

# Si Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE

## PAZ LEVINSON

Wine Tour  
*dans le bordelais*



VIGNOBLES DU MONDE  
VINS DES  
**AÇORES**



PORTRAIT DE FEMMES  
**PASCALINE  
LEPELTIER**



COLLABORATION  
LES APPRENTIS  
**VIGNERONS**  
À BORDEAUX

© Artiste Associé

**L'Œil de Tigre**

Ancrage • Enracinement  
Équilibre • Persévérance



**300 ANS DE «BEAUX CAILLOUX» EN SAINT-JULIEN**



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



EN COUVERTURE

## 2 ÉDITOS

### 9 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 8 Échos de la Sommellerie
- 13 Entretien
- 17 Monde
- 23 France

## 32 SHOPPING

### 34 DU CÔTÉ DES VINS

- 34 Hong Kong Wine & Dine Festival
- 36 Millésime Bio 2021
- 39 Palmarès du Challenge Millésime Bio 2021
- 41 Le 35<sup>ème</sup> Concours des Vins de Chablis décerne 27 médailles
- 43 Les Apprentis Vignerons à Bordeaux
- 44 Concours des Ligiers 2021 Vins du Val de Loire
- 45 Les vins de Castillon Côtes de Bordeaux
- 49 Le chenin, a l'orée de nouvelles expressions
- 50 Le renouveau des vins d'Alsace
- 52 60<sup>ème</sup> vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges

## 55 PAZ LEVINSON, WINE TOUR EN BORDELAIS

- 56 Château La Tour de Bessan
- 59 Maison Bouey
- 62 Vignobles Michel Gonet & Fils
- 65 Château Ducru-Beaucaillou
- 68 Châteaux Teynac & Corconnac
- 70 Duclot
- 72 Château Cardinal-Villemaurine
- 75 Château La Grâce Dieu Des Prieurs
- 78 Maison Barton & Guestier
- 81 Château Kirwan
- 84 Château Brillette
- 87 Château Clarke
- 90 Château Grand Français
- 92 Château Calon Ségur
- 94 Maison Kressmann
- 96 Domaine De Chevalier
- 99 Château Dalem
- 102 Château Croix De Labrie
- 104 Château Batailley
- 107 Château Loudenne
- 110 Château Lagrange
- 113 Château Tronquoy-Lalande

## 116 PORTRAITS

- 116 Verticale du Château Giscours
- 118 Château du Garde
- 120 Denarius, l'autre climat de Liber Pater
- 122 Château Marjosse
- 124 Château de Lugey
- 126 Cave de Lugny : Cœur de Charmes
- 127 Château Léoville Poyferré
- 128 La Cuvée Test COVID par Chapelle Bérard
- 130 Champagne De Sousa
- 132 Château d'Armailhac
- 133 Domaine Poulleau et Fils

## 137 CARNETS DE DÉGUSTATIONS

- 137 Dégustation par Paolo Basso.

## 142 LES NOUVEAUX INCONTOURNABLES

- 142 Les pépites du Rousillon par Adrien Cascio.

## 144 VIGNOBLES DU MONDE

- 144 Calais Winery : un calaisien au texas
- 147 Vins des Açores
- 150 Évasion dans le vignoble hongrois en pleine pandémie

## 156 DU CÔTÉ DES SPIRITUEUX

- 156 Le gin du Donegal

## 158 ACCORDS DE SAISON

- 158 Par Adrien Cascio.

## 160 DU CÔTÉ DES BIÈRES

- 160 Les bières autrement

## 160 ÉTAPE PRESTIGE

- 160 Hôtel Le Cep

## 166 LE BLOG



Wineally

ADVINI  
DES VIGNOBLES, DES HOMMES, L'ÉMOTION



Ningxia Wines



FAMILLE PERRIN



W. & J. GRAHAM'S  
ESTABLISHED 1820  
PORT

VINEXPO  
THE WORLD OF WINE & SPIRITS

FAMILIA  
TORRES  
Since 1870



VINVENTIONS  
Complete Closure Solutions

SINCE 1883  
TRAPICHE  
ARGENTINA

LIGNE | W  
&  
Château®  
LAGUIOLE



wines of  
portugal  
a world of difference



## ÉDITO

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

## SommelierS INTERNATIONAL

### ÉDITEUR ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

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

### RÉDACTION ET TRADUCTION

Sandy BÉNARD

### TRADUCTION

Marie PUGES

### ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Association de la  
Sommellerie Internationale  
Paolo BASSO – Frédéric BENEIX  
Jean BERNARD – Adrien CASCIO  
Aurélié DAILLAC  
Philippe FAURE-BRAC  
David FURER – Peer F. HOLM  
Xavier LACOMBE – Sofia LAFAYE  
Valérie MASSOT GERME  
AnneMarie NOUAILLE  
Andrew O'GORMAN  
Julia SCAVO  
Taiwan Sommelier Association

### CRÉDITS PHOTOS

Artiste Associé  
Association de la  
Sommellerie Internationale  
Frédéric BENEIX – Jean BERNARD  
Bureau Interprofessionnel des Vins  
de Bourgogne  
Benjamin DEROUCHE  
Château du Garde  
Château Kirwan – Château Magnol  
Tony DAOULAS – Duclot  
David FURER  
Oliver HARRASSOWSKI  
Hong Kong Wine & Dine Festival  
Image de marque – Kyle JOHNSON  
La Tour de Bessan  
Deogracia LAMA – LatelierdeStyle  
Les apprentis vigneronns à Bordeaux  
Maison Bouey  
Annemarie NOUAILLE  
Bertrand REY – Frédéric BENEIX  
Julie REY – Studio\_Gabin  
Julia SCAVO – Taiwan Sommelier  
Association – Julie VALENTIN  
Vignobles Michel Gonet et fils

### SITE WEB

www.sommeliers-international.com

### FACEBOOK

www.facebook.com/SommelierS-  
International-474793615993702/

### DISTRIBUTION MLP

Savoir se réinventer et rebondir est primordial, même si cela n'est pas toujours facile.

2021, dans la continuité de 2020, marque pour beaucoup un renouveau, modifiant pour certain la base même de leur métier. Ventes à emporter pour les bars et restaurants, mise en place de salons digitaux, dégustations en ligne etc., c'est une communication tout entière qui a dû s'adapter. Une adaptation rendue plus facile grâce à l'élan de solidarité dont nous essayons chacun de faire preuve. Une solidarité d'ailleurs mise en avant par l'Association de La Sommellerie Internationale et l'Union de la Sommellerie Française, toujours soucieux de garder le lien avec leurs membres.

Pourtant, aujourd'hui, la vie reprend peu à peu son cours, en démontre les événements qui se profilent à l'horizon : les finales du Meilleur Jeune Sommelier de France, du Meilleur Sommelier de France et du Master of Port, et un peu plus tard dans l'année le Concours du Meilleur Sommelier d'Europe.

Aussi, dans ce numéro nous vous proposons de parcourir l'actualité du monde de la sommellerie, puis de suivre Paz Levinson, chef sommelière exécutive des établissements Anne-Sophie Pic (8 restaurants, 8 étoiles), plusieurs fois élue Meilleur Sommelier d'Argentine et Meilleur Sommelier des Amériques 2015, dans son Wine-Tour bordelais.

Vous retrouverez également notre cahier de dégustation par Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde 2013, pour ensuite partir à la (re)découverte des vins d'Alsace ou encore ceux de l'archipel des Açores. Pour finir, laissez-vous tenter par les pépites du vignoble hongrois, dénichées par Julia Scavo, Meilleur Sommelier de Roumanie 2018 et 3<sup>ème</sup> Meilleur Sommelier d'Europe 2017. Une belle épopée en perspective. Bonne lecture.

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





Knowing how to reinvent yourself and start over is essential, even if it is not always easy.

2021, in the continuity of 2020, marks for many a renewal, modifying for some the very basis of their profession. Takeaway sales for bars and restaurants, setting up of digital fairs, online tastings etc., it is a whole communication that has had to adapt. An adaptation made easier thanks to the solidarity spirit that we each try to show. Solidarity, moreover, put forward by the Association de La Sommellerie Internationale and the Union de la Sommellerie Française, always keen to maintain ties with their members.

However, today, life returns slowly to normal, demonstrating the events that are looming on the horizon: the finals of the Best Young Sommelier of France, the Best Sommelier of France and the Master of Port, and a little later in the year the Best Sommelier of Europe Contest.

Also, in this issue we invite you to browse the latest news from the world of sommellerie, then follow Paz Levinson, executive chef sommelier of Anne-Sophie Pic establishments (8 restaurants, 8 stars), several times elected as Best Sommelier of Argentina. and Best Sommelier of the Americas 2015, in his Bordeaux Wine-Tour.

You will also find our tasting pages by Paolo Basso, Best Sommelier of the World 2013, to then (re) discover the wines of Alsace or those of the Azores archipelago. Finally, let yourself be tempted by the nuggets of the Hungarian vineyard, unearthed by Julia Scavo, Best Sommelier of Romania 2018 and 3<sup>rd</sup> Best Sommelier of Europe 2017. A beautiful epic in perspective.

Have a good reading.

---

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

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

---

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





## ÉDITO

**Philippe Faure-Brac**

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

Notre existence à tous est jalonnée de défis qu'il nous faut relever. Pour certains, l'un d'entre eux s'est déroulé le 25 janvier dernier lors des épreuves de sélections de l'édition 2021 du concours de Meilleur Jeune Sommelier de France. Pour les 11 demi-finalistes à présent sélectionnés, une autre grande épreuve les attend les 28 et 29 mars prochain, au lycée Georges Baptiste de Canteleu en Normandie.

Pour la plupart d'entre nous, la crise liée à l'épidémie de Covid-19 est un défi immense et nous a tous contraints à un nouveau rythme. Néanmoins, cherchons plutôt à mettre à profit ce temps qui nous est offert pour mieux rebondir et chercher à renouveler les leviers d'actions de notre métier. Les moyens d'informations d'abord.

Nous avons vu se développer avec une croissance extrêmement rapide de nouveaux outils et de nouveaux canaux pour transmettre de l'information, du savoir et des idées. De même, il n'a pas été questions pour les sommeliers français de se laisser submerger par cette vague de confinement et de rester muets, au contraire. Nous avons pu assister, grâce aux nouveaux outils technologiques, à la démonstration d'une forte capacité d'adaptation de nos membres, comme par exemple l'organisation de concours régionaux en ligne pour maintenir la curiosité et la motivation de nos élèves sommeliers. Au niveau national, nous nous sommes également beaucoup investis pour que notre métier ne perde pas de son attrait auprès des jeunes et nous travaillons de concert avec l'Éducation Nationale pour donner encore plus de visibilité à nos formations en sommellerie.

Pour revenir au concours UDSF, nous prévoyons la finale du MSF, qui devait avoir lieu en novembre 2020, pour le dimanche 13 juin 2021, à la veille du salon Vinexpo/WineParis et de la grande fête de la sommellerie que nous souhaitons y organiser.

Suite à la décision de l'Association de la Sommellerie Internationale de reporter les concours continentaux, nous pouvons désormais communiquer sur la date de février 2023 dans le but de prendre le temps d'organiser le concours de Meilleur Sommelier du Monde qui réunira en France, à Paris, la sommellerie internationale pour célébrer nos valeurs de partage et de convivialité.





**Fabrice Sommier**  
Secrétaire général



**Antoine Woerlé**  
Secrétaire adjoint



**Arnaud Fatome**  
Trésorier général



**Frédéric Devautour**  
Trésorier adjoint



**Gisèle Marguin**  
Chargée de  
communication



Our lives are full of challenges that we all have to face. For some of us, one of them took place on January 25<sup>th</sup> during the selection rounds of the 2021 edition of the Best Young Sommelier of France competition. For the 11 semi-finalists now selected, another major event awaits them on next March 28<sup>th</sup> and 29<sup>th</sup>, at the Lycée Georges Baptiste in Canteleu, Normandy.

For most of us, the crisis linked to the Covid-19 epidemic is a huge challenge and has forced us all to set a new rhythm. Nevertheless, we should rather try to profit from this time to better bounce back and seek to renew the action levers supporting our profession. Firstly, information resources.

We have experienced an extremely rapid growth in the expansion of new tools and new channels for transmitting information, knowledge and ideas. Likewise, there has been no question for French sommeliers to allow themselves to be overwhelmed by the lockdown wave and remain silent, on the contrary. Thanks to the new technological tools, we were able to witness the strong adaptability of our members, such as the regional online competitions organised to maintain the curiosity and motivation of our student sommeliers. At a national level, we have also invested a considerable effort to ensure that our profession does not lose its appeal to young people and we are working with the French National Education system to give even more visibility to our sommelier training courses.

Coming back to the UDSF competition, we were planning the Best Sommelier of France final, which was due to take place in November 2020, for Sunday 13 June 2021, on the eve of the Vinexpo/WineParis exhibition and the great sommelier festival that we would like to organise there.

Following the Association de la Sommellerie Internationale's decision to postpone the continental competitions, we can now announce the date set for February 2023 in order to schedule the Best Sommelier of the World competition, which will bring together international sommeliers in Paris, France, to celebrate our sharing and conviviality values.



**William Wouters**  
(Belgique),  
Président de l'ASI

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

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

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

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

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

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

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

# AU CŒUR DE L'ASI

## 1. Pouvez-vous décrire votre rôle au sein d'ASI ?

C'est un honneur et un privilège d'être élu secrétaire général par mes pairs. À certains égards, les devoirs de ce poste sont clairs : je suis responsable d'assurer un bon déroulement des travaux au sein du conseil, des comités et entre les membres en général. Étant donné que notre conseil est composé exclusivement de bénévoles assidus, il m'incombe parfois de déléguer des tâches et des responsabilités afin qu'ils puissent s'acquitter de leur propre travail de manière efficace et efficiente.

D'une certaine manière, je me considère comme le fleuret de William. William en tant que président est le diplomate, et il est merveilleux dans ce domaine. Je suis celui pour les mots et les structures claires. Nous travaillons extrêmement bien ensemble et chacun de nous deux profite de l'autre.

## 2. Vous êtes un sommelier certifié et avez travaillé comme acheteur, conférencier en vin et président de l'Association allemande des sommeliers. Quels défis ce nouveau rôle de secrétaire général représente-t-il pour vous ?

C'est un grand changement et un grand défi, car il est de nature tellement internationale. Nous sommes répartis dans le monde entier et essayer de gérer les différents fuseaux horaires du tableau peut être un exercice. Mais c'est une bonne équipe et cela fonctionne bien. Cela dit, toute cette diversité est une énorme aubaine. Écouter les différents points de vue et cultures nous a définitivement aidé à élargir nos esprits et nous met en mesure de mieux servir nos membres n'importe où. Il y a juste une chose que je ne peux pas surmonter : je suis allemand et les stéréotypes sur la ponctualité des réunions sont absolument vrais. Convaincre l'équipe internationale d'y adhérer... C'EST maintenant un défi.

## 3. Le nouveau bureau s'est réuni dans le cadre du programme UNITE (Unify, Network, Integrity, Teamwork, Education), avec une nouvelle éthique : TEAM (Together Everyone Achieves More), des acronymes qui démontrent une réelle volonté de collaboration. Comment voyez-vous cela en ces temps difficiles pour tout le monde ?

Le nouveau conseil d'administration de l'ASI s'est engagé à unir notre incroyable réseau d'associations nationales et de partenaires, à soutenir nos pays membres grâce à une communication forte et collaborative, et finalement à aider leurs sommeliers à réussir. L'impact de la Covid a été particulièrement difficile sur notre communauté de sommeliers. En tant qu'organisation nationale, nous travaillons dur pour renforcer le fait que les sommeliers sont des communicateurs du vin et des boissons en général, qu'ils travaillent dans un restaurant, en tant qu'agent, éducateur, ou dans un environnement de vente au détail ou en ligne, et pour les aider à suivre le chemin qui leur convient. Nous avons passé ces premiers mois à développer des plateformes positives, par exemple, pour à la fois donner un coup de main et éclairer ceux qui relèvent les nouveaux défis auxquels l'industrie est aujourd'hui confrontée. Le premier exemple de ce type est la création de nouvelles séries de webinaires mensuels mettant en vedette 4 sommeliers inspirants.



ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE

Interview de **Peer F. Holm**, *secrétaire général*  
Interview with **Peer F. Holm**, *Secretary General*



**1. Can you describe your role within ASI?**

It's an honor and a privilege to be elected as Secretary General by my peers. In some ways, the duties of this position are clear: I am responsible for ensuring a smooth workflow within the board, the committees and between the members in general. Given that our board is composed exclusively of hard-working volunteers, it falls to me at times to delegate tasks and responsibilities so that they can carry out their own jobs efficiently and effectively.

In some ways, I think of myself as the foil to William. William as president is the diplomat, and he's wonderful at it. I'm the one for clear words and structures. We work extremely well together and each of the two of us profits from the other.

**2. You are a certified sommelier and have worked as a purchaser, wine instructor and president of the German Sommeliers Association. What challenges does this new role of Secretary General represent for you?**

It is a big change and a big challenge, because it's so international in nature. We are spread over the world and trying to manage the different time zones for the board can be a workout. But it's a good team and it works well. With that said, all that diversity is a huge boon. Listening to different cultures and points of view has definitely helped us broaden our minds and puts us in a position to better serve our members everywhere. There's just one thing I can't get over: I'm German and the stereotypes about being on time for meetings are absolutely true. Convincing the international team to buy into that... now THAT is a challenge.

**3. The new ASI office is joined under the UNITE program (Unify, Network, Integrity, Teamwork, Education), with a new ethic: TEAM (Together Everyone Achieves More), acronyms which demonstrates a real desire for collaboration. How do you see it in these difficult times for everyone?**

The new ASI board is committed to uniting our incredible network of national associations and partners, to supporting our member countries through strong and collaborative communication, and ultimately to supporting their sommeliers to achieve success. The impact of Covid has been especially challenging on our sommelier community. As a national organization we are working hard to reinforce that sommeliers are communicators of wine and beverages in general, whether they are working in a restaurant, as an agent, educator, or in a retail or online environment, and to support them to follow the path that is right for them. We have spent these first few months developing positive platforms, for example, to both lend a hand to and shine a light on those who are rising to the new challenges facing the industry today. The first such example is the new series of new monthly webinar series featuring 4 inspiring sommeliers.

## La saison des compétitions revient...

Prête pour la fin éventuelle de la crise de la COVID, l'ASI prévoit ses futures compétitions :

- **Concours du Meilleur Sommelier des Amériques**, du 01 au 06 septembre, à Concepción, au Chili
- **Concours du Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique**, du 15 au 19 novembre, à Limassol, Chypre
- **Concours du Meilleur Sommelier d'Asie et d'Océanie**, 1<sup>er</sup> semestre 2022, Australie
- **Concours du Meilleur Sommelier du Monde**, février 2023, Paris, France

## Competition season is coming back...

Ready for the eventual defeat of COVID, ASI plans for the future competitions:

- **Contest of Best Sommelier of the Americas**, September 01 – 06, Concepción, Chile
- **Contest of Best Sommelier of Europe & Africa**, November 15 – 19, Limassol, Cyprus
- **Contest of Best Sommelier of Asia & Oceania**, Semester 1 2022, Australia
- **Contest of Best Sommelier of the World**, February 2023, Paris, France



ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE

## L'ASSOCIATION CROATE DES SOMMELIERS PROPOSE DES COURS D'INITIATION EN ITALIEN

Cherchant à aider ses membres à développer leurs compétences même pendant la pandémie, l'Association croate des sommeliers a organisé un cours d'initiation à la sommellerie en langue italienne. Les liens entre la Croatie et l'Italie sont nombreux : outre le fait qu'ils sont situés l'un en face de l'autre de l'Adriatique, les deux pays partagent une longue histoire commerciale et politique, en particulier dans la péninsule d'Istrie près de Trieste. Les deux pays partagent également une longue tradition viticole !

Le cours sera organisé avec le soutien de la communauté italienne de Novigrad, une ville d'Istrie. Parmi les instructeurs figureront Sandi Paris, l'un des meilleurs sommeliers de Croatie, ainsi que les viticulteurs réputés Moreno Degrassi et Sergio Nesich.



## Croatian Sommelier Association offers intro courses in Italian

Seeking to help its members expand on their skills even during the pandemic, the Croatian Sommelier Association organized an introductory sommelier course in Italian. The ties between Croatia and Italy are many — besides sitting across from one another on the Adriatic Sea, the two countries share a long history of trade and politics, especially in the Istrian peninsula near Trieste. The two countries also share a long winegrowing tradition as well!

The course will be conducted with the support of the Italian community of Novigrad, a town in Istria. The instructors will include Sandi Paris, one of Croatia's best sommeliers, as well as well-regarded winemakers Moreno Degrassi and Sergio Nesich.

## LA SERBIE MÈNE AVEC SUCCÈS LE COURS DE SOMMELIER SERSA DE NIVEAU 3

Malgré les conditions de la pandémie, l'Association serbe des sommeliers (SERSA) a organisé avec succès un cours de sommelier de niveau 3. Au total, 26 candidats ont participé au cours et se sont présentés à l'examen. Par ailleurs, l'Association des sommeliers de Voïvodine (qui fait partie de SERSA) a lancé son propre cours de sommellerie à Novi Sad, à l'hôtel Sheraton. Ce cours enseigne à 15 candidats les subtilités de la gastronomie, du vin et du service.



## Serbia successfully holds SERSA Sommelier level 3 course

Despite the pandemic conditions, the Serbian Sommelier Association (SERSA) successfully ran a SERSA Sommelier Level 3 course. 26 candidates in all participated in the coursework and sat for the exam. Elsewhere, the Sommelier Association of Vojvodina (part of SERSA) started its own sommelier course in Novi Sad at the Sheraton Hotel. It is instructing 15 candidates on the fine points of food, wine and service.

ÉCHOS DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE PAR JEAN BERNARD  
FRENCH SOMMELLERIE NEWS BY JEAN BERNARD

## PHILIPPE TROUSSARD RÉÉLU EN JURA-FRANCHE-COMTÉ

Le temps passe vite, très vite même... Trois ans après avoir succédé à Philippe Munos à la présidence de l'association des sommeliers du Jura-Franche-Comté, Philippe Troussard a été réélu pour exercer un second mandat. A ses côtés l'équipe dirigeante change peu. On note tout de même la prise de responsabilités de Margaux Carlier qui devient secrétaire générale adjointe, poste où elle épaulera Cédric Picot. Sébastien Bulle (vice-président) et Michèle Delavenne (trésorière) poursuivront également leur mission.

Parmi les actions qui ont marqué le premier mandat du MOF Philippe Troussard, on peut noter le choix de n'organiser que tous les deux ans le Trophée des vins du Jura et de l'organiser systématiquement au sein du lycée hôtelier de Poligny au lendemain de la Percée du vin jaune. Ce fut le cas en 2019.

Pour 2021, compte tenu des contraintes sanitaires qui bousculent l'organisation de cette fameuse Percée, le Trophée devrait, le conditionnel s'impose, se dérouler le lundi 12 avril. Rappelons au passage que l'épreuve est ouverte à deux catégories de candidats : les élèves en formation sommellerie et les sommeliers professionnels.



Philippe Troussard

## Philippe Troussard re-elected in Jura-Franche-Comté

Time flies, and so very quickly ... Three years after succeeding Philippe Munos as president of the Association des Sommeliers Jura-Franche-Comté, Philippe Troussard has been re-elected for a second term. By his side, the management team has barely changed. Margaux Carlier has taken on new responsibilities as deputy general secretary, a position in which she will support Cédric Picot. Sébastien Bulle (vice-president) and Michèle Delavenne (treasurer) will also continue their mission.

Among the actions that have marked the first mandate of MOF Philippe Troussard, we may note the choice to organise the Trophée des vins du Jura only every two years and to systematically organise it within the Poligny hotel school the day after the Percée du vin jaune. This was the case in 2019.

Given the sanitary constraints which upset the organisation of this famous Percée, the Trophy should take place on Monday 12 April. Remember that the competition is open to two categories of candidates: students in sommelier training and professional sommeliers.

## CONCOURS : S'ADAPTER AUX CIRCONSTANCES

Si le **Trophée des terroirs du Sud-Ouest** organisé par l'association des sommeliers Sud-Ouest – Occitanie s'est déroulé à la mi-mars, c'est en s'adaptant aux circonstances. Et, comme en 2020, Philippe Subira et son équipe se sont appuyés sur la technologie afin de procéder à la sélection puis à la finale via internet. Toutefois, l'épreuve était limitée aux seuls élèves de mention complémentaire alors que trois catégories permettent habituellement de réunir plus de 70 candidats.

Du côté du **Challenge Château Gassier en Provence**, concours également destinée aux étudiants sommeliers, le choix a été fait de décaler la finale en mai ou juin prochain. Les deux premières phases, elles, se sont déroulées normalement d'abord dans les lycées hôteliers puis grâce à internet. On connaît donc les finalistes. Il s'agit de Lou Vection (Centre de formation de Groisy), Andrea Chassaing (Lycée Hôtelier de la Rochelle), Josselin Paganin (Lycée des Métiers de la Gastronomie, de l'Hôtellerie et des Tourisimes Georges-Frêche de Montpellier), Simon Le Roch (Lycée Hôtelier de Gascogne à Talence), Lucien Le Guen (Lycée Hôtelier de Marseille).

## Competitions: adapting to circumstances

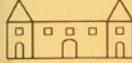
If the **Trophée des terroirs du Sud-Ouest** organised by the Association des sommeliers Sud-Ouest took place in mid-March, it was done by adapting to the circumstances. And, as in 2020, Philippe Subira and his team relied on technology to carry out the selection and then the final via the internet. However, the event was limited to complementary mention students only, whereas three categories usually bring together more than 70 candidates.

As for the **Challenge Château Gassier in Provence**, a competition also intended for student sommeliers, it has been decided to postpone the final to May or June. The first two phases took place normally, first in the hotel schools and then on the internet. The finalists are therefore known. They are Lou Vection (Groisy training centre), Andrea Chassaing (Lycée Hôtelier of La Rochelle), Josselin Paganin (Lycée des Métiers de la Gastronomie, de l'Hôtellerie et des Tourisimes Georges-Frêche of Montpellier), Simon Le Roch (Lycée Hôtelier de Gascogne in Talence), Lucien Le Guen (Lycée Hôtelier of Marseille).



  
**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)



ÉCHOS DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE PAR JEAN BERNARD  
 FRENCH SOMMELLERIE NEWS BY JEAN BERNARD

### DOMINIQUE MILARDI CONFIRMÉ À MONACO

L'Association Monégasque de la Sommellerie a pu tenir son assemblée générale au Yacht-Club de la Principauté en présence d'un auditoire nécessairement réduit. En 2020, entre deux confinements, l'AMS a pu organiser un entraînement intense pour les membres de son équipe qui préparent les concours professionnels alors que quelques sorties dans le vignoble ont complété ce programme forcément concis.

Le dîner de gala, temps fort en termes d'image et de retombées économiques, n'a pu se dérouler à l'automne 2020. L'équipe en charge de cet événement espère pouvoir l'organiser de manière normale en octobre ou novembre 2021 ce qui permettrait de célébrer la trentième édition de cet événement l'année suivante en présence du prince Albert II.

Toujours au cours de cette année, Une cuvée Hermitage, issue d'une sélection parcellaire avec des différences géologiques sera réalisée par les œnologues de la Cave de Tain l'Hermitage en collaboration avec l'A.M.S. Cette cuvée portera les couleurs de l'association.

Des bouteilles qui pourront être ouvertes avec l'aide des tire-bouchons spécialement créés dans le cadre d'un partenariat tripartite entre Châteaux Laguiole - Ligne W, la Fondation Prince Albert II de Monaco et l'AMS. Deux types de ces objets indispensables aux sommeliers, seront fabriqués. A noter que sur chaque vente d'un couteau sommelier Château Laguiole, 20 € seront reversés à la Fondation.

Enfin, avec la passion et le dynamisme qui le caractérise, Dominique Milardi a brigué un second mandat et il a été réélu.

### Dominique Milardi confirmed in Monaco

The Association Monégasque de la Sommellerie was able to hold its general assembly at the Principality's Yacht Club in the presence of a limited audience. In 2020, in between two confinements, the AMS was able to organise an intense training session for the team members who are preparing for the professional competitions, while a few outings in the vineyards completed this necessarily concise programme.

The banquet, a highlight in terms of image and economic benefits, could not take place in the autumn 2020. The team in charge of this event hopes to be able to organise it in a normal way in October or November 2021, which would allow the celebration of this event's thirtieth edition the following year in the presence of Prince Albert II.

Also during this year, a Hermitage cuvée, resulting from a parcel-by-parcel selection with geological differences, will be produced by the Cave de Tain l'Hermitage oenologists in collaboration with the A.M.S. This cuvée will carry the association's colours.

Bottles that can be opened with the support of corkscrews specially created within the tripartite partnership between Châteaux Laguiole - Ligne W, the Prince Albert II of Monaco Foundation and the AMS. Two different types of these objects, which are essential for sommeliers, will be produced. For every sale of a Château Laguiole sommelier knife, €20 will be donated to the Foundation.

Finally, Dominique Milardi, with his characteristic passion and dynamism, ran for a second term and was re-elected.



Dominique Milardi

3

# QUESTIONS

à un Meilleur  
Sommelier  
du Monde

# ENTRETIEN AVEC PHILIPPE FAURE-BRAC

## — MSM 1992 —

Qu'on se le dise, Philippe Faure-Brac, au-delà de ses nombreux titres : Meilleur Sommelier du Monde 1992, bien sûr, « Un des Meilleurs Ouvriers de France » *Honoris Causa* en 2015 ou encore « Officier du Mérite Agricole » en 2018, a eu un parcours professionnel trépidant.

En 1984, Philippe Faure-Brac ouvre à Paris *Le Bistrot du Sommelier*, un restaurant à vins, qu'il dirige depuis lors. Lui qui fut pendant sept ans en charge de la sélection des vins pour la cave volante d'Air France va également signer la carte des vins du pavillon de la France à l'Exposition universelle de Milan, en 2015.

Soucieux de promouvoir la sommellerie et passionné par le monde du vin, Philippe Faure-Brac préside depuis sa création en 2000 le concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France », option sommellerie. Président pendant neuf ans de l'Association des sommeliers de Paris – Île-de-France, il est depuis 2004, membre du bureau

de l'Association de la Sommellerie Internationale (ou il occupe depuis quelques années le poste de trésorier) et devient en 2016 Président de l'Union de la Sommellerie Française.

Dans cette même optique, il participe à la rédaction de nombreux articles, et co-anime tous les week-ends au côté d'Alain Marty *In vino Sud Radio*, une émission hebdomadaire consacrée au vin.

Il a publié aussi de nombreux livres chez EPA-Le Chêne dont : *La cave idéale* et *Le livre de cave* en 1998, *Les Grands Vins du siècle* en 1999, *Bordeaux, le choix du Sommelier* en 2000, *Saveurs complices* en 2002, *Vins et mets du monde* en 2004, *Comment goûter un vin* en 2006, *Comment faire sa cave* en 2010 et *Tout sur le vin* en 2012, ainsi que trois jeux, en 2014 *VINITOUR*, en 2016 *600 questions sur le vin* et en 2020 *Accords vins & mets*.

### 1 - Que représentait pour vous le fait de devenir Meilleur Sommelier du Monde ?

C'est une étape de vie et la réalisation d'un rêve ! Après tant d'heures de travail, c'est une consécration qui m'a vraiment donné le sentiment d'être arrivé à l'objectif que je m'étais fixé. Le titre de Meilleur Sommelier du Monde représente pour moi une réelle responsabilité, la pleine conscience d'être un ambassadeur de notre métier à travers ce titre.

### 2 - Quel regard portez-vous sur le concours aujourd'hui, par rapport à celui de 1992 ?

C'est toujours une grande émotion que d'y assister parce que ça fait remonter de nombreux souvenirs. Cela semble incroyable et pourtant je suis toujours impressionné de la qualité des candidats et des performances qu'ils arrivent à produire devant un jury toujours aussi intransigent. Les connaissances demandées sont de plus en plus vastes de part l'accès toujours plus grand et rapide à l'information. Et cette expansion du savoir concerne bien entendu les vins et spiritueux, comme majoritairement en 1992, mais s'ouvre également de plus en plus vers d'autres boissons.

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

Je viens de mentionner l'intérêt de plus en plus grand vers les « autres boissons » et non plus seulement le vin dans le métier de sommelier et c'est une grande richesse ! Cela nous permet d'aller chercher toujours plus loin dans l'association avec les mets, plus de finesse, plus de justesse... et toujours autant de plaisir.

Une autre grande tendance actuelle est la féminisation de notre métier. Je suis très heureux que de plus en plus de mes confrères sommeliers soient des sommelières car les femmes apportent un autre regard sur l'approche de la sommellerie et ont une sensibilité autre qui vient enrichir les facettes de notre métier.

Néanmoins, que nous soyons homme ou femme, que nous parlions de vins, de bières, de sakés ou encore de cafés ou de thés, la sommellerie demeure toujours un métier de passion, de convivialité et de partage.

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

C'est toujours extrêmement difficile de fixer son choix sur un seul accord pour ce type de question... Surtout que je suis un grand gourmand ! Toutefois, l'un de mes meilleurs souvenirs d'accord mets-vin demeure la poularde de Bresse au vin jaune et aux morilles avec le très fameux Château Chalon. pourquoi pas sur le millésime 1990, avec de l'âge mais encore beaucoup de répondeur !

PERFECT MOMENTS  
ARE TAILOR-MADE



**Barton & Guestier®**  
DEPUIS 1725

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

ENJOY OUR WINES RESPONSIBLY



## 3 Questions to a Best Sommelier of the World

### Philippe Faure-Brac Best Sommelier of the World 1992

Let's be honest, Philippe Faure-Brac, who, in addition to his numerous titles: Best Sommelier of the World 1992, of course, "Un des Meilleurs Ouvriers de France" Honoris Causa in 2015 and "Officer of Agricultural Merit" in 2018, has had a very successful professional career.

In 1984, Philippe Faure-Brac opened the Bistrot du Sommelier in Paris, a wine restaurant that he has been running ever since. He was in charge of the wine selection for the Air France flying cellar for seven years, and will now sign the wine list for the French pavilion at the Milan World Expo in 2015.

Passionate about promoting sommellerie and the wine world, Philippe Faure-Brac has chaired the "Un des Meilleurs Ouvriers de France" competition, sommellerie option, since its creation in 2000. He has been President of the Association des Sommeleirs de Paris-Ile-de-France for nine



years, and since 2004 has been a member of the Association de la Sommellerie Internationale (where he has been treasurer for several years). In 2016, he became President of the Union de la Sommellerie Française.

In the same perspective, he is involved in the writing of numerous articles and co-hosts every weekend with Alain Marty In vino Sud Radio, a weekly program devoted to wine.

He has also published numerous books with EPA-Le Chêne, including : *La cave idéale* and *Le livre de cave* in 1998, *Les Grands Vins du siècle* in 1999, *Bordeaux, le choix du Sommelier* in 2000, *Saveurs complices* in 2002, *Vins et mets du monde* in 2004, *Comment goûter un vin* in 2006, *Comment faire sa cave* in 2010 and *Tout sur*

*le vin* in 2012, as well as three games, in 2014 VINI-TOUR, in 2016 *600 questions sur le vin* and in 2020 *Accords vins & mets*.

#### 1- What does becoming the Best Sommelier of the World mean to you?

It's a step in my life and the achievement of a dream! After so many hours of work, it is a consecration that really gave me the feeling of having reached the goal I had set myself. The title of Best Sommelier of the World represents for me a real responsibility, the full awareness of being an ambassador of our profession through this title.

#### 2- How do you see the competition today, compared to 1992?

It is always a great emotion to attend because it brings back many memories. It seems unbelievable and yet I am always impressed by the quality of the candidates and the performances they manage to produce in front of a jury that is always so uncompromising. The knowledge required is increasingly vast due to the ever greater and faster access to information. And this knowledge expansion concerns of course wines and spirits, as was the case in 1992, but it is also expanding to other beverages.

#### 3- How would you describe modern sommellerie?

##### What fundamentals and differences do you perceive?

I just mentioned the increasing interest in "other beverages" and not only wine in the sommelier's profession and this is a great asset! It allows us to go further and further in the association with the dishes, more finesse, more accuracy...and always as much pleasure.

Another great current trend is the feminization of our profession. I am very happy that more and more of my fellow sommeliers are women, because women bring a different perspective on the approach to sommellerie and have a different sensitivity that enriches the facets of our profession.

Nevertheless, whether we are men or women, whether we are talking about wines, beers, sakés or even coffees or teas, sommellerie remains a profession of passion, conviviality and sharing.

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

*It is still extremely difficult to choose a single pairing for this type of question... Especially since I am a great gourmet! However, one of my best food and wine pairing memories remains the Poularde de Bresse with yellow wine and morels with the very famous Château Chalon... perhaps with the 1990 vintage, with age but still a lot of power!*



# CHÂTEAU TROTTE VIEILLE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ  
SAINT-ÉMILION

HÉRITIERS CASTÉJA

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

# L'ASI ANNONCE LE PREMIER PRIX ANNUEL ASI GÉRARD BASSET POUR L'ENSEMBLE D'UNE CARRIÈRE

*ASI announces first annual ASI Gérard Basset Lifetime Achievement Award*

## SERGE DUBS GRAND GAGNANT

L'ASI est ravie d'annoncer le lauréat de sa première édition du Prix ASI Gérard Basset pour l'ensemble d'une carrière : M. Serge Dubs. Ce prix annuel a été créé selon l'ambassadrice de l'ASI Michèle Chantôme et Nina & Romané Basset « pour mettre en lumière et récompenser une personnalité qui a joué et/ou continue de jouer un rôle important dans le développement de la profession de sommelier au cours de sa carrière. Et dans une démarche similaire à celle de notre cher Gérard Basset ». Le but de la première édition annuelle du Prix ASI Gérard Basset pour l'ensemble d'une carrière était de révéler « les héros cachés » du métier de sommelier.

L'ASI avait demandé à chacun de ses pays membres de nommer une personnalité qui travaille ou qui a travaillé comme sommelier, journaliste, éducateur ou influenceur du vin et qui a grandement contribué au développement de la profession de sommelier au cours de sa carrière. Le nom du lauréat sera annoncé chaque année par le biais des médias sociaux de l'ASI le 7 mars, date anniversaire de la naissance de Gérard.

A propos de Serge Dubs, Nina Basset a déclaré : « c'est l'un des sommeliers les plus respectés à l'ASI et dans le monde entier. Il était un ami et un mentor pour Gérard, un concurrent et un collègue de l'ASI. Un homme que Gérard admirait beaucoup. Il donne des conseils et des avis en toute liberté. Il est ouvert, chaleureux et loyal et, par-dessus tout, un grand ambassadeur de la sommellerie de tous les temps et un représentant de tout ce qu'un grand service se doit d'offrir. Il est un champion parmi les champions et c'est un immense plaisir et une grande joie de voir Serge Dubs désigné lauréat du Prix ASI Gérard Basset 2021 pour l'ensemble de sa carrière. »

Le Prix 2021 sera officiellement remis à Serge Dubs lors de l'Assemblée générale de l'ASI prévue début juillet en Allemagne.

Pour en savoir plus sur le prix et le processus de nomination, veuillez contacter l'ambassadrice de l'ASI, Michèle Chantôme, par courriel : [michelechantome@asi.info](mailto:michelechantome@asi.info)



Gérard Basset

## Serge Dubs winner

ASI is delighted to announce the recipient of its first annual ASI Gérard Basset Lifetime Achievement Award: Mr. Serge Dubs. The annual award was created according to ASI Ambassador Michèle Chantôme and Nina & Romané Basset "to highlight and reward a personality who has played and/or continues to play an important role in the development of the sommelier profession during their career. And in an approach similar to that of our dear Gérard Basset." The purpose of the first annual ASI Gérard Basset Lifetime Achievement Award was to identify "the hidden heroes" of the sommelier trade.

ASI asked each of its member countries to nominate one individual working as a sommelier, journalist, educator, or wine influencer who has greatly contributed to the sommelier profession over the course of their career. The recipient of the award will be announced annually via ASI social media channels on March 7<sup>th</sup>, the anniversary of Gerard's birthday.

About Serge Dubs, Nina Basset said: "he is one of the most highly respected sommeliers within the ASI, worldwide community. He was a friend and mentor to Gérard, a fellow competitor and ASI colleague. A man who Gérard admired greatly. He gives guidance and advice freely. He is open, warm and loyal and above all, an all-time great ambassador for sommellerie and exponent of all that great service should offer. He is a champion amongst champions and it is with enormous pleasure and great delight that Serge Dubs be crowned the 2021 ASI Gérard Basset Lifetime Achievement Award winner."

The 2021 award will be formally presented to Serge Dubs at the ASI General Assembly scheduled for early July in Germany.

To learn more about the award, and the nomination process, please contact ASI Ambassador Michèle Chantôme via email: [michelechantome@asi.info](mailto:michelechantome@asi.info)

Text and photo Association  
de la Sommellerie Internationale

→ [WWW.ASI.INFO](http://WWW.ASI.INFO)



Serge Dubs



Carey-Ann Brown entourée de la team Zimbabwe

# ZIMM SOMMS

## REMORTE LE PREMIER TROPHÉE DES SOMMELIERS UBUNTU

Des sommeliers de talent de deux pays voisins se sont rencontrés à Stellenbosch, en Afrique du Sud, dans un tout nouveau derby de haut niveau entre les deux pays. Ce concours, sous le titre de premier Trophée annuel des sommeliers Ubuntu de la route des vins de Stellenbosch, a été conçu par Jean-Vincent Ridon de l'Académie des sommeliers d'Afrique du Sud. À une époque où les déplacements sont limités, il y voyait une nouvelle façon d'aiguiser les compétences des sommeliers de nations voisines tout en renforçant leurs liens.

Le concours a connu de nombreux points forts. Tout d'abord le titre de Meilleur Sommelier du Zimbabwe 2020 remporté par Tawanda Marume, devant Job Jovo et Joseph Dhafana de la « Team Zimbabwe ». L'équipe

d'Afrique du Sud, elle, était composée de Laurie Cooper, Tayla Kirschner et LeRoi van de Vyver. C'est d'ailleurs Laurie Cooper, actuellement Meilleur Jeune Sommelier d'Afrique du Sud, qui au plan individuel l'a emporté. La victoire par équipe, est revenue au Zimbabwe, qui a remporté le Trophée des sommeliers Ubuntu de la Route des Vins de Stellenbosch.

Tawanda a déclaré après l'événement : « C'est un grand honneur de remporter le premier titre de Meilleur Sommelier du Zimbabwe. C'est un événement historique et une année historique pour l'Association des Sommeliers du Zimbabwe, une année où nous sommes devenus membre observateur de l'ASI. Un grand merci à Jean-Vincent pour le dur travail d'organisation de ce concours et pour l'encadrement ! »



L'événement était une première à bien des égards. Il a non seulement permis aux candidats des deux pays de s'entraîner à un concours international de haut niveau, mais il a également favorisé une rivalité amicale entre deux pays qui auront avantage à se pousser l'un l'autre vers de plus hauts sommets. En outre, il s'est avéré être un modèle de test réussi pour une nouvelle méthode « à distance » pour juger de telles compétitions, ce qui n'est pas une mince affaire alors que la pandémie n'en a toujours pas fini de sévir.

L'événement s'est déroulé à Lanzerac, à Stellenbosch, le 7 décembre 2020, à la suite d'un concours numérique pour sélectionner les candidats. Comme il était impossible de faire venir des juges internationaux, il a été décidé de diffuser le concours en ligne et de faire noter les épreuves par des sommeliers expérimentés du monde entier. Le jury était composé de Michèle Aström Chantôme, vice-présidente de l'ASI et présidente des sommeliers du Maroc ; Giuseppe Vaccarini, ancien Meilleur Sommelier du Monde de l'ASI et président de l'ASPI, l'Association des Sommeliers Professionnels d'Italie ; Julie Dupouy-Young, membre du

Bureau de l'ASI et présidente de la Guilde des Sommeliers d'Irlande, ainsi que médaillée de bronze au concours du Meilleur Sommelier du Monde 2016, et Jeff Thomé, Meilleur Sommelier de l'Île Maurice 2016.

Le relais local a été assuré par le sommelier Jean-Vincent Ridon en tant que Maître de Cérémonie, Carey-Ann Brown, présidente de l'Association des Sommeliers du Zimbabwe, Spencer Fondaumiere vice-président de la SASA, Kim Williams et Neil Tabraham de Académie des sommeliers. La logistique a été soutenue par les sommeliers bénévoles de la SAZ, Admire Wakwa et Munashe Kwaramba. La SASA avait également demandé à Jo Wessels d'assurer l'entraînement des trois représentants de la SASA. Wessels, qui détient le titre de Meilleur Sommelier d'Afrique du Sud, devrait également représenter la SASA au concours ASI du Meilleur Sommelier Europe & Afrique en novembre 2021.

Le concours a été diffusé en direct sur Facebook et des sommeliers du monde entier ont pu suivre ce concours unique sur leur téléphone ou leur ordinateur. Michèle Chantôme a déclaré : « Je suis heureuse d'avoir eu l'opportunité d'être une pionnière dans un concours international de sommellerie en Afrique. Juger à distance, en ligne, a été un vrai défi mais je pense que nous avons fait du bon travail. C'était une première au niveau international, mais ce ne sera peut-être pas la dernière si la Covid persiste... Avec quelques ajustements, nous serons plus que prêts ! »

## Zimm Somms Prevail in First Ubuntu Sommeliers

**Trophy II** Top-notch sommelier talent from two neighboring countries met in Stellenbosch, South Africa in a terrific new derby between the two lands. The gathering, under the title of the first annual Stellenbosch Wine Route Ubuntu Sommeliers Trophy, was conceived by Jean Vincent Ridon of the South African Sommeliers Academy. In a time of limited travel, he saw it as a novel way to sharpen the skills of sommeliers from the neighboring nations while also building greater ties.

The brightest highlights from the competition. First of all the title of Best Sommelier of Zimbabwe 2020 was won by Tawanda Marume, ahead of Job Jovo and Joseph Dhafana. The three then rejoined as "Team Zimbabwe". "Team South Africa" featured Laurie Cooper, Tayla Kirschner and LeRoi van de Vyver. It was Laurie Cooper, the current Best Young Sommelier of South Africa, who was the top-scoring individual contestant. The larger victory went to Team Zimbabwe, who successfully claimed the Stellenbosch Wine Routes Ubuntu Sommeliers Trophy.

Reached after the event, Tawanda said: "It is a great honour to win the inaugural Best Sommelier of Zimbabwe. This is a historic event and a historic year for the Sommeliers Association of Zimbabwe, a year we became an observer member of ASI. Many thanks to Jean-Vincent for the hard work organizing this contest and for the coaching!"

The event was a first in many ways. It not only provided candidates from both countries crucial high-level international competition training, but it also promoted a friendly rivalry between two countries that will benefit from pushing each other to greater heights. In addition, it proved a successful test model for a new 'all-remote' method for judging such competitions, no small matter with the end of the pandemic still unclear.

The event was held at Lanzerac in Stellenbosch on the 7<sup>th</sup> of December 2020, following a digital competition to identify a shortlist of candidates. Flying in international judges was impossible so it was decided to stream the contest online and have the tasks marked by experienced sommeliers from around the world. The jury included Michèle Aström Chantôme, ASI Vice President and President of the Sommeliers of Morocco; Giuseppe Vaccarini, former ASI Best Sommelier of the World and President of the ASPI, the professional sommeliers association of Italy; Julie Dupouy-Young, ASI Board Member and Chairwoman of the sommeliers guild of Ireland, as well as bronze medalist at the Best Sommelier of the World 2016, and Jeff Thomé, Best Sommelier of Mauritius 2016.

The local relay was organized by sommelier Jean Vincent Ridon as the Master of Ceremonies, Carey-Ann Brown – Chairperson of the Sommeliers Association of Zimbabwe, Spencer Fondaumiere Vice Chairman of SASA, Kim Williams and Neil Tabraham from Sommeliers Academy. Logistics were supported by SAZ volunteer sommeliers Admire Wakwa and Munashe Kwaramba. SASA also called upon Jo Wessels to be the coach of the three chosen SASA representatives. Wessels holds the title of the Best Sommelier in South Africa and is also set to represent SASA at the ASI Best Sommelier in Europe & Africa contest in November 2021.

The contest was streamed on Facebook live and sommeliers from around the world were following this unique competition on their phones or computers. Said Chantôme: "So happy to have had the opportunity of being a pioneer in an international sommelier competition in Africa. Judging this from a distance, online, was a real challenge but I think we've done a good job. It was a première at the international level, but it may not be the last one if Covid persists... With a few adjustments we will be ready!"

**Text and photos**  
Association de la Sommellerie Internationale



# ALBA E. H. HOUGH

élue présidente de l'Association des Sommeliers d'Islande

L'Association des Sommeliers Islandais a apporté une série de changements à son Bureau. Après de nombreuses années de dévouement et de travail acharné, M. Brandur Sigfússon a quitté la présidence de l'association. Il prévoit de rester un membre actif de l'association, mais sa remplaçante, Alba E. H. Hough, un visage familier en tant que compétitrice et représentante de l'Islande, a pris ses fonctions le 9 décembre 2020.

Hough a déclaré à propos du vote : « Je suis vraiment honorée qu'on m'ait confié cette responsabilité et, comme il se doit, je l'ai fêtée avec mes collègues sommeliers. Mais pas en ouvrant une ou deux bouteilles, mais bien 120 ! Voir grand ou laisser tomber, n'est-ce pas ? (L'annonce a été faite le jour même où nous avons organisé notre concours annuel du Verre d'Or. Une longue journée de travail qui a porté ses fruits) ».

Redevenant sérieuse, elle a ajouté : « Tous les plans pour l'avenir de notre association sont orientés vers l'encouragement des curieux à faire un pas vers la sommellerie. Ces dernières années, nous avons constaté un net changement dans la consommation, qui s'est déplacée des spiritueux et des bières vers les vins. Cette évolution a donné naissance à un nouveau type de consommateurs passionnés par l'exploration du monde du vin et par la découverte de tout ce qu'il a à offrir. L'association islandaise est peut-être petite, mais seulement en nombre. Ce que nous ne pouvons pas afficher en quantité, nous le brandissons avec une franche détermination ».

« En tant que sommeliers, je crois que nous avons la responsabilité de guider nos clients vers une compréhension plus approfondie des boissons de toutes catégories et d'aider à ouvrir l'éventail des goûts. Il est tout aussi important, surtout à une époque où le changement climatique a un effet tangible sur notre monde, que nous partagions tous la responsabilité de défendre le produit agricole même qui est à la base de nos carrières. Je parle au nom de mon association lorsque je dis que nous croyons que nous pouvons avoir un impact, un par un ».

Hough est rejointe par Peter Hansen en tant que vice-président et mandataire et Þorleifur « Tolti » Sigurbjörnsson en tant que trésorier.

## Alba E. H. Hough voted new president to Icelandic Sommelier Association

The Icelandic Sommelier Association made a set of changes to its board. After many years of dedication and hard work, Mr. Brandur Sigfússon has stepped down as president of the association. While he plans on remaining an active member of the association, his replacement, Alba E. H. Hough, a familiar face as both a competitor and representative for Iceland, assumed the role on December 9<sup>th</sup>, 2020.

Hough said of the vote: "I am truly honored to have been trusted with this responsibility and as was appropriate, I celebrated with my fellow sommeliers. But not by opening a bottle or two but 120! Go big or go home, right? (The announcement happened to come on the same day we hosted our annual Golden Glass competition. It was a long, fruit-forward day!)"

Turning toward the serious, she added: "All plans for the future of our association are steered towards encouraging the curious into taking the step towards sommellerie. In recent years we've seen a distinct shift in consumption from mainly spirits and beers towards wines as well. This development ushered a new type of consumer who is passionate about exploring the wine world and experiencing all it has to offer. The Icelandic association may be small, but only in numbers. What we cannot flaunt in quantity, we brandish in nerdy determination."

"As sommeliers I believe we have a responsibility to guide our guests towards a deeper understanding of beverages within all categories and assist in broadening palates. Equally important, especially in an age where climate change is having a tangible effect on our world, is that we all share the responsibility to defend the very agricultural product that built our careers. I speak for my association when I say we believe that we can make an impact, one guest at a time."

Hough is joined by Peter Hansen as Vice President and proxy and Þorleifur "Tolti" Sigurbjörnsson as Treasurer.

Text and photos : Association de la Sommellerie Internationale

# TAÏWAN FÊTE SES 10 ANS

## avec le nouveau meilleur sommelier 2020



Bass Lin, Szu Hao Tseng, Carlos Chen, Eddison Hsu.

Fondée en 2010, la Taïwan Sommelier Association a célébré son dixième anniversaire en beauté avec un concours du meilleur sommelier de Taïwan suivi d'un dîner de gala. Les événements ont eu lieu le 7 décembre au restaurant Din Yue à Taichung, Taïwan. C'était la première fois que la TSA organisait son concours en dehors de Taipei City (capitale de Taïwan), une étape importante pour l'association.

Quatre candidats se sont disputés la couronne, terminant comme suit :

- Champion: **M. Szu Hao Tseng** (Park 90 Taipei)
- Premier finaliste : **M. Carlos Chen** (Le Jardin)
- Deuxième finaliste : **M. Bass Lin** (T + T)
- Quatrième place : **M. Eddison Hsu** (Orchidée de Nobu Lee)

Le dîner de gala du 10e anniversaire a eu lieu après le concours. 120 invités au total étaient présents, y compris des délégués et des fonctionnaires du Bureau français de Taipei et de New Zealand Trade Enterprises.

**Taiwan celebrates 10 years with New Best Sommelier 2020** || Founded in 2010, the Taiwan Sommelier Association celebrated its tenth anniversary in style with a Best Sommelier of Taiwan contest followed by a gala dinner. The events were held on 7<sup>th</sup> December at Din Yue restaurant in Taichung, Taiwan. This marked the first time that the TSA had ever held its competition outside Taipei City (Capital city of Taiwan), a significant milestone for TSA.

Four contestants vied for the crown, finishing as follows:

- Champion: **Mr. Szu Hao Tseng** (Park 90 Taipei)
- First runner Up: **Mr. Carlos Chen** (Le Jardin)
- Second runner Up: **Mr. Bass Lin** (T+T)
- Fourth place: **Mr. Eddison Hsu** (Orchid by Nobu Lee)

The gala 10-year-anniversary dinner was held after the contest. 120 guests in total were in attendance, including delegates and officials from the Bureau Français de Taipei and New Zealand Trade Enterprises.

**Text and photos : Taiwan Sommelier Association**



Bass Lin



Szu Hao Tseng



Carlos Chen



VIGNOBLES  
MICHEL GONET



*le terroir dans ses plus belles expressions*

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



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

# CONCOURS, FÊTE, L'UDSF MISE SUR LE MOIS DE JUIN

Philippe Faure-Brac et son équipe espèrent pouvoir organiser et partager de manière à peu près normale, trois temps forts de la vie de l'Union de la Sommellerie Française.

Alors qu'il est difficile de se projeter dans le temps, au point que l'Association de la Sommellerie Internationale a décidé de reporter à février 2023 l'organisation du prochain concours mondial prévu en France, l'UDSF parie sur une réduction des contraintes sanitaires à quelques jours de l'été.

Une évolution qui permettrait ainsi d'honorer trois rendez-vous de premier plan dans l'actualité de l'Union de la Sommellerie Française. A commencer par la finale du concours du Meilleur sommelier de France. Les trois prétendants au titre, Florent Martin, Aymeric Pollenne et Pierre Vila-Palleja, sélectionnés en septembre dernier à Reims attendent depuis lors de pouvoir enfin monter sur scène pour la dernière série d'épreuves.

Après avoir envisagé deux dates en novembre 2020 puis évoqué celle du 1er février, l'UDSF mise désormais sur l'organisation du salon Wine Paris pour y associer la conclusion du concours. Philippe Faure-Brac profiterait ainsi du partenariat qui associe les deux structures pour enchaîner finale et Fête de la sommellerie, ce serait les 13 et 14 juin. Et comme ce fut le cas en 2018, les étudiants en formation sommellerie pourraient, le conditionnel s'impose toujours, assister aux épreuves. Une proposition qui bénéficie notamment du soutien de l'association Sommeliers Formateurs qui est de plus en plus associée aux actions de l'UDSF.

Deux semaines plus tard, le lundi 28 juin, c'est à Ecully, aux portes de Lyon, que les candidats à la sélection du Master of Port se retrouveront. Les portes de l'Institut Paul Bocuse leur seront grandes ouvertes et l'accueil sera assuré par Gaëtan Bouvier, Master of Port 2019, qui œuvre au quotidien au sein du restaurant d'application étoilé.

## Competitions, festivals, the UDSF bets on June

Philippe Faure-Brac and his team hope to be able to organise and share in a more or less normal way, three key moments in the life of the Union de la Sommellerie Française.

While it is difficult to project oneself into the future, so much that the Association de la Sommellerie Internationale has decided to postpone the next world competition planned in France to February 2023, the UDSF is betting on a reduction of sanitary constraints a few days before the summer.

A change that would allow the Union de la Sommellerie Française to honour three major events. Starting with the final of the Best Sommelier of France competition. The three candidates for the title, Florent Martin, Aymeric Pollenne and Pierre Vila-Palleja, who were selected last September in Reims, have been waiting since then to be able to finally take the stage for the last series of tests.

After considering two dates in November 2020 and then evoking the one of February 1<sup>st</sup>, the UDSF is now counting on the organisation of the Wine Paris trade show to associate the conclusion of the competition. Philippe Faure-Brac would thus take advantage of the partnership between the two structures to link the final and the Fête de la Sommellerie, which would be on 13<sup>th</sup> and 14<sup>th</sup> June. And as in 2018, the students in sommelier training might - the might-using is still necessary - attend the tests. A proposal that has the support of the Sommeliers Formateurs Association, which is increasingly associated with the actions of the UDSF.

Two weeks later, on Monday 28 June, the Master of Port candidates will meet in Ecully, just outside Lyon. The doors of the Institut Paul Bocuse will be wide open to them and the welcome will be provided by Gaëtan Bouvier, Master of Port 2019, who works on a daily basis in the starred application restaurant.

Text and photo : Jean Bernard



Pierre Vila-Palleja, Florent Martin et Aymeric Pollenne espèrent enfin pouvoir disputer la finale du Meilleur sommelier de France.

# MEILLEUR JEUNE SOMMELIER DE FRANCE

## onze candidats seront en phase finale

A la fin du mois de janvier, 122 candidats répartis dans divers centres de sélection ont participé à la première phase du concours du Meilleur jeune sommelier de France. Les onze meilleurs, avec une majorité de candidates se retrouveront fin mars en Normandie pour la suite et la fin de l'épreuve.

De Pierre Paillardon, le premier vainqueur en 1979, à Charlotte Guyot, sacrée quarante ans plus tard, tous les lauréats du concours du Meilleur jeune sommelier de France ont connu le frisson qui accompagne l'annonce de leur nom quelques instants après la finale. Cette émotion et cette joie, ils sont onze cette année à pouvoir espérer encore les ressentir. Onze qui ont rendez-vous le 28 mars à Canteleu, près de Rouen, pour la demi-finale. Le lendemain, les trois plus brillants disputeront les ultimes épreuves qui conduiront la meilleure ou le meilleur d'entre eux au titre.

Mais avant de se retrouver, de faire un peu plus connaissance et de partager la pression qui va aller crescendo, ces onze candidats

ont dû s'extirper de la sélection organisée dans des lycées hôteliers un peu partout en France le 25 janvier. Au total, ils étaient 122 sur la ligne de départ. « La proportion était environ de 60 % d'élèves en formation sommellerie et de 40 % de professionnels tous âgés de moins de 26 ans », souligne David Biraud qui assure la direction de cette épreuve pour la première fois.

### TESTER LES FONDAMENTAUX

Lui-même lauréat de ce concours en 1998 alors qu'il s'appelait alors Trophée Ruinart, David Biraud admet que « connaître le concours de l'intérieur est un atout. Je me suis remémoré tout ce que l'on nous demandait de connaître à l'époque. C'était déjà complexe mais comme le concours était annuel, d'une certaine manière on était toujours dans le coup... »

Avec le comité technique\* qu'il dirige, le médaillé d'argent du concours mondial 2016 a choisi pour la sélection de solliciter deux aspects bien précis. « En fait, avec les trois sommeliers formateurs qui sont présents au sein du comité technique, nous avons déterminé les éléments nécessaires de connaître que l'on soit encore en formation ou bien déjà salarié. Il fallait donc de bonnes bases théoriques pour faire face au questionnaire et maîtriser les fondamentaux de la dégustation dans la deuxième partie de la sélection. »

Une sélection qui a permis de dégager cette liste de onze qualifiés où les hommes, pour la première fois, ne sont pas majoritaires. Résultat qui confirme la féminisation de plus en plus marquée de la profession en même temps que l'affirmation d'un esprit de compétition.

Six jeunes femmes et cinq jeunes gens se retrouveront donc... normalement, fin mars au lycée Georges-Baptiste de Canteleu, près de Rouen. « Ce jour-là, en demi-finale puis en finale, on découvrira des nouveautés en lien avec l'évolution du métier et répondant aux attentes des jeunes. Car j'en accueille régulièrement au Mandarin Oriental et je suis à l'écoute de leurs attentes », conclut David Biraud.

### L'EXPÉRIENCE DES CONCOURS FERA-T-ELLE LA DIFFÉRENCE ?

Le 28 mars, lorsque débute la demi-finale, les onze candidats n'afficheront pas le même niveau d'expérience professionnelle et surtout de connais-

sance des concours. Parmi eux, seule Chloé Laroche se présentera avec le vécu le plus riche. En 2019, elle avait déjà franchi la première sélection du dernier Trophée Duval-Leroy. Cette année-là, quelques jours avant de rejoindre la brigade de sommellerie du Bristol, à Paris, l'ancienne élève du lycée hôtelier de Chamalières avait surtout remporté le concours du Meilleur élève sommelier – Trophée Chapoutier. Épreuve qui fait référence.

Ce concours qui est le point d'orgue de l'année scolaire pour les étudiants de mention complémentaire ou de brevet professionnel, Clément Delécluse (2015) et Logan Guignot-Truffley (2018) en ont également été finalistes. Le premier a par ailleurs remporté le titre de

Meilleur apprenti de France en 2016 alors que le second, visiblement motivé par les concours, s'est également essayé au Master of Port en 2019.

Bastien Berge, de son côté, a été finaliste du concours Vocation Sommelier en 2014 alors que Marie Wodecki, l'une des deux sélectionnées qui poursuit sa formation, a gagné deux épreuves l'an passé, le Challenge Château Gassier en Provence et le Trophée des terroirs du Sud-Ouest.

Mais tous les autres qui ont su tirer leur épingle du jeu en sélection auront aussi préparé le rendez-vous normand avec la volonté de succéder à Charlotte Guyot.

\* David Biraud est accompagné par Sarah Bodianu, Julie Guiraud-Botijo, Didier Jeanjean, Christophe Martin et Franck Ramage.



Chloé Laroche

### LES DEMI-FINALISTES / THE SEMI-FINALISTS

**Bastien Berge**, chef sommelier à L'Auberge du cheval blanc \*\* à Lembach,

**Audrey Brugière**, restaurant Origines à Paris,

**Aude Charrol**, Château de la Gaude \* à Aix-en-Provence,

**Hugo Courtois**, Maison Rostang \*\* à Paris,

**Clément Delécluse**, Empreinte Restaurant à Lambersart,

**Logan Guignot-Truffley**, Villa René Lalique \*\*

à Wingen-sur-Moder,

**Marylou Javault**, étudiante licence pro à l'ISVV,

future stagiaire au Château Lafaurie-Peyraguey,

**Chloé Laroche**, Le Bristol \*\*\* à Paris,

**Dorine Launay**, La Grange à Six-Fours-les-plages,

**Clément Sommier**, en recherche de poste,

**Marie Wodecki**, étudiante en BP au lycée hôtelier de Chamalières et en alternance au Bistrot du sommelier à Paris.

## Best Young Sommelier of France: eleven candidates will be in the final phase

At end-January, 122 candidates from various selection centres took part in the first phase of the competition for the Best Young Sommelier of France. The top eleven, mostly girls, will meet again at the end of March in Normandy for the rest and the final competition phase.

From Pierre Paillardon, the first winner in 1979, to Charlotte Guyot, crowned forty years later, all the Best Young Sommelier of France contest winners experienced the thrill that accompanies the announcement of their names a few moments after the final. Eleven of them this year can still

hope to feel this emotion and joy. Eleven of them will meet on 28<sup>th</sup> March in Canteleu, near Rouen, for the semi-final. The next day, the three most brilliant will compete in the final events that will lead the best of them, girl or boy, to the title.

But before getting together, getting to know each other a little better and sharing the pressure that is about to crescendo, these eleven candidates had to extricate themselves from the selection organised in hotel

schools all over France on 25<sup>th</sup> January. In total, there were 122 of them on the starting line. "The proportion was around 60% of students in sommelier training and 40% of professionals, all under 26 years of age," stresses David Biraud, who is running this event for the first time.

### Testing the fundamentals

David Biraud, winner of the competition himself in 1998 at the time called Trophée Ruinart, admits that "knowing the competition from the inside is an asset. I remembered everything we were asked to know at the time. It was already complex but as the competition was annual, in a way we were always in the loop..."



Logan Guignot-Trufley



Clément Delécluse

With the technical committee\* that he heads, the 2016 world competition silver medallist has chosen to solicit two very specific aspects for the selection. "In fact, with the three sommelier trainers on the technical committee, we have determined the necessary elements to know whether you are still in training or already employed. We therefore needed good theoretical bases to face the questionnaire and master the tasting fundamentals in the second part of the selection."

A selection that has made it possible to draw up this list of eleven qualified candidates where men, for the very first time, are not in the majority. A result which confirms the increasingly marked feminisation of the profession, as well as the competitive spirit.

Six young women and five young men will therefore meet... normally, at the end of March at the Georges-Baptiste high school in Canteleu, near Rouen. "On that day, in the semi-final and then in the final, we will discover novelties linked to the profession's evolution and meeting the young people's expectations. Because I regularly welcome them to the Mandarin Oriental and I am attentive to their expectations", concludes David Biraud.

### Will the competition experience make a difference?

On 28<sup>th</sup> March, when the semi-finals begin, the 11 candidates will not have the same professional experience and, above all, knowledge of the competitions. Among them, only Chloé Laroche will present herself with the richest experience. In 2019, she had already passed the first selection for the last Trophée Duval-Leroy. That year, a few days before joining the sommelier Bristol's Brigade, in Paris, the former Chamalières hotel school student had won the competition for the Best Student Sommelier – Trophée Chapoutier. An event that sets the standard.

This competition, which is the school year's highlight for students with a complementary mention or professional certificate, Clément Delécluse (2015) and Logan Guignot-Trufley (2018) were also finalists. The former also won the Best Apprentice in France in 2016, while the latter, visibly motivated by the competitions, also tried his hand at the Master of Port in 2019.

Bastien Berge, for his part, was a finalist in the Vocation Sommelier competition in 2014, while Marie Wodecki, one of the two selected candidates continuing her training, won two events last year, the Challenge Château Gassier in Provence and the Trophée des terroirs du Sud-Ouest.

But all the others, who have done well in the selection, will also have prepared the Norman meeting with the desire to succeed Charlotte Guyot..

\* David Biraud is accompanied by Sarah Bodianu, Julie Guiraud-Botijo, Didier Jeanjean, Christophe Martin and Franck Ramage.

Text and photos : Jean Bernard



Marie Wodecki

# PASCALINE LEPELTIER,

## une femme sommelier engagée

Femme sommelier au parcours quelque peu atypique, Pascaline Lepeltier mène aujourd'hui un nouveau combat pour défendre le secteur de la restauration à New-York, ville durement affectée par la Covid 19 et où l'après ne sera plus jamais comme avant.

À 40 ans, Pascaline est l'un de ces sommeliers mondialement célèbre. Originnaire de la Loire, elle qui toute jeune se destinait à l'enseignement de la philosophie fait volte face après avoir découvert l'univers du vin et de la restauration ; elle sera femme sommelier, mais pas n'importe laquelle ! Tout au long de ses études (un DESS en management de la restauration et une mention complémentaire en sommellerie) et initiée par son professeur et mentor Patrick Rigourd, Pascaline s'intéresse à ces vigneron visionnaires qui choisissent d'élever leurs vignes sans intrants. Elle deviendra LA spécialiste des vins biologiques, bio dynamiques et naturels. Formée à la grande gastronomie, Pascaline poursuit son apprentissage de la sommellerie auprès d'Eric Beaumard au George V avant de partir en Belgique puis à New-York en 2009 pour le groupe belge Rouge Tomate. Et si elle s'éloigne des vignobles, elle y reviendra sans cesse ; c'est même une obligation pour ses employeurs que de la laisser retourner dans les vignes !

Depuis 2018 en charge des 2 000 vins (3 000 avant la crise) de la carte du restaurant Racines NY, associée à David Lillie et chef Diego Moya, Pascaline Lepeltier continue à ne travailler qu'avec des vigneron engagés dans une viticulture respectueuse des diversités, de l'environnement et des hommes. « Je veux payer à son juste prix une bouteille pour son vin mais pas pour du marketing ». Devant faire face aujourd'hui à des impératifs économiques et sanitaires dus à la pandémie (25 à 30 % des restaurants new-yorkais ne rouvriront sans doute pas leurs portes en 2021), Pascaline a choisi de transformer sa carte pour n'y mettre que des vins prêts à boire, facilitant ainsi l'approche du client avec lequel le sommelier a moins de contacts en salle compte tenu du contexte. Les autres vins sont en cave et permettent à celui-ci de répondre à toutes demandes particulières. Lorsque Pascaline nous parle de son métier, elle insiste sur son rapport à la clientèle surtout à New-York, ville très cosmopolite. Un sommelier doit être curieux et très humble, il lui faut adapter son langage, ses références et le service des vins à chacun de ses clients. Pauline s'intéresse donc à toutes les nouvelles cultures et tendances new-yorkaises - le Hip Hop par exemple très en vogue en 2020 - tout en continuant ses lectures des grands classiques de l'univers des vins et spiritueux.



Femme de conviction et aimant les défis, Pascaline passe en 2014 l'examen de Master Sommelier devenant l'une des rares femmes au monde tenante de ce diplôme. Puis en 2018, doublé historique ! Elle est la 1<sup>ère</sup> femme à être sacrée Un des Meilleurs Ouvriers de France - Sommelier et Meilleur Sommelier de France. Lorsqu'on évoque la question de son devenir en concours, Pascaline ne cache pas ses incertitudes. Concourir c'est passer beaucoup de temps à apprendre et après une année 2020 difficile, elle a envie de s'investir autrement et d'abord dans l'écriture. Ce sera pour 2022 avec la sortie d'un livre tout public sur le vin, « le livre que j'aurais aimé avoir lorsque j'ai débuté ».

Puis dans l'enseignement, pourquoi pas au sein d'associations, sur des cursus alternatifs, pour aider les jeunes sommeliers et « leur mettre le pied à l'étrier » ? Sans oublier un combat de taille : participer au redémarrage de toute cette économie de la restauration mise à mal par la Covid avec une question essentielle : comment assurer la viabilité des entreprises tout en tenant compte des revendications sociétales nées de la crise ? Et si son port d'attache reste New-York, parions que l'on reverra plus souvent Pascaline en France et en Europe dans les années qui viennent !

**PASCALINE, QUE DIRIEZ-VOUS À UN JEUNE SOMMELIER EN DEVENIR ?**

Le métier de sommelier est un métier fantastique, aux expériences incroyables. Il faut être curieux et multiplier les expériences. Il faut appréhender la diversité du travail de sommelier en allant chez les étoilés, dans les bars à vins ou les restaurants dans les vignobles. Ne pas avoir peur de partir, d'aller voir ailleurs et prendre le temps pour comprendre et voir les choses. C'est un métier d'avenir dont on peut être fier. Il faut le faire avec passion, envie et intégrité et savoir que le client passe avant tout.

**Women's portrait - Pascaline Lepeltier, a committed woman sommelier || *Pascaline Lepeltier, a woman sommelier with a somewhat atypical background, is now leading a new battle to defend the restaurant sector in New York, a city badly affected by Covid 19 and where the aftermath will never be the same again.***

Aged 40, Pascaline is one of these world-famous sommeliers. Originally from the Loire region, she was destined to teach philosophy when she discovered the world of wine and the restaurant business. She will be a sommelier, but not just any sommelier! Throughout her studies (a DESS in restaurant management and an additional qualification in sommellerie) and inspired by her teacher and mentor Patrick Rigourd, Pascaline developed an interest in those visionary winegrowers who choose to grow their vines without inputs. She became THE specialist in organic, dynamic and natural wines. Pascaline was trained in great gastronomy and pursued her apprenticeship as a sommelier with Eric Beaumard at the George V before leaving for Belgium and then New York in 2009 for the Belgian group Rouge Tomate. Although she moved away from the vineyards, she will always come back to them; her employers are even obliged to let her return to the vineyards!

Pascaline Lepeltier has been in charge of the 2,000 wines (3,000 before the crisis) on the menu of the restaurant Racines NY since 2018, in association with David Lillie and chef Diego Moya. She continues to work only with winegrowers committed to a viticulture that respects diversity, the environment and people. "I want to pay a fair price for a wine but not for marketing". Pascaline is now faced with economic and sanitary imperatives due to the pandemic (25 to 30% of New York restaurants will probably not reopen in 2021). She has chosen to transform her wine list to include only ready-to-drink wines, thus facilitating the customer's approach, with whom the sommelier has less contact in the dining room given the context. The other wines are in the cellar and allow the sommelier to respond to any particular requests. When speaking about her job, Pascaline insists on her relationship with the customers, especially in New York, a cosmopolitan city. A sommelier has to be curious and very humble, he must adapt his

language, his references and his wine service to each of his customers. Therefore, Pauline is interested in all the new cultures and trends in New York - Hip Hop for example, which is very fashionable in 2020 - while continuing to read the great works of the wines and spirits world.

Woman of conviction and loving challenges, Pascaline passes in 2014 the Master Sommelier exam becoming one of the few women in the world holding this diploma. Then in 2018, a two-fold historic achievement! She is the 1<sup>st</sup> woman to be crowned un des Meilleurs Ouvriers de France - Sommelier and Best Sommelier of France. When asked about her future in competitions, Pascaline does not hide her doubts. Competing means spending a lot of time learning and after a difficult year in 2020, she wants to invest herself in a different way and first of all in writing. She plans to publish a book on wine for the general public in 2022, "the book I would have liked to have when I started". Then in teaching, why not within associations, on alternative courses, to help young sommeliers and "give them a leg up"? Not to forget a major battle: to participate in the revival of the entire restaurant economy, which has been damaged by the Covid, with an essential question: how to ensure the viability of businesses while taking into account the societal demands arising from the crisis? And even if her home base remains New York, we can bet that we will see more of Pascaline in France and in Europe in the years to come!

Valérie Massot Germe



Pascaline Lepeltier

**Pascaline, what would you say to a young sommelier to come?**

*"The sommelier profession is a fantastic job, with incredible experiences. You have to be curious and increase your experience. You have to understand the diversity of the sommelier's work by going to starred restaurants, wine bars or vineyard restaurants. Don't be afraid to leave, to go elsewhere and spend time to understand and see things. It's a promising job that you can be proud of. You have to be passionate about it, want to do it, have integrity and be aware that the customer comes first."*



# MICHELIN A SACRÉ VANESSA MASSÉ SOMMELIÈRE DE L'ANNÉE

Depuis trois éditions, le célèbre guide gastronomique ne récompense plus seulement les chefs de cuisine. Il s'intéresse aussi aux métiers de la salle et met, en particulier, en valeur la jeune génération de sommeliers à l'image de Vanessa Massé et de son restaurant niçois Pure & V.

Après Albert Malogo Ngimbi en 2019 puis Eric Beaumard l'année suivante, Michelin a accordé au féminin le titre de Sommelier de l'année. Une récompense qui salue le travail de Vanessa Massé, propriétaire à Nice de son restaurant baptisé Pure & V.

Cette distinction, tout comme l'ensemble du palmarès, a été annoncée en janvier dernier depuis le restaurant Jules Verne situé au deuxième étage de la Tour Eiffel. L'occasion, justement, pour Gwendal Poullennec, directeur international des Guides Michelin, d'expliquer les raisons de la mise en avant de personnalités de la restauration autres que les chefs de cuisine. « Soucieux de mettre en avant la diversité des métiers de la restauration, les inspectrices et inspecteurs du Guide ont tenu à valoriser les métiers de la salle – service et sommellerie en tête. » Le Prix de l'accueil et du service a été attribué à Delphine Alemany, du restaurant La Closerie à Ansois ainsi qu'à Marion Denieul de la Maison Tiegezh à Guer.

Le directeur a mis un accent particulier sur la sommellerie, soulignant « un métier en pleine révolution avec une plus grande attention portée aux petits vigneron, aux cuvées en biodynamie, mais aussi à l'exploration de nouveaux accords qu'ils soient alcoolisés ou non. C'est un métier qui est porté par le dynamisme d'une jeune génération de sommeliers et de sommelières ».

Et cette année, celle qui cumule ces différentes qualités s'appelle donc Vanessa Massé. « Généreuse en conseils avisés pour décliner une carte des vins exclusivement composée de vins nature, Vanessa Massé fait en salle la démonstration d'une grande expérience, notamment acquise à l'international, et d'un caractère bien trempé ! », a ainsi résumé Gwendal Poullennec.

## LES VINS NATURELS ET RIEN D'AUTRE

Originaire de Nantes, c'est dans le cadre de l'apprentissage qu'elle a débuté sa formation en hôtellerie-restauration. Et même si les cours d'œnologie n'occupaient pas une place prépondérante, elle a toujours obtenu de bonnes notes dans cette matière. « J'ai profité des conseils de Thomas Noble, chef sommelier du Manoir de la Boulaie, et surtout c'est lui qui m'a fait découvrir les vins nature. Et une fois que j'y ai goûté, impossible de revenir vers autre chose ! J'avais 16 ans et je me suis dit ça peut être aussi le vin, une expression la plus naturelle, sans artifice... »

La voie était tracée et pour bien la suivre, Vanessa Massé a d'abord obtenu une mention complémentaire à Angers avant de rejoindre Béziers pour

compléter sa formation dans le cadre du brevet professionnel. Tout juste diplômée, elle quitte le Languedoc et rejoint la Belgique. « A 20 ans, mon premier poste chez un restaurateur qui ne voulait que des vins nature ! » Difficile de rêver mieux.

Vanessa poursuivra ses expériences à l'étranger par un séjour à Copenhague puis à Singapour. Enfin prête à retrouver la France, le jeune femme sait clairement ce qu'elle veut et c'est à Nice qu'elle se pose à l'heure d'ouvrir sa propre table, avec pour complice Mads Thomsen, un chef de cuisine danois. Une adresse intimiste, six tables, vingt couverts et une cave qui ne cesse de se développer pour atteindre plus de 700 références et plus de 10 000 cols venus d'un peu partout dans le monde. « Nous créons les plats ensembles et on peut les goûter jusqu'à sept ou huit fois afin de les faire évoluer et d'atteindre l'accord parfait avec le vin auquel je les destine. » Un travail méticuleux qui a valu à Pure & V d'obtenir une étoile début 2020.

« J'espère que ce titre de sommelier de l'année et les nombreux retours médiatiques qui s'enchaînent depuis vont contribuer à donner plus de crédibilité aux vins naturels. Des bouteilles pour lesquelles il faut savoir trouver le bon moment de les ouvrir. Ensuite, c'est à moi d'expliquer pour que le client réticent accepte de goûter. » Une sensibilisation d'autant plus simple à mettre en place car dans son restaurant Vanessa Massé n'a rien d'autre à proposer !

Un choix assumé et légitimé par la distinction attribuée par le plus célèbre des guides

**Vanessa Massé named Sommelier of the Year by Michelin** || *For the past three editions, the famous gastronomic guide has not only rewarded chefs. It also focuses on the professions in the dining room and, especially, highlights the young generation of sommeliers such as Vanessa Massé and her restaurant Pure & V, in Nice.*

After Albert Malogo Ngimbi and Eric Beaumard nomination in 2019 and the following year, Michelin has awarded the Sommelier of the Year title to a woman. This award honours the work of Vanessa Massé, owner of her restaurant in Nice called Pure & V.

This distinction, as well as the whole list of winners, was announced last January from the Jules Verne restaurant located on the Eiffel Tower's second floor. Gwendal Poullennec, International Director of the Michelin Guides, took the opportunity to explain the reasons for highlighting restaurant personalities other than chefs. "The Guide's inspectors were keen to highlight the diversity of the restaurant professions, and were keen to highlight the restaurant's service and sommelier professions in particular. "The reception and service Prize was awarded to Delphine Alemany, from the restaurant La Closerie in Ansois, and to Marion Denieul from the Maison Tiegezh in Guer.

The CEO placed a special focus on sommellerie, underlining "a profession in the midst of a revolution, with greater attention being paid to small winegrowers, to biodynamic wines, but also to the exploration of new combinations, whether alcoholic or not. It is a profession that is driven by the young dynamic generation of sommeliers".

And this year, the one who combines these different qualities is named Vanessa Massé. "Giving generous advice on a wine list composed exclusively of natural wines, Vanessa Massé demonstrates in the dining room a great experience, acquired abroad especially, as well as a strong character!" summarised Gwendal Poullennec.

### Natural wines and nothing else

Originally from Nantes, she began her training in hotel and restaurant management as an intern. And even though oenology classes were not a major part of her studies, she always got good marks in this subject. "I benefited from Thomas Noble's advice, head sommelier at the Manoir de la Boulaie, and he was the one who introduced me to natural wines. And once I had tasted them, there was no going back to anything else! I was 16 years old and I said to myself that this could also be wine, a more natural expression, without artifice..."

The path was mapped out and to keep up with it, Vanessa Massé first obtained a complementary qualification in Angers before moving to Béziers to complete her training for the professional certificate. Having just graduated, she left the Languedoc and moved to Belgium. "At the age of 20, my first job was with a restaurant owner who only wanted natural wines!" "Difficult to ask for anything better.

She will continue her experiences abroad with a stay in Copenhagen and then in Singapore. Ready to return to France, the young woman clearly knew what she wanted and she decided to open her own restaurant in Nice,

with Mads Thomsen, a Danish chef, as her partner. An intimate address, six tables, twenty covers and a cellar that is constantly developing to reach more than 700 references and more than 10,000 bottles from all over the world. "We create the dishes together and we can taste them up to seven or eight times in order to make them evolve and reach the perfect match with the wine for which I am using them." A meticulous job that earned Pure & V a star in early 2020.

"I hope that this title of Sommelier of the Year and the numerous media mentions that have followed since then will contribute to giving more



Vanessa Massé

credibility to natural wines. You have to find the right moment to open them. Then, my job is to explain so that the reluctant customer accepts to taste." An awareness that is even easier to set up because Vanessa Massé has nothing else to offer in her restaurant!

A choice that is accepted and legitimised by the distinction awarded by the most famous gastronomic guide.

Jean Bernard / Photos Julie Valentin



MARIE-LAURE  
**LURTON**  
CRÉATRICE DE VIN



Le sens de l'équilibre  
dans le respect de l'environnement



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



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

# WINE SCHOOL BY FABRICE SOMMIER

Chef Sommelier au restaurant gastronomique\*\*\* Georges Blanc à Vonnas, titré Un des Meilleurs Ouvriers de France en Sommelier en 2007 et Master of Port en 2010, il restait à Fabrice Sommier un rêve : *créer un lieu convivial, formateur, adapté à tous, où le vin et les spiritueux seraient rois.*

Il ouvre alors en début d'année la *Wine School by Fabrice Sommier*, dans le but de faire vivre, aux professionnels mais aussi aux amateurs passionnés, des expériences uniques et ludiques.

Installée à Mâcon, entre les belles régions viticoles de Bourgogne et du Beaujolais, la *Wine School* prend vie au sein d'une chaleureuse maison de maître du 19<sup>e</sup> siècle où le temps semble suspendu. Ici, Fabrice Sommier et Charlotte Sugier, co-fondatrice et directrice, propose une approche décontractée et conviviale du monde du vin autour de 30 ateliers découvertes. Pour répondre aux attentes de chacun, ces derniers peuvent se faire indépendamment les uns des autres et s'articulent autour de 4 catégories bien distinctes : *Le vin en 4 marches fondamentales, Les 14 régions viticoles françaises, Le monde du vin en 5 continents, Les 7 familles de spiritueux.* Ces ateliers, accessibles pour tous les niveaux, sans prérequis de connaissances pour participer, sont l'occasion de vivre un réel échange chaleureux, original...et sans nul doute inoubliable !

En plus des ateliers, la *Wine School by Fabrice Sommier* propose des événements privés, des balades oenotouristiques et un accès à la bibliothèque et à la boutique de l'École.

**Retrouvez toute l'actu de la Wine School by Fabrice Sommier, les calendriers des événements et des ateliers sur Instagram, facebook et sur [www.fabricsommier.com](http://www.fabricsommier.com)**

As Head Sommelier at the gastronomic restaurant\*\*\* Georges Blanc in Vonnas, awarded the title of *Un des Meilleurs Ouvriers de France en Sommelier* in 2007 and Master of Port in 2010, Fabrice Sommier still had a dream: *create a convivial, formative place, suitable for everyone, where life would be dominated by wine and spirits.*

He opened the *Wine School by Fabrice Sommier* this year, in order to provide professionals and passionate amateurs alike with unique and fun experiences.

The *Wine School* is located in Mâcon, between the beautiful wine-growing Bourgogne and Beaujolais regions, and takes life in a warm 19<sup>th</sup> century manor house where time seems to stand still. Here, Fabrice Sommier and Charlotte Sugier, co-founder and director, offer a relaxed and friendly approach to the wine world around 30 discovery workshops. The workshops can be held independently of each other and are divided into 4 distinct categories to meet everyone's expectations: *Wine in 4 fundamental markets, The 14 French wine-growing regions, The wine world in 5 continents, The 7 spirits families.* These workshops are accessible to all levels and do not require any prior knowledge before participating. They are an opportunity to experience a real, warm, original and unforgettable sharing... and without a doubt unforgettable!

In addition to the workshops, the *Wine School by Fabrice Sommier* offers private events, wine tours and access to the School's library and shop.

**Keep you informed about the Wine School by Fabrice Sommier, the events and workshops calendars on Instagram, facebook and on [www.fabricsommier.com](http://www.fabricsommier.com)**

**Sandy Bénard**



Wine School



Fabrice Sommier



Les ateliers

# 3 cuvées qui réveillent NOTRE INSTINCT ANIMAL

## BREWDOG HAZY JANE NEW ENGLAND IPA

Hazy Jane est une NEIPA (New England India Pale Ale) nouvelle cousine de la célèbre IPA en provenance directe de la côte est des Etats-Unis dans l'état du Vermont. Brassée en Écosse avec de l'avoine et du blé, non filtrée pour une apparence brumeuse cette nouvelle création possède des arômes de houblon, de pin et d'agrumes.

*Hazy Jane is a NEIPA (New England India Pale Ale) new cousin to the famous IPA straight from the east coast of the United States in the state of Vermont. Brewed in Scotland with oats and wheat, unfiltered for a hazy appearance this new creation has aromas of hops, pine and citrus.*

**Disponible en bouteille 33 cl  
en grande distribution et en CHR  
à partir d'avril 2021.  
Prix marketing conseillé : 2,50€**



## COPPER DOG WHISKY NOUVELLE GÉNÉRATION

Assemblage de huit single malts, Copper Dog réunit le meilleur de la région du Speyside, berceau de la distillation en Ecosse. Un nez très doux, presque pâtissier, le malt est accompagné de pommes cuites et de pêches, conférant à l'ensemble une agréable note de tarte tatin. La bouche est aussi douce que le nez, avec des notes de pommes et poire évoquant le crumble et le caramel au beurre salé.

*A blend of eight single malts, Copper Dog brings together the best of the Speyside region, the birthplace of distillation in Scotland. A very smooth nose, almost pastry, the malt is accompanied by baked apples and peaches, giving the whole a pleasant note of tarte tatin. The palate is as sweet as the nose, with notes of apples and pear reminiscent of crumble and salted butter caramel.*

**Coffret en édition limitée ou bouteille de 75cl  
assortie du tube en cuivre griffé. Prix de vente conseillé : 39€ HT.  
Le coffret est au même prix que la bouteille.**



## GLENFIDDICH 21 ANS GRAN RESERVA SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

21 ans Gran Reserva, une édition limitée aux couleurs de l'Asie, offre un voyage visuel et une plongée au cœur de l'incroyable périple de Charles Gordon qui contribua, il y a de cela plus d'un siècle, au développement et au succès international que connaît aujourd'hui la distillerie. Avec un arôme de vanille intense, sucré et floral, une pointe de banane, une touche de citron vert et des notes épicées de gingembre, ce whisky se caractérise par une finale complexe et très longue.

*21 years Gran Reserva, a limited edition in the colors of Asia, offers a visual journey and a plunge into the heart of the incredible journey of Charles Gordon who contributed, more than a century ago, to the development and the international success enjoyed by the distillery today. With an intense, sweet and floral vanilla aroma, a hint of banana, a touch of lime and spicy notes of ginger, this whisky is characterized by a complex and very long finish.*

**Prix de vente conseillé : 180€**



## GUIDE

## LE PETIT GUIDE DE L'APPRENTI SOMMELIER

Qui n'a pas été désarmé au moment de choisir le vin dans les rayons d'une grande surface ou d'un caviste ? Claire Guillou vous propose d'aborder le problème sous un autre angle :

à quelle occasion allez-vous acheter du vin ? À partir de là, elle vous propose une sélection de vins, tout en vous emmenant à la découverte d'une région, d'un vignoble, ou encore d'un millésime.

*Who has not been helpless when it comes to choosing wine from the shelves of a supermarket or a wine merchant? Claire Guillou suggests that you approach*

*the problem from another angle: when are you going to buy wine? From there, she offers you a selection of wines, while taking you to discover a region, a vineyard, or even a vintage*

**Editions Artémis - 14,90 € TTC**



## NOUVELLE GAMME

## ALLIANCE LOIRE

## LA BELLE ROBE CABERNET D'ANJOU BIO 2020

Cette cuvée, de la nouvelle gamme « La Belle Robe », présente une robe rose pâle aux reflets brillants, avec un nez élégant et parfumé, sur des arômes de fraise mûre et de pamplemousse rose. La bouche est gourmande et toute en rondeur avec une finale douce et fruitée. A servir avec un houmous de betteraves, des côtelettes d'agneau en croûte d'herbes ou un cheesecake aux fruits rouges.

*This cuvée, from the new "La Belle Robe" range, presents a pale pink color with brilliant reflections, with an elegant and fragrant nose, on aromas of ripe strawberries and pink grapefruit. The palate is delectable and very round with a soft and fruity finish. Serve with beet hummus, herb-crusted lamb chops or berry cheesecake.*

**Prix de vente conseillé :**  
5,90€ en GMS

**Dans la même gamme :**  
Saumur Champigny bio et Bourgueil bio 2019

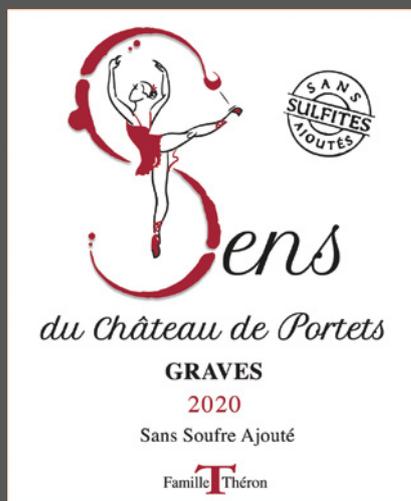


## L'ÉVEIL DES SENS

## Sens de Portets Graves 2020 sans soufre ajouté

Le Château de Portets vient de créer son 1er vin sans soufre ajouté. Cette innovation se retrouve d'ailleurs sur l'étiquette par l'arabesque d'une danseuse, figure nécessitant, comme la création d'une telle cuvée, un savoir-faire technique et la maîtrise d'un équilibre précis. Sens est une invitation au bal des arômes qui révèle toute la finesse du cépage merlot, sur le fruit, soutenu par des tannins d'une grande souplesse.

**Vin disponible à la vente à partir de mai 2021 au prix public de 12€ TTC la bouteille**



*Château de Portets has just created its 1st wine without added sulfur. This innovation is also found on the label by the arabesque of a dancer, a figure requiring, like the creation of such a cuvée, technical know-how and the mastery of a precise balance. Sens is an invitation to a ball of aromas which reveals all the finesse of the Merlot grape variety, on the fruit, supported by very supple tannins.*

# HONG KONG WINE & DINE FESTIVAL

## rencontre avec JAMES SUCKLING



En décembre dernier le Hong Kong Wine & Dine Festival a donné rendez-vous aux gourmets du monde entier pour une édition d'exception ! Les dernières tendances vins et spiritueux, l'art du dressage des assiettes, comment s'alimenter sainement au quotidien, tout savoir sur la mixologie... il y en avait pour tous les goûts et tous les centres d'intérêt. En effet, 34 masterclass en ligne ont été proposées durant les trois week-ends du festival (21-22 novembre, 28-29 novembre et 5-6 décembre). Pour les conduire, des experts renommés tels que le critique de vin James Suckling que nous avons eu le plaisir d'interviewer.

Critique de vins, mais aussi de cigares, James Suckling est considéré comme l'un des plus influents du monde. Ancien rédacteur en chef et chef du bureau européen de *Wine Spectator*, et rédacteur européen de *Cigar Aficionado*, sa renommée est mondiale. Pour promouvoir le vin à travers le monde, cet inconditionnel de vins bordelais va créer en 2010 son propre site internet, [www.jamesuckling.com](http://www.jamesuckling.com) où avec

son fils, qui dirige le bureau de Bangkok, et une équipe de critiques expérimentés, il déguste vins rouges et blancs, effervescents et champagnes, et publie leurs notations. Son but est également de mettre en avant des personnalités du monde du vin, notamment des vins de Toscane, où il réside aujourd'hui.

Toujours soucieux de promouvoir cet elixir qu'il affectionne tant, James Suckling va publier son propre livre *Vintage Port* et témoigne de sa passion à travers des films documentaires tels que *Blood Into Wine* de Maynard James Keenan et Eric Glomski et *Mondovino* de Jonathan Nossiter.

Rencontre avec un homme plein d'enthousiasme.

**Merci beaucoup pour votre temps, j'ai participé à une masterclass que vous avez fait avec le Wine & Dine Festival c'était très intéressant. Que pensez-vous de la dégustation numérique ? Pensez-vous que cela prendra fin après la crise de la Covid ?**

C'était ma première dégustation numérique comme celle-ci, où les participants avaient les vins que je dégustais et nous les avons dégustés ensemble. J'ai vraiment apprécié et aimé entendre les commentaires de chacun et regarder leurs visages. J'espère que ces types de communication continueront. Je fais beaucoup d'Instagram en direct et de vidéos, mais l'événement de dégustation en direct du Wine & Dine Festival m'a ouvert les yeux. Je pense que nous continuerons à faire des dégustations en ligne, mais nous aurons également à nouveau des dégustations physiques lorsque la pandémie sera terminée. En tant qu'êtres humains, nous aimons être ensemble et partager des expériences comme un bon verre de vin.

**Notre magazine est principalement lu par des sommeliers et des vignerons, pouvez-vous nous donner quelques informations sur la façon dont vous goûtez le vin et comment vous appréciez le plus un vin ?**

Je déguste environ 40 ou 50 vins chaque jour dans mon restaurant. J'ai deux sommeliers à plein temps qui communiquent avec des établissements vinicoles pour des échantillons du monde entier et ils font l'inventaire et introduisent les vins dans notre programme de dégustation. Les vins sont dégustés à l'aveugle. Je fais également trois ou quatre appels Zoom par semaine. Nous sommes donc très occupés. Cette année, nous avons évalué environ 18 000 vins avec deux autres éditeurs. Les vins que j'apprécie le plus sont ceux à boire avec ma femme et mes amis, lorsque nous ouvrons plusieurs vins ensemble et que nous les essayons en même temps. C'est plus dynamique, intéressant et amusant. C'est ainsi que la nourriture est appréciée en Asie avec de nombreux plats différents en même temps. Vous avez donc beaucoup d'expériences, de goûts et de plaisirs ensemble. C'est dynamique et énergique.

**Collaborez-vous avec des sommeliers ? Si oui, de quelle manière ?**

J'ai un certain nombre de sommeliers avec lesquels je travaille dans mon entreprise. Mais nous ne faisons rien de spécifique avec les sommeliers en dehors de cela. J'apprécie leurs connaissances et leur intérêt.

**Vous êtes basé en Asie et vous connaissez bien ce marché, quelle recommandation pourriez-vous donner à une petite cave qui souhaiterait introduire ses vins en Asie ?**

Les établissements vinicoles doivent faire passer le message. Ils doivent passer du temps sur le marché. C'est un gros engagement en temps et en argent. Sinon, assurez-vous d'être ouvert aux visiteurs lorsque nous pourrions tous recommencer à voyager. Les Asiatiques sont de grands voyageurs et veulent visiter des vignobles.

**Quels sont vos projets pour 2021 ?**

De plus en plus de dégustations et de notes. Nous continuerons également à communiquer davantage via tous les canaux, du site Web et du bulletin d'information aux médias sociaux et aux magazines asiatiques. Nous touchons environ 10 millions de personnes dans le monde chaque année. De plus, nous espérons organiser davantage d'événements viticoles physiques en dehors de Hong Kong si la pandémie est terminée en 2021 !

## Hong Kong Wine & Dine Festival, meeting with James Suckling

|| Last December, the Hong Kong Wine & Dine Festival brought together gourmets from all over the world for an exceptional edition! The latest wine and spirits trends, the art of plate presentation, how to eat a healthy daily diet, to know everything about mixology ... there is something for all tastes and all interests. Indeed, 34 online masterclasses were offered during the three weekends of the festival (November 21-22, November 28-29 and December 5-6). To drive them, renowned experts such as wine critic James Suckling whom we had the pleasure of interviewing.

Critic of wines, but also of cigars, James Suckling is considered one of the most influential in the world. Former editor-in-chief and head of the European office of *Wine Spectator*, and European editor of *Cigar Aficionado*, his fame is worldwide. To promote wine throughout the world, this fan of Bordeaux wines will create in 2010 his own website, [www.jamessuckling.com](http://www.jamessuckling.com) where, with his son, who runs the Bangkok office, and a team of experienced critics, he tastes red wines, white wines, sparkling wines, and champagnes, and publishes their ratings. His goal is also to highlight personalities from the world of wine, especially wines from Tuscany, where he lives today. Always keen to promote this elixir that he loves so much, James Suckling will publish his own book *Vintage Port* and testify to his passion through documentary films such as *Blood Into Wine* by Maynard James Keenan and Eric Glomski and *Mondovino* by Jonathan Nossiter.

Meeting with a man full of enthusiasm.

**Thank you very much for your time, I did participate to one MC you did with the Wine & Dine Festival it was very interesting. What do you think about digital tasting? Do you think it will end after Covid crisis?**

This was my first digital tasting like this where the participants had the wines that I was tasting and we tasted together. I really enjoyed it and liked hearing everyone's comments and watching their faces. I hope that these types of communication continue. I do lots of Instagram live, and videos but the live tasting together event of Wine & Dine Festival was an eye opener. I think that we will continue to do online tastings but we will also have physical tasting again when the pandemic is over. We as human beings enjoy being together and share experiences like a good glass of wine.

**Our magazine is mostly read by sommeliers and wineries, could you give us some informations about how do you taste the wine, and how you most enjoy a wine?**

I taste about 40 or 50 wines everyday in my restaurant. I have two full-time somms who communicate with wineries for samples from around the world and they do the inventory and input the wines into our tasting program. The wines are tasted blind. I also do three or four Zoom calls a week. So we are very busy. This year we rated about 18,000 wines with two other editors. I most enjoy wines drinking with my wife and friends when we have a number of wines opened at the same time and we try them at the same time. It's more dynamic, interesting and fun. It's how food is enjoyed in Asia with lots of different food dishes at the same time. So you have many experiences, tastes and pleasures together. It's dynamic and energetic.

**Do you collaborate with sommeliers? If yes which type of activities?**

I have a number of somms I work with in my company. But we don't do anything specific with somms outside of that. I appreciate their knowledge and interest.

**You are based in Asia and you know well this market, what recommendation could you give to a small winery who would like to introduce their wines in Asia?**

Wineries need to get the message out. They have to spend time in the market. It's a big commitment in time and money. Otherwise, make sure that you are open to visitors when we can all start travelling. Asians are keen travellers and want to visit wineries.

**What are your projects for 2021?**

More and more tasting and ratings. We will also continue to communicate more through all channels from the website and newsletter to social media and Asian magazines. We reach about 10 million people globally each year. Plus we hope to do more physical wine events outside of Hong Kong if the pandemic is over in 2021!

*Crédits photos : Hong Kong Wine & Dine Festival*





Vins du Pays d'Oc et Roussillon rouges

# MILLÉSIME BIO 2021

## la beauté du vin au naturel

Pour sa 28<sup>ème</sup> édition, sur trois journées consécutives, le salon international des vins et spiritueux bio fut un moment des plus novateur et efficient. En effet, en raison du contexte sanitaire que nous connaissons bien, le défi était de taille ! Et il a été relevé avec brio par la mise en place d'une plateforme 100 % digitale aux dates initialement prévues du salon.

Grâce à cette adaptation, l'ensemble des professionnels de la filière (sommeliers, acheteurs, négociants et autres professionnels) ont pu s'inscrire sur la plateforme une quinzaine de jours à l'avance, auprès de plus de 350 exposants et avoir accès à tous leurs supports (fiches techniques, photos et vidéos). Le jour de l'ouverture, en surfant sur le salon virtuel, nous avons accès à plus de 1 000 stands (de nombreux exposants n'avaient pas rempli leurs fiches au préalable).

### Millésime Bio 2021: the beauty of natural wine

For its 28<sup>th</sup> edition, over three consecutive days, the international exhibition of organic wines and spirits was a most innovative and efficient moment. Indeed, due to the health context that we are familiar with, the challenge was considerable! And it was brilliantly taken up by the implementation of a 100% digital platform on the dates initially scheduled for the fair.

Thanks to this adjustment, all the professionals in the sector (sommeliers, buyers, traders and other professionals) were able to register on the platform a fortnight in advance, with more than 350 exhibitors and have access to all their supports (technical sheets, photos and videos). On the opening day, while surfing the virtual fair, we had access to more than 1,000 stands (many exhibitors had not completed their forms beforehand).



Vins du Rhône, Pays d'Oc et Roussillon blancs



Frédéric Beneix

Durant ces trois jours, j'ai pu converser en visio, ou chat, directement avec les vigneronnes de chaque domaine, après quelques manipulations digitales. Les quelques bugs rencontrés au démarrage ont aussi fait le charme de la prise de risque de l'organisation visionnaire, les rendez-vous ayant aussi pu se faire par téléphone. L'avantage de cette solution fut la rencontre des vigneronnes au calme, en prenant le temps de parcourir l'ensemble des informations partagées en amont et ainsi de cibler les entretiens.

En parallèle, plusieurs conférences pouvaient être suivies en direct en opérant de la même manière. La richesse du contenu proposé a presque fait oublier le côté frustrant de ne pas rencontrer et déguster sur un stand ! En effet il fut possible, suivant des choix précis, de pouvoir se faire livrer des échantillons et continuer son travail dans des conditions véritablement optimales.

Une méthode qui est un franc succès, compte tenu des visites, des transactions réalisées et celles en cours. D'ailleurs, l'événement a rouvert les 18 et 19 mars, afin de permettre aux exposants de réinvestir gratuitement leurs stands digitaux et poursuivre le travail commercial engagé, mais aussi pour présenter les cuvées médaillées au concours Challenge Millésime Bio 2021. Enfin, voici mon impression gustative résumée des vins que j'ai retenus, après les avoir reçus directement de plusieurs domaines français et européens avec lesquels je me suis entretenu.

Je commence par des vins sudistes, tels que le Domaine des Schistes en Côtes Catalanes ou Côtes du Roussillon, dont je vous souhaite de découvrir sa gamme riche et délicate, où les cuvées de grenache blanc et gris sont superbement aromatiques. Pour le sec il y a *Le Parcelle Casot d'en Gora 2018* (melon, pêche, poire, salin, minéral), pour suivre le puissant du Haut de la Solera de Rancio sec *Algo* (noisette, amande amère, oxydatif balsamique, champignonné), et l'on file sur le détonnant *Rancio sec* en petite fiole et la douce *Solera Rivesaltes* sublimée par la figue sèche.

Puis la lignée parcelle des rouges frais où s'allient avec précision et tension le carignan, la grenache et la syrah pour la cuvée *La Coumeille* en Côtes du Roussillon Villages 2018 (fruits noirs et rouges, puissance), la cuvée *Caune d'en Joffre* en Tautavel 2018 (minéralité, zestes d'agrumes, équilibre), la cuvée *Devant le Mas* en Maury sec 2018 (grenache noir, lledoner pelut) révèle une facette gustative aérienne du domaine sur ce millésime et le vin doux naturel *Maury La Cerisaie 2019* (fruits rouges et noirs chocolatés sucrés à la juste note).

Le Domaine Modat « *de-ci de-là* » 2019 Côtes du Roussillon est une alliance de grenaches, de macabeu et de carignan blanc, tout en équilibre, à la tension juste, aux notes de mangue fumée, appétant et idéal pour la restauration dont le sticker logoisé « d+M)3 » ne sera jamais démodé !

During these three days, I was able to converse in video, or chat, directly with the winegrowers of each estate, after some digital manipulation. The few bugs encountered at start-up also made the risk-taking charm of the visionary organization, appointments could also be made by telephone. The advantage of this solution was to meet the winegrowers in peace, taking the time to go through all the information shared upstream and thus target the interviews.

During these three days, I was able to converse in video, or chat, directly with the winegrowers of each estate, after some digital manipulations. The few bugs encountered at start-up also made the risk-taking charm of the visionary organization, appointments could also be made by telephone. The advantage of this solution was to meet the winegrowers in peace, taking the time to go through all the information shared upstream and thus target the interviews.

In parallel, several conferences could be followed live by operating in the same way. The richness of the content offered almost made you forget the frustrating side of not meeting and tasting at a stand! Indeed it was possible, following precise choices, to be able to have samples delivered and to continue working under truly optimal conditions.

A method which is a resounding success, taking into account the visits, the transactions carried out and those in progress. Moreover, the event reopened on March 18 and 19, in order to allow exhibitors to reinvest their digital stands for free and continue the commercial work undertaken, but also to present the medal-winning vintages in the Challenge Millésime Bio 2021 competition.

Finally, here is my summary taste impression of the wines I selected, after having received them directly from several French and European estates with which I spoke.

I start with southern wines, such as the Domaine des Schistes in Côtes Catalanes or Côtes du Roussillon, from which I wish you to discover its rich and delicate range, where the Grenache Blanc and Grenache Gris vintages are superbly aromatic. For the dry there is *Le Parcelle Casot d'en Gora 2018* (melon, peach, pear, saline, mineral), to follow the powerful Haut de la Solera de Rancio dry *Algo* (hazelnut, bitter almond, oxidative balsamic, mushroom), and we go on to the explosive dry Rancio in a small bottle and the sweet *Solera Rivesaltes* sublimated by the dried fig.

Then the plot line of fresh red wines where Carignan, Grenache and Syrah combine with precision and tension for the cuvée *La Coumeille* in Côtes du Roussillon Villages 2018 (black and red fruits, power), the *Caune d'en Joffre* cuvée in Tautavel 2018 (minerality, citrus zest, balance), the *Devant le Mas* cuvée in Maury sec 2018 (Grenache Noir, Lledoner Pelut) reveals an airy taste facet of the estate in this vintage and the natural sweet wine *Maury La Cerisaie 2019* (red and dark chocolate fruits with just the right sweet note).



Les Bourgognes rouges



Les rouges sudistes



En suivant, les 2 cuvées rouges « *comme avant* » 2016 et « *sans plus attendre* » 2018 en Côtes du Roussillon Villages Caramany délivrent des vins charnus sur le fruit noir, la prune, la réglisse et le poivre noir fumé, l'ensemble à l'acidité bien gouvernée.

A Saint-Chinian, le Mas Cynanque propose une excellente cuvée *Althea*, blend de roussanne, vermentino et grenache élevée 10 mois en jarres de grès, qui allie intensité et fraîcheur. Les 2 cuvées en rouge qui sont *Nominaris* (syrah) à la puissance cacaotée fusionnée au zan et *Carissimo* (carignan) plus dans la finesse d'un chocolat grand cru au lait.

En Lirac, le Domaine de la Mordorée et sa cuvée rouge *La Reine des Bois* 2018 signe une maîtrise du fruit noir, de l'empyreumatique et de l'épice avec grande fraîcheur depuis de nombreux millésimes.

Dans le Rhône, Natacha Chave et sa cuvée *Aléofane* en Crozes-Hermitage 2019 a réussi son pari d'obtenir un élixir dense, vivace et pur avec cette syrah diabolique qui vous guérira de tous maux. Les fruits noirs, les épices, l'eucalyptus, la réglisse et quelques essences fumées donnent une complexité idéale pour un accord met et vin autour du gibier par exemple.

En Bourgogne, les parcelles Mâconnais du Domaine Senaillet du duo Martin en Saint-Véran, Les Rochats et Les Buis 2018 donnent de l'éclat à cette appellation où le chardonnay est roi.

Puis le Domaine Seguin-Manuel signe, en haute-couture, leurs cuvées mirifiques 2018 *Clos des mouches* en Beaune 1<sup>er</sup> Cru et *Les Clous* en Meursault, avec des bouches complexes, volumiques et longues en caudalies, naviguant entre la richesse de fragrances luxueuses et la tension minérale. Ses cuvées parcelles rouges de haute volée telles que la nouvelle en nature zéro sulfite, brillante et fraîche en Savigny-lès-Beaune 2017 et 2019, la *Bressandes* en Beaune 1<sup>er</sup> Cru 2017, la *Aux Communes* en Vosne-Romanée 2018 et 2016 et la *Petits Noizons* en Pommard atissent d'un désir extrême la découverte de ce cépage magique à la sensualité caressante.

En Hongrie, le *Tokaj Hétszolo Dry Furmint 2018* médaillé Or harmonise la dégustation avec salinité, la poire, la pomme verte et le citron vert. En suivant, le Aszu 5 puttonyos 2010 fusionne l'orange amère, l'abricot confit et le miel fumé aux notes d'hydrocarbures, un must « sweet » gustatif!

The Domaine Modat "*de-ci de-là*" 2019 Côtes du Roussillon is an alliance of Grenache, Macabeu and Carignan blanc, all in balance, with the right tension, with notes of smoked mango, appetizing and ideal for catering including the "d+M)3" logo sticker will never be old-fashioned!

Following this, the 2 red cuvées "*comme avant*" 2016 and "*sans plus attendre*" 2018 in Côtes du Roussillon Villages Caramany give fleshy wines on black fruit, plum, liquorice and smoked black pepper, the whole with a beautiful acidity.

In Saint-Chinian, Mas Cynanque offers an excellent *Althea* cuvée, a blend of Roussanne, Vermentino and Grenache matured for 10 months in sandstone jars, which combines intensity and freshness. The 2 cuvées in red, which are *Nominaris* (Syrah) with cocoa power fused with zan and *Carissimo* (Carignan) with the finesse of a grand cru milk chocolate.

In Lirac, the Domaine de la Mordorée and its red cuvée *La Reine des Bois 2018* has demonstrated a mastery of black fruit, empyreumatic and spice with great freshness for many vintages.

In the Rhône, Natacha Chave and her *Aléofane* cuvée in Crozes-Hermitage 2019 has won her bet to obtain a dense, vivacious and pure elixir with this diabolical Syrah that will cure you of all ailments. Black fruits, spices, eucalyptus, liquorice and some smoked essences give an ideal complexity for a food and wine pairing around game, for example.

In Burgundy, the Mâconnais parcels of Domaine Senaillet from the duo Martin in Saint-Véran, *Les Rochats* and *Les Buis 2018* give sparkle to this appellation where Chardonnay is the king.

Then the Domaine Seguin-Manuel signs, in haute-couture, their mirific cuvées 2018 *Clos des mouches* in Beaune 1<sup>er</sup> Cru and *Les Clous* in Meursault, with complex palates, volumized and long in caudalies, navigating between the richness of luxurious fragrances and the mineral tension. Its high-end red plot cuvées such as the new in nature zero sulphite, brilliant and fresh in Savigny-lès-Beaune 2017 and 2019, the *Bressandes* en Beaune 1<sup>er</sup> Cru 2017, the *Aux Communes* in Vosne-Romanée 2018 and 2016 and the *Petits Noizons* in Pommard arouse an extreme desire to discover this magical grape variety with caressing sensuality.

In Hungary, the *Tokaj Hétszolo Dry Furmint 2018* gold medal harmonizes the tasting with salinity, pear, green apple and lime. Next, the *Aszu 5 puttonyos 2010* fuses bitter orange, candied apricot and smoked honey with hints of hydrocarbons, a "sweet" taste must!

In my Bordeaux region, here is a 2018 vintage of Saint-Emilion in Merlot, a particularly well-mastered sulphite-free Cabernet Franc whose approach I recommend: Château La Forge Céleste is the adventure of a passionate man, Matthieu Verhaeghe, who offers a wine unique concentrated and pure where the poetic ardor will seduce you for sure.

Finally, a surprise made in Charente by ARSpirits Max & O, *Madame Vodka Craft* with quinoa, exquisite at the start and at the end of the meal, crowns these tastings.

Text and photos Frédéric Beneix



Dans ma région bordelaise, voici un cru 2018 de Saint-Emilion en merlot, cabernet franc sans sulfites particulièrement bien maîtrisé dont je recommande l'approche : Château La Forge Céleste est l'aventure d'un passionné, Matthieu Verhaeghe, qui propose un vin unique concentré et pur où la fougue poétique vous séduira à coup sûr.

Pour finir, une surprise conçue en Charente par ARSpirits Max&O, la *Madame Vodka Craft* au quinoa, exquisite en entrée comme en fin de repas, vient couronner ces dégustations.

# Palmarès du Challenge Millésime Bio 2021



## DES DÉGUSTATIONS ORGANISÉES DANS UN FORMAT ADAPTÉ AU CONTEXTE SANITAIRE.

Pour répondre aux contraintes sanitaires en vigueur, les dégustations pour le challenge Millésime Bio 2021 se sont organisées cette année sur huit sessions durant tout le mois de février dans le strict respect des gestes barrières.

Au total 1696 échantillons certifiés bio en blanc, orange, rouge et rosé ont été dégustés et évalués par un jury de 286 dégustateurs professionnels composé d'œnologues, cavistes, sommelières, courtiers, agents, commerciaux et techniciens. Au programme de ces dégustations : vins doux, vins tranquilles et vins effervescents venus de 12 pays. L'Afrique du Sud, l'Allemagne, l'Argentine, l'Arménie, l'Autriche, la Bulgarie, l'Espagne, la France, la Hongrie, l'Italie, la Nouvelle-Zélande et le Portugal ont ainsi été représentés à travers les échantillons dégustés.

520 cuvées se sont vues médaillées pour cette 14<sup>e</sup> édition du salon du Challenge Millésime Bio, 217 en or, 239 en argent et 64 en bronze.

Le nombre de vins inscrits au challenge cette année a augmenté de 5 % par rapport à l'an passé avec une hausse notamment des inscriptions des vins du millésime de l'année en blanc et en rosé. Cette augmentation volontairement maîtrisée a permis de répondre au mieux à la demande croissante, tout en respectant les exigences du protocole sanitaire.

Retrouvez le palmarès complet des lauréats 2021 sur :  
<https://palmars.challenge-millesime-bio.com>

### QUELQUES CHIFFRES / SOME FIGURES

- 14<sup>e</sup> édition / 14<sup>th</sup> edition
- 1696 cuvées dégustées / tasted cuvées
- 520 vins médaillés / medal-winning wines
- 12 pays représentés / countries represented

## Winners of the Challenge Millésime Bio 2021 || Tastings organized in a format adapted to the health context.

Because of the health constraints in force, the tastings for the Millésime Bio 2021 challenge were organized this year over eight sessions throughout the month of February in strict compliance with barrier gestures.

A total of 1,696 certified organic samples in white, orange, red and rosé wine were tasted and evaluated by a jury of 286 professional tasters made up of oenologists, wine merchants, sommelières, brokers, agents, sales representatives and technicians. On the program of these tastings: sweet wines, still wines and sparkling wines from 12 countries. South Africa, Germany, Argentina, Armenia, Austria, Bulgaria, Spain, France, Hungary, Italy, New Zealand and Portugal were thus represented through the tasted samples.

520 cuvées were awarded medals for this 14<sup>th</sup> edition of the Challenge Millésime Bio fair, 217 gold, 239 silver and 64 bronze.

The number of wines registered for the challenge this year increased by 5% compared to last year with an increase in particular in registrations of wines from the vintage of the year in white and rosé. This voluntarily controlled increase made it possible to best meet growing demand, while respecting the requirements of the sanitary protocol.

Find the full list of the 2021 winners on:  
<https://palmars.challenge-millesime-bio.com>

Crédit photos : Sudvinbio – Millésime Bio février 2021





WWW.CALON-SEGUR.FR

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



*La Signature du Vigneron*



CHATEAU  
CARDINAL-VILLEMAURINE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Famille Leclérot

*Au cœur du village de Saint-Emilion  
Visites exclusivement privées*

VISITE & DÉGUSTATION | BOUTIQUE | GRIGNOTAGES



WWW.CARDINAL-VILLEMAURINE.FR



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

# LE 35<sup>ÈME</sup> CONCOURS DES VINS DE CHABLIS

## décerne 27 médailles

La 35<sup>ème</sup> édition du Concours des Vins de Chablis s'est déroulée le 23 janvier 2021, à la Salle des Beauroy de Beine, dans un contexte inédit. L'événement, sans président cette année car sa tenue est restée incertaine jusqu'au dernier moment, s'est adapté aux mesures sanitaires en vigueur accueillant un comité restreint de jurés. Ils étaient 46 cette année et ont décerné 27 médailles sur les 321 échantillons présentés.

Le concours a pu être organisé grâce à un protocole strict assurant la sécurité des dégustateurs : un lieu de dégustation plus vaste, le port du masque obligatoire, du gel hydro-alcoolique à disposition, des jurés installés seuls à une table avec un crachoir individuel, l'aération de la salle, un service assuré par les organisateurs afin d'éviter aux dégustateurs de manipuler les bouteilles... Enfin, le traditionnel déjeuner de clôture a été annulé.

Cette année le concours portait sur les millésimes 2019 pour les appellations Petit Chablis, Chablis et Chablis Premier Cru et 2018 pour Chablis Grand Cru.

Particularité de ce concours organisé par l'Office du Chablis en partenariat avec le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) : les professionnels présentant des échantillons n'étaient pas autorisés à devenir membre du jury. Les dégustateurs étaient journalistes, restaurateurs, sommeliers, courtiers, œnologues, vigneron ou amateurs éclairés et ont jugé les vins en deux temps : les échantillons ayant obtenu les meilleures notes lors de la première étape avec l'ensemble des dégustateurs passent ensuite l'épreuve du Super Jury, le seul habilité à décerner les médailles. Utilisés par le BIVB lors de ses opérations menées en France et à l'étranger, ces médaillés seront les ambassadeurs des vins de Chablis pendant un an.

### QUELQUES CHIFFRES / SOME FIGURES

- 321 échantillons / samples
- 46 dégustateurs / tasters
- 77 domaines ou maisons représentés  
/ estates or houses represented
- 27 vins médaillés / medals



### The 35<sup>th</sup> Chablis Wine Contest awards 27 medals

The 35<sup>th</sup> edition of the Chablis Wine Competition took place on 23 January 2021, at the Salle des Beauroy in Beine, in a new context. The event, which was held without a president this year because of the uncertainty surrounding its organisation until the last moment, adapted to the health measures in force and welcomed a select committee of jurors. There were 46 of them this year and awarded 27 medals out of the 321 samples presented.

The competition was organised thanks to a strict protocol ensuring the safety of the tasters: a larger tasting area, the wearing of a mask was compulsory, hydro-alcoholic gel was available, jurors were seated alone at a table with an individual spittoon, the room was ventilated, and the organisers provided a service to avoid the tasters having to handle the bottles. Finally, the traditional closing lunch was cancelled.

This year's competition focused on the 2019 vintages for the Petit Chablis, Chablis and Chablis Premier Cru appellations and 2018 for Chablis Grand Cru.

There was a special feature of this competition organised by the Office du Chablis in partnership with the Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB): professionals presenting samples were not allowed to become members of the jury. The tasters were journalists, restaurateurs, sommeliers, brokers, oenologists, winemakers or enlightened amateurs and judged the wines in two stages: the samples with the highest scores in the first stage with all the tasters then passed the Super Jury test, the only one authorised to award medals. Used by the BIVB during its operations in France and abroad, these medallists will be the ambassadors of Chablis wines for one year.

*Crédits photos : Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne*

PALMARÈS COMPLET SUR :  
[WWW.CHABLIS.FR](http://WWW.CHABLIS.FR)



RÉVÉLER LA RICHESSE D'UN GRAND TERROIR

---



CHATEAU LAGRANGE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

SAINT-JULIEN

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

# LES APPRENTIS VIGNERONS À BORDEAUX,

## une aventure humaine fondée sur le partage

Les Apprentis  
Vignerons  
à BORDEAUX



Ils sont 5. Jeunes, curieux, connectés, avant-gardistes, urbains, épicuriens, prescripteurs chacun dans leur domaine. De la cuisine à la mode, en passant par l'entrepreneuriat, la musique ou la comédie, 5 personnalités partent à la rencontre de 5 vignerons bordelais passionnés, des femmes ou des hommes, artisans, convertis et engagés...

Ensemble, ils ont le projet de créer en 2021 des cuvées inédites, hétéroclites et responsables, fruits de leurs échanges et de leur sensibilité.

Les Apprentis Vignerons à Bordeaux, c'est une histoire humaine, celle de personnalités qui découvrent les vins de la région bordelaise, leurs spécificités, leur diversité, mais aussi celles et ceux qui les produisent. Le résultat ? 5 duos, aussi surprenants qu'attachants, vont marier leur savoir-faire et leur expertise, mais également leur

goût et l'envie de partage, pour élaborer 5 vins à leur image, de la récolte du raisin à la création de l'étiquette. Pendant plus d'une année, ils vont d'abord se rencontrer puis se découvrir, partager, apprendre, comprendre, assembler ou encore déguster.

Haut-Médoc, Bordeaux, Côtes de Bordeaux, Fronsac, Barsac... Blanc sec, rouges, liquoreux... c'est toute la diversité des vins de Bordeaux et de

ses terroirs qui permettra à chaque « élève » d'élaborer un élixir unique, engagé dans une démarche environnementale, qui verra le jour en 2021.

De Paris à Bordeaux, de l'effervescence de la ville au calme des vignes, Les Apprentis Vignerons à Bordeaux, c'est avant tout une aventure humaine qui met à l'honneur un patrimoine viticole français préservé et à l'âme contemporaine. Une expérience exceptionnelle, à suivre... et à déguster !

### LES 5 DUOS / LES 5 DUOS

- **Maxime Saint-Martin**, Château Vieux Gabarey AOC Haut-Médoc et Joséphine Berry, comédienne
- **Marie-Pierre Lacoste Duchesne**, Château La Clotte-Cazalis AOC Sauternes et Barsac et Alexia Duchêne, cheffe
- **Benoît Soulliès**, Château La Brande AOC Fronsac et Amélie Pichard, designer
- **Eugénie Degas**, Vignobles Degas, AOC Bordeaux et Guillaume Gibault, entrepreneur
- **Bastien Pestourie**, La Bastane, AOC Côtes de Bordeaux et Adrien Gallo, auteur-compositeur-interprète



Adrien Gallo et Bastien Pestourie



Marie-Pierre Lacoste Duchesne et Alexia Duchêne



Benoît Soulliès et Amélie Pichard



Maxime Saint-Martin et Joséphine Berry

### Les Apprentis Vignerons in Bordeaux, a human adventure based on sharing

There are 5 of them: young, curious, connected, avant-garde, urban, epicurean, and influencers in their own field. From cooking to fashion, through entrepreneurship, music or comedy, 5 personalities go to meet 5 passionate Bordeaux winegrowers, women or men, craftsmen, converted and committed...

Together, they intend to create new, heterogeneous and responsible vintages in 2021, the result of their exchanges and their sensitivity.

Les Apprentis Vignerons in Bordeaux is a human story, that of personalities who become ambassadors who are keen to discover the Bordeaux region's wines, their specificities, their diversity, but also those who produce them. The result? 5 duos,

as surprising as they are endearing, will combine their know-how and expertise, but also their taste and their desire to share, to elaborate 5 wines reflecting their image, from the grape harvest to the label design. For more than a year, they will first meet each other, then discover, share, learn, understand, blend and taste.



Eugénie Degas et Guillaume Gibault

Haut-Médoc, Bordeaux, Côtes de Bordeaux, Fronsac, Barsac... Dry white, red, and sweet wines... it's all the variety of Bordeaux wines and its terroirs that will allow each "student" to create a unique elixir, committed to an environmental approach, which will be available in 2021.

From Paris to Bordeaux, from the city's bustle to the vineyards' quietness, Les Apprentis Vignerons in Bordeaux is above all a human adventure that honors a preserved French wine heritage with a modern soul. An amazing experience, to follow... and to taste !

# CONCOURS DES LIGERS 2021

## VINS DU VAL DE LOIRE,

### 1<sup>er</sup> concours régional de France

L'Association des Œnologues Ligériens a présenté la 27<sup>ème</sup> édition du Concours des Ligiers !

Cette année, les viticulteurs, caves coopératives et négociants ont affiché un chiffre record : 2557. C'est en effet le nombre de vins originaires du Val de Loire présentés ce samedi 30 janvier au Parc des expositions d'Angers. Véritable vitrine des vins ligériens, le panel a su surprendre par sa diversité, son authenticité et sa qualité, toutes appellations confondues. Rappelons que le Concours est ouvert à l'ensemble des vins de la Loire, de Clermont-Ferrand à Nantes.



Lors de cette 27<sup>ème</sup> édition du Concours des Ligiers, 240 jurés, amateurs et professionnels du vin ont, dans le strict respect des gestes barrières, pris place dans la salle Ardésia du Parc des Expositions d'Angers.

Or, Argent ou Bronze, chaque vin primé s'est vu décerner une médaille estampillée *LIGERS*.

Il s'agit là d'une distinction significative et facilement identifiable par le grand public, gage de qualité et de découverte maîtrisée.

Cette année, au total, 209 médailles d'or, 327 médailles d'argent et 264 de bronze ont été attribuées sur les 2557 échantillons proposés à la dégustation.

Les résultats complets du concours sont disponibles sur le site : [www.concoursdesligiers.fr/palmares/2021](http://www.concoursdesligiers.fr/palmares/2021)

### Concours des Ligiers 2021 Val de Loire wines, 1<sup>st</sup> regional competition in France || The Association des Œnologues Ligériens presented the 27<sup>th</sup> edition of the Concours des Ligiers!

This year, wine growers, cooperative cellars and merchants posted a record figure: 2,557. This is indeed the number of wines from the Val de Loire presented this Saturday, January 30 at the Angers Exhibition Center. A true showcase for Val de Loire wines, the panel was able to surprise with its diversity, authenticity and quality, all appellations combined. Remember that the Competition is open to all Loire wines, from Clermont-Ferrand to Nantes.



During this 27<sup>th</sup> edition of the Concours des Ligiers, 240 jurors, wine amateurs and professionals alike, took their places in the Ardésia room of the Angers Exhibition Center, in strict compliance with barrier gestures.

Gold, Silver or Bronze, each award-winning wine has been awarded a medal stamped *LIGERS*.

This is a significant distinction that is easily identifiable by the general public, a guarantee of quality and controlled discovery.

This year, a total of 209 gold, 327 silver and 264 bronze medals were awarded out of the 2557 samples offered for tasting.

The full results of the competition are available on the website: [www.concoursdesligiers.fr/palmares/2021](http://www.concoursdesligiers.fr/palmares/2021)

# LES VINS DE CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX



## ET SI LE RENOUVEAU DE BORDEAUX SE FAISAIT GRÂCE AUX VINS DE CASTILLON ?

Cette appellation, rattachée aux Côtes de Bordeaux est située sur la rive droite, à seulement quelques kilomètres de Saint-Emilion. On y retrouve des sols similaires, de calcaires, d'argilo-calcaires, et graveleux du fait de la proximité avec la rivière Dordogne. Le cépage merlot y est dominant, complété par le cabernet franc et le cabernet sauvignon.

Castillon Côtes de Bordeaux fait partie de ces appellations dont on parle peu, mais qui possède des vins emblématiques que les aficionados convoitent, comme Domaine de l'A, le bijou du consultant Stéphane Derenoncourt, ou encore Poupille, un vin confidentiel particulièrement en-censé en Asie, créé par Philippe Carille.

L'appellation regroupe quelques 230 vigneron pour des propriétés d'une superficie moyenne de 10 hectares. De nombreux producteurs de talents

y figurent. Parmi eux quelques noms très connus du bordelais comme les familles Thienpont, D'Espagne, Mitjavile, Comtes von Neipperg... Tous y possèdent des domaines et travaillent leurs vins selon les mêmes standards de qualité qui font leur renommée.

## LES INITIATIVES NE MANQUENT PAS NON PLUS !

Poussées par des vigneron dynamiques comme les Frères Todeschini avec Château La Brande, un vin à l'excellent rapport qualité prix qu'ils présentent aujourd'hui avec des dégustations connectées ; ou des groupes, comme Vignobles K avec Château Le Rey, décliné en différentes cuvées parcellaires, qui se fait fort de communiquer sur l'appellation dans son ensemble.

On retrouve ainsi au sein de l'appellation Castillon différents profils mais avec une proximité rare. Une émulation commune est devenue possible, et c'est une magnifique chose à relever.

Ainsi 25 % des vigneron suivent les standards bio et biodynamique. Une véritable avancée. Et ce chiffre est amené à rapidement progresser !

Le syndicat des vins de Castillon Côtes de Bordeaux appuie également en ce sens, avec beaucoup de dynamisme et d'originalité. De belles initiatives ont pu voir le jour, dans une ambiance conviviale ! La meilleure illustration fut l'organisation de la campagne « J'irai déguster chez vous », où les vigneron de Castillon se rendaient en personne chez des consommateurs pour faire déguster leurs vins et parler de leur histoire.

## UN RAPPORT QUALITÉ PRIX AU TOP ET UN FONCIER ABORDABLE

Les bonnes références ne manquent pas, et surtout les prix sont encore attractifs ! Le foncier y est relativement abordable, permettant à la nouvelle génération de pouvoir songer à s'y installer. Il y a de vraies opportunités.



### LE STYLE CASTILLON ?

Il est souvent délicat de rattacher une appellation à un seul style, mais si vous dégustez les vins de Castillon il y a fort à parier que vous y retrouviez cette impression : des vins diaboliquement gourmands, avec des fruits noirs juteux, vous donnant envie de les marier avec du chocolat. Une majorité de ces vins ont en effet des notes de cacao et la concordance est juste délicieuse !

### SÉLECTION DE 2018

Sur 48 vins présentés pour le millésime 2018 nous avons pu constater un niveau qualitatif homogène et satisfaisant. Différents styles ressortent et pourront ravir différents goûts. Voici 10 références qui ont été retenus à l'aveugle, sur le millésime 2018 (25 sont au total supérieurs ou égal à 90/100).

- Vin qui offre de jolies notes minérales :

Château Le Rey, Les Rocheuses 2018, appellation Castillon Côtes de Bordeaux : 91-92/100

- Vins complexes avec de belles notes boisées dont l'intégration avec les fruits sont de qualité :

Château Claud Bellevue 2018, appellation Castillon Côtes de Bordeaux : 91-92/100

Château Clarisse 2018, appellation Castillon Côtes de Bordeaux : 91-92/100

Château Ampélia 2018, appellation Castillon Côtes de Bordeaux : 92/100

Château d'Aiguilhe 2018, appellation Castillon Côtes de Bordeaux : 92/100

Page Noire 2018, appellation Castillon Côtes de Bordeaux : 92/100

- Vins où l'expression de fruits doit être saluée :

Château Page 2018, appellation Castillon Côtes de Bordeaux : 91-92/100

Château Bouty 2018, appellation Castillon Côtes de Bordeaux : 92/100

Château Rochers de Joanin 2018, appellation Castillon Côtes de Bordeaux : 92/100

Château de Chainchon, Cuvée Teha 2018, appellation Castillon Côtes de Bordeaux : 93/100

L'appellation Castillon Côtes de Bordeaux regorge de ces pépites qui nous font apprécier le monde du vin ! On peut y faire de très belles découvertes, avec des cuvées confidentielles et dans d'excellents rapports qualité prix... Du bonheur pour les « wine lover » !



## Castillon Côtes de Bordeaux wines

### Wouldn't it be great if Bordeaux's revival was made possible thanks to the Castillon wines?

This appellation, attached to the Côtes de Bordeaux, is located on the right bank, only a few kilometres from Saint-Emilion. It has similar limestone, clay-limestone and gravelly soils due to its proximity to the Dordogne river. The Merlot grape variety is predominant, and is complemented by Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon. Castillon Côtes de Bordeaux is one of those little talked-about appellations, but it has emblematic wines which aficionados covet, such as Domaine de l'A, the consultant Stéphane Derenoncourt's jewel, or Poupille, a confidential wine especially praised in Asia, created by Philippe Carille.

The appellation brings together some 230 winegrowers for properties with an average surface area of 10 hectares. Numerous talented producers are represented here. Among them are some very well-known names from Bordeaux, such as the Thienpont, D'Espagne, Mitjavile and Comtes von Neipperg families... All of them own estates and work their wines according to the same quality standards that have made their reputation.

### Initiatives are not lacking either!

Driven by dynamic winegrowers such as the Todeschini brothers with Château La Brande, a wine with excellent quality-price ratio presented today with connected tastings; or groups, such as Vignobles K with Château Le Rey, declined in different parcel-based vintages, which is strongly communicating on the appellation as a whole.

We thus find within the Castillon appellation different profiles but with a rare closeness. A common rivalry has become possible, something magnificent to note.

Thus 25% of the winegrowers follow the organic and biodynamic standards. A real step forward. And this figure is set to increase rapidly!

The Castillon Côtes de Bordeaux wine union also supports this trend, with a lot of dynamism and originality. Beautiful initiatives have been born, in a friendly atmosphere! The best illustration was the campaign "J'irai déguster chez vous", where the Castillon winegrowers went in person to consumers to have their wines tasted and talk about their history.



### A top quality/price ratio and an affordable land base

There is no lack of good references, and above all the prices are still attractive! The land is relatively affordable, allowing the new generation to think about settling there. There are real opportunities.

### What about the Castillon style?

It's often tricky to attach an appellation to a single style, but if you taste the Castillon wines, you're bound to get the same impression: devilishly gourmet wines, with juicy black fruits, making you want to marry them with chocolate. A large part of these wines have indeed notes of cocoa and the concordance is just delicious!

### 2018 Selection

Out of 48 wines presented for the 2018 vintage, we have noted a consistent and satisfactory quality level. Different styles stand out and will delight different tastes. Here are 10 references that have been selected in the blind, for the 2018 vintage (25 are in total greater than or equal to 90/100).

- A wine with lovely mineral notes: Château Le Rey, Les Rocheuses 2018, appellation Castillon Côtes de Bordeaux : 91-92/100

- Complex wines with beautiful woody notes whose integration with the fruit is of high quality:

Château Claud Bellevue 2018, appellation Castillon Côtes de Bordeaux : 91-92/100

Château Clarisse 2018, appellation Castillon Côtes de Bordeaux : 91-92/100

Château Ampélia 2018, appellation Castillon Côtes de Bordeaux : 92/100

Château d'Aiguilhe 2018, appellation Castillon Côtes de Bordeaux : 92/100

Page Noire 2018, appellation Castillon Côtes de Bordeaux : 92/100

- Wines where the expression of fruit is to be praised:

Château Page 2018, appellation Castillon Côtes de Bordeaux : 91-92/100

Château Bouty 2018, appellation Castillon Côtes de Bordeaux : 92/100

Château Rochers de Joanin 2018, appellation Castillon Côtes de Bordeaux : 92/100

Château de Chainchon, Cuvée Teha 2018, appellation Castillon Côtes de Bordeaux : 93/100

The Castillon Côtes de Bordeaux appellation is full of these gems that make us appreciate the world of wine! We can make some very nice discoveries here, with confidential vintages and in excellent value for money... Happiness for the wine lover!

Xavier Lacombe

Brin  
de Brillette  
Moulis-en-Médoc

*C'est si bien fait dedans que ça se voit dehors !*

*Capsule en cire de colza*

*Bouchon raccourci*

*Bouteille allégée  
390gr*

*Papier à base de foin*

*Encre à l'eau  
et aux pigments végétaux*



CHATEAU BRILLETTE  
Moulis-en-Médoc

Découvrez notre cuvée Brin de Brillette vegan

33480 Moulis en Médoc

[www.chateau-brillette.fr](http://www.chateau-brillette.fr)

+33 (0) 556 582 209

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



TERRENEUVE.COM - PHOTO : CHRISTOPHE GRILLIÉ.



DOMAINE DE  
**BEAURENARD**

*"Faites confiance à la tradition"*

Paul Coulon et Fils  
Propriétaire - Récoltant  
84231 Châteauneuf-du-Pape - France  
Tél. +33(0)4 90 83 71 79  
[contact@beurenard.fr](mailto:contact@beurenard.fr)

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



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - RASTEAU - CÔTES-DU-RHÔNE  
**Vignoble en biodynamie**



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

# LE CHENIN

## a l'orée de nouvelles expressions

Le chenin se révèle être l'un des cépages d'origine française ayant essaimé à travers le monde. Patrick Baudoin, président de l'Anjou blanc le rappelle, il représente aujourd'hui 0,4% de l'encépagement mondial. Le premier congrès international du chenin blanc en 2019 a sensibilisé les professionnels au devenir de ce cep. Le propos devrait se poursuivre à la prochaine édition en Afrique du Sud en novembre 2022. La place des vieilles vignes patrimoniales de chenin devrait y être abordée.

Le *steen*, de son nom afrikaner, aurait été implanté dès le 17<sup>ème</sup> via les huguenots français co-migrants des néerlandais. Aujourd'hui, deux groupes de l'Université de Stellenbosch travaillent les profils organoleptiques des chenins 'anciens'.

La cuvée *Mev Kirsten* d'Eben Sadie encapsule le jus des plus anciens chenins du cap (environ 120 ans). Avec *Skurfberg* 2019, les notes d'épices, poivres blanc, vert, noir, se teintent d'accent de cardamome, de notes de tabac blond, de coing. *Kama*, Domaine Dorance 2018, a connu une fermentation en œuf béton. Des nuances, iodées, très minérales s'allient à des notes amandes amères, de fruits gourmands. Le *Nautical Dawn*, Alheit Vineyard, 2019, instille des notes salines, iodées, des saveurs de coing, de fleurs d'aubépine, de poivres noir et vert. Le *Quartz*, Mullineux, 2015, suggère des fragrances de clémentine, de yuzu, d'orange amère. L'amertume en fin de bouche parachève la complexité. Le *Dassiekop*, Steen, A. A. Badenhorst, 2019, se caractérise par des notes d'agrumes (pamplemousse, clémentine, citrus, miel, orange amère), de fruits blancs, de poivres noir et vert et un soyeux exceptionnel. Le Old Vines Project délivre une certification à opposer sur la bouteille et encourage les vignes de plus de 35 ans patrimoniales.

### The chenin, the beginning of new expressions ||

Chenin is proving to be one of the French grape varieties that have spread throughout the world. As the Anjou Blanc chairman, Patrick Baudoin, points out, it now represents 0.4% of the world's grape varieties. The first Chenin Blanc international congress in 2019 raised awareness among professionals about the vine's future. The subject should continue at the next edition in November 2022 in South Africa. The old heritage Chenin vines should be discussed there.

The *steen*, named Afrikaner, is said to have been planted as early as the 17<sup>th</sup> century by French Huguenots who were co-migrants from the Netherlands. Today, two groups from the Stellenbosch University are working on the organoleptic profiles of the 'old' chenins.

Eben Sadie's *Mev Kirsten* cuvée encapsulates the oldest Cape Chenins (about 120 years old). With *Skurfberg* 2019, the spicy white, green and black pepper notes are tinted with cardamom, blond tobacco and quince. *Kama*, Domaine Dorance 2018, has undergone a concrete egg fermentation. Iodised and very mineral nuances are combined with bitter almond and gourmet fruit notes. The *Nautical Dawn*, Alheit Vineyard, 2019, brings out salty, iodine, quince, hawthorn flower, black and green pepper notes. The *Quartz*, Mullineux, 2015, offers clementine, yuzu and bitter orange fragrances. The final bitterness completes the complexity. The *Dassiekop*, Steen, A. A. Badenhorst, 2019, is characterised by citrus notes (grapefruit, clementine, citrus, bitter orange, honey), white fruits, black and green pepper and an exceptional silkiness. The Old Vines Project delivers a certification to be displayed on the bottle and encourages vines that are over 35 years old to be part of our heritage.

Sofia Lafaye



# LE RENOUVEAU DE

L'Alsace a initié son renouveau depuis une trentaine d'années, en avant-garde. La conscience du terroir, du réel potentiel des sols et de l'humain, a incité les vigneron·s à défendre leur identité. Très axés sur la préservation du biotope, ils choisissent fréquemment la viticulture biologique et revendiquent la biodynamie. Aujourd'hui l'Alsace fait partie des vignobles les plus concernés par cette pratique avec environ cent cinquante vigneron·s certifiés sur une surface de 15 000 hectares. Le résultat est probant et donne jour à des vins autres. Nombreux parmi eux ont choisi la non-filtration et autres procédés facilitant la libre-expression. Quelques-uns initient des essais avec les cépages anciens et la macération pelliculaire instruisant d'autres possibles. En parallèle, la certification HVE devient une évidence. L'Alsace se révèle un frémissement dédié à la recherche avec une volonté, transgresser l'usuel afin de parfaire l'excellence des vins et d'envisager de nouveaux profils.

Le *skin contact* connaît des émules. Bruno Schueler a été l'un des premiers à envisager cette technique en 2002. Christian Binner avec *Scarabée Skin Touch* 2016 optimise le terroir du Grand Cru Kaefferkopf. Il encapsule 60 % de gewurztraminer, 30 % de riesling, 10 % de muscat petits grains. Ce vin a connu un élevage de 42 mois sur lies fines. En bouche, le liquide ambré développe des notes oxydatives, des accents de ciboulette aillée, d'oranges macérées, de tabac blond, mâtinés d'une intrigante acidité. Le Domaine du Rêveur en donne une version parachevée avec *Un Instant Sur Terre* 2019. Ce 50 % pinot gris, 40 % gewurztraminer, 10 % riesling, a connu 8 mois en amphores d'argile et de grès. Le vin étonne particulièrement. En biodynamie, sans souffre ajouté, sans filtration, ce vin captive par sa robe ambrée, la subtilité de ses fragrances. Les notes

de framboise subtiles, d'orange et d'amande amère, de rose et de pivoine, transcendent la minéralité. Le Domaine Trapet a initié une cuvée *Ambre* en 2018 avec une macération pelliculaire d'un mois. Notes de Darjeeling, de rose, d'aubépine et de ciboulette le signent.

Jean-Baptiste Klein, MOF en 2018, officie en symbiose avec le chef Olivier Nasti. Animés par la notion d'excellence et de terroir, ils magnifient les substances au Chambard\*\* et à La Winstub. Sensibiliser la clientèle lui paraît une nécessité. Il partage l'intérêt du chef pour la venaison. Le vin orange lui paraît initier avec celle-ci des accords audacieux mais probants. Une langue de biche avec giroles et herbes subtiles se voit accompagnée d'un vin orange riesling de Vincent Gross, en délicatesse.

Le muscat revient en force. Il intrigue pour le meilleur de nombreux vigneron·s à l'instar d'Etienne Loewe, La Cave de Pfaffenheim et La Cave de Ribeauvillé et autres. Il délivre de nouvelles expressions entre fraîcheur et amplitude.

Arthur Ostertag s'aventure à défendre le sylvaner rouge depuis 2018. Le cépage, sans aucune connexion ADN avec le sylvaner usuel inaugure de nouveaux axes gustatifs. Il délivre des notes de sous-bois, de shiso, de graines de sésame et un léger fumé.

*L'icare*, Joesmeyer, 2018 est une escapade libertaire. Aucun cépage n'est indiqué. Céline et Isabelle Joesmeyer ont préféré initier une dégustation à l'aveugle. Ce pinot gris, sec, est une extrapolation entre minéralité et notes florales, fruitées.

Autre expérience, vinifier en sec des cépages récoltés en vendanges tardives. Jérôme François (la Grange de L'Oncle Charles) envisage son *Roscker Grand Cru* 2018, un 100 % gewurztraminer ainsi.

Des notes oxydatives, de la sauge, de l'estragon, de la minéralité le catégorise en expérience ultime. Depuis 2014, il se dédie à la biodynamie et initie des vins non-filtrés.

Le Domaine Barmès-Buecher se caractérise par la biodynamie depuis 1998. Avec précision et discernement, l'excellence transparait. *Le Sand* 2018 surprend. Ce pinot blanc sur granit délivre des notes de poivron vert, de yuzu, d'estragon avec une légère sucrosité.

Bestheim honore l'esprit alsacien par sa créativité. Une expérimentation particulière a été conduite avec des parfumeurs, sensibles aux exhalaisons les plus délicates. Isabelle Prin Du Lys et Antoine Lie, les créateurs de *Serena Galini* ont retranscrit l'univers du nouveau crémant, *Qui chasse la Lune Récolte le Soleil* 2010. Ils ont créé des fragrances naturelles évoquant la terre, les pieds de vigne, le bouchon de chauffe et autres. Contenues dans des fioles, elles initient un réel jeu olfactif. Un coffret en édition limitée contenant la bouteille, les fioles incite à s'immerger dans le vignoble par les senteurs.

Michel Lihrmann, œnologue de la Cave de Turckheim a élaboré des cuvées inspirées des contes de Turckheim. Le *Sommerberg* riesling 2015 s'affirme paradoxal. Ses notes de camomille, de tilleul, d'amande amère, de melon d'eau, de coing, ses accents de cardamome, de poivre, son amertume, évoquent l'histoire du diable venu à Niedermorschwihr afin d'y découvrir une âme impure. Las d'en trouver une, furieux, il a virillé le clocher de l'église précisant rétablir la forme originelle le jour où une vierge viendrait se marier en ce lieu. Le clocher maintient sa singularité et la cuvée s'affirme, inusuelle.

Chacune de ces palpitations et soubresauts parvient à conférer à l'Alsace une authenticité, une légitimité à se singulariser et à être.



Cave de Turckheim



La cave de L'Oncle Charles



Ostertag Red Sylvaner



# LES VINS D'ALSACE

**The Alsace wine renewal** || Alsace has been at the forefront of its revival for some thirty years. The awareness of the terroir, of the real potential of the soils and of human beings, has prompted winegrowers to defend their identity. Highly focused on the biotope's preservation, they frequently choose organic viticulture and claim biodynamics. Today, Alsace is one of the vineyards most concerned by this practice, with around one hundred and fifty certified winegrowers on a surface area of 15,000 hectares. The result is conclusive and gives birth to other wines. Many of them have chosen non-filtration and other processes that facilitate free expression. A few of them are initiating trials with old grape varieties and skin maceration instructing others on the possibilities. At the same time, HVE certification is becoming a matter of course. Alsace is proving to be a quivering place dedicated to research with a will to transgress the usual in order to perfect the wine's excellence and to consider new profiles.

The *skin contact* knows emulators. Bruno Schueller was one of the first to consider this method in 2002. Christian Binner uses *Scarabée Skin Touch 2016* to optimise the Grand Cru Kaefferkopf terroir. It encapsulates 60% Gewurztraminer, 30% Riesling and 10% Muscat petits grains. This wine was aged for 42 months on fine lees. On the palate, the amber liquid develops oxidative notes, with winged chives notes, macerated oranges and blond tobacco, mixed with an intriguing acidity. The Domaine du Réveur gives a finished version with *Un Instant Sur Terre 2019*. This 50% Pinot Gris, 40% Gewurztraminer, 10% Riesling has been aged for 8 months in clay and sandstone amphorae. The wine is particularly astonishing. In biodynamic farming, with no added sulphur and no filtration, this wine captivates with its amber colour and the subtlety of its fragrances. The subtle raspberry, orange and bitter almond, rose and peony notes transcend the minerality. Domaine Trapet initiated *Ambre cuvée* in 2018 with a one-month pellicular maceration. Darjeeling, rose, hawthorn and chives notes are the signature of this wine.

Jean-Baptiste Klein, MOF in 2018, works in symbiosis with Chef Olivier Nasti. Driven by the notion of excellence and terroir, they enhance the substances in Chambard\*\* and La Winstub. Making the clientele aware seems a necessity to him. He shares the Chef's interest in venison. The orange wine seems to initiate audacious but convincing pairings with it. A doe's tongue with chanterelles and subtle herbs is served with Vincent Gross's delicate orange Riesling wine.

Muscat is coming back in force. It fascinates many winegrowers like Etienne Loewe, La Cave de Pfaffenheim and La Cave de Ribeauvillé and others. It delivers new expressions between freshness and fullness.

Arthur Ostertag has been defending the red sylvaner since 2018. The grape variety, without any DNA connection with the usual sylvaner, inaugurates new gustatory trends. It delivers underbrush notes, shiso, sesame seeds and a slight smokiness.

*L'Icare*, Joesmeyer, 2018 is a libertarian escapade. No grape variety is mentioned. Céline and Isabelle Joesmeyer preferred to initiate a blind tasting. This dry Pinot Gris is an extrapolation between minerality and floral, fruity notes.

Another experience, dry vinification of late-harvested grape varieties. Jérôme François (La Grange de L'Oncle Charles) is planning his *Roscker Grand Cru 2018*, a 100% Gewurztraminer this way. Oxidative notes, sage, tarragon and minerality classify it as the ultimate experience. Since 2014, he dedicates himself to biodynamics and initiates unfiltered wines.

The Domaine Barmès-Buecher has been characterised by biodynamics since 1998. With precision and discernment, excellence comes through. *The Sand 2018* is surprising. This Pinot Blanc on granite delivers green pepper, yuzu and tarragon notes with a light sweetness.

Bestheim brings out the Alsatian spirit with its creativity. A special experiment has been conducted with perfumers, sensitive to the most delicate exhalations. Isabelle Prin Du Lys and Antoine Lie, Serena Galini's creators have transcribed the new crémant's universe, *Qui chasse la Lune récolte le Soleil 2010*. They have created natural fragrances evoking the earth, the vine, the cork and more. Packaged in vials, they initiate a real olfactory game. Packaged in a limited-edition box containing the bottle, the vials induce one to immerse oneself in the vineyard through the scents.

Michel Lihmann, oenologist at the Cave de Turckheim, has created vintages inspired by the Turckheim tales. The *Sommerberg Riesling 2015* is paradoxical. Its camomile, linden, bitter almond, watermelon and quince notes, its cardamom, pepper and bitterness accents evoke the story of the devil who came to Niedermorschwihr to discover an impure soul. Tired of finding one, furious, he twisted the church bell tower to restore it to its original form on the day a virgin would come to marry there. The bell tower retains its singularity and the vintage asserts itself, unusual.

Each of these palpitations and upheavals manages to confer on Alsace an authenticity, a legitimacy to stand out and to be.

Xavier Lacombe



Domaine Barmès-Buecher



Echantillons Serena Galini



Le chef Olivier Nasti et Jean-Baptiste Klein



La vente aux enchères

# 60<sup>ème</sup> vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges : *l'année de tous les records*

Avec un résultat record de vente s'élevant à 1 923 000 €, la 60<sup>e</sup> vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges, qui s'est tenue le 14 mars, a affiché une forte hausse. Le produit de cette vente sera entièrement dédié aux investissements de l'hôpital local de Nuits-St-Georges.

Tenue traditionnellement au Château du Clos de Vougeot, cette vente a établi une progression du résultat de 19,11 % par rapport à l'édition 2020, malgré une baisse du nombre de pièces (9) et le contexte sanitaire actuel.

La mobilisation a été forte autour d'un millésime 2020 que beaucoup attendaient avec impatience. La vente des 17 cuvées de vin rouge permet de capitaliser 1 869 000 € (+17,51 % par rapport à 2020) et la vente de la seule cuvée de vin blanc (Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru Les Terres Blanches – Cuvée Pierre de Pême) a généré 54 000 € soit +125 % par rapport à 2020.

## **TOUJOURS PLUS D'ACHETEURS MALGRÉ LE CONTEXTE SANITAIRE**

Le millésime 2020 des Hospices de Nuits-Saint-Georges a largement mobilisé : le nombre d'acheteurs a augmenté de 20 % par rapport à l'édition précédente (qui avait déjà connu une hausse de + 50 % par rapport à 2019). Même si certains acheteurs internationaux n'ont pu participer en raison du contexte sanitaire actuel, cette évolution démontre un fort intérêt porté aux vins du domaine et à cette vente caritative. La pièce vendue au prix le plus élevé est une pièce de Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru Les Saint-Georges Cuvée Georges Faiveley à 32 000 € - nouveau record.

## **PIÈCE DE CHARITÉ : LA VENTE PAR SOUSCRIPTION PERMET TOUS LES EXPLOITS**

La pièce de charité - 228 litres d'un Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Saint-Georges, vendue par souscription pour la troisième année consécutive, a atteint les 49 380 euros, nouveau record absolu, au profit de l'Institut Pasteur, bénéficiaire de la vente cette année. Le fruit de la vente de cette pièce de charité permettra de financer le développement d'outils d'évaluation du risque pandémique afin de mieux identifier des virus susceptibles d'émerger et de préparer des candidats vaccins plus adaptés.

L'écrivain Erik Orsenna, ambassadeur de l'Institut Pasteur et du réseau international des Instituts Pasteur, a réagi suite à l'annonce de ce montant exceptionnel : « Je suis particulièrement ravi et honoré d'être le parrain de la 60<sup>ème</sup> vente de charité vinicole de Nuits-Saint-Georges au profit d'un projet de recherche sur la grippe qui est développé à l'Institut Pasteur. La générosité dont ont fait preuve les enchérisseurs afin de collecter un montant exceptionnel de 49 380 euros a beaucoup de sens car l'œuvre de Louis Pasteur, chimiste visionnaire et médecin du vin est intimement liée à la production vinicole. Au nom des Pasteuriens, je vous remercie pour votre engagement à nos côtés; c'est tous ensemble que nous faisons avancer la recherche ! »

## 60<sup>th</sup> Hospices de Nuits-Saint-Georges wine sale: the year of all records

|| With a record sales result of €1,923,000, the 60<sup>th</sup> Hospices de Nuits-Saint-Georges wine sale, which took place on March 14, posted a strong increase. The proceeds of this sale will be entirely dedicated to the investments of the local hospital of Nuits-St-Georges.

Traditionally held at the Château du Clos de Vougeot, this sale established a 19.11% increase in profit compared to the 2020 edition, despite a drop in the number of pieces (9) and the current sanitary context.

There was strong mobilization around a 2020 vintage that many were impatiently awaiting. The sale of the 17 cuvées of red wine makes it possible to capitalize €1,869,000 (+ 17.51% compared to 2020) and the sale of the only cuvée of white wine (Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> cru Les Terres Blanches - Cuvée Pierre de Pème) generated €54,000, i.e. + 125% compared to 2020.

### Still more buyers despite the health context

The 2020 vintage of the Hospices de Nuits-Saint-Georges was very popular: the number of buyers increased by 20% compared to the previous edition (which had already seen an increase of + 50% compared to 2019). Even though some international buyers were unable to participate due to the current health situation, this development demonstrates a strong interest in the estate's wines and in this charity sale. The piece sold at the highest price is a piece from Nuits-Saint-Georges 1er cru Les Saint-Georges Cuvée Georges Faiveley at €32,000 - a new record.

### Charity piece: the sale by subscription allows all the exploits

The charity piece - 228 liters of a Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Saint-Georges, sold by subscription for the third consecutive year, reached 49,380 euros, a new absolute record, for the benefit of the Institut Pasteur, beneficiary of the sale this year. The proceeds from the sale of this charitable piece will fund the development of pandemic risk assessment tools to better identify viruses that may emerge and prepare more suitable vaccine candidates.



Les Saint-Georges - Pièce de charité vendue au profit de l'Institut Pasteur.

The writer Erik Orsenna, ambassador of the Institut Pasteur and of the international network of the Instituts Pasteur, reacted to the announcement of this exceptional amount: "I am particularly delighted and honored to be the sponsor of the 60<sup>th</sup> charity auction of Nuits-Saint-Georges vineyard for the benefit of a research project on influenza which is being developed at the Institut Pasteur. The generosity shown by the bidders in order to raise an exceptional amount of 49,380 euros makes a lot of sense because the work of Louis Pasteur, visionary chemist and wine doctor is intimately linked to wine production. On behalf of the Pasteurians, I thank you for your commitment to our side; together we are driving research forward!"

Crédit Photos Hospices de Nuits-Saint-Georges



Château du Clos de Vougeot



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

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



**EDMOND  
DE ROTHSCHILD  
HERITAGE**

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

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

# PAZ LEVINSON,

## *Wine Tour dans le bordelais*

Après avoir sillonné la Champagne, Paz Levinson, chef sommelière exécutive des établissements Anne-Sophie Pic (8 restaurants, 8 étoiles), plusieurs fois élue Meilleur Sommelier d'Argentine et Meilleur Sommelier des Amériques 2015, nous a une nouvelle fois fait l'honneur de suivre l'équipe de SommelierS International pour un périple dans le vignoble bordelais. L'occasion pour cetteoureuse des vins de découvrir que les vins de Bordeaux n'ont pas encore dévoilé tous leurs mystères.

Curieuse et toujours à l'écoute, la jeune femme a eu l'occasion de rencontrer de véritables orfèvres du vin et de déguster de très nombreuses cuvées, un réel éveil des sens. Retour sur son escapade...

© Crédit Bertrand Rey

After having traveled Champagne region, Paz Levinson, executive chef sommelier of the Anne-Sophie Pic establishments (8 restaurants, 8 stars), several times elected as Best Sommelier of Argentina and Best Sommelier of the Americas 2015, once again did us the honor to follow the SommelierS International team on a journey through the Bordeaux vineyards. The opportunity for this wine lover to discover that the Bordeaux wines have not yet revealed all their mysteries.

Curious and always attentive, the young woman had the opportunity to meet true experts of wine and to taste many cuvées, a real awakening of the senses. Back on his getaway ...

# CHÂTEAU LA TOUR DE BESSAN



Paz Levinson et AnneMarie Nouaille

La Tour de Bessan (XIII<sup>ème</sup> siècle).

Marie-Laure Lurton © Studio Gabin



C'est la vieille tour de Bessan érigée au XIII<sup>ème</sup> siècle sur la commune de Sous-sans, qui demeure le symbole de ce Château. Et c'est toujours elle qui figure sur l'étiquette du grand vin *Château La Tour de Bessan*, à Cantenac, appellation Margaux.

En 1992, Marie-Laure Lurton, reprend la direction de trois des Châteaux (La tour de Bessan, Château de Villegeorge, Château Duplessis) qu'avait acquis son père Lucien en 1972. Son diplôme d'œnologue en poche et forte de plusieurs années d'expérience sur les différents domaines familiaux en Médoc, elle décide de devenir créatrice de vins. Pour mener ses

projets à bien, elle commence par s'entourer d'une équipe habile et inventive et se consacre à la transformation qualitative du vignoble. Si le climat des premiers millésimes ne lui offre pas encore l'occasion d'exprimer pleinement ses talents, celui de 1995 participera à l'avènement de son 1<sup>er</sup> grand millésime. Dès 1999, le vignoble est conduit selon une démarche culturelle, respectueuse de l'environnement. Cette même année sera aussi celle des investissements liés à la réhabilitation d'un bâtiment de 1934, promis à l'installation d'un cuvier ergonomique, d'un chai à barriques et d'une salle de dégustation.

Fidèle à ses valeurs de protection du terroir et de santé pour ses salariés, Marie-Laure adhère à l'association Terra Vitis, en 2002. Le cahier des charges, en vue d'obtenir la certification, impose des règles extrêmement strictes, notamment en termes d'empreinte écologique globale. La protection raisonnée, vise d'une part le bien-être des salariés, d'autre part elle oblige le vigneron à adopter les meilleures pratiques possibles pour favoriser les défenses naturelles des vignes et limiter les interventions au strict nécessaire.

L'ensemble de ces dispositions favorisera la conquête de l'*agrément Terra Vitis* en 2003, doublée de l'accession au rang de Cru Bourgeois pour le Château la Tour de Bessan.

Résolument investie, Marie-Laure poursuit ses démarches. Elle s'engage dans le périmètre de certification environnementale internationale, selon le référentiel ISO 14001, lancé par le CIVB en 2010 ; elle répond présente encore en 2015, devant les exhortations de l'ODG Margaux, lequel incite les vigneron à développer la biodiversité sur leurs terres. Les pratiques culturelles vont de nouveau évoluer, de fauches tardives en implantations de haies entre les parcelles de vignes... En 2016, le Château de Villegeorge intégrera le réseau des fermes DEPHY, dont la vocation est d'expérimenter des solutions visant à réduire plus encore l'utilisation des produits phytosanitaires et ainsi optimiser la vie des sols. Enfin l'obtention en 2018, de la certification HVE, viendra couronner toutes ces actions prometteuses.

Surfant aujourd'hui sur un vignoble de 35 ha, dont les variations de terroirs occasionnent une riche diversité de matière première, sublimée par des vinifications en quête de fraîcheur et d'arômes, Marie-Laure Lurton crée des vins qui lui ressemblent. Des vins plaisir, aux tanins soyeux, sans amertume aucune, dévolus à la gastronomie et qui dès leur mise en vente doivent être gouleyants, pour peu qu'on les carafe un peu avant.

Mieux, à son fils Gabriel qui vient de la rejoindre, elle sait qu'elle transmettra un patrimoine à son image et des vins qui regardent vers le futur, pour le bien-être des générations à venir.

The Château's symbol is the old Bessan tower, built in the 13<sup>th</sup> century in the town of Soussans. And it is still the one that appears on the label of the great wine Château La Tour de Bessan, in Cantenac, in the Margaux appellation.

In 1992, Marie-Laure Lurton took over the management of three of the Châteaux (La Tour de Bessan, Château de Villegeorge, Château Duplessis) that were acquired by her father Lucien in 1972. With her oenologist's diploma in her pocket and several years of experience on the various family estates in the Médoc, she decided to become a wine designer. To carry out her projects successfully, she began by surrounding herself with a skilled and inventive team and devoted herself to the qualitative development of the vineyard. Although the climate of the first vintages was not yet conducive to the full potential of her talents, the 1995 vintage was to be her first great vintage. Since 1999, the vineyard has been managed according to an environmentally friendly cultivation method. This was also the year in which investments were made in the renovation of a 1934 building, destined for an ergonomic vat room, a barrel cellar and a tasting room.

Faithful to its commitment to protect the terroir and to ensure the health of its employees, Marie-Laure joined the Terra Vitis association in 2002. To obtain certification, the specifications impose extremely strict rules particularly in terms of the overall ecological footprint. Sustainable protection aims, on the one hand, at the well-being of the employees and, on the other hand, it obliges the winegrower to adopt the best possible practices to favour the natural defences of the vines and to limit interventions to the strict minimum.

Taken together, these measures will favour the conquest of the "Terra Vitis approval" in 2003, combined with the Château la Tour de Bessan's accession to the Cru Bourgeois rank.

Determinedly invested, Marie-Laure is still pursuing her efforts. She is committed to the international environmental certification perimeter, according to the ISO 14001 reference, launched by the CIVB in 2010; she is still responding in 2015 to the exhortations of the ODG Margaux, which encourages winegrowers to develop biodiversity on their land. Cultural practices will once again evolve, from late mowing to hedges between vine plots... In 2016, Château de Villegeorge will join the DEPHY farm network, whose vocation is to experiment with solutions aimed at further reducing the use of phytosanitary products and thus optimising soil life. Finally, the HVE certification obtained in 2018 will complete all these promising actions.

Today, Marie-Laure Lurton is working on a 35-hectare vineyard, creating wines that resemble her. These terroirs variations give rise to a rich diversity of raw materials, sublimated by vinifications in search of freshness and aromas. Pleasure wines, with silky tannins, without any bitterness, dedicated to gastronomy and which should be drinkable as soon as they are put on sale, as long as they are decanted early.

Better still, she knows that her son Gabriel, who has just joined her, will pass on a heritage in her own image and wines that look to the future, for the well-being of generations to come.

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR → [WWW.BOUTIQUE.MARIELAURELURTON.COM](http://WWW.BOUTIQUE.MARIELAURELURTON.COM)

## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

### Château La Tour de Bessan Margaux 2016

**Robe** : rubis rouge avec un bord rubis brillant, moyennement intense, la viscosité est également moyenne. **Nez** : net, d'une grande précision et expression aromatique, plein de fruits noirs, de cassis et de mûre de Boysen. Un mélange d'épices tel que la vanille, la cardamome qui se marie avec les fruits noirs et aussi avec des arômes de cèdre, de boîte à cigares et de pierres. Chocolat noir, éclats de cacao mélangés à de la menthe et de l'eucalyptus. **Bouche** : légèrement sèche, acidité équilibrée, corps moyen et tanins fins mais élevés. Beaucoup de corps et de concentration. Les fruits noirs se mêlent aux éclats de cacao, de vanille et d'une touche de cèdre. Le chêne est bien intégré. **Accord** : côte de bœuf aux poivrons rouges grillés. **Commentaire** : un vin qui peut vieillir avec personnalité et une image claire de Margaux. **Garde 2021-2030.**

**Color**: red ruby with a bright ruby rim, medium intensity, viscosity is medium as well. **Nose**: clean, great precision and aromatic expression, full of dark fruits, cassis and boysenberry. Mixed spices as vanilla, cardamom that blends with the dark fruit and also with aromas of cedar, cigar box and stones. Dark chocolate, nibs cacao mixed with some mint and eucalyptus. **Palate**: slightly dry, balanced acidity, medium body and fine but high tannins. A lot of body and concentration. The dark fruits are mixed with the nibs cacao, vanilla and a touch of cedar. The oak is well integrated. **Pairing**: cote de boeuf with grilled red bell peppers. **Comment**: a wine that can aged with personality and a clear image of Margaux. **Drinking 2021-2030.**

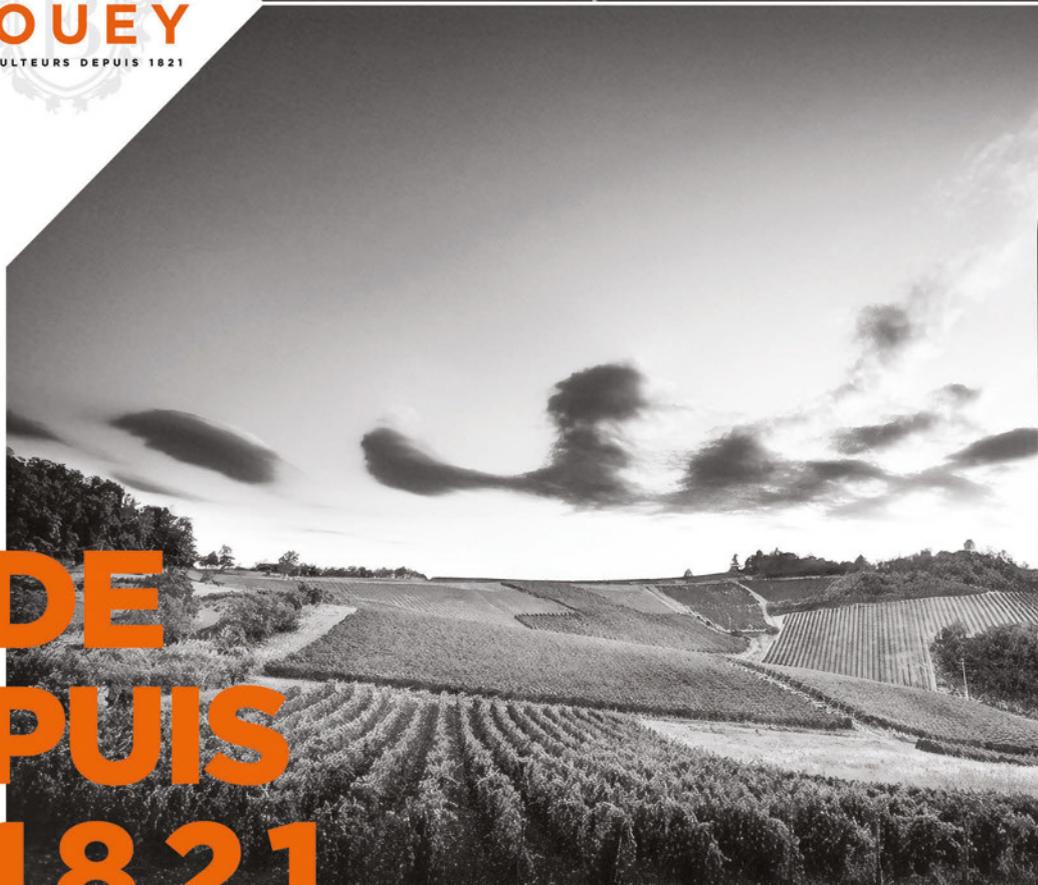
### Château La Tour de Bessan Margaux 2015

**Robe** : rouge rubis avec un bord légèrement grenat, la concentration est moyenne et les larmes descendent lentement. **Nez** : net, d'intensité moyenne, avec des arômes de vanille et de fève tonka au premier nez. Il s'ouvre sur des fruits noirs, cassis et myrtille, cèdre, copeaux de crayon. Le nez est très classique et harmonieux. **Bouche** : légèrement sèche, bonne acidité, corps assez élevé, équilibré et intense, la concentration est belle et les tanins sont à grain moyen, avec une belle texture et un chêne entièrement intégré avec le reste des éléments. **Accord** : agneau aux algues nori et gnocchi aux herbes comme Eric Frechon chez Epicure. **Commentaire** : Le millésime 2015 est là et la concentration donne au vin une dimension plus dense. **Garde 2021-2035.**

**Color**: red ruby with slightly garnet rim, the color concentration is medium and the legs come down slowly. **Nose**: clean, medium intensity, with aromas of vanilla and tonka beans on the first nose. It opens with black fruits, cassis and blueberry, cedar, pencil shavings. The nose is very classic and harmonious. **Palate**: slightly dry, good acidity, quite high body balanced and intense, the concentration is lovely and the tannins are medium grained, with nice texture and fully integrated oak with the rest of the elements. **Pairing**: lamb with nori algae and herbs gnocchi as Eric Frechon in Epicure. **Comment**: the 2015 vintage is here and the concentration gives to the wine a denser dimension. **Drinking 2021-2035.**



VITI  
CULT  
EURS



DE  
PUIS  
1821



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

# MAISON BOUEY



Patrick et Jacques Bouey

© Maison Bouey

Pour avoir traversé bientôt 2 siècles en exerçant tous les métiers de la vigne, y compris celui du négoce, la Famille Bouey reste un témoin particulièrement éclairé pour brosser le tableau tout en complexité du vignoble bordelais. Fait rare pour être souligné, l'aventure viticole lancée en 1821 est restée 100 % familiale. À sa tête, ses descendants directs Patrick et Jacques Bouey, respectivement président et vice-président. Côté vignoble, la Maison recense 70 ha répartis sur 7 propriétés, 6 dans le Médoc, 1 dans le Haut Médoc, auxquels s'ajoute la Maison Bouey, le négoce développé en 1958 par Roger Bouey, le grand-père des frères Patrick et Jacques.

C'est avec un regard lucide et sans complaisance que la Maison Bouey et son équipe rapprochée ont analysé certains des facteurs venus récemment secouer les certitudes de toute la filière. Jacques Bouey : « Bordeaux s'est trop longtemps laissé enfermer dans un registre et une identité classiques ; nous avons collectivement manqué les révolutions des marques, des cépages, du rosé, des bulles, des vins nature, et généralement des vins plaisir. » Dans l'idée de dépoussiérer un peu cette image, plusieurs groupes de réflexions ont été lancés en interne. Le 1<sup>er</sup> confinement aura finalement permis à toute la matière grise de l'entreprise de se mettre au service d'un

projet qui collerait davantage aux attentes des consommateurs. Pierre-Olivier Larrieu, Dir. d'exploitation : « Aujourd'hui on achète pour boire ! »

Les uns ont repris leur bâton de pèlerin sur le terrain, expérimentant, dégustant, effectuant un véritable travail de recherche ; d'autres, sous la houlette de Frédéric Louis-Maugeais, responsable du marketing, ont pointé les pistes d'amélioration permettant de renouveler le packaging, le *sourcing* des vins, et présenter des produits en adéquation avec les aspirations des consommateurs. De cette aventure collégiale est née une nouvelle ligne de vins, signée :

•••



Jacques, Serge et Patrick Bouey

Famille Bouey, dont Les Parcelles. Une gamme, reflet du savoir-faire vignerons de la famille sur le travail parcellaire, allié à l'approche singulière de Stéphane Derenoncourt, ami et œnologue conseil de leurs propriétés depuis 15 ans. Travailler avec Stéphane Derenoncourt : « C'est observer et expérimenter... revisiter les méthodes de vinification pour un respect accru du sol, de la vigne, du fruit et du vin. » Un vin qui soit la résultante de la nature du sol, du cépage, du microclimat, de l'exposition solaire, de l'aridité ou l'humidité. La 1ère série Les Parcelles, numérotée en orange de 1 à 3 et de 7 à 9, indique leur identité respective : Saint-Émilion grand cru, Margaux, Saint-Émilion, Blaye

Côtes de Bordeaux, Bordeaux rouge et Bordeaux blanc. Nombre de créations viendront prochainement enrichir *une collection de vins toute en élégance et en sensualité, non élitiste, qui se veut au contraire accessible à tous.*

C'est dans ce contexte riche en nouvelles créations qui visent à *être plus en harmonie avec les attentes des consommateurs* que Yann Bouey (fils de Patrick Bouey), rejoint à 27 ans Maison Bouey. Fraîchement rentré de New-York, où il a fait ses classes chez Wineberry comme responsable des achats de grands crus bordelais, après son diplôme de l'EM Lyon, Yann prend la responsabilité export de la zone APA. Yann Bouey : « Je compte bien profiter des

liens tissés lorsque j'étais acheteur à NY pour doubler notre volume grands crus dans les 5 ans à venir. » Ses proches se disent particulièrement fiers qu'il s'engage dans l'aventure familiale, qui plus est au moment où Bordeaux subit quelques turbulences.

Une chose est sûre, à l'exemple de Maison Bouey, Bordeaux se réinvente, il semblerait même que *les vins n'y ait jamais été aussi bien faits qu'aujourd'hui, offrant des vins singuliers et variés*, la promesse de goûter *des crus artisans, de ceux qui font l'âme et la culture bordelaise* (Stéphane Derenoncourt).

## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON/PAZ LEVINSON'S REVIEWS

### Malbec Originale Bordeaux 2019

**Robe** : très brillante, couleur violette avec bord violet, forte concentration de couleur. **Nez** : joli, intense, fruits noirs très purs comme le cassis et les myrtilles. Le second nez révèle des arômes floraux comme la violette. Le style du vin est dominé par de purs fruits noirs croquants. Il y a des arômes de prune et de thym. **Bouche** : acidité très fraîche, haute intensité des saveurs. Les fruits noirs sont frais, intenses et mûrs et le corps modéré se combine avec l'alcool en équilibre. Les tanins sont mûrs, crayeux. **Accord** : boudin noir, prunes confites et pommes de terre grillées. **Commentaire** : c'est un vin simple mais délicieux. **Garde 2021-2024.**

**Color**: very bright, violet color with purple rim, high concentration of color. **Nose**: lovely, intense, very pure black fruit like cassis and blueberries. The second nose reveals floral aromas like violets. The style of the wine is dominated by pure crunchy black fruit. There are aromas of plums and thyme. **Palate**: very fresh acidity, high intensity of flavours. The black fruits are fresh, intense, and ripe and the moderate body combines with the alcohol in balance. Tannins are ripe, chalky. **Pairing**: black pudding, preserved plums and grilled potatoes. **Comment**: this is an uncomplicated wine but is delicious. **Drinking 2021-2024.**

### Château Le Plantey Médoc 2019 sans sulfites

**Robe** : rubis rouge avec bord légèrement grenat, concentration moyenne. **Nez** : net avec une intensité modérée. Le fruit noir et rouge apparaît, une combinaison de mûre et de framboise soulignée par des épices douces comme la vanille, les fèves tonka et la cannelle. Il y a un arôme frais et mentholé pour compléter le parfum. **Bouche** : le vin est légèrement sec, avec un corps modéré, l'alcool est équilibré. Les épices étincellent en bouche, la vanille, la cannelle et les clous de girofle, avec des fruits rouges comme les prunes. Les tanins sont souples, ce qui en fait un vin facile à boire. **Accord** : fromage Manchego. **Commentaire** : un bel exemple de sans soufre ajouté à Bordeaux. Approche moderne et contemporaine. **Garde 2021-2014.**

**Color**: red ruby with slightly garnet rim, medium concentration of color. **Nose**: clean with a moderate intensity. The black and red fruit appears, a combination of blackberry and raspberry underlined by sweet spices like vanilla, tonka beans and cinnamon. There is a fresh, minty aroma to complement the perfume. **Palate**: the wine is slightly dry and has a moderate body, the alcohol is balanced. The spices are shining on the palate, vanilla, cinnamon and cloves with the red fruit like plums. The tannins are soft making an easy drinking wine. **Pairing**: Manchego cheese. **Comment**: a nice example of no added sulfur in Bordeaux. Modern and contemporary approach. **Drinking 2021-2014.**

The Bouey family has been involved in all aspects of the wine industry, including trading, for nearly two centuries and is a particularly enlightened witness when it comes to painting a complex portrait of the Bordeaux vineyard. It is a rare fact that the winegrowing adventure launched in 1821 has remained 100% family-owned. Patrick and Jacques Bouey, his direct descendants, are respectively president and vice-president. As for the vineyards, the company has 70 hectares spread over 7 properties, 6 in the Médoc and 1 in the Haut Médoc, to which can be added Maison Bouey, the wine merchant company developed in 1958 by Roger Bouey, the brothers Patrick and Jacques' grandfather.

Maison Bouey and its close team have analyzed some of the factors that have recently shaken the industry's beliefs with a lucid and uncompromising eye. Jacques Bouey: "Bordeaux has allowed itself to be locked into a classic register and identity for too long; we have collectively missed the brand, grape variety, rosé, bubbles, natural wines, and generally the pleasure wines revolutions." In order to change this perception, several internal think tanks were launched. The 1<sup>st</sup> confinement finally allowed all the company's brainpower to work on a project that would be more in line with consumers' expectations. Pierre-Olivier Larrieu, director of operations: *Today we buy to drink!*

Some of them took their pilgrim's staff back to the field, experimenting, tasting, and carrying out real research work; others, under Frédéric Louis-Maugeais leadership, marketing manager, pointed out the ways to improve the packaging, the wine sourcing, and to present products in adequacy with the consumers' aspirations. From this collegial adventure was born a new wine line, signed: Famille Bouey, including Les Parcelles. A product line that reflects the family's winegrowing expertise in plot work, combined with the unique approach of Stéphane Derenoncourt, a friend and oenologist who has been advising their properties for 15 years.

Working with Stéphane Derenoncourt: "It means watching and experimenting...; revisiting winemaking methods for a greater respect of the soil, the vine, the fruit and the wine." A wine that is the outcome of the soil, the grape variety, the micro-climate, the sun exposure, the aridity or the humidity. The 1<sup>st</sup> Parcels series, numbered in orange from 1 to 3 and from 7 to 9, indicates their respective identities: Saint-Émilion grand cru, Margaux, Saint-Émilion, Blaye Côtes de Bordeaux, Bordeaux red and Bordeaux white. Many creations will soon enrich a wine collection all in elegance and sensuality, not elitist, which is on the contrary accessible to all.

In this context full of new creations that aim *to be more in harmony with consumer expectations*, Yann Bouey (son of Patrick Bouey), joined Maison Bouey at 27 years old. Freshly returned from New York, where he worked at Wineberry as a purchasing manager for Bordeaux grands crus, after graduating from EM Lyon, Yann is now in charge of exports for the APA zone. Yann Bouey: "I plan to take advantage of the links I made when I was a buyer in New York to double our grand cru volume in the next five years." His family and friends are particularly proud that he is taking part in the family adventure, especially at a time when Bordeaux is experiencing some turbulence.

One thing is certain, following Maison Bouey's example, Bordeaux is reinventing itself, and it would even seem that *the wines have never been as well made as they are today, offering singular and varied wines, promising to taste artisanal wines, those that make up Bordeaux's soul and culture* (Stéphane Derenoncourt).

AnneMarie Nouaille

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



# VIGNOBLES

## MICHEL GONET & FILS



L'arrivée au Château Lesparre se fait sous escorte gracieuse des cerfs ; c'est la tombée de la nuit, de part et d'autre du chemin, des champs, des prés, des bois, des vignes, avant d'entrevoir une lueur. C'est la belle demeure du Château Lesparre, où nous sommes accueillis par son propriétaire, Frédéric Gonet.

Nombre de bouteilles et de verres de vin sont alignés pour la dégustation. Il faut préciser que Charles-Henri et Frédéric Gonet frères sont propriétaires de près de 80 ha répartis sur les appellations Graves de Vayres, Entre-deux-mers, Pessac-Léognan, Bordeaux et Bordeaux supérieur.

Dans la famille Gonet, la connivence avec la viticulture se conte en siècles. D'abord en Champagne, dès 1802, avec la création de la Maison Charles Gonet, avant qu'elle ne revienne aux mains de Michel, au credo limpide : *Créer des Champagnes purs, respectueux de l'environnement*. Le même Michel Gonet qui en 1986 tombe amoureux du bordelais et acquiert le remarquable Château Lesparre ; là, il insuffle à ses trois enfants, Sophie, Charles-Henri et Frédéric, sa passion des vins, son profond respect du terroir et de la vigne. D'Avize à Pessac, en passant par Beychac-et-Caillau, les frères et sœurs Gonet perpétuent l'atavisme familial pour les grands vins, à travers ce lien charnel qui les unit aux terroirs, à leurs vignes.

Au fil des ans, Charles-Henri et Frédéric ont su capter sur la moindre partie de chaque parcelle, et suivant les couches géologiques, l'interaction encépagement, terroir, exposition de leur vignoble respectif, au point de pressentir précisément, à quel moment interviendront les maturités optimales des baies. C'est ce qu'ils appellent *être vigneron : sentir la terre, toucher la vigne, goûter le raisin* ; avant tout un métier de sensations, d'émotions et de passion. Les certifications, ils en sont revenus, seule la complicité qu'ils entretiennent avec les vignes et leur milieu, leur dicte la meilleure manière d'opérer. Leur propre politique environnementale, proche de l'agriculture biologique, ils l'ont construite pas à pas, à partir de leur expérience de terrain, et comme tout commence par des raisins gourmands... Pour les maîtres de chai restent, à partir d'une telle matière première, à en révéler toute la richesse aromatique. Vinifiés pour partie en barriques neuves, françaises, entre 12 et 18 mois qui apportent rondeur et arômes délicats ; l'autre partie est élevée en cuve pour aller chercher du fruit, de la finesse.

En 2018, Charles-Henri et Frédéric ont même eu l'audace de sortir deux cuvées du Château Lesparre sans sulfites ajoutés ; tout en arômes de fruits frais.

Il va sans dire, qu'il n'y a pas de traitement de faveur en fonction des appellations, qu'il s'agisse de leurs propriétés ou de vignobles en fermage : Château Haut-Bacalan (Pessac-Léognan), Château d'Eck (Pessac-Léognan), Château Lesparre (Graves de Vayres), Château Haut-Brana (Pessac-Léognan), Château Saint-Eugène (Pessac-Léognan), Château Durand-Bayle (Grave de Vayres), Château Haut-L'Évêque (Pessac-Léognan), Château La Rose Videau (Bordeaux Supérieur), tous sont travaillés avec les mêmes attentions.

Assurément, s'arrêter à l'une ou l'autre des propriétés, c'est entreprendre un voyage organoleptique de choix et retrouver le véritable goût de ces Bordeaux...





© Michel Gonet



© Michel Gonet



© Michel Gonet



© Michel Gonet



© AnneMarie Nouaille

Charles-Henri et Frédéric Gonet et Paz Levinson

## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

## Château Haut-Brana Pessac-Léognan 2015

**Robe** : rouge rubis avec un bord grenat, couleur concentrée et intense. **Nez** : arômes de fruits noirs très agréables et définis comme le cassis et les cerises noires, avec quelques arômes de fruits rouges, pruneau. Sur les épices, tel que le poivre rose, la cardamome et la cannelle combinés avec une touche de vanille et de fèves tonka. **Bouche** : vin sec, avec une acidité équilibrée, ample, avec des tanins fermes et un alcool modéré. Le vin est bien construit, avec une finale épicée et une belle longueur.

**Accord** : filet de bœuf Montbéliard, sauce poivrade et gratin dauphinois. **Commentaire** : un vin rare avec beaucoup de puissance et de profondeur. **Garde** : 2021-2030.

**Color**: red ruby with garnet rim, intense color concentration. **Nose**: very nice and defined black fruit aromas like cassis and black cherries with some red fruit aromas, prune. The spices are pink pepper, cardamom and cinnamon combined with a touch of vanilla and tonka beans. **Palate**: dry with a balanced acidity, full-bodied with firm tannins and moderate alcohol. The wine is well constructed with spicy finish and long length. **Pairing**: Montbéliard beef fillet, pepper sauce and gratin dauphinois. **Conclusion**: a rare wine with a lot of power and depth. **Drinking**: 2021-2030.

## Château Haut-Bacalan Pessac Léognan 2016

**Robe** : rouge rubis, bord rubis. **Nez**: net, de moyenne intensité, avec des fruits noirs et rouges et des épices. Des fruits comme les fraises mûres et des fruits noirs comme le cassis et la myrtille. Le nez est épicé, avec de la vanille, de la cannelle et une touche d'eucalyptus. **Bouche** : le vin a une belle texture avec des tanins fins, le fruit est éclatant, sur les fruits noirs et rouges.

Il y a une belle minéralité, des copeaux de crayon et une touche de réglisse. **Accord** : poitrine de cochon confite et laquée au sésame torréfié, carottes fanes cuites entières en papillote, pesto de fanes et pignons torréfiés. **Commentaire** : un bel exemple d'un assemblage bordelais de bonne qualité à bon prix. **Garde 2021-2026**.

**Color**: red ruby, ruby rim. **Nose**: clean, moderate intensity showing black and red fruits and spices. The fruits are of ripe strawberries and black fruit like cassis and blueberry. The nose is spicy showing vanilla, cinnamon and a touch of eucalyptus. **Palate**: the wine has a nice texture with fine grained tannins, the fruit is shining with the black and red fruit. There is nice minerality, pencil shavings and touch of liquorice. **Pairing**: pork belly confit and glazed with roasted sesame, whole carrots cooked in foil, pesto of tops and roasted pine nuts. **Comment**: a great example of a good priced good quality Bordeaux blend. **Drinking** 2021-2026.

## Vignobles Michel Gonet & Fils ||

The Château Lesparre is gracefully surrounded by deer; it's nightfall, on either side of the road, fields, meadows, woods, vineyards, before we catch a glimpse of light. It is the beautiful Château Lesparre, where Frédéric Gonet, the owner, welcomes us.

Many wine bottles and glasses are lined up for tasting. It must be said that Charles-Henri and Frédéric Gonet brothers are the owners of nearly 80 ha spread over the appellations Graves de Vayres, Entre-deux-Mers, Pessac-Léognan, Bordeaux and Bordeaux supérieur. In the Gonet family, the connivance with winegrowing has lasted for centuries. First in Champagne, as early as 1802, with the creation of the Maison Charles Gonet, before it came into Michel's possession, with a clear credo: *to create pure Champagnes, respectful of the environment*. In 1986, Michel Gonet fell in love with the Bordeaux region and acquired the exceptional Château Lesparre, where he passed on his passion for wine and his deep respect for the terroir and the vines to his three children, Sophie, Charles-Henri and Frédéric. From Avize to Pessac, passing through Beychac-et-Caillau, the Gonet brothers and sisters perpetuate the family's atavism for great wines, through this carnal link that unites them with their terroirs and their vines.

Over the years, Charles-Henri and Frédéric have been able to capture the interaction between the grape varieties, the soil and the exposure of their respective vineyards, according to the geological layers, to the point of sensing precisely when the grapes will reach optimal maturity. This is what



they call being a winegrower: *feeling the earth, handling the vines, tasting the grapes; above all, a profession based on sensations, emotions and passion*. They have no need for certifications, they only have a complicity with the vines and their environment dictates the best way to operate. Their own environmental policy, close to organic farming, they have built it step by step, from their experience in the field, and as everything starts with greedy grapes... For the cellar masters remain, from such a raw material, to reveal all its aromatic richness. Part of the wine is vinified in new French barrels for 12 to 18 months to bring roundness and delicate aromas; the other part is aged in vats to bring out the fruit and finesse. In 2018, Charles-Henri and Frédéric even had the audacity to release two vintages of Château Lesparre without added sulphites; all fresh fruit aromas.

Obviously, there is no preferential treatment depending on the appellations, whether it is their properties or vineyards under lease: Château Haut-Bacalan (Pessac-Léognan), Château d'Eck (Pessac-Léognan), Château Lesparre (Graves de Vayres), Château Haut-Brana (Pessac-Léognan), Château Saint-Eugène (Pessac-Léognan), Château Durand-Bayle (Graves de Vayres), Château Haut-L'Évêque (Pessac-Léognan), Château La Rose Videau (Bordeaux Supérieur), all of them are cultivated with the same care.

Certainly, stopping at any of these properties is like undertaking an organoleptic journey of choice and rediscovering the true taste of these Bordeaux wines...

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

Charles-Henri Gonet



© Michel Gonet

# CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU

Ce jour-là, le Château Ducru-Beaucaillou bat pavillon argentin, ses couleurs bleu-blanc-jaune flottent au vent, comme pour défier le ciel. C'est dire combien Bruno-Eugène Borie est honoré de la 1<sup>ère</sup> visite que lui rend Paz Levinson, originaire de Patagonie.

À l'invitation du maître des lieux, nous lui emboîtons le pas à la découverte des terres, des femmes et des hommes qui ont tissé la légende du fameux grand cru classé Ducru-Beaucaillou et de ceux qui la perpétuent.

Des siècles traversent l'histoire du Château, chacun témoignant de la volonté des différents propriétaires de magnifier cet écrin. De la maison girondine, transformée en chartreuse qu'encadreront plus tard deux tours carrées de style victorien, au parc de 5 ha abritant nombre d'essences rares, parfois centenaires, un potager, des arbres fruitiers et non loin des forêts et des pâturages...

En serrant le château et au-delà, le vignoble s'étend sur 105 ha en AOC Saint-Julien, 50 ha en Haut-Médoc. Racheté en 1941 par la famille Borie, aujourd'hui c'est B.-E. fils qui préside à la destinée des vins du Château. Pour l'appuyer, une cinquantaine de salariés qui a épousé l'esprit empirique défendu ici et dont il se sent très proche. *Rien n'est permanent sauf le changement (Héraclite).*

Parce que produire un vin relève d'un travail complexe, remis chaque année en question : composer avec le climat saisonnier, rechercher l'équilibre en interaction avec le milieu environnant, être perpétuellement perfectible.

Assurément, à Bruno-Eugène Borie né au Château, amoureux de la nature, des plantes, de l'agriculture, de la viticulture et dont l'enracinement est très profond, cette part variable n'a pas échappée. Certes, on peut arguer, comme il le souligne, que : « La viticulture c'est compliqué, c'est plus facile dans les grands terroirs. » Mise en lumière du terroir : des sols constitués essentiellement de graves, marne et cailloux, un vignoble légèrement surélevé qui contemple l'estuaire, lequel atténue les rigueurs hivernales, modère les canicules estivales, dévie les trajectoires de grêle : « C'est un système de climatisation très efficace aux vignobles qui le bordent » précise-t-il encore.



Bruno-Eugène Borie et Paz Levinson

© Agnès Marie Norelle

Tout en progressant, nous apprenons que certains ceps atteignent un âge certain, dépassant le siècle ; qu'au détriment de la quantité qu'encourage le négoce, on a ici réduit la production de près de 50 % ; que l'on s'assure de la qualité de la matière organique des sols ; que l'on gère l'apport en azote, en la régulant au printemps par l'ensemencement de légumineuses et en l'absorbant au moment des récoltes pour éviter le botrytis.

Bruno-Eugène Borie : « La quête d'excellence est un moteur absolu ! La matière première doit être irréprochable. » Aussi, après un 1<sup>er</sup> tri lors des vendanges, un second tri optique des baies est opéré. En outre au chai, la technologie informatique embarquée est au service de la perfection pour planifier les remontages

tout au long de la journée ou mesurer la prise d'oxygène.

Plus rare, l'élevage s'effectue en barriques neuves (*tout en finesse, sans azote ni CO2, avec des doses infinitésimales de soufre*) et s'étend jusqu'à 18 mois.

Hédoniste devant l'Éternel, Bruno-Eugène Borie est partisan d'une gastronomie locale, *Chasseurs, pêcheurs, cueilleurs* ; une activité qu'il pratique et qui selon lui induit : « une bonne cuisine, de bons vins, un bon service, dans un certain confort, tout est important dans l'aventure ».

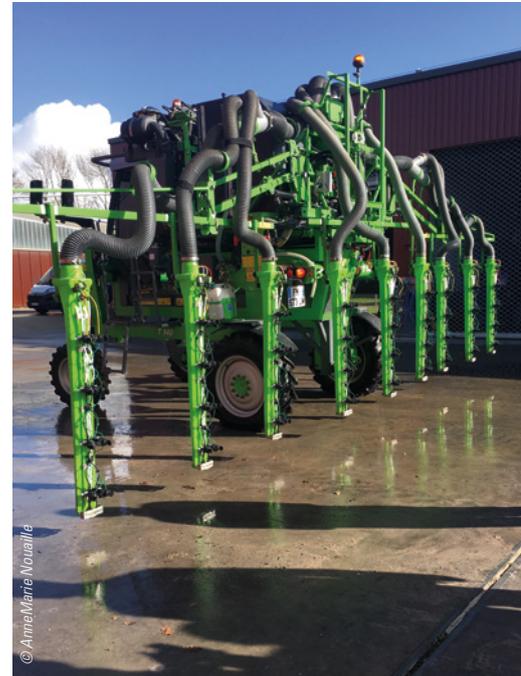
Raison pour laquelle pour ses vins il convoque : la fraîcheur, la buvabilité, l'équilibre, l'harmonie ; sans outrance aucune, l'idée étant de préserver l'idéal de fraîcheur, de plaisir, de soif...



Bruno-Eugène Borie et Paz Levinson



© AnneMarie Nouaille



© AnneMarie Nouaille

## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

### Le Petit Ducru de Ducru-Beaucaillou Saint-Julien 2018

**Robe** : rouge rubis, bord rubis et quelques reflets violets, couleur opaque et intense, jambes également colorées. **Nez** : net, très intéressant, fruité et simple. A l'aération on sent les arômes floraux, fruits noirs, cassis et mûres avec une touche de fruits rouges. Vanille, poivre rose, un peu de réglisse, une minéralité intéressante qui se traduit par un nez très classique pour un Saint-Julien. **Bouche** : vin légèrement sec, de moyenne intensité, très propre, pur, réglisse, fruits noirs, fruits rouges, les tanins sont moyennement présents et avec une texture poudrée. Copeaux de crayon, joli début de complexité. **Accord** : tartare de bœuf classique. **Commentaire** : un vin pour s'initier au Saint-Julien, une belle introduction montrant un métier sérieux derrière. Pur et avec une belle identité. **Garde 2021-2025**.

**Color**: red ruby, ruby rim and some purple hints, opaque intensity of color, legs also with color. **Nose**: clean, very interesting nose, fruity and uncomplicated. With aeration we can feel the floral aromas, black fruits, cassis and blackberries with touch of red fruits. Vanilla, pink pepper, some licorice, an interesting minerality resulting in a very classic nose for Saint-Julien. **Palate**: the wine is slightly dry, medium intensity, very clean, pure, licorice, black fruit, red fruits, tannins are medium present and with a powdery texture. Pencil shavings, nice beginning of complexity. **Comment**: a wine to start drinking Saint-Julien, a great introduction showing serious craft behind. Pure and with identity. **Pairing**: classic beef tartare. **Drinking 2021-2025**.

### Ducru-Beaucaillou Saint-Julien 2018

**Robe** : rouge rubis, bord rubis avec des reflets violets, concentration opaque, jambes visqueuses et colorées. **Nez** : un vin captivant, montrant tout le pedigree du Château et le terroir exceptionnel. Le nez est net, très parfumé, avec des fruits noirs mûrs comme le cassis et la myrtille jouant avec des épices comme la réglisse et le tonka. Dans un second nez, des arômes de cèdre et de graphite. **Bouche** : très élégante avec beaucoup de force, légèrement sèche, acidité de moyenne intensité et très bien équilibrée, fraîche, intégrée aux autres éléments. Le vin est concentré mais élégant, les tanins sont élevés, poudrés, avec une excellente texture pour se garder de nombreuses années. La persistance est très longue. Le vieillissement en chêne est totalement intégré au vin, donnant une finale aux arômes de poivre rose et de bois de santal. Plaisant ! **Accord** : filet de bœuf, chutney de pruneaux, pommes de terre rustiques à la bordelaise. **Commentaire** : un vin spectaculaire, fin et élégant avec concentration et force. Un vin à garder. **Garde 2021-2040**.

**Color**: red ruby, ruby rim with purple highlight, opaque concentration and viscous legs with color. **Nose**: a captivating wine, showing all the pedigree of the Chateau and the exceptional terroir. The nose is clean, very perfumed, with ripe black fruits like cassis and blueberry playing around with spices like licorice and tonka. In a second nose there is aromas of cedar and graphite. **Palate**: very elegant with a lot of strength, slightly dry, medium and very well balanced acidity, fresh and integrated with the other elements. The wine has concentration but elegance, tannins are high, powdery, with an excellent texture to live many years. The persistence is very long. The oak ageing is totally integrated with the wine, giving a finish with aromas of pink pepper and sandalwood. Lovely! **Pairing**: beef tenderloin, prunes chutney, rustic potatoes with Bordelaise sauce. **Comment**: a spectacular wine, fine elegant with concentration and force. A wine to keep. **Drink 2021-2040**.

That day, Château Ducru-Beaucaillou flies the Argentinean flag, its blue-white-yellow colours floating in the wind, as if to defy the sky. This shows how much Bruno-Eugène Borie is honoured by the first visit of Paz Levinson, a native of Patagonia.

In response to an invitation from the owner, we follow him in the discovery of the land, the women and men who have woven the legend of the famous Ducru-Beaucaillou Grand Cru Classé and those who perpetuate it.

Centuries have passed through the Château's history, each one testifying to the desire of the different owners to magnify this setting. From the Gironde house, transformed into a charterhouse that was later framed by two Victorian-style square towers, to the 5-ha park with its many rare, sometimes century-old trees, a vegetable garden, fruit trees and not far from the forests and pastures...

Surrounding the château and beyond, the vineyard extends over 105 ha in AOC Saint-Julien, 50 ha in Haut-Médoc. Bought in 1941 by the Borie family, the B.-E. son today presides over the destiny of the Château's wines. To support him, about fifty employees who have adopted the empirical spirit defended here and to which he feels very close. *Nothing is permanent except change (Heraclitus)*. Because producing a wine is a complex task, called into question every year: to cope with the seasonal climate, to seek balance in interaction with the surrounding environment, to be perpetually perfectible.

Undoubtedly, this variable part has not escaped the notice of Bruno-Eugène Borie, who was born at the Château, a lover of nature, plants, agriculture and viticulture and whose roots are very deep. Admittedly, it can be argued, as he points out, that: "Wine-growing is complicated, it's easier in great terroirs." He also points out that the terroir is highlighted: soils made up essentially of gravel, marl and pebbles, a slightly raised vineyard overlooking the estuary, which mitigates winter harshness, moderates summer heat waves and deflects the hail paths: "It is a very efficient air-conditioning system in the vineyards bordering it", he adds.

As we progress, we are learning that some vines are reaching a certain age, exceeding the century; that to the detriment of the quantity encouraged by the trade, production has been reduced by almost 50%; that we are ensuring the quality of the organic matter in the soil; that we are managing the nitrogen supply, regulating it in spring by sowing legumes and absorbing it at harvest time to avoid botrytis.

Bruno-Eugène Borie: "The quest for excellence is an absolute driving force! The raw material must be impeccable." Thus, after an initial sorting at harvest time, a second optical sorting of the berries is carried out. In addition, in the winery, on-board computer technology is at the service of perfection to plan pumping over throughout the day or to measure oxygen intake.

Less frequently, the wine is matured in new barrels (*very fine, without nitrogen or CO<sub>2</sub>, with infinitesimal doses of sulphur*) for up to 18 months.

A true hedonist before the Eternal, Bruno-Eugène Borie is a partisan of local gastronomy, hunters, fishermen, gatherers; an activity that he practices and which according to him induces: "Good food, good wines, good service, in a certain comfort, everything is important in the adventure".

For this reason, for his wines he calls for: freshness, drinkability, balance, harmony; without any excess, the idea being to preserve the ideal of freshness, pleasure, thirst...

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR

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



Bruno-Eugène Borie and Paz Levinson



# CHÂTEAUX TEYNAC & CORCONNAC

Toquez à la porte du Château Teynac et laissez-vous embarquer dans l'aventure peu commune du trio familial que forment Fabienne, Philippe et leur fille Éléonore Pairault. Il y a de cela 30 ans maintenant, Fabienne et Philippe, tous deux dans la communication, étaient encore plongés dans la vie trépidante des citadins. L'époque était tonique, eux aussi. Leur manquait juste un côté concret, paysan en quelque sorte. Cette culture existait de part et d'autre.

À un âge quarantenaire où rien n'est impossible, et seul ce qui est difficile est intéressant, ils ont décidé d'acheter des

vignes, de préférence aux bons endroits, qu'ils avaient connus en Vélosolex, puis en 2 CV. Les Pairault mobilisent quelques amis pour trouver l'endroit idoine, et dépensent leurs maigres vacances à faire leur choix.

C'est au cœur du village de Saint-Julien-Beychevelle qu'ils finiront par trouver leur idéal, jetant leur dévolu sur les domaines de Corconnac et Teynac. L'ensemble est à remettre en état, à commencer par la restructuration du vignoble, la rénovation des bâtiments, la modernisation des outils de production. Longtemps, ils feront la navette entre leurs activités respectives et les vignobles.

À ne pas ménager leur peine pour tenter, en toute humilité, de produire un vin aussi bon que possible, de plaisir, stable, Fabienne et Philippe vont forcer le respect de leurs voisins et éminents propriétaires. Bientôt, c'est d'abord à eux que l'on fait savoir que telle ou telle parcelle est à vendre ; au gré des acquisitions, le vignoble s'élargit encore du Château les Ormes, et totalise désormais 12,5 ha. Une exploitation à taille humaine, mais dont Philippe avait su anticiper les volumes, ce qui permet la mutualisation des équipements.



La famille Pairault

Éléonore, leur fille, après de brillantes études dans l'aviation, puis un master en management des vins et des travaux de recherche *Vigne et drone*, a intégré l'équipe fidèle et soudée qui travaille autour de ses parents. Résolument décidée à maîtriser chacune des étapes d'élaboration des vins, Éléonore continue de se former au contact de sa famille professionnelle, jeunes ingénieurs agronomes et œnologues, et avec la collaboration d'Éric Boissenot. Dotée d'un esprit aussi audacieux qu'entreprenant, elle expérimente avec l'équipe et fait souffler un vent nouveau sur l'exploitation. Mani-festement la relève est assurée.

De cette belle connivence, émanent des vins à l'image des propriétaires. De la terre au verre, l'équilibre et l'harmonie sont la quête de la famille Pairault et la marque de fabrique de leurs 5 cuvées. De l'introduction de cagettes légères et leurs porte-cagettes high-tech (*pour le bien-être des vendangeurs et de la vendange*) qui sont transportés par des pick-up légers, agiles et rapides, tout ici est guidé par le bon sens. Pénibilité et empreinte carbone réduites, vendange préservée (les fruits frais, c'est meilleur). Un ensemble de pratiques, de nature à optimiser le travail à la vigne et au chai ; des façons de nature à sublimer les raisins

issus de ces terroirs enclavés entre les meilleurs crus classés de Saint-Julien, dans la stabilité et la durée. Les vignobles figurent d'ailleurs parmi les tout premiers certifiés HVE 3 ET ISO 14001, en Bordelais.

La dégustation justifie pleinement le commentaire délivré par Éric Boissenot, ou encore l'appétence pour le Château Teynac de Jean Le Cam, l'ami navigateur de la famille (*qui ne part jamais en mer sans son vin "plaisir"*), quand ils évoquent : « Un vin complexe et expressif, qui est séduisant grâce à cette belle longueur portée par son équilibre délicat ».



Paz Levinson, Éléonore, Fabienne and Philippe Pairault

Knock at the Château Teynac's door and let yourself be taken into the unusual adventure of Fabienne, Philippe and their daughter Éléonore Pairault, the family trio. Thirty years ago now, Fabienne and Philippe, both working in communication sector, were still immersed in the hectic life of city dwellers. The time was also exciting for them. They just lacked a concrete, peasant side, so to speak. This culture existed on both sides.

In their forties, in which nothing is impossible, only difficult things are interesting. They decided to buy vines, preferably in the right places, which they had known by Vélosolex, then by 2 CV. The Pairaults mobilize a few friends to find the right place, and spend their meagre holidays making their choice.

In the heart of Saint Julien-Beychevelle village, they finally found their ideal, setting their sights on the Corconnac and Teynac estates. The whole complex needs to be restored, starting with the vineyard renovation, the buildings renovation and the modernization of the production tools. For a long time, they will shuttle back and forth between their respective activities and the vineyards.

Spending a lot of time trying, in all humility, to produce a wine that is as good as possible, pleasurable, stable, Fabienne and Philippe will force the respect of their neighbours and eminent

owners. Soon, they were the first to be told that one parcel or another was for sale; with each new acquisition, the vineyard grew even larger from Château les Ormes, and now totals 12.5 hectares. This is a human-sized estate, but Philippe had anticipated the volumes, which allowed the pooling of equipment.

Éléonore, their daughter, graduated in aviation, then obtained a master's degree in wine management and research work "*Vine and drone*", joined the loyal and close-knit team working around her parents. Determined to control each of the wine-making stages, Éléonore continues to train in contact with her professional family, young agricultural engineers and oenologists, in collaboration with Éric Boissenot. Endowed with a spirit that is as daring as it is enterprising, she experiments with the team and brings a new wind to the estate. Clearly, the next generation is assured.

From this beautiful complicity emanate wines that reflect their owners' image. From the earth to the glass, balance and harmony are the quest of the Pairault family and the trademark of their 5 vintages. From the introduction of lightweight crates and their high-tech crates holders (for the pickers' and harvesters' well-being) which are transported by light, agile and fast pick-ups, everything here is guided by common sense. Stress and carbon footprint are minimised and the harvest is preserved (fresh fruit is better). A range of practices that optimise the work in the vineyard and the cellar; methods that sublimate the grapes from these terroirs, which are enclosed between the best classified Saint-Julien growths, in a stable and long-lasting manner. The vineyards are among the very first in Bordeaux to be certified HVE 3 and ISO 14001.

The tasting fully justifies the commentary given by Éric Boissenot, or the appetite for Château Teynac of Jean Le Cam, the family's sailing friend (*who never goes to sea without his "pleasure" wine*), when they evoke: "A complex and expressive wine, which is seductive thanks to the beautiful length carried by its delicate balance".

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR ➔ [WWW.TEYNAC-CORCONNAC.COM](http://WWW.TEYNAC-CORCONNAC.COM)

## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

### Château Corconnac Haut-Médoc 2018

**Robe** : rubis rouge, bord rubis, d'intensité moyenne.

**Nez** : net, belle expression des fruits rouges comme des fraises mûres et des fruits noirs mêlés d'épices, de réglisse et de copeaux de crayon. **Bouche** : légèrement sèche, acidité moyenne mais équilibrée avec un corps moyen et un alcool bien intégré. Les tanins sont poudrés, persistance de moyenne intensité, la finale est épicée. **Accord** : filet de porc, girolles. **Commentaire** : un vin avec une belle fluidité, à boire jeune. **Boire 2021-2025**.

**Color**: red ruby, ruby rim, with a medium intensity. **Nose**: clean, nice expression of red fruits like ripe strawberries and black fruits mixed with spices, licorice and pencil shavings. **Palate**: slightly dry, medium yet balanced acidity with a medium body and a well-integrated alcohol. The tannins are powdery, the persistence is medium and the finish is spicy. **Pairing**: pork tenderloin, chanterelles mushrooms.

**Comment**: a wine with a nice fluidness to drink young. **Drinking 2021-2025**.

### Château Teynac Saint-Julien 2016

**Robe** : rouge rubis, bord rubis, moyennement concentrée, claire et brillante. **Nez** : le vin a une belle expression d'arômes fruités et non fruités. Un assemblage très élégant de fruits noirs, de cassis mûr mais aussi sur la pierre et les épices. **Bouche** : moyennement sèche, très fraîche et belle acidité, bien équilibrée, avec la bonne concentration. Le corps est moyennement intense, sur la pierre et les copeaux de crayon. Le chêne est là mais bien intégré. **Accords** : cassoulet de canard du sud-ouest de la France. **Commentaire** : le vin a une belle concentration et peut vieillir encore quelques années. **Garde 2021-2030**.

**Color**: red ruby, ruby rim, the concentration of color is medium, clear and bright. **Nose**: the wine has a lovely expression of fruits and non-fruits aromas. A very elegant blend of black fruits, ripe cassis but also very stony and spicy. **Palate**: dry, very fresh and lovely acidity, well balanced with the right concentration. The body is medium, stony, pencil shavings. The oak is there but is well integrated. **Pairing**: duck cassoulet from Southwest of France. **Comment**: the wine has nice concentration and can age for some more years. **Drinking 2021-2030**.



# DUCLOT

Au détour du Wine Tour, halte dans le quartier historique de Bordeaux ; rendez-vous chez L'Intendant, la cave référence pour qui souhaite avoir un aperçu exhaustif des vins de l'un des vignobles les plus réputés au monde.

L'occasion d'une fameuse dégustation croisée entre deux géants de la sommellerie, Paz Levinson, cheffe sommelière du Groupe PIC et Pierre Bérot, qui fut chef sommelier puis directeur des achats du Groupe Taillevent, avant de devenir directeur des achats pour Duclot. Propriété de la famille Moueix, Duclot est un des négociants majeurs de grands vins.

L'Intendant, 1<sup>er</sup> des magasins du Groupe ouvert en 1989, a pour vocation historique d'offrir aux particuliers une sélection très qualitative des grands crus de Bordeaux. Une enseigne signature, devenue incontournable aux amateurs qui visitent aussi Bordeaux pour le prestige de ses vins. Du rez-de-chaussée au sommet d'une impressionnante tour, une exigeante collection de 15 000 flacons bordelais est disposée en bibliothèque, des plus modestes aux Grands Crus classés.

À quelques encablures de L'Intendant, la cave Badie propose en écho, près de 3 000 références, dont les Champagnes

de grandes Maisons et d'artisans vignerons, les meilleurs vins de Bourgogne, du Rhône, de Loire, d'Alsace, de vignobles étrangers, ainsi que la crème des spiritueux. D'autres caves du même style ont fleuri (Paris, Bruxelles), à partir du concept éprouvé par le groupe ; à savoir de ne mettre en place que des interlocuteurs spécialisés pour répondre à tous leurs circuits de distribution.

En 30 ans, en même temps que les pratiques du négoce évoluaient, Duclot s'est élargi, diversifié, réinventé, engendrant le Groupe familial Videt, propriétaire de Petrus à Pomerol, que président et dirigent Jean-François Moueix et son fils Jean. La force des dirigeants, travailler en écosystème sur des activités complémentaires. Pour ce faire, ils se sont dotés d'un outil logistique exceptionnel en périphérie de Bordeaux un chai dont la technologie, entre autres performances, permet une traçabilité totale.

Aujourd'hui, Duclot est présent en France et dans le monde ; outre Bordeaux, il s'est déployé à Paris et à Nice, puis a franchi les frontières et s'est installé à Bruxelles, New-York, Los Angeles, Hong-Kong, Shenzhen. Les équipes sont réparties sur 4 canaux : l'export, la restauration,

les caves et la vente en ligne. Ainsi, à l'export (80 pays) Duclot approvisionne ses 900 clients (importateurs et distributeurs spécialisés) de grands crus bordelais. La Vinicole France, dédiée au CHR et aux restaurants étoilés notamment, alimente plus de 1 500 clients en grands vins ; cependant que La Vinicole USA pourvoit cavistes et sommeliers américains, d'une soignée sélection de vins de Bordeaux. Avec chateaubon.com, Duclot figure parmi les 1<sup>ers</sup> marchands de vente de vins en ligne (soit 4 500 réf.) ; les commandes peuvent être directement récupérées en drive dans le magasin Chateaubon à Malakoff (au sud de Paris) ou être livrées. Le site chateaubon.com est quant à lui leader en termes de vente des Bordeaux primeurs aux particuliers. Enfin, à travers Videt, un autre pôle d'activités a vu le jour : création de marques, production et distribution de spiritueux (Les Bienheureux).

Au vu des crus proposés en dégustation, dont quelques exclusivités de la Maison, indéniablement Duclot est un ambassadeur de choix pour l'image des vins français.

During the Wine Tour, we stopped in the historic Bordeaux district and visited *L'Intendant*, the reference cellar for those who want to have an exhaustive overview of the wines produced in one of the most renowned vineyards in the world.

This was the occasion for a famous cross-tasting between two giants of the sommelier world, Paz Levinson, PIC Group's head sommelier, and Pierre Bérot, who was head sommelier and then purchasing director for the Taillevent Group, before becoming purchasing director for Duclot. Owned by the Moueix family, Duclot is one of the major fine wine merchants.

L'Intendant, the first of the Group's stores to open in 1989, has a long-standing vocation to offer individuals a very high quality selection of Bordeaux grands crus. A signature store that has become a must for wine lovers who visit Bordeaux for the prestigious wines. From the ground floor to the impressive tower top, a demanding collection of 15,000 Bordeaux bottles is displayed in a library, from the most modest to the Grands Crus classés.

A few blocks from L'Intendant, the Badie cellar offers nearly 3,000 references, including Champagnes from the great Houses and artisan winemakers, the best wines from Burgundy, the Rhône, the Loire, Alsace, and foreign vineyards, as well as the finest spirits. Other similar wineries have sprung up (Paris, Brussels), based on the group's proven approach to provide only specialized contacts for all their distribution channels.

Over the last 30 years, as trading practices have evolved, Duclot has expanded, diversified and reinvented itself, creating the Vidélot family group, which owns Petrus in Pomerol, and is headed by Jean-François Moueix and Jean, his son. The directors' strength is to work in an ecosystem on complementary activities. Therefore, they have acquired an exceptional logistic tool located on Bordeaux's outskirts, a winery whose technology, among other performances, allows a total traceability.

Today, Duclot operates in France and around the world; in addition to Bordeaux, it has expanded to Paris and Nice, then crossed borders and set up shop in Brussels, New York, Los Angeles, Hong Kong and Shenzhen. The teams are divided into 4 channels: export, restaurants, cellars and online sales. In the export market (80 countries), Duclot supplies its 900 customers (importers and specialized distributors) with Grands Crus from Bordeaux. La Vinicole France, dedicated to the hotel and restaurant trade and starred restaurants especially, supplies more than 1,500 customers with fine wines; while La Vinicole USA supplies American wine merchants and sommeliers with a careful selection of Bordeaux wines. Through *chateaubnet.com*, Duclot is one of the leading online wine merchants (4,500 references); orders can be picked up directly in the Chateaubnet store in Malakoff (south of Paris) or delivered. The *chateaubprimeur.com* website is the leader in selling Bordeaux futures to individuals. Finally, through Vidélot, a new business area has been created: brand creation, production and spirits distribution (Les Bienheureux). Considering the wines offered for tasting, some of which are exclusive to the House, Duclot is undeniably an outstanding ambassador for the French wine image.

AnneMarie Nouaille

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



## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

### Grand Vin de Leoville du Marquis de Las Cases Saint-Julien 2009

**Robe** : rubis rouge, bord rubis avec une haute intensité de couleur.

**Nez** : un peu timide au premier nez mais avec l'aération c'est un vin d'une grande beauté : avec des arômes fumés, des épices, du bois de santal, des arômes floraux comme la violette et des fruits noirs comme le cassis. Charmant et complexe.

**Bouche** : le vin est légèrement sec, avec une acidité vive, un corps intense et des tanins hauts mais mûrs et très fins. Fumé, bois de cèdre et copeaux de crayon, intensité minérale.

**Accord** : thon grillé, sauce au champignon et soja, fruits noirs confits. **Commentaire** : dans l'ensemble le vin est beau, long et très complexe. **Garde 2021-2035.**

**Color**: red ruby, ruby rim with high intensity of color. **Nose**: little bit shy at the first nose but with aeration is a beauty of wine: with smoked aromas, spices, sandalwood, floral aromas as violets and black fruit as cassis. Lovely and complex. **Palate**: the wine is slightly dry, with a bright acidity, intense body and high but ripe and very fined tannins. Smokey, cedar wood and pencil shavings, gravel intensity. **Pairing**: grilled tuna, champignon and soya sauce, preserved black fruits. **Comment**: overall the wine is lovely, long and very complex. **Drinking 2021-2035.**

### Opus One Napa Valley 2012

**Robe** : la couleur est rouge rubis, bord rubis, intensité presque opaque. **Nez** : le vin est très expressif, ouvert, charmant, très classique, bien fait, élégant et sans excès. Sur les arômes de fruits noirs, le cassis, soulignés par des arômes de cèdre, de copeaux de crayon, de poussière, de cendre et d'un ton doux comme le cacao.

**Bouche** : légèrement sèche mais avec une sensation douce. L'acidité est modérée mais parfaitement adaptée au corps et à l'alcool. C'est un vin corsé, intense et équilibré.

**Accord** : filet d'agneau, poireaux et pommes de terre.

**Commentaire** : les arômes sont bien définis, c'est un vin intense mais très complexe et élégant. **Garde 2021-2035.**

**Color**: the color is red ruby, ruby rim, nearly opaque in intensity. **Nose**: the wine is very expressive, open, lovely, very classic, well-made, elegant and without excess. With black fruits aromas, cassis, underlined by aromas of cedar box, pencil shavings, dust, ashes and a sweet tone as cacao. **Palate**: slightly dry but has a sweet sensation. Acidity is moderate but perfectly tuned with the body and alcohol. It is a full body wine, intense balanced. **Pairing**: lamb tenderloin, leeks and potatoes. **Comment**: the aromas are well defined, it is an Intense wine but very complex and elegant. **Drinking 2021-2035.**

# CHÂTEAU CARDINAL-VILLEMAURINE



Paz Levinson, Olivier Leclérot, Christine Leclérot, Alain Leclérot, Thomas Dupin (responsable technique du Château)

Le clocher de Saint-Émilion se dessine au loin, malgré le rideau de pluie qui s'abat sur le vignoble réputé produire l'un des vins les plus recherchés au monde. Une renommée que l'appellation doit essentiellement à sa légendaire colline et à ses formations géologiques des ères tertiaire et quaternaire.

Le Château Cardinal-Villemaurine ne peut guère s'appuyer sur son histoire et faire valoir une transmission générationnelle. En 2018, quand Christine, Alain Leclérot et leurs fils l'acquièrent, ils partent presque d'une page blanche. Tout ici est à réinventer.

À cœur vaillant rien d'impossible ! *Pas vigneron, mais fous de vins*, déclarent-ils d'une même voix.

Pour l'heure, si elle s'avoue encore novice, la famille peut néanmoins compter sur l'inconditionnel engagement d'Olivier, leur fils cadet, lequel à 25 ans maîtrise déjà fort brillamment les forces en présence, de la vigne au chai.

Nichée au cœur du village, la propriété, classée Saint-Émilion Grand cru, bénéficie d'un vignoble de 4 ha, dont certaines parcelles flirtent avec celles des Châteaux Angélus et Soutard et représentent un potentiel de premier choix.

Il a fallu commencer par apprendre des terres : comprendre l'expression typique des parcelles - chacune révélant son

caractère en fonction de l'échange de l'encépagement et des caractéristiques du lieu ; savoir jouer avec ces nuances complémentaires pour trouver le meilleur équilibre possible aux vins. Mieux en connaître les spécificités permet de prévenir, de protéger, de cibler précisément les interventions nécessaires, de respecter la biodiversité et la vie souterraine des vignes. D'ailleurs, ici, les sols sont travaillés avec le cheval et l'ensemble des tâches est accompli manuellement.

Après quelques tâtonnements bien légitimes, Olivier s'est attaché l'appui de Stéphane Toutoundji (conseiller œnologique, Oenoteam), celui de Thomas (maître de chai) et a tissé des liens étroits avec ses prestataires ; histoire que chacun de ces artisans dans sa spécialité (*merrandiers, tonneliers, bouchonniers, verriers...*) contribue à façonner la signature du Château Cardinal-Villemaurine. Le cuvier aussi est concerné par la restructuration, travail délicat s'il en est, le bâtiment étant classé. En 2019, de nouvelles cuves béton, créées sur mesure en Italie, ont remplacées celles en place.

Une fois les vendanges rentrées, les baies passent sur la table de tri, l'encuvage parcellaire sans sulfites ajoutés, se fait par gravité. Les vinifications sont menées avec délicatesse, de manière à préserver les effets terroir-millésime, à sublimer les arômes de fruits. À l'issue, les vins et les

presses les plus qualitatives (réintégrées au 1<sup>er</sup> vin) rejoindront l'ombre des caves pour y être exclusivement élevés en barriques (50 % bois neuf / 50 % barriques d'1 vin).

Le temps de tout coordonner, Olivier confie : « en termes de style, le millésime 2020 commence à ressembler à ce que nous recherchons, des vins qui nous plaisent. » C'est en tout cas le dessein que fondent Christine et Alain Leclérot : « Donner à déguster aux visiteurs et à nos fidèles consommateurs, ce qu'on aime. » Au-delà du contenu, le moindre détail est important, bouchon, étiquette, et jusqu'à la capsule en étain que coiffe la fameuse étoile rouge à 10 branches. C'est vrai qu'une première impression...



The Saint-Emilion bell tower appears in the distance, despite the curtain of rain that falls on the vineyard known to produce one of the most sought-after wines in the world. The appellation owes its renown essentially to its legendary hillside and its geological formations from the Tertiary and Quaternary eras.

Château Cardinal-Villemaurine can scarcely rely on its history and claim a generational transmission. In 2018, when Christine, Alain Leclérot and their sons acquire it, they are almost starting from a blank page. Everything here needs to be reinvented.

To valiant hearts nothing is impossible! *Not winemakers, but wine lovers*, they declare with one voice.

For the time being, even though the family admits that they are still novices, they can nevertheless count on the unconditional commitment of Olivier, their youngest son, who at the age of 25 already masters the forces at work brilliantly, from the vineyard to the cellar.

Nestled in the heart of the village, the property, classified Saint-Émilion Grand Cru, benefits from a 4-ha vineyard, some of whose plots flirt with those of Châteaux Angéhus and Soutard and represent a first-class potential.

We had to start by learning from the land: understanding the typical expression of the plots - each revealing its character according to the exchange in grape varieties and the local characteristics; knowing how to play with these complementary nuances in order to find the best possible balance in the wines. A better knowledge of each plot's specificities enables us to prevent, protect and precisely target the necessary interventions, and to respect the biodiversity and the underground vines life. Moreover, here, the soils are worked with the horse and all the tasks are carried out manually.

After a few legitimate trial and error operations, Olivier has enlisted the support of Stéphane Toutoundji (oenological adviser, Oenoteam) and Thomas (cellar master) and has forged close links with his suppliers. Each of these craftsmen in his own speciality (*stave millers, coopers, corkers, glassmakers, etc.*) contribute to shaping the *signature* of Château Cardinal-Villemaurine. The vat room is also involved in the restructuring, a delicate task as the building is listed. In 2019, new concrete vats, created to measure in Italy, replaced those in place.

Once the harvest has come in, the grapes are sorted on the sorting table, and the grapes are vatted by gravity, with no added sulphites. Vinification is carried out with delicacy, in order to preserve the terroir-millésième effects and to sublimate the fruit aromas. At the end, the best quality wines and presses (reintegrated into the first wine) are brought back into the shade of the cellars to be exclusively matured in barrels (50% new wood/50% 1-wine barrels).

Once everything has been coordinated, Olivier confides: "from a stylistic point of view, the 2020 vintage starts to look like what we are looking for, wines that we like." In any case, this is at least the intention of Christine and Alain Leclérot: "To give visitors and our loyal consumers what we like to taste." Beyond the content, the smallest detail is important, cork, label, and even the pewter capsule topped with the famous 10-pointed red star. It is true that a first impression...

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR ➔ WWW.CARDINAL-VILLEMAURINE.FR

## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

### L'Éminence de Cardinal Villemaurine Saint-Emilion Grand Cru 2018

**Robe** : rubis rouge, bord grenat rubis. **Nez** : de haute intensité, montrant des fruits noirs et rouges et des arômes non fruités comme le poivron vert, la réglisse et la cardamome. Épices intenses et quelques arômes fumés avec plus d'aération. Le cabernet franc donne au vin un côté épicé. **Bouche** : très bonne concentration de fruits et d'épices. Les tanins sont aujourd'hui élevés mais avec un beau potentiel de vieillissement. Vanille, cannelle, feuilles de tabac et graphite. Bien structuré avec un corps modéré et une longueur modérée. **Accord** : gigot aux épices douces et aubergines grillées. **Commentaire** : il est jeune et peut vieillir quelques années pour adoucir les éléments. **Garde 2021-2026**.

**Color**: red ruby, ruby garnet rim. **Nose**: high intensity showing black and red fruits and some non fruit aroma like green bell pepper, licorice and cardamoms. Intense spice and some smoky aromas with more aeration. The cabernet franc gives the spiciness to this wine. **Palate**: very good concentration of fruits and spices. The tannins are high today but with potential to age. Vanilla, cinnamon, tobacco leaves and graphite. Well structured with a moderate body and moderate length. **Pairing**: gigot with sweet spices and grilled eggplant. **Comment**: it is young and can age some years to soften the elements. **Drinking 2021-2026**.

### Château Cardinal Villemaurine Saint-Emilion Grand Cru 2018

**Robe** : rouge rubis, bord rubis avec quelques variations grenat, le vin a une concentration moyenne. **Nez** : assez timide au premier nez avec une intensité modérée. Après aération on sent les épices douces, comme la muscade, la cardamome et la réglisse avec des nuances de tabac. **Bouche** : il y a une très bonne fraîcheur, un corps intense, assez musclé avec des tanins intenses mais avec un grain agréable et modéré. Le chêne fait le travail et a besoin d'un peu de temps pour s'intégrer, mais la qualité du fruit est très élevée. **Accord** : entrecôte cuite à point aux poivrons rouges grillés et patates douces délicatement épicées. **Commentaire** : le vin trouvera un meilleur équilibre dans les années suivantes, un grand vin à garder. **Garde 2021-2031**.

**Color**: red ruby, ruby rim with some garnet variation, the wine has medium concentration. **Nose**: quite shy in the first nose with a moderate intensity. With more air we feel the sweet spices, like nutmeg, cardamoms and licorice with tobacco nuances. **Palate**: there is a very good freshness, intense body, quite muscular with tannins that are intense but with a nice and moderate grain. The oak is doing the job and needs some time to integration, but the quality of the fruit is very high. **Pairing** : medium doneness entrecôte with grilled red pepper and delicately spicy sweet potatoes. **Comment**: The wine will find better balance in the following years, a great wine to keep. **Drinking 2021-2031**.

# ART RUSSE

SAINT-EMILION GRAND CRU  
CHATEAU LA GRACE DIEU DES PRIEURS



\*Magnum 2014

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

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

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



@Art\_Russe\_wine



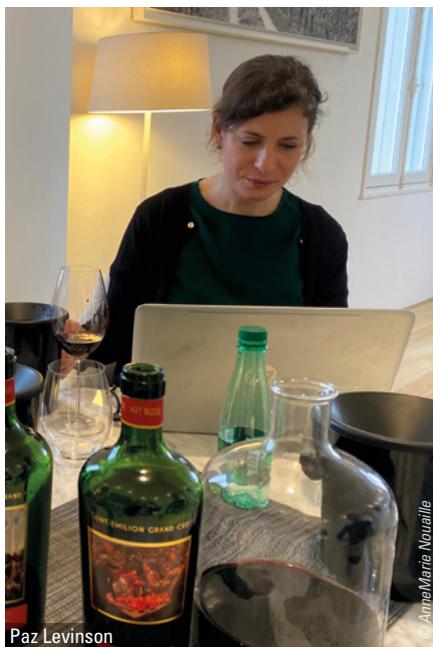
ArtRusseWine

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

# CHÂTEAU LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS

Quand un amoureux de la France, Andréï Filatov, d'origine russe et grand collectionneur d'art, se penche sur l'un des fleurons de nos vignobles, il ne fait pas les choses à moitié ; son ambition : faire le plus grand vin du monde ! En 2014, il acquiert le Château La Grâce Dieu des Prieurs et met tout en œuvre pour atteindre ce fol espoir.

Le vignoble, tout proche de la propriété, totalise 9 ha ; passant de mains en mains depuis la révolution, il était autrefois gouverné par les bons soins des cisterciens *une élite de praticiens, conservateurs fidèles des plus parfaites méthodes de culture et de vinification* (Roger Dion). À constater les différentes démarches entreprises pour réorienter la conduite des vins, il semblerait que la volonté soit ici de se réapproprier certaines de ces méthodes ancestrales, guidées par l'observation, la compréhension des lieux. Et comme tout commence à la vigne...



Paz Levinson

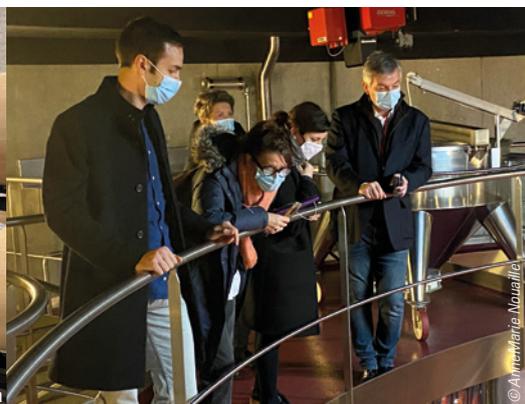
Sous la direction de Laurent Prosperi et de son Conseil en vins, sur ces terroirs de sables bruns, d'argile et de calcaire, on a opté pour un travail de labour, excluant les désherbants. Les parcelles plantées en rouge représentent 90 % de merlot et 10 % de cabernet franc, une parcelle d'1 ha est dédiée au chardonnay. L'ensemble est enherbé avec du blé et la terre est fertilisée par un apport de matières organiques. La taille à double cordons et le palissage à 2 m favorisent une meilleure répartition des grappes, induisant une maturité plus homogène des raisins. L'objectif recherché de Laurent Prosperi : *Faire un vin de cru, qui ne laisse pas de place à un second vin ; 100 % de la production doit être représentative du terroir et du millésime*. À l'heure des récoltes et des vinifications, grâce au génie de l'architecte Jean Nouvel et à sa conception aussi



© AmelMarie Nouaille



Laurent Prosperi et Paz Levinson



© AmelMarie Nouaille



ingénieuse que gracieuse des chais et du cuvier, chaque étape de la production se déroule avec fluidité, dans des conditions de traitement sanitaires optimales pour les raisins. Les grappes triées sur pied, sont mises en caisses et éraflées dans la foulée ; les grains rentrés le plus vite possible afin d'éviter la suroxydation qu'entraînent parfois les passages successifs sur table de tri et ainsi préserver le fruit recherché. S'engagent alors des vinifications lentes et douces ; fermentation alcoolique en cuves séparées, assemblage et acheminement des vins (*par des trappes et par gravité, sans pompe*) dans le 1<sup>er</sup> chai à barriques pour les malos (où les tempé-

ratures peuvent être poussées jusqu'à 26/27° C). À l'issue, les vins intégreront le second chai pour un patient élevage en musique.

À l'origine de la Fondation Art Russe, réunissant plus de 400 œuvres d'art, Andréï Filatov, mécène passionné par l'art russe et l'art de vivre à la française, parvient, par le biais du Château La Grâce des Prieurs à créer le lien entre les deux cultures. Ce lien s'incarne, pour le Saint-Émilion Grand cru, à travers les bouteilles, dont la forme basse et plus large (très bénéfique au vieillissement des vins), permet de représenter sur l'étiquette, les œuvres d'artistes russes.

Cependant que le millésime 2019 du chardonnay bénéficie de 1 300 bouteilles magnum entièrement peintes à la main, dont les gains sont exclusivement destinés à être redistribués au profit des enfants malades.

La dégustation qui s'ensuit révèle une évolution qualitative prometteuse, qui n'a pas échappé au savant palais de Paz Levinson, depuis le millésime 2014, à celui de 2018.

## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

### Château La Grace Dieu des Prieurs Saint-Emilion Grand Cru 2014

**Robe** : rubis rouge moyennement intense, avec bord grenat, intensité moyenne. **Nez** : un vin très intense montrant une belle complexité avec des épices, du tabac, du sous-bois et un arôme frais très délicat de menthe et de cardamome. Le nez est défini par les fruits rouges comme les prunes et une touche de fruits noirs comme le cassis mûr. Des arômes de chocolat et de gruë de cacao apparaissent avec l'aération. **Bouche** : la bouche est moyennement sèche, avec une acidité modérée, les tanins sont assez élevés montrant beaucoup de puissance mais sont mûrs et pourront se raffiner. Des arômes de cendre, de tabac, de terre, de sous-bois, de café terminent le palais. **Accord**: caille farcie aux prunes séchées et purée de butternut. **Garde 2021-2026**.

**Color**: moderate red ruby color with garnet rim, medium intensity. **Nose**: a very intense wine showing lovely complexity with spices, tobacco, earthiness, and a very delicate fresh aroma of mint and cardamome. The nose is defined by the red fruit like plums and a touch of black fruit like ripe cassis. Aromas of chocolat and gruë cacao appears with aeration. **Palate**: the palate is slightly dry, with a moderate acidity, tannins are quite high showing lot of power but are ripe and will be able to get finner. Aromas of ashes, tobacco, earthy, forest floor, coffee finished the palate. **Pairing**: stuffed quail with dried plums and butternut purée. **Drinking 2021-2026**.

### Château La Grace Dieu des Prieurs Saint-Emilion Grand Cru 2016

**Robe** : bord grenat rubis rouge modéré, concentration moyenne. **Nez** : net, de beaux arômes de fruits intenses de cassis, de feuilles de cassis et de fruits rouges aussi bien mûrs mais frais à la fois comme des fraises et des framboises. Les épices sont sur du pain à la cannelle, de la réglisse et il y a aussi une note minérale de graphite. **Bouche** : le vin est légèrement sec, avec une acidité élégante et modérée, bien équilibré, les tanins sont très intenses avec une longue durée de vie. Les arômes sont grillés et avec une touche de café, sous-bois, graphite et très minéral en fin de bouche. **Accord** : agneau pré salé au topinambour dans différentes textures. **Commentaire** : le vin a besoin de plus de temps mais a une personnalité très bien définie. **Garde 2021-2031**.

**Color**: moderate red ruby garnet rim, medium concentration. **Nose**: clean, lovely intense fruit aromas of cassis, cassis leaves and red fruits as well ripe but fresh at the same time like strawberries and raspberries. The spices are of cinnamon bun, licorice and also there is a mineral note of graphite. **Palate**: the wine is slightly dry, with an elegant and moderate acidity, well balanced, tannins are high intense with a long life ahead. The aromas are toasted and with a touch of coffee, earthy, graphite and very mineral at the finish of the palate. **Pairing**: pré salé lamb with Jerusalem artichoke in different textures. **Comment**: the wine needs more time but has an very well defined personality. **Drinking 2021-2031**.



Paz Levinson déguste la cuvée Elena.

When Andrei Filatov, a French lover from Russian origin and a great art collector, takes a closer look at the jewels of our vineyards, he definitely won't do things by halves: he aims to make the greatest wine in the world! In 2014, he acquired Château La Grâce Dieu des Prieurs and worked hard to achieve this crazy hope.

The vineyard, very close to the property, covers a total of 9 ha; passing from hand to hand since the revolution, it was once governed by the Cistercians' good care an elite of practitioners, faithful conservators of the most perfect cultivation and wine-making methods (Roger Dion). The various steps taken to reorient the wines, it seems that the will is here to reappropriate some of these ancestral methods, guided by the observation, the knowledge of the place.

And as everything begins in the vineyard...

Under Laurent Prosperi's direction and his wine consultant, we opted for ploughing on brown sand, clay and limestone soils, excluding weedkillers. The red plots are 90% Merlot and 10% Cabernet Franc, with a 1 ha plot dedicated to Chardonnay. The whole is grassed with wheat and the soil is fertilized with organic matter. The double cordon pruning and the 2m trellising encourage a better bunch distribution, leading to a more homogeneous grapes maturity. The objective is to produce a wine that does not leave room for a second wine; 100% of the production must be represented by the terroir and the vintage. During harvest and vinification, thanks to Jean Nouvel's, a brilliant architect, who designed the winery and vat house with ingenuity and grace, each production step is carried out with fluidity, in optimal sanitary conditions for the grapes. The grapes are sorted on the

vine, put into boxes and destemmed immediately; the grapes are brought in as quickly as possible to avoid the over-oxidation sometimes caused by successive passages on the sorting table and thus preserve the desired fruit. The winemaking process is then carried out slowly and smoothly, with alcoholic fermentation in separate tanks, blending and transfer of the wines (through traps and by gravity, without pumping) to the first barrel cellar for the malos (where temperatures can be pushed up to 26/27°). At the end of the process, the wines will be transferred to the second cellar where they will be aged in music.

At the time when the Russian Art Foundation was founded, more than 400 artworks were brought together. Andrei Filatov, a passionate art lover and French lifestyle, created a connection between the two cultures through the Château La Grâce des Prieurs. This link is embodied, for the Saint-Emilion Grand Cru, through the bottles, whose low and wider shape (very beneficial to the wine ageing), allows to represent on the label, the Russian artists' works. Meanwhile, the 2019 vintage of Chardonnay benefits from 1,300 magnum bottles entirely hand-painted, whose profits are exclusively intended to be redistributed for sick children.

The resulting tasting reveals a promising qualitative evolution, which has not escaped Paz Levinson's discerning palate, from the 2014 vintage, to the 2018 vintage.

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR → [WWW.LAGRACEDIEUDESPIEURS.COM](http://WWW.LAGRACEDIEUDESPIEURS.COM)

# MAISON

## BARTON & GUESTIER



Château Magnol

Fondée en 1725 par l'Irlandais Thomas Barton, la plus ancienne Maison de vins de Bordeaux a établi ses quartiers à Blanquefort, au Château Magnol, une majestueuse chartreuse du XVIII<sup>ème</sup> siècle. En 1802, la Maison est rebaptisée Barton & Guestier, quand Hugh Barton, le petit-fils du fondateur, s'associe à son ami Daniel Guestier.

Près de trois siècles plus tard, la notoriété mondiale de B&G reste intacte. Le secret de sa longévité tient en 3 piliers inébranlables : caractère, savoir-faire, art de vivre. C'est en conjuguant habilement ce triptyque, que la Maison s'est maintenue au 1<sup>er</sup> rang, s'agissant de la distribution des plus grands vins français à travers le monde (5 continents, 130 pays).

Offrir la meilleure qualité, garantir la stabilité des vins fait partie de l'ADN B&G. Au-delà, par son engagement de première heure pour le respect de l'environnement, le Château Magnol et son vignoble de 30 ha en Haut-Médoc (certifié ISO 14001 dès 2013 puis HVE3 en 2017), représente un modèle à suivre. Pour mieux garantir ces valeurs essentielles, la Maison maîtrise l'ensemble des processus, allant des vinifications aux expéditions. En outre, son équipe d'experts (œnologues, vigneron, maîtres de chai, courtiers...) parcourt l'ensemble des territoires viticoles français, pour travailler en étroite collaboration avec ses quelques 200 vigneron partenaires.

Avant de rejoindre la salle de dégustation, petite visite des lieux ; la nuit est tombée, pourtant on devine l'étendue des jardins qui enserrant le Château, puis dissimulée par la végétation, la fameuse cave privée renfermant plus de 20 000 bouteilles, la plus ancienne datant de 1861. C'est un ancien bunker, creusé par les allemands en temps de guerre, qui fait office de cave et abrite la mémorable collection, due autant à la diversité des vins français qu'à leurs illustres étiquettes. À l'invitation de Laurent Prada directeur des Vignobles, c'est à Paz Levinson que revient le privilège de sélectionner une bouteille de son choix.

Laurent Prada, ingénieur agronome, œnologue, et doté d'une solide expérience acquise auprès des plus grands domaines (aux 4 coins de l'Hexagone, y compris à Margaux et Saint-Émilion) débouche les premiers flacons. S'enchaînent alors des Bordeaux blancs, des Graves, des Bordeaux rouges, des cuvées du Château Magnol, celles de Thomas Barton... vins issus des parcelles et des raisins soigneusement sélectionnés par Laurent et ses équipes, et dont B&G supervise les vinifications et l'élevage. Une abondante production qui démontre combien l'expression des terroirs bordelais est variée ; qu'à travailler les vignobles en lien avec un climat et un sol particuliers, il est possible de faire

parler le terroir, de produire d'excellents vins, qui de surcroît vieillissent admirablement bien. Philippe Marion, directeur général délégué : « Cette aptitude à sélectionner et à vinifier des vins élégants, très en lien avec les goûts des nouveaux consommateurs, permet à Barton & Guestier de gagner de nouveaux marchés et de lister de nouvelles lignes de produits chez les détaillants du monde entier. La vente de nos Bordeaux est en pleine progression aux USA, au Canada et partout dans le monde, même en pleine pandémie et face à des taxes US importantes. »

La dégustation aussi exquise qu'éloquente, des cuvées *Léoville Barton* Saint-Julien 1966 et *Château Haut-Brion* (Pessac-Léognan 1996) en est la preuve indiscutable.

Pour avoir aménagé le Château Magnol de 12 chambres à l'atmosphère raffinée ; créé *La B&G Food & Wine Academy* qui dispense des formations sur l'histoire du vin ou les techniques de dégustation... laissé les cuisines aux mains d'un Chef dédié, lequel propose d'authentiques repas gastronomiques, ouvert les jardins à des activités de loisirs, la Maison se fait l'ambassadrice idéale de la culture et de l'art de vivre français.



Paz Levinson

Founded in 1725 by the Irishman Thomas Barton, the oldest wine house in Bordeaux is located in Blanquefort, at Château Magnol, a majestic 18<sup>th</sup> century charterhouse. In 1802, the House was renamed Barton & Guestier, after Hugh Barton, the founder's grandson, joined forces with his friend Daniel Guestier.

Nearly three centuries later, B&G's worldwide renown remains unchanged. The secret of its longevity resides in 3 unshakeable pillars: character, know-how and the art of living. By combining these three pillars skillfully, the House has maintained its position at the head of French wine distribution throughout the world (5 continents, 130 countries).

Offering the best quality, guaranteeing the wines' stability is part of B&G's DNA. In addition, through

its commitment from the outset to respect the environment, Château Magnol and its 30 ha vineyard in Haut-Médoc (ISO 14001 certified from 2013 and then HVE3 certified in 2017), represents a model to be followed. To better guarantee these essential values, the House controls all the processes, from vinification to shipping. In addition, its team of experts (oenologists, winegrowers, cellar masters, brokers, etc.) travels throughout the French wine-producing regions, working in close collaboration with its almost 200 partner winegrowers.

Before reaching the tasting room, a short visit of the premises; night has fallen, yet one can guess the extent of the gardens that surround the Château, then hidden by the greenery, the famous

private cellar containing more than 20,000 bottles, the oldest dating from 1861. It is an old bunker, dug by the Germans in wartime, which serves as a cellar and houses the memorable collection, due as much to the many French wines as to their illustrious labels. Responding to an invitation from Laurent Prada director of the vineyards, Paz Levinson was given the privilege of selecting a bottle of his choice.

Laurent Prada, an agricultural engineer and oenologist with a solid experience acquired with the greatest estates (in the 4 corners of France, including Margaux and Saint-Emilion), opens the first bottles. This is followed by white Bordeaux, Graves, red Bordeaux, Château Magnol and Thomas Barton's cuvées... wines from plots and grapes carefully selected by Laurent and his teams, with B&G supervising the vinification and ageing process. An abundant production which shows how varied the expression of the Bordeaux terroirs is; that by working the vineyards in relation to a particular climate and soil, it is possible to make the terroir speak for itself, to produce excellent wines, which moreover age admirably well. Philippe Marion, chief operating officer: "This ability to select and vinify elegant wines, closely aligned with the tastes of new consumers, allows Barton & Guestier to win new markets and list new product lines with retailers around the world. Sales of our Bordeaux wines are growing rapidly in the USA, Canada and all over the world, even in the midst of the pandemic and facing high US taxes."

The tasting, as exquisite as it is eloquent, of the 1966 *Léoville Barton Saint-Julien* and *Château Haut-Brion* (Pessac-Léognan 1996) vintages is indisputable proof of this.

Chateau Magnol, with its 12 rooms and refined atmosphere; created the *B&G Food & Wine Academy*, which provides training in the wine history and tasting techniques; left the kitchens in the hands of a dedicated Chef, who offers authentic gourmet meals, and opened the gardens to leisure activities. The House has become the ideal ambassador of French culture and lifestyle.

AnneMarie Nouaille



© Ch. Magnol

EN SAVOIR ➔ WWW.BARTON-GUESTIER.COM

## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

### Château Magnol Haut-Médoc 2016

**Robe** : un vin rouge rubis, avec des bords rubis, d'intensité modérée. **Nez** : premier nez sur le sous bois avec quelques arômes de cuir résultant probablement de l'utilisation d'une cuve de chêne de 350 litres pour avoir un impact minimum sur le fruit. C'est un vin simple avec des épices douces comme la vanille et les fèves tonka avec une touche de tabac. **Bouche** : c'est un vin avec une acidité modérée mais équilibrée, très douce, avec une touche sucrée. **Accord** : hamburger maison. **Commentaire** : un vin aux tanins souples, rond, facile mais toujours avec un caractère bordelais.

**Color**: a red ruby wine, with ruby rim, moderate intensity. **Nose**: the first nose is earthy with some aromas of leather probably result from the use of 350 litres oak to have a minimum impact over the fruit. It is a wine that is simple with sweet spices like vanilla and tonka beans with a touch of tobacco. **Palate**: it is a wine with a moderate yet balanced acidity, very soft, with a touch of sweetness. **Pairing**: homemade hamburger. **Comment**: a wine with soft tannins, rounded, easy but still with Bordeaux character.

### Thomas Barton Réserve Privée Médoc 2016

**Robe** : rouge rubis avec un bord rubis, concentration modérée. **Nez** : classique et intemporel, avec une touche de cuir, de réglisse, de bois de cèdre et de cendre. **Bouche** : c'est un vin légèrement sec avec une bonne combinaison de la fraîcheur, le corps moyennement intense et les tanins fermes mais mûrs et abondants. Il y a des arômes de sous bois qui ajoutent de la complexité. **Accord** : ragoût de sanglier à la polenta crémeuse. **Commentaire** : un beau millésime pour un vin que de nombreux palais différents peuvent apprécier. Un caractère traditionnel avec une vinification moderne. **Garde 2021-2016**.

**Color**: red ruby with a ruby rim, moderate concentration of color. **Nose**: classic and timeless, with a touch of leather, licorice, cedar wood and ashes. **Palate**: it is a slightly dry wine with a good combination of the freshness, with the moderate body and tannins that are firm but ripe and abundant. There are earthy aromas that add complexity. **Pairing**: wild boar ragout with creamy polenta. **Comment**: a nice vintage of a wine that many different palates can enjoy. A traditional character with modern winemaking. **Drinking 2021-2016**.

# Château Maison Noble

- SAINT-MARTIN -

*depuis 1345*

VINS  
GÉNOTOURISME  
CHAMBRES D'HÔTES  
GÎTE  
ÉVÉNEMENTS

*Bien plus  
qu'un vin...*



MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM



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

# CHÂTEAU KIRWAN

Des siècles traversent l'histoire de Château Kirwan, depuis l'époque où il fut acquis par le commerçant irlandais Mark Kirwan, à qui l'on doit son nom, et aujourd'hui où il est la propriété de la famille Schÿler, depuis bientôt près de cent ans. Pourtant ce jour-là, en visite-dégustation autour de Paz Levinson, et malgré les frimas de l'hiver, la magie de ces lieux enchanteurs opère toujours.

Du haut du remarquable plateau de Margaux-Cantenac, dont le noyau culmine à 21 m, immuable dans sa superficie originelle de 37 ha, le vignoble de Kirwan s'étend à perte de vue. C'est ici précisément que se trouvent réunis les plus grands sols de l'appellation Margaux, renfermant à un niveau incomparable toutes les qualités nécessaires à la production des plus grands vins.

En 2009, décision est prise entre les héritiers, dont Sophie Schÿler (4<sup>ème</sup> génération), directrice du développement commercial et de la communication, de mener d'importants travaux et de doter Kirwan de nouveaux outils de production. Un vent de modernité nécessaire qui facilitera en premier lieu le travail des équipes, dont Philippe Delfaut, oenologue et directeur général du Château.

...



© Château Kirwan



Sophie Schÿler et Philippe Delfaut



© Château Kirwan

Au-delà, les nouveaux espaces de réception permettront d'accueillir les amateurs, soucieux de percer les mystères d'un grand cru.

Or à bien des égards, le Château Kirwan - à se préoccuper de sa responsabilité sociétale et environnementale ; à conduire les vignes sans aucun intrant toxique ajouté ni perturbateur endocrinien - est exemplaire dans sa gestion et fait partie des rares exploitations à être certifiées ISO 14001 et HVE3 ; certifications soucieuses de la santé, du respect du terroir, des ressources, de la biodiversité...

La porte du nouveau cuvier s'ouvre sur une oeuvre majestueuse en acier inoxydable réalisée par les artistes Anatoly et Kinga Stolnikoff. Reconstitué pour répondre au découpage des 37 parcelles du vignoble, le cuvier abrite désormais 37 cuves béton sur mesure. Ainsi, l'identité de chacune des parcelles, résultant de sa symbiose sols/cépages, est protégée. L'heure des vendanges venue, les récoltes sont déposées sur de petites cagettes. Afin de garder intactes les propriétés des baies, sitôt cueillis et acheminés, les raisins sont délicatement triés à la main deux fois, puis éraflés, avant d'intégrer une cuve dédiée. Trois semaines plus tard, à l'issue de fermentations alcoolique et malolactique menées tout en douceur, les vins passent directement en barriques, sur

lies fines pour mieux démarrer l'élevage. Les assemblages réalisés avec le soutien d'Éric Boissenot et après moult dégustations sélectives, se doivent, par un savant équilibre, d'exprimer le charme et l'élégance du grand vin Château Kirwan et les caractéristiques non moins délectables de *Charmes de Kirwan*. Enfin, on plongera les vins dans un profond sommeil (près de 24 mois), selon les millésimes. *La grande aventure commence dans l'ombre secrète de la cave, où dort « le vin cloîtré »* (Colette).

Quant à Sophie Kirwan, en inconditionnelle ambassadrice des flacons du Château, elle développe de nouvelles stratégies, de nature à défendre l'exception française dont ses vins font partie. Intarissable sur les us et coutumes de ses clients des contrées lointaines (d'Asie, des USA...), elle dispense des kits pédagogiques personnalisés, selon les cultures (dégustation des sens, conseils, histoire

des vins...) pour étancher la légitime soif de connaissances des millénials, exigeants sur le contenu de ce qu'ils consomment, via les wine-clubs, le e-commerce, les influenceurs... Ou comment véhiculer habilement la longue histoire de la culture des vignes et des usages du vin.



Sophie Schyler, Paz Levinson et Philippe Delfaut

## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

### Château Kirwan Margaux 2018

**Robe** : la couleur est rouge rubis, bord rubis, intensité presque opaque. **Nez** : intense, avec un arôme défini de fruits noirs, de cassis et de délicats arômes floraux de violette et de rose. Dans un deuxième nez, il y a plus d'herbes comme le thym, la sauge et l'eucalyptus. A l'aération la minéralité est élevée, sur la pierre, terre parfumée et le toasté. **Bouche** : le vin est légèrement sec, avec une acidité très équilibrée, ample avec des fruits noirs et rouges intenses. Les tanins sont fins, graveleux et les fleurs sont présentes avec toutes les épices en finale, comme la cardamome, la cannelle et la muscade. **Accord** : magret de canard, betteraves et pruneaux confits. **Commentaire** : l'un des meilleurs millésimes que j'ai goûté au domaine. Un vrai régal. **Garde 2021-2035**.

**Color**: the color is red ruby, ruby rim, nearly opaque in intensity. **Nose**: intense, with a defined aroma of black fruits, cassis and delicate a floral aromas of violets and roses. In a second nose there are more herbs like thyme, sage and eucalyptus. With aeration the minerality is high, gravel, fragrant earth and toasted. **Palate**: the wine is slightly dry, with a very well balanced acidity, full-bodied with intense black and red fruit. The tannins are fine-grained, gravelly tannins and the flowers are present with all the spices at the finish of the palate, like cardamom, cinnamon and nutmeg. **Pairing**: duck breast, beetroots and preserved prunes. **Comment**: one of the best vintages that I tasted in the house. A real treat. **Drinking 2021-2035**.

### Charmes de Kirwan Margaux 2017

**Robe** : couleur rubis rouge avec bord violet, forte concentration de couleur. **Nez** : le vin est net avec une belle expression de fruits noirs purs, de cerises, de fruits rouges comme les framboises et une touche de cassis. Le nez a une touche d'épices, de vanille, de muscade et des arômes floraux comme la violette. **Bouche** : légèrement sèche, acidité très fraîche, bien équilibrée et mélangée avec un corps moyen et de beaux tanins. Les tanins sont fins et les fruits sont soulignés par des arômes de sous bois et floraux. La finale a des notes d'épices et la longueur est moyenne. **Accord** : raviolis farcis au veau et cèpes des pins de montagne. **Commentaire** : un vin à déguster jeune pour conserver tout le fruit frais et l'énergie. **Boire 2021-2015**.

**Color**: red ruby color with violet rim, high concentration of color. **Nose**: the wine is clean with a beautiful expression of pure black fruit, cherries, red berries like raspberries and a touch of cassis. The nose has a touch of spices, vanilla, nutmeg and floral aromas like violets. **Palate**: slightly dry, very fresh acidity, well balanced and blended with the medium body and lovely tannins. The tannins are fine grained and the fruits are underlined by earthy and floral aromas. The finish has spices notes and the length is medium. **Pairing**: stuffed raviolis with veal and *cèpes des pins de montagne*. **Comment**: a wine to enjoy young to preserve all the fresh fruit and energy. **Drinking 2021-2015**.



© Château Kirwan

**Château Kirwan** || The history of Château Kirwan stretches back over centuries, from the time it was acquired by the Irish merchant Mark Kirwan, to whom we owe its name, and today it has been the Schÿler family's property for nearly a hundred years. Yet on that day, while visiting and tasting around Paz Levinson, and despite the cold winter weather, the magic of these enchanting places still works.

From the top of the remarkable Margaux-Cantenac plateau with its 21m high core, unchanged in its original area of 37 ha, the Kirwan vineyard stretches as far as your eyes can see. This is precisely where the greatest Margaux appellation soils are found, containing a unique combination of all the qualities necessary for the greatest wines to be produced.

In 2009, a decision was taken between the heirs, including Sophie Schÿler (4<sup>th</sup> generation), Director of Business Development and Communication, to carry out major works and to equip Kirwan with new production tools.

This necessary touch of modernity will facilitate, at first, the teamwork, including Philippe Delfaut, oenologist and managing director of the Château. Beyond this, the new reception areas will be able to welcome wine lovers, anxious to unravel the grand cru mysteries.

However, in many ways, Château Kirwan which is concerned for its social and environmental responsibility in running the vines without any added toxic inputs or endocrine disruptors is exemplary in its management and is one of the rare estates to be ISO 14001 and HVE3 certified; certifications that are concerned about health, respect for the terroir, resources, biodiversity...



© Château Kirwan

The new vat room door opens onto a majestic stainless steel work by the artists Anatoly and Kinga Stolnikoff. Rebuilt to match the division of the 37 vineyard plots, the vat room now houses 37 custom-made concrete tanks. In this way, the identity of each plots, resulting from its soil/vine symbiosis, is protected. When harvest time comes, the harvests are placed in small crates. In order to keep the berries' properties intact, as soon

as they are picked and transported, the grapes are delicately sorted by hand twice, then destemmed, before entering a dedicated vat. Three weeks later, after gentle alcoholic and malolactic fermentations, the wines go directly into barrels, on fine lees to better start the ageing process. The blends, made with Éric Boissenot's support and after many selective tastings, must, through a skilful balance, express the grand vin *Château Kirwan's* charm and elegance and the no less delectable *Charmes de Kirwan's* characteristics. Finally, the wines will be plunged into a deep sleep (nearly 24

months), depending on the vintage. *The great adventure begins in the secret shadow of the cellar, where the cloistered wine* (Colette) sleeps. As for Sophie Kirwan, an unconditional ambassador for the Château's bottles, she is developing new strategies to defend the French exception, of which her wines are a part. She is unfailingly knowledgeable about her clients' habits and customs in far-away lands (Asia, the USA, etc.), and provides personalised educational kits, depending on the culture (sensory tasting, advice, wine history, etc.) to quench the legitimate thirst for knowledge of millennials, who are demanding about the contents of what they consume, via wine-clubs, e-commerce, influencers, etc. Or how to skillfully convey the old vine's farming history and the ways in which wine is used.

AnneMarie Nouaille

# CHÂTEAU BRILLETTE



le vignoble ; les vignes sont enherbées et l'on a dressé des haies en bordure de parcelles pour créer des couloirs verts ; on produit aussi du miel grâce aux ruches de la propriété. Ces actions combinées ont permis à Château Brillette d'obtenir la certification HVE3 et de recevoir en 2019, le premier prix des *Trophées des vignobles engagés*, au titre des 100 vins qui font bouger le vin de Bordeaux.

Au chai, c'est Landry Bernard qui officie depuis 2018 ; les vinifications sont traditionnelles : fermentations alcoolique et malolactique en cuves ; avec le soutien d'Éric Boissenot, un important travail est réalisé sur les presses qui entreront pour 10 à 12% dans le grand vin. Élevage en barriques françaises de chauffes douces, pour Château Brillette notamment (1/3 de barriques neuves, 1/3 d'un vin, 1/3 de deux vins).

Et toujours dans l'idée de pousser plus loin encore la démarche environnementale, Landry Bernard et Lucile Dijkstra ont calculé l'empreinte carbone de chacun des postes de Brillette, cherchant comment en réduire encore l'impact. À ce titre, toutes sortes de colles végétales ont fait l'objet de tests ; tout y est passé : le poids des bouteilles, celui des étiquettes, de l'encre, du bouchon, de la capsule, le carton, le scotch des cartons. Pour finir, ils parviennent à gagner 100 gr sur le poids de la bouteille. Quant aux étiquettes et contre-étiquettes, il est question de réunir les 2 en 1, et de la réaliser à base de foin, d'utiliser des encres à l'eau, avec des pigments végétaux. Faire du tout recyclé et recyclable, telle est la devise ! La cuvée *Brin de Brillette* (vin écoconçu 100% végan) est née de cette volonté viscérale et partagée par l'équipe du Château Brillette, d'envisager la viticulture de demain, autrement...

Lucile Dijkstra est passée par la rive droite, a fait son mémoire de fin d'études sur Beychevelle ou elle a initié la viticulture bio, a été responsable d'une cave coopérative dans l'Entre-deux-mers, a travaillé en Nouvelle Zélande, à Madiran, à Tours ; quand on l'a sollicité pour venir à Brillette, elle s'est dit : J'aime le vin, c'est déjà très bien ! Après en avoir été un temps chef de culture, en 2018 elle prend la direction du Château Brillette. Mais de préciser : *Je reste très attachée au terrain.*

Château Brillette appartient à la Famille Flageul depuis 1975 ; son vignoble figure parmi les plus réputés de l'appellation Moulis. La propriété s'étend sur 100 ha, dont près de 50 ha de forêts (et une zone Natura 2000), 12 ha de prés, 40 ha de vignes d'un seul tenant, sur la plus haute et la plus avantageuse croupe graveleuse de Moulis (qui culmine à 33m). *Un véritable écrin de nature, idéal pour la biodiversité !*

Lucile Dijkstra témoigne de la chance qui lui a été offerte, d'avoir carte blanche pour conduire la propriété. À son arrivée, le travail de la terre sans désherbant s'amorçait sur le vignoble ; de son côté, elle supprime tous les produits CMR, les insecticides et les anti-botrytis. Puis elle s'entoure de stagiaires spécialisés sur les questions environnementales. Tout en travaillant sur la biodiversité, son équipe et elle découvrent au sein même des locaux, une colonie de 300 chauve-souris de 14 espèces différentes. Sur les conseils de l'INRA, on leur construit des cabanes, afin de les maintenir sur le vignoble où elles jouent un rôle déterminant face aux insectes et aux ravageurs. Depuis 4 ans maintenant, nul besoin d'insecticides ! Toute l'équipe participe d'un même élan pour travailler avec la nature environnante, préserver la biodiversité, se servir de l'écosystème naturel et éviter tout intrant nocif ; à cet effet 1500 arbres ont été plantés dans



Lucile Dijkstra came from the right bank, did her thesis on Beychevelle where she began producing organic wine, was in charge of a cooperative cellar in Entre-deux-mers, worked in New Zealand, Madiran, Tours; when she was solicited to come to Brillette, she thought: I love wine, that's already great! After being a culture manager for a while, in 2018 she took over the management of Château Brillette. But clarify she adds: *I remain very attached to the land.*

Château Brillette has belonged to the Flageul family since 1975; its vineyards are among the most renowned in the Moulis appellation. The property covers 100 hectares, including nearly 50 hectares of forest (and a Natura 2000 zone), 12 hectares of meadows, and 40 hectares of vines in a single block, on the highest and most advantageous gravelly hillside in Moulis (which rises to 33 meters). *A real natural setting, ideal for biodiversity!*

Lucile Dijkstra testifies that she was given carte blanche to run the property. When she arrived, she started working the land without weedkillers in the vineyard; she removed all CMR products, insecticides and anti-botrytis. Then she surrounded herself with interns specialized in environmental issues. While working on biodiversity, she discovered with her team a 300-bat colony of 14 different species in the premises. Following the IN-RA's advice, they built huts for them, in order to maintain them in the vineyard where they play a decisive role against insects and pests. Since 4 years now, no need for pesticides! The entire team is united in working with the surrounding nature, preserving biodiversity, using the natural ecosystem and avoiding all harmful inputs; to this end, 1500 trees have been planted in the vineyard; the vines are grassed and hedges have been set up along the plots of land to create green corridors; honey is also

produced thanks to the beehives on the property. These combined actions have enabled Château Brillette to obtain HVE3 certification and to receive the first prize in the Trophées des vignobles engagés in 2019, as one of the 100 wines that make Bordeaux wine move.

In the cellar, Landry Bernard has been in charge since 2018; vinification is traditional: alcoholic and malolactic fermentations in vats; with Éric Boissenot's support, a lot of work is done on the wine presses, which will be used for 10 to 12% of the great wine. Maturation in French barrels with soft toast, especially for Château Brillette (1/3 new barrels, 1/3 one wine, 1/3 two wines).

To further the environmental approach, Landry Bernard and Lucile Dijkstra have measured the carbon footprint of every job at Brillette, looking for ways to further reduce its impact. For this purpose, all kinds of vegetal glues have been tested; everything has been taken into account: the bottles' weight, the labels' weight, the ink's weight, the cap's weight, the cardboard's weight, the cardboard's scotch. Finally, they managed to save 100 grams on the bottle's weight. As for the labels and back labels, it is a question of combining both, and to realize it on hay base, to use water inks, with vegetable pigments. To make everything recycled and recyclable, this is their motto! The *Brin de Brillette* vintage (100% vegan eco-designed wine) was born from this visceral desire shared by the Château Brillette team, to envisage the viticulture of tomorrow, in a different way...

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-BRILLETTE.FR

## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

### Chateau Brillette

Moulis-en-Médoc 1965

**Robe** : couleur grenat avec bord grenat à brunâtre, moyennement concentrée. **Nez** : le vin est incroyable! Très ouvert, expressif, et précis à la fois, défini et très complexe. Arômes de figes sèches, de pruneaux, de sous-bois, de feuilles de tabac et de truffe noire.

**Bouche** : très vibrante pour l'âge, vraiment magnifique bouteille de vin qui montre la longue durée de vie de ces vins. Arômes de sous-bois, feuilles de tabac, figes et pruneaux, très délicats et à la fois très intenses. Avec un bouquet très fin. **Accord** : raviolis farcis d'osso bucco aux truffes noires. **Commentaire** : étonnante verticale de 1965, 75, 85, 95, 2005 et 2015.

**Garde 2021-2031** mais délicieux dès aujourd'hui.

**Color**: garnet color with garnet to brownish rim, medium concentration of color. **Nose**: the wine is incredible! Very open, expressive at the same time is precise, defined and very complex. Aromas of dried figs, prunes, earth, tobacco leaves and black truffles. **Palate**: very vibrant for the age, really wonderful bottle of wine that shows the long life of these wines. Earthy aromas, tobacco leaves, figs and punes, very delicate and at the same time very intense. With a very fine bouquet. **Pairing**: osobucco stuffed raviolis with black truffles. **Comment** : amazing vertical of 1965, 75, 85, 95, 2005 and 2015 **Drinking 2021-2031** but today is delicious.

### Brin de Brillette

Moulis-en-Médoc 2018 - Vegan

**Robe** : rouge rubis avec bord violet, concentration de couleur intense. **Nez** : arômes vifs de cerise et de cassis, très frais, sans complication, avec des parfums de baies cuites, de sous-bois et d'herbes avec une touche de tabac. **Bouche** : acidité très bien équilibrée, avec un corps modéré, les tanins sont jeunes mais énergiques et mûrs. Les saveurs épicées se mêlent au fruit pur et précis. Texture douce au milieu de la bouche pour une finition rafraîchissante. **Accord** : filet de bœuf Montbéliard, sauce poivrade. **Commentaire** : un délicieux vin de tous les jours de Moulis. **Boire 2021-2025**.

**Color**: red ruby with violet rim, intense color concentration. **Nose**: bright cherries and cassis aromas, very fresh, uncomplicated with scents of baked berries, earth and herbs with a tobacco touch. **Palate**: very well balanced acidity, with a moderate body, tannins are young but energetic and ripe. The spicy flavours are mixed with the pure and precise fruit. Soft texture in the middle of the palate finishing refreshing. **Pairing**: Montbéliard beef fillet, poivrade sauce. **Comment**: a delicious every day wine from Moulis. **Drinking 2021-2025**.

NOUS AVONS  
À CŒUR DE  
VOUS FAIRE  
VOYAGER  
EN TOUTE  
SÉRÉNITÉ.



SOCIÉTÉ AIR FRANCE, SA AU CAPITAL DE 126 743 775€ - 420 485 178 - RCS BOBIGNY - 45, RUE DE PARIS, 95747 ROISSY-CDG CEREX

**AIRFRANCE** 

# CHÂTEAU CLARKE



Paz Levinson

© L'atelier de Style

L'idylle entre le Château Clarke et le baron Edmond de Rothschild naît d'un rêve secret. Celui que caressait le baron de posséder un vignoble discret, méconnu, qu'il pourrait modeler de son empreinte. En 1973, son aspiration se matérialise sur les vestiges du Château Clarke, mais dont il a l'intime conviction qu'il recèle un potentiel inexploité. Tout est à réinventer, à rebâtir, à replanter, au terme d'un projet titanesque la métamorphose est prodigieuse.

Aujourd'hui, le domaine de 145 ha, icône de l'appellation Listrac-Médoc, figure parmi les plus grands vignobles du Médoc et comprend les Châteaux : Clarke (55 ha, Listrac), Malmaison (33 ha, Moulis),

Odilon (55 ha Haut-Médoc). Château Clarke sera le premier des 7 domaines regroupés sous la Compagnie Vinicole. Implanté entre bois et jardins bucoliques, le vignoble s'étend sur 55 ha. Au moment du redécoupage des parcelles, le baron s'était entouré des meilleurs spécialistes agronomes pour recréer un vignoble adapté à son terroir. Il s'avère que sur ces croupes argilo-calcaires l'encépagement est plus propice à l'expression du merlot qui représente 70 % et 30 % de cabernet sauvignon (particularité rare en Médoc) ; sur la butte, au point culminant du domaine (35m) subsistent les plus anciens merlots de 1974. Autre rareté, Château Clarke élabore un vin blanc *Le*

*Merle Blanc* sur 3 ha, plantés de sauvignon blanc (70 %), sauvignon gris (10 %), muscadelle (10 %), sémillon (10 %).

Après la disparition du Baron en 1997, son fils Benjamin et Ariane de Rothschild lui succèdent et développent ensemble les activités de la Compagnie Vinicole. Cependant qu'en 2015, Ariane de Rothschild donne une nouvelle impulsion au Château Clarke, marquée par l'arrivée de Fabrice Darmaillacq, de son équipe technique et d'Éric Boissenot, Benjamin de Rothschild enrichit le pôle viticole de nouvelles acquisitions dans le monde et sur la rive droite de Bordeaux. Avant de disparaître subitement en ce début d'année...

Avec la même ardeur créative, il avait relancé une importante phase de travaux ; un énorme chantier pour agrandir les chais, faciliter la réception des vendanges, installer une chaîne d'habillage, construire un quai de chargement... Perpétuer l'œuvre de son père, avec comme cheval de bataille de parfaire la qualité des vins, de les hisser selon son vœu le plus cher, au niveau des plus grands crus du Médoc.

Et comme tout commence par de bons raisins... Ici jardins et vignes se côtoient, pour préserver l'écosystème, les équipes

du Château Clarke travaillent en culture raisonnée et 7 ha de vignes sont cultivés en bio, à titre expérimental. On préfère les mesures prophylactiques aux intrants chimiques. Les vendanges sont récoltées à la main et acheminées instantanément au cuvier. Après un double tri, les baies intègrent les cuves bois et inox par gravité. Éric Boissenot intervient depuis 2016, les vins de presse, élevés séparément en barriques entrent désormais pour 10 à 12 % dans l'assemblage du grand vin. Une fois assemblés, les vins sont élevés 16 mois en barriques.

C'est entre les mains de Fabrice Darmaillacq et de son équipe que le domaine, véritable écrin d'élégance, poursuit son incessante quête de sens et d'excellence afin d'offrir des vins nés de la typicité originale des lieux. De *Château Clarke*, puissant et généreux, raffiné, à la cuvée *Le Merle Blanc*, la fameuse pépite de Listrac, indéniablement une nouvelle ère s'ouvre pour le Château Clarke.



## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

### Château Clarke Listrac-Médoc 2016

**Robe** : rouge rubis avec quelques bords légèrement grenat. Haute concentration de couleur. **Nez** : le vin présente des arômes de fruits noirs très définis comme la mûre et une touche de fruits rouges comme les prunes, rehaussés par le bois de cèdre et les feuilles de tabac. Le second nez révèle des épices douces comme la vanille, la muscade et la cannelle dans une belle combinaison équilibrée avec le fruit. **Bouche** : l'acidité des vins s'intègre bien avec le corps moyennement intense et la teneur en alcool. Les saveurs de fruits noirs purs et d'épices resplendent en milieu de bouche avec des tanins vibrants. **Accord**: pigeon mariné à la feuilles de vigne et de cassis, raisins secs, mûres et verjus, oignons cébettes. **Commentaire** : un vin très bien fait, précis. Très bon prix. **Garde 2021-2028**.

**Color**: ruby red with some slightly garnet rim. High concentration of color. **Nose**: the wine shows very defined black fruit aromas like blackberries and a touch of red fruit like plums enhanced by cedar wood and tobacco leaves. The second nose reveals sweet spices like vanilla, nutmeg and cinnamon in a nice and balanced combination with the fruit. **Palate**: the acidity of the wines is well integrated with the moderate body and alcohol content. The flavors of pure black fruit and spices shines in the middle of the palate with vibrant tannins.

**Pairing**: vine and cassis leaves marinated pigeon, raisins, blackberries and verjus, cébettes onions. **Comment**: a very well made wine, precise. Very good price. **Drinking 2021-2028**.

### Château Clarke Le Merle Blanc Bordeaux blanc 2019

**Robe** : claire et brillante avec une couleur jaune paille pâle et des reflets verdâtres. **Nez** : l'association des quatre raisins blancs de Bordeaux donne un vin aromatique sur les fruits jaunes et les agrumes. La pomme verte et jaune s'associe au zeste de pamplemousse rose. Le vieillissement en chêne ajoute quelques épices comme la vanille et le poivre blanc. **Bouche** : vin sec, acidité rafraîchissante, corps d'intensité moyenne, goût minéral et salin, avec des arômes de camomille, de groseille à maquereau et de citron. **Accord** : chou farci, saint-jacques, sauce camomille, noix et vin de Jerez. **Commentaire** : un vin blanc historique du Médoc, frais et fruité. **Garde 2021-2026**.

**Color**: clear and bright with a pale straw color and greenish tinges. **Nose**: the combination of the four white grapes from Bordeaux results in an aromatic wine with yellow and citrus fruit. The green and yellow apple combines with the pink grapefruit zest. The oak ageing adds some spices like vanilla and white pepper. **Palate**: bone dry, refreshing acidity, moderate body, mineral and salty taste, with aromas of chamomile, gooseberries and lemon. **Pairing**: stuffed cabbage, scallops, chamomile sauce, walnuts and Jerez wine. **Comment**: an historical white wine from Medoc, fresh and fruity. **Drinking 2021-2026**.

**Château Clarke** || The romance between Château Clarke and Baron Edmond de Rothschild was born of a secret dream. The Baron dreamed of owning a quiet, unknown vineyard that he could shape into his own. In 1973, his desire was realised on the remains of Château Clarke, but he was convinced that it had untapped potential. The entire estate had to be reinvented, rebuilt and replanted, making the transformation a huge task.

Today, the 145 hectare estate, an icon of the Listrac-Médoc appellation, is one of the largest vineyards in the Médoc and includes the Châteaux: Clarke (55 ha, Listrac), Malmaison (33 ha, Moulis), Odilon (55 ha Haut-Médoc). Château Clarke will be the first of the 7 estates grouped under the Compagnie Vinicole. The vineyard was located between woods and bucolic gardens and covered 55 hectares. When the parcels were re-separated, the Baron surrounded himself with the best agronomists to recreate a vineyard adapted to his terroir. It turns out that on these clay-limestone hilltops, the grape varieties are more favourable to the Merlot grape variety, which represents 70% and 30% of Cabernet Sauvignon (a rare feature in the Médoc); on the hilltop, at the highest point of the estate (35m), the oldest Merlot vines dating from 1974 remain. Also rare, Château Clarke produces a white wine, *Le Merle Blanc*, on 3 ha, planted with Sauvignon Blanc (70%), Sauvignon Gris (10%), Muscadelle (10%) and Semillon (10%).

After the Baron's death in 1997, his son Benjamin and Ariane de Rothschild succeeded him and developed together the Compagnie Vinicole's activities. In 2015, Ariane de Rothschild gave new impulse to Château Clarke, marked by Fabrice Darmaillacq, his technical team and Éric Boissenot, while Benjamin de Rothschild enriched the wine business with new acquisitions around the world and on the right bank of Bordeaux. Before suddenly disappearing at the beginning of the year...

With similar creative zeal, he launched a major construction project to enlarge the cellars, facilitate the grapes harvest, install a packaging line and build a loading dock... To perpetuate his father's work, his main aim was to perfect the wines' quality, to bring them up to the rank of the Médoc's greatest growths, according to his most cherished wish.

And as everything starts with good grapes... Here, gardens and vines are mixed together, to preserve the ecosystem, the teams at Château Clarke work in reasoned farming and 7 hectares of vines are grown organically, on an experimental basis. We prefer prophylactic measures to chemical inputs. The grapes are harvested by hand and taken immediately to the vat room. After a double sorting, the grapes are put into wooden and stainless steel vats by gravity. Since 2016, Éric Boissenot has been involved in the press wines, aged separately in barrels, which now account for 10 to 12% of the great wine blend. Once blended, the wines are aged for 16 months in barrels.

It is in Fabrice Darmaillacq's and his team's hands that the estate, a truly elegant jewel case, continues its unceasing quest for meaning and excellence in order to offer wines born from the original typicity of the place. From *Château Clarke*, powerful and generous, refined, to the cuvée *Le Merle Blanc*, the famous Listrac gem, a new era is undeniably opening up for *Château Clarke*.

AnneMarie Nouaille



EN SAVOIR → [WWW.EDMONDDEROTHSCHILDHERITAGE.COM](http://WWW.EDMONDDEROTHSCHILDHERITAGE.COM)

# CHÂTEAU GRAND FRANÇAIS

Direction les Églisottes, au nord de Saint-Émilion, à la découverte du Château Grand Français, un des discrets petits bijoux de l'AOC Bordeaux Supérieur.

Longtemps cette propriété familiale du XV<sup>ème</sup> siècle, enveloppée de vignes et de terres agricoles, est passée de générations en générations. Jusqu'au jour où Dominique Vacher entreprend de réveiller la belle endormie et son vignoble, s'appuyant sur les savoir-faire qu'autrefois ses ancêtres avaient déployés.

Quand il reprend la propriété, ce qui lui importe avant tout, c'est d'inscrire l'activité viticole dans un esprit de tradition, de sobriété, d'élégance. Que les vins qu'il aura à offrir en partage soient aussi, en quelque sorte, porteurs de l'âme de ces lieux.

De plus, Dominique Vacher, que sa formation scientifique a poussé à s'intéresser aux traitements de la douleur, porte un regard éclairé sur tout ce qui déséquilibre l'organisation du vivant. Le vin est un produit vivant, pour lui donc *l'important c'est la bonne santé du fruit*. Quitte à passer pour un original aux yeux de la profession, en 1999, il choisit de mener le vignoble en culture raisonnée, puis opte bientôt pour la culture bio. Château Grand Français est certifié par le label Ecocert en 2001, rare pour l'époque.

Pour nous recevoir ce jour-là, Patricia Feraud (directrice commerciale), Guy Alloncle (chef de culture et maître de chai), Alexandre Alloncle (assistant). Une équipe passionnée, d'un naturel déroutant et à l'enthousiasme communicatif.

Le vignoble situé à 100 m d'altitude sur les coteaux de la Vallée de l'Isle, compte 8 ha plantés en cabernet franc, cabernet sauvignon et merlot, sur un terroir argilo-graveleux, dont une épaisse couche de graves rouges, drainantes. L'exposition en hauteur, l'environnement des bois propice à la biodiversité, régulent naturellement les excès du climat. Ici, à intervenir le moins possible les vignes se défendent bien. En cas de sécheresse, l'enracinement profond leur permet d'aller puiser l'eau essentielle. De plus, de l'aveu de Guy, depuis que le vignoble est en bio, jamais il n'a eu affaire au ver de grappe, ni à la cicadelle... Si l'on admet bien volontiers qu'il y a eu des années sans, depuis 2015, le rendement moyen s'élève à 45 hl/ha.



Patricia Feraud, Paz Levinson, Guy Alloncle, et Alexandre Alloncle

La majorité des façons est réalisée manuellement : l'effeuillage, les vendanges triées sur pied et récoltées en petites clayettes pour ne pas altérer les baies... Au chai, Guy pratique des vinifications parcelaires tout en douceur (macération pré-fermentaire à froid) ; pour les fermentations, aucune levure ajoutée, on relève simplement les températures graduellement, les malos surviennent dans la foulée (là aussi tout est naturel, pas d'ajout de bactéries non plus) ; à l'issue, les vins sont répartis par cépages dans des contenants dédiés, barriques en fûts de chêne pour la *Grande Cuvée*, en jarres d'argile pour

la *cuvée N°*, en cuves inox pour la *cuvée Héritage*. Les assemblages sont supervisés par l'œnologue et consultant Julien Belle, qui suit la propriété depuis 2013. Des assemblages au cordeau, aux parfums de grands crus, scrupuleusement sélectionnés en fonction de l'expression de la matière première que le millésime aura produit.

Une aventure humaine partagée. Des femmes, des hommes résolument engagés bien au-delà des certifications, heureux de faire et de donner à boire des vins pleins d'énergie, des cuvées gourmandes, généreuses, élégantes.



Let's move to Les Églisottes, north of Saint-Émilion, to discover Château Grand Français, one of the discreet little jewels of the Bordeaux Supérieur AOC.

For a long time, this 15<sup>th</sup> century family property, surrounded by vineyards and farmland, was passed from generation to generation. Until Dominique Vacher decided to wake up the sleeping beauty and its vineyard, relying on the know-how that his ancestors had once deployed.

When he took over the property, the most important thing for him was to inscribe the wine activity in a tradition, sobriety and elegance spirit. He wanted his wines to share the soul of the place.

Moreover, Dominique Vacher has an enlightened look at everything that unbalances the living organism, thanks to his scientific training which led him to take an interest in pain treatment. Wine is a living product, and for him the most *important thing is the fruit's good health*. Even if it means looking like an unusual person in the eyes of the profession, in 1999, he chose to run the vineyard using sustainable farming methods, and then soon opted for organic farming. Château Grand Français was certified by the Ecocert label in 2001, a rare distinction at the time.

Patricia Feraud (sales manager), Guy Alloncle (vineyard manager and cellar master) and Alexandre Alloncle (assistant) were there to welcome us that day. A passionate team, with a natural and infectious enthusiasm.

The vineyard is located at 100 meters above sea level on the Isle Valley slopes. It is composed of 8 hectares planted with Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Merlot on a clay and gravel soil, with a thick red gravel layer that drains. The high exposure and

the wooded environment favourable to biodiversity, naturally regulate the climate's excesses. Here, the vines stand up well with as minimal intervention as required. In case of drought, the deep roots allow them to draw essential water. Moreover, Guy admits that since the vineyard has been organic, he has never had to deal with grape worms or leafhoppers... Although there have been years without any disease, since 2015, the average yield has been 45 hl/ha.

Most of the work is done manually: leaf removal, harvesting sorted on the vine and harvested in small trays to avoid damaging the berries ... In the cellar, Guy practices soft vinification (cold pre-fermentation maceration); for the fermentations, no yeast is added, we simply raise the temperatures gradually, the malo occurs in the process (again, everything is natural, no bacteria is added either); At the end, the wines are divided by grape variety in dedicated containers, oak barrels for the *Grande Cuvée*, clay jars for the *Cuvée N°*, stainless steel tanks for the *Cuvée Héritage*. The blends are supervised by oenologist and consultant Julien Belle, who has been following the property since 2013. The blends are carefully selected according to the raw material expression that the vintage will have produced.

A shared human adventure. Men and women who are resolutely committed, well beyond the certifications, happy to make and give to drink wines full of energy, delectable, generous, elegant vintages.

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR ➔ [WWW.GRAND-FRANCAIS.COM](http://WWW.GRAND-FRANCAIS.COM)

## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

### Château Grand Français

Bordeaux Supérieur 2018 bio

**Robe** : couleur rubis rouge avec bord grenat. Intensité moyenne.

**Nez** : le nez est moyennement intense, avec des arômes de fruits rouges, de fraise et de framboise soulignés par des herbes comme le thym et le romarin. L'arôme d'anis et de fenouil se marie à merveille avec une touche de vanille et de cannelle.

**Bouche** : vin sec, corps et tannins moyennement intenses.

Les tanins sont granuleux, mûrs et en équilibre avec le niveau d'alcool. La finale présente des arômes de cèdre et d'herbes.

**Accord** : poulet grillé à la diable. **Commentaire** : un vin bio de Bordeaux assez simple mais agréable. **Garde** : 2021-2026.

**Color**: red ruby color with garnet rim. Medium intensity of color.

**Nose**: the nose has moderate intensity with aromas of red fruits, strawberries and raspberries underlined by herbs like thyme and Rosemary. The aroma of anise and fennel makes a lovely combination with a touch of vanilla and cinnamon. **Palate** : dry wine, moderate body and tannins. Grainy tannins, ripe and in balanced with the alcohol level. The finish has aromas of cedar and herbs. **Pairing**: grilled chicken à la diable. **Comment**: an organic wine from Bordeaux quite simple but enjoyable. 88/100. **Drinking**: 2021-2026.

### Cuvée N°

Cabernet Franc Bordeaux Supérieur 2018 bio

**Robe** : bord violet rubis rouge. Haute intensité de la couleur.

**Nez** : nez très intéressant, de haute intensité. Le premier nez montre des fruits noirs comme la liqueur de cassis et les pruneaux. Dans un second nez, le vin s'ouvre et montre des arômes frais comme le poivron rouge, la cardamome et l'anis.

Il y a aussi un arôme fumé et des copeaux de crayon. **Bouche** :

vin sec, fraîche acidité, équilibrée et précise. Texture veloutée des tanins et beaucoup de fruits noirs et d'épices. La finale

présente des arômes anisés. **Accord** : boudin noir, chutney de pommes et oignons, aubergines grillées. **Commentaire** : un vin très intéressant, élaboré en amphore Tava, belle texture de tanins et arômes précis de fruits noirs. **Garde** 2021-2025.

**Color**: red ruby violet rim. High intensity of color. **Nose**: very interesting nose, high intensity. The first nose is showing black fruit like cassis liquor and prunes. In a second nose the wine opens and shows fresh aromas like red bell pepper, cardamoms and anise. There is as well a smokey aroma and pencil shavings. **Palate**: dry wine, fresh acidity, balanced and precise. Velvety texture of tannins and lot of black fruit and spices. The finish has anised aromas. **Pairing**: black pudding, apples and onion chutney, grilled eggplant. **Comment**: a very interesting wine made in Tava amphore, lovely texture of tannins and precise aromas of black fruit. **Drinking** 2021-2025.

# Château CALON SÉGUR

Figurant parmi les plus anciennes propriétés de Saint-Estèphe, Château Calon Ségur, dont l'origine remonterait à l'époque gallo-romaine, fait partie intégrante du patrimoine historique de la commune. Du Marquis de Ségur, que Louis XV surnommait aimablement le Prince des vignes, aux différentes lignées qui vont lui succéder, la propriété suscitera toujours un sentiment d'attachement particulier.

À Saint-Estèphe, le paysage viticole culmine à 20 m. Outre les différentes couches d'argile, il bénéficie en bordure d'estuaire, de nappes de graves qui forment une série de croupes bien découpées, bien dégagées et naturellement bien drainées. Une situation géographique et géologique particulièrement privilégiée qui fait de l'appellation un haut lieu capable d'offrir de grands nectars, d'une typicité affirmée alliant puissance et délicatesse.

Avant son rachat par la société Suravenir en 2012, la famille Capbern-Gasqueton, héritière du Château Capbern (38 ha), avait acquis Calon Ségur (55 ha), mitoyen de Capbern. Les vignobles réunis combinent alors un ensemble de 93 ha.

En 2006, alors qu'il vient de rejoindre Calon Ségur à la demande de Denise Gasqueton, Vincent Millet, directeur d'exploitation, planifie et lance un vaste projet de restructuration des vignobles. Troisième grand cru classé en 1855, le véritable fondement de ce classement tient à la qualité des terroirs et aux fameuses parcelles

de L'enclos notamment, pour peu qu'on s'attache à leur mise en lumière. Sous l'impulsion de Vincent Millet et de l'ingénieure agronome qui le soutient, la densité de plantation passe de 5 000 pieds ha, à 10 000 ; un important travail de sélection massale et clonale est réalisé ; et sur ces sols propices au cabernet sauvignon, ce cépage prend progressivement plus de



place, passant de 39 à 56 %. Les façons à la vigne font l'objet de soins constants et minutieux en vue de prévenir les maladies, d'homogénéiser les maturations des baies ; et les vendanges récoltées dans les règles de l'art, peuvent mobiliser jusqu'à 120 personnes. Au-delà du vignoble, les investissements consentis vont bientôt permettre de rénover les chais, de développer des outils sur mesure, et d'offrir

au château les moyens dus à son rang. Le nouveau cuvier est doté de 75 cuves inox tronconiques dont les contenances vont de 5 à 120 hl, qui répondent parfaitement à la répartition des raisins, soit de sélection massale, parcellaire, et même intra-parcellaire. La délicatesse est de rigueur et du pied de vigne à la cuve, les raisins sont tracés à l'aide d'un terminal PDA. Les nouveaux chais participent de ce perfectionnisme ; chaque stade d'élaboration se déroule avec fluidité et dans une exigence de traitement sanitaire idéale pour les raisins. À l'heure des vinifications, pour Vincent Millet, l'essentiel est de restituer le naturel de l'expression aromatique, de préserver la douceur des tanins, la fraîcheur pour atteindre le style et l'équilibre si recherchés des grands vins de Calon Ségur : une grande douceur, doublée d'une intensité exceptionnelle. Des attentions de bon sens, au service du patrimoine du Clos de Calon Ségur et dont témoigne Vincent Millet en toute humilité : « Plus j'avance et plus je réalise que tout ce que nous entreprenons à la vigne nous ramène à ce qui se faisait au XVIII<sup>ème</sup> siècle. »

Ce patrimoine, c'est aussi les édifices, dont chacun (chartreuse, orangerie, parc, jardins, chapelle) est passé entre les mains expertes de grands artisans pour restituer aux lieux, l'âme, le cœur de Calon-Ségur dans sa légèreté, son élégance : *le raffinement dans un certain dépouillement.*



One of the oldest properties in Saint-Estèphe, Château Calon Ségur, whose origins date back to Gallo-Roman times, is part of the town's historical heritage. From the Marquis de Ségur, whom Louis XV kindly nicknamed the Prince of the Vines, to the various lineages that succeeded him, the property will always evoke a special affection.



© Benjamin Derroche

In Saint-Estèphe, the vineyard landscape culminates at 20 m. In addition to the various clay layers, it benefits, on the estuary's edge, from gravel layers that form a series of well-cut, open and naturally well-drained crests. A particularly privileged geographical and geological situation which makes the appellation a high place likely to offer great nectars, with an asserted typicity combining power and delicacy.

Before its purchase by the Suravenir company in 2012, the Capbern-Gasqueton family, heir of Château Capbern (38 ha), had acquired Calon Ségur (55 ha), adjoining Capbern. The combined vineyards then cover a total of 93 ha.

In 2006, after joining Calon Ségur upon Denise Gasqueton's request, Vincent Millet, operating manager, planned and launched a vast project to restructure the vineyards. Third great growth classified in 1855, the real basis of this classification is the soil quality and the famous L'enclos plots in particular, especially if one focuses on highlighting them. Under Vincent Millet's leadership and that of the agronomist supporting him, the planting density increased from 5,000 vines per hectare to 10,000; a major massal and clonal selection work was carried out; and on these soils favourable to Cabernet Sauvignon, this grape variety gradually took up more space, increasing from 39% to 56%. Constant and meticulous care is taken in the vineyard to prevent disease and to homogenise the berries as they ripen.

Up to 120 people are employed in the harvesting process, which is carried out according to the rules of the trade. In addition to the vineyard, the investments made will soon allow us to renovate the cellars, to develop customised tools and to provide the chateau with the means due to its rank. The new vat room is equipped with 75 stainless steel

truncated cone-shaped vats with capacities ranging from 5 to 120 hl, which are perfectly suited to the grapes distribution, i.e. massal selection, plot by plot, and even intra-plot selection. Delicateness is required and from vine to vat, the grapes are traced with the help of a PDA terminal.

The new cellars are part of this perfectionism; each production stage is carried out with fluidity and with a requirement for ideal sanitary treatment for the grapes. For Vincent Millet, the essential thing during vinification is to restore the aromatic expression to its natural state, to preserve the softness of the tannins and the freshness to achieve the style and balance so sought after in the great wines of Calon Ségur: a great sweetness, doubled by an exceptional intensity. Common sense attentions, dedicated to the Clos de Calon Ségur's heritage, as Vincent Millet humbly testifies: "The further I go, the more I realise that everything we do in the vineyard brings us back to what was done in the 18<sup>th</sup> century."

This heritage is also the properties, each of which (château, orangery, park, gardens, chapel) has been entrusted to craftsmen to restore the soul and heart of Calon-Ségur in all its lightness and elegance: *refinement with a certain sobriety*.

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR → [WWW.CALON-SEGUR.FR](http://WWW.CALON-SEGUR.FR)

## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

### Château Calon Segur Saint-Estèphe 2009

**Robe** : couleur rubis rouge avec bord grenat, intensité moyenne.

**Nez** : bouquet très complexe aux arômes tertiaires de pruneau, de figue, de cèdre, de sous-bois et de feuilles de tabac. Dans un second nez apparaissent des arômes floraux et pot-pourri.

**Bouche** : belle acidité, noyau velouté, tanins fins et alcool équilibré. Sur les arômes ressentis au nez, la finale a des arômes de cèdre et de fruits rouges secs et une longue persistance.

**Accord** : poitrine de veau confite roulée au carvi, poireau grillé laqué à la menthe, jus de veau à l'ail noir. **Commentaire** : superbe bouteille de vin avec beaucoup de complexité et de charme.

**Garde 2021-2035.**

**Color**: red ruby color with garnet rim, medium intensity. **Nose**: very complex bouquet featuring tertiary aromas of prune, figs, cedar, forest floor and tobacco leaves. In a second nose the floral and potpourri aromas appear. **Palate**: lovely acidity, velvety core, tannins are fine grained, and the alcohol is in balance. The aromas felt on the nose, the finish has cedar and dried red fruits aromas and long persistence.

**Pairing**: preserved veal breast rolled in caraway, grilled leek lacquered with mint, veal jus with black garlic. **Comment**: stunning bottle of wine with a lot of complexity and charm. **Drinking 2021-2035.**

### Château Calon Segur Saint-Estèphe 2001

**Robe** : grenat avec un bord brunâtre et une intensité moyenne

**Nez** : élégant, intense avec des arômes de truffe noire, de sol, une touche de cuir et de pot-pourri, une touche de pruneau et de clou de girofle. **Bouche** : acidité modérée associée à un corps modéré et des tanins à grains très fins. Belle complexité avec un mélange de truffes noires, de fruits secs et de pruneaux confits. Fumé, avec une touche de cendres et de sous-bois. **Accord** : caille farcie aux morilles. **Commentaire** : un vin plaisant dans un beau moment, à boire, élégant et complexe. **Garde 2021-2031.**

**Color**: garnet with brownish rim and a medium intensity. **Nose**: elegant, intense with aromas of black truffles, earth, hint of leather and potpourri, touch of prune and cloves. **Palate**: moderate acidity in combination with moderate body and very fine grained tannins. Lovely complexity with a mix of black truffles, dried fruits and preserved prune. Smokey with a touch of ashes and forest floor. **Pairing**: stuffed quail with morels. **Conclusion**: lovely wine in a beautiful moment to drink, elegant and complex. **Drinking 2021-2031.**

# MAISON KRESSMANN



Château Grimont

© Ravinebourdelais

Entre la Maison Kressmann et les vigneron & châteaux partenaires du bordelais, c'est une passion commune pour les vins de terroirs, accessibles et non moins délectables, qui remonte à un siècle et demi. Établie à Bordeaux depuis 1871, la Maison a forgé sa réputation sur son expertise de l'assemblage, sa fine connaissance du vignoble, la proximité qu'elle entretient avec ses viticulteurs et leurs familles depuis plusieurs générations. La vision du fondateur Édouard Kressmann a été de déceler le potentiel de châteaux moins réputés, doublée d'une intuition (liée à sa compréhension des terroirs), pour l'assemblage et qu'il élèvera en art. Parmi les premiers partenariats qu'il engagera dès 1871, figure le Château La Pierrière, à l'Est de Saint-Émilion (dont la coopération perdure depuis 150 ans) ; bientôt d'autres propriétés familiales suivront son exemple. Convaincu que l'assemblage va au-delà de l'association

de différents crus, faisant de la diversité (cépages, terroirs, vigneron...) une richesse, Édouard Kressmann dépose dès 1897 *Kressmann Monopole*, l'une des premières marques de Bordeaux, toujours commercialisée. Nombre de marques s'ensuivront, qui forceront la reconnaissance des professionnels en France et à l'export, basée sur l'expertise de la Maison à sélectionner et assembler des vins en adéquation avec leur temps (*Kressmann Origine, Delor Nature, Villa des Dunes*). Des vins conçus pour rassembler en toute convivialité.

Les Châteaux Grimont, Sissan, Tour Saint-Paul, propriétés de la famille Yung, illustrent parfaitement les rapports étroits et la confiance mutuelle qui se nouent autour d'un partenariat avec la Maison Kressmann. Il y a 50 ans déjà qu'ici, ensemble, on travaille main dans la main. Les vignobles Yung représentent 150 ha ; ils s'étendent sur 5 kms à la

ronde autour de Quinsac, en appellation Cadillac Côtes de Bordeaux et Bordeaux Supérieur. Une imposante superficie, des expositions entre plaine, coteaux... des terroirs riches et variés (*argilo-calcaire, graveleux...*) autant de paramètres qualitatifs, pour une production avoisinant les 800 000 bouteilles. De la vigne au chai, 20 personnes participent à l'élaboration des cuvées, soutenue par un système de gestion informatique performant. À cet égard, afin que les équipes travaillent plus à l'aise, de rationaliser toutes les opérations et parfaire plus encore la qualité des vins, la famille Yung investit dans la construction d'un nouveau chai ultra perfectionné, au château Sissan. Au-delà, côté culture, le vignoble est certifié HVE3 depuis 2018. Pourtant, en concertation avec les équipes, la décision a été prise de pousser plus loin encore l'engagement. Une parcelle de 15 ha d'un seul tenant a été dédiée à la conversion bio. Une approche culturelle différente, plus complexe aussi, mais dont les propriétaires, visionnaires, ont conscience qu'elle est une solution d'avenir ; un projet audacieux s'il en est, quand on sait combien le climat est un facteur limitant dans la région. Et comme ici tout est tourné vers le futur, saluons encore la place déterminante qu'occupent Alice Chevalier, maître de chai, et son assistante Chloé Bozzo, responsables des vinifications. Aux dires des dirigeants eux-mêmes, très fiers de témoigner de leurs qualités : « Elles dégustent très bien, elles ont une analyse et une sensibilité différentes, sont plus exigeantes, plus ordonnées... »

Maison Kressmann and its winegrowers and châteaux partner in the Bordeaux region share a common passion for terroir wines. This passion for accessible and no less delectable wines dates back a century and a half.

Established in Bordeaux since 1871, the Maison Kressmann has built its reputation on its expertise in blending, its in-depth knowledge of the vineyard and the close relationship it has maintained with its winegrowers and their families for several generations. The founder Édouard Kressmann's vision was to identify the potential of less reputable châteaux, coupled with an intuition (linked to his own sense of terroir), for blending, which he would develop into an art.

Among the first partnerships he entered into as early as 1871 was *Château La Pierrière*, to the east of Saint-Émilion (whose cooperation has lasted for 150 years); other family estates soon followed his example. Convinced that blending goes beyond the combination of various crus, making diversity (grape varieties, terroirs, winegrowers, etc.) a richness, in 1897 Édouard Kressmann registered *Kressmann Monopole*, one of the first Bordeaux brands, which is still on the market today. Numerous brands were to follow, forcing the professionals' recognition in France and abroad, based on the Maison Kressmann's expertise in selecting and blending wines in keeping with the times (*Kressmann Origine, Delor Nature, Villa des Dunes*). Wines designed to bring together in a convivial atmosphere.

The Châteaux Grimont, Sissan and Tour Saint-Paul, owned by the Yung family, perfectly illustrate the close relations and mutual trust that are built around a partnership with the Maison Kressmann. We have been working together here for 50 years now, hand in hand. The Yung vineyards cover 150 hectares and extend over 5 km around Quinsac, in the Cadillac Côtes de Bordeaux and Bordeaux Supérieur appellations. An impressive surface area, with exposures between plains and hill-sides... rich and varied terroirs (*clayey-limestone, gravelly...*), all these are quality parameters for a production of around 800,000 bottles. From the vineyard to the cellar, 20 people are involved in the elaboration of the vintages, supported by a high-performance computerised management system. In this respect, in order for the teams to work more comfortably, to streamline all operations and to further improve the wines' quality, the Yung family is investing in the construction of a new, ultra-sophisticated winery at Château Sissan. Beyond that, regarding cultivation, the vineyard has been HVE3 certified since 2018. However, in consultation with the teams, the decision was made to take the commitment even further. A 15-hectare plot of land in a single block has been dedicated to organic conversion. A different, more complex farming approach, but one that the visionary owners are aware that this is a solution for the future; a daring project considering the climate as a limiting factor in the region. And as everything here is turned towards the future,



Paz Levinson entourée par la famille Yung.

© AnneMarie Nouaille

we should also welcome the decisive role played by Alice Chevalier, cellar master, and her assistant Chloé Bozzo, who are responsible for the vinification. According to the managers themselves, very proud to testify to their qualities: "They taste very well, they have a different analysis and sensitivity, are more demanding, more organised..."

AnneMarie Nouaille

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

## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

### Château Grimont

Cuvée Prestige Cadillac Côtes de Bordeaux 2019

**Robe** : rouge rubis avec un bord violet, couleur moyennement concentrée. **Nez** : le vin est franc, avec des arômes moyennement intenses de fruits frais rouges et noirs, de prunes et un arôme intense de fraises. Dans un second nez, nous retrouvons des touches fraîches d'eucalyptus, d'épices délicates et rafraîchissantes comme la cardamome et la réglisse.

**Bouche** : vin sec, avec une acidité modérée et équilibrée, corps moyen. Les tanins sont également de moyenne intensité, juteux, facile à boire, structuré. **Accord** : pizza napolitaine classique de votre meilleure pizzeria. **Commentaire** : un vin à boire jeune.

**Color**: red ruby with a violet rim, medium concentration of color.

**Nose**: the wine is clean, with a moderate intensity of aromas featuring red and black fresh fruits, plums and intense aroma of strawberries.

In a second nose we can find fresh touches of eucalyptus, delicate and refreshing spices like cardamom and licorice. **Palate**: dry wine, with a moderate and balanced acidity, medium body, tannins are medium as well, juicy, easy drinking but with a supplementary structure. **Pairing**: Classic Napolitana pizza from your best pizza place.

**Comment** : a wine to drink young.

### Château Sissan

Grande Réserve Cadillac Côtes de Bordeaux 2019

**Robe** : rouge rubis avec un bord violet et une intensité modérée.

**Nez** : sur une explosion de fruits rouges comme les cerises et les prunes fraîches avec quelques épices douces comme la muscade et la cardamome. C'est frais, simple et non compliqué.

**Bouche** : vin sec avec une acidité fraîche, les fruits et les épices sont partout. Fruits rouges comme les cerises mélangées avec du cacao, du chocolat, des saveurs sucrées grillées et une touche de coco. Les tanins sont assez élevés pour le style du vin mais contribuent à donner de la structure. **Accord** : burger d'agneau maison avec tomates confites et brie. **Commentaire** : un vin avec un bon rapport qualité - prix, concentré mais fruité.

**Color**: red ruby with a purple rim and a moderate intensity.

**Nose**: with an explosion of red fruits like cherries and fresh plums with some sweet spices like nutmeg and cardamom. It is fresh, simple and uncomplicated. **Palate**: dry wine with a fresh acidity, the fruits and spices are all over. Red fruits like cherries mixed with cacao, chocolate, toasted sweet flavours and a touch of coco. The tannins are quite high for the style of the wine but helps to give structure.

**Pairing**: homemade lamb burger with preserved tomatoes and brie cheese. **Comment**: a very good quality - price wine, concentrated but fruity.

# DOMAINE DE CHEVALIER



Mattia Antonio Cianca, Meilleur Sommelier d'Italie et d'Australie, Paz Levinson et Olivier Bernard.

Au Domaine de Chevalier, on commence par le commencement, à savoir parcourir la vigne et comprendre dans quel environnement elle s'épanouit. Comment sur la vaste propriété, constituée de forêts, de buissons, de prés, de mares où cohabitent faune et flore sauvages, le vignoble de Chevalier aux 67 ha (60 ha plantés en rouge, 7 ha en blanc) s'intègre-t-il dans cet écosystème ? Depuis 1983 qu'il en est l'humble dépositaire, Olivier Bernard travaille dans cet entendement : *Pour obtenir le meilleur d'un terroir, il faut le connaître intimement... L'homme n'est qu'un révélateur, le terroir domine tout.* Patiemment Olivier Bernard a perçu les finesses de son terroir. De l'observation du cadre de vie dans lequel baigne le vignoble, en passant

par la vie souterraine microbiologique des parcelles, à la symbiose qui en résulte en fonction de l'encépagement, il déduit : *La technique reste humaine et cartésienne, il faut intégrer les forces de la nature dans le vin.*

Le Domaine a toujours emprunté ces chemins d'avenir. Jamais ni les terres, ni les plantes n'ont eu à pâtir d'interventions susceptibles d'en altérer l'intégrité, l'équilibre.

Conscient qu'entretenir un compagnonnage positif entre les ceps et la biodiversité est la meilleure stratégie, le travail du vigneron consiste ici à renforcer la capacité de la vigne à se défendre, à faire face à ses compétiteurs. De cette philosophie

du sensible et du ressenti à la conversion bio, il n'y avait qu'un pas que le Domaine a franchi il y a déjà dix ans. L'ensemble des vignobles bénéficie d'une approche culturale en biodynamie et en bio, celui de Chevalier est concerné à plus 70 % ; la certification bio de tous les vins blancs est prévue en 2023, celle des vins rouges suivra. Une seule intention préside à cette équation vertueuse pour des vins proches des exigences de l'époque, tournés vers les défis du siècle : les différentes expressions et nuances aromatiques des raisins, en lien avec une innombrable mosaïque de micro-parcelles.

2020 : bénie, l'AOC Pessac-Léognan dispose à la vérité de solides atouts, entre autres conditions climatiques liées à l'influence de l'océan, la forêt protectrice des vents, l'omniprésence des graves, qui la prédispose spontanément à des vins de grande classe. C'est jour de dégustation d'assemblage ; s'alignent, innombrables, les verres devant chacun des lots parcelaires ; une fourmilière d'intervenants, convoquée pour la circonstance, débat, annote, déploie ses arguments, parmi elle, s'entrechoquent les avis du directeur technique, du maître de chai, du chef de culture et de la qualité, d'Adrien et Hugo les garçons d'Olivier Bernard, Derenoncourt Consultants, Simon Blanchard et Stéphane Derenoncourt, des sommeliers, dont Paz Levinson... Simon d'évoquer les dernières vendanges qui se sur dégustation des baies, 2 h après le lever du soleil (pic aromatique), les longues marches dans les vignes, les sélections (ex. en blanc) des grappes selon leur couleur (vert, vert jaune, jaune, jaune doré, doré...), puis des rouges ; les dégustations successives jusqu'aux écoupages, le processus de toute une année, taille, effeuillage, gestion des sols, des céréales, la qualité de l'enracinement des vignes qui a permis qu'elle s'alimente malgré un mois de juillet très sec, août ensoleillé mais entrecoupé de pluies salutaires, septembre idéal pour parfaire la maturité des baies... Une belle surprise sur ce vignoble bien vivant, malgré un climat tout en excès. Résultat : un des millésimes les plus puissants du Domaine de Chevalier, la fraîcheur en plus. La promesse, en blanc comme en rouge, de vins denses, puissants, concentrés, en même temps soyeux et élégants...



## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

### Domaine de Chevalier

Pessac Léognan blanc 1988

**Robe** : couleur jaune moyennement intense avec des reflets dorés, limpide, brillante. **Nez** : impressionnant, arômes tertiaires très complexes mais toujours avec de la jeunesse. Il est très élégant et délicat avec du zeste de pamplemousse, de délicieuses pommes dorées et une touche de poivre blanc et de miel.

**Bouche** : fraîche, corps moyennement intense, des notes de miel, de citron confit, de fleur de sureau et d'épices comme la muscade et le clou de girofle. Très complexe, s'exprime sur la longueur avec beaucoup d'énergie et de puissance. **Commentaire** : goûté à l'aveugle, je pensais que c'était un 1985 mais c'est en 1988. C'est un magnum spectaculaire. Bravo et merci pour le partage.

**Color**: the color of the wine is medium yellow with golden hues, clear, bright. **Nose**: impressive nose, very complex, tertiary aromas but still with youth. It is very elegant and delicate with grapefruit zest, golden delicious apples and a touch of white pepper and honey. **Palate**: fresh, moderate body, hints of honey, confit lemon, elderflower, and spices like nutmeg and cloves. Very complex, expresses on length with lots of energy and power. **Comment**: tasted blind I thought it was 1985 but is 1988. This is a spectacular magnum. Bravo and thanks for sharing.

### Domaine de Chevalier

Pessac Léognan 1978

**Robe** : couleur rouge grenat avec un bord grenat. **Nez** : très expressif, parfumé et très bien fait. Sur le pot-pourri, sous-bois, pruneaux et figues. Dans un second nez, les arômes de menthe apparaissent, complétés par une boîte à cigares et une touche de girofle et de cardamome. **Bouche** : acidité vive, corps moyennement intense, les tanins sont fins, ronds et parfaitement intégrés au reste des éléments. Ce vin est très élégant et stylé avec des saveurs complexes de cendre, de feuilles de tabac, de fumée et de pruneau. Très longue. **Commentaire**: typique des Graves. Encore goûté à l'aveugle, je pensais que c'était un 1985.

**Color**: red garnet color with garnet rim. **Nose**: very expressive, perfumed and in amazing shape. Full of potpourri, forest floor, prune and figs. In a second nose the minty aromas appear complemented by cigar box and touch of cloves and cardamom. **Palate**: bright acidity, moderate body, tannins are fine grained, round and fully integrated with the rest of the elements. This wine is very elegant and stylish with the complex flavours of ashes, tobacco leaves, smoke and prune. Very long. **Comment**: textbook Graves. Tasted blind again I thought it was 1985.

**Domaine de Chevalier II** At Domaine de Chevalier, let's start at the beginning, that is to say, walking through the vineyard and understanding the environment in which it flourishes. How does the 67 hectare Chevalier vineyard (60 hectares planted with red grapes and 7 hectares with white) fit into this ecosystem on this vast property, which is made up of forests, bushes, meadows and ponds where wild fauna and flora live together? Since 1983, when he became its modest custodian, Olivier Bernard has worked with this understanding: *To obtain the best from a terroir, you have to know it deeply...* Man is only a developer, the soil prevails over everything. Olivier Bernard has patiently perceived the subtleties of his terroir. From the observation of the living environment in which the vineyard is immersed, through the microbiological underground life of the plots, to the symbiosis that results according to the grape varieties, he deduces: *Technics remain human and Cartesian, we must integrate the nature's forces in the wine.*

The estate has always taken these paths to the future. Neither the land nor the plants have ever had to suffer from interventions likely to alter their integrity and balance.

Conscious that maintaining a positive relationship between the vines and biodiversity is the best strategy, the winegrower's work here consists of reinforcing the vine's capacity to defend itself and to face its competitors. From this sensitive and felt philosophy to the organic conversion, there was only one step that the estate took ten years ago. All of the vineyards benefit from a biodynamic and organic approach, and more than 70% of the Chevalier vineyard is involved. The organic certification of all the white wines is planned for 2023, followed by the red wines. A single intention presides over this virtuous equation for wines close to the requirements of the time, turned towards the century's challenges: the different expressions and aromatic grapes nuances, in connection with an innumerable micro-parcel mosaic.



2020: blessed, the Pessac-Léognan AOC has indeed solid assets, among others climatic conditions linked to the ocean's influence, the forest protecting from the winds, the omnipresence of gravel, which naturally predisposes it to high class wines. It is a tasting day for the blending; countless glasses are lined up in front of each individual plot. A swarm of participants, convened for the occasion, debates, annotates, deploys their arguments, among them, the technical director, the cellar master, the head of culture and quality, Adrien and Hugo, Olivier Bernard's sons, Derenoncourt Consultants, Simon Blanchard and Stéphane Derenoncourt, sommeliers, including Paz Levinson collided... Simon evokes the last harvests which are done by tasting the berries, 2 hours after sun rise (aromatic peak), the long walks in the vineyards, the selections (e.x. in white) of the bunches according to their colour (green, yellow green, yellow, golden yellow, golden...), then the reds; the successive tastings up to the run-off, the whole year's process, pruning, leaf removal, soil management, cereals, the rooting quality of the vines which allowed them to feed themselves despite a very dry July, a sunny August interspersed with salutary rains, an ideal September to perfect the berries' ripeness... A nice surprise on this lively vineyard, despite a climate full of excesses. Result: one of the most powerful vintages of the Domaine de Chevalier, with the added bonus of freshness. A promise, for white and red wines alike, of dense, powerful, and concentrated wines that are also silky and elegant...

AnneMarie Nouaille



# CHÂTEAU DALEM



Brigitte Rullier et Paz Levinson

La Dame de Dalem, quel panache ! Depuis qu'un beau matin son père lui a annoncé qu'il arrêta et lui remettait le destin de la propriété familiale entre les mains, Brigitte Rullier assure. C'était en 2002, un peu déconcertée sur le moment par cette décision soudaine, c'est pourtant avec une volonté farouche de prolonger l'histoire du Château, qu'elle se lance résolument dans l'aventure. Mieux, elle va dépasser tous les espoirs que son père a fondé en elle.

Michel Rullier avait acquis le vignoble, puis la propriété de Saillans en 1955, une belle demeure du XVIII<sup>ème</sup> siècle, cernée d'un parc surplombant la vallée de l'Isle.

Dans le prolongement Est de la Côte de Saint-Émilion et séparée du plateau de Pomerol par l'étroite vallée de l'Isle, l'AOC Fronsac possède des terroirs particulièrement favorables à la naissance de grands vins rouges. On dit de ce vignoble, qu'il est le *berceau historique des grands Bordeaux du Libournais* ; on y produit des vins à forte majorité de merlot. Un peu plus frais qu'à Saint-Émilion, le climat océanique est marqué par des été chauds et des arrière-saisons bien ensoleillées, propices à une bonne maturité des raisins.

Dans un premier temps, Brigitte Rullier investit par deux fois pour élargir le vignoble : 11 ha en 2015, puis 10 ha en 2018. Réunissant 40 ha, les vignes de Dalem couvrent 3 styles différents selon leur exposition : coteaux plus ou moins ondulés, rebords de coteaux, plateaux. Ne restait plus qu'à adapter les infrastructures nécessaires à une plus grande production. Deux ans durant Brigitte Rullier consulte des architectes, puis opte pour un projet d'agrandissement et de modernisation qui s'insère harmonieusement au cœur du vignoble. Un chai à barriques enterré, pour une maîtrise parfaite de la température et de l'hygrométrie ; un cuvier semi-circulaire accompagnant la course du soleil, une terrasse de dégustation panoramique... Les installations sont opérationnelles en 2019 et les vinifications gagnent en précision dès ce millésime.

Après avoir fait des analyses poussées des sols, l'encépagement du vignoble évolue aussi : 80 % de merlot, 20 % de cabernet franc, des pieds de malbec ont été récemment plantés.

...

Secondée par son équipe, dont son fils Charles, Brigitte Rullier produit deux cuvées : *Château de la Huste* et *Château Dalem*. Le vignoble est certifié HVE3, et tout ici est travaillé avec une conscience accrue pour le respect de l'environnement. Chacune des parcelles bénéficie de méthodes culturales adaptées à ses spécificités, s'agissant du travail des sols, ou des façons (effeuillage, éclaircissage...); les vendanges sont récoltées manuellement, en caquettes, à maturité optimale; les grappes sont éraflées, les baies triées minutieusement, avant fermentation en cuves béton et inox; à l'issue de longues cuvaisons pour une extraction lente et douce des composés phénoliques, on procède à l'écouage direct en barriques pour les malos. Autre nouveauté, c'est Éric Boissenot qui supervise désormais les vinifications et les assemblages; un soutien précieux pour répondre à ce qu'elle recherche : des vins bien faits, sur le fruit, la fraîcheur, l'élégance... À partager à table, sur des plats classiques ou des accords plus audacieux, comme la lamproie ou la cuisine asiatique.

Assurément, et de l'avis général des critiques et dégustateurs professionnels, les vins de la propriété jouissent d'une réputation de sérieux, d'un travail en constante évolution qualitative; des atouts rassurants, gages de confiance et dont son père peut être fier !



Château Dalem



Brigitte Rullier

## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

### Château Dalem Fronsac 2018

**Robe** : c'est un vin rouge rubis avec un bord violet, une couleur moyennement concentrée. **Nez** : très précis et pur, avec une intensité modérée et des arômes de fruits rouges comme la cerise et le pruneau. Dans un second nez apparaissent des notes comme le cacao cru et les fruits noirs comme la myrtille, le cassis mûr suivis d'épices douces telles que la muscade, la cardamome et la vanille. **Bouche** : la bouche du vin est sèche, avec des fruits rouges et noirs intenses. Il est parfaitement équilibré, avec une touche de notes florales comme la violette et plus d'épices, les fèves de Tonka et les clous de girofle. Les tanins sont granuleux, avec de la texture, moyennement intenses mais avec un beau potentiel de vieillissement. **Accord** : agneau rôti à l'ail et romarin, purée de pommes de terre écrasées parfumée aux fèves Tonka.

**Garde 2021-2031.**

**Color**: its a ruby-red wine with violet rim, medium concentration of color. **Nose**: very precise and pure nose with a moderate intensity and red fruits like cherries and prune aromas. In a second nose appears some notes like cacao and black fruits like blueberry, ripe cassis followed by sweet spices as nutmeg, cardamom, and vanilla. **Palate**: the palate of the wine is dry, with intense red and black fruit. It is lovely balanced with a touch of floral notes like violets and more spices, Tonka beans and cloves. Tannins are grained, with texture, moderate but with potential of ageing. **Pairing**: roast lamb with garlic and rosemary, smashed potatoes purée perfumed with tonka beans. **Drinking 2021-2031.**

### Château Dalem Fronsac 2019

**Robe** : le vin est rouge rubis avec un bord violet, une intense concentration de la couleur. **Nez** : arômes très prononcés, nets et intenses de mûres et de cerises rouges, des nuances de myrtilles également. Des épices et des arômes minéraux apparaissent dans un second nez, vanille, muscade, cannelle. **Bouche** : acidité modérée et très bien équilibrée, corps intense et assez fort, les tanins sont élevés mais mûrs et avec une belle texture, intense mais velouté à la fois. **Commentaire** : un vin charmant, pur et précis, juste une touche d'alcool un peu élevé. Un vin qui peut très bien vieillir. **Garde 2021-2031.**

**Color**: the wine is ruby-red with a violet rim, intense color concentration. **Nose** : very bright, clean, intense aromas of blackberries and red cherries, nuances of blueberry as well. Spices and mineral aromas appear in a second nose, vanilla, nutmeg, cinnamon.

**Palate**: moderate and very well balanced acidity, intense body and quite muscular, tannins are high but are ripe and with a lovely texture, intense but velvety at the same time. **Comment**: a lovely wine, pure and precise, just a touch of high alcohol. A wine that can age very well. **Drinking 2021-2031.**

The Lady of Dalem, such flair! Since the morning where her father told her that he was quitting the business and leaving the family estate to her, Brigitte Rullier has been in charge of the estate. At the time, in 2002, she was a few disconcerted by this sudden decision, but it is nevertheless with a fierce desire to prolong the Château's history that she is resolutely launched into the adventure. Better still, she will exceed all her father's expectations.

Michel Rullier had acquired the vineyard, then the Saillans property in 1955, a beautiful 18<sup>th</sup> century residence, surrounded by a park overlooking the Isle valley.

In the Eastern part of Côte de Saint-Émilion and divided from the Pomerol plateau by the narrow Isle valley, AOC Fronsac is particularly well suited to the production of great red wines. It is said that this vineyard is the *historical cradle of the great Libourne Bordeaux wines*; wines with a strong majority of Merlot are produced here. A little cooler than in Saint-Émilion, the oceanic climate is marked by hot summers and sunny autumns, favourable to a good grape maturity.

Initially, Brigitte Rullier invested twice to enlarge the vineyard: 11 ha in 2015, then 10 ha in 2018. With 40 ha, the Dalem vineyards cover 3 different styles depending on their exposure: more or less wavy slopes, hillside edges, plateaus. The only thing left to do was to adapt the necessary infrastructures to a greater production. For two years, Brigitte Rullier consulted architects and then opted for an extension and modernisation project that would fit harmoniously into the heart of the vineyard. An underground barrel cellar, for perfect temperature and hygrometry control; a semi-circular vat room that follows the sun's path, a panoramic tasting terrace... The facilities will become operational in 2019 and the vinification process will gain in precision as of this vintage.

After extensive soil analyses, the vineyard's grape varieties are also changing: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc, and some Malbec vines have recently been planted.



Brigitte Rullier et Paz Levinson



© AnneMarie Nouaille

Supported by her team, including her son Charles, Brigitte Rullier produces two vintages: *Château de la Huste* and *Château Dalem*. The vineyard is HVE3 certified, and everything here is worked with a heightened consciousness for the respect of the environment. Each of the plots benefits from cultivation methods adapted to its specificities, as far as the soil work is concerned, or the methods used (leaf removal, thinning...); the grapes are harvested by hand, in small crates, at optimal maturity; the bunches are destemmed, the berries meticulously sorted, before fermentation in concrete and stainless steel vats; at the end of long vatting periods for a slow and gentle extraction of the phenolic compounds, the malo wines are run off into barrels directly. Also new, Éric Boissenot is now supervising the vinification and blending;

a precious support to answer what she is looking for: well-made wines, with fruit, freshness, elegance... To be shared at the table, with classic dishes or more daring combinations, such as lamprey or Asian cuisine.

According to the general opinions of critics and professional tasters, the estate's wines benefit from a reputation for seriousness and a work that is constantly evolving in terms of quality; reassuring assets, proof of confidence and of which her father can be proud!

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR → [WWW.CHATEAUDALEM.COM](http://WWW.CHATEAUDALEM.COM)

# CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

Axelle et Pierre Courdurié ont fait connaissance à Seattle dans l'État de Washington, en 1994 ; Axelle avait déjà les pieds dans les vignes et œuvrait aux vinifications de la Colombia Winery, pendant que Pierre parcourait le monde pour distribuer les vins d'une importante propriété du Médoc. Lui du Cantal, elle des Landes ; leur désir commun de produire de grands vins va sceller leur destin à Saint-Émilion. À chercher un terroir identitaire, ils ont déniché celui du Château Croix de Labrie.

C'était en 2013, le vignoble comptait alors 2,58 ha, il en comprend près de 6 aujourd'hui. L'ensemble concentre une mosaïque de micro-parcelles, toutes liées à une unité de terroir (conjonction d'un climat et d'une géologie), à l'image des climats de Bourgogne ; ce potentiel les encourage à travailler plus précisément encore l'expression de chacun d'eux. Suite aux soucis de santé d'Axelle, ils décident de mener le domaine en agriculture biologique et en biodynamie, tout en gérant à la manière Bourguignonne.

Pour une gouvernance des plus perfectionnistes - de la taille aux vendanges et des vinifications à l'élevage - c'est Axelle qui opère, Pierre la soutient à la production.

Plus elle vit au rythme de la vigne et du vin et plus Axelle Courdurié s'attache profondément à la nature environnante ; tout intrant qui pourrait nuire à son développement originel, et par extension affecter la santé d'autrui et de la sienne, est de fait proscrit, sauf en ultime recours.

Pierre : « Le bio, ce n'est pas forcément plus de travail, c'est de la prophylaxie, à savoir être tout le temps dans les vignes, et anticiper. »

Au niveau du vignoble, ils ont compté et opté pour une densité de 6500 pieds par ha. L'une des parcelles poétiquement intitulée *vignoble-jardin* (la biodiversité y est vivement encouragée) mêle cabernet et merlot ; à observer l'évolution de ces cépages, on a constaté, que même si la floraison est légèrement décalée de l'un à l'autre, la maturité des fruits intervient en même temps ; une autre parcelle, au pied de Pavie, abrite une vingtaine de pieds de cabernet sauvignon centenaires,



Paz Levinson et Pierre Courdurié

et quelques francs de pied, miraculés du phylloxéra, une énigme... Mais c'est autant de pépites à protéger jalousement.

Les sols sont labourés au cheval ; la taille des ceps (selon la méthode Poussard qui favorise la circulation de la sève et limite

l'Esca) - geste aussi important que méticuleux, est exclusivement réservée à Axelle qui sait ressentir leur énergie. S'ensuivent des soins manuels constants : ébourgeonnage, épamprage, vendanges en vert... Lors des récoltes, on ne cueille que les raisins mûrs (en plusieurs passages) à l'aide de petites cagettes ; puis on effectue encore 4 tris manuels avant d'encuver les baies dans de petits contenants adaptés aux différentes parcelles. Autant de façons, jusqu'aux vinifications sans soufre, qui allient habileté et douceur. Les malos s'effectuent en barriques de 500l et en cuve, l'élevage (jusqu'à 20 mois) en barriques neuves soigneusement choisies pour la finesse de leur grain ; après un seul et unique soutirage, le vin revient dans sa barrique d'origine.

Tout ici est savamment pensé pour préserver la pureté, le caractère singulier des raisins émanant de chacun des terroirs. Jusqu'à l'assemblage, où même entourés des meilleurs conseillers, la décision finale leur revient, pour donner le jour à des vins qui leur ressemblent ; des vins *Signature de Saint-Émilion*, recherchés pour leur complexité, puissants et élégants, promis à une longue garde.



Axelle and Pierre Courdurié met in Seattle, Washington, in 1994. Axelle was already working in the vineyards and producing wine at the Colombia Winery, while Pierre was traveling the world to distribute the Médoc wines. He was from Cantal region, she came from Landes region; their mutual desire to produce great wines will seal their destiny in Saint-Emilion. Looking for an authentic terroir, they found Château Croix de Labrie.

This was in 2013, the vineyard was then 2.58 ha, it includes nearly 6 today. It concentrates a micro-parcels mosaic, all linked to a terroir unit (climate and geology conjunction), like the Burgundian climates; this potential encourages them to work even more precisely on their individual expression. Due to Axelle's health concerns, they decided to run the estate in organic and biodynamic agriculture, while managing it in the traditional Burgundian way.

For a perfect governance - from the cutting to the harvest and from the vinification to the maturation - Axelle takes the lead and Pierre supports her in the production.

The more she lives to the rhythm of wine and vine, the more Axelle Courdurié is deeply attached to the surrounding nature; any input that could harm its original development, and by extension affect the others' and her own health, is banned, except as a last option.

Pierre: "Organic farming does not necessarily require more work, it is about prophylaxis, meaning being in the vineyard all the time, and anticipating."

In the vineyard, they have planted and opted for a 6500 vines/ha density. One of the plots, poetically called a *garden-vineyard* (biodiversity is strongly encouraged), is a mixture of Cabernet

and Merlot. By observing the grape varieties' evolution, we noticed that even if the blossoming is slightly different from one to the other, the fruit ripens at the same time. Another plot, near Pavie, is made up of about twenty hundred-year-old Cabernet Sauvignon vines and a few *francs de pied* (a few vines), which were miraculously saved from the phylloxera epidemic, a mystery. But these are all treasures to be jealously protected.

The soils are ploughed with a horse; the vines are pruned (according to the Poussard method, which favors the sap circulation and limits the Esca) - a gesture as important as it is meticulous - is exclusively reserved for Axelle who knows how to feel their energy. During the harvest, only the ripe grapes are picked (in several times) into small crates; then, 4 more manual sortings are made before the berries are put into small containers adapted to the different plots. So many ways, until the vinification without sulfur, which combine ability and sweetness. The malos are carried out in 500-liter barrels and in vats, the maturation (up to 20 months) in new barrels carefully is selected for the grain finesse; after a single racking, the wine returns to its original barrel.

Everything here is carefully thought out to preserve the purity, the singular character of the grapes from each terroir. Right up to the blending, the final decision is made by the best advisors. The result is a wine that resembles their own, a *Saint-Emilion signature* wine, sought after for its complexity, power and elegance, and promised to be long-lived.

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR](http://WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR)

## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

### Château Croix de Labrie

Saint-Emilion Grand Cru 2017

**Robe** : rubis rouge avec un bord grenat, très concentré. **Nez** : un nez incroyable, une beauté liquide, charmant, floral, plein de fruits rouges comme la cerise et une touche de fruits noirs comme le cassis. Arômes de truffe noire, graphite, crayeux et minéral. C'est absolument charmant. Arômes épicés de réglisse, de fenouil et une touche d'anis. **Bouche** : acidité équilibrée, grande interaction des fruits avec les épices et vieillissement en chêne. Le corps est intense mais avec un aspect velouté. Les tanins sont fantastiques, fins et crayeux. Intense, long et très minéral. **Accord** : carré d'agneau avec des topinambours écrasés et chutney de prunes. **Commentaire** : vin énergique, boisé très intense et très bien équilibré, un fruité très dense. Bravo ! **Garde 2021-2035**.

**Color**: red ruby with a garnet rim, high concentration of color. **Nose**: an incredible nose, liquid beauty, lovely, floral, full of red fruits like cherries and a touch of black fruits like cassis. Aromas of black truffles, graphite, chalky and mineral. This is an absolutely lovely. Spicy aromas of liquorice, fennel and touch of anise. **Palate**: balanced acidity, great interaction of the fruits with spices and oak ageing. The body is intense but with a velvety. Tannins are fantastic, fine grained and chalky. Intense, long and very mineral. **Pairing**: rack of lamb with smashed Jerusalem artichoke and plums chutney. **Conclusion**: energetic wine, very intense and very well balanced oak, density of fruit. Bravo!  
**Drinking 2021-2035**.

### Stella Solare

Bordeaux blanc 2018

**Robe** : jaune moyennement intense avec un bord doré, intensité moyenne, brillant et sans sédiment. **Nez** : très aromatique, expressif, ouvert avec des fleurs comme l'acacia et la glycine soulignées de délicieuses notes dorées de pomme et de raisin. Dans un second nez des arômes d'abricots, de poires séchées, de mirabelle avec une touche de bergamote et de thé oolong. **Bouche** : un vin sec avec un corps modéré, des arômes aromatiques et intenses de fleurs et de fruits qui rappellent le nez avec des feuilles de cassis, des herbes et du miel. **Accord** : poulet frit au beurre de miel de la cuisine coréenne. **Commentaire** : un vin étonnant, complexe et unique, assez étonnant pour un Bordeaux ! **Garde 2021-2031**.

**Color**: medium yellow with a golden rim, medium intensity, bright and no sediment. **Nose**: very aromatic, expressive, open with flowers like acacia and glycine underlined by golden delicious apples and grapey scents. In a second nose aromas of apricots, dried pears, Mirabelle plums with a touch of bergamot and oolong tea. **Palate**: dry wine with a moderate body, aromatic and intense aromas of flowers and the fruits found on the nose with cassis leaves, herbs and honey. **Pairing**: honey butter fried chicken from Korean cuisine. **Comment**: a stunning wine, complex and unique, quite amazing for Bordeaux!  
**Drinking 2021-2031**.

# CHÂTEAU BATAILLEY



Pauillac. L'une des plus anciennes demeures de la commune se dresse fièrement, nous sommes au Château Batailley. Atteints à l'ancestrale et non moins élégante chartreuse, les bâtiments viticoles ici s'insèrent harmonieusement. Passage par le vaste chai aux 2 000 barriques, le caveau - mémoire de la Maison - qui renferme quelques 50 000 bouteilles de 1880 à nos jours, la halle et sa belle armature métallique, signée Gustave Eiffel, s'il vous plaît...

Le millésime 2020 est à l'œuvre. De l'avis de Philippe Castéja, c'est un grand millésime en devenir sur l'ensemble des propriétés, rive droite comme rive gauche. En tant que propriétaire de plus d'une dizaine de crus et PDG de la Maison de négoce Borie-Manoux, c'est plutôt une excellente nouvelle. Le groupe familial représentant près de 200 ha de vignes à travers les différentes propriétés, 3 maisons de négoce, 2 maisons d'e-commerce.

Prêts pour la dégustation, s'étalent les flacons : *Château Batailley*, 5<sup>ème</sup> Grand Cru Classé à Pauillac en 1855, ainsi que, rive gauche : *Pauillac de Batailley*, *Lions de Batailley*, *Château Haut-Bages Mopelou*, les *Châteaux Haut-Madrac* et *Les Hauts de Lynch-Moussas* (Haut-Médoc), *Beau-Site* (Saint-Estèphe) ; rive droite *Château La Croix du Casse* et *Château du Domaine de l'Église* (Pomerol), *Château Dame de Trotte Vieille* (Saint-Émilion Grand Cru)... Longtemps, Philippe Castéja a travaillé avec la complicité de Denis Dubourdieu, grand œnologue, ingénieur agronome et vigneron, trop tôt disparu.

En 20 ans, sous l'impulsion de Denis Dubourdieu, ses vignobles ont évolué, depuis l'encépagement adapté en fonction de la typicité des différents terroirs, la taille des vignes pour une meilleure circulation de la sève, la hauteur du palissage, l'effeuillage, la photosynthèse... Autant de pratiques culturelles de nature à aider la vigne à produire des baies de qualité, pour donner plus d'éclat aux vins, être plus précis. Philippe Castéja : « Je crois à la typicité, c'est important de reconnaître les caractéristiques liées à chaque propriété et d'offrir des vins marqués par la fraîcheur, le fruit, la structure et l'équilibre qui donne la trame, la longévité au vin. » Fidèle à la vision et aux méthodes de Denis Dubourdieu, Philippe Castéja poursuit avec Valérie Lavigne ou Axel Marchal, qui furent ses plus proches collaborateurs.

L'ensemble des vignobles de la Maison est certifié HVE ; il y a 6 ans, il a été décidé de consacrer 7 à 8 ha et de tester la culture bio. Philippe Castéja : « Les résultats sont intéressants, certaines années ont été plus compliquées, notamment dans le Médoc, en raison de la proximité de l'océan qui génère pas mal d'humidité ;

la sécheresse des millésimes 2013, 2017 n'a pas été simple à gérer non plus ; mais nous avons à nouveau beaucoup travaillé les vignes, pour prévenir le botrytis, les maladies, en veillant à étaler, aérer les grappes et ça s'est amélioré. » La date des vendanges est fixée après moult passages hebdomadaires dans les vignes, avoir goûter les baies et donner une note de 1 à 3 étoiles pour mieux orienter les récoltes ; les raisins sont cueillis à la main, triés et nettoyés sur pied, pour ne rentrer que des grappes saines et les acheminer par parcelle dans leur cuve respective. « Et pour avoir été échaudé, depuis 2003, nous procédons à des vinifications froides qui permettent de préserver les arômes ; ce qui ne gêne en rien la couleur et évite le côté confituré. » Puis fermentation alcoolique à 30/32° C, malos majoritairement en cuves lot par lot, cépage par cépage, élevage 18 mois en barriques... Une somme d'attentions qui contribuent au style identitaire recherché, des vins empreints des lieux où ils sont nés, accessibles, agréables à déguster et dotés d'une grande capacité de vieillissement...



Pauillac estate. One of the oldest houses in the commune stands proudly, this is Château Batailley. Adjoining the ancestral and just as elegant Carthusian monastery, the vineyard buildings are harmoniously integrated here. Passing through the vast 2000-barrel cellar, the cellar - the House's memory - which contains some 50,000 bottles from 1880 to the present day, the hall and its beautiful metal frame, by Gustave Eiffel, if you please...

The 2020 vintage is at work. In Philippe Castéja's opinion, it is a great vintage to come on all the properties, both on the right and left bank. As the owner of more than ten estates and CEO of the Borie-Manoux trading house, this is excellent news. The family group represents nearly 200 hectares of vines across the different properties, 3 trading houses, 2 e-commerce houses.

Ready for tasting, the bottles are spread out: Château Batailley, 5<sup>th</sup> Grand Cru Classé in Pauillac in 1855, as well as, on the left bank: *Pauillac de Batailley*, *Lions de Batailley*, *Château Haut-Bages Monpelou*, *Châteaux Haut-Madrac* and *Les Hauts de Lynch-Moussas* (Haut-Médoc), *Beau-Site* (Saint-Estèphe); right bank Château La Croix du Casse and Château du Domaine de l'Église (Pomerol), Château Dame de Trotte Vieille (Saint-Émilion Grand Cru)... For a long time, Philippe Castéja worked with Denis Dubourdieu, a great oenologist, agronomist and winegrower, who passed away too soon. In 20 years, under Denis Dubourdieu's impetus, his vineyards have evolved, from grape varieties adapted to the different terroirs, to vine pruning for better sap circulation, to the height of the trellis, to leaf thinning, to photosynthesis... So many cultural practices that help the vine to produce quality berries, to give more brilliance to the wines, to be more precise. Philippe Castéja: "I believe in typicality, it is important to recognise the characteristics linked to each property and to offer

wines marked by freshness, fruit, structure and balance which give the wine its structure and longevity." Faithful to the vision and methods of Denis Dubourdieu, Philippe Castéja continues to work with Valérie Lavigne and Axel Marchal, who were his closest collaborators. All the firm's vineyards are HVE certified; 6 years ago, they decided to dedicate 7 to 8 hectares and to test organic farming. Philippe Castéja: "The results are interesting, some years were more difficult, especially in the Médoc, because of the ocean's proximity, which generates a lot of humidity; the 2013 and 2017 droughts were not easy to manage either; but we worked the vines a lot to prevent botrytis and diseases, by spreading out and aerating the bunches, and things improved." The harvest date is fixed after many weekly visits to the vines, tasting the berries and giving a mark from 1 to 3 stars in order to guide the harvest; the grapes are picked by hand, sorted and cleaned on the vine, so that only healthy bunches are brought in and transported by plot to their respective vats. "And because we have been scalded since 2003, we proceed with cold vinification which allows us to preserve the aromas; this does not affect the colour and avoids the jammy aspect." Then alcoholic fermentation at 30/32°, malos mainly in vats batch by batch, grape variety by grape variety, 18 months maturing in barrels... A combination of attentions which contribute to the sought-after identity style, wines imbued with the places where they were born, accessible, pleasant to taste and endowed with a great capacity for ageing...

AnneMarie Nouaille

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

## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

### Château Batailley Pauillac 2010

**Robe** : rouge rubis avec bord légèrement grenat, intense concentration de la couleur. **Nez** : beaux arômes, expressif, élégant montrant du tabac, de la minéralité, du cassis et des prunes mélangés à des copeaux de crayon, une touche de cuir et de cèdre. **Bouche** : c'est un vin corsé aux tanins vigoureux, structurés et de qualité, avec beaucoup d'énergie et de vie. L'acidité est très bien équilibrée, les saveurs en finale sont sur le clou de girofle et la cardamome, donnant de la longueur à la fraîcheur. **Accord** : paleron de bœuf braisé à la bière, purée de pomme de terre fumée et oignons confits. **Commentaire** : un vin intense, exemple spectaculaire d'une des meilleures années à Bordeaux du XXI<sup>e</sup> siècle. **Garde 2021-2031**.

**Color**: red ruby with slightly garnet rim, intense concentration of color. **Nose**: lovely aromas, expressive, elegant showing tobacco, gravels, cassis and plums mixed with pencil shavings, touch of leather and cedar. **Palate**: it is a full-bodied wine with vigorous, structured quality tannins, with a lot of energy and life ahead. The acidity is very well balanced, the flavours in the finish are of cloves and cardamom giving length to the freshness. **Pairing**: beer-braised beef chuck, smoked potato mash and preserved onions. **Comment**: an intense wine, spectacular example of one of the best years in Bordeaux of XXI century. **Drinking 2021-2031**.

### Château Trotte Vieille 2016

1<sup>er</sup> Grand Cru Classé Saint-Émilion

**Robe** : rouge rubis avec un bord violet, intense concentration de la couleur. **Nez** : belle intensité de fruits noirs (cassis et myrtilles) et de fruits rouges, pruneau. Le nez se dévoile dans le verre après quelques minutes et donne des arômes de gruë de cacao, de vanille, de cannelle et de muscade. **Bouche** : acidité modérée, corps généreux, concentration intense de fruits et saveurs épicées. Les tanins mûrs structurés, en équilibre avec l'alcool et l'acidité. Belle finale aux arômes de cassis et d'encens. Belle longueur. **Accord** : épaule d'agneau braisée au fenouil et orange. **Commentaire** : un vin concentré, plein d'énergie, avec un beau potentiel de vieillissement. **Garde: 2021-2036**.

**Color**: red ruby with violet rim, intense concentration of color. **Nose**: lovely intensity of black fruits (cassis and blueberries) and red fruit, prune. It does open up nicely in the glass after a few minutes and imparts aromas of grape cacao, vanilla, cinnamon and nutmeg. **Palate**: moderate acidity, full body, intense concentration of fruits and spicy flavours. Structured ripe tannins, in balance with the alcohol and the acidity. Great finish with cassis and incense aromas. Long length. **Pairing**: braised lamb shoulder with fennel and orange. **Comment**: a concentrated wine, full of energy and potential to age. **Drinking: 2021-2036**.



# CHÂTEAU LOUDENNE



Dire du Château Loudenne qu'il laisse un souvenir impérissable n'est pas un vain mot. Quiconque en franchit le perron a aussitôt le regard happé par un panorama à couper le souffle. En cette fin d'après-midi hivernale, invités à chausser les bottes de pluie par Philippe de Poyferré, directeur des lieux, nous partons à la découverte de cet éden. Érigé au XVII<sup>ème</sup> siècle, le *Château Rose du Médoc* enveloppé d'un vaste parc arboré, s'étend sur 130 ha, dont une vaste étendue de vignes de 62 ha qui descend

doucement se jeter dans l'estuaire de la Gironde. Le véritable essor viticole du domaine remonte à 1875, sous l'impulsion des frères Gilbey, d'origine britannique, tombés sous le charme de la chartreuse et de ses atours. Ayant fait fortune dans le commerce des spiritueux, ils vont en transformer les infrastructures, agrandir le bâti, construire un immense chai, aménager un port privé, agrémenter les jardins et y accueillir d'illustres invités. Leur petite Angleterre au cœur du Médoc...

Un siècle et demi plus tard, le charme ensorceleur de Loudenne demeure. Depuis 2013, c'est le groupe de spiritueux Kweichow Moutai qui préside à la destinée des vins de Loudenne, bientôt rejoint en copropriété par la Maison Camus, la plus grande maison familiale indépendante de Cognac et partenaire historique de Moutai dans le monde. Convaincus du potentiel exceptionnel du terroir de Loudenne et de son vignoble, ils fondent l'ambition d'élever les vins du Château au rang des grands crus du Médoc. Aujourd'hui, c'est Philippe de Poyferré, directeur, et Emmanuel Guiot directeur d'exploitation et son équipe qui œuvrent à la renaissance de cet écrin trop discret. *Il n'est de grand terroir qui ne regarde le fleuve !* affirme un dicton médocain. Philippe De Poyferré : « Le cadre de Loudenne est magnifique, mais c'est bien plus que ça, le terroir est à la hauteur du cadre ! » Il s'agit donc ici de veiller à protéger la nature sauvage et foisonnante, la biodiversité, la faune, la flore, les prés salés, environnant le vignoble et qui participent à la qualité des raisins (merlots, cabernets sauvignon, cabernets franc, du grand vin ; sauvignons et sémillon du Bordeaux blanc sec de Loudenne). À cet effet, même si le site est déjà certifié HVE3, les équipes de Loudenne ont engagé la conversion en bio. « L'ensemble du domaine est travaillé selon les exigences de l'agriculture biologique depuis 2 ans et tous les vins produits au Domaine seront certifiés Bio à partir du millésime 2022 ». Le terroir s'y prête, plus que les sols, l'élément phare, c'est la Gironde. L'exposition géographique du vignoble régule naturellement les excès climatiques, cependant que la petite station météo qui



Philippe de Poyferré, Paz Levinson et Emmanuel Guiot

campe au milieu des vignes alerte l'équipe en cas d'épisodes majeurs. Puisqu'il s'agit surtout d'anticiper : « Quand on est en bio, on n'a pas de produit curatif, uniquement des préventifs ; avec le bio, on est dans les vignes, pas au bureau », concède Philippe De Poyferré. La même rigueur s'applique des vendanges aux vinifications ; vendanges manuelles des

parcelles en petites cagettes pour ne pas altérer les baies ; tri attentif, passage délicat en cuves, vinifications parcellaires, élevage en barriques de chêne français dans le respect de l'expression du terroir. Une attention constante des détails pour préserver aux vins leur identité spécifique, l'élégance naturelle qu'occasionne le tempérament typique de Loudenne. À l'instar

de *Loudenne le Château, Blanc Bordeaux*, dont la production remonte à 1880, au goût inimitable quant à son côté iodé-salé, le souhait de Philippe De Poyferré pour *Loudenne le Château*, c'est d'élaborer un vin identitaire, qu'en le dégustant les gens disent : *Ça c'est un Loudenne!*



Château Loudenne



## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

### Château Loudenne Médoc 2009

**Robe** : rouge rubis avec bord grenat et une couleur moyennement concentrée. **Nez** : net, de moyenne intensité, touche de fruits rouges frais et croquants, très surprenant pour un 2009 !

Il y a aussi des arômes d'herbes, de romarin et de thym mélangés à des épices comme la réglisse. **Bouche** : vin sec, très bien équilibrée, belle évolution et énergie en bouche. Les herbes et les fruits rouges jouent avec une finale pleine d'épices douces. Les tanins sont doux et moelleux, donnant une sensation agréable à travers tout le palais. **Accord** : conchiglioni farcis de porc confit, carottes fondantes et sauce vigneronne. **Commentaire** : un très bel exemple du terroir du nord du Médoc. Avec de la personnalité et un excellent rapport qualité-prix.

**Color**: red ruby with garnet rim, and a medium concentration of color. **Nose**: clean, medium intensity, touch of fresh and crunchy red fruit, very surprising for a 2009! There are also aromas of herbs, rosemary and thyme mixed with spices like licorice. **Palate**: dry wine, very well balanced, nice evolution and energy on the palate. The herbs and red fruits play around together with a finish full of sweet spices. The tannins are soft and plush giving a pleasant sensation through all the palate. **Pairing**: conchiglioni stuffed with preserved pork, melting carrots and vineyard sauce. **Comment**: a very good example of the terroir in northern Medoc. With personality and excellent quality-price relation.

### Château Loudenne Bordeaux blanc 2017

**Robe** : claire, brillante, de couleur jaune vert clair avec des reflets argentés. **Nez** : aromatique, avec une belle intensité et un caractère de Bordeaux blanc. Avec une expression nette de sauvignon blanc, d'herbe coupée, d'herbes, de zeste de pamplemousse jaune et de fruit de la passion. Dans un second nez, le côté sémillon apparaît avec l'arôme de clémentine et de miel. **Bouche** : vin sec, acidité élevée et fraîche, très expressive. L'herbe coupée et les herbes apparaissent avec une touche de poivron. La finale est marine, salée et très belle.

**Accord** : maquereau de Vendée grillé à la flamme, artichaut rôti à la Chartreuse verte, vinaigrette tiède aux œufs de brochet fumé et à l'huile de menthe d'Anne-Sophie Pic. **Commentaire** : un grand vin blanc de caractère, avec une belle capacité à vieillir. **Boire** : 2021-2027.

**Color**: clear, bright, light green yellow color with silver hues. **Nose**: aromatic with a lovely intensity and character of white Bordeaux. With a clear expression of sauvignon blanc, cut grass, herbs, yellow grapefruit zest and passion fruit. In a second nose the Semillon side appears in the clementine aroma and honey. **Palate**: bone dry, high and fresh acidity, very expressive. The cut grass and herbs appears with a touch of capsicum. The finish is on sea aroma, salty and very beautiful. **Pairing**: flame grilled Vendée mackerel, artichoke roasted with Chartreuse verte, warm vinaigrette with smoked pike eggs and mint oil of Anne-Sophie Pic. **Comment**: a great white wine with character and ability to age. **Drinking**: 2021-2027.

Saying that Château Loudenne leaves you with an unforgettable memory is more than just an empty word. Anyone who crosses the threshold is immediately drawn into a breathtaking panorama. On this late winter afternoon, Philippe de Poyferré, the owner, invited us to put on our rain boots and we set off to discover this eden. Built in the 17<sup>th</sup> century, *Château Rose du Médoc* is surrounded by a vast park with trees, and covers 130 hectares, including a vast 62-hectare vineyard that gently flows into the Gironde estuary. The estate's real wine development dates back to 1875, under the British Gilbey brothers' impetus, who fell under the chartreuse's spell and its finery. Having made their fortune in the spirits trade, they transformed the infrastructure, enlarged the buildings, built a huge cellar, developed a private port, embellished the gardens and welcomed illustrious guests. Their own little England in the very heart of Médoc region ...

A century and a half later, the enchanting charm of Loudenne remains. Since 2013, the Kweichow Moutai spirits group has presided over the Loudenne wines, soon to be joined in co-ownership by Maison Camus, the largest independent family-owned Cognac house and Moutai's historic partner worldwide. Convinced by the exceptional potential of the Loudenne terroir and its vineyards, they set out to elevate the Château's wines to the rank of Médoc grands crus. Today, Philippe de Poyferré, the director, and Emmanuel Guiot, the manager and his team are working towards the rebirth of this overly discreet jewel. *There is no great terroir that does not face the river!* according to a Médoc saying. Philippe De Poyferré: "The Loudenne site is wonderful, but it's much more than that, the terroir is as good as the site!" It is thus a question here of taking care to protect the wild and abundant nature, the biodiversity, the fauna, the flora, the salt meadows, surrounding the vineyard and which

contribute to the grapes' quality (Merlots, Cabernets Sauvignon, Cabernets Francs, of the great wine; Sauvignons and Semillon of the dry) white Loudenne Bordeaux. To this end, even though the site is already HVE3 certified, the Loudenne teams have begun the conversion to organic farming. "The entire estate has been working according to the organic farming requirements for 2 years and all the wines produced at the Domaine will be certified organic from the 2022 vintage". The terroir lends itself to this, more than the soil, the key element is the Gironde.

The vineyard's geographical exposure naturally regulates climatic excesses, while the small weather station camped in the middle of the vines alerts the team in case of major episodes. Because anticipation is the key: "When we are organic, we don't have any curative products, only preventive ones; with organic, we are in the vineyard, not in the office", explains Philippe De Poyferré. The same rigour is applied from harvesting to vinification; the plots are harvested by hand in small crates in order not to damage the berries; careful sorting, careful transfer to vats, parcel-by-parcel vinification, and maturing in French oak barrels in order to respect the terroir. A constant attention to detail is required to preserve the wines' specific identity, with the natural elegance that comes from the typical Loudenne temperament. In the same way as Loudenne *le Château, Blanc Bordeaux*, whose production dates back to 1880, with its inimitable iodine-salt taste, Philippe De Poyferré's wish for *Loudenne le Château* is to produce a wine with a strong identity, so that when people taste it they say: *This is a Loudenne!*

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHATEAU-LOUDENNE.COM](http://WWW.CHATEAU-LOUDENNE.COM)



Château Loudenne

# CHÂTEAU LAGRANGE

Au Japon l'aménagement de jardins est une activité artistique très respectée, une quête d'harmonie qui combinent des éléments simples alliant eau, sable, pierres, végétaux, dont la finalité est de créer un cadre apaisant. C'est exactement le sentiment que l'on goûte à l'approche du Château Lagrange. À emprunter la longue allée qui y mène, on ralentit, saisi par la grâce des lieux. Devant nous, de l'étang brumeux que bordent des sous-bois s'élançant des canards, en arrière-plan le Château.

Conquis par les vins de Saint-Julien, M. Keizo Saji, d'origine japonaise et Président du Groupe familial Suntory, acquiert la propriété en 1983. L'ensemble de l'exploitation viticole de Lagrange, propriété, bâtiments et vignoble, a longtemps été négligé faute de moyens. Son nouveau propriétaire investit abondamment et lance un titanesque chantier de rénovation. Près de 10 ans seront nécessaires à l'exécution des travaux pour rendre au Château Lagrange toute sa grandeur.

55 personnes y travaillent au quotidien. Le vignoble retrouve bientôt ses proportions d'origine du XVII<sup>ème</sup> siècle, passant de 56 à 118 ha d'un seul tenant. Avant de replanter certaines parcelles ou de combler les pieds manquants Matthieu Bordes, directeur général, et son équipe procèdent à une méticuleuse étude géologique, laquelle permettra d'identifier 5 grands types de sols et d'adapter l'encépagement. Pour les vins rouges, l'encépagement représente désormais 70 % de cabernet sauvignon, 25 % de merlot, 5 % de petit verdot ; pour les 11 ha de blancs, 80 % de sauvignon blanc, 10 % de sauvignon gris, 10 % de sémillon. Ici, l'empreinte écologique, le bilan carbone, sont des préoccupations constantes. Au cœur et autour des vignes, on a alloué 40 ha au déploiement de la biodiversité : un parc arboré de 300 essences, des champs, des prairies que tondent allégrement les moutons, des ruches, un lac, des nichoirs à oiseaux... En cohérence avec ces dispositions, il va sans dire que les herbicides

sont bannis sur le domaine. Depuis 2008 d'ailleurs, Matthieu Bordes expérimente la biodynamie sur 10 ha et la culture biologique sur 20 ha, concédant : *Entre le discours et la pratique, il faut rester pragmatique*. Une approche sensible, un écosystème global pour Matthieu Bordes, que d'être en osmose avec son terroir, ses vignes, les gens qui l'entourent. Cette aspiration vaut au Château d'être certifié ISO 14001. D'autant que le propriétaire n'a qu'une seule exigence : *Faites de grands vins !* ici donc la quantité n'est pas un critère, la base c'est la meilleure matière première possible ; s'adressant à ses équipes Matthieu Bordes exhorte : *Amenez-moi du beau raisin !*

Vendanges manuelles, cueillette sélective des raisins à maturité optimale, tris successifs avant que chacune des 103 parcelles récoltée n'intègre l'une des 102 cuves dédiée. Du sur-mesure pour préserver à chacun des lots sa fraîcheur, son intégrité liée au millésime, à la typicité du terroir d'où ils émanent. S'ensuivent les vinifications parcelles ; des macérations aux fermentations, c'est la dégustation des moûts par les 4 œnologues de la propriété et Éric Boissenot, qui préside aux décisions. À l'instar des futurs assemblages qui interviendront au cours de l'hiver suivant. À l'issue, *Château Lagrange* sera élevé près de 21 mois en barriques de chêne (dont 60 % neuves), *Les Fiefs de Lagrange* 14 mois (20 % de barriques neuves), le Bordeaux blanc *Les Arums de Lagrange* 6 mois. Un travail de haute-couture où se mêlent curiosité des mystères de la nature et compréhension des cépages, pour des cuvées qui portent haut les couleurs et les qualités de l'AOC Saint-Julien.



Paz Levinson et Matthieu Bordes

## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

### Les Fiefs de Lagrange Saint-Julien 2009

**Robe** : un vin rouge rubis avec des bords rubis et une intensité modérée. **Nez** : net avec un fruit précis, des arômes tertiaires et des épices. Cerises séchées, tabac, réglisse, sous-bois et menthe, menthol avec un mélange d'épices douces comme la muscade. **Bouche** : vin élégant, tanins à grains très fins, acidité fraîche, corps moyen, notes de cèdre et de tabac en finale. **Accord** : cuisse de canard confite maison. **Garde** : 2021-2026.

**Color**: a red ruby wine with ruby rim and a moderate intensity. **Nose**: is clean with a precise fruit, some tertiary aromas and spices. Dried cherries, tobacco, licorice, forest floor and minty, menthol with a blend of sweet spices like nutmeg. **Palate**: elegant wine, is very fine grained tannins, fresh acidity, medium body, cedar notes and tobacco in the finish. **Pairing**: homemade duck leg confit. **Drinking**: 2021-2026.

### Château Lagrange Saint-Julien 1988

**Robe** : grenat avec bord grenat, concentration moyenne. **Nez** : un vin mûr avec du cabernet sauvignon et du merlot près de 50-50, avec un pedigree d'arômes très expressif, complexe, raffiné et très classique. A l'aération, nous pouvons sentir les baies de cassis séchées, les cendres, le sol forrestier, les champignons, sous-bois, le cèdre et le tabac. **Bouche** : très élégant, équilibré, corps modéré. Arômes complexes de cendre, de sol forestier, de cigare et minéral. **Accord** : raviolis de veau farcis aux truffes noires et sauge. **Commentaire** : un super classique des années 80. Un vin qui a du style.

**Color**: garnet with garnet rim, medium concentration of color. **Nose**: a mature wine with cabernet sauvignon and merlot nearly 50-50, with a very expressive, complex, refined pedigree of aromas and very classic. With more air we can feel the dried cassis berries, ashes, forest floor, mushrooms, earthy, cedar box and tobacco. **Palate**: very elegant, balanced, moderate body. Complex aromas of the ashes, forest floor, cigar, and gravels. **Pairing**: stuffed veal raviolis with black truffles and sauge. **Comment**: a super classic from the 80's. A wine with style.

### Château Lagrange Saint-Julien 2016

**Robe** : couleur rouge rubis avec un bord rubis, très profonde et intense avec des jambes colorées. **Nez** : grosse explosion de fruits noirs comme le cassis, arômes floraux comme la violette, belle intensité très délicate et pure. Au second nez apparaissent des arômes minéraux, de menthe, d'eucalyptus, de girofle, de la réglisse, donnant une palette d'arômes très complexe. **Bouche** : la bouche est incroyablement élégante, ronde, avec des tanins vigoureux mais un grain fin. On ressent le fruit pur et la longue persistance. **Accords**: cuisse de volaille au citron, pommes de terre au thym et au lard Colonnata. **Commentaire**: un vin d'une belle énergie et tension. Élégant. **Garde** 2021-2036.

**Color**: red ruby with a ruby rim, very profound and intense with colored legs. **Nose**: big explosion of black fruit like cassis, floral aromas like violets, lovely intensity very delicate and pure. On the second nose appears the gravelly aromas, minty, eucalyptus, cloves, licorice giving a very complex array of aromas. **Palate**: the palate is incredibly elegant, rounded, with vigorous tannins but finely grained. We feel the pure fruit and the long persistence. **Pairing**: chicken leg with lemon, potatoes with thyme and Colonnata bacon. **Comment**: a wine with lovely energy and tension. Elegant. **Drinking**: 2021-2036.



**Château Lagrange** || In Japan, garden design is a highly respected artistic activity, a quest for harmony that combines simple elements such as water, sand, stones and plants to create a soothing setting. This is exactly the feeling that one gets when approaching Château Lagrange. As we walk down the long driveway, we slow down, seized by the grace of the place. In front of us, from the misty pond surrounded by undergrowth, ducks dart about, with the Château in the background.

Convinced by the wines of Saint-Julien, Mr. Keizo Saji, a Japanese national and President of the Suntory family group, acquired the property in 1983. The entire Lagrange wine estate, property, farm buildings and vineyard, had long been neglected for a lack of funds. The new owner invested heavily and launched a titanic renovation project. Almost 10 years of work were required to restore Château Lagrange to its former glory. 55 people work there every day. The vineyard soon returned to its original 17<sup>th</sup> century proportions, increasing from 56 to 118 hectares in a single block. Before replanting certain plots or filling in the missing vines, Matthieu Bordes, managing director, and his team carried out a meticulous geological study, which identified 5 major soil types and adapted the grape varieties. Concerning the red wines, the grape varieties are now 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot and 5% Petit Verdot; for the 11 hectares of white wines, 80% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Gris and 10% Semillon. Here, the ecological footprint and the carbon footprint are constant concerns. In and around the vineyards, 40 hectares have been allocated to the development of biodiversity: a park with 300 tree species, fields, meadows that are happily mown by sheep, beehives, a lake, bird boxes, etc. In line with these provisions, it goes without saying that herbicides are banned on the estate. Since 2008, Matthieu Bordes has been experimenting with biodynamic farming on 10 ha and organic farming on 20 ha, conceding: *Between the discourse and the practice, we must remain pragmatic.* For Matthieu Bordes, this is a sensitive approach, a global ecosystem, to be in osmosis with his terroir, his vines and the people around him. This aspiration has earned the Château ISO 14001 certification. The owner has only one requirement: make great wines; here, quantity is not a factor, the best possible raw material is the basis; speaking to his teams, Matthieu Bordes exhorts: *Bring me beautiful grapes!*

Manual harvesting, selective grape picking at optimum maturity, successive sorting before each of the 103 parcels harvested are placed in one of the 102 dedicated vats. Everything is tailor-made to preserve the freshness and integrity of each batch, linked to the vintage and the terroir from which it comes. Then follows the vinification of each parcel; from maceration to fermentation, it is the must tasting by the 4 estate oenologists and Éric Boissenot, who presides over the decisions. The same goes for the future blends that will take place during the following winter. At the end, *Château Lagrange* will be aged for nearly 21 months in oak barrels (60% of which are new), *Les Fiefs de Lagrange* for 14 months (20% new barrels), and the white Bordeaux *Les Arums de Lagrange* for 6 months. A real *haute-couture* work which combines curiosity about the nature's mysteries and understanding of the grape varieties, for vintages which carry the Saint Julien AOC's colours and quality high.

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR → [WWW.CHATEAU-LAGRANGE.COM](http://WWW.CHATEAU-LAGRANGE.COM)



Matthieu Bordes



# CHÂTEAU TRONQUOY-LALANDE



Yves Delsol, Paz Levinson et Hélène Brochet

Il a été de bon ton dernièrement de pointer du doigt le vignoble bordelais, s'agissant de son indifférence à s'emparer de la cause environnementale. Pour avoir parcouru le vignoble, rive droite, rive gauche, en présence de Paz Levinson, notre surdouée de la dégustation, il est temps de rétablir ce préjugé de mauvais aloi.

Fin de matinée, arrivée à Saint-Estèphe, la plus septentrionale des appellations communales du Médoc, les grilles s'ouvrent sur le Château Tronquoy-Lalande. *Tronquoy*, du patronyme de son ancêtre de 1745, *Lalande* du lieu-dit du même nom, et parcelle historique du Château.

Il y a 15 ans, quelques mois après l'acquisition du légendaire Château Montrose, la famille Bouygues reprend également Château Tronquoy-Lalande. Pas seulement pour le charme discret de son élégante chartreuse, mais aussi pour le terroir dont jouit le vignoble, réputé être le plus remarquable de Saint-Estèphe. Un temps pénalisé par manque de moyens, il n'y avait plus qu'à le faire passer de l'ombre à la lumière.

Au programme de restauration des bâtiments entrepris par Martin et Olivier Bouygues, s'ajoute un vaste plan de reconstitution du vignoble originel. Progressivement rétabli, il s'étend aujourd'hui sur 30 ha de croupes graveleuses, d'un seul tenant autour du Château. L'exception dont bénéficie avantageusement le vignoble tient non seulement de sa proximité avec l'estuaire de la Gironde, mais aussi et surtout de son implantation sur une terrasse qui culmine à 23 m, gorgée de graves et d'argiles très profondes. L'ensemble constituant un formidable pouvoir régulateur, thermique et drainant. De là et de l'analyse conjointe de Pierre Becheler, expert géologue du Médoc et d'Yves Delsol, directeur d'exploitation depuis 30 ans sur la propriété,

découlent une répartition parfaitement adaptée de l'encépagement. Terroir de prédilection du merlot, il représente 49 %, 45 % de cabernet sauvignon et 6 % de petit verdot. Sur la partie haute du plateau, 1,8 ha du vignoble est dédié à des cépages blancs, 60 % de sémillon et

40 % de sauvignon gris. Dans la mesure où les conditions sont réunies pour un épanouissement spontané des vignes - sauf à la soutenir par un travail de labour léger et minutieux des sols, à en stimuler la vie microbienne - la transition vers une viticulture biologique, respectueuse de l'environnement s'est opérée naturellement. La cohabitation des mésanges, des chauve-souris, encouragée par la plantation de haies, d'arbres, illustre le bon équilibre de la biodiversité.

Au temps venu de la cueillette, une trentaine de vendangeurs est sollicitée pour des récoltes manuelles en cagettes, selon un plan extrêmement précis défini par Yves Delsol, pour qui le découpage parcellaire, voire intra-parcellaire n'a plus de secret. Triées par deux fois, les baies sont délicatement réparties, selon leur provenance, dans les 22 cuves thermo-régulées du cuvier. Cuvier ultra fonctionnel, dont la conception originale est inspirée d'une réflexion entre le directeur général de Haut-Brion et Yves Delsol. Une fois les assemblages réalisés, le vin est entonné en barriques et élevé pour une durée minimum de 12 mois.

Le Château produit 3 vins : *Château Tronquoy-Lalande*, *Tronquoy de Sainte-Anne* et *Château Tronquoy-Lalande blanc*. Ce jour, en dégustation, les millésimes du grand vin s'alignent avec une belle constance, une trame identitaire toute en élégance et le vin blanc crée la surprise.

Manifestement la pépète oubliée du Médoc a retrouvé tout son lustre, et les vins leur juste place dans la cour des grands.

...





## COMMENTAIRES DE PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEWS

**Château Tronquoy-Lalande Saint-Estèphe 2016**

**Robe** : rouge rubis, bord rubis, couleur intense, opaque.

**Nez** : le nez est expressif, intense et très élégant avec des fruits noirs comme le cassis mûr et une touche de cerises noires. Des arômes minéraux, terreux, de pierre à fusil et de copeaux de crayon. **Bouche** : c'est un vin sec, avec un corps intense, une fraîcheur équilibrée, des tanins élevés en milieu de bouche mais mûrs et avec une texture argileuse. L'alcool est bien intégré, il est intense mais pas excessif. Très bien fait, il vieillira très bien. **Accord** : magret de canard sauce brandy aux truffes et champignons. **Commentaire** : c'est un vin avec beaucoup de vie et d'énergie et un grand potentiel de garde. **Garde** : 2021-2036.

**Color**: red ruby, ruby rim, intense color, opaque. **Nose**: the nose is expressive, intense and very elegant with black fruits like ripe cassis and a touch of black cherries. The mineral aromas are of earth, gravels and pencil shavings. **Palate**: it is a dry wine, with an intense body, balanced freshness, high tannins in the middle of the palate but ripe and with a clay texture. The alcohol is well integrated, it is muscular but not excessive. Very well made and will age lovely. **Pairing**: duck breast in brandy sauce with truffles and mushrooms. **Comment**: it is a wine with lot of life and energy and great potential for ageing. **Drinking**: 2021-2036.

**Château Tronquoy-Lalande Bordeaux blanc 2017**

**Robe** : ce vin blanc a une couleur jaune avec un bord jaune clair, brillant et sans sédiment. **Nez** : le vin est net, aux arômes intenses, très parfumé et d'une belle complexité. Avec plus d'aération, on peut sentir des arômes de pêches blanches, d'ananas grillé, de zeste de pamplemousse et de quelques arômes floraux comme la fleur de sureau et la clémentine.

**Bouche** : le vin est sec, avec une acidité vive, un corps moyennement intense, rond avec des touches d'épices comme la vanille. La finale est légèrement amère avec de jolies saveurs de pamplemousse et de zeste de clémentine. **Accord** : poisson de rivière Gironde mariné, fenouil et pamplemousse.

**Commentaire** : un Bordeaux blanc sérieux, avec un fantastique potentiel de vieillissement. **Garde** : 2021-2031.

**Color**: this white wine has a yellow color with light yellow rim, bright and without sediment. **Nose** : the wine is clean, with intense aromas, very perfumed and with a nice complexity. With more aeration we can feel aromas of white peaches, grilled ananas, grapefruit zest and some floral aromas like elderflower and clementine. **Palate** : the wine is bone dry, with a bright acidity, moderate body, rounded with touches of spices like vanilla. The finish is slightly bitter with lovely flavors of grapefruit and clementine zest. **Pairing** : marinated fish from Gironde river, fennel and grapefruit. **Comment**: a serious white Bordeaux, fantastic to age. **Drinking**: 2021-2031.

**Château Tronquoy-Lalande** || It seemed to be fashionable lately to point fingers at the Bordeaux vineyards for their indifference to the environmental cause. Having travelled through the vineyards, right bank, left bank, with Paz Levinson, our talented taster, it is now time to re-establish this bad prejudice.

In the late morning, we arrived in Saint-Estèphe, the most northerly of the Médoc's communal appellations, and the gates opened onto Château Tronquoy-Lalande. *Tronquoy*, from the ancestor's name in 1745, *Lalande* from the locality of the same name, and the Château's historic parcel.

Fifteen years ago, a few months after acquiring the legendary Château Montrose, the Bouygues family also acquired Château Tronquoy-Lalande. Not only for the discreet charm of its elegant chateaux, but also for the terroir enjoyed by the vineyard, reputed to be the most outstanding in Saint-Estèphe. Once penalised by a lack of resources, all that was left to do was to bring it out from the shadows into the light.

In addition to the building restoration program undertaken by Martin and Olivier Bouygues, there is a vast plan to reconstitute the original vineyard. Gradually restored, it now covers 30 ha of gravelly hilltops, all in one piece, around the Château. The vineyard benefits from its proximity to the Gironde estuary, but also and above all from its location on a terrace that rises to 23m, filled with gravel and very deep clay. The whole constituting a great regulating, thermal and draining force. From this and from the shared analysis of Pierre Becheler, Médoc geological expert, and Yves Delsol, who has been the estate's manager for 30 years, the grape varieties have been perfectly adapted to the soil. Merlot is the preferred grape variety, representing 49%, Cabernet Sauvignon 45% and Petit Verdot 6%. On the upper part of the plateau, 1.8 ha of the vineyard is dedicated to white grape varieties, 60% Semillon and 40% Sauvignon Gris. Given the conditions for the spontaneous growth of the vines - apart from supporting them with light and meticulous ploughing of



Yves Delsol, Paz Levinson et Hélène Brochet



the soil and stimulating the microbial life - the transition to organic viticulture, which respects the environment, has taken place naturally. The cohabitation of titmice and bats, encouraged by hedges and trees, illustrates the good biodiversity balance.

When the time comes to harvest, about thirty pickers are called upon to harvest the grapes by hand in small crates, according to an extremely precise plan defined by Yves Delsol, for whom the parcel-by-parcel or even intra-parcel grapes cutting is no longer a secret. The grapes are sorted twice and then delicately distributed, according to their origin, in the 22 thermo-regulated vats of the vat room. This is a highly functional vat room, the original design of which was inspired by a brainstorming session between Haut-Brion's managing director and Yves Delsol. Once the blends have been made, the wine is placed in barrels and aged for a minimum of 12 months.

The Château produces 3 wines : *Château Tronquoy-Lalande*, *Tronquoy de Sainte-Anne* and *Château Tronquoy-Lalande blanc*. This day, during tasting, the grand vin vintages aligned with a beautiful consistency, an identity framework full of elegance and the white wine created the surprise.

Obviously, the forgotten Medoc gem has regained its glory, and the wines have regained their rightful place in the big league.

AnneMarie Nouaille

EN SAVOIR → [WWW.TRONQUOY-LALANDE.COM](http://WWW.TRONQUOY-LALANDE.COM)

# VERTICALE DU CHÂTEAU GISCOURS

— APPELLATION MARGAUX —

Fin septembre 2020 Château Giscours, Grand Cru Classé de l'appellation Margaux, devait accueillir une ambitieuse manifestation sportive : Les étoiles du sport. Malheureusement, et comme pour beaucoup d'autres événements, la Covid en a décidé autrement.

En pleine élaboration du millésime 2020, et en cohérence avec les restrictions sanitaires du moment, il fut néanmoins possible de venir goûter, en comité très restreint, quelques parcelles emblématiques de cette vaste propriété médocaine. Pour une meilleure projection dans l'univers du domaine, une verticale fut également organisée, sur les millésimes 2015, 2016, 2018 et 2019, et commentée par le directeur du domaine, Alexander Van Beek.

Château Giscours est une propriété très reconnue du bordelais dont il convient de souligner la beauté naturelle du lieu. Sur 300 hectares on y retrouve les vignes produisant ce très grand vin, mais aussi des pâturages, des bois, permettant de se déconnecter rapidement du milieu urbain.

At the end of September 2020 Château Giscours, a Grand Cru Classé in the Margaux appellation, was to host an ambitious sporting event: Les étoiles du sport. Unfortunately, as with many other events, it was cancelled because of the Covid pandemic.

In the midst of the 2020 vintage, and in line with the current health restrictions, it was nevertheless possible to come and taste, in a very restricted committee, some emblematic plots of this vast Medoc property. For a better projection in the estate's universe, a vertical tasting was also organised for the 2015, 2016, 2018 and 2019 vintages, with commentary by the domain's director, Alexander Van Beek.

Château Giscours is a very well-known Bordeaux estate whose natural beauty is worth emphasising. On 300 hectares, the vines producing this great wine are found there, as well as pastures and woods, allowing it to quickly disconnect from the urban environment.

Dégustation Château Giscours



## LES PARCELLES DE CHÂTEAU GISCOURS

Parmi les parcelles dégustées, un exercice délicat mais ô combien passionnant !

La parcelle *Route d'Arsac* était empreinte de délicatesse, alors que *La Pigeonne* donnait plus de profondeur. Les parcelles *Seibel* et *Casino* offraient quant à elles la promesse de fruits frais, riches, pour séduire les plus gourmands. En quelles proportions interviendront-elles dans l'assemblage final ? Il est trop tôt pour le dire, et les grands chefs ne dévoilent pas toujours leurs recettes...

## The Château Giscours plots of land

Among the plots already seen, it was a delicate but fascinating exercise!

The *Route d'Arsac* plot showed delicacy, while *La Pigeonne* gave more depth. The *Seibel* and *Casino* plots offered the promise of fresh, rich fruit to seduce even the most gourmet. What proportions will be used in the final blend? Too early to say, and the great chefs do not always reveal their recipes...

## CHÂTEAU GISCOURS 2015 appellation Margaux

Très beau nez, enchanteur, avec une partie florale qui vient sublimer les fruits et les épices d'une manière élégante. On y retrouve un ensemble délicat de framboises fraîches, de mûres, de baies de goji, avec de fines notes poivrées et une pointe de vanille. Plus le vin s'aère, plus cette complexité s'accroît, et gagne en cohésion.

La bouche est fraîche, vive, et séduit par la puissance aromatique présente. Les tannins sont très fins, délicats. On retrouve ainsi une certaine



finesse dans un océan de puissance. La finale est longue, avec une vivacité appuyée, offrant un large potentiel d'évolution. Un très beau vin de l'appellation Margaux qui peut traverser les temps ! **95/100.**

Very lovely nose, enchanting, with a floral part which sublimates the fruit and spices in an elegant way. There is a delicate blend of fresh raspberries, blackberries, goji berries, with fine peppery notes and a hint of vanilla. As the wine ages, this complexity is accentuated and gains in cohesion.

The palate is fresh, lively, and seduces by the aromatic power present. The tannins are very fine and delicate. One thus finds a certain finesse in an ocean of power. The finish is long and lively, offering a great potential for development. A very fine wine from the Margaux appellation which can stand the test of time! **95/100**

### CHÂTEAU GISCOURS 2016 appellation Margaux

Un nez qui aspire immédiatement dans la dimension des grands vins de l'appellation Margaux. Très frais en bouche, très floral, l'envol se poursuit à travers les fines notes épicées sur un champ de petites baies rouges et de cassis.

La matière en bouche est d'une belle finesse et se livre magnifiquement. La texture est douce, délicate, et les tannins sont dans le même registre. L'attaque en bouche enveloppe, et un léger croquant de fruits vient donner du « peps ». La finale est longue, intense et complexe. **96/100.**

A nose that immediately draws in the dimension of the great wines of the Margaux appellation. Very fresh palate, very floral, the flight continues through the fine spicy notes on a field of small red berries and blackcurrant.

The substance in the palate is of a beautiful finesse and delivers itself magnificently. The texture is soft, delicate, and the tannins are in the same register. The attack on the palate is rich and enveloping, and a slight fruit crunch gives the wine some *pep*. The finish is long, intense and complex. **96/100.**

### CHÂTEAU GISCOURS 2018 appellation Margaux

Fines notes de cassis qui se dévoilent progressivement, pour gagner en intensité. Une subtile note florale reste cependant perceptible. En bouche les notes de cassis sont très intenses, ce qui s'explique par une présence du merlot en augmentation par rapport à celles des autres années : 39 % (contre 25 % en 2015 et 32 % en 2016).

Belle finesse des tannins qui sont aussi très affirmés, le travail sur la qualité est perceptible et nécessite l'œuvre du temps pour se fondre. La finale est d'une belle intensité, râpeuse, mais sans excès. Quelques baies rouges viennent parachever le travail, rajoutant de la complexité. **94/100.**

Fine notes of blackcurrant which gradually reveal themselves, to gain in intensity. A subtle floral note remains however perceptible. On the palate, the blackcurrant notes are very intense, which can be explained by an increased presence of Merlot compared to other years: 39% (compared to 25% in 2015 and 32% in 2016).

The fine tannins are also very assertive, the work on quality is perceptible and requires time to blend. The finish is beautifully intense, raspy, but without excess. A few red berries complete the work, adding complexity. **94/100.**

### CHÂTEAU GISCOURS 2019 appellation Margaux

Très belles notes de cassis présentes. Elles sont très fraîches, juteuses, annonciatrices de raisins de qualité et d'un potentiel d'évolution certain.

La texture en bouche est de très grande qualité, offrant une densité idéale, et de la gourmandise avec toute cette matière remarquablement fruitée. Pour autant, la délicatesse reste également de la partie, et c'est sur une finale qui gagne progressivement en intensité, que l'on termine avec une sensation harmonieuse et persistante. **95-96/100.**

Very nice blackcurrant notes. They are very fresh, juicy, heralding quality grapes with a definite potential for development.

The texture on the palate is of very high quality, offering ideal density and delicacy with all this remarkably fruity substance. Nevertheless, the delicacy remains, and the finish is progressively more intense, with a harmonious and long-lasting sensation. **95-96/100.**

Château Giscours n'a pas fini de faire parler de lui avec des vins d'une excellente qualité, qui nous transporte dans l'univers enchanteur des vins de Margaux. Des vins dont l'intensité n'a d'égal que la sensualité des fruits qui les composent.

Château Giscours is still making a name for itself with its excellent quality wines, which take us into the enchanting Margaux wine world. These wines whose intensity is equaled only by the sensuality of the fruit they contain.

Xavier Lacombe

EN SAVOIR ☪  
➔ [CHATEAU-GISCOURS.COM](https://www.chateau-giscours.com)



# CHÂTEAU DU GARDE

à la recherche de l'excellence

L'histoire du Château du Garde commence à Cénac, en 1925, lorsque Antonio Subra, d'origine espagnole, achète ses premières terres avec ses enfants, Antoine et Daniel, dans le but de créer une activité agricole. Maraîchage et élevage sont alors les maîtres mots du domaine qui, au fil du temps, s'ouvre vers la vigne pour finalement se focaliser sur cette unique activité et devenir le Château du Garde.

En 2009, l'arrière petit-fils d'Antonio, Jean Benoît, devient la 4e génération à diriger l'exploitation familiale, offrant au domaine un réel renouveau. Fort de ses nombreux voyages et de son expérience, le vigneron

va permettre au domaine de se développer, grâce à la mise en place de nouvelles techniques, puis par l'acquisition en 2014 d'un nouveau chai viticole et d'une nouvelle marque : le Château Rauzé Lafargue. Si bien qu'aujourd'hui le Château du Garde, qui comme le rappelle Jean Benoît Subra est ce qu'il est grâce à l'entraide familiale, s'étend sur 30 hectares.

En appellation Cadillac Côtes de Bordeaux et Bordeaux, les vins de Château du Garde témoignent d'un réel engagement du vigneron envers ses vignes...et de sa clientèle. C'est en toute modestie qu'il affirme : « On dit qu'un bon vigneron

est toujours insatisfait, nous recherchons constamment l'excellence et l'originalité alors mon travail continue d'année en année pour votre plaisir et aussi le mien car, ne nous le cachons pas, un vigneron heureux est un vigneron qui rend heureux ». Une maxime qui explique parfaitement la richesse des cuvées du domaine : vins rouges, blancs mais aussi clairet. Une richesse que l'on retrouve d'ailleurs dans les nombreux cépages travaillés : merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, sauvignon, sauvignon gris et sémillon, cultivés dans le respect du terroir, sur un sol argilo-limoneux recouvert de graves.



Toujours dans une réelle volonté de rencontrer ceux qui souhaitent découvrir ses vins, le Château du Garde vend ses vins directement à la propriété ou sur sa boutique en ligne. Cependant, en adéquation avec son temps, le domaine est également présent sur de nombreuses *marketplaces* par lesquelles la distribution n'a de cesse de s'accroître, tant en France qu'à l'étranger. Jean Benoît Subra, en vrai passionné du vin, offre aussi à sa clientèle des prestations touristiques ou encore de l'oénotourisme événementiel, qui permettent alors de faire découvrir les terroirs, le vin et la culture viticole. Pour cela il

propose de partir à la rencontre des vignerons qui sauront mieux que quiconque raconter leur métier ainsi que l'histoire du vin qu'ils produisent, à travers notamment des dégustations ou la participation aux vendanges. Le Château possède aussi sa propre aire de camping cariste, développant la venue de nouveaux clients et vacanciers dans cette belle région.

Le Château du Garde bénéficie également d'un pré pour accueillir les animaux, une jolie façon de se remémorer que tout a commencé avec Antonio Subra, maraîcher et éleveur !



Jean Benoît Subra

## Château du Garde, searching for excellence

|| The history of Château du Garde began in Cénac in 1925, when Antonio Subra, a Spanish native, acquired his first land with his children, Antoine and Daniel, in order to create an agricultural activity. Market gardening and livestock breeding were the key words of the estate which, over time, opened up to vineyards to finally focus on this single activity and become Château du Garde.

In 2009, Antonio's great-grandson, Jean Benoît, became the 4<sup>th</sup> generation to run the family business, offering the estate a real revival. Thanks to his many travels and his experience, the winemaker will allow the estate to develop, thanks to the use of new techniques, then by the acquisition in 2014 of a new winery and a new brand: Château Rauzé Lafargue. As a result, today the Château du Garde, as Jean Benoît Subra reminds us, is still what it is thanks to the family's mutual support, and covers 30 hectares.

In the Cadillac Côtes de Bordeaux and Bordeaux appellations, the Château du Garde wines reflect the winemaker's real commitment to his vines...and to his customers. In all modesty, he affirms: "It is said that a good winegrower is always dissatisfied, we are constantly looking for excellence and originality, so my work continues year after year for your pleasure and also mine because, let's admit it, a happy winegrower is a winegrower who makes you happy." A maxim that perfectly explains the richness of the domain's vintages: reds, whites but also clairet. A richness

that can be found in the many grape varieties worked: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sauvignon, Sauvignon Gris and Semillon, cultivated with respect for the terroir, on a clay-silt soil covered with gravel.

In order to meet those who wish to discover its wines, Château du Garde sells its wines directly at the property or on its online store. However, according to the current situation, the estate is also present on numerous marketplaces through which distribution is constantly increasing, both in France and abroad. Jean Benoît Subra, a true wine lover, also offers his customers tourist services or even wine tourism events, which allow them to discover the terroirs, the wine and the wine culture. Therefore, he offers to meet the winegrowers and tell them about their job and the wine they produce, especially through tastings or participation in the harvest. The Château also has its own camping car area, developing the new customers and vacationers in this beautiful region.

The Château du Garde also get a meadow for animals, a nice way to remember that it all started with Antonio Subra, market gardener and breeder!

Sandy Bénard / *Crédit photos : Château du Garde*

EN SAVOIR ➔ [WWW.CHATEAU-DU-GARDE.COM](http://WWW.CHATEAU-DU-GARDE.COM)



# DENARIUS

## l'autre climat de *Liber Pater*

Denarius 2018 vient d'être lancé  
et ne coûte *que* 500 €.  
Oui, vous avez bien lu : 500 € la bouteille !

Cette parcelle, ou plutôt ce climat comme le décrit son vigneron Loïc Pasquet, se trouve sur la commune de Landiras, dans la région viticole des Graves, près de Bordeaux. Pour autant, on retrouvera Denarius dans la catégorie de Vins de France.

Oui 500 €, car l'autre vin que Loïc Pasquet produit sur les parcelles voisines est Liber Pater, un vin qu'il commercialise aujourd'hui 30 000 € la bouteille.

Alors c'est vrai, lorsque l'on passe de 30 000 € à 500 €, on pourrait presque se dire que c'est dérisoire ! N'avez-vous jamais fait l'expérience chez un caviste de contempler longuement une armoire de Grands Crus, avant de revenir sur les cartons posés en vrac à côté ?

On perd vite la notion de réalité des prix, car au fond ce ne sont que des chiffres. Toutefois, le fait que ce prix soit proche de la moitié d'un Smic nous ramène vite à la réalité.

Denarius signifie en latin Deniers, dans la cohérence de Liber Pater, qui est associé au dieu Bacchus par les romains. Il est composé des cépages petite vidure (synonyme de cabernet sauvignon), tarnay, castets et saint macaire.

La densité des pieds est impressionnante, 20 000 pieds à l'hectare, pour une production de 1 200 bouteilles pour le millésime 2018.

Mais ce qui distingue Denarius ce sont ses vignes franches de pieds, non greffées. Une chose pour laquelle Loïc Pasquet milite depuis des années.

Le vin est vinifié en amphores. Pas de place au bois « pour préserver le goût du lieu ». Pas de liège non plus, avec des bouchons à base de technopolymère, permettant de réduire les variations d'évolution entre les bouteilles.

### LE GOÛT DE DENARIUS 2018

C'est un vin à la robe rubis d'un très bel éclat. Le nez est très aromatique, et bouillonne de complexité au fur et à mesure qu'il évolue dans le verre. On retrouve des notes de mûres, de cerises, de fraises des bois, mais aussi de surprenantes notes de garrigue, d'olives vertes, qui nous emmènent loin de Bordeaux.

Ce nez, plutôt puissant, offre un contraste saisissant avec ce qui se passe en bouche. Une fraîcheur des fruits et une légèreté auxquelles on ne s'attendait pas. La maturité des fruits est de très grande qualité, et la finesse de la matière tannique est bluffante. Elle est d'une finesse incroyable ! Au fur et à mesure de l'aération, les fines notes d'herbes séchées évoluent, tendent à disparaître, et sont remplacées par des notes de cacao, de feuilles de tabac. Des descripteurs aromatiques que l'on aurait plus tendance à associer avec un élevage en barrique, mais ici il n'en est rien.

Argument supplémentaire pour Loïc Pasquet de dire que la barrique masque l'identité d'un lieu, que l'on peut s'en passer, et qu'il faudrait lui préférer des contenants « neutres ».

La finale est longue, très sapide. Un vin qu'il convient de laisser s'aérer et de prendre le temps d'apprécier.

### LA PRODUCTION DE DENARIUS

Ce vin avait été produit de manière anecdotique en 2007 et 2008, mais à partir du millésime 2018 Denarius sera produit de manière régulière. L'idée est de différencier les climats et de permettre à ceux qui ne peuvent s'offrir Liber Pater de vivre l'expérience des vignes en francs de pieds promise par Loïc Pasquet.



## ACHETER DENARIUS ?

Ce prix sera pour beaucoup, disons-le, dissuasif, et jugé comme le fruit d'une communication bien rodée. Une communication et un discours que Loïc Pasquet entretient depuis quelques années avec Liber Pater. Ses particularités : utiliser des vignes en franc de pieds, des cépages

historiques oubliés. Sa promesse, un brin provocatrice : faire goûter le vrai goût, le goût oublié des vins de Bordeaux !

Beaucoup dénigreront le travail de Loïc Pasquet pour ces raisons : trop cher, trop provoquant, etc. L'expérience proposée avec Denarius interpelle cependant, car elle offre la perspective de longs débats

sur les francs de pieds, les cépages oubliés, et bien sûr la comparaison entre certains premiers Grands Crus Classés qui se retrouvent affichés au même prix. Une vraie remise en question en somme. Le mieux restera de se faire sa propre opinion... si vous pouvez vous le permettre.



## Denarius, the other Liber Pater climate || Denarius 2018 has just been launched and costs "only" €500. Yes, you got it right: €500 a bottle!

This plot, or rather this climate as described by its winemaker Loïc Pasquet, is located in the Landiras commune, in the Graves wine region, near Bordeaux. Nevertheless, Denarius will be found in the Vin de France category.

Yes €500, and the other wine that Loïc Pasquet produces on the neighbouring plots is Liber Pater, a wine that is currently selling for €30,000 a bottle.

So it's true, when you go from €30,000 to €500, you could almost say that it's ridiculous! Have you ever experienced a wine merchant contemplating a cabinet of Grands Crus for a long time, before going back to the boxes that are placed in bulk next to it? You quickly lose the notion of reality in terms of prices, because they are basically just figures. However, the fact that the price is close to half a minimum wage quickly brings us back to reality.

Denarius means Deniers in Latin language, according to Liber Pater, which is associated with the god Bacchus by the Romans. It is composed of the grape varieties petite vidure (synonymous with cabernet sauvignon), tarnay, castets and saint macaire.

The vine density is impressive, 20,000 vines per hectare, for a production of 1,200 bottles for the 2018 vintage.

But what differentiates Denarius is its free standing, ungrafted vines. A thing for which Loïc Pasquet has been campaigning for years.

The wine is vinified in amphoras. No wood is used to preserve the taste of the place. No cork either, with technopolymer-based corks, to reduce variations in evolution between bottles..

### The taste of Denarius 2018

It is a wine with a ruby colour and a very beautiful brilliance. The nose is very aromatic and overwhelms with complexity as it evolves in the glass. We have notes of blackberries, cherries, wild strawberries, but also surprising notes of garigue and green olives, which take us far from Bordeaux.

This rather powerful nose offers a striking contrast with what happens on the palate. A freshness of fruit and a lightness we did not expect. The maturity of the fruit is of very high quality, and the finesse of the tannins is blurring. It is incredibly fine! As the wine is aired, the refined notes of dried herbs evolve, tend to disappear, and are replaced by notes of cocoa and tobacco leaves. Aromatic descriptors that would be more likely to be associated with barrel ageing, but not so here.

Loïc Pasquet's additional argument is that barrels mask the identity of a place, that one can do without them, and that neutral containers should be preferred.

The finish is long, very flavorful. A wine that should be left to breathe and to take the time to appreciate.

### The Denarius production

This wine had been produced anecdotally in 2007 and 2008, but from the 2018 vintage Denarius will be produced on a regular basis. The idea is to differentiate the climates and to allow those who cannot afford Liber Pater to live the ungrafted vine experience promised by Loïc Pasquet.

### Buy Denarius?

The price will be for many, let's just say, a bit dissuasive, and judged to be the fruit of well-functioning communication. A communication and a discourse that Loïc Pasquet has maintained for several years with Liber Pater. Its particularities: using vines in free standing, forgotten historical grape varieties. His promise, slightly provocative: to let you experience the real taste, the forgotten taste of Bordeaux wines!

Many will denigrate Loïc Pasquet's work for these reasons: too expensive, too provocative, etc. However, the experience proposed with Denarius is challenging, as it offers prospects for long debates on the ungrafted vines, the forgotten grape varieties, and of course the comparison between certain first Grands Crus Classés which find themselves displayed at the same price. In short, it is a real questioning.

The best thing to do is to form your own opinion... if you can afford it...

Xavier Lacombe

# Les anthologies de CHÂTEAU MARJOSSE

## un échange captivant entre le vigneron et son terroir



C'est dès le début des années 1990 que Pierre Lurton vinifie ses premiers millésimes au Château Marjosse, écrin bucolique dans le paysage de l'Entre-deux-Mers bordelais, à Tizac-de-Curton. Bercé par la grandeur et la rigueur que requiert la direction de Grands Crus Classés, Pierre voit en Marjosse une parenthèse d'humilité, un *jardin secret* lui permettant de « garder les pieds sur terre » dans son univers de prestige.

« Chaque année, des améliorations techniques et culturelles sont apportées afin de proposer une qualité supérieure, révélatrice du millésime. » Petit-fils de viticulteur, il s'engage dans une agriculture raisonnée de ses 56 parcelles mise en lumière par une vinification méticuleuse et détaillée.

C'est ainsi qu'en 2020 Pierre Lurton, soutenu par sa femme Alexandra Forbes et par son talentueux directeur technique Jean-Marc Domme, ouvre un nouveau chapitre du Château Marjosse : une gamme de 5 cuvées à l'ADN bien marqué. « Chacune d'entre elles est le reflet d'un cépage, d'une parcelle, d'un terroir. » Mise en bouteille bourguignonne, chaque cuvée des Anthologies de Marjosse prend le nom d'une espèce d'oiseau dans l'intention de souligner la nature variée et engagée de la propriété.

### **The Château Marjosse Castle anthologies: a captivating exchange between the winegrower and his terroir**

|| In the early 1990s, Pierre Lurton began making his first vintages at Château Marjosse, a bucolic jewel in the Bordeaux Entre-deux-Mers landscape, in Tizac-de-Curton. Lulled by the greatness and rigour required by the management of Grands Crus Classés, Pierre sees in Marjosse a humble interlude, a *secret garden* allowing him to “keep his feet on the ground” in his prestigious world.

“Every year, technical and cultural improvements are made in order to offer a superior quality, revealing the vintage.” Grandson of a winegrower, he is committed to a reasoned agriculture of his 56 plots of land brought to light by a meticulous and detailed vinification.

Thus in 2020 Pierre Lurton, supported by his wife Alexandra Forbes and his talented technical director Jean-Marc Domme, began a new chapter at Château Marjosse: a range of 5 vintages with a strong DNA. “Each of them is the reflection of a grape variety, a plot, a terroir.” Bottled in Bourgogne region, each cuvée of the Anthologies de Marjosse is named according to the name of a species of bird in order to underline the varied and committed nature of the estate.

**Cuvée Chardonneret 2018**, Vin de France. 100 % chardonnay sur socle calcaire et surface argilo-siliceuse. Les quelques 1200 bouteilles de Chardonneret révèlent la mélodie des vignes 25 ans enchantées par un élevage de 10 mois en barriques bordelaises. « La tonicité des terrains calcaires apporte une teinte océanique aux sensations gourmandes d'un chardonnay dressé en fût. »

**Cuvée Gros Bec 2018**, Vin de France. 100 % malbec issu d'argiles sidérolithiques. Une référence confidentielle qui dompte avec classe un cépage robuste encore présent dans les assemblages des vins de Bordeaux. « Cette parcelle,

excellamment exposée, offre un catalogue de vieilles vignes (75 ans) et donne toujours des vins profonds et charnus. »

**Cuvée Hirondelle 2018**, Vin de France. 100 % muscadelle natif des secteurs argilo-calcaires. « On voit rarement la muscadelle en mono-cépage, dû notamment à sa fragilité et à son exigence. Cependant, avec attention et délicatesse, ce cépage dévoile une qualité aromatique unique et une ossature sensationnelle. »

**Cuvée Ortolan 2018**, Vin de France. 100 % cabernet franc des zones calcaires à astéries. Le bouchet, variété de raisin connu de la rive droite girondine, connaît une renaissance et un regain de popularité. « Épicé, délicat, parfumé et de grande fraîcheur, l'Ortolan offre une envolée séduisante et rassurante du produit. »

**Cuvée Palombe 2018**, Bordeaux Blanc. « Ici, c'est la physionomie d'un grand Bordeaux Blanc qui flatte le dégustateur ». Sélection de vieux sémillons, sauvignons blancs et sauvignons gris, disciplinés dans différents contenants en bois non-neufs.

excellent exposure, offers a catalogue of old vines (75 years old) and always produces deep, fleshy wines."

**Cuvée Hirondelle 2018**, Vin de France. 100% Muscadelle native to the clay-limestone sectors. "We rarely see Muscadelle as a single grape variety, due in particular to its fragility and high standards. However, with care and delicacy, this grape variety reveals a unique aromatic quality and a sensational bone structure."

**Cuvée Ortolan 2018**, Vin de France. 100% Cabernet Franc from limestone areas with asteries. The Bouchet, a grape variety known from the Gironde right bank, is enjoying a rebirth and a revival in popularity. "Ortolan is spicy, delicate, fragrant and very fresh and offers a seductive and reassuring product take-off."

**Cuvée Palombe 2018**, Bordeaux White. "Here, it is the physiognomy of a great Bordeaux Blanc that flatters the taster". A selection of old Semillon, Sauvignon Blanc and Sauvignon Gris, disciplined in different non-new wooden containers.

Adrien Cascio



Pierre Lurton

**Cuvée Chardonneret 2018**, Vin de France. A 100% chardonnay on a limestone base with a clay-siliceous surface. The nearly 1200 Chardonneret bottles reveal the melody of 25-year-old vines enchanted by a 10-month ageing in Bordeaux barrels. "The tonicity of the limestone soil brings an oceanic hue to the greedy sensations of a Chardonnay matured in barrels."

Cuvée Gros Bec 2018, Vin de France. 100% Malbec from siderolithic clay. A confidential reference that tames with class a robust grape variety still present in the Bordeaux wine blends. "This parcel, with





# CHÂTEAU DE LUGEY

## FRANCK LABEYRIE,

### ÉLEVEUR DE VIN EN MILIEU NATUREL

Raimonds Tomsons et Frank Labeyrie.

*Essayer et Oser* voilà les maîtres-mots de Franck Labeyrie, un intuitif dans l'âme. Franck, viticulteur bordelais, a grandi au milieu des vignes entre les Châteaux du Coureau et du Grand Mouëys. Ancien sportif de haut niveau, il quitte l'équipe de France d'équitation pour se lancer un nouveau défi : créer son propre vin. En 2000, il achète et exploite 11 hectares de vignes, en A.O.P Graves, du Château de Lugey.

Après une discussion avec un ami ostréiculteur qui lui vanta les bienfaits de l'élevage des huîtres en eau profonde, Franck fait un rapprochement immédiat entre l'ostréiculture et le vin. Une idée germe en lui : pourquoi se contenter de faire vieillir son vin en cave ? Il va expérimenter les avantages d'un élevage de ses vins en milieu naturel, avec pour première expérimentation, l'océan.

Grand passionné du Bassin d'Arcachon et du vin, il décide d'y créer sa cave sous-marine, proche de l'île aux oiseaux.

En 2008, après avoir obtenu l'autorisation administrative et douanière (renouvelable tous les 3 ans) de la Préfecture maritime et du Ministère de la Mer, il devient *éleveur de vin en milieu naturel* et seul viticulteur à posséder à ce jour une concession ostréicole. Franck concrétise alors son projet et débute l'élevage de son Graves blanc en immersion dans les eaux du Bassin d'Arcachon.

Depuis, chaque début d'année, 15000 bouteilles sont immergées à 10 m de profondeur, couchées dans des boîtes métalliques, fermées, chaque couche étant séparée par des poches à huîtres ostréicoles, vrais coussins de protection, afin d'éviter les chocs éventuels entre les cols. Le Blanc des Cabanes repose de 6 à 8 mois sous l'océan. Franck est convaincu : « le milieu d'élevage personnalise le vin avec des arômes impossibles à obtenir dans les chais ». Depuis plus de dix ans, Franck observe l'évolution du phénomène d'échanges entre le vin et son milieu de conservation, échanges qui sont possibles, selon lui, grâce au bouchon en liège, qui jouerait un rôle de filtre : imperméable à l'eau, aux odeurs et à l'atmosphère extérieure, il permettrait au Blanc des Cabanes de révéler des notes iodées et de fleur de sel.

En 2015, le Graves rouge, après avoir vieilli 12 mois dans des foudres de chêne français, est à son tour immergé 12 mois. Sa dégustation révèle un vieillissement prématuré, avec des tanins fondus, exaltant des fruits noirs et rouges, (myrtille, mûre sauvage, cassis), avec un léger fumé, un très bel équilibre, et un raffinement pertinent.

Pour Franck « Le vin est personnalisé : la mer amène de la souplesse et de la rondeur », l'élevage sous l'océan rassemble des conditions optimales dans la conser-

vation du vin : température constante, hygrométrie idéale et faible luminosité.

En 2018, dix ans après l'immersion du Graves Blanc des Cabanes, Franck change de milieu naturel, et choisit pour ses vins, l'expérience sous la neige. Il ensevelit ses Graves blancs et rouges, pour un élevage de six mois sous 5 m de neige, à une altitude de 2 500 m, sur les hauteurs du Cirque de Lys à Cauterets, dans les Pyrénées.

Le vin profite là aussi, de conditions atmosphériques différentes : On va chercher la minéralité. Le froid (-0,4°), l'altitude, le noir complet, une humidité maximale et zéro oxygène sont les facteurs apportant le raffinement, la pureté, le soyeux olfactif et gustatif, avec des notes de litchi pour les blancs, et de pruneaux pour les rouges. De cette expérimentation naissait le Vin des Neiges, Graves blanc et rouge.

Désormais spécialisé dans l'élevage des vins en milieu naturel, pour lequel, dès Vinexpo 2009, il recevait le titre de meilleur jeune talent vigneron élevant ses vins en milieu naturel, en présence de Philippe Faure-Brac, Meilleur sommelier du monde 1992 et d'Emmanuel Peyronnet, Meilleur sommelier de France 2008, Franck ne compte pas en rester là : « Il y a une part de rêve : rêvons et osons ». Un rêve qu'il a partagé avec Raimonds Tomsons, Meilleur sommelier d'Europe 2017 venu apprécier ses vins étonnants.

### Château de Lugey: Franck Labeyrie, specialist in the ageing of wines in a natural environment. ||

A man who trusts his intuition, Franck Labeyrie's motto is *try and dare*. Franck is a Bordeaux winegrower who grew up in the middle of the vineyards between Château du Coureau and Château du Grand Mouëys. A former professional athlete, he left the French equestrian team to take on a new challenge: create his own wine. In 2000, he bought and exploited 11 hectares of vines from PDO Graves Château de Lugey.

After a conversation with an oyster farmer friend who was extolling the virtues of deep water farming, Franck made an immediate connection between oyster farming and wine. An idea formed in his mind: why should he be content to age his wine in an ordinary cellar? He began to test the effects of maturing his wines in a natural environment, with the ocean as his first experiment.

A great lover of Arcachon Bay as well as wine, he decided to create his underwater cellar there, close to bird island.

In 2008, having obtained the requisite 3-years permits from the Maritime Authorities, he became a *maturer of wines in a natural environment*, and the only winegrower to date to possess an oyster concession. Franck then put his plan into action and began the ageing of his Graves blanc immersed deep in the waters of the Arcachon Basin.

Since then, at the beginning of each year, 15,000 bottles have been submerged to a depth of 10 metres, lying in closed metal boxes, each layer being separated by oyster bags acting as protective cushions, to avoid possible shocks between the necks. The Blanc des Cabanes spends 6 to 8 months under the ocean. Franck is convinced: "the maturing environment personalises the wine with aromas that are impossible to obtain in the cellars". For more than ten years, Franck has been observing the evolution of the phenomenon of exchanges between the wine and the environment it matures in, exchanges which are possible, according to him, thanks to the cork, which acts as a filter: impermeable to water, to odours and to the outside atmosphere, it allows the Blanc des Cabanes to reveal iodine and saline notes.

In 2015, the red Graves, after ageing for 12 months in French oak barrels, was in turn plunged beneath the waves for 12 months. Tasting reveals a premature ageing, with melted tannins, intense bursts of black and red fruit, (blueberry, wild blackberry and blackcurrant), with a light smokey touch, a very nice balance, and apposite sophistication).

For Franck "The wine is personalized: the sea adds suppleness and roundness": submarine maturing creates an optimal combination of conditions for the conservation of the wine: a constant temperature, ideal hygrometry and low light.

In 2018, ten years after first submerging the Graves Blanc des Cabanes, Franck swapped the natural environment and buried his wines deep beneath the snow in the Pyrenees. His white and red wines Graves sejournd for six months under 5 m of la poudreuse at an altitude of 2,500 m, on the heights of the Cirque de Lys in Cauterets.

Here too, the wine benefits from ageing under different atmospheric conditions: *We are looking for minerality*. Cold (-0.4°), altitude, total darkness, maximum humidity and zero oxygen are the factors that endow refinement, purity, olfactory and gustatory silkiness, with notes of lychee for the whites, and prunes for the reds. From this experimentation emerged the Vin des Neiges, Graves white and red wine.

Now specialising in the maturing of wines in a natural environment, back in 2009 he received the title of *best young talented winemaker maturing his wines in a natural environment* at Vinexpo, in the presence of Philippe Faure-Brac, Best sommelier in the world 1992, and Emmanuel Peyronnet, Best sommelier of France 2008, Franck does not intend to stop there: "It's part of the dream: let's dream and dare." A dream he shared with Raimonds Tomsons, Best sommelier of Europe 2017 who came to appreciate his amazing wines.

Aurélië Daillac

EN SAVOIR → [WWW.CHATEAUDUCOUREAU.COM](http://WWW.CHATEAUDUCOUREAU.COM)

## DÉGUSTATION RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS' REVIEW

### Château de Lugey Blanc des Cabanes, Graves 2018

**Robe** : citron brillante aux reflets verts. **Nez** : intensité modérée, montrant des fruits à chair blanche, des notes d'agrumes avec des notes salines-iodées, des noyaux humides, encore sur la jeunesse.

**Bouche** : structure modérée avec une acidité rafraîchissante et une touche salée, beaucoup de fraîcheur, agrumes et fruits à noyau verts, touche de nori et nuances de coquille d'huître broyée, finale rafraîchissante et persistante. **Accord** : idéal avec les fruits de mer salés, les huîtres, les crustacés.

**Visual**: bright lemon colour with green reflections. **Nose**: moderate intensity, showing white-fleshed fruits, notes of citrus with saline-iodine like notes, wet stones, still youthful. **Palate**: moderate structure with a refreshing acidity and a salty-like touch, plenty of freshness, citrus and green stone fruits, touch of nori and crushed oyster shell nuances, refreshing and persistent finish. **Pairing**: great with salty seafood, oysters, shellfish.

### Château de Lugey Rouge des Cabanes, AOP Graves 2016

**Robe** : claire et brillante avec un noyau rubis moyennement intense et un bord grenat clair. **Nez** : moyennement intense montrant des notes de cerises rouges fraîches, de prune et de cassis, des notes d'herbes aromatiques, d'épices et de bois torréfié, une touche de caractère fumé complétée par des notes discrètes de boisé, toujours en développement. **Bouche** : corps modéré avec des tanins à la texture crayeuse et un bon niveau de fraîcheur, le milieu de bouche montre une texture douce avec une bonne concentration d'arômes, des prunes et des cerises noires fraîches, des notes fumées de bois torréfié, une touche d'épices sèches et des notes salées de cuir et de tabac.

**Visual**: clear and bright with a medium intensity ruby core and a light garnet rim. **Nose**: medium-intense nose showing notes of fresh red cherries, plum and blackcurrant, aromatic herbs, spices and roasted wood, a touch of smoky character complemented by discreet woody notes, still developing. **Palate**: moderate body with chalky tannins and a good level of freshness, the mid-palate shows a soft texture with a good concentration of aromas, fresh plum and black cherries, smoky notes of roasted wood, a touch of dry spices, and salty leather and tobacco notes.

# CAVE DE LUGNY

## *Cœur de Charmes*

— MÂCON-LUGNY 2015 —



Solidement ancrée dans le paysage Mâconnais, la Cave de Lugny revendique avec fierté ses origines et son parcours qui l'ont amenée à sa place de spécialiste de la Bourgogne-du-Sud. Les vins de la Cave sont nés sur la terre originelle du chardonnay. Ici, ce cépage mythique révèle tout son potentiel. Le lieu-dit « Les Charmes », plateau emblématique de la commune de Lugny, est le fleuron de la production de la Cave de Lugny et la fierté de ses vignerons. C'est au sein de ce plateau qu'une zone de quelques hectares seulement a été isolée pour ses caractéristiques géologiques particulièrement homogènes : « Cœur de Charmes ». Son sol à dominante argilo-marneuse, son orientation Sud-Est et la moyenne d'âge de ses vignes de plus de 40 ans, en font un terroir unique et remarquable. La vinification est faite en cuves inox, afin de préserver toute la pureté du fruit. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pour conserver tout son potentiel jusqu'à la mise en bouteille.

La cuvée *Cœur de Charmes Mâcon-Lugny 2015*, 100% chardonnay, présente une belle robe dorée aux reflets brillants. Le nez est intense et expressif sur les fruits exotiques, l'ananas confit, relevé de légères notes de pamplemousse et pierre à fusil. Très fruitée, sa bouche dévoile un joli gras sur une finale minérale et pleine de fraîcheur. Ce vin, qui se mariera parfaitement avec un plateau de fruits de mer ou des saint-jacques snackées accompagnées de houmous et fenouil braisé, possède un fort potentiel de vieillissement et pourra se conserver jusqu'à 4 à 6 ans.

Deeply rooted in the Mâconnais landscape, the Cave de Lugny takes pride in its origins and the path that has led it to its position as a specialist in Southern Bourgogne. The Cave's wines were born in the region where Chardonnay was originally grown. There, this mythical grape variety reveals its full potential. The place called "Les Charmes", the emblematic plateau of Lugny, is the jewel in the Cave de Lugny's production and is the pride of its winemakers. On this plateau, an area covering only a few hectares has been isolated for its particularly homogeneous geological characteristics: "Cœur de Charmes". The soil is mainly clay and marl, the vines are south-east facing and the average age of the vines is over 40 years old, making this a unique and outstanding terroir. The vinification is done in stainless steel tanks, in order to preserve all the fruit purity. The wine is then matured on fine lees to keep all its potential until bottling.

The *Cœur de Charmes Mâcon-Lugny 2015* cuvée, 100% Chardonnay, has a beautiful golden color with bright reflections. The nose is intense and expressive on exotic fruits, candied pineapple, with light notes of grapefruit and flint. The palate is very fruity and reveals a nice fatness on a mineral and fresh finish. This wine will perfectly match with a seafood platter or snacked scallops with hummus and braised fennel. It has a strong ageing potential and can be kept up to 4 to 6 years.

EN SAVOIR → [WWW.CAVE-LUGNY.COM](http://WWW.CAVE-LUGNY.COM)

# CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ

— SAINT-JULIEN 2017 —

Second Grand Cru Classé en 1855, le Château Léoville Poyferré est situé sur la prestigieuse appellation Saint-Julien. Issus de 80 hectares (dont 20 hectares destinés à la production de Château Moulin Riche) de grands terroirs et composés de plusieurs îlots parcellaires, les vins de la propriété sont portés par la Famille Cuvelier depuis 1920.

Le moins que l'on puisse dire c'est que la cuvée 2017 revient de loin... Si le terrible épisode de gel fin avril a fait de sérieux dégâts dans le vignoble bordelais, Saint-Julien peut louer Saint Vincent, saint patron des vignerons, de lui avoir accordé sa protection, pour le pire et finalement le meilleur...

A l'instar de ses compagnons d'infortune en 7, 2017 est parti du mauvais pied, entre un hiver très sec et un gel printanier tardif. Le terroir et les conditions climatiques estivales relèvent ensuite la barre et permettent de façonner des vins marqués par une belle expression aromatique, de la densité, le tout avec un joli potentiel de garde. Un bel outsider qui tord le nez aux idées reçues !

Composé de 67 % de cabernet franc, 31 % de merlot et 2 % de petit verdot, la cuvée *Château Léoville Poyferré Saint-Julien 2017* a bénéficié de vignes âgées de 37 ans en moyenne, sur des terrasses de graves Mindel et de sous-sol argilo-sableux. Dosé à 13 % vol., le vin a bénéficié d'un élevage de 18 à 20 mois en barriques de chêne français (80 % neuves, 20 % d'un vin).



Classified as a Second Grand Cru Classé in 1855, Château Léoville Poyferré is located in the prestigious Saint-Julien appellation. Made up of 80 hectares (of which 20 hectares are used to produce Château Moulin Riche) and composed of large terroirs and several parcels of land, the estate's wines have been produced by the Cuvelier family since 1920.

The least that can be said is that the 2017 vintage has come a long way... Although the terrible frost that occurred at the end of April caused serious damage to the Bordeaux vineyards, Saint-Julien can praise Saint Vincent, the saint winegrower's patron, for having granted him his protection, for worse and finally for better....

Following the example of his misfortune companions in 7, the year 2017 began on the wrong foot, caught between a very dry winter and a late spring frost. The terroir and the summer weather conditions then raised the bar and allowed the wine to be made with a beautiful aromatic expression, density, with good ageing potential. A beautiful outsider that defies preconceived ideas!

Composed of 67% Cabernet Franc, 31% Merlot and 2% Petit Verdot, the *Château Léoville Poyferré Saint-Julien 2017* cuvée is made from vines that are 37 years old on average, on Mindel gravel terroirs and clayey-sandy subsoil. The wine was aged for 18 to 20 months in French oak barrels (80% new, 20% of one wine) at 13% vol.

EN SAVOIR ➔ WWW.LEOVILLE-POYFERRE.FR

## À LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES:

**Robe :** une couleur grenat presque noire, brillante, éclatante.

**Nez :** violette fraîche suave, cassis mûr, vanille finement boisée. Au deuxième nez un merveilleux tourbillon de fleurs (chèvrefeuille, aubépine) et de fruits rouges (fraise, groseille) inonde l'odorat.

**Bouche :** l'attaque est pleine de promesses, d'équilibre, de pureté, portée par une matière dense, mais juste ce qu'il faut. Une saveur de poivre blanc précède des tannins incroyablement fondus, soyeux, veloutés, presque gourmands. La finale majestueuse, nous balade sur des notes de réglisse, de mentholé, de cassis, portée par une acidité finement ciselée elle semble éternelle.

**Accord :** un poulet de Bresse rôti aux oignons et aux pommes de terre nouvelles devrait accompagner merveilleusement ce *vin d'exception*.

**Color:** an almost black garnet color, brilliant, bright.

**Nose:** sweet fresh violet, ripe blackcurrant, finely woody vanilla. Secondly, a marvelous swirl of flowers (honeysuckle, hawthorn) and red fruits (strawberry, redcurrant) floods the nose.

**Palate:** the attack is full of promise, balance, purity, carried by a dense substance, but just the right amount. A white pepper flavour precedes incredibly smooth, silky, velvety, almost greedy tannins. The majestic finish, with liquorice, menthol and blackcurrant notes, carried by a finely chiseled acidity, seems eternal.

**Pairing:** a roast Bresse chicken with onions and new potatoes should wonderfully accompany this *exceptional wine*.

# La Cuvée *Test COVID*

par Chapelle Bérard



Jean-Christophe Mauro

Depuis 15 jours c'est de la folie ! raconte Jean-Christophe Mauro, propriétaire du Château Chapelle Bérard en Bordeaux Supérieur, à quelques kilomètres de Sainte Foy La Grande, à mi-chemin entre Bordeaux et Bergerac. Et effectivement durant cet entretien les coups de fils se succèdent, les commandes s'enchaînent. Une véritable aubaine lorsque l'on sait toute la difficulté actuelle pour un domaine à valoriser des vins de la région de Bordeaux.

Le secret ? La fameuse cuvée *Test Covid*, où, ce qui était à la base un clin d'œil aux cavistes en cette période particulière, s'est transformée en marketing viral. Une cuvée qui représente un vin rouge, somme toute classique, mais dont le visuel tourne à la dérision la problématique des tests liés à

la Covid 19. Un habile clin d'œil, et une façon de sourire tout de même un peu, en cette période si grimaçante.

L'autre élément à succès fut le relais par de nombreux médias, qui se sont emparés du sujet, quitte à délaissé le sujet originel de leur entretien, alimentant le buzz. Depuis, M. Mauro se retrouve sollicité quotidiennement. Agréable coup de projecteur.

La cuvée *Test Covid* affiche ses couleurs avec un ton décalé, comme cela est inscrit sur l'étiquette : A strictement prendre sur le ton de l'humour ! Une première version à 600 exemplaires fut commercialisée dans un premier temps. Les 600 « tests » furent rapidement épuisés, et devant la demande, M. Mauro décida de produire une deuxième version pour satisfaire une clientèle, essentiellement particulière.

« C'est ici une formidable opportunité pour construire les fondations d'un réseau commercial, et par un phénomène d'entraînement, de pouvoir découvrir les différentes cuvées ». Le propriétaire note ici que ses clients, interpellés au premier abord par ce visuel, repassent commande par la suite. Gage de la bonne qualité du contenu, labellisé bio au passage !

En ce qui concerne les étiquettes décalées, Chapelle Bérard n'en est pas à son premier coup d'essai. L'exemple typique est la cuvée *Le vin qui claque sa mère*. Une étiquette provocante qui peut plaire ou rebuter, et c'est ici une volonté parfaitement assumée. C'est ainsi que la notion de vins « transgressifs » a fait son apparition chez Chapelle Bérard. Parfaitement conscient de la difficulté de faire accepter certains produits sur certains marchés Chapelle Bérard a su s'adapter. Des cuvées et des étiquettes plus conventionnelles sont aussi proposées.

Mais rafraîchir les visuels de la gamme fut aussi une manière pour Jean-Christophe Mauro d'intégrer ses enfants au projet de l'entreprise familiale, en essayant de casser les codes pour redistribuer les cartes, et en les impliquant dans cette démarche.

Une initiative qui a su prendre, loin des projecteurs des grands noms de la région. La Chapelle Bérard contribue à l'idée que les vins de Bordeaux ont différentes facettes, en proposant différentes histoires : « Je propose 9 cuvées donc 9 histoires, mais je serai presque déçu que vous aimiez les 9 cuvées, car je cherche l'histoire qui vous colle à la peau. Il faut accepter la différence ».

Savoir exprimer la diversité de son terroir tout en s'adaptant aux différents profils de consommateurs... et en n'oubliant pas de se remettre en question « A nous de rafraîchir le produit pour le rendre sexy et fun ! Il y a de nombreux leviers pour Bordeaux, cette cuvée n'est qu'un exemple ! ». Sans vouloir prétendre donner des leçons à quiconque Jean-Christophe Mauro propose avec ses vins des histoires hautes en couleurs, qui pourraient susciter l'inspiration chez ses confrères en quête d'un nouveau souffle.

Souhaitons à La Chapelle Bérard de nouvelles vagues... mais uniquement de commandes !



### The Test COVID cuvée by Chapelle Bérard

For 15 days it has been madness! recalls Jean-Christophe Mauro, Château Chapelle Bérard owner in Bordeaux Supérieur, a few kilometers from Sainte Foy La Grande, halfway between Bordeaux and Bergerac. And indeed, during this interview, the phone calls are non-stop and the orders followed one another. This is a real godsend when you know how difficult it is for a winery to promote wines from the Bordeaux region.

The secret? The famous *Test Covid* cuvée, which was originally a nod to the wine merchants in this particular period, has been transformed into viral marketing. A vintage that represents a red wine, quite classic, but whose visual turns to derision the problems of the tests related to the Covid 19. A clever nod, allowing us a coy smile in these grimy times.

The other success element was the relay by

many media, which seized on the subject, even if it meant abandoning the original subject of their interview, feeding the buzz. Since then, Mr. Mauro is requested regularly. A pleasant spotlight.

The *Test Covid* cuvée presents its colors with an offbeat tone, as it is written on the label: "To be strictly taken with a sense of humor! A first 600 copies version was marketed. The 600 "tests" were quickly sold out, and faced with the demand, Mr. Mauro decided to produce a second version to satisfy an essentially private clientele.

"This is a great opportunity to build the foundations of a commercial network, and by a knock-on effect, to discover the different vintages". The owner notes that his clients, who are initially attracted by the visual, reorder afterwards. This is a proof of the good content quality, labeled organic by the way!

As far as offbeat labels are concerned, Chapelle Bérard has already experienced this practice before. The typical example is the cuvée *Le vin qui claque sa mère*. A provocative label that can either please or repel, and here it is a perfectly assumed intention. This is how the notion of "transgressive" wines emerged at Chapelle Bérard. Chapelle Bérard, perfectly aware of the difficulty of getting certain products accepted in certain markets, has been able to adapt. More conventional vintages and labels are also proposed.

However, refreshing the range's visuals was also a way for Jean-Christophe Mauro to integrate his children into the family business project, by trying to break the codes to redistribute the cards, and by involving them in this process.

This initiative has taken off, far from the region's big names. La Chapelle Bérard contributes to the idea that Bordeaux wines have different facets, by proposing different stories: "I propose 9 vintages, so 9 stories, but I will be almost disappointed if you like the 9 vintages, because I am looking for the story that sticks to your skin. You have to accept the difference."

Express the diversity of its terroir while adapting to the different consumer profiles... and not forgetting to question itself "It's up to us to refresh the product to make it sexy and fun ! There are many ways for the Bordeaux region to make it more attractive, and this vintage is just one example!". Without claiming to give lessons to anyone, Jean-Christophe Mauro proposes with his wines colorful stories, which could inspire his colleagues in search of a new breath.

Let's wish La Chapelle Bérard a new wave... but only from orders!

Xavier Lacombe

EN SAVOIR → [WWW.CHAPELLE-BERARD.COM](http://WWW.CHAPELLE-BERARD.COM)



# CHAMPAGNE DE SOUSA

## le terroir et la nature en héritage



La troisième génération

Une équipe, une famille. Cette année, Charlotte, Valentin et Julie sont heureux d'écrire ensemble un nouveau chapitre dans la continuité de la philosophie de la Maison De Sousa dans l'approche bio et biodynamique en Champagne.

Le Champagne De Sousa, c'est avant tout un savoir-faire riche de près de 70 ans d'expérience, transmis en famille. Aujourd'hui, la troisième génération s'engage dans le respect de la tradition familiale et de celui du terroir. C'est sous le regard bienveillant de leur père, Érick, qu'ils reprennent les rênes du Domaine familial afin de redonner à la terre sa vraie valeur.

Forts de leurs formations et de leurs nombreux voyages à travers le monde, tous les trois ont pour objectif d'inscrire dans la durée la qualité des vins du domaine familial.

Alors que Charlotte participe au développement du commerce, Julie s'occupe des chevaux et du vignoble et Valentin aide à orchestrer la partie vinification.

Certifiée bio depuis 2010 — et biodynamique dès 2013 —, la Maison fête aujourd'hui avec fierté ses 10 ans de certification. Ici, les vignes sont travaillées dans le respect de la nature et du terroir depuis 1999! Bio-dynamistes convaincus et convaincants,

les enfants De Sousa sont désormais garants et défenseurs de leur terroir, mais aussi de la philosophie insufflée par leur père et leur grand-père.

Quelques changements ont d'ailleurs déjà été opérés sur le domaine viticole : hôtel à insectes, plantation d'arbres mellifères et bien d'autres.

**Champagne De Sousa, the terroir and nature as a heritage** || A team, a family. This year, Charlotte, Valentin and Julie are happy to write together a new chapter in the continuity of the philosophy of Maison De Sousa in the organic and biodynamic approach in Champagne.

Champagne De Sousa is above all a rich know-how of nearly 70 years of experience, transmitted by the family. Today, the third generation is committed to respecting the family tradition and that of the terroir. It is under the benevolent gaze of their father, Érick, that they take over the reins of the family estate in order to restore the land to its true value.

With their training and their many trips around the world, the three of them aim to perpetuate the quality of the wines of the family estate.

While Charlotte participates in the development of the company, Julie takes care of the horses and the vineyard and Valentin participates in the orchestration of the wine part.

Certified organic since 2010 - and biodynamic since 2013 - the vineyard is proudly celebrating 10 years of certification today. Here, the vines have been worked with respect for nature and the terroir since 1999! Convinced and convincing bio-dynamists, the De Sousa children are now guarantors and defenders of their terroir, but also of the philosophy instilled by their father and grandfather.

Some changes have already been made on the wine estate: insect hotel, planting of honey trees and many more.

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

### DÉGUSTATIONS PAZ LEVINSON / PAZ LEVINSON'S REVIEW:

#### Brut Réserve Blanc de Blancs

Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, base 2016, dégorgement avril 2019, Extra Brut, dosage 5 grammes 30% vins de réserve. Nez net, intensité moyenne, minéral, huîtres, camomille, agrumes, citron confit, poires, pommes, pomme verte, fin. En bouche le vin est sec, forte acidité, léger, vif, crémeux, salé, long, avec beaucoup d'énergie et de précision. **92/10.**

Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, base 2016, disgorgement April 2019, Extra Brut, 5 grams dosage, 30% reserve wine. Clean nose, medium intensity, mineral, oysters, chamomile, citrus, confit lemon, pears, apples, green apple, fine. On the palate the wine is dry, high acidity, light, lively, creamy, salty, long, with lots of energy and precision. **92/100.**

#### Mycorhize

Base 2016, dégorgement décembre 2019, 3 grammes de sucre, 100% fût de chêne. Depuis, réserve perpétuelle de 2010 et 2014 premier assemblage. Terroir d'Avize. Nez ouvert, net, vineux, champignon, terreux, miel, safran, complexe. Bouche sèche, forte acidité, l'acidité fait que le vin reste en bouche plus de minutes. Il est très minéral, coquilles d'huîtres, longue persistance, pureté. **95/100.**

Base 2016, disgorgement december 2019, 3 grams of sugar, 100% oak barrel. Perpetual reserve of 2010, first blend 2014. Avize terroir. Nose is open, clean, vinous, mushroom, earthy, honey, saffron, complex. Palate is dry, high acidity, the acidity makes the wine stays in the palate for more minutes. It is very mineral, oyster shells, long persistent, purity. **95/100.**



DOMAINE DE LA CORNICHE



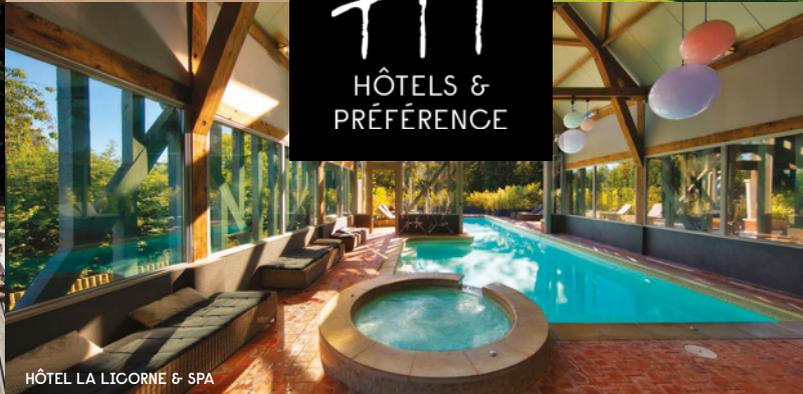
LA MAISON D'À CÔTÉ



CHÂTEAU DE MASSILLAN



CHÂTEAU DU BOISNIARD



HÔTEL LA LICORNE & SPA



LES TRÉSOMS LAKE & SPA RESORT



# Les Ecrins

LE PLAISIR D'OFFRIR

## NOS COFFRETS GASTRONOMIQUES

À partir de 168€

Avis aux amateurs et amatrices de bonnes tables !  
Découvrez nos coffrets cadeaux gastronomiques aux multiples destinations gourmandes pour un séjour à l'atmosphère intime et conviviale, à offrir ou à s'offrir pour toutes les occasions. Une expérience raffinée, savoureuse et mémorable !



## Craquez pour nos tables étoilées !

-  Château de Massillan, *Uchaux*  
Restaurant Le M orchestré par le Chef Christophe Chiavola
-  Les Trésoms Lake & Spa Resort, *Annecy*  
Restaurant La Rotonde des Trésoms orchestré par le Chef Éric Prowalski
-  Domaine de la Corniche, *Rolleboise*  
Restaurant Le Panoramique orchestré par le Chef Gaëtan Perulli
-  Château du Boisniard, *Vendée*  
Restaurant La Table du Boisniard orchestré par le Chef Valentin Morice
-  Hôtel La Licorne & Spa, *Lyons-la-Forêt*  
Restaurant La Licorne Royale orchestré par le Chef Christophe Poirier
-  La Maison d'à Côté, *Montlivault*  
Restaurant La Maison d'à Côté orchestré par le Chef Christophe Hay

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

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

# CHÂTEAU D'ARMAILHAC

— PAUILLAC 2014 —

Le vignoble de Château d'Armailhac, cru classé dès 1855 sous le nom de *Mouton d'Armailhacq*, s'étend sur plus de 70 hectares dans la partie nord de la commune de Pauillac. Il est composé de trois groupes de parcelles. Tout d'abord, dans le prolongement du plateau des Carruades de Mouton, le Plateau des Levantines et de l'Obélisque, composé de graves légères très profondes, terroir de prédilections des cabernets. Puis, les graves du Plateau de Pibran qui reposent sur un sous-sol argilo-calcaire, qui apporte aux vins de Château d'Armailhac structure et puissance. Enfin, les graves légères de la Croupe de Béhéré qui descendent jusqu'à trois mètres de profondeur. Âgé d'une cinquantaine d'années en moyenne (20 % de ses parcelles ont été plantées en 1890), le vignoble est composé de cépages traditionnels du Médoc (55 % de cabernet sauvignon, 35 % de merlot, 8 % de cabernet franc, 2 % de petit verdot), plantés avec les portes-greffes les mieux adaptés au sol (essentiellement le Riparia-Gloire et 101-14). Avec 8 500 pieds à l'hectare, la densité de plantation est élevée.

La cuvée Château d'Armailhac Pauillac 2014, constituée de 50 % de cabernet sauvignon, 36 % de merlot, 12 % de cabernet franc et de 2 % de petit verdot, a bénéficié d'un climat très contrasté. Ainsi, la chaleur du mois d'avril a favorisé un débourrement précoce de la vigne, particulièrement sur le merlot, puis l'extraordinaire arrière saison a permis une parfaite maturation des raisins, conservant les saveurs du fruit et favorisant les composés phénoliques. Le travail des vendanges a pu alors être mené dans de parfaites conditions, laissant le temps de cueillir les grappes à maturité optimale.

## A LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES:

**Robe :** la couleur est profonde et dense.

**Nez :** raffiné, exhale des arômes de liqueur de mûre sauvage et de cerises. De subtiles notes de réglisse et d'épices viennent compléter un nez tout en finesse.

**Bouche :** la prise de bouche s'affirme avec un bel équilibre, les tanins sont structurés, enrobés par du gras et de l'onctuosité, conjuguant des notes de fruits confits. La finale dévoile un vin plein de promesses, associé à un fruité initial qui procure au vin une très belle longueur.

**Color :** the color is deep and dense.

**Nose:** refined, exhales blackberry liqueur and cherry aromas. Subtle liquorice and spice notes complete a nose full of finesse.

**Palate:** the palate asserts itself with a beautiful balance, the tannins are structured, coated by fat and unctuousness, combining candied fruit notes. The finish reveals a promising wine, associated with an initial fruitiness that gives the wine a very nice length.

Château d'Armailhac's vineyard, a cru classé since 1855 and named Mouton d'Armailhacq, covers more than 70 hectares in the northern part of the Pauillac commune. It is made up of three groups of plots. First, the Plateau des Levantines and the Plateau de l'Obélisque, in the extension of the Carruades de Mouton plateau, composed of very deep light gravels, the preferred Cabernet terroir. Then, there are the gravelly soils of the Plateau de Pibran, which rest on a clay-limestone subsoil and gives Château d'Armailhac wines structure and power. Finally, there are the lighter gravels of the Croupe de Béhéré which go down to a depth of three meters.

The vineyard is about 50 years old on average (20% of its plots were planted in 1890), and is composed of traditional Medoc grape varieties (55% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 8% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot), planted with the rootstocks best adapted to the soil (mainly Riparia-Gloire and 101-14). With 8500 vines per hectare, the planting density is quite high.

The *Château d'Armailhac Pauillac 2014* vintage, made up of 50% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 12% Cabernet Franc and 2% Petit Verdot, profited from a very contrasting climate. Thus, the warmth from April favored an early budding of the vines, particularly on the Merlot, then the extraordinary late season allowed a perfect grape ripening, preserving the fruit flavors and favoring the phenolic compounds. The harvest could then be carried out in perfect conditions, leaving time to pick the grapes at optimal maturity.



# DOMAINE POULLEAU ET FILS

## grands vins de Bourgogne

Le Domaine Poulleau a démarré son activité dans les années 1960, sous l'égide de Michel Poulleau et son épouse Jacqueline, rejoints en 1983 par leur fils Thierry. Au décès de Jacqueline en 1995, Florence, leur belle-fille, prend en charge la partie administrative et commerciale. En 1996, Michel prend sa retraite, laissant les 8,30 hectares, cultivés de façon raisonnée, sous la direction de Thierry et Florence. Tous deux s'évertuent, à travers notamment un travail des sols par labour et un effeuillage pour éviter le développement des maladies et faciliter la maturité des raisins, à respecter les différents terroirs nécessaires à l'élaboration de cuvées de qualité. Les cuvaisons sont alors adaptées à chaque appellation et à chaque millésime, pour finalement élever les vins en fûts de chêne pendant une douzaine de mois.

Avec 25 à 35 000 bouteilles par an, le domaine produit 93 % de vins rouges et 7 % de blancs, distribués en majorité à l'export (55 %), puis aux négoce (25 %), aux professionnels français (15 %) et 5 % aux particuliers.

The Domaine Poulleau started its activity in the 1960s, under Michel Poulleau and his wife Jacqueline, who were joined in 1983 by their son Thierry. When Jacqueline died in 1995, Florence, their daughter-in-law, took over the administrative and commercial management. In 1996, Michel retired, leaving the 8.30 hectares, cultivated in a reasoned manner, under Thierry and Florence's management. Both of them strive to respect the different terroirs necessary for the development of quality vintages, notably by working the soil by ploughing and leaf thinning to avoid the growth of diseases and to facilitate the grapes' maturity. The vatting is then adapted to each appellation and each vintage, and the wines are finally aged in oak barrels for a dozen months.

With 25 to 35,000 bottles a year, the estate produces 93% red wines and 7% white wines, most of which are distributed for export (55%), then to wine merchants (25%), French professionals (15%) and 5% to private individuals.

EN SAVOIR → [WWW.POULLEAU.COM](http://WWW.POULLEAU.COM)



Florence & Thierry Poulleau

Crédit BIVB



### À LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES:

#### Domaine Poulleau et Fils Les Prévoles Beaune 2018

**Robe** : lumineuse et dense. **Nez** : floral, intense, sur la violette et les épices (poivre). **Bouche** : structure fine, riche, avec un beau volume. Sur des notes de fruits rouges et noirs bien mûrs. Finale équilibrée, élégante, d'une belle longueur. **Accord** : camembert rôti. **Potentiel de garde** : 6 à 10 ans.

**Colour**: bright and dense. **Nose**: floral, intense, with violet and spices (pepper). **Palate**: fine structure, rich, with good length. On ripe red and black fruit notes. Well-balanced, elegant and long finish. **Pairing**: roasted camembert. **Ageing potential**: 6 to 10 years.

#### Domaine Poulleau et Fils Volnay 2018

**Robe** : rubis intense. **Nez** : joli bouquet aromatique de fruits rouges (myrtille, cerise), notes épicées, ensemble très séduisant. **Bouche** : ample, soyeuse, charnue. Juste équilibre entre les fruits et les tanins délicats. **Accord** : entrecôte grillée, volaille rôtie. **Commentaire** : un vin élégant, tout en gourmandise. **Potentiel de garde** : 6 à 10 ans

**Colour**: intense ruby. **Nose**: pretty aromatic red fruit bouquet (blueberry, cherry), spicy notes, very seductive overall. **Palate**: ample, silky, fleshy. Good balance between fruit and delicate tannins. **Pairing**: grilled rib steak, roasted poultry. **Comment**: an elegant wine, with a gourmet taste. **Ageing potential**: 6 to 10 years.

# RUINART

## BLANC DE BLANCS 2009

Nouveau millésime pour une cuvée d'exception, la célèbre Maison Champenoise Ruinart vient juste de dévoiler son célèbre Dom Ruinart Blanc de blancs, millésime 2009.

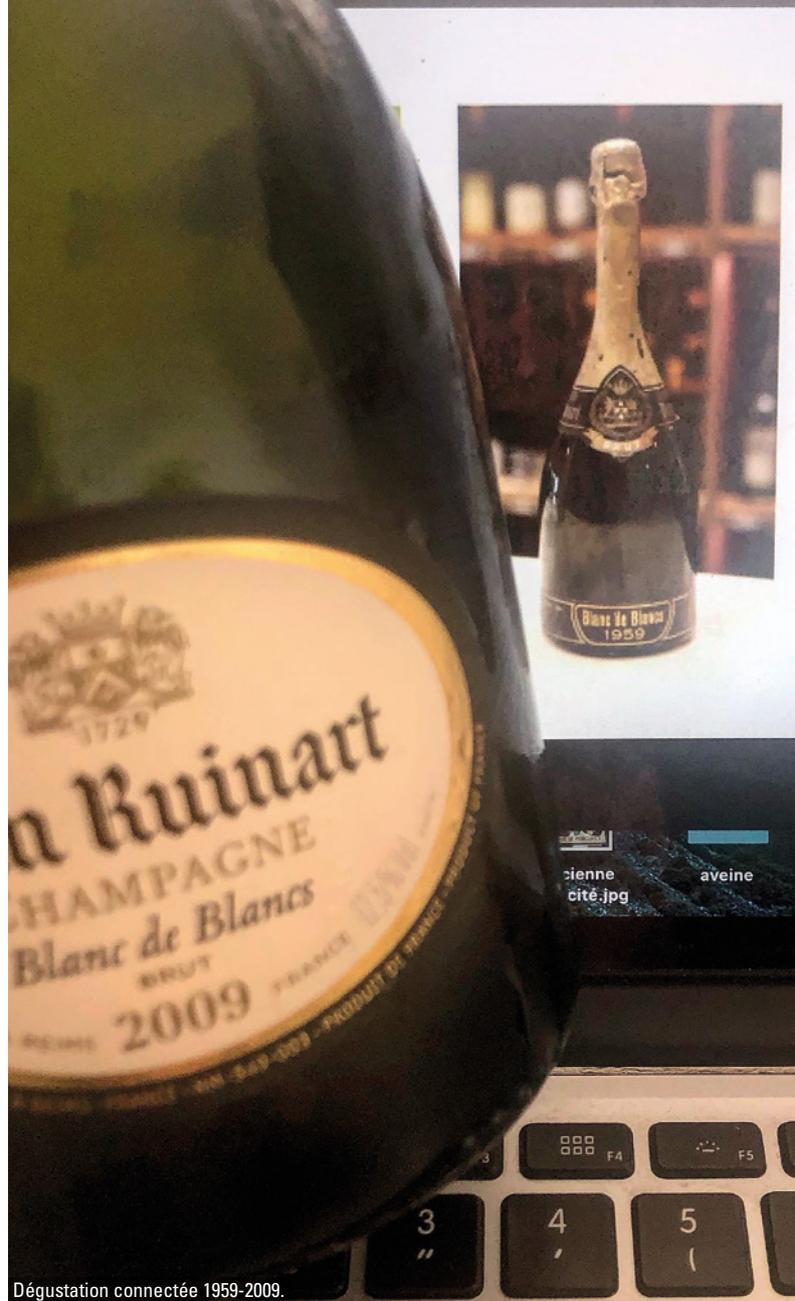
Une cuvée rare et confidentielle puisque le premier millésime remonte à 1959, et que depuis, seuls 26 millésimes ont pu voir le jour.

50 ans plus tard, cette cuvée 2009 met en avant le cépage chardonnay, uniquement produit sur les plus beaux sites, en Grands Crus, partagés entre la Côte des Blancs (82 %) et le versant nord de la Montagne de Reims (18 %).

Autre élément déterminant de cette cuvée, le temps d'élevage sur lattes : il a été de 8 ans minimum !

Cette cuvée fut présentée *online*, pandémie oblige. Frédéric Panaïotis, chef des caves de la Maison Ruinart s'est prêté à l'exercice en étant rejoint par le chef triplement étoilé Emmanuel Renaut. L'occasion de parler gastronomie, terroir, en partageant une certaine sensibilité sur les notes de noisettes que ce Champagne évoque. L'occasion aussi de faire un appel parmi les collectionneurs, la Maison Ruinart cherchant d'autres bouteilles du premier millésime 1959, dont elle n'a qu'un seul exemplaire.

Pour Frédéric Panaïotis, ce fut aussi l'occasion de mettre en avant ce millésime, et de souligner les particularités du chardonnay. Un cépage qui fait partie intégrante de l'identité de la Maison Ruinart, avec de nombreuses forces, comme pouvoir refléter le climat. L'année 2009 fut à ce sujet particulièrement solaire, avec une saison estivale très sèche, permettant une maturité optimale du chardonnay.



Dégustation connectée 1959-2009.

The renowned Champagne Ruinart has just unveiled its famous Dom Ruinart Blanc de blancs, 2009 vintage.

A rare and limited cuvée since the first vintage dates back to 1959, and since then, only 26 vintages have been released.

50 years later, this 2009 vintage highlights the chardonnay grape variety, produced only on the most beautiful sites, in Grands Crus, shared between the Côte des Blancs (82%) and the northern slopes of the Montagne de Reims (18%).

Other key element of this cuvée is the ageing time on laths: it was at least 8 years!

This vintage was introduced *online*, due to the pandemic. Frédéric Panaïotis, head of the Ruinart cellars, took part in the exercise, joined by the three-starred chef Emmanuel Renaut. It was an opportunity to talk about gastronomy and the terroir, sharing some of the sensitivity of the hazelnut notes that this Champagne evokes. This was also an opportunity to call on collectors, as Ruinart was looking for other bottles of the first 1959 vintage, of which it has only one.

According to Frédéric Panaïotis, it was also an opportunity to highlight this vintage, and to underline the particularities of Chardonnay. A grape variety that is an integral part of the Maison Ruinart's identity, with many strengths, such as being able to reflect the climate. The year 2009 was particularly sunny, with a very dry summer season, allowing an optimal maturity of the Chardonnay.

## ACCORDS METS ET VINS SUR DOM RUINART BLANC DE BLANCS 2009 :

Valérie Radou, cheffe en résidence de la Maison Ruinart a imaginé trois accords pour déguster ce Champagne :

- En entrée avec des noix de Saint-Jacques sur un lit de velouté de chou-fleur, chou romanesco, avec zestes d'orange et de citron.
- En plat, avec un suprême de volaille sur une mousseline de fenouil, accompagné d'une sauce à l'épice et à l'orange.
- En version végétarienne, avec un *célerisotto*, petit épeautre accompagné de lamelles de truffes.

N'ayant pas la possibilité de tester ces accords qui s'annoncent superbes, nous avons profité de l'alternative actuelle des plats à emporter. Nous sommes partis sur le menu d'un soir du restaurant bordelais le Quatrième Mur, le restaurant étoilé du chef Philippe Etchebest :

- Raviole de fricassée de champignons, crémeux champignon, et son foie gras poêlé.

Cette cuvée apporte une jolie fraîcheur à ce plat très terroir, et vient le compléter de manière cohérente avec des notes de noisettes.

- Compotée de pomme Chanteclerc, crème légère mascarpone à la fleur d'oranger, éclat de feuilletage.

Un dessert qui vient surligner de manière gourmande le côté solaire de cette cuvée 2009.

- Biscuit crème d'amande, poire Rochat pochée, et gel poire/citron jaune.

Un très joli accord où la délicatesse des fruits de part et d'autre permet une harmonie globale des plus savoureuse. Le biscuit est, lui, en symbiose avec l'élevage sur lattes.

## DÉGUSTATION DOM RUINART BLANC DE BLANCS 2009 :

Si ces accords fonctionnèrent parfaitement, le plus grand moment restera la découverte de ce *Dom Ruinart Blanc de blancs 2009* :

Très belle robe dorée d'où ressortent d'innombrables fines bulles. Superbes et délicates notes de biscuits, de brioche, admirablement fondues avec une partition délicatement fruitée, de pêches, de citron, et de poires. Une véritable sensation de délicatesse dès la première inspiration, se poursuivant par la suite en bouche, avec une mousse voluptueuse, à l'image d'un nuage. Tout d'un coup le nuage se dissipe, faisant place à une impressionnante vivacité, une superbe fraîcheur emplissant le palais. Prenant part à la mélodie de ce Champagne, l'écoute de ces bulles rappelle des feuilles d'or que l'on froisserait délicatement. Une très belle amertume, très bien dosée, se ressent en bouche avant de disparaître, complétée par de délicates notes beurrées dans une longueur des plus admirables. Plus qu'un jeu d'équilibriste parfaitement exécuté, un véritable trésor de la Champagne ! 100/100.

## Food and wine pairing with Dom Ruinart Blanc de blancs 2009:

Valérie Radou, chef-in-residence at Ruinart has created three pairings to taste this Champagne:

- As a starter with Saint-Jacques nuts served with velvety cauliflower and romanesco cabbage, with orange and lemon zest.
- As a dish, with a poultry supreme on a fennel mousseline, accompanied by a spice and orange sauce.
- As a vegetarian version, with *celerisotto*, small spelt accompanied by truffle strips.

Having no possibility to test these pairings which look delicious, we took advantage of the current alternative of take-away meals. We decided to try the menu of the Bordeaux restaurant Le Quatrième Mur, the starred restaurant of the chef Philippe Etchebest:

- Mushroom fricassée ravioli, mushroom cream, and its sautéed foie gras.

This wine brings a nice freshness to this very typical dish, and completes it in a coherent way with hazelnut notes.

- Chanteclerc apple compote, light mascarpone cream with orange blossom, flaky pastry.

A dessert that highlights

the sunny side of this 2009 vintage in a gourmet way.

- Almond cream cookie, poached Rochat pear, and pear/yellow lemon gel.

A lovely pairing where the fruit delicacy on both sides allows an overall harmony of the tastiest. The cookie is in symbiosis with the ageing on laths.

## Dom Ruinart Blanc de blancs 2009 tasting :

If these pairings worked perfectly, the greatest moment will remain the discovery of this *Dom Ruinart Blanc de blancs 2009*:

Beautiful golden color from which emerge numerous thin bubbles. Wonderful and delicate cookie and brioche notes, admirably blended with a delicately fruity peach, lemon and pear note. A real delicate sensation from the first breath, continuing later on the palate, with a voluptuous foam, like a cloud. Suddenly the cloud dissipates, giving way to an impressive vivacity, a superb freshness filling the palate. Attending the champagne's melody, listening to these bubbles reminds us of golden leaves that one would delicately crumple. A very nice bitterness, well dosed, is felt on the palate before disappearing, completed by delicate buttered notes in a most admirable length. Rather than a perfectly executed balancing act, this is a true Champagne treasure! 100/100.

Xavier Lacombe



Les accords Ruinart de Philippe Etchebest.



© Benjamin Deroche

# Duclot

LA VINICOLE

Marchand de Grands Vins

**Vous offrir un des plus vastes choix**  
de grands vins et crus iconiques

**Vous accompagner en souplesse**  
à l'écoute de vos besoins et de vos contraintes

**Vous assurer un service de la plus haute exigence**  
approvisionnements choisis, enlèvements à la propriété par nos soins,  
conditions optimales de stockage, expéditions à la bouteille ou à la caisse

PARIS - BORDEAUX - NICE 01 43 59 21 32 FFESSION@DUCLOT.FR DUCLOT.FR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération. La vente d'alcool à des mineurs de moins de 18 ans est interdite.



# CARNET DE DÉGUSTATION PAR PAOLO BASSO

BOURGOGNE

## CLOTILDE DAVENNE

### Vaucoupin

CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU

2018

**Robe** : jaune dorée brillante. **Nez** : belle intensité, aux arômes d'aubépine, gazon coupé, citron et pomme verte. **Bouche** : linéaire et élancée qui met en avant la légèreté et la fraîcheur avec une structure subtile. La finale est caractérisée par une touche légèrement herbacée et une petite amertume. **Accord** : vin qui accompagne les plateaux de fruits de mer et les poissons en sauce ainsi que les quiches au fromage. **Commentaire** : garde 2021-2023.

**Color**: brilliant golden yellow. **Nose**: beautiful intensity, with aromas of hawthorn, cut grass, lemon and green apple. **Palate**: linear and slender that highlights lightness and freshness with a subtle structure. The finish is characterized by a slightly herbaceous touch and a little bitterness. **Pairing**: wine that goes with seafood platters and fish with sauce, as well as cheese quiches. **Comment**: ageing 2021-2023.

BOURGOGNE

## CLOTILDE DAVENNE

### Paradis

IRANCY

2017

**Robe** : légère, grenat clair. **Nez** : notes fumées, de fraises des bois, d'épices douces et d'encens. **Bouche** : légère, élancée et linéaire, tout en souplesse. Une belle fraîcheur apporte de la vivacité et une touche d'amertume souligne la finale. **Accord** : vin accessible qui accompagne les repas décontractés et la cuisine de tous les jours : émincé de poulet, sauté de veau. **Commentaire** : garde 2021-2022.

**Color**: light, light garnet. **Nose**: smoky notes, wild strawberries, sweet spices and incense. **Palate**: light, slender and linear, very supple. A nice freshness brings liveliness and a touch of bitterness underlines the finish. **Pairing**: accessible wine that accompanies simple meals and everyday cooking: minced chicken, sautéed veal. **Comment**: ageing 2021-2022. 86/100

## LANGUEDOC ROUSSILLON

## DOMAINE PAUL MAS

## Silenus

GRÈS DE MONTPELLIER

2018

**Robe** : intense rubis foncé. **Nez** : beaux arômes de cerises noires et de prunes qui se fondent aux senteurs de vanille et de garrigue.

**Bouche** : structure puissante et chaleureuse, avec une belle fraîcheur qui apporte de l'équilibre. Dense et volumineux, il révèle des tanins doux et une finale longue et savoureuse. **Accord** : grâce à sa belle sucrosité il équilibrera parfaitement les cuissons au barbecue des viandes rouges. **Commentaire** : un vin expressif et solaire qui montre tous ses muscles. **91/100**

**Color**: intense dark ruby hue. **Nose**: beautiful aromas of black cherries and plums which blend with scents of vanilla and garrigue. **Palate**: powerful and warm structure, with a nice freshness that brings balance. Dense and voluminous, it reveals soft tannins and a long and tasty finish. **Pairing**: thanks to its lovely sweetness, it will perfectly balance the barbecue cooking of red meats. **Comment**: an expressive and sunny wine that shows all its strength. **91/100**

D5 route de Villeveyrac - 34530 Montagnac  
Tél. 04 67 90 16 10 - www.paulmas.com

## PROVENCE

## CHATEAU VAL D'AREN

## Chateau Val d'Arenc

BANDOL

2017

**Robe** : intense grenat aux reflets jaunâtres. **Nez** : après une légère et nécessaire oxygénation, on retrouve des arômes fumés, de griottes, d'herbes aromatiques. **Bouche** : révèle une très belle profondeur d'expression avec de la structure et de la fraîcheur qui se combinent avec harmonie. La structure est solide et savoureuse et les tanins laissent paraître une pointe d'amertume en finale. **Accord** : avec du gibier ou des plats aux goûts prononcés tels que des empanadas au bœuf, magret de canard aux échalotes. **Commentaire** : garde 2021-2024. **91/100**

**Color**: intense garnet hue with yellowish reflections. **Nose**: after a light and necessary oxygenation, we find smoky aromas, sour cherries and aromatic herbs. **Palate**: reveals a very beautiful depth of expression with structure and freshness which combine harmoniously. The structure is solid and tasty and the tannins reveal a touch of bitterness on the finish. **Pairing**: with game or dishes with strong flavors such as beef empanadas, duck breast with shallots. **Comment**: ageing 2021-2024. **91/100**

997 Chemin du Val d'Aren - 83330 Le Beausset  
Tél. 04 94 98 71 89 - www.val-darenc.com

## PROVENCE

## CHÂTEAU COUSSIN

## César à Sumeire

SAINTE-VICTOIRE CÔTE DE PROVENCE

2019

**Robe** : rose pâle. **Nez** : attrayant, aux arômes de pivoine, groseilles, poivre blanc et aubépine. **Bouche** : assez dynamique grâce à une belle acidité qui rappelle les agrumes, une structure assez intense et légèrement savoureuse. La finale est fruitée avec une touche d'amertume qui caractérise sa persistance en bouche. **Accord** : c'est un vin sympathique et accessible, idéal pour accompagner les grillades de poisson, les soupes de poisson et la cuisine estivale en général. **Commentaire** : garde 2021.

**Color**: pale pink hue. **Nose**: attractive, with aromas of peony, red currants, white pepper and hawthorn. **Palate**: quite dynamic thanks to a beautiful acidity reminiscent of citrus fruits, a fairly intense structure and slightly tasty. The finish is fruity with a touch of bitterness which characterizes its persistence on the palate. **Pairing**: this is a friendly and accessible wine, ideal to match with grilled fish, fish soups and summer cuisine. **Comment**: ageing 2021.

1048 Chemin de Coussin - 13530 Trets  
Tél. 04 42 61 20 00 - www.sumeire.com

## SUD-OUEST

## PLAIMONT

## Les Hautains - Bio

MADIRAN

2019

**Robe** : intense, rubis foncé aux reflets violacés. **Nez** : très intense, révèle des arômes de garrigue, de mûres, de cerises noires et de poivre. **Bouche** : l'attaque est dynamique et met en évidence une belle fraîcheur, la structure est assez solide avec des tanins qui apportent de la force et une touche astringente. La finale, plus légère, est très agréable. **Accord** : c'est un vin de belle personnalité qui accompagne une cuisine de campagne (pâtés en croûte, grillades, gigot d'agneau rôti). **Commentaire** : garde 2021-2023. **88/100**

**Color**: intense, dark ruby with purplish reflections. **Nose**: very intense, reveals aromas of garrigue, blackberries, black cherries and pepper. **Palate**: the attack is dynamic and highlights a nice freshness, the structure is quite solid with tannins which bring strength and a touch of astringency. The finish, lighter, is very pleasant. **Pairing**: this is a wine with a great personality that matches with country cuisine (pâtés en croûte, grilled meats, roast leg of lamb). **Comment**: ageing 2021-2023. **88/100**

32400 Saint-Mont  
Tél. 05 62 69 62 87 - www.plaimont.com

## SUD OUEST

## PLAIMONT

## Vieilles Vignes

SAINT-MONT

2016

**Robe** : très intense, rubis foncé, reflet grenat. **Nez** : après aération l'exubérance des arômes ressort avec des notes fumées, cerise noire, garrigue, prune et une touche d'humus. **Bouche** : direct et de belle structure. Avec une bonne densité et un style qui penche vers une plaisante rusticité. Tanins de belle maturité et bien ronds. La finale révèle une pointe d'amertume. Persistance en bouche délicate, son caractère jovial et plaisant en font un vin polyvalent dans les accords mets et vins. **Accord** : cuisine goûteuse à base de viande mijotée (navarin d'agneau ou rôti de veau aux olives). **Commentaire** : vin prêt à boire, qui peut se déguster jusqu'en 2022 s'il est gardé dans une bonne cave. **88/100**

**Color**: very intense, dark ruby, garnet tinges. **Nose**: after swirling, the exuberance of the aromas emerges with smoky notes, black cherry, garrigue, plum and a touch of humus. **Palate**: direct and with a good structure. With a beautiful density and a style that leans towards a pleasant rusticity. Beautifully ripe and very round tannins. Final reveals a touch of bitterness. Delicate persistence on the palate, its jovial and pleasant character make it a versatile wine in food and wine pairings. **Pairing**: tasty cuisine based on simmered meat (navarin lamb or roast veal with olives). **Comment**: a ready-to-drink wine, which can be tasted until 2022 if it is kept in a good cellar. **88/100**

32400 Saint-Mont - Tél. 05 62 69 62 87 - www.plaimont.com

## SUD OUEST

## TERRE MERE

## Apparition

VIN DE FRANCE

2019

**Robe** : légère, jaune paille. **Nez** : délicat, aux arômes fumés, de fleurs blanches et de groseilles blanches. **Bouche** : frais et de belle vivacité avec un style élané et dynamique. La finale est courte et révèle une petite touche de sucrosité qui apporte du charme au palais. **Accord** : c'est un vin accessible et consensuel, qui mettra en valeur les apéritifs, les plateaux de fruits de mer et les plats estivaux. **Commentaire** : garde 2021-2022. **88/100**

**Color**: light, straw yellow hue. **Nose**: delicate, with smoky aromas of white flowers and white currants. **Palate**: fresh and lively with a slender and dynamic style. The finish is short and reveals a small touch of sweetness which brings charm to the palate. **Pairing**: this is an accessible and consensual wine, which will enhance aperitifs, seafood platters and summer dishes. **Comment**: ageing 2021-2022. **88/100**

Lieu dit Castagnès - 32190 Rozès  
Tél. antoinerey@yahoo.fr

## VALLÉE DU RHÔNE

## DOMAINE DE BEAURENARD

## Domaine de Beurenard Bio

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2018

**Robe** : très belle robe intense, jaune doré foncé. **Nez** : typique, avec une belle richesse sur des arômes de melon rôti, citron confit, gâteau à l'anis, gelée de coings, mirabelles. **Bouche** : riche et bien droite, avec de la structure et un caractère très pointu, de beaux volumes, avec de la minéralité qui apporte de l'équilibre. La finale longue affiche une petite amertume caractéristique. **Accord** : c'est un vin généreux et solaire qu'on accorde avec des poissons de mer rôtis en sauce, de la volaille et des fromages de brebis très affinés. **Commentaire** : garde 2021-2023. **91/100**

**Color**: very beautiful intense color, dark golden yellow hue. **Nose**: typical, with a beautiful richness on aromas of roasted melon, candied lemon, anise cake, quince jelly, mirabelle plums. **Palate**: rich and straight, with structure and a very sharp character, good volumes, with minerality which brings balance. The long finish shows a characteristic bitterness. **Pairing**: this is a generous and solar wine that goes well with roasted sea fish in sauce, poultry and very mature sheep cheeses. **Comment**: ageing 2021-2023. **91/100**

## VALLÉE DU RHÔNE

## DOMAINE DE BEAURENARD

## Domaine de Beurenard

RASTEAU

2018

**Robe** : intense grenat foncé. **Nez** : témoigne d'une belle maturité des raisins avec des senteurs de griottes au kirsch, de confiture de mûres et de prunes sèches. **Bouche** : gourmande et intense, avec un caractère chaleureux, une structure solide et des tanins bien fermes. La finale souligne la belle sucrosité du vin et laisse la bouche bien fraîche. **Accord** : c'est un vin généreux et solaire qui accompagne la cuisine de viande aux goûts intenses : bœuf mijoté au vin, souris d'agneau au miel et thym. **Commentaire** : 2021-2024. **91/100**

**Color**: intense dark garnet hue. **Nose**: testifies to a beautiful ripeness of the grapes with scents of sour cherries with kirsch, blackberry jam and dry plums. **Palate**: delectable and intense, with a warm character, a solid structure and very firm tannins. The finish underlines the beautiful sweetness of the wine and a very fresh palate. **Pairing**: this is a generous and solar wine that accompanies meat cuisine with intense flavors: beef simmered in wine, lamb shank with honey and thyme. **Comment**: 2021-2024. **91/100**

10 avenue Saint-Pierre de Luxembourg  
84230 Châteauneuf-du-Pape  
Tél. 04 90 83 71 79 - www.beurenard.fr

## ÉCOSSE

## BARDINET

Glen Moray Single Malt  
Scotch Whisky 12 ans

## WHISKY

**Robe** : très belle robe lumineuse, ambrée claire. **Nez** : très typique, avec en premier plan des arômes tourbés, suivis par des notes de miel d'acacia, de vanille, de tabac blond et de chocolat blanc. **Bouche** : première impression dominée par la chaleur et la souplesse. Ensuite il prend du volume, il est riche en sensations gustatives et affiche une structure droite avec une pointe de tanins qui vient renforcer la densité en finale. La persistance en bouche est longue, caractérisée par une touche d'amertume et une note d'iode. **Accord** : un whisky plaisant et typique à savourer en fin de repas avec un cigare et du chocolat noir. **Commentaire** : 88/100

**Color**: very beautiful luminous color, light amber. **Nose**: very typical, with peaty aromas in the foreground, followed by notes of acacia honey, vanilla, blond tobacco and white chocolate. **Palate**: first impression dominated by warmth and suppleness. Then it takes on volume, it is rich in taste sensations and displays a straight structure with a touch of tannins which reinforces the density on the finish. The persistence on the palate is long, characterized by a touch of bitterness and a note of iodine. **Pairing**: a pleasant and typical whiskey to enjoy at the end of a meal with a cigar and dark chocolate. **Comment**: 88/100

Rue de Fleurenne - 33290 Blanquefort  
Tél. 05 56 35 84 85 - www.bardinet.fr

## MARTINIQUE

## BARDINET

## Rhum Depaz VSOP Réserve Spéciale

## RHUM

**Robe** : dense, ambrée, reflets tuilés. **Nez** : assez délicat, rappelle la vanille, les amandes grillées, les fleurs blanches sèches, les épices douces et le tabac. **Bouche** : première impression caractérisée par une belle souplesse et de la sucrosité. Ensuite la puissance prend le dessus et le palais est envahi par des sensations de chaleur et savoureuses très intenses. En rétrofaction on perçoit des arômes épicés et iodés avec des notes légèrement fumées. La persistance est interminable toujours avec une rétrofaction intense et le palais toujours rempli de saveurs. **Accord** : c'est un rhum agricole distingué parfait pour des fins de repas, avec un cigare et de la pâtisserie sèche. **Commentaire** : 92/100

**Color**: dense, amber, tile-red reflections. **Nose**: quite delicate, reminiscent of vanilla, toasted almonds, dry white flowers, sweet spices and tobacco. **Palate**: first impression characterized by a nice suppleness and sweetness. Then the power takes over and the palate is invaded by very intense sensations of heat and flavor. In retrofaction we perceive spicy and iodine aromas with slightly smoky notes. The persistence is never-ending, always with an intense retrofaction and the palate always full of flavors. **Pairing**: this is a distinguished agricultural rum, perfect at the end of the meal, with a cigar and dry pastry. **Comment**: 92/100

Rue de Fleurenne - 33290 Blanquefort  
Tél. 05 56 35 84 85 - www.bardinet.fr

## MARTINIQUE

## LA MARTINIQUAISE

## VSOP Saint James Pure Canne

## RHUM

**Robe** : dense, ambrée aux reflets tuilés. **Nez** : révèle des arômes de vanille, cannelle, épices douces, tabac blond, bois de santal, caramel au lait. **Bouche** : riche et bien chaude, avec une belle profondeur d'expression, des arômes intenses, des saveurs importantes qui s'installent dans le palais et persistent longtemps avec une petite sensation sucrée. **Accord** : avec de la pâtisserie sèche. **Commentaire** : force et fraîcheur sont réunies pour émouvoir les palais des amateurs de rhums agricoles. 90/100

**Color**: dense, amber with tile-red reflections. **Nose**: reveals aromas of vanilla, cinnamon, sweet spices, blond tobacco, sandalwood, milk caramel. **Palate**: rich and very warm, with a beautiful depth of expression, intense aromas, important flavors which settle in the palate and persist for a long time with a small sweet sensation. **Pairing**: with dry pastry. **Comment**: strength and freshness come together to thrill the palates of lovers of agricultural rums. 90/100

85 rue de l'Hérault - 94227 Charenton Le Pont  
www.la-martiniquaise.com

## TAIWAN

## DISTILLERIE RENAISSANCE

## Single Cask 18058

## Mizunara Alligator Finish Second Edition

## RHUM

2018

**Robe** : lumineuse, ambre foncé aux reflets orangés. **Nez** : se dévoile avec une vigoureuse oxygénation, notes d'épices, vanille, bois séché, iode, griottes. **Bouche** : première impression impressionnante par la force de l'alcool qui apporte une sensation brûlante. Ensuite la densité de la structure et le côté sucré apportent de l'équilibre. Les saveurs très intenses tapissent le palais. La finale est très persistante avec une grande intensité. **Accord** : à apprécier en fin de repas avec de la pâtisserie à base de chocolat noir. **Commentaire** : c'est un rhum très particulier qui fera le bonheur des amateurs qui prennent du plaisir à déguster des produits qui offrent des sensations fortes. 91/100

**Color**: lighting, dark amber hue with orange reflections. **Nose**: reveals itself with vigorous oxygenation, notes of spices, vanilla, dried wood, iodine, sour cherries. **Palate**: first impression impressive by the strength of alcohol which brings a burning sensation. Then the density of the structure and the sweetness bring balance. Very intense flavors line the palate. The finish is very persistent with great intensity. **Pairing**: to enjoy at the end of a meal with a pastry made from dark chocolate. **Comment**: this is a very special rum that will delight enthusiasts who take pleasure in tasting products that offer strong sensations. 91/100

No. 65, Qixian 2<sup>nd</sup> Rd., Xinxing Dist., Kaohsiung City 800051, Taiwan  
Tél. +886 9 11 152 423 - linya.chiou@gmail.com

TAIWAN

## DISTILLERIE RENAISSANCE

### Single Cask 15116 Heavy Dunder

RHUM

2015

**Robe :** intense, brune foncée. **Nez :** arômes intenses et pénétrants qui rappellent le fumé, le charbon de bois, les épices douces. **Bouche :** la première impression est dominée par une touche de sucrosité, suivie par la force et la chaleur qui envahissent le palais avec vigueur. Au milieu de bouche il y a une note savoureuse et saline qui prend le dessus et caractérise ce rhum en le rendant très particulier. La finale est très persistante toujours avec cette belle note savoureuse et une rétrofaction fumée. **Accord :** à apprécier en fin de repas avec de la pâtisserie à base de chocolat noir. **Commentaire :** un rhum assez excentrique pour les amateurs d'eaux de vie à la forte personnalité. **93/100**

**Color:** intense, dark brown hue. **Nose:** intense and penetrating aromas reminiscent of smoke, charcoal, sweet spices. **Palate:** the first impression is dominated by a touch of sweetness, followed by strength and warmth which invade the palate with vigor. On the mid-palate there is a tasty and saline note that takes over and characterizes this rum, making it very particular. The finish is very persistent, still with this lovely flavor and a smoky retrofaction. **Pairing:** to enjoy at the end of a meal with a pastry made from dark chocolate. **Comment:** a rather eccentric rum for lovers of eaux-de-vie with a strong personality. **93/100**

No. 65, Qixian 2<sup>nd</sup> Rd., Xinxing Dist., Kaohsiung City 800051, Taiwan  
Tél. +886 9 11 152 423 - linya.chiou@gmail.com

# LES PÉPITES DU ROUSSILLON

par Adrien Cascio

L'IDENTITÉ CATALANE, UNE HISTOIRE DE FAMILLE, DE FRÈRES

*Roussillon gems by Adrien Cascio: The Catalan identity, a family story, a brothers' story*

## DOMAINE DANJOU-BANESSY

Benoît et Sébastien Danjou,

*Espira de l'Agly (66)*

Escale à Espira de l'Agly au Domaine Danjou-Banessy. En 2002, Benoît et Sébastien Danjou héritent d'une mosaïque de 22 hectares divisés en vignes, landes, forêts et jachères.

Le tandem Danjou aspire à une valorisation de leurs parcelles de plus en plus explicite : « Chaque cuvée que nous produisons représente pour nous une parcelle, un sol, un lieu-dit, une atmosphère... », un idéal qu'appliquent les deux frères à chaque tirage.

*Roboul, La Truffière, Les Myrs, Les Mirandes* : les cuvées « lieu-dit » du domaine sont littéralement calquées sur la définition que leur offrent les caractéristiques de chaque parcelle. C'est le cas notamment d'*Estaca* qui donne la parole à la doyenne des vignes de grenache noir (120 ans) du secteur des Terres Noires.

Figures d'humilité, ils s'adonnent à une intervention minimale lors des phases d'élaboration et d'élevage des vins. « Le vin doit avoir le profil de là d'où il vient, non pas de celui qui le fait »,

souligne Benoît en plongeant sa pipette dans une barrique de *Truffière* blanc où le vin reposera 18 mois. Le jus aux reflets nacrés inspire classe et pureté. Ici, le carignan blanc trouve une de ses plus belles définitions.

Face aux nouveaux défis du réchauffement climatique, la bio-dynamie, l'agroforesterie, la permaculture sont des ressources nécessaires à une valorisation du terroir : « Notre but est d'enrichir un sol avant de travailler directement le végétal ».

*Supernova* salue avec virtuosité les vins orange à l'origine de la viticulture dans le Bassin Méditerranéen. Composé de Muscat d'Alexandrie, le moût reste en contact avec les parties solides (peau, pépin, rafle) pendant un mois. Évoquant l'infusion de bergamote, la mangue presque sur-mûrie, le vin blanc de macération rappelle l'expression d'un thé ou encore d'une bière type IPA.

Benoît et Sébastien s'amuse encore de quelques souvenirs gastronomiques. Sans aucun doute, la consécration sous l'invitation de Jean-François Piège, alors qu'une cuvée *Les Myrs 2012* escorta des ris de veau de lait grillés sur coques de noix, scorsonères et truffe noire.



Benoît et Sébastien Danjou



Stopover at Espira de l'Agly at Domaine Danjou-Banessy. In 2002, Benoît and Sébastien Danjou inherited a 22-hectare mosaic divided into vines, moors, forests and fallow land.

The Danjou tandem strives to enhance the value of their plots of land more and more explicitly: "Each cuvée that we produce represents for us a plot of land, a soil, a place, an atmosphere...", an ideal that the two brothers apply to each run.

*Roboul, La Truffière, Les Myrs, Les Mirandes*: the estate's "lieu-dit" cuvées are literally modelled on the definition offered by the characteristics of each plot. This is notably the case for *Estaca*, which gives voice to the oldest Grenache Noir vine (120 years old) in the Terres Noires sector.

As humble figures, they devote themselves to minimal intervention during the winemaking and maturing process. "The wine must have the profile of where it comes from, not of who makes it," emphasises Benoît as he plunges his pipette into a barrel of white *Truffière* where the wine will rest for 18 months.

The juice with its pearly reflections inspires class and purity. Here, the white Carignan finds one of its finest definitions.

Faced with the new challenges of global warming, biodynamics, agroforestry and permaculture are all necessary resources to enhance the value of the terroir: "Our aim is to enrich a soil before working the plant directly".

*Supernova* virtuosely revels in the orange wines that are at the origin of winemaking in the Mediterranean Basin. Reminded of Muscat from Alexandria, the must remains in contact with the solid parts (skin, pips, stems) for a month. Reminiscent of the bergamot infusion, the almost over-ripe mango, the macerated white wine is reminiscent of a tea or an IPA-type beer.

Benoît and Sébastien still enjoy some gastronomic memories. Without a doubt, the consecration under the invitation of Jean-François Piège, when a cuvée, *Les Myrs 2012*, was served with suckling veal sweetbreads grilled on walnut shells, scorsonères and black truffle.

Quentin et Louis Modat, la 3<sup>e</sup> génération.

## DOMAINE MODAT

Quentin & Louis Modat, *Cassagnes, (66)*

A Cassagnes, le paysage illumine le mouvement des vignes et laisse entrevoir la silhouette du Domaine Modat gracieusement ancré dans son environnement.

Troisième génération de la propriété, Quentin & Louis avancent main dans la main pour faire de la présentation de leurs cuvées une parfaite œuvre familiale.

Tel un mirador pointant son regard sur les vignes de la vallée de l'Agly entre 300 et 400 mètres d'altitude, le Domaine Modat bénéficie d'un ensoleillement maximal bercé par la douceur des embruns méditerranéens.

Depuis le premier millésime 2007, les vins gagnent en précision et s'affirment de plus en plus de leurs empreintes catalanes. « Il faut dire que le terroir essentiellement composé de Gneiss (sable granitique) est propice à la production de vins fins, frais et élégants », soulignent les frères satisfaits du passage en agriculture biologique et biodynamique du domaine en 2015.

In Cassagnes, the landscape lightens the vines' movement and gives a silhouette glimpse of the Domaine Modat gracefully anchored in its environment.

Quentin & Louis, the third generation of the estate, work hand in hand to make the presentation of their vintages a perfect family work.

Like a watchtower pointing its gaze over the vines of the Agly valley between 300 and 400 metres above sea level, the Domaine Modat benefits from maximum sunshine lulled by the mild Mediterranean Sea spray.

Since the first 2007 vintage, the wines have gained in precision and are increasingly asserting their Catalan imprint. "It must be said that the terroir, essentially composed of Gneiss (granitic sand), is favourable to the production of fine, fresh and elegant wines," emphasise the brothers, who are satisfied with the estate's transition to organic and biodynamic agriculture in 2015.

Piqué par la passion de la vigne et du vin, Louis poursuit avec un talent certain la qualité de la gamme introduit par les générations antérieures. Formé à la précision et aux exigences du milieu aux côtés de grands artisans du vin, comme le Château Palmer à Margaux ou au Domaine de Beaucastel à Châteauneuf du Pape, Louis croit au potentiel et à la valeur de sa région : « Nous travaillons à produire une matière première exceptionnelle faisant vibrer nos vins à l'ADN du lieu ».

Les cuvées résonnent comme une symphonie poétique : *Le Petit Mod'Amour, Comme Avant, Sans Plus Attendre, le Plus Joli ...* Elles admettent avec habileté la puissance du carignan, l'éclat de la syrah ou encore la pureté du grenache blanc.

On se laisse facilement charmer par *Les Lucioles 2013*, un grand vin blanc complet et bavard. Divin assemblage de viognier, roussanne, grenache gris et carignan blanc. Patiné par le temps, *Les Lucioles* illuminent les cœurs et les plats gastronomiques avec excellence : lieu jaune confit à l'huile de pépin de raisins et fleur de sureau (Jérôme Schilling, Chef du restaurant Laliq\*, à Bommès).

Driven by his passion for vines and wine, Louis continues with great talent the range introduced by previous generations. Trained in the precision and demands of the environment alongside great wine artisans, such as Château Palmer in Margaux or Domaine de Beaucastel in Châteauneuf du Pape, Louis believes in the region's potential and value: "We work to produce an exceptional raw material that makes our wines vibrate with the DNA of the place".

The cuvées resound like a poetic symphonie : *Le Petit Mod'Amour, Comme Avant, Sans Plus Attendre, le Plus Joli ...* It skilfully admits the carignan's power, the syrah's brightness or the white grenache's purity.

We are easily charmed by *Les Lucioles 2013*, a great, complete and talkative white wine. A divine combination of viognier, roussanne, grey grenache and white carignan. Aged by time, *Les Lucioles* illuminates hearts and gastronomic dishes with excellence: candied locust with grape seed oil and elderflower (Jérôme Schilling, Chef of the Laliq\* restaurant in Bommès).

# CALAIS WINERY

## UN CALAISIEEN AU TEXAS

Dans le Texas Hill Country, le long de la route 290 entre Austin et Fredericksburg, se trouve une cave nommée Calais appartenant à un homme né du même nom, Ben Calais de Calais Winery.

Lors d'une chaude journée de février, il m'a raconté son arrivée en 2008 à Dallas pour un emploi en génie informatique où il poursuivait également sa deuxième passion : la fabrication de 2 000 bouteilles par an. Avec l'inspiration et l'investissement d'amis bordelais, il part ensuite à la recherche d'un lieu où sa passion pourrait prendre forme. « Nous avons pensé à le faire à Saint-Émilion ou ailleurs dans le sud-ouest de la France », mais le paysage et les opportunités accrues l'ont maintenu sur la gauche de l'Atlantique.

Mais pourquoi choisir le Texas plutôt que la côte ouest des États-Unis, comme de nombreux autres vigneron français et où il existe depuis longtemps des vignobles à succès ? « Les variations climatiques annuelles plus importantes au Texas nous

donnent des millésimes plus définis que la plupart des régions de la Côte Ouest, nous avons donc des expressions plus froides et plus chaudes. »

Le portefeuille de la cave est bifurqué entre Calais Winery pour les cépages bordelais et French Connection pour les cépages du Rhône. « Nous avons fait de nombreuses expériences et constaté que les cépages du Rhône sont plus facilement adaptables au Texas... principalement du mourvèdre, avec autant de syrah que possible, même si c'est plus difficile de le travailler ici. » Avant de créer la cave, il a effectué des simulations informatiques montrant que le comportement de maturation du cabernet sauvignon dans le Hill Country ne fournirait pas la pleine expression de ce que le raisin peut accomplir sur une base régulière. Ainsi, Calais ne cultive pas de raisins, choisissant plutôt de passer des contrats avec des producteurs de High Plains AVA au Texas, avec six sites dédiés, dont un nouveau

orienté au sud qui, à 1 800 m d'altitude, sera le plus haut vignoble du Texas. « Ce sera un site à faible rendement, greffé pour éviter les dommages hivernaux, sans avoir besoin de protection contre le gel pendant le cycle végétatif. »

La différence que j'ai goûtée entre ses cabernets sauvignons 2016 et 2017, tout aussi bien équilibrés, reflète les propos de Calais ; alors que le très frais millésime 2016 était relativement maigre, le 2017 approchant les 16 % d'alcool avait un milieu de bouche plus large et un fruit plus dense.

S'il apprécie l'attention qu'il a reçue des sommeliers du Texas, les 30 000 bouteilles qu'il produit chaque année sont vendues directement aux consommateurs. « Avec l'expansion rapide du Texas de nouveaux vignobles et établissements vinicoles, nos coûts de production sont plus élevés que dans les régions viticoles établies qui produisent et commercialisent depuis des centaines d'années. Par conséquent, nos prix de vente sont plus élevés, ce qui minimise les chances pour les sommeliers d'acheter et de vendre nos vins », mais lorsque la production de vins du Texas atteindra un plateau, cela changera lentement pour permettre à une plus grande présence du vin de l'État d'apparaître sur les listes de vins des restaurants. Interrogé sur ce à quoi un nouveau venu dans les vins du Texas devrait s'attendre, il a déclaré : « Il n'y a pas encore de consensus parce que les vigneron du Texas travaillent toujours pour découvrir où chaque raisin pousse le mieux. Mais jusqu'à présent, il y a quelques grands gagnants ; tempranillo, mourvèdre qui montre généralement un corps plus léger qu'en France, et viognier comme le cépage blanc le plus réussi dans l'état. Le cabernet sauvignon est un cas particulier, avec une plus grande gamme d'expressions disponibles. » Il convient de noter que les variétés portugaises et italiennes blanches et rouges rencontrent également du succès et que le boom national des vins rosés a été encouragé par le Texas, en particulier avec des raisins rhodaniens récemment plantés comme le cinsault, la counoise, le grenache.

En 2019, le *Wine Spectator* a écrit à propos de la région, lui attirant plus de public que qu'il n'en avait auparavant, même pendant l'hiver généralement lent. « La plupart des gens qui réservent leur temps avec nous vont aussi chez nos voisins, mais font de leur séjour ici la pièce maîtresse de la visite du Hill Country », a-t-il affirmé.



Ben Calais



**Calais Winery: A Calaisien in Texas II** In Texas's Hill Country, along Highway 290 between Austin and Fredericksburg, is a winery named Calais owned by a man born with the same name, Ben Calais of Calais Winery.

During a warm February day, he told me of arriving 2008 in Dallas for a job in computer engineering where he also pursued a side passion of making 2000 bottles annually. With inspiration and investment from friends in Bordeaux, he later shopped around for a location for his preferred career. "We'd thought about doing this in St. Emilion or elsewhere in southwest France," but the landscape and greater opportunities kept him on the Atlantic's left side.

But why choose Texas over the US West Coast where many other French winemakers have chosen and where there's a long-standing record of successful wineries? "The wider annual weather variations in Texas gives us more defined vintages than most of the West Coast, so we've more range of cooler and warmer expressions."

The winery's portfolio is bifurcated into Calais for the Bordeaux varietals and French Connection for the Rhône varietals. "We've done many experiments and found the Rhône varietals are more easily adaptable to Texas...primarily Mourvèdre, with as much Syrah as we can although it's more difficult to work with here."



Sheri Pattillo and Ben Calais

Before establishing the winery, he ran computer simulations showing that the ripening behavior of Cabernet sauvignon in the Hill Country wouldn't provide the full expression of what the grape can achieve on a regular basis. So, Calais doesn't grow grapes choosing instead to contract with growers in Texas's High Plains AVA with six dedicated sites including a new south-facing one that at 1800m will be the highest vineyard in Texas. "This will be a low-yielding site, grafted to prevent winter damage, without the need for frost protection during the vegetative cycle." Reflective of Calais's comments is the difference I tasted between his equally well-balanced 2016 and 2017 Cabernet sauvignons; while the very cool vintage 2016 was relatively lean, the 2017 nearing 16% alcohol had a broader mid-palate and denser fruit.

Though he appreciates the attention he's received from Texas sommeliers, the 30,000 bottles he annually produces are sold direct to consumers. "With Texas's rapid expansion of new vineyards and wineries our production costs are higher than in established wine regions that've been producing and marketing for hundreds of years. Consequently, our selling prices are higher which minimizes the chance for sommeliers to buy and sell our

wines," though when Texas's wine production reaches a plateau this will slowly shift to allow a greater presence of the state's wine to appear on restaurant wine lists. Asked what it is a newcomer to Texas wines should expect he said that, "there's not yet a consensus because Texas winegrowers are still working to discover where it is each grape grows best. But so far there are a few broad winners; Tempranillo, Mourvèdre which usually shows a lighter body than in France, and Viognier as the most successful white grape in the state. Cabernet sauvignon is an outlier with a greater range of expressions available to it." It's worth noting that white and red Portuguese and Italian varieties are also finding success, and that the boom nationwide in rosé wines has been supportive of Texas, especially with recently planted Rhône-ish grapes like Cinsault, Counoise, Grenache.

In 2019 the *Wine Spectator* wrote of the area, driving more business to him than he'd previously enjoyed, even during the typically slow winter. "Most people booking their time with us also go to our neighbors but make their time here the centerpiece of visiting the Hill Country," he affirmed.

David Furer



# CHÂTEAU DU GARDE

— GRAND VIN DE BORDEAUX —

*“Bon sol ne triche pas,  
bon vin ne ment pas.”*

11 allée du Garde • 33360 Cénac • 05 56 20 61 14 • 06 81 29 34 88

[www.chateau-du-garde.com](http://www.chateau-du-garde.com)



# VINS DES AÇORES

## *Açores wines*



Ponto do Pico

D'abord colonisé par les explorateurs portugais au milieu du XV<sup>e</sup> siècle, l'archipel des Açores de 1 466 km<sup>2</sup> produisait autrefois exclusivement des vins corsés à base de Verdelho destinés à l'exportation. La production de vin sur ses neuf îles volcaniques est principalement consommée localement, les exportations étant en majorité destinées au Brésil et au Portugal continental. Situé à 1 400 km à l'ouest, à 3 900 km à l'est de l'Amérique du Nord, à l'intersection des plaques tectoniques américaine, africaine et européenne, il est dominé par le volcan Ponta do Pico, point culminant du Portugal.

La production totale de vin des Açores est de près de 250 000 millions de litres dont 20 % sont contrôlés par dénomination et 10 % classés comme *licoroso*. La majorité de sa production de vin se produit sur l'île de Pico, dominée par les basaltes. Venteux et doux toute l'année, il est sans surprise sans phylloxéra. Au cours des deux dernières décennies, la croissance des vins de cette île a d'abord augmenté à un rythme lent, puis au cours des cinq dernières années à un taux de croissance de 200 ha à ce que l'on pense aujourd'hui être 1 000 ha. Les vignobles de basse altitude situés sur sa côte sud-ouest sont secoués par les vents violents et salés de la mer, tenus à distance par de hauts murs retenant la chaleur de basalte noir connus sous le nom de *currais*, tel un damier avec chaque carré de 9 m x 12 m contenant 2-6 vignes courtes et non treillis. Un mur plus haut, *jeiro*, indique les limites entre les propriétaires de vignobles. Les innombrables parcelles minuscules sont délimitées par du basalte qui a d'abord recouvert les sols arables avant d'être récupérés pour façonner ces murs qui protègent également les vignes des vents incessants de l'Atlantique. Durable !

**Açores wines II** First colonized by Portuguese explorers in the mid-15<sup>th</sup> century, the 1466 sq. km Açores archipelago once exclusively produced Verdelho-based fortified wines for export. Wine production on its nine volcanic islands is predominantly consumed locally with the majority of exports destined for Brazil and mainland Portugal. Located 1400 km west of it, 3900 km east of North America at the intersection of the American, African and European tectonic plates it's dominated by the Ponta do Pico volcano, Portugal's highest point.

Total Açores wine production is nearly 250,000m liters of which 20% is denomination controlled, and 10% classified as *licoroso*. The majority of its wine production occurs on the basalt-dominated Pico island. Windy and mild year-round, it's unsurprisingly phylloxera free. In the last two decades the growth of this island's wines increased first at a slow pace, and in the last five years at a rate of growth from 200ha to what's now thought to be 1000ha. The low-lying vineyards located on its southwestern coastline are buffeted by the harsh, salty sea winds held at bay by high, dry heat-retentive walls of black basalt known as *currais*, and in so resemble a checkerboard with each 9m x 12m square containing 2-6 short, untrellised vines. A higher wall, *jeiro*, indicates the boundaries between vineyard owners. The countless number of tiny parcels are delineated by basalt that first covered the topsoils before being reclaimed to fashion these walls which also protect the vines from the incessant Atlantic winds. Sustainable!

•••



Curral Atlantis's Marco Faria and José Costa.



La production de vin commercialisé Açores est limitée à Azores Wine Co., Buraca, Curral Atlantis, CVIP (une coopérative, le plus grand producteur des îles) et Czar, soutenues par les marques privées vendues uniquement à Pico de Cancela do Porco, Pocinho Bay, et Tito. Les variétés indigènes arinto, verdelho et terrantez dominent la production tandis que d'autres, comme aranheiro et tinta negra, peuvent être trouvées avec des cépages étrangers (en particulier pour les rouges) comme la syrah et le merlot.

Le propriétaire de Curral Atlantis, Marco Faria, et le vigneron Alentejan Paulo Laureano, qui ont commencé en 1995 avec 3ha, sont maintenant à 42ha dont 60% sont plantés sur des variétés indigènes. « Notre ancien partenaire allemand voulait explorer des variétés étrangères populaires, a déclaré Faria, mais Pico rend les vins uniques au monde. Ainsi, lorsque notre famille en a pris la pleine possession en 2006, nous sommes passés entièrement aux raisins indigènes ». Son ami Jose Costa a déclaré qu'il fallait 3 à 4 ans avant que la greffe puisse avoir lieu, avec l'aranheiro utilisé comme porte-greffe sur lequel d'autres variétés telles que l'arinto sont greffées. Costa fait une légère taille, à 2-3 bourgeons, pour se protéger des vents et maximiser l'absorption hydrique/minérale, et a laissé entendre qu'un petit nombre de vignes Pico peut avoir jusqu'à 80 ans.

Les arintos et verdelho secs de Faria, élevés en cuves inox ont été très appréciés lors d'un déjeuner de fruits de mer au l'Ancoradouro de Pedro Saraiva.

L'une des exportations les plus connues de Pico est le licoroso traditionnel de Czar. Les vins de Fortunato Garcia sont toujours à 60% verdelho, 35% arinto, 5% terrantez vinifiés 8 à 10 mois en très vieux chêne français avec des levures indigènes jusqu'à atteindre au moins 18% d'alcool en volume, et typiquement avec 20-30g/l de sucre résiduel restant, *je ne le pousse pas à être ce qu'il n'est pas*. Avant un dîner dominical autour d'un caldo de peixe, nous avons goûté six tonneaux de son 2013 qui, lorsqu'ils sont uniformément mélangés à table, ont un goût plus fin et plus équilibré que tout seul. Il joue également avec un alcool de figue à 56%, en triple distillation, disponible uniquement à l'adega, *bien que quiconque me rend visite est le bienvenu pour être mon prochain ambassadeur*, sourit-il.

Ma visite du jour suivant a commencé avec Filipe Rocha d'Azores Wine Company, ancien directeur de l'Azores Culinary School, et Catia Laranjo,

Commercialized Açores wine production is limited to Azores Wine Co., Buraca, Curral Atlantis, CVIP (a cooperative, the islands' largest producer), and Czar are buttressed by the private labels sold only on Pico of Cancela do Porco, Pocinho Bay, and Tito. The indigenous varieties Arinto, Verdelho, and Terrantez dominate production while others, such as Aranheiro and Tinta Negra, may be found along with outsiders (especially for reds) such as Syrah and Merlot.

Curral Atlantis's proprietor Marco Faria and winemaker Alentejan Paulo Laureano started in 1995 with 3ha, are now at 42ha of which 60% are planted to indigenous varieties. *Our former German partner wanted to explore popular foreign varieties, said Faria, but Pico makes wines unique in the world. So, when our family took full possession of it in 2006, we shifted fully to indigenous grapes.* His friend Jose Costa said it takes 3-4 years before field grafting can occur with Aranheiro used as rootstock upon which other varieties such as Arinto are grafted. Costa short prunes at 2-3 buds to protect from winds and to maximize hydric/mineral uptake, and intimated that a small number of Pico vines may be as old as 80 years. Faria's bone dry, steel fermented Arinto and Verdelho were much enjoyed over a seafood lunch at Pedro Saraiva's Ancoradouro.



AWC viticulturalist Paulo Machado.

One of Pico's best-known exports is Czar's traditional *licoroso*. Fortunato Garcia's wines are always 60% Verdelho, 35% Arinto, 5% Terrantez vinified 8-10 months in very old French oak with indigenous yeasts until reaching at least 18% abv, and typically with 20-30g/l residual sugar remaining though, *I don't push it to be what it isn't*. Before a Sunday dinner of *caldo de peixe* we tasted six barrels of his 2013 upon which, when evenly blended table side, tasted finer and more balanced than any alone. He also toys with a triple-distilled 56% fig spirit, only available at the *adega*, though *anyone who visits me is welcome to be my next ambassador*, he smiled.

My next day's tour began with the Azores Wine Company's Filipe Rocha, former director



A traditional currais planting.

Warehouse with a Ponto do Pico view.

assistante vigneronne du partenaire de Rocha, Antonio Maçanita. M'accueillant à la station balnéaire gracieusement aménagée de Pochinho Bay à côté de la maison de ses parents, Laranjo a déclaré que sur son Pico natal *il n'y a que des vaches et des vignes, et je suis content que mon père n'ait pas de vaches !* Le troisième partenaire d'AWC est son viticulteur Paulo Machado qui a déclaré : *avec l'aide du programme Vitis de l'UE, en quatre ans nous et d'autres à Pico avons récupéré environ 400 hectares de ces vignobles classés au patrimoine de l'UNESCO, alors qu'avant la création d'AWC, il n'y en avait que 250. Les locaux nous ont d'abord pensés fous mais croient maintenant en notre projet.* Nul doute qu'en employant 30 personnes à plein temps, AWC est le plus grand employeur agricole de Pico, aidé par la disponibilité de ses vins dans 20 pays européens, Grande-Bretagne, États-Unis, Canada, et quelques pays d'Asie. La gamme complète de ses vins blancs secs sont les vins de ce type les mieux élaborés dans les Açores, de classe mondiale à tous les égards, un témoignage de la collaboration et de la vision habiles de ses partenaires et de son personnel.

Fondée en 1949, la coopérative CIVP est le plus ancien et le plus grand producteur commercial des Açores, ses 230 membres exploitant 1 000 ha. Les fermentations sont effectuées dans l'acier à l'exception des vins *licoroso* millésimés qui sont réalisés dans du chêne américain utilisé et où les règles DOP stipulent qu'ils restent au moins 3 ans. Les fermentations peuvent être spontanées ou inoculées et durer jusqu'à 3 mois. Alors que ses vins plus secs et plus modernes sont de solides performances, c'est le *Lajido Pico* 2003, des vignes de Pico3, récolté tardivement puis laissé 5 ans en chêne américain, viné lorsque la fermentation s'arrête, stocké dans l'acier et mis en bouteille en 2013 qui m'a mis le feu, avec sa bouche et ses arômes complexes, à 5.65EUR sortie de cave. Une super affaire!

Chargé de superviser tous les aspects de la production vinicole de la région et de l'harmonisation juridique, le chef du département CVR Vasco Paulos, également connu comme le *sauveur* de Terrantez do Pico et l'un des vigneron les plus calés des Açores, m'a dit que *le secret des petits endroits comme Pico, c'est le fardeau et le plaisir de tout connaître. Avec notre île produisant 90% du vin d'Açores, quand vous connaissez Pico, vous connaissez le vin d'Açores.*

of the Azores Culinary School, and Catia Laranjo who acts as assistant winemaker to Rocha's partner Antonio Maçanita. Greeting me at the graciously appointed Pochinho Bay resort adjacent to her parents' home, Laranjo said that on her native Pico *there're only cows and vines, and I'm glad my father had no cows!* AWC's third partner is its viticulturalist Paulo Machado who said that *with the help of the EU's Vitis program in four years we and others on Pico have reclaimed about 400ha of these UNESCO Heritage vineyards, whereas before AWC was founded there were only 250ha. The locals first thought us crazy but now believe in our project.* No doubt as that by employing 30 people full time, AWC is Pico's largest agricultural employer, assisted by its wines' availability in 20 European countries, Great Britain, the US, Canada, and a few Asian countries. The full range of its dry whites are the most consistently well-made wines of this type in the Açores, world-class by any standard, a testament to the skillful collaboration and vision of its partners and staff.

Founded in 1949, the cooperative CIVP is the oldest and largest commercial producer in Azores, its 230 members farming 1000ha. Fermentations are done in steel aside from vintage *licoroso* wines which are done in used American oak and where DOP rules stipulate it remain at least 3 years. Fermentations may be either spontaneous or inoculated and continue as long as 3 months. While its drier, more modern wines are solid performers it was the 2003 *Lajido Pico* from the 'Pico3' grapes, late harvested then left 5 years in American oak, fortified when fermentation subsides, stored in steel, and bottled in 2013 that set me alight with its complex palate and aromas--at 5.65EUR ex-cellar. A steal!

Charged with overseeing all aspects of the region's wine production and legal harmonization, CVR department head Vasco Paulos, also known as *the savior* of Terrantez do Pico and one of the Açores most knowledgeable wine folk, told me that *the secret of smaller places like Pico is the burden and pleasure of knowing everyone and everything. With our island producing 90% of Açores's wine, when you know Pico you know Açores wine.*

David Furer



Czar's Fortunato Garcia in the vineyard.



Czar's Fortunato Garcia in the cellar.

# ÉVASION DANS LE VIGNOBLE HONGROIS EN PLEINE PANDÉMIE,

*Voyage d'étude de 4 jours*

*Escaping pandemic through the 4 days  
Hungarian Wines study trip*

Gettogether - salon estival en plein air pour les professionnelles.

## Jour 1

### FIÁKER BUDAPEST

Notre voyage commence au restaurant Fiáker à Budapest, autour des vins de la monarchie austro-hongroise. Fiáker a été parmi les deux premiers restaurants hongrois récompensés en 2020 au *Wine Spectator Restaurant Awards Program*. Ceci, également grâce à sa carte des vins de 260 références étendue au Sud-Tyrol (Italie), à la Croatie, Slovénie, la Transylvanie (Roumanie) sans oublier les deux têtes de l'aigle – la Hongrie et l'Autriche.

En ouverture un *Badacsony Olaszrizling 2019 d'Eliás* montrant une définition variétale typique. *Grüner Veltliner Smaragd de Domäne Wachau - Ried Achleiten 2017*, cas d'école concentré et onctueux avec un extrait dense tenu par les phénoliques qui donnent un relief frais. Pour finir, *Dveri Pax Sauvignon Blanc de Stajerska Slovenija 2018* avec un air autrichien, de Styrie.

### GALLAY PINCE

L'aventure continue à Miskolc. Il y a 200 ans, Bükk était une région viticole célèbre, mais le phylloxéra et le communisme ont effacé la mémoire de 2000 caves creusées sous les vignes.

Seuls 1 750 ha subsistent encore sur les 18 000 ha, avec moins de 500 ha en usage. 14 producteurs ont tenté de relancer la région, la sortir du crépuscule, effacer son image industrielle et mettre en valeur ses cépages indigènes, ainsi que le réseau exceptionnel de caves cachées sous le tuf rhyolite. L'association propose un classement à deux niveaux : «Classic Bükk» et «Terroir Bükk», la dernière exigeant un label bio.

Borbély Roland – Gallay Pince, l'un de ses pionniers, a officiellement commencé à faire du vin en 2012 en tant que «garagiste», suivant le chemin de son père. En 2012, Terroir Bükk est né avec Roland l'un des membres fondateurs. Bon à savoir, Roland était le vinificateur en chef de la célèbre cave Kovacs Nimrod.

Le propriétaire de Patricius donnant des explications sur les roches volcaniques.



## Day 1

### Fiáker Budapest

Our Hungarian Wines study trip starts with Fiáker restaurant in Budapest and a lunch focused on the wines of the Austro-Hungarian Monarchy. With the addition of Hungary on the Wine Spectator Restaurant Awards Program, Fiáker was among the two Hungarian restaurants awarded in 2020. This, also thanks to its 260- selection wine list extended to Sud-Tyrol (Italy), Croatia, Slovenia, Transylvania (Romania) and of course the two heads of the eagle – Hungary and Austria.

We started with a *Badacsony Olaszrizling 2019* from Eliás showing typical varietal definition. *Classic Smaragd Grüner Veltliner from Domäne Wachau - Ried Achleiten 2017* then followed, concentrated and unctuous with dense extract held by phenolics that help getting a fresher feel. To finish, a “Steiermark style” *Dveri Pax Sauvignon Blanc from Stajerska Slovenija 2018*.

### Gallay Pince

Adventure really starts in Miskolc. 200 years ago Bükk was a famous wine region, but phylloxera and Communism erased the memory of 2000 cellars carved under the vines.

Only 1,750 ha are still counted out of the past 18,000 ha, but less than 500 ha are still in use. 14 producers try to revive the region.

Their goal is to delete the industrial image of the area and get it out of the twilight, highlight its original grapes and exceptional cellar network under the rhyolite tuff. The association called “Terroir Bükk” has a two-level classification: “Classic Bükk” and “Terroir Bükk”, with organic requirements.

Borbély Roland – Gallay Pince, one of its pioneers, officially started making wine in 2012 as a “garagiste”, following his father's path. By 2012 Terroir Bükk was born with Roland one of the founder members. Good to know, Roland was the chief winemaker for famous Kovacs Nimrod Winery.

La dégustation a eu lieu à Avasi Cellarium sur la colline historique d'Avas, promontoire de 100m. Royaume des vignes dans le passé, le souvenir d'une autre époque se reflète par l'impressionnante cave, aujourd'hui musée plutôt que lieu de travail.

L'argile profonde de Bükk pourrait être considérée comme un avantage les années chaudes. Toutefois, « il est difficile de se voir sur une plage ensoleillée à 36°C avec les pieds dans l'eau froide ». Les racines restent fraîches, en effet. Certains cépages en profitent, d'autres non, dépendent du porte-greffe.



Les vins de Gallyay Pince

Tasting took place at Avasi Cellarium on the historical Avas Hill that tops at 100m. It used to be covered with vines in the past. The souvenir of those times is still reflected by the impressive mouldy cellar, now a museum rather than a working place.

Bükk's deep clay could be considered as an advantage in warm years. However "it is difficult to lay on a sunny beach at 36°C with the feet in cold water". Roots stay cool, indeed. Some grape varieties take advantage

of it, other don't depending on the rootstock.

**1. Genus 2019** (chardonnay, olaszrizling, zenit) : discret, léger, paré de délicates notes de pomme et poire, le nez est pierreux, finement végétal. Sec, avec une acidité modérée, il a un toucher dense avec des phénoliques légers et une teinte généreuse. Assez long et prometteur.

**1. Genus 2019** (Chardonnay, Olaszrizling, Zenit) : discreet, leesy, with delicate hints of apple and pear, the nose is stony, with herbal notes. Dry, with moderate acidity, it has a dense mouthfeel with light phenolics and generous touch. Quite long and promising.

**2. Gallyay 2019 Kabar** (bouvier x hárslevelü obtenu en 1967) nous livre un discret silex, avec quelques agrumes, notes de pomme, feuillage et amandes. Sec, riche, l'acidité est moyenne, soutenue par des phénoliques, exhibant la pomme, les agrumes, un peu de poivre et d'amandes en retro-olfaction.

**2. Gallyay 2019 Kabar** (Bouvier x Hárslevelü obtained in 1967) Nose is discreet, flinty, with some apple, citrus, leafy glints and almonds. Dry, leesy, rich, acidity is medium, supported by phenolics, flavours show apple, citrus, some pepper and almonds finish.

**3. Nyékládháza 100 % zenit** (ezerjó x bouvier croisement obtenu par Ferenc Király en 1951, « frère » de zengö et zeusz) 2016. Profondément beurré, entrelaçant noisettes et senteurs du verger. Sec, avec une acidité élevée, droit, le bois impacte à la fois arômes et la structure. Riche, mais digeste, imprégné de noix, d'amandes, long, persistant par ses épices.



Conférence sur les vins de la Monarchie Austro-hongroise au restaurant Fiaher - Budapest.

**3. Nyékládháza 100% Zenit** (Ezerjó x Bouvier cross obtained by Ferenc Király in 1951, sibling of Zengö and Zeus) 2016. Deeply nutty, buttery on orchard fruit background. Dry, with elevated acidity, lean, oak impacts both flavours and structure. Rich, still digest, imprinted with nuts, almonds, long, lingering with spices.

**4. Gallyay Blanc 2014** (pinot blanc, zenit). Intense, crémeux, avec épices, arômes de biscuit, noisette, miel et pomme. Sec, d'une acidité tonique, le bois est présent avec des phénoliques, des épices, l'amande, une longue finale sur la noisette.

**4. Gallyay Blanc 2014** (Pinot Blanc, Zenit). Intense, nutty, creamy, with spices, biscuit aromas, honey, and apple. Dry with tonic acidity, oak is present with phenolics, oak spices and almonds, long nutty finish.

**5. Rosé 2019 100% zweigelt « saignée »**. Entre cerise et griotte, teinté de kirsch, d'un fin caractère mi-floral, mi-végétal, la pivoine. D'acidité moyenne, aux tanins légers et fruits rouges classiques, finement végétal et poivré.

**5. Rosé 2019 100% Zweigelt « saignée »**. Medium pink, with delicate cherry, sour cherry, kirsch, some flowers, such as peony, herbal aromatics. Dry, medium acidity, with light tannins and classic red fruit, herbal and peppery finish.

**6. Bistronauta rouge 2015 100% zweigelt**. Griotte croquante, entre pivoine et violette, fumé, un vin juteux avec une pointe d'épices. L'acidité est moyenne avec des tanins modérés, les fruits rouges extrêmement exubérants, pour finir sur des tonalités d'arômes.

**6. Bistronauta red 2015 100% Zweigelt**. Crunchy sour cherry, flowers such as peony and violet, smoky, juicy, lean, with spicy feel, the acidity is medium with moderate tannins, red fruit is extremely exuberant, with herbal finish. Mid-bodied easy going wine.

**7. Turan 2017**. Opaque, intensément parfumé : fleurs, pot-pourri, gâteau de Noël, fève tonka, chocolat « mon chéri », épices boisées, fumé. Sec, d'acidité moyenne, généreux, avec des tanins poudrés, entre épices et chocolat, vin chaud, un parfum de Noël !



Soirée chez Gallyay Pince avec Roland Borbely présentant son vignoble et sa région, puis l'association Terroir Bükk.

**7. Turan 2017**. Inky, intensely scented: flowers, potpourri, Christmas cake, tonka fava, "mon chéri" chocolate, oak spices, smoky. Dry, medium acidity, generous, with medium dusty tannins, melting pot of spices and chocolate, mould wine, Christmas cake. Aromatic finish.

## Jour 2

## BARTA

Dégustation spectaculaire de Tokaj dans le Grand Cru Öreg Király Dülö du célèbre village Mád, à 343m, en pente raide de 66 %, terre du roi Furmint. D'autres parcelles de chez Barta comprennent quelques hárslevelü, sárgamuskotály et köverszölö. Le sol est un mélange de rhyolite et d'argile rouge riches en oxydes de fer et d'étranges pierres appelées « cerveau de singe ». Vignoble biologique, certains vins sont certifiés Demeter. Juste wow !

- 1. Öreg Király Dülö Furmint sec 2016.** Pur et intense, à la fois tropical et de nature réductive, il évoque le miel, les fleurs blanches, un soupçon d'agrumes confits. Sa texture suave s'imprègne d'une acidité élevée, la structure est dirigée par la vivacité. Presque tannique par ses phénoliques, enveloppés de soie. Long, concentré sur les agrumes, le miel et les amandes fraîches. 10-12 ans au moins à prévoir.
- 2. Öreg Király Dülö Furmint sec 2018.** Notes concentrées de pomme, silex, fumée, d'un style réducteur. Suivent la verveine et les agrumes. Longiligne, concentré, porté par sa vivacité, aux notes d'agrumes, d'amandes, de poivre blanc, il s'ouvre ensuite sur des abricots mûrs. La finale est précise, longue, évoquant le silex, un vin exceptionnel avec plus de 15 ans de potentiel.
- 3. Öreg Király Dülö Hárslevelü sec 2019.** Intensément parfumé, exotique, floral, rafraîchi par des agrumes, des zestes amers. Quelques notes d'amandes aussi. Sec, avec une acidité élevée, précis. Beaucoup de saveurs tropicales juteuses : ananas principalement, mais aussi agrumes et zestes, tandis que la finale est longue, sur les amandes.
- 4. Öreg Király Dülö Tokaji Szamorodni, doux 2015.** Signature de botrytis élégante, abricots, miel, raisin sec, ananas. Doux, satiné, souple dans son acidité modéré, montrant des arômes intenses d'ananas, miel, amandes, zeste, avec une longue finale de gingembre. Extrêmement équilibré. Plus de 10 ans de potentiel.
- 5. Tokaji Aszú 6 puttonyos 2016.** Presque silex, avec des parfums d'abricots secs, Corinthe, miel, ananas séché, marqueurs de botrytis tels le gingembre confit, marmelade d'orange, champignon frais. Succulent, structuré par son acidité. Malgré un faible taux d'alcool, il montre de l'extrait, la texture se teinte d'arômes complexes. Long et pur sur des zestes d'orange amère, salivant, relevé par le gingembre et les épices douces. Il traversera facilement les décennies.
- 6. Tokaji Eszencia 2013.** Profondément doré, son nez est concentré, aux notes de gelée de coing, raisin sec, confiture d'abricots, un soupçon de fumée, puis viennent le miel, le gingembre, dans un style purement botrytisé. Luxueux, avec une acidité élevée et un équilibre incroyable malgré ses 1,76 % d'alcool et plus de 600 g/l de sucre. Intense, il mêle la marmelade, la frangipane, gingembre, long, presque interminable, comme un rêve. Immortel.



En montant sur le Grand Cru *Old King vineyard* (Öreg Király-dűlő) chez Barta Winery, à plus de 300 m dans les vignes.

## Day 2

## Barta

Spectacular Tokaj tasting on the Öreg Király Dülö Grand Cru vineyard of the famous village of Mád, going up at 343m and as steep as 66%, mostly planted with "King" Furmint. Other plots of Barta winery include some Hárslevelü, Sárgamuskotály and Köverszölö. The soil is a mix of rhyolite and red clay with iron oxides with peculiar "monkey brain" lava stones. Organic vineyards, some wines are Demeter certified. Just wow!

- 1. Öreg Király Dülö Furmint dry 2016.** Pure and intense, both tropical and of a flinty, reductive nature, it also shows honey and white blossoms, a hint of candied citrus. With a mellow texture and high acidity, structure is led by the vivid freshness. Almost tannic by its phenolics, coated in silk. Long, focused on citrus, honey and fresh almonds. 10-12 years at least to go.
- 2. Öreg Király Dülö dry Furmint 2018.** Concentrated notes of apple, flint, smoke, of a reductive style. Then come verbena and citrus. Lean and focused, driven by its high acids, offering citrus notes, almonds, white pepper, it then opens on ripe apricots. The finish is precise, long, flinty, an outstanding wine with more than 15 years of potential.
- 3. Öreg Király Dülö dry Hárslevelü 2019.** Intensely scented with tropical fruit, blossom and citrus as well as bitter zests. Some hints of almonds too. Dry, with elevated acidity, so lean and precise. Lots of juicy tropical flavours: pineapple, mainly but also citrus and zests, while the finish is long with almonds aftertaste.
- 4. Öreg Király Dülö Tokaji Szamorodni, sweet 2015.** Elegant Botrytis signature, apricots, honey, sultana, pineapple. Sweet, with medium plus to elevated acidity satin-like, showing intense flavours of pineapple, honey, almonds, zest, with long ginger finish. Extremely balanced. More than 10 years' potential.
- 5. Tokaji Aszú 6 puttonyos 2016.** Almost flinty, with deep dried apricots scents, sultana, honey, desiccated pineapple, markers of noble rot such as candied ginger, orange marmalade, fresh mushroom. Luscious, with tremendous acidity. Despite low alcohol, it shows extract and texture with complex pronounced flavours. It is long and pure with bitter orange zests and lovely, salivating acidity, some ginger and sweet spices. 15-20 years plus for the aging potential.
- 6. Tokaji Eszencia 2013.** Deeply golden, its nose is concentrated, with notes of quince jelly, raisin, apricot jam, dried apricots, a hint of smoke, then come honey, sultana, ginger, in purely botrytised style. Luscious, with high acidity and an incredible balance despite 1,76 % abv and more than 600 g/l of sugar. Pronounced, with honey, marmalade, marzipan, ginger, long, almost interminable, like a dream.



Bruno Scavo en pleine dégustation.



Traditionnel Pörkölt cuisiné au feu de bois par Roland Borbely.



Les 3 vins de la masterclass.



Rôti de porc farci au foie gras hongrois et pommes de terre.

## PATRICIUS

Visite et pique-nique dans les vignes de la cave Patricius. La fantastique collection ampélographique ravive parmi les plus obscurs cépages hongrois :

- Purcsin et Kék bakator sont de vieux cépages rouges qui avaient l'habitude de prospérer dans la région de Tokaji, comme les nobles et les rois aimaient la chasse et voulaient avoir un peu de rouge sérieux à associer avec.
- Le sárga ortliebi est l'Alsacien knipperlé - un pinot x heunisch weiss.
- Balafant généralement affecté par le millerandage comme le kéknyelu.
- Féher járdovány le même que l'iordana roumaine, une vieille progéniture de heunisch weiss.
- Polyhos furmint signifiant « oiseau » est également soumis à « millerandage ».
- Piros furmint est une mutation rose de furmint.
- Valtozo Furmint – « le raisin politicien » change de couleur pendant la maturation, croisement d'alba imputotato et heunisch weiss - frère de furmint.
- Török gohér et budai gohér sont connus comme de mauvais pollinisateurs.
- Kabar – bouvier x hárslevelü
- Zeta – bouvier x furmint
- Köverszölö – même ADN que grasa de cotnari, enfant de heunisch weiss.

## Patricius

Visit and picnic in the vines at Patricius Winery. Fantastic ampelographic collection starring some of the most obscure Hungarian grapes:

- Purcsin and Kék Bakator are old red grapes that used to thrive in the Tokaji area, as nobles and kings enjoyed hunting and wanted to have some serious red to pair with.
- The Sárga Ortliebi is in fact Alsace's Knipperlé - a Pinot x Heunisch Weiss cross.
- Balafant usually has a "hen and chicken" behaviour like Kéknyelu.
- Féher Járdovány is the same as Romanian Iordana an old Heunisch Weiss offspring.
- Polyhos Furmint meaning "Birdy" Furmint is also subject to "millerandage".
- The Piros Furmint is a pink mutation of Furmint.
- Valtozo Furmint – "the politician grape" changes colour during maturation, a cross of Alba Imputotato and Heunisch Weiss - sibling of Furmint.
- Török Gohér and Budai Gohér are known as bad pollinators.
- Kabar – Bouvier x Hárslevelü
- Zeta – Bouvier x Furmint
- Köverszölö – same DNA as Grasa de Cotnari, off-spring of Heunisch Weiss.

...



Lauréats des différentes catégories du concours Web Wine Writing 2020 par Hungarian Wines

© Hungarian Wines



Le groupe prenant des photos de la collection ampélographique chez Patricius.

© Hungarian Wines

Gamme des vins de chez Patricius.

Patricius produit environ 300 000 bouteilles sur 80 ha et possède 6 terroirs différents : Jaspe et Chalcedoine, Pyroxène andésite, Rhyolite et Tuf Rhyolite, andésite.

Le Tokaj sec bio 2017 en inox apporte des notes de résine et un caractère fumé, linéaire, vif, développant un soupçon de zeste de pamplemousse en finale. La méthode traditionnelle 50 % furmint / 50 % harlsevelü. Traditionnal method sparkling Tokaj montre la même touche de fines herbes et de résine, entre silex, agrumes et autolyse, de finale tonique. Tokaj Selection 2018 avec 50 % du vin fermenté en barrique - soyeux avec des notes de pomme, amandes, miel et fleur blanche, le vin est sec, lisse et frais, montrant des phénoliques et fins amers, ainsi qu'une longue touche de noisette rafraîchie par son acidité salivante. Katinka Late Harvest 2017 (furmint/ muscat/ köverszölö) est l'un des plus grands succès sur le marché, et propose une version digeste de Tokaj doux avec un soupçon de botrytis exprimant un certain caractère « champignon » mais très gourmand par la confiture d'abricot, le Corinthe et miel. Un vin animé par sa fraîcheur. Nous terminons avec un Tokaj Aszu 2016, 6 Puttonyos d'un millésime fantastique, majestueux, profond, doux mais pas opulent, concentré, précis par sa finale naturellement volcanique qui le rend savoureux.

La journée s'est poursuivie avec le Hungarian Wines Gettogether 2020 Event – et l'annonce officielle des gagnants de toutes les catégories de la 3<sup>ème</sup> édition du Concours - WebWineWriting 2020 par Hungarian Wines.

- Cabernet franc – Anglais : **Julia Scavo**, également gagnante absolue du concours
- Cabernet franc – Hongrois : **Tamás Jakab**
- Wine Architecture – Anglais : **Paul Caputo**
- Wine Architecture – Hongrois : **Zsanett Fördös**
- Tokaj – Anglais : **Sebastian Giraldo**
- Tokaj – Hongrois : **Márk Vargha**

A suivre...

Patricius produces about 300.000 bottles on 80 ha and has 6 different terroirs: Jaspe and Kalcedon, Pyroxene andesite, Rhyolite and Rhyolite tuff, andesite.

The 2017 Organic Tokaj 100% stainless steel brings resin notes and smoky character, lean, vivid and developing with a hint of grapefruit peel on the finish. The 50%Furmint/ 50% Harlsevelü. Traditional method Sparkling Tokaj shows same herbal and resin touch, it is flinty, citrusy, with leesy autolysis, and tonic with zesty finish. Tokaj Selection 2018 with 50% of the wine undergoing barrel fermenting -polished, silky with notes of apple, almonds, honey and white blossom, the wine is dry, smooth and fresh, showing leesy phenolics

and bitter zesty notes, as well as a long nutty touch refreshed by its salivating acidity. Katinka Late harvest 2017 (Furmint/ Muscat/ Köverszölö) is one of the biggest success as brand in the sector and proposes a digest version of sweet Tokaj with a hint of botrytis expressing some "mushroomy" character but very gourmand with apricot jam, sultana and honey and always lively to balance sweetness. We finished with a 6 Puttonyos Tokaj Aszu 2016, a fantastic vintage, majestic, deep, sweet but not luscious and concentrated with that naturally volcanic finish that makes it savoury.

The day continued with the Hungarian Wines Gettogether 2020 Event – and the official announce of the winners of all the categories of the 3<sup>rd</sup> edition of the Hungarian Wines - WebWineWriting Contest 2020.

- Cabernet Franc – English: **Julia Scavo**, also absolute winner of the competition
- Cabernet Franc – Hungarian: **Tamás Jakab**
- Wine Architecture – English: **Paul Caputo**
- Wine Architecture – Hungarian: **Zsanett Fördös**
- Tokaj – English: **Sebastian Giraldo**
- Tokaj – Hungarian: **Márk Vargha**

To be continued...

Julia Scavo DipWSET





## Château Dalem

Dalem révèle ce que Fronsac,  
glorieux terroir du Libournais  
offre de plus exceptionnel.



Brigitte RULLIER-LOUSSERT

Tél. +33 5 57 84 34 18 - [contact@chateaudalem.com](mailto:contact@chateaudalem.com)

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



Family-run  
Château in the heart  
of St-Julien

[teynac-corconnac.com](http://teynac-corconnac.com)

 [chateau\\_teynac](https://www.instagram.com/chateau_teynac)

CHATEAU  
TEYNAC

T&C

Château TEYNAC

Grand-Rue

33250 St-Julien-Beychevelle

FRANCE

# LE GIN DU DONEGAL

## AN DÚLAMÁN SANTA ANA

L'équipe de Sliabh Liag Distillers célèbre une fois de plus la victoire de son gin *An Dúlamán Santa Ana Armada Strength*, qui a reçu la médaille d'argent dans la catégorie des gins maritimes lors de la première édition des World Gin Awards.

Les World Gin Awards récompensent et promeuvent les meilleurs gins du monde auprès des consommateurs et des professionnels du monde entier.

Sliabh Liag Distillers est installé dans l'ouest du Donegal, sur le Wild Atlantic Way irlandais, et a lancé *An Dúlamán Santa Ana Armada Strength Gin* en août dernier.

Le distillateur de Sliabh Liag Distillers, affirme par ailleurs que c'est un honneur d'être reconnu à un niveau international: «C'est fantastique d'être identifié parmi certaines des meilleures marques de gin au monde. Notre gin fort *An Dúlamán Santa Ana Armada* présente une histoire extrêmement riche, fortement liée à Donegal, et nous sommes ravis de la partager avec les amateurs de gin du monde entier.»

«Le gin *An Dúlamán Santa Ana Armada Strength* est une version d'*An Dúlamán* vieillie en fût de chêne, et c'est le premier gin irlandais *navy strength* à être commercialisé. Comme pour le gin maritime irlandais classique *An Dúlamán*, *Santa Ana* est inextricablement lié au magnifique littoral du Donegal. Son nom vient de La Duquesa Santa Ana, un formidable navire andalou qui a été perdu au large de Loughros Mor, Ardara, Co. Donegal lors de la tentative malheureuse de l'Armada espagnole de Philippe II d'envahir l'Angleterre en 1588. Vieilli pendant douze semaines dans des fûts de vin de la Rioja, région d'origine du commandant du *Santa Ana*, le gin revêt une belle teinte or rose et dégage une légère douceur qui complète les riches notes umami du gin *An Dúlamán*. Une fois vieilli, le *Santa Ana* est mis en bouteille avec une teneur de 57 % d'alcool.» ajoute Moira.

## NOTES DE DÉGUSTATION

On retrouve dans *An Dúlamán* le goût vif du genièvre et les douces notes salées de la mer, mais aussi des arômes floraux mêlés à de légères notes d'épices et de réglisse. Un spiritueux vibrant qui s'anime en bouche avec une légère saveur d'orange-madeira, des notes d'écorces confites et de mûres fraîches provenant des fûts de la Rioja et laissant une finale longue et chaude à dominante orange.

*An Dúlamán Santa Ana* se déguste pur ou sur de la glace, comme un gin magnifiquement complexe à siroter. Il se marie également très bien avec un tonic premium, sur un gin tonic amélioré ou avec un simple filet d'eau gazeuse, sur de la glace, pour savourer le gin sans aucune saveur ajoutée. Un simple Martini est le moyen idéal pour mettre en valeur la force et les notes subtiles de *Santa Ana*.

## Donegal Gin 'An Dúlamán Santa Ana'

The team at Sliabh Liag Distillers is celebrating once again after its *An Dúlamán Santa Ana Armada Strength Gin* was awarded silver in the Navy Gin category of the World Gin Awards round one country results.

The World Gin Awards are the global awards selecting the very best in all internationally recognised styles of gin and reward and promote the world's best gins to consumers and trade across the globe.

Sliabh Liag Distillers is based in west-*Donegal*, on Ireland's Wild Atlantic Way, and released *An Dúlamán Santa Ana Armada Strength Gin* in August last year.

The distiller of Sliabh Liag Distillers, says it is an honour to be recognised at an international level: "It's fantastic to be recognised among some of the best gin brands in the world. Our *An Dúlamán Santa Ana Armada Strength Gin* has a really

rich story, with a strong connection to Donegal, so we're delighted to be sharing that with gin lovers around the world."

"*An Dúlamán Santa Ana Armada Strength Gin* is a barrel-aged, *navy strength* expression of *An Dúlamán* and is the first Irish navy strength gin to come to the market. As with the classic *An Dúlamán Irish Maritime Gin*, *Santa Ana* is inextricably linked to the stunning Donegal coastline. Its name comes from La Duquesa Santa Ana, a formidable Andalusian ship which was lost off Loughros Mor, Ardara, Co. Donegal in Philip II's ill-fated Spanish Armada's attempt to invade England in 1588.

Aged for twelve weeks in Rioja wine casks from the home region of the *Santa Ana's* commander, the gin takes on a beautiful rose gold hue and a slight sweetness which complements the rich umami notes of *An Dúlamán Gin*. After aging, *Santa Ana* is bottled at an "Armada" strength of 57% ABV." Moira added.

## TASTING NOTES

*An Dúlamán's* bright juniper and soft salty sea notes but with floral aromas mixed with subtle spices and liquorice. A vibrant spirit that comes alive on the palate with a slight orange-madeira sweetness, hints of candied peel and fresh blackberries from the Rioja barrels and leaving a long warming orange finish.

*An Dúlamán Santa Ana* is best enjoyed neat, or over ice as a beautifully complex sipping gin. It also pairs well with premium tonic for an upgraded Gin and Tonic or with a simple dash of soda water, over ice to relish the gin without any added flavours. A simple Martini is the perfect vehicle to showcase the strength and subtle notes of *Santa Ana*.



## AN DÚLAMÁN IRISH MARITIME GIN

An Dúlamán Irish Maritime Gin est le premier gin distillé dans le Co. Donegal. Dúlamán est le nom d'une chanson folklorique irlandaise qui relate une conversation entre deux collectionneurs d'algues (c'est aussi le nom d'une des algues de notre gin). La côte autour de Sliabh Liag recèle une abondance extraordinaire pour ces butineurs avec leur connaissance séculaire de la récolte et de l'exploitation des qualités de ces produits naturels. Les bouteilles d'An Dúlamán rappellent celles qui ont été trouvées le long de la côte du Donegal lors des naufrages de l'Armada espagnole. Chaque bouteille est scellée à la cire et le numéro de lot est lié aux phases lunaires.

Pour fabriquer An Dúlamán, nous recueillons la *Draíocht na Farraige* (la magie de la mer) en utilisant cinq variétés d'algues récoltées localement, ainsi que six autres plantes. Cela rend An Dúlamán aussi unique que la côte du Donegal elle-même.

Pour s'assurer qu'An Dúlamán conserve sa complexité et sa délicatesse si particulières, nous avons étudié le fonctionnement du Méabh (notre alambic), qui nécessite un faible taux d'alcool dans la cuve et une plage de température étroite pour gérer les algues délicates. Et pour couronner le tout, nous utilisons une bouteille très étroite.



### NOTES DE DÉGUSTATION

Pour capturer le goût sec d'une brise marine sur notre côte sauvage, An Dúlamán contient cinq algues, dont le kombu doux, la dulce, la dulce poivrée, le dulaman et la mousse de carraghénane, qui apportent une touche *umami* authentique et innovante à la catégorie des gins. La mise en bouteille est effectuée à 43,2 %, ce qui correspond au meilleur taux d'alcoolémie auquel les saveurs délicates et complexes peuvent être savourées.

En bouche, le genièvre est incroyablement vif et doux, et lorsqu'il s'estompe, la complexité d'An Dúlamán se révèle dans un riche umami, un sel vif, puis une onctueuse douceur d'huître avec des notes de châtaigne et un tanin ferme. Avec le temps, les notes sucrées se transforment en une chaleur réconfortante.

An Dúlamán se marie bien avec n'importe quelle eau tonique de qualité, en particulier avec du citron tonique ou du citron amer. Un soupçon de sirop de fleurs de sureau et d'An Dúlamán, complété par de l'eau gazeuse est une alternative savoureuse. Les cocktails classiques à base de gin sont à essayer absolument avec An Dúlamán - notre préféré est le Negroni, les douces tonalités terreuses d'An Dúlamán résistent à l'amertume du Campari, et bien sûr, il fait un excellent Martini, avec une bonne touche de Vermouth.

## An Dúlamán Irish Maritime Gin

An Dúlamán Irish Maritime Gin is the first gin distilled in Co. Donegal. Dúlamán is the name of an Irish folk song which relates a conversation between two seaweed collectors (it is also the name of one of our gin seaweeds). The coast around Sliabh Liag holds an extraordinary bounty for such foragers with their centuries-old knowledge of harvesting and harnessing the qualities of these natural products. An Dúlamán bottles are reminiscent of those found along the Donegal coast during the wrecks of the Spanish Armada. Each bottle is wax sealed and the batch number is linked to the lunar phases.

To make An Dúlamán we capture “*Draíocht na Farraige*” (the magic of the sea) by using five locally harvested varieties of seaweed, as well as six other botanicals. This makes An Dúlamán as unique as the Donegal coast itself.

To ensure that An Dúlamán maintains its characteristic complexity and softness we have learned that Méabh (our still) likes a low ABV in the pot, and to run in a narrow temperature band to manage the delicate seaweeds. To top it off we take a devilishly narrow cut.

### TASTING NOTES

To capture the dry tang of a sea breeze over our wild coastline, An Dúlamán contains five seaweeds including Sweet Kombu, Dulce, Pepper Dulce,

Dulaman and superfood Carrageen Moss, bringing an authentic and innovative “umami” twist to the gin category. Bottling at 43.2% is the best ABV at which delicate and complex flavours can be savoured.

The palate has incredibly bright and soft juniper to the fore and as it subsides An Dúlamán's complexity is revealed in rich umami, brisk salt and then a buttery oyster smoothness with hints of chestnut and firm tannin. Given time, sweet notes of turkish delight ebb to a comforting warmth.

An Dúlamán works well with any premium tonic water, especially with lemon tonic or bitter lemon. A dash of elderflower cordial and An Dúlamán topped up with soda water is a tasty alternative. Classic gin cocktails are a must try with An Dúlamán - our own favourite is the Negroni, the soft earthy tones of An Dúlamán stand up to the bitterness of Campari, and of course it makes a mighty martini, with a good splash of vermouth.

Andrew O' Gorman,  
secretary Irish Guild of Sommeliers

## ACCORDS DE SAISON

Afin de préserver l'identité des terroirs du Sud-Gironde, Stéphane Corolleur dresse une terre de cacao symbolisant le relief des sols de Graves. Fondant, croustillant et finement moelleux, le chocolat voit son parcours aromatique complété par la générosité des fruits noirs en sorbet et la subtile touche énergisante du lime.

Ce dessert construit sur la dynamique de différentes textures du chocolat permet une délicieuse association gourmande et réconfortante. Sélectionné parmi les plus belles fèves de cacao de Madagascar, le Sambirano présente un goût prononcé de torréfaction, de caramel et d'épices douces.

Cette création, préparée avec ce chocolat noir et corsé, exige des vins riches en saveur, marqué par assez de richesse pour contrebalancer l'amertume du cacao. Des vins doux naturels de caractère, méridionaux pour s'harmoniser avec le cacao, font un mariage de sensation et de raison.

In order to preserve the terroir identity of South Gironde, Stéphane Corolleur creates a cocoa land symbolizing the Graves soil relief. Melting, crunchy and finely mellow, the chocolate's flavors are complemented generously with sorbet-like dark fruits and the subtle energizing lime touch.

This dessert is built around the dynamics of the different chocolate textures, creating a delicious and comforting combination. Sambirano is selected from the finest cocoa beans in Madagascar and has a pronounced roasted, caramel and sweet spice taste. This creation, made with this dark, full-bodied chocolate, requires richly flavored wines, marked by enough richness to counterbalance the cocoa's bitterness. Natural sweet wines with southern character to harmonize with the cocoa, make a marriage of sensation and reason.



Adrien Cascio

### Chocolat Sambirano 68% en textures, croustillant et moelleux, Terre de Grave Cacao & Lime Sorbet fruits noirs

*Chocolate Sambirano 68% in textures,  
crunchy and soft,  
Terre de Grave Cocoa & Lime  
Black fruit sorbet*

**STÉPHANE COROLLEUR,**  
Chef Pâtissier du Restaurant Lalique  
Château Lafaurie Peyraguey (Bommes 33)



**Maydie 2015,  
TANNAT VINTAGE**

**CHÂTEAU D'AYDIE,**  
Famille Laplace (Madiran 65)



Élaboré à partir du puissant cépage tannat, le *Maydie* est un vin doux naturel de la zone de Madiran. Cousu-main par la famille Laplace du Château d'Aydie, il parfait un millésime 2015 de très belle richesse.

Récolté manuellement à maturité prolongée, muté sur grain et dressé en foudre de chêne 18 mois, le *Maydie* est un vin d'hiver qui présente une couleur violine aux arômes intenses de réglisse, de cassis et de mûre. La bouche, douce et généreuse, met en valeur un très beau relief tannique rivalisant avec la sucrosité délicate.

La macération à froid qu'a subi le tannat en sur maturité apporte de la nervosité et du relief à la douceur générale, merveilleuse sur l'astringence des fruits noirs.

Made from the strong Tannat grape, Maydie is a natural sweet wine from the Madiran area. Hand-sewn by the Laplace family from Château d'Aydie, it perfectly complements a very rich 2015 vintage.

Manually harvested at extended maturity, grain-mutated and aged in oak barrels for 18 months, Maydie is a winter wine with a violet color and intense licorice, black currant and blackberry aromas. The palate is soft and generous, with a beautiful tannic texture that rivals the delicate sweetness.

The cold maceration of the overripe tannat brings nervousness and relief to the general sweetness, wonderful on the black fruits astringency.



# LES BIÈRES *autrement*

La bière a très longtemps joui d'une image péjorative dans la restauration. Assimilée à un usuel non attentif à des notes de dégustation spécifiques, elle s'envisageait bue à l'envie. Cela était sans compter sur le talent des brasseurs, l'évolution des catégories de houblons, l'apparition de nouveaux types de bières. Une percée dans l'univers des *craft beers* le confirme. Par Sofia Lafaye

Une réelle tendance se fait jour, intégrer l'univers du vin, voire des *spirits* à la bière. Jean Van Roy, propriétaire de la mythique brasserie Cantillon a initié avec la gueuze et les lambics la notion de bière de garde et de millésimé. L'emploi de houblons maturés des années durant et des procédés d'élaboration spécifiques ont conforté ce phénomène. En deçà, il a créé un autre produit entre la bière et le vin en intégrant le moût de raisins de grands domaines viticoles à l'instar de Radikon, Cantina Giordano, Olivier Masson, Tarlant. Racine, lambic en connexion avec les vins

oranges de Radikon, délivre des fragrances d'amande amère, de clémentine, de fleurs blanches. Avec *La vie est belge*, il fait évoluer le lambic dans des fûts de vins jaunes de Stéphane Tissot. La notion de finish dans des fûts de spiritueux devient prégnante. La brasserie Brehon Brewhouse parfait le concept avec la subjugante *Crann Beatha, Whisky Aged Imperial Stout*. Superbe, la bière oscille entre des notes de cranberry, de malt torréfié, de café, de chocolat et de caramel avec une réelle puissance en bouche.



Brasserie Cantillon, fleur de houblon maturé.



Pierre Teyant



Waygu en fleur de fenouil.

La bière par son potentiel organoleptique peut être intégrée dans les mets. Les chefs talentueux excellent à ce défi. Pierre Teyant, Le Château des Îles, a élaboré un paleron de bœuf Hereford en sauce, parfait avec la *Shanco Dubh Porter* de Brehon Brewhouse. Les notes de café, de malt torréfié, de cacao, des notes de tabac optimisent la viande. Le Chef initie un jeu de texture où le résultat séduit. Dégusté avec les deux bières irlandaises évoquées précédemment et la *Ulster Black Otmeal Stout*, il impacte sur la perception de chacune d'entre elles. La dernière acquiert des notes plus herbacées en bouche, la *Shanco* développe des notes de tabac, la *Crann Beatha* délivre un accent vinaigré, des saveurs prégnantes intenses de fèves de cacao torréfiées.

Ryohei Kawasaki excelle dans la notion d'élégance et d'épure. Avec une délicatesse infinie, il révèle les nuances organoleptiques encapsulées dans le moindre aliment. Avec son équipe du restaurant Ken Kawasaki, il manie la poésie et le sens de l'esthétique. Il a accepté de créer deux recettes inspirées par deux bières de la brasserie japonaise Coedo, organiques,

non filtrées. Friandise de foie gras au charbon de bambou, d'une grande subtilité. La capsule de pâte briochée noire intègre le foie gras mi-cuit à l'infusion du miso, parfumé à l'orange. La très légère acidité et sucosité de la pâte est en adéquation parfaite avec la *Shikkoku, Black Lager*. Hikkoku signifie noir onyx en japonais, le lien inclus l'esthétisme et joint l'accord sur la finesse, les notes très légères de caramel, d'orange et de houblon léger. Le Waygu-en fleur de fenouil se dédie à la *Beniaka Imperial sweet potato ambrée*. La viande s'allie à la complexité des copeaux de truffe noire. Elle est magnifiée par le bouillon de céleri rave caramélisé, les chips de fenouil et les fleurs d'aneth. La fraîcheur du met et les notes d'umami de la viande s'adjoignent parfaitement avec la légère sucosité de la bière et ses notes complexes.

La bière dévoile jour après jour ses possibles. Ses métamorphoses lui dédient une place légitime dans la carte des vins et autres alcools. A la fréquenter, les papilles acquerront une dextérité autre.

**Alternative beer** || *For a very long time, beers have had a pejorative image in the restaurant business. Considered as a common drinker with no specific tasting notes, beers were to be drunk in a hurry. Nevertheless, the brewers' talent, the evolution of hop categories and the appearance of new beer types were not to be taken into account. A breakthrough in the craft beers universe confirms it.*

*By Sofia Lafaye*

A new trend is emerging, integrating the wine world, or even *spirits* with beer. Jean Van Roy, the mythical Cantillon brewery's owner, initiated with gueuze and lambics the notion of ageing beer and vintage beer. Using hops matured for years and specific elaboration processes have reinforced this phenomenon. In addition, it has created another product between beer and wine by integrating the grape must of renowned wineries such as Radikon, Cantina Giordano, Olivier Masson, Tarlant. Racine, a Lambic wine combined with Radikon's orange wines, delivers fragrances of bitter almond, clementine and white flowers. With *La vie est belge*, the lambic evolves in Stéphane Tissot's yellow wine barrels.

The finish in spirits barrels is becoming an important concept. Brehon Brewhouse brings the concept to life with the stunning *Crann Beatha*, Whisky Aged Imperial Stout. Superbe, the beer oscillates between cranberry, roasted malt, coffee, chocolate and caramel notes with a real power on the palate.

The beer by its organoleptic potential can be added to food. This is a challenge that talented chefs excel at. Pierre Teyant, Le Château des Îles, has developed a Hereford beef chuck in sauce, which goes well with *Brehon Brewhouse's Shanco Dubh Porter*. Coffee, roasted malt, cocoa and tobacco notes enhance the meat. The Chef initiates a textural game where the result is seductive. When tasted with the two Irish beers mentioned above and the *Ulster Black Otmeal Stout*, it has an impact on the perception of each beer. The latter develops more herbaceous notes on the palate, the *Shanco* has tobacco notes, the *Crann Beatha* delivers a vinegar accent, intense roasted cocoa bean flavors.

Ryohei Kawasaki is renowned for his elegance and purity. He brings out the organoleptic nuances embedded in the smallest of foods with infinite delicacy. With his Ken Kawasaki restaurant team, he handles poetry and aesthetics. He agreed to create two recipes inspired by two organic, unfiltered beers from the Japanese brewery Coedo. The foie gras delicacy with bamboo charcoal, very subtle. The black brioche dough capsule combines the semi-cooked foie gras with the miso infusion, flavored with orange. The slight acidity and sweetness of the dough is a perfect match for *Shikkoku*, Black Lager. Hikkoku means black onyx in Japanese, the link includes aesthetics and joins the agreement on the delicacy, the very light caramel, orange and light hop notes. The Waygu in fennel flower is devoted to the *Beniaka Imperial sweet potato ambrer*. The meat combines with the complexity of black truffle shavings. It is magnified by the caramelized celery root broth, fennel chips and dill flowers. The dish's freshness and the meat's umami notes combine perfectly with the beer's slight sweetness and complex notes.

The beer reveals its potential day after day. Thanks to its transformations, it has a rightful place in the wine list and other alcoholic beverages. Once you're familiar with it, your taste buds will acquire a new dexterity.



Friandise de foie gras au charbon de bambou du Chef Ryohei Kawasaki.



Paleron de bœuf Hereford en sauce.



La Shikkoku, Black Lager.

# CHAMPAGNE J.M. TISSIER

## Gamme Eclat de Terre



### 1931-2021 - 90 ans d'existence des Champagnes TISSIER !

« Un clin d'œil à mon grand-père Diogène Créateur. Sans oublier mon père Jean-Marie qui a continué cette aventure familiale avec Suzanne ma mère. Je suis le dernier d'une fratrie de 7 enfants... Mes frères et sœurs ont tous oeuvrés adolescents à l'ascension du domaine. Sans eux avec Marie-Christine et mes Fils vous n'auriez pas connu notre passion familiale transmise de Père en fils depuis 1931 ! » affirme Jacques. Anthony nous a rejoint à temps plein sur l'exploitation en ce début d'année, et Gaëtan travaille déjà avec nous occasionnellement. **C'est La 4<sup>ème</sup> génération...**



Dégustation le 13 octobre 2020  
des Champagnes J.M. TISSIER avec Paz Levinson

## CHAMPAGNE J.M. TISSIER

9 rue du Général Leclerc - 51530 Chavot-Courcourt  
Tél. : 03 26 54 17 47 - [www.champagne-jm-tissier.com](http://www.champagne-jm-tissier.com)



# HÔTEL LE CEP

ses nouveaux espaces de dégustation  
& son club privé

Table de dégustation Saint-Félix.

C'est en 2015 que l'Hôtel Le Cep\*\*\*\*  
rénovent son premier caveau de dégustation :  
le caveau Saint-Félix, qui tire son nom de la cour historique  
du 15<sup>ème</sup> siècle dont il dépend.

Une histoire commence. Celle qui retranscrit la passion pour le vin et pour la Bourgogne de son propriétaire, Jean-Claude Bernard, à la tête de la Maison Le Cep, de père en fils depuis plus de 40 ans. Et ce n'est que le début de l'histoire puisque aujourd'hui le Cep, c'est une cave représentant plus de 100 vigneron bourguignons, satisfaisant ainsi les palais des plus novices comme ceux des plus fins connaisseurs. Au fil des ans, le chef sommelier s'est attelé à découvrir de nouveaux talents, les vign-

rons dans l'ombre de leurs pairs, aux vins prometteurs afin de proposer une Bourgogne sous un autre œil, plus jeune, plus moderne. En parallèle, la passion des belles bouteilles pousse M. Bernard à acquérir de petites pépites, des millésimes rares et des bouteilles de collections sans oublier la fidélité aux vins des Hospices de Beaune depuis 40 ans.

L'Hôtel Le Cep\*\*\*\* devient au fil des ans une véritable destination œnotouristique et en 2020, après quelques mois de réno-

vation, un nouveau mode d'hébergement rejoint la famille : la Maison des Remparts... et ses 2 caveaux de dégustation ! La Maison des Remparts, c'est une maison de ville, accessible via les remparts historiques de la ville de Beaune mais également depuis la cour Saint Félix... un atout majeur au sein même de l'Hôtel Le Cep, où les hôtes peuvent profiter de l'intimité et de l'indépendance de cet hébergement en s'accommodant à la carte des prestations 5 étoiles fournies par l'hôtel.



Caveau Lounge Maison Remparts.

Les deux nouveaux caveaux jouent maintenant un rôle essentiel dans l'expérience que propose l'hôtel, à ses hôtes et clients locaux : une carte de dégustations ouverte à tous. Pour une dégustation en toute intimité, en petit groupe d'amis ou de collaborateurs, le caveau voûté de la Maison des Remparts est idéal ; ambiance lounge oblige. L'autre caveau dit « de vieillissement » est idéal pour parfaire ses connaissances œnologiques, sans oublier le caveau Saint-Félix qui vous accueille dans l'intimité cosy et chaleureuse bour-

guignonne pour des dîners-dégustations ou encore des mâchons bourguignons...

Les lieux ainsi parfaitement préparés, l'histoire qui n'attend que d'être partagée, et les bouteilles dégustées, c'est tout naturellement que s'impose la création d'un club privé donc l'unique but est de satisfaire tous les épicuriens en quête de partage et d'expériences qualitatives uniques. Ce qui vous attend : des dégustations privées, des masterclass en présentiel ou à distance, des visites de caves et rencontre avec les vignerons, des ventes privées et selon votre

membership, une conciergerie œnologique 7/7 (conseils accords mets/vins, carnet d'adresses...). La privatisation de tous ces espaces peuvent vous permettre d'organiser des moments de partage inoubliables du simple mâchon bourguignon au repas gastronomique qui saura être associé aux crus de 30€ à 30 000€ selon vos envies.

La Bourgogne a tant à offrir, l'Hôtel Le Cep\*\*\*\* compte bien vous accompagner dans la découverte de sa région si chère à son cœur.

Le Caveau St-Félix





**Hôtel Le Cep, its new tasting rooms and private club || In 2015, Hotel Le Cep\*\*\*\*\* renovated its first tasting cellar: the Saint-Félix cellar, which takes its name from the historic 15<sup>th</sup> century courtyard on which it depends.**

Here begins a story. The one that transcribes the passion for wine and for the Burgundy region of its owner, Jean-Claude Bernard, at the head of the Maison Le Cep, from father to son for over 40 years. And this is only the beginning of the story since today Le Cep is a cellar representing more than 100 Burgundian wine growers, satisfying the most novice palates as well as those of the finest connoisseurs. Over the years, the head sommelier has worked to discover new talents, winemakers in their peers' shadow, with promising wines in order to offer a Bourgogne with a different look, younger, more modern. At the same time, the passion for beautiful bottles pushes Mr. Bernard to acquire small gems, rare vintages and collection bottles without forgetting the fidelity to the Hospices de Beaune wines since 40 years.

Hotel Le Cep\*\*\*\*\* has become over the years a real wine tourism destination and in 2020, after several months of renovation, a new accommodation option will be introduced to the family: *La Maison des Remparts...* and its 2 tasting cellars! *La Maison des Remparts* is a town house, easily accessed from the historical Beaune city walls but also from the Saint Félix courtyard... a major asset within the Hotel Le Cep, where guests can enjoy the privacy and independence of this lodging while accommodating the 5 star services provided by the hotel.

The two new wine cellars now have an essential role in the experience that the hotel offers to its guests and local clients: a tasting menu available to all. For an intimate tasting with a group of friends or colleagues, the Maison des Remparts' vaulted cellar is ideal, with its lounge atmosphere. The other cellar, called the *ageing cellar*, is ideal for perfecting your oenological knowledge, without forgetting the Saint-Félix cellar, which welcomes you in the cosy and warm Burgundy intimacy for tasting dinners or Burgundian "mâchons"...

Once the site is perfectly prepared, the guests can share their stories and taste the wines. A private club was therefore created in order to satisfy all epicureans looking to share and enjoy unique quality experiences. The following services are available: private tastings, masterclasses (face-to-face or remote), cellar visits and meetings with winemakers, private sales, and depending on your membership, a 7-day-a-week oenological concierge service (food and wine pairing advice, address book, etc.). Privatizing all these spaces can allow you to organize unforgettable sharing moments from a simple Burgundian *mâchon* to a gastronomic meal that will be associated with wines from €30 to €30,000 according to your desires.

Bourgogne region has so much to offer, Hotel Le Cep\*\*\*\*\* will accompany you through this wonderful region.

**EN SAVOIR ➕ → [WWW.HOTEL-CEP-BEAUNE.COM](http://WWW.HOTEL-CEP-BEAUNE.COM)**



Caveau de vieillissement.

# LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

## LABEL NOVATEUR

### Le Syndicat Viticole des Graves lance le label « Ambassadeur des Graves »

Avec « Ambassadeur des Graves », le Syndicat Viticole des Graves crée un nouveau label dont l'ambition est de porter l'image collective des vins de Graves. Construit autour des nouvelles attentes des consommateurs de vin, il se distingue en mettant au cœur de sa promesse la garantie de vins sélectionnés par et pour les amateurs de vins. Les critères qui seront observés auprès des propriétés candidates tournent autour de trois axes : le respect de la vigne et de l'environnement, la maîtrise du processus d'élaboration des vins dans le respect des cahiers des charges, la capacité à accueillir le public dans les meilleures conditions (oenotourisme).

#### **The Syndicat Viticole des Graves launches the "Ambassadeur des Graves" label.**

*With "Ambassadeur des Graves", the Syndicat Viticole des Graves is creating a new label whose ambition is to promote the collective image of Graves wines. Built around the new expectations of wine consumers, it stands out by placing at the heart of its promise the guarantee of wines selected by and for wine lovers. The criteria that will be observed with candidate*



*properties revolve around three axes: respect for the vineyard and the environment, mastery of the wine making process in accordance with specifications, the ability to welcome the public in the best conditions (wine tourism).*

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

## PREMIÈRE MONDIALE

### Millésimes Alsace DigiTasting®

Dans un monde en pleine évolution où chacun doit se réinventer, les Vins d'Alsace lancent, du 7 au 9 juin 2021, Millésimes Alsace DigiTasting®, salon audacieux et avant-gardiste, 100 % dédié aux professionnels. Premier salon « phygital », il conjugue dégustation réelle et rencontres virtuelles. Ce dispositif pensé à l'échelle internationale par le vignoble, est une grande première dans la filière vin en France et dans le monde. Point fort de cet événement ? Les professionnels pourront recevoir, en amont du salon, des coffrets de dégustation qu'ils pourront déguster pendant le salon avec les producteurs, lors de rendez-vous virtuels. Avec 100 exposants présentant chacun 4 vins, ce sont 400 vins qui sont répertoriés !



In a rapidly changing world where everyone has to reinvent themselves, Vins d'Alsace is launching, June 7-9, 2021, Millésimes Alsace DigiTasting®, a daring and avant-garde fair, 100% dedicated to professionals. The first "phygital" fair, it combines real tasting and virtual meetings. This device, thought out on an international scale by the vineyard, is a great first in the wine industry in France and around the world. Strong point of this event?

Professionals will be able to receive tasting boxes before the show, which they can taste during the show with the producers, during virtual meetings. With 100 exhibitors each presenting 4 wines, 400 wines are listed!

[www.millesimes-alsace.com](http://www.millesimes-alsace.com)

## VENT D'ÉVOLUTIONS



# 2021, année des nouveautés à la Cité du Vin !

A l'approche de son 5ème anniversaire, la Cité du Vin prévoit de nombreuses nouveautés et évolutions en 2021. Du parcours permanent à la programmation culturelle en passant par les outils numériques, l'année à venir sera jalonnée d'évolutions apportées aux espaces et aux contenus. Mais aussi : la préparation à l'obtention du label NF environnement pour les sites de visite. L'objectif : rester en phase avec les attentes des visiteurs et améliorer encore l'expérience.

**2021, year of novelties at the Cité du Vin!** As its 5<sup>th</sup> anniversary approaches, the Cité du Vin is planning many new features and developments in 2021. From the permanent itinerary to cultural programming and digital tools, the coming year will be marked by changes to spaces and to the contents. But also: preparation for obtaining the NF environment label for visit sites. The goal: to stay in tune with visitors' expectations and further improve the experience.

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

## NOUVEAU LOGO

## Saint-Chinian affirme son identité

Moitié schistes, moitié calcaires. L'AOP Saint-Chinian doit son caractère unique à sa double facette ! Un logo flambant neuf, allié à une communication incisive, se joue de cette dualité pour mieux la revendiquer. Jonglant avec les initiales qui s'entrelacent et l'esperluette du logo, un macaron apposé sur les bouteilles aidera le consommateur à identifier rapidement une cuvée provenant d'un sol de schistes, de calcaires, ou correspondant à un assemblage.

### Saint-Chinian asserts its identity

Half schist, half limestone. The Saint-Chinian AOP owes its unique character to its double facet! A brand new logo, combined with incisive communication, plays on this duality to better claim it. Juggling with the intertwining initials and the logo's ampersand, a badge affixed to the bottles will help consumers quickly identify a cuvée that comes from a soil of shale, limestone, or a blend.

[www.saint-chinian.com](http://www.saint-chinian.com)



# ABONNEZ-VOUS !

## Subscribe !

# SommelierS

## INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



UN PANORAMA UNIQUE

DES VINS ET SPIRITEUX

DE PRESTIGE

EN FRANCE

ET DANS LE MONDE

A UNIQUE OVERVIEW OF  
THE FINEST WINES & SPIRITS  
FROM ALL OVER THE WORLD

1 AN

2 AN

4 n°

8 n°

France

30 €

58 €

UE

60 €

118 €

Monde

76 €

150 €

Frais de port inclus / Tax inclusive

À CHAQUE NUMÉRO, DÉCOUVREZ  
LES DÉGUSTATIONS DES PLUS  
GRANDS SOMMELIERS DU MONDE

IN EACH ISSUE, DISCOVER  
WORLD'S GREATEST SOMMELIERS'  
TASTING REVIEWS.

BULLETIN D'ABONNEMENT

Je profite de l'offre d'abonnement (France uniquement\*)

Je choisis :  1 an / 1 year  2 ans / 2 year

Mme  M.

Prénom / Nom

Société

Tel

Mail

Adresse

Code postal

Ville

Pays

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

# SommelierS

## INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :  
Please, return this form :

SommelierS International  
Service abonnement  
38 rue Dunois  
75647 Paris Cedex 13  
FRANCE

\* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.



CHÂTEAU CROIX DE LABRIE



BEE Bordeaux

8 bis lieu dit Peymouton Sud, 33 330 Saint-Christophe des Bardes

[WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR](http://WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR)



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



UNE CREATION TAYLOR YANDELL

UN TERROIR LEGENDAIRE .

# CLOS DES LUNES

GRAND VIN BLANC SEC  
BORDEAUX

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

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