRANCE



*Esprits libres*  
*Depuis 1868*

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



## For its 50<sup>th</sup> anniversary, ASI was gathered in a general meeting in Reims

### The international sommellerie rich news

*For two days, the debates focused on welcoming new member countries, training, partners, communication and the schedule of appointments that will mark the next few years.* || Following President Andrés Rosberg's wish, the duration of the General Meetings of the International Sommellerie Association is now set at two days. And, as it was possible to see in Reims at the beginning of last October, it was necessary in view of the length of the agenda and the discussions that fuel certain points.

In the prestigious setting of the House of the Counts of Champagne set at the disposal of ASI by Pierre-Emmanuel Taittinger, the first in the spotlight were the new national presidents present. Gerald Lu for Singapore, Bapak Adam for Indonesia and Niels Toase from nearby Luxembourg, were presented to their colleagues.

A smooth start that preceded the point on finances detailed by Philippe Faure-Brac and Samuil Angelov. The opportunity to discuss the arrival of new partners in the image of the Chinese representing Ningxia Wines and especially to highlight the need to no longer associate the duration of partnership agreements with that of the international president's mandate. "Doing so we will be able to stabilize relations with our partners without taking into account the identity of the president of the ASI and thus avoid the financial bump of 2017, year of my election," Andrés Rosberg said.

#### **A growing family**

The ASI also took advantage of this meeting to validate the integration of the Dominican Republic represented by its president Pablo Diaz as a member country. By the way the committee of statutes under the responsibility of Peer F. Holm invited delegates to vote in favor of the integration of the associations of Kazakhstan (President Artem Lebedev) and Paraguay (President Olivier Gayet) as observer countries.

Though they have not yet materialized, contacts have been established in Africa and Asia for the creation of national associations able to find a place in the international federation. This is also the case in the United States of America as evoked by Doug Frost from Kansas. He accepted the mission to support the establishment of ASI in his vast country and has already taken concrete actions. After organizing a national competition in 2018, he selected Dustin Chabert to represent the USA at the Antwerp World Cup. But beyond that, the task is huge. "I know that cultural differences between the east and west of the United States are a challenge. But I'm in the middle and I want to find a balance between these two areas of influence within the board."

#### **Coordinate education and certification**

It is obvious, a bridge must exist between the action of the education committee and the one in charge of the ASI Certification. Admittedly, the one represented by Swede Soren Polonius is intended to help the national associations and therefore indirectly their members in the preparation of competitions, while, besides, Italian Giuseppe Vaccarini, in particular supported by the "South African" Jean-Vincent Ridon, aims to enhance the knowledge of candidates by awarding a diploma.

Two orientations and the same goal, highlight the professionalism of the ASI members. For the Education Committee, this means "the creation of documents, standards and tools made available to associations as well as a rating basis for jurors and especially scenarios of competition. At the same time it is necessary to define specifications on the standards of what is an ASI sommelier", has developed Soren Polonius.

For their part, the actors of the Certification presented novelties. Those acquired: "You are going to receive videos to standardize the organization of the exam and thus increase the value of the Certification thanks to a

greater homogeneity.” And those to come: “We are waiting for the organizing associations to make a video of the technical workshops in order to transmit them to us to judge the uniformity of the event. We also want to allow more countries to organize the Certification in their national language.”

As a conclusion to this debate, Andrés Rosberg expressed the wish to see both commissions collaborate more closely so that more and more countries organize the Certification on their soil. Which, in 2020, will take place on March 2<sup>nd</sup>.

### Social networks and crazy figures

Cornerstone of Andrés Rosberg’s program in 2017, the development of ASI’s communication is a reality that is evolving quickly. Focused mainly on social networks, it feeds several objectives recalled by the different players. “Make ASI a source of influence in the profession, support national associations, get involved with new generations of sommeliers and promote, innovate and build on the prestige of competitions ...” Competitions that will see develop live streaming that allows to follow the events via internet. Two areas of influence are particularly targeted, Asia and the USA.

But the efforts undertaken in this direction for two years are already bearing fruit. Under the avalanche of figures delivered to Reims, an obvious fact: ASI is increasingly followed on Facebook, Instagram or Twitter. And it is the same for national associations whose activity generates the public’s interest. On Facebook, the palm goes back to Mexico with the largest number of subscribers, in Instagram Argentina is leading while on Twitter Australia stands out.

ASI also has a newsletter that has about twenty issues and to which one can subscribe directly on the site ([www.asi.info](http://www.asi.info)).

Finally, there are the sommeliers themselves and in this virtual ranking, the honor to total the greatest number of followers comes to French Pascaline Lepeltier who dominates on Instagram (nearly 30,000 followers) and Twitter (nearly 11,000 followers).

### Arvid Rosengren succeeds Gérard Basset

Media showcase of the life of the international sommellerie, the competitions were evoked. Starting with the reorganization of the specific commission made necessary after the death of its director Gerard Basset. “To this position I propose Arvid Rosengren, a great professional already invested in the technical committee of the World Championship held in Antwerp.”

A responsibility that the New York Swede elected Best Sommelier of the World in 2016 accepted. “It’s a great honor but the decision was not easy. I know the difficulty of the competitions and the years of work that they represent for the candidates. I want to work in full transparency and collaborate with the education and certification committees. But I realize that I cannot do this alone and I need the support of all the members.” Thus Andrés Rosberg, Serge Dubs, Markus Del Monego, Andreas Larsson, Paolo Basso, Michele Chantome, Saiko Tamura-Soga, Ricardo Grellet as well as Olivier Poussier whose integration was validated by the assembly.

Asked about his availability, Arvid Rosengren acknowledged that his agenda “does not leave me much time but it is the case for all ASI members. Fortunately, technology allows to be effective and you do not have to be in the same office to get together.” He also wanted to be reassuring: “We need experienced people by our side but I will be careful to have many presidents as judges in the different events.”

A team that will quickly get to work because deadlines are already looming.

### The European competition is coming up

The ASI contest of the Best Sommelier of Europe 2020 is the next big event. Scheduled on 16-20 November 2020, it was the subject of a detailed presentation by Georgios Kassianos, the president of the Cypriot associa-

tion. Ready to welcome delegations from forty countries in Limassol, he highlighted the guidelines of the program which will begin on the 17<sup>th</sup> with the written tests and the practical selection workshop. The semi-final will be on the next day and after a break for the candidates, the final will take place on Friday 20<sup>th</sup>. Masterclasses will punctuate the accompaniers’ days and offer visibility to the partners of the contest.

In May 2021, from the 17<sup>th</sup> to the 21<sup>st</sup>, the candidates for the Best Sommelier of Asia and Oceania will take the direction of Melbourne, Australia. The state of Victoria, especially known for its vineyards, will be the main partner. But other wine regions will join the organization of the event and visits to the Mornington Peninsula, Vara Valley and Macedon Ranges were mentioned.

Another appointment is set in 2021: the ASI contest of the Best Sommelier of the Americas. As it was the case in 2015, delegations will head to Chile in April or September. A project that Ricardo Grellet must now refine.

### China before Germany and Finland

Beyond the competitions and following the desire expressed by President Rosberg as from his election, the General Meetings must also make it possible to meet the member countries. These meetings, as was the case in Georgia in 2018, will be accompanied each time by encounters with the local wine world and thematic masterclasses.

This will be the case in China from September 17 to 23, 2020. Tommy Lam detailed the program that will allow national delegates to live their two days of meetings before discovering the Ningxia region. In the smallest Chinese province, viticulture has got a prominent place. Tastings, conferences, visits of estates and participation in the harvest festival will help all ASI members to become aware of it.

In 2021, the General meeting will be set in the Mainz region of Germany, since the proposal of Peer F. Holm has been retained, while through Samuil Angelov, Finland has applied for 2022.

### New partners conquered

As a conclusion, the floor was given to the ASI partners who accepted President Rosberg’s invitation. On behalf of Vinexpo, Rodolphe Lameyse confirmed the commitment of the brand of wine trade fairs. “We want to make more room for sommeliers in the events we organize around the world, so it’s up to you to join us!” This was the case from Vinexpo Shanghai, last October, where Marc Almert, Raimonds Tomsons, Wataru Iwata and Martin Bruno were mobilized.

For Chef & Sommelier, Laurent Chignon reminded the material investment made on each event of ASI like the 15,000 glasses made available at the last world competition in Antwerp before mentioning the launch of a glass for sparkling wines imagined in collaboration with Julia Scavo. Also new for Château Laguiole who offered each participant at the gala dinner a sommelier knife. But the core business is still the corkscrew and the limited edition bearing the signature of Marc Almert is being completed.

On behalf of SommelierS International, Aris Allouche confirmed the loyalty of the magazine to testify to the news of the sommellerie around the world.

Three new partners also spoke. Euan M. Mackay has confirmed the arrival of Porto Graham’s house which will celebrate its 200<sup>th</sup> anniversary in 2020. Vincentions, which is evolving in the bottle closure industry, has announced, through the voice of Caroline Thomas, its desire to perpetuate its links with the sommellerie well beyond the Belgian world competition. A choice identical to the Familia Torres’s represented in Champagne by Joëlle Marti-Baron.

Significant arrivals that could be followed by new ones in the next few months ...

**Text and photos Jean Bernard**



*Champagne*  
**HENRIOT**

MAISON FONDÉE EN 1808



La cuvée de prestige de la Maison Henriot porte le nom Hemera en hommage à la déesse grecque de la lumière.

Elle consacre la rencontre unique entre le temps et la lumière, entre la matière et l'esprit.

LE TEMPS DEVIENT LUMIÈRE

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

## LE MONDIAL 2022 NE MANQUE PAS DE COURTISANS

Pas moins de quatre pays ont officialisé leur candidature pour l'accueil du concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde en 2022. Un record !



Philippe Faure-Brac (France), Shalva Khetsuriani (Géorgie), Janis Kalkis (Lettonie) et Célia Hay (Nouvelle Zélande) ont présenté leur candidature. Ils attendent désormais le résultat du scrutin prévu en décembre 2019.

Du jamais vu ! Pas moins de quatre pays ont fait part officiellement de leur volonté d'organiser le prochain concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde et donc de succéder à la Belgique.

Après tirage au sort de l'ordre de passage des différents présidents nationaux, Philippe Faure-Brac a présenté le projet de la France. « J'ai conscience de l'enjeu important que représente la présentation d'un tel projet, a d'abord déclaré le Meilleur Sommelier du Monde 1992. Notre volonté, alors que le dernier concours de ce niveau organisé en France remonte à 1989, est d'essayer de faire aussi bien que la Belgique et même encore un petit peu mieux. »

Pour accueillir l'épreuve, trois sites sont possibles. A commencer par Paris où l'environnement de l'épreuve prendrait une dimension culturelle particulière tout en profitant de toutes les facilités offertes par la capitale. Mais Lyon pourrait tout aussi bien être retenue. Symbole de la gastronomie aux confluences de grands vignobles voisins, le concours s'inspirerait alors de l'esprit de partage cher à Paul Bocuse. Enfin Cannes pourrait profiter de la proximité de Monaco pour associer l'association monégasque des som-

**The 2022 World Championship does not lack hosting candidates || No less than four countries have expressed their will to host the ASI contest for the Best Sommelier of the World in 2022. A record!**

Never seen ! No less than four countries have officially expressed their desire to organize the next ASI competition for the Best Sommelier of the World and thus to succeed Belgium.

After drawing the order of passage of the various national presidents, Philippe Faure-Brac presented the project of France. "I am aware of the important challenge of presenting such a project, first declared the 1992 Best Sommelier of the World. Our will, while the last competition of this level organized in France dates back to 1989, is to try to do as well as Belgium and even a little better."

meliers à l'événement et miserait sur une large ouverture sur les vignobles du pourtour méditerranéen. Philippe Faure-Brac qui est également le trésorier de l'ASI a envoyé un signal fort sur le plan financier. « Les finances de l'UDSF étant cohérentes, je m'engage à ne pas utiliser, sauf nécessité absolue, la dotation de 100 000 € de l'ASI et dans le même temps nous accueillerons un volontaire issu de chaque pays membre de l'association afin de constituer des binômes avec à chaque fois un volontaire français afin de créer la brigade de sommeliers la plus internationale jamais réunie... »



### A CHACUN SES ATOUTS

Au nom de la Géorgie, Shalva Khetsuriani a invité le monde à Tbilissi comme ce fut le cas en juin 2018 à l'occasion d'une assemblée générale. Il fait de la première semaine d'octobre 2022 la période idéale en raison de la tenue d'une semaine du vin qui anime la ville et veut que parallèlement au concours les importateurs de vins des différents pays de l'ASI trouvent leur place et soient mis en relation avec les producteurs géorgiens. « Cela soulignerait le caractère incontournable de notre association. »

Pas le moins du monde productrice de vin, la Lettonie est plutôt connue pour la qualité de ses vodkas. Mais Janis Kalkis, le président de l'association nationale, et Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier d'Europe en titre, rêvent eux aussi de mettre ce pays balte de deux millions d'habitants au centre de l'actualité de la sommellerie et de faire de Riga sa capitale pendant une semaine début septembre 2022.

Enfin Célia Hay, au nom de la Nouvelle-Zélande qui bénéficie pour l'instant du statut de pays observateur au sein de l'ASI, a suscité beaucoup d'intérêt au travers de sa candidature. Si son pays situé

aux antipodes de la France était retenu, il faudrait rejoindre Auckland, dans l'île du nord, pour suivre le concours et découvrir les régions viticoles qui entourent cette ville. Et le rendez-vous serait alors fixé en avril 2022, soit moins d'un an après les régates de l'America's Cup.

### VOTE NUMÉRIQUE EN DÉCEMBRE

Pour les quatre postulants qui en sont restés aux généralités, les prochaines semaines seront cruciales. Chacun va devoir fourbir ses armes ou plutôt ses arguments afin de présenter un dossier beaucoup plus complet et détaillé qui sera destiné aux membres du bureau de l'ASI et aux représentants de chacun des pays membres ayant droit de vote.

Le scrutin, lui, organisé sous forme numérique, se déroulera au milieu du mois de décembre. Le lauréat aura ensuite deux ans pour bâtir son programme et surtout convaincre des partenaires de le soutenir dans sa démarche. Car il faut savoir que l'organisation d'un concours mondial coûte cher. Présentant le bilan de l'épreuve organisée à Anvers, William Wouters a rappelé que le montant global de l'opération s'était élevé à près de 950 000 €.

To host the event, three sites are possible. Starting with Paris where the environment of the event would take a particular cultural dimension while enjoying all the facilities offered by the capital city. But Lyon could just as easily be retained. A symbol of gastronomy at the confluence of neighboring vineyards, the competition would be inspired by Paul Bocuse's spirit of sharing. Finally Cannes could take advantage of the proximity of Monaco to associate the association of sommeliers of Monaco to the event and bet on a wide opening on the vineyards around the Mediterranean. Philippe Faure-Brac who is also the treasurer of the ASI sent a strong signal on the financial plan. "Since the UDSF's finances are coherent, I pledge not to use, unless absolutely necessary, ASI's allocation of € 100,000 and at the same time we will welcome a volunteer from each member country of the association to form pairs with each time a French volunteer to create the most international team of sommeliers ever gathered ..."

### Each his assets

On behalf of Georgia, Shalva Khetsuriani invited the world to Tbilisi as in June 2018 for a general meeting. He stated that the first week of October 2022 would be the ideal period because of the week of wine organized then and that livens up the city and wants that parallel to the competition importers of wines from different countries of ASI find their place and be put in touch with Georgian producers. "This would emphasize the inevitable side of our association."

Latvia does not produce any wine, but is rather known for the quality of its vodkas. But Janis Kalkis, the president of the national association, and Raimonds Tomsons, current Best Sommelier of Europe, also dream to put this Baltic country of two million inhabitants at the center of the news of the sommellerie and to turn Riga into its capital city for a week in early September 2022.

Finally, Célia Hay, on behalf of New Zealand, which currently benefits from the status of observer country within ASI, has aroused a lot of interest through her candidacy. If her country located at the opposite of France was to be retained, it would be necessary to join Auckland, in the Northern Island, to follow the competition and to discover the wine-growing regions which surround this city. And the appointment would then be set in April 2022, less than a year after the America's Cup regattas.

### Digital voting in December

For the four postulants who have remained at the level of generality, the next few weeks will be crucial. Everyone will have to sharpen his arguments in order to present a much more complete and detailed project which will be intended for the members of the board of ASI and the representatives of each member country having the right to vote.

The voting, organized in a digital form, will take place in mid-December. The winner will then have two years to build up his program and especially to convince partners to support him in his approach. Because it has to be said that the organization of a world contest is expensive. Presenting the results of the event held in Antwerp, William Wouters recalled that the overall amount of the event amounted to nearly € 950,000.

Text and photos Jean Bernard

EN SAVOIR ➔ ASI.INFO



CHAMPAGNE

PERRIER JOUËT

L'ART DE RÉVÉLER LA NATURE\*



\*À chaque vendange, notre Chef de caves sélectionne le meilleur de ce qu'offre la nature pour élaborer les cuvées de la Maison.

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

# 50



1969- 2019

## ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

### Les temps forts du 50<sup>e</sup> anniversaire de l'ASI en images

#### Highlights of ASI's 50<sup>th</sup> anniversary in pictures



Une région dont l'accueil fut remarquable, à commencer par celui de Pierre-Emmanuel Taittinger et sa famille qui ont mis à disposition de l'ASI un décor historique, la demeure des comtes de Champagne. A cela ils ont notamment ajouté la dégustation de leur prestigieuse cuvée Comtes de champagne. Un temps fort que le président Andres Rosberg a souligné dans une brève prise de parole avant de remettre le fanion de l'ASI à son hôte.

A region whose reception was remarkable, starting with that of Pierre-Emmanuel Taittinger and his family who have made available to ASI a historic decor, the House of the Counts of Champagne. To this they added the tasting of their prestigious vintage Comtes de Champagne. A highlight that President Andres Rosberg emphasized in a brief speech before giving his host the pennant of ASI.



Au cours de l'assemblée, la délégation portugaise a offert une œuvre originale au président de l'ASI. Une aquarelle présentant la cathédrale de Reims éclairée par un soleil symbolisé justement par le logo de l'ASI.

During the assembly, the Portuguese delegation offered an original work to the president of ASI. A watercolor depicting the cathedral of Reims illuminated by a sun symbolized by ASI's logo.

...



La délégation autrichienne a conclu à sa façon les travaux des délégués avec un gâteau tout juste arrivé de Vienne et partagé avec le président Rosberg et ses prédécesseurs Shinya Tasaki et Giuseppe Vaccarini.

The Austrian delegation concluded in its own way the work of the delegates with a cake just arrived from Vienna and shared with President Rosberg and his predecessors Shinya Tasaki and Giuseppe Vaccarini.



Cette soirée a permis aussi de remercier Jean-Marc Bouré administrateur du Palais du Tau et des Tours de la Cathédrale de Reims pour son accueil et la mise à disposition de ce cadre historique.

This evening also allowed to thank Jean-Marc Bouré administrator of Palais du Tau and the towers of Cathedral of Reims for his reception and the provision of this historic setting.



La maison Mumm a également mis les petits plats dans les grands pour offrir une soirée de prestige aux délégués nationaux avec une dégustation suivie d'un dîner organisé dans le caveau René Lalou.

The Mumm House also put every effort in offering a prestigious evening to the national delegates with a tasting followed by a dinner organized in the René Lalou cellar.



En prélude au dîner de gala proposé par la maison Piper-Heidsieck, celle-là même dont le champagne fut servi le jour de la naissance de l'ASI, au Palais du Tau, treize Meilleurs sommeliers du monde (du doyen Armand Melkonian au plus jeune Marc Almert) accompagnés par quelques meilleurs sommeliers continentaux ont été mis à l'honneur.

As a prelude to the gala dinner offered by Piper-Heidsieck, the same one whose champagne was served on the day of the founding of ASI, at Palais du Tau, thirteen Best Sommeliers of the world (from senior Armand Melkonian to the youngest Marc Almert) accompanied by some of the best continental sommeliers were set at the place of honour.



Philippe Faure-Brac avait également tenu à la présence des présidents d'associations régionales de l'UDSF et dans leur très grande majorité ils ont fait le voyage jusqu'en Champagne. Une manière aussi d'afficher leur soutien à la candidature française pour l'organisation du concours mondial 2022.

Philippe Faure-Brac also wanted the presence of the presidents of the regional associations of UDSF and for the most part they made the trip to Champagne. One way also to show their support for the French candidacy for the organization of the 2022 World Contest.



Toujours à l'occasion du dîner de gala, les plus de 200 convives ont pu apprécier la qualité du service des vins assuré par les étudiants de mention complémentaire sommellerie du lycée Gustave-Eiffel de Reims encadrés pour l'occasion par deux de leurs professeurs et épaulés par deux membres de l'association des sommeliers Champagne-Ardenne.

Still at the gala dinner, the more than 200 guests could appreciate the quality of the wine service provided by the students of the additional sommellerie education of the Gustave-Eiffel high school of Reims supervised by two of their teachers and supported by two members of the Association of sommeliers of Champagne-Ardenne.



La municipalité rémoise aussi a tenu à s'associer aux temps forts de ce cinquantième anniversaire et Arnaud Robinet a reçu de manière très officielle Andres Rosberg ainsi qu'une importante délégation de membres de l'Union de la Sommellerie Française. L'occasion pour l'élu de souligner qu'il est « très attaché à notre patrimoine et à notre culture qui sont très étroitement associés au vin ».

The municipality of Reims also wanted to join the highlights of this fiftieth anniversary and Arnaud Robinet very formally received Andres Rosberg and a large delegation of members of the Union of French Sommellerie. The opportunity for the elected official to emphasize that he is "very attached to our heritage and culture that are very closely associated with wine".



Venus à la rencontre des sommeliers venus du monde entier, plus de 150 vigneron français et étrangers s'étaient rassemblés sous les voûtes classées des Halles du Boulingrin à Reims. Dix-huit masterclass ont également été animées sur une journée riche d'échanges et de (re)découvertes.

Having come to meet the sommeliers from all over the world, more than 150 French and foreign winemakers had gathered under the classified vaults of Halles du Boulingrin in Reims. Eighteen masterclasses were also hosted on a rich day of exchanges and (re) discoveries.

...



Au centre vinicole du Champagne Nicolas-Feuillatte (CVCNF), une visite guidée a permis de découvrir l'impressionnante structure située à Chouilly. Puis une dégustation réunissant 50 Jeunes Talents et Ambassadeurs de Champagne a permis aux membres de l'ASI et de l'UDSF de découvrir les vins d'une nouvelle génération de vigneron. Andres Rosberg, accueilli par Philippe Harant, directeur de l'Agence de développement touristique de la Marne, Guillaume Roffiaen, chef de caves du champagne Nicolas Feuillatte, Marie-Reine Fischer, présidente de l'Agence régionale du tourisme Grand Est et Laurent Panigai, directeur général adjoint du CVCNF a pu juger de la mobilisation de cette région pour lui offrir un accueil exceptionnel.

At the Champagne Nicolas Feuillatte Wine Center (CVCNF), a guided tour revealed the impressive structure located in Chouilly. Then a tasting of 50 Young Talents and Ambassadors of Champagne enabled the members of ASI and UDSF to discover the wines of a new generation of winemakers. Andres Rosberg, welcomed by Philippe Harant, director of the Marne Tourism Development Agency, Guillaume Roffiaen, cellar manager of Champagne Nicolas Feuillatte, Marie-Reine Fischer, president of the Greater East Regional Tourism Agency, and Laurent Panigai, Deputy General Manager of CVCNE, could assess the mobilization of this region to offer an exceptional welcome.



Le temps d'une courte escapade à Hautvillers, les participants ont découvert l'abbaye et l'univers de Dom Pérignon et pu apprécier les explications de Nicholas Lane, œnologue du très célèbre champagne, et découvrir presque en avant-première le millésime 2008.

During a short getaway in Hautvillers, the participants discovered the abbey and Dom Pérignon's universe and appreciated the explanations of Nicholas Lane, oenologist of the very famous champagne, and discover in preview the 2008 vintage.



Les officiels ne pouvaient quitter cette région sans faire une brève escale à la mairie d'Épernay où Franck Leroy le premier magistrat a salué leur présence tout en les invitant à revenir plus longuement puis se joindre à eux pour une photo.

Officials could not leave this region without making a brief stop at the town hall of Épernay where mayor Franck Leroy invited them to come back for a longer time and then joined them for a photo.



La conclusion de ce séjour champenois fut tournée vers l'avenir et l'extrême Orient grâce à l'invitation d'une délégation de vigneron et de personnalités de la province chinoise de Ningxia. Cette vaste région viticole située dans l'ouest de la Chine est devenue un partenaire important de l'ASI et se rapprochement se traduira pas la tenue de la prochaine assemblée générale de la sommellerie internationale au mois de septembre 2020. Un rendez-vous dont les participants à ce dîner d'au-revoir ont eu un avant-goût au cours de la dégustation de nombreux vins organisée en préambule puis au cours du repas.

The conclusion of this stay in Champagne was turned towards the future and the Far East thanks to the invitation of a delegation of winemakers and personalities of the Chinese province of Ningxia. This vast wine region located in western China has become an important partner of ASI and this rapprochement will result in the holding of the next general meeting of the international sommellerie in September 2020. An appointment the attendees of this farewell dinner could have a taste of during the degustation of many wines organized in preamble and during the meal.

**Text and photos Jean Bernard**

DEPUIS 1827



Depuis les premiers pressoirs installés dans les vignes,  
jusqu'au design innovant de Mumm Grand Cordon près de 200 ans plus tard,  
la Maison Mumm est guidée par l'esprit précurseur de Georges Hermann Mumm, son fondateur.

© Maison Mumm - PERNOIS SAS au capital de 40 000 000 € - 51, chemin des Moines - 94000 Créteil - 302 208 301 RCS CRETEIL

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

# Salon spécial 50 ans de l'ASI aux Halles du Boulingrin à Reims

— Lundi 7 octobre 2019 —



Parce que les 50 ans ne se fêtent qu'une fois, SommelierS International se devait d'être présent pour ce grand événement dans le monde de la sommellerie.

Pour son anniversaire, l'Association de la Sommellerie Internationale voulait un lieu unique et hors du commun. Son choix s'est porté sur les Halles du Boulingrin à Reims, bâtiment historique et classé. Depuis leur inauguration en 1929, ces dernières font partie intégrante de l'identité de la ville grâce à leur architecture et structure moderne qui, suite à la première Guerre Mondiale, symbolise l'avenir.

Quoi de mieux qu'un lieu chargé d'histoire pour célébrer ceux qui s'attendent, depuis des années, à promouvoir ces grands nectars que sont les vins, bières, liqueur, sakés et spiritueux .

Lors de cette journée, 650 visiteurs ont pu partir à la rencontre de tout un panel de producteurs et maisons présents pour faire découvrir l'immensité et la richesse des terroirs français et étrangers. Alsace, Beaujolais, Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Corse, Languedoc-Roussillon, Provence, Sud-Ouest, Val de Loire, Vallée du Rhône mais aussi Espagne et Israël ont dévoilé leurs plus beaux flacons et accessoires.

Des rencontres également lors des 18 masterclass qui se sont déroulées tout au long de la journée avec succès.

La journée s'est terminée de manière très conviviale où, façon table des vendanges, visiteurs et exposants se sont retrouvés pour déguster la fameuse potée champenoise, suivie bien sûr du gâteau d'anniversaire.

SommelierS International tient à remercier toute personne ayant participé, de près ou de loin, à l'organisation de cet événement, en particulier les élèves du Lycée des métiers de Bazeilles et leurs professeurs M. Delalain et M. Demoulin.

## **Special wine fair for ASI's 50th anniversary at Les Halles du Boulingrin in Reims. Monday, October 7<sup>th</sup>, 2019**

Because 50 years are celebrated only once, SommelierS International had to be present for this great event in the sommellerie world. For its anniversary, Association de la Sommellerie Internationale wanted a unique and extraordinary place. It chose Halles du Boulingrin in Reims, a historic and classified building. Since their inauguration in 1929, they have been an integral part of the city's identity thanks to their modern architecture and structure which, following the First World War, symbolizes the future.

What better than a place steeped in history to celebrate those who have been working for years to promote these great nectars of wine, beer, liquor, sake and spirits.

During this special day, 650 visitors meet a whole range of producers and houses present to discover the vastness and richness of French and foreign terroirs. Alsace, Beaujolais, Bordeaux, Burgundy, Champagne, Corsica, Languedoc-Roussillon, Provence, South West, Loire Valley, Rhone Valley but also Spain and Israel have unveiled their finest bottles and accessories.

Encounters also during the 18 masterclasses that successfully took place throughout the day.

The day ended in a very friendly atmosphere like a harvesters' meal with visitors and exhibitors enjoying the famous Champagne hotpot, followed of course by the birthday cake.

SommelierS International would like to thank everyone who participated in the organization of this event, in particular the students of the vocational school of Bazeilles and their teachers Mr. Delalain and Mr. Demoulin.

Sandy Bénard

LES 50 ANS DE L'ASI C'ÉTAIT : / THE 50<sup>TH</sup> ANNIVERSARY OF ASI WAS:

- 150 exposants (vignerons, maisons et marques)
- Plus de 800 produits
- 61 pays de l'ASI réunis, avec leurs présidents
- 650 visiteurs professionnels du monde entier, parmi lesquels les Meilleurs Sommeliers du Monde, continentaux et nationaux
- Presse et télévision internationales
- Une représentation presque intégrale des régions de l'UDSF

- 150 exhibitors (winemakers, houses and brands)
- More than 800 products
- 61 countries of the ASI gathered, with their presidents
- 650 professional visitors from all over the world, including the best Sommeliers of the World, and continental and national champions
- International press and television
- An almost complete representation of the UDSF chapters



## NOS PARTENAIRES GASTRONOMIQUES / OUR GASTRONOMIC PARTNERS:

- Aux Saveurs d'Ardennes (charcuteries locales / *local ham and cold cuts*)
- Biscuiterie de Reims
- Cafés Miguel
- Caviar Russe
- Chocolaterie Thibaut
- Le Comptoir de mon enfance (pâtes à tartiner / *chocolate spread*)
- L'Escargotière Champenoise (*snail delicatessen*)
- Fromages et Vins

- Multi-Saveurs (pain et viennoiseries / *bread and Viennese pastries*)
- Reviens ! Au Boulingrin (vins et huîtres / *wine and oysters*)
- Le Petit Provençal (nougat et huiles d'olives, épices / *nougat, olive oil and spices*)
- Sans oublier le traiteur Marc Morel et les partenaires de l'ASI, Acqua Panna-San Pellegrino et Chef&Sommelier. *Not to forget the caterer Marc Morel and ASI partners Acqua Panna-San Pellegrino and Chef&Sommelier.*

RETOUR  **EN IMAGES**

**50**   
1969 - 2019

ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE







RETOUR   
EN IMAGES

50   
1969-2019

ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE



# RETOUR EN IMAGES



50  
ASI

1969-2019

ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE







CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
MAISON FONDÉE EN 1829

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



Les cinq vainqueurs du titre : De Lores Malin, Jeff Thomé, Vikram Sundhoo, Jorald Julie et Pascaline Chettiar.

## CINQUIÈME CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DE L'ILE MAURICE

# De Lores Malin enfin récompensée

Finaliste en 2016, la cinquième participation à l'épreuve de la sommelière en poste au Constance Belle Mare Plage a été la bonne. Shani Ramasawmy et Noël-Jean Desvaux complètent le podium d'une épreuve qui bénéficie de l'expertise française dans l'organisation des concours.

S'il fallait une preuve que la sommellerie occupe une place de choix sur l'île Maurice, la présence du ministre du Tourisme et de trois cents spectateurs pour assister à la finale est en soi suffisante. Dix ans après la création de l'Association des sommeliers de l'île Maurice (ASIM) par Jérôme Faure et quelques autres expatriés, le pays forme et révèle des professionnels du vin qui ne manquent pas de talent. Et comme c'est le cas un peu dans tout les pays membres de l'Association de la sommellerie internationale, le métier se féminise et les concours nationaux voient des candidates inscrire leur nom au palmarès.

A Maurice, ce fut le cas en 2010, dès la première édition de l'épreuve avec la victoire de Pascaline Chettiar. Et cette tendance s'est confirmée en août 2019 lors du cinquième concours avec une parité parfaite en demi-finale où l'on retrouvait Laura Rughoonauth (Koté vins & spirits), Shani Ramasawmy (Bacchanale Mauritius) et De

Lores Malin (Constance Belle Mare Plage) face à Jaisen Pandoo (Constance Prince Maurice), Sivent Thondoo (La Pirogue Hôtel) et Noël-Jean Desvaux (Heritage Le Telfair). Les six rescapés d'une première sélection organisée un plus tôt marquée par la présence de 25 candidats tous mauriciens. Car dans ce pays de l'océan indien où le tourisme a généré le développement d'une hôtellerie de luxe, la compétition n'est pas ouverte aux étrangers. « C'est pour nous le meilleur moyen de favoriser le développement de notre profession auprès du personnel mauricien en mettant un accent particulier sur la formation, tant dans les entreprises qu'au sein de notre association, et en faisant du titre un élément fort de reconnaissance », souligne Jérôme Faure. Un président lui-même récompensé par les bons résultats de ses représentants au concours ASI du Meilleur sommelier du Monde, Jorald Julie en 2016 et Jeff Thomé en 2019.

### ASSURANCE ET MAÎTRISE

Six demi-finalistes donc et face à eux une série d'épreuves imaginées et coordonnées par Antoine Woerlé, l'un des piliers des concours de l'UDSF, épaulé par David Biraud qui apporte son expérience depuis la toute première édition. De la théorie et de la pratique qui ont permis d'établir une hiérarchie et de désigner les finalistes. De Lores Malin et Noël-Jean Desvaux, déjà présents à ce niveau en 2016, étaient accompagnés par Shani Ramasawmy, la benjamine de l'épreuve qui a suivi sa formation à Paris au sein de l'école Le cordon bleu.

Dans le cadre prestigieux de l'espace culturel Caudan construit au cœur de Port-Louis, la capitale mauricienne, et devant un auditoire nombreux, les trois derniers postulants au titre ont dû accorder mets et vins tout en assurant

...

le carafage et le service d'un vin blanc avant de parler vignoble et œnotourisme autour d'une bouteille venue d'Italie. Un travail de sélection, de conseil et d'argumentation avec un chef pâtissier autour d'un dessert et de trois vins doux naturels permettaient de jauger l'aptitude au management de chacun. Huit boissons à identifier et un original exercice face à huit fioles d'arômes à reconnaître

bouclaient la partie individuelle de cette finale.

Un dernier atelier devenu un classique de chaque concours réunissait les trois candidats. Un magnum de champagne, la cuvée Clara Morgane de la maison Charles de Cazanove, l'obligation de déterminer le nombre de verres nécessaires afin de les remplir de manière égale au niveau demandé et de vider intégralement la bouteille.

Une épreuve que De Lores Malin achevait la première avec l'assurance qui fut la sienne tout au long de cette finale.

De quoi assurer une victoire évidente aux yeux et particulièrement de son fils, le premier de ses supporters... Shani Ramasawmy prenait la deuxième place devant Noël-Jean Desvaux.

Jean Bernard



Les six demi-finalistes : Sivent Thondoo, De Lores Malin, Noël-Jean Desvaux, Laura Rughoonauth, Shani Ramasawmy et Jaisen Pandoo.

## LA VOLONTÉ DE RÉUSSIR

Candidate depuis 2010 à la naissance du concours, De Lores Malin a suivi un parcours original marqué par la volonté de réussir. Car dans sa première vie professionnelle rien ne destinait cette pétillante mauricienne à se faire un nom dans le monde de la sommellerie. « *En fait, j'ai débuté dans le domaine du textile, un secteur très développé sur l'île. Mais après 14 ans, j'ai décidé de changer de métier et de m'orienter vers l'hôtellerie. Comme je n'avais pas d'expérience, j'ai rejoint la Constance Academy pour acquérir les premières notions.* » Et si elle débuté au Constance Belle Mare Plage dans la partie hébergement, elle a rapidement évolué vers le service, le bar d'abord puis la restauration avec la sommellerie pour spécialité en profitant des différentes formations proposées par le groupe hôtelier mauricien.

Ce tempérament et cette soif d'apprendre ont été remarqué par les cadres et notamment Jérôme Faure qui lui a inoculé le virus des concours. « *En 2010 je n'ai pas franchi la première sélection mais j'ai vécu cela comme une expérience, une préparation pour la prochaine compétition.* » Lors des deux éditions suivantes, en 2012 et 2014, De Lores Malin s'est hissée en demi-finale avant de s'approcher un peu plus du sommet en 2016 avec enfin une place dans le dernier trio. « *J'ai terminé à la troisième place mais cette participation m'a vraiment aidée à comprendre comment gérer le stress et s'exprimer en public. Cela s'est senti cette année même si pendant les deux premières minutes j'ai eu un peu de mal à me libérer. Mais très vite je me suis dit qu'il ne fallait pas calculer et j'ai pris beaucoup de plaisir à vivre les différents ateliers...* »

Elle n'entend cependant pas s'arrêter là. La sommelière voudrait continuer d'accumuler des connaissances afin d'espérer un jour représenter son pays lors d'une épreuve internationale. L'aide de Jorald Julie, cadre du groupe Constance, pourrait alors s'avérer déterminante.



De Lores Malin et le trophée qui symbolise le titre de Meilleur sommelier de Maurice.

## Fifth Contest of the Best Sommelier of Mauritius, De Lores Malin finally rewarded



Clara Morgane hailed De Lores Malin's performance by offering her a magnum of champagne from the cuvée that bears her name.

*Finalist in 2016, the fifth participation in the competition of the sommelier of Constance Belle Mare Plage was the right one. Shani Ramasawmy and Noël-Jean Desvaux complement the podium of an event that benefits from French expertise in the organization of competitions. ||*

If it were necessary to prove that sommellerie occupies a special place in Mauritius, the presence of the Minister of Tourism and three hundred spectators to attend the final is in itself sufficient. Ten years after the creation of the Association of Sommeliers of Mauritius (ASIM) by Jérôme Faure and some other expatriates, the country is training and revealing wine professionals who are not lacking talent. And as is the case in nearly all member countries of Association de la Sommellerie Internationale, the job is feminizing and national competitions have female candidates who have their name on the list of winners.

In Mauritius, this was the case in 2010, as from the first edition of the event with the victory of Pascaline Chettiar. And this trend was confirmed in August 2019 during the fifth competition with a perfect parity in the semifinal with Laura Rughoonauth (Koté wines & spirits), Shani Ramasawmy (Bacchanale Mauritius) and De Lores Malin (Constance Belle Mare Beach) facing Jaisen Pandoo (Constance Prince Maurice), Sivent Thondoo (The Pirogue Hotel) and Noël-Jean Desvaux (Heritage Le Telfair). The six survivors of a first selection organized a little earlier marked by the presence of 25 candidates all Mauritian. Because in this country of the Indian Ocean where tourism has generated the development of a luxury hotel offer, the competition is not open to foreigners. "For us, this is the best way to promote the development of our profession among the Mauritian staff, with a particular emphasis on training, both in the companies and within our association, and making the title a strong element of recognition," says Jérôme Faure. A president himself rewarded by the good results of his representatives in the ASI contest of the Best Sommelier of the World, Jorald Julie in 2016 and Jeff Thomé in 2019.

### Self-confidence and control

Thus six semifinalists and in front of them a series of tests imagined and coordinated by Antoine Woerlé, one of the pillars of the Union of French Sommellerie competitions, supported by David Biraud who brings his experience since the very first edition. Theory and practice that helped

establish a hierarchy and designate the finalists. De Lores Malin and Noël-Jean Desvaux, already present at this level in 2016, were accompanied by Shani Ramasawmy, the youngest of the event who followed her training in Paris at Le Cordon Bleu school.

In the prestigious setting of the cultural center Caudan built in the heart of Port Louis, the capital of Mauritius, and in front of a large audience, the last three applicants for the title had to pair food and wine while ensuring the decanting and service of a white wine before talking about vineyards and wine tourism over a bottle from Italy. A selection, advice and argumentation with a pastry chef over a dessert and three natural sweet wines made it possible to gauge the management skills of each candidate. Eight drinks to identify and an original exercise in front of eight flasks of aromas to be recognized were the individual part of this final.

A last workshop became a classic of each competition brought together the three candidates. A magnum of champagne, the Clara Morgane cuvée of the Charles de Cazanove house, the obligation to determine the number of glasses needed to fill them equally to the level requested and to empty the bottle completely. An event that De Lores Malin finished first with the assurance that was hers throughout this final. Enough to ensure a victory obvious to everyone, especially her son, the first of her supporters ... Shani Ramasawmy took the second place in front of Noël-Jean Desvaux.

**Text and photos Jean Bernard**

### The will to succeed

Candidate since 2010 at the creation of the competition, De Lores Malin has followed an original course marked by the desire to succeed. Because in her first professional life nothing dedicated this sparkling Mauritian to make a name in the world of sommellerie. "In fact, I started in the textile sector, a very developed sector on the island. But after 14 years, I decided to change my job and move towards the hotel industry. As I had no experience, I joined the Constance Academy to acquire the first concepts." Though she started at Constance Belle Mare Plage in the accommodation part, she quickly evolved towards the service, the bar first then the restaurant with the sommellerie specialty by taking advantage of the various courses offered by the Mauritian hotel group.

This temperament and thirst for learning have been noticed by executives and especially Jerome Faure who has given her the virus of competitions. "In 2010 I did not pass the first selection but I considered it an experience, a preparation for the next competition." In the next two editions, in 2012 and 2014, De Lores Malin advanced to the semi-finals before getting closer to the summit in 2016 with finally a place in the last trio. "I finished at the third place but that participation really helped me understand how to handle stress and express myself in public. It could be felt this year even if during the first two minutes I had a little trouble to free myself. But very quickly I told myself that it was not necessary to calculate and I took a lot of pleasure to live the different workshops ..."

She does not intend to stop there. The sommelier would like to continue accumulating knowledge in order to hope one day to represent her country during an international contest. The help of Jorald Julie, Constance Group executive, would then be decisive.

DRAPPIER



Pinot Noir - Pinot Meunier - Pinot Blanc - Vrai - Fromentau

**GRAND PINOT**  
CHAMPAGNE  
**DRAPPIER**

# 18<sup>E</sup> ÉDITION DU MASTER OF PORT

## Finale passionnante et sacre de Gaëtan Bouvier

Les trois sommeliers les plus expérimentés, Gaëtan Bouvier, Micael Morais et Yann Satin, étaient réunis pour disputer la dernière série d'épreuves. Et c'est donc le Meilleur Sommelier de France 2016 qui l'a emportée.



Gaëtan et Natalia Bouvier

Un concours, quel que soit son environnement, ne peut s'achever que sur une note heureuse. Certes, il y a les sourires du gagnant, mais il faut compter aussi avec la déception et parfois les larmes des vaincus. Enfin il y a aussi de l'émotion.

Et c'est avec cette émotion, celle exprimée par ceux qui ont fait très souvent souffrir les candidats à force d'épreuves toujours plus complexes et imprévisibles, qu'il faut peut-être commencer à évoquer cette 18e édition du Master of Port. Car sans ces créateurs d'ateliers et de questionnaires il n'y aurait pas de concours... Fabrice Sommier et Antoine Woerlé ont donc choisi de tirer leur révérence en terre portugaise, le décor de l'ambassade du Portugal donnant un caractère plus officiel encore à ces adieux. Après plusieurs années de complicité, ils vont laisser la place à d'autres membres de l'UDSF qui ont déjà pris leurs marques à l'image de Bertrand Bijasson, le nouveau responsable du Master of Port.



De ce dernier rendez-vous à la barre, les deux piliers du comité technique garderont le souvenir d'une finale aussi passionnante que relevée en termes de qualité des concurrents. Une finale à trois, ce qui va devenir le standard de tous les concours organisés par l'UDSF, qui réunissait Gaëtan Bouvier, Micael Morais et Yann Satin. Tous connaissaient déjà la tension qui accompagne cette dernière étape avec la présence d'un public très nombreux cette année et des épreuves dont le niveau de difficulté doit permettre de faire la différence.

### CERTAINS ONT PRIS LEURS MARQUES

Mais avant d'être trois, ils étaient neuf à espérer beaucoup de ces retrouvailles parisiennes d'octobre. Sélectionnés fin avril dernier, les habitués de ce concours qui célèbre les vins de la Porto

...



Les candidats et le jury

et de la vallée du Douro (Carole Ferron, Régis Gabillard) comme les néophytes (Mattia Angius, Bastien Debono, Dimitri Nalin et Maxime Resse) ont exprimé leurs qualités et mesuré sans doute aussi les efforts à accomplir encore au cours de la demi-finale. Notamment les nouveaux-venus qui en ont profité pour prendre leurs marques et ainsi déjà se tourner vers l'édition 2021.

Des épreuves écrites très rythmées (diaporama, accord mets-vins, localisation géographique de célèbres quintas, correction de carte, questionnaire) ont précédé deux ateliers pratiques. Sans oublier la création de cocktail qui, si elle n'entre pas dans le décompte des points du Master of Port, a permis à Maxime Resse de remporter cet accessit avec sa boisson baptisée Douro Pink Cocktail.

Un trio s'est alors détaché, presque sans surprise. Gaëtan Bouvier et Yann Satin allaient disputer leur troisième finale et Micael Morais sa deuxième. Sur scène, la dégustation commentée d'un vin de Porto, une colheita 1985 de la maison Cruz donnait le ton, suivie par un exercice destiné à classer quatre vins par niveaux de sucrosité.

## LA TECHNIQUE RIME AVEC SPECTACLE

Face au public, ensuite, chaque candidat avait 18 minutes pour réaliser un ensemble d'opérations. La plus délicate, l'ouverture d'une bouteille de Porto 2003 de la maison Andresen à la pince, ne devait pas occulter qu'il fallait en parallèle répondre aux attentes des clients d'un restaurant. En particulier proposer les vins en accord avec les plats d'un repas rendant hommage à la gastronomie portugaise. Avec pour particularité que chaque finaliste pouvait composer une proposition de menu à sa guise à condition de respecter le nombre de plats souhaités. Et histoire de perturber un peu les finalistes, un citoyen britannique figurait parmi les candidats.

Une fois ouverte sous l'effet de la pince portée à très haute température puis de la glace destinée à provoquer un choc thermique en séparant la partie proche du goulot du reste de la bouteille, la bouteille devait être versée en carafe en faisant usage d'un filtre. Enfin le candidat ne devait pas oublier de recouvrir de cire les deux parties de verre saillant afin d'éviter tout risque de coupure ensuite.

Une dernière série de questions concluait ces épreuves avant le début d'une longue attente. Car ce n'est qu'une fois réunis à l'ambassade et après une première dégustation marquée par la présence de très nombreuses maisons de Porto, que le résultat du concours a été annoncé. Gaëtan Bouvier succède ainsi à Julia Scavo qui lui a officiellement remis son trophée.

Une longue journée qui s'achevait par une série d'intronisations au sein de la Confrérie de Porto, une première hors des frontières portugaises, qui voyait notamment Julia Scavo et Philippe Faure-Brac élevés au rang de Infanções. Juste avant, Antoine Woerlé avait reçu le titre de Master of Port honoris causa.

Jean Bernard



Antoine Woerlé

## 18<sup>th</sup> edition of the Master of Port: exciting final and Gaëtan Bouvier's coronation

*The three most experienced sommeliers, Gaëtan Bouvier, Micael Morais and Yann Satin, were gathered to compete in the final round of events. And so it was the Best Sommelier of France 2016 who won the competition.* || A competition, whatever its environment, can only end on a happy note. Of course, there are the smiles of the winner, but there is also the disappointment and sometimes the tears of the defeated. Finally there is also emotion.

And it is with this emotion, expressed by those who have very often made candidates suffer as a result of increasingly complex and unpredictable tests, that we should perhaps begin to mention for this 18<sup>th</sup> edition of the Master of Port. Because without these creators of workshops and questionnaires there would be no competition... Fabrice Sommier and Antoine Woerlé have therefore chosen to say goodbye in Portugal, as the decor of the Portuguese Embassy gives an even more official character to their farewells.

### Some have established

But before they were three, nine of them were expecting a lot from the Parisian reunion in October. Selected at the end of April, the regulars of this competition, which celebrates the wines of Port and Douro Valley (Carole Ferron, Régis Gabillard) as well as neophytes (Mattia Angius, Bastien Debono, Dimitri Nalin and Maxime Resse) expressed their qualities and undoubtedly also measured the efforts still to be made during the semi-final. Especially the newcomers who have taken advantage of this opportunity to establish themselves and thus already look forward to the 2021 edition. Very complete written tests (slide show, food and wine pairing, geographical location of famous quintas, map correction, questionnaire) preceded two practical workshops. Not to mention the creation of cocktails which, if not included in the Master of Port points count, allowed Maxime Resse to win the prize with his drink called 'Douro Pink Cocktail'.

A trio then broke away, almost without surprise. Gaëtan Bouvier and Yann Satin were going to play in their third final and Micael Morais in his second. On stage, the commented tasting of a Port wine, a 1985 colheita from Cruz, set the tone, followed by an exercise to classify four wines by sugar levels.

### Technique rhymes with spectacle

Then, in front of the audience, each candidate had 18 minutes to complete a set of operations. The most delicate, the opening of a bottle of Porto 2003 from the Andresen company with tongs, should not hide the fact that it was also necessary to meet the expectations of restaurant customers. In particular, to offer wines in harmony with the dishes of a meal that pays tribute to Portuguese gastronomy. The special feature was that each finalist could compose a menu proposal as he or she wished, provided that the number of dishes desired was respected. And just to disturb the finalists a little, a British citizen was among the candidates.

Once opened with the tongs brought to a very high temperature and then iced to cause a thermal shock by separating the part near the neck from the rest of the bottle, the bottle had to be poured into a decanter using a filter. Finally, the candidate should not forget to cover the two projecting glass parts with wax to avoid any risk of cutting afterwards.

A final series of questions concluded these tests before the beginning of a long waiting time. Because it was only when they met at the embassy and after a first tasting marked by the presence of a large number of Port houses, that the result of the competition was announced. Gaëtan Bouvier succeeds Julia Scavo who officially handed over her trophy.

A long day that ended with a series of inductions into the Port brotherhood, a first outside the Portuguese borders, with Julia Scavo and Philippe Faure-Brac elevated to the rank of Infanções. Just before, Antoine Woerlé had received the title of Master of Port honoris causa.

Jean Bernard



After several years of close collaboration, they will give way to other UDSF members who have already found their bearings, such as Bertrand Bijasson, the new head of the Master of Port.

From this last meeting, the two pillars of the technical committee will keep the memory of a final as exciting as high leveled in terms of the quality of the competitors. A three-way final, which will become the standard for all competitions organised by UDSF, which brought together Gaëtan Bouvier, Micael Morais and Yann Satin. Everyone was already aware of the tension that accompanies this last stage with the presence of a very large audience this year and events whose level of difficulty should make it possible to make a difference.



BY APPOINTMENT  
TO H.M. QUEEN ELIZABETH II  
PURVEYORS OF CHAMPAGNE  
POL ROGER

CHAMPAGNE  
POL ROGER



CHAMPAGNE

**POL ROGER**

Depuis 1849, Excellence & Indépendance

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

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

# INTERVIEW DE GAËTAN BOUVIER

## « Porto et gibier permettent de très beaux accords »

Trois ans après avoir obtenu le titre de Meilleur Sommelier de France et après deux échecs consécutifs en finale du Master of Port, Gaëtan Bouvier a retrouvé le chemin du succès. Encouragé par Natalia, son épouse, il pourrait bien désormais essayer d'être sélectionné pour un concours international...

### Que représente le Master of Port pour vous ?

C'est d'abord un moment de rencontres et d'échanges avec d'autres candidats qui nourrissent la même passion et avec tous les acteurs du monde du Porto. C'est pour cela que j'aime y participer et que j'ai disputé ma troisième finale. Celle-ci est réussie et récompense ma persévérance tout au long de ces années avec des voyages réguliers dans la vallée du Douro et de très nombreuses dégustations.

### Quelle place accordez-vous aux vins de Porto ?

La première fois que j'ai eu l'occasion d'en déguster, c'est à l'école hôtelière de Grenoble. Mais c'est après ma formation, lorsque j'ai évolué dans différents restaurants étoilés, que j'ai vraiment commencé à le travailler. Surtout au contact de Davy Tissot, le chef MOF qui représentera la France au prochain concours du Bocuse d'or. Aujourd'hui nous nous sommes retrouvés à l'Institut Paul Bocuse et ensemble nous avons à cœur d'utiliser les vins de Porto à table et de les mettre en contact avec les aliments qui composent des plats gastronomiques. D'ailleurs on a testé un accord avec le plat autour du lapin qui a permis à mon chef de se qualifier et le résultat était superbe.



### Vers quel type de Porto va votre préférence ?

J'aime le style des colheita mais grâce au Master of Port, en les étudiant et en les dégustant, j'ai découvert l'univers des vintages et plus ça va, plus je m'oriente vers cette gamme. Je trouve que les grands vintages, lorsqu'on arrive dans la période du gibier, permettent de très beaux accords. Notamment un grand classique, le lièvre à la royale, un plat qui est sorti en finale du concours du Meilleur sommelier de France 2018, se marie très bien avec un vintage 2007 qui est encore très très jeune ou bien en allant beaucoup plus loin dans le temps. Chez Nieport, les vintage des années 1970 sont extraordinaires...

### Que retiendrez-vous de votre finale victorieuse ?

Un atelier m'a séduit en demi-finale. C'est celui où il fallait identifier deux vins de Porto parmi six vins mutés du Portugal comme le moscatel de Sétubal ou bien encore un autre enrichi avec de la quinine. Des vins surprenants qui perturbent lorsqu'on les déguste à l'aveugle.

En finale, j'ai apprécié la dégustation, toujours à l'aveugle, d'un colheita 1985 de la Maison Cruz. C'était le premier atelier et c'est toujours le moment où on a une petite montée d'adrénaline quand on monte sur la scène. On sent alors si on va être dedans ou pas ! Pour ma part ce vin m'a procuré beaucoup d'émotion et des frissons et j'ai eu des difficultés à me canaliser, à rester concentré. Et puis il y avait aussi l'ouverture d'une bouteille à la pince, ce que je fais depuis dix ans dans les différents restaurants où je suis passé. C'est une belle mise en scène du vin de Porto.

Propos recueillis par Jean Bernard

**“Port and game allow for very beautiful pairings” || Three years after winning the title of Best Sommelier of France and after two consecutive failures in the Master of Port final, Gaëtan Bouvier has found his way back to success. Encouraged by Natalia, his wife, he could perhaps now try to be selected for an international competition ...**

### What does the Master of Port represent for you?

First of all it is a time of meetings and exchanges with other candidates who share the same passion and with all the players in the world of Port. That is why I like to participate and why I played in my third final. This one is successful and rewards my perseverance throughout these years with regular trips to the Douro Valley and numerous tastings.

### What place do you give to Port wines?

The first time I had the opportunity to taste some was at the Grenoble hotel school. But it was after my training, when I worked in different starred restaurants, that I really started working with this wine. Especially in contact with Davy Tissot, the chef, Best Craftsman of France, who will represent France at the next Bocuse d'Or competition. Today we met at the Paul Bocuse Institute and together we are committed to using Port wines at the table and bringing them into contact with the ingredients that make up gourmet dishes. In fact, we tested a pairing with the dish with rabbit that enabled my Chef to qualify and the result was superb.

### Which type of Port wine do you prefer?

I like the style of the colheitas but thanks to the Master of Port, by studying and tasting them, I discovered the world of the vintage Ports and the more it goes, the more I orient myself towards this range. I find that great vintage Ports, when you get to the game period, allow beautiful combinations. In particular a great classic, the hare à la royale, a dish that came out in the final of the competition for the Best Sommelier of France 2018, goes very well with a 2007 vintage Port that is still very very young or by going much further back in time. At Nieport, the 1970s vintage Port are extraordinary ...

### What will you remember from your victorious final?

A workshop seduced me in the semi-final. It was the one where two Port wines had to be identified among six fortified wines from Portugal such as Muscatel de Sétubal or another added with quinine. Surprising wines that disturb when tasted blind.

In the finals, I enjoyed the blind tasting of a 1985 colheita from Cruz. This was the first workshop and it is always the time when you get a little adrenaline rush when you go on stage. Then you can feel if you're going to be in it or not! For my part, this wine gave me a lot of emotion and chills and I had difficulty channelling myself, staying focused. And then there was also the opening of a bottle with tongs, which I have been doing for the past ten years in the different restaurants where I have been. It is a beautiful staging of Port wine.

Interview by Jean Bernard



## LES SOMMELIERS FORMATEURS conquis par les vins du Roussillon

Chaque année, à quelques encablures de la rentrée scolaire, les sommeliers formateurs réunis en association se retrouvent dans une région viticole pour actualiser les connaissances et faire le point sur l'évolution de leur métier. En août 2019, ils ont mis le cap sur le pays catalan.

Leur pré-rentrée, les membres de l'Association sommeliers-formateurs ne l'organisent pas dans des salles de classe. Eux préfèrent se rendre sur le terrain, c'est-à-dire dans les vignobles et ainsi rencontrer les acteurs du vin.

En cette fin de mois d'août, leur tour de France a fait étape entre Pyrénées et Méditerranée. Les 35 adhérents de l'ASF qui avaient sacrifié quelques jours de vacances ont été accueillis par Philippe Bourrier, président du Conseil interprofessionnel des vins du Roussillon, dans son domaine du Château de l'Ou à Montescot. Et c'est à ses côtés qu'ils ont découvert le programme spécialement mis sur pied par Xavier Hardy, membre du CIVR.

Mais avant d'aller de cave en cave, l'assemblée générale a permis d'évoquer l'actualité de la profession avec tout d'abord l'annonce de la fermeture de deux sections de mention complémentaire faute d'un nombre suffisant d'élèves, l'une à Nîmes et l'autre à Sucy-en-Brie. Cependant, dans le même temps de nombreuses classes ouvrent ailleurs. Avec pour particularité que la majorité de ces MCS sont proposés dans le cadre de l'apprentissage et sont souvent portés par des structures extérieures à l'Education Nationale. Par ailleurs, l'offre de formation en vue de l'obtention d'un brevet professionnel sommelier (en apprentissage et sur deux ans) s'étoffe avec une ouverture au CFA du lycée François-Rabelais de Dardilly et au lycée technique hôtelier de Chamalières.

En conclusion de cette réunion, le bureau en place a été réélu pour un mandat de trois ans avec Robert Desbureaux (président), Christian Péchoutre (trésorier), Christophe Martin (secrétaire général) et Julie Guiraud-Botijo (secrétaire adjointe).

### DES TERROIRS ET DES HOMMES

La suite s'est organisée de manière tout aussi studieuse mais directement sur le terrain. Au Clos de Paulilles, propriété du domaine Cazes, le président de l'appellation de Collioure, Romuald Peronne, a présenté les spécificités de cette appellation emblématique, située entre mer et montagne sur les coteaux majestueux de la Côte Vermeille. La découverte d'un dérivé du vin, à savoir les vinaigres d'exception produits par la Vinaigrerie La Guinelle, a conduit le groupe à Port-Vendres. Une halte à La Coume del Mas et une soirée au domaine Deprade Jorda ont permis de mieux appréhender les spécificités de cette zone géographique.

Le décor a changé ensuite quand les enseignants ont rallié Maury où Bernard Rouby, président de la Confédération nationale des vins doux naturels, et Aurélie Pereira, présidente de l'appellation Maury, les attendaient. Visite de la cave Les vigneron de Maury et dégustations de vins secs et de VDN ont démontré l'aptitude de cette vallée à s'illustrer dans les deux registres. Le dîner servi ensuite au Clos des Lys à Perpignan et orchestré par le

chef Franck Séguret a souligné la capacité des VDN (Maury, Banyuls Grand Cru et Rivesaltes) à accompagner tout un repas.

La conclusion de ce séjour en terre catalane a pris une dimension culturelle avec la visite de quelques sites marquants de Perpignan.

« Nous retiendrons de ce séjour des rencontres avec des vigneron passionnés, disponibles et conviviaux qui nous ont renvoyé une image à la fois dynamique et respectueuse de leur vignoble », conclut Christophe Martin.

### LES CONCOURS EN 2020

Le nombre de concours réservés aux élèves sommeliers sera un peu moins important en 2020 puisque l'association des sommeliers Jura – Franche-Comté a décidé de rendre biennale l'épreuve qu'elle organise dans le cadre de la Percée du Vin Jaune. Son prochain rendez-vous est donc fixé en 2021.

Les concours au calendrier sont donc les suivants : Challenge Château Gassier en Provence, le 11 mars ; Trophée des terroirs du Sud-Ouest, le 30 mars à Gaillac ; Meilleur élève sommelier en vins du bordelais Trophée Pessac-Léognan, début mai. Grand-prix Chaptoutier du Meilleur élève en vins et spiritueux de France, les 14 et 15 mai.

**The trainer sommeliers won over by Roussillon wines** || Every year, just before the school year starts, the sommelier trainers gathered in an association get together in a wine region to update knowledge and take stock of the evolution of their profession. In August 2019, they headed for the Catalan country.

To prepare the school year the members of the Association of sommelier trainers do not meet in their classrooms. They prefer to go in the field, i.e. in the vineyards and thus meet the players of the wine world.

At the end of August, their Tour de France made a stopover between the Pyrenees and the Mediterranean. The 35 members of the association who had sacrificed a few days of vacation were welcomed by Philippe Bourrier, president of the Interprofessional Committee of Roussillon wines (CIVR), in his estate of Château de l'Ou in Montescot. And with him they discovered the program specially set up by Xavier Hardy, member of CIVR.

But before going from cellar to cellar, the general meeting made it possible to evoke the news of the profession with first the announcement of the closing of two classes of complementary sommellerie training courses because of an insufficient number of students, one in Nîmes and the other in Sucy-en-Brie. However, at the same time many classes open elsewhere. With the particularity that the majority of these additional courses are offered as part of the education and are often supported by structures outside the National Education. In addition, the training offer to get a professional sommelier certificate (apprenticeship and in a two-years time) expands with an opening at the apprentice school François-Rabelais in Dardilly and the technical hotel school of Chamalières.

At the conclusion of this meeting, the incumbent board was re-elected for a three-year term with Robert Desbureaux (president), Christian Péchoutre (treasurer), Christophe Martin (secretary general) and Julie Guiraud-Botijo (deputy secretary general).

### **Terroirs and men**

The following was organized in an equally studious way but directly in the field. At Clos de Paulilles, owned by Domaine Cazes, the president of the Collioure appellation, Romuald Peronne, presented the specificities of this emblematic appellation, located between sea and mountains on the majestic slopes of the Côte Vermeille. The discovery of a derivative of wine, namely the exceptional vinegars produced by Vinaigrierie La Guinelle, led the group to Port-Vendres. A stop at La Coume del Mas and an evening at the Deprade Jorda estate helped to better understand the specificities of this geographical area.

The decor then changed when the teachers joined Maury where Bernard Rouby, president of the National Confederation of Natural Sweet Wines, and Aurélie Pereira, president of the Maury appellation, were waiting for them. Visit of the winery Les Vignerons de Maury and tasting of dry wine and natural sweet wines have demonstrated the ability of this valley to shine in both registers. The dinner served at Clos des Lys in Perpignan and prepared by Chef Franck Séguret highlighted the ability of the natural sweet wines (Maury, Banyuls Grand Cru and Rivesaltes) to accompany an entire meal.

The conclusion of this journey on the Catalan soil took on a cultural dimension with the visit of some remarkable sites of Perpignan.

“Of this journey, we will remember the encounters with passionate, available and friendly winemakers who have sent us an image both dynamic and respectful of their vineyard,” concludes Christophe Martin.

Texte et photos : Jean Bernard



### **The contests in 2020**

The number of competitions reserved for sommellerie students will be a little less important in 2020 as the association of sommeliers of Jura - Franche-Comté has decided to make biennial the event it organizes as part of the Percée du Vin Jaune festival. The next edition is scheduled in 2021.

The contests on the calendar are therefore: Challenge Château Gassier in Provence, March 11; Trophée des terroirs du Sud-Ouest, March 30th in Gaillac; Best student sommelier in Bordeaux Wines - Trophée Pessac-Léognan, early May. Grand Prix Chapoutier of the best student in wines and spirits of France, May 14<sup>th</sup> and 15<sup>th</sup>.





# Ruinart

LA PLUS ANCIENNE MAISON  
DE CHAMPAGNE



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

## Deuxième édition du **RUINART SOMMELIER CHALLENGE EN FRANCE**

### Ann Long succède à Julia Scavo

Ce rendez-vous désormais annuel fixé par la maison champenoise a révélé les talents de dégustatrice de la sommelière d'un restaurant-bar à vins cannois.

La présence de 23 candidats a confirmé l'attrait de cette formule qui associe concours et masterclass.

Une dizaine de sommeliers en 2018, plus du double mi-octobre dernier, le Ruinart Sommelier Challenge officiellement soutenu par l'Union de la Sommellerie Française a rapidement trouvé son public. De jeunes professionnels et de futurs sommeliers encore en formation qui ont rallié Paris afin de vivre cette expérience originale au pied du musée d'Orsay, sur la Seine.



Ann Long



Les participants

En guise d'accueil, Frédéric Panaïotis, chef de cave de Ruinart, a rappelé les liens très forts qui unissent la maison champenoise et la sommellerie depuis plus de quarante ans. Des liens qui ont évolué, passant de l'organisation du Trophée qui mettait en lumière le Meilleur Jeune Sommelier de France à celle de ce challenge sans oublier la création d'un concours européen. A ses côtés, complétant le jury, Julia Scavo, lauréate du Ruinart Sommelier Challenge 2018, et Hervé Bizeul, le sommelier vainqueur du Trophée Ruinart 1981 et vigneron de longue date en Roussillon.

Bien avant l'arrivée des participants, ils avaient dégusté à l'aveugle les quatre vins destinés à l'épreuve. En l'occurrence uniquement des rosés (un rosé des Riceys Bauser 2014, un Côtes de Provence Château d'Esclans 2018, un Rosé du Meunier du Château Moulin Pey Labrie 2018 et un Palette Château Simone 2016) dont ils attendaient que les participants définissent l'apparence, l'expression olfactive et gustative et réalisent une première synthèse. Ensuite, chacun devait évoquer le potentiel de garde, la température de service avant de suggérer des accords mets-vins et, surtout, de les justifier.

### UN PODIUM EXCLUSIVEMENT FÉMININ

La suite du programme devait permettre à tous de profiter d'une masterclass animée par Frédéric Panaïotis sur le thème du champagne rosé avec en point d'orgue la découverte du Dom Ruinart rosé 2007 qui vient tout juste d'être mis en vente. « Notre particularité chez Ruinart est d'avoir toujours voulu proposer des rosés d'assemblage s'appuyant sur l'association du Chardonnay et du Pinot Noir avec, pour ce millésime 2007, des proportions de 80-20. » La dégustation qui accompagnait cette présentation a conduit jusqu'au millésime 1990.

Au cours du déjeuner accompagné par de nouvelles cuvées de Champagne Ruinart, Philippe Faure-Brac, président de l'UDSF, a pu faire part de son intérêt pour ce challenge et évoquer les souvenirs forts que fait naître en lui le nom de cette maison, 35 ans après son titre de Meilleur Jeune Sommelier de France.

Enfin, c'est en milieu d'après-midi, après l'étude des copies, que le jury a rendu son verdict. Et c'est un trio féminin qui était invité à rejoindre le jury.

Ann Long (restaurant Uva à Cannes) remportait le challenge suivie de près par le duo composé de Anouk Devray (Le Bristol Paris) et Valéria Tenison (animatrice dégustation au Château Léoville Poyferré).

Surprise par son succès, Ann Long va désormais pouvoir organiser son planning estival. En effet elle rejoindra l'ensemble des autres lauréats nationaux en juin-juillet prochain pour une semaine marquée par de multiples découvertes et temps forts en Champagne.



Philippe Faure-Brac



Le podium et le jury

**Second edition of the Ruinart Sommelier Challenge in France, Ann Long succeeds Julia Scavo** || *This annual event organized by the Champagne house has revealed the taster's talents of a sommelier of a restaurant and wine bar of Cannes. The presence of 23 candidates confirmed the attractiveness of this formula which combines competition and masterclasses.*

About ten sommeliers in 2018, more than double last October, the Ruinart Sommelier Challenge officially supported by the Union of French Sommelier quickly found its audience. Young professionals and future sommeliers still in training who have joined Paris to live this original experience at the foot of the Orsay Museum, on the Seine.

As a welcome, Frédéric Panaïotis, cellar master of Ruinart, recalled the strong links that have united the Champagne house and the sommellerie for more than forty years. Links that have evolved from the organization of the Trophy that highlighted the Best Young Sommelier of France to that challenge without forgetting the creation of a European competition. At his side, complementing the jury, Julia Scavo, winner of the Ruinart Sommelier Challenge 2018, and Hervé Bizeul, the sommelier who won the 1981 Ruinart Trophy and long-time winemaker in Roussillon.

Well before the participants arrived, they had blind tasted the four wines dedicated to the competition. In this case only rosés (a Rosé de Riceys Bauser 2014, a Côtes de Provence Château d'Esclans 2018, a Rosé du Meunier Château Moulin Pey Labrie 2018 and a Palette Château Simone 2016) of which they expected the participants to describe the appearance, olfactory and gustatory expression and realize a first synthesis. Then everyone had to talk about the aging potential, the serving temperature before suggesting food and wine pairings and, above all, justifying them.

### Exclusively feminine award-winning trio

The rest of the program allowed everyone to enjoy a masterclass hosted by Frédéric Panaïotis on the theme of Champagne rosé which highlight was the discovery of Dom Ruinart rosé 2007 which has just been marketed. «Our particularity at Ruinart is to have always wanted to offer blend rosés based on the association of Chardonnay and Pinot Noir with, for this vintage 2007, a 80-20 proportion. The tasting that accompanied this presentation led back to the 1990 vintage.

During the lunch with other Champagne Ruinart cuvées, Philippe Faure-Brac, UDSF president, expressed his interest in this challenge and evoked the strong memories that the name of this house arouse in him, 35 years after his title of Best Young Sommelier of France.

Finally, in the middle of the afternoon, after reviewing the candidates' performance, the jury rendered its verdict. And it is a female trio who was invited to join the jury. Ann Long (Uva restaurant in Cannes) won the challenge followed closely by the duo composed of Anouk Devray (Le Bristol Paris) and Valérie Tenison (tasting coordinator at Château Léoville Poyferré).

Surprised by her success, Ann Long will now be able to organize her summer schedule. Indeed she will join all other national winners in next June-July for a week marked by multiple discoveries and important moments in Champagne.

Jean Bernard



CHAMPAGNE

*Jean Diot*

Jusqu'aux premières  
lueurs de l'aube...

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

# TROPHÉE DES JEUNES SOMMELIERS À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## Clément Rogé vainqueur d'une première édition réussie

Les vingt-six candidats, élèves et professionnels âgés de moins de 30 ans, seront sans doute les meilleurs ambassadeurs de ce nouveau trophée prévu tous les deux ans et organisé avec précision par l'association des sommeliers du Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône sud.



Clément Rogé

Il est Champenois d'origine, travaille à Toulouse où il s'est formé au métier de sommelier et apprécie visiblement les concours à thématique régionale. Clément Rogé, tout juste 29 ans, vient d'ajouter un nouveau titre à son palmarès. Après le Trophée des terroirs du sud-ouest en mars 2018, il a remporté le Trophée des jeunes sommeliers organisé le 28 septembre dernier à Châteauneuf-du-Pape. Un concours dont « l'objectif principal est de soutenir les efforts consentis par les jeunes sommeliers pour acquérir expériences et enseignements et parfaire leurs connaissances théoriques et pratiques des vins de Châteauneuf-du-Pape et des vignobles voisins ». Objectif atteint puisque le vainqueur avoue avoir beaucoup appris spécialement pour préparer cette épreuve. « Car à la base, avoue-t-il, les vins du sud de la vallée

du Rhône n'étaient pas des vins vers lesquels je me dirigeais. Ce n'étaient pas des vins que j'avais l'habitude de déguster, de boire et cette méconnaissance est la raison principale de ma participation à ce concours. Du coup j'ai bossé pour découvrir l'appellation Châteauneuf-du-Pape en particulier et je me suis aperçu que ce n'était pas que des vins d'hiver, trapus, costauds pour les rouges et des blancs très gras. Je me suis rendu compte qu'il y avait un mouvement avec énormément de très jeunes producteurs qui travaillent sur la finesse, l'élégance. Des vins avec beaucoup de tension et de la fraîcheur, chose que beaucoup de personnes du métier recherchent aujourd'hui... » Sans doute n'a-t-il pas été le seul parmi les 26 candidats à faire ce constat aux cours des mois de préparation.

### QUATRE FINALISTES VENUS D'HORIZONS DIFFÉRENTS

Car pour cette première édition, la présence d'autant de prétendants au titre constituait déjà un premier succès. Pour le Syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape qui ont souhaité créer cet événement et pour les membres de l'association des sommeliers du Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône sud et qui eux ont mis en œuvre tout leur savoir-faire en matière de concours.

Les participants représentant notamment de nombreux restaurants étoilés (Maison Pic, Majestic, La Côte Saint-Jacques, Ritz Paris, Laliq, Lafaurie-Peyraguey, Le Moulin de l'Abbaye à Brantôme), ont vécu une matinée au rythme des

...



Les finalistes : Dorian Toussaint, Romain Hache, Clément Rogé et Vincent Bourrier

quatre étapes de sélection. Et le questionnaire en a désarçonné plus d'un car il faisait tout autant appel à la connaissance du vignoble qu'à celle de l'histoire de la Provence et du Vaucluse en particulier.

Mais c'était nécessaire puisqu'à l'arrivée il fallait établir un classement et désigner les trois finalistes qui étaient quatre en fait en raison du tout petit écart séparant le 3<sup>e</sup> du 4<sup>e</sup>. Clément Rogé (Le temps des Vendanges à Toulouse) était accompagné de Dorian Toussaint (La Quille à Metz), Vincent Bourrier (La Bonne Etape à Château Arnoux) et enfin Romain Hache (Le Théâtre du Vin à Strasbourg). Notamment jugés par Charlotte Guyot, Meilleur Jeune Sommelier de France en titre et marraine de l'épreuve, ils ont été confrontés à six ateliers. Un petit marathon ! Après le carafage et le service d'un magnum ils ont abordé deux

types d'approche du travail d'accord mets-vins notamment avec le concours de Serge Chenet chef MOF étoilé et approfondi la question de l'œnotourisme. Leurs papilles ont été mises à l'épreuve avec cinq verres de Châteauneuf-du-Pape rouge issus chacun d'un seul cépage. Des cépages qu'il fallait identifier, bien entendu. Tout comme, en guise de conclusion, chacun devait reconnaître huit grappes de raisin (trois de blanc et cinq de rouge)...

### PROCHAIN TROPHÉE DANS DEUX ANS

Pendant ce temps, les autres candidats ont été pris en charge par des vignerons qui les ont conduits dans le vignoble, une visite agrémentée de dégustations. Un bon moyen de préparer la prochaine édition de ce trophée que les parte-

naires organisateurs proposeront tous les deux ans, toujours au moment des vendanges. Ainsi en 2021 connaîtra-t-on le successeur de Clément Rogé vainqueur devant Dorian Toussaint, Vincent Bourrier et Romain Hache.

En attendant le lauréat 2019 a reçu de nombreux cadeaux qui lui permettront en particulier de revenir sur le terroir de Châteauneuf-du-Pape et même de profiter d'un survol du vignoble en hélicoptère. De cette longue journée de concours, il conservera également le souvenir de son intronisation au sein de L'Echansonnerie des Papes. Honneur qu'il a partagé avec Charlotte Guyot, et Jean-François Jagot qui, côté association régionale des sommeliers, a porté ce concours et contribué par sa rigueur à son succès.

Texte et photos : Jean Bernard



Les candidats professionnels



Le jury et l'équipe de Châteauneuf-du-Pape

**Young sommeliers Trophy at Châteauneuf-du-Pape, Clément Rogé winner of a first successful edition ||**  
*The twenty-six candidates, students and professionals under 30, will undoubtedly be the best ambassadors of this new trophy planned every two years and precisely organized by the association of sommeliers of Languedoc-Roussillon Southern Rhone Valley.*

He is a native of Champagne, works in Toulouse where he trained as a sommelier and obviously enjoys the regional thematic competitions. Clément Rogé, just 29, has just added a new title to his list. After the Trophée des Terroirs du Sud-Ouest in March 2018, he won the Young Sommeliers Trophy organized on September 28 in Châteauneuf-du-Pape.

A competition whose “main objective is to support the efforts made by young sommeliers to get experience and education and perfect their theoretical and practical knowledge of Châteauneuf-du-Pape wines and neighboring vineyards”. Objective reached since the winner admits having learned a lot especially to prepare this contest. “Basically, he says, wines from the south of the Rhone Valley were not wines to which I was heading. These were not wines that I used to taste, drink and this lack of knowledge is the main reason for my participation in this contest. So I worked hard to discover the Châteauneuf-du-Pape appellation in particular and I realized that it was not only winter wines, sturdy, full-bodied for reds and very fat whites. I realized that there was a movement with a lot of very young producers working on finesse, elegance. Wine with lots of tension and freshness, something many people are looking for today ...”

No doubt he was not the only one among the 26 candidates to make this observation during the months of preparation.



Les intronisés.



Les candidats élèves

**Four finalists from different backgrounds**

For this first edition, the presence of so many contenders for the title was already a first success. For the Syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape who wanted to create this event and for the members of the Association des sommeliers du Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône Sud who used all their expertise in competitions.

The participants, representing many starred restaurants (Maison Pic, Majestic, La Côte Saint-Jacques, Ritz Paris, Laliqie Lafaurie-Peyraguey, Le Moulin de l'Abbaye in Brantôme), experienced a morning to the rhythm of the four selection stages. And the questionnaire disconcerted many people because it called as much on the knowledge of the vineyard as on the history of Provence and Vaucluse in particular.

But it was necessary because at the finish the jury had to establish a ranking and designate the three finalists who were four in fact because of the very small gap between the 3rd and 4th. Clément Rogé (Le temps des Vendanges in Toulouse) was accompanied by Dorian Toussaint (La Quille in Metz), Vincent Bourrier (La Bonne Etape in Château Arnoux) and Romain Hache (Le Théâtre du Vin in Strasbourg). In particular judged by Charlotte Guyot, Best Young Sommelier of France and godmother of the event, they were confronted with six workshops. A little marathon! After decanting and serving a magnum, they discussed two types of approaches food and wine

pairing, in particular with the help of Serge Chenet, Best Craftsman of France, starred chef, and further examined the issue of wine tourism. Their palate was tested with five glasses of Châteauneuf-du-Pape red, each made from a single grape variety. Varieties that had to be identified, of course. Just as, by way of conclusion, everyone had to recognize eight bunches of grapes (three white and five red)...

**Next trophy in two years**

Meanwhile, the other candidates were taken by winegrowers in the vineyard, for a visit and tastings. A good way to prepare the next edition of this trophy that the organizing partners will propose every two years, always at harvest time. Thus in 2021, we will know the successor of Clément Rogé, winner ahead of Dorian Toussaint, Vincent Bourrier and Romain Hache.

In the meantime, the 2019 winner has received many gifts that will allow him in particular to return to the Châteauneuf-du-Pape region and even to enjoy a helicopter flight over the vineyard. From this long day of competition, he will also keep the memory of his induction into the Echanonnerie des Papes brotherhood. An honour that he shared with Charlotte Guyot and Jean-François Jagot who, on the regional sommelier association's side, created this competition and contributed by his rigour to its success.

Texte and photos : Jean Bernard

# ESSENTIEL

---

PIERRE  
SOMMELIER



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

# Les 3 coffrets à ne pas oublier sous le Sapin

## THE ULTIMATE GIN & TONIC / FEVER-TREE

Imaginé avec le gin de qualité supérieure Elephant Gin, élaboré à partir de plantes botaniques rares et de pommes fraîches, ce coffret en édition limitée met en avant deux versions de ce cocktail emblématiques : Premium Gin & Tonic et Aromatic Gin & Tonic, plus riche et épice.

*Designed with the superior quality Elephant Gin, made from rare botanicals and fresh apples, this limited edition box features two versions of this iconic cocktail: Premium Gin & Tonic and Aromatic Gin & Tonic, richer and spicier.*

€22.00 – [whisky.fr](http://whisky.fr) ou [shop La Maison du Whisky, Paris 6](http://shop.LaMaisonduWhisky.com)



## CHOCOLAT HASNAÂ & CHÂTEAU KIRWAN, accord de grands crus

En s'associant au savoir-faire d'Hasnaâ Ferreira (la Fèverie à Bordeaux), Château Kirwan souhaitait mettre en valeur, tout en finesse et subtilité, son millésime 2016. L'accord parfait se fait avec le Piura Blanco du Pérou 72 % Récolte 2018. Une alliance de Grands Crus qui donne naissance à de nouveaux arômes qu'on n'aurait pas sentis en goûtant les deux séparément.

*By associating with Hasnaâ Ferreira's know-how (shop La Fèverie, Bordeaux), Château Kirwan wanted to highlight, with finesse and subtlety, its 2016 vintage. The perfect match is made with Peru's Piura Blanco 72% Harvest 2018. An alliance of Grand Crus that gives birth to new aromas that we would not have got if we had tasted the two separately.*

€65.00 @ Château Kirwan, boutiques d'Hasnaâ Ferreira à Bordeaux & [www.chateau-kirwan.com](http://www.chateau-kirwan.com)



## OFFREZ L'EXPÉRIENCE JÄGERMEISTER !

Connue dans le monde entier et véritable icône des nuits berlinoises, Jägermeister est un savant mariage de 56 plantes. Cette boisson au goût inimitable s'apprécie en shot glacé à -18°C ! Pour une dégustation en duo, un coffret a été spécialement pensé pour (re)découvrir la surprenante liqueur. La mythique bouteille est ici accompagnée de deux shooters gravés.

*Known throughout the world and true icon of Berlin nights, Jägermeister is a clever combination of 56 plants. This drink with its inimitable taste can be enjoyed as an iced shot at -18°C! For a duo tasting, a box set has been specially designed to (re)discover the surprising liqueur. The mythical bottle is accompanied here by two engraved shooters.*

€21.90 - 2 shooters + 1 bouteille de 70 cl



## DECOUVRIR

« Le nuancier des alcools, 100 fiches pour en saisir toutes les nuances »

Didier Ghorbanzadeh,  
La Maison du Whisky

Cet ouvrage est le livre idéal pour répondre à toutes les questions que l'on s'est un jour posées sur les spiritueux ! Présenté comme un nuancier sous coffret, le lecteur trouvera 100 fiches écrites par un professionnel de La Maison du Whisky.

*This book is the ideal book to answer all the questions we once asked ourselves about spirits! Presented as a colour chart in a box, the reader will find 100 sheets written by a professional from La Maison du Whisky.*

Ed. Flammarion, 100 pages, €16.90



## MILITANT

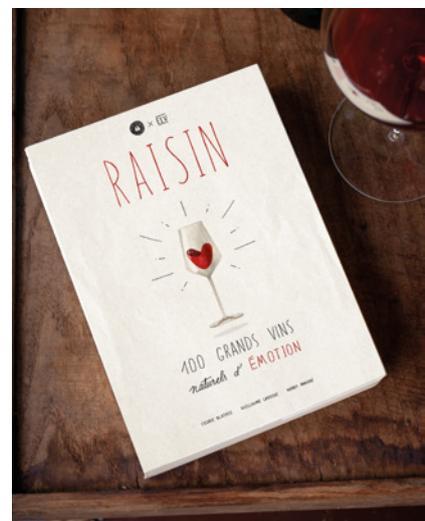
## RAISIN

## 100 grands vins naturels d'émotion

On associe souvent les vins naturels à des vins de soifs, à boire jeunes, sans grande expression émotionnelle. Pour aller au-delà de cette vision réductrice, Raisin, l'application du vin naturel, s'associe à l'équipe éditoriale d'Entre les Vignes pour créer un ouvrage dont l'objectif est double : casser les idées reçues sur les vins naturels (simples, fragiles, imparfaits, flous, ne se gardent pas...) et rendre hommage aux femmes et aux hommes qui réalisent des vins merveilleusement vivants et intimement personnels. Et parce qu'on ne peut plus ignorer l'usage des pesticides à la vigne, ni l'usage des intrants au chai.

*Natural wines are often associated with thirsty wines, to be drunk young, without much emotional expression. To go beyond this reductive vision, Raisin, the app of natural wine, has joined forces with Entre les Vignes to create a book with a twofold objective: to break down preconceived ideas about natural wines (simple, fragile, imperfect, vague, not able to age ...) and to pay tribute to the women and men who make wonderfully lively and intimately personal wines. And because we can no longer ignore the use of pesticides in the vineyard, nor the use of inputs in the cellar.*

€22.00, 350 pages, Ed. RAISIN x ELV



## SCIENCES

## « Le Traité d'Analyse Sensorielle du Safran »

Christian Lachaud

Le safran est un trésor de saveurs et de couleurs. Il représente la seule épice provenant d'une fleur, le crocus sativus, à être si convoitée... Alors que la récolte de safran 2019 a commencé en octobre à La Paradisière, son fondateur Christian Michel Lachaud publie cette première méthode complète d'analyse sensorielle du safran.

*Saffron is a treasure trove of flavours and colours. It is the only spice stemming from a flower, crocus sativus, to be so coveted... While the 2019 saffron harvest began in October in La Paradisière, founder Christian Michel Lachaud published this first complete method of sensory analysis of saffron.*

Éd. Lachaud, 131 pages,  
€50 - saffron-crocuses.com

## PIONNIER

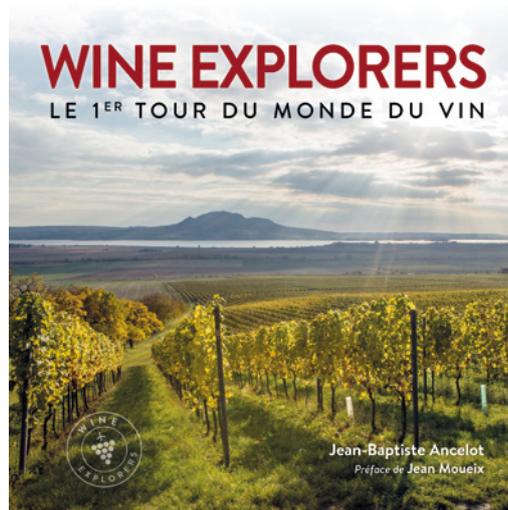
## « WINE EXPLORERS, LE PREMIER TOUR DU MONDE DU VIN »

## JEAN-BAPTISTE ANCELOT

Quel plaisir de trouver un livre qui ouvre de nouvelles portes ! Voici un ouvrage tout indiqué aux lecteurs friands de découvrir des terroirs méconnus tout en parfaissant leurs connaissances des régions plus célèbres. Fruit d'un tour du monde à la rencontre de vigneron passionnés, ce livre est un atlas du monde viticole d'aujourd'hui. Richement documenté et illustré, ce livre se veut exhaustif, non élitiste, clair et concis. Pari gagné.

*What a pleasure to find a book that opens new doors! This is a book that is perfect for readers who are keen to discover unknown regions while perfecting their knowledge of more famous regions. Fruit of a world tour to meet passionate winegrowers, this book is an atlas of today's winegrowing world. Richly documented and illustrated, this book is intended to be exhaustive, non-elitist, clear and concise. Bet won.*

€35.00, 336 pages – Ed. Omniscience



STILL TIME !

## Calendrier de l'Avent Domaine du Goût

En voilà une idée originale, ludique et utile. Pour découvrir de nouveaux vins, vous perfectionner à la découverte de nos terroirs, constituer votre cave, le Domaine du Goût innove et édite un coffret de l'Avent comprenant 24 compartiments avec autant de Vinottes à l'intérieur et un fascicule avec des cases à gratter qui dévoileront jour après jour le contenu de la Vinotte dégustée à l'aveugle. Existe aussi pour les spiritueux.

*Here is an original, fun and useful idea. To discover new wines, perfect your knowledge of our terroirs, build up your cellar, Domaine du Goût innovates and publishes an Advent box with 24 compartments with as many Vinottes samples inside and a booklet with scratch boxes that will reveal day after day the contents of the blind tasted Vinotte. Also available for spirits.*

€69.00 hors livraison (€89.00 pour les spiritueux) - [www.domainedugout.com](http://www.domainedugout.com)



©Antoine Martel

MIXERS

## The London Essence, mixers premium

Éléphants et parfaitement équilibrés, ces mixers subliment et révèlent délicatement les arômes des spiritueux haut de gamme. London Essence a créé en collaboration avec des mixologues de renom une collection de mixers délicats, équilibrés et résolument dans l'air du temps. La nouvelle collection se décline en tonic et boissons au gingembre avec chacun sa note aromatique signature.

*Elegant and perfectly balanced, these mixers sublimate and delicately reveal the aromas of premium spirits. London Essence has created, in collaboration with renowned mixologists, a collection of delicate, balanced and contemporary mixers. The new collection is available in tonic and ginger drinks, each with its own signature aromatic note.*

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



#TOUJOURS GRAND

## Grand Marnier x Nico de Soto

La célèbre marque au ruban twisté et le mixologue Nico de Soto ont imaginé un coffret moderne, esthétique et tendance. L'écrin est composé d'un doseur orné du monogramme de la marque, d'un siphon à soda et d'une bouteille de 35cl Grand Marnier® Cordon Rouge qui permettent de réaliser une création cocktail unique.

*The famous brand with its twisted ribbon and mixologist Nico de Soto have created a modern, aesthetic and trendy box set. The case is composed of a dispenser decorated with the brand's monogram, a soda siphon and a 35cl bottle of Grand Marnier® Cordon Rouge which allow you to create a unique cocktail creation.*

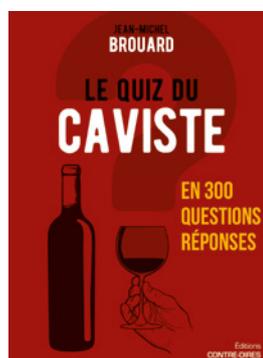
€59.00 @ [cavistes / wine shops](#)

TESTER

## « Le Quiz du Caviste en 300 questions-réponses »

Jean-Michel Brouard

Découvrez les secrets viticoles mais aussi le B.A.-BA de l'œnologie à travers les 300 questions-réponses réparties en cinq grands thèmes. Des questions faciles et plus complexes permettant d'affiner ou d'approfondir la culture œnologique des novices, amateurs ou fins connaisseurs !



*Discover the wine-growing secrets but also the fundamental principles of oenology through the 300 questions-answers divided into five main themes. Easy and more complex questions to refine or deepen the oenological culture of novices, wine lovers or fine connoisseurs!*

Ed. Contre-Dires, 96 pages et 60 cartes. €19.90

# Bernard Magrez

## GRANDS VIGNOBLES

PROPRIÉTAIRE DE GRANDS CRUS CLASSÉS

**Année 1252**  
Les premières vendanges.  
En 2019, 767<sup>e</sup> vendanges

**Année 1305**  
Bertrand de Goth, propriétaire du vignoble, est nommé Pape

**Année 1791**  
Après la révolution de 1789, l'État s'approprie les biens du Clergé

**Année 1466**  
Jacques de Canolle, écuyer, se déclare Seigneur de Fombrauge

**Année 1599**  
Premières vendanges

**Année 1794**  
Le château devient un bien national

**Année 1120**  
Construction de la tour du château

**Année 1409**  
Premières vendanges

**1337-1453**  
Il traverse la guerre de cent ans

NOS VIGNOBLES SONT CERTIFIÉS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

3/3

# Coffrets Baccarat Bernard Magrez

## L'IDÉE CADEAU POUR SAVOURER LE VIN AUTREMENT

A l'occasion des fêtes de fin d'année, Bernard Magrez s'associe à la prestigieuse cristallerie Baccarat et lance des coffrets de luxe pour ses quatre Grands Crus Classés, chacun numéroté et limité à 300 exemplaires. Parce que chaque vin a une personnalité unique, les amateurs pourront choisir leur vin coup de cœur et l'associer à une magnifique carafe en cristal Baccarat.

*For Christmas, Bernard Magrez joins the prestigious Baccarat crystal factory and launches luxury boxes for its four Grands Crus Classés, each numbered and limited to 300 copies. Because each wine has a unique personality, fans will be able to choose their favorite wine and combine it with a beautiful Baccarat crystal decanter.*

### CHÂTEAU PAPE CLÉMENT 2016

#### Grand Cru Classé de Graves

Le Château Pape Clément, qui peut s'enorgueillir d'avoir produit du vin sur les mêmes terres pendant près de sept siècles, propose ici un assemblage 2016 composé de 60 % Merlot, 36 % Cabernet Sauvignon, 3 % Petit Verdot et 1 % Cabernet Franc. Il se mariera parfaitement avec une dinde farcie aux châtaignes.

*Château Pape Clément, which can boast of having produced wine on the same land for nearly seven centuries, offers here a 2016 blend of 60% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot and 1% Cabernet Franc. It will be perfect over turkey stuffed with chestnuts.*



1 430 € TTC

### CHÂTEAU LA TOUR CARNET 2016

#### Grand Cru Classé en 1855 du Haut-Médoc

Le Château La Tour Carnet est le plus ancien château du Haut-Médoc. Il propose avec cette cuvée un assemblage 2016 avec 60 % de Merlot, 37 % de Cabernet Sauvignon et 3 % de Cabernet Franc. En parfait accord avec des perdreaux aux giroles.

*Château La Tour Carnet is the oldest château of Haut-Médoc. With this cuvée it offers a 2016 blend of 60% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon and 3% Cabernet Franc. Perfect match with partridge and chanterelles.*



1 170 € TTC

### CHÂTEAU FOMBRAUGE 2016

#### Grand Cru Classé de Saint-Emilion

Le Château Fombrauge incarne aujourd'hui l'élégance et l'excellence des Grands Crus Classés de Saint-Emilion et brille par sa personnalité, fruit de la richesse de son terroir unique. Cette cuvée en assemblage 2016 est constituée de 93 % de Merlot et 7 % de Cabernet Franc, à déguster sur un canard rôti aux pommes.

*Château Fombrauge today embodies the elegance and excellence of the Classed Grand Crus of Saint-Emilion and excels in its personality, result of the richness of its unique terroir. This 2016 blend is composed of 93% Merlot and 7% Cabernet Franc, to be enjoyed on a roast duck with apples.*



1 170 € TTC

### CHÂTEAU CLOS HAUT-PEYRAGUEY 2016

#### Grand Cru Classé en 1855 du Sauternes

Le Château Clos Haut-Peyraguey a traversé les siècles depuis ses premières vendanges en 1618, bénéficiant d'un terroir et de conditions climatiques uniques alliées à un savoir-faire ancestral. Pour cet assemblage 2016 nous retrouvons 95 % de Sémillon et 5 % de Sauvignon, idéal sur du foie gras.

*Château Clos Haut-Peyraguey crossed the centuries since its first harvest in 1618, benefiting from a unique terroir and climatic conditions combined with ancestral know-how. This 2016 blend is made of 95% Semillon and 5% Sauvignon, ideal over foie gras.*



1 170 € TTC

En vente dans les caves Bernard Magrez de Paris et Pessac et dans les meilleurs magasins et site Web spécialisés.  
Available in the Bernard Magrez wine shops of Paris and Pessac and in the best shops and specialized websites.



# CHAMPAGNE :

## des empreintes gustatives pour mieux guider les amateurs

Sur l'ensemble de la planète, le seul mot « champagne » résonne comme un air de fête et de célébration. Mais pour autant ses qualités de grand vin restent assez floues pour la plupart des consommateurs. Afin de les rassurer et de les guider dans leur choix d'un champagne de terroir, le Syndicat Général des Vignerons avec sa bannière collective Champagne de Vignerons a travaillé à une catégorisation construite autour de trois grands profils aromatiques : des empreintes Fruit, Sol, Cave qui valorisent la diversité des champagnes de vigneron en invitant les amateurs à la découverte de ces multiples cuvées selon leurs goûts, leurs attentes et leurs plaisirs.

Cette réflexion autour d'une nouvelle catégorisation menée avec l'agence Sowine à toutes fins de développer le marché des vigneron a dans un premier temps pointé un paradoxe dans l'attitude de l'amateur de champagne au moment de son choix. S'il est séduit par les valeurs d'authenticité et d'artisanat portées par les champagnes du vignoble, il est en même temps dépassé par la diversité de l'offre. Sans plus d'informations sur la qualité du vin, cette multiplicité devient presque un frein à l'acte d'achat : dans l'impossibilité de conforter son choix d'un champagne de vigneron, l'amateur ira plutôt vers des cuvées de marque dont la notoriété est rassurante.

Par ailleurs, il apparaît que la catégorisation du champagne couramment employée sur les cépages dominants (Blanc de Blancs, Blanc de Noirs) ou sur les do-

sages ne sont vraiment compris que des spécialistes et surtout ne renseignent en rien sur le critère de consommation le plus important : le goût et son plaisir induit.

### UN NOUVEAU DIALOGUE AVEC L'AMATEUR DE CHAMPAGNE

Sur ces constats, Champagne de Vignerons et Sowine ont travaillé sur trois portes d'entrée gustatives, trois grandes familles aromatiques qui offrent chacune une promesse : Fruit pour une empreinte fruitée et gourmande, Sol aux notes vives et minérales et Cave pour un profil de temps et de maturité.

Chaque empreinte est accompagnée d'un descriptif précisant les arômes, les terroirs d'origine et toujours en lien avec la sphère gastronomique pour valoriser la diversité et la typicité des champagnes des vigneron.

L'objectif de ce Cahier d'empreintes est de faciliter la prescription de champagne de terroir en établissant un langage commun pour guider le choix du consommateur, le rassurer sur ce que chaque champagne de vigneron peut lui offrir et enfin l'éduquer à la qualité et à la diversité des vins élaborés par les artisans du vignoble. Il s'agit de permettre à l'amateur d'associer son plaisir gustatif à une typicité générale de cuvée pour l'inciter à renouveler l'expérience sur ce même profil ou sur un autre.

Complémentaire à la campagne de communication portée par le Syndicat Général des Vignerons pour décomplexer la consommation de champagne, les empreintes Fruit, Sol, Cave tendent à nouer un nouveau dialogue avec l'amateur en le recentrant sur son plaisir gustatif.



**Champagne: taste impressions to better guide wine lovers** || *All over the world, the single word "champagne" sounds like an air of celebration. But yet, its qualities as a great wine remain rather vague for most consumers. In order to reassure them and guide them in their choice of a terroir champagne, the Syndicat Général des Vignerons with its collective banner 'Champagne de Vignerons' [Winegrowers Champagne] has worked on a categorisation built on three main aromatic profiles: Fruit, Soil and Cellar marks that highlight the diversity of the winegrowers' champagnes by inviting wine lovers to discover these multiple cuvees according to their tastes, expectations and pleasures.*

This reflection on a new categorisation carried out with the Sowine agency for the purpose of developing the wine growers' market initially pointed out a paradox in the attitude of the champagne lover at the time of his choice.

Though he is seduced by the values of authenticity and craftsmanship carried by the champagnes of the vineyard, he is at the same time overwhelmed by the diversity of the offer. Without more information on the quality of the wine, this multiplicity becomes almost an obstacle to the act of buying: unable to consolidate his choice of a winegrower's champagne, instead the connoisseur will go towards brand cuvees whose notoriety is reassuring.

Moreover, it appears that the categorization of champagne commonly based on the dominant grape varieties (Blanc de Blancs, Blanc de Noirs) or on the dosages are only really understood by specialists and above all do not provide any information on the most important consumption criterion: taste and its induced pleasure.

### A new dialogue with the champagne lover

Based on these observations, Champagne de Vignerons and Sowine have worked on three gustatory entry points, three major aromatic families each offering a promise: Fruit for a fruity and gourmet imprint, Soil with bright and mineral notes and Cellar for a profile all about time and maturity.

Each impression is accompanied by a description specifying the aromas, the terroirs of origin and always in connection with the gastronomic sphere to enhance the diversity and typicity of the winegrowers' champagnes.

The objective of this Impression Book is to facilitate the prescription of local champagne by establishing a common language to guide the consumers' choice, reassure him on what each winegrower's champagne can offer and finally educate him about the quality and diversity of the wines made by the vineyard's artisans. It is a question of allowing the wine lover to associate his gustatory enjoyment with a general typicity of cuvee to encourage him to repeat the experience on the same profile or another one.

Complementary to the communication campaign carried out by Syndicat Général des Vignerons to reduce the complexity of champagne consumption, the Fruit, Sol and Cave marks tend to establish a new dialogue with the wine lover by refocusing him on his gustatory enjoyment.

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



## CAHIER D'EMPREINTES

Trois familles, trois empreintes  
pour guider le consommateur  
dans le choix de ses champagnes



Ce sont les arômes de fruits et la gourmandise qui dominent au sein de cette catégorie de champagnes notamment issus des sols d'argile. Les arômes de fruits charnus à noyau, tels que la prune, l'abricot, la cerise ou encore la pêche sont à l'honneur.

On y retrouve aussi des notes de fleurs : rose, jasmin, chèvrefeuille, lilas, giroflée...

Ces champagnes se marient idéalement avec des plats gourmands, des viandes blanches ou des fromages à pâte molle et à croûte lavée (munster, livarot, maroilles...).



Ce sont des champagnes vifs, qui révèlent particulièrement les sols de craie. On y retrouve des notes d'agrumes (citron, orange, mandarine, pamplemousse) et de fleurs fraîches : acacia, aubépine, pivoine, oeillet...

Ils accompagnent à merveille les plats iodés, crustacés, poissons crus, coquillages, les fromages frais et les saveurs exotiques.



Ces champagnes se sont affinés plusieurs années dans les caves des vigneron, élevés parfois en fût. Les sols de marnes leur confèrent de la puissance. Ils expriment des arômes de fruits confits, de figues, de noix, de miel, de vanille ou d'épices allant

parfois jusqu'à des notes torréfiées ou fumées.

Ils s'accordent parfaitement aux viandes blanches en sauce, ris de veau, truffe, foie gras, viandes persillées, fromages affinés, ou encore aux poissons à chair ferme (thon, sole, rouget...)



CHAMPAGNE  
DE VIGNERONS



*Une Famille,  
Une Famille de Grands Vins*



**BORIE-MANOUX**

GRANDS VINS DE BORDEAUX

88 quai de Bacalan - 33300 Bordeaux - France . T. +33 (0)5 56 00 00 70

*www.borie-manoux.com*

# CHAMPAGNE POINTILLART-LEROY

## L'ode à la joie 2011 Brut

Des tranchées de la Première Guerre Mondiale au terroir Premier Cru du village d'Écueil, le Champagne Pointillart-Leroy est la somme d'histoires de vies. Fondée il y a plus d'un siècle par les pionniers de la famille, la légende continue de s'écrire de génération en génération. C'est en 1976, avec l'union de Jacqueline Leroy et Jean-Louis Pointillart, que la marque prend le nom de Champagne Pointillart-Leroy. Le vignoble comptabilise aujourd'hui 5 hectares de vignes.

La Cuvée L'Ode à la Joie 2011 Brut bénéficie d'un assemblage de 50 % Pinot Noir et 50 % Chardonnay. Son dosage a été réalisé à partir d'une liqueur maison de 5 g.

Représentation de l'amitié indestructible entre André Leroy et Aloïs Felten lors de la Seconde Guerre Mondiale, L'Ode à la Joie, cuvée poétique du Champagne Pointillart-Leroy, incarne l'union du Pinot Noir et du Chardonnay dans une cuvée millésimée, évocation de fraternité et d'amour entre les Hommes.

From the trenches of the First World War to the Premier Cru terroir of the village of Écueil, Champagne Pointillart-Leroy is the sum of life stories. Founded more than a century ago by the pioneers of the family, the legend continues to be written from generation to generation. It is in 1976, with the marriage of Jacqueline Leroy and Jean-Louis Pointillart that the brand took the name of Champagne Pointillart-Leroy. The vineyard now totals for 5 hectares of vines.

The Cuvée L'ode à la Joie 2011 Brut is a blend of 50% Pinot Noir and 50% Chardonnay. Its dosage is done with 5g of homemade dosing liquor.

Representing the indestructible friendship between André Leroy and Aloïs Felten during the Second World War, L'ode à la Joie, a poetic cuvée from Champagne Pointillart-Leroy, embodies the union of Pinot Noir and Chardonnay in a vintage cuvée, evocation of fraternity and love between Humans.



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

### A LA DÉGUSTATION / AT THE TASTING:

**Robe** : or intense, belle effervescence. **Nez** : gourmand, sur les fruits bien mûrs (pêche, poire, coing), avec un support minéral. **Bouche** : complexe, ronde et bien équilibrée. Belle longueur en bouche, finale délicieuse. **Accord** : poularde de Bresse aux girolles. **Commentaire** : une cuvée qui sublimerait des mets d'exception.

**Visual aspect**: intense gold hue, beautiful effervescence. **Nose**: moreish, on very ripe fruits (peach, pear, quince), with a mineral support. **Palate**: complex, round and well-balanced. Nice length on the palate, delicious finish. **Pairing**: Bresse chicken with chanterelles. **Comment**: a cuvée that will sublimate exceptional dishes.

# LE SALON DES VINS<sup>DE</sup> LOIRE

LUNDI 3 / MARDI 4  
FÉVRIER 2020



Un évènement  
**DESTINATION  
angers**

LE SALON DE TOUS LES VINS DE LOIRE AU CŒUR DU VIGNOBLE



## L'OFFRE

- 370 exposants
- 30 % certifiés (bio, biodynamie, Terra Vitis, HVE)
- Un pôle Jeunes Vignerons
- Stands collectifs (Syndicats d'Appellations, Vignerons Indépendants...)
- Bières, cidres et spiritueux artisanaux
- Start'up du monde du vin



## LES ÉVÉNEMENTS

- La présentation du Millésime
- L'Espace de Libre Dégustation
- Les Master Class
- Le Concours et le Palais des Ligiers
- Les Bacchus de l'œnotourisme
- Dégustations et Restauration proposées par les Appellations elles-mêmes



## LES VISITEURS

- 7 500 visiteurs
- 11 % d'internationaux
- 38 nationalités



**AU PARC DES EXPOSITIONS**  
Plus de 700 producteurs de vin réunis avec La Levée de la Loire et le Salon Demeter aux côtés du Salon des Vins de Loire

Badges et programme sur  
[www.salondesvinsdelloire.com](http://www.salondesvinsdelloire.com)  
Et sur #SVL20 et @salonVinsLoire

# CHAMPAGNE MOUTAUX

## Brut Rosé

Le Champagne Moutaux, récoltant-manipulant à Bligny, dans la Côte des Bar, élabore ses vins directement à la propriété, dans le respect de la tradition champenoise. Ici, Chardonnay et Pinot Noir sont récoltés manuellement au stade de maturité optimale, offrant à chaque cuvée une belle finesse et une grande ampleur aromatique.

Certifié Terra Vitis depuis 2010 et labellisé Haute Valeur Environnementale depuis 2019, le Champagne Moutaux prône une viticulture raisonnée, respectueuse du terroir et du raisin. Cette volonté de vivre avec son temps se retrouve au sein même des locaux du domaine qui sont à l'image du travail du vigneron : avec un beau mélange de tradition (que l'on retrouve dans les bâtiments de pierre et de bois) et de modernité (une cuverie tout en inox et équipement technologique de pointe).

Conscient que la promotion du Champagne se fait avant tout grâce à un contact direct avec le client, le Champagne Moutaux participe également à la « Route du Champagne en Fête » et est inscrit aux « Vignerons Indépendants ».

Champagne Moutaux, a harvesting and handling company based in Bligny, Côte des Bar, produces its wines directly on the estate, in accordance with the Champagne tradition. Here, Chardonnay and Pinot Noir are harvested by hand at the optimal stage of maturity, offering each cuvee a beautiful finesse and a great aromatic fullness.

Certified Terra Vitis since 2010 and labelled High Environmental Value since 2019, Champagne Moutaux promotes sustainable viticulture that respects the terroir and the grapes. This desire to live with the times is reflected in the estate's own premises, which reflect the work of the winegrower: with a beautiful blend of tradition (found in the stone and wood buildings) and modernity (a vat room made entirely of stainless steel and state-of-the-art technological equipment).

Aware that the promotion of Champagne is possible above all through direct contact with the customer, Champagne Moutaux also participates in the "Route du Champagne en Fête" and is member of Independent Winegrower Association.



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

### A LA DÉGUSTATION / AT THE TASTING:

Le champagne Brut Rosé est constitué de Pinot Noir (68 %), de Chardonnay (19 %) et de vin rouge (13 %).

**Robe** : joli rosé couleur fraise, cordon de bulles fines.

**Nez** : fruité intense, sur d'agréables notes de petits fruits rouges.

**Bouche** : fraîche et aromatique sur des notes de fruits frais (poire, framboise). **Accord** : à l'apéritif pour un moment de partage. **Commentaire** : un rosé frais et équilibré.

Champagne Brut Rosé is made up of Pinot Noir (68%), Chardonnay (19%) and red wine (13%).

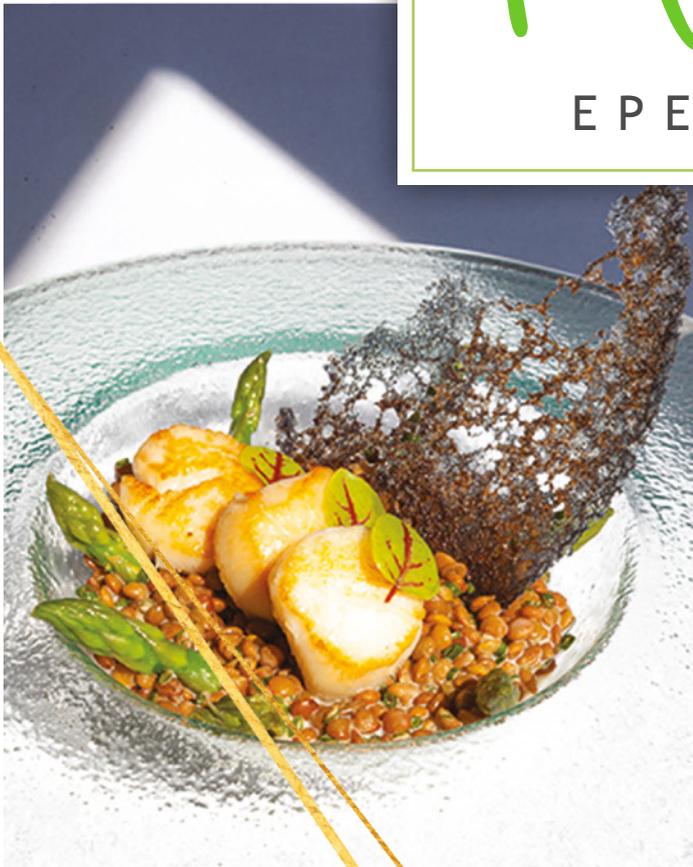
**Visual aspect**: lovely pink strawberry colour, bead of fine bubbles.

**Nose**: intense fruitiness, pleasant notes of red berries. **Palate**: fresh and aromatic with hints of fresh fruit (pear, raspberry).

**Pairing**: as an aperitif for a moment of sharing. **Comment**: a fresh and balanced rosé.



M<sup>arc</sup>  
MOREL  
EPERNAY



TRAITEUR, ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS,  
REPAS EN ENTREPRISE / PARTICULIER / SÉMINAIRES

8, allée de la côte des Blancs - 51200 EPERNAY - Tél : 03 26 54 82 70  
Web: [www.marc-morel-traiteur.fr](http://www.marc-morel-traiteur.fr) - Mail: [contact@marc-morel-traiteur.fr](mailto:contact@marc-morel-traiteur.fr)

# CHAMPAGNE VOLLEREAUX

## Rosé de Saignée Brut

Frais, léger, élégant et fruité, tels sont les qualificatifs pour décrire le style des champagnes Vollereaux. Depuis six générations, cette maison familiale et indépendante démontre, avec son vignoble de 40 hectares, une réelle exigence et une véritable recherche de perfection lors de l'élaboration de ses vins. La répartition du vignoble dans les principaux crus de la Champagne permet, en fonction des sols et de leur exposition, la production des trois cépages champenois : le Chardonnay, le Pinot Noir et le Meunier. Récoltants, les vignerons du Champagne Vollereaux accordent une grande attention à la culture de la vigne dans le respect des équilibres naturels, en agriculture raisonnée, afin d'obtenir une matière première de qualité.

Avec une production de 450 000 bouteilles par an, le Champagne Vollereaux veut montrer que le champagne ne s'apprécie pas uniquement lors de grandes occasions mais aussi tout au long d'un repas, en fonction du dosage et des cépages utilisés. Les vins se révèlent alors, comme le dit si bien Frank Vollereaux « classiques décontractés et créateurs d'occasions ».

Fresh, light, elegant and fruity, these are the words to describe the style of Champagne Vollereaux. For six generations, this family-owned and independent house has been demonstrating, with its 40-hectare vineyard, a real requirement and a genuine quest for perfection in the crafting of their wines. The distribution of the vineyards in the main crus of Champagne enables, depending on the soils and their exposure, the production of the three Champagne varieties: Chardonnay, Pinot Noir and Meunier. The winemakers of Champagne Vollereaux take great care in cultivating the vines in the respect of natural balances, according to sustainable farming methods, in order to obtain a quality raw material.

With a production of 450,000 bottles per year, Champagne Vollereaux wants to show that champagne is appreciated not only on occasions but also throughout a meal, depending on the dosage and grape varieties used. The wines reveal themselves to be, as Frank Vollereaux says, "casual classics and opportunity creators".

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

### A LA DÉGUSTATION / AT THE TASTING:

Cuvée 100 % Pinot Noir, « Méthode de saignée »

**Robe** : magnifique rose pâle légèrement saumoné, cordon de bulles fines et intenses. **Nez** : intense et frais, révélant de subtils arômes de fraise. **Bouche** : vivifiante, bien équilibrée, avec beaucoup d'élégance et de pureté. **Accord** : superbe sur un carpaccio de Saint-Jacques ou à l'apéritif.

**Commentaire** : un rosé énergétique, frais et élégant !

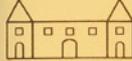
**Visual aspect**: beautiful pale pink colour with light salmon shades, bead of fine and intense bubbles. **Nose**: intense and fresh, revealing subtle aromas of strawberry. **Palate**: lively, well-balanced, with great elegance and purity. **Pairing**: superb on a scallop carpaccio or as an aperitif. **Comment**: an energetic rosé, fresh and elegant!





  
**Pavillon de  
Léoville Poyferre**  
STÉ FERMIÈRE DU  
CHATEAU LÉOVILLE POYFERRÉ  
**Saint Julien**  
2010  
BORDEAUX - FRANCE

  
**Château Léoville Poyferre**  
2010  
**Saint Julien**  
  
BORDEAUX - FRANCE  
**2<sup>nd</sup> CRU CLASSÉ DU MÉDOC EN 1855**

  
**Château Moulin Riche**  
STÉ FERMIÈRE DU  
CHATEAU LÉOVILLE POYFERRÉ  
**Saint Julien**  
2010  
BORDEAUX - FRANCE

Visites sur rendez-vous (*Réservation sur notre site*)

Visit by appointment (*Booking on our website*)

[www.leoville-poyferre.fr](http://www.leoville-poyferre.fr)



# CHAMPAGNE GREMILLET

## « LES INSPIRATIONS »

L'exploitation est située à Balnot sur Laignes, juxtaposé aux Riceys. Ses vignes s'étendent sur 39 ha majoritairement plantées sur ce secteur que l'on nomme la Côte des Bar et à 75 % plantées en Pinot Noir, sur des sols argilo-calcaires, des coteaux abrupts et ensoleillés qui révèlent toute la puissance et le fruité du cépage.

Après les Classiques, les Purs et les Uniques, la maison Gremillet lance en cette fin d'année un nouveau segment de gamme nommé « Les Inspirations »... sous-entendu, celles du chef de cave, Jean-Christophe Gremillet, au gré de ses envies, des folies et des opportunités.

### UNE GAMME DE TROIS NOUVELLES RÉFÉRENCES

Une édition limitée à 5 000 flacons chacune qui ne s'inscrit pas dans le catalogue officiel et qui ne sera pas nécessairement renouvelée chaque année. Une exclusivité à découvrir et à ne pas rater donc !

Ici, le Premier Cru et le Grand Cru valorisent un terroir particulier dont la maison Gremillet sélectionne les raisins. Fier du réseau de viticulteur-partenaires qu'elle a su construire ces 10 dernières années, elle bénéficie en plus de ses 43 hectares dans la Côte des Bar, d'un approvisionnement en raisin de qualité qu'elle choisit ici de mettre en avant.

Quant au Demi Bulles, il relève plus d'une envie d'essayer de nouvelles choses. On décide ici d'effectuer un tirage avec 30 % de pression en moins de façon à obtenir une très grande finesse de bulle. Un degré d'alcool légèrement moins élevé, une effervescence délicate spécifiquement pensée pour accompagner les mets les plus fins, c'est un champagne de gastronomie par excellence.

The estate is located in Balnot sur Laignes, next to Les Riceys. Its vines cover 39 hectares, mainly planted in this area known as the Côte des Bar and 75% planted with Pinot Noir, on clay-limestone soils, steep and sunny slopes that reveal all the powerfulness and fruitiness of the grape variety.

After Les Classiques, Les Purs and Les Uniques the Gremillet house is launching at the end of this year a new range segment called "Inspirations" ... implied, the cellar master's, Jean-Christophe Gremillet, according to his desires, madness and opportunities.

### A range of three new references

A limited edition of 5,000 bottles each not included in the official catalogue and which will not necessarily be renewed every year. An exclusivity to discover and not to miss!

Here, the Premier Cru and Grand Cru enhance a particular terroir whose grapes are selected by the Gremillet house. Proud of the network of winegrower-partners it has built over the past 10 years, it benefits, in addition to its 43 hectares in the Côte des Bar, from a supply of quality grapes that it has chosen to promote here.

As for Demi Bulles, it is more of a desire to try new things. We decide here to bottle with 30% less pressure in order to obtain a very high bubble fineness. A slightly lower alcohol level, a delicate effervescence specifically designed to accompany the finest dishes, it is a gastronomic champagne par excellence.

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



VIGNOBLES  
Greffier

*Spécialiste du vin blanc*

VIN DE BORDEAUX - ENTRE DEUX MERS



# CHAMPAGNE RENÉ ROGER

## Une histoire de famille

L'histoire du Champagne René Roger s'écrit depuis maintenant quatre siècles. Le livre s'ouvre lorsque Jacques Roger décide de vinifier ses vins tranquilles, en rouge et en blanc. Il faudra attendre 1834, avec l'arrivée de Narcisse Roger qui choisit de champagner avec son fils, pour qu'un autre chapitre commence.

En 1968, l'aventure vigneronne connaît un renouveau grâce à René Roger, qui se forme auprès de son père Henri, pour créer en 1995 sa propre marque : le Champagne René Roger. Avec son fils Laurent, qui a fait ses études en viticulture et œnologie, René élabore son propre champagne, issu de son propre vignoble.

Les vignes du Champagne René Roger, principalement à Aÿ, classées en appellation Grand Cru, profitent de coteaux très bien exposés et d'un sol crayeux très profitable à l'élaboration d'un vin de qualité (véritable régulateur thermique qui absorbe, conserve et restitue l'humidité nécessaire à son épanouissement). Le vignoble du Champagne René Roger s'étend aussi à Mareuil-sur-Aÿ et Mutigny, ou encore à Bassu, terre de Chardonnay. Une diversité de terroirs qui crée la richesse de ce champagne, tout comme le savoir-faire de ses vignerons. Un savoir-faire qui sait se tourner vers l'avenir, avec la mise en place d'une viticulture durable. Pour cela le Champagne René Roger pratique une viticulture raisonnée qui permet une production régulière et de qualité, tout en préservant l'environnement et l'homme.

The Champagne René Roger story has been written for four centuries now. The book opened when Jacques Roger decided to vinify his still wines, in red and white. It was not before 1834, with the arrival of Roger Narcisse who chose to make Champagne with his son, that another chapter began.

In 1968, the wine-growing adventure was revived thanks to René Roger, who trained with his father Henri, and created in 1995 his own brand: Champagne René Roger. With his son Laurent, who studied viticulture and oenology, René developed his own champagne from his own vineyard.

The vines of Champagne René Roger, mainly in Aÿ, classified in the Grand Cru appellation, benefit from very well-exposed hill-sides and a chalky soil very profitable to the development of a quality wine (true thermal regulator which absorbs, conserves and restores the moisture necessary for its blossoming). The Champagne René Roger vineyard also extends to Mareuil-sur-Aÿ and Mutigny, or Bassu, land of Chardonnay. A diversity of terroirs that creates the richness of this Champagne, as much as the know-how of its winemakers. Know-how that turns towards the future, with the establishment of a sustainable viticulture. For that, Champagne René Roger practices integrated viticulture which enables a consistent quality production, while preserving the environment and the human.

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





# CHAMPAGNE DE SOUSA

## Vingt ans déjà

En 2020, les champagnes De Sousa célèbreront le vingtième anniversaire de l'engagement du domaine en biodynamie. A cette occasion De Sousa commercialise un coffret spécial composé de la cuvée Les Caudalies 2010 – la première officiellement certifiée – et d'un tout jeune pied de vigne – de Chardonnay – que l'on pourra planter en terre et cultiver ainsi sa propre vigne... selon les préceptes de la biodynamie bien sûr.

Les champagnes De Sousa, ce sont trois générations de vigneron, installés à Avize, au cœur de la Côte des Blancs, depuis 1950, et qui cultivent dix hectares d'un domaine exceptionnel constitué de 70 % de Chardonnay – essentiellement des Grands Crus de la Côte des Blancs – de 20 % de Pinot Noir Grand Cru de la montagne de Reims et de 10 % de Meunier des coteaux sud d'Épernay. Il y eut d'abord Antoine, venu du Portugal après-guerre pour épouser Zoémie et s'occuper de ses vignes, puis Erick et son épouse Michelle, et aujourd'hui leur trois enfants, Charlotte, l'aînée, diplômée de l'OIV, Julie la cadette globe trotteuse et Valentin, chef du vignoble.

C'est Erick qui prit la décision d'abandonner la viticulture conventionnelle pour une production en bio, puis en biodynamie, en 2000. Il ne l'a jamais regrettée. La multiplication des traitements de synthèse dans le vignoble à partir des années 1970 lui semblait une fuite en avant sans fin. Et une trahison du terroir. Et puis, en visite dans d'autres vignobles, il avait pu déguster

des vins élaborés en biodynamie et il avait été frappé par leur fruité, leur minéralité, leur fraîcheur. Du coup, appliquer ses principes à son propre domaine était devenu une évidence.

Avec l'aide de François Bouchet, vigneron ligérien expert de la biodynamie, Erick entame sa conversion. Privée d'engrais chimique, sa vigne semble d'abord souffrir. Les labours des sols, menés à la charrue et au cheval, sectionnent ses racines répandues en surface et l'obligent à plonger droit dans le sol pour y trouver ses nutriments. Les premières années la vigne semble de désintéresser de ses raisins. Les rendements baissent. Puis la plante trouve un nouvel équilibre et donne des fruits où le terroir s'exprime avec force et pureté. Dès lors tous les efforts d'Erick De Sousa vont aller vers la terre.

A l'automne, un ajout de compost vient renforcer la vie microbienne et notamment la présence des mycorhizes, ces champignons microscopiques qui assurent le lien entre le sol et la plante, qui permettent aux raisins de gagner en maturité et donnent

des vins à la profonde minéralité. Le résultat est si probant qu'Erick de Sousa en a fait une cuvée spéciale baptisée « Mycorhize ».

La récompense vient en 2010 avec la certification bio, puis trois ans plus tard, le label « Demeter ». En 2020 les Champagnes De Sousa intégreront l'association Bodyvin, véritable élite de la biodynamie qui les accompagne depuis trois ans.

Malgré l'expérience acquise, Erick De Sousa et ses enfants, continuent d'expérimenter. Au chai, un cristal de quartz sert d'antioxydant naturel ! La musique de Mozart accompagne les fermentations alcooliques et la prise de mousse parce que « ses vibrations apaisent les levures » nous dit Charlotte ! Enfin l'Ovum, barrique de chêne français en forme d'œuf, permet un élevage sur lies des vins tranquilles, en maintenant naturellement les levures en suspension sans recours au bâtonnage...

« Il ne suffit pas d'avoir un grand terroir, résume Erick De Sousa, il faut le respecter et permettre à la vigne d'en exprimer le caractère. »

**Champagne De Sousa: 20 years already** || *In 2020, De Sousa champagnes will celebrate the twentieth anniversary of the commitment of the estate into biodynamics. On this occasion De Sousa markets a special box consisting of the cuvée Les Caudalies 2010 - the first officially certified - and a young vine - Chardonnay - that can be planted in the ground and thus cultivate his own vine ... according to the precepts of biodynamics of course.*

De Sousa champagnes are three generations of winemakers, settled in Avize, in the heart of the Côte des Blancs area since 1950, and who cultivate ten hectares of an exceptional estate made up of 70% Chardonnay—mainly Grand Crus from the Côte des Blancs region—20% Pinot Noir Grand Cru from the Reims mountain and 10% Meunier from the southern slopes of Epernay. First there was Antoine, who came from post-war Portugal to marry Zoémie and take care of his vineyards, then Erick and his wife Michelle, and today their three children, Charlotte, the eldest, a graduate of OIV, the globetrotter Julie, the youngest, and Valentin, head of the vineyard.

Erick is the one who made the decision to abandon conventional viticulture for organic and biodynamic production in 2000. He never regretted it. The multiplication of synthetic treatments in the vineyard from the 1970s seemed like an endless escape. And a betrayal of the soil. And then, visiting other vineyards, he could taste wines crafted biodynamically and he had been struck by their fruitiness, their minerality, their freshness. As a result, applying one's principles to one's own domain had become obvious to him.

With the help of François Bouchet, Loire winemaker expert in biodynamics, Erick began his conversion. Deprived of chemical fertilizer, his vine seemed to suffer first. The plowing of the soil, carried out by plow and horse, cuts its roots spread on the surface and forces it to dive straight into the ground to find its nutrients. The first years the vine seemed to get disinterested from its grapes. Yields fell. Then the plant found a new balance and now give fruits where the terroir expresses itself with strength and purity. From then on all Erick De Sousa's efforts have been going towards the soil.

In autumn, an addition of compost reinforces the microbial life and especially the presence of mycorrhizae, these microscopic fungi that provide the link between the soil and the plant, which allow the grapes to mature and give wines with a deep minerality. The result is so convincing that Erick de Sousa created a special cuvée called "Mycorhize".

The reward came in 2010 with organic certification, then three years later, the label "Demeter". In 2020 Champagnes De Sousa will join the Biodyvin association, a true elite of biodynamics that has accompanied them for three years.

Despite the experience gained, Erick De Sousa and his children continue to experiment. In the cellar, a quartz crystal serves as a natural antioxidant! Mozart's music accompanies alcoholic fermentations and the prise de mousse because "its vibrations soothe the yeast" says Charlotte! Finally Ovum, a French oak barrel in the form of an egg, allows aging on lees of still wines, naturally keeping the yeasts in suspension without stirring them ...

"It is not enough to have a great terroir, summarizes Erick De Sousa, one has to respect it and allow the vine to express its character."

Gérald Olivier

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



La famille De Sousa



L'Ovum



Julie De Sousa et Vidoc



# LOVE LETTERS FROM PROVENCE



# B&G

*From the beginning there is love.  
The love of the soil, the craft and the expertise.  
300 years later, the passion still remains.  
The passion to make the best French wines.  
The passion to bring our love to you.*



VINEXPO/  
WINEPARIS  
PROWEIN  
11H21

## BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

[www.barton-guestier.com](http://www.barton-guestier.com)

ENJOY OUR WINES RESPONSIBLY



# Champagne

## PHILIPPE FONTAINE

### Cuvée des Lys Brut Blanc de Blancs



Champagne de récoltant, le Champagne Philippe Fontaine est avant tout une histoire de famille où Philippe Fontaine, le fondateur, Salomé Fontaine-Garcia, sa fille, et son époux Louis-Antoine Garcia veillent au respect des traditions champenoises. Réparties à 80 % en Pinot Noir, 10 % en Meunier, 5 % en Pinot Blanc et 5 % en Chardonnay, les vignes du domaine se situent dans la Côte des Bar, principalement sur Les Riceys avec cependant quelques parcelles à Balnot-sur-Laignes, le tout en viticulture raisonnée.

Créée par Salomé Fontaine-Garcia (champagne et étiquette), la Cuvée des Lys Brut Blanc de Blancs est composé à 100 % de Pinot Blanc, cépage très rare en Champagne. De nombreuses fois récompensé, ce vin a remporté la médaille d'or au Berliner Wein Trophy en 2011 mais aussi deux médailles d'argent, une au Concours Mondial des Vins Féminales en 2010 et une au Concours des Grands Vins de France de Mâcon en 2011.

Winegrower's champagne, Champagne Philippe Fontaine is above all a family story where Philippe Fontaine, the founder, Salome Fontaine-Garcia, his daughter, and her husband Louis-Antoine Garcia ensure that the Champagne traditions are respected. Planted by 80% with Pinot Noir, 10% with Meunier, 5% with Pinot Blanc and 5% with Chardonnay, the vineyards of the estate are located in the Côte des Bar area, mainly in Les Riceys with however some plots at Balnot-en-Laignes, all in integrated viticulture.

Created by Salomé Fontaine-Garcia (champagne and label), Cuvée des Lys Brut Blanc de Blancs is composed of 100% Pinot Blanc, a rare grape variety in Champagne. Many times rewarded, this wine won the gold medal at the Berliner Wein Trophy in 2011 but also two silver medals, one at the World Wine Competition Feminalise in 2010 and one at the Grands Vins de France competition in Mâcon in 2011.

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

#### A LA DÉGUSTATION / AT THE TASTING:

**Robe** : couleur or, l'effervescence est fine et délicate. La mousse est abondante et persistante. **Nez** : complexe, mêlant des arômes d'épices, de fruits blancs confiturés, de pomme reinette, d'agrumes confits, associés à une légère touche de torréfaction et de miel. **Bouche** : d'une complexité remarquable, crémeuse, gourmande, marquée par des saveurs épicées et torréfiées. Quelques notes d'abricot, de figues fraîches, de mangue. **Accord** : à servir sur des noix de Saint-Jacques à la vanille ; une terrine de foie gras aux morilles ; du brie de Meaux. **Commentaire** : c'est un champagne atypique.

**Visual aspect**: gold colour, the effervescence is fine and delicate. The head is abundant and persistent. **Nose**: complex, mixing aromas of spices, jammy white fruits, Reinette apple, candied citrus fruits, associated with a light touch of roasting and honey. Flattering nose. **Palate**: a remarkable complexity, creamy, delicious, marked by spicy and roasted flavours. Some notes of apricot, fresh figs, mango. **Pairing**: to serve over scallops with vanilla; a terrine of foie gras with morels; Brie de Meaux cheese. **Comment**: it is an atypical champagne.

20

20



10-12 février  
2020

PARIS EXPO  
PORTE DE VERSAILLES

Le rendez-vous international  
des professionnels du vin à Paris

Prenons  
rendez-vous !

Création : near - neardesign.net - Crédit Photo : Fondacci-Markozana / Sucre Salé.

Organisé par :

COMEXPOSIUM

ADHESION  
group

Réservez votre badge  
avec le code :  
SMLPWP20

[www.wineparis.com](http://www.wineparis.com)  
#wineparis

Salon réservé aux professionnels.

# CHAMPAGNE

## ARNAUD MOREAU

### Cuvée Erynn Grand Cru Extra Brut

Depuis trois générations, la famille Moreau s'investit dans son vignoble situé sur la Montagne de Reims, entièrement classé 100 % Grand Cru. Avec des Pinots Noirs qui expriment pleinement leurs arômes de fruits rouges, la rondeur, la complexité et la volupté, et des Chardonnays tout en fraîcheur et vigueur, le Champagne Arnaud Moreau offre des vins de grande qualité, représentatifs de leur terroir.

La Cuvée Erynn est une cuvée parcellaire provenant d'une vigne âgée de 50 ans, plantée par le père et le grand-père d'Arnaud Moreau en 1966 sur le lieu-dit « Le Mont des Tours ». En édition limitée et numérotée à 2 300 exemplaires, Erynn a été lancée en novembre 2018 dans son pays de prédilection, l'Irlande. Quoi de plus naturel lorsque l'on sait que Erynn vient de Eireann, signifiant Irlande en Gaélique.

For three generations the Moreau family has invested in its vineyard located on the Reims Mountain, classified 100% Grand Cru. With Pinot Noirs that fully express their red fruit aromas, roundness, complexity and voluptuousness and very fresh and vigorous Chardonnays, Champagne Arnaud Moreau offers wines of high quality, representative of their terroir.

The Cuvée Erynn is a plot selection wine stemming from 50-year-old stocks, planted by Arnaud Moreau's father and grand-father in 1966 in the locality called "Mont des Tours". In limited and numbered edition of 2,300 bottles Erynn was launched in November 2018 in his country of predilection, Ireland. What's more natural when you know that Erynn comes from Eireann, meaning Ireland in Gaelic.

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



#### A LA DÉGUSTATION / AT THE TASTING:

100 % Chardonnay, vendange/harvest 2016 - Dosage Extra-Brut : 4g/l

**Robe** : jaune or, intense et brillante. Présente un faible cordon en surface. Les bulles fines et discrètes laissent suggérer un vin riche et opulent. **Nez** : fin, ample et généreux, plaisant. Un bouquet de fruits mûrs, sur les fruits blancs (poire cuite), amande, fleurs blanches séchées, qui donnent une impression de maturité. **Bouche** : confirme l'impression générale. La sensation gustative à l'attaque est large, tendre, évoluant vers un milieu de bouche rond, où les notes de fruits compotés se mêlent aux notes miellées. La vivacité souligne délicatement l'ensemble gustatif. La fin de bouche est tendre, de longueur moyenne, mais le champagne est harmonieux. **Accord** : à l'apéritif ; sur un mille-feuille de Saint-Jacques aux agrumes. *Les vendanges 2017 et 2018 sont actuellement en cours de vieillissement.*

**Visual aspect**: golden yellow, intense and brilliant. Has a thin bead on the surface. The fine and discreet bubbles suggest a rich and opulent wine. **Nose**: fine, ample and generous, pleasant. A bouquet of ripe fruits, on white fruits (cooked pear), almond, dried white flowers, which give an impression of maturity. **Palate**: confirms the general impression. The sensation on the first taste is wide, gentle, evolving towards a round mid-palate, where the notes of stewed fruits mingle with the honeyed notes. The liveliness gently highlights the general taste. The finish is tender, of medium length, but the champagne is harmonious. **Pairing**: as an aperitif; over a scallop millefeuille with citrus.

*The 2017 and 2018 harvests are currently ageing.*

# CHÂTEAU LA DOMINIQUE

FRUIT DE LA PRÉCISION



GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ÉMILION

Vignobles Clément Fayat

[WWW.CHATEAU-LADOMINIQUE.COM](http://WWW.CHATEAU-LADOMINIQUE.COM)

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

# CHAMPAGNE A. FRANCINET *et fils*

## Cuvée Exception Rosé de Saignée 2015

Fondé en 1910 à Verzenay, le Champagne A. Francinet se situe au cœur de la Montagne de Reims. Sa cuvée Exception Rosé de Saignée 2015, obtenue par une macération des raisins, est élaborée uniquement à partir d'une sélection de Pinots Noirs.

Founded in 1910 in Verzenay Champagne A. Francinet is located in the heart of the Reims Mountain. Its cuvée Exception Rosé de Saignée 2015, obtained by the maceration of the grapes, is made only from a selection of Pinots Noirs.

### EN SAVOIR +

→ [WWW.CHAMPAGNE-FRANCINET-ET-FILS.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-FRANCINET-ET-FILS.COM)

### A LA DÉGUSTATION / AT THE TASTING:

**Robe** : rubis intense, bulles fines. **Nez** : palette aromatique impressionnante, sur les fruits rouges et noirs bien mûrs (framboise, fraise, myrtilles, cassis). **Bouche** : équilibrée, onctueuse. On retrouve les fruits du nez. Finale délicatement acidulée, belle longueur en bouche. **Accord** : un tiramisu aux fruits rouges. **Commentaires** : une très belle nouveauté de la maison A. Francinet.

**Visual aspect**: intense ruby hue, fine bubbles. **Nose**: impressive aromatic range, on ripe red and black fruits (raspberry, strawberry, blueberry, blackcurrant). **Palate**: well-balanced, unctuous. We find the fruits of the nose. Delicately tangy finish, nice length on the palate. **Pairing**: a tiramisu with red fruits. **Comments**: a very nice new product of the A. Francinet house.



Gigondas

LACAVE  
LES VIGNERONS DE GIGONDAS

L'esprit des Dentelles  
Des nuances de terroirs pour des vins d'excellence



GIGONDAS LACAVE 589 ROUTE DE VAISON 84190 GIGONDAS - FRANCE  
Tél. 04 90 65 83 78 - [caveau@cave-gigondas.fr](mailto:caveau@cave-gigondas.fr) - [www.cave-gigondas.fr](http://www.cave-gigondas.fr)  
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

OUVERT  
7J/7

DOMAINE  
DE  
**Rochebin**



1520 route de Normont  
71260 AZÉ  
Tél. : 03 85 33 33 37  
[domaine-de-rochebin@orange.fr](mailto:domaine-de-rochebin@orange.fr)  
[rochebin-vins.com](http://rochebin-vins.com)



DOMAINE JULIEN PACAUD

*Révéler les terroirs de Chasselas*



PACAUD VIGNERONS

Les Magnons - 71570 LEYNES  
Tél. : 06 14 59 10 17 - [domainejulienpacaud.com](http://domainejulienpacaud.com)

# CHAMPAGNE

## *Sollemme*

### Ambre de Sollemme

Blanc de Noirs 1<sup>er</sup> Cru Brut Nature

Situé à quelques kilomètres au sud de Reims, à Villers-aux-Nœuds, le vignoble du Champagne Sollemme profite de sols variés (craie, argilo-calcaire, limons, sable) permettant à ses trois cépages de s'exprimer pleinement : Meunier, Chardonnay et Pinot Noir.

Repris en 2006 par Olivier Langlais, les vignes de l'exploitation s'étendent aujourd'hui sur une surface de 6 hectares, 5 en Premier Cru de la Montagne de Reims et 1 en Vallée de l'Ardre.

En viticulture biologique depuis 2010, le Champagne Sollemme apporte un soin particulier à ses parcelles par la stimulation et le développement de la vie du sol. Au domaine, chaque cuvée suit un cycle bien spécifique, en biodynamie, pour respecter l'équilibre entre fraîcheur, élégance et complexité aromatique et proposer ainsi des vins d'exception, à l'image de la cuvée Ambre de Sollemme sans dosage.

#### Ambre de Sollemme Blanc de Noirs 1<sup>er</sup> Cru Brut Nature

Ce Blanc de Noirs 100 % Meunier 1<sup>er</sup> Cru vendanges 2015 provient de vignes en conversion bio. Issue d'un sol totalement crayeux, Ambre de Sollemme est constituée de 70 % de raisins provenant de plants de plus de 50 ans et de 30 % de plants de plus de 20 ans.

This Blanc de Noirs 100% Meunier 1<sup>st</sup> Cru harvest 2015 comes from vines in organic conversion. From a totally chalky soil, Ambre de Sollemme is made up of 70% of grapes from plants over 50 years old and 30% of plants over 20 years old.

Located a few kilometers south of Reims, in Villers-aux-Nœuds, the vineyard of Champagne Sollemme benefits from varied soils (chalk, clay-limestone, silt, sand) enabling its three grape varieties to fully express themselves: Meunier, Chardonnay and Pinot Noir.

Taken over in 2006 by Olivier Langlais, the vines of the estate extend today on a surface area of 6 hectares, 5 in First Cru on the Reims Moutain and 1 in the Ardre valley.

Grown organically since 2010, Champagne Sollemme pays particular attention to its plots through the stimulation and development of the life in the soil. At the estate each cuvee follows a very specific cycle, biodynamic, to respect the balance between freshness, elegance and aromatic complexity and offer exceptional wines, like Ambre de Sollemme, a zero dosage cuvée.



EN SAVOIR ➔ [WWW.CHAMPAGNESOLLEME.FR](http://WWW.CHAMPAGNESOLLEME.FR)

#### CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS : / THE SOMMELIERS' IMPRESSION:

**Robe** : jaune or limpide, brillante, légèrement ambrée. Bulles fines et onctueuse. **Nez** : gourmand, sur les fruits rouges frais tels que la fraise, la framboise et la groseille. **Bouche** : crémeuse, minérale et fruitée. Un équilibre parfait, une longueur en bouche interminable. Finale fondante, légèrement acidulée. **Accord** : filet de bœuf Rossini. **Commentaires** : un Champagne rare, à découvrir sans attendre.

**Visual aspect**: limpid golden yellow colour, brilliant, slightly amber. Fine and unctuous bubbles. **Nose**: delectable, on fresh red fruits such as strawberry, raspberry and red currant. **Palate**: creamy, mineral and fruity. A perfect balance, an endless length on the palate. Melting finish, slightly tangy. **Pairing**: a fillet of beef Rossini. **Comment**: a rare Champagne, to discover without delay.



# Les Ecrins

## HÔTELS & PRÉFÉRENCE



**LES COFFRETS CADEAUX HÔTELS & PRÉFÉRENCE**  
sont la promesse d'un cadeau idéal à mettre au pied du sapin !

Personnalisables et au design élégant, émerveillez vos proches avec les Écrins Hôtels & Préférence. Offrez un somptueux voyage dans l'un des 150 établissements chics et authentiques de la chaîne.

**10% DE RÉDUCTION +**  
**UNE SURPRISE CHOCOLATÉE**  
**AVEC LE CODE : ECRIN19**

Offre valable du 01/12/19 au 31/12/19



Contactez Laëtitia au +33 (0)1 78 94 90 55 pour plus d'informations

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

 **HÔTELS & PRÉFÉRENCE**



# CHAMPAGNE

## DEMILLY DE BAERE

### Cuvée Rare Blanc de Blancs Brut 2011

C'est à Bligny, au cœur de la Côte des Bar, que Gérard Demilly et son épouse Françoise de Baere ont fondé la Maison de Champagne Demilly de Baere en installant leur cave sur la propriété familiale. Quelques années plus tard Vincent, leur fils œnologue fort de ses expériences professionnelles nationales et internationales, les a naturellement rejoints.

Conduit en viticulture raisonnée, le vignoble du Champagne Demilly de Baere offre une diversité de cépages où les trois variétés traditionnelles champenoises sont complétées par le Pinot Blanc, plus rare.

Ce choix d'encépagement, ainsi qu'une politique rigoureuse de sélection de raisins valorisés par des méthodes de vinification adaptées, permettent aux vins du domaine d'exprimer la complexité de leurs caractéristiques sensorielles et ainsi garantir une expérience unique de dégustation.

Gérard Demilly and his wife Françoise de Baere chose in Bligny, in the heart of the Côte des Bar area, to founded the Demilly de Baere Champagne House by installing their winery on the family property. A few years later Vincent, their son trained oenologist with his national and international professional experience, naturally joined them.

Conducted according to sustainable principles, the vineyard of Champagne Demilly de Baere offers a diversity of grape varieties among which the three traditional Champagne grape varieties are complemented by the rarer Pinot Blanc.

This choice of grape varieties, as well as a rigorous selection policy of the grapes enhanced by adapted vinification methods, enable the wines of the estate to express the complexity of their sensory characteristics and thus guarantee a unique tasting experience.



EN SAVOIR → [WWW.CHAMPAGNE-DEMILLYDEBAERE.FR](http://WWW.CHAMPAGNE-DEMILLYDEBAERE.FR)

#### A LA DÉGUSTATION / AT THE TASTING:

La Cuvée Rare Blanc de Blancs Brut 2011 est issue de parcelles âgées en moyenne de 40 ans. Elle reflète l'expression du Chardonnay qui confère toute sa palette d'arômes, sa fraîcheur et sa vivacité.

**Robe** : jaune or pâle, effervescence intense et fine. **Nez** : gourmand, fin et intense. Après une légère aération s'ouvre sur des senteurs de citron et de pamplemousse, puis une délicate note boisée. **Bouche** : subtile et fraîche, sur des arômes de fruits de la passion et de vanille. Milieu de bouche onctueux et bien équilibré. Finale longue et savoureuse. **Accord** : filet de saint-pierre, beurre citronné. **Commentaire** : une cuvée élaborée avec passion, où le Chardonnay et le bois s'harmonisent parfaitement.

"Rare Blanc de Blancs Brut 2011" stems from vines aged on average 40 years old. It reflects the expression of the Chardonnay which displays all its range of aromas, its freshness and liveliness.

**Visual aspect**: pale golden yellow, intense and fine effervescence. **Nose**: delectable, fine and intense. After a light swirling, opens up on scents of lemon and grapefruit, then a delicate woody note. **Palate**: subtle and fresh, with aromas of passion fruit and vanilla. Smooth and well-balanced mid-palate. Long and tasty finish. **Pairing**: fillet of John Dory, lemon butter. **Comment**: a cuvée elaborated with passion, where the Chardonnay and the oak harmonize perfectly.



SOWINE © Charly Deslandes



# CHAMPAGNE DE VIGNERONS

DE DÉCOUVERTE EN DÉCOUVERTE

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

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

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



# Champagne

## G. RICHOMME

### La Terre Forgée Blanc de Blancs élevé en jarre

Créé en 1945 par leurs grands-parents, la marque G. Richomme est aujourd'hui dirigée par Florence et Christophe Richomme, rejoints par Laurent Collet, le mari de Florence. Depuis 2008, les trois vigneron développent la marque avec un seul mot d'ordre : créer des cuvées inédites, pleines d'imagination.

C'est au cœur de Barbonne-Fayel, avec un vignoble qui s'étend sur 11 hectares, que la famille œuvre à la valorisation des Coteaux du Sézannais AOC Champagne et à son cépage emblématique : le Chardonnay. Ce dernier, vraie signature de l'entreprise familiale, compose à ce jour 6 cuvées sur 7, dont 5 en cépage unique.

Inspiré par l'innovation, le Champagne Richomme envisage aussi de nouvelles techniques telles que la vinification en jarres. Véritable première pour le domaine qui vise le développement des arômes par le biais de la micro-oxygénation naturelle du moût lors de la fermentation, à l'image de la cuvée Terre Forgée Blanc de Blancs Vieilles Vignes Parcelleaire.

Created in 1945 by their grandparents, the G. Richomme brand is now managed by Florence and Christophe Richomme, joined by Laurent Collet, Florence's husband. Since 2008, the three winemakers have been developing the brand with a single watchword: to create new wines, full of imagination.

It is in the heart of Barbonne-Fayel, with a vineyard that extends over 11 hectares, that the family works to promote Coteaux du Sézannais AOC Champagne and its iconic grape variety: Chardonnay. The latter, true signature of the family business, composes 6 cuvées out of 7, out of which 5 monovarietal wines.

Inspired by innovation, Champagne is also considering new techniques such as winemaking in jars. A real first for the estate which aims the development of aromas through the natural micro-oxygenation of the must during fermentation, like the Terre Forgée Blanc de Blancs Vieilles Vignes Parcelleaire cuvée.

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



#### CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEW :

**Robe** : très belle couleur jaune paille, assez claire, avec de la brillance. Les bulles sont fines et persistantes. **Nez** : de beaux arômes de pomme golden, d'épices, une touche poivrée, légèrement beurré. **Bouche** : attaque très dynamique, assez fraîche, apportée par une acidité bien présente qui se perçoit facilement et qui est un peu la colonne vertébrale du vin. Structure assez élégante, une acidité dominante. La finale est de belle persistance. **Accord** : à apprécier soit en apéritif, soit avec un poisson blanc à la crème de cerfeuil. **Commentaire** : une cuvée réussie qui s'adresse à un public d'amateurs avertis.

**Visual aspect**: beautiful straw-yellow colour, quite clear, brilliant. The bubbles are fine and persistent. **Nose**: beautiful aromas of golden apple, spices, a touch of pepper, slightly buttery. **Palate**: very dynamic first taste, quite fresh, brought by a very present acidity which is easily perceived and which is kind of the spine of the wine. Pretty elegant structure, a dominant acidity. The finish is beautifully persistent. **Pairing**: to enjoy either as an aperitif or with a white fish with chervil cream. **Comment**: a successful cuvee for discerning amateurs.

# CHATEAU LA NERTHE

Châteauneuf-du-pape



*L'expression d'un Grand Terroir*

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

# Champagne FREREJEAN FRÈRES

Cuvée des Hussards 2008 immergée

Tout débute en 2005 lorsque les trois frères Frerejean-Taittinger décident de créer leur Maison de Champagne, la Maison Frerejean Frères. Cette production confidentielle, qui était au départ réservée aux amis et à la famille, devient très rapidement ouverte à tous.

C'est installée à Avize, dans l'un des 17 villages Grand Cru situés au cœur de la Côte des Blancs, que la maison prend le temps de faire vieillir ses cuvées pendant au minimum 5 ans en cave. Grâce à l'utilisation de raisins en provenance de vignes Premier et Grand Cru, alliée au savoir-faire du chef de caves, Frerejean Frères dose très faiblement ses champagnes pour le plus grand plaisir de ses consommateurs.

Aussi, la Maison Frerejean Frères a souhaité tenter une expérience totalement inédite : l'immersion en océan de quelques-uns de ses meilleurs flacons, à l'image de la cuvée des Hussards 2008 Premier Cru Blanc de Blancs, plongée au large de l'Île d'Ouessant.

A 60 mètres de profondeur en mer de Bretagne, ces bouteilles de Blanc de Blancs ont été stockées en caisson pendant 12 mois. L'obscurité y est quasi totale, la température constante (11-13° C toute l'année), l'hygrométrie maximale et la pression de 6 bars.

Le résultat est merveilleux et la cuvée a eu l'honneur d'être dégustée par Fabrice Sommier (MOF Sommelier 2007 et Master of Port 2010) qui la décrit comme une « superbe cuvée avec un nez de fruits blancs, une bouche fraîche avec de la tension et beaucoup de longueur. Le vieillissement a été ralenti par cette immersion iodée et offre un vin d'une exceptionnelle beauté. En accord avec un king crabe au beurre de yuzu, c'est exceptionnel. »



Fabrice Sommier

It all started in 2005 when the three Frerejean-Taittinger brothers decided to create their Champagne House, the Frerejean Frères Winery. This confidential production, which was initially reserved for friends and family, became very quickly open to all.

Settled in Avize, in one of the 17 Grand Cru villages located in the heart of the Côte des Blancs area, the house takes the time to grow its cuvées for at least 5 years in the cellar. Thanks to the use of grapes coming from Premier and Grand Cru vineyards, combined with the know-how of the cellar master, Frerejean Frères very lowly doses its champagnes for the pleasure of its consumers.

Also, the Frerejean Frères House wanted to try an entirely new experience: the immersion in the ocean of some of its best bottles, like Cuvée des Hussards 2008 Premier Cru Blanc de Blancs, off the Ouessant island.

At 60 meters deep in the Brittany Sea, these Blanc de Blancs bottles were stored in boxes for 12 months. The darkness is almost total, the temperature constant (11-13°C all year round), the hygrometry at its maximum and the pressure of 6 bars.

The result is wonderful and the cuvée had the honor of being tasted by Fabrice Sommier (Best Craftsman of France 'Sommellerie' 2007 and Master of Port 2010) who describes it as a "superb cuvée with a nose on white fruits, a fresh palate with tension and a lot of length. Ageing has been slowed by this iodized immersion and offers a wine of exceptional beauty. With a king crab and yuzu butter, it is exceptional."

EN SAVOIR

→ [WWW.FREREJEANFRERES.COM](http://WWW.FREREJEANFRERES.COM)

# CHAMPAGNE ESTERLIN

## L'Eclat de l'atypique

*Entretien avec Frank Lesterlin,  
Directeur Général des champagnes Esterlin*

Frank Lesterlin est arrivé à la tête de la maison Esterlin voici dix-huit mois, après un passage par Louis Jadot en Bourgogne, et de belles années chez Laurent-Perrier et Duval-Leroy. Pour *SommelierS International*, il explique les raisons de son choix.

### **Pourriez-vous nous présenter les champagnes Esterlin ?**

Esterlin est une maison atypique, avec un formidable potentiel pour qui aime les champagnes identitaires. Nous sommes une coopérative dont le vignoble couvre 110 ha, sur les coteaux sud d'Épernay, en Vallée de la Marne et dans le Sézannais. Nous exploitons aussi 11 ha en propriété, certifiés HVE et VDC. Il y a là de quoi faire de grands assemblages.

### **Les certifications HVE et VDC sont-elles un pas vers le bio ?**

Nous menons cette réflexion depuis plusieurs années et la route est tracée. Au sein de la maison nous sensibilisons aussi bien nos collaborateurs que nos adhérents pour une viticulture durable à défaut d'être strictement « bio ».

### **Pourquoi dites-vous Maison « atypique » ?**

Trois originalités nous distinguent. Un, la vivacité de nos vins, c'est-à-dire l'absence de fermentation malo-lactique. Le consommateur d'aujourd'hui recherche la fraîcheur. On le voit avec des dosages à la baisse. Deux, nos vins de réserve sont conservés dans une « solera champenoise » commencée en 1972. La solera est une réserve perpétuelle où les vins de l'année sont mélangés aux vins anciens. Cela donne des notes aromatiques légèrement oxydatives et originales. Trois, nous avons fait le choix de longs vieillissements, quatre ans après tirage plus un an après dégorgement pour notre Brut Eclat qui est la cuvée emblématique. Nos champagnes sont des champagnes de gastronomie tout autant que d'épicuriens.

### **Avez-vous une cuvée coup de cœur ?**

La cuvée Cléo ! Celle que Paolo Basso a mise en avant lorsqu'il a dégusté nos vins. C'est un Blanc de Blancs 2010 dont 50 % des vins de réserve ont été élevés en fût. Une rondeur et une classe exceptionnelle.

Propos recueillis par Gerald Olivier



**Interview of Frank Lesterlin, CEO of Champagne Esterlin** || *Frank Lesterlin arrived at the head of the Esterlin house eighteen months ago, after a period at Louis Jadot in Burgundy, and some good years at Laurent-Perrier and Duval-Leroy. For SommelierS International, he explains the reasons of his choice.*

**Please present Champagne Esterlin.**

Esterlin is an original house, with great potential for those who love identity champagnes. We are a cooperative cellar whose vineyard covers 110 ha, on the southern slopes of Epernay, in the Marne Valley and in the region of Sezanne. We also own 11 ha, certified HEV and Sustainable Viticulture in Champagne (VDC). We have the material to make grand blends.



**Are the HEV and VDC certifications a step towards organic farming?**

We have been thinking about this for many years and the path is traced out. At Esterlin we sensitize both our employees and our members for a sustainable viticulture if not strictly "organic".

**Why do you say an 'original' house?**

We distinguish ourselves by three original features. First, the vividness of our wines, that is to say the absence of malolactic fermentation. Today's consumer is looking for freshness. We see it with dosages going downward. Two, our reserve wines are kept in a "champagne solera" started in 1972. The solera is a perpetual reserve in which the wines of the year are mixed with the old wines.

This provides slightly oxidative and original aromatic notes. Three, we made the choice of long aging, four years after bottling plus one year after disgorgement for our Brut Eclat which is the iconic cuvee. Our champagnes are champagnes for gastronomy as much as for epicureans.

**Do you have a favourite cuvee?**

Cléo! The cuvee Paolo Basso put forward when he tasted our wines. This is a 2010 Blanc de Blancs in which 50% of the reserve wines were barrel-aged. A roundness and an exceptional class.

Interview by Gerald Olivier



# CHAMPAGNE PLOYEZ-JACQUEMART

## Cuvée Granite

1930-2020, 90 ans de dévouement de trois générations où chacune a amené son empreinte.

Yvonne Jacquemart, fondatrice et fille de vigneronne de Ludes, apportera sa bienveillance, son excellence et son courage pour fonder la maison de Champagne Ployez-Jacquemart avec son époux. Marcelle Ployez, architecte, insufflera le côté artistique avec la création du logo et façonnera le domaine avec une très grande minutie mais aussi une très grande rigueur. Son fils, Gérard Ployez, soutenu par son épouse, créera l'identité des champagnes de la maison en mettant en avant son expertise lors de la vinifications des cuvées.

Aujourd'hui, Laurence fait partager tout ce que son père lui a transmis, respecte scrupuleusement l'héritage tout en développant une créativité, une sensibilité et une élégance dans les vins proposés.

« Granite », symbole de solidité, est la combinaison de différents minéraux, mais aussi symbole des 90 ans de mariage. Aujourd'hui, c'est l'union des trois cépages, d'une douzaine de crus issus de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs depuis 90 ans.

Cette cuvée unique représente la mémoire du Champagne Ployez-Jacquemart avec l'assemblage de grands millésimes : 1976 – 1982 – 1983 – 1988 – 1990 – 1995 – 1996 – 1999 – 2000 – 2004 – 2011 – 2012 et 2013. Tous ces millésimes donnent à la cuvée une puissance et une très grande complexité. Pour équilibrer la richesse de ce champagne, 41 % de l'assemblage est sans fermentation malolactique. Un dosage Extra Brut laisse le vin exprimer tous ses arômes et sa fraîcheur.

Autour de la cuvée Granite, de belles rencontres, des connivences, des complicités entre sommeliers, passionnés de grand vins et de belles choses. A l'image de la collaboration du Champagne Ployez-Jacquemart avec l'artiste japonais amoureux de champagne, Tsuyoshi Hirano, qui a travaillé pour de grandes maisons françaises dans le monde de la mode et de la presse. « *Quel émerveillement lorsque j'ai bu ma première gorgée de Ployez-Jacquemart avec son goût*



délicat et audacieux à la fois. Elle m'a rappelé des sols fertiles, le fort lien avec ce Champagne élevé avec le souci du détail, empreint de la légèreté d'une danse. J'avais envie de représenter cette maison

sous forme de magnifiques pétales que j'aurais fait danser dans la brise. Selon moi, les pétales reflètent la sensibilité, la beauté et la richesse de ce champagne dansant, né de ces esprits qui ne font plus

qu'un. Je suis si heureux d'avoir rencontré Laurence et ses collaborateurs qui valorisent le travail d'équipe. Félicitations pour ce 90<sup>e</sup> anniversaire ! »

### Champagne Ployez-Jacquemart: Cuvée Granite ||

1930-2020, 90 years of dedication of three generations where each one brought his signature.

Yvonne Jacquemart, founder and daughter of a woman wine-grower in Ludes, brought kindness, excellence and courage to found the house Champagne Ployez-Jacquemart with her husband. Marcelle Ployez, architect, infused the artistic side with the creation of the logo and shaped the domain a very high level of attention to detail and rigor. Her son, Gérard Ployez, supported by his wife, created the identity of the house's champagnes by highlighting his expertise during the vinification of the cuvées.

Nowadays, Laurence shares everything her father has passed on to her, scrupulously respecting the heritage while developing creativity, sensitivity and elegance in the wines on offer.

“Granite”, symbol of solidity, is the combination of different minerals, but also symbol of 90 years of marriage. Nowadays it is the union of three grape varieties, a dozen of wines stemming from the Reims Mountain and the Côte des Blancs area for 90 years.

This unique cuvee represents the memory of Champagne Ployez-Jacquemart through the blend of great vintages: 1976 – 1982 – 1983 – 1988 – 1990 – 1995 – 1996 – 1999 – 2000 – 2004

– 2011 – 2012 and 2013. All these vintages give the cuvée powerfulness and a very great complexity. To balance the richness of this champagne, 41% of the blend did not undergo malolactic fermentation. An Extra Brut dosage lets the wine express all its aromas and freshness.

Over Granite, beautiful encounters, collusion, complicity between sommeliers, passionate about fine wines and beautiful things. Like the collaboration of the Ployez-Jacquemart Champagne with Japanese artist, Champagne lover, Tsuyoshi Hirano, who worked for major French company in the world of fashion and the press. “How I wondered when I took the very first sip of Ployez-Jacquemart for its delicate yet bold taste. It brought to my mind the memory of fertile soil, the solid contact with that Champagne grown, one crafted with every attention to detail, imbued with the lightness of dance. I was drawn to express this Maison with beautiful petals, and I wanted them to dance in the breeze. I believe the petals reflect the sensitivity, beauty and richness of this dancing Champagne, born of these spirits gathered into one. I am so happy to have met Laurence and her colleagues who value teamwork. Congratulations on the 90th anniversary!”

EN SAVOIR ➔ [WWW.PLOYEZ-JACQUEMART.FR](http://WWW.PLOYEZ-JACQUEMART.FR)

DÉGUSTÉE ÉGALEMENT PAR RAIMONDS TOMSONS / ALSO TASTED BY RAIMONDS TOMSONS

**Robe :** jaune paille, intense, éclatante. Un beau cordon soutenu en surface. Les bulles sont fines et persistantes et laissent suggérer un vin riche et tendu. **Nez :** ample, fin et délicat. Le bouquet discret de fruits blancs et d'agrumes évoque le zeste de citron et la pomme fraîche, pointe d'amande. Les fleurs blanches séchées donnent une impression aérienne. Quelques notes minérales à l'aération. L'ensemble olfactif est très jeune et pur. **Bouche :** confirme l'impression générale. La sensation gustative à l'attaque est tendue et svelte, évoluant sur un milieu de bouche structuré et racé. A la rétro-olfaction des notes d'agrumes et de fruits confits se mêlent aux notes miellées. Longue finale. **Accord :** à l'apéritif ; sur un carpaccio de bar aux salicornes. **Commentaire :** c'est un champagne harmonieux.

**Visual aspect:** straw-yellow hue, intense, dazzling. A distinct bead on the surface. The bubbles are fine and persistent and suggest a rich and tense wine. **Nose:** ample, fine and delicate. The discreet bouquet of white fruits and citrus evokes lemon zest and fresh apple, almond hint. Dried white flowers give an airy impression. Some mineral notes with aeration. The olfactory ensemble is very young and pure. **Palate:** confirms the general



Laurence Ployez et Raimonds Tomsons

impression. The taste sensation at first taste is tense and light, evolving on a structured and racy mid-palate. On retro-olfaction, notes of citrus and candied fruit mingle with honey notes. Long finish. **Pairing:** as an aperitif; a bar carpaccio with salicornia. **Comment:** it is a harmonious champagne.



# CHAMPAGNE & Cigares

A l'évasion du dégustateur, le sommelier témoigne aussi de ses compétences dans le choix de cigares à la recherche d'associations les plus osées.

De multiples facettes relient le monde des accords mets et vins à celui des alliances avec le cigare. On distingue parmi ces facteurs, la complémentarité aromatique, les sensations rétro-olfactives, la variation des saveurs. Cependant l'art de l'association avec un cigare requiert des terminaisons spécifiques, la qualité de la combustion, le degré d'humidité des feuilles ou encore l'amplitude de chacune des bouffées extraites du module. Aussi, l'expérience du fumeur, l'instant de dégustation et le temps de fumage sont des vecteurs décisifs au choix de l'illustre compagnon d'un cigare.

Dans cet exercice, le Champagne se veut être un allié de qualité, paré à toute éventualité.

Quand le cigare incarne la force, l'incandescence et une certaine virilité, le Champagne suppose la fraîcheur, l'effervescence et la légèreté.

« L'important quand on confronte un cigare à un Champagne, c'est que la fumée du premier n'altère pas trop les subtilités exprimées par le second », disait Yves Belaubre, directeur du magazine Cigares et Sensations.

## LES STADES DE DÉGUSTATION

Les aficionados du cigare classent leurs sensations gustatives en trois stades de dégustation : le foin, le divin et le purin. A l'allumage, le *foin* évoque des notes florales, végétales qui peuvent s'orienter sur des nuances plus boisées voire automnales. La volupté, second tiers du cigare, est le moment où le *puro* déploie sa force, sa palette de saveurs parfois animales, sauvages aux variantes plus onctueuses. Aux détours des marques, des modules, des pays d'origine, la roue des arômes tend à évoluer. Enfin, arrivé au dernier tiers, les parfums se veulent plus corsés, fortement épicés, délivrant une certaine virilité, une sensation d'astringence.

Clés en main, le choix d'un Champagne pour accorder l'illustre vitole est avant tout déterminé par le moment de dégustation. Bien que le Champagne couvre merveilleusement le temps de l'apéritif par son don d'appétence, il apprécie aussi la considération d'un *after-dinner*.

*For the taster's escape, the sommelier also demonstrates his skills in choosing cigars searching for the most daring pairings.*

Many facets link the world of food and wine pairings to that of combinations with cigars. These factors include aromatic complementarity, retro-olfactory sensations, flavor variations. However the art of pairing with a cigar requires specific terms, the quality of combustion, the level of humidity of the leaves or the amplitude of each of the puffs when smoking. Also, the experience of the smoker, the moment of tasting and the smoking time are decisive vectors to the choice of the illustrious companion of a cigar.

In this exercise, Champagne acts as an ally of quality, ready at any occasion.

The cigar embodies strength, incandescence and a certain manliness, Champagne evokes freshness, sparkling and lightness.

"What is important when you confront a cigar with a Champagne is that the smoke of the first does not alter too much the subtleties expressed by the second," said Yves Belaubre, editor of the magazine Cigars and Sensations.

## The degustation stages

The cigar aficionados classify their taste sensations in three stages of tasting, tercios (*foin, divine, purin*). At lighting, the first evokes floral, vegetal notes that can be oriented on more woody or even autumnal nuances. The voluptuousness, second third of the cigar, is the moment when the *puro* unfolds its powerfulness, its range of flavours sometimes animal, wild with more unctuous variants. According to the brands, models, countries of origin, the aroma wheel tends to evolve. Finally, in the last third, the flavours are more full-bodied, strongly spiced, delivering a certain virility, a sensation of astringency.

The choice of a Champagne to grant the illustrious vitola is primarily determined by the tasting moment. Although the champagne wonderfully covers the aperitif time thanks to its appetite, it also appreciates to be considered after dinner.

**L'EFFERVESCENCE À L'APÉRITIF,  
PLACE AUX CIGARES « MADE IN FRANCE »,  
ÉPISODE DE LA SÉDUCTION**

Dans le piémont pyrénéen, à Navarrenx, la Maison Hedon est la première maison de cigares 100 % français à avoir implanté la culture de tabac et à délivrer un savoir-faire artisanal et unique.

Exemplaire par les soins apportés par un tabaculteur passionné allié au savoir-faire de *torcedores* cubains, la Maison Hedon offre une large gamme de cigares tout à fait singulière.

***Le Flâneur, Corona Gorda  
& Champagne S de Salon 2002, Brut***

Il faut oser pour provoquer ce duel au soleil entre un cigare aux nuances de sous-bois, d'épices douces, de caramel beurre salé et un Champagne tout en noblesse, finement beurré aux notes balsamiques. S de Salon rend hommage au Chardonnay, Seigneur incontestable de la Côte des Blancs à la garde sans limites.

...

**The effervescence as an aperitif, and now,  
cigars "Made in France", tome for seduction**

In the Pyrenean foothills in Navarrenx, Hedon is the first 100% French cigar house to have planted tobacco and to deliver a unique artisanal know-how.

Exemplary by the care provided by a passionate tobacco grower combined with the know-how of Cuban *torcedores*, Hedon offers a particularly unique wide range of cigars.

***Le Flâneur, Corona Gorda – Champagne S de Salon  
2002, Brut***

We must dare to provoke this 'duel in the sun' between a cigar with shades of undergrowth, sweet spices, salted butter caramel and a noble champagne, finely buttery with balsamic notes. S de Salon pays tribute to the Chardonnay, undisputed Lord of the Côte des Blancs region, who has unlimited ageing potential.

***Le Rêveur, Robusto – Champagne Gonet-Médeville  
« Cuvée Théophile » 2009, Brut Rosé***

The tasty flavor of Robusto calls for an aperitif Champagne with floral, subtle and infused tones. Indeed, the aromatic range of the cigar led by lilac, tea leaf, rosehip perfectly meets the delicate sensations of Cuvée Théophile. The combination of flavors of the puro alongside the flavors of a Pinot Noir with character allows a quite successful pairing.

***Le Légendaire, Double Corona –  
Champagne Deutz « Amour  
de Deutz » 2008, Brut***

The exceptional draw of this vitola requires that you take some time to enjoy it, 4 hours exactly. The perfect teammate for this moment of plenitude would be a "Amour de Deutz" 2008 for its faculty to evolve constantly from its uncorking. Backed by its creamy and salivating texture, the bubbles from Ay will sublimate the delicate musky taste of the cigar.

**A time for oneself, an encounter,  
relaxation and refinement**

It is also important to take time for yourself to appreciate more complex pairings in a universe of meditation, contemplation. Champagne, by its diversity, offers at these moments a tactile sensitivity. Cuban cigars holds in their roots a complexity and a platonic atmosphere in their alliance with wine.

***Punch « Edition 2017 »  
– Champagne Henri Giraud  
« MV12 », Brut***

One of the oldest brands of Habanos, Punch signs powerful and persistent cigars. Re-transcribing the dry and warm character of the Vintage 2017, this model reveals a spicy temper with scents of sandalwood, brioche, clove. In front of it, the MV12 cuvee by Henri Giraud responds with its vinosity and its grilled expression due to the time spent in oak barrels.



*Le Rêveur, Robusto  
& Champagne Gonet-Médeville  
« Cuvée Théophile » 2009, Brut Rosé*

Le goût savoureux porté par le *Robusto* appelle un Champagne d'apéritif aux tonalités florales, subtiles et infusées. En effet, la gamme aromatique du cigare mené par le lilas, la feuille de thé, l'églantine répond parfaitement aux délicates sensations de la Cuvée Théophile. L'alliance des saveurs du puro aux côtés des parfums d'un Pinot noir de caractère permet un mariage tout à fait réussi.

*Le Légendaire, Double Corona  
& Champagne Deutz  
« Amour de Deutz » 2008, Brut*

Le tirage exceptionnel de ce module nécessite que l'on s'y arrête quelques temps, 4 heures exactement. Un coéquipier de choix pour cet instant de plénitude serait un « Amour de Deutz » 2008 pour sa faculté à évoluer sans cesse dès son ouverture. Portées par son toucher crémeux et salivant, les bulles de Aÿ sublimeront le goût capiteux délicatement musqué du cigare.

**UN TEMPS POUR SOI, UNE RENCONTRE,  
DÉTENTE ET RAFFINEMENT**

Il est aussi important de prendre du temps pour soi pour apprécier des alliances plus complexes dans un univers de méditation, de contemplation. Le Champagne, par sa diversité, offre à ces instants une sensibilité tactile. Le Cigare Cubain tient en ses racines une complexité et une atmosphère platonique à l'union avec le vin.



*Bolivar « Royals Coronas »  
– Champagne Billecart-Salmon  
« Cuvée Nicolas François Billecart » 1996, Brut*

Made in the region of Vuelta Abajo, the blend of Bolivar cigars evidence a strong personality. In the glass the choice of such a vintage resonates as a matter of course. An old Champagne “at temperature” admirably crosses the caramelized, rancio notes of the cigar.

*Kentucky « Fire Cured »  
– Champagne Krug « Vintage » 2004, Brut*

Nourished by beautiful Cuban influences, Kentucky's "Fire Cured" cigars draw their specificity from the drying of tobacco leaves. Placed over a wood fire, the leaves absorb the smoky flavors of walnut, maple and oak. The 2004 creation of Krug brings flesh and aromas to the association. Citron, prunes, licorice, truffle, Champagne is revealed in contact with the satin smoke of the vitola.

When we mention the Cigar and Champagne pairings, we can not omit to evoke the influence of former Prime Minister Winston Churchill, to whom the house Pol Roger dedicates its cuvée Signature.

“The Prime Minister considered the night as stimulating and inspiring.” Starting from this conclusion, Davidoff released a precious range made of tobacco leaves aged in Scotch Whisky casks. Stimulating unparalleled pleasure and a climate conducive to conversation, the cigar is nourished with heady finely peated aromas.

The style of Pol Roger's Cuvée “Winston Churchill” undeniably joins the impertinence of the Great Man. Produced in small quantity in which the Pinot Noir holds its promises of structure and full body, the wine is kept 10 years in the cellar.



*Punch « Edition 2017 »  
& Champagne Henri Giraud  
« MV12 », Brut*

Une des plus anciennes marques de Habanos, Punch signe des cigares puissants et persistants. Retranscrivant le caractère sec et chaleureux du *Vintage 2017*, le module dévoile un tempérament épicé aux senteurs de bois de santal, de brioche, de girofle. En face, la cuvée MV12 de Henri Giraud répond par sa vinosité et son expression grillée due à son passage en fût de chêne.



*Bolivar « Royals Coronas »  
& Champagne Billecart-Salmon  
« Cuvée Nicolas François Billecart » 1996, Brut*

Élevés dans la région de Vuelta Abajo, l'assemblage des cigares Bolivar témoignent d'une forte personnalité. Sous verre le choix d'un tel millésime résonne comme une évidence. Un vieux Champagne « à température » croise admirablement les notes caramélisées, rancio de l'obus.



*Kentucky « Fire Cured »  
& Champagne Krug « Vintage » 2004, Brut*

Nourri de belles influences cubaines, les cigares « Fire Cured » de Kentucky tirent leur spécificité par le séchage des feuilles de tabac. Placées au-dessus d'un feu de bois, les feuilles absorbent les saveurs fumées de noyer, d'érable et de chêne.

La création 2004 de la maison Krug apporte chair et arômes à l'association. Cédrat, pruneaux, réglisse, truffe, le Champagne se révèle au contact de la fumée satinée du module.

Quand on évoque les associations Cigare et Champagne, on ne peut omettre l'influence de l'ancien premier ministre, Winston Churchill, auquel la maison Pol Roger dédie sa cuvée Signature.

« Le Prime Minister considérait la nuit comme stimulante et source d'inspiration ». Parti de cette conclusion, Davidoff sort un tirage précieux issu de feuilles de tabac vieillies en fûts de Scotch Whisky. Stimulant un plaisir sans égal et un climat propice à la conversation, le cigare est nourri d'arômes capiteux finement tourbés.

Le Style de la Cuvée « Winston Churchill » de Pol Roger rejoint incontestablement l'impertinence du Grand Homme. Produite en petite quantité où le Pinot Noir tient ses promesses de structure et de robustesse, le vin est gardé 10 ans en cave.



Adrien Cascio

*« Au cœur de la Bourgogne,  
nous révélons les climats du domaine familial. »*

*Eve & Erwan Faiveley  
7<sup>ème</sup> génération*



**DOMAINE  
FAIVELEY**

À NUITS-SAINT-GEORGES  
DEPUIS 1825

[www.domaine-faiveley.com](http://www.domaine-faiveley.com)

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

# Marie-Antoinette et Rare Champagne au musée

Marie-Antoinette, reine de France, a suscité enthousiasmes, passions et haine de son vivant. Objet de fantasmagories diverses, elle a inspiré nombre de créateurs, joailliers, artistes, écrivains... Ce personnage aux multiples facettes, presque insaisissable, a levé une kyrielle d'interrogations. « Marie-Antoinette, Métamorphoses d'une Image », exposition du Ministère de La Culture/Centre des Monuments Nationaux délivre quelques pistes de réponses. A cette occasion, Rare Champagne et Mellerio ont présenté deux flacons-joyaux inspirés de ce personnage historique.

Florens-Louis Heidsieck et Jean-Baptiste Mellerio ont chacun été fournisseur de la Cour. Le premier aurait en 1785 présenté à la Reine sa première cuvée, le second lui aurait vendu en 1780 un bracelet de 7 camées à parure de grenats. Egérie des deux maisons, Rare Champagne les a réunies autour d'un projet, Rare Le Secret. En 2017, Régis Camus, chef de cave, révèle l'existence d'un assemblage correspondant à Rare Champagne 1997. Non envisagé initialement comme un millésimé, il est devenu un vin précieux, inédit. Le champagne se révèle

à l'image de Marie-Antoinette, élégant, stylé, encapsulant des influences autres, inusuelles. Les notes organoleptiques du vin flirtent avec la rose, la pivoine, l'iris avec des accents orientaux, épicés. Le vin se métamorphose en presque parfum. Non dosé, il se dévoile avec pureté.

Fruits de la collaboration des deux maisons, Rare Le Secret Haute Joaillerie et Rare le Secret Orfèvre caractérisent pareillement l'art de Mellerio. Les 4 magnums les plus précieux ont été enchâssés dans un entrelacs de deux fils, platine pour le Chardonnay, or jaune pour le Pinot Noir. Au niveau de l'épaule, un nœud d'or serti de diamants évoque la prédilection de la Reine pour cette forme décorative. En son cœur, une pierre précieuse, un diamant, un rubis, une émeraude, un saphir. La plaque du muselet a été élaborée en or massif de 24 carats. Les 1000 magnums Rare Le Secret Orfèvre, plus épurés, sont ornés d'un cartouche doré. Laure-Isabelle Mellerio, Directrice de Création de la maison éponyme, a conçu l'ensemble, attentive au caractère de Marie-Antoinette et de ce champagne atypique.



Régis Camus et Laure-Isabelle Mellerio

## Marie-Antoinette & Rare Champagne at the museum

Marie-Antoinette, Queen of France, sparked enthusiasm, passion and hatred during her lifetime. Object of various phantasmagoria, she has inspired many creators, jewelers, artists, writers ... This multi-faceted character, almost elusive, raised a string of questions. "Marie-Antoinette, Metamorphoses of an Image", exhibition of the Ministry of Culture/Center of National Monuments, delivers some answers. On this occasion, Rare Champagne and Mellerio presented two jewel-bottles inspired by this historical figure.

Florens-Louis Heidsieck and Jean-Baptiste Mellerio have each been a supplier to the Court. It is said the first has presented his first cuvée to the Queen in 1785, the second has sold a bracelet of 7 cameos garnished with garnets in 1780. Egeria of the two houses, Rare Champagne has gathered both houses in a project, Rare The Secret. In 2017, Régis Camus, cellar master, reveals the existence of a blend corresponding to Rare Champagne 1997. Not initially considered to be decalred vintage, it has become a precious, original wine. The champagne is in the image of Marie-Antoinette, elegant, stylish, reflecting other influences, unusual. The organoleptic notes of the wine approaching the rose,

the peony, the iris with oriental, spicy accents. The wine is metamorphosed into almost perfume. Not dosed, it reveals itself in a pure style.

Result of the collaboration of the two houses, Rare Le Secret Haute Joaillerie and Rare Le Secret Orfèvre characterize the art of Mellerio similarly. The 4 most precious magnums were set in a two interlacing threads, platinum for the Chardonnay, yellow gold for the Pinot Noir. At the level of the bottle's shoulder, a gold knot set with diamonds evokes the Queen's predilection for this decorative form. In its heart, a precious stone, a diamond, a ruby, an emerald, a sapphire. The plate of the muselet was elaborated in 24-carats solid gold. The 1000 magnums Rare Le Secret Orfèvre, in a more cluttered style, are adorned with a golden cartouche. Laure-Isabelle Mellerio, Creative Director of the eponymous house, designed the set, attentive to the character of Marie-Antoinette and this atypical champagne.

Sofia Lafaye

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

# CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU : éloge de la volupté

Un collège d'exception  
pour une verticale  
d'anthologie

A quelques jours de la naissance du nouveau millésime, alors que les dernières baies de raisin mûrissent au soleil traînant en cette fin d'été dans ce coin de Saint-Julien, une dégustation exceptionnelle s'est tenue au château.

Dans l'esprit de partage de la période des vendanges, Bruno Borie a d'abord souhaité accueillir les sommeliers venus du monde entier par des tricandilles et une belle pièce de bœuf de Bazas digne de la générosité médocaine assorti du millésime 2016 du Château Fourcas-Borie, propriété de la famille. Un en-cas bienvenu au vu de la tâche qui les attendait, servi au creux de l'emblématique bâtiment Fer à Cheval du château, le ton était donné.

Après une visite des extérieurs permettant de prendre la mesure de la splendeur du domaine dont le parc et le vignoble plongent en pente douce vers l'estuaire tout proche, les sommeliers se laissèrent guider à travers les caves en sous-sol, entre les rangées de barriques, à la lueur des bougies jusqu'à la salle de dégustation où les attendait une verticale exceptionnelle chargée d'histoire. En 2 actes de 3 flights de 4 vins, soit 24 millésimes,



Bruno Borie entouré des sommeliers

les sommeliers de haut vol ont pu se plonger dans l'histoire du château de 1985 à 2016 dans une verticale mettant en lumière l'art de Ducru-Beaucaillou de dompter les spécificités de chaque année tout en gardant un style et une signature.

Un apéritif servi sur la terrasse du château a permis aux convives d'admirer à nouveau la vue extraordinaire sur le parc et l'estuaire de la Gironde. Le déjeuner des vendanges servi dans la salle à manger familiale récemment rénovée a mis en vedette les produits du terroir médocain, terrine de Canard, daube et tarte aux raisins, soulignés par 5 millésimes récents de La Croix Ducru-Beaucaillou, un autre cru de la propriété, au parcellaire dédié.

Cet intermède gastronomique a ouvert la porte à une nouvelle session de dégustation qui a pris une tournure plus historique alors que le collège de dégustateurs étaient invités à donner leurs sentiments à la découverte de 9 millésimes remontant de 1982 jusqu'à 1953. Une démonstration de toute beauté de ce que la patience apporte au vin et qui témoigne du temps qu'il faut accorder aux vins de Ducru-Beaucaillou pour en savourer pleinement tous les degrés de complexité et niveaux d'arômes.

Un voyage dans le temps à travers 33 millésimes, de 2016 à 1953, véritable éloge de la volupté qui permet de noter l'incroyable constance de qualité et d'excellence du château, et qui invite sans doute à une forme de contemplation.



**Château Ducru-Beaucaillou: praise of the voluptuousness. An exceptional college for an anthology vertical tasting ||**  
*A few days before the birth of the new vintage, when the last grapes ripen in the sun still hanging around in this late summer in this part of Saint-Julien, an exceptional tasting was organized at the château.*

In the spirit of sharing during the harvest period, Bruno Borie first wished to welcome the sommeliers from all over the world with tricandilles [grilled pork tripes] and a beautiful piece of Bazas beef worthy of the generosity of the Médoc region, accompanied by the 2016 vintage of Château Fourcas-Borie, owned by the family. A welcome snack in view of the task ahead, served in the courtyard of the emblematic Horseshoe building of the chateau, the tone was set.

After a visit of the outside to appreciate the splendour of the estate, whose park and vineyard plunge gently down towards the nearby estuary, the sommeliers were guided through the underground cellars, between the rows of barrels, by candlelight, to the tasting room where an exceptional vertical tasting steeped in history awaited them. In 2 acts of 3 flights of 4 wines, i.e. 24 vintages, the top sommeliers could immerse themselves in the history of the château from 1985 to 2016 in a vertical tasting highlighting the art of Ducru-Beaucaillou to tame the specificities of each vintage while keeping a style and a signature.

An aperitif served on the terrace of the chateau allowed the guests to admire once again the extraordinary view over the park and the Gironde estuary. The harvesters lunch served in the recently renovated family dining room featured Médoc terroir products, duck terrine, beef stew and grape tart, highlighted by 5 recent vintages of La Croix Ducru-Beaucaillou, another of the property's wines, stemming from dedicated plots.

This gastronomic interlude opened the door to a new tasting session that took a more historical turn as the panel of tasters were invited to share their feelings about the discovery of 9 vintages dating from 1982 back to 1953. A demonstration of the beauty of what patience brings to the wine and which testifies to the time it takes for the wines of Ducru-Beaucaillou to be able to fully enjoy all the degrees of complexity and levels of aromas.

A journey back in time through 33 vintages, from 2016 to 1953, a true praise of the voluptuousness that allows us to note the incredible consistency of quality and excellence of the chateau, and which undoubtedly invites us to a form of meditation.

Sylvia van der Velden

EN SAVOIR ➔ [CHATEAU-DUCRU-BEAUCAILLOU.COM](http://CHATEAU-DUCRU-BEAUCAILLOU.COM)

# Princes

de VENOGE

VIN DES PRINCES, PRINCE DES VINS



CHAMPAGNE  
de VENOGE

33 Avenue de Champagne 51200 Epernay

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



Libor Nazarcuk

## PORTE OUVERTE SUR LES VINS TCHÈQUES

— La sélection de Libor Nazarcuk, sommelier —

Les vins tchèques sont des vins de recherche et de gastronomie. L'histoire y fait référence dès l'époque romaine. La Moravie, au Sud-Est de la république, fournit l'essentiel de la production (96 % des domaines en 2018). La Bohême à l'ouest est la deuxième zone de production. A elles deux, elles fournissent plus de la moitié des vins consommés dans le pays. Selon l'OIV (rapport annuel 2019), la production 2018 équivalait à 0,23 % de la production mondiale. La quarantaine de cépages cultivés sont soit des cépages internationaux acclimatés depuis un certain temps, soit des cépages autochtones avec des notes organoleptiques singulières. La proportion de cépages blancs est majoritaire (65 %), celle des rouges de 34 %. L'export est relativement peu élevé. En 2018, il affichait 0,53 millions de litres pour une valeur de 1,31 million de dollars US. Il s'affirme résolument premium.



**Open door to Czech wines. Sommelier Libor Nazarcuk's selection** || Czech wines are wines of excellence and gastronomy. History has referred to them since Roman times. Moravia, in the south-east of the republic, provides most of the production (96% of the estates in 2018). Bohemia in the west is the second largest production area. Together, they provide more than half of the wines consumed in the country. According to the OIV (annual report 2019), production in 2018 was equivalent to 0.23% of the global production. The forty or so grape varieties cultivated are either international varieties that have acclimatised for some time or indigenous varieties with unique organoleptic notes. The proportion of white grape varieties is the majority (65%), that of red grape varieties 34%. Export is fairly low. In 2018, it totaled 0.53 million litres for a value of US\$1.31 million. It is resolutely premium.



Le sommelier Libor Nazarcuk est un fervent défenseur des vins tchèques. De 2005 à 2017, il a été vice-président de la Fédération des Sommeliers Tchèques. Il a été trois fois élu Meilleur Sommelier de Tchéquie respectivement en 2003, 2004 et 2005. A l'époque où il était étudiant aucune formation officielle de sommelier n'existait en Tchéquie. Vivant en Moravie du Sud, il a été très jeune en contact avec l'univers du vin. Sa famille disposait d'un vignoble et il a constitué très vite avec quelques amis une association Les Amis du Bien Boire afin défendre l'idée de pairing. En 2000, il a obtenu sa certification de Sommelier à la Wine Academy de Valtice. Son engagement à défendre ce métier l'a incité à enseigner. Par cette fonction et celle de vice-président, il a cherché à élever le niveau de formation professionnelle et à promouvoir les vins tchèques. Il a été distingué pour avoir remporté plusieurs concours et contribué au développement de la profession. Il affectionne les cépages locaux dans leur diversité. Ryzlink Vlašský (Welschriesling) et Veltlínské Zelené (Grüner Veltliner) pour les blancs, Frankovka pour les rouges, Tramín et Rulandské šedé (Pinot Gris) pour les vins oranges. Dans son restaurant, Vinoteka à Břeclav, il invite à leur découverte.

Sommelier Libor Nazarcuk is a strong supporter of Czech wines. From 2005 to 2017, he was Vice-President of the Federation of Czech Sommeliers. He was awarded three times Best Sommelier of the Czech Republic in 2003, 2004 and 2005. At the time when he was a student, there was no official training as a sommelier in the Czech Republic. Living in South Moravia, he was very young and in contact with the world of wine. His family had a vineyard and he and some friends very quickly formed an association 'Les Amis du Bien Boire' to defend the idea of pairing. In 2000, he obtained his sommelier certification at the Wine Academy in Valtice. His commitment to defending this profession led him to teach. In this position and as Vice President, he sought to raise the level of professional training and promote Czech wines. He has been honoured for winning several competitions and contributing to the development of the profession. He likes the diversity of local grape varieties. Ryzlink Vlašský (Welschriesling) and Veltlínské Zelené (Grüner Veltliner) for whites, Frankovka for reds, Tramín and Rulandské šedé (Pinot Gris) for orange wines. In his restaurant, Vinoteka at Břeclav, he invites you to discover them.



Jiri Kopecek, président de la Wine Academy.



Il nous fait découvrir l'un des domaines les plus avant-gardistes, Kopecek à Valtice en Moravie du Sud. Jiri Kopecek, président de la Wine Academy à Valtice depuis 1994, joue de la macération pelliculaire avec plusieurs cépages, Chardonnay, Pinot Gris, Pavala, Riesling et autres. Avec dextérité, il choisit la durée de macération en fonction de l'acidité du cépage. Cette dernière se révèle indispensable pour l'obtention d'un vin orange premium. Le vin orange Pinot Gris 2012 est surprenant. Non décanté, avec 7 mg de sulfites naturels, il a bénéficié d'un vieillissement de 7 ans sur lies. La durée de macération a été très longue et la robe s'affirme d'un orange intense. Des fragrances d'herbes aromatiques, de miel d'arbousier, de noisette caractérisent ce vin captivant.

He introduces us to one of the most avant-garde estates, Kopecek in Valtice in South Moravia. Jiri Kopecek, president of the Wine Academy in Valtice since 1994, uses skin maceration for several grape varieties, Chardonnay, Pinot Gris, Pavala, Riesling and others. Skilfully, he chooses the maceration time according to the acidity of the grape variety. The latter is essential for obtaining a premium orange wine. The 2012 Pinot Gris orange wine is surprising. Undecanted, with 7 mg of natural sulphites, it has been aged for 7 years on lees. The maceration period was very long and the colour is intense orange. Fragrances of aromatic herbs, arbutus honey and hazelnut characterize this captivating wine.



Les vins oranges.

Le Chardonnay, Sonberk 2015, ambré, libère des notes de citron confit, une rare complexité, des accents élégants entre Chardonnay et Sauvignon. Sa minéralité omniprésente parachève sa délicatesse. Le Chardonnay Classic 2016, non filtré, est encore en évolution, avec quelques bulles en action. Des notes d'églantine, de miel d'aubépine transparaissent finement.

Le vigneron explore les saveurs avec son Pét-Nat à 100 % Rubinett présentant des notes de ciboulette, de mûre, de cassis. Ce sparkling fermenté directement en bouteille oscille entre une intéressante acidité, la minéralité et le fruité. Non filtré, il délivre une texture autre.

Les vins tchèques par leur potentiel organoleptique, la diversité de leur élaboration, l'acuité de certains vigneron avant-gardistes se révèlent dans leur splendeur. Leur essor est définitivement qualitatif. Leur attractivité à l'international croît, captant l'attention de restaurants étoilés jusqu'en Norvège\*. Éléments confortant le propos, le Concours Mondial de Bruxelles a décidé d'organiser sa 27<sup>ème</sup> édition à Brno, en Moravie du Sud.

\* Le Domaine Krasna Hora exporte 40% de sa production en Europe, Usa, Canada et ailleurs. Le restaurant Maaemo à Oslo, Norvège, les a référencé.

The Chardonnay Sonberk 2015, with an amber colour, releases notes of candied lemon, a rare complexity, elegant accents between Chardonnay and Sauvignon. Its omnipresent minerality completes its delicacy. The unfiltered Chardonnay Classic 2016 is still evolving, with some bubbles in action. Notes of rosehip, hawthorn honey show through finely.

The winegrower explores flavours with his 100% Rubinett Pét-Nat, featuring notes of chives, blackberries and blackcurrants. This sparkling wine fermented directly in the bottle oscillates between an interesting acidity, minerality and fruitiness. Unfiltered, it presents a different texture.

Czech wines by their organoleptic potential, the diversity of their elaboration, the acuteness of some avant-garde winegrowers are revealed in their splendour. Their growth is definitely qualitative. Their international appeal is growing, attracting the attention of starred restaurants as far away as Norway\*. To reinforce this point, the Brussels World Competition has decided to organise its 27<sup>th</sup> edition in Brno, South Moravia.

Sofia Lafaye

\* Domaine Krasna Hora exports 40% of its production to Europe, USA, Canada and elsewhere. The Maaemo restaurant in Oslo, Norway, has referenced them.

### LE SALON DES VINS A VALTICE THE VALTICE WINE FAIR

Le Salon des Vins de Valtice correspond à la finale d'un concours national de vins tchèques. Les 100 meilleurs vins reçoivent une distinction et sont proposés à la dégustation dans la cave historique de Château de Valtice où se trouve le Centre Viticole National. Effervescents, vins tranquilles, cépages internationaux et locaux y livrent leur meilleure expression, classés par région viticole. Plusieurs sommeliers sensibilisent le public aux diverses cuvées et organisent des masterclass sur des thématiques spécifiques.

The Valtice Wine Fair is the final of a national Czech wine competition. The 100 best wines receive an award and are offered for tasting in the historic cellar of Château de Valtice where the National Wine Centre is located. Sparkling wines, still wines, international and local grape varieties deliver their best expression, classified by wine region. Several sommeliers raise public awareness of the various vintages and organise master classes on specific themes.

BLANC DE NOIRS

116

BLANC DE BLANCS



CHAMPAGNE  
AUGUSTIN

CHAMPAGNE-AUGUSTIN.COM  
2 ROUTE DE GERMAINE - 51160 AVENAY VAL D'OR - 03 26 52 31 20

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



## Dîner de gala caritatif AU DOMAINE DE CHEVALIER

Le jeudi 10 octobre 2019, un dîner de gala caritatif fut organisé dans le berceau des Grands Vins de Bordeaux, au Domaine de Chevalier, dans l'appellation Pessac-Léognan, à Léognan. Cet événement fut organisé dans le but de afin de collecter des fonds pour l'association « Abbé Jean Vincent » (Léognan) présidée par Olivier Bernard, et ainsi leur permettre de réaliser leur mission de soutien aux personnes malmenées par la vie, socialement rejetées et en grande précarité.

A l'image d'une grande famille bien soudée, plus de 120 convives sont venus prêter main forte à ce moment important. Cette collecte de fonds s'est organisée sous forme d'une divine réunion dînatoire supervisée par le Chef Vivien Durand, étoilé au restaurant Le Prince Noir avec l'appui collaboratif de la Maison Humblot. La présence de Monsieur Alain Rousset, Président du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine, est venue étoffer cette initiative de grande humanité sociale.

La soirée s'est déroulée entre la visite des chais, l'accueil chaleureux des convives par Olivier Bernard et sa femme Anne, puis une dégustation des blancs de l'appellation pour le cocktail de bienvenue. Ensuite, les convives purent découvrir le menu du Chef accompagné d'une liste de vins somptueux dont certains ont particulièrement retenu mon attention : Château Malartic-Lagravière 2008 et 2012 en blanc à la fraîcheur minérale exemplaire, Château Pique-Caillou 2010 en rouge et son acidité maîtrisée, Domaine de Chevalier 1989 en rouge avec sa tenue limpide avec le temps. Enfin, une présentation conviviale de l'association par les principaux protagonistes de l'événement, une mise en musique classique par un duo d'artistes pianiste et voix sont venus ponctuer de poésie ce moment de communion, puis un discours de félicitation bien applaudi grâce à sa performance pour la remise du chèque de 43 000 euros à l'association.

Les principaux organisateurs de cet événement au profit de l'association furent : le président du syndicat des Pessac-Léognan Philibert Perrin, plusieurs propriétaires de l'appellation (Châteaux Carbonnieux, Rouillac, Léognan, Olivier, d'Eyrans, Ferran, Haut-Lagrange, Bardins, La Louvière, Latour-Martillac, Malartic-Lagravière, Picque-Caillou, Seguin, Domaines de Chevalier, de Grandmaison et de La Solitude), le président du Club des ETI de Nouvelle-Aquitaine, Marc Prikazsky.



CHAMPAGNE  
**Coessens**  
LARGILLIER  
MONOPOLE



Chemin Les Farces - 10110 Ville-sur-Arce  
Tél. 03 51 63 70 48  
[www.champagne-coessens.com](http://www.champagne-coessens.com)

  
CHAMPAGNE  
**GREMILLET**



*Tous vos succès  
méritent un Gremillet*

Visite de cave, vente à la propriété  
#CHAMPAGNEGREMILLET

10110 Balnot Sur Laignes – FRANCE  
Tel: 03 25 29 37 91 – Fax: 03 25 29 30 69  
[INFO@CHAMPAGNEGREMILLET.FR](mailto:INFO@CHAMPAGNEGREMILLET.FR)  
[WWW.CHAMPAGNEGREMILLET.FR](http://WWW.CHAMPAGNEGREMILLET.FR)

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



La remise du chèque par Olivier Bernard

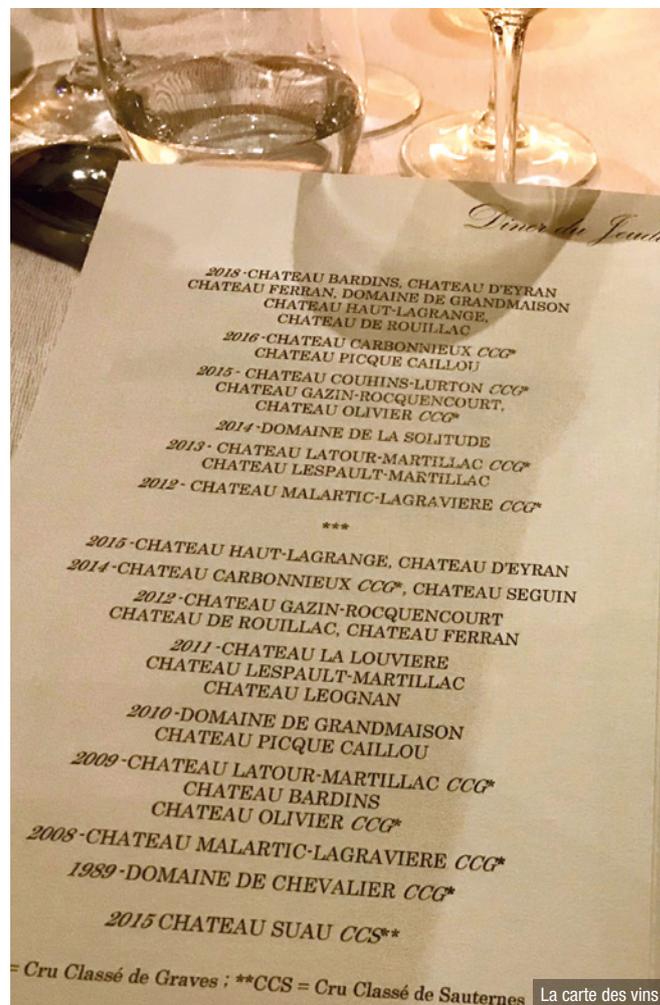
**Charity dinner at Domaine de Chevalier** || On Thursday, October 10, 2019, a charity gala dinner was organized in the cradle of the Grand Wines of Bordeaux, at Domaine de Chevalier, in the Pessac-Léognan appellation, in Léognan. This event was organized in order to raise funds for the association “Abbé Jean Vincent” (Léognan) presided over by Olivier Bernard, and thus enable them to carry out their mission of support to people who are abused by life, socially rejected and living in unstable conditions.

Like a large tight-knit family, more than 120 guests came to lend a hand at this important moment. This fundraising was organized in the form of a divine dinner meeting supervised by Chef Vivien Durand, starred at the restaurant Le Prince Noir with the collaborative support of Maison Humblot. The presence of Mr. Alain Rousset, President of the Regional Council of Nouvelle-Aquitaine, has come to flesh out this initiative of great social humanity.

The evening took place between the visit of the cellars, the warm welcome of the guests by Olivier Bernard and his wife Anne, then a tasting of the white wines of the appellation for the welcome cocktail. Then, the guests could discover the Chef’s menu accompanied by a list of sumptuous wines some of which particularly caught my attention: white Château Malartic-Lagravière 2008 and 2012 with its exemplary mineral freshness, Château Pique-Caillou 2010 in red and its controlled acidity, Domaine de Chevalier 1989 in red with its limpid hold over time. Finally, a friendly presentation of the association by the main protagonists of the event, some classical music played by a duo of pianist and voice came to punctuate with poetry this moment of communion, then a congratulatory speech well applauded with the handing over of a check of 43,000 euros to the association.

The main organizers of this event for the benefit of the association were: the president of the Pessac-Léognan syndicate Philibert Perrin, several owners of the appellation (the Chateaus Carbonnieux, Rouillac, Léognan, Olivier, Eyrans, Ferran, Haut-Lagrange, Gardens, La Louvière, Latour-Martillac, Malartic-Lagravière, Picque-Caillou, Seguin, and Domains de Chevalier, Grandmaison and La Solitude), the president of the Nouvelle-Aquitaine ETI Club, Marc Prikazsky.

Article et photos : Frédéric Beneix – Wine4Melomanes.com



La carte des vins



## LES TERRASSES DU LARZAC ont fêté leur 5<sup>ème</sup> anniversaire !

Cet événement a eu lieu au Château de Jonquière, célébrant sur deux journées intenses les 13 et 14 octobre dernier, un moment unique de fin de vendanges dénommé La Soulenque (appelé aussi en région bordelaise La Gerbaude).

Situé au nord-ouest de Montpellier, le vignoble des Terrasses du Larzac est marqué par la fraîcheur qui descend du plateau montagneux du Larzac, avec pour repère symbolique le Mont Baudile culminant à plus de 850 m. Cette situation géographique particulière, avec des amplitudes thermiques jour/nuit pouvant atteindre plus de 20 degrés en été, favorise une maturation lente et progressive des raisins bénéfique pour la complexité aromatique et la fraîcheur des vins.

Pour révéler toute la grandeur de ce terroir, les vigneron des Terrasses du Larzac jouent sur la gamme des 5 cépages languedociens (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Carignan) afin d'exprimer au mieux la personnalité de chaque type de sol (argilo-calcaire, ruffes, galets, etc.), sachant qu'ici le terroir prime sur le cépage. Enfin, par un minutieux travail d'assemblage (3 cépages au minimum) et un élevage d'au moins 12 mois, ils donnent une signature unique à ces vins d'appellation. Depuis 2014 les Terrasses du Larzac sont une AOC à part entière.

Cet événement a permis de rencontrer plusieurs vigneron talentueux et forts de caractère, réalisant un travail sérieux en bio ou en culture raisonnée. Il a mis en vedette la grande variété des vins produits. Notons des crus excellents en rouge pour leur équilibre et leur maîtrise tannique fluide et fraîche tels que : les vins de La Réserve d'O, le Domaine de Ferrussac, les bien connus Mas Jullien et Mont Calmès, l'ovni Clas Mani, le Mas Cal Demoura, le Mas Combarèla, le Domaine de l'Eglissette, le Mas d'Agamas, le Mas Haut-Buis, le Clos du Serres, le Mas des Quernes, Clos Aguilém et Boissonnade pour ne citer qu'eux.

Une qualité globale d'excellence en rouge comme pour les blancs en IGP, autour d'une réception trulente au superbe Château de Jonquière où un tournebroche géant de porcelets rôtis est venu ravir plus de 200 convives. Cette grande famille bien soudée de vigneron promet un avenir d'envergure dans cette région du Languedoc de plus en plus courue par les dégustateurs critiques internationaux.



**Terrasses du Larzac celebrated their 5<sup>th</sup> anniversary!** || This event took place at Château de Jonquière, celebrating during two intense days on October 13 and 14, a unique moment at the end of the harvest called La Soulenque (also called La Gerbaude in the Bordeaux region).

Located north-west of Montpellier, the vineyard of Terrasses du Larzac is marked by the freshness that comes down from the mountain plateau of Larzac, with the symbolic reference of the Mount Baudile culminating at more than 850 m. This particular geographical situation, with thermal amplitudes day/night reaching more than 20 degrees in summer, favors a slow and progressive maturation of the grapes which is beneficial for the aromatic complexity and the freshness of the wines.

To reveal the greatness of this terroir, the winemakers of Les Terrasses du Larzac work with five Languedoc grape varieties (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Carignan) in order to best express the personality of each type of soil (clay and limestone, stones, pebbles, etc.), knowing that here the terroir takes precedence over the grape variety. Finally, by a meticulous blending (3 varieties minimum) and an élevage of at least 12 months, they give a unique signature to these appellation wines. Since 2014 Terrasses du Larzac is declared AOP.

This event made it possible to meet several talented winemakers with strong characters, carrying out a serious work in organic or integrated farming. It has featured a wide variety of wines produced. Let's note excellent wines in red for their balance and their fluid and fresh tannic control such as: the wines of



La Réserve d'O, Domaine de Ferrussac, the well-known Mas Jullien and Mont Calmès, the UFO Clas Mani, Mas Cal Demoura, Mas Combarèla, Domaine de l'Eglisette, Mas d'Agamas, Mas Haut-Buis, Clos du Serres, Mas des Quernes, Clos Aguilém and Boissonnade to name a few.

A global excellent quality in red, as well as for the GI whites, whites in during a colourful party at the beautiful Château de Jonquière where a giant roasting pit with roast piglets delighted more than 200 guests. This large, well-knit family of winegrowers promises a bright future in this region of Languedoc which is increasingly attracting international critics.

Article et photos : Frédéric Beneix – [Wine4Melomanes.com](http://Wine4Melomanes.com)

# CHAMPAGNE ÉTIENNE OUDART

A BRUGNY

*Le Temps d'un Instant...*



*Le Manoir des Arômes*

15 rue de la Grange Jabled - 51530 BRUGNY

[contact@champagne-oudart.com](mailto:contact@champagne-oudart.com)

+33 (0)3 26 59 98 01

## DES VIGNES LOINTAINES D'AO YUN AU CHAI MYTHIQUE DE KRUG, deux trésors dans la hotte du Père Noël

Chaque année, Moët Hennessy ouvre les portes de son hôtel particulier parisien à la presse pour dévoiler les dernières nouveautés des marques les plus prestigieuses de son portefeuille. Packagings de fin d'année, nouveaux millésimes et flacons collector sortent alors leurs habits de fête. Parmi les master class autour des dernières cuvées, une dégustation était consacrée à une perle de l'Asie : le domaine viticole d'Ao Yun. Il aura fallu 4 ans pour que cette aventure inédite, née d'un projet débuté en 2008 au sein du groupe et menée par Maxence Dalou, puisse voir le jour. Ce vigneron bordelais a trouvé un terroir unique pour planter 30 hectares de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc. Ce nouveau vignoble himalayen au nord du Yunnan, près de Shangri-La, se situe dans les villages d'Agong, Shuori, Sinong et Xidan, au pied des monts sacrés de Meili. Cent vingt familles travaillent les parcelles de vignes en terrasse jusqu'à 2 600 m d'altitude où seule une vendange manuelle est pratiquée. La winery, pour une vinification classique en inox, est basée à 2 200 m. Le vin, léger, peu tannique, garde malgré la concentration d'alcool, une belle acidité. Il passe en barrique, des fûts de chêne français, ainsi que dans des amphores de grès chinois. Cette dernière étape respecte le fruit et laisse évoluer des touches fumées, vanille, cacao, moka. Pour mieux apprécier ce vin à la fois complexe et



élégant issu de l'assemblage des barriques et des amphores, l'équipe de MH a fait réaliser un verre de dégustation par le verrier Riedel. Il libère au nez les notes de prune, de cerise, de mûre, de fruits noirs et de fruits rouges. En bouche, des tanins soyeux accompagnent la rondeur d'Ao Yun

millésime 2015 titrant 15 degrés. « Ce vin unique, élégant et plein de fraîcheur avec une note végétale se compose de 71 % de Cabernet Sauvignon et 29 % de Cabernet Franc », indique le chilien Rodrigo Laytte, directeur technique depuis quelques mois des vins du catalogue Moët Hennessy.

Autre flacon pour célébrer les festivités, le millésime 2006 de Krug est issu d'une sélection de vins provenant de parcelles de Pinot Noir de la Montagne de Reims, ainsi que des Riceys pour près de 48 % de l'assemblage. Cette cuvée est constituée de 35 % de Chardonnays matures au corps généreux qui apportent rondeur et opulence, et 17 % de Meuniers de Leuvrigny et de Sainte-Gemme pour l'intensité et la longueur. Après 12 années passées en cave, ce champagne montre une robe or intense. Il atteint équilibre et finesse avec des notes généreuses et gourmandes de fruits jaunes, fruits séchés, amande grillée, noisette, sirop d'érable, meringue et liqueur de mandarine. En bouche, viennent le nougat, la frangipane, la tarte Tatin et les sensations d'agrumes. Avec Krug 2006, Eric Lebel, le chef de cave, poursuit la tradition des millésimes de la maison Joseph Krug fondée en 1843. Cette bouteille accompagnera tajine aux citrons confits, gigot d'agneau rôti, foie gras, ou magret de canard grillé aux sarments de vigne.



### From the distant vines of Ao Yun to the mythical Krug winery, two treasures in Santa's hood

Every year, Moët Hennessy opens the doors of its Parisian private mansion to the press to reveal the latest innovations of the most prestigious brands in its portfolio. End-of-year packagings, new vintages and collector bottles then come out in their party gear. Among the master classes around the latest cuvees, a tasting was dedicated to a pearl of Asia: the Ao Yun wine estate. It took 4 years for this new adventure, stemming from a project started in 2008 within the group and led by Maxence Dalou, to come into being. This Bordeaux winegrower has found a unique terroir to plant 30 hectares of Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc. This new Himalayan vineyard in northern Yunnan, near Shangri-La, is located in the villages of Agong, Shuori, Sinong and Xidan, at the foot of the sacred

Meili Mountains. One hundred and twenty families work the terraced vineyard plots up to an altitude of 2,600 m where only manual harvesting is carried out. The winery, for a classic stainless steel vinification, is based at 2,200 m. The wine, light, not very tannic, keeps a nice acidity despite the alcohol concentration. It is matured in French oak barrels and Chinese sandstone amphorae.

This last step respects the fruit and allows smoky, vanilla, cocoa and mocha flavours to develop. To better appreciate this complex and elegant wine made from the blending of barrels and amphoras, the MH team had a tasting glass made by the glassmaker Riedel. It releases notes of plum, cherry, blackberry, black fruit and red fruit on the nose. On the palate, silky tannins accompany the roundness of Ao Yun's 2015 vintage, which reaches 15 degrees of alcohol. "This unique, elegant and fresh wine with a vegetal note is made up of 71% Cabernet Sauvignon and 29% Cabernet Franc," says Chilean Rodrigo Laytte, technical director of Moët Hennessy's wine catalogue for the past few months.

Another bottle to celebrate the festivities, the 2006 Krug vintage is made from a selection of wines from Pinot Noir plots in the Montagne de Reims, as well as from Les Riceys for nearly 48% of the blend. This cuvée is made up of 35% mature Chardonnays with a generous body that bring roundness and opulence, and 17% Meuniers from Leuvrigny and Sainte-Gemme for the intensity and length. After 12 years in the cellar, this champagne has an intense golden colour. It reaches balance and finesse with generous and gourmet notes of yellow fruit, dried fruit, toasted almond, hazelnut, maple syrup, meringue and mandarin liqueur. On the palate, nougat, frangipane, Tatin tart and citrus sensations come into play. With Krug 2006, cellar master Eric Lebel continues the tradition of vintages from the Joseph Krug house founded in 1843. This bottle will accompany tagine with candied lemons, roast leg of lamb, foie gras, or duck breast grilled over vine shoots.

Sarah Canonge

DEPUIS 1930 SINCE



CHAMPAGNE

Ployez-Jacquemart

1930-2020

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



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

# Dégustation de GROSSES GEWÄCHS EN ALLEMAGNE

Cela faisait plusieurs années que je n'avais pas assisté à la dégustation Grosses Gewächs Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter (VDP) à Wiesbaden en Allemagne. Contrairement à la plupart de mes nombreux estimés collègues, allemands et d'autres nationalités, cet été, j'ai goûté de façon contre-intuitive plongeant d'abord dans les rouges de mon ancien domicile du Wurtemberg et d'ailleurs en Allemagne, composé de Lemberger ou de Pinot Noir, jusqu'à la pause déjeuner puis dans ce qui constitue la majorité de près de 500 vins du millésime 2019, les Rieslings secs; pas étonnant que cet événement annuel nécessite trois journées complètes de dégustation ciblée de la part des critiques les plus dévoués du monde entier. Cependant, comme je ne me suis jamais positionné en critique, mon travail, ainsi que celui des autres personnes présentes, travaillant comme rédacteurs, sommelières et acheteurs de divers horizons, est plus tranquille et même agréable.

La chaleur et la sécheresse de 2018 ont affecté les Rieslings, en particulier ceux des sols plus secs et plus inclinés de la Moselle centrale avec la Sarre (Forstmeister Geltz-Zilliken, Peter Lauer, von Othegraven) et la basse Moselle (Clemens Busch, Heymann-Löwenstein) se présentant mieux avec la région de la Nahe (Diel, Dönnhoff, Gut Hermannsberg, Kruger-Rumpf, Prinz Salm) surpassant même ces sous-districts de la Moselle. Des Spätburgunders 2017 de l'Ahr (Adenauer, Meyer-Näkel), Baden (Bercher, Bernhard Huber, M. Heger, Franz Keller, Salwey, Seeger) et du Wurtemberg (Aldinger, Dautel); les Lembergers du Wurtemberg (Aldinger, Beurer, Ellwanger, Graf Neipperg, Rainer Schnaitmann) étaient mémorablement complexes et savoureux, dignes des félicitations que mes collègues leur ont déjà données.

Les Silvaners 2017 du domaine Castell, d'Hans Wirsching et de Juliuspsital Würzburg dans la région de Franken ont tous montré d'excellents résultats - prenez note de cette région et de cette variété sous-estimées pour leurs qualités intrinsèques et leur capacité unique à accompagner des plats composés d'asperge, de chili (!), ou d'oeufs. Et ne manquez pas les excellents Spätburgunders de Rudolf Fürst de la région de Franken !



Robert Haller, president of the VDP Franken, and Steffen Christmann, president of the VDP.



**Tasting of Gross Gewächs in Germany** || It'd been several years since I attended the Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter (VDP) Grosses Gewächs tasting in Wiesbaden Germany. Unlike most of my numerous esteemed colleagues, both German and of other nationalities, this summer I tasted counterintuitively diving first into reds from my former Würtemberg home and elsewhere in Germany comprised of Lemberger or Pinot Noir, breaking for lunch then diving into what constitutes the majority of 2019's nearly 500 wines--dry Rieslings; no wonder this annual event requires three full days of focused tasting by some of the world's most dedicated critics. However as I've never positioned myself a critic my work, along with that of others in attendance working as compositional writers, sommelières, and buyers of various types is more leisurely, even pleasurable.

2018's warmth and dry conditions took a toll upon Rieslings especially those from drier, more sloped soils in the middle Mosel with its Saar (Forstmeister Geltz-Zilliken, Peter Lauer, von Othegraven) and Terrassenmosel (Clemens

Busch, Heymann-Löwenstein) showing best with the Nahe region (Diel, Dönnhoff, Gut Hermannsberg, Kruger-Rumpf, Prinz Salm) outshining even these Mosel sub-districts. 2017 Spätburgunders from Ahr (Adenauer, Meyer-Näkel), Baden (Bercher, Bernhard Huber, Dr. Heger, Franz Keller, Salwey, Seeger), and Würtemberg (Aldinger, Dautel); Lembergers from Würtemberg (Aldinger, Beurer, Ellwanger, Graf Neipperg, Rainer Schnaitmann) were memorably complex and tasty, worthy of the accolades my colleagues have by now given them. 2017 Silvaners from Franken's Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Hans Wirsching, and Juliuspsital Würzburg all showed very well--take note of this underestimated region and variety for its inherent qualities and unique ability to pair with dishes composed with asparagus, chiles(!), or eggs. And not to leave out Franken's consistently excellent Rudolf Fürst Spätburgunders!

David Furer

## Deuxième présentation DES VINS VOLCANIQUES À NEW YORK

En juin dernier, la deuxième présentation et dégustation professionnelle de vins volcaniques a eu lieu à New York avec son fondateur/modérateur le maître sommelier John Szabo, s'exprimant aux côtés du docteur Benoît Marsan de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) sur le thème général « Perceptions de la minéralité dans les vins volcaniques - Le mesurable et l'imaginé ». Les chercheurs affirment que l'impression de salinité est créée par une série d'influences complexes, difficiles à définir. « Les sensations de minéralité crayeuses sont des textures plus exprimées en bouche d'iode, de silex, de coquille d'huître, de sel, de graphite, de métal, d'amertume, » a déclaré John Szabo.

Mais la minéralité est-elle un effet du terroir ou de la vinification ? La chimie inorganique concerne les substances qui pour la plupart ne contiennent pas d'atomes de carbone et d'hydrogène : des métaux tels que le fer et le cuivre et leurs alliages tels que l'acier et le laiton, l'argile portant une charge négative nette dans la roche sédimentaire, le granit contenant plusieurs oxydes de métal et donc des minéraux potentiellement nutritifs tels que ceux présents dans la roche ignée. Benoît Marsan a fait valoir que les racines n'absorbent pas nécessairement les minéraux nutritifs - cela dépendra du millésime, selon qu'il soit sec ou humide. « Tous ces métaux sont des catalyseurs pour la synthèse de molécules sous forme de polyphénols qui influenceront le développement d'un vin. Si le pH du sel est trop bas, il sera difficile d'effectuer cet échange, » minimisant ainsi l'absorption de minéraux dans la vigne. En fermentation, l'addition de métabisulfites, la formation de précipités de sulfure de cuivre, la plomberie de la cave, des réservoirs en béton, lors de la filtration/collage, l'addition de sel de cuivre ou de bentonite contribuent à l'influence des minéraux sur le processus de vinification. « Nous ne pouvons pas sentir les matières minérales car elles ne sont pas volatiles. Lorsque les roches sont humides, nous sentons les composés aromatiques et volatils environnants, » a affirmé M. Szabo.

La sensation de salinité dans les vins est donnée par :

- l'acide succinique, naturellement présent dans le vin à une concentration relativement élevée (0,2-1,5 g / l), qui permet de capter la salinité, l'amertume et l'acidité produites par les enzymes de levure.
- des vins à très haute acidité totale stimulés par les cellules réceptrices du goût salé (les papilles) ; l'effet est plus prononcé avec les vins plus froids.
- des ions fer et cuivre capables de générer un goût métallique mais à des concentrations supérieures à celles généralement présentes dans le vin.
- des vins secs lorsque la dégradation oxydative des lipides est induite par la présence de métaux tels que le fer et le cuivre.
- des composés de thiols hautement volatils avec un seuil bas de 0,3 ng/l pouvant être présents à des concentrations supérieures à 35 ng/l dans le Chardonnay, beaucoup plus en Champagne vieilli, formés lors de la fermentation de moûts pauvres en azote et/ou de l'atmosphère réductrice de vieillissement des lies.

Il est possible d'atténuer ces conditions en opérant le vieillissement dans des fûts de chêne (atmosphère oxydative), par le collage au cuivre, de faibles concentrations d'antioxydants, de SO<sub>2</sub> et de glutathion et en utilisant des bouchons synthétiques stimulant l'oxygène au lieu de bouchons naturels.

Dr Marsan a ajouté que l'odeur de l'iode prêt des océans ne provient pas de l'iode elle-même - elle est inodore - mais plutôt contenue aux côtés d'autres composés plus volatils dans les algues. Lorsqu'on lui a demandé d'analyser des vins comparables plantés dans des sols volcaniques ou d'autres sols, John Szabo a affirmé que si du fer est présent dans le sol, les vignes le prendront, qu'il soit nécessaire ou non, minimisant ainsi le développement



de caractères fruités dans les vins, que la corrélation entre le goût salin des vins des îles volcaniques telles que Santorin et les Açores ne tient pas à leur proximité avec l'océan mais à la salinité des sols.

« Le but de l'analyse du vin est de déterminer si nous pouvons établir un lien entre les sols et les composants prédominants des vins cultivés sur ceux-ci qui affectent directement à la fois les saveurs, mais surtout les sensations gustatives, en particulier le sel et l'amertume. » John Szabo convient que les résultats jusqu'à présents sont peu concluants et nécessitent plus de données pour établir toute relation scientifiquement défendable.

Parmi les 64 domaines représentés, la majorité provenait d'Italie - surtout de Terre di Lavoro (Campanie) et de Sassotondo (Toscane) - la deuxième place revenant aux États-Unis suivis d'autres pays du pourtour méditerranéen, le Chili et le Portugal.

**2<sup>nd</sup> Volcanic Wines presentation in NYC** || This June the second Volcanic Wines presentation and trade tasting took place in New York City with its founder/host, Master Sommelier John Szabo, speaking alongside Dr. Benoit Marsan Ph.D of Montréal's Institut de Tourisme et d'hôtellerie upon the general topic 'Perceptions of Minerality in Volcanic Wines - The Measurable



and the Imagined'. The scholars assert that the impression of saltiness is created by a complex series of influences, ones not easily defined. "Expressions of minerality that're chalky are more expressed textures in the mouth of iodine, gunflint, oyster shell, salt, graphite, metallic, bitterness," said Szabo. But is minerality a terroir or winemaking effect? Inorganic chemistry concerns substances which mostly do not contain carbon and hydrogen atoms; metals such as iron and copper and their alloys such as steel and brass, clay bearing a net negative charge through sedimentary rock, granite which contains several metal oxides and therefore potential nutrient minerals such as found in igneous rock. Marsan argued that nutrient minerals aren't necessarily absorbed by roots--this is vintage dependent whether dry or wet. "All these metals are catalysts for the synthesis of molecules such as polyphenols which will influence the development of a wine. If the salt pH is too low it'll be difficult to effect this exchange" therefore minimizing the uptake of minerals into the vine. In fermentation the addition of metabisulfites, the formation of copper sulfide precipitates, winery plumbing, concrete tanks; in filtering/fining the addition of copper salt or bentonite are all contributing factors upon the influence of minerals into the winemaking process. "We cannot smell mineral matter as it isn't volatile, and when rocks are wet we smell the surrounding aromatic, volatile compounds," Szabo affirmed.



John Szabo et Benoit Marsan

The sensation of salinity in wines is given by:

- succinic acid, naturally present in wine in relatively high concentration of 0.2-1.5g/l, and which gives a reception of saltiness, bitterness, and sourness produced by yeast enzymes.
- wines with a very high total acidity stimulated by the salty taste receptor cells (taste buds); the effect of which is more pronounced with colder wines.
- iron and copper ions able to generate a metallic taste but at concentrations above those typically found in wine.
- dry wines in the occasion the oxidative degradation of lipids is induced by the presence of metals such as iron and copper.
- highly volatile thiol compounds with a low threshold of 0.3ng/l which may be present at concentrations greater than 35ng/l in Chardonnay, much more in aged Champagne, formed during the fermentation of musts poor in nitrogen and/or the reductive atmosphere from lees aging.

Lessening of these conditions may be achieved by aging in oak barrels (oxidative atmosphere), copper fining, low levels of antioxidants SO<sub>2</sub> and glutathione, and the use of oxygen stimulating synthetic closures in lieu of natural ones.

Marsan furthered that the smell of iodine near oceans isn't from iodine itself--it's odorless--but rather it being contained alongside other, more volatile compounds within algae and seaweed. When asked of doing analyses of comparable wines planted in volcanic v. other soils, Szabo posited that if iron is present in soil then vines will uptake it whether or not it's needed thereby minimizing the development of fruity characters in the wines, that the correlation between the saline taste of wines from volcanic islands such as Santorini and the Azores is due not to their proximity to the ocean but rather from soil salinity.

"The purpose of the wine analysis is to determine whether we can establish a link between soils and the salient components in wines grown upon them which directly affect both flavour, but more importantly taste sensations, especially saltiness and bitterness." Szabo agreed that results so far are inconclusive with more data points needed to establish any scientifically tenable relationship.

Of the 64 wineries represented the majority hailed from Italy (with impressive showings made by Campania's Terre di Lavoro and Toscana's Sassotondo), the US second, and others bordering the Mediterranean, Chile and Portugal.

David Furer

# Palmer & Co

CHAMPAGNE



## LE TEMPS EN HÉRITAGE

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



Le pavillon France.

# Salon International des Vins et Spiritueux de Hong Kong

Des retours fructueux pour les négociants en vins étrangers passionnés

La 12<sup>ème</sup> foire internationale des vins et spiritueux de Hong Kong, organisée par le Hong Kong Trade Development Council (HKTDC), s'est achevée le samedi 9 novembre après trois jours d'ouverture fructueux. La foire s'est tenue au Hong Kong Convention and Exhibition Centre et a rassemblé 1 075 exposants venus de 30 pays et régions, présentant des vins remarquables du monde entier.

Plus de 15 000 acheteurs de 70 pays et régions ont visité le salon. La fréquentation de la République tchèque, de l'Allemagne, de l'Espagne, du Cambodge, de la Corée et du Vietnam a enregistré une croissance satisfaisante. De nombreux importateurs, détaillants et e-commerçants renommés se sont également approvisionnés activement sur place. En outre, la foire était ouverte au public âgé de 18 ans et plus le samedi 9 novembre, attirant plus de 21 000 amateurs de vin pour déguster et acheter des vins et assister à une série d'événements tels que des master classes, des dégustations de vins et des démonstrations de cocktails.

## UNE GRANDE DIVERSITÉ D'ÉTABLISSEMENTS VINICOLES MONDIAUX ÉLARGISSENT LEUR MARCHÉ VIA HONG KONG

Benjamin Chau, directeur exécutif adjoint du HKTDC, a déclaré : « A l'occasion du Salon des Vins et Spiritueux de cette année, les exposants ont présenté un assortiment fantastique de vins provenant de différentes régions du monde. Nous avons également accueilli de nouveaux exposants de Lettonie, Lituanie, Ukraine et Vietnam pour enrichir la sélection des acheteurs. En plus des vins et spiritueux, les bières artisanales ont gagné en popularité à Hong Kong, et de nombreuses brasseries locales ont attiré leur lot d'aficionados. Des exposants d'Ukraine, d'Italie et du Japon ont également apporté leurs bières spéciales dans la Beer Zone pour les présenter aux acheteurs. Parmi les autres vins et spiritueux remarquables présentés sur le salon, citons le vin mousseux Sav de Suède, un baijiu rafraîchissant répondant au goût des jeunes consommateurs de la Chine continentale, ainsi que des gins japonais de plus en plus populaires. La diversité des produits a offert aux acheteurs un vaste choix pour différents besoins et goûts. »



Le pavillon Italie.



Jeannie Cho Lee à la Asia Wine Academy.

*Le terroir dans ses plus belles expressions*

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



CHAMPAGNE  
MICHEL GONET  
[www.gonet.fr](http://www.gonet.fr)

## COURS, FORUMS ET DÉGUSTATIONS DE PRESTIGE : L'ACADÉMIE DES VINS D'ASIE EST DE RETOUR.

Pendant le salon, le HKTDC a organisé une soixantaine d'activités passionnantes, dont un large éventail de séminaires sur les vins, les whiskies, les vins japonais, les cocktails, les bières artisanales et les spiritueux, ainsi que des dégustations de vins et des activités d'accompagnement, offrant aux visiteurs une plate-forme complète pour le commerce et les échanges.

En outre, le HKTDC a de nouveau co-organisé l'Asia Wine Academy avec la School of Hotel and Tourism Management (SHTM) de la Hong Kong Polytechnic University. Lu Yang, le premier Master Sommelier chinois au monde, et Jeannie Cho Lee, Master of Wine, ont animé une session intitulée "Etudes des Variations du Cabernet" qui a reçu un accueil enthousiaste. Debra Meiburg, Master of Wine, a animé le premier jour de la conférence sur l'industrie du vin, une session intitulée "La donne change : le Marketing du vin dans les bouteilles Millenials" qui examinait les moyens de promouvoir les vins auprès de la jeune génération.



Conférence sur le marketing du vin à destination des Millenials.

### Hong Kong International Wine & Spirits Fair Closes: Fruitful

**returns for keen overseas wine merchants** || The 12<sup>th</sup> HKTDC Hong Kong International Wine & Spirits Fair, organized by the Hong Kong Trade Development Council (HKTDC), ended on Saturday 9 November after a successful three-day run. The fair was staged at the Hong Kong Convention and Exhibition Centre and featured 1,075 exhibitors from 30 countries and regions, showcasing remarkable wines from around the world.

Over 15,000 buyers from 70 countries and regions visited the fair. Buyer attendance from Czech Republic, Germany, Spain, Cambodia, Korea and Vietnam recorded satisfactory growth. Numerous renowned importers, retailers and e-tailors also sourced actively onsite. In addition, the fair was open to members of the public aged 18 or above on Saturday (9 November), attracting over 21,000 wine lovers to taste and purchase wines and attend a series of events such as master classes, wine tastings and cocktail demonstrations.

### A wide diversity of global wineries expand market via Hong Kong

Benjamin Chau, HKTDC Deputy Executive Director, said: "At this year's Wine & Spirits Fair, the exhibitors showcased a fantastic assortment of wines from different regions of the world. We also welcomed new exhibitors from Latvia, Lithuania, Ukraine and Vietnam to enrich the selection for buyers. In addition to wines and spirits, craft beers have surged in popularity in Hong Kong, and many local brews have attracted their share of fans. Exhibitors from Ukraine,

Italy and Japan also brought their specialty beers to the Beer Zone to present to buyers. Other remarkable wines and spirits featured at the fair included the Sav Sparkling wine from Sweden, a refreshing baijiu catering to the taste of young consumers in Mainland China, as well as Japanese gins that have been gaining popularity. The diversity of products offered buyers ample choice for different needs and tastes."

### Star-studded courses, forums and wine-tasting events; the Asia Wine Academy returned

During the fair, the HKTDC organised around 60 exciting activities, including a diverse array of seminars on wines, whiskies, Japanese wines, cocktails, craft beers and spirits, along with wine-tasting and wine-pairing events, offering visitors an all-round platform for trading and exchange.

In addition, the HKTDC again co-organised the Asia Wine Academy with The Hong Kong Polytechnic University's School of Hotel and Tourism Management (SHTM). Lu Yang, the world's first Chinese Master Sommelier, and Jeannie Cho Lee, Master of Wine, hosted a session titled "Looking into Variations of Cabernet" that was enthusiastically received. On the first day of the Wine Industry Conference, Debra Meiburg, Master of Wine, moderated a session titled "Game Changer: Marketing Wine in Millennial Bottles" that examined ways to promote wines to the younger generation.

BORDEAUX

## CHÂTEAU DES MAILLES

### Château des Mailles élevé en fût de chêne

BORDEAUX

2014

15° C  2028

**Robe** : rubis aux superbes reflets. Scintillante. **Nez** : un joli nez sur de très beaux fruits rouges et noirs, les épices et le grillé. **Bouche** : belle attaque, suave, gourmande. Toujours sur la même palette de fruits aromatiques bien mûrs. La finale est magnifique et d'une grande longueur. **Accord** : côtes d'agneau aux morilles. **Commentaire** : il est rare qu'un vin procure autant de bonheur ! De la haute couture.

**Visual aspect**: ruby-red hue with superb tinges. Sparkling. **Nose**: a beautiful nose with beautiful red and black fruits, spices, grilled. **Palate**: beautiful first taste, smooth, delicious. Still on the aromatic ripe fruits. Manificent and long finish. **Pairing**: rack of lamb with morels. **Comment**: it is rare for a wine to bring so much happiness! High level.

7 Vilatte Sud - 33410 Sainte-Croix-Du-Mont  
Tél. 05 56 62 01 20 - [www.chateaudesmailles.com](http://www.chateaudesmailles.com)

BORDEAUX

## CHÂTEAU LES MANGONS

### Cuvée Foudre de Chêne

BORDEAUX

2015

16° C  2031

**Robe** : grenat limpide, scintillante. **Nez** : très élégant, fin. Sur de beaux fruits et les épices. **Bouche** : gourmande, suave, ample et généreuse. Rappelle les mêmes arômes que ceux perçus au nez. Très belle finale. **Accord** : magret de canard. **Commentaire** : à découvrir absolument.

**Visual aspect**: limpid garnet-red hue, sparkling. **Nose**: very elegant, fine. Beautiful fruits and spices. **Palate**: delectable, smooth, broad and generous. Reminds the nose aromas. Very nice finish. **Pairing**: duck fillet. **Comment**: to absolutely discover.

3 Les Mangons - 33220 Pineuilh  
Tél. 05 57 46 17 27 - [www.chateaulsmangons.com](http://www.chateaulsmangons.com)

BORDEAUX

## VIGNOBLES GALINEAU & FILS

### Château Bellevue Favereau

BORDEAUX SUPÉRIEUR

2016

15° C  2025

**Robe** : pourpre, lumineuse, scintillante. **Nez** : très fin, élégant. Sur de beaux arômes de fruits rouges et noirs, les épices. **Bouche** : gourmande, généreuse, suave. Toujours sur de beaux fruits. La finale est longue et sublime. **Accord** : un carré d'agneau aux cèpes. **Commentaire** : de l'élégance, de la classe. Un vin élaboré par des mains talentueuses !

**Visual aspect**: purple hue, gleaming, sparkling. **Nose**: very fine, elegant. With beautiful red and black fruits aromas, spices. **Palate**: moreish, generous, smooth. Still with beautiful fruits. Long and sublime finish. **Pairing**: a rack of lamb with ceps. **Comment**: elegant, classy. A wine made by talented people.

1 Moulin de Favereau - 33790 Pellegrue  
Tél. 06 73 92 97 44 - [www.vignobles-galineau.com](http://www.vignobles-galineau.com)

BORDEAUX

## CHÂTEAU COURTADE-DUBUC

### Château Courtaide-Dubuc

CÔTES DE BORDEAUX CADILLAC

2016

15° C  2022

**Robe** : pourpre aux superbes reflets. **Nez** : fin, floral. Sur de beaux fruits rouges et noirs. Effluves d'épices et de grillé. **Bouche** : franche, gourmande, savoureuse. Toujours sur les fruits. Finale longue et prometteuse. **Accord** : un carré d'agneau. **Commentaire** : un très joli vin.

**Visual aspect**: purple hue with superb tinges. **Nose**: fine, floral. With beautiful red and black fruits. Scents of spices, grilled. **Palate**: frank, delectable, savoury. Still on the fruits. Long and promising finish. **Pairing**: a rack of lamb. **Comment**: a very nice wine.

22 Chemin du Jonc - 33360 Camblanes-et-Meynac  
Tél. 05 56 20 77 07 - [www.courtaide-dubuc.com](http://www.courtaide-dubuc.com)

BORDEAUX

## CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ

## Château Le Crock

SAINT-ESTÈPHE

2016

16° C  2032

**Robe** : rubis éclatant, reflets pourpres. Les larmes sont longues et fines. **Nez** : bien dessiné, racé et appuyé sur l'élevage. Il dégage des arômes de fruits noirs frais (prune, cassis). **Bouche** : attaque franche, nette et directe. Laisse la place à un milieu de bouche noble et moderne. La rétro-olfaction est sur les fruits noirs. **Accord** : sur un pigeon rôti. **Commentaire** : à carafier.

**Visual aspect**: bright ruby hue, purple tinges. Long and fine tears. **Nose**: well-made, racy and on the elevation. It releases fresh black fruits aromas (plum, blackcurrant). **Palate**: frank first taste, clean and straight. Move towards a noble and modern mid-palate. Retro-olfaction on black fruits. **Pairing**: a roasted pigeon. **Comment**: to decant.

BORDEAUX

## CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ

## Château Moulin Riche

SAINT-JULIEN

2016

17° C  2030

**Robe** : rouge sombre, couleur cassis. Reflets rouges clairs. Limpide et fluide. **Nez** : généreuse intensité, épicé. Second nez sur les fruits rouges, boisé, sur des notes de poivre doux, de vanille légère et de cassis en fin de nez. **Bouche** : franche, sèveuse. La rétro-olfaction des épices douces est agréable. L'alcool est très généreux en bouche. Finale longue. **Accord** : magret de canard ; grillades. **Commentaire** : ce vin ne demande qu'à vieillir.

**Visual aspect**: dark red hue, blackcurrant colour. Clear red tinges. Limpid and fluid. **Nose**: generous intensity, spicy. Second nose with red fruits, woody, mild pepper notes, light vanilla and blackcurrant at the end. **Palate**: frank, sappy. The retro-olfaction of the sweet spices is pleasant. Very generous alcohol on the palate. Long finish. **Pairing**: duck fillet; grilled meat. **Comment**: this wine only needs to ageing.

38 rue de Saint-Julien - 33250 Saint-Julien-Beychevelle  
Tél. 05 56 59 08 30 - www.leoville-poyferre.fr

BORDEAUX

## CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ

## Château Léoville Poyferré

SAINT-JULIEN

2016

17° C  2027

**Robe** : rubis intense aux reflets pourpres. Brillante, nette, limpide. **Nez** : intense et net, racé, opulent. Amène des arômes de bois fumé, de cèdre. Sur les fruits cuits, au sirop qui donnent un ensemble riche et complexe, d'une grande maturité. **Bouche** : tendue et nette. L'attaque évolue sur la fraîcheur. Le milieu de bouche est souple, velouté, sphérique, appuyé par un élevage en bois dense. Des nuances de fruits confits, d'épices et de bois fumé. **Accord** : ris de veau aux épices et légumes au gingembre. **Commentaire** : à garder en cave.

**Visual aspect**: intense ruby-red hue with purple tinges. Brilliant, clean, limpid. **Nose**: intense and clean, racy, opulent. Brings smoky aromas of wood, cedar. On the cooked and syrup fruits, which give a rich and complex whole, a great maturity. **Palate**: soft and clean. The first taste evolves on freshness. Supple mid-palate, velvety, round, with a dense wood elevation. Shades of candied fruits, spices and smoked wood. **Pairing**: sweetbread with spices and vegetables with ginger. **Comment**: to keep on cellar.

BORDEAUX

## CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ

## Pavillon de Léoville Poyferré

SAINT-JULIEN

2016

16° C  2029

**Robe** : rubis intense aux reflets pourpre clairs. Brillance éclatante, disque de moyenne épaisseur. **Nez** : ouvert et flatteur, harmonieux. Bien défini, il développe des arômes de fruits noirs acidulés et d'épices. **Bouche** : attaque franche, nette et tendue. Milieu de bouche ample, soyeux et fondu. Les tanins sont fins. Finale longue et harmonieuse. La rétro-olfaction est expressive (fruits noirs et rouges acidulés). **Accord** : une selle d'agneau rôtie. **Commentaire** : un cru à carafier.

**Visual aspect**: intense ruby-red hue with clear purple tinges. Sparkling brilliance, medium thickness disk. **Nose**: open and flattering, harmonious. Well-made, it develops acidulous black fruits aromas and spices. **Palate**: frank first taste, clean and tense. Ample mid-palate, silky and melted. Fine tannins. Long and harmonious finish. Expressive retro-olfaction (black and red acidulous fruits). **Pairing**: roasted saddle of lamb. **Comment**: a wine to decant.

38 rue de Saint-Julien - 33250 Saint-Julien-Beychevelle  
Tél. 05 56 59 08 30 - www.leoville-poyferre.fr

## BOURGOGNE

## DOMAINE MERLIN

### Domaine Merlin élevé en fût de chêne

MÂCON LA ROCHE-VINEUSE

2017

11° C  2026

**Robe** : jaune or. **Nez** : minéral, légèrement fumé. Notes de fleurs blanches. **Bouche** : attaque franche, vive et généreuse. Une belle fraîcheur, sur la minéralité, la silice. Finale ronde, d'une belle longueur. **Accord** : une sole meunière. **Commentaire** : une très belle bouteille.

**Visual aspect**: gold yellow hue. **Nose**: mineral, slightly smoky. White flower notes. **Palate**: frank first taste, vivid and generous. A beautiful freshness, minerality, silica. Round finish, beautiful length. **Pairing**: sole meunière. **Comment**: a very nice bottle.

221 Montée des Touziers - 71960 La Roche-Vineuse  
Tél. 03 85 36 62 09 - [www.merlin-vins.com](http://www.merlin-vins.com)

## BOURGOGNE

## DOMAINE DE ROCHEBIN

### Domaine de Rochebin

MÂCON LUGNY

2017

11° C  2020

**Robe** : claire, reflets verts. **Nez** : fin, aromatique. Sur les fruits blancs, le fruit de la passion puis une pointe de tilleul. **Bouche** : grasse, suave, gourmande. Sur une acidité bien marquée et un léger boisé. Finale sublime. **Accord** : des escargots. **Commentaire** : une superbe découverte. A recommander vivement.

**Visual aspect**: clear hue, green tinges. **Nose**: fine, aromatic. White-fleshed fruits, passion fruit then a lime tree touch. **Palate**: fat, smooth, delicious. Well-marked acidity, light woodiness. Sublime finish. **Pairing**: a beautiful discovery. **Comment**: to highly recommend.

1520 route de Normont - 71260 Azé  
Tél. 03 85 33 33 37 - [www.rochebin-vins.com](http://www.rochebin-vins.com)

## BOURGOGNE

## LE CLOS DU GRAND BOIS

### Saint-Pierre

MÂCON LUGNY

2017

11° C  2020

**Robe** : couleur or pâle, reflets verts. **Nez** : fin, élégant. Sur de beaux arômes de fruits et fleurs blanches. **Bouche** : fraîche, ronde, gourmande. Rappelle les arômes perçus au nez. La finale, toujours sur les fruits, est superbe. **Accord** : carpaccio de saint-jacques. **Commentaire** : une très belle bouteille, à se procurer rapidement.

**Visual aspect**: pale gold hue, green tinges. **Nose**: fine, elegant. With beautiful fruit aromas and white flowers. **Palate**: fresh, round, delectable. Reminds the nose aromas. Finish still on the fruits, superb. **Pairing**: scallop carpaccio. **Comment**: a very nice bottle, to get soon.

Le Grand Bois - 71260 Lugny  
Tél. 03 85 20 15 93 - [www.closdugrandbois.fr](http://www.closdugrandbois.fr)

## BOURGOGNE

## DOMAINE ERIC FOREST

### Âme Forest

POUILLY-FUISSÉ

2017

11° C  2028

**Robe** : claire, brillante, de beaux reflets. **Nez** : une belle finesse, sur les fruits blancs, pointe épicée. **Bouche** : fraîche, généreuse, suave. Toujours sur les fruits (agrumes, fruits à noyau). Longueur intéressante. **Accord** : une sandre rôtie. **Commentaire** : un très grand vin.

**Visual aspect**: clear hue, brilliant, beautiful tinges. **Nose**: nice finesse, white-fleshed fruits, spicy hint. **Palate**: fresh, generous, smooth. Still fruity (citrus, stoned fruits). Interesting length. **Pairing**: roasted zander. **Comment**: a very great wine.

Le Martelet - 71960 Vergisson  
Tél. 06 22 414 255 - [www.ericforest.fr](http://www.ericforest.fr)

BOURGOGNE

## EARL DU MARTELET – VIGNOBLES ROGER LASSARAT

## Domaine du Martelet

POUILLY-FUISSÉ

2017

11° C  2030

**Robe** : claire, lumineuse, fluide. Reflets verts. **Nez** : très fin, élégant et subtil. Sur de magnifiques arômes de fruits secs (amande, noisette) et de fleurs blanches (acacia). **Bouche** : grasse, tout en fraîcheur. Fruitée, légèrement boisée, vive. Tout en longueur. **Accord** : saint-jacques grillées aux fines herbes. **Commentaire** : une œuvre d'art ! Assurément un des plus beaux coups de cœur de la dégustation.

**Visual aspect**: clear, bright, fluid. Green tinges. **Nose**: very fine, elegant and subtle. With magnificent nuts aromas (almond, hazelnut) and white flowers (acacia). **Palate**: fat, very fresh. Fruity, slightly woody, lively. Very long. **Pairing**: grilled scallops with herbs. **Comment**: a work of art! Surely one of the most beautiful favorites of the tasting.

Le Martelet - 71960 Vergisson  
Tél. 03 85 35 84 28 - [www.roger-lassarat.com](http://www.roger-lassarat.com)

BOURGOGNE

## EARL DOMINIQUE ET CHRISTINE MARTIN

Les Carrales  
élevé en fût de chêne

SAINT-VÉРАН

2016

11° C  2023

**Robe** : claire, lumineuse, brillante. **Nez** : très fin, sur des arômes de fruits mûrs (ananas), vanillé, boisé. **Bouche** : puissante, fraîche, avec une belle minéralité. De la rondeur, rappelle les arômes du nez. Finale exceptionnelle. **Accord** : un turbot au four. **Commentaire** : un vin de qualité, fait par un grand vigneron.

**Visual aspect**: clear, lighting, brilliant. **Nose**: very fine, ripe fruits aromas (pineapple), vanilla, woodiness. **Palate**: powerful, fresh, with a nice minerality. Roundness, reminds the nose aromas. Exceptional finish. **Pairing**: oven-baked turbot. **Comment**: a quality wine, made by a great winegrower.

Domaine de la Creuze Noire - 71570 Leynes  
Tél. 03 85 37 46 43

BOURGOGNE

## DOMAINE JULIEN PACAUD

## Domaine Julien Pacaud

SAINT-VÉРАН

2017

11° C  2025

**Robe** : scintillante, claire, lumineuse. Reflets verts. **Nez** : Très fin et élégant, légèrement toasté. **Bouche** : attaque franche et fraîche. Complexe, d'une très belle longueur. **Accord** : turbot à la crème. **Commentaire** : un vin élaboré par un très grand vigneron.

**Visual aspect**: sparkling, clear, lighting. Green tinges. **Nose**: very fine and elegant, slightly toasty. **Palate**: frank and fresh first taste. Complex, a very nice length. **Pairing**: turbot with cream. **Comment**: a wine elaborated by a very great winegrower.

Les magnons - 71570 Leynes  
Tél. 06 14 59 10 17 - [www.domainejulienpacaud.com](http://www.domainejulienpacaud.com)

BOURGOGNE

## DOMAINE LE VIROLYS

Domaine Le Virolys  
élevé en fûts de chêne

VIRÉ-CLESSÉ

2017

11° C  2024

**Robe** : superbe, lumineuse, scintillante. **Nez** : très fin, élégant. Sur des arômes de fleurs et fruits blancs (abricot, pêche). **Bouche** : fraîche, gourmande, avec un côté minéral à l'attaque. Les arômes sont les mêmes que ceux perçus au nez, avec un joli boisé. Finale exceptionnelle. **Accord** : Saint-Jacques en carpaccio. **Commentaire** : de la puissance, un vin digne des grands Bourgogne.

**Visual aspect**: superb, lighting, sparkling. **Nose**: very fine, elegant. White flowers and white-fleshed fruits (apricot, peach). **Palate**: fresh, delectable, with a mineral side at first taste. Same aromas of the nose and a nice woodiness. Exceptional finish. **Pairing**: scallop carpaccio. **Comment**: powerful, a wine worthy of the great Burgundy wines.

Rue Baclot - 71260 Viré  
Tél. 03 85 33 91 11 - [www.domaine-levirolys.com](http://www.domaine-levirolys.com)



The oldest Wine House in Champagne: Ay 1584



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

# CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

## La troisième dimension du vin *The third dimension of wine*



Paolo Basso avec Axelle et Pierre Courdurié

Leurs flacons singuliers ont la faculté de vous toucher. Exceptionnels est le terme qui les définit selon les grands noms de la sommellerie internationale. En quelques années, ils sont passés de nouveau talent à vin emblématique.

Their unique bottles have the ability to touch you. Exceptional is the term that defines them according to the great names of the international sommellerie. In a few years time, they have gone from new talent to emblematic wine.

Axelle and Pierre Courdurié, owners of Château Croix de Labrie in Saint-Emilion Grand Cru, have taken over a "garden-vineyard" to do things otherwise. Today, paradoxically, they harvest the Merlots on the St Christophe plateau first, before the plots at the foot of Pavie and St Sulpice, because they feel it this way and because they like tense, graceful and well-balanced wines. They produce small yields, 32 hectolitres per hectare in 2019 for an authorised yield of 50 hectolitres in the appellation. They plant red fescue every other row, sometimes oat or fertilize with poultry manure, an excellent natural fertilizer rich in nitrogen.

Axelle et Pierre Courdurié, propriétaires du Château Croix de Labrie en Saint-Emilion Grand Cru, ont repris un « vignoble-écran » pour faire autrement. Ils vendangent aujourd'hui paradoxalement à l'inverse des années précédentes, en premier les Merlots sur le plateau de St Christophe avant les parcelles au pied de Pavie et St Sulpice parce qu'ils le sentent ainsi et qu'ils aiment les vins tendus, de grâce et d'équilibre. Ils font des petits rendements, 32 hectolitres par hectare en 2019 pour un rendement autorisé de 50 hectolitres dans l'appellation. Ils plantent de la fétuque rouge un rang sur deux, parfois de l'avoine ou encore fertilisent avec de la fiente de volaille, un excellent engrais naturel riche en azote.

Pour toutes ces raisons et bien d'autres, les cuvées Croix de Labrie sont à part. Décomplexés, ils ne se revendiquent d'aucune chapelle, si ce n'est la leur. En conversion bio, d'obédience biodynamiste, ils peaufinent chaque année un peu plus de détails sur leur 5,5 hectares : « Les gestes à la vigne sont de plus en plus précis, on a stoppé le soufre à la rentrée des vendanges depuis 2018, fait des vinifications intégrales sur 20% du volume de Croix de Labrie, chaque lot est élevé dans des barriques de chauffe et de grains différents selon l'identité des jus... », explique Axelle. Leurs vins racontent la culture du lieu, les subtilités aromatiques, mais plus encore une harmonie, une âme... une troisième dimension, celle qui fait passer du profane au sacré !

For all these reasons and many others, the Croix de Labrie cuvees are different. Decomplexed, they do not claim any chapel, except their own. In organic conversion, of biodynamic obedience, they refine each year a little more details on their 5.5 hectares: "The actions in the vineyard are more and more precise, we stopped adding sulphur in the freshly picket harvest since 2018, made integral vinifications on 20% of the volume of Croix de Labrie, each batch is aged in barrels of different heating and grains according to the identity of the juice ...", explains Axelle. Their wines tell the story of the culture of the place, the aromatic subtleties, but even more a harmony, a soul... a third dimension, the one that bring from profane into holy!

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR](http://WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR)

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE  
BEST SOMMELIER OF THE WORLD PAOLO BASSO'S REVIEWS

### Château Croix de Labrie 2016, Saint-Émilion Grand Cru

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

**Garde : 2022 – 2040.**

Beautiful and very refined nose with aromas of cocoa, spices, vanilla, black cherries and liquorice. Very distinguished. Exceptional class on the palate with an attack that is both imposing and refined, dense and compact with a lot of depth and flavours that bring style to the palate. The tannins are rich and very refined, of perfect maturity. Endless finish that unveils flavours, intensity and powerfulness. An exceptional wine. **Ageing: 2022 – 2040.**

# 50 ANS :

## L'ÂGE D'OR DE LA DOMINIQUE

Souriantes, épanouies, hédonistes, teintées d'une égale soif de plaire : voici comment se considèrent les femmes quinquagénaires d'après les études sociologiques. Il en est de même pour La Dominique, rachetée il y a maintenant un demi-siècle par le groupe Fayat, qui après avoir fait peau neuve, affiche sans complexe une santé scintillante et des envies de le faire savoir...

Une jolie histoire voudrait que cette belle endormie, acquise et réveillée par le magnat du BTP en 1969, tienne son nom d'un riche marchand propriétaire des lieux à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et qui aurait baptisé la propriété en souvenir de l'île dans les Caraïbes. Toujours est-il que La Dominique, voisine de Cheval Blanc, attire aujourd'hui tous les regards. Avec sa robe haute couture bardée de 900 lames d'acier rouge, imaginée par l'architecte Jean Nouvel selon une approche de toute évidence sensorielle, on ne voit qu'elle, qui joue avec la lumière du jour et offre des clins d'œil à chaque visiteur.

2013, c'était l'époque des remises en question, de l'audace tout en nuance car dans ce nouvel écrin, si sa terrasse panoramique dotée d'un restaurant domine ce paysage viticole distingué par l'Unesco, à l'intérieur, la précision est de rigueur : cuvier parcellaire, tri haute technologie... Pour un nouveau départ, à l'approche de la cinquantaine, la Dominique n'hésite plus à délivrer ses secrets, et se flatte désormais d'accueillir 11 000 visiteurs par

an et de servir 50 000 couverts dans son restaurant. On la regarde avec convoitise et désir.

Il faut dire que son modèle de délicatesse, d'équilibre reste le but à atteindre. Les millésimes se succèdent, d'une insolente régularité. De l'éclat de ce nouvel écrin jaillissent des vins tout en puissance, d'une onctuosité et d'une délicatesse caressantes, salués par les sommeliers les plus réputés. « Les Meilleurs Sommeliers du Monde Andreas Larsson, Paolo Basso, Markus del Monego et Serge Dubs sont venus nous rendre visite lors de la semaine des Primeurs en 2017. Ils accordent à nos vins toute leur confiance », lâche Gwendeline Lucas, nommée directrice générale des Vignobles Fayat en 2017 après avoir œuvré pendant 7 ans à l'export.

En binôme avec Yann Monties, le tout nouveau directeur technique sur l'ensemble des 3 propriétés (Château La Dominique, Château Clément Pichon, Château Fayat), précédemment au Château Haut Bailly, elle avoue la nouvelle ambition de La Dominique : « Continuer

l'ascension de La Dominique et rejoindre le cercle des premiers grands crus classés en 2022. Le millésime 2019 en prend le chemin, toujours sur les conseils du Laboratoire Michel Rolland, et son collaborateur Julien Viaud avec qui nous partageons les mêmes valeurs. C'est un millésime magnifique, tout en précision, qui me tient à cœur et signe notre binôme avec Yann ».

Chouchouté comme il se doit pour honorer les 50 ans de la Belle aux mains de la famille Fayat, il a été l'objet de nouvelles orientations stratégiques tant aux vignes qu'au chai. « On veut gagner en finesse, en élégance, cela passe par un travail plus précis dans les vignes, la taille notamment et par l'exploration de vinifications différentes, avec des vinifications intégrales, en amphores suivant les différents types de sols. Nous allons également replanter du cabernet franc, faire des tests sur du malbec. Nous sommes confiants ! », confie Gwendeline Lucas ; à l'image de La Dominique, qui marquera son entrée dans le fameux graal de l'âge d'or.



Gwendeline Lucas

**50 years: La Dominique's golden age** || *Smiling, full-bodied, hedonistic, with an equal desire to please: this is how 50-year-old women consider themselves according to sociological studies. The same is true for La Dominique, bought half a century ago by the Fayat group, which, after having undergone a makeover, displays a sparkling health without complexes and desires to make it known...*

A lovely story says that this beautiful sleeping property, acquired and awakened by the construction magnate in 1969, would take its name from a rich merchant who owned the property at the end of the 18th century and who named it after the island in the Caribbean. Nevertheless, La Dominique, a neighbour of Cheval Blanc, is now attracting all attention. With its haute couture gown made of 900 red steel blades, designed by architect Jean Nouvel according to a clearly sensory approach, we can only see it, who plays with daylight and offers a sparkling look to each visitor.

2013 was a time of questioning, of nuanced audacity because in this new setting, though its panoramic terrace with a restaurant dominates this wine landscape distinguished by UNESCO, inside, precision is the watchword: the vat house, high-tech sorting... For a new start, as it approaches fifty, La Dominique no longer hesitates to reveal its secrets, and now boasts about welcoming 11,000 visitors per year and serving 50,000 meals in its restaurant. It is looked at it with lust and desire.

It must be said that its model of delicacy and balance remains the goal to be achieved. The vintages follow one another, with an insolent regularity. From the brilliance of this new setting come powerful wines, with a smooth and delicate caress, greeted by the most renowned sommeliers. "The Best Sommeliers of the World Andreas Larsson, Paolo Basso, Markus del Monego and Serge Dubs came to visit us during the 2017 Primeurs week. They have every confidence in our wines," says Gwendeline Lucas, who was appointed General Manager of the Fayat Vineyards in 2017 after working for 7 years in export.

In partnership with Yann Monties, the brand new technical director on all 3 properties (Château La Dominique, Château Clément Pichon, Château Fayat), previously at Château Haut Bailly, she admits to the new ambition of La Dominique: "To continue the ascent of La Dominique and join the circle of the classified Premier Grand Crus in 2022. The 2019 vintage is taking off, still on the advice of the Michel Rolland Laboratory, and its collaborator Julien Viaud with whom we share the same values. It is a magnificent vintage, very precise, which is close to my heart and signs our partnership with Yann".

Pampered as it should be to honour the 50th anniversary of the beauty in the hands of the Fayat family, it has been the subject of new strategic orientations both in the vineyard and in the cellar. "We want to gain in finesse, in elegance, this requires more precise work in the vines, pruning in particular and the exploration of different vinifications, with integral vinifications, in amphoras according to the different types of soil. We will also replant Cabernet Franc, test Malbec. We are confident!" adds Gwendeline Lucas; like La Dominique, which will mark its entry into the famous golden age grail.

Bénédicte Chopard

EN SAVOIR → [CHATEAU-LADOMINIQUE.COM](https://www.chateau-ladominique.com)

CHOISIE PAR LES MEILLEURS\*



\* dans les meilleurs établissements de l'hôtellerie et de la restauration

@laurentperrierose Photographie : Iris Velghe

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

# CHÂTEAU LA MARZELLE

— Saint-Emilion Grand Cru —

Depuis l'achat du Château La Marzelle en 1998, le couple Sioen n'a eu de cesse de faire revivre ce vignoble de 17 hectares. Cultivé en bio, le vignoble lové sur la Haute Terrasse de Saint-Emilion bénéficie de soins attentifs à l'environnement et à l'humain, et a reçu, dans le cadre du SME\*, la norme ISO 14001.

De nombreux investissements ont été entrepris par le couple dès leur arrivée et au fil des ans pour pouvoir s'adapter toujours mieux et être très réactifs face aux aléas que chaque nouveau millésime

ne manque pas de mettre sur le chemin des vigneron. Égreneur, table vibrante, Tribaie, cuves tronconiques, double chai, un pair et un impair pour laisser deux millésimes mûrir tranquillement pendant 18 mois, ici on offre au raisin ce qu'il y a de mieux pour extraire tout l'esprit du terroir et permettre au vin de s'épanouir dans une démarche qualité sans cesse remise en question dans la recherche de l'excellence que mérite ce Grand Cru.

\* SME : *Système de Management Environnementale.*



Mme Sioen

Since the purchase of Château La Marzelle in 1998, the Sioens have never stopped reviving this 17-hectare vineyard. Cultivated organically, the vineyard on the Haute Terrasse de Saint-Emilion benefits from careful care for the environment and people, and has received, within the framework of Bordeaux's Environmental Management System, the ISO 14001 standard.

Many investments have been made by the couple since their arrival and over the years to be able to adapt even better and be very responsive to the risks that each new vintage does not fail to put on the path of the winegrowers. Destemmer, vibrating sorting table, Tribaie grape sorter, truncated conical vats, double cellar, an even and an odd to let two vintages mature quietly for 18 months, here we offer the grapes the best to extract all the spirit of the terroir and allow the wine to flourish in a quality approach constantly challenged in the search for excellence that this Grand Cru deserves.

Sylvia van der Velden



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

## LA DÉGUSTATION DES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

### Château La Marzelle 2016, Saint-Emilion Grand Cru

La robe est rubis avec de légers reflets grenat, elle présente une légère évolution. Le nez, expressif et délicat, s'ouvre sur des notes de fruits noirs et rouges légèrement confiturés, de même que des touches épicées et finement boisées. Le second nez mêle la framboise à l'eau-de-vie, le noyau de cerise, la poire, quelques touches de musc. En bouche, l'attaque est nette, les tanins sont souples et la structure est ample. Un Grand Cru qui va évoluer généreusement dans les prochaines années. La finale est d'une bonne longueur et vraiment typée du millésime. C'est un vin à carafier et à déguster sur un magret de canard cuit à point.

With a ruby colour and fine garnet-red tints, it shows faint signs of development. Expressive and delicate, the nose opens up on slightly jammy aromas of black and red fruits, as well as some spicy, subtly woody hints. The second nose combines aromas of raspberries in eau-de-vie, cherry stone, pear and a few touches of musk. Pure palate on the first taste, the tannins are supple and the structure is full-bodied. A Grand Cru that will develop generously in the coming years. The finish is of good length and really typical of this vintage. Serve decanted over a medium-rare duck breast.

*NE  
SERAIT-CE  
QU'UNE FOIS  
DANS  
VOTRE  
VIE*



TAITTINGER

# COMTES DE CHAMPAGNE

GRANDS CRUS | BLANC DE BLANCS

2007

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

## Du Malbec élevé en amphore, bientôt un Riesling... chez Petit Val, on cultive la différence



David Liorit et Jean-Louis Alloin



L'insatiable et talentueux David Liorit, aux commandes de Petit Val, sous l'égide de Jean-Louis et Olivia Alloin, continue de cultiver sa différence. Sa marque de fabrique ? Le désir toujours renouvelé de ne négliger aucun détail, aller vers plus de précision, d'élégance, tenter de nouveaux procédés, de nouveaux cépages, en bref de nouvelles audaces, mais mûrement réfléchies, tout en écoutant les différentes impulsions qui régissent la nature. Il y a d'abord eu le rosé sur cette prestigieuse appellation Saint-Émilion Grand Cru, c'est aujourd'hui un 100 % Malbec qui devrait sortir en 2020 et, plus insolites, les premières bouteilles de blanc avec du cépage Riesling. Une première dans ce haut-lieu vinicole bordelais.

Sans compter une approche environnementale singulière. Pas de désherbant ni d'insecticide, des ruches, du miel, des chevaux sur certaines parcelles, des céréales dans ses rangs de vignes, une truffière avec 140 arbres... C'est tout le travail en amont de dissection minutieuse des sols et d'harmonie avec son environnement qui lui permet de réfléchir à de nouveaux projets, sans changer l'ADN de la propriété. « Le Malbec a été planté il y a 4 ans, pour augmenter dans Petit Val le côté épicé et apporter un peu plus de complexité. Pour l'élevage de ce premier millésime, nous avons opté pour des jarres directement importées de Toscane, qui apportent une micro-oxygénation naturelle des vins comme la barrique mais sans le boisé », explique David Liorit. Finalement, l'élevage demandant plus de temps, ces tous premiers Malbecs ne seront pas assemblés dans Petit Val mais feront l'objet d'une cuvée à part. « On est sur la réglisse, la garrigue, le cassis, on est sur un produit atypique qui peut faire accéder à une autre forme de plaisir pour les amateurs et connaisseurs ! »

L'esprit Petit Val est là, précis, d'une parfaite rigueur agronomique, de bon sens gourmand et furieusement actuel. Une signature qualitative qu'il va également explorer avec une future cuvée encore plus étonnante : un 100 % Riesling, vendangé en 2019 dont 600 bouteilles sont prévues, représentant un tiers de la récolte, vinifié cette fois-ci dans la dernière innovation du tonnelier Vicard, l'Eggonum, un œuf parfait composé de 50 % de chêne et 50 % d'inox, inspiré par le mouvement brownien, et qui permet une remise en suspension des lies. « Chez Petit Val, on est à l'affût, à la recherche de challenge, de nouveaux arômes, de nouvelles méthodes, affaire à suivre... », s'enthousiasme David Liorit, déjà adoubé par la presse comme l'un des vinificateurs les plus visionnaires de la nouvelle génération.

### Malbec aged in amphorae, Riesling soon coming ... at Petit Val, they cultivate their difference

Insatiable and talented David Liorit, manager of Petit Val, under Jean-Louis and Olivia Alloin's aegis, continues to cultivate his difference. His trademark? The always renewed desire to neglect no detail, to go to more precision, elegance, try new processes, new grape varieties, in short, new daring, but carefully considered, while listening to the different impulses that govern nature. First of all, there was the rosé on this prestigious appellation Saint-Émilion Grand Cru, now it is a 100% Malbec that should be released in 2020 and, more unusual, the first bottles of white Riesling. A very first in this hotspot of the Bordeaux wine region.

Not to mention a singular environmental approach. No weed killers or insecticides, hives, honey, horses on certain plots, cereals between his rows of vines, a truffle field with 140 trees ... That's all the work done upstream with the careful dissection of the soil and of harmony with his environment that allows him to think about new projects, without changing the DNA of the property. "The Malbec was planted 4 years ago, to increase the spicy side in Petit Val and bring a little more complexity. For the elevage of this first vintage, we opted for jars directly imported from Tuscany, which bring a natural micro-oxygenation of the wines like the barrel but without the woodiness", David Liorit explains. Finally, the farm asking for more time, these first Malbecs will not be assembled in Petit Val but will be the subject of a cuvée in its own. "We are on licorice, scrubland, blackcurrant, here we have an atypical product that can give access to another form of pleasure for fans and connoisseurs!"

That is the spirit of Petit Val, precise, of a perfect agronomic rigor, with a gourmet good sense and highly topical. A qualitative signature that he will also explore with a future wine even more surprising: a 100% Riesling, harvested in 2019 of which 600 bottles will be released, representing a third of the harvest, vinified this time in the latest innovation of the Vicard coope- rage, Eggonum, a perfect egg made of 50% oak and 50% stainless steel, inspired by the Brownian motion, which allows the lees to be re-suspended. "At Petit Val, it is all about proper lookout for new challenges, new flavors, new methods ... to be continued," enthuses David Liorit, already cheered by the press as one of the most visionary winemakers of the new generation.

Bénédicte Chopard



# J.M. TISSIER

CHAMPAGNE

À CHAVOT-COURCOURT



Terre de passion depuis 1931



GAMME TERROIR

GAMME PREMIUM



SPIRITUEUX



Paolo Basso et Yohan Aubert

# CHÂTEAU LA COUSPAUDE

— SAINT-EMILION GRAND CRU —

## Fleuron des Vignobles Aubert

Les Vignobles Aubert constituent une entreprise familiale qui compte pas moins de 6 propriétés toutes Rive Droite. Dans cette famille, ils sont vigneron depuis 8 générations. Aujourd'hui, deux d'entre elles sont aux commandes, Alain, Jean-Claude et Daniel sont les patriarches qui travaillent depuis des années pour parfaire les vins du domaine et trois cousins, Yohan, Vanessa et Héroïse y travaillent désormais, chacun sur des propriétés et des secteurs commerciaux différents.

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

The Aubert Vineyards is a family business with no less than 6 properties on the Right Bank. In this family, they have been winemakers for 8 generations. Today, two of them are at the head of the business, Alain, Jean-Claude and Daniel are the patriarchs who have been working for years to perfect the wines of the estate, and three cousins, Yohan, Vanessa and Héroïse, are now working there, each on different properties and commercial sectors.

Château La Couspaude is the cornerstone of all the estates. In its history, Château La Couspaude lost its title of Grand Cru in 1986. A whole series of measures had been taken, in particular the hiring of Michel Rolland. The chateau had then regained its title from the 1996 standings and kept it. It is a clos (walled vineyard), at the gates of the village, on a limestone plateau of 7 hectares in one piece. The soils are worked with horses so as not to pack the soil. Vinification is done integrally in barrels followed by 18 months of barrel ageing. The estate, at the entrance of Saint-Emilion, is magnificent, with its 18<sup>th</sup> century manor house, underground cellars dug in the stone and its reception room. Today, the family ambition is to raise their flagship to the rank of Premier Grand Cru Classé.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ [WWW.AUBERT-VIGNOBLES.COM](http://WWW.AUBERT-VIGNOBLES.COM)

### LA DÉGUSTATION DES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

#### Château La Couspaude 2016, Saint-Émilion Grand Cru Classé

Robe grenat sombre, presque noire. Nez concentré, puissant et toasté, où se mêlent des arômes de cuir, de fruits noirs (cassis, mûre) et de sous-bois. Bouche complexe et équilibrée, d'un volume impressionnant, soutenue par un fruité très mûr et des tanins qui viennent prolonger la richesse du vin par leur rondeur et leur soyeux. Finale longue, sur le grillé, le fumé et les fruits très persistants. Une très belle bouteille à se procurer sans tarder.

Dark garnet-red colour, almost black. Concentrated, powerful and toasty note, combining aromas of leather, black fruits (blackcurrant, blackberry) and undergrowth. Complex and well-balanced nose, with an impressive volume, backed by a very ripe fruitiness and tannins which prolong the richness of the wine with their roundness and silkiness. Long finish on toasted, smoky notes and lingering fruits. A beautiful wine to get without delay!

# CHÂTEAU VIEUX RIVALLON

## Changement de génération



Alexandre Plocq

Depuis 2015, c'est Alexandre Plocq qui écrit l'histoire du Château Vieux Rivallon, Saint-Emilion Grand Cru, résolument déterminé à poursuivre l'œuvre de son grand-père, à sa manière...

Dans les histoires de transmissions, certains marquent leur passage en révolutionnant totalement les méthodes, d'autres rendent hommage à leurs ascendants en approfondissant le travail accompli. C'est le cas d'Alexandre, depuis son retour à ses chers souvenirs de vacances, qui affine les vinifications et les élevages mais pas seulement. « J'ai hérité d'un domaine en parfait ordre de marche, sain, sans désherbages chimiques et d'un chai fonctionnel. » Il n'avait pas 30 ans, pas encore l'habitude d'un certain confort et a décidé de tout plaquer pour revenir dans le vrai, dans les parfums de son enfance, au cœur de ces vignes qui l'ont vu apprendre à marcher d'un cep à l'autre. Alexandre, qui avait commencé par tracer son sillon dans une toute autre direction, une école de commerce parisienne orientée sur l'audit financier, a repris le chemin de l'école.

Direction un BTS viti-oeno en alternance chez Cheval Blanc, de quoi s'inspirer et donner une autre envergure au domaine. « Mon grand-père a planté des vignes, étendu le vignoble en passant de 4 à 20 hectares, construit un chai : il y avait comme une obligation morale à poursuivre cette aventure familiale plutôt

confidentielle. J'avais besoin d'un retour à des choses plus tangibles, et de redonner du sens à ce que je faisais. J'ai pour idée de construire une marque, une identité en étant plus précis, notamment sur le contrôle des maturités, en travaillant sur le parcellaire, tout en restant fidèle à l'esprit du domaine. Mon grand-père était un fervent défenseur de vins traditionnels avec un attachement viscéral aux racines, et a toujours consciencieusement fuit la mode des vins sur-boisés, sur-extraits. Il n'a jamais tourné le dos à la qualité immuable de sa production : des vins évoluant dans le temps, respectant les saisons, les années. Aujourd'hui, je travaille le boisé mais tout en douceur, uniquement avec des barriques d'occasion issus de prestigieux grands crus. Je réfléchis à un élevage en jarres pour la cuvée prestige... et j'ai installé la marque à l'export, aux Etats-Unis. J'ai des terroirs plutôt sableux qui donnent des vins sur le fruit, tendus par la fraîcheur et l'acidité. Je cherche le bon équilibre et suis conseillé en cela par Stéphane Toutoundji, notre œnologue, » explique Alexandre.

Jusqu'à présent Château Vieux Rivallon, contraction de « Riant Vallon », c'était 120 000 bouteilles d'un seul vin. Alexandre

a élargi la gamme en 4 cuvées pour des budgets et des plaisirs différents (de 7 à 30 euros) : un Bordeaux, un Saint-Emilion, un Saint-Emilion Grand Cru, et une cuvée premium « Cuvée Charles » (10 000 bouteilles) en hommage à son grand-père et puis bientôt une cinquième, étonnante, en réflexion.

### UN CLOS CAJOLÉ

Château Vieux Rivallon possède l'une des plus singulières parcelles de Saint-Emilion, blottie au cœur du village. Un lopin de terre encaissé entre les ruelles pavées et surveillé par la Tour du Roy, le fameux donjon du XIII<sup>ème</sup> siècle surplombant le village, d'où sont célébrées les Jurades. Une vigne rescapée, que certains jugeront trop petite, trop pentue, trop vieille, promise à l'arrachage... Alexandre a vite fait de juger le potentiel qualitatif de cette butte calcaire et la notoriété qu'il pourra tirer de ce mouchoir de poche et de vignes. 5 petits ares seulement, un îlot historique mais en même temps une thébaïde des sages pour une future cuvée qui reflètera à n'en pas douter, l'interprétation de la nouvelle génération...



**Château Vieux Rivallon: Generation change** || *Since 2015, it's Alexandre Plocq who writes the history of Château Vieux Rivallon, Saint-Emilion Grand Cru, resolutely determined to continue his grandfather's work, in his own way ...*

In cases of transmissions, some mark their passage by completely revolutionizing the methods, others pay tribute to their ancestors by deepening the work done. That is what Alexandre does since his return to his dear holiday memories, refining the winemaking and élevage but not only. "I inherited a domain in perfect working order, healthy, without chemical weeding and a functional winery." He was not yet 30 years old, not yet used to a certain comfort and decided to quit everything in order to return to true nature, in the perfumes of his childhood, in the heart of these vines which saw him learn to walk one stock after another. Alexandre, who had started his career in a completely different direction, a Parisian business school focused on financial auditing, returned to school.

He thus studied viticulture and enology in apprenticeship at Cheval Blanc, something inspiring to give another scope to his estate. "My grandfather planted vines, extended the vineyard from 4 to 20 hectares, built a winery: there was a moral obligation to continue this rather confidential family adventure. I needed a return to more tangible things, and to give sense to what I was doing. My idea is to build up a brand, an identity by being more precise, especially on the control of maturities, working on plot selection, while remaining true to the spirit of the estate. My grandfather was a staunch defender of traditional wines with a visceral attachment to the roots, and has always consciously shunned the fashion of over-oaky, over-extracted wines. He has never turned his back on the immutable quality

of his production: wines evolving over time, respecting the seasons, the vintages. Today, I work on the woody side but gently, only with already used barrels from prestigious Grand Crus. I'm thinking of using jars for the prestige cuvee ... and I've settled the brand at export in the United States. I have rather sandy soils that give fruity wines, made tense by the freshness and the acidity. I'm looking for the right balance and I'm assisted by Stéphane Toutoundji, our oenologist," Alexandre explains.

Until now Château Vieux Rivallon, contraction of "Riant Vallon" [pleasant glen], used to produce 120,000 bottles of a single wine. Alexandre has extended the range to 4 cuvees for different budgets and pleasures (from 7 to 30 euros): a Bordeaux, a Saint-Emilion, a Saint-Emilion Grand Cru, and a premium cuvée "Cuvée Charles" (10,000 bottles) in tribute to his grandfather and coming up soon a fifth, amazing, now under consideration.

### A cherished clos

Château Vieux Rivallon has one of the most unique plots of Saint-Emilion, nestled in the heart of the village. A piece of land tucked between the cobbled streets and guarded by the King Tower, the famous 13<sup>th</sup>-century dungeon overlooking the village, where the Jurades are celebrated. A surviving vineyard, which some would consider too small, too steep, too old, expected to be pulled up ... Alexandre quickly assessed the quality potential of this limestone mound and the notoriety that he will be able to draw from this tiny piece of land and these vines. 5 small ares only, a historic island but at the same time a place of stillness and meditation for a future vintage that will undoubtedly reflect the interpretation by the new generation ...

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHATEAU-VIEUX-RIVALLON.COM](http://WWW.CHATEAU-VIEUX-RIVALLON.COM)



RM

CHAMPAGNE  
ROGER MANCEAUX  
PREMIER CRU · GRAND CRU



C'est sur les terroirs de Rilly-la-Montagne, Trois Puits, Taissy et Villers-Allerand classés Premier Cru, et Mailly-Champagne classé Grand Cru, en plein coeur de la Montagne de Reims, que la Famille Manceaux est implantée depuis 5 générations.

Le vignoble familial de 12 hectares est labellisé Viticulture Durable en Champagne et Haute Valeur Environnementale, résultat d'une agriculture raisonnée pratiquée depuis de nombreuses années.

Patrick Manceaux, 4ème génération, par sa passion et son savoir-faire donne vie à ses subtiles Champagnes, élaborés à partir des trois cépages champenois, le Meunier, le Chardonnay et le Pinot Noir. Chacune de ses Cuvées est unique de par l'expression subtile de son terroir.

Il a été rejoint par son fils, Charles Manceaux et par sa nièce, Melissa Moore Manceaux, afin de transmettre et de perpétuer le savoir-faire familial.

Photo/Picture:

100% Meunier Extra Brut Premier Cru, Blanc de Noirs Brut  
100% Pinot Noir Mailly-Champagne Grand Cru,  
Blanc de Blancs Brut Premier Cru.

The Manceaux Family is established for 5 generations in the heart of the Montagne de Reims, in the lands of Rilly-la-Montagne, Trois Puits, Taissy and Villers-Allerand classified Premier Cru, and Mailly-Champagne classified Grand Cru.

the family vineyard of 12 hectares, is labeled High Environmental Values, and Sustainable Viticulture in Champagne, result of sustainable agricultural techniques used for many years.

Patrick Manceaux, 4th generation, by his passion and his expertise, creates his subtle Champagnes, elaborated with the three grape varieties : Meunier, Chardonnay, Pinot Noir. Each of his Cuvées is unique by the expression of the different localities.

He is now accompanied by his son, Charles Manceaux, and his niece, Melissa Moore Manceaux, in order to transmit and perpetuate the family know-how.



WWW.CHAMPAGNE-ROGER-MANCEAUX.COM

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



# CHÂTEAU LA CLYDE

Un Côtes de Bordeaux qui vaut le détour  
*A CÔTES DE BORDEAUX WORTH THE TRIP*

Passionnés par la vigne et le vin, tout juste à la retraite mais n'envisageant pas l'inactivité, Florence et Jacques Jouny ont jeté leur dévolu en septembre 2016 sur ce coin de Bordelais, au Château La Clyde. Situées à Tabanac, en Côtes de Bordeaux, les vignes du domaine profitent de leur proximité avec la Garonne, sur un terrain argilo-calcaire, à 80 m d'altitude. Le couple s'est immédiatement lancé en bio et, dans la foulée, en biodynamie. « Nous avons mis le cap sur la qualité, avec des méthodes douces et naturelles, respectueuses de la plante et de son écosystème », explique Florence. Dans la foulée, ils ont repensé l'étiquette, lancé un site internet, scindé le rouge en deux cuvées, acheté des barriques en bois, optimisé la vente à la propriété, aux particuliers, pour donner un nouveau souffle et leur signature à La Clyde. Le domaine produit 10 000 bouteilles sur 3 cuvées : un blanc 100 % Muscadelle et deux cuvées de rouges dont l'une est élevée en fut de chêne. En visite au domaine en juin dernier, Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, n'a pas manqué de constater l'excellent rapport qualité-prix pour ce beau Côtes de Bordeaux.

Passionate about vine and wine, just retired but not considering to remain inactive, Florence and Jacques Jouny chose to settle in this corner of the Bordeaux vineyard in September 2016 at Château La Clyde. Located in Tabanac, in the Côtes de Bordeaux area, the vineyards of the estate benefit from their proximity to the Garonne, on a clay-limestone soil, at 80 m altitude. The couple immediately started organic and, immediately after, biodynamic farming. "We have set the course for quality, with gentle and natural methods that respect the plant and its ecosystem," explains Florence. In the process, they redesigned the label, launched a website, split the red into two cuvées, bought oak barrels, optimized the sale at the property, to individuals, to give a new breath and their signature to La Clyde. The estate produces 10,000 bottles with 3 cuvees: a 100% white Muscadelle and two red wines, one of which is aged in oak barrels. Visiting the estate last June, Paolo Basso, Best Sommelier of the World, noticed the excellent quality-price ratio of this beautiful Côtes de Bordeaux.

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHATEAU-LA-CLYDE.COM](http://WWW.CHATEAU-LA-CLYDE.COM)

## CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE BEST SOMMELIER OF THE WORLD PAOLO BASSO'S REVIEWS

Château La Clyde 2017, Côtes de Bordeaux, Vieilli en fûts de chêne, 50 % neufs

Beau nez, avec un fruit mûr, de cerises, de mûres et de groseilles. Belle bouche dense où l'élevage en fûts apporte de la richesse et de la densité avec une belle note sucrée, un milieu de bouche où le bois fait sentir son apport. Finale gourmande. Persistance de longueur moyenne. Un beau vin.

Beautiful nose, with ripe fruit, cherries, blackberries and redcurrants. Nice dense palate where aging in barrels brings richness and density with a nice sweet note, a mid-palate where the wood contributes, a moreish finish. Persistency of medium length. A beautiful wine.

 **VINEXPO**

PARIS

10 - 12 FEB. 2020



**START THE  
YEAR WITH  
DISCOVERY**

---

VINEXPO.COM | THE WORLD OF WINE & SPIRITS

# VIGNOBLES GREFFIER

## Château Moulin de Launay, Muscadelle 2017 Bordeaux Blanc

Depuis 1850, les Vignobles Greffier produisent exclusivement des vins blancs secs en Entre-deux-Mers et Bordeaux Blanc. Aujourd'hui Ludovic Greffier propose des vins issus d'un assemblage de cinq cépages (Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon, Muscadelle, Ugni Blanc), et des cuvées mono-cépage (100 % Muscadelle et 100 % Sauvignon Gris). Un sixième cépage, le Colombar, viendra bientôt compléter les 74 ha du vignoble.

Situé autour de la Butte de Launay, le domaine collabore avec le conservatoire d'espaces naturels d'Aquitaine pour préserver la biodiversité du site et s'est engagé dans la charte du Système de Management Environnemental. En 2019, il obtient la certification HVE3 ainsi que la mention VEGAN pour l'intégralité de la gamme de vins blancs.

Pour privilégier la qualité de la vendange et mieux maîtriser les maturités de chaque cépage, les Vignobles Greffier ont fait le choix d'un enherbement total et d'une densité de pieds qui n'excède pas les 3 300 par hectare. Des cuves thermo-régulées et des bâtiments climatisés ont également été mis en place pour préserver au mieux les vins.



Since 1850, the Vignobles Greffier produce exclusively dry white wines in the Entre-deux-Mers and Bordeaux Blanc appellations. Nowadays Ludovic Greffier offers wines from a blend of 5 grape varieties (Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Semillon, Muscadelle, Ugni Blanc), and monovarietal cuvées (100% Muscadelle and 100% Sauvignon Gris). A sixth grape variety, Colombar, will soon complete the 74 ha vineyard.

Located near the Butte de Launay, the estate collaborates with the Conservatory of Natural Areas of Aquitaine to preserve the biodiversity of the site and is committed to the charter Environmental Management System. In 2019, it obtained the HVE3 certification and the VEGAN label for the entire range of white wines.

To favor the quality of the harvest and better control the maturity of each variety, the Greffier Vineyards have chosen total grasscover and a vine density that does not exceed 3,300 per hectare. Thermo-regulated tanks and air-conditioned buildings have also been set up to preserve the wines as well as possible.

EN SAVOIR +

→ [WWW.VIGNOBLESGREFFIER.COM](http://WWW.VIGNOBLESGREFFIER.COM)

### Muscadelle 2017 Bordeaux Blanc

Bordeaux sec blanc, la cuvée Muscadelle 2017 est la dernière-née de la gamme. Elle offre une robe jaune pâle, cristalline et limpide. Son nez est expressif et floral, avec des notes d'agrumes et de pêches qui révèlent l'élégance du muscadelle. La bouche est franche, nette, avec une belle finesse aromatique en finale. Idéal et original à l'apéritif ou sur un carpaccio de saint-jacques.

Dry white Bordeaux, Muscadelle 2017 is the latest addition to the range. It has a pale yellow, crystal-clear and limpid colour. Its nose is expressive and floral, with notes of citrus and peaches that reveal the elegance of the Muscadelle variety. The palate is frank, clean, with a beautiful aromatic finesse in the finish. Ideal and original as an aperitif or on a scallop carpaccio.

#borntobewine\*

Vins de  
Corse



FORCÉMENT  
INATTENDUS

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

\* né pour être vin

Création : [www.vinsdechateau.com](http://www.vinsdechateau.com) - photographie : Jean Harrixcalde

# CHÂTEAU FERRÉ

## Haut-Médoc 2016



Actuellement dirigé par la 5<sup>ème</sup> génération de Bareille Ferre, le Château Ferré a toujours été mené avec une vision bien particulière du travail : celle de l'artisan. Ici, le propriétaire est responsable et acteur de toutes les décisions techniques, à la vigne comme au chai. C'est cette implication qui permet aux vins du domaine d'acquérir une identité qui reflète la vision des femmes et des hommes de la famille.

En 2006, alors que le domaine fait 18 hectares, Charly laisse les rênes à son beau-fils Eddy qui atteindra, avec l'acquisition du Château Miqueu, les 54 hectares. Conscient que la vigne nécessite un soin particulier, le nouveau gérant décide finalement de réduire le vignoble à 44 hectares pour conserver une maîtrise complète du vignoble et s'assurer une plus grande qualité. De meilleurs vins également grâce à la conduite des vignes en agriculture raisonnée et une absence de traitement lors des vendanges.

Au fil des années, le chai à barriques a lui aussi considérablement grandi, passant de 12 barriques en 1993 à 380 aujourd'hui. Toutes sont stockées à une température moyenne de 16 degrés, sur un sol en terre battue qui confère une saveur toute particulière aux vins ainsi vieillies.

Currently run by the 5<sup>th</sup> generation of Bareille Ferre, Château Ferré has always been led with a very particular vision of work: that of a craftsman. Here, the owner is responsible and actor of all the technical decisions, in the vineyard as in the cellar. This involvement enables the vineyard's wines to acquire an identity that reflects the vision of the women and men of the family.

In 2006, while the estate was 18 hectares, Charly handed over the reins to his son-in-law Eddy who reached, thanks to the acquisition of Château Miqueu, 54 hectares. Aware that vines require special care, the new manager finally decided to reduce the vineyard to 44 hectares to maintain complete control of the vineyard and ensure greater quality. Better wines also thanks to the management of the vines according to sustainable methods and no treatment during the harvest.

Over the years, the barrel cellar has also grown considerably, from 12 barrels in 1993 up to 380 today. All are stored at an average temperature of 16 degrees, on a dirt floor that gives a particular flavour to the wines aged that way.

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

### A LA DÉGUSTATION / AT THE TASTING

La cuvée Château Ferré Haut-Médoc 2016 est constituée de 55 % de Cabernet Sauvignon, 40 % de Merlot et 5 % de Petit Verdot.

**Robe** : couleur soutenue, rubis très intense. **Nez** : premier nez très expressif. Sur des notes animales et de gibier, de musc, de grillé et d'épices. Après aération, il évolue sur des soupçons de truffe et de réglisse. **Bouche** : l'attaque est franche et ouvre sur un palais ample, puissant et parfaitement équilibré sur des tanins soyeux. La finale est suave et d'une bonne longueur.

**Accord** : une viande en sauce. **Commentaire** : une belle cuvée à découvrir.

Château Ferré Haut-Médoc 2016 is made up of 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot and 5% Petit Verdot.

**Colour**: intense colour, very intense ruby-red hue. **Nose**: very expressive first nose. On animal and game notes, musk, grilled and spices. After aeration it evolves on truffle and liquorice. **Palate**: the first taste is frank and opens on an ample palate, powerful and perfectly balanced on silky tannins. The finish is sweet and of a good length. **Pairing**: meat with sauce. **Comment**: a beautiful cuvée to discover.

# CHÂTEAU MARQUIS D'ALESME

Une pépite à Margaux

On ne peut pas passer à côté du Château Marquis d'Alesme sans l'apercevoir. Les façades classiques de ce 3<sup>e</sup> Grand Cru Classé 1855, avec arcades et pilastres, conformes aux meilleures traditions bordelaises, ainsi que la perspective surprenante menant vers la forêt du Château Margaux, réjouissent l'œil et suscitent la curiosité.

Vous passez la porte du Hameau, lieu d'accueil chaleureux et cosy, et vous entreprenez un voyage fascinant entre tradition et modernité. Fondé en 1585 par François d'Alesme, écuyer et conseiller du roi Henri III au parlement de Bordeaux, le domaine devient en 1810 la propriété de Jan Bekker Teerlink, célèbre et énergique négociant hollandais. C'est alors que le domaine obtient une reconnaissance mondiale.

Aujourd'hui, c'est la famille Perrodo qui continue à écrire la passionnante histoire de ce domaine. En 2006, le brillant homme d'affaire et fondateur du pétrolier Perenco Hubert Perrodo acquiert le château, mais malheureusement quelques mois plus tard il décède accidentellement. C'est donc sa fille Nathalie Perrodo, alors âgée de 27 ans, qui prend la relève et donne un nouveau souffle au domaine au nom de sa famille.

La mission de reconstitution du domaine est alors confiée à l'architecte bordelais Fabien Pedelaborde. Son projet de rénovation du Château Soutard a été récompensé par le prix du Best of Gold Wine Tourism Architecture and Landscape en 2012. Pendant cinq années consécutives, avec artisans d'art et compagnons, 23 entreprises au total, toutes locales,

il transforme les lieux et en fait une passerelle entre l'orient et l'occident, soulignant ainsi la double culture franco-chinoise de la famille.

Le dragon veille à Marquis d'Alesme. Symbole de la sagesse et de la puissance impériale en Chine, cette créature mythique nous attend déjà à Hameau où ses représentations font parties du décor allégorique du caveau. Son véritable royaume se trouve, toutefois, au sein du cuvier. La balustrade au-dessus des cuves, composée de 22 000 écailles en laiton, toutes façonnées et rivetées une par une, représente ainsi sa queue. Protecteur de nature, cet animal mythique protège ici la récolte.

Rien n'est laissé au hasard et c'est sous la surveillance du maître de chai que se poursuit le développement de chaque lot de vin. D'autant plus que le nouveau bâtiment reprend la déclivité naturelle du terrain et permet désormais de travailler par le principe de gravité de la récolte à la mise en bouteille. L'installation de petites cuves de 80 hl en bois, en inox ou en béton permet la vinification parcellaire.

Tout est symbolique et fait référence à la versatile Dame Nature. Les murs sont ornés de bas-reliefs en béton matricé, représentant des montagnes, des vagues

et des nuages et faisant rappel à la philosophie du Tao et ses cinq éléments. Une succession de Portes de Lune, invitant à admirer un spectacle dans des jardins chinois, met en scène ici un ballet de barriques. La quiétude permet un élevage parfait des millésimes pairs dans les barriques en chêne (100 % production française) durant environ 18 mois. La quête de la précision est permanente, l'assemblage final n'aura lieu qu'après l'élevage qui se fait à 60 % dans des barriques neuves et le reste dans celles d'un vin. Les deux millésimes ne se croisent jamais. Un autre chai à l'étage accueille les millésimes impairs.



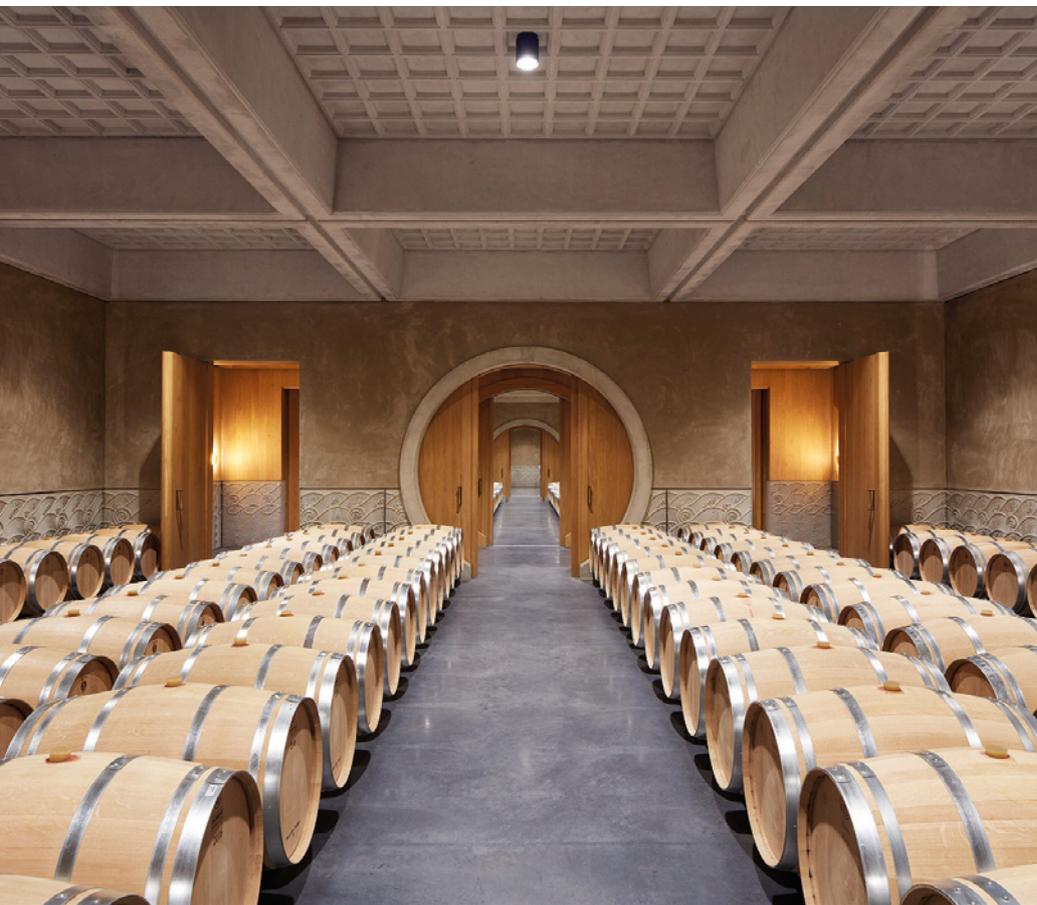
### Château Marquis d'Alesme, a nugget in Margaux

*|| You can't get past Château Marquis d'Alesme and not admire its palatial appearance. The classic facades of this 3<sup>rd</sup> Classified Growth of 1855 with its arcades and pilasters, reminding the best Bordeaux traditions, delight the eye while the surprising perspective leading directly to the forest of Château Margaux arouse curiosity.*

Once opened the door of the "Hameau", a warm and cozy welcoming place, you embark onto a fascinating journey between tradition and modernity. Founded in 1585 by François d'Alesme, esquire and adviser of the King Henry III in the City Council of Bordeaux, in 1810 the estate became the property of Jan Bekker Teerlink, a famous and energetic Dutch trader. That's when the domain got its worldwide recognition.

Today, the Perrodo family continue to write the fascinating story of this estate. In 2006, the brilliant businessman and founder of the oil company Perenco, Hubert Perrodo acquires the estate, but unfortunately a few months later he died in the accident. After a difficult time of grief and hesitation, his daughter Nathalie Perrodo, 27 years old then, took over and on behalf of her family gave a new impetus to the property.

The mission of reconstitution of the wine estate is then entrusted to Bordeaux architect Fabien Pedelaborde. His renovation project of Château Soutard was awarded the Best of Gold Wine Tourism Architecture and Landscape Award 2012. During the next five consecutive years, with craftsmen and companions of 23 companies overall, all local, he transformed the cellar and made of it a bridge between the East and the West, highlighting the dual Franco-Chinese family culture.



The dragon watches over Marquis d'Alesme. Symbol of wisdom and imperial power in China, this mythical creature is already waiting for us at Hameau (or Eng. Hamlet) where his representations are part of the allegorical decoration of the wine cellar. His real kingdom is, however, within the vathouse. The railing above the vats, consisting of 22,000 brass scales, all shaped and riveted one by one, thus represents its tail. Protector by its nature, this mythical animal keeps an eye on the harvest here.

Nothing is left to chance and it is under the supervision of the chief winemaker (cellar master) that the evolution of every batch of wine takes place. All the more so as the new building takes over the natural declivity of the ground and now makes it possible to work by gravity from harvest until bottling. The installation of 80 hl wooden, stainless steel or concrete vats enables plot vinification.

Everything has its symbolic meaning and refers to the versatile Mother Nature. The walls are adorned with embossed concrete bas-reliefs, representing mountains, waves and clouds, reminiscent of the Tao philosophy and its five elements. A sequence of Moon doors, inviting to admire a performance in the Chinese gardens, stages here a ballet of barrels. The tranquility worthy of a divine temple allows a perfect aging of the even vintages in oak barrels (100% French origin) during about 18 months. The quest for precision is permanent, the final blend will be consolidated only after the aging which is undertaken in 60% new barrels and the rest in those of one-year. The two vintages never meet each other. Another cellar upstairs hosts the odd vintages.

EN SAVOIR → [WWW.MARQUISDALESME.WINE](http://WWW.MARQUISDALESME.WINE)

# LE BLANC DES CABANES

## Exploration sous-marine



Il y a ceux qui mettent du Mozart dans le chai à barriques, ceux qui passent de la musique dans les vignes. Et il y a ceux qui bercent leurs vins au gré des ressacs.

Franck Labeyrie est de ceux-là, convaincus de l'influence des marées, de la profondeur, de l'absence d'oxygène et de la luminosité infime sur l'élevage des vins.

Franck Labeyrie descend d'une longue lignée de viticulteurs. Il a grandi au Château du Coureau dans les Graves. C'est là qu'il fera ses premières armes avant de tenter l'expérience en solo au Château de Lugey. Franck Labeyrie est un battant, un rêveur, un explorateur tout à la fois. Il est de ceux qui se donnent les moyens de suivre leur instinct, leurs envies, leurs convictions.

Comme nombre de Bordelais, il passera ses étés sur le bassin d'Arcachon entre Dune du Pyla, île aux oiseaux et parc à huîtres. Et en discutant avec un ami ostréiculteur au sujet du bienfait des eaux profondes sur l'élevage des huîtres, une idée lui vient. En viticulteur dans l'âme, bien informé, il se rappelle que certaines bouteilles retrouvées sous la mer gardent leurs qualités même 200 ans plus tard.

Il s'inspire alors de la technique d'immersion des huîtres. En 2008, les premières bouteilles sont déposées en eaux profondes. L'expérimentation est suivie de façon scientifique. Les vins obtenus sont comparés avec ceux ayant connus un élevage traditionnel en cuves. Les essais ont été bluffants. Les bouchons n'ont pas souffert, les bouteilles sont intactes mais se sont parées d'une robe marine faite de coquillages et d'algues. Le Blanc des Cabanes (comme les fameuses cabanes tchanquées) est né. En 2015, il sera suivi du Rouge des Cabanes.

Franck Labeyrie est le seul viticulteur à posséder une concession au milieu des ostréiculteurs. Chaque année, en janvier, 15 000 bouteilles sont immergées à 10 mètres de profondeur, dans des box

fermés, calés sous des nasses d'huîtres. Le Blanc y reste 6 mois, le Rouge 12 mois. « Ce n'est pas qu'une cuvée originale dans le concept, c'est aussi un goût spécifique », explique Franck Labeyrie. En l'absence d'oxygène, pas d'oxydation. Par contre, des échanges existent avec le milieu marin et on ressent lors de la dégustation des notes iodées et toastées pour le blanc et une harmonisation précoce pour le rouge.

Désormais spécialisé dans l'élevage des vins en milieu naturel, Franck Labeyrie continue d'explorer le champ des possibles et a lancé en 2018 le vin des neiges. Des vins élevés à 2 400 m d'altitude sous 5 m de neige. Une expérience dont les premiers résultats semblent concluants à la dégustation.

**Underwater exploration** || *There are those who play Mozart in the barrel cellar, those who play music in the vineyards. And there are those who rock their wines with the tides. Franck Labeyrie is one of them, convinced of the influence of the tides, the depth, the absence of oxygen and the minute luminosity on the ageing of the wines.*

Franck Labeyrie comes from a long lineage of winegrowers. He grew up at Château du Coureau in the Graves area. It was there that he made his first steps before trying the solo experience at Château de Lugey. Franck Labeyrie is a fighter, a dreamer, an explorer at the same time. He is one of those who gives himself the means to follow his instinct, his desires, his convictions.

Like many people around Bordeaux, he spent his summers in the Archon basin between Dune du Pyla, Île aux Oiseaux and the oyster farms. And while discussing with a friend oyster farmer about the benefits of deep water on oyster breeding, an idea came up to him. As a wine grower at heart, well informed, he remembered that some of the bottles found under sea keep their qualities even 200 years later. He was inspired by the oyster immersion technique. In 2008, the first bottles were placed in deep water. The experiment is scientifically monitored. The wines obtained are compared with those that have been aged traditionally in vats. The tests were amazing. The corks did not suffer, the bottles were intact but adorned with a navy dress made of shells and seaweed. The Blanc des Cabanes (like the famous traditional stilt cabins) was born. In 2015, it was followed by the Rouge des Cabanes.

Franck Labeyrie is the only winegrower to own a concession among oyster farmers. Every year, in January, 15,000 bottles are immersed 10 metres below the surface in closed boxes under oyster traps. The White stays there for 6 months, the Red for 12 months.

"It's not just an original cuvee in the concept, it's also a specific taste," explains Franck Labeyrie. In the absence of oxygen, no oxidation. On the other hand, there are exchanges with the marine environment and when tasted the wines unveils iodized and toasted notes in the white and an early harmonization in the red.

Now specialized in the maturing of wines in the natural environment, Franck Labeyrie continues to explore the field of possibilities and launched snow wine in 2018. Wines matured at an altitude of 2,400 m under 5 m of snow. An experiment whose first results seem conclusive at the tasting.

Sylvia van der Velden



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

## A LA DÉGUSTATION / AT TASTING

### Le Blanc des Cabanes 2017, Graves

Cépages : Sauvignon, Sémillon

Nez très élégant, généreux, opulent sur des fleurs blanches (lys) et le beurre frais. Bouche ample, longue, vive et dynamique, la bouche révèle une superbe touche iodée, minérale et saline qui amène une finale de grande élégance et finesse. Assurément une belle découverte. Accords : un tartare de langouste aux perles noires de béluga.

Very elegant, generous and opulent nose on white flowers (lilies) and fresh butter. Ample, long, lively and dynamic on the palate, it reveals a superb iodine, mineral and saline touch that brings a finish of great elegance and finesse. Certainly a beautiful discovery. Pairing: a lobster tartar with beluga black pearls.

### Le Rouge des Cabanes 2016, Graves

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Robe grenat, brillante. Nez très fin et élégant, racé, sur de superbes arômes de fruits rouges et noirs et une pointe iodée. Attaque très plaisante, gourmande sur une belle minéralité. On retrouve les mêmes arômes qu'au nez. Finale superbe sur la salinité. Accords : un carré d'agneau aux cèpes.

Bright garnet colour. Very fine and elegant nose, distinguished, with superb aromas of red and black fruits and a hint of iodine. Very pleasant and gourmet attack with a beautiful minerality. We find the same aromas as on the nose. Superb finish on salinity. Pairing: a rack of lamb with ceps.

— CRÉATEUR D'EXPÉRIENCES —



Reveal'Up collection  
has been selected by  
the ASI for the Best  
Sommelier of the  
World competition,  
Antwerp (Belgium) .



Reveal'Up collection:  
a magnificent blend of robustness and delicacy,  
technology and design, purity and transparency.



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

# CHÂTEAU DE FARGUES

Alexandre de Lur Saluces,  
fervent défenseur du Sauternes



Dominé par la forteresse, construite par le neveu du pape Clément V en 1305 et entré dans le patrimoine de la famille de Lur Saluces en 1472, le domaine de Fargues couvre 175 hectares, dont désormais 25 hectares de vignes dont 10 acquis en 2014 et qui entreront en production en 2025-2030. Après avoir vieilli 30 mois en barriques, entre 15 000 et 20 000 bouteilles en moyenne sont actuellement produites par le Château de Fargues, selon les années. Récemment un nouveau chai de 2 500 m<sup>2</sup> a été mis en service.

Une gageure lorsqu'on sait que le vin de Sauternes souffre du désamour du public pour ce vin cantonné au dessert dans l'esprit des

consommateurs. Perte de surface, baisse de production et même de producteurs, avènement du blanc sec sur ces terroirs de liquoreux, des défis dont Alexandre de Lur Saluces a fait son combat. « Nous croyons à l'avenir du vin de Sauternes qui reste unique au monde. » Son cheval de bataille, diffuser l'incroyable aventure de la récolte pour laquelle il faut d'abord attendre que la pourriture noble fasse son oeuvre, puis passer plusieurs fois pour ramasser grain par grain. Le rendement d'un verre par cep n'est pas une légende. C'est le prix à payer pour obtenir ce formidable élixir. Et puis il y a la défense de l'accord mets et Sauternes. Parce que le Sauternes mérite sa place de vin de repas. Les vins du Château de Fargues jouent sur une large gamme d'arômes. Le fruité, la fraîcheur, l'acidité, les agrumes, les senteurs florales sont modulées et complexifiées au gré des millésimes. Un terrain de jeu idéal pour un sommelier !

Pour Alexandre de Lur Saluces, c'est un cri du cœur autant que l'oeuvre d'une vie, redonne au Sauternes sa place de vin d'excellence sur les tables de la gastronomie des temps modernes.

A lire : « D'Yquem à Fargues, l'excellence d'un vin, l'histoire d'une famille », Alexandre de Lur Saluces – Ed. Gallimard

**Alexandre de Lur Saluces, great defender of Sauternes** || Dominated by the fortress, built by Pope Clement V's nephew in 1305 and owned by the Lur Saluces family since 1472, the Fargues estate covers 175 hectares, including now 25 hectares of vines, 10 of which were acquired in 2014 and will enter into production in 2025-2030. After ageing for 30 months in barrels, an average of 15,000 to 20,000 bottles are currently produced by Château de Fargues, depending on the year. Recently a new 2,500 sqm cellar was built.

A challenge when we know that Sauternes suffers from the public's disenchantment with this wine confined to dessert in the consumers' minds. Loss of surface area, decline in production and even decreasing number of producers, the advent of dry white wine on these sweet wine terroirs, challenges that Alexandre de Lur Saluces has fought to overcome. "We believe in the future of Sauternes wine, which remains unique in the world." His mission, to promote the incredible adventure of the harvest for which they must first wait for the noble rot to do its work, then pass several times to pick berry after berry. The yield of one glass per vine stock is not a legend. That's the price you have to pay to get this great elixir. And then there is the defence of the pairing of food with Sauternes. Because Sauternes deserves its place as a wine for a meal. The wines of Château de Fargues play on a wide range of aromas. The fruitiness, freshness, acidity, citrus fruits, floral scents are modulated and complexified according to the vintage. An ideal playground for a sommelier!

For Alexandre de Lur Saluces, it is a cry from the heart as much as the work of a lifetime, give back to Sauternes its place as a wine of excellence on the tables of modern gastronomy.

Sylvia van der Velden

To read: "From Yquem to Fargues, The pursuit of excellence, The story of a family", Alexandre de Lur Saluces – Ed. Gallimard



EN SAVOIR → [WWW.CHATEAUDEFARGUES.COM](http://WWW.CHATEAUDEFARGUES.COM)

# LE NOUVEAU VISAGE DES CÔTES DE BORDEAUX

Entretien avec Françoise Lannoye,  
présidente de l'Union des Côtes de Bordeaux



« Nous n'avons pas la réputation la plus moderne car nous sommes les plus anciens, des vins que l'on trouvait sur la table de nos grands-parents. » C'est exactement à casser cette image que travaille désormais l'Union des Côtes de Bordeaux, sous la houlette de la présidente Françoise Lannoye, promue au printemps dernier, accompagnée de la directrice Patricia Zabalza.

Ce qui constitue le fil rouge dans les Côtes est d'abord le terroir en coteaux. Les structures sont assez identiques, de taille moyenne (14 hectares). Et puis surtout, l'esprit novateur qui est un trait de caractère généralisé dans les 5 appellations

sœurs car l'âge moyen des repreneurs est de 30-40 ans ce qui instille des idées nouvelles. Il y a une vraie tendance vers le bio, d'une part par la surface raisonnable des exploitations qui permet ce travail, et d'autre part grâce à un véritable respect de la terre dans une notion de transmission et non de spéculation. Dans les Côtes, les exploitations sont familiales, proches du consommateur.

Les orientations choisies pour les années à venir sont finalement venues assez naturellement. « Nous nous sommes rendus compte que les vignerons eux-mêmes ont pris le chemin du renouveau, de présenter Bordeaux autrement, étant très à

l'affût des nouveautés notamment sur l'écologie, les vinifications en amphore, le sans soufre... », constate Patricia Zabalza. Chaque appellation a aussi ses opérations séductions, dans un esprit jeune, décomplexé, décalé par rapport à l'image que Bordeaux peut véhiculer, comme « Blaye au Comptoir », « J'irai déguster chez vous » ou encore le « Cadillac Tour ». Françoise Lannoye ajoute : « Les Côtes de Bordeaux sont des vins conviviaux, de partage, loin d'être has been. Nos consommateurs sont plutôt jeunes et choisissent nos vins pour l'apéritif. Promouvoir l'esprit novateur, décomplexer la consommation du vin est aujourd'hui notre cheval de bataille. »

## The new face of the Côtes de Bordeaux || Interview with Françoise Lannoye, President of the Union des Côtes de Bordeaux

"We don't have the most modern reputation because we are the oldest, with wines that were found on our grandparents' tables." It is exactly on breaking this image that Union des Côtes de Bordeaux is now working, under the leadership of President Françoise Lannoye, promoted last spring, accompanied by Director Patricia Zabalza.

What constitutes the common thread in the Côtes is first and foremost the terroir on hillsides. The estates are fairly similar, of medium size (14 hectares). And above all, the innovative spirit which is a generalized trait of character in the 5 sister appellations because the average age of the wine growers who take over is 30-40 years which instills new ideas. There is a real trend towards organic farming, on the one hand because of the reasonable surface area of the estates that allows such work, and on

the other hand because they have of a real respect for the land in a notion of transmission and not of speculation. In the Côtes, the farms are family owned, close to the consumer.

The orientations chosen for the coming years finally came about quite naturally. "We realized that the winegrowers themselves have taken the path of renewal, to present Bordeaux differently, being very much on the lookout for new products, particularly on ecology, amphora vinification, sulphur-free wines..." , says Patricia Zabalza. Each appellation also has its own seductive operations, in a young, uncomplicated spirit, offbeat compared to the image that Bordeaux can convey, such as "Blaye au Comptoir", "J'irai déguster chez vous" or the "Cadillac Tour". Françoise Lannoye adds: "Côtes de Bordeaux wines are convivial, to be shared, not has-been. Our consumers are rather young and choose our wines as an aperitif. Promoting an innovative spirit and reducing the complexity of wine consumption is our main concern today."

Sylvia van der Velden



CHAMPAGNE

*Paul Bara*

BOUZY  
DEPUIS 1833



Champagne Paul Bara

info@champagnepaulbara.fr

Téléphone : 00 33 (0)3 26 57 00 50

www.champagnepaulbara.com

Realisation VIZualCréa - www.vizualcrea.fr - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

# CHAMPAGNE J.P. GAUDINAT PÈRE ET FILS

*Cuvée Tradition*

*Brut*



40 %

*Pinot Meunier*

40 %

*Pinot Noir*

20 %

*Chardonnay*

*Dosage*

*12 g / L*

*12,5 %*

*vol.*

CONCOURS DES VINS

**ELLE**

ARGENT

*\* dont 30% de vins de réserve  
including 30% reserve wines  
daron 30% Reserve Weine  
incluyendo un 30% de vinos de reserva*



# Domaine Fournier père & fils

Fondé en 1926, le domaine Fournier Père & Fils, niché à Verdigny, au cœur du magnifique vignoble sancerrois, s'étend sur 39 hectares, morcelés en 165 parcelles réparties sur les nombreuses collines et versants des appellations Sancerre, Pouilly-Fumé et Menetou-Salon, sur les plus grands terroirs.

Au travers d'une gamme vaste et très complète, Fournier Père & Fils propose un voyage gustatif et exhaustif de ce que leurs terroirs proposent de mieux. Cuvées parcelles, terroirs, villages, appellations, autant de points d'entrée dans la découverte de ce coin de vallée de la Loire.

Founded in 1926, the Fournier Père & Fils estate, nestled in Verdigny, in the heart of the magnificent Sancerre vineyard, extends over 39 hectares, divided into 165 parcels spread over the many hills and slopes of the Sancerre, Pouilly-Fumé and Menetou-Salon appellations, on the greatest terroirs.

Through a vast and very complete range, Fournier Père & Fils offers a gustatory and exhaustive journey of the best that their terroirs have to offer. Plot selection wines, terroirs, villages, appellations, so many entry points into the discovery of this corner of the Loire Valley.



EN SAVOIR → Fournier-Pere-Fils.com

## LA SÉLECTION DU SOMMELIER THE SOMMELIER'S SELECTION

### Cuvée Parcelaire - Les Monts Damnés Sancerre blanc AOP



**Robe** or-vert. **Nez** sur des notes très minérales. **Bouche** nette, minérale, fruitée sans être exubérante, témoin d'un vin d'exception issu d'un des plus beaux climats de l'appellation. Finesse ciselée et intensité. Gras et long en bouche. **Accords** : brochet au beurre blanc, un risotto aux cèpes, des coquilles St-Jacques ou un turbotin citronné.

Green-gold colour. Nose on very mineral notes. Clean, mineral, fruity but not exuberant on the palate, evidencing an exceptional wine from one of the most beautiful

climats of the appellation. Finesse and intensity. Fat and long in the mouth. Pairings: pike in white butter, a porcini mushroom risotto, scallops or a small turbot with lemon.

## PLEINS FEUX SUR DEUX DOMAINES PARTENAIRES

### DOMAINE DES BERTHIERS, POUILLY-FUMÉ

Jean-Claude Dagueneau, fondateur du domaine, fut l'un des personnages clés de l'appellation Pouilly-Fumé. Lui et ses vins firent connaître et reconnaître l'appellation à travers le monde entier. Evelyne, sa femme, perpétue aujourd'hui la mémoire de son mari. Le vin phare du domaine est la Cuvée d'Ève issue de vieilles vignes sur terroir de silex.

Jean-Claude Dagueneau, founder of the estate, was one of the key figures of the Pouilly-Fumé appellation. He and his wines made the appellation known and recognized throughout the world. Evelyne, his wife, today perpetuates her husband's memory. The estate's flagship wine is the Cuvée d'Ève, made from old vines on flint soil.

### DOMAINE DU CLOS DU ROC - FLORIAN MOLLET, SANCERRE & POUILLY-FUMÉ

Jeune vigneron talentueux ayant repris le domaine de sa famille, Florian Mollet a construit un chai moderne au Clos du Roc et a patiemment agrandi le domaine jusqu'à 17 ha. Grâce à son savoir-faire acquis en France et à l'étranger (Australie, Afrique du Sud...) et à son expertise du terroir silex, ses vins sont devenus une référence pour tous les épicuriens à la recherche de vins frais à la minéralité ciselée et portés par une aromatique gourmande.

A talented young winegrower who has taken over the estate from his family, Florian Mollet has built a modern winery at Le Clos du Roc and has patiently expanded the estate to 17 hectares. Thanks to his know-how acquired in France and abroad (Australia, South Africa...) and his expertise in flint terroirs, his wines have become a reference for all epicureans in search of fresh wines with a finely-knot minerality and carried by a gourmet aromatic range.

# EARL HELENA HOTEA

Pouilly Fuissé - Saint Véran  
Mâcon Vergisson





Jean-Luc et Sabine Baldès

# DOMAINE TRIGUEDINA

— Vignoble Jean-Luc Baldès —

*Me trigo de dina* signifie « Il me tarde de dîner » en occitan. Une promesse de gourmandises pour ce vin de Cahors, longtemps considéré comme un vin massif, viril, plus facilement utilisé en cuisine que dans le verre. La famille Baldès œuvre depuis 7 générations à prouver le contraire au Clos Triguedina, planté en 1830 sur les plus belles terrasses de la vallée du Lot. En 40 ans de vinification, Jean-Luc Baldès, aujourd'hui à la tête du domaine familial avec sa femme, s'est forgé une réputation de Maître du Malbec.

Le vigneron peut se targuer d'avoir à sa disposition un terroir idéal. Son vignoble de 70 hectares est lové sur les terrasses surplombant les méandres du Lot. Des sols argilo-calcaires et argilo-siliceux sont similaires à ceux de Pomerol. C'est dire si le Clos Triguedina a tous les atouts pour donner naissance à de grands vins.

A la magie du terroir se rajoute le savoir-faire du vigneron. Riche d'une expérience en Bourgogne dont son épouse Sabine est originaire, et investi d'une tradition héritée de sa longue lignée d'ascendants, Jean-Luc Baldès a entièrement dédié ses vins au seigneur Malbec. L'excellence se décline du prestigieux Probus, à la gamme parcellaire Trilogie, ou encore le Petit Clos, à boire plus jeune, pour s'initier.

Le côté créatif et audacieux de Jean-Luc Baldès s'illustre dans sa gamme de Vins de Lune, qui comptent des vins plus originaux dans ce coin de Sud-Ouest comme une bulle rosée 100 % Malbec, des blancs à base de Viognier-Chardonnay ou encore de Chenin.

Entre tables de prestige et hautes institutions, le Clos Triguedina s'est fait un nom parmi les grands et a donné au Cahors ses lettres de noblesse et d'excellence. Le Clos Triguedina se distingue également par la qualité de son accueil puisque le couple Baldès vient d'investir dans un complexe architectural moderne au cœur du domaine dédié à l'œnotourisme qui rencontre un vif succès depuis cette année.

'Me trigo de dina' means 'I can't wait for dinner' in Occitan. A promise of delicacies for this Cahors wine, long considered as a massive, virile wine, more easily used in cooking than in the glass. The Baldès family has been working for 7 generations to prove the opposite at Clos Triguedina, planted in 1830 on the most beautiful terraces of the Lot valley. In 40 years of winemaking, Jean-Luc Baldès, now at the head of the family estate with his wife, has built a reputation as a Master of Malbec.

The winegrower can claim to have at his disposal an ideal terroir. Its 70 hectare vineyard is nestled on the terraces overlooking the meanders of the Lot. Clayey-limestone and clayey-siliceous soils are similar to those of Pomerol. This means that Clos Triguedina has all the assets to produce great wines.

To the magic of the terroir is added the winegrower's know-how. With a wealth of experience in Burgundy, where his wife Sabine comes from, and a tradition inherited from his long line of ancestors, Jean-Luc Baldès has entirely dedicated his wines to Lord Malbec. Excellence comes in many forms, from the prestigious Probus, to the Trilogie parcel range, or the Petit Clos, to drink younger, to get started.

Jean-Luc Baldès' creative and audacious side is illustrated in his range of Vins de Lune, which includes more original wines in this part of the Southwest, such as a 100% Malbec pink bubble, whites based on Viognier-Chardonnay or Chenin.

Between prestigious tables and high institutions, Clos Triguedina has made a name for itself among the greats and has given the Cahors its letters of nobility and excellence. Clos Triguedina is also distinguished by the quality of its hospitality, since the Baldès couple has just invested in a modern architectural complex in the heart of the estate dedicated to wine tourism, which has been very successful since this year.

Sylvia van der Velden

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

# ART RUSSE

SAINT-EMILION GRAND CRU  
CHATEAU LA GRACE DIEU DES PRIEURS



UNE MEME PASSION  
POUR L'ART ET  
LES GRANDS CRUS

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



@Art\_Russe\_wine



@ArtRusseWine

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

# CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES

## Châteauneuf du Pape blanc 2018

Si le vignoble de Châteauneuf du Pape est aujourd'hui surtout connu pour ses grands rouges (95 % de l'appellation) issus majoritairement de cépage de grenache noir, les connaisseurs sauront reconnaître dans ses vins blancs le signe d'un grand terroir.

Sur les terroirs du Clos de l'Oratoire des Papes, deux parcelles d'éclats calcaires ont été isolées pour faire naître un vin dont la rareté n'a d'égale que la finesse qui saura séduire les palais en recherche de fraîcheur et de minéralité. Issue de Grenache Blanc, Bourboulenc, Clairette, Roussanne, cette superbe cuvée a été élevée sur lies sans fermentation malolactique et offre une belle complexité et une fraîcheur qui en font un beau vin de gastronomie.

If the Châteauneuf-du-Pape vineyard is today best known for its great reds (95% of the appellation) made mainly from black Grenache grapes, connoisseurs will know how to recognize in its white wines the sign of a great terroir.

On the soils of the Clos de l'Oratoire des Papes, two plots of limestone fragments have been isolated to produce a wine whose rarity is only equalled by its finesse, which will seduce palates in search of freshness and minerality. Made from Grenache Blanc, Bourboulenc, Clairette, Roussanne, this superb wine has been aged on lees without malolactic fermentation and offers a beautiful complexity and freshness that make it a beautiful gastronomic wine.

EN SAVOIR ➔ [WWW.OGIER.FR](http://WWW.OGIER.FR)



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



Très belle robe jaune doré. Nez expressif de pêches blanches, d'ananas, de papaye, de mirabelles, légèrement boisé. Fraîcheur déjà bien présente et qui apporte du dynamisme. Corps étoffé et assez savoureux, tanins légers et plaisants, finale très longue et intense avec une touche de poivre vert. Excellent vin pour les poissons en sauce et les volailles à la broche.

**Garde : à boire – 2022.**

Very beautiful golden yellow colour. Expressive nose of white peaches, pineapple, papaya, mirabelle plums, slightly woody. Freshness already present and which brings dynamism. Full-bodied and quite tasty body, light and pleasant tannins, very long and intense finish with a touch of green pepper. Excellent wine for fish in sauce and poultry on the spit. Ageing: to be enjoyed – 2022.

# MAISON BROTTTE

## Une famille guidée par l'esprit pionnier

Célèbre pour sa signature BROTTTE et sa fameuse marque internationale « La Fiole du Pape », dont la forme de la bouteille est inspirée de l'effet des rafales de mistral sur les ceps de vignes, la maison Brotte, créée en 1931, c'est finalement une histoire de famille dont l'esprit pionnier est inscrit dans les gènes. La cinquième génération arrive, qui coïncide avec un nouveau souffle.

Cette bouteille torsadée, poudrée de sable soufflé, avec son étiquette type parchemin, qui ne la connaît pas ? « Notre activité s'est initialement développée grâce à cet emblématique Châteauneuf-du-Pape, "La Fiole du Pape", créée en 1952 par Charles Brotte, mon grand-père, un des pionniers également du grand export. C'est un peu le vin façon Champagne de notre Maison, puisqu'il est non millésimé », explique Laurent Brotte, 4<sup>ème</sup> génération qui a transformé le pari osé en coup de maître. Aujourd'hui, 1,3 millions de cette Fiole Père Anselme et de sa petite sœur en Côtes-du-Rhône sont vendues chaque année dans 90 pays.

Laurent Brotte dirige l'entreprise depuis 20 ans maintenant, son père Jean-Pierre étant toujours présent au conseil de surveillance. Mais la Maison Brotte, ce n'est pas seulement le Père Anselme, il y a aussi les propriétés que la famille possède dans la Vallée du Rhône, sur lesquelles flottent la signature Brotte : le fleuron de la famille, le Domaine Barville de 15 hectares à Châteauneuf-du-Pape ; le Domaine Grosse de 19 hectares à Cairanne; et le Château de Bord de Laudun avec un joli travail sur des blancs en petites terrasses bien exposées. « Ces vins Brotte-là, ainsi que nos vins de négoce, sur ces mêmes appellations, et sur les autres grands terroirs de Gigondas, Vacqueyras, Crozes Hermitage, Saint Joseph, Côtes du Rhône... sont distribués depuis 2018 par la filiale de commercialisation de Baron Philippe de Rothschild SA (Rothschild France dis-

tribution) auprès du secteur professionnel français », précise Laurent. Et quand on lui demande ce que l'histoire retiendra de son passage dans l'entreprise familiale, la réponse ne se fait pas attendre : « En termes de notoriété, nous sommes un peu des outsiders, en progression. Tous nos vins ont été récompensés dans les 4 dernières années, avec de jolies notes



des Anglo-saxons, ce qui nous permet d'exporter davantage aux Etats-Unis. Et surtout, nous avons progressé depuis 20 ans sur la maîtrise de l'amont, en nouant des partenariats avec des vigneron pour les achats de vin, avec un cahier des charges précis pour nos marques et la construction d'un chai de vinification pour avoir une stabilité dans la qualité. »

Les vins de sélection sont eux aussi élevés au sein du chai de la Maison. Afin de sublimer le fruit des cuvées, tout en rondeur, sans les arômes du bois, la maturation a lieu principalement en foudres de chêne. Depuis 2015, les domaines sont certifiés Terra Vitis, label environnemental français de référence. « Nous avons également lancé une cuvée Côtes du Rhône bio et fait évoluer notre Musée du Vin qui accueille aujourd'hui plus de 20 000 personnes par an. »

Les chiffres livrés par Laurent sont éloquentes : 2,7 millions de cols ont été commercialisés l'année dernière (contre 1,1 million en 2010) dont 75 % à l'export. Le prochain programme 2019-2023 prévoit une croissance de 25 % avec de nouveaux agents pour renforcer l'équipe des 40 salariés. L'entreprise dans laquelle sont désormais rentrés les 2 garçons de la famille, Thibault, diplômé d'un mastère en commerce, en charge du développement de marchés, et Benoît, diplômé en viti-oeno, qui a intégré la partie technique et renforcé la partie négoce avec sa mère, est décidément en pleine forme !

**Brotte: A family guided by the pioneering spirit** || Famous for its BROTTE signature and its famous international brand “La Fiole du Pape”, whose bottle shape is inspired by the effect of the mistral bursts on the vine stocks, the Brotte house, created in 1931, is finally a family story whose pioneering spirit is inscribed in the genes. The fifth generation is coming, which coincides with a new breath.

Who does not know the twisted bottle, powdered with blown sand, with its parchment-like label? “Our activity was initially developed thanks to this emblematic Châteauneuf-du-Pape, “La Fiole du Pape”, created in 1952 by Charles Brotte, my grandfather, one of the pioneers also of great export. It's a bit like our Champagne wine since it's not declared vintage,” explains Laurent Brotte, 4<sup>th</sup> generation who turned the gamble into a master stroke. Today, 1.3 million bottles of this Fiole Père Anselme and its little sister of the Côtes-du-Rhône are sold each year in 90 countries.

Laurent Brotte has been running the company for 20 years now, his father Jean-Pierre is still present in the supervisory board. But Brotte is not only Père Anselme, there are also the properties that the family has in the Rhone Valley, on which the Brotte signature floats: the flagship of the family, the 15-hectare Domaine Barville in Châteauneuf-du-Pape; Domaine Grosset of 19 hectares in Cairanne; and the Chateau de Bord de Laudun with a nice work on the white wines in small sunny terraces. “These Brotte wines, as well as our negociant wines, in these same appellations, and on the other great terroirs of Gigondas, Vacqueyras, Crozes Hermitage, Saint Joseph, Côtes du Rhône ...



Paolo Basso avec la famille Brotte.

are distributed since 2018 by the trade subsidiary of Baron Philippe de Rothschild SA (Rothschild France distribution) to the French professional sector,” Laurent says. And when asked what history will keep from his passage in the family business, the answer is not long in coming: “In terms of notoriety, we are kind of outsiders, in progression. All our wines have been rewarded in the last 4 years, with pretty notes from the Anglo-Saxons, which allows us to export more to the United States. And above all, we have made progress over the last 20 years on controlling upstream, by forming partnerships with wine growers for the purchase of wine, with precise specifications for our brands and the construction of a winery to have stability in quality”.

The plot-selection wines are also aged in the house's cellar. To sublimate the fruits of the cuvées, focusing on roundness without the aromas of wood, the maturation takes place mainly in oak tuns. Since 2015, the estates have been certified Terra Vitis, a reference French environmental label. “We have also launched an organic Côtes du Rhône cuvée and are developing our Wine Museum, which today welcomes more than 20,000 people a year.” The figures given by Laurent speak for themselves: 2.7 million bottles were sold last year (against 1.1 million in 2010), 75% of which have been ex-

ported. The next 2019-2023 program provides for a 25% growth with new agents to strengthen the team of 40 employees. The company in which now entered the 2 boys of the family, Thibault, graduate of a master in commerce, in charge of the market development, and Benoît, graduate in viticulture and enology, who integrated the technical part and reinforced the trade side with his mother, is definitely in great condition!

Bénédicte Chapard

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

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

### Brotte, Domaine Barville, Châteauneuf-du-Pape rouge 2017

Rouge rubis foncé de belle densité. Nez intense aux arômes de griottes, de mûres et de groseilles de belle maturité, de vanille et de cacao. Une bouche riche et dense, bien étoffée, savoureuse et de belle profondeur, corsé et bien solide, des tanins fins, finale longue et expressive. Un très beau vin, expressif et de beau volume, qui accompagne une cuisine gastronomique raffinée à base de viandes rouges en cuisson longue.

Dark ruby red colour of beautiful density. Intense nose with aromas of sour cherries, blackberries and redcurrants, vanilla and cocoa. A rich and dense palate, fleshy, tasty and of a good depth, full-bodied and very solid; fine tannins, long and expressive finish. A beautiful wine, expressive and of beautiful volume, which accompanies a refined gourmet cuisine based on slow-cooked red meats.

### Brotte, Secret Barville, Châteauneuf-du-Pape rouge 2017

Rouge rubis foncé de belle densité. Un nez très fin et bien complexe aux arômes de griottes et de mûres, de prunes fraîches, de vanille et de cacao. Une bouche dense et riche avec du volume et de la puissance, un corps solide et des tanins bien fermes. Finale longue et expressive aux arômes de réglisse et de garrigue. Un grand vin ouvert et distingué qui accompagne la cuisine gastronomique à base de viande rouge rôtie.

Dark ruby red of beautiful density. A very fine and complex nose with aromas of sour cherries and blackberries, fresh plums, vanilla and cocoa. A dense and rich palate with volume and powerfulness, a solid body and firm tannins. Long and expressive finish with aromas of liquorice and garrigue. A great open and distinguished wine that accompanies gourmet cuisine based on roasted red meat.

# AIRFRANCE



## FRANCE IS IN THE AIR



REG. SOCIÉTÉ AIR FRANCE, SA au capital de 129 748 776 € - 429 495 178 - RCS Boulogne - 45, rue de Paris, 92477 Boulogne-Billancourt Cedex.

### BIEN DANS MA BULLE

Dans l'intimité de la cabine Premium Economy.

AIRFRANCEKLM  
GROUP

France is in the air : La France est dans l'air.

AIRFRANCE.FR

# VIGNOBLES & COMPAGNIE :

## le sens de l'engagement

### Trois questions à Thomas Giubbi, Directeur Général



**Vignobles & Compagnie existe depuis 1963, soit soixante ans bientôt, de tout ce qui a été accompli au cours de ces six décennies qu'est-ce qui vous rend le plus fier ?**

Je répondrais, sans hésiter, notre engagement auprès des vignerons gardois. Cet engagement est présent tout au long de notre histoire. De 1963 à 1990, nous sommes engagés auprès de caves coopératives pour les accompagner de la vigne au verre ; de la culture des raisins, à l'élaboration et à la vente de leurs vins. Depuis 1990, nous développons des partenariats avec des domaines et châteaux particuliers, toujours avec le même esprit, accompagner les hommes et les femmes pour produire le meilleur vin qui soit, dans le respect du terroir. Nous avons d'ailleurs établi une « Charte Partenaire » qui scelle notre engagement à respecter l'âme que les vignerons mettent dans leur vin. Et depuis peu, nous sommes devenus exploitants. En 2017, le Château des Sources, un de nos partenaires historiques, s'est trouvé sans reprenneur, et nous avons décidé d'en assurer nous-mêmes la conduite.

**Si l'engagement est une constante qu'est-ce qui a changé avec le temps ?**

Ce qui a changé, entre autres, est l'attention portée à l'environnement et au développement durable. Depuis mon arrivée en 1991, Vignobles & Compagnie a amorcé un virage vers le bio et nous guidons nos partenaires dans cette direction. Même si nous restons un négociant, et effectuons un travail d'assemblages pour produire nos cuvées propres, nous travaillons de plus en plus en amont, et nous sommes engagés en viticulture pour une production de raisins toujours plus sains et de meilleure qualité, dans le respect des équilibres écologiques. La plupart de nos domaines partenaires ont la certification HVE 3. Nous avons mis au point une bouteille armoriée « éco-conçue », plus légère et donc moins gourmande en CO2 lors de son transport. Tout dernièrement, nous avons bâti un bassin d'épuration naturel et écologique pour les effluents. Et pour chaque caisse de notre cuvée Les Combelles vendue, nous nous sommes engagés à planter un arbre...

**Vignobles et Compagnie développe aussi sa propre gamme « Signatures ». Pouvez-vous nous en dire deux mots ?**

Signature existe depuis le millésime 2015 sur les AOP Côtes du Rhône et Châteauneuf-du-Pape. Ce sont des vins d'assemblage où la Syrah domine. Cela peut paraître étonnant pour la Vallée du Rhône sud, mais la Syrah du Gard, notre terroir, présente des notes joliment épicées et apporte de la structure. Alliée à la gourmandise du Grenache, elle donne des vins frais et élégants. Le Mourvèdre vient compléter l'assemblage. C'est un choix audacieux, mais c'est l'audace qui fait les grands vins.

Propos recueillis par Gérald Olivier

**Vignobles & Compagnie, the sense of commitment ||**  
*Interview of Thomas Giubbi, General Manager*

**Vignobles & Compagnie has been existing since 1963, for nearly sixty years, of all that has been accomplished during these six decades what makes you most proud?**

I would answer, without hesitation, our commitment to our vine growers. This commitment is present throughout our history. From 1963 to 1990, we have been committed with cooperative cellars to accompany them from the vineyard to the glass; from the growing of the grapes to the making and selling of their wines. Since 1990, we have been developing partnerships with particular estates and chateaus, always with the same spirit, to accompany men and women to produce the best possible wine, respecting the terroir. We have also established a "Partner Charter" that seals our commitment to respect the soul that winemakers put in their wine. And recently, we became growers ourselves. In 2017, Château des Sources, one of our historic partners, could not find a buyer, and we decided to manage it ourselves.

**If your commitment is continuous, what has changed over time?**

What has changed, among other things, is the attention paid to the environment and sustainable development. Since my arrival in 1991, Vignobles & Compagnie has initiated a shift towards organic farming and we are guiding our partners in this direction. Even if we remain a merchant, and carry out blending work to produce our own cuvees, we work more and more upstream, and we are committed to viticulture for the production of ever healthier and better quality grapes, while respecting ecological balances. Most of our partner domains have HEV 3 certification. We have developed an "eco-designed" armor-plated bottle, lighter and therefore less CO2-intensive to transport. Recently, we have built a natural and ecological purification basin for effluents. And for each box of our Les Combelles cuvée sold, we have promised to plant a tree ...

**Vignobles et Compagnie also develops its own range "Signatures". Tell us about it.**

Signature exists since the 2015 vintage in the Côtes du Rhône and Châteauneuf-du-Pape AOPs. These are blend wines in which Syrah dominates. It may seem surprising for the southern Rhône Valley, but the Syrah from the Gard area, our terroir, has nice spicy notes and provides structure. Combined with the moreishness of Grenache, it gives fresh and elegant wines. Mourvèdre complements the blend. It's a bold choice, but it's audacity that makes grand wines.



*Champagne*  
**BRIMONCOURT**



**EXTRA BRUT**

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



# Les 3 grands concours des Œnologues de France rassemblent plus de 7 000 vins du monde !

## Vinalies Internationales, Vinalies Nationales et Mondial du Rosé

Uniques concours de dégustation de vins et de spiritueux qui délivrent aux producteurs un commentaire de dégustation rédigé par les œnologues pour tous les vins primés.

La vocation de l'œnologue est l'élaboration du vin, la dégustation est au cœur de son métier. Non pas tant comme une finalité, mais comme un acte essentiel et permanent : du raisin au vin, la dégustation guide l'œnologue chaque jour dans ses décisions techniques. Il est aisé d'enfermer la dégustation de l'œnologue dans un geste technique et analytique, il est moins admis de l'envisager dans une approche hédonique et globale. Pourtant, l'œnologue, homme ou femme de sciences, est animé par la passion du vin et sait aussi dépasser l'enceinte secrète de l'œnologie.

C'est de cette passion que sont nés et ont grandi les concours des Œnologues de France depuis plus de 30 ans.

Les concours internationaux bénéficient du triple patronage : OIV, Union internationale des Œnologues et Vinofed et de la certification ISO 9001.

- Les Vinalies Internationales : du 28 février au 3 mars 2020 à Paris.
- Les Vinalies Nationales : 4 & 5 avril 2020 à Marseille.
- Le Mondial du Rosé : 23 au 25 avril 2020 à Juan Les Pins.

**Les inscriptions des Vinalies nationales et internationales sont ouvertes depuis le lundi 4 novembre 2019. Liste des vins primés 2019, commentaires et inscriptions 2020 :**

**Registration for the national and international Vinalies is open since Monday, November 4, 2019. List of the winning wines 2019, comments and 2020 registrations:**

**The 3 major competitions of the Oenologists of France gather more than 7,000 wines from around the world! || International, National and World Rosé Vinalies**

The only wine and spirits tasting competition that provides producers with a tasting review written by oenologists for all the award-winning wines.

The oenologist's vocation is to produce wine, tasting is at the heart of his profession. Not so much as an objective in itself, but as an essential and permanent act: from the grape to the wine, tasting guides the oenologist every day in his technical decisions. It is easy to lock the oenologist's tasting into a technical and analytical gesture, it is less common to consider it in a hedonic and global approach. However, the oenologist, man or woman of science, is driven by a passion for wine and also knows how to go beyond the secret enclosure of oenology.

It is from this passion that the Oenologists of France competitions were created and have been growing for more than 30 years.

The international competitions benefit from the triple patronage: OIV, International Union of Oenologists and Vinofed, and from the ISO 9001 certification.

- Les Vinalies Internationales: from 28 February to 3 March 2020 in Paris
- Vinalies Nationales: April 4 & 5, 2020 in Marseille
- Mondial du Rosé: 23 to 25 April 2020 in Juan Les Pins.

### EN SAVOIR ➕

- ➔ [WWW.VINALIES-INTERNATIONALES.COM](http://WWW.VINALIES-INTERNATIONALES.COM)
- ➔ [WWW.VINALIES-NATIONALES.FR](http://WWW.VINALIES-NATIONALES.FR)
- ➔ [WWW.MONDIAL-DU-ROSE.COM](http://WWW.MONDIAL-DU-ROSE.COM)



# Avec DIAM,

le sommelier peut se concentrer  
sur son métier de conseil au consommateur



## **Diam, la fin du goût de bouchon... mais pas seulement !**

Entreprise française située dans les Pyrénées Orientales, Diam Bouchage produit et commercialise chaque année plus de 2 milliards de bouchons. Depuis plus de 15 ans, elle a construit son succès sur son procédé Diamant® qui permet d'extraire les molécules de TCA\*, responsables du fameux « goût de bouchon » ... mais ce n'est pas tout ! Ce procédé exclusif et breveté permet en réalité de retirer près de 150 molécules présentes naturellement dans le liège et susceptibles d'altérer le goût du vin. Le liège, matière noble du bouchon par excellence, présente après nettoyage au CO2 supercritique une neutralité sensorielle inégalée.

## **Diam sécurise et assure l'homogénéité du bouchage**

Après cette étape cruciale du nettoyage, les bouchons Diam sont ensuite fabriqués selon une recette unique, associant le liège à un liant et des microsphères aptes au contact alimentaire (toutes deux validées notamment par la FDA aux Etats-Unis, l'une des administrations les plus exigeantes). Garantis uniairement, les bouchons Diam sont conçus pour répondre à toutes les attentes en matière d'évolution du vin, d'expression du type de cépage et de durée de garde. Déclinés en différents niveaux de perméabilité, ils permettent de maîtriser les transferts d'oxygène et leur constance tout au long de la vie en bouteille. Avec la garantie Diam, sécurité, homogénéité et adaptabilité,

le vigneron peut retrouver intact le fruit de son travail, année après année, bouteille après bouteille. Le sommelier ou le caviste peut quant à lui se concentrer sur son métier de conseil au consommateur en proposant à leurs clients un vin parfaitement conservé, dont il connaît en toute confiance les caractéristiques organoleptiques.



**With Diam,  
the sommelier can focus on the consumer advice**

**Diam, the end of cork taint ... but a lot more!**

A French company located in the Eastern Pyrenees, Diam Bouchage produces and markets more than 2 billion closures a year. Diam has built its success on its revolutionary Diamant® process which makes it possible to extract the TCA molecules\* responsible for cork taint ... but not only! This exclusive and patented process allows to extract around 150 molecules that can affect the taste of the wine. Cork, one of the noblest materials to seal a bottle, will present unequalled sensory neutrality after the supercritical cleaning by CO<sub>2</sub>.

**The Diam guarantee: security, consistency and choice.**

For each product in the range, the manufacturing process ensures that all its closures have the same physical characteristics. It guarantees perfect consistency not only on the bottling line but also in wine ageing. Diam closures are designed to meet all

**Origine by Diam®, le dernier né de la gamme**

Conçus sur des innovations respectueuses de l'environnement, les nouveaux produits de la gamme Origine by Diam® intègrent une émulsion de cire d'abeilles et un liant composé de polyols 100 % végétaux. Cette nouvelle technologie est l'aboutissement de travaux de recherche associant perméabilité et naturalité. Elle répond en effet à la demande des clients de la marque pour leurs vins haut de gamme, de créer des bouchons à perméabilité plus ouverte en conservant une durée de vie longue, adaptée aux vins de garde.

\* Niveau de TCA relargable ≤ à la limite de quantification 0,3 ng/l



expectations regarding the evolution of the wine, its varietal expression and duration of conservation. Available in different levels of permeability, they master the oxygen transfer rate and their constancy throughout bottle life. With the Diam guarantee—security, homogeneity and adaptability—the winemaker can be assured that consumers are consistently experiencing their finest work. Sommelier and wine merchant can focus on the consumer advice.

**Origine by Diam®, the last innovation in Diam range.**

After several years of research on natural ingredients, Origine by Diam® incorporates a beeswax emulsion and a binder composed of 100% vegetable polyols. This new technology is the culmination of research that combines permeability and the natural environment. It meets the demand of the brand's customers concerning their premium wines, to create closures with more open permeability while maintaining a long shelf life; suitable for laying-down wines.

\* Level of releasable TCA ≤ 0.3 ng/l

# CORAVIN

Interview de  
**Frédéric LEVY,**  
*PDG/CEO*



### Qu'est-ce qui rend le système Coravin unique ?

Inventé par un Américain issu du monde médical, Greg Lambrecht, le système est unique en ce qu'il permet d'avoir accès à un vin sans avoir à ouvrir la bouteille. La bouteille n'étant pas ouverte, son contenu n'est pas altéré et vous pouvez boire le vin 1 mois, 6 mois, voire 10 ans plus tard sans que le goût ait changé. Le fonctionnement se base sur une aiguille piquée à travers le bouchon permettant de prélever du vin tout en injectant un gaz inerte.

Grâce à ce procédé, le véritable argument de Coravin est devenu économique. Vous pouvez diversifier les vins servis au cours d'un même dîner tout en sachant que le vin restant sera préservé pour les années à venir.

### Justement, en quoi Coravin est-il devenu un outil incontournable pour le sommelier et un atout économique pour la restauration ?

En restauration où les ventes de boissons constituent la plus grande source de marge, le vin au verre connaît un développement fulgurant. On assiste également à une vraie tendance dans la façon de consommer. Désormais on boit moins mais de meilleure qualité. Le Coravin permet de proposer au verre des grands vins que nombre de clients ne pourraient pas se permettre en bouteille entière. Le Coravin permet également d'avoir une très grande profondeur de gamme. Parmi nos utilisateurs, nous avons un restaurant qui propose 850 vins au verre ! Pour les vins d'exception, certains restaurants osent même les demi-verres.

Le Coravin est véritablement un multiplicateur de chiffre d'affaires. Et à moindre coût, car le Coravin représente un investissement somme toute assez léger (299 EUR pour le Model Two, notre système de milieu de gamme).

### Les clients sont très attachés à la gestuelle de l'ouverture d'une bouteille, comment Coravin a-t-il réussi à faire sa place (gestuelle, design...) ?

L'adoption a été relativement lente au début, notamment parce qu'il y a un coup de main à prendre. Nous avons inventé toute une gestuelle, une nouvelle expérience de service. Par exemple, afin de lever les doutes sur la quantité servie mais aussi limiter les possibles éclaboussures, nous avons intégré l'usage d'une carafe de service. Les sommeliers eux-mêmes ont inventé une façon de le porter à la ceinture. Un client veut la même expérience que s'il avait acheté la bouteille, Coravin rend cela possible.

### Quels sont les développements de Coravin pour s'inscrire dans le futur ?

Nous avons développé le Model Eleven qui est une version électronique, connectée avec différents outils d'alerte de niveau de consommables, suivi de consommation... Nous avons également créé une application, Coravin Moments à destination des utilisateurs désireux d'en apprendre davantage sur le vin qu'ils sont en train de consommer. Enfin, Coravin n'est pas encore disponible pour les effervescents. Ce sera bientôt chose faite !

### What makes the Coravin system so unique?

Created by an American from the medical world, Greg Lambrecht, the system is unique in that it allows access to a wine without having to open the bottle. The bottle is not opened, its content is not spoiled and you can drink the wine 1 month, 6 months or even 10 years later without changing the taste. The operation is based on a needle pricked through the cork to collect the wine while injecting an inert gas.

Thanks to this process, Coravin's real argument has become economical. You can diversify the wines served during the same dinner while knowing that the remaining wine will be preserved for years to come.

### Precisely, in what way has Coravin become an essential tool for the sommelier and an economic asset for the restaurant industry?

In restaurants, where beverage sales are the largest source of margin, the by-the-glass market is growing rapidly. There is also a real trend in the way people drink. Now we drink less but of better quality. Coravin makes it possible to offer great wines by the glass that many customers could not afford in a full bottle. The Coravin also offers a very high depth of range. Among our users, we have a restaurant that offers 850 wines by the glass! For exceptional wines, some restaurants even dare to sell half glasses.

Coravin is a true turnover multiplier. And at a lower cost, because Coravin represents a pretty small investment (299 EUR for Model Two, our medium-range system).

### Customers are very attached to the gestures of opening a bottle, how did Coravin manage to make its place (gestures, design...)?

Adoption was relatively slow at first, especially because the user needs a little learning to use Coravin. We have invented a whole new gestural experience, a new service experience. For example, in order to remove doubts about the quantity served but also to limit possible splashes, we have integrated the use of a service carafe. The sommeliers themselves have created a way to wear it on their belts. A customer wants the same experience as if he had bought the bottle, Coravin makes it possible.

### What are Coravin's developments for the future?

We have developed Model Eleven which is an electronic version, connected, with different warning tools for the level of consumables, to monitor consumption... We have also created an app, Coravin Moments, for users who want to learn more about the wine they are drinking. Finally, Coravin is not yet available for sparkling wines. It will soon be!

Propos recueillis par Sylvia van der Velden



EN SAVOIR ➔ [WWW.CORAVIN.FR](http://WWW.CORAVIN.FR)



CHAMPAGNE  
*Lanson*

NOBLE  
CUVÉE

LA QUINTESSENCE  
DU STYLE LANSON

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

# *Les nouveautés de fin d'année* de la **MAISON KUENTZ**

*The new products of Kuentz for the festive season*

## Aux Particules Vines #2 et #3

Aux Particules Vines #1, whisky affiné en fût de premier cru de Bourgogne, a remporté en mai le prix du Meilleur Whisky aux Spirits Innovation Awards. Pour les deux nouvelles éditions de cette série, la Maison Benjamin Kuentz poursuit sa route vers les terres du Bordelais avec deux whiskies Single Cask, respectivement affinés 18 et 5 mois en fûts de vins rouges. On y retrouve des notes de fruits intenses, de poires rôties et une touche fumée. Très rond et équilibré, Aux Particules Vine #2 est un whisky de caractère, élégant et gourmand, idéal pour une fin de repas. Aux Particules Vines #3, disponible à partir de mi-novembre, est lui affiné dans un fût de vin issu de la rive gauche de la Gironde. Au préalable, ce whisky a été distillé dans le Jura et élevé pendant 8 ans en fût de Macvin. Son nez musqué, tirant sur le café dans la finale, se charge de nuances d'épices douces, curry et pruneaux, portant vers l'Orient et se poursuit par une intensité en bouche allant vers des notes de noix, de miel, de fruits secs et confits. Une échappée gustative à déguster accompagné d'un bon foie gras pour les fêtes de fin d'année.

Aux Particules Vines #1, a whisky matured in Premier Cru Burgundy barrels, won the Best Whisky prize at the Spirits Innovation Awards in May. For the two new editions of this series the Benjamin Kuentz house continues its route to the lands of Bordeaux with two single cask whiskeys, respectively refined 18 and 5 months in casks of red wines. It reveals notes of intense fruit, roasted pears and a touch of smoke. Very round and balanced, Aux Particules Vines #2 is a whisky with character, elegant and delectable, perfect for a meal. Aux Particules Vines #3, available from mid-November, is refined in a barrel of wine from the left bank of the Gironde. Beforehand, this whisky was distilled in the Jura region and aged for 8 years in Macvin casks. Its musky nose, with a coffee touch on the finish, is full of hints of sweet spices, curry and prunes, leading to the Orient and continues with an intensity on the palate that goes towards notes of nuts, honey, dried and candied fruit. A taste break to enjoy with a good foie gras for the Christmas and New Year holidays.



## Le Guip, 3<sup>e</sup> opus

Le Guip, qui tient son nom du chantier naval brestois, est un Single Malt créée en collaboration avec la distillerie bretonne Armorik. Ce whisky reprend les codes de la charpente de marine avec une cuvée spécifique qui évolue chaque année, en édition limitée. Ce troisième opus du Guip est un single cask 9 ans d'âge, avec une intensité plus forte dans les arômes que les deux premières versions. Charpenté, droit, sec, d'attaque franche, notes salines en finale. Une partie des bénéfices des ventes du Guip est reversée à l'association du chantier.

Le Guip, which takes its name from the Brest shipyard, is a Single Malt created in collaboration with the Breton distillery Armorik. This whisky takes on the codes of the marine framing with a specific cuvee that evolves each year, in limited edition. This third opus of Le Guip is a 9-year-old single cask with a stronger intensity in the aromas than the first two versions. Full-bodied, straightforward, dry, with frank first taste, salty notes on the finish. Part of the profit from Le Guip sales is donated to the shipbuilding association.

EN SAVOIR → [WWW.MAISONBENJAMINKUENTZ.COM](http://WWW.MAISONBENJAMINKUENTZ.COM)

# L'intensité, l'élégance et

## Les expressions du cognac Chanteloup XXO *signé Christophe Valtaud*

« *Times change but Martell never varies* » résume l'âme de la maison de cognac fondée en 1715 par Jean Martell, un natif de Jersey. Présidée par César Giron, cette prestigieuse marque du groupe Pernod Ricard dédie plus de 98 % de sa production à l'exportation. Entrée en 2006 au Comité Colbert, elle reflète une tradition de plus de 300 ans perpétuée par l'esprit visionnaire de Christophe Valtaud, son maître de chai depuis 2016. « Je suis le garant d'un style incarné par la douceur, la finesse et l'élégance du cru des Borderies », rappelle ce fils de viticulteur charentais. Docteur en biochimie, biologie moléculaire et physiologie végétale, ce passionné était responsable des vignobles avant d'avoir entre ses mains la destinée des assemblages réalisés à partir des eaux-de-vie stockées dans 40 chais dont ceux situés au Château de Chanteloup datant des années 1830 et le légendaire Paradis de Martell. Un florilège de goûts y sommeille. Il traduit la variété des terroirs des 450 viticulteurs. Il offre une palette aromatique d'une grande complexité. Christophe déguste en moyenne 70 échantillons par jour pour



Christophe Valtaud

mémoriser tous ces arômes. Son défi consiste à reproduire la même émotion en ne repartant pas des mêmes ingrédients.

« Martell s'inscrit dans le futur. Je travaille avec une vision à 40 ans. Si nous sommes six maîtres assembleurs et douze à déguster régulièrement, je suis le seul à créer », précise celui qui vient d'élaborer l'assemblage exceptionnel de Chanteloup XXO issu de 450 eaux-de-vie anciennes venant des quatre crus les plus nobles de l'appellation. « Lorsque l'élégance rencontre l'intensité, cela incite à l'élévation », précise ce magicien. Il livre, après deux années d'un travail d'exception, un cognac ciselé, très fin, parfait à déguster par exemple avec l'amertume d'un chocolat noir qui pousse l'intensité des arômes et fait ressortir la douceur de l'orange confite, la compotée d'abricots et la touche de miel. On se laisse emporter par les sensations de fruits secs, figes, abricots, noix, noisettes,



amandes grillées et par une note très légère de vieux chai. « Pour savoir qu'un cognac tient ses promesses, il suffit d'en poser quelques gouttes sur la peau. On peut détecter la présence des fleurs blanches, acacia, violette, jasmin, des notes typiques des Borderies. On sent aussi le côté plus sucré type abricot, pêche blanche, pêche de vigne. Ressortent ensuite les notes boisées qui révèlent le temps passé en bois », conseille-t-il.

Cette nouvelle expression du savoir-faire Martell a été célébrée dans l'enceinte du Petit Palais à Paris le 11 septembre dernier en présence de cent invités venus de 10 pays, notamment de Chine. L'événement s'est articulé autour d'un dîner orchestré par le talentueux chef triplement étoilé Guy Savoy. Les convives ont découvert certaines facettes de ce nouveau cognac à travers des accords délicats avec une eau-de-vie datant de 1977 issue des Borderies et un millésime 1958 du cru de

Grande Champagne. Les flacons de cette expérience unique sont réunis dans une luxueuse malle conçue sur mesure pour accompagner l'édition de Martell Chanteloup XXO.

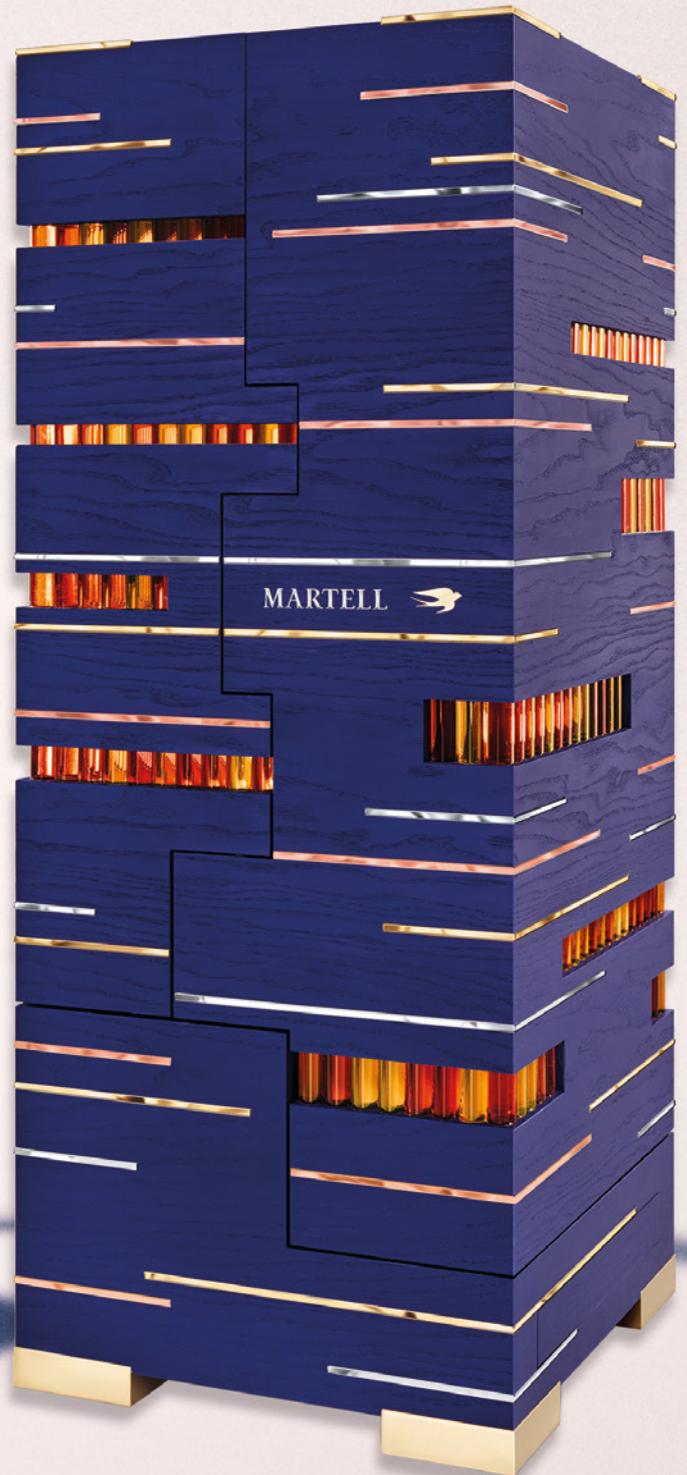
Sarah Canonge

# *l'élévation*

“Times change but Martell never varies” sums up the soul of the cognac house founded in 1715 by Jean Martell, a native of Jersey. Chaired by César Giron, this prestigious brand of the Pernod Ricard group dedicates more than 98% of its production to export. Entered in 2006 into the Comité Colbert circle, it reflects a tradition of more than 300 years perpetuated by the visionary spirit of Christophe Valtaud, its cellar master since 2016. «I am the guarantor of a style embodied by the sweetness, finesse and elegance of the Borderies», recalls this Charentes winemaker’s son. Doctor in biochemistry, molecular biology and plant physiology, this enthusiast was in charge of the vineyards before holding in his hands the destiny of the blends made from eaux-de-vie stored in 40 cellars, including those located at 1830s Château de Chanteloup and Martell’s legendary Paradise. An anthology of tastes is resting here. It reflects the variety of the terroirs of 450 winegrowers. It offers an aromatic range of great complexity. Christophe tastes an average of 70 samples a day to memorize all these aromas. His challenge is to reproduce the same emotion while not using the same ingredients.

“Martell is forward-looking. I work with a vision of 40 years ahead. Though we are six master blenders and twelve to taste regularly, I am the only one to create”, says the one who has just developed the exceptional blend of Chanteloup XXO from 450 old eaux-de-vie from the four most noble crus of the appellation. “When elegance meets intensity, it encourages elevation”, says this magician. He delivers, after two years of exceptional work, a finely-knit Cognac, very fine, perfect to taste for example with the bitterness of a dark chocolate which pushes the intensity of

the aromas and brings out the sweetness of the candied orange, apricot compote and hint of honey. We let ourselves be carried away by the sensations of dried fruits, figs, apricots, nuts, hazelnuts, toasted almonds and by a very light note of old cellar. “To know that a cognac keeps its promises, just put a few drops on your skin. We can detect the presence of white flowers, acacia, violet, jasmine, typical Borderies notes. We also feel the sweeter side like apricot, white peach, blood peach. Then the woody notes release revealing the time spent in oak”, he advises.



This new expression of Martell’s know-how was celebrated at the Petit Palais in Paris on September 11 in the presence of 100 guests from 10 countries, especially China. The event was organized over a dinner prepared by talented three-star chef Guy Savoy. The guests discovered some facets of this new cognac through delicate pairings with a 1977 eau-de-vie from Borderies and a 1958 vintage from Grande Champagne. The bottles of this unique experience come together in a luxurious custom designed trunk to accompany the edition of Martell Chanteloup XXO.

CHAMPAGNE  
**CASTELNAU**  
millésime



[champagne-castelnaud.fr](http://champagne-castelnaud.fr)

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

# ÉTINCELLE AU MILIEU DES VIGNES

## PASCAL DEBON lance Cantarelle, *le premier gin de Provence*



Pascal Debon

Au pays des cigales, du pastis et du vin rosé, le président de Cap Wine vient de fonder en un temps record une distillerie au sein de son domaine viticole de Cantarelle. Cet épicurien visionnaire a élaboré, avec la complicité du distillateur cognaçais Olivier Blanc, le premier gin produit au cœur de la Provence verte. L'équipe peaufine déjà la recette d'un gin rosé et travaille sur la formule d'une vodka.

Nouvel acteur du monde des spiritueux à l'esprit audacieux et au tempérament passionné, Pascal Debon a créé Cap Wine en 2011 après une carrière dans l'univers de la téléphonie aux Etats-Unis. Changement de cap lorsqu'il s'installe à Saint-Tropez et se connecte à la terre pour produire du vin. « L'argent n'a jamais été mon moteur », avoue ce battant dont la stratégie d'entreprise consiste à acquérir des domaines viticoles pour leur apporter de la plus-va-

lue. Le groupe qu'il dirige, au chiffre d'affaires prévisionnel de 15 millions d'euros pour 2019, vend 5 millions de bouteilles de vin en production propre et en négoce. Il est propriétaire depuis 2017 du Domaine de Cantarelle situé à Brue-Auriac dans le Var, du Mas des Borrels, du Domaine de L'Herré en Gascogne, et même d'un vignoble dans le Douro. L'idée de passer de la vinification à la distillation a titillé son âme de conquérant un beau matin lors

d'une balade dans ses vignes. « Et pourquoi ne pas surfer sur la vague très tendance du gin, le spiritueux qui monte en puissance ! » pense-t-il.

Sentant le potentiel de ce marché, il s'est donné les moyens de l'explorer en misant sur l'expérience et le talent de l'un des meilleurs master distillers, l'ex-fondateur de maison de cognac Léopold Gourmel.

...

Le projet a vu le jour en moins de trois mois tout compris, de la chape de béton coulée à la toiture posée pour accueillir l'alambic à col de cygne acheté volontairement d'occasion en Charente afin d'être certain de son bon fonctionnement. Déplacé morceau par morceau, ce géant de cuivre a trouvé sa place à 310 mètres d'altitude aux portes du Parc National du Verdon.

Cap Wine a fait son entrée dans le cercle d'excellence des producteurs de spiritueux français lorsqu'Olivier Blanc a mis au point la formule exclusive de ce premier gin de Provence estampillé Cantarelle. Issu d'un savoir-faire ancestral et distillé dans l'alambic charentais du domaine, ce spiritueux provençal révèle une palette aromatique inédite et des qualités organoleptiques d'un bel équilibre. Élégant et original en bouche, son goût va surprendre les mixologues à l'affût de nouvelles saveurs pour sublimer leurs cocktails. « Je voulais des arômes naturels qui se marient bien entre eux. Pas plus de cinq pour une formule simple et efficace », précise Pascal Debon.

Son élixir révèle au nez les notes des ingrédients qui le composent : les baies de genièvre typiques du gin, le tilleul du Nord pour l'aspect floral, le pamplemousse de Floride et d'Afrique du Sud pour le thème aromatique, l'élégance de l'agrumes avec les écorces d'orange amère séchée et enfin les graines de coriandre pour prolonger le final en bouche. L'ensemble apporte de la fraîcheur à un gin immédiatement accessible, reconnaissable à ses nuances florales éphémères laissant place à celle des fruits. Souplesse et personnalité caractérisent ce spiritueux d'un fondu délicat et d'une persistance aromatique très singulière.

Les macérations réalisées avant la distillation s'effectuent dans des bains de surfon arrivés à 93,3 degrés et issu de rafle et de marc de raisins de Provence. Une réduction à l'eau osmosée est pratiquée pour atteindre 45 %. Les sacs d'ingrédients naturels macèrent 10 à 15 jours dans les cuves. Seul challenge, garder à 20°C la température des produits de cette formule secrète. La distillation dans l'alambic dure environ 12 heures.

La marque propose actuellement deux gins : Original et Amphora Aged . La première formule titre 40 degrés. Ses saveurs évoluent dans les 15 jours après sa distillation pour être mises en bouteille directement. La seconde version extra-premium est à 43 degrés. Elle connaît une étape de vieillissement dans des amphores de terre cuite.

Révélation spiritueuse de 2019, Cantarelle Gin de Provence, pur et transparent, est exclusivement issu de raisins de Provence

et élaboré à partir d'arômes 100% naturels. Son lancement a eu lieu le 28 juin dernier à Ramatuelle. Il a déferlé tout l'été sur les plages de la Méditerranée et d'ailleurs. Son flacon de verre blanc aux formes généreuses et arrondies affiche un décor sérigraphié aux délicates illustrations florales. La bouteille arbore un code couleur rose pastel pour l'Original et bouchon à vis rose. La cuvée Amphora Aged se distingue par la même identité visuelle en Or et un bouchon couleurs bois.



**Spark in the vineyard: Pascal Debon launches Cantarelle, the first Provence gin** || *In the land of cicadas, pastis and rosé wine, the chairman of Cap Wine has just founded, in a record time, a distillery within his wine estate Cantarelle. This visionary epicurean, with the support of the cognac distiller Olivier Blanc, crafted the first gin produced in the heart of Provence. The team is already refining the recipe for a rosé gin and is working on the formula of a vodka.*

New player in the world of spirits with a bold spirit and a passionate temperament, Pascal Debon created Cap Wine in 2011 after a career in the telephony world in the United States. He changed course when he settled in Saint-Tropez and connected to the land to produce wine. «Money has never been my driving force,» admits the combative businessman whose strategy consists in acquiring wine estates to provide them with added value. The group he manages, with a projected turnover of 15 million euros for 2019, sells 5 million bottles of wine in own production and negociant wine. He has been the owner since 2017 of Domaine de Cantarelle located in Brue-Auriac in the Var department, Mas des Borrels, Domaine de L'Herré in Gascony, and even a vineyard in the Douro valley. The idea of going from winemaking to distillation titillated his conquering soul one morning during a walk in his vineyards. «And why not surf on the trendy wave of gin, the ramping up drink! « he said to himself.

Sensing the potential of this market, he gave himself the means to explore it by capitalizing on the experience and talent of one of the best master distillers, the former founder of Leopold Gourmel cognac house. The project was launched in less than three months all inclusive, from the concrete screed to roof to hold the swan neck still voluntarily purchased second-han in the Charente to be certain works correctly. Moved piece by piece, this copper giant has found its place at 310 meters altitude at the gates of the Verdon National Park.

Cap Wine entered the circle of excellence of French spirits producers when Olivier Blanc developed the exclusive formula of this first gin of Provence called Cantarelle. Result of an ancient know-how and distilled in the Charentes still on the estate, this Provençal spirit reveals a new aromatic range and organoleptic qualities showing a beautiful balance. Elegant and original on the palate, its taste will surprise mixologists looking for new flavors to sublimate their cocktails. «I wanted natural flavors that blend well with each other. No more than five for a simple and effective formula, « Pascal Debon says.

On the nose his liquor reveals the notes of the ingredients that make it up: the juniper berries typical of gin, the lime tree from the North for the floral aspect, the grapefruit of Florida and South Africa for the aromatic theme, the elegance of citrus fruits with dried bitter orange peel and finally coriander seeds to prolong the finish in the mouth. The ensemble brings freshness to an immediately accessible gin, recognizable by its ephemeral floral nuances giving way to that of fruits. Flexibility and personality characterize this spirit delicately melted and a very unusual aromatic persistency.

The macerations carried out before the distillation are undertaken in tanks of neutral alcohol at 93,3 degrees resulting from stems and grape-pomace of Provence. A reduction in reverse osmosis water is practiced to drop to 45%. The bags of natural ingredients macerate 10 to 15 days in the vats. The only challenge is to keep the temperature of the products of this secret formula at 20°C. Distillation in the still takes about 12 hours.

The brand currently offers two gins: Original and Amphora Aged. The first formula has 40° alcohol content. Its flavors evolve within 15 days after its distillation to be bottled directly. The second extra-premium version has a 43° alcohol content. It ages some time in terracotta amphorae.

Spirit revelation of 2019, Cantarelle Gin de Provence, pure and translucent, is exclusively made from grapes from Provence and crafted with 100% natural flavors. It was launched on June 28 in Ramatuelle. It surged all summer on the beaches of the Mediterranean and elsewhere. Its white glass bottle with generous and round shapes displays a silk-screened decoration with delicate floral illustrations. The bottle has a pastel pink color code for the Original and pink screw cap. The Amphora Aged cuvee is distinguished by the same visual identity in Gold and a wood color cap.

Sarah Canonge

EN SAVOIR ➔ [WWW.DOMAINE-DE-CANTARELLE.FR](http://WWW.DOMAINE-DE-CANTARELLE.FR)



PHOTOGRAPHIÉE PAR JOAQUIN LAGUINGE



CHAMPAGNE

# LA GRANDE DAME

*Veuve Clicquot*

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

# RACHEL BARRIE,

## UN INEFFABLE TALENT

Rachel Barrie est un être rare. En 2016, elle a été distinguée parmi le Top Ten des Femmes Master Distillers et blenders dans le monde par le Spirits Business Magazine. D'autres ont su pareillement reconnaître ses capacités. L'Université d'Edinburg l'a honoré du titre de Docteur en Science à titre honoraire en 2018. Elle a acquis 27 ans d'expérience de création de Maître d'Assemblage et d'Expert sensoriel en whiskies et spiritueux. Son talent lui a valu le surnom de Lady Blender. Elle a instillé son art auprès d'Ardberg, Glenmorangie, Laphroaig et quelques autres prestigieuses distilleries de par le monde. Elle se distingue encore aujourd'hui en conférant aux single malts de BenRiach, Glenglassaugh, The GlenDronach une identité hors du commun. Au-delà des distillats, des assemblages, elle impacte sur le choix des bois. De 1991 à 1995, elle a acquis son expertise en ce domaine en travaillant avec Jim Swan au Scotch Whisky Research. Ensemble, ils ont étudié la qualité initiale du matériau, son grain, sa chauffe, sa durée d'usage. Aujourd'hui, cette approche constitue son quotidien.

Rachel Barrie a acquis une intuition précieuse. Initiée dès 7 ans par l'une de ses grand-mères, elle découvre la substance par le biais médicinal. Quelques années plus tard, étudiante en chimie à l'Université d'Edinburg, elle persévère expérimentant différents malts par le truchement d'échantillons miniatures. Dès lors, elle tient à parfaire ses connaissances. Elle veut saisir les mécanismes de l'élaboration d'un whisky, capter les fragrances. Elle n'osait imaginer une carrière en connexion avec le spiritueux, le hasard lui a permis de concrétiser ses aptitudes en lui attribuant un travail de recherche le dernier jour de ses études. Ce parcours initiatique l'a doté d'un instinct redoutable. Elle le dit, lorsqu'elle élabore un whisky, elle l'écoute murmurer ses possibles. Par l'entremise de son nez, elle décrypte le secret de chaque single malt. Elle a pour certains une affection particulière, c'est le cas du Glendronach Revival 15 ans d'âge. Le whisky est mûri dans des fûts de Pedro Ximenez et de sherry (oloroso). Le chocolat noir côtoie avec élégance la cerise et la prune. Les notes évoluent en bouche évoquant la tournure d'une robe XIX<sup>ème</sup>. La fin de bouche s'intensifie crescendo avec de la menthe et des épices. En élaborant ce spiritueux, elle pense à la Belle Époque,



Rachel Barrie

le raffinement féminin, le bruissement des étoffes, la musique. Chaque single malt incarne une couleur, une musicalité.

Elaborer un whisky sollicite chacun de ses sens. Rachel Barrie titille sa créativité et encapsule senteurs raffinées et perceptions

dans ses créations. Pour chacune, elle se confronte aux distillats afin de les magnifier et d'évoquer l'esprit du terroir. Déguster l'un de ses whiskies revient à s'initier à l'aventure, à envisager une réelle escapade.

CHAMPAGNE  
**FRANCK BONVILLE**

GRAND CRU

A AVIZE



**BLANC,  
ÉLÉGANT,  
NATURELLEMENT.**



XAVIER LAVICTOIRE - REIMS

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

**Rachel Barrie, an invaluable talent** || Rachel Barrie is a special person. In 2016, she was appointed one of the Top Ten Women Master Distillers and Blenders in the world by Spirits Business Magazine. Others have similarly recognized her skills. The University of Edinburgh honoured her with an honorary Doctor of Science degree in 2018. She has 27 years of creation experience as a Master Blender and a sensory expert in whiskies and spirits. Her talent earned her the nickname Lady Blender. She has instilled her art with Ardbeg, Glenmorangie, Laphroaig and a few other prestigious distilleries around the world. She still stands out today by giving the single malts of BenRiach, Glenglassaugh, The GlenDronach an extraordinary identity. Beyond distillates and blends, she has an impact through the choice of wood. From 1991 to 1995, she acquired her expertise in this field by working with Jim Swan at Scotch Whisky Research. Together, they studied the initial quality of the material, its grain, its toasting, its service life. Today, this approach is her daily life.

Rachel Barrie has acquired a valuable insight. Initiated at the age of 7 by one of her grandmothers, she discovered the substance through medicinal means. A few years later, as a chemistry student at the University of Edinburgh, she continued to experiment with different malts through miniature samples.

From then on, she wanted to perfect her knowledge. She wanted to understand the mechanisms of whisky making, to capture the fragrances. She did not dare to imagine a career in connection with spirits, chance allowed her to concretize her skills by assigning her a research work on the last day of her studies. This initiatory journey gave her a formidable instinct. She says it, when she makes a whisky, she listens to it whisper its possibilities. Through her nose, she decodes the secret of each single malt. She has a special affection for some of them, such as Glendronach Revival 15 years old. The whisky is matured in barrels of Pedro Ximenez and sherry (oloroso). Dark chocolate elegantly mixes with cherry and plum. The notes evolve in the mouth evoking the turn of a 19<sup>th</sup> century dress. The finish intensifies crescendo with mint and spices. When elaborating this spirit, she thought of the Belle Epoque, feminine refinement, the rustle of fabrics, music. Each single malt embodies a colour, a musicality.

Making a whisky appeals to all your senses. Rachel Barrie stimulates her creativity and encapsulates refined scents and perceptions in her creations. For each, she confronts the distillates in order to magnify them and evoke the spirit of the terroir. Tasting one of her whiskies is like learning about adventure, considering a real getaway.

Sofia Lafaye



## RECHERCHES SUR L'IMPACT DES BARRIQUES

Rachel Barrie insiste sur l'importance du bois dans la maturation d'un whisky. Elle se réfère à ses recherches avec Jim Swan. Le type de chêne, sa provenance, la chauffe, l'impact de l'air lors de son séchage. Leur étude a porté sur des chênes américains, avant et après avoir contenu du bourbon. Ils ont analysé pareillement des chênes français, allemands, hongrois, espagnols avant et après remplissage par du sherry et autres vins. Ils ont mené plus loin l'analyse en décrivant l'impact sur les single malt. Aujourd'hui, elle avance qu'en priorité il faut définir le résultat souhaité. Le chêne US après bourbon facilite l'expression de la vanille, de la noix de coco et des fruits frais avec subtilité et peu de tanins. Le chêne européen confortera la caramélisation, les fruits au four, les épices, les tanins veloutés. Le choix d'un chêne espagnol intensifiera le caractère riche et corsé. AU delà de la recherche du fût, elle réaffirme l'importance du terroir : type de sol, la température locale, l'humidité, la microflore, la géographie, la géologie, le paysage avant d'opter pour un fût. L'intérêt est d'enrichir le caractère d'un distillat et non le dominer. Les nuances de chêne sont presque infinies. L'influence du bourbon, sherry, porto, rhum, vins rouges et blancs, marsala et autres démultiplient les possibles révélateurs de beauté.

## Research on the impact of barrels

Rachel Barrie emphasizes the importance of the oak in the maturation of a whisky. She refers to her research with Jim Swan. The type of oak, its origin, toasting, the impact of air during its drying. Their study focused on American oaks, before and after containing bourbon. They also analysed French, German, Hungarian and Spanish oaks before and after they were filled with sherry and other wines. They took the analysis further by describing the impact on single malt. Today, she argues that as a matter of priority, the desired outcome must be defined. US oak after bourbon facilitates the expression of vanilla, coconut and fresh fruit with subtlety and low tannins. European oak will strengthen caramelization, baked fruits, spices, velvety tannins. The choice of a Spanish oak will intensify the rich and full-bodied character. Beyond the search for the barrel, she reasserts the importance of the terroir: soil type, local temperature, humidity, microflora, geography, geology, landscape before opting for a barrel. The interest is to enrich the character of a distillate and not to dominate it. The nuances of oak are almost infinite. The influence of bourbon, sherry, port, rum, red and white wines, marsala and others increase the possible revelations of beauty.



PIERRE TRICHET  
CHAMPAGNE

*Taillé main depuis 1947*

*Nos mains se sont unies avec force  
& passion pour produire ces cuvées*



51500 TROIS PUIITS - [www.champagne-pierre-trichet.com](http://www.champagne-pierre-trichet.com)



Photo: Michael Bourdier

CHAMPAGNE  
**J. PERARD**  
& Fils



Champagne PERARD Père et Fils  
9 rue de Reims  
51150 AMBONNAY  
[contact@champagne-perard.fr](mailto:contact@champagne-perard.fr)  
[www.champagne-perard.fr](http://www.champagne-perard.fr)  
Face Book : Champagne Perard

# Le Saké pétillant *Mio* de la maison Takara Shuzo

Alcool traditionnel japonais le saké, aussi appelé Nihonshu ou Seishu, est issu de la fermentation du riz et titre généralement entre 13 et 17 degrés d'alcool. Les sakés sont divisés en plusieurs catégories selon le taux de polissage des grains de riz et l'ajout ou non d'alcool distillé supplémentaire lors du processus de fermentation. Tout d'abord les *junmai* composés de riz, d'eau et de koji, avec le *junmai et tokubetsu junmai* (polissage à 70 % ou moins), le *junmai ginjo* (60 % ou moins) et le *junmai daiginjo* (50 % ou moins). Mais aussi les *non junmai* constitués de riz, eau, koji et alcool distillé avec le *honjozo* (70 % ou moins), le *ginjo* (60 % ou moins) et *daiginjo* (50 % ou moins). Ces six catégories sont des sakés de qualité supérieure appelés *tokutei meishoshu* qui représentent 26 % du marché contre 74 % pour les futsushu.

Pour redonner aux jeunes générations japonaises le goût pour le saké, Takara Shuzo, maison historique du Japon avec plus de 100 ans d'activité, a pensé dans les années 2000 le saké pétillant Mio. Frais, pur ou en cocktail, il représente une excellente introduction au saké en sensibilisant les palais non initiés au goût rond et sucré de l'alcool de riz mais avec plus de légèreté, d'originalité et moins d'alcool (5 %) que les sakés traditionnels.

Le saké Shirakabegura Mio est naturellement sucré, finement pétillant et offre des saveurs douces et moelleuses. Il existe également une version dry, le Shirakabegura Mio Dry, naturellement demi-sec et finement pétillant, aux arômes fruités de poire et de raisin. A déguster en toute occasion.

Instagram : @atelierdusake

Contact : Maryam Masure pour l'Atelier du Saké :  
maryam.masure@foodex.fr

**Mio Sparkling Sake by Takara Shuzo** || Sake, also known as Nihonshu or Seishu, is a traditional Japanese alcohol stemming from the fermentation of rice and generally contains between 13 and 17 degrees of alcohol. Sake is divided into several categories according to the polishing rate of the rice and whether or not distilled alcohol is added during the fermentation process. First of all the *junmai* composed of rice, water and koji, with *junmai* and *tokubetsu junmai* (polishing at 70% or less), *junmai ginjo* (60% or less) and *junmai daiginjo* (50% or less). But also the *non-junmai* consisting of rice, water, koji and alcohol distilled with *honjozo* (70% or less), *ginjo* (60% or less) and *daiginjo* (50% or less). These six categories are high-quality sakes called *tokutei meishoshu*, which represent 26% of the market compared to 74% for futsushu.

To give young Japanese generations back their taste for sake, Takara Shuzo, a historic Japanese house with more than 100 years of activity, designed in the 2000s the Mio sparkling sake. Fresh, pure or in cocktails, it represents an excellent introduction to sake by sensitizing uninitiated palates to the round and sweet taste of rice alcohol but with more lightness, originality and less alcohol (5%) than traditional sake.

Shirakabegura Mio sake is naturally sweet, finely sparkling and offers sweet and mellow flavours. There is also a dry version, Shirakabegura Mio Dry, naturally semi-dry and finely sparkling, with fruity aromas of pear and grapes. To be enjoyed on any occasion.

EN SAVOIR → WWW.ATELIERDUSAKE.COM





# LA VILLA RENÉ LALIQUE

Fin septembre, au moment où les arbres commencent à se doter de leurs parures d'automne, SommelierS International a eu le privilège de passer un magnifique séjour au sein de la Villa René Lalique, Hôtel et Restaurant à Wingen-sur-Moder. Un moment magique.

At the end of September, when the trees are starting to get their autumn sets, SommelierS International had the privilege of having a wonderful stay in the Villa René Lalique, Hotel and Restaurant in Wingen-sur-Moder. A magical moment.



Les Chefs Jean-Georges Klein et Paul Stradner

## FACE À L'IMMENSITÉ DE LA NATURE

A l'entrée de la Villa René Lalique, un constat s'impose : cet endroit a su créer une belle harmonie entre son cadre bucolique et le luxe du cristal Lalique. Pleine de charme, la Villa est lovée au cœur d'un somptueux parc de 6 hectares où hortensias, châtaigniers, bouleaux, hêtres, chênes, épicéas et cèdres bleus transforment l'homme en véritable spectateur face à cette ode à la nature. Un havre de paix qui prend toute son ampleur au sein du restaurant, entouré d'un écrin de verre, telle une vitrine d'élégance.

Construite par René Lalique en 1920, la Villa connaît un renouveau en septembre 2015 lorsque Silvio Denz, PDG de Lalique, transforme ce lieu en somptueux hôtel 5 étoiles et restaurant gastronomique.

## DE L'ARNSBOURG À LA VILLA RENÉ LALIQUE

Fort de ses 3 étoiles à L'Arnsbourg, le chef Jean-Georges Klein s'est donné le défi de tout recommencer à la Villa Lalique. Challenge réussi : 3 mois seulement après son ouverture le restaurant obtient 2 étoiles puis devient, en janvier 2019, membre de la prestigieuse association « Les Grandes Tables du Monde ». A la Villa René Lalique, le chef revendique sa volonté de mettre en avant une cuisine classique en revisitant les plats traditionnels, avec un regard sur l'avenir. A l'image de l'Intermezzo servi dans le menu Création où le chef nous présente les fondamentaux d'une choucroute : une pomme de terre, une poudre de viande, un jus de chou... Bluffant !

Jean-Georges Klein travaille en binôme avec Paul Stradner, chef d'origine autrichienne. Après avoir gagné ses 2 étoiles en Allemagne, ce dernier a rejoint en octobre 2017 le chef Klein, avec qui il a déjà travaillé à L'Arnsbourg. Tous deux, avec le concours des 15 autres membres de la brigade, puisent leurs idées en fonction des saisons et partagent un même objectif : magnifier le produit.

## L'UNE DES PLUS BELLES CAVES D'EUROPE

Pour établir leur carte, les deux chefs travaillent en étroite collaboration avec le chef sommelier Romain Iltis, Meilleur Ouvrier de France 2015 et Meilleur Sommelier de France 2012, qui s'attelle à mettre en valeur les arômes complexes des vins mais aussi la richesse des plats qui les accompagnent.

La cave de la Villa René Lalique compte aujourd'hui pas moins de 60 000 bouteilles, 2 500 cuvées, toutes référencées dans un grand grimoire datant de 1863, où l'on retrouve des vins tels que

## Faced with the immensity of nature

At the entrance of Villa René Lalique, one thing is clear: this place has created a beautiful harmony between its bucolic setting and the luxury of the Lalique crystal. Full of charm, the Villa is nestled in the heart of a sumptuous 6-hectare park where hydrangeas, chestnuts, birches, beeches, oaks, spruces and blue cedars turns man into a real spectator facing this ode to nature. A haven of peace that takes its full extent in the restaurant, surrounded by glass, as a showcase of elegance.

Built by René Lalique in 1920, the Villa revived in September 2015 when Silvio Denz, CEO of Lalique, turned this place into a sumptuous 5-star hotel and a gourmet restaurant.

## From L'Arnsbourg to Villa René Lalique

With 3 stars in L'Arnsbourg, Chef Jean-Georges Klein has given himself the challenge to start all over again at Villa Lalique. Successful challenge: only 3 months after opening the restaurant it gets 2 stars then becomes, in January 2019, member of the prestigious association "Les Grandes Tables du Monde". At Villa René Lalique, the chef claims his will to highlight a classic cuisine by revisiting traditional dishes, with a look at the future. In the image of the Intermezzo served in the Creation menu where the chef presents us the fundamentals of a sauerkraut: a potato, meat powder, a cabbage juice ... Bluffing!

Jean-Georges Klein works with Paul Stradner, an Austrian-born chef who, after being awarded 2 stars in Germany, joined in October 2017 chef Klein with whom he has already worked at L'Arnsbourg. Both, with the help of the 15 other team members, draw their ideas according to the seasons and share the same objective: to magnify the product.

## One of the most beautiful cellars in Europe

To establish their menu, the two chefs work in close collaboration with the head sommelier Romain Iltis, Best Craftsman of France 2015 and Best Sommelier of France 2012, who strives to highlight the complex aromas of the wines but also the richness of the dishes that accompany them.

The cellar of Villa René Lalique today holds no less than 60,000 bottles, 2,500 cuvées, all referenced in a large grimoire dating back 1863, where we find wines such as Château d'Yquem 1865. Among the sommelier's selection we find a wide range of Alsace wines, that the house wished to honour, collected directly from the winemakers by Romain Iltis. Also on the menu a wide variety of wines from the United States and Bordeaux (especially century-old Sauternes from the personal cellar of Silvio Denz) as well as wines from its Spanish or Italian properties. Created by Swiss architect Mario Botta (just like the restaurant), the cellar is one of the most beautiful in Europe. Here, the wines, divided into two zones, the reds at 15°C on the left and the whites at 11°C on the right, are displayed in shop windows to enable visitors to contemplate this exceptional collection.



POUR CERTAINS,  
CE N'EST DÉJÀ PLUS UN SECRET



**PHILIPPONNAT**

CHAMPAGNE

PHILIPPONNAT BLANC DE NOIRS MILLÉSIMÉ

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

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





Romain Ittis

Château d'Yquem 1865. Parmi la sélection du sommelier on trouve une large palette de vins d'Alsace, que la maison a souhaité mettre à l'honneur, collectés directement chez les vignerons par Romain Ittis. A la carte également, une grande variété de vins des États-Unis et de Bordeaux (en particulier des Sauternes centenaires provenant de la cave familiale de Silvio Denz) mais aussi des vins de ses propriétés espagnoles ou italiennes. Créée par l'architecte suisse Mario Botta (tout comme le restaurant), la cave se présente comme l'une des plus belles d'Europe. Ici, les caisses de vins, réparties en deux zones, les rouges à 15° à gauche et les blancs à 11° à droite, sont exposées dans des vitrines pour permettre aux visiteurs de contempler cette collection exceptionnelle.

### 6 SUITES RELAIS & CHÂTEAUX

Si son restaurant et sa cave font de la Villa René Lalique un endroit où le travail d'excellence côtoie la passion du produit, les suites ne sont pas en reste, loin de là, comme en témoignent les 5 étoiles de l'hôtel. Vitrines du savoir-faire et de l'expertise de la Maison Lalique, les six suites Relais & Châteaux offrent une décoration unique signée Lalique. Chacune d'elles porte le nom d'une création emblématiques de la cristallerie : Hirondelles, Dahlia, Dragon, Masque de Femme, Rose et Zeila, et sont en parfaite adéquation avec le raffinement rencontré pendant tout le séjour.

Aujourd'hui l'équipe de la Villa René Lalique connaît une période de grande fébrilité, dans l'attente d'un verdict qui lui tient à cœur : obtiendront-ils la 3<sup>e</sup> étoile ? Nous le saurons en début d'année.

Un grand merci à toute l'équipe de la Villa René Lalique pour son merveilleux accueil et sa grande gentillesse.

➤ D'INFOS → [VILLARENELALIQUE.COM](http://VILLARENELALIQUE.COM)

### 6 Relais & Châteaux suites

Whereas its restaurant and cellar make of Villa René Lalique a place where the work of excellence mix with the passion of the product, the suites are not left out as evidenced by the 5 stars of the hotel. Showcasing Lalique's know-how and expertise, the six Relais & Châteaux suites offer a unique Lalique decoration. Each of them bears the name of an emblematic creation of the crystal factory: Swallows, Dahlia, Dragon, Woman Mask, Rose and Zeila and are in perfect adequacy with the refinement met during all the stay.



Le lounge

Today the Villa René Lalique team is in a period of great excitement, waiting for a verdict that is dear to their heart: will they get a 3<sup>rd</sup> Michelin star? We will know it at the beginning of the year.

Man thanks to the whole team of Villa René Lalique for their wonderful welcome and kindness.

Sandy Bénard



# L'ART *des accords*

par Paolo Basso

## COMMENT ACCORDER LA CUISINE AUX VINS

La raison principale pour laquelle on va au restaurant est bien entendu pour déjeuner ou dîner et il va de soi que l'on accorde à la cuisine l'importance qu'elle mérite. Dans ce cas, il est clair que le sommelier est tenu de concevoir une carte des vins présentant des produits adaptés à la cuisine du restaurant, aux goûts de ses clients, aux traditions du lieu, etc. Il s'organisera donc pour avoir à disposition les vins dont il a besoin pour développer tous les accords possibles et pouvoir satisfaire ce cahier des charges.

Toutefois il arrive de plus en plus souvent qu'on demande au sommelier de faire l'inverse, c'est-à-dire de mettre en valeur un vin grâce à la cuisine. C'est ce qui arrive habituellement dans les régions viticoles où les restaurants sont très fréquentés par les

producteurs qui invitent leurs clients, à leur tour généralement fins gourmets, pour leur faire découvrir et apprécier au mieux le fruit de leur dur labeur.

Comme le veut l'ancienne règle de la restauration, l'on se doit d'accéder au souhait du client, surtout s'il s'agit d'un client qui vient au restaurant pour mettre en valeur son vin et partager un moment convivial – mais important – avec ses invités. Il faut donc tout mettre en œuvre pour le satisfaire.

Dans ce cas où les rôles sont inversés, techniquement il n'y a pas de grandes difficultés pour réaliser les accords. Pour mettre en valeur un grand vin, il faut finalement une cuisine fondamentalement simple.

Pour ce faire, il faut une cuisine basée sur des matières premières d'une qualité irréprochable, une parfaite maîtrise

des cuissons et un assaisonnement très discret. Il n'y a pas de place pour des recherches gustatives extravagantes, aptes à surprendre. La surprise sera créée par ce nouveau produit gustatif qui est l'accord du plat en harmonie avec le vin. C'est peut-être étonnant mais il n'y a pas raison de compliquer un plat, car plus on complexifie, plus il y aura d'ingrédients qui interféreront avec la perception et le caractère du vin.

C'est donc au sommelier de dialoguer avec le chef de cuisine afin d'atteindre ensemble l'objectif et éviter ainsi le risque de ne pas réussir l'accord vins & mets par des ingrédients inopportuns. Il faut garder en tête que pour obtenir un grand vin il faut au moins trois ans, voire davantage, alors que la création d'un plat prend sans doute moins de temps.



The main reason to go the restaurant is of course to have lunch or dinner and it is obvious that the cuisine has to be given the importance it deserves. In this case, it is clear that the sommelier is required to design a wine list presenting products adapted to the restaurant's cuisine, the tastes of its customers, the traditions of the place, etc. He will organize himself to have at his disposal the wines he needs to develop all the possible pairings and meet these requirements.

However it happens more and more often that the sommelier is asked to do the opposite, that is to say, to highlight a wine thanks to the cuisine. This is what usually happens in wine regions where restaurants are very popular with producers who invite their customers, who are usually gourmets themselves, to help them discover and enjoy the fruits of their hard work.

According to the old rule in restaurants, it is necessary to meet the customer's will, especially if he is a customer who comes to the restaurant to emphasize his wine and to share a convivial - but important - moment with his guests. We must do everything we can to satisfy him.

In this case where the roles are reversed, technically there is no great difficulty in making the chords. To highlight a great wine, you finally need a fundamentally simple cuisine.

To do this, you need a cuisine based on raw materials of irreproachable quality, a perfect control of the cooking and a very discreet seasoning. There is no place for extravagant taste research, made to surprise. The surprise will be created by this new gustatory product which is the pairing of the dish in harmony with the wine. It may be surprising but there is no reason to complicate a dish, because the more complex, the more ingredients you will have interfering with the perception and character of the wine.

It is up to the sommelier to dialogue with the chef to achieve the goal together and avoid the risk of not succeeding the wine and food pairing with inappropriate ingredients. Keep in mind that to get a great wine it takes at least three years or more, while the creation of a dish probably takes less time.

Paolo Basso



CHAMPAGNE  
DE  
**BARFONTARC**

Un instant de pur plaisir...

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

# LE DÉFILÉ 2019

## *des bûches de Chefs*

« *Promenons-nous dans les bois* »

**d'Eddie Benghanem,  
Waldorf Astoria Versailles – Trianon Palace**

La bûche d'Eddie Benghanem se présente comme un véritable voyage onirique ! Elle associe les saveurs suaves du cacao au jeu de textures crunchy du praliné. L'acidulé du citron se mêle au craquant du sucre et au moelleux des biscuits. La croquante coque de chocolat au lait praliné et noisette du Piémont cache des gâteaux à la crème légèrement vanillée, caramel beurre salé, citron confit de Corse et biscuit à la noisette, sur un socle croustillant à la noix de pécan.

Eddie Benghanem's log presents itself as a dreamlike journey! It combines the sweet flavours of cocoa with the crunchy textures of praline. The acidity of the lemon mingles with the crunchy sugar and mellow biscuits. The crisp praline and hazelnut Piedmont chocolate shell hides cakes with slightly vanilla-scented cream, salted butter caramel, candied lemon of Corsica and hazelnut biscuit, on a crispy base with pecan nut.

€69.00 pour 6 personnes - Sur commande 24 h à l'avance au +33 (0)1 30 84 55 55

Retrait au Waldorf Astoria Versailles Trianon Palace du 1<sup>er</sup> décembre 2019 au 1<sup>er</sup> janvier 2020 ou au Hilton Paris Opéra le 24, 25 et 31 décembre.



©RomeoBalancourt



©GuillaumeCzerw

« *Bûche Agapé* »

**Pierre Hermé, Hôtel Royal Monceau, Paris**

Cette création nous conduit aux nacelles d'une grande roue entièrement réalisée en chocolat, garnies de macarons, nougats, bonbons de chocolats ou caramels. Pierre Hermé imagine une bûche aux notes de pain d'épices, crème mousseline au citron et fruits secs acidulés. Oranges, pruneaux, griottes, gingembre, figes, abricots confits se partagent la scène avec pistaches et amandes grillées.

This creation leads us to the nacelles of a Ferris wheel made entirely of chocolate, filled with macaroons, nougats, chocolates or caramels candies. Pierre Hermé imagines a log with notes of gingerbread, muslin cream with lemon and tangy dried fruit. Oranges, prunes, Morello cherries, ginger, figs, candied apricots share the scene with pistachios and roasted almonds.

€250.00 euros pour 8 personnes (livraison Paris intramuros incluse)

Disponible sur commande, en exclusivité au Royal Monceau du 13 au 25 décembre 2019

« *Les contes de Noël* »

d'Adrien Salavert, La Réserve Paris – Hotel and Spa

Adrien Salavert rend hommage à La Réserve Paris – Hotel and Spa avec une bûche en trompe-l'œil, formée de trois volumes aux couleurs iconiques de l'hôtel. La couverture du premier livre tout en chocolat s'ouvre pour dévoiler la vision de l'esprit de Noël du chef pâtissier écrite à la main. A l'intérieur, un coffret de chocolats parfumés au thé et aux agrumes. Quant aux deux livres du dessous, on retrouve le parfum des agrumes, du chocolat et du thé noir aux notes boisées.

Adrien Salavert pays tribute to La Réserve Paris - Hotel and Spa with a trompe-l'oeil log, made up of three book in the iconic colours of the hotel. The cover of the first all-chocolate book opens to unveil the pastry chef's vision of the Christmas spirit hand-written. Inside, a box of chocolates scented with tea and citrus. As for the two books below, you will find the scent of citrus fruits, chocolate and black tea with woody notes.

€95.00 pour 6-8 personnes

Disponible sur commande exclusivement, quantités limitées  
restaurant@lareserve-paris.com - +33 (0)1 58 36 60 50



©DelphineConstantini

« *Vigne enchantée* »

de Dominique Costa, The Peninsula Paris

Le voyage commence par une vigne composée d'un bonbon praliné amande associé à un craquant au chocolat noir vanillé, le tout enveloppé d'un fin glaçage. On casse l'enveloppe pour laisser le cacao exploser en bouche. La seconde partie de la bûche représente un élégant écrin à champagne aux lignes épurées, réalisé à partir d'un chocolat Dulcey. Sous le glaçage croustillant chocolaté, un biscuit parfumé au pain d'épices et des morceaux de poire au Pinot noir, exaltés par une légère mousse vanillée, puis un croustillant à l'amande caramélisée.

The journey begins with a vine composed of an almond praline candy and a vanilla-scented dark chocolate crunch, wrapped in a thin icing. You break the envelop to let the cocoa explode on the palate. The second part of the log represents an elegant champagne box with pure lines, made from Dulcey chocolate. Under the crunchy chocolate icing a biscuit flavoured with gingerbread and pieces of pear in Pinot Noir, exalted by a light vanilla mousse, then a caramelized almond crunch.

€118.00 pour 6 à 8 personnes

Prévente à partir du 1<sup>er</sup> décembre et retrait du lundi 16 au mardi 31 décembre. Sur réservation 48h à l'avance minimum en édition limitée (150 exemplaires)



©Peninsula Paris

« *Le porte-clés* »

de Julien Alvarez, Le Bristol Paris

Tout d'abord un socle praliné spéculoos. Puis un entremet au gruë de cacao et à la vanille qui porte le sceau du Bristol : l'iconique porte clé de l'hôtel transformé en tablette croustillante au gruë de cacao (éclats de fèves torréfiées) mâtinée de vanille grillée et dorée de chocolat blanc caramélisé. A briser et à partager pour célébrer ces fêtes de fin d'année.

First of all a speculoos praline base. Then a cocoa pudding and vanilla cake with the seal of Bristol: the hotel's iconic keychain turned into a crispy bar with cocoa nibs (roasted cocoa bean chips) topped with roasted and golden vanilla with caramelized white chocolate. To break and share to celebrate Christmas.

€110.00 pour 6-8 personnes en édition limitée

Commande : +33 (0)1 53 43 43 42  
cafeantonia.lebristolparis@oetkercollection.com



©Laurent Fau

## ***Bûche fraîche et végétale*** de Cédric Grolet, Le Meurice Paris

Le Meurice propose un biscuit moelleux au citron jaune, zestes de citron, cœur coulant citron jaune et noir d'Iran, jus et segments de citrons jaunes. S'y mêlent herbes fraîches entières, des points de pesto basilic, estragon, menthe et tagète. Le tout sur un croustillant de céréales légèrement torrifiées (quinoa rouge, noir & blanc, graines de sésame tournesol, de courge, kasha, lin blanc et brun), recouvert d'un manteau de ganache montée citron jaune/yuzu. Une mousse de fromage blanc, des acides et segments de citron ornent le tout.

Le Meurice proposes a sponge cake with lemon, lemon peel, yellow and black Iranian lemon melting core, juice and segments of lemon, mingled with fresh herbs, basil pesto, tarragon, mint and marigold. All on a slightly roasted cereal crisp base (red, black & white quinoa, sunflower sesame seeds, squash, kasha, white and brown linen), covered with a whipped yellow lemon/yuzu ganache. A cottage cheese mousse, acids and segments of lemon adorn the whole.



©Philippe Vaures

€20.00 la part / €50.00 pour 3-4 personnes / €98.00 pour 6-8 personnes

*A découvrir au Restaurant Le Dalí, du 16 au 26 décembre 2019, tous les après-midi de 15h30 à 18h, au déjeuner ou au dîner. Disponible à emporter du 17 au 31 décembre à la Pâtisserie du Meurice par Cédric Grolet sur commande dès le 3 décembre directement en boutique.*

## « *Bûche Bayadère* »

de Patrick Pailler, Café Pouchkine, Paris

Sous un ruban en chocolat blanc aux couleurs bayadère chères au Café Pouchkine, la bûche Bayadère Pouchkine présente une élégance à la hauteur des plus belles roses. Elle se compose d'un croustillant praliné spéculoos, d'un insert crème brûlée caramel et vanille, d'un biscuit pain de gènes aux amandes et au caramel ainsi qu'une mousse légère au thé jasmin.

Under a white chocolate ribbon with Bayadere colours dear to the Pouchkine Café, the Bayadere Pouchkine Christmas log is as elegant as the most beautiful roses. It consists of a crunchy speculoos praline, a caramel and vanilla crème brûlée core, an almond and caramel Geneva bread sponge cake and a light jasmine tea-scented mousse.

€85.00 pour 8 personnes. En vente à partir du 16 décembre 2019.



©Café Pouchkine

## « *La bûche de Noël* » du Fouquet's, Paris

Le chef pâtissier Nicolas Paciello, en collaboration avec l'historienne Marion Godfroy-Tayart de Borms, met ici en avant le Paris de Louis Fouquet, celui de la Belle Epoque. Biscuit Malmaison aux amandes torrifiées, beurre noisette et zeste d'agrumes, crème madame et insert bergamote, la bûche se présente sur un socle de chocolat croquant et se pare d'un voile de pâte d'amande rouge vif, à l'image du célèbre auvent qui s'élance sur les Champs-Élysées.

Pastry chef Nicolas Paciello, in collaboration with historian Marion Godfroy-Tayart of Borms, puts forward Louis Fouquet' Paris, at the Belle Epoque period. Sponge cake with roasted almonds, brown butter and citrus peel, trifle and bergamot core, the log is presented on a crunchy chocolate base and is adorned with a veil of bright red almond paste, like the famous awning on the Champs-Elysees Avenue.

€115.00 - en édition limitée. Sur commande uniquement, à partir du 1<sup>er</sup> décembre 2019.



©Fouquet's

# Les Autres Bulles de France

## *pour les fêtes*

La fin d'année est une période propice à l'ouverture de jolies bulles. En ce temps de célébrations, nos choix sont vite portés vers le Champagne. Bien que cette Appellation d'Origine symbolise idéalement l'exubérance de la ferveur festive et permet bon nombre d'alliances gastronomiques, il existe autant d'alternatives effervescentes en France.

Au moment d'affûter le palais à l'apéritif, d'accorder le menu longuement préparé par les hôtes ou encore célébrer le simple fait de passer cet instant ensemble, le paysage viticole français regorge de vins faisant pétiller les mœurs et les traditions.

### Les Bulles festives, le tumulte de l'apéritif

En attendant l'arrivée de tous les convives, pour apprêter les palais à recevoir les mets du dîner, optons pour une Méthode « Gaillacoise » du Domaine Plageoles.

À l'effervescence maîtrisée, le **Mauzac Nature** offre une œuvre aromatique détonante. Issues des sucres naturels du raisins de Mauzac rose, les bulles des méthodes « ancestrales » sont gourmandes et laissent place à l'expression du fruit lui-même tout en conservant ses vertus salivantes. Ouvrant l'appétit, les Plageoles nous suggèrent un panier de fruits du verger rappelant la reine des reinettes et la poire williams.

Hautes en couleur, les terres de Gaillac accueillent des vigneron inspirés et influents. Patrice Lescarret en est un exemple atypique. Le **Raides Bulles 2014** est un OVNI dans l'univers des vins, cependant il permet à ses lecteurs d'en ouvrir un chapitre tout à fait étonnant. Nourri par les parfums de cinq cépages locaux majoritairement noirs (Syrah, Duras, Braucon...), Raides Bulles est un vin rosé mousseux demi-sec. À l'arrivée 50 grammes de sucres résiduels séduisent par leur franchise.

### Mise en bouche, on picore en Terre et Mer, sensations salines

On les entend déjà arriver... Les fameux plateaux de fruits de mers gonflés de crustacés plus aguichants les uns que les autres mais aussi les toasts de Foie Gras sélectionné avec soin chez son producteur favori.

Un Champagne Blanc de Blancs serait un partenaire d'envergure sans conteste. Toutefois, direction Monbazillac, au **Château Tirecul La Gravière**, où une autre méthode traditionnelle ouvre le panel des possibles. La cuvée « **A Jo** » est élaborée sans dosage à partir des cépages Semillon et Chenin, porteurs éminents de la minéralité du terroir. À la dégustation, le toucher crayeux rappelle certains



### The other bubbly for the end of the year

The end of the year is a good time to open lovely sparklings. In this time of celebration, our choices quickly turn towards Champagne. Although this Appellation of Origin ideally symbolises the exuberance of festive fervour and allows for a large number of gastronomic combinations, there are many sparkling alternatives in France.

When it comes to sharpening the palate for an aperitif, tasting the menu prepared for a long time by the hosts or celebrating the simple fact of spending this moment together, the French wine-growing landscape is full of wines that bring out the best in people's habits and traditions.

### Festive bubbles, the hustle and bustle of the aperitif

While waiting for all the guests to arrive, to prepare the palates to receive the dishes for dinner, let's choose a Gaillac Method from Domaine Plageoles.

With its controlled sparkling, **Mauzac Nature** offers an explosive aromatic work. Made from the natural sugars of pink Mauzac grapes, the bubbles of "ancestral" methods are gourmet and give way to the expression of the fruit itself while preserving its salivating properties. Opening the appetite, the Plageoles suggest a basket of fruit from the orchard reminiscent of the Reinette apple and the williams pear.

Highly colourful, the lands of Gaillac are home to inspired and influential winegrowers. Patrice Lescarret is an atypical example of this. The **2014 Raides Bulles** is a UFO in the wine world, but it allows its readers to open an astonishing chapter. Nurtured by the flavours of five mainly black local grape varieties (Syrah, Duras, Braucon...), Raides Bulles is a semi-dry sparkling rosé wine. Finally 50 grams of residual sugars seduce with their frankness.

### Appetizer, one picks in land and sea, salty sensations

We can hear them coming... The famous seafood platters filled with shellfish, each more enticing than the next, but also the toasts with carefully selected Foie Gras from our favourite producer.

A Champagne Blanc de Blancs would be undoubtedly be a major partner. However, let's go to Monbazillac, at **Château Tirecul La Gravière**, where another traditional method opens up the range of possibilities. The "**A Jo**" cuvée is made without dosage from the Semillon and Chenin grape varieties, which are eminent carriers of the minerality of the terroir. At the tasting, the

Grands Crus de Champagne et la persistance aromatique bercée entre le fruit blanc (pomme, coing) et les plantes infusées (acacia, gentiane) tendent la main aux plus belles entrées de vos menus.

### Recettes de chef et bulles d'artiste

Chapon, dinde, saumon fumé, etc. Alors que le chef s'attelle en cuisine à la meilleure cuisson ou à la plus belle préparation du plat, prenons le temps de décoiffer le **Crémant de Savoie AOC « Mont-Blanc Brut Zéro » du Domaine Belluard**.

Niché sur les hauteurs de Savoie, aux contreforts du Mont-Blanc, Dominique Belluard dessine avec précision des vins de haute-couture. Installé à Ayse, le vigneron est un fervent admirateur du cépage Gringet né en ces lieux. La cuvée « Mont Blanc Brut Zéro » rend hommage à ce fruit en n'y ajoutant aucune liqueur de dosage et en laissant le vin reposer sur ses lies pendant 2 à 3 ans. En définitive, le vin gagne sur la bulle qui reste délicate, les parfums d'agrumes confits, safranés gagnent en intensité après ouverture.

A température, le vin appelle des mets mijotés, épicés, plus rustiques. *Petit tip, le Gringet aime la truffe d'hiver.*



chalky touch reminds us of certain Grand Crus of Champagne and the aromatic persistence between the white fruit (apple, quince) and the infused plants (acacia, gentian) open arms to the most beautiful starters in your menus.

### Chef recipes and artistic bubbles

Capon, turkey, smoked salmon, etc. While the chef is working on the best cooking or the most beautiful preparation of the dish in the kitchen, let's take the time to open the **Crémant de Savoie AOC "Mont-Blanc Brut Zéro" from Domaine Belluard**.

Nestled on the heights of Savoy, in the foothills of Mont-Blanc, Dominique Belluard designs haute-couture wines with precision. Based in Ayse, the winegrower is a fervent admirer of the Gringet grape variety born here. The "Mont Blanc Brut Zéro" cuvée pays tribute to this fruit by not adding any dosage liqueur and by letting the wine rest on its lees for 2 to 3 years. In the end, the wine improves its effervescence which remains delicate, the aromas of candied citrus fruits, saffron, gain in intensity after opening.

At room temperature, the wine calls for stewed, spicy, more rustic dishes. *Little tip : the Gringet likes winter truffles.*

### Fromages et instants douceur

Rarement attribuées à cet instant, les bulles peuvent être des alliés rassurants pour une fin de repas. De plus, elles ont la faculté d'aérer le palais, de rendre plus flatteur les mets tels que les fromages ou les desserts.

Épicurien inspiré, **Eric Bordelet** s'est installé dans le Maine et depuis, fait figure d'icône pour la pomologie, la pirologie et la cormologie. Tel un scientifique émérite, il élabore des cuvées à partir de fruits normands, puisant profondément la richesse de son terroir.

**Le Poiré « Granit » 2016** est une invitation gastronomique, effet « wouh » assuré !

Assemblage d'un maximum de variétés de poires sur socle granitique, le poiré retranscrit la profondeur minérale du lieu, marqué par un fruit noble et succulent. Millésimé, les bulles sont naturellement vibrantes et permettent au juteux du fruit armoricain d'exprimer toute sa plénitude. Allié incontournable des fromages de la région, le Poiré d'Eric Bordelet est un partenaire intime de desserts gourmands et sophistiqués.



### Cheese and moments of wellbeing

Rarely served at that moment, bubbly can be reassuring allies for the end of a meal. In addition, they have the ability to aerate the palate, to make dishes such as cheeses or desserts more flattering.

An inspired epicurean, Eric Bordelet moved to Maine and has since become an icon in apple, pear and sorb transformation. Like an outstanding scientist, he makes cuvees from Norman fruits, drawing deeply on the richness of his terroir.

**The 2016 "Granit" Perry** is a gastronomic invitation, a guaranteed "wow" effect !

A blend of as many varieties of pears as possible on a granitic base, perry reflects the mineral depth of the area, marked by a noble and succulent fruit. Declared vintage, the bubbles are naturally vibrant and allow the juicy Armorican fruit to express all its fullness. Eric Bordelet's perry is an essential ally of the region's cheeses and an intimate partner of gourmet and sophisticated desserts.

### A minuit, on fait sauter les bouchons

Dans l'effervescence d'un moment de fête, un événement à fêter ou pour toute autre bonne raison, c'est **Triple Zéro** que l'on choisit. Devenu icône de sa région, Jacky Blot produit au **Domaine de la Taille aux Loups** à Montlouis-sur-Loire, une méthode rurale désaltérante et irrésistible.

Zéro chaptalisation, zéro liqueur d'expédition, zéro liqueur de dosage... Zéro déception. Le Brut Nature de Jacky Blot séduit par sa fraîcheur, sa bulle franche et ciselée issue du Chenin Blanc, son caractère joyeux et festif. A ouvrir avec délectation et divagation !



### At midnight, time to pop the cork

In the excitement of a festive moment, an event to celebrate or for any other good reason, it is **Triple Zero** that we choose. Now an icon of his region, Jacky Blot produces at **Domaine de la Taille aux Loups** in Montlouis-sur-Loire, a rural, thirst-quenching and irresistible sparkling.

Zero chaptalization, zero expedition liquor, zero dosage liquor... Zero disappointment. Jacky Blot's Brut Nature seduces with its freshness, its clean and finely-knit bubbles from the Chenin Blanc, its joyful and festive character. To be opened with delight and divagation!

Adrien Cascio

# NOUVELLES EDITIONS



**version numérique offerte\***



\*version offerte sous réserve de l'achat de la version papier

© mauro\_grippo - iStockphoto.com

**Bulletin à retourner : Petit Fute VPC**  
18, rue des Volontaires - 75015 Paris - Tél. 01 53 69 70 00

**Oui**, je souhaite recevoir le(s) guide(s) :

- Guide de l'Œnotourisme au prix de 16,95 € (frais de port inclus)
- Amateur de Champagne au prix de 12,95 € (frais de port inclus)

Je joins mon règlement par chèque bancaire ou postal à l'ordre du Petit Futé

Je préfère régler par carte bancaire :

CB n°  Expire fin :

Clé : (3 derniers chiffres figurant au dos de la carte)

Mes coordonnées :  M<sup>me</sup>  M<sup>lle</sup>  M.

Nom .....

Prénom .....

Adresse .....

Code postal ..... Ville .....

Tél. .... E-mail .....

Offre réservée France métropolitaine, dans la limite des stocks disponibles.

Date et signature obligatoires :

**En vente  
chez votre libraire  
et sur internet**

**www.petitfute.com**

Suivez-nous  
aussi sur



# LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

EPERNAY

## LES HABITS DE LUMIÈRE, 13-15 DÉCEMBRE 2019



En décembre, à l'occasion des Habits de Lumière, qui fête cette année sa 20e édition, le cadre unique de l'avenue de Champagne devient un grand décor de fête à ciel ouvert. Du 13 au 15 décembre, près de 50 000 personnes se donnent rendez-vous pour célébrer ensemble l'art de vivre à la champenoise pour trois jours de spectacles et de dégustations.

In December, on the occasion of the Habits de Lumière event, which is celebrating its 20th edition this year, the unique setting of Avenue de Champagne becomes a great open-air celebration. From December 13 to 15, nearly 50,000 people will gather to celebrate the art of living in the Champagne region for three days of shows and tastings.

[habitsdelumiere.epernay.fr](http://habitsdelumiere.epernay.fr)

CLERMONT-FERRAND

## VINORA, 1<sup>er</sup> Salon international des vins volcaniques

La 1<sup>ère</sup> édition aura lieu du 30 janvier au 3 février 2020 à Clermont-Ferrand. Une journée de dégustations et de masterclass autour des terroirs volcaniques internationaux – Sicile, Grèce, Espagne, Napa Valley, Auvergne... – réservée aux professionnels, se déroulera au cœur des volcans d'Auvergne, à Vulcania, le 30 janvier. En écho à ce rendez-vous professionnel, un espace-dégustation Vinora sera ouvert au public dans l'enceinte du salon Vinidôme, à Clermont-Ferrand, du 31 janvier au 3 février 2020. Par cette initiative, l'association Vinora, portée par l'ambition d'un collectif de viticulteurs et metteurs en marché auvergnats, souhaite lancer un grand rendez-vous annuel et valoriser les terroirs du Puy-de-Dôme.



The 1<sup>st</sup> edition will take place from 30 January to 3 February 2020 in Clermont-Ferrand. A day of tastings and masterclasses about the international volcanic terroirs – Sicily, Greece, Spain, Napa Valley, Auvergne... – reserved for professionals, will take place in the heart of the Auvergne volcanoes, in Vulcania, on 30 January. Echoing this professional meeting, a Vinora tasting space will be open to the public

in Vinidôme in Clermont-Ferrand from 31 January to 3 February 2020. Through this initiative, the Vinora association, driven by the ambition of a group of winegrowers and marketers from Auvergne, wishes to launch a major annual event and promote the terroirs of Puy-de-Dôme.

[vinora.vin](http://vinora.vin)

# ABONNEZ-VOUS! Subscribe!

# SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



UN PANORAMA UNIQUE

DES VINS ET SPIRITEUX

DE PRESTIGE

EN FRANCE

ET DANS LE MONDE

A UNIQUE OVERVIEW OF  
THE FINEST WINES & SPIRITS  
FROM ALL OVER THE WORLD

1 AN

2 AN

4 n°

8 n°

France

30 €

58 €

UE

60 €

118 €

Monde

76 €

150 €

Frais de port inclus // Tax inclusive

## À CHAQUE NUMÉRO, DÉCOUVREZ LES DÉGUSTATIONS DES PLUS GRANDS SOMMELIERS DU MONDE

IN EACH ISSUE, DISCOVER  
WORLD'S GREATEST SOMMELIERS'  
TASTING REVIEWS.

### BULLETIN D'ABONNEMENT

Je profite de l'offre d'abonnement (France uniquement\*)

Je choisis :  1 an / 1 year  2 ans / 2 year

Mme  M.

Prénom / Nom

Société

Tel

Mail

Adresse

Code postal

Ville

Pays

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

# SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :  
Please, return this form :

SommelierS International  
Service abonnement  
14 rue Montesquieu  
33000 Bordeaux  
(FRANCE)

\* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.

# Château Maison Noble

- SAINT-MARTIN -

*depuis 1345*

VINS  
ENOTOURISME  
CHAMBRES D'HÔTES  
GÎTE  
ÉVÉNEMENTS

*Bien plus  
qu'un vin...*



MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM



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

# CHATEAU LA MARZELLE

Grand Cru Classé

SAINT-EMILION



MADAME J.J. SIOEN PROPRIÉTAIRE

S.C.E.A. CHÂTEAU LA MARZELLE 33330 SAINT-ÉMILION FRANCE

Tél: +33 (0)557 55 10 55 Fax: +33 (0)557 55 10 56 E-mail: chateau@lamarzelle.com

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