



Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



PARTENAIRE OFFICIEL
DE L'ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



Cognac

DE LUZE

fête ses 200 ans



Cognac
DE LUZE

FONDÉE EN 1822



XO

COGNAC FINE CHAMPAGNE
APPELLATION COGNAC FINE CHAMPAGNE CONTRÔLÉE



L 12564 - 174 - F: 5,90 € - RD



SOMMELLERIE

Valeria GAMPER
Meilleur Sommelier
des Amériques



WINE TOUR

Julie DUPOUY
visite dans
le bordelais

FRIA

INDUSTRIE

Climatiseurs de Cave à Vin



La Cave, Connectée.

Climatisation de cave à vin Made In France

WineSupervisor 3

Domotique IoT - Suivi - Historique - Alarmes

L'assurance de la parfaite conservation des bouteilles

www.friax.fr



EN COUVERTURE

2 ÉDITOS

8 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 8 Breaking news
- 10 Monde
- 14 France

25 SHOPPING

28 DU CÔTÉ DES VINS

- 28 Brèves
- 29 Wine Paris & Vinexpo Paris 2022
- 30 Concours Mondial du Merlot et Assemblages
- 31 Concours « Les Talents de l'Armagnac »
- 32 ProWine Mumbai
- 33 Challenge Millesime Bio
- 35 Les Cœnologues de France à travers les Vinalies
- 37 Dom Ruinart Rosé 2004 meilleur champagne du monde
- 38 Un grand Bourgogne oublié

SommelierS INTERNATIONAL
N°174

SOMMAIRE

40 WINE TOUR

JULIE DUPOUY

DANS LE BORDELAIS

- 40 Château Croix de Labrie
- 42 Château Calon Ségur
- 44 Château Couhins-Lurton
- 46 Château Quintvs
- 48 Barton & Guestier
- 50 Domaine de Chevalier
- 52 Château Pavie
- 54 Château Brande-Bergère
- 56 Château Lynch-Moussas
- 58 Château Ducru-Beaucaillou
- 60 Château Haut-Bacalan
- 62 Château de Léognan
- 64 Château Capet-Guillier
- 66 Château Dalem
- 68 Duclot
- 70 Château La Gaffelière
- 72 Château Ripeau
- 74 Château Haut-Meyreau
- 76 Château Le Pin
- 78 Château Giscours
- 80 Le carnet de notes de Julie Dupouy

91 CARNET DE DÉGUSTATION PAR PAOLO BASSO

99 PORTRAITS

- 99 Interloire
- 101 Découvrez l'Académie des Vins Anciens !
- 103 2019 : Château Mouton Rothschild et Olafur Eliasson
- 104 Verticale de Beychevelle depuis 1995
- 105 Château Fleur de Lisse
- 106 Château Petit Val
- 107 Château d'Armailhac
- 108 Domaine Chanson
- 109 Le Petit Baroudeur
- 110 Maison Marlère
- 111 Le Clos de L'Ours
- 113 Château Léoville Poyferré
- 114 Art Russe - La Grâce Dieu des Prieurs
- 117 Les 1001 visages de la biodynamie à Bordeaux : Philippe Betschart

118 VIGNOBLES DU MONDE

- 118 Introduction à la Tunisie
- 121 Masterclass et dégustation de vins suisses à Paris
- 124 Wine Explorers : rendez-vous « il est vin heure »
- 127 Les trésors cachés de la Roumanie

130 SPIRITUEUX & AUTRES NECTARS

- 130 Cognac De Luze : 200^e anniversaire
- 133 Rémy Martin : L'Étape
- 135 Hennessy par Zhang Enli
- 136 Le mizunara, enjeu de nouvelles expérimentations
- 137 Lancement de Premium Craft spirits
- 138 Cave du Dragon Rouge : Chouchenn Dragon
- 139 Terrasse Martell éphémère

141 GOURMANDISES

- 141 Moutarde, les accords enthousiastes
- 143 Accords mets et vins avec Philippe Mille
- 146 Accords de saison par Adrien Cascio

149 CENOTOURISME

- 149 La Villa Coltery

150 LE BLOG



ÉDITO

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

Si

SommelierS INTERNATIONAL

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

**CORRESPONDANCES
ET ÉCHANTILLONS :**
SommelierS International
13 rue Charles Lamoureux
33000 BORDEAUX
Tél. : +33 (0)5 47 74 23 10

RÉDACTION ET TRADUCTION
Sandy BÉNARD-RAVOISIER

TRADUCTION
Marie PUGES

GRAPHISME ET MISE EN PAGE
Stéphane PAILLER

**ONT COLLABORÉ
À CE NUMÉRO :**
Association de la
Sommellerie Internationale
Paolo BASSO
Sarah CANONGE
Adrien CASCIO
Henry CLEMENS
Aurélie DAILLAC
Julie DUPOUY YOUNG
Philippe FAURE-BRAC
Xavier LACOMBE
Sofia LAFAYE
Jérémy MARTIN
Jean MARTIN et Philippe MILLE
(Domaine Les Crayères)
Julia et Bruno SCAVO

SITE WEB
www.sommeliers-international.com

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

DISTRIBUTION
MLP

2022 : ANNÉE DE TOUS LES DÉFIS

En ce début 2022, nous espérons que ce nouveau millésime s'annonce propice pour tous.

Pour certains, le succès est déjà au rendez-vous, à l'image de Valeria Gamper, tout juste sacrée Meilleur Sommelier des Amériques de l'ASI. Autre réussite : le salon Vinexpo Paris-Wine Paris qui, malgré un contexte sanitaire compliqué et une situation plus qu'incertaine, a pris le pari de maintenir cet événement cher à toute la profession. Pari gagné !

2022 marquera aussi, pour l'UDSF et l'ASI, la préparation du concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde qui se déroulera du 7 au 12 février 2023.

Autre événement incontournable dans la profession en ce début d'année : les Primeurs de Bordeaux arrivent, vous découvrirez d'ailleurs nos impressions dans le prochain numéro.

Dans ces pages, vous retrouverez Julie Dupouy, Meilleur Sommelier d'Irlande, en wine tour dans le bordelais mais également les commentaires de dégustation de Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde. Puis nous vous emmenons au pays des spiritueux fêter les 200 ans de Cognac De Luze.

Enfin, partez en excursion dans les vignobles tunisiens et roumains et laissez vous emporter dans l'exploration de domaines méconnus.

Bonne lecture !

CHÂTEAU
LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
by ART RUSSE



2022: year of all challenges

At the start of 2022, we hope that this new vintage promises to be favorable for all.

For some, success is already there, like Valeria Gamper, who has just been named ASI's Best Sommelier of the Americas. Another success: the Vinexpo Paris-Wine Paris wine fair which, despite a complicated health context and a more than uncertain situation, has taken the gamble of maintaining this event dear to the entire profession. Bet won!

2022 will also mark, for the UDSF and ASI, the preparation of the ASI Best Sommelier of the World competition which will take place from February 7 to 12, 2023.

Another unmissable event in the profession at the start of the year: the *Primeurs* of Bordeaux are coming, you will discover our impressions in the next issue.

In these pages, you will find Julie Dupouy, Best Sommelier of Ireland, on a wine tour in Bordeaux, but also the tasting comments of Paolo Basso, Best Sommelier of the World. Then we take you to the spirits world to celebrate the 200th anniversary of Cognac De Luze.

Finally, go on an excursion to the Tunisian and Romanian vineyards and let yourself be carried away in the exploration of little-known areas.

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

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





ÉDITO

Philippe Faure-Brac

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



Fabrice Sommier
Secrétaire général



Antoine Woerlé
Secrétaire adjoint



Arnaud Fatome
Trésorier général



Frédéric Devautour
Trésorier adjoint



Gisèle Marguin
Chargée de
communication



L'Union de la Sommelierie Française se joint à l'Association de la Sommelierie Internationale dans sa préparation en « route pour Paris » pour le concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde Paris 2023. Toutes nos félicitations à Valeria Gamper d'Argentine qui vient de remporter le concours ASI du Meilleur Sommelier des Amériques et qui rejoint Salvatore Castano dans la liste des candidats pour le prochain mondial.

Malgré les épisodes répétés de contraintes liées à la situation sanitaire, notre métier perdure tout en nous apostrophant sur la nécessité de nous adapter. L'on a pu observer des changements dans les habitudes de consommation. Les gens organisent des événements chez eux, ils font moins de voyages mais ont toujours le besoin de rêver.

Le marché global du vin a connu un vrai rebond en 2021 après la chute de 2020. En témoigne par exemple le champagne avec près de 315 millions de bouteilles vendues, témoin de l'intérêt pour les jolis flacons et les appellations historiques. Les vigneron·ne·s l'ont bien compris et s'orientent vers la valorisation des terroirs et la précision des cuvées comme argument de vente. Une belle illustration de cette philosophie s'observe dans la région du Beaujolais qui véhicule le travail réalisé dans les crus et autour des climats plus qualitatifs. Aussi, la région de Bordeaux ouvre ses caves et s'adresse à la jeune génération de sommeliers pour faire évoluer son image et conquérir leurs palais.

De nombreuses régions à découvrir et à redécouvrir donc, pour tous les goûts et les saveurs !

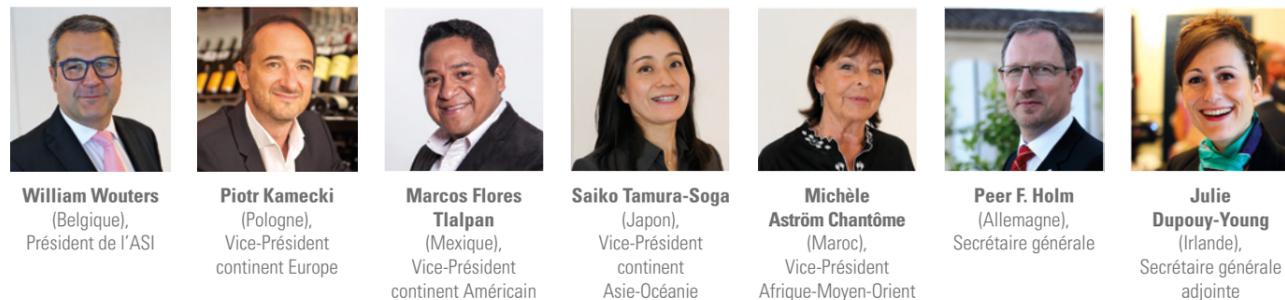


The Union de la Sommelierie Française joins the Association de la Sommelierie Internationale in its preparation "on the road to Paris" for the ASI competition of the Best Sommelier of the World, Paris 2023. Congratulations to Valeria Gamper from Argentina who has just won the ASI competition for the Best Sommelier of America and who joins Salvatore Castano in the candidates' list for the next world competition.

Although the health situation has caused numerous problems, our profession has endured and we have been challenged to adapt. There have been changes in consumer habits. People organise events at home, they travel less but still want to dream.

The global wine market has seen a real rebound in 2021 after the drop in 2020. Champagne is a good example, with nearly 315 million bottles sold, a testament to the interest in fine bottles and historic appellations. The winegrowers clearly understand this trend and are turning to the enhancement of terroirs and the precision of the vintages as a selling point. This philosophy is well illustrated in the Beaujolais region, which promotes the work done in the crus and around the more qualitative climates. The Bordeaux region is also opening its cellars to the younger generation of sommeliers in order to develop its image and win over their palates.

There are many regions to discover and rediscover, for all tastes and flavours!



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

Peer F. Holm
(Allemagne),
Secrétaire générale

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

AU CŒUR DE L'ASI

1. Pouvez-vous décrire votre rôle au sein de l'ASI ? Comment complète-t-il celui du trésorier ?

C'est un véritable honneur de représenter l'ASI en tant que trésorier adjoint de Philippe depuis près de 5 ans. Le rôle d'adjoint est très différent de celui de trésorier, mais en même temps, nous avons de très bons échanges avec Philippe, et les mêmes objectifs et ententes. Au moment où nous parlons, de grands changements dans les systèmes de comptabilité et stratégiques se préparent. Ça a été un énorme projet pour notre ministère. Cela signifie qu'à l'avenir le travail sera plus facilement mis à jour, en toute transparence. L'une des principales tâches des adjoints est de rassembler les budgets des prochaines années auprès des commissions, puis de trouver l'équilibre entre les besoins et la réalité. Aussi, nous en avons fini avec Philippe pour qu'il rapporte le solde de l'exercice précédent, et moi je représente le futur budget. En tant que membre du conseil d'administration (un sur neuf), le trésorier adjoint a beaucoup de responsabilités.



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

2. Quel est votre parcours professionnel et que représente pour vous ce nouveau rôle ?

Je rêvais d'être restaurateur, d'avoir mon propre restaurant. Ce rêve s'est réalisé en 2010 lorsque nous avons ouvert le restaurant Muru au cœur d'Helsinki. Avant cela, j'ai travaillé au sein de Palace Group et de Starwood Luxury Collection – Hôtel Kämp en tant que chef sommelier, et du légendaire restaurant Savoy à Helsinki en tant que chef sommelier. J'ai commencé ma carrière dans la restauration en 1997, et au cours de ces années, j'ai été cuisinier, commis, plongeur, serveur et maître d'hôtel. Aujourd'hui, je suis PDG de notre chaîne de restaurants avec sept restaurants, un bar à vin, importateur de vin et quelques autres projets liés à la gastronomie et à l'avenir de l'hôtellerie.

Je suis l'adjoint de Philippe depuis près de cinq ans, cela m'a donné une belle possibilité d'avoir différentes visions et d'essayer de développer les sommeliers et la sommellerie. Cette opportunité et ma passion pour l'hôtellerie sont mon moteur pour ce rôle.

3. Existe-t-il des budgets alloués aujourd'hui au sein de l'ASI qui n'existaient pas il y a quelques années ?

Bien sûr, nous avons beaucoup grandi ces dernières années, non seulement en termes de budget, mais aussi de membres et de sommeliers. Les changements et renouveaux mondiaux doivent également être adaptés dans les activités de l'association, par exemple, des pôles Ethiques et Doléances, Diversité et Communication. Le monde change extrêmement vite et l'ASI doit se développer et être un influenceur sérieux dans l'industrie hôtelière. Je pense que le nouveau luxe dans le monde, surtout après la pandémie, est et sera l'hôtellerie, être servi de manière exquise, et là il faut des sommeliers. Pour moi, le sommelier est l'auteur ultime de l'expérience en restauration, pour le plaisir du client, et la clé du succès en service de table.



1. Can you describe your role within ASI? How does it complement that of the treasurer?

It's a true honor to represent ASI as a deputy treasurer of Philippe for the last almost 5 years. The role of deputy is much different than the treasurer, but at the same time, we have very good dialogs with Philippe, and the same goals and understandings. As we are speaking a big change in the bookkeeping systems and strategy is getting ready. This has been huge prose for our department. This means that in the future the work will be much more updated and transparency. Deputies one main task is to gather the budgets for the next years from the committees and find the balance between needs and reality. Also, we have done with Philippe so that he is reporting the balance of the previous financial year, and I'm representing the future budget. As a member of the board (one out of nine), the deputy treasurer has a lot of responsibilities.

2. What is your professional background and what does this new role represent for you?

My dream was to be a restaurateur, to have my own restaurant. This dream happened in 2010 when we opened the restaurant Muru in the heart of Helsinki. Before that, I worked in Palace group and Starwood Luxury Collection hotel Kämp as a Head Sommelier, and legendary restaurant Savoy in Helsinki as a Head Sommelier. I started my career in restaurant 1997, and in these years I have been as a cook, commis, dishwasher, blocker, waiter, and maitre d'hôtel. Nowadays I'm CEO of our restaurant chain with seven restaurants a wine bar, wine importing and few other businesses that a related to gastronomic and the future of hospitality.

I have been Philippe's deputy for almost five years, these have given me a great possibility to own views and try to develop sommeliers and sommellerie. This opportunity and my passion for hospitality is my driver for the role.

3. Are there any budgets allocated within the ASI that did not exist a few years ago?

Of course, we have been growing a lot in last years not only budget-wise but also in members and sommeliers. The global change and movements need to be adapted also in association activities, for example, Ethics and Complaints, Diversity, and Communication. The world is changing extremely fast and ASI needs to develop and be a serious influencer in the hospitality industry. I find that the new luxury in the world especially, after the pandemic, is and will be hospitality, to be served exquisite way, and there you need sommeliers. For me, sommeliers are the final author in the restaurant experience, for the customer's pleasure, and the key to success in dinner service.



Interview de **Samuil Angelov**,
trésorier adjoint

Interview with **Samuil Angelov**,
deputy treasurer

CROATIE

Ivan Jug, Meilleur Sommelier de Croatie

Le 1^{er} décembre, le sommelier Ivan Jug de Zagreb a remporté le 24^e championnat de sommellerie de Croatie organisé par le Club des sommeliers croates, lors d'un concours qui s'est tenu à l'hôtel Palace Bellevue d'Opatija. Auparavant, Ivan Jug avait été désigné Meilleur Sommelier en 2018 et finaliste des trois concours précédents. Outre sa formation au sein du Club des sommeliers croates, Jug a également reçu le diplôme international ASI Gold en 2015, a été diplômé du cours de sommelier de saké, certifié à l'Académie des sommeliers de saké en 2018 et a reçu son certificat *Advanced Sommelier* en 2019.

Ivan Jug: Best Sommelier of Croatia || On December 1st, Sommelier Ivan Jug from Zagreb won the 24th Croatian Sommelier Championship organized by the Croatian Sommelier Club, at a contest held at the Palace Bellevue Hotel in Opatija. Previously, Ivan Jug was named the Best Sommelier in 2018 and finalist of the three previous contests. Apart from education in the Croatian Sommelier Club, Jug also received the international ASI Gold Diploma in 2015, graduated from the Certified Sake Sommelier Course at the Sake Sommelier Academy in 2018, and received his Advanced Sommelier Certificate in 2019.



ALLEMAGNE

Sebastian Russold, vainqueur du Trophée du Sommelier d'Allemagne

Sebastian Russold, de Cologne, est devenu Meilleur Sommelier d'Allemagne après avoir remporté la finale de la sixième édition du Trophée du Sommelier qui s'est tenue à Neustadt an der Weinstraße le dimanche 21 novembre 2021. La victoire de Russold fait suite à celle de son compatriote Maximilian Wilm, vainqueur du précédent Trophée du Sommelier, qui s'est classé à la sixième place du récent concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe & d'Afrique.

En finale, Sebastian Russold, 29 ans, a affronté Julian Schweighart, de Guido al Duomo à Munich, classé deuxième, et Emmanuel Rosier, de CCM3 Hospitality Consulting à Berlin, classé troisième. Il a déclaré à propos du concours : « C'était une grande compétition. Les performances des collègues étaient impressionnantes. N'importe lequel d'entre nous aurait pu réussir. J'ai eu le petit coup de chance nécessaire de mon côté aujourd'hui et je suis comblé ! ».

Peer F. Holm, président de la Sommelier-Union Germany : « Une performance exceptionnelle ! Le niveau était très élevé aujourd'hui – tous les finalistes ont été à la hauteur. Félicitations au nom de toute l'Union des Sommeliers à Sebastian Russold ».

Sebastian Russold, Germany's Sommelier Trophy Winner

Sebastian Russold from Cologne is the Best Sommelier in Germany after winning the final of the sixth Sommelier Trophy held in Neustadt an der Weinstraße on Sunday, November 21st, 2021. Russold's win follows on the heels of compatriot Maximilian Wilm, winner of the previous Sommelier Trophy, sixth place finish at the recent ASI Best Sommelier of Europe & Africa contest.

In the final, the 29-year-old Russold competed against second-placed Julian Schweighart from Guido al Duomo in Munich and third-placed Emmanuel Rosier from CCM3 Hospitality Consulting in Berlin. Of the contest, Russold says "It was a great competition. The performances of the colleagues were impressive. Anyone of us could have made it. I had the necessary bit of luck on my side today and I am overjoyed!"

Peer F. Holm, President of the Sommelier-Union Germany: "An outstanding performance! The level was very high today – all finalists did great. Congratulations on behalf of the entire Sommelier-Union to Sebastian Russold."



MALAISIE

Peter Teng, Meilleur Sommelier de Malaisie

Ronald Binati, président de SOMLAY, l'association des Sommeliers de Malaisie, a le plaisir d'annoncer que Peter Teng a remporté le titre de Meilleur Sommelier de Malaisie 2021. M. Teng a été couronné après un concours de deux jours qui s'est tenu les 24 et 25 novembre à Kuala Lumpur. Ce concours était le premier pour la Malaisie depuis 2019.

Introducing Peter Teng, Best Sommelier of Malaysia || Ronald Binati, President of SOMLAY, the Malaysian sommelier association, is pleased to announce Peter Teng as the winner of the Malaysia Best Sommelier Champion 2021. Mr. Teng was crowned champion after a 2-day competition held on November 24th and 25th in Kuala Lumpur. The contest was the first for Malaysia since 2019.

CROATIE

Franko Lukež, président du Club des Sommeliers de Croatie pour un nouveau mandat

Lors de l'assemblée générale annuelle ordinaire du Club des Sommeliers de Croatie, qui s'est tenue à Opatija le 1^{er} décembre 2021, Franko Lukež a été réélu président du Club des Sommeliers de Croatie. Le bureau exécutif de l'Association des sommeliers croates était d'avis que Franko Lukež a occupé avec succès le poste de président au cours du mandat précédent (2017-2021). Il a donc été proposé à l'Assemblée qu'il continue à exercer la présidence pour les quatre années à venir. L'Assemblée a adopté cette proposition à l'unanimité.



Franko Lukež, the President of the Croatian Sommelier Club for the future term

At the regular Annual Assembly of the Croatian Sommelier Club, held in Opatija on 1 December 2021, Franko Lukež was re-elected the president of the Croatian Sommelier Club. It was the opinion of the executive board of the Croatian Sommelier Association that Franko Lukež successfully held the position of the president in the previous term (2017-2021), so it was proposed to the Assembly that he was to continue to hold the position of the president in the following four years. The Assembly unanimously adopted the proposal.

CANADA

Domer Rafael, nouveau Président du Canada

Domer Rafael, de Winnipeg, a succédé à Lesley Brown, de Vancouver, au poste de président national de l'Association Canadienne des Sommeliers Professionnels. Sur l'avenir de l'association sous la direction de Rafael, Lesley Brown déclare : « Je crois de tout cœur en l'association et je suis fière de ma contribution depuis 2012 et de ce que nous avons fait pour rassembler la sommellerie d'un océan à l'autre. Ce n'est que le début pour CAPS/ACSP. »

Domer Rafael, Canada's New President || Domer Rafael of Winnipeg has succeeded Lesley Brown of Vancouver in the role of National President of the Canadian Association of Professional Sommeliers. On the future of the association under Rafael's stewardship Brown says "I believe wholeheartedly in the association and am proud of everything I have contributed to it since 2012 and what we have done to bring the sommelier industry together from coast to coast. It is just the beginning for CAPS/ACSP."

Text and photos : Association de la Sommellerie Internationale



Lancement du Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde sur Vinexpo Paris – Wine Paris



Lors du salon Vinexpo Paris – Wine Paris, le 14 février, Philippe Faure-Brac a annoncé le lancement d'une année d'événements jusqu'à la finale du concours qui se tiendra à Paris le 12 février 2023.

Le concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde verra se rencontrer près de 70 candidats représentant 67 pays lors de 4 jours d'épreuves de haut niveau.

Les délégations internationales seront reçues au Pullman Montparnasse, où se tiendront également les quart et demi-finales. L'annonce des demi-finalistes se fera dans le cadre prestigieux de l'Hôtel de Ville de Paris. La finale et la cérémonie de clôture, organisées à Paris La Défense Arena, offriront un spectacle palpitant qui ne manquera pas de passionner les quelques 3500 professionnels et amateurs attendus.

Cet événement, accessible au grand public à travers une billetterie qui ouvrira en juin, est une occasion rare d'assister à une compétition de grande intensité.

Philippe Faure-Brac, lui-même Meilleur Sommelier du Monde 1992, souligne les ambitions de cet engagement : « Nous sommes très heureux de lancer aujourd'hui le compte à rebours, pratiquement un an jour pour jour avant la finale. C'est un honneur pour la sommellerie française de pouvoir accueillir cet événement dans le pays de la gastronomie et nous avons hâte de partager avec tous nos partenaires les animations qui vont jaloner les mois à venir autour de ces savoir-faire notamment avec des master classes et dégustations. La première étape de ce calendrier sera la sélection du candidat français au concours, le 21 mars prochain, parmi sept grands sommeliers français qui se présentent cette année ».

Le Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde Paris 2023 est à suivre sur les réseaux sociaux.

Crédit photos : Philippe Labeguerie

ASI Best Sommelier of the World Competition launched at Vinexpo Paris - Wine Paris || *At Vinexpo Paris - Wine Paris, on 14 February, Philippe Faure-Brac announced the opening of a series of events leading up to the final of the competition to be held in Paris on 12 February 2023.*

The ASI Best Sommelier of the World competition will see nearly 70 candidates representing 67 countries meet during 4 days of high-level competition.

The international delegations will be received at the Pullman Montparnasse, where the quarter and semi-finals will also be held. The announcement of the semi-finalists will take place in the prestigious setting of the Hôtel de Ville de Paris. The final and closing ceremony will be held at the Paris La Défense Arena and provide an exciting spectacle that is sure to enthrall the few who will attend.

3500 professionals and amateurs are expected. This event is open to the general public through a ticket office that will open in June. It is a rare opportunity to witness a high-intensity competition.

According to Philippe Faure-Brac, the Best Sommelier of the World 1992, "We are very happy to launch the countdown today, almost one year to the day before the final. This is an honour for the French sommellerie to host this event in France, the country of gastronomy, and we can't wait to share with all our partners the activities that will take place over the coming months around these skills, notably with master classes and tastings. This calendar's first step will be the selection of the French candidate for the competition, on March 21, from among seven great French sommeliers who are presenting themselves this year".

The ASI Best Sommelier of the World competition, Paris 2023 can be followed on social networks.



Philippe Faure-Brac

VALERIA GAMPER, Meilleur Sommelier des Amériques de l'ASI

Valeria Gamper, Meilleur Sommelier d'Argentine 2019, sommelière et wine educator a été élue vainqueur du concours du Meilleur Sommelier des Amériques 2022, qui s'est tenu du 16 au 20 février à Santiago, au Chili. La victoire de Valeria est le fruit d'une compétition passionnante avec Hugo Duchesne du Canada (2^e place) et Martin

Bruno (3^e place) de l'Argentine. L'annonce a été faite sur scène lors de l'événement qui s'est tenu à Santiago et a été diffusée en direct dans le monde entier via la page Youtube de l'ASI.

En tant que nouveau Meilleur Sommelier des Amériques de l'ASI, Valeria est automatiquement qualifiée, comme l'un des trois gagnants du concours

continental, pour le concours du Meilleur Sommelier du Monde de l'ASI qui se tiendra à Paris, en France, en 2023.

Félicitations à Valeria, les finalistes et tous les candidats pour leur dévouement à la profession de sommelier.



Valeria Gamper entourée des semi-finalistes.

Valeria Gamper, ASI Best Sommelier of the Americas || Valeria Gamper, Best Sommelier of Argentina 2019, sommelière and wine educator, is the winner of the ASI Best Sommelier of the Americas 2022, held from 16 to 20 february in Santiago, Chile. Valeria's victory came after a spirited competition also featuring Hugo Duchesne (runner-up) from Canada and Martin Bruno (third place) from Argentina. The announcement was made on stage at the event held in Santiago and broadcast live to the world via ASI's Youtube page.

As the new ASI Best Sommelier of the Americas, Valeria has automatically

qualified, as one of three continental contest winners, for the ASI Best Sommelier of the World contest to be held in Paris, France in 2023.

Congratulations to Valeria, the finalists and all the candidates for their dedication to the sommelier profession.

ASI/Asociacion Nacional de Sommeliers de Chile

L'Association de la Sommelierie Internationale annonce la création de l'ASI Certification 1 et de l'ASI Certification 2

Le lancement de la certification 1 de l'ASI, qui sera suivi par le lancement de la certification 2 de l'ASI plus tard dans l'année, offre ainsi une norme internationale pour les sommeliers. Le mois dernier, 242 candidats du monde entier se sont présentés à l'examen de certification 1 de l'ASI. 171 d'entre eux ont réussi.

Le lancement de ces certifications intervient dix ans après la création du diplôme de l'ASI. Elles sont également organisées par la Commission Examen de Certification de l'ASI, dirigée par Giuseppe Vaccarini, Meilleur Sommelier du Monde 1978 et président de l'ASI de 1996 à 2004. Le diplôme de l'ASI représente l'un des titres les plus prestigieux qu'un sommelier puisse obtenir.

Les nouveaux niveaux offrent une reconnaissance internationale des compétences. Les candidats ne sont pas tenus d'obtenir la Certification 1 avant de tenter la Certification 2, reconnaissant ainsi que de nombreux candidats potentiels possèdent les connaissances et les compétences requises pour tenter directement l'examen de Certification 2. Les cours et la formation menant aux examens sont fournis par les associations nationales.

CERTIFICATION 1 DE L'ASI : ASSISTANT SOMMELIER

Ce niveau d'entrée est conçu pour garantir que les diplômés démontrent les compétences requises pour exercer les fonctions d'assistant sommelier. L'examen porte sur la connaissance des principales marques, des cépages et des lois des principaux pays producteurs de vin, la compréhension des techniques de base de la viticulture et de la vinification, ainsi que sur l'étiquette du service, les compétences en matière de service et les accords mets et vins. Pour obtenir la Certification ASI 1, les candidats doivent passer un examen écrit de 100 questions, portant à la fois sur la théorie et le service, et obtenir une note de passage de 65 %. Pour garantir la validité et l'authenticité des résultats, les examens sont exclusivement corrigés par la Commission Examen de Certification de l'ASI.

CERTIFICATION ASI 2 : SOMMELIER

Le niveau 2 de la Certification ASI est conçu pour garantir que les diplômés possèdent les compétences et les connaissances conformes aux normes ASI d'un sommelier. L'examen est plus exigeant que celui du Certificat 1 et attend en outre des candidats qu'ils démontrent leur capacité à accomplir une tâche de service complexe comprenant un accord vins & mets, un essai sur un sujet pertinent, une dégustation à l'aveugle et l'identification de deux vins et trois spiritueux. Les candidats potentiels peuvent atteindre le niveau de Certification 2 de l'ASI en tant que certification autonome, mais les associations nationales sont encouragées à proposer l'examen en complément de leurs propres certifications, ce qui leur permet d'ajouter des éléments supplémentaires sur les styles de vin et la gastronomie régionaux.

The Association de la Sommelierie Internationale announces the creation of ASI Certification 1 and ASI Certification 2 || The launch of ASI Certification 1, to be followed by the launch of ASI Certification 2 later this year, provides an international standard for sommeliers. Last month, 242 candidates from around the world attempted the ASI Certification 1 exam, 171 of whom passed.

The launch of these certifications comes a decade after the launch of the ASI Diploma, and is organized by ASI's Exam Committee, headed by Giuseppe Vaccarini, Best Sommelier of the World 1978 and President of ASI from 1996 to 2004. The ASI Diploma represents one of the most prestigious designations a sommelier can attain.

The new levels provide international recognition of their accomplishments. Candidates are not required to achieve Certification 1 before attempting Certification 2, recognizing many perspective candidates have the required knowledge and competencies to attempt the Certification 2 exam. Course work, and training leading into the examinations is provided by the national associations.

ASI Certification 1: Assistant Sommelier

This entry level is designed to ensure graduates demonstrate the competencies required to perform the duties of an assistant sommelier. The examination focuses on the knowledge of key brands, varietals and laws of important wine producing countries, understanding of basic viticulture and vinification techniques, as well as service etiquette, service skills and food and wine pairing. To achieve ASI Certification 1, candidates must complete a 100-question written exam, focused both on theory and service, and achieve a passing grade of 65 per cent. To ensure the validity and authenticity of results, exams are exclusively marked by the ASI Exam committee.

ASI Certification 2: Sommelier

ASI Certification Level 2 is designed to ensure graduates have the skills and knowledge in keeping with the ASI standards of a sommelier. The examination is more robust than Certificate 1 and will additionally require candidates to demonstrate the ability to complete a complex service task including pairing suggestion, an essay on a relevant topic and blind tasting and identification of two wines and three spirits. Prospective candidates can achieve the level of ASI Certification 2 as a standalone certification, but national associations are encouraged to provide the examination as a complement to their own certifications, allowing them to add additional material about regional wine styles and gastronomy.

DIPLÔME ASI :

Le diplôme de l'ASI représente le summum de la sommelierie. Les sommeliers qui se présentent à l'examen du diplôme sont tenus de respecter les normes les plus strictes et sont soumis à des tests de haut niveau et effectuer des exercices compliqués de service et de dégustation de diverses boissons. L'examen n'a lieu qu'une fois par an et pour atteindre le niveau le plus élevé (diplôme Or ASI, diplôme Argent ASI), les candidats doivent passer les examens en français, anglais ou espagnol et ne sont pas autorisés à se produire dans leur langue maternelle. Les candidats qui choisissent d'utiliser leur langue maternelle n'obtiennent que le diplôme de Bronze de l'ASI. Un peu plus de 300 sommeliers dans le monde ont obtenu ce titre, ce qui en fait l'un des titres les plus exclusifs de la communauté mondiale des sommeliers.

Le président de l'ASI, William Wouters, commente : « Au cours des deux dernières années, le Bureau et les commissions de l'ASI ont travaillé activement pour offrir à nos associations membres et aux sommeliers du monde entier, les niveaux internationaux de sommelierie qu'ils recherchaient. Nous pensons que la création de ces certifications est un excellent exemple de notre engagement à être une association axée non seulement sur les concours, mais aussi sur l'éducation générale et le bien-être des sommeliers du monde entier. »

ASI Diploma:

The ASI Diploma represents the pinnacle of sommelierie. Sommeliers who take the Diploma examination are held to the highest standards and must complete advanced testing and performed complicated service skills and tasting of various beverages. The examination is held only once a year and to achieve the highest level (ASI Gold Diploma, ASI Silver Diploma) candidates must complete the examinations in one of three languages (French, English, Spanish) and are not permitted to perform in their native language. Candidates choosing to perform in their native language may only attain the title of ASI Bronze Diploma. Just over 300 sommeliers worldwide have achieved this designation making it one of the most exclusive titles amongst the global sommelier community.

Of the efforts, ASI President William Wouters comments "over the past two years, the board and committees of ASI have been actively working to deliver our member associations, and sommeliers around the world, the international levels of sommelierie they have been looking for. We believe the creation of the certifications is a great example of our commitment to be an association focused not only on contests, but the overall education and well-being of sommeliers everywhere."

Text: Association de la Sommelierie Internationale



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE

DÎNER PRESTIGE UDSF

à l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel

Pour célébrer le compte à rebours vers le Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde 2023, la Sommelier Française, en la personne de son président, Philippe Faure-Brac, nous a convié le 15 février dernier à un dîner d'exception à l'Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, place de la Concorde à Paris. Le chef sommelier Xavier Thuizat, de concert avec le chef Boris Campanella, avait élaboré un accord parfait autour des vins proposés lors de ce dîner.

UDSF prestige diner at the Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel || *To celebrate the countdown to the ASI Competition for the Best Sommelier of the World 2023, the French Sommelier, in the person of its president, Philippe Faure-Brac, invited us on February 15 to an exceptional dinner at the Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, Place de la Concorde in Paris.*

Head sommelier Xavier Thuizat, together with chef Boris Campanella, had developed a perfect pairing around the wines offered during this dinner.



Fabrice Sommier, Suvad Zlatic, Philippe Faure-Brac, Piotr Kamecki, Marc Almert, Xavier Thuizat et David Biraud.

Champagne Dom Pérignon Millésime 2012 à l'apéritif.

Corbières 2019 Château Haut Gléon accompagné d'un tartare de saint-jacques et huîtres, pomme verte et caviar Oscière, gaufre croustillante.

Saint-Estèphe 2015 Château Lafon Rochet et Pomerol 2008 Château Clinet sur un filet de bœuf façon Rossini, betterave de pleine terre, purée à la truffe.

Saké Hiroki – Junmai Dai Ginjo sur du chèvre frais de Monsieur Favre, condiment cédrat et céleri branche, brioche feuilletée.

Moulin à Vent 2011 « La Roche » Domaine Jean Loron, en parfaite adéquation avec le chocolat d'Indonésie parfumé au poivre à queue.

Champagne Dom Pérignon 2012 vintage as an aperitif.

Corbières 2019 Château Haut Gléon accompanied by a tartare of scallops and oysters, green apple and Oscière caviar, crispy waffle.

Saint-Estèphe 2015 Château Lafon Rochet and Pomerol 2008 Château Clinet on a fillet of beef Rossini style, beetroot, truffle mash.

Hiroki sake – Junmai Dai Ginjo on fresh goat cheese from Monsieur Favre, lemon and celeriac condiment, puff pastry brioche.

Moulin à Vent 2011 "La Roche" Domaine Jean Loron, in perfect match with the chocolate from Indonesia flavored with tailed pepper.



LISTE DES CONVIVES PRÉSENTS À CE DÎNER :

Guillaume Gomez - Ambassadeur pour la gastronomie française du Président de la République

Olivia Polski - Adjointe à la mairie de Paris en charge du commerce, de l'artisanat, des professions libérales et des métiers d'art et de mode

Philippe Faure-Brac – Président de l'UDSF, Meilleur Sommelier du Monde 1992

Marc Almert - Meilleur Sommelier du Monde 2019, restaurant Baur au Lac, Zurich

Piotr Kamecki - Vice-président Europe pour l'ASI

Michèle Chantôme - Ambassadrice de l'ASI et vice présidente Afrique et Moyen-Orient pour l'ASI

Claire Berticat - Directrice marketing, communication et des partenariats ASI

Fabrice Sommier - Secrétaire général UDSF

David Biraud - Responsable Team France UDSF, chef sommelier Mandarin Oriental

Suvad Zlatic - Sommelier autrichien, 3^{ème} concours ASI Meilleur Sommelier d'Europe et Afrique 2021

Jean-Luc Jamrozik - Président Association des Sommeliers de Paris

Rodolphe Lamayse - Directeur général Vinexposium

Charles de Ponteves - représentant Dom Pérignon, Business Development Director

Etienne Vibourel - responsable commercial France Eurocave

Kei Miyagawa - représentant Japan Saké and Sochu makers Association

Jérôme Cherpin - Directeur général hôtel Pullman Montparnasse

Philippe Bardet - Vice-président Inter Beaujolais

Alban Turpin - Directeur général Vignobles Foncalieu

Aris Allouche – Directeur SommelierS International

Emmanuel Cruse - Représentant vignobles Cruse et Lorenzetti et Paris La Défense Aréna

List of guests present at this dinner:

Guillaume Gomez - Ambassador for French gastronomy of the President of the Republic

Olivia Polski - Deputy Mayor of Paris in charge of trade, crafts, liberal professions and crafts and fashion

Philippe Faure-Brac – President of the UDSF, Best Sommelier of the World 1992

Marc Almert - Best Sommelier of the World 2019, restaurant Baur au Lac, Zurich

Piotr Kamecki - Vice President Europe for ASI

Michèle Chantôme - ASI Ambassador and Vice President Africa and Middle East for ASI

Claire Berticat - Director of marketing, communication and ASI partnerships

Fabrice Sommier – UDSF General Secretary

David Biraud - Team France UDSF manager, head sommelier Mandarin Oriental

Suvad Zlatic - Austrian Sommelier, 3rd ASI Best Sommelier of Europe and Africa 2021 competition

Jean-Luc Jamrozik - President of the Association des Sommeliers de Paris

Rodolphe Lamayse – Vinexposium managing director

Charles de Ponteves - representing Dom Pérignon, Business Development Director

Etienne Vibourel - France sales manager of Eurocave

Kei Miyagawa - representing Japan Saké and Sochu makers Association

Jérôme Cherpin - Managing director Pullman Montparnasse Hotel

Philippe Bardet - Vice-president Inter Beaujolais

Alban Turpin – Managing director Vignobles Foncalieu

Aris Allouche – SommelierS International director

Emmanuel Cruse - Representative Cruse and Lorenzetti vineyards and Paris La Défense Aréna

CONFRÉRIE



Serge Dubs à la Confrérie Saint-Étienne.

Un nouveau titre pour Serge Dubs

Entré depuis longtemps au Panthéon de la sommellerie française et internationale, Serge Dubs, notamment Meilleur Sommelier du Monde en 1989, devient le premier sommelier élevé au titre de Grand maître de la Confrérie Saint-Etienne, institution alsacienne installée au château de Kientzheim qui s'est donné pour mission de collecter et de veiller sur des dizaines de milliers de bouteilles de vins d'Alsace afin de constituer une œnothèque d'exception. Serge Dubs n'est pas le seul sommelier intronisé en 2022, il est accompagné au sein de la confrérie par Romain Iltis (MSF et MOF).

A new title for Serge Dubs || Serge Dubs has been a member of the French and international sommelier pantheon for a long time now. In 1989, he was named the Best Sommelier of the World and became the first sommelier to be named Grand Master of the Confrérie Saint-Etienne. This Alsatian institution is based at the Château de Kientzheim and its mission is to collect and watch over tens of thousands of Alsace wines in order to build up an exceptional oenotheque. Serge Dubs is not the only sommelier to have been inducted in 2022, he is joined in the brotherhood by Romain Iltis (MSF and MOF).

LIVRE

Eric Dugardin prend la mer

En 1988, Eric Dugardin disputait la finale du concours du Meilleur Sommelier de France face à Philippe Faure-Brac le futur vainqueur. Trente-quatre ans plus tard et un titre de Master of Port en poche, il retrouve Régis-Hubert Clech, chef de cuisine, et Bruno Ghys, photographe et illustrateur. Un trio d'enfants du Nord qui signe un livre absolument indispensable *De la mer à l'assiette – Manche et Mer du Nord* qui présente la richesse des fonds marins de cette région. Eric Dugardin y donne des idées d'accords avec des vins tantôt classiques tantôt originaux.

Eric Dugardin sets sail! || In 1988, Eric Dugardin competed in the Best Sommelier of France final against Philippe Faure-Brac, the future winner. Thirty-four years later, Eric Dugardin found Régis-Hubert Clech, a chef, and Bruno Ghys, a photographer and illustrator, with a title of Master of Port in his pocket. This northern trio has written an absolutely essential book entitled *De la mer à l'assiette - Manche et Mer du Nord* (From the sea to the plate - The Channel and the Northern Sea), which presents the region's rich seabed. Eric Dugardin gives ideas for pairing with both classic and original wines.



PROVENCE

Antoine Petrus sur plusieurs fronts

A la fois Meilleur Ouvrier de France sommelier et maître d'hôtel, c'est en Provence qu'Antoine Petrus, également Meilleur Jeune Sommelier de France, vit une nouvelle expérience professionnelle. Directeur général du groupe Maisons et Vignobles de Provence, il évolue sur plusieurs fronts au rythme des acquisitions et des ouvertures concrétisées par Isabelle Strasser, son employeur. Aux trois domaines viticoles dans le Vaucluse (Le prieuré des papes, La Pousterle, Coyeux), deux restaurants à Châteauneuf-du-Pape dont l'étoilé *La mère Germaine*, s'ajoutent désormais des boutiques baptisées « Les caves de la mère Germaine » situées à Lourmarin dans le Luberon et à Paris.



Antoine Petrus on several levels

|| Antoine Petrus, who is also Best Young Sommelier of France, is currently working in Provence, where he is enjoying a new professional experience. He is the General Manager of the Maisons et Vignobles de Provence group, and is working on several fronts to keep pace with the acquisitions and openings made by his employer, Isabelle Strasser. Two restaurants has been added to the three wine estates in the Vaucluse (Le prieuré des papes, La Pousterle, Coyeux). These two restaurants are located in Châteauneuf-du-Pape, including the Michelin-starred *La mère Germaine*, and there are now boutiques called "Les caves de la mère Germaine", located in Lourmarin in the Luberon and in Paris.

ACTUS

Pierre-Alexis Mengual
Meilleur Sommelier de Bordeaux 2021

L'édition 2021 du concours de Meilleur Sommelier de Bordeaux a été remportée par Pierre-Alexis Mengual. Originaire du Bourgeois et officiant depuis 2019 en tant que gérant, chef sommelier au Bistro des vigneron de Tutiac, Pierre-Alexis s'était déjà illustré lors de l'édition de 2019 en terminant troisième. Il s'était promis de revenir et c'est aujourd'hui chose faite. Félicitations à lui !

Pierre-Alexis Mengual, Best Sommelier of Bordeaux 2021 || *The Best Sommelier of Bordeaux 2021 competition has been won by Pierre-Alexis Mengual. Originally from the Bourgeois region and working since 2019 as manager and head sommelier at the Bistro des vigneron in Tutiac, Pierre-Alexis had already distinguished himself during the 2019 edition by finishing third. He promised himself to come back and now he has done so. Congratulations!*

Pierre-Alexis possède tous les atouts pour devenir un très grand. Après avoir passé avec brio tous les niveaux du WSET, y compris le Diploma en 2020, il s'est lancé dans le cursus parallèle, celui de la sommellerie. Il a obtenu récemment le titre de *Certified Sommelier* par le Court of Master Sommeliers. Véritable passionné du monde du vin, l'univers de la sommellerie éveille en lui une soif intarissable de connaissances qu'il met en œuvre pour la plus haute qualité de service tout en restant naturel :

« Le monde du vin est en effervescence, passionnant. Aujourd'hui le monde de la bistronomie bouscule les codes en proposant un service moderne, décomplexé, sans hésiter à proposer des petites découvertes. C'est mon travail de tous les jours au Tutiac ! »

Quant à ses prochains objectifs :

« Objectif 2022, Advanced Sommelier, puis Master Sommelier tout en préparant le Master of Port et Meilleur Sommelier de France. Je me suis aussi engagé avec une équipe de jeunes sommeliers à former pour atteindre le meilleur niveau ! ».

Ceux qui le connaissent savent qu'il en a le potentiel, un très grand nom se dessine !

Pierre-Alexis has all the assets to become a great one. He has passed all the WSET levels with distinction, including the Diploma in 2020, and has now started the sommelier parallel course. He was recently awarded the title *Certified Sommelier* by the Court of Master Sommeliers. He is passionate about the world of wine and the world of sommellerie inspires him with an inexhaustible thirst for knowledge, which he applies to the highest level of service while remaining natural:

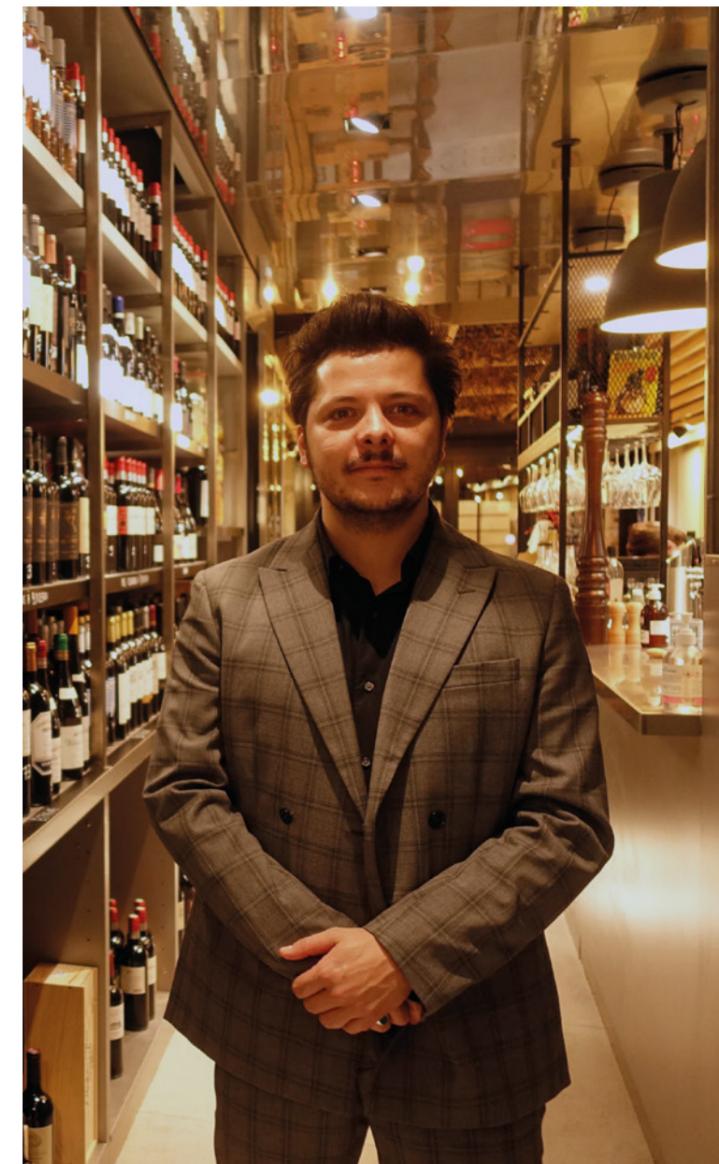
"The world of wine is booming and exciting. Today, the world of bistronomy is shaking up the codes by offering a modern, relaxed service, and does not hesitate to propose small discoveries. That's what I do every day at Tutiac!"

And what are his next objectives?

"Objective 2022, Advanced Sommelier, then Master Sommelier while preparing the Master of Port and Best Sommelier of France. I have also committed myself to a young sommelier team for training to become the best!"

Those who know him already know that he has the potential, a great name is emerging!

Text and photo : Xavier Lacombe



Château Maison Noble

- SAINT-MARTIN -

depuis 1345

VINS
ENOTOURISME
CHAMBRES D'HÔTES
GÎTE
ÉVÉNEMENTS



MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM



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

PARTENARIAT | SOMMELLERIE



Le jury professionnel avec l'UDSF - Région Champagne Ardenne.

L'Association des Sommeliers Champagne-Ardenne, partenaire historique du « China Best Champagne List Awards »

Le palmarès de la quatrième édition du concours « China Best Champagne List Awards » a été dévoilé le 17 janvier à Shanghai, dans le cadre d'une cérémonie réunissant une centaine de professionnels, médias et collectionneurs privés. Le nombre croissant de candidats et les progrès majeurs dans la présentation des cartes des vins de Champagne confirment la percée qualitative du Champagne sur le circuit CHR en Chine.

Le concours de la Meilleure Carte des Vins de Champagne a été initié par l'agence SPARKLING+ Asia en 2018, afin d'améliorer la qualité du service du Champagne dans les régions de langue chinoise et accompagner les professionnels de la restauration dans leur compréhension des vins de Champagne et dans leur acquisition de la culture Champagne.

Partenaire historique du concours en qualité de jury professionnel, c'est à l'Union de la Sommellerie Française - Région Champagne Ardenne que revient l'étude des cartes et l'établissement du palmarès. Éric Arnaud, président du jury, avait réuni en Champagne cette année les experts suivants : Jean-Baptiste Duteurtre (fondateur de Bulles & Millésimes), Camille Freitag (sommelière Le Wine Bar by Le Vintage), Philippe Jamesse (consultant, ancien chef sommelier du Parc Les Crayères), Florent Levy-Bencheton (chef sommelier du Millénaire), Geoffrey Orban (Fondateur d'Éducavin), Nicolas Papavero (fondateur du Wine Bar by Le Vintage), Daniel Pires (chef sommelier du Royal Champagne), Edwige Reignier (directrice de L'Ordre des Coteaux de Champagne) et Silvio Roussette (chef sommelier du Château de Rilly).

L'évaluation des cartes a porté sur la diversité, l'équilibre, la qualité, la présentation, la précision et l'exhaustivité des cartes.

« Chacun a noté des évolutions qualitatives majeures dans la forme comme dans le fond des cartes de Champagnes en lice cette année » a relevé Éric Arnaud.

Les 62 trophées décernés sur cette édition innovante confirment la progression significative et qualitative du Champagne en CHR.

Retrouvez l'ensemble du palmarès sur www.sparklingplus.com

QUELQUES CHIFFRES

- 150 candidatures de restaurants, hôtels et bars
- 20 villes sur l'ensemble du territoire
- 47 prix du jury professionnel, 13 prix du public et 2 prix spéciaux du jury.

Photo : Sparkling+ Asia

The Association des Sommeliers de Champagne-Ardenne, historical partner of the "China Best Champagne List Awards"

The final results of the "China Best Champagne List Awards" fourth edition were unveiled on January 17th in Shanghai. A ceremony was held for around a hundred professionals, media and private collectors. The ever increasing number of candidates and the major progress in the presentation of Champagne wine lists confirm the break-through of Champagne quality in the Chinese on-trade channel.

The Best Champagne Wine List competition was initiated by SPARKLING+ Asia in 2018, to improve the Champagne quality service in Chinese-speaking regions and support restaurant professionals in their interpretation of Champagne wines and in their knowledge about Champagne culture.

The Union de la Sommellerie Française, a historical partner of the competition as a professional jury, studied the wine list and established the prize. Eric Arnaud, the jury's president, brought together the following experts in Champagne this year: Jean-Baptiste Duteurtre (Bulles & Milleimes founder), Camille Freitag (Wine Bar by Le Vintage sommelier), Philippe Jamesse (Parc Les Crayères former head sommelier), Florent Levy-Bencheton (Millénaire head sommelier), Geoffrey Orban (Educavin founder), Nicolas Papavero (Wine Bar by Le Vintage founder), Daniel Pires (Royal Champagne chief sommelier), Edwige Reignier (L'Ordre des Coteaux de Champagne director) and Silvio Roussette (Chateau de Rilly chief sommelier).

The wine list were assessed for diversity, balance, quality, presentation, accuracy and completeness.

"Everyone noticed major qualitative developments in the form and content of this year's Champagne list", pointed out Eric Arnaud.

The 62 trophies awarded in this innovative edition confirm the significant and qualitative progress of Champagne in the on-trade.

You can find the winners' list on www.sparklingplus.com

Some numbers

- 150 applications from restaurants, hotels and bars
- 20 cities across the country
- 47 professional jury prizes, 13 public prizes and 2 special jury prizes.

Union de la Sommelierie Française : DE NOUVEAUX PRÉSIDENTS RÉGIONAUX

Au sein des Hauts-de-France et du Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône Sud, Yann Satin et Georges Gracia ont pris de nouvelles responsabilités.

Le début d'année 2022 a été marqué par quelques changements dans deux associations régionales membres de l'Union de la Sommelierie Française.

Au terme de deux mandats, comme le stipulent les statuts, Philippe Nusswitz ne pouvait solliciter une fois de plus la présidence des sommeliers du Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône Sud. Après élection du nouveau conseil d'administration une réunion a permis de désigner Georges Gracia pour lui succéder. Son parcours a notamment

été marqué par des expériences professionnelles aux côtés d'Alain Chapel puis Michel Guérard avant qu'il ne s'engage pendant plus de deux décennies à l'Hôtel de la Cité à Carcassonne. Aujourd'hui sommelier indépendant, il est notamment soutenu dans son action associative par Michael Villechenoux (secrétaire général) et Thierry Escoffier (trésorier).

A l'autre bout de la France, les sommeliers des Hauts-de-France devaient désigner le successeur de Laurent Devos qui souhaitait passer la main au

terme de son premier mandat. Une responsabilité de président qui incombe désormais à Yann Satin. Un sommelier très attaché à la vie de l'UDSF même si au cours d'un séjour professionnel en Belgique il a remporté le titre de meilleur sommelier du pays. Connu pour sa passion pour les vins de Porto, il a également été finaliste à trois reprises du Master of Port. Au niveau associatif, Benjamin Carpentier (vice-président et secrétaire général) et Emilie Carpentier (trésorière) l'épauleront.



Union de la Sommelierie Française - New regional presidents

|| In the Hauts-de-France and Languedoc-Roussillon Southern Rhône Valley regions, Yann Satin and Georges Gracia have taken on new responsibilities.

The beginning of the year 2022 was marked by some changes in two regional associations members of the Union de la Sommelierie Française.

After two mandates, as stipulated in the statutes, Philippe Nusswitz could not apply once again for the presidency of the Association des Sommeliers du Languedoc-Roussillon - Vallée du Rhône-Sud. After the election of the new administrative council, Georges Gracia was appointed as his successor. His career was marked by professional experiences with Alain Chapel and Michel Guérard before he worked for more than two decades at the Hôtel de la Cité in Carcassonne. Today, he is an independent sommelier and is supported in his work by Michael Villechenoux (general secretary) and Thierry Escoffier (treasurer).

Across France, the sommeliers of Hauts-de-France had to choose a successor to Laurent Devos who wished to retire at the end of his first mandate. Yann Satin is now in charge of the presidency. A sommelier who is very attached to the UDSF, even though during a professional stay in Belgium he won the title of best sommelier in the country. Known for his passion for Port wines, he has also been a finalist three times in the Master of Port competition. At the association level, Benjamin Carpentier (vice-president and general secretary) and Emilie Carpentier (treasurer) will support him.

Text and photos Jérémy Martin



La famille de la sommellerie française réunie près des arènes nîmoises. / © Jérémy Martin

Au terme de son assemblée générale organisée à Nîmes L'UDSF PREND LE LARGE !

Deux associations régionales ultramarines ont intégré l'Union de la Sommelierie Française. Quant au mandat de Philippe Faure-Brac, il est prolongé jusqu'au concours Mondial 2023.

Following its general assembly held in Nîmes, the UDSF is taking off! || The Union de la Sommelierie Française has integrated two regional associations from the French overseas territories. As for Philippe Faure-Brac's mandate, it has been extended until the 2023 World Competition.

The UDSF's general assembly was organised in Nîmes by the Association des sommeliers du Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône sud, was dedicated to the wine industry in the Roman era. It brought together delegates from almost all the regions that make up the Union. The Union has grown in size since two new organizations have been welcomed into its fold.

The two new regions officially joined the UDSF after explaining their motivation and ambitions. These are Reunion Island, chaired by Thierry Kasprovicz, and the Saint-Barthélemy - Saint-Martin agreement, headed by Yann Rinaldo.

Other themes animated the debates with an important place given to the preparation of the ASI Best Sommelier of the World competition planned in Paris in February 2023. Philippe Faure-Brac reported on the progress of this major project. The search for partners is progressing steadily.

Eight new Master Sommeliers

The present Union President, who has been leading the event with a small team for more than two years, was elected to continue in his position until the end of the event, even though his second and final term of office should have ended in the autumn of 2022.

The UDSF's historical partners, such as SommelierS International represented by Aris Allouche, also showed their support for the association. The UDSF recorded eight of its members' appointments as Master Sommeliers. These members are Jacques Ablain (Bretagne), Dominique Alvarez (Sud-Ouest Occitanie), Sébastien Bulle (Jura - Franche-Comté), Lionel Compan (Monaco), Jean-Luc Crassat (Bordeaux-Aquitaine), Bruno Dukan (Alpes Marseille Provence), Denis Camel and Olivier Mercier (Nice Côte d'Azur - Provence). They all form the Emile Jung class.

Placée sous le signe de la viticulture au temps de la romanité, l'assemblée générale de l'UDSF organisée à Nîmes par l'association des sommeliers du Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône Sud a mobilisé les délégués de la presque totalité des régions qui constituent l'Union. Une Union qui a pris de l'envergure puisque deux nouvelles entités ont été accueillies en son sein.

Après une présentation de la motivation et des ambitions de chacune, c'est à l'unanimité que les deux nouvelles régions ont officiellement intégré l'UDSF. Il s'agit de La

Réunion présidée par Thierry Kasprovicz et de l'entente Saint-Barthélemy - Saint-Martin avec à sa tête Yann Rinaldo.

D'autres thèmes ont animé les débats avec une place importante accordée à la préparation du concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde prévu à Paris en février 2023. Philippe Faure-Brac a pu dresser un point d'étape sur l'avancement de ce « chantier » conséquent. La recherche de partenaires progresse de manière régulière.

HUIT NOUVEAUX MAÎTRES SOMMELIERS

Afin de permettre à l'actuel président de l'Union de mener à son terme cet événement qu'il porte avec une équipe restreinte depuis plus de deux ans, un vote a validé le maintien à son poste jusqu'au terme de l'épreuve alors même que son deuxième et dernier mandat aurait dû s'achever à l'automne 2022.

Les partenaires historiques de l'UDSF, à l'image de SommelierS International représenté par Aris Allouche, ont manifesté également leur soutien à l'association. Laquelle a enregistré la nomination de huit de ses membres au rang de Maîtres Sommeliers. Il s'agit de Jacques Ablain (Bretagne), Dominique Alvarez (Sud-Ouest Occitanie), Sébastien Bulle (Jura - Franche-Comté), Lionel Compan (Monaco), Jean-Luc Crassat (Bordeaux-Aquitaine), Bruno Dukan (Alpes Marseille Provence), Denis Camel et Olivier Mercier (Nice Côte d'Azur - Provence). Ils constituent la promotion Emile Jung.

Jérémy Martin

A Monaco, des hôtes prestigieux au rendez-vous William Wouters fait membre d'honneur de l'AMS



William Wouters entouré par Bruno Scavo, Patrice Frank, le Prince Albert II, Dominique Milardi et Jean Pallanca à l'initiative d'humour belge son intervention.

Organiser, enfin, leur 29^e dîner de gala était pour les membres de l'Association Monégasque des Sommeliers une sorte de défi en ce mois de décembre 2021. Mais ils y sont parvenus en invitant les près de 300 participants à respecter au pied de la lettre les contraintes sanitaires.

Et comme pour les encourager, le Prince Albert II était présent à cette soirée qui avait pour cadre les salons du Méridien Beach Plaza où officie au quotidien Dominique Milardi, le président de l'AMS.

Mais Monseigneur n'était pas le seul invité de marque. A la table d'honneur il côtoyait ainsi William Wouters et son épouse. Par sa présence, le président de l'Association de la Sommellerie Internationale marquait ainsi son respect pour cette association nationale dont les anciens présidents Jean Pallanca, Bruno Scavo et Patrice Frank étaient également au rendez-vous. Lesquels lui ont fait la surprise de lui remettre de manière très officielle le diplôme de membre d'honneur de l'AMS.

Au cours du dîner, qui rendait hommage à Auguste Escoffier et mettait en valeur les terroirs du Piémont, divers sommeliers ont commenté les grands vins servis. Ce fut le cas en particulier de Julia et Bruno Scavo ainsi que d'un autre invité de marque, le Meilleur Sommelier du Monde 1971. Pietro Sattani, venu en voisin, a décrit avec passion le Barbaresco cuvée Santo Stefano 2018 du domaine Castello di Neive.

Texte et photos Jérémy Martin



Pietro Sattani, l'un des trois Meilleurs Sommeliers du Monde italiens, était tout désigné pour évoquer le caractère d'un Barbaresco.

William Wouters, the AMS guest member of honor || For the Association Monégasque des Sommeliers, organizing their 29th gala dinner was a real challenge in December 2021. But they succeeded in doing so by inviting the nearly 300 participants to respect strictly the sanitary constraints.

Prince Albert II was present at the event, which took place in the Meridien Beach Plaza, where Dominique Milardi, the AMS President, works on a daily basis.

However, His Grace was not the only distinguished guest. William Wouters and his wife were also present at the table of honour. By his presence, the president of the Association de la Sommellerie Internationale showed his respect for this national association whose former presidents Jean Pallanca, Bruno Scavo and Patrice Frank were also present. They surprised him by presenting him with the AMS diploma of honorary member in a very official way.

During the dinner, which paid homage to Auguste Escoffier and highlighted the terroirs of Piedmont, various sommeliers commented on the great wines served. This was the case in particular for Julia and Bruno Scavo as well as another distinguished guest, the Best Sommelier of the World 1971, Pietro Sattani, who came as a neighbor, passionately described the Barbaresco, Santo Stefano 2018 from the Castello di Neive estate.

Ruinart Sommelier Challenge France SEIKA HOSOKAWA ENFIN RÉCOMPENSÉE !

La Japonaise est venue en France pour vivre passionnément son métier et, avec une rare volonté, elle se frotte aux différents concours. Le succès était pour la première fois au rendez-vous en Champagne.

Ruinart Sommelier Challenge France, Seika Hosokawa finally rewarded! || *The Japanese woman came to France to live passionately her job and, thanks to her strong determination, she is now competing in various wine competitions. For the first time, she was successful in Champagne.*



Christophe Charrier (directeur général France Ruinart), Louis Bryden (œnologue Ruinart), Chloé Laroche, Seika Hosokawa, Hervé Bizeul et Philippe Faure-Brac (président de l'UDSF partenaire de l'épreuve).

Les finales françaises du Ruinart Sommelier Challenge s'achèvent toutes de la même manière. Tout d'abord parce qu'elles couronnent toujours une sommière. Mais aussi parce que les trois lauréates sacrées à ce jour partagent un point commun, leur origine étrangère. Julia Scavo est Roumaine, Ann Long a vu le jour aux Etats-Unis et Seika Hosokawa, dernière gagnante en date, est Japonaise.

Organisé à Reims, le challenge 2021 laissait aux douze candidats quarante minutes pour scruter, humer et déguster quatre vins effervescents avec pour mission de les décrire, de les identifier et de proposer des accords avec des mets. Un travail à accomplir par écrit en français pour les deux premiers et en anglais pour les deux suivants.

Une master class suivait cette épreuve autour du thème de la maturation de la baie de raisin et permettait à chacun d'étoffer ses connaissances viticoles en attendant l'annonce du palmarès. Lequel offrait ainsi son premier titre à Seika Hosokawa. « Après avoir appris le métier de sommelier au Japon, j'ai voulu travailler en France afin de progresser. J'ai travaillé au Grand Vefour, au Royal Monceau puis au Prince de Galles avant de rejoindre le Jules Verne à la Tour Eiffel », a-t-elle rappelé.

Motivée, elle se remet en cause grâce aux concours. Et si jusque-là l'aventure s'achevait au terme de la première étape de sélection (MOF, Master of Port), elle n'a jamais renoncé. Une volonté enfin récompensée. Chloé Laroche (Hôtel Le Bristol Paris) et Bruno Scavo (sommelier indépendant) complètent le podium de cette troisième édition française de l'épreuve.

The Ruinart Sommelier Challenge France finals all end in the same way. Primarily because they always crown a sommière. But also because the three winners so far share a common point, their foreign origin. Julia Scavo is Romanian, Ann Long was born in the United States and Seika Hosokawa, the latest winner, is Japanese.

The 2021 challenge, organised in Reims, gave the twelve candidates forty minutes to examine, smell and taste four sparkling wines in order to describe them, identify them and suggest food matches. This task had to be accomplished in writing in French for the first two candidates and in English for the next two.

A master class followed this test on the maturing of the grape berry and allowed everyone to expand their wine knowledge while waiting for the announcement of the winners. Seika Hosokawa won her first title. "After learning the sommière profession in Japan, I wanted to work in France in order to progress. I worked at the Grand Vefour, the Royal Monceau and then the Prince de Galles before joining the Jules Verne at the Eiffel Tower", she recalled.

She is motivated and challenges herself thanks to the competitions. And although up until then the adventure ended at the end of the first selection stage (MOF, Master of Port), she never gave up. Her determination has finally been rewarded. Chloé Laroche (Hôtel Le Bristol Paris) and Bruno Scavo (independent sommière) complete the podium of this third French edition of the competition.

Texte et photos Jérémy Martin

Finale des compétitions des métiers WolrdSkills France UN TREMPLIN VERS LE TRÈS HAUT NIVEAU

Rempoté par Augustin Belleville, ce concours a révélé le talent de sept candidats qui ont tous trouvé place dans le monde professionnel. Une épreuve désormais soutenue par Philippe Faure-Brac.

French WolrdSkills trade competition final
A jumping-off point to the top level || *This competition, won by Augustin Belleville, revealed seven talented candidates who have all found their place in the professional world. This event is now supported by Philippe Faure-Brac.*

Des deux jours et demi d'une compétition organisée au parc des expositions de Lyon, de nombreux éléments sont à retenir du côté de la sommellerie. Et ce même si l'aventure s'achèvera au niveau hexagonal pour son vainqueur qui ne représentera pas sa profession lors de la finale internationale disputée à l'automne à Shanghai.

En effet, faute d'un nombre suffisant de pays alignant un candidat, le parcours s'arrête là pour Augustin Belleville. Le représentant de la région Auvergne - Rhône-Alpes qui a intégré le Pavillon Ledoyen à Paris, est sorti vainqueur d'un marathon riche de 31 ateliers imaginés par le comité technique dirigé par Thomas Vivant, sommelier-formateur au lycée hôtelier de Chamalières. Mais, les choses pourraient bien évoluer à court ou moyen terme. Présent pour la première fois sur le site des finales nationales WorldSkills, Philippe Faure-Brac, président de l'UDSF, s'est montré conquis et a décidé de défendre le dossier de la sommellerie afin de lui donner une chance d'être représentée à l'échelon supérieur.

DIFFICULTÉ EN HAUSSE

Une ouverture que n'ont pas attendu les finalistes pour se motiver et se préparer à ce rendez-vous d'un niveau exceptionnellement relevé. Testés sur leurs connaissances générales, Audrey Brugièrre (Origine à Paris), Mathilde Planchenault (cave Le vignot à Laval), Alexis Crosnier (Le prieuré de Boulogne à Tour-en-Sologne), Quentin Depaule (Chez Philippe à Genève), Vincent Gardarin (Le Bristol à Paris), Victor Poulouin (Château de la Gaude à Aix-en-Provence) et donc Augustin Belleville, ont aussi vécu des ateliers techniques très pointus.

Un niveau de difficulté relevé en raison de leur évolution professionnelle. En effet, ce concours s'adresse généralement à des jeunes en fin de parcours de formation. Mais la pandémie a contraint au décalage dans le temps de cette finale et de ce fait tous ont intégré une entreprise gagnant ainsi en expérience. « Nous nous sommes donc adaptés à cette situation en rendant plus complexe chaque atelier », précisait Thomas Vivant.

Dégustation à l'aveugle, accords mets et vins, service avec carafage, ouverture à la pince, au bilame, identification de boissons et même réalisation d'un cocktail ont permis d'établir un classement conclu par le succès d'Augustin Belleville devant Audrey Brugièrre et Vincent Gardarin alors que Victor Poulouin décrochait la médaille d'excellence.

Autant de talents prometteurs que l'on retrouvera à l'occasion d'autres compétitions.

Texte et photo Jérémie Martin



Les finalistes et Philippe Faure-Brac.

During the two days and half competition organised at the Lyon exhibition centre, many points are to be remembered in the sommellerie world. Even if the adventure will end for the French candidate, who will not represent his profession at the international final in Shanghai this autumn.

Augustin Belleville's journey will come to an end as there are not enough countries lining up a candidate. The Auvergne-Rhône-Alpes representative, who entered

the Pavillon Ledoyen in Paris, won a marathon of 31 workshops devised by the technical committee headed by Thomas Vivant, sommelier-trainer at the Chamalières hotel school. But things could evolve in the short or medium term. For the first time, Philippe Faure-Brac, president of the UDSF, was present at the WorldSkills national finals and defended the sommellerie's case to give it a chance to be represented at the higher level.

Increasing difficulty

The finalists did not wait for the opening to be motivated and prepared for this exceptionally high-level event. Audrey Brugièrre (Paris Origine), Mathilde Planchenault (Laval, Le vignot), Alexis Crosnier (Tour-en-Sologne, Le prieuré de Boulogne), Quentin Depaule (Genève, Chez Philippe), Vincent Gardarin (Paris, Le Bristol), Victor Poulouin (Aix-en-Provence, Château de la Gaude) and Augustin Belleville were tested on their general knowledge and had to go through some very technical workshops.

The difficulty level was increased because of their professional development. In fact, this competition is generally aimed at young people at the end of their training course. However, the pandemic forced the final to be postponed and as a result all of them joined a company, gaining experience in the process. "So, we have adapted to this situation by making each workshop more complex", explained Thomas Vivant.

Blind tasting, food and wine pairing, decanting service, bottle opening with pliers and bilame, beverage recognition and even cocktail making led to a final ranking with Augustin Belleville winning ahead of Audrey Brugièrre and Vincent Gardarin, while Victor Poulouin won the medal of excellence.

So many promising talents that we will see again in other competitions.

3 LIVRES COUPS DE CŒUR



FASCINANTS VIGNOBLES DE SAVOIE ET DU BUGEY, Éditions Sud-Ouest

Idelette Fritsch et Emmanuel Perrin offrent une rencontre avec les femmes et les hommes de Savoie-Bugey qui travaillent la vigne dans des paysages grandioses et parfois très escarpés, qui vivent leur métier avec passion et sont heureux de vous faire découvrir leurs territoires.

Prix de vente public : 15 € - 64 pages

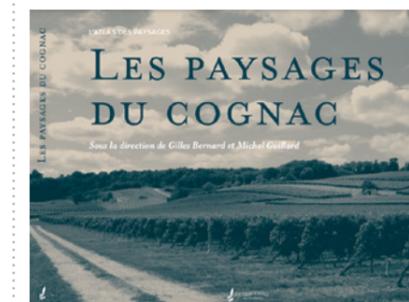
Idelette Fritsch and Emmanuel Perrin invite you to meet the men and women of Savoie-Bugey who work the vines in grandiose and sometimes very steep landscapes. They live their profession with passion and are pleased to help you discover their territories.

€15 - 64 pages

PARUTION DE L'ATLAS Les paysages du Cognac

Pour la première fois, les paysages du cognac sont l'objet d'un inventaire méthodique. Michel Guillard et Gilles Bernard ont exploré les six crus de l'AOC Cognac. Les paysages sont présentés sous divers points de vue : viticoles, géologiques, géographiques, historiques, écologiques, architecturaux, industriels, littéraires... Les auteurs ont rencontré les différents «acteurs du paysage»: viticulteurs, bouilleurs de cru, agriculteurs, forestiers, politiques... et ont essayé d'en savoir plus sur leur attachement au paysage.

Prix de vente public : 45 € - 272 pages



The Cognac landscapes have been methodically inventoried for the first time. The six Cognac crus have been explored by Michel Guillard and Gilles Bernard. The landscapes are presented from various points of view: viticultural, geological, geographical, historical, ecological, architectural, industrial, literary... The authors met the various "actors of the landscape": winegrowers, distillers, farmers, foresters, politicians... and tried to find out more about their attachment to the landscape.

€45 - 272 pages

WHISKY, CYRILLE MALD, Éditions EPA

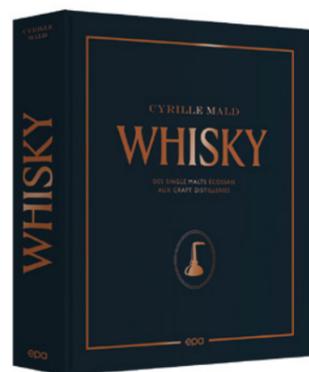
Dans cet ouvrage exhaustif, l'auteur livre toute sa connaissance du monde des whiskies aux débutants, aux connaisseurs et aux experts révélant leurs secrets de fabrication, d'accords et de dégustation. Entre conseils et coups de cœur, tous les styles de whiskies sont présentés : les blends et single malts écossais, les whiskies américains, les pot still whiskies irlandais, les whiskies japonais ou taiwanais. Une approche actuelle et inédite de l'exceptionnelle diversité du whisky, portée par les acteurs qui en font l'excellence.

Prix de vente public : 45 € - 272 pages

The author delivers his knowledge about the world of whiskies to beginners, connoisseurs and experts. He reveals their production, pairing and tasting secrets

in this exhaustive work. The author's advice and favourites include all styles of whisky: blends and single malts from Scotland, American whiskies, Irish pot still whiskies, Japanese and Taiwanese whiskies. An up-to-date and original approach to the outstanding diversity of whisky, supported by the people who bring it to life.

€45 - 472 pages



GRAND CRU

CHÂTEAU GRENOUILLES

Chablis Grand Cru 2018

Une cuvée sur un premier nez fin, frais et élégant, avec des notes de fleurs blanches et un boisé léger. A l'aération, le vin devient plus intense et pur tout en dévoilant une belle fraîcheur minérale typiquement chablisienne. La mise en bouche est pleine et complexe. Le volume est remarquable accompagné d'arômes de fruits secs et de fruits murs. La texture est d'une grande finesse et la finale promet une belle longueur.

Disponible chez les cavistes au prix public conseillé de 51,50 €.

A wine with a fine, fresh and elegant nose, with white flower notes and a light woodiness. Once aired, the wine becomes more intense and pure and reveals a beautiful mineral freshness that is typically Chablis.

The palate is full and

complex. The volume is remarkable, accompanied by aromas of dried and ripe fruit. The texture is very fine and the finish promises great length.

This wine is available from wine merchants at the recommended retail price of €51.50.

PINOT NOIR

PAR AMOUR

Savant assemblage de 3 parcelles de pinot noir, la cuvée Par Amour Pinot Noir 2018 offre un nez délicatement poivré, aux notes de fumée, de fruits noirs ronciers et de griottes. La bouche est élancée, où l'on retrouve le caractère fumé du nez et les arômes de cerises juteuses et mûres. Les tanins sont soyeux et légers. La finale saline est l'expression parfaite du calcaire, et signe le vin avec l'audace et l'unicité du domaine.

Prix de vente conseillé : 11,90 €
Disponible chez les cavistes, au domaine et sur www.domainedelapaturie.com

A clever blend of 3 Pinot Noir parcels, the 2018 Par Amour Pinot Noir offers a delicately peppery nose, with smoky black fruit and morello cherry notes. The palate is slender, with a smoky character on the nose and juicy, ripe cherry flavours. The tannins are silky and light. The salty finish reflects the limestone and gives the wine its boldness and unity of the estate.

€11.90. Available in wine shops, at the estate and on www.domainedelapaturie.com



NOUVELLE - ZELANDE

Clos Henri

Sauvignon Blanc Marlborough 2019

Niché sur les terrasses de la Wairau Valley, Clos Henri Vineyard offre un large panorama gustatif au travers de son vin Clos Henri Sauvignon Blanc. Une sélection de vignes reflétant l'authenticité et la typicité du terroir de graves de Greywacke. Le nez révèle des arômes de fruits tropicaux et d'agrumes mûrs, soutenus par une note de pierre à fusil. La bouche, ample, révèle des notes minérales et fruitées (citron vert et fleur d'orange).

Prix de vente conseillé : 22 € chez les cavistes et au domaine.

The Clos Henri Vineyard is nestled on the Wairau Valley terraces and offers a wide taste panorama through its Clos Henri Sauvignon Blanc wine. This selection of vines reflects the authenticity and typicity of the Greywacke gravel terroir. The nose reveals tropical fruit and ripe citrus aromas, supported by a gunflint note. The palate is ample and reveals mineral and fruity notes (lime and orange blossom).

€22 in wine shops and at the estate.



ECO-RESPONSABLE

GRANDE SAVANE

Première cuvée parcellaire bio de la distillerie Bologne

Le rhum Grande Savane a été élaboré à partir de cannes issues d'une parcelle éponyme conduite en agriculture biologique. La bouteille est parée d'une étiquette en fibre de cannes. Cette cuvée parcellaire bio, titrant à 61,2° a passé 15 mois de maturation en cuve inox et conjugue savoir-faire ancestral et engagement éco-responsable. On y retrouve des notes de cannes fraîches complétées par celles de bonbons acidulés, une finale sur l'anis vert et l'aneth.

Prix de vente conseillé : 52,90 € TTC, cavistes et CHR

Grande Savane: the first parcel-based organic rum from the Bologne distillery
|| Grande Savane rum is made from cane from a parcel of the same name that is organically farmed. The bottle is adorned with a cane fibre label. This organic parcel-based cuvée, grading 61.2°, spent 15 months maturing in stainless steel vats and combines ancestral know-how with an eco-responsible commitment. The wine has fresh cane notes complemented by those of sour sweets, with a green aniseed and dill finish.

€52.90 including tax, wine merchants and CHR



MADE IN FRANCE

LA PAIRDRY,

un apéritif d'origine naturelle et local !

Légèrement alcoolisée, cette boisson à base de mirabelle IGP de Lorraine et de fleur est rafraîchissante et pétillante. Avec sa recette et sa fabrication uniques en France, la Pairdry constitue une alternative idéale aux autres boissons classiques servies au moment de l'apéritif. La Pairdry n'est ni une bière, ni du cidre, ni du vin et encore moins un spiritueux ! C'est tout simplement une boisson innovante et unique en France fabriquée avec des produits 100 % naturels et issus du terroir français.

Prix de vente conseillé : 52,90 € TTC, cavistes et CHR

Pairdry, a natural and local aperitif!

|| This drink, made from IGP mirabelle plums from Lorraine and flowers, is lightly alcoholic and refreshingly sparkling. With its unique recipe and production in France, Pairdry is an ideal alternative to other classic drinks served as an aperitif. Pairdry is neither a beer, nor cider, or wine and even less a liquor! It is an innovative and unique drink in France, made with 100% natural products from the French terroir.

Prix de vente conseillé : 52,90 € TTC, cavistes et CHR

CENTENAIRE

CHAMPAGNE COLLET CUVÉE N°21

A l'occasion du centenaire de la Maison Collet, son chef de caves Sébastien Walasiak, a imaginé la Cuvée n°21. Symbole de 100 ans d'Histoire, cette cuvée anniversaire est un assemblage minutieux des 21 meilleures années de la Maison depuis 1961. Elle présente un nez d'acacia, miel, beurre frais. La bouche offre des notes de caramel, malt, amandes fraîches et quetsches bien mûres.

Prix de vente conseillé : 120 € TTC – A retrouver chez les cavistes et sur www.avenuedesvins.fr

To celebrate the 100th anniversary of the Maison Collet, its cellar master Sébastien Walasiak, has created Cuvée n°21. This 100-year anniversary cuvée is a careful blend of the 21 best years of the House since 1961. The nose displays acacia, honey and fresh butter notes. The palate offers caramel, malt, fresh almonds and ripe plums.

€120 (incl. VAT) - Available from wine merchants and at www.avenuedesvins.fr



MARC DURET, NOUVEAU DIRECTEUR GÉNÉRAL DES VIGNERONS INDÉPENDANTS

À la suite du départ en retraite de Jean-Jacques Jarjanette, Marc Duret devient directeur général des Vignerons Indépendants de France. Il portera ainsi les couleurs de ces artisans du vin tant au niveau syndical que commercial.

« Je suis ravi de rejoindre cette grande famille et enthousiaste à l'idée de relever, avec et pour les Vignerons Indépendants, les grands défis présents et à venir, la notoriété de la marque, le développement économique, l'environnement et les enjeux liés à nos territoires ».

Marc Duret, new General Director of Vignerons Independants

Following Jean-Jacques Jarjanette's retirement, Marc Duret has been appointed General Manager of the French *Vignerons Indépendants*. He will carry the colours of these wine artisans at both union and commercial level.

"I am delighted to be joining this great family and I am enthusiastic about taking up the major present and future challenges with and for the independent winegrowers, the brand's reputation, the economic development, the environment and the issues linked to our territories".

NOUVEAU SITE WEB POUR L'INSTITUT RHODANIEN

Poursuivant sur la dynamique initiée en 2021 avec le changement de son statut, l'Institut Rhodanien se dote d'un nouveau site web dont une large partie des contenus sera mis à disposition du plus grand nombre. Cet outil innovant inscrit le pôle de recherches dans son rôle fédérateur d'échanges et de communication et a été conçu afin que toute personne à la recherche d'informations techniques puisse y trouver réponse. Soit en consultant les documents disponibles sur le site, soit en entrant en contact avec l'un des experts.

Lien d'accès : www.institut-rhodanien.com



New website for the Rhodanian Institute

The Rhodanian Institute has launched a new website, which will be open to a large number of people, continuing the dynamic process initiated in 2021 following its status change. This innovative website is part of the research centre's role as an exchange and communication hub and has been designed so that anyone seeking technical information can find the answer. You can either consult the documents available on the site or contact one of the experts.

Access link: www.institut-rhodanien.com

DÉCÈS DE PASCAL PIÉGAY, DOMAINE AMAURY

C'est avec une grande tristesse que nous avons appris, le 16 janvier, le décès de Pascal Piégay, 57 ans, avec qui *SommelierS International* a eu le plaisir de collaborer. On se souviendra de sa bonne humeur et de son investissement, qui lui a valu de nombreuses récompenses. Toute l'équipe du magazine présente ses sincères condoléances à sa famille.

Pascal Piégay's death, Domaine Amaury

We were very sad to learn the death of Pascal Piégay, Domaine Amaury, on the 16th of January. The 57 year old man worked with *SommelierS International* for many years. We will remember his cheerfulness and his investment, which earned him many awards. The whole team of the magazine presents its sincere condolences to his family.



UN HEUREUX PARIS



Wine Paris & Vinexpo Paris 2022 s'est conclu sur un bilan très positif après 3 jours intenses de rencontres, d'échanges et de rendez-vous d'affaires. Exposants et visiteurs ont savouré le plaisir de se retrouver après 2 ans d'absence. Ce rendez-vous mondial tant attendu par la filière des vins et spiritueux a su tenir ses engagements. Au cœur de

la capitale de l'art de vivre, Wine Paris & Vinexpo Paris a accueilli 2 864 exposants et 25 739 visiteurs professionnels, dont 28 % d'internationaux en provenance de 109 pays. Dans le top 5 des pays représentés, la Belgique, le Royaume-Uni, l'Italie, les Pays-Bas et les États-Unis sont venus en nombre aux côtés des français. La qualité du

visitorat traduit la qualité du business : 77% des visiteurs étaient des décideurs dans l'acte d'achat, 51% d'entre eux sont des importateurs, grossistes et distributeurs spécialisés, 32% sont des cavistes et enseignes spécialisées, et 17% du secteur CHR.

Le portail digital Vinexposium Connect a permis d'amplifier les opportunités d'affaires avec 19 350 demandes de rendez-vous enregistrés entre le 1^{er} et le 16 février, 69% des exposants actifs et un résultat de 3 068 rendez-vous planifiés réalisés sur les stands pendant l'événement. Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation a salué, lors de l'inauguration officielle, cet événement fédérateur qui participe au rayonnement de la France à l'international.

Après la dynamique de cette édition 2022 de Wine Paris & Vinexpo Paris, Vinexposium prépare l'édition 2023 avec un leitmotiv unique : améliorer et enrichir l'expérience business de tous les participants tout en faisant vibrer le cœur des professionnels de toute une filière.

La prochaine édition de Wine Paris & Vinexpo Paris se tiendra du 13 au 15 février 2023.

Pour plus d'information rendez-vous sur : wineparis-vinexpo.com

We made it in february! || Wine Paris & Vinexpo Paris 2022

ended on a very positive note after three intense days of engagement, discussions and business meetings. Both exhibitors and visitors relished the opportunity to meet up again after a two-year hiatus. The much-awaited international event honoured its commitment to the wine and spirits industry. Set in the heart of the world's lifestyle capital, Wine Paris & Vinexpo Paris welcomed 2,864 exhibitors and 25,739 trade visitors, including 28% international visitors from 109 countries. The top 5 represented nations – Belgium, the United Kingdom, Italy, the Netherlands and the United States – attended in large numbers alongside the French. The quality of visitor attendance mirrored the quality of business. 77% of visitors are involved in the wine-buying decision-making process: 51% of them are importers, wholesalers and specialist distributors, 32% are wine merchants and specialist chains, and 17% are from the hospitality industry.

The Vinexposium Connect digital portal ramped up business opportunities with 19,350 meeting requests registered from 1 to 16 February, 69% active exhibitors and ultimately 3,068 pre-arranged meetings conducted on stands during the event. During the official opening ceremony, Julien Denormandie, the French Minister for Agriculture and Food, commended a cohesive event contributing to France's overseas reputation.

With the wheels now in motion after Wine Paris & Vinexpo Paris 2022, Vinexposium is preparing the 2023 event with a single-minded ambition, which is to improve and enhance the business experience for all participants, whilst resonating with the hearts of trade members across the spectrum.

The next Wine Paris & Vinexpo Paris will take place from 13 to 15 February 2023.

For more informations: wineparis-vinexpo.com

Photos : Wine Paris & Vinexpo Paris

Le stand *SommelierS International*.



Édition 2022 - Ouverture des inscriptions à la 15^{ème} édition anniversaire du Concours Mondial du Merlot et Assemblages

Après 15 ans le Concours Mondial du Merlot et Assemblages revient en terre tessinoise pour y célébrer son cépage roi, le merlot.

La 15^{ème} édition anniversaire du Concours Mondial du Merlot et Assemblages se déroulera du 29 avril au 1^{er} mai prochain dans le Mendrisiotto au Tessin en présence de jurés suisses et internationaux qui auront le privilège de déguster et récompenser une riche sélection de vins en provenance du monde entier. Ce concours international revient cette année pour une édition exceptionnelle car il est organisé sur la terre de prédilection du merlot, le Tessin en Suisse Italienne.

En effet le merlot fut importé du bordelais par Alderige Fantuzzi à la fin du XIX^{ème} siècle pour le ré-encépagement du vignoble tessinois à la suite de la crise du phylloxera. Malgré sa délicatesse, le merlot a su s'acclimater à cette terre d'accueil qui lui a été favorable et lui a permis de s'exprimer

et d'évoluer au fil des années pour finir par s'imposer grâce à la finesse de son produit comme cépage noble et de qualité supérieure. Représentant aujourd'hui à lui seul 80 % de l'encépagement du Tessin, il en est devenu le cépage emblématique et fait désormais partie intégrante du terroir tessinois.

L'association VINEA organisatrice du concours permet aux producteurs, distributeurs et importateurs internationaux produisant des vins issus du cépage merlot pur ou d'assemblage à base de merlot de faire connaître leur vin à des dégustateurs en provenance de plus de 25 pays.

Le Concours du Mondial du Merlot et Assemblages est placé sous les patronages de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV),

de VINOFEDE la Fédération Mondiale des Grands Concours internationaux de vins et spiritueux, de l'Union Internationale des Œnologues (UIOE) et de l'Union Suisse des Œnologues (USOE). Il sera suivi de la remise des prix le 2 juin prochain à Zurich. S'en suivra en fin de journée le Festival des merlots, événement qui s'adresse tant à un public de professionnels qu'aux amateurs de merlot afin de présenter leurs vins sur le marché zurichois.

Inscriptions et informations complémentaires :
- info@mondial-du-merlot.com
- www.mondial-du-merlot.com



Edition 2022 – Register opening of the 15th anniversary edition of the Mondial du Merlot & Assemblages
|| After 15 years, the Mondial du Merlot & Assemblages is finally coming back to its homeland Ticino, Switzerland in order to celebrate its signature cépage, the Merlot.

This 15th anniversary edition will take place between next April 29th and May 1st in the Mendrisiotto district, Ticino and international judging panel will have the honor to taste and reward top-tier worldwide selection of wines. This international competition makes its comeback this year on the Merlot's favorite land in Ticino, Swiss Italian.

Indeed, Merlot was imported from Bordeaux by Alderige Fantuzzi at the end of the 19th century for the re-planting of the Ticino vineyard following the phylloxera crisis. Despite its delicacy, Merlot has been able to adapt to this welcoming land of refuge and has allowed to express itself and evolve over the years to eventually improve itself thanks to the finesse of its product as a noble and superior quality grape variety. Nowadays it stands for 80% of the grape varieties of Ticino, becoming the emblematic grape variety and is now an integral part of the Ticino terroir.

The VINEA association which organizes the contest, enables producers, distributors and international importers producing wines from pure Merlot grapes or blends based on Merlot to make their wine known to tasters from more than 25 countries.

The Mondial du Merlot & Assemblages is placed under the sponsorship of the Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), of VINOFEDE the World Federation of Major International Wine and Spirits competitions, of the Union Internationale des Œnologues (UIOE) and of the Union Suisse des Œnologues (USOE). It will be followed by the award ceremony on June 2 in Zurich, Swiss. The Festival des Merlots will follow at the end of the day, an event aimed at both professionals and Merlot enthusiasts in order to present their wines on the Zurich market.

Aurelie Daillac / Photos : VINEA

Registration and further information :
info@mondial-du-merlot.com / www.mondial-du-merlot.com

Concours « Les Talents de l'Armagnac », palmarès de l'édition 2021

La 69^{ème} édition du concours « Les Talents de l'Armagnac » s'est déroulée le 26 et 27 novembre 2021 à Eauze, capitale de l'Armagnac. Chargé de l'organisation du concours, le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac a réuni 70 dégustateurs et professionnels de la filière. Deux jours de dégustations placés sous le signe de l'excellence offrant un palmarès d'une grande diversité, tout en *ArmagnacStyle* !

Armagnac sur glace, Blanche Armagnac, VSOP, XO, Hors d'Âge, Millésimes... Au total, le jury a attribué 21 médailles d'or, 30 médailles d'argent et 3 médailles de bronze venant récompenser et distinguer la qualité et la diversité des eaux-de-vie. Ces médailles soulignent le travail de passionnés, qui œuvrent au quotidien pour la reconnaissance de leur patrimoine : l'Armagnac.

5 MOF RÉUNIS POUR JUGER LE PRIX DU PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE

Attribué tous les 2 ans, le Prix du Président de la République française récompense un armagnac qui se démarque par son caractère exceptionnel. Cette année, c'est *Armagnac Janneau 1994* qui s'est vu attribuer la plus haute distinction au niveau national. Il a été dégusté et distingué unanimement par un jury composé de 5 Meilleurs Ouvriers de France (MOF) dont Christian Pechoutre, MOF sommelier était le président.

LE PRIX ARMAGNACSTYLE, L'ESTHÉTISME À L'HONNEUR

Innovation et originalité étaient les maîtres mots de ce nouveau prix. Le BNIA a décidé d'encourager les initiatives prises par les différentes maisons qui mettent en avant leurs armagnacs à travers un packaging novateur. Un prix reçu par la Maison

Delord pour leur *Blanche Armagnac 100 % colombar*, permettant ainsi, de valoriser la créativité de la filière armagnacaise.

Au total, avec 62 maisons armagnacaises candidates au concours, le jury a distingué 56 cuvées parmi 204 échantillons en compétition.



“Les Talents de l'Armagnac” competition, 2021 edition prize list

The 69th competition “Les Talents de l'Armagnac” took place on 26 and 27 November 2021 in Eauze in the capital of Armagnac. The Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac (BNIA) organised the competition and brought 70 tasters and industry professionals together. These two days of tastings were marked by excellence and offered a varied list of winners, all in *ArmagnacStyle*!

Armagnac on the rocks, Blanche Armagnac, VSOP, XO, Hors d'Âge, Vintages... The jury awarded a total of 21 gold medals, 30 silver medals and 3 bronze medals to reward and highlight the quality and diversity of the eaux-de-vie. These medals underline the efforts of passionate people who work every day for their heritage: Armagnac.

5 “Meilleurs Ouvriers de France” gathered to assess the President of the Republic Prize

The President of the French Republic's Prize is awarded every two years to an Armagnac that stands out for its exceptional character. This year, *Armagnac Janneau 1994* was granted the highest distinction at national level. It has been tasted and distinguished unanimously by a jury composed of 5 “Meilleurs Ouvriers de France” (MOF) of which Christian Pechoutre, MOF sommelier, was the president.

The ArmagnacStyle prize, aestheticism in the spotlight

The key words for this new prize were innovation and originality. The BNIA decided to reward the initiatives taken by the different houses that promote their Armagnacs through innovative packaging. The award was received by Maison Delord for their *Blanche Armagnac 100% colombar*, thus allowing the Armagnac industry's creativity to be highlighted.

In total, the jury selected 56 vintages out of 204 competing samples from 62 Armagnac houses.



PROWINE MUMBAI

a conclu avec succès sa 1^{ère} édition

ProWine Mumbai, organisé conjointement par Messe Düsseldorf India et All Things Nice, a lancé sa première édition au prestigieux The St Regis Mumbai du 17 au 18 novembre 2021.

En tant que premier salon en présentiel pour le secteur des vins et spiritueux en Inde depuis le début de la pandémie de COVID-19, ProWine Mumbai a été bien accueilli et a présenté plus de 200 marques de 70 entreprises de 13 pays, avec 2 017 participants.

Le visitorat était constitué de grands hôteliers, restaurateurs et propriétaires de bars de premier plan, importateurs, distributeurs et détaillants, sommeliers, chefs et équipes de restauration.

ProWine Mumbai a réussi à mettre en place une plate-forme pour les réunions d'affaires, mais aussi pour que les professionnels puissent découvrir les nouveaux produits désormais disponibles sur le marché indien.

Le pavillon France dirigé par Business France, a permis aux visiteurs de parler aux producteurs de vin en France de manière numérique tout au long de la journée.

Dans le pavillon des spiritueux, les visiteurs ont pu déguster et rencontrer des producteurs de gin, vodka, single malts, rhum, tequila, boissons artisanales et bière.

Des produits de bar et de verrerie ainsi que des marques d'eau potable haut de gamme étaient également exposés.

Thomas Schlitt, directeur général de Messe Düsseldorf Inde déclare : « Cela me remplit de joie et de gratitude de voir cette incroyable reconnaissance de la part des acteurs de l'industrie

en Inde pour le 1^{er} événement ProWine Mumbai. Passer d'une campagne éducative ProWein à un tout premier salon complet à part entière pour l'industrie des vins et spiritueux est le reflet du développement du marché pour la croissance future de l'industrie en Inde [...] »

Les masterclasses ProWine qui se sont déroulées parallèlement au salon ont réuni un public emballé pour les 15 sessions au cours des 2 jours dans une salle séparée. Le programme de masterclass était représenté par d'éminents conférenciers de toute l'industrie.

Pour en savoir plus sur ProWine Mumbai, veuillez visiter www.prowine.in.



ProWine Mumbai successfully concluded its 1st edition || ProWine Mumbai, jointly organised by Messe Düsseldorf India and All Things Nice, launched its first edition at the prestigious The St Regis Mumbai from 17 to 18 November, 2021 || As the first in-person trade fair for the wine and spirits sector in India since the start of the COVID pandemic, ProWine Mumbai was well received and featured over 200 brands from 70 companies across 13 countries with 2,017 attendees.

Visitors at ProWine Mumbai ranged from large hoteliers, prominent restaurateurs and bar owners, importers, distributors and retailers, sommeliers, chefs and food and beverage teams.

ProWine Mumbai succeeded in putting together a platform not just for business meetings but also for people in the trade to be introduced to new products that are now available in the Indian market.

The French Pavilion led by Business France, innovatively provided access to visitors to speak to the wine producers in France digitally throughout the day.

In the Spirits Pavilion, visitors were able to taste and meet producers of gin, vodka, single malts, rum, tequila, craft beverages and beer.

Also on display were bar and glassware products and premium drinking water brands.

Thomas Schlitt, Managing Director Messe Düsseldorf, India states: "It fills me with joy and gratitude to see this amazing recognition from the industry stakeholders in India for the 1st ProWine Mumbai event. Going from being a ProWein Educational Campaign to a first-ever full-fledged comprehensive trade fair for the Wine & Spirits industry is the reflection of developing the market for the future growth of the industry in India. [...]"

The ProWine Masterclasses that ran alongside the show had a packed audience for all 15 sessions over the 2 days in a separate hall. The masterclass program was represented by eminent speakers from across the industry.

To know more about ProWine Mumbai please visit www.prowine.in

Photos : ProWine Mumbai 2021

CHALLENGE MILLESIME BIO

le concours officiel du mondial du vin et des autres boissons biologiques

Le 11 et 12 janvier, 272 dégustateurs professionnels (répartis sur trois sessions, dans deux lieux) se sont réunis. A l'occasion de cette 15^{ème} édition du Challenge Millésime Bio, 574 cuvées et 36 bières se sont vues médaillées.



UN RENDEZ-VOUS INCONTOURNABLE QUI A OUVERT SES PORTES À LA BIÈRE

1 970 vins (+16 % par rapport à 2021) en provenance de nombreux pays et appellations, ont été dégustés par un jury d'experts (œnologues, cavistes, sommeliers mais aussi zythologues). La dégustation a porté sur les vins tranquilles, effervescents et doux. Pour la première fois dans l'histoire du Challenge Millésime Bio, 128 bières

bio ont aussi été présentées. Une catégorie mise en avant grâce à la présidente de cette année : la zythologue Elisabeth Pierre : « Avec 128 échantillons de bières dégustés, un jury composé de 24 juges experts et sommeliers bières venus des 4 coins de France, de Suisse et de Belgique, le Challenge Millésime Bio participe à la valorisation du secteur très dynamique des bières bio. [...] »

Vous pouvez retrouver le palmarès complet des lauréats sur www.challenge-millesime-bio.com

Quelques chiffres :

- 214 vins et 8 bières médaille d'or
- 274 vins et 19 bières médaille d'argent
- 86 vins et 9 bières vins médaille de bronze.

Challenge Millesime Bio, the worldwide official competition for organic wines and other beverages || 272 professional tasters (spread over three sessions, in two locations) met on 11 and 12 January. During this 15th edition of the Challenge Millesime Bio, 574 vintages and 36 beers were awarded medals.

An unmissable event that opened its doors to beer

1,970 wines (+16% compared to 2021) from many countries and appellations were tasted by an expert jury (oenologists, wine merchants, sommeliers but also zythologists). Tasting included still, sparkling and sweet wines.

For the first time in the history of the Challenge Millesime Bio, 128 organic beers were also presented. This category was highlighted by this year's president, the zythologist Elisabeth Pierre: "The Challenge Millesime Bio is helping to promote the very dynamic organic beer sector. There were 128 beer samples tasted and 24 expert judges and beer sommeliers from all over France, Switzerland and Belgium. [...]"

Find the complete winners' list on www.challenge-millesime-bio.com

Some figures:

- 214 wines and 8 beers gold medal
- 274 wines and 19 beers silver medal
- 86 wines and 9 beers bronze medal

LES ŒNOLOGUES DE FRANCE, à travers les Vinalies internationales présentent le palmarès des meilleurs vins du monde

Les Vinalies, l'emblème du savoir-faire des œnologues, comptent parmi les concours vinicoles de référence. Patronnés par l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) et l'Union Internationale des Œnologues, elles bénéficient d'une réputation internationale.

La 28^e édition des Vinalies Internationales s'est tenue du 11 au 13 février 2022 à Paris. 122 dégustateurs experts, français et étrangers, dont près de 66 œnologues ont dégusté plus de 2 000 vins. Le jury déguste à l'aveugle et juge les qualités gustatives et sensorielles des vins issus des quatre

coins du monde. Gage de rigueur, le taux de vins médaillés ne dépasse pas 30 % des inscrits conformément à la norme internationale de l'O.I.V. Après 3 jours de dégustations, les Œnologues de France dévoilent le palmarès des Vinalies Internationales.

673 vins ont été primés dont 5 Palmes, décernées aux vins ayant obtenu la meilleure note des médailles Grand Or, elles récompensent le meilleur vin dans chaque catégorie. La France et le Portugal comptent parmi les grands lauréats.

LE PALMARÈS :

- 36 pays représentés.
- Nouveau pays participant : Éthiopie.
- 2 244 vins dégustés.
- 673 vins primés : 81 médailles d'or, 305 médailles d'argent, 287 médailles de bronze.

Palmarès complet et commenté, disponible sur : www.vinalies-internationales.com/fr/resultats/palmares



The Œnologues de France, through the international Vinalies, present the list of the best wines in the world

The Vinalies is the emblem of the oenologists' know-how and is one of the most important wine competitions. They are sponsored by the OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) and the Union Internationale des Œnologues and benefit from an international reputation.

The 28th Internationales Vinalies was held from 11 to 13 February 2022 in Paris. 122 French and foreign expert tasters, including nearly 66 oenologists, tasted more than 2,000 wines. The jury did blind tastings and assessed the gustative and sensory qualities of wines from all over the world. To ensure rigour, the rate of medal-winning wines does not exceed 30% of the entries, in accordance with the O.I.V.'s international standard.

After 3 tasting days, the French oenologists unveil the Internationales Vinalies' prize list.

The awards were given to 673 wines, including 5 Palmes, given to the highest scoring wines in the Grand Gold medals. The Palmes are awarded to the best wine in each category. France and Portugal were among the major winners.

PALMARES:

- 36 countries were represented
- new participant country : Ethiopia
- 2,244 wines tasted
- 673 wines awarded: 81 gold medals, 305 silver medals, 287 bronze medals

Full winners list with comments available at: www.vinalies-internationales.com/en/resultats/palmares

www.cognac-tercinier.com

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

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Domaine
Sainson-Rossignol
Volnay - Beaune - Pommard

« des grands vins élaborés par des gens passionnés »

Domaine Sainson-Rossignol
rue de la Cave • 21190 Volnay
Tél. 03.86.21.62.95
contact@sainson-rossignol.com

www.sainson-rossignol.com

GARDNER EDITIONS - Tél. 06.88.58.07.25

FRANCOIS
Carillon 1611
 PULIGNY-MONTRACHET



L'élégance de la pureté

2 place de l'Église - 21190 PULIGNY-MONTRACHET
 Tél. 33 (0)3 80 21 00 80 - Fax. 33 (0)3 80 21 27 66

Email : contact@francoiscarillon.com - Site : www.francoiscarillon.com



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

Dom Ruinart Rosé 2004

meilleur champagne du monde

Depuis 7 ans, le Champagne & Sparkling Wine World Championships récompense les meilleurs vins effervescents du monde. Cette année, la Maison Ruinart, avec son *Dom Ruinart Rosé 2004* en format magnum, a été sacré meilleur champagne du monde.

Ce concours mondial de vins, lancé en 2014 par Tom Stevenson, écrivain et auteur spécialisé de renommée internationale, a pour objectif de fournir aux consommateurs et aux professionnels le guide annuel des meilleurs champagnes et vins pétillants du monde. Le jury est exclusivement composé de spécialistes du champagne et des vins effervescents et la dégustation se déroule totalement à l'aveugle.

Le champagne rosé a une place toute particulière dans l'histoire de la Maison. En effet sa création remonte à presque 260 ans. En 1764, Ruinart

a été la première maison de champagne à commercialiser un champagne rosé, alors dénommé *Oeil de perdrix*.

La cuvée *Dom Ruinart Rosé 2004* est exceptionnellement rare car elle est composée de la base du Dom Ruinart Blanc de Blancs de la même année (à environ 80 %), et assemblée avec du pinot noir vinifié en rouge de la même année.

Seulement 20 millésimes ont été commercialisés depuis le premier en 1966.

Dom Ruinart Rosé 2004 best champagne in the world || *For the past 7 years, the Champagne & Sparkling Wine World Championships has been rewarding the best sparkling wines in the world. This year, Ruinart, with its Dom Ruinart Rosé 2004 in a magnum format, has been crowned best champagne in the world.*

This global wine competition was launched in 2014 by Tom Stevenson, an internationally renowned writer and specialist author. It aims to provide consumers and professionals with the annual guide to the world's best champagnes and sparkling wines. The jury is made up exclusively of champagne and sparkling wine specialists and the tasting is conducted completely blind.

Rosé champagne has a very special place in the House's history. In fact, its creation goes back almost 260 years. In 1764, Ruinart was the first champagne house to market a rosé champagne, then called *Oeil de perdrix*.

The *Dom Ruinart Rosé 2004* is exceptionally rare as it is made from the base of the Dom Ruinart Blanc de Blancs of the same year (about 80%), and blended with Pinot Noir vinified as red from the same year.

Only 20 vintages have been marketed since the first in 1966.



Un grand Bourgogne oublié

UNE QUÊTE, UNE ÉPOPÉE

Emmanuel Guillot envisage la quintessence des vins par le prisme de la sommellerie, de la vigne, de la bande dessinée. Nourri d'une histoire viticole familiale, il délivre une vue de la Bourgogne, intimiste.

Ses grands-parents ont été pionniers de la viticulture biologique dès 1954, son père a créé en 1978 le domaine Guillot-Broux à Cruzille, orienté vers la biodynamie en conscience pure du territoire. Les palpitations liées au ceps ont conduit le fils prodige à exercer une activité de sommelier. Initié au domaine puis par Bruno Quenioux aux Lafayette Gourmet, il met dès 1993 son acuité de perception au service des substances. Il s'aventure un peu plus loin, outre-manche officiant à l'Ortolan et au St James, l'ancre de Gordon Ramsay. Il y parfait ses acquis.

Cet attrait des substances liquides aux notes captivantes et intrigantes le tarabuste. En 2000, l'appel de la vigne lui inspire un retour au vignoble familial où il rêve au meilleur. Ce contact du terroir, cette imprégnation progressive mais sans retour, lui inspire des expressions autres. D'une boutade entre amis est née une alliance créative, un triumvirat d'exception, entre professionnel et amateurs avertis de la dégustation. Ces comparses Hervé Richez, co-scénariste et Boris Guilloteau, le dessinateur, participent à l'aventure.

Celle-ci débute en 2014 avec la publication d'*Un Grand Bourgogne Oublié*. Elle se poursuivra en 2017 avec un deuxième tome, *Un Grand Bourgogne Oublié, Quand viennent les cicadelles...* En janvier 2022, la collection s'étoffe d'un troisième album, *Un Grand Bourgogne Oublié, Douze Bouteilles à la Mer*. Emmanuel Guillot se met en scène, vigneron attentif aux nécessités du domaine, des vignes à l'estimation des bouteilles. Par le prisme d'un quotidien personnel, il dévoile les priorités de nombreux confrères, bourguignons et autres. La difficulté de l'acquisition de nouveaux parcelles, les choix de vinification, l'impact des prescripteurs, celui du Brexit, l'envolée des ventes aux enchères, s'entraînent en filigrane. Des planches spécifiques incitent le lecteur à considérer les typicités de la viticulture. Les vendanges, du ramassage au foulage, les maladies cryptogamiques de la vigne, les insectes néfastes sont décrits dans une dynamique didactique. Avec délectation les référents de la Bourgogne viticole deviennent acteurs, les Bruno Clavelier, Jean-Louis Trapet,

Cécile Tremblay et quelques autres sont invités dans la sarabande où l'intrigue capte l'attention. A travers un graphisme épuré, s'entraîne une quête, celle de la cuvée iconique. A l'instar du Graal, elle capte les attentions. Le Bourgogne 1959 du 1^{er} volume, sans réelle étiquette, laissant planer un doute sur ses origines, encourage les investigations. Rechercher par le prisme organoleptique le vigneron et le domaine l'ayant vu naître, devient une priorité. Le vin du Jura prodigieux du tome 2 intriguera par sa vinification, quelle est-elle ? Les 12 bouteilles de Madère 1792 auraient-elles pu appartenir à Napoléon Bonaparte, Empereur attentif aux Gevrey Chambertin ? Chaque bulle titille la curiosité, l'humour, l'engouement pour les jus d'exception, ceux qui vous vrillent l'âme. Le graphisme se joue de noir et blanc mais se pare de couleur à la description d'un liquide fascinant.

Une série à suivre en ravissement, papilles attentives !

Un grand bourgogne oublié, a quest, an epic || Emmanuel Guillot considers the quintessence of wines through the prism of sommellerie, vineyards and comics. Inspired by his family's winegrowing history, he shares an intimate view of the Bourgogne region.

His grandparents were pioneers in organic viticulture as early as 1954, and in 1978 his father created the Guillot-Broux estate in Cruzille, which is oriented towards biodynamic viticulture with a pure awareness of the land. The palpitations linked to the vines led the prodigy son to work as a sommelier. He was introduced to the domain and then by Bruno Quenioux at Lafayette Gourmet, and since 1993 he has been using his perceptive acuity in the wine trade. He went a little further afield, working at the Ortolan and the St James, Gordon Ramsay's den. He perfected his skills there.



The appeal of liquid substances with captivating and intriguing notes is what drives him. In 2000, his passion for the vine inspired him to return to his family's vineyard, where he dreams of the best. This contact with the terroir and this gradual but unavoidable impregnation inspired him to express himself in other ways. From a joke between friends was born a creative alliance, an exceptional triumvirate, between professionals and wine lovers. His companions Hervé Richez, co-writer, and Boris Guilloteau, the illustrator, take part in the adventure. It began in 2014 with the publication of *Un Grand Bourgogne Oublié*. It will continue in 2017 with a second volume, *Un Grand Bourgogne Oublié, Quand viennent les cicadelles ...* In January 2022, the collection was expanded with a third album, *Un Grand Bourgogne Oublié, Douze Bouteilles à la Mer*. Emmanuel Guillot portrays himself as a winegrower, attentive to the needs of the estate, from the vines to the wine estimate. He reveals through the prism of his personal daily life the priorities of many colleagues, Burgundian and others. Acquiring new plots of land, making wine, the impact of prescribers, the Brexit, and the surge in auctions are all glimpsed through the lens of his personal life. Specific sections encourage the reader to consider the typical characteristics of winegrowing. The harvest, from picking to crushing, the vine's cryptogamic diseases and harmful insects are described in a didactic dynamic. With relish, the referents of winegrowing Bourgogne become actors, Bruno Clavelier, Jean-Louis Trapet, Cécile Tremblay and a few others are invited into the saraband where the plot captures the attention. Through a refined graphic design, a quest can be glimpsed, that of the iconic vintage. Just like the Grail, it captures the attention. The Bourgogne 1959 of the first volume, without any real label, leaving a doubt on its origins, encourages investigations. Searching through the organoleptic prism for the winemaker and the estate where it was born becomes a priority. The wine from the prodigious Jura in volume 2 will intrigue by its vinification, though which? Could the 12 bottles of Madeira 1792 have belonged to Napoleon Bonaparte, the Emperor who was attentive to Gevrey Chambertin? Each bubble tickles the curiosity, the humour, the infatuation for exceptional juices, those which twist your soul. The graphics are in black and white, but are adorned with colour when describing a fascinating liquid.

A series to be followed in delight, with attentive taste buds!

Sofia Lafaye

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

le cousu main de Saint-Emilion

C'est dans une atmosphère chaleureuse que Julie Dupouy est accueillie par Axelle et Pierre Courdurié, les propriétaires de Château Croix de Labrie depuis 2013.

La discussion est très fluide. Pierre aborde l'origine des vins de garage, qui ont fait la renommée de quelques petites propriétés de la rive droite de Bordeaux. Croix de Labrie fait partie de l'origine de cette tendance, mondialement saluée à l'époque.

En ouvrant une porte, on tombe nez à nez sur une parcelle où il n'est pas rare de croiser Axelle en plein travail de la vigne. « Une petite propriété était notre idéal, car on voulait tout faire par nous-mêmes ». A l'origine la propriété faisait 2,58 hectares, aujourd'hui elle fait 5,3 ha sur des parcelles bien distinctes, en suivant les préceptes de la biodynamie.

LE TERROIR DE SAINT-EMILION

En marchant dans les vignes, Pierre explique à Julie les différentes typicités des sols de Saint-Emilion. Celle sur laquelle ils évoluent est argilo-calcaire avec des astéries, blocs de roche de calcaire, typiques du plateau de Saint-Emilion.

« Cette mosaïque quand on la construit comme il faut, quand on arrive à matcher les argiles, le calcaire, l'érosion calcaire sur crasse de fer, on obtient un côté aérien d'une élégance rare ».

L'agroforesterie est aussi au centre des préoccupations du domaine « car combiné à la biodynamie cela apporte définitivement une fraîcheur unique aux vins ».

VERTICALE DE CROIX DE LABRIE

Pierre dévoile à Julie différents millésimes de Croix de Labrie: 2017, 2018, 2019.

Les commentaires de discussions s'enchaînent ainsi que les anecdotes :

« En 2017 on a perdu 60 % de notre récolte à cause du gel, mais la qualité est là ! On a écouté les anciens sur les plants à privilégier lors de notre lutte. Et cela a payé, on préfère ce millésime à d'autres plus réputés ».



Pierre Courdurié et Julie Dupouy

« Sur le 2018 Hubert de Boüard nous a énormément apporté dans l'approche de la sélection de la bonne maturité des grains de raisins, et cela se ressent dans le millésime ».

Et sur le 2019, après avoir dégusté ce vin Pierre s'exclame : « Le plateau de Saint-Emilion, c'est un p..... de terroir ! On peut dire ce qu'on veut, mais il y a un côté sapide qui allonge la bouche. Le vin c'est 80% dans les vignes, et quand on a un terroir comme cela, on se doit de faire du mieux que l'on peut ».

Pierre s'absente et puis revient avec d'autres bouteilles pour les présenter à Julie. Le millésime 2011 est pour lui caractéristique des *pieds de côtes*. « Et 2021

je sais ce que l'on a ! Une action dans la vigne, on commence à la percevoir seulement 4 à 5 ans plus tard. Tous ces points de détails que nous avons engagés commencent seulement à apparaître ».

Insatiable passionné, Pierre parle à Julie d'autres grands millésimes de la propriété: 1996 est exceptionnel et les millésimes 2008, 2001, et 2000 sont grands. Il s'en fallu de peu pour que la présentation de Croix de Labrie ne se transforme en une verticale d'anthologie de la propriété !

De son côté Julie a aimé la philosophie et les vins en y trouvant dans certains « un côté racinaire et floral dans le même temps, avec une fraîcheur en bouche des plus enchanteresses ».

Chateau Croix de Labrie, Saint-Emilion's hand-made wines || Julie Dupouy is welcomed in a warm atmosphere by Axelle and Pierre Courdurié, the Château Croix de Labrie owners since 2013.

The discussion is very fluid. Pierre talks about the origin of the garage wines, which have made the reputation of some small properties on Bordeaux's right bank. Croix de Labrie is part of the origin of this trend, which was internationally acclaimed at the time.

On opening the door, you come face to face with a plot of land where you can often see Axelle working in the vineyard. "A small property was our ideal, because we wanted to do everything ourselves. At the beginning the property was 2.58 hectares, today it is 5.3 hectares on very distinct plots, following the precepts of biodynamics.

Saint-Emilion's terroir

Walking through the vineyards, Pierre explains to Julie the different types of soil in Saint-Emilion. The one on which they grow is clay-limestone with asteria, blocks of limestone rock, which are typical of the Saint-Emilion plateau.

"When you build this mosaic in the right way, when you manage to combine the clay, the limestone, and the limestone erosion on iron dross, you get an airy side of rare elegance".

Agroforestry is also at the centre of the estate's concerns "because combined with biodynamics it definitely brings a unique freshness to the wines".



Croix de Labrie vertical drop

Pierre reveals various Croix de Labrie vintages to Julie: 2017, 2018, 2019.

The discussion comments flow and so do the anecdotes:

"In 2017 we lost 60% of our harvest because of the frost, but the quality is there! We listened to the elders about which plants to favour in our struggle. And it paid off, we prefer this vintage to other more famous ones".

"On the 2018 Hubert de Boüard brought us a lot in approaching the ripening selection of the grapes, and this can be felt in the vintage".

And on the 2019, after tasting this wine Pierre exclaims: "The Saint-Emilion plateau is a f..... terroir! You can say what you want, but there is a sapid side that lengthens the palate. Wine is 80% in the vines, and when you have a terroir like that, you have to do the best you can".

Pierre lefts and then returned with more bottles to introduce them to Julie. Pierre says that the 2011 vintage is characteristic of the *pieds de côtes*. "And 2021 I know what we have! You only start to see the results of an action in the vineyard four or five years later. All these details that we have committed to are only just beginning to appear".

Pierre is an insatiable enthusiast and tells Julie about other great estates' vintages: 1996 is exceptional and the 2008, 2001 and 2000 vintages are great. It was not long before the Croix de Labrie presentation was transformed into a vertical anthology of the estate!

For her part, Julie loved the philosophy and the wines, finding in some of them "a rooty and floral side at the same time, with a most enchanting freshness on the palate".

Text and photos Xavier Lacombe

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



CHÂTEAU CALON SÉGUR

le cœur de Saint-Estèphe

C'est dans une atmosphère fraîche et venteuse que Julie Dupouy découvre la propriété de Château Calon Ségur, célèbre cru de Saint-Estèphe.

Andréa Denecheau, en charge du réceptif à la propriété, explique à Julie que la proximité avec l'Océan Atlantique et l'estuaire de la Gironde occasionne régulièrement ce vent, mais que cette particularité permet à la propriété d'être protégée contre les ravages du gel, comme en 2017, où beaucoup de propriétés du bordelais avaient particulièrement souffert.

UNE PROPRIÉTÉ À SUIVRE À BIEN DES ÉGARDS

La propriété médocaine est depuis longtemps hautement estimée pour la qualité des vins produits. Rare Clos du bordelais, la propriété est d'un seul tenant sur 55 hectares pour 48ha en production. Le domaine est composé à 60% de cabernet sauvignon, 31% de merlot, 7% de cabernet franc et 2% de petit verdot.

Aujourd'hui, grâce à de larges investissements par le groupe Arkea via sa filiale Suravenir, propriétaire depuis 2012, la propriété a les moyens d'exprimer toute la singularité de son terroir. Accompagné par Vincent Millet, gérant et directeur d'exploitation, et secondé par l'œnologue conseil Eric Boissenot, spécialiste du Médoc. L'équipe technique se veut à la pointe, et la qualité ne fait que monter, millésime après millésime.

« On a eu une belle évolution ces 15 dernières années et il faut continuer sur cette voie. On garde le cap, toujours prêt à s'adapter pour aller toujours plus haut ».



Julie Dupouy et Andréa Denecheau en dégustation.

DANS LES VIGNES COMME DANS LES CHAIS

La propriété est dotée des dernières avancées technologiques. « A chaque étape, de l'arrivée de la vendange jusqu'à la mise en barrique, chaque lot est codifié et tracé dans une base de données à l'aide d'un système PAD. De la parcelle à l'intra

parcellaire, l'histoire de chaque millésime est compilée et archivée afin de permettre à l'équipe technique d'affiner et d'être encore plus précis pour les millésimes suivants et de garantir une véritable *mémoire* pour les générations suivantes ».

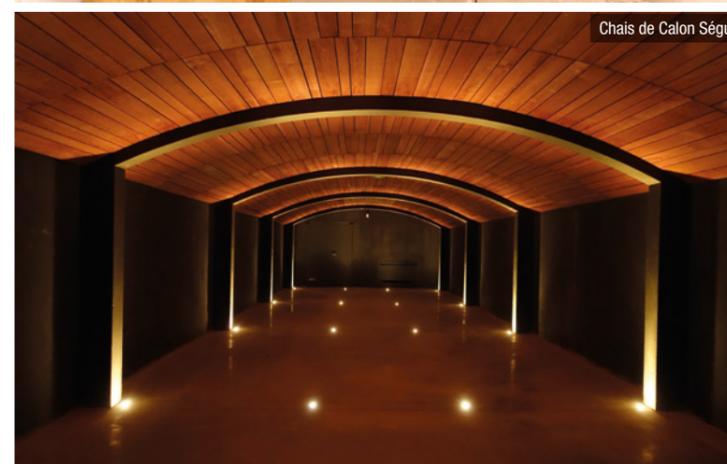
« Aujourd'hui, chaque pied de vigne est géo référencé, ce qui nous permet d'appliquer le produit de traitement uniquement sur la plante en tenant compte aussi de sa croissance : une avancée spectaculaire de la viticulture de précision depuis 2016 ».

LE MILLÉSIME 2015 EN DÉGUSTATION

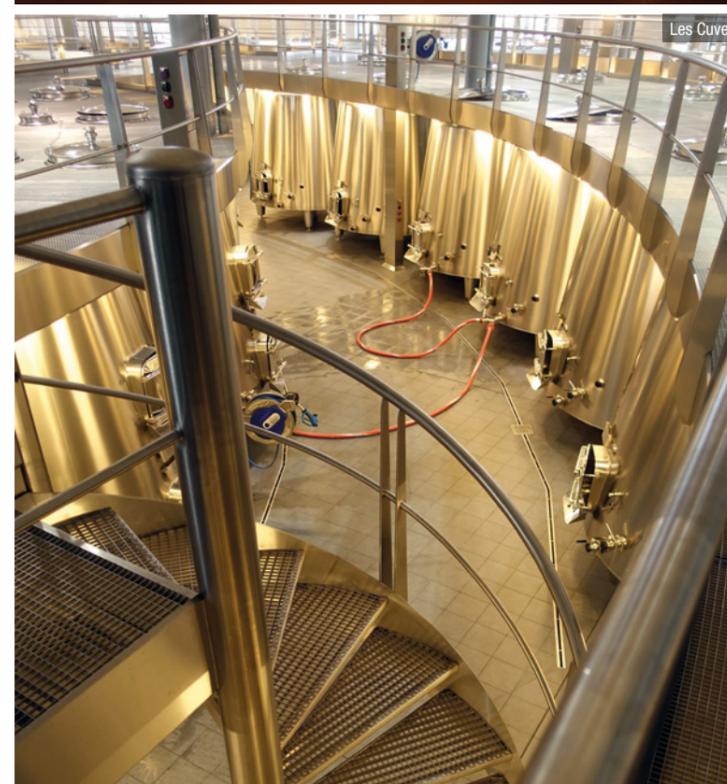
Une horizontale est proposée à Julie pour découvrir les différents vins de la propriété. L'occasion de goûter le second vin de Calon Ségur, le *Marquis de Calon Ségur*, et de découvrir *Château Capbern*, une autre propriété du groupe, elle aussi sur Saint-Estèphe.

Sur ce millésime 2015 les vins permettent rapidement de retrouver le côté si particulier et typique des sols de Saint-Estèphe. Julie Dupouy fut impressionnée par le grand vin, *Château Calon Ségur 2015* « élégant et très frais ».

Il y a eu une période où Calon Ségur côtoyait les premiers en termes de qualité. A l'issue de cette dégustation, et à la lumière des millésimes récents commentés par la presse, cette période semble être revenue !



Chais de Calon Ségur.



Les Cuves.

Château Calon Ségur, the heart of Saint-Estèphe

|| Julie Dupouy discovers the Château Calon Ségur property, a famous Saint-Estèphe wine estate, in a fresh and windy atmosphere.

Andréa Denecheau, in charge of the reception at the property, explains to Julie that the proximity of the Atlantic Ocean and the Gironde estuary regularly brings this wind. But this particularity allows the property to be protected against frost ravages, as in 2017, when many properties in the Bordeaux region had particularly suffered.

A property to follow in many respects

This Médoc property has long been highly regarded for the high quality of the wines it produces. The property is a rare Clos du Bordelais that covers 55 hectares in a single block, with 48 hectares in production. The estate is composed of 60% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot, 7% Cabernet Franc and 2% Petit Verdot.

Today, thanks to large investments by the Arkea group via its subsidiary Suravenir, which has owned the estate since 2012, the estate has the resources to express all its terroir's singularity. The estate is managed by Vincent Millet, manager and director of operations, and supported by the consulting oenologist Eric Boissenot, a Médoc specialist. The technical team wants to be at the forefront, and the quality only increases, vintage after vintage.

"We have had a great evolution over the last 15 years and we must continue on this path. We remain on course, always ready to adapt in order to go ever higher".

In the vineyards as in the cellars

The estate is equipped with the latest technological advances. "At each stage, from the time the harvest arrives until the wine is put into barrels, each batch is coded and traced in a database using a PAD system. From the plot to the intra-plot, the history of each vintage is compiled and archived to allow the technical team to refine and be even more precise for the following vintages. It also guarantees a real *memory* for the following generations".

"Today, each vine is geo-referenced, which allows us to apply the treatment product only to the plant, also taking into account its growth: a spectacular advance in precision viticulture since 2016".

The 2015 vintage being tasted

A wine tasting session is offered to Julie to discover the different wines of the estate. This was also an opportunity to taste Calon Ségur's second wine, the *Marquis de Calon Ségur*, and to discover *Château Capbern*, another property of the group, also situated in Saint-Estèphe.

In this 2015 vintage, the wines quickly reveal the particular and typical character of the Saint-Estèphe soils. Julie Dupouy was impressed by the great wine, *Château Calon Ségur 2015* "elegant and very fresh".

There was a time when Calon Ségur was right up there with the leaders in terms of quality. After this tasting, and in the light of recent vintages commented on by the press, that period seems to have returned!

Text and photos Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.CALON-SEGUR.FR

CHÂTEAU COUHINS-LURTON

Le Cru Classé des Graves à suivre

Déjà mis en avant lors de la classification des Crus Classés des Graves en 1953 pour son vin blanc, le domaine qui évolue sous l'appellation Pessac-Léognan depuis 1987 n'a pas fini de se distinguer.

Au cœur d'un parc de 28 hectares, dans une partie reculée du secteur de l'appellation, se laisse découvrir la propriété de Château Couhins-Lurton. Arrivée sur place, Julie Dupouy est accueillie par Sébastien Ravilly, chef de culture du domaine, Thomas Frotté, directeur international des ventes, et Claire Dawson, directrice marketing et communication.

«Couhins-Lurton est reconnu depuis longtemps comme étant un des plus grands vins blancs de garde de l'appellation». Pour l'équipe cela s'explique grâce aux sols frais, à dominante argilo-calcaire et à des PH bas. Le vin se trouve ainsi marqué par une forte tension, le rendant distinctif des autres vins blancs de l'appellation.

RENCONTRE AVEC JACQUES LURTON

Julie est ensuite conviée dans une autre propriété voisine, appartenant elle aussi aux Vignobles André Lurton, le Château de La Louvière. C'est ici qu'elle rencontre Jacques Lurton, président du groupe depuis 2019, pour participer à la dégustation de différents vins. Revenu d'Australie et marqué par le nouveau monde, c'est avec la flamme d'un passionné qu'il livre à Julie ses projets.

«Marqué par le nouveau monde je voulais travailler les fruits au maximum. Cela se retrouve particulièrement en 2019. Fini les vins tanniques, place maintenant à la rondeur et à la suavité».



La différence du terroir est particulièrement parlante lorsque l'on passe de Château Couhins-Lurton à La Louvière sur le même millésime, 2017. Julie a pu se rendre compte de la tension générale qui régnait dans le blanc de Couhins-Lurton tout au long de son évolution en bouche. Château La Louvière, situé à quelques kilomètres, se comportant différemment, avec un milieu de bouche plus opulent, offrant un profil moins tendu mais plus chaleureux.

« NOTRE LEIT MOTIV : LE FRUIT. »

C'est le fil conducteur. Preuve en est avec la cuvée *Diane* élaborée en Entre-deux-Mers, au Château Bonnet, qui est la propriété de cœur de la famille. A noter une *Cuvée Blanc de Noirs* en méthode traditionnelle élaborée à partir de cabernet

sauvignon. Son fruité et sa fraîcheur ont pu être dévoilés à Julie en exclusivité !

« Aller dans le terroir, calmer l'impact de la barrique, les rendre un peu plus modernes et laisser plus de place aux fruits. Le côté variétal du fruit doit ressortir ! ».

LA SUITE DE COUHINS-LURTON SE TROUVE DANS SON TERROIR

Jacques Lurton est l'illustration même du renouveau de Bordeaux : une personnalité fortement liée à Bordeaux depuis longtemps, mais dans le même temps avec le regard de ce que le nouveau-monde peut offrir de meilleur : revenir aux fondamentaux, à la beauté des fruits, à la typicité des terroirs. C'est avec des personnes comme Jacques Lurton que Bordeaux changera... tout en restant Bordeaux !



Château Couhins-Lurton, the Cru Classé des Graves to follow || *The estate, which has been under the Pessac-Léognan appellation since 1987, has already been singled out for its white wine during the Cru Classé des Graves classification in 1953, and is still going strong.*

The Château Couhins-Lurton estate is located in the heart of a 28-hectare park in a remote part of the appellation. Arriving on site, Julie Dupouy is greeted by Sébastien Ravilly, the estate's vineyard manager, Thomas Frotté, international sales manager and Claire Dawson, marketing and communications manager.

"Couhins-Lurton has been recognised for a long time as one of the greatest white wines for ageing in the appellation". According to the team, this is due to the cool, predominantly clay-limestone soils and low PH. The wine is thus marked by a strong tension, making it distinctive from other white wines of the appellation.

Meeting with Jacques Lurton

Julie was then invited to another neighbouring property, also belonging to Vignobles André Lurton; Château de La Louvière. Here she meets Jacques Lurton, the group's president since 2019 and participates in the tasting of different wines. On his return from Australia and marked by the new world, he shares his projects with Julie with great passion.

"I was marked by the new world and I wanted to work on the fruit as much as possible. This is particularly true in 2019. No more tannic wines, now it's time for roundness and smoothness".

The difference in terroir is particularly striking when you go from Château Couhins-Lurton to La Louvière on the same 2017 vintage. Julie could see the overall tension in the Couhins-Lurton white as it evolved on the palate. Château La Louvière is a few kilometres away and behaved differently, with a more opulent mid-palate, offering a less tense but warmer profile.

"Our Leit Motiv: the fruit."

This is the main theme. This is proved by the *Cuvée Diane* made in Entre-deux-Mers, at Château Bonnet, which is the family's favourite property. The *Cuvée Blanc de Noirs* is a traditional method wine made from Cabernet Sauvignon. Its fruitiness and freshness were revealed exclusively to Julie!

"We wanted to go into the terroir, to calm down the barrel's impact, to make them a little more modern and to leave more room for the fruit. The varietal side of the fruit should come out!"

Couhins-Lurton's next step is in its terroir

Jacques Lurton is the illustration of the Bordeaux revival: a personality strongly linked to Bordeaux for a long time, but at the same time with a best vision of what the new world can offer: going back to the basics, to the beauty of the fruit, to the typicality of the terroirs. People like Jacques Lurton are the ones who will change Bordeaux... while remaining Bordeaux!

Text and photos Xavier Lacombe



Claire Dawson, Sébastien Ravilly et Julie Dupouy.

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-COUHINS-LURTON.COM



Juliette Dupouy pose avec Mariette Veyssière devant le Dragon de Quintvs.

CHÂTEAU QVINTVS

Arrivés dans la brume matinale, soudain une statue se dresse, laissant apparaître des griffes et de grandes ailes de bronze. La statue du dragon de Quintvs domine la vallée et semble bien avoir jeté son dévolu sur Saint-Emilion.

POURQUOI QVINTVS ET POURQUOI UN DRAGON ?

Seront les premières questions de Julie Dupouy. Château Quintvs, créée en 2011, est la fusion de deux, puis trois propriétés par le Prince Robert de Luxembourg. Récemment, Château Quintvs a continué son expansion, en quête de la quintessence du terroir de Saint-Emilion. 14 hectares de vignes ont rejoint le domaine portant la superficie totale à 45 hectares.

« On écrit Quintvs pour reprendre le chiffre 5 en écriture romaine. Dans la tradition romaine le cinquième enfant est nommé Quintus. Une signification forte pour le Prince Robert de Luxembourg, célébrant ici son cinquième Grand Vin ». explique Guillaume-Alexandre Marx, responsable commercial des propriétés de Domaine Clarence Dillon. Les quatre autres premiers n'étant rien de moins que les vins blancs et rouges produits au Château Haut-Brion et Château La Mission Haut-Brion, tous deux en appellation Pessac-Léognan.

« Quintvs est notre cinquième grand vin et on traite ce vignoble comme les premiers »

« Quant au dragon, c'est un symbole fort. C'est celui qui protège le Château et le territoire ». Le dragon a d'ailleurs été érigé sur un promontoire offrant une vue imprenable, comme surveillant les vignes, avec des voisins comme Châteaux Angé-lus, Canon, Bélair-Monange, Canon La Gaffelière ou Clos Fourtet.

L'INTÉRÊT MAJEUR D'UNE TELLE SUCCESSION D'ACQUISITIONS :

Devenir l'une des plus vastes propriétés de l'appellation Saint-Emilion n'est pas un objectif en soi, mais offre une palette plus riche pour assembler Quintvs. De même accéder au rang des Grands Crus Classés n'est pas non plus la priorité du moment. « On se concentre sur le terroir » ajoute Mariette Veyssière, régisseuse de la propriété, et présente sur le domaine depuis 2013.

Titulaire d'un diplôme d'ingénieur agricole et d'un DNO, Mariette est particulièrement en phase avec la politique du domaine. La biodiversité étant au cœur des préoccupations. L'usage d'insecticides a été banni depuis 2017 et l'espace est d'une grande diversité, boisé, ventilé. « Cette complémentarité de terroirs apporte de la densité aux vins, et on en est qu'au début ».

Le domaine choisi donc ses priorités, se concentrant sur son terroir, avec un focus sur l'intra-parcellaire. Une approche à la bourguignonne, sans pour autant renier son appartenance à Bordeaux. Le meilleur résultat des parcelles formera la complexité et le résultat final de Château Quintvs.

Château Quintvs et Dragon de Quintvs (second vin) sur les millésimes 2012-2016-2018 seront les vins proposés pour permettre à Julie de saisir cette direction que souhaite la propriété.

« On note un engouement croissant pour Quintvs » et cela en lien avec une qualité croissante. Au cours de la dégustation Julie aura pu constater cela : « Les vins sont élégants, avec de la minéralité, un côté sapide qui ressort, et un grain tannique hyper fin ».

Château Quintvs || *As we arrived in the morning mist, a statue suddenly appeared with claws and large bronze wings. The dragon statue of Quintvs dominates the valley and seems to have laid claim to Saint-Emilion.*

Why Quintvs and why a dragon?

These will be the first questions asked by Julie Dupouy. Château Quintvs was created in 2011 as a result of the merger of two, then three properties by Prince Robert de Luxembourg. In recent years, Château Quintvs has been expanding, seeking out the very best of the Saint-Emilion terroir. 14 hectares of vines have joined the estate, bringing the total surface area to 45 hectares.

“We write Quintvs to reflect the number 5 in Roman letters. In Roman tradition the fifth child is named Quintus. This has a

strong meaning for Prince Robert de Luxembourg, who is celebrating his fifth Grand Vin here,” explains Guillaume-Alexandre Marx, the commercial manager of Domaine Clarence Dillon. The other first four being nothing less than the white and red wines produced at Château Haut-Brion and Château La Mission Haut-Brion, both in the Pessac-Léognan appellation.

“Quintvs is our fifth grand vin and we are treating this vineyard like the first ones”.

As for the dragon, it is a strong symbol. It is the one that protects the castle and the territory. The dragon was erected on a headland offering an unobstructed view, as if watching over the vines, with neighbours such as Châteaux Angé-lus, Canon, Bélair-Monange, Canon La Gaffelière or Clos Fourtet.



Juliette Dupouy Mariette Veyssière and Guillaume-Alexandre Marx.



The main interest behind such a succession of acquisitions:

Becoming one of the largest properties in the Saint-Emilion appellation is not an objective in itself, but offers a richer palette for blending Quintvs. Reaching the Grand Cru Classés rank is not the priority of the moment either. “We focus on the terroir”, adds Mariette Veyssière, the estate's manager, who has been with the estate since 2013.

Mariette has an agricultural engineering degree and a diploma in organic farming. She is particularly in tune with the estate's policy. Biodiversity is a major concern. Insecticide use has been banned since 2017 and the area is very diverse, wooded and ventilated. “This combination of terroirs brings density to the wines, and we are still at the beginning”.

The estate has therefore chosen its priorities, focusing on its terroir, with a special attention to the intra-parcel. This Burgundian approach does not deny its Bordeaux roots. The best results from the parcels will shape the complexity and the final result of Château Quintvs.

Château Quintvs and Dragon de Quintvs (second wine) from the 2012-2016-2018 vintages will be proposed to help Julie understand the estate's desired future direction.

“There is a growing interest in Quintvs” and this is linked to the growing quality. During the tasting, Julie noticed that: “The wines are elegant, mineral, with a sapid side that stands out, and a very fine tannic grain”.

Text and photos Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-QUINTUS.COM

BARTON & GUESTIER

l'empreinte de Bordeaux

Les portes s'ouvrent sur le parc pour accéder à Château Magnol, le siège de Barton & Guestier (B&G), célèbre maison de négoce bordelaise depuis 1725. En route pour un voyage dans le temps !



Dégustation au Château Magnol.

CHÂTEAU MAGNOL ET B&G

Le magnifique Château Magnol, se dresse fièrement et Julie Dupouy y est accueillie chaleureusement. Clin d'œil à Julie qui vit en Irlande, Thomas Barton, arriva à l'époque d'Irlande pour s'installer à Bordeaux et développer sa maison de négoce, devenant rapidement l'une des plus réputées.

Barton & Guestier fait perdurer l'histoire des Grands Vins depuis presque 300 ans à travers sa large collection de vins d'appellation, signée de son nom. La maison exporte vers 130 pays, dont le plus important est le marché américain.

Château Magnol est en AOC Haut-Médoc et classé Cru Bourgeois. « Raffiné, avec un profil aromatique fruité et élégant, le vin est agréable à boire dans sa jeunesse, mais que l'on peut garder en cave pendant dix ans. » Son vignoble est certifié HVE, car le développement durable est au premier plan chez B&G, qui est également engagé dans une démarche RSE.

L'ÉDUCATION EST AU CŒUR DE LA STRATÉGIE

Véritable passeport pour découvrir le meilleur des vignobles français, une École du Vin (B&G Food & Wine Academy) a été créée dès 1989, offrant la possibilité de transmettre l'art de vivre à la française durant des séjours exclusifs, réservés aux clients de la maison.

LE BUNKER DE CHÂTEAU MAGNOL, HAUT-MÉDOC

L'attention de Julie se porte sur un monticule de terre dans le jardin. Il s'agit d'un bunker enterré datant de l'occupation allemande. Aujourd'hui c'est devenu un musée qui abrite les différents millésimes du Château et de la Maison B&G. On peut y découvrir l'évolution des packagings, et d'autres raretés. Mais au fur et à mesure, le profil des bouteilles change et de nombreux noms très réputés font alors leur apparition : Cheval Blanc, Haut-Brion, etc. dans de nombreux millésimes. De quoi

donner le tournis et l'envie de prendre une bouteille ! L'alarme se met d'ailleurs à retentir, comme si elle devinait nos pensées !

UN TRÉSOR POUR JULIE, CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 1970 !

« Quel vin vous ferait plaisir Julie ? » Non Julie ne rêve pas, on lui propose bien de choisir une bouteille dans la cave ! Le regard de Julie se porte sur Château Lafite Rothschild. Philippe Marion, directeur commercial du groupe, saisit une bouteille du millésime 1970 sous les yeux médusés de Julie ! Le groupe remonte avec empressement à la surface, où une grande dégustation se prépare.

DÉGUSTATION DE CHÂTEAU MAGNOL ET DE LA CUVÉE RÉSERVE PRIVÉE DE THOMAS BARTON

Différents millésimes du domaine sont présents, mais aussi une impressionnante verticale de la cuvée haut de gamme de la maison, la *Réserve Privée de Thomas Barton* en Médoc. Cette dernière interpelle Julie par sa haute qualité. « Il s'agit de la signature de la maison qui propose ainsi de découvrir le meilleur des terroirs bordelais, comme l'aurait proposé Thomas Barton » explique Laurent Prada, directeur des vignobles.

Vient le tour de *Château Lafite 1970*. Une fois servi, la magie d'un vin ancien se dévoile et nous emmènes tous sur le terrain des anecdotes. La plus ancienne bouteille que détient la maison de négoce est un *Château Léoville Barton 1881*. On ne pouvait pas mieux terminer cette visite chez B&G !



Présentation de l'œnothèque.



The bunker.

Barton & Guestier, the Bordeaux imprint || *The doors open onto the park to access Château Magnol, the headquarters of Barton & Guestier (B&G), a famous Bordeaux wine merchant since 1725. Let's take a journey back in time!*

Château Magnol and B&G

The magnificent Château Magnol stands proudly as Julie Dupouy receives a warm welcome. Thomas Barton, who lives in Ireland, arrived from there to settle in Bordeaux and develop his wine business, which quickly became one of the most famous. A nod to Julie who also lives in Ireland.

Barton & Guestier has been keeping the history of fine wine alive for almost 300 years through its extensive line of appellation wines bearing its name. The company exports to 130 countries, the largest of which is the American market.

Château Magnol is in the Haut-Médoc AOC and classified as a Cru Bourgeois. "Refined, with a fruity and elegant aromatic profile, the wine is pleasant to drink when young, but can be kept in the cellar for ten years". His vineyard is "high environmental value" certified, as sustainable development is at the forefront at B&G, which is also committed to a CSR approach.

Education at the heart of the strategy

The B&G Food & Wine Academy was created in 1989 as a passport to discover the best French vineyards. It provides an exclusive opportunity to learn about the French lifestyle during exclusive stays reserved for the company's clients.

The bunker at Château Magnol, Haut-Médoc

Julie's attention is drawn to a small earth mound in the garden. It is a buried bunker dating from the German occupation. Today it has become a museum that houses the different Château and B&G vintages. One can discover the packaging evolution,

and other rarities. But as time goes by, the shape of the bottles changes and many very famous names appear: Cheval Blanc, Haut-Brion, etc. in many vintages. Quite enough to make you dizzy and want to pick up a bottle! The alarm starts to sound, as if it could guess our thoughts!

A treasure for Julie, Château Lafite Rothschild 1970!

"Which wine would you enjoy to taste, Julie?" No, Julie was not dreaming, she was offered to choose a bottle from the cellar! Julie's eyes fell on Château Lafite Rothschild. Philippe Marion, the group's sales director, grabs a bottle of the 1970 vintage before Julie's stunned eyes! The group eagerly returns to the surface, where a great tasting is being prepared.

Château Magnol and Thomas Barton's Cuvée Réserve Privée tasting

The tasting included various vintages from the estate, as well as an impressive vertical tasting of the house's top-of-the-range cuvée, *Thomas Barton's Réserve Privée* in Médoc. Julie is impressed by the high quality of this latter wine. "It is the house's signature wine, which allows you to discover the best of the Bordeaux terroirs, as Thomas Barton would have proposed", explains Laurent Prada, vineyard manager.

Then, *Château Lafite* tasting, 1970, comes along. Once served, this old wine reveals its magic and takes us all on a voyage of anecdotes. The oldest bottle held by the wine house is a *Château Léoville Barton 1881*. This visit to B&G could not have ended better!

Text and photos Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.BARTON-GUESTIER.COM

DOMAINE DE CHEVALIER

La famille Bernard impose son style, celui du terroir !

Julie Dupouy est accueillie par Olivier Bernard et son fils, Adrien, au Domaine de Chevalier. Propriété mondialement renommée de l'appellation Pessac-Léognan tant par la qualité de ses vins rouges que ses vins blancs, tous deux de très grande garde.

LA PROPRIÉTÉ

Domaine de Chevalier se situe sur la commune de Léognan et a comme particularité notable d'être protégée de certaines variations climatiques par la forêt. La superficie du domaine est de 67 hectares dont 7 dédiés aux cépages blancs.

La propriété est faiblement vallonnée mais pour Adrien Bernard « chaque variation à son importance quand il s'agit de vouloir rester précis pour produire des vins élégants et frais. On n'imagine pas qu'il y a une telle richesse entre altitudes et sols, avec des compositions et des couleurs différentes. L'objectif est de chercher ce point d'équilibre, cette typicité dans les sols. Quand on arrive à maîtriser toute cette complexité les vins sont passionnants ! On veut être à 100 % dans le vignoble... on n'est jamais très loin ! ».

HORIZONTALE SUR 2018 POUR LES VINS ROUGES ET 2017 POUR LES VINS BLANCS

Une horizontale est organisée sur les différents vins de la famille.

« On aime nos 2018, pour les rouges, structurés, généreux et équilibrés. C'est vraiment le style de vins qu'on aime faire ».

Le grand millésime de blanc 2017, puissant et tendu, est le prétexte pour parler des cépages mais aussi de bouchons. La propriété ayant fait le choix de passer sur des bouchons techniques pour tous ses vins, le déclic étant survenu, d'abord avec les vins blancs, supprimant totalement les bouteilles bouchonnées et les problèmes d'oxydation. « Nous avons retrouvé confiance dans le vieillissement de nos vins blancs ».

1983 : QUAND LA FAMILLE BERNARD RIME AVEC L'ART DU BON RECEVOIR !

Le millésime de naissance de Julie est 1983, ce qui coïncide avec l'arrivée de la famille Bernard à Léognan. C'est avec émotion que Julie découvrira son millésime, servi à l'aveugle dans les deux couleurs ! Le 1983 blanc de Domaine de Chevalier est d'une telle fraîcheur qu'on lui aurait donné 15 ans de moins. Julie est ébahie !

« Les vins blancs peuvent tenir. 5 ans c'est presque un minimum ! La complexité se libère avec le temps. »

Un *Domaine de Chevalier 2003* suivra et se révélera immense. Olivier Bernard, esquisse alors un sourire avec un œil brillant de malice : « La grandeur d'un millésime solaire sur un terroir plutôt frais ».

Un *Château Guiraud 1983*, Grand Cru Classé 1855 Sauternes, dont Olivier Bernard est copropriétaire, finira de démontrer lui aussi le formidable potentiel de garde de ces vins.

Une fois de plus la famille Bernard a illustré de la meilleure des façons le fabuleux terroir de Domaine de Chevalier ! Pour Julie « Ça fait partie des vins qui me confortent pleinement dans leur réputation. C'est justifié ».

Domaine de Chevalier, the Bernard family establishes its style, that of the terroir! || Julie Dupouy is welcomed by Olivier Bernard and his son, Adrien, at Domaine de Chevalier. This is a world-renowned property in the Pessac-Léognan appellation, as much for the quality of its red wines as for its white wines, both of which are excellent for ageing.

The property

Domaine de Chevalier is located in Léognan commune and has the distinctive feature of being protected from certain climatic variations by the forest. The estate covers 67 hectares, 7 of which are dedicated to white grape varieties.

The property is not very hilly, but for Adrien Bernard "each variation is important when we want to remain precise and produce elegant and fresh wines. You can't imagine that there is such a richness between altitudes and soils, with different compositions and colours. The objective is to find this balance, this typicity in the soils. Once we manage to master all this complexity, the wines are exciting! We want to be 100% in the vineyard... we are never far away!"

A horizontal analysis of 2018 for the red wines and 2017 for the white wines

A horizontal is organised on the different family wines.

"We like our 2018s, for the reds, structured, generous and balanced. It's really the wine style we like to make".

The great white 2017 vintage is powerful and taut and is a good excuse to talk about grape varieties but also about corks. The property has chosen to switch to technical corks for all of its wines, and this has had a major impact, firstly on the white wines, completely eliminating corked bottles and oxidation problems. "We have regained confidence in the ageing of our white wines".

1983: when the Bernard family rhymes with entertaining!

Julie's birth year is 1983, which coincides with the Bernard family's arrival in Léognan. Emotionally, Julie discovers her vintage, served blind in both colours! Domaine de Chevalier's 1983 white is so fresh that one would have given it 15 years less. Julie is amazed!

"White wines can last. 5 years is almost a minimum! The complexity is released with time".

A 2003 *Domaine de Chevalier* will follow and will prove to be immense. Olivier Bernard then smiles with a twinkle in his eye: "A great solar vintage on a rather cool terroir".

A 1983 *Château Guiraud*, Grand Cru Classé 1855 Sauternes, of which Olivier Bernard is co-owner, will complete the demonstration of these wines' formidable ageing potential.

Once again the Bernard family has illustrated the *Domaine de Chevalier's* fabulous terroir in the most perfect way! According to Julie, "This is one of the wines that fully confirms their reputation. It is justified".

Text and photos Xavier Lacombe

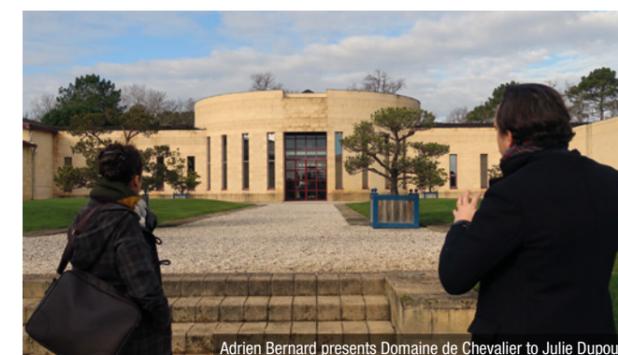
EN SAVOIR → WWW.DOMAINEDECHEVALIER.COM



Adrien Bernard in the cellars of Domaine de Chevalier with Julie Dupouy.



Lunch wines for Julie Dupouy with her birth vintage 1983.



Adrien Bernard presents Domaine de Chevalier to Julie Dupouy.



Julie Dupouy en dégustation.

CHÂTEAU PAVIE

n'a pas fini de livrer tous ses secrets !

Henrique Da Costa, gendre de la famille Perse et directeur général du domaine accueille Julie Dupouy. Même si le temps n'est pas des plus enchanteurs Henrique est bien décidé à dévoiler à Julie quelques secrets du terroir de Château Pavie.

CHÂTEAU PAVIE

Château Pavie est l'une des plus illustres propriétés de Saint-Emilion, ayant accédé à la plus haute distinction en 2012, celle de Premier Grand Cru Classé A. Cette propriété est depuis 1998 la propriété de la famille Perse qui a tout quitté pour elle. Sur 42 hectares, 37 sont plantés selon une répartition qui a su évoluer au fil du temps. Aujourd'hui la répartition est à 50% merlot, 30% cabernet franc et 20% cabernet sauvignon. Faisant face à la cité médiévale de Saint-Emilion, les vignes de la Côte Pavie s'étendent à différentes altitudes, de 20 à 110 mètres.

LE TERROIR DE PAVIE DE L'INTÉRIEUR

S'arrêtant soudainement au milieu d'une côte qui dévoile les environs brumeux, Henrique invite Julie à sortir. Curieusement il tient entre ses mains une lampe torche.

Au niveau d'une petite faille dans le co-teau, Henrique prend un caillou et le jette à l'intérieur tout en l'illuminant. De l'eau ! A l'intérieur du plateau, sous les vignes, une sorte de canal souterrain apparaît sous les yeux ébahis de Julie ! Tout n'a pas encore été exploré. « La source qui coule à côté ne s'arrête jamais, même lors des plus fortes périodes de sécheresses », explique Henrique.

Plus loin Henrique s'arrête de nouveau, emmenant Julie le long d'un sentier où les vignes sont à mi-hauteur. Une entrée dans le mur apparaît. Quelques secondes plus tard Julie se retrouve sous les vignes, dans l'une des carrières de Saint-Emilion, creusées entre autres pour extraire des blocs de roche en calcaire. Un dédale d'allées se dévoile dont certaines portent même un nom !



Julie Dupouy déguste Château Pavie.

CHÂTEAU PAVIE 2005, 2012 ET 2019

Revenus à la propriété une magnifique dégustation attend Julie pour suivre l'évolution de la propriété.

Le 2005 est un millésime grandiose du bordelais qui offre des vins à la structure pouvant perdurer de longues décennies.

Le 2012 est l'année symbolique où Château Pavie a été promu au rang de Premier Grand Cru Classé A. A ce titre l'étiquette change « On s'est inspiré d'une ancienne étiquette de Château Pavie Decesse, propriété voisine qui nous appartient » L'étiquette est noire et fut le point de départ de l'évolution d'une partie du packaging de Château Pavie.

Château Pavie 2019 est le premier millésime à 50% merlot et 50% cabernets (franc et sauvignon). « Un cap que l'on va garder à quelques variations près suivant les millésimes. Nous avons augmenté la part du cabernet sauvignon dans l'assemblage, apportant de la finesse ». Un travail que l'on retrouve à Pavie comme pour *Arômes de Pavie* qui dispose d'un parcellaire entièrement dédié depuis 2015. « La trajectoire est là pour emmener de la légèreté dans le vin. On travaille l'équilibre, la fraîcheur ».

Une trajectoire qui aura fait particulièrement écho à Julie Dupouy, admirative du cru.

Château Pavie has not finished revealing all its secrets! || Henrique Da Costa, son-in-law of the Perse family and general manager of the estate welcomes Julie Dupouy. Although the weather has not been the most enchanting, Henrique has decided to reveal Julie some of the Château Pavie terroir's secrets.

Château Pavie

Château Pavie is one of the most renowned properties in Saint-Emilion. In 2012 it was awarded the highest distinction, that of Premier Grand Cru Classé A. Since 1998, this property has been owned by the Perse family, who gave up everything for the estate. Out of 42 hectares, 37 are planted according to a distribution that has evolved over time. Today the grape varieties are 50% Merlot, 30% Cabernet Franc and 20% Cabernet Sauvignon. The Côte Pavie vineyards facing the medieval town of Saint-Emilion are spread out at different altitudes, from 20 to 110 metres.

The Pavie region from the inside

Henrique suddenly stops in the middle of a hill that reveals the foggy surroundings and invites Julie to get out. He is holding a hand-held torch in his hands, strangely enough.

At a small gap in the hillside, Henrique picks up a pebble and throws it inside while lighting it up. Water! Inside the plateau, under the vines, a sort of underground water channel appears before Julie's astonished eyes! Not all areas have yet been explored. « The source that runs next to it never stops, even during the most severe droughts », explains Henrique.

Henrique stops again, taking Julie along a path where the vines are halfway up. A hole in the wall appears. A few seconds later Julie finds herself under the vines, in one of the Saint Emilion stone quarries, dug out among other things to extract limestone blocks. Here, a maze of alleys is revealed and some of which even have names!

Château Pavie 2005, 2012 and 2019

Once back at the property, a wonderful tasting awaits Julie to follow the estate's evolution.

The 2005 vintage is a great Bordeaux vintage that offers wines with a structure able to last for many decades.

Château Pavie was promoted to the Premier Grand Cru Classé A in 2012, a symbolic year. The label is black and was the starting point for the new Château Pavie packaging. The label was inspired by an old label from Château Pavie Decesse, a nearby property that we own.

Château Pavie 2019 is the first vintage made from 50% Merlot and 50% Cabernet (Franc and Sauvignon). « A trend that we are keeping, with some variations depending on the vintage. We have increased the Cabernet Sauvignon in the blend, which brings finesse. This work is found in Pavie as for *Arômes de Pavie*, which has had an entirely dedicated plot of land since 2015. « The trajectory is there to bring lightness to the wine. We work on balance and freshness ».

A trajectory that has particularly impressed Julie Dupouy, who admires the wine.

Text and photos Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.VIGNOBLEPERSE.COM



Henrique Da Costa makes Julie Dupouy discover a kind of underground canal under the vines of Château Pavie!



La vue qui a décidé Denis Dalibot à acheter Brande-Bergère.

CHÂTEAU BRANDE-BERGÈRE

un Bordeaux Supérieur... très supérieur !

Les pépites existent encore, partout dans le monde et y compris à Bordeaux ! Après avoir quitté les terres de Saint-Emilion... direction le Nord. Après une trentaine de minutes nous nous retrouvons en pleine forêt. La route monte et laisse finalement entrevoir la propriété qui se découvre comme par enchantement.

Le propriétaire, Denis Dalibot est là pour accueillir Julie Dupouy. « Quand le temps s'y prête on aperçoit le tertre de Fronsac à près de 30 km ! ». Mais après tout, ce temps brumeux laisse planer sur la propriété un air surréaliste, voire fantasmagorique avec des pieds de vignes massifs, datant des années 70. L'air est frais et pur. « Ici on n'est pas dérangé par nos voisins, poursuit Denis avec un sourire... et on est naturellement en agroforesterie ! ». Julie sourit également.

CHÂTEAU BRANDE-BERGÈRE

La propriété est d'un seul tenant et fait une cinquantaine d'hectares, avec 8 hectares de vignes entourées de bois. Le point haut culmine à 80 mètres d'altitude, offrant une vue exceptionnelle sur la Vallée de la Dronne.

En faisant le tour de la propriété M. Dalibot s'arrête à la lisière d'une parcelle d'acacias pour admirer le domaine : « C'est ici que je me suis décidé à acheter Brande-Bergère ». Et on ne peut que le comprendre ! La vue est comme féérique. « Je cherchais une propriété qui réunisse 3 critères hautement qualitatifs : l'environnement, la demeure, le vin. Il n'y a qu'à Brande-Bergère que j'ai trouvé la parfaite combinaison de ces 3 éléments ».



Julie Dupouy sur le millésime 2019 de la Cuvée O'Byrne.

« On essaye de faire un Bordeaux Supérieur... très supérieur ! »

Denis Dalibot et sa femme Edith ont racheté cette propriété en 1997 pour s'y dédier pleinement et ont engagé des travaux colossaux poursuivis pendant une dizaine d'année.

Le vignoble a ainsi été l'objet de nombreux investissements, financiers et humains. « On cherche à faire le meilleur, et, à ce titre, on a fait des fosses pédologiques pour mieux comprendre notre terroir.

On vise la même qualité que les grands Crus Classés ». L'encépagement varie et sera à terme de 50 % merlot et de 50 % cabernets, dominé par le cabernet franc, signature du domaine ; il est de fait généralement dominant dans l'assemblage sur les dernières années.

DÉGUSTATION DE LA CUVÉE O'BYRNE DE CHÂTEAU BRANDE-BERGÈRE : DE 2005 À 2019

La verticale de la Cuvée premium O'Byrne du domaine est un déclic, révélant un joyau. Julie est bluffée, et la dégustation vire à la devinette des assemblages précis, tellement la qualité des vins laisse transparaître les différents cépages !

Clin d'œil du destin, O'Byrne est le patronyme du propriétaire d'origine irlandaise fondateur du domaine. Quoi de mieux pour Julie, installée à présent en Irlande et meilleur sommelier d'Irlande à maintes reprises !

Ce vin, déjà salué par de grands noms va trouver également écho dans les propos de Julie Dupouy « un rapport qualité prix imbattable, dans un endroit magique. M. Dalibot est d'une grande modestie compte tenu de la qualité des vins qu'il produit ».

Château Brande-Bergère, a Bordeaux Supérieur... very superior! || Gems still exist, all over the world, even in Bordeaux! After leaving Saint-Emilion land... we headed north. After about thirty minutes, we find ourselves in the middle of the forest. The road climbs up and finally gives us a glimpse of the property, which appears as if by magic.

Denis Dalibot, the owner, welcomed Julie Dupouy. "When the weather is good, you can see the Fronsac hillock from almost 30 km away". But after all, this foggy weather gives the property a surreal, even phantasmagorical air with massive vines dating from the 1970s. The air is fresh and pure. "Here we are not disturbed by our neighbours," continues Denis, smiling, "and we are naturally in agroforestry!" Julie also smiled.

Château Brande-Bergère

The property is a single block and covers about 50 hectares, with 8 hectares of vines surrounded by woodland. The highest point is 80 metres above sea level, offering an exceptional view of the Dronne Valley.

As he walks around the property, Mr. Dalibot stops at the border of an acacia plot to admire the estate: "This is why I decided to buy Brande-Bergère". And we definitely understand him! The view is like a fairytale. "I was looking for a property that met three highly qualitative criteria: the environment, the house and the wine. I only found the perfect combination of these three elements here at Brande-Bergère".

"We are trying to make a Bordeaux Supérieur ... much superior!"

Denis Dalibot and his wife Edith bought this property in 1997 and devoted themselves fully to it.

The vineyard has thus been the object of numerous investments, both financial and human. "We try to make the best, and as such, we have made soil pits to better understand our terroir. We aim for the same quality as the Grands Crus Classés. The grape varieties vary and will eventually be 50% Merlot and 50% Cabernet, dominated by Cabernet Franc, the estate's signature grape variety; in fact, it has generally dominated the blend in recent years.

Château Brande-Bergère "O'Byrne" cuvée tasting: 2005 to 2019

The vertical tasting of the estate's premium Cuvée O'Byrne is a real eye-opener, revealing a jewel. Julie is impressed, and the tasting turns into a precise guessing game of blending, so much so that the wines' quality reveals the different grape varieties!

O'Byrne is the name of the Irish-born owner who founded the estate. What could be better for Julie, who is now living in Ireland and has been Ireland's best sommelier many times!

This wine has already been acclaimed by some great names will also find an echo in Julie Dupouy's words "unbeatable value for money in a magical place. Mr Dalibot has great modesty considering the quality of the wines he produces".

Text and photos Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.BRANDEBERGERE.COM



Denis Dalibot and Julie Dupouy in the cellars of Chateau Brande-Bergère.



Julie Dupouy et Philippe Castéja, heureux de proposer une telle dégustation !

Château Lynch Moussas, Pauillac's history II
On her way to this fifth Cru Classé, Julie Dupouy meets Philippe Castéja, Lynch Moussas' owner. He tells her the complete history of the estate... and even of Pauillac!

Château Lynch Moussas, from Lynch to Moussas

Lynch is a vast property of 200 hectares for 62 ha of vines, and comes from the family that owned it in the 17th century, the Drouillard family, whose son-in-law was named Lynch. Previously named Moussas-Bages in reference to the two localities, the property was renamed Château Lynch in 1748. Following the successions, the property was divided in 1835. One part became Lynch Moussas, and the other became Jurine Bages, which later became Lynch Bages. Philippe Castéja's grandfather bought the property in 1914, and from the 1970s onwards the property really developed under Emile Castéja, Philippe's father. This was a crucial period when many wine estates were rebuilt. The vineyard is planted with 70% Cabernet Sauvignon and 30% Merlot.

The Castéja family wines: 2019 and 2018 horizontal

Julie was able to taste not only the 2019 and 2018 vintages, but also the different crus that the family owns, including on the right bank, notably Château Trotte-Vieille, whose new vat room will be inaugurated soon.

This is the occasion to talk about the different practices: "We test to follow the copper reaction in the soil. We don't use herbicides, we don't use anti-botrytis treatments. Leaf removal is carried out in a very precise manner to avoid pepper taste as much as possible. Poussard pruning is used to control the sap flow. This was an approach that Denis Dubourdieu implemented at the time. He had also made us lower our vinification temperatures in 2003. We do analyses, but we note everything, and we pick up on the grape's taste before anything else".

Château Batailley vertical from 2019 to 2010

Julie Dupouy also followed the evolution of Lynch Moussas' neighbouring wine, Château Batailley, also owned by the Castéja family. This Chateau is considered by many to be a safe value in the Pauillac appellation and is well distributed throughout the world.

This vertical analysis illustrated Philippe Castéja's comments, with a continuity between vintages. "For 2021, we have had a very good quality of maturity in the Cabernet Sauvignon", he exclusively underlined.

Julie was able to fully appreciate the ageing potential of these vintages over lunch, with a flamboyant 1975 *Château Batailley*. This moment was rich in wines and stories about Bordeaux's creation and some of its greatest wines.

Text and photos Xavier Lacombe

CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS

l'histoire de Pauillac

En se rendant dans ce cinquième Cru Classé, Julie Dupouy rencontre Philippe Castéja, propriétaire de Lynch-Moussas, qui va lui retracer l'histoire complète du domaine... et même de Pauillac !

CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS, DE LYNCH À MOUSSAS.

Vaste propriété de 200 hectares pour 62 ha de vignes, Lynch provient de la famille propriétaire au 17^{ème} siècle, la famille Drouillard, dont le gendre se nommait Lynch. Auparavant nommé Moussas-Bages en référence aux deux lieux-dits, la propriété fut rebaptisée Château Lynch en 1748. Suite aux successions, la propriété fut divisée en 1835. Une partie devenant Lynch-Moussas, et l'autre devenant Jurine Bages, qui deviendra plus tard Lynch Bages. Le grand père de Philippe Castéja achètera la propriété en 1914, et c'est à partir des années 1970 que la propriété se développera vraiment sous l'impulsion d'Emile Castéja, le père de Philippe. Une période charnière où de nombreuses propriétés viticoles se sont reconstituées. L'encépagement du vignoble est de 70 % cabernet sauvignon et de 30 % merlot.

LES VINS DE LA FAMILLE CASTÉJA : HORIZONTALE 2019 ET 2018

Julie a pu appréhender non seulement les millésimes 2019 et 2018, mais aussi les différents crus que la famille possède, y compris sur la rive droite, avec notamment Château Trotte-Vieille, dont le nouveau cuvier sera inauguré prochainement. L'occasion de parler des différentes pratiques « On fait des tests pour suivre la réaction du cuivre dans les sols. On ne désherbe pas, on n'utilise pas de traitements anti-botrytis. L'effeuillage est effectué de manière très précise afin d'éviter au maximum le goût de poivron. On utilise la taille Poussard pour contrôler les circuits de sève. Une démarche mise à l'époque avec Denis Dubourdieu. Il nous avait aussi fait baisser nos températures de vinification dès 2003. On fait des analyses, mais on note tout, et on ramasse sur le goût des raisins avant toute chose ».

VERTICALE DE CHÂTEAU BATAILLEY DE 2019 À 2010

Julie Dupouy a aussi pu suivre l'évolution du cru voisin de Lynch-Moussas, Château Batailley, également propriété de la famille Castéja. Un Château que beaucoup affectionnent pour être une valeur sûre de l'appellation Pauillac, très bien distribué à travers le monde.

Cette verticale permet d'illustrer les propos de Philippe Castéja, avec une continuité entre les millésimes. Et de souligner en exclusivité « pour 2021 on a eu une très belle qualité de maturité du cabernet sauvignon ».

Fidèle à ses habitudes, c'est autour d'un déjeuner que Julie pu prendre pleine mesure du potentiel de vieillissement de ces crus, avec notamment un *Château Batailley 1975*, flamboyant. Un moment riche en vins et en histoires, sur la création de Bordeaux et de quelques-uns de ses plus grands vins.



Philippe Castéja explaining to Julie Dupouy the story of Lynch-Moussas.

EN SAVOIR → WWW.LYNCH-MOUSSAS.COM

CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU

la parfaite intégration de l'homme dans le terroir.

Situé dans la prestigieuse appellation de Saint-Julien dans le Médoc, le renommé 2^{ème} Cru Classé 1855 a arboré pour la venue de Julie Dupouy le pavillon irlandais. Cela tombe bien, la couleur orange du drapeau fonctionne plutôt bien avec l'étiquette du cru !



Bruno-Eugène Borie.

BRUNO-EUGÈNE BORIE, VÉRITABLE HOMME DU CRU

Julie fait la rencontre du propriétaire, Bruno-Eugène Borie. Jamais un nom de domaine n'aura siéé aussi parfaitement à son propriétaire ! Fier de son Médoc, la conversation se déroule en marchant le long de la propriété, parsemée d'anecdotes sur le terroir de Ducru-Beaucaillou. « Le petit verdot il lui faut de l'eau (...) Ça, c'est intéressant les camélias, ce sont parmi les premières fleurs du printemps ».

Bruno-Eugène Borie commente aussi les pieds de vignes. « Là, ce pied ils l'ont remplacé, c'est un complant (...) Vous voyez ces marques sur les jeunes vignes ? On fait attention à les distinguer durant les vendanges pour une meilleure qualité de récolte (...) Ici, on a un bel exemple de plant médocain ! »

La visite se poursuit dans les chais, à la pointe de la technologie, dans un mélange de traditions et de clins d'œil plus modernes. « On a confiance dans l'homme et les progrès techniques ».

LE MILLÉSIME 2019 EN PRÉSENTATION

Les 3 références de la propriété sont présentées à Julie, plus une nouveauté : Madame de Beaucaillou. Un vin lancé en 2018 sur 55 hectares de vignes en appellation Haut-Médoc.

Le Petit Ducru de Ducru-Beaucaillou, La Croix Ducru-Beaucaillou et Château Ducru-Beaucaillou sont les références produites sur les 105 hectares de vignes en appellation Saint-Julien, réparties sur différentes parcelles.

2019 est hautement symbolique car il symbolise le 300^{ème} millésime de Ducru-Beaucaillou... au moins ! La plus vieille bouteille conservée est un 1870, et Bruno-Eugène Borie confie que son plus vieux millésime dégusté est un 1869, avec une fraîcheur encore exceptionnelle, il y a de ça juste 4 ans.

QUAND BRUNO-EUGÈNE BORIE ENFILE SON TABLIER

Arrivés dans la cuisine, Bruno-Eugène Borie enfile immédiatement un tablier et se met à cuisiner. L'atmosphère comme à la maison emporte rapidement vers une dimension chaleureuse. Au menu des pibales, des cuisses de grenouilles façon tapas, avant de passer à table. Une affection particulière est portée aux repas. Une pièce expose même quelques-uns des plus grands menus s'étant déroulé à Ducru-Beaucaillou ! Pour cette raison, tout le monde reparti avec un exemplaire du menu dédié par chacun. Un moment inoubliable, comme le furent les millésimes dégustés, 2015, 2010, 2005, ainsi qu'un superbe 1961 qui aura dévoilé sa magnificence à la fin du repas.

Bruno-Eugène Borie possède l'exigence que l'élaboration d'un tel vin nécessite, mais possède également le sens du partage qui caractérise le monde du vin. Un sens que Julie Dupouy n'oubliera pas de sitôt.



Bruno-Eugène Borie and Julie Dupouy.

Château Ducru-Beaucaillou, the perfect fusion of man and terroir || The renowned 2nd Cru Classé 1855 is located in the prestigious Saint-Julien appellation in the Médoc. When Julie Dupouy came to visit, the estate flew the Irish flag. And just as well, the flag's orange colour works well with the cru's label!

Bruno-Eugène Borie, the wine's authentic man

Julie met Bruno-Eugène Borie, the owner. No estate name has ever suited its owner so perfectly! The man is proud of his Médoc, and the conversation takes place as we walk along the property, sprinkled with anecdotes about the terroir of Ducru-Beaucaillou. "Petit Verdot needs water (...) That's interesting, the camelias, they are among the first to bloom in spring".

Bruno-Eugène Borie also comments on the vines: "Here, this vine has been replaced, it's a complement (...) Do you see these marks on the young vines? We pay attention to distinguish them during the harvest for a better harvest quality (...) This is a good example of a Medoc plant!"

The visit continues in the cellars, equipped with the latest technology, in a blend of tradition and more modern touches. "We have confidence in man and in technical progress".

The 2019 vintage on display

The 3 property references are presented to Julie, as well as a new arrival: Madame de Beaucaillou. This wine was launched in 2018 on 55 hectares of vines in the Haut-Médoc appellation.

Petit Ducru de Ducru-Beaucaillou, Croix Ducru-Beaucaillou and Château Ducru-Beaucaillou are the references produced on the 105 hectares of vines in the Saint-Julien appellation, spread over different parcels.

2019 is highly symbolic as it marks the 300th vintage of Ducru-Beaucaillou... at least! The oldest bottle kept is an 1870 and has an exceptional freshness. Bruno Eugene Borie confides that the oldest vintage he tasted was an 1869, just 4 years ago.

Bruno-Eugène Borie wears an apron

Once in the kitchen, Bruno-Eugène Borie immediately puts on an apron and starts cooking. The home-like atmosphere quickly takes on a warm dimension. On the menu are pibales, frogs' legs tapas style, before eating. The meals are given a special affection. A room even displays some of the greatest menus that have taken place at Ducru-Beaucaillou! Therefore, everyone left with a copy of the menu signed by each of them. This was an unforgettable moment, as were the vintages tasted, 2015, 2010, 2005, as well as a superb 1961 which revealed its magnificence at the end of the meal.

Bruno-Eugène Borie knows how to make such a wine, but he also enjoys sharing with others, which characterises the world of wine. A spirit that Julie Dupouy will not forget soon.

Text and photos Xavier Lacombe

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



Tasting of the 2019 vintage of Bruno-Eugène Borie wines.



Les vignes de Château Haut-Bacalan avec de nombreuses villas voisines.



Gonet family wine tasting with Julie Dupouy.

CHÂTEAU HAUT-BACALAN

et la famille Michel Gonet

De la Champagne à Bordeaux en passant par Pessac-Léognan... ou plutôt en s'y arrêtant, les Vignobles Michel Gonet possèdent trois domaines dans cette appellation ! Une appellation pour laquelle Charles-Henri Gonet a eu le coup de cœur, en s'installant au Château Haut-Bacalan.

LA PROPRIÉTÉ DE CHÂTEAU HAUT-BACALAN

Charles-Henri Gonet accueille, avec son fils Achille, Julie Dupouy au Château Haut-Bacalan. Une propriété située sur la commune de Pessac dans laquelle il s'est installé avec son épouse Corinne, en 1998. L'urbanisation est aux portes de ce domaine de l'appellation Pessac-Léognan, avec de plus en plus de villas et l'hôpital comme voisin.

« Lorsque nous avons acheté Haut-Bacalan nous avons réaménagé la maison et recréé le vignoble. Nous avons planté 4 hectares et au fil du temps, enrichis d'un fermage de la ville de Pessac, le domaine s'est étendu à 8 hectares ».

Achille assure le service, dans une ambiance détendue, familiale. La conversation se poursuit « Je suis avant tout un buveur de vin, il faut que ça soit toujours agréable. Mais Haut-Bacalan ce sont des

vins que vous pouvez aussi mettre en cave et vieillir. (...) Pour 2021 les vins sont superbes, mais le gel a limité les volumes ».

LA FAMILLE MICHEL GONET

La famille Michel Gonet est intimement liée à la Champagne, mais depuis quelques années l'appellation Pessac-Léognan est devenue un paysage de plus en plus présent au sein de la famille. Château Haut-Bacalan n'est en effet pas leur seule propriété dans l'appellation. On retrouve également Château d'Eck, une propriété reconnue pour son très bon rapport qualité-prix et qui appartient à Frédéric Gonet. Depuis 2014, c'est une autre propriété de l'appellation que la famille a réussi à acquérir, le Château Haut-Brana. Cette propriété confidentielle de 0,5 hectares, est située à côté des vignobles de Château Pape Clément et de Château Haut-Brion. Elle a pourtant réussi à finir dans la famille.

Lorsque l'on questionne Charles-Henri sur la façon dont il s'y est pris pour acquérir ces différentes propriétés sur les très convoitées terres de Pessac-Léognan, il esquisse un sourire : « Si je vous le racontais, vous ne me croiriez pas ! ». Et pourtant, à la lumière de ses récits, où sa femme Corinne, prenant le journal local, tombe sur une propriété à vendre avec des espaces verts, pouvant potentiellement être reconvertis en vignes sur l'AOC Pessac-Léognan, on peut le croire ! Et l'on s'aperçoit qu'un élément commun revient dans chaque histoire : celui d'être proche des hommes.

Grâce à son père qui lui dira « Tu sais, quand on a un coup de cœur, on fonce ! On va se débrouiller » la famille Gonet s'est implantée de manière durable dans le paysage bordelais. Et la prochaine acquisition sera à coup sûr dans la lignée des précédentes.

Château Haut-Bacalan and the Michel Gonet family || *From Champagne to Bordeaux via Pessac-Léognan ... or rather by stopping there, Vignobles Michel Gonet owns three estates in this appellation! Charles-Henri Gonet fell in love with this appellation when he moved to Château Haut-Bacalan.*

The Château Haut-Bacalan property

Charles-Henri Gonet and his son Achille have welcomed Julie Dupouy to Château Haut-Bacalan. This property is located in the Pessac commune, where he settled with his wife Corinne in 1998. The urban development is at the doorstep of this estate in the Pessac-Léognan appellation, with more and more villas and the hospital as a neighbour.

“When we bought Haut-Bacalan we refurbished the house and recreated the vineyard. We planted 4 hectares and over the years the domaine has grown to 8 hectares, thanks to a lease from Pessac”.

Achille ensures the service, in a relaxed and familiar atmosphere. The conversation continues: “I am first and foremost a wine drinker, it must always be pleasant. But Haut-Bacalan is a wine that can also be kept in the cellar and aged. (...) The wines are superb for 2021, but there has been a frost which has limited the production”.



Charles-Henri and Achille Gonet.

The Michel Gonet family

The Michel Gonet family is closely linked to Champagne, but in recent years the Pessac-Léognan appellation has become an increasingly important part of the family's landscape. Château Haut-Bacalan is not their only property in the appellation. There is also Château d'Eck, a property known for its very high value for money owned by Frédéric Gonet. Since 2014, it is another property in the appellation that the family has managed to acquire, Château Haut-Brana. This confidential property of 0.5 hectares is located next to the Château Pape Clément and Château Haut-Brion vineyards. It has nevertheless managed to end up in the family.

When asked about how he went about acquiring these different properties in the coveted Pessac-Léognan area, Charles-Henri smiles: “If I told you, you wouldn't believe me!” And yet, according to his stories, his wife Corinne picked up the local newspaper one day and came across a property for sale with green spaces that could potentially be converted into vines in the Pessac-Léognan AOC. We can believe him! And we realise that a common element recurs in each story: being close to people.

Thanks to his father who would say to him “You know, when you have a crush, you go for it! We'll manage”, the Gonet family has established a long-term presence in the Bordeaux landscape. And the next acquisition will certainly reflect the success of the previous ones.

Text and photos Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.GONET.FR

CHÂTEAU DE LÉOGNAN

« la perle cachée au fond de la forêt »

A une quinzaine de minutes du centre de Bordeaux, l'appellation Pessac-Léognan offre un visage tantôt urbain, tantôt champêtre. Et si certaines propriétés de l'appellation jouxtent des résidences, Château de Léognan, lui, se découvre au milieu d'une clairière, en pleine forêt.

« A LA FOIS LE SENTIMENT D'ÊTRE AU BOUT DU MONDE ET POURTANT PROCHE DE TOUT »

C'est cette proximité à la ville et ce décalage avec le côté urbain qui a été le coup de cœur déclencheur pour Philippe Miecaze et sa famille dès 2007. Néovigneron, comme il se plaît à se décrire, il suffit de quelques minutes d'échanges avec Julie Dupouy pour que Philippe dévoile son amour pour sa propriété et pour ses vins. « J'ai changé de métier. Aujourd'hui c'est un vrai bonheur de pouvoir parler de tout ça, et découvrir tout ce qu'il y a autour du vin ».

LES ORIGINES DE CHÂTEAU DE LÉOGNAN

Si cette propriété viticole est relativement récente, le nom de la propriété existe depuis le 17^{ème} siècle. Vaste domaine de 70 hectares avec seulement 6 ha de vignes, la majorité du domaine est composée de forêts, de près pour les chevaux, et de divers bâtiments. On y trouve d'ailleurs un restaurant, ouvert depuis quelques années et qui suscite un engouement croissant : Le Manège. Actuellement en travaux pour redimensionner la cuisine face à son succès !

« En 2019, 38000 personnes sont venues à la propriété ».

Les vignes, à dominante de cabernet sauvignon avaient été plantées par Olivier Bernard du Domaine de Chevalier et intégraient ce Cru Classé des Graves jusqu'en 2006.

L'ORIGINE DU BLASON

La propriété dispose d'une magnifique petite chapelle consacrée avec des vitraux restaurés à l'identique. A l'intérieur Philippe montre à Julie des carreaux de ciments au sol. Ce sont eux qui ont inspiré la famille pour la création de leur logo. Curieuse coïncidence du destin la scène qu'ils représentent est la résurrection, clin d'œil du destin sur le changement de vie de la famille.



Julie Dupouy et Philippe Miecaze.

ÉNORME POTENTIEL ET AMBITIONS VERS L'ŒNOTOURISME

Positionnés sur le segment œnotouristique dès le début avec près de 40 % de la production vendue sur place, le domaine entend bien continuer dans cette voie. 40 chambres hôtelières, et un spa sont en projet.

Pour les vins, Philippe Miecaze estime qu'il faut laisser le temps au temps. « On vend de 2009 à 2016 à la boutique. On rappelle qu'on a des vins de garde, et on cherche à vendre des vins prêts à boire. »

Si cela interpelle Julie qui trouve dans le 2018 un bel équilibre avec « des tannins fins et poudrés », elle demeure séduite par la propriété, qui est « magnifique, avec une superbe histoire qui nous parle. On a vraiment l'impression que le plus intéressant vient juste d'arriver, et on s'identifie au domaine ! ».

« On reçoit des gens qui sont venus il y a 5 ans qui connaissent le nom des chiens et pourraient parler de l'histoire du domaine à la virgule près. Ils viennent chercher une histoire ». A la virgule prêt, Julie n'oubliera pas non plus sa visite au Château Léognan.



The range of Château Léognan wines presented to Julie Dupouy with a rosé and a white in the Graves appellation.



Philippe Miecaze in the Chapel of Léognan. On the ground, the cement tiles at the origin of the coat of arms of Château de Léognan.

Château de Léognan, “the hidden gem deep in the forest” || Just fifteen minutes from Bordeaux city centre, the Pessac-Léognan appellation offers a landscape that is sometimes urban, sometimes rural. And if some of the appellation's properties are adjacent to residences, Château de Léognan can be found in the middle of a clear-cut forest.

“The feeling of being at the end of the world and yet close to everything”

This proximity to the city and this difference with the urban side of things was the trigger for Philippe Miecaze and his family in 2007. Philippe Miecaze is a neo-vigneron, as he likes to describe himself. After a few minutes of conversation with Julie Dupouy, he reveals his love for his property and his wines. “I changed my job. Today it's a real pleasure to be able to talk about all this, and to discover all that there is around wine”.

Château de Léognan origins

Although this wine estate is relatively recent, the domain's name has been used since the 17th century. A vast estate of 70 hectares with only 6 hectares of vines, the majority of the estate is made up of forests, meadows for the horses, and various buildings. There is also a restaurant, which opened a few years ago and is becoming increasingly popular: Le Manège. It is currently being renovated to resize the kitchen in view of its success!

“In 2019, 38,000 people came to the property”

The vines are mostly Cabernet Sauvignon and were planted by Olivier Bernard of the Domaine de Chevalier and were part of this Graves Cru Classé until 2006.



Julie Dupouy tasting the 2011 vintage.

Origins of the emblem

The property has a magnificent little chapel with restored stained glass windows. Philippe shows Julie the cement tiles on the floor in the chapel. These are the ones that inspired the family to create their logo. It was a curious fate coincidence that the scene represented was the resurrection. It was a wink of fate that the family's life had changed.

Huge potential and ambitions towards wine tourism

The estate has been focused on the wine tourism segment from the outset, with nearly 40% of its production sold locally, and it intends to continue in this direction. The estate is planning to build 40 hotel rooms and a spa.

As for the wines, Philippe Miecaze believes that it is necessary to give them time. “We sell from 2009 to 2016 in the shop. We remind people that we have wines for ageing, and we are looking to sell wines that are ready to drink”.

If this challenges Julie, who finds in the 2018 a beautiful balance with “fine, powdery tannins”, she remains seduced by the property, which is “magnificent, with a superb history that speaks to us. It really feels like the most interesting thing has just happened, and you feel like you can relate to the estate!”.

“We get people who came here five years ago who know our dogs' names and could talk about the estate's history to the point. They come looking for a story”. Julie will not forget her visit to Château Léognan either.

Text and photos Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.CHATEAULEOGNAN.FR

CHÂTEAU CAPET-GUILLIER

sur l'expression du terroir de Saint-Emilion

C'est un visage connu que Julie Dupouy revit à Château Capet-Guillier. Jean-Pierre Durand, à la tête de la branche Sud-Ouest du groupe AdVini, propriétaire du Château Capet-Guillier, était là pour l'accueillir. Ils s'étaient déjà rencontrés en Vallée du Rhône dans une autre propriété du groupe, qui possède quelques 2774 hectares de vignes.



Christophe Grenier, Robin Jeudy et Jean-Pierre Durand.

Situé à Saint-Emilion, dans le prolongement de noms connus comme Château Pavie ou Bellefont-Belcier, Château Capet-Guillier se laisse découvrir sur la commune de Saint-Hippolyte, avec un terroir varié. Sur 15 hectares on retrouve des sols argilo-calcaires, sableux, et molasses du Fronsadais. La plantation est à grande dominante merlot, complétée par du cabernet franc. A noter 10 % de malbec, vignes plus jeunes, qui seront progressivement intégrées au vin.

ADVINI ET CHÂTEAU CAPET-GUILLIER

Si la notion de groupe peut toujours susciter la crainte lorsque l'on parle d'un domaine, la politique d'AdVini est de recruter de « vrais hommes du cru, avec une philosophie basée sur le terroir et la proximité aux consommateurs ». Ainsi Jean-Pierre Durand, qui se décrivait comme « simplement la personne en charge de signer les chèques à la fin du mois » s'est rapidement trahis durant la dégustation, montrant qu'il en savait aussi un rayon sur la partie technique! Sa sensibilité affirmée

pour les fruits, qui lui vient d'une longue expérience en Côtes-du-Rhône, lui permet d'être en phase avec la partie technique, notamment Christophe Grenier, responsable technique de la propriété ou encore Robin Jeudy. En substance, la volonté commune est de chercher à comprendre la vigne, aller dans le sens du terroir, pour saisir et retransmettre l'identité de la propriété dans les vins produits : « Ce n'est pas qu'une question de moyens mais une question d'engagement. »

VERTICALE DE CHÂTEAU CAPET-GUILLIER : 2010 À 2019

Cette verticale allant de 2019 jusqu'à 2010 fut particulièrement intéressante. Julie Dupouy a pu s'imprégner du terroir, mais aussi de la direction que souhaitait prendre AdVini :

« Les vins les plus sains pour les consommateurs, et les plus purs en rapport avec le terroir »

Ainsi 2010 est le premier millésime où le coteau a été distingué, et apporté à un autre vin, *Tour de Capet*.

2015 marque le moment où 15 % de cabernet franc de haute qualité ont été intégrés, permettant de complexifier encore plus le vin, autrefois 100 % merlot.

2017 est un vin réussi sans sous-maturité « et l'on déplore que ce vin soit enterré avant même d'être goûté par certains professionnels de la filière ».

2018, puis 2019, permettent de suivre la progression de la part en cabernet franc, passant de 20 à 30 %. L'objectif étant d'arriver à un 50-50 vis-à-vis du merlot, faisant gagner au vin toujours plus d'élégance et de typicité.

Julie y trouva « un très bel exemple des vins de Saint-Emilion, avec des vins de finesse, et une texture pulpeuse. De la délicatesse sans manque de substance ou de profondeur. On est sur un vin qui assume son terroir sans en faire trop ».

Château Capet-Guillier, the expression of the Saint-Emilion terroir || Julie Dupouy revisits a familiar face at Château Capet-Guillier. Jean-Pierre Durand, Head of the South-West branch of the AdVini group, owner of Château Capet-Guillier, was there to welcome her. They had already met in the Rhône Valley at another group property, which owns approximately 2,774 hectares of vines.

Château Capet-Guillier is located in Saint-Emilion, following on from well-known names such as Château Pavie and Bellefont-Belcier, in the Saint-Hippolyte commune, with a varied terroir. On 15 hectares, we find clay-limestone, sandy and Fronsadais molasses soils. The plantation is predominantly Merlot, supplemented by Cabernet Franc. It should be noted that 10% of Malbec, the younger vines, will be progressively integrated into the wine.

AdVini and Château Capet-Guillier

Although the notion of a group can always be feared when talking about a domain, AdVini's policy is to recruit "real men of the vintage". Their philosophy is based on terroir and proximity to the consumers". Thus Jean-Pierre Durand, who used to describe himself as "the person just in charge of signing the cheques at the end of the month", was quickly betrayed during the tasting, showing that he also knew a lot about the technical side! His strong sensitivity for fruit comes from a long experience in Côtes-du-Rhône. It allows him to be in phase with the technical part, especially Christophe Grenier, the estate's technical manager, and Robin Jeudy. Basically, there is a common desire to understand the vines, to get to know the terroir, to grasp and transmit the identity of the estate in the wines produced: "It's not just about means, it's about commitment".



Presentation of the technical installations of Chateau Capet-Guillier.



The cellar.



Jean-Pierre Durand and Julie Dupouy.

Château Capet-Guillier vertical: 2010 to 2019

This wine vertical from 2019 to 2010 was particularly interesting. Julie Dupouy gets a feel for the terroir, but also for the direction AdVini wants to take:

“The healthiest wines for consumers, and the purest in relation to the terroir”

So the 2010 vintage was the first wine in which coteau was distinguished, and brought to another wine, *Tour de Capet*.

The 2015 vintage marks the moment when 15% of high quality Cabernet Franc was integrated, allowing the previously 100% Merlot wine to become even more complex.

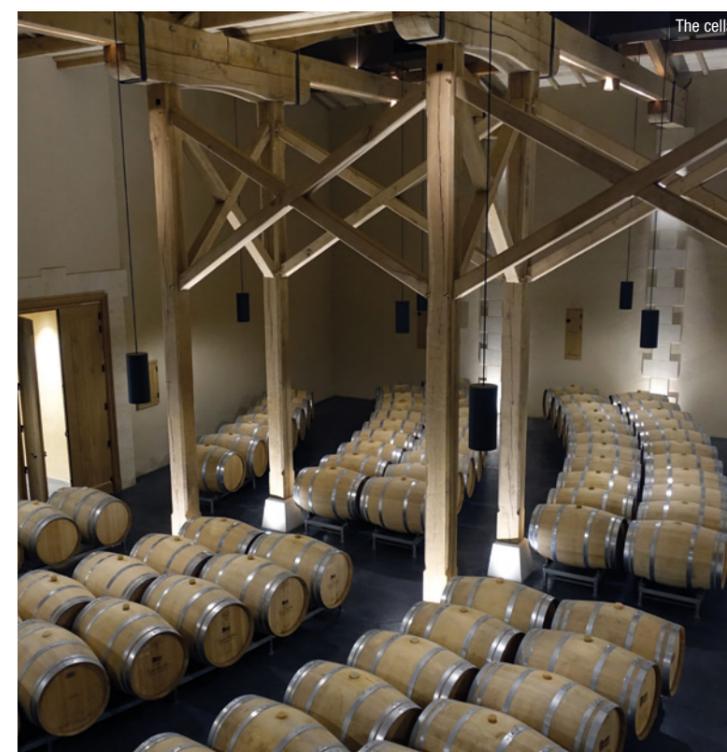
2017 is a successful wine without under-ripeness "and it is deplorable that this wine is buried before it is even tasted by some professionals in the industry".

2018, then 2019, follow the progression of the Cabernet Franc share, from 20 to 30%. The objective is to reach a 50-50 ratio with Merlot, making the wine increasingly elegant and typical.

Julie finds that it is "a very good example of the Saint-Emilion wines, with their finesse and pulpy texture. There is delicacy but no lack of substance or depth. This is a wine that reflects its terroir without overdoing it".

Text and photos Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.ANTOINEMOUEIX.COM



The cellar.



Brigitte Rullier Loussert et Julie Dupouy.



Julie Dupouy on the 2018 vintage of Château Dalem.



Brigitte Rullier Loussert and Julie Dupouy admire the magnificent view offered by Château Dalem.

CHÂTEAU DALEM

PÉPITE DE FRONSAC

En s'engouffrant dans une petite allée, on débouche sur une grande propriété de l'appellation Fronsac. Au bout de la route se dévoile une vue panoramique d'exception sur la Vallée de l'Isle. Bienvenue au Château Dalem !

Julie Dupouy est accueillie par Brigitte Rullier, propriétaire du Château Dalem. Elle est à la tête des vignobles Brigitte Rullier-Loussert depuis 2002. Château Dalem est en quelque sorte son jardin. La conversation avec Julie se veut aussi familiale que la propriété. Tous les sujets sont abordés, avec franchise, et propices à la réflexion.

LA PROPRIÉTÉ

Château Dalem est rentré dans la famille Rullier en 1955 par le père de Brigitte, Michel*. La propriété dispose d'un historique connu depuis 1610 et compte à présent 40 hectares de vignes, à hauteur de 90% merlot et de 10% cabernet franc.

SURTOUT PRÉSENT À L'EXPORT

A l'interrogation de Julie sur cette particularité, Brigitte Rullier lui fait découvrir son parcours, et le chemin qui lui a permis de proposer son vin à la place de Bordeaux.

« La France était un marché difficile à pénétrer, donc je suis allée frapper directement aux portes des importateurs à New-York, etc. A force de persévérance les portes de Bordeaux se sont ouvertes par ce biais ».

Si vous cherchez un exemple de ténacité et de détermination, Brigitte Rullier en est l'expression même. Et lorsque l'on en vient à déguster les vins de Château Dalem, un curieux rappel surgit dans le palais. Des tannins fermes et précis dans un beau velouté ? Pas de doute, Dalem est bien à l'image de sa propriétaire !

LA SUITE POUR CHÂTEAU DALEM

Le fils de Brigitte, Charles, aura à cœur de perpétuer la continuité de la propriété dans la famille, tout en faisant perdurer l'esprit des grands vins dont l'appellation Fronsac a tant besoin pour montrer toute l'étendue de son terroir, autrefois si désiré.

Pour cela, la famille mise sur le respect du terroir et de son environnement ainsi que la poursuite d'un travail toujours plus qualitatif. A ce propos la propriété est épaulée depuis 2019 par le talentueux œnologue bordelais Éric Boissenot.

Enfin, mettre aussi plus en avant le domaine historique de la famille, Château de la Huste, qu'ils possèdent depuis 1850, et qui est prisé des connaisseurs.

Julie Dupouy a pu retrouver dans Château Dalem le côté charnu de Fronsac qu'elle connaissait, mais a été agréablement surprise par la grande qualité de la propriété.

« Les 2018 que l'on a dégustés étaient plaisants, avec des textures polies, des tannins séducteurs, équilibrés, entre générosité du fruit et équilibre des tannins (...) Un domaine qui met l'appellation en avant ! »

* Toute l'équipe de SommelierS International adresse ses sincères condoléances à la famille Rullier et à ses proches, suite à la récente disparition de Michel Rullier.

Château Dalem, a Fronsac jewel || *As you wind your way down a small alley, you come to a large property in the Fronsac appellation. At the end of the road, an exceptional panoramic view of the Isle Valley is revealed. Welcome to Château Dalem!*

Julie Dupouy is welcomed by Brigitte Rullier, owner of Château Dalem. She has been at the head of the Brigitte Rullier-Loussert vineyards since 2002. Château Dalem is in a way her garden. The conversation with Julie is as familiar as the property itself. All subjects are discussed, with frankness, and are conducive to reflection.

The property

Château Dalem came into the Rullier family in 1955 through Brigitte's father, Michel*. The property has a history dating back to 1610 and now has 40 vineyards, 90% Merlot and 10% Cabernet Franc.

Exports mainly

Julie asks about this particularity, and Brigitte Rullier tells her about her career, and the path that enabled her to offer her wine in the Bordeaux market.

"France was a difficult market to penetrate, so I went directly to knock on the importers' doors in New York, etc. Thanks to perseverance, Bordeaux's doors were opened through this process.

If you are looking for an example of tenacity and determination, Brigitte Rullier is the perfect example. And when you come to taste the Château Dalem wines, a curious reminder appears on the palate. Firm and precise tannins in a beautiful velvety texture? There is no doubt that Dalem is a reflection of its owner!

What's next for Château Dalem

Brigitte's son, Charles, will continue to run the estate within the family, while maintaining the spirit of the great wines that the Fronsac appellation so desperately needs to show the full extent of its once much-desired terroir.

The family is committed to respecting the terroir and its environment, and to improving the quality of its work. Since 2019, the estate has been supported by the talented Bordeaux oenologist Éric Boissenot.

Finally, the family also wants to highlight the historic estate, Château de la Huste, which they have owned since 1850, and which is prized by connoisseurs.

Julie Dupouy was able to find in Château Dalem the fleshy side of Fronsac that she knew, but was pleasantly surprised by the high quality of the property.

"The 2018s we tasted were pleasant, with polished textures, seductive tannins, balanced between fruit generosity and tannin balance (...) An estate that puts the appellation forward!"

* The entire SommelierS International team sends its sincere condolences to the Rullier family and their loved ones, following the recent death of Michel Rullier.

Text and photos Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUDALEM.COM

DUCLOT

Marchand de Grands Vins

C'est dans leurs superbes locaux situés en plein cœur de Bordeaux que Julie Dupouy est accueillie au sein de Duclot. L'occasion de découvrir ce négociant historique, tout en dégustant quelques références iconiques que la maison distribue.



Les locaux de Duclot à Bordeaux.

PRÉSENTATION DE DUCLOT

Créée en 1886, Duclot est détenue depuis trois générations par la famille Moueix.

« L'entreprise se singularise par son profil de spécialiste sur chacun des circuits qualitatifs de la distribution de grands vins ».

Distribué dans 97 pays, Duclot compte 900 importateurs, et est aussi leader dans le e-commerce avec des enseignes comme *chateauprimeur.com* et *chateounet.com*.

L'export, la restauration, et les différentes caves comme l'Intendant à Bordeaux, ou La Cave aux Galeries Lafayette (Paris) constituent les autres canaux sur lesquels l'entreprise déploie ses forces et ses équipes.

Duclot distribue les références les plus prestigieuses, comme Margaux du Château Margaux 2015 (Troisième Vin du Château Margaux, en exclusivité, réservé à la restauration), ou Château La Fleur-Pétrus, que Julie aura la chance de déguster sur le millésime 2014.

« Notre offre est riche de près de 500 crus bordelais sur une profondeur de 100 millésimes, de 400 champagnes de grandes maisons ou vigneronnes, mais aussi d'une importante sélection de grands vins d'autres vignobles français (Bourgogne, Loire, Rhône...) ou étrangers. A cet univers des vins s'ajoute également une sélection exigeante de spiritueux ».

Si le sens du détail est une composante incontournable pour la conception d'un Grand Vin, Duclot suit également ce précepte pour l'ensemble de son fonctionnement.

OPÉRATION « CARTE SUR TABLE » : DES GRANDS CRUS À PRIX CAVISTE DANS UNE SÉLECTION DE GRANDS RESTAURANTS

Duclot La Vinicole réitère son opération « Carte sur Table* » lancée en 2011. « Cet événement permet d'accéder à un ensemble de vins remarquables tout en profitant d'une expérience culinaire unique. »

L'édition 2022 se déroulera du 15 mars au 15 avril et offrira 15 grandes références bordelaises dans 15 grands restaurants, à prix caviste. Les restaurants de la sélection sont répartis entre Paris (12 établissements), Bordeaux (2) et Megève (1). Ainsi, il vous sera par exemple possible d'apprécier un *Château Cos d'Estournel* au sein de l'établissement parisien La Pagode de Cos, au prix de 185€ sur table. Ou encore un *Château Pavie-Macquin 2014* à 75 € au restaurant Le 1925 à Bordeaux.

De quoi se faire plaisir à table avec des grands vins iconiques !

*Pour en savoir plus sur cette opération, rendez-vous sur le site cartesurtable.com



Julie Dupouy heureuse d'avoir pu déguster la sélection de Duclot.

Duclot, a fine wine merchant
|| Julie Dupouy was welcomed at Duclot in their superb offices located right in Bordeaux. This was the opportunity to discover this historic wine merchant, while tasting some of the iconic wines distributed by the company.

Duclot presentation

Duclot was founded in 1886 and has been owned by the Moueix family for three generations.

"The company stands out for its profile as a specialist in each of the quality distribution channels for fine wines".

The company has 900 importers in 97 countries and is also the leader in the e-commerce market with brands such as *chateauprimeur.com* and *chateounet.com*.

The export market, the restaurant business and various wine cellars such as l'Intendant in Bordeaux and La Cave aux Galeries Lafayette (Paris) are the other channels through which the company deploys its forces and teams.

The company sells the most prestigious wines, such as *Château Margaux 2015* (the third wine of Château Margaux, reserved exclusively for restaurants), or *Château La Fleur-Pétrus*, which Julie will taste from the 2014 vintage.

"We offer a wide range of nearly 500 Bordeaux wines from 100 vintages, 400 champagnes from great houses or winemakers, but also a large selection of great wines from other French vineyards (Burgundy, Loire, Rhone...) or from abroad. In addition to these wines, there is also a demanding spirits selection".

Although attention to detail is an essential component in the design of a Grand Vin, Duclot also follows this precept for its entire operation.

The "Carte sur Table" operation: great wines sold at wine merchant prices in a selection of top restaurants

Duclot La Vinicole is repeating its "Carte sur Table*" operation launched in 2011. "This event provides access to a range of remarkable wines while enjoying a unique gastronomic experience".

The 2022 edition will run from 15 March to 15 April and will offer 15 great Bordeaux references in 15 great restaurants, at wine shop prices. The restaurants in the selection are divided between Paris (12 establishments), Bordeaux (2) and Megève (1). For example, you will be able to enjoy a *Château Cos d'Estournel* in the Parisian restaurant La Pagode de Cos, for €185 per table. Or a *Château Pavie-Macquin 2014* for 75€ at the restaurant Le 1925 in Bordeaux.

A perfect way to enjoy great iconic wines at the table!

* For more information, please visit the website cartesurtable.com

Photos Xavier Lacombe



Selection of wines distributed by Duclot for Julie Dupouy.

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

« L'héritage comme futur »

Julie Dupouy est reçue au Château La Gaffelière, pour découvrir l'emblématique propriété, ainsi que son histoire, rattachée à celle du Comte de Malet Roquefort. Aujourd'hui dirigée par Alexandre de Malet Roquefort, la famille est présente sur les terres de Saint-Emilion depuis 1705.

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

Thomas Soubes, directeur commercial depuis 20 ans pour les Domaines Comte de Malet Roquefort invite Julie à faire le tour de la propriété. Les vignes d'abord, où une œuvre d'art, signée Philippe Pasqua, représentant des vignes, interpelle Julie. « L'été, on pourrait croire qu'on a peint des vignes, mais elles sont en bronze. Il s'agit de l'éternelle création. Cela raconte le lien avec la famille de Malet Roquefort, présente ici depuis 1705. On espère que ces pieds seront encore là dans 300 ans ».

La Gaffelière, Premier Grand Cru Classé, représente l'un des crus les plus emblématiques de Saint-Emilion, réparti sur 3 parties bien distinctes, totalisant 22 hectares. La plus emblématique de ces parcelles est en coteaux, à proximité de Château Ausone, et est très réputée pour son cabernet franc. Les autres parcelles proposent des sols différents, à dominante d'argile et de calcaire, permettant de faire disposer à la propriété d'une complexité de sols, et de donner encore plus de relief au vin. « On recherche la biodiversité des sols, beaucoup de pistes sont en cours d'élaboration. On travaille également avec l'œnologue Stéphane Derenoncourt. A ce jour, 70% de la propriété a été replantée en différentes phases, et ce depuis 2001. On sent la qualité qui monte d'année en année ».

Le cuvier, lui, a été refait en 2013, avec une couleur de cuve « copyright La Gaffelière » !

LES VINS DES DOMAINES COMTE DE MALET ROQUEFORT

Thomas Soubes présente les vins des Domaines et l'histoire de la famille du Comte de Malet Roquefort, devant une stagiaire qui l'accompagnait discrètement... elle se révélera n'être ni plus ni moins que l'une des descendantes du Comte, Flore !

La gamme des vins est large, mais possède de vrais rapports qualité-prix comme l'excellent Château Chapelle d'Aliénor en Bordeaux Supérieur, d'une élégance et



Thomas Soubes présente La Gaffelière à Julie Dupouy.

d'une accessibilité rare. Autre propriété à suivre : Château Puy-Blanquet en appellation Saint-Emilion. Rachetée en 2020, la propriété, jadis dans les rangs de la famille devrait rapidement faire parler d'elle.

Quant à Château La Gaffelière, Julie Dupouy a pu se rendre compte de l'évolution de la propriété en dégustant les millésimes 2014 et 2018. D'assemblages

différents offrant un point de vue sur un vignoble de haut-rang ayant décidé de perpétuer la tradition des Grands Vins de Saint-Emilion. « Quand on goûte des millésimes des années 50, on retrouve une fraîcheur incroyable, donc on a choisi de repartir sur la typologie du vignoble des années 40. » Depuis 1705 La Gaffelière est toujours à suivre.



Les cuves.

Château La Gaffelière: "Heritage as future" || Julie Dupouy is received at Château La Gaffelière, to discover the emblematic property, as well as its history, which is linked to the history of the de Malet Roquefort Count. The family has been present in Saint-Emilion since 1705 and is now run by Alexandre de Malet Roquefort.

Château La Gaffelière

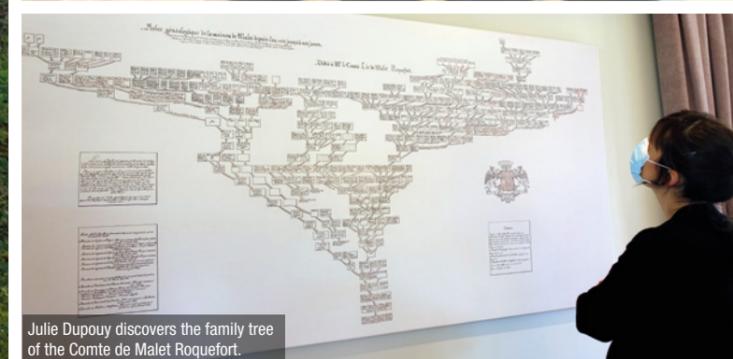
Thomas Soubes has been the sales manager for Domaines Comte de Malet Roquefort for 20 years. He invites Julie to visit the property. First of all, Julie is taken to the vineyards. There, an artwork signed by Philippe Pasqua representing the vines, catches Julie's eye. "In the summer, you might think we've painted vines, but they're made of bronze. This is about eternal



The eternal creation.



Thomas Soubes presents the different label changes of La Gaffelière.



Julie Dupouy discovers the family tree of the Comte de Malet Roquefort.

Domaines Comte de Malet Roquefort wines

Thomas Soubes presents the Domaines' wines and the history of the Comte de Malet Roquefort family, in front of a trainee who was discreetly accompanying him...she would reveal herself to be neither more nor less than one of the Comte's descendants, Flore! The range of wines is wide, but has real value for money, such as the excellent *Château Chapelle d'Aliénor* in Bordeaux Supérieur. The elegance and accessibility of this wine are rare. The other property to watch is *Château Puy-Blanquet* in the Saint-Emilion appellation. The property, which was once in the family, should quickly become a household name.

creation. It tells of the link with the Malet Roquefort family, who have been here since 1705. We hope that these vines will still be here in 300 years' time."

La Gaffelière is a Premier Grand Cru Classé and one of the most emblematic of Saint-Emilion's crus. The estate is divided into three distinct parts, totalling 22 hectares. The most symbolic of these parcels is on the slopes, close to Château Ausone, and is very famous for its Cabernet Franc. The other plots have different soils, mainly clay and limestone, giving the property a complexity of soils and giving the wine even more depth. "We are looking for biodiversity in the soils, and we are working on many different approaches. We are also working with the oenologist Stéphane Derenoncourt. Today, 70% of the property has been replanted in different phases since 2001. We can feel the quality rising year after year."

The vat room was redone in 2013, with a "copyright La Gaffelière" vat colour!

Julie Dupouy was able to observe Château La Gaffelière's evolution by tasting the 2014 and 2018 vintages. The different blends offer a different perspective on a high-ranking vineyard that has chosen to perpetuate the Saint-Emilion Grands Vins tradition. "When you taste vintages from the 1950s, you find an incredible freshness, so we chose to go back to the 1940s vineyard typology". Since 1705, La Gaffelière has remained on the list.

Text and photos Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.GAFFELIERE.COM



La salle de réception.

CHÂTEAU RIPEAU

perle du terroir de Saint-Emilion

Il est de ces propriétés qui jouxte les plus grands noms de Bordeaux et dont on entend peu parler... pourtant le terroir y est aussi extraordinaire !

Peggy Grégoire reçoit Julie Dupouy, escortée par ses deux chats. Même à Saint-Emilion il existe encore des propriétés familiales où les propriétaires vivent sur place. C'est le cas de Peggy et Cyrille Grégoire. « Être sur place est indispensable pour nous afin de suivre la vie de la propriété » confie Peggy.

LA PROPRIÉTÉ

A proximité de noms mondialement connus, tel Château Cheval Blanc, Figeac ou La Dominique, Château Ripeau est l'archétype de la belle endormie. Sur 16 hectares d'un seul tenant, les sols sont sablo-graveleux en surface, et veine argilo-ferreuse en sous-sol. L'âge moyen des vignes est de 35 ans et d'importants travaux de replantation ont eu lieu dès le rachat de la propriété en 2015 par la famille Grégoire. Car si Cyrille et Peggy Grégoire vivent sur le domaine, Nicolas Grégoire et sa compagne Aurélie sont aussi copropriétaires. Au fil du temps, l'étiquette a été changée pour afficher les valeurs de la famille.

L'AUDACE, LA TÉNACITÉ, LA BEAUTÉ, LA FAMILLE

Dès le début, de très importants travaux de rénovation ont été entrepris à tous les niveaux. Et le moins que l'on puisse dire, c'est le bon goût que la famille a su témoigner dans la rénovation de la propriété, tout en cherchant la cohérence et la symbolique. Ainsi beaucoup d'éléments en fer forgé se retrouvent, en lien avec le passé de la famille liée au monde de la ferronnerie. Le grand-père de Cyrille et Nicolas ayant été forgeron et maréchal ferrant.

La première vendange dans les nouveaux chais est le millésime 2018. Le premier millésime lancé par la famille Grégoire, le 2015. C'est le millésime 2016 qui sera proposé à Julie Dupouy, permettant de dévoiler l'élégance du cru, et la volonté de proposer des vins axés sur le fruit, en cohérence avec ce magnifique terroir.

DU RÉCEPTIF, CHIC MAIS COMME À LA MAISON

L'espace de la propriété a aussi été repensé avec la volonté de développer l'œnotourisme d'entrée de jeu. Les atouts ne manquent pas comme le parc du Château, classé et œuvre des frères Buhlér, créateurs du Parc Bordelais.

« Malheureusement la pandémie a ralenti les choses, mais les infrastructures sont là et de grande qualité. Le projet d'une boutique œnotouristique avance mais doucement du coup ». Compte tenu de la qualité des infrastructures et des vins, nul doute que le succès sera au rendez-vous une fois les choses revenues à la normale.

Enfin, si vous doutiez encore de la dimension familiale de la propriété, venez participer aux vendanges, c'est Peggy Grégoire qui fait la cuisine « car ça fédère, ça fait du bien... et je suis pas trop mauvaise cuisinière ! ».

Château Ripeau, the pearl of the Saint-Emilion terroir || *Château Ripeau is one of those estates which adjoin the greatest names in Bordeaux and whose name is rarely heard of... yet the terroir is also quite extraordinary!*

Peggy Grégoire welcomes Julie Dupouy, escorted by her two cats. Even in Saint-Emilion there are still family properties where the owners live on site. This is the case for Peggy and Cyrille Grégoire. "Being on site is essential for us to follow the estate's activities", confides Peggy.

The property

Château Ripeau is the archetypal sleeping beauty. Situated close to world-famous names such as Château Cheval Blanc, Figeac and La Dominique. On 16 hectares of a single block, the soils are sandy-gravelly on the surface, and clay-iron vein in the subsoil. The average age of the vines is 35 years and major replanting work took place when the Grégoire family bought the property in 2015. Cyrille and Peggy Grégoire live on the estate, but Nicolas Grégoire and his partner Aurélie are also co-owners. Over time, the label has been changed to display the family's values.

Boldness, tenacity, beauty, family

From the beginning, extensive renovation work was undertaken on every level. And the least that can be said is that the family has shown good taste in the renovation of the property,

while seeking coherence and symbolism. Thus, many elements in wrought iron are found, in connection with the family's past linked to the ironwork world. Cyrille and Nicolas' grandfather was a blacksmith and a farrier.

The first harvest in the new winery is the 2018 vintage. The first vintage launched by the Grégoire family, is the 2015. The 2016 vintage will be offered to Julie Dupouy, revealing the wines' elegance and the desire to offer fruit-driven wines in keeping with this magnificent terroir.

Receptive, chic but yet just like at home

The property has also been redesigned with the intention to develop wine tourism from the outset. There is no lack of assets, such as the Château's listed park, created by the Buhlér brothers, creators of the Parc Bordelais.

"Unfortunately the pandemic has slowed things down, but the infrastructures remain and are of high quality." The project of a wine tourism shop is slowly progressing. Given the quality of the infrastructure and the wines, there is no doubt that the success will be there once things are back to normal.

Finally, if you still doubt about the family dimension of the property, come and take part in the harvest. Peggy Grégoire is the one who cooks "because it brings people together, it feels good ... and I'm not so bad at cooking!".

Text and photos Xavier Lacombe

EN SAVOIR → CHATEAU-RIPEAU.COM



Peggy Grégoire introduces Julie Dupouy to the label of Château Ripeau which takes up the values of the Grégoire family.



Julie Dupouy tastes the 2016 from Chateau Ripeau.



The new vat room.

CHÂTEAU HAUT-MEYREAU

Entre-deux-Mers,
entre différents visages de Bordeaux !



Hugues Laborde et Julie Dupouy dans les vignes du Château Haut-Meyreau.

Au Château Haut-Meyreau, vignoble de 80 hectares situé dans l'Entre-deux-Mers, on revendique haut et fort un autre visage de Bordeaux, sans pour autant en renier ses origines !

C'est avec un accent marqué par le Sud que Julie Dupouy découvre la propriété aux côtés de Hugues Laborde, vigneron de la propriété et des vignobles Invidia. Un accent qu'elle connaît elle-même très bien, venant d'Agen, et qui lui fait immédiatement écho !

Les propos sont francs, sans détours. Les pieds bien ancrés dans l'argile de la propriété, leur donnant une résonance particulière.

« On axe sur une politique environnementale avec les différents labels mais on veut surtout aller plus loin. On cherche la cohérence en sourçant nos produits au plus près, donc en privilégiant l'aspect local, avant la certification. On plante des haies sur nos différentes propriétés et nous implantons une soixantaine de ruches ».

CHÂTEAU HAUT-MEYREAU ET INVINDIA

Château Haut-Meyreau appartient au groupe des vignobles Invidia. Il a été fondé par les mêmes fondateurs que le groupe V&B, spécialisés dans les afterworks à base de vins et de bières. Il est intéressant, comme Hugues le précise, de bien comprendre que cela permet de disposer des moyens d'expérimenter de nouvelles choses. Pour preuve une parcelle dédiée au nebbiolo plantée dans une autre propriété... « Du nebbiolo à Bordeaux ! » s'exclame Julie. Mais il y aura également du petit manseng et d'autres cépages... « On n'hésite pas à déclasser pour aller en Vin de France ».

Autre avantage, cela permet de se rendre compte rapidement de la pertinence à lancer un produit « Si cela ne marche pas dans les V&B, généralement on évite ».

Dernier point et pas des moindres : malgré l'importance du groupe les décisions peuvent se faire dans une ambiance plus proche de l'afterwork, que de la réunion cadre dans un bureau stérile. Château Haut-Meyreau a d'ailleurs toute l'attention et l'affection du co-fondateur du groupe, Jean-Pierre Derrouet. « Car c'est là que tout a commencé ».

DES CUVÉES LOIN DES STANDARDS CLASSIQUES DE BORDEAUX... EN APPARENCE !

Pour illustrer cette philosophie, Julie a pu découvrir différentes cuvées. Les étiquettes et les formats de bouteilles nous emmènent loin de Bordeaux. Le goût par moment aussi, pourrait-on se dire. Et pourtant elles collent aux terroirs, aux cépages, et offrent un rapport qualité-prix extrêmement pertinent. Le *Château Bellevue-Malartic* par exemple. « Cette cuvée au goût plutôt classique connaît un vrai engouement à l'export » commente Hugues.

L'instant H de Château Haut-Meyreau est lui, élaboré avec la volonté d'exprimer le résultat le plus vibrant possible du cabernet franc sur un sol calcaire. Et il en existe une déclinaison par cépages.

Julie Dupouy retiendra quant à elle *Les raisins de la colère* avec une certaine pureté aromatique. « J'aime l'idée de cette approche décomplexée, un peu nouvelle, avec des prix attractifs et un packaging décalé. »

Château Haut-Meyreau: Entre-deux-Mers, Bordeaux's different sides! || Château Haut-Meyreau is an 80-hectare vineyard located in the Entre-deux-Mers region. They are proud of their different Bordeaux character, without denying its origins!

Julie Dupouy discovered the property with a southern accent, alongside Hugues Laborde, the winemaker of the property and of the Invidia vineyards. She also recognizes the man accent, coming from Agen, which immediately reminds her of the region!

The words are frank and straightforward. They are firmly rooted in the property's clay, giving them a particular resonance.

“We focus on an environmental policy with the various labels, but we especially want to go further. We are looking for coherence by sourcing our products as closely as possible, thus favouring the local aspect, before certification. We plant hedges on our various properties and we have set up about sixty beehives”.

Château Haut-Meyreau and Invidia

Château Haut-Meyreau belongs to the Invidia vineyard group. It was founded by the same founders as the V&B group, who specialise in wine and beer after parties. Hugues explains how interesting it is to understand the means to experiment with new things. For example, a plot dedicated to Nebbiolo planted in another property... “Nebbiolo in Bordeaux!” exclaims Julie. But there will also be Petit Manseng and other grape varieties... “There is no hesitation in downgrading to Vin de France”.

An additional advantage allows us to quickly realise the relevance of launching a product: “If it doesn't work in the V&B, we generally avoid it”.

Last but not least, despite the group's size, decisions can be made in an atmosphere closer to an afterwork, than to an executive meeting in a sterile office. Château Haut-Meyreau also enjoys the full attention and affection of the group's co-founder, Jean-Pierre Derrouet. “Because this is where it all began”.

These wines are far from the classic Bordeaux standards... in appearance!

Julie was able to discover different vintages to illustrate this philosophy. The labels and bottle formats take us far from Bordeaux. We might even say that the taste is a bit different. And yet they stick to the terroirs, the grape varieties, and offer an extremely relevant quality-price ratio. *Château Bellevue-Malartic*, for example. “This rather classic tasting cuvée is really popular with the export market,” comments Hugues.

Château Haut-Meyreau's *Instant H* is made to express the most vibrant result possible from the Cabernet Franc on a limestone soil. And there is a variation by grape variety.

Julie Dupouy will retain *Les raisins de la colère* with a certain aromatic purity. “I like the idea of this uninhibited, slightly new approach, with attractive prices and unusual packaging.”

Text and photos Xavier Lacombe

EN SAVOIR → INVINDIA.FR





Jacques Thienpont accueille Julie Dupouy dans une atmosphère chaleureuse avec Guillaume Thienpont et Diana Berrouet Garcia.

Le Pin, the most confidential estate in Pomerol

|| *Secrets upon secrets, Le Pin delivers a vibrant and emotional Pomerol score. Julie Dupouy has been lucky enough to discover it while visiting the Bordeaux region!*

Le Pin

Le Pin is certainly the most confidential property in the Pomerol appellation, and perhaps even in Bordeaux. This tiny property bought in 1979 by Jacques Thienpont is one of the appellation's treasures, producing one of the most sought-after wines in the world... and also one of the most expensive. Its price sometimes exceeds Pétrus. But money is not the only thing there, wine beauty is another. And that's precisely what makes Le Pin so special.

Julie Dupouy is welcomed by Jacques Thienpont, his cousin Guillaume, and Diana Berrouet Garcia, who recently arrived at the estate to succeed Jacques.

The property was first planted on 1 hectare, but today it covers 2.8 hectares, all of which are Merlot. Jacques Thienpont specifies that the production is generally established on 2 hectares for an average production of around 4,000 bottles depending on the vintage. A rare production, which Julie will be able to taste with the 2019 vintage.

2019 ... then 1998

This is the first Le Pin that Julie has tasted, and it is quite incredible, because something just fell into place. "There is a magic in this wine, a minerality, an energy in a very pure way. It's not extractive, it's not woody. There's something going on, a real emotion," says Julie. It's the kind of moment that every winelover is looking for!

The discussion is in line with this wine, fluid and lively. The discussion goes on anecdotes until Jacques and Julie find out that they have a common interest in the wine.

Jacques then disappears to fetch another bottle: *Le Pin 1998*. Nobody believes it! But the unique aroma of this wine is even more amazing. "You wouldn't think we were in Bordeaux" exclaims Julie, but then where are we? Simply at Le Pin in 1998! "The aim is to find in the bottle what happened during the year. We don't force anything". Guillaume Thienpont describes the estate's soils as a terroir kaleidoscope that includes all the facets that Pomerol has to offer.

The magic of a Grand Vin operates, and this in an interminable length. *It was a magic moment!* summarised Julie Dupouy.

Text and photos Xavier Lacombe

LE PIN

la plus confidentielle propriété de Pomerol

Confidences pour confidences, Le Pin livre une partition de Pomerol vibrante d'énergie et d'émotions. Julie Dupouy a eu la chance de pouvoir la découvrir durant son passage dans le bordelais !

LE PIN

Le Pin est certainement la propriété la plus confidentielle de l'appellation Pomerol, et peut-être même de Bordeaux. Cette minuscule propriété achetée en 1979 par Jacques Thienpont est l'un des trésors de l'appellation, produisant l'un des vins les plus recherchés au monde... et des plus onéreux aussi. Son prix dépasse par moment Pétrus. Mais si l'argent est une chose, la beauté des vins en est une autre, et c'est précisément ce qui rend Le Pin si grand.

Julie Dupouy est reçue par Jacques Thienpont, son cousin Guillaume, et Diana Berrouet Garcia, récemment arrivée au domaine pour prendre la suite de Jacques.

A l'origine la propriété faisait 1 hectare, aujourd'hui elle fait 2,8 ha à 100% merlot. Jacques Thienpont précise que la production s'établit généralement sur 2 hectares pour une production moyenne avoisinant les 4000 bouteilles suivant les millésimes. Une rareté donc, que Julie va pouvoir déguster sur le millésime 2019.

2019...PUIS 1998

Il s'agit du premier Le Pin que Julie déguste, et c'est tout bonnement incroyable, car un déclic se produit. « Il y a une magie dans ce vin, une minéralité, une énergie dans un style très épuré. Pas sur l'extraction, pas sur le boisé. Il y a quelque chose



qui se passe, une vraie émotion ». décrit Julie. C'est le genre de moments que tout winelover recherche !

La discussion se veut dans la lignée de ce vin, fluide et entraînant. Les anecdotes sont de mises, jusqu'à ce Jacques Thienpont et Julie Dupouy comprennent qu'ils ont une connaissance commune. Jacques disparaît alors pour aller chercher une autre bouteille : *Le Pin 1998*. Personne n'y croit ! Mais ce qui est encore plus bluffant c'est cette aromatique unique que dégage ce vin. « On ne croirait pas que l'on est à Bordeaux » s'exclame Julie, mais alors où sommes-nous ? Simplement chez Le Pin en 1998 ! « L'objectif est de retrouver dans la bouteille ce qui s'est passé dans l'année. On ne force rien ». Guillaume Thienpont décrit les sols de la propriété comme un kaléidoscope de terroir reprenant toutes les facettes dont disposerait Pomerol.

La magie d'un Grand Vin opère, et ce dans une longueur interminable. *C'était magique !* résumera Julie Dupouy.



Guillaume Thienpont explains winemaking at Le Pin.



CHÂTEAU GISCOURS

Un grand terroir vaut mieux qu'un long discours

Vaste propriété de l'appellation Margaux dans le Médoc, Château Giscours possède la particularité de disposer d'un domaine étendu, et pas uniquement consacré à la vigne. Forêts et prés le composent, sur 400 hectares pour 160 ha de vignes.

C'est en voiturette électrique que Julie Dupouy part visiter une partie de la propriété, accompagnée de Marc Verpaalen, directeur œnologique et événementiel. En s'arrêtant dans le parc, Julie y découvre les différentes essences de bois, puis aperçoit les vaches bordelaises, une race autrefois menacée d'extinction et intégrée dans le cadre d'un partenariat avec le conservatoire des races d'Aquitaine, visant à protéger les races en voie d'extinction.

CIRCUITS COURTS ET GASTRONOMIE AVEC LA TABLE DE GISCOURS

Château Giscours fait partie des premières propriétés bordelaises à s'être lancée dans l'œnotourisme et le réceptif. Depuis peu avec *La Table de Giscours*,

le chef Benjamin Laurent propose une expérience gastronomique en circuit court. La quasi-totalité de ce qui est consommé à Giscours provient de la propriété: œufs du poulailler, légumes du potager de la Ferme Suzanne, bœuf de Giscours, agneau de Giscours, etc.

L'ÉCOSYSTÈME AU CŒUR DE TOUTES LES ATTENTIONS

Jérôme Poisson, régisseur du domaine, s'arrête à proximité de la parcelle Casino qui date de 1923. L'occasion de montrer à Julie la volonté du domaine de composer avec le biotope actuel et de l'encourager à se diversifier: « 400 mètres de haies ont été plantées et on va encore en planter 400 mètres supplémentaires. On encourage ainsi la biodiversité et l'agroécologie pour rendre notre vignoble toujours plus vivant. 80 hectares d'inter-rangs ont été semés avec différentes légumineuses pour développer l'écosystème (...) On sème dans les jachères, on a planté 5 hectares en expérimentation avec différents mélanges et des couverts fleuris originaux. Le but étant de favoriser le retour de la biodiversité sur les parcelles et dans les forêts et prairies. On pense également aux chauves-souris qui ont un important rôle régulateur, on leur a installé des nichoirs... ».

DÉCOUVERTE DES VINS DE GISCOURS

Une horizontale des différents vins produits par le domaine sont proposés à Julie dans le millésime 2018. De même qu'une verticale du Grand Vin sur 2020, 2019, 2018, 2011 et 2010 où Alexander van Beek, le directeur de la propriété la rejoint. Julie a pu ainsi découvrir le Haut-Médoc de Giscours qui est produit sur les parcelles de la propriété ne rentrant pas dans l'aire géographique de l'appellation Margaux.

La verticale, elle, est toujours le moyen de saisir la direction vers laquelle tend la propriété avec des anecdotes pour chaque millésime.

2010 et 2011 affichent une proportion impressionnante de cabernet sauvignon dans leur assemblage. « En 2020 on change, et on expérimente sans cesse pour s'adapter: vignes, cépage, tonnelier. (...) J'adore 2011, même si un peu oublié comme 2001. Ils ont tous leur intérêt, avec une fraîcheur et une dynamique que j'aime énormément ». livre Alexander à Julie, avant de conclure:

« C'est ça qui est magique: aujourd'hui on ne peut pas se permettre de faire moins bon et de le mettre sous l'étiquette Giscours. Le challenge, c'est d'essayer de comprendre la personnalité du millésime, pour définir la bonne éducation, la bonne vinification, et cela tous les ans ».

Château Giscours, a great terroir is better than a long speech || *Château Giscours is a large property in the Margaux appellation in the Médoc. The estate is extensive, and not only devoted to vines. It is made up of forests and meadows, covering 400 hectares for 160 hectares of vines.*

Julie Dupouy set off in an electric buggy to visit a part of the estate, accompanied by Marc Verpaalen, wine tourism and events director. While stopping at the park, Julie discovers the different types of wood, and then sees the Bordelais cows, a breed that was once threatened with extinction and has been integrated into a partnership with the Aquitaine breed conservatory, which aims to protect endangered breeds.

Short circuits and gastronomy with La Table de Giscours

Château Giscours is one of the first Bordeaux estates to have launched into wine tourism and hospitality. Chef Benjamin Laurent has recently launched *La Table de Giscours*, a short circuit gastronomic experience. Almost everything consumed at Giscours comes from the property: eggs from the henhouse, vegetables from the Ferme Suzanne garden, beef from Giscours, lamb from Giscours, etc.

The ecosystem at the heart of every concern

Jérôme Poisson, the estate's manager, stops by the Casino plot, which dates from 1923. This was the opportunity to show Julie the estate's desire to deal with the current biotope and to encourage it to diversify: "400 metres of hedges have been planted and we are going to plant another 400 metres. We are encouraging biodiversity and agroecology to make our vineyard more alive. 80 hectares of inter-rows have been sown with different leguminous plants to develop the ecosystem (...) We are sowing in the fallow land, we have planted 5 hectares in experimentation with different mixtures and original flower cover. The aim is to help the return of biodiversity to the plots and to the forests and meadows. We are also thinking about bats, which have an important regulatory role. So we have built nesting boxes for them..."

Giscours wines discovery

Julie is offered a horizontal selection of the different wines produced by the estate in the 2018 vintage. She was also offered a vertical of the Grand Vin in 2020, 2019, 2018, 2011 and 2010. Alexander van Beek, the estate's director, joined her.

EN SAVOIR → GISCOURS.COM

Jérôme Poisson Julie Dupouy Alexander Van Beek. | © Xavier Lacombe



Le carnet de notes de Julie Dupouy

CROIX DE LABRIE

« Stellar Solare » Bordeaux blanc 2019

Très belle robe brillante dorée. Le nez est très expressif et explose sur des arômes mûrs de fruits exotiques (ananas), pêches jaunes et abricot. Après aération, il révèle encore plus de complexité à travers des nuances de baies de sureau, pamplemousse, fruit de la passion, menthe et miel. En bouche, le vin est sec, riche, sensuel, avec une texture cirée soutenue par une acidité éclatante et précise. Il révèle une superbe concentration et complexité aromatique – écorces d'orange, ananas, feuilles de thé, notes d'herbes aromatiques et fleurs d'oranger. La finale s'affûte et résonne un long moment sur des nuances d'herbes à tisane, fruits exotiques et une pointe subtile de pâte d'amande apportée par l'élevage en bois. C'est l'un des plus beaux Bordeaux blancs que j'ai eu l'occasion de déguster ces dernières années. A savourer dès maintenant et pour les 6 à 8 prochaines années. **Accord :** tajine de lapin aux abricots.

Beautiful star bright, rich gold colour. The nose is very expressive and blossoms on ripe aromas of exotic fruits (pineapple), yellow peaches and apricot. After aeration, it reveals more complexity with some nuances of elderberry, grapefruit, passion fruit, mint and honey. On the palate, the wine is dry, smooth, very silky with a beautiful waxy texture balanced by a bright and precise acidity. It shows a superb concentration and complexity of flavours - orange peels, pineapple, tea leaves, herbal nuances and orange blossom. The finish tapers off and lingers for a very long time on herbal tea and very subtle marzipan notes brought by the wood maturation. This is one of the best white wines I had the chance to taste in the region of Bordeaux in recent years. To savour now and for the next 6-8 years. **Pairing:** rabbit and apricot tagine.

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

Saint-Emilion Grand Cru 2017

Robe grenat profond, opaque à cœur, avec des reflets violets. Le nez est expressif et s'ouvre sur des arômes de fruits noirs et bleus mûrs – prunes, cerises, cassis – de sous-bois, humus, légumes racines, tabac blond et sur des notes florales de céleri sauvage. L'attaque en bouche est charnue et mène à un milieu de bouche mûr et suave généreusement assaisonné de bois neuf – gâteau de fruits secs, épices douces – et rempli de saveurs de fruits noirs pulpeux. Les tannins mûrs et fins sont légèrement serrés et apportent une dimension supplémentaire à la fin de bouche. L'acidité énergique et la minéralité très saline confère tension et précision au vin. La finale est longue et la rétro-olfaction persiste sur des saveurs de fruits noirs secs, d'épices douces et d'herbes à tisane. C'est un vin très équilibré qui révèle de la finesse et un profil au fruit pur et succulent. **Accord :** queue de bœuf braisé et légumes racines.

Deep ruby colour, opaque to the core with some purple nuances. The nose is open and expresses some aromas of ripe black and blue fruits – dark plums, black cherries, cassis – damp forest floor, humus, root vegetables, blond tobacco and some floral notes of wild celery flowers. The attack on the palate is smooth and leads to a suave and ripe mid-palate seasoned generously with new oak – fruit cake, sweet spices – and filled with pulpy black fruits. The tannins are ripe and very fine-grained with just a touch of grip that brings an

extra dimension to the finish. The vibrant acidity and very saline minerality brings tension and precision. The finish is long and the retro-olfaction returns with flavours of dried black fruit, sweet spices and herbal notes. This is a very balanced wine which displays finesse and a succulent and pure fruit profile. Enjoy now – 10 years. **Pairing:** braised oxtail with root vegetables.



Pierre Courdurié et Julie Dupouy.

CHÂTEAU CALON-SÉGUR

Château Capbern Saint-Estèphe 2015

Robe grenat profond au disque légèrement violacé. Le nez est mûr, parfumé et complexe. Il révèle des arômes de fleurs de violette, cassis, prunes, des nuances délicates d'épices douces, boîte à cigare, d'encens, balsamiques, des notes de sous-bois et minérales. L'attaque en bouche est élégante et mène à un milieu de bouche à la structure serrée et au profil droit qui exprime une belle intensité aromatique identique à celle du nez, avec un accent sur des saveurs d'humus, de minéralité terrienne et de boîte à cigare. L'acidité fraîche et vibrante apporte de la tension et les tannins fins et serrés de la dimension. La finale précise se prolonge sur des notes de racine de réglisse, fleurs séchées et cassis. C'est un vin équilibré et charismatique à déguster pendant les 10 prochaines années. **Accord :** pigeon rôti, champignons sauvages et sauge.

Deep ruby colour with some light nuances of purple on the rim. The nose is ripe, perfumed, and complex. It reveals some aromas of violet flowers, cassis, plums, delicate baking spices, cigar box, incense, balsamic nuances, hints earthy and minerality. The attack on the palate is dry and elegant. It leads to a structured and tight mid-palate with a sleek profile that expresses a beautiful intensity of flavours similar to the nose with an emphasis on humus, earthy minerality and cigar box. The fresh and vibrant acidity brings tension and life to the wine while the fine and chewy tannins bring dimension. The finish is precise and lingers with nuances of salted liquorice roots, dried flowers and cassis. This is a balanced and charismatic wine to be enjoyed now – 10 years. **Pairing:** roast pigeon with wild mushrooms and sage.

CHATEAU CALON-SÉGUR

Saint-Estèphe 2015

Robe grenat profond. Le nez est raffiné, élégant et complexe. Il révèle un bouquet aromatique de paprika séché, chocolat noir, boîte à cigare, cannelle, clou de girofle, boutons de rose séchés et tisane. L'attaque en bouche est élégante et mène à un milieu de bouche droit, classique, éclatant et délicatement pulpeux avec beaucoup de pureté mis en avant par une acidité salivante. Une belle intensité et complexité aromatique identique au nez fleurit la bouche. Les tannins, très fins et polis, enveloppent le palais tout en douceur. La finale, longue, élancée et énergique résonne pendant plusieurs secondes sur des nuances de baies noires, épices douces et une minéralité terrienne. C'est un vin magnifique, plein de grâce, qui conjugue complexité et texture raffinée. A apprécier maintenant – 15 ans. **Accord :** chevreuil rôti, pommes Maxim et sauce Grand Veneur.

Deep ruby colour. The nose is refined, elegant and complex. It reveals a bouquet of dried paprika, dark chocolate, cassis, cigar box, cinnamon, clove, dried rose buds and herbal tea. An elegant attack that leads to a sleek, classy, bright and delicately pulpy mid-palate with lot of purity and balanced by a mouth-watering acidity. A beautiful complexity and intensity of flavours similar to the nose flourishes on the palate. The very fine and polished tannins coat the palate gently. The finish is long, slender, and energetic and lingers for a very long time with nuances of dark cherries, baking spices and earthy minerality. This is a beautiful wine, very graceful with great complexity and refined texture. To enjoy now – 15 years. **Pairing:** roasted venison, pommes Maxim and Sauce Grand Veneur.

VIGNOBLES ANDRÉ LURTON

Château La Louvière Pessac-Léognan blanc 2018

Robe pâle. Le nez est délicat et révèle des arômes de carambole, herbes fraîches (menthe), peau de concombre et des nuances d'anis blanc, fleurs de genêt, écorces d'oranges et fumées. L'attaque en bouche est sèche, fraîche et nerveuse et laisse place à un milieu de bouche avec une jolie substance, densité de fruit et une salinité de cœur. L'élevage en bois est très bien intégré et uniquement perceptible au travers de subtiles notes fumées. La fin de bouche est droite, salivante et précise sur des saveurs florales et salées. C'est un vin élégant et raffiné avec une belle complexité. Il peut s'apprécier dès maintenant et pendant les 6-8 prochaines années. **Accord :** truite marinée, salade de céleri, coriandre, citron vert et pomme.

Pale colour. The nose is delicate and displays some aromas of star fruit, fresh herbs (mint), cucumber peel and some nuances of white anis, gorse flowers, orange peels and smokiness. The attack on the palate is dry, fresh and lively. It leads to a fragrant mid-palate with a lovely substance, density of fruit and saline core. The oak maturation is very well integrated and only perceptible through hints of smokiness. The finish is sleek, precise and mouth-watering with a salty and floral twist. This is an elegant and refined wine with a lovely level of complexity. It can be enjoyed now and for the next 6-8 years. **Pairing:** cured trout with coriander, celery, lime and apple salad.

VIGNOBLES ANDRÉ LURTON

Château Couhins-Lurton Pessac-Léognan blanc 2018

Robe pâle. Le nez est subtil et réductif. Après aération il s'ouvre sur des arômes de pêches jaunes, ananas frais et des nuances d'ortie, fleurs de camomille et épices douces. En bouche, le vin est sec, ample et allie concentration, restreinte, puissance, finesse et tension. Le milieu de bouche révèle de délicats arômes de fleurs de citronnier, tisane et des notes subtilement de fumées. La finale est droite et précise avec une dimension verticale et une minéralité saline. C'est un vin équilibré et accompli qui peut être apprécié dès maintenant et après aération ou mis en cave pendant 10 à 12 ans. **Accord :** noix de saint-jacques fumées servies avec un beurre à l'ail et aux agrumes.

Pale colour. The nose is subtle with some reduction. After aeration it opens up on aromas of yellow peaches, fresh pineapple, hints of nettle, camomile flowers and very subtle oak spicing. On the palate the wine is dry, broad and combines concentration, restraint, power, finesse and tension. The mid-palate reveals some delicate aromas of lemon blossom, herbal tea and subtle smokiness. The finish is sleek and precise with vertical dimension and saline minerality. This is a balanced and accomplished wine that can be enjoyed now after aeration or cellared for another 10-12 years. **Pairing:** smoked scallops with citrus and garlic butter sauce.

CHÂTEAU QVINTUS

Dragon de Qvintus

Saint-Emilion Grand Cru 2016

Robe grenat profond au disque limpide nuancé de rose. Le nez est parfumé et s'ouvre sur des arômes de fruits rouges (cerise) et de fleurs ponctuées de nuances épicées (cardamome, poivre blanc) et de notes minérales rappelant l'iode. Le boisé est subtil et bien dosé. L'attaque en bouche est sèche, juteuse et voluptueuse – donnant une impression d'infusion plutôt que d'extraction. Le milieu de bouche est très élégant. Son profil longiligne est soutenu par une acidité juteuse et étoffé de tannins extrêmement fins et soyeux. La finale minérale se pare de touches amères qui lui confèrent plus de fraîcheur. La rétro-olfaction se prolonge sur des saveurs de noyau de cerise et d'herbes à tisane. C'est un vin élégant, très équilibré, qui pourrait être renommé « Dragonne » pour ce millésime ci. A déguster dès maintenant et pour les 8-10 ans à venir. **Accord :** pigeon d'Anjou, gel de cerise et noisettes grillées.

Deep ruby colour with a translucent thin rim with shades of pink. The nose is perfumed and opens of aromas of red fruits (cherry) and flowers punctuated by some nuances of spices (cardamom, white pepper) and some mineral hints reminiscent of iodine. The oak is subtle and well judged. On the palate, the attack is dry, juicy, and voluptuous – giving an impression of infusion rather than extraction. The mid-palate is very elegant. Its slender profile is balanced by a juicy acidity and filled with incredibly silky and fine tannins. The finish is mineral with some hints of bitterness contributing to more freshness. The retro-olfaction returns on lingers with cherry stone flavours and an herbal twist. It is an elegant and very balanced wine that could be renamed "Dragonne" for this vintage. To enjoy now – 8-10 years. **Pairing:** Anjou pigeon, cherry gel and toasted hazelnuts.

CHÂTEAU QVINTUS

Saint-Emilion Grand Cru 2016

Robe grenat profonde aux nuances violettes. Le nez est raffiné et révèle des arômes floraux de violette et lavande, des nuances de sous-bois, de cerises fraîches et de fraises des bois. Après aération, il gagne en complexité avec des arômes de minéralité terrienne (humus), des notes fumées et de noyau de cerise. En bouche, le vin est sec, élégant, longiligne, avec une expression très pure de fruit, fleurs, une minéralité saline de cœur et une dimension umami. Les tanins sont extrêmement fins avec une touche poudrée. La finale est longue, précise et persiste sur des notes subtiles de boisé fumé, des touches d'amertume et un caractère sapide rafraîchissant. C'est un vin accompli qui peut s'apprécier dès maintenant grâce à son style élégant mais se bonifiera en cave pour les 10-15 prochaines années. **Accord :** filet de canard aux figues et sauce au miel de lavande.

Deep ruby colour with nuances of purple. The nose is refined and reveals some floral aromas of violet and lavender, some nuance of damp forest floor, fresh cherries and wild strawberries. After aeration some more complexity appears with some aromas of mineral earthiness (humus), hints of smokiness and cherry stone. The palate is dry, elegant, slender with a very pure expression of fruit, flowers, a saline minerality at core and an umami dimension. The tannins are extremely fine-grained with a powdery touch. The finish is long, precise and lingers on subtle smoky oak notes, hints of bitterness and a refreshing sapidity. It is a very accomplished wine that is approachable from now for its elegance but can be cellared for 10-15 years. **Pairing:** seared duck breast with figs and lavender honey sauce.

BARTON & GUESTIER

La Réserve Privée de Thomas Barton Médoc 2018

Robe pourpre. Le nez est gourmand, rempli d'arômes de fruits noirs et de réglisse. En bouche le vin est riche, charnu et mûr, équilibré par une acidité croquante. Le milieu de bouche révèle une texture séduisante et suave ponctuée par des tannins mûrs et serrés qui apporte de la dimension au vin. La fin de bouche est salivante et se prolonge sur des nuances d'herbes à tisane et épices douces. C'est un vin équilibré qui aura besoin d'un peu plus de temps pour finir de s'harmoniser. A oublier en cave encore 3-4 ans et jusqu'en 2032. **Accord :** magret de canard au poivre noir et sauce au vin rouge.

Purple colour. The nose is "gourmand", filled with aromas of black fruits and liquorice. The palate is rich, plump and ripe with a lovely crunchy acidity. The mid-palate displays a seductive and suave texture punctuated by ripe and chewy tannins that brings dimension to the wine. The finish is mouth-watering with some nuances of herbal teas and baking spices. This is a balanced wine that will need a little more time to finish to harmonize. Start opening it in 3-4 years and cellar it for up to 10 years. **Pairing:** peppered duck breast with red wine sauce.

BARTON & GUESTIER



La cave aux trésors de Barton & Guestier.

N°293 Duchès-Duzès 2017

Robe brillante de couleur violet opaque. Le nez est mûr et s'ouvre sur des arômes de mûres, garrigues, réglisse et olives noires. En bouche, le vin est sec, round et charnu avec un profil de fruit noir délicieux et suave soutenu par une colonne vertébrale saline ponctuée de nuances d'herbes aromatiques – thym et romarin. Les tannins sont fins mais serrés. La finale salivante exprime des notes minérales salines. C'est un vin au style méditerranéen très plaisant à consommer dès maintenant et pour les 5 années à venir. **Accord :** canon d'agneau aux olives noires, tomates provençales et courgettes.

Bright, opaque purple colour. The nose is ripe and opens up on aromas of brambles, scrubland, liquorice and black olive. On the palate the wine is dry, smooth and fleshy with a suave and delicious sweet black fruit profile and a very savoury core punctuated by some herbal nuances of thyme and rosemary. The tannins are fine grained yet chewy. The finish is mouth-watering with a twist of mineral salinity. This is very pleasant Mediterranean style wine to enjoy now and for the next 5 years. **Pairing:** cannon of lamb with black olives, Provençal tomatoes and courgettes.

DOMAINE DE CHEVALIER

Domaine de la Solitude

Pessac Léognan blanc 2017

Robe lumineuse de couleur citron-vert. Le nez est élégant et révèle des arômes de citron, carambole, fleurs de camomille et des notes fumées, marmelade et fleurs de sureau. En bouche, le vin est sec, élégant avec une attaque précise. Le milieu de bouche est droit et allie substance à verticalité. L'acidité vibrante apporte de la tension du milieu à la fin de bouche alors que la minéralité saline et pierreuse procure une sensation de limpidité. La finale est longue, précise et résonne sur des saveurs de carambole, marmelade et des notes fumées. C'est un excellent vin avec personnalité et dimension. A déguster dès maintenant et pour les prochains 5-7 ans. **Accord :** bar de ligne cuit en croûte de sel et d'herbes.

Very bright lemon-green colour. The nose is elegant and reveals some aromas of lemon, star fruit, camomile flowers, hints of smokiness, marmalade and elderberry. On the palate the wine is dry, elegant, with a precise attack. The mid-palate is sleek and poised with very good concentration and verticality. The vibrant acidity gives nerve and tension from mid to finish while the beautiful saline and rocky minerality contributes to a sensation of clarity. The finish is long and precise and lingers on flavours of star fruit, marmalade and hints of smokiness. This is an excellent wine with character and dimension. To be enjoyed from now and for the next 5-7 years. **Pairing:** line caught sea bass cooked in herb salt crust.

DOMAINE DE CHEVALIER

Pessac-Léognan blanc 2017

Belle couleur or vert. Le nez est très subtil et a besoin de temps pour respirer. Après aération, il s'ouvre sur des arômes d'écorces d'agrumes frais, de carambole, verveine citronnée, camomille et des notes fumées et de pâte à pain crue. L'attaque en bouche est sèche, élégante et gagne, petit à petit, en amplitude et intensité. Le milieu de bouche est compact, puissant, vertical, avec une colonne vertébrale saline, et développe sa puissance au fil de l'aération. La vive acidité met en relief la pureté et clarté de la bouche. De belles saveurs de fleurs, épices légères, agrumes et fruits exotique se mêlent en bouche et laissent place à une finale très longue et nette, avec une pointe tannique. C'est un vin de grande qualité avec un très gros potentiel de garde. A ouvrir dès maintenant si vous n'avez pas la patience d'attendre et à carafier avant dégustation ou bien à oublier en cave pendant au moins 15 ans. **Accord :** turbot poché dans du lait infusé à l'algue nori, caviar d'Aquitaine.

Beautiful green gold colour. The nose is very subtle and needs some time to breathe. After aeration, it opens up on aromas of fresh citrus peels, star fruit, lemon verbena, camomile, hints of smokiness and fresh dough. The attack on the palate is dry, elegant and gains little bit by little bit in power and amplitude. The mid palate is compact, powerful, vertical, with a saline backbone and builds up its power with aeration. Its vivid acidity enhances the feeling of purity and clarity. Beautiful flavours of flowers, light spices, citrus and exotic fruits mingle on the palate and lead to a very long and cleansing finish with a slight tannic feel. This is fabulous wine with a huge potential for ageing. To open now if you don't have the patience to wait and enjoy from a carafe or to cellar for easily 15 years. **Pairing:** turbot poached in nori milk with Aquitaine caviar.

CHÂTEAU PAVIE

Les Arômes de Pavie

Saint-Emilion Grand Cru 2019

Robe opaque de couleur encre aux reflets violets. Le nez est jeune et exprime un panier de fruits rouges et noirs mûrs – cassis, fraises des bois, framboises écrasées. Après aération, plus de complexité aromatique apparaît avec des nuances de violettes, d'épices douces et d'herbes à tisane. En bouche, le vin est sec, rond, charnu et gourmand, gorgé de saveurs de fruits noirs et rouges sucrés ponctués de notes de tisane et d'épices douces (cannelle et vanille). L'acidité est fraîche et les tannins serrés apportent texture et dimension. La minéralité crayeuse de cœur conduit le vin à une finale juteuse aux saveurs de cerises noires et framboises compotées. C'est un vin équilibré et structuré avec un profil de fruit très gourmand. Encore jeune, attendez-le 3-4 ans avant de l'ouvrir et dégustez-le pour les 8-10 années à suivre. **Accord :** filet de chevreuil fumé au foin, sauce à la mûre.

Opaque ink-purple colour. The nose is youthful and expresses plenty of ripe red and black fruits aromas – cassis, wild strawberries, crushed raspberries. After aeration, more complexity comes through with some nuances of violet flowers, baking spices and herbal tea. On the palate, the wine is dry, smooth, fleshed and "gourmand" with plenty of sweet red and black fruit flavours punctuated by herbal nuances and baking spices (cinnamon, vanilla). The acidity is fresh and the chewy tannins brings texture and dimension. The core chalky minerality leads to a juicy finish with flavours of black cherries and crushed raspberries. This is a balanced wine with plenty of yumminess of fruit hiding a serious structure. It is still young, wait for another 3-4 years before opening it and enjoy it for another 8-10 years after this. **Pairing:** hay-smoked venison with blackberry sauce.

CHATEAU PAVIE

Saint-Emilion 2019

Robe violet profond, opaque à cœur. Le nez est frais et parfumé, rempli de nuances florales de fleur de violette, lavande et d'arômes de fruits rouges et noirs, notes de fer et d'épices douces. L'attaque en bouche est élégante et mène à un milieu de bouche pulpeux qui exprime une concentration délicieuse de fruits sucrés soutenue par l'acidité et la minéralité. L'acidité salivante et les tannins fins et de grande qualité apportent de la dimension au vin. La fin de bouche longue et saline résonne sur des saveurs de fleurs de violette, fruits rouges et boisé épicé. C'est un vin qui demandera de la patience avant d'être ouvert mais après 5-6 années, cette patience sera récompensée et le vin devrait pouvoir vieillir avec grâce pour les 10 prochaines années. **Accord :** côte de bœuf au barbecue avec une sauce à la moelle.

Deep purple colour, opaque to the core. The nose is fresh and fragrant, filled with floral nuances of violet, lavender and aromas of red and black fruits, hints of iron and baking spices. The attack on the palate is elegant and leads to a pulpous mid-palate that displays a delicious concentration of sweet fruits balanced by acidity and minerality. The mouth-watery acidity and fine-grained, highly qualitative, tannins are bringing dimension to the wine. The finish is long and saline and lingers for a long time with flavours of violet flowers, red fruit and oak spicing. This is a wine that will require patience before opening it but after 5-6 years, this patience will be rewarded and the wine should age gracefully for another 10 years after this. **Pairing:** barbecued rib of beef with bone marrow sauce.

CHÂTEAU BRANDE-BERGÈRE

Cuvée O'Byrne - Bordeaux Supérieur 2016

Robe grenat profond aux reflets mauves. Le nez est délicat et complexe, aux nuances de bruyère, humus, minéralité, petits fruits rouges, fleurs et aux notes boisées subtiles de cannelle et clou de girofle. En bouche, le vin est élégant, souple et gracieux avec un profil de fruit charnu très séduisant et une belle intensité aromatique rappelant le nez. Les tannins sont extrêmement fins avec une texture délicate poudrée. La finale fine et longiligne résonne sur des notes florales et de minéralité terrienne. C'est un vin magnifique avec beaucoup de finesse et de classe. A boire maintenant ou dans 10-12 ans. **Accord** : grouse de bruyère rôtie, sauce au cassis et betterave.

Deep ruby colour with purple nuances. The nose is delicate and complex with some nuances of heather, humus, minerality, little red fruits, flowers and subtle oak notes of cinnamon and clove.

On the palate, the wine is elegant, supple and graceful with a really seductive fleshy fruit profile and a beautiful intensity of flavours similar to the nose. The tannins are extremely fine-grained with a delicate powdery texture. The finish is long, slim and lingers with floral and earthy mineral notes. This is a beautiful wine with finesse and class. Drink now – 10 to 12 years. **Pairing**: goast grouse with blackcurrant and beetroot sauce.



BORIE-MANOUX

Château Lynch-Moussas
Pauillac 2018

Robe opaque de couleur grenat aux reflets violets. Le nez est pur et expressif avec un élément minéral rappelant la mine de crayon et des arômes de cassis, fleurs séchées et réglisse. En bouche, le vin est sec avec une entrée en bouche voluptueuse menant à un milieu de bouche plein de substance et chair, soutenu par une acidité salivante et une colonne vertébrale saline. Les tannins fins et fermes apportent dimension et structure. La finale est longue et persiste sur des saveurs de réglisse salée, cassis et boîte à cigare. C'est un vin très abouti avec un très beau potentiel de garde. A déguster dès maintenant après aération ou à laisser encore pour les 15 prochaines années à venir. **Accord** : côte de bœuf grillée au thym et sauce bordelaise.

Opaque ruby colour with some nuances of purple to the rim. The nose is pure and expressive with a graphite-like mineral element and some aromas of blackcurrant, dried flowers and liquorice. On the palate, the wine is dry with a voluptuous attack leading to mid-palate full of substance and flesh, balanced by a mouth-watering acidity and a yummy savoury core. The tannins are fine and firm and bring dimension and structure. The finish is long and lingers with flavours of salted liquorice, cassis and cigar box. It is a very accomplished wine with great potential for ageing. Drink now after aeration or cellar for up to 15 years. **Pairing**: grilled rib of beef with thyme and Bordelaise sauce.

CHÂTEAU BRANDE-BERGÈRE

Cuvée O'Byrne - Bordeaux Supérieur 2010

Robe grenat profond encore très jeune. Le nez est racé et complexe et révèle un bouquet de sous-bois, mousse végétale, champignons, prunes rouges mûres, de notes boisées et épicées subtiles, d'encens, terre noble et minéralité. L'attaque en bouche est sèche, élégante et laisse place à un milieu de bouche avec beaucoup de substance, structure et complexité aromatique rappelant le nez, le tout soutenu par une acidité énergique. Les tannins sont fins, fermes mais élégant. La finale est longue et persiste sur des saveurs de racine de réglisse, sous-bois, champignons frais et de notes boisées subtiles. C'est un vin superbement complexe et abouti qui surpasse en qualité bien des vins issus d'appellations plus prestigieuses. A boire maintenant – 10-15 ans. **Accord** : bœuf Wellington sauce aux cèpes.

Deep ruby colour still full of youth. The nose is racy, beautifully complex and reveals a bouquet of undergrowth, moss, mushrooms, ripe red plums, delicate oak spicing, incense, noble earth and minerality. The attack on the palate is dry and elegant. It leads to a sleek mid-palate with

plenty of substance, structure and complex flavours similar to the nose, balanced by an energetic acidity. The fine-grained tannins are firm yet very elegant. The finish is very long and lingers with flavours of liquorice root, undergrowth, fresh mushroom and subtle oak spicing. It is superbly complex and accomplished wine that surpasses in quality wines from more prestigious appellations. Drink now – 10-15 years. **Pairing**: beef Wellington with cepe mushroom sauce.

BORIE-MANOUX

Château Trotte-Vieille
Saint-Émilion Grand Cru 2018

Robe opaque de couleur grenat aux reflets violets. Le nez est frais et se révèle au travers d'arômes d'herbes à tisane, fleurs et notes poivrées. En bouche le vin est sec, frais avec un milieu de bouche qui allie élégance, substance et charnu. La belle concentration aromatique rappelle le nez avec un accent sur la minéralité. Les tannins ont le grain fin et soyeux. La finale s'affine et persiste sur une sensation de belle pureté mêlée à des saveurs boisées épicées. C'est un vin sérieux qui aura besoin de temps pour révéler tout son potentiel. A oublier pour au moins 4-5 ans et à garder précieusement en cave pendant 10 à 15 ans. **Accord** : croupe de veau, fricassée fèves et girofle.

Opaque ruby colour with purple nuances. The nose is very fresh and reveals herbal tea aromas with some floral and peppery aromas. On the palate the wine is dry, fresh with a mid-palate which allies elegance to substance and flesh. The beautiful concentration of flavours echoes the nose with an emphasis on minerality. The tannins are fine-grained and silky. The finish tapers off and lingers on a sensation of great purity with a twist of oak spicing. This is serious wine that will need time to harmonize. Put it aside it for at least 4-5 years before opening it and keep it preciously in your cellar for another 10-15 years. **Pairing**: veal rump, broad beans and girolle mushrooms.

CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU

Croix de Beaucaillou Saint-Julien 2019

Robe opaque de couleur violette. Le nez est profond et mystérieux sur des nuances de myrte, cassis mûr, tisane, noyau de prune et des notes boisées subtiles d'épices douces et réglisse. En bouche, le vin est sec, juteux de premier abord, il laisse place à un milieu de bouche charnu, pur et structuré par une trame tannique fine et serrée. Le profil de saveur très mûr rappelle le nez. La finale pure et précise résonne sur des saveurs de cassis, réglisse et fleurs de violette. C'est un vin de belle qualité et à la personnalité classieuse. Encore un peu jeune, il aura besoin de 24 mois de plus pour finir de trouver son harmonie. Il pourra être déguster jusqu'en 2032. **Accord** : magret de canard rôti à la crème de cassis et vinaigre de framboise.

Opaque purple colour. The nose is deep and mysterious with some nuances of myrtle, ripe cassis, herbal tea, plum stones, and subtle oak notes of baking spices and liquorice. On the palate the wine is dry with a juicy attack that leads to a fleshy, pure and structured mid-palate brought by a fine and tight tannic structure. The flavour profile is very ripe and echoes the nose. The finish is pure, focus and lingers with flavours of cassis, liquorice and violet flowers. This is a very good wine with a classy personality. Still young, it will need another 24 months to finish to harmonize and will then be enjoyable for the next 8-10 years. **Pairing**: duck magret roasted in crème de cassis and raspberry vinegar.

GONET

Château d'Eck - Pessac-Léognan blanc 2019

Couleur brillante. Le nez est discret au premier abord et après aération commence à révéler plus d'intensité et de complexité. Il s'ouvre sur des arômes de pamplemousse, fleurs de genêt, pêches blanches, ananas et des notes de vanille et de cire. En bouche, le vin est sec à la texture très riche. Le milieu de bouche est ciré, rempli de saveurs de fruits exotiques et de miel, équilibré par une acidité vive. La finale s'affine – droite et saline elle se prolonge sur des nuances de fleurs de cerisiers et d'agrumes avec une pointe rafraîchissante. C'est un vin à la texture généreuse, à déguster dès maintenant et pour les 3-5 prochaines années. **Accord** : terrine de lapin, citron et noisettes.

Brilliant colour. The nose is discrete at first and after aeration starts showing more intensity and complexity. It opens up with aromas of grapefruit, gorse flowers, white peaches, pineapple and some hints of vanilla and wax. On the palate the wine is dry, very richly textured. The mid-palate is waxy, filled with flavours of exotic fruits and honey balanced by a fresh acidity. The finish tapers off. Sleek and saline, it lingers with some notes of cherry blossom and citrus and a twist of refreshing bitterness. This is rich, textural wine to enjoy now and for the next 3-5 years. **Pairing**: rabbit, lemon and hazelnut terrine.



Charles-Henri Gonet et son fils Achille.

CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU

Saint-Julien 2019

Robe violette opaque. Le nez révèle une belle complexité et une pureté aromatique – fleurs de violette, moka, fraises des bois, cassis, tisanes et notes de vanille. L'attaque en bouche est élégante. Elle mène à un milieu de bouche ample et au profil compact apporté par la jeunesse des tannins qui sont très fins mais encore serrés. La superbe substance de fruits noirs et rouges et de fleurs met en avant la texture pulpeuse du vin et l'acidité vibrante lui confère tension et définition. La fin de bouche est longue et résonne sur des saveurs de violette et de moka. C'est un vin charismatique, d'excellente qualité, qui pourra être vieilli en cave pour les prochaines 15-20 années. **Accord** : côte de bœuf, sauce à la moelle.

Opaque purple colour. The nose reveals a beautiful aromatic complexity and purity - violet flowers, mocha, wild strawberry, cassis, herbal tea and hints of fresh vanilla. The attack on the palate is dry and elegant. It leads to an ample mid-palate with a compact sensation brought by the youth of tannins which are very finely grained yet still chewy. The superb substance of sweet black and red fruits and flowers enhance the pulpous texture of the wine while the vibrant acidity gives it tension and definition. The long finish resonates with flavours of violet flowers and mocha. This is a charismatic wine of excellent quality that can be cellared for next 15-20 years. **Pairing**: slow cooked rib of beef with marrow bone sauce.

GONET

Château Haut-Brana Pessac-Léognan 2014

Robe grenat très profonde au disque légèrement violet. Le nez est ouvert et montre des signes d'évolution. Il exprime des nuances de tabac blond, épices douces, terre noble, cassis mûr et des notes balsamiques. L'attaque en bouche est sèche et onctueuse. Le milieu de bouche est plein, charnu et structuré et révèle une richesse de fruits noirs et rouges mûrs agrémentés de saveurs salées. L'acidité vibrante équilibre parfaitement le vin et les tannins au grain fin et serré lui apportent de la dimension. La finale est droite, salivante, avec des saveurs de fruits noirs sucrés et de réglisse salée. La rétro-olfaction revient sur des nuances terriennes, des pointes de minéralité et fumées et des notes boisées délicates. C'est un vin équilibré, concentré et structuré. A consommer dès maintenant et pour les 10 prochaines années. **Accord** : ragoût de chevreuil aux légumes racines et pruneaux.

Very deep ruby colour with purple nuances to the rim. The nose is opened with some signs of mature aromas. It expresses some nuances of blond tobacco, baking spices, earthiness, ripe cassis and some balsamic notes. The attack on the palate is dry and smooth. The mid-palate is full, fleshy and structured with plenty of ripe red and black fruit flavours and a savoury element. The vibrant acidity support the wine beautifully while the fine-grained, chewy tannins gives dimension. The finish is sleek, salivating with some flavours of sweet black fruits and salted liquorice. The retro-olfaction returns with savoury and earthy flavours, hints of smoky minerality and delicate oak spices. This is a balanced wine with concentration and structure. Enjoy it now and for the next 10 years. **Pairing**: venison stew with root vegetables and prunes.

CHATEAU DE LÉOGNAN

Pessac-Léognan 2018

Robe grenat profond avec un disque mauve très fin. Le nez est mûr et fruité avec un élément qui rappelle un peu les sucreries mais disparaît après aération. Il exprime des arômes de cassis, myrtille, prunes noires, des nuances florales de pétales de rose délicatement ponctuées par des touches de cannelle et de terre fumée. L'attaque en bouche est sèche, fraîche et élégante. Le milieu de bouche est charnu, pulpeux, soutenu par une très belle acidité. Il exprime une jolie maturité de fruits et des nuances de terre noble et de pot-pourri. Les tannins fins et poudrés enrobent délicatement le palais. La finale, de bonne longueur, persiste sur des saveurs de racine de réglisse, fleurs séchées et d'humus. C'est un vin équilibré et charmeur qui peut s'apprécier dès maintenant et pour les 6 à 8 ans à venir. **Accord** : épaule d'agneau confite, tomates pochées et purée de pommes de terre.

Deep ruby colour, with a thin purple rim. The nose is ripe and fruity forward with a slightly confected element that disappears after aeration. It expresses some aromas of blackcurrant, blueberry, black plums and some floral nuances of rose petals delicately punctuated by hints of cinnamon and smoky earthiness. The attack on the palate is dry, fresh and elegant. The mid-palate is fleshy, pulpy and is balanced by a great acidity. It displays a beautiful fruit weight and layers of noble earth and pot-pourri. The fine and powdery tannins delicately coat the palate. The finish is of good length and lingers with flavours of liquorice root, dried flowers and humus. This is a wine with great charm and balance that can be enjoyed now and for the next 6-8 years. **Pairing**: confit shoulder of lamb, poached plum tomatoes and potato purée.



CHÂTEAU DE LÉOGNAN

Graves blanc 2020

Robe or vert brillant. Le nez est racé et s'ouvre sur des arômes fumés, pamplemousse jaune, fleurs de genêt, kiwi, marmelade et notes d'herbes aromatiques. L'attaque en bouche est élégante et mène à un milieu de bouche longiligne mais textural soutenu par une acidité précise et une minéralité saline qui mettent en relief le joli profil aromatique dédié aux agrumes et aux fleurs. La finale est longue et salivante et résonne sur des saveurs de pamplemousse, cardamome et herbes aromatiques. C'est un vin abouti qui peut se déguster maintenant et pour les 5 à 7 prochaines années. **Accord** : risotto au basilic et noix de saint-jacques.

Rich green gold colour. The nose is racy and opens up on aromas of smoke, yellow grapefruit, gorse flowers, kiwi fruit, marmalade and herbal hints. The attack is elegant and leads to a slim yet textural mid-palate balanced by a precise acidity and pronounced saline minerality that highlight the beautiful aromatic profile dedicated to citrus fruits and flowers. The finish is long and mouth-watering and resonates on grapefruit, cardamom and herbs flavours. It is a very accomplished white wine that can be enjoyed now and within 5-7 years. **Pairing**: seared scallops with basil risotto.

CHÂTEAU CAPET-GUILLIER

Saint-Émilion Grand Cru 2018

Belle robe grenat profond. Le nez est mûr et gourmand et s'ouvre sur des arômes de mûres, fraises des bois, feuilles de thé, noyaux de cerise et des nuances élégantes boisées. En bouche, le vin est sec, charnu avec une dimension délicate de fruits rouges et noirs mûrs à point et soutenue par une minéralité saline de cœur. Le milieu de bouche est tout en élégance et équilibre reflétant une sensation d'infusion plutôt que d'extraction et révélant une texture polie et pulpeuse. L'empreinte boisée est très bien maîtrisée. La longue finale résonne sur des saveurs d'épices et de fruits rouges mûrs. C'est un vin de grande qualité qui aura besoin d'être attendu encore 2-3 années avant d'être déguster et pourra se garder en cave pour 10-12 années de plus. **Accord** : tourte de pigeon et foie gras et jus de mûres.

Beautiful deep ruby colour. The nose is ripe and appealing with some aromas of brambles, wild strawberry, tea leaves, cherry stones and very elegant nuances of oak. On the palate, the wine is dry, plump and fleshy with a delicious, perfectly ripe red and black fruit dimension balanced by a beautiful core saline minerality. The mid-palate is all in balance and elegance reflecting a sensation of infusion rather than extraction and displaying a beautiful polished and pulpy texture. The oak seasoning is very well judged. The finish is long and lingers with nuances of spices and ripe red fruits. This is a very complete wine to cellar for another 2-3 years before opening it and enjoy for another 10-12 years after this. **Pairing**: pigeon pie and foie gras with bramble gravy.

CHÂTEAU DALEM

Domaine de la Huste - Fronsac 2018

Robe grenat profond aux nuances violettes. Le nez est rempli d'arômes de fruits rouges et de notes d'herbes à tisane, de nuances d'humus et de notes de boisé fumé et de noyau de prune. L'attaque en bouche est sèche, élégante et mène à un milieu de bouche éclatant, délicieusement pulpeux et équilibré par une acidité salivante qui lui confère une sensation de cerise acidulée. La trame tannique est très élégante et soyeuse. La fin de bouche se prolonge sur une touche d'amertume et des notes subtiles de boisé fumé et de minéralité saline. C'est un vin avec du caractère, de la classe et de l'élégance. A apprécier maintenant – 6-8 ans. **Accord** : gnocchi à la betterave, chips d'ail et sauge.

Deep ruby colour nuanced with purple. The nose is filled with red fruits and herbal tones, nuances of humus, smoky oak and plum stone aromas. The attack on the palate is dry and elegant and leads to a bright, deliciously pulpy mid-palate balanced by a mouth-watering acidity that confers it a sour cherry feel. The tannins are very elegant and silky. The finish lingers on subtle smoky oak nuances, hints of bitterness and saline mineral notes. This is wine with character, class and elegance. Enjoy now – 6-8 years. **Pairing**: beetroot gnocchi with crispy garlic and sage.



DUCLOT - DOMAINE SÉROL

« Chez Coste » Côte Roannaise 2019

Robe grenat lumineuse et transparente. Le nez est pur et minéral et s'ouvre sur des arômes de mine de crayon, fruits rouges et pétales de pivoine. En bouche, le vin est sec, croquant avec une belle tension apportée par l'acidité tonique. Le milieu de bouche révèle un joli profil de fruits juteux, de la verticalité et une réelle sensation de pureté et clarté mis en avant par la minéralité saline de cœur. Les tannins sont soyeux. La finale aérienne résonne sur des saveurs de fruits rouges, pétales de rose et salinité. C'est un vin superbe qui démontre avec brio le potentiel de ce terroir. **Accord** : tête de veau sauce gribiche. A apprécier dès maintenant – 10 ans.

Bright translucent ruby colour. The nose is very pure and mineral with some aromas of graphite, red fruits and peony rose petals. On the palate the wine is dry, crunchy with a lot of tensions brought by an energetic acidity. The mid-palate displays a beautiful profile of juicy fruits, verticality, and a real sensation of purity and clarity enhanced by the saline mineral core. The tannins are silky. The finish is ethereal and resonates on flavours of red fruits, rose petals and salinity. This is a superb wine that showcases the potential of this terroir with brio. **Pairing**: calf's head sauce Gribiche. Enjoy now – 10 years.

CHÂTEAU DALEM

Fronsac 2018

Robe grenat profonde, presque opaque à cœur, avec un disque violet brillant. Le nez est gourmand, aux arômes de cerises noires, gâteau aux fruits secs, tomates séchées et nuances de moka et de terre brune. L'attaque en bouche est sèche, ronde et charnue. Le milieu de bouche est puissant et opulent, rempli de saveurs de cerises noires et chocolat noir, de gâteau aux fruits et assaisonné de

délicieuses notes boisées rappelant la cannelle et le clou de girofle. L'acidité éclatante équilibre le vin. Les tannins sont très mûrs et fins, à la texture poudrée. C'est un style généreux avec un profil de fruit mûr et gourmand. **Accord** : joues de bœuf braisées, tomates confites et haricots blancs.

Deep ruby colour, nearly opaque to the core with a purple rim. The nose is "gourmand" with some aromas of black cherries, fruit cake, sundried tomatoes and nuances of mocha and dark earth. The attack on the palate is dry, round and fleshy. The mid-palate is big and bold, packed with flavours of dark cherries, dark chocolate, fruit cake and some delicious oak seasoning bringing some notes of cinnamon and clove. The bright acidity balances the wine. The tannins are very ripe and fine grained with a powdery texture. It is generous style with an upfront dark fruit profile. To be enjoyed now – 10 years. **Pairing**: braised beef cheeks with sundried tomatoes and white beans.

DUCLOT - BARON DE BRANE

Margaux 2015

Robe grenat profond, presque opaque, nuancée de rose. Le nez est pur et joliment parfumé. Il révèle des arômes mûrs de cassis et framboises, de minéralité terrienne, d'herbes à tisane et des notes subtiles de boisé épicé. La première impression de bouche est élégante et laisse place à un milieu de bouche rond et gracieux au profil épuré. La belle substance de fruit se mêle à la minéralité saline de cœur et la trame tannique très fine apporte de la dimension. La finale est longiligne, fine, précise et persiste sur des saveurs de réglisse salée, cassis et tabac blond. C'est un vin très abouti et harmonieux qui pourra être apprécié dès maintenant et pendant les 10 prochaines années. **Accord** : magret d'oie, pommes forestières.

Deep, nearly opaque ruby colour with nuances of pink to the rim. The nose is pure and beautifully perfumed. It reveals some aromas of ripe cassis and raspberries, earthy minerality, herbal nuances and a very delicate oak spicing. The attack on the palate is elegant and leads to a very smooth and graceful mid-palate with lot of purity. The beautiful fruit substance mingles with the delicious core savoury minerality while the very fine tannic structure brings out an extra dimension. The finish is long, slim, precise, and focused and lingers with flavours of salted liquorice, cassis and blond tobacco. It is a very accomplished and harmonious wine that can be enjoyed from now for the next 10 years. **Pairing**: roasted goose fillet, forestieres potatoes.

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

Chateau Chapelle d'Aliénor by La Gaffelière
Bordeaux Supérieur 2018

Robe grenat profond. Le nez est mûr et parfumé et s'ouvre sur des arômes de fleurs d'hibiscus séchées, prunes rouges mûres, fraises, notes de vanille et cannelle et nuances viandées. En bouche, le vin est sec. La première impression très souple laisse place à un milieu de bouche rond et charnu, équilibré par une acidité croquante et des tannins polis. De généreuses saveurs de fruits rouges mêlées à des notes d'épices douces suaves s'affirment en bouche. C'est un très joli vin qui offre un super rapport qualité/prix. Gourmand et flatteur, il peut être dégusté dès maintenant et pour les 4-5 prochaines années. **Accord** : entrecôte de bœuf grillée, champignon Portobello et frites.

Deep ruby colour. The nose is ripe and perfumed and opens with aromas of dried hibiscus flowers, ripe plums and strawberries, some hints of vanilla and cinnamon and some meaty nuances. On the palate, the wine is dry, with a supple attack that leads to a round and fleshy mid-palate balanced by a crunchy acidity and a polished tannic texture. Plenty of sweet red fruit flavours mingle on the palate, delicately seasoned by sweet baking spices that brings a touch of suavity. This is very good wine at this price point. Gourmand and flattering, it can be enjoyed now and for the next 4-5 years. **Pairing**: grilled rib eye steak with Portobello mushroom and chips.

CHÂTEAU RIPEAU

Saint-Émilion Grand Cru 2016

Robe grenat très profonde au disque fin commençant à montrer des signes d'évolution. Le nez est flatteur et complexe avec un bel équilibre entre fruité, épices boisées et notes tertiaires. Il offre un bouquet de cerises et prunes noires, cannelle, sous-bois, boîte à cigare, chocolat noir et pointes truffées. L'attaque en bouche est ronde et mène à un milieu de bouche charnu, au profil délicieux de fruits noirs mûrs, agrémenté de notes épicées apportées par l'élevage en fûts de chêne. Les tannins sont mûrs, au grain fin, et à la texture crayeuse. Le vin a un beau support acide et une touche chaleureuse en fin de bouche. La rétro-olfaction persiste sur des saveurs de cerises noires, chocolat et épices. C'est un vin au profil généreux et succulent qui peut se déguster dès maintenant et pour les 10 prochaines années. **Accord** : tournedos d'oie façon Rossini, jus à la truffe noir.

Very deep ruby colour with a thin ruby rim starting to show some signs of evolution. The nose is pretty and complex with a good balance between fruit, oak spicing, and tertiary aromas. It offers a bouquet of dark cherries and plums, cinnamon, damp forest floor, cigar box, dark chocolate, and



CHATEAU LA GAFFELIÈRE

Saint-Émilion Grand Cru 2018

Robe grenat très profonde au disque violet. Le nez est joli et parfumé, aux arômes de fruits noirs (mûres, cerises), tisane, pétales de rose, notes de minéralité terriennes et délicates nuances de boisé épicé. En bouche, le vin est sec, souple. Le milieu de bouche est frais, extrêmement élégant et précis. La belle intensité de saveur brille par des nuances de cerises noires, réglisse, cannelle et vanille fraîche. L'acidité éclatante et la minéralité apportent tension du milieu de bouche à la finale. Les tannins soyeux enrobent délicatement le palais. La finale est longue persiste sur des notes de tisanes, de cerises juteuses et de réglisse. C'est un vin raffiné qui malgré sa jeunesse se déguste très bien. A déguster jusqu'en 2037. **Accord** : aiguillettes de canard mariné aux épices, cèpes.

Very deep ruby colour with purple nuances to the rim. The nose is pretty and perfumed with some aromas of black fruit (bramble, cherries), herbal tea nuances, rose petals, hints of earthy minerality and delicate oak spicing. The palate is dry, supple with a fresh and extremely elegant mid-palate that shows lot of focus and precision. The beautiful intensity of flavours and ripeness of fruit shines through with some flavours of black cherry, liquorice, cinnamon and fresh vanilla. The bright acidity and minerality contribute to great tension from mid-palate to finish. The very silky tannins gently coat the palate. The finish is long and lingers with nuances of herbal tea, juicy cherries and liquorice. This is a refined wine which despite its youth shows really well. Enjoy it for the next 15 years. **Pairing**: spiced aiguillettes of duck with cepe mushrooms.

hints of truffle. The attack on the palate is smooth and leads to a round and fleshy mid-palate with a delicious ripe black fruit weight seasoned by oak spicing. The tannins are ripe, fine-grained, and chalky. The wine has a good balancing acidity and a warm touch on the finish. The retro-olfaction returns with flavours of dark cherry, chocolate, and spices. It is a generous and succulent style that can be enjoyed now and for the next 10 years. **Pairing**: goose tournedos Rossini, black truffle juice.

INVINDIA

Chateau Aurore Les raisins de la colère
Vin de France 2020

Robe violet opaque. Le nez révèle une touche de réduction mais également un profil aromatique très pur. Après aération, il s'ouvre sur des arômes de lavande séchée, canneberge, prunes sauvages et des nuances d'herbes à tisane. En bouche, le vin est sec, plein d'énergie et de saveurs de fruits frais. Le milieu de bouche dévoile une grande pureté aromatique et exprime des saveurs généreuses de fruits noirs et rouges mûrs et des nuances florales soutenues par une acidité salivante. Un élément épicé apporte une touche supplémentaire gourmande et les tannins affirmés apportent de la dimension. La finale est précise et nette sur une pointe minérale. C'est un vin séduisant, plein de vie et avec un « je ne sais quoi » de délicieux. A boire dès maintenant – 5 ans. **Accord** : entrecôte de bœuf grillée, sauce au poivre vert.

Opaque purple colour. The nose is a touch reductive but shows great purity. After aeration, it opens on aromas of dried lavender, cranberries, wild plums and some herbal nuances. On the palate, the wine is dry, full of energy with a very bright fruit profile. The mid-palate shows great purity and expresses generous flavours of black fruits, ripe red fruit and flowers balanced by a mouth-watering acidity. A spicy element of black pepper gives it an extra touch of yumminess while its chewy tannins gives it dimension. The finish is focused and precise with twist of minerality. It is a really attractive wine, full of life with something really delicious about it. Enjoy now – 5 years. **Pairing**: grilled beef rib eye steak served with green pepper sauce.

INVINDIA

Chateau Aurore - Bordeaux 2019

Robe violette profonde et brillante. Le nez donne une première impression de grande pureté et exprime des arômes de pétales de rose séchées, prunes rouges sauvages, fraises, des notes balsamiques et de délicates épices orientales. En bouche, le vin est sec, frais et longiligne avec une colonne vertébrale austère qui lui apporte structure et dimension. Le milieu de bouche est équilibré

entre des saveurs de fruits rouges frais et des notes salines mis en avant par la tension de l'acidité salivante. La finale est sapide et résonne sur des nuances d'épices et herbes aromatiques. C'est un vin qui va avoir besoin de temps pour s'assagir. A attendre encore 24 mois et à déguster ensuite pendant 5 à 6 ans. **Accord** : casserole de bœuf aux épices et prunes.

Deep, bright purple colour. The nose gives a first impression of great purity and expresses some aromas of dried rose petals, wild red plums, strawberries, hints balsamic and delicate oriental spices. On the palate, the wine is dry, fresh and slender with a slightly austere backbone that gives

it structure and dimension. The mid-palate is balanced between bright red fruit flavours and salinity highlighted by a vibrant acidity bringing tension. The finish is sapid with some layers of spices and herbs. It is need some time to soften. Wait 24 months and enjoy it then for another 5-6 years. **Pairing**: spiced beef casserole with plums.



Hugues Laborde.

CHÂTEAU GISOURS

La Sirène de Giscours - Margaux 2018

Robe grenat profonde au disque violet. Le nez est mûr, jeune et gourmand et s'ouvre sur des arômes de fruits noirs et rouges mûrs (cassis, cerises, fraise), de nuances boisées (cannelle, clou de girofle) et de touches florales (pétales de rose). L'attaque en bouche est délicate. Elle laisse place à un milieu de bouche élégant et précis à la chair pulpeuse et au profil gourmand de fruits rouges soutenus par une acidité éclatante. Des nuances de terre noble et minéralité se mêlent à des saveurs de noyau de cerise. Les tannins, au grain fin et poli, apportent une touche de mâche et structure à la bouche. La finale est longiligne et persiste sur des saveurs de réglisse salée et de fruits rouges juteux. C'est un vin de belle qualité qui se montre équilibré, harmonieux et élégant. A mettre de côté pendant encore 2 ans et à déguster jusqu'en 2030. **Accord** : perdrix braisée au vin rouge.

Deep ruby colour with a purple rim. The nose is ripe, youthful and "gourmand" opening on aromas of black and red fruits (cassis, cherries, strawberries), nuances of oak (cinnamon, clove) and floral notes (rose petals). The attack on the palate is dry and gentle. It leads to an elegant and poised mid-palate that displays a gorgeous pulpous flesh and a yummy ripe red fruit profile balanced by a bright acidity. Nuances of noble earthiness and minerality mingles with cherry stone flavours while fine-grained, polished tannins brings a touch of bite and structure. The finish is long and lingers with flavours of salted liquorice and a juicy red fruits. This is very good quality wine which shows balance, harmony and elegance. To start enjoying in 2 years and keep for another 6 years after this. **Pairing**: red wine braised partridge.

CHÂTEAU GISOURS

Margaux 2019

Robe lumineuse, violet profond, presque opaque. Le nez est délicatement parfumé avec une minéralité distinctive. Il révèle des arômes de framboises fraîches, cerises, pivoines et des notes d'herbes à tisane. Après aération, la présence délicate d'élevage en chêne apparaît au travers de nuances de cardamome et de poivre noir. En bouche, le vin est sec, avec un milieu de bouche pur et précis, beaucoup de tension et d'énergie et une arête minérale saline qui révèle des saveurs éclatantes de fruits rouges et de fleurs délicatement ponctuées de nuances de tisane et cardamome. La finale est mince et salivante avec un vibrato magnifique qui résonne sur des notes de violettes et de poivre blanc. C'est un très beau vin au profil gracieux et subtil qui aura besoin de temps pour se dévoiler entièrement. A mettre en cave pendant 4-5 années supplémentaires et à déguster jusqu'en 2037. **Accord** : poitrine de faisan, purée de panais et mûres préservées au vinaigre.

Very bright, deep, nearly opaque purple colour. The nose is delicately perfumed, with a distinct mineral purity. It reveals some aromas of fresh raspberries and cherries, peony roses and some herbal nuances. After aeration, the delicate oak presence comes through with some aromas of cardamom and black pepper. On the palate, the wine is dry, with a pure and precise mid-palate driven by tension and energy and a beautiful core saline minerality. The bright red fruit and floral flavours delicately punctuated by herbal nuances and cardamom flourishes the palate. The finish is very slim and mouth-watering with a great vibrato that resonates on notes of violet flowers and white pepper. It is a beautiful, subtle and graceful wine that will need time to reveal itself fully. Cellar it for another 4-5 years and then enjoy for another 10 years. **Pairing**: roast pheasant breast with parsnip purée and pickled brambles.

AVEC VOUS,
DANS LES AIRS
ET AUX
QUATRE COINS
DE LA TERRE.



SOCIÉTÉ AIR FRANCE, SA AU CAPITAL DE 126 748 715€ - 420 495 178 - RCS BOBIGNY - 45, RUE DE PARIS, 95747 ROISSY-CDG CEDEX

AIRFRANCE 

CARNET DE DÉGUSTATION
PAR
PAOLO BASSO



ALSACE

LES VIGNOBLES RUHLMANN SCHUTZ

Ruhlmann Pinot Noir

ALSACE

2017

Robe : grenat clair aux reflets orangés. **Nez :** affiche des arômes de vieux bois, de poivre vert, de noix et de feuilles de lierre. **Bouche :** une structure linéaire et élancée, avec une belle fraîcheur et des tanins astringents qui soulignent l'amertume finale. **Accord :** apéritif ; fruits de mer. **Commentaire :** c'est un vin qui traduit parfaitement son nom *cuvée à l'ancienne* par son style rigoureux et qui évoque une œnologie d'antan. A boire de suite.

Color: light garnet with orange reflections. **Nose:** displays aromas of old wood, green pepper, nuts and ivy leaves. **Palate:** a linear and slender structure, with a nice freshness and astringent tannins that underline the final bitterness. **Pairing:** aperitif; seafood. **Comment:** this is a wine that perfectly translates its name *cuvée à l'ancienne* by its rigorous style and which evokes an œnology of yesteryear. To drink immediately.

BORDEAUX

CHÂTEAU BASTOR-LAMONTAGNE

Château Bastor-Lamontagne

SAUTERNES

2011

Robe : jaune foncé, reflets dorés. **Nez :** arômes d'abricots secs, crème pâtissière, brioche au beurre, ananas rôti. **Bouche :** dense, une belle douceur admirablement équilibrée par une acidité qui apporte fraîcheur et dynamisme. La structure est solide et généreuse tout en gardant de la finesse et de l'élégance, jusqu'à la fin de la dégustation où une discrète touche tannique harmonise ce vin doux et distingué. **Accord :** tarte aux fruits. **Commentaire :** un Sauternes de grande personnalité. Garde 2030. **Note :** 93/100.

Color: dark yellow, golden reflections. **Nose:** aromas of dried apricots, pastry cream, buttered brioche, roasted pineapple. **Palate:** dense, a beautiful sweetness admirably balanced by an acidity that brings freshness and dynamism. The structure is solid and generous while retaining finesse and elegance, until the end of the tasting where a discreet tannic touch harmonizes this soft and distinguished wine. **Pairing:** fruit tart. **Comment:** a Sauternes with great personality. Ageing potential 2030. **Score:** 93/100.

34 rue du Maréchal Foch - 67650 Dambach-la-Ville
Tél. : 03 88 92 41 86 - www.ruhlmann-schutz.fr

La Montagne-Est - 33210 Preignac
Tél. : 05 56 63 27 66 - www.chateaubastorlamontagne.fr

LANGUEDOC ROUSSILLON

LES VIGNOBLES RUHLMANN SCHUTZ

Château Valmont Signature

CORBIÈRES

2019

Robe : profonde, rubis foncé aux reflets violacés. **Nez** : assez complexe, offre des arômes fumés, de poivre noir, de myrtilles, de cuir. **Bouche** : séduit pour sa richesse, sa structure dense et un corps de bon volume. Les tanins sont riches et intenses et soutiennent une belle finale. **Accord** : c'est un vin au style méditerranéen et solaire qui accompagne une cuisine savoureuse à base de viandes comme l'agneau, le cabri, rôties et grillées. **Commentaire** : garde 2024. **Note** : 89-90/100.

Color: deep, dark ruby with purplish reflections. **Nose**: quite complex, offers smoky aromas, black pepper, blueberries, leather. **Palate**: seduces for its richness, dense structure and a good volume body. The tannins are rich and intense and support a beautiful finish. **Pairing**: it is a Mediterranean and sunny style wine that accompanies tasty cuisine based on meats such as lamb, goat, roast and grilled. **Comment**: ageing 2024. **Score**: 89-90/100.

34 rue du Maréchal Foch - 67650 Dambach-la-Ville
Tél. : 03 88 92 41 86 - www.ruhlmann-schutz.fr

LANGUEDOC-ROUSSILLON

CHÂTEAU MINISTRE

La Tentation du Pasteur Tête de Cuvée

LANGUEDOC LA MÉJANELLE

2019

Robe : profonde, rubis foncé aux reflets grenat. **Nez** : arômes de prunes, de confiture de cerises, de cacao, de poivre vert et de garrigue. **Bouche** : une belle structure dense, de la fraîcheur, un milieu de bouche bien bâti et savoureux. Les tanins ont toujours une pointe d'astringence et de rusticité. Finale de belle persistance. **Accord** : c'est un vin qui séduit par son côté solaire et de belle maturité qui accompagne une cuisine goûteuse à base de viandes mijotées. **Commentaire** : garde 2024. **Note** : 89/100.

Color: deep, dark ruby with garnet highlights. **Nose**: aromas of plums, cherry jam, cocoa, green pepper and garrigue. **Palate**: a nice dense structure, freshness, a well-structured and tasty mid-palate. The tannins still have a hint of astringency and rusticity. Final of beautiful persistence. **Pairing**: this is a wine that seduces with its sunny side and beautiful maturity that matches with a tasty cuisine based on simmered meats. **Comment**: ageing 2024. **Score**: 89/100.

Chemin du Ministre - 34130 Mauguio
Tél. : 07 83 75 76 93 - www.chateau-ministre.fr

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE DE BARONARQUES

Domaine de Baronarques

LIMOUX

2019

Robe : rubis foncé, reflets violacés. **Nez** : des arômes qui révèlent à la fois le fruité du raisin et la complexité apportée par l'élevage. Notes de griottes, de cerises bien mûres, de crème de cassis, une touche fumée et de la vanille. **Bouche** : généreuse, avec un style chaleureux et solaire, une structure solide. Les tanins rajoutent de la richesse en finale. **Accord** : cuisine raffinée à base de viande rouge. **Commentaire** : c'est un vin qui mérite de reposer dans une bonne cave. Garde 2023-2028. **Note** : 90/100.

Color: dark ruby, purplish reflections. **Nose**: aromas that reveal both the fruitiness of the grape and the complexity brought by the ageing. Notes of morello cherries, very ripe cherries, crème de cassis, a smoky touch and vanilla. **Palate**: generous, with a warm and sunny style, a solid structure. The tannins add richness on the finish. **Pairing**: fine dining with red meat. **Comment**: this is a wine that deserves to rest in a good cellar. Ageing 2023-2028. **Score**: 90/100.

11300 Saint-Polycarpe
Tél. : 04 68 31 96 60 - www.domaine-de-baronarques.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE DE BARONARQUES

Domaine de Baronarques

LIMOUX

2019

Robe : légère, jaune doré. **Nez** : révèle des arômes fumés qui après oxygénation laissent la place aux notes de citron, de pâte feuilletée, de levure et de poivre blanc. **Bouche** : assez intense, avec un beau volume qui fait son charme et une minéralité qui rajoute de la profondeur à sa capacité d'expression. Une finale persistante. **Accord** : une cuisine gastronomique de la mer, avec des poissons en sauce, des terrines ou des volailles. **Commentaire** : c'est un vin au style distingué. Garde 2024. **Note** : 89/100.

Color: light, golden yellow. **Nose**: reveals smoky aromas which after oxygenation give way to notes of lemon, puff pastry, yeast and white pepper. **Palate**: quite intense, with a nice volume that gives it its charm and a minerality that adds depth to its capacity for expression. A lingering finish. **Pairing**: gourmet seafood cuisine, fish with sauce, terrines or poultry. **Comment**: this is a distinguished style wine. Ageing 2024. **Score**: 89/100.

11300 Saint-Polycarpe
Tél. : 04 68 31 96 60 - www.domaine-de-baronarques.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

CAVE DE ROQUEBRUN

CSM R Premium

PAYS D'OC

2020

Robe : rubis foncé, reflets violacés. **Nez** : révèle une typique maturité de fruits méditerranéens, avec des senteurs de confiture de groseilles, de pruneaux, une belle touche épicée et une note d'herbes aromatiques. **Bouche** : une belle structure dense avec un style chaleureux. De la matière qui se fait de plus en plus discrète vers la fin de bouche, tanins bien présents. **Accord** : cuisine de campagne à base de viande. **Commentaire** : un vin plaisant qui est déjà épanoui, bien que jeune. Garde 2023. **Note** : 87/100.

Color: dark ruby, purplish reflections. **Nose**: reveals a typical maturity of Mediterranean fruit, with scents of currant jam, prunes, a nice spicy touch and a note of aromatic herbs. **Palate**: a nice dense structure with a warm style. Material that becomes more and more discreet towards the end of the palate, well present tannins. **Pairing**: meat-based country cuisine. **Comment**: a pleasant wine that is already mature, albeit young. Ageing 2023. **Score**: 87/100.

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

LANGUEDOC ROUSSILLON

COSTIÈRES DE POMÉROLS

Beauvignac

PICPOUL DE PINET

2021

Robe : belle robe limpide, jaune paille clair. **Nez** : séduit grâce à une belle note aromatique apportée par des arômes intenses de melon blanc, de litchis, de zestes de mandarines et de cèdre. **Bouche** : plaisante et tout en légèreté, avec une attaque en bouche souple et ronde, un milieu de bouche élané et une finale avec une amertume caractéristique. **Accord** : c'est un vin qui accompagne les plats d'une cuisine simple à base de produits de la mer. **Commentaire** : à boire de suite. **Note** : 86/100.

Color: beautiful limpid color, light straw yellow. **Nose**: seduces thanks to a beautiful aromatic note brought by intense aromas of white melon, lychees, mandarin zest and cedar. **Palate**: pleasant and light, with a supple and round attack, a slender mid-palate and a finish with a characteristic bitterness. **Pairing**: this is a wine that accompanies simple cuisine based on seafood. **Comment**: to drink now. **Score**: 86/100.

68 avenue de Florensac - 34810 Pomérols
Tél. : 04 67 77 01 59 - www.cave-pomerols.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

COSTIÈRES DE POMÉROLS

Beauvignac Chevalier HB

PICPOUL DE PINET

2021

Robe : belle robe limpide, jaune paille clair. **Nez** : affiche une belle aromaticité avec des notes d'agrumes, de fleur blanche, une touche d'épices douces et d'anis. **Bouche** : on apprécie l'attaque tout en souple, qui soutient une structure linéaire et une finale persistante où la caractéristique amertume affirme le style de cette cuvée. **Accord** : c'est un vin qui accompagne les plats d'une cuisine à base de produits de la mer. **Commentaire** : à boire de suite. **Note** : 88/100.

Color: beautiful limpid color, light straw yellow. **Nose**: displays a beautiful aromaticity with notes of citrus, white flowers, a touch of sweet spices and anise. **Palate**: we appreciate the supple attack, which supports a linear structure and a lingering finish where the characteristic bitterness affirms the style of this cuvée. **Pairing**: this is a wine that accompanies the dishes of a cuisine based on seafood. **Comment**: to drink immediately. **Score**: 88/100.

68 avenue de Florensac - 34810 Pomérols
Tél. : 04 67 77 01 59 - www.cave-pomerols.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

CAVE DE ROQUEBRUN

Terrasses de Maynard

SAINT-CHINIAN ROQUEBRUN

2020

Robe : très intense rubis foncé, reflets violacés. **Nez** : expressif, belle maturité du fruit. Arômes de confiture d'aireselles, de quetsches, de garrigue, avec une belle touche fumée. **Bouche** : affiche une belle richesse avec un caractère chaleureux et une belle densité qui se termine avec un style plus ferme et des tanins intenses en fin de bouche. **Accord** : un vin qui accompagne une cuisine généreuse à base de viande rouge saignante pour équilibrer la force des tanins. **Commentaire** : garde 2024. **Note** : 88/100.

Color: very intense dark ruby, purplish reflections. **Nose**: expressive, beautiful ripeness of the fruit. Aromas of cranberry jam, quetsches, garrigue, with a nice smoky touch. **Palate**: shows a nice richness with a warm character and a nice density that ends with a firmer style and intense tannins on the finish. **Pairing**: a wine that matches with a generous cuisine based on rare red meat to balance the strength of the tannins. **Comment**: ageing 2024. **Score**: 88/100.

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

PROVENCE

DOMAINE DE TERREBRUNE

Calcaire du Trias Bio

BANDOL

2011

Robe : grenat foncé, reflets orangés. **Nez** : très intrigant, arômes de garrigue, feuillage, encens, griottes au kirsch, épices douces. **Bouche** : dense et savoureuse avec une belle structure et de la complexité. Des tanins fermes et une finale plus discrète qui révèle à nouveau des notes d'épices et d'herbes aromatiques. **Accord** : gigot d'agneau rôti. **Commentaire** : c'est un vin épanoui qui bénéficie de la complexité apportée par le vieillissement en bouteille. A boire sans attendre. **Note** : 89/100.

Color: dark garnet, orange reflections. **Nose**: very intriguing, aromas of garrigue, foliage, incense, cherries with kirsch, sweet spices. **Palate**: dense and flavorful with great structure and complexity. Firm tannins and a more discreet finish which again reveals notes of spices and aromatic herbs. **Pairing**: roast leg of lamb. **Comment**: this is a mature wine that benefits from the complexity brought by ageing in the bottle. To drink without waiting. **Score**: 89/100.

724 chemin de la Tourelle - 83190 Ollioules
Tél. : 04 94 74 01 30 - www.terrebrune.fr

PROVENCE

DOMAINE DE TERREBRUNE

Terroir du Trias Bio

BANDOL

2018

Robe : dense rubis foncé, reflets grenat. **Nez** : nécessite une belle oxygénation pour révéler des arômes fumés, de cuir, de griottes, de poivre vert et de laurier. **Bouche** : dense et de bonne structure, une belle profondeur d'expression et un caractère chaleureux. Les tanins sont fermes. La fin de bouche révèle des notes de prunes et d'épices. **Accord** : caille ; pigeon rôti. **Commentaire** : c'est un vin qui révèle un style traditionnel. Garde 2028. **Note** : 88/100.

Color: dense dark ruby, garnet reflections. **Nose**: requires good oxygenation to reveal smoky aromas, leather, morello cherries, green pepper and bay leaf. **Palate**: dense and with a good structure, a beautiful depth of expression and a warm character. The tannins are firm. The finish reveals notes of plums and spices. **Pairing**: quail; roast pigeon. **Comment**: this is a wine that reveals a traditional style. Ageing 2028. **Score**: 88/100.

724 chemin de la Tourelle - 83190 Ollioules
Tél. : 04 94 74 01 30 - www.terrebrune.fr

PROVENCE

VAL D'ARENC

Château Val d'Arenc Bio

BANDOL

2019

Robe : rubis foncé, reflets violacés. **Nez** : arômes de cerises rouges, de griottes, une touche fumée et des arômes de vieux bois. **Bouche** : affiche une belle sucrosité au début qui lui donne un caractère assez souple, pour virer vers un style plus ferme vers la fin, quand les tanins révèlent leur force intrigante. Belle persistance en finale. **Accord** : une cuisine conviviale à base de viande rouge ou de volaille. **Commentaire** : c'est un vin plaisant et gourmand avec du caractère. Garde 2023. **Note** : 88/100.

Color: dark ruby, purplish reflections. **Nose**: aromas of red cherries, morello cherries, a smoky touch and aromas of old wood. **Palate**: displays a nice sweetness at the start that gives it quite a supple character, to veer into a firmer style towards the end, when the tannins reveal their intriguing strength. Nice persistence on the finish. **Pairing**: a convivial cuisine based on red meat or poultry. **Comment**: this is a pleasant, delectable wine with character. Ageing 2023. **Score**: 88/100.

997 chemin du Val d'Aren - 83330 Le Beausset
Tél. : 04 94 98 71 89 - www.val-darenc.com

SUD-OUEST

TERRE MÈRE

Ondulation

VIN DE FRANCE

2020

Robe : légère, jaune clair. **Nez** : arômes fumés, feuille de lierre, herbes aromatiques, groseilles blanches. **Bouche** : grâce à une acidité bien présente, la bouche se caractérise par une grande fraîcheur, de la légèreté, un style élancé et gouleyant. **Accord** : un vin qui trouve sa place idéale avec les apéritifs variés, les plateaux de fruits de mer et les poissons en sauce. **Commentaire** : garde 2022. **Note** : 86/100.

Color: light, light yellow. **Nose**: smoky aromas, ivy leaf, aromatic herbs, white currants. **Palate**: thanks to a very present acidity, the palate is characterized by a great freshness, lightness, a slender and drinkable style. **Pairing**: a wine that finds its ideal place with varied aperitifs, seafood platters and fish with sauce. **Comment**: ageing 2022. **Score**: 86/100.

Lieu-dit Castagnès - 32190 Rozès
antoinery@yaho.fr - domaine-castagnes.pluginwine.com

SUD-OUEST

TERRE MÈRE

Apparition

VIN DE FRANCE

2020

Robe : paille, claire. **Nez** : une belle aromaticité, amande douce, miel d'acacia, poire et une touche de gazon fraîchement coupé. **Bouche** : une belle sucrosité qui apporte de la rondeur, suivie par une structure étirée et légère. Une grande fraîcheur en fin de bouche. **Accord** : apéritif ; plateau de fruits de mer ; cuisine conviviale de la mer. **Commentaire** : c'est un vin plaisant et consensuel. Garde 2022. **Note** : 86/100.

Color: straw-yellow hue, clear. **Nose**: a nice aromaticity, sweet almond, acacia honey, pear and a touch of freshly cut grass. **Palate**: a nice sweetness that brings roundness, followed by a stretched and light structure. Great freshness on the finish. **Pairing**: aperitif; seafood platter; friendly seafood cuisine. **Comment**: this is a pleasant and consensual wine. Ageing 2022. **Score**: 86/100.

Lieu-dit Castagnès - 32190 Rozès
antoinery@yaho.fr - domaine-castagnes.pluginwine.com

SUD-OUEST

TERRE MÈRE

Conversion

VIN DE FRANCE

2019

Robe : légère, jaune doré. **Nez** : on trouve des arômes de mangue, d'ananas confit, d'abricots secs et fumés. **Bouche** : douce et souple dès le début, avec un style moelleux qui évolue tout au long de la dégustation vers une structure sur les tanins. **Accord** : desserts légers à base de fruits, de crème et de beurre. **Commentaire** : à boire sans attendre !

Color: light, golden yellow. **Nose**: there are aromas of mango, candied pineapple, dried and smoked apricots. **Palate**: soft and supple from the start, with a mellow style that evolves throughout the tasting towards a structure on the tannins. **Pairing**: light desserts with fruit, cream and butter. **Comment**: to drink now!

Lieu-dit Castagnès - 32190 Rozès
antoinery@yaho.fr - domaine-castagnes.pluginwine.com

SUD-OUEST

TERRE MÈRE

Gravitation

VIN DE FRANCE

2023

Robe : rubis foncé, reflets violacés. **Nez** : nécessite une oxygénation dans le verre pour révéler des arômes très épicés de poivre noir, cumin, une belle note fumée et des senteurs de cerises noires. **Bouche** : riche et de belle structure, avec un style chaleureux. Plus léger et linéaire en fin de bouche où les tanins révèlent leur petite touche astringente. **Accord** : grillades de viande servies dans des contextes conviviaux. **Commentaire** : c'est un vin gourmand et jovial. Garde 2023. **Note** : 86/100.

Color: dark ruby, purplish reflections. **Nose**: requires oxygenation in the glass to reveal very spicy aromas of black pepper, cumin, a nice smoky note and scents of black cherries. **Palate**: rich and well structured, with a warm style. Lighter and more linear on the finish where the tannins reveal their astringent touch. **Pairing**: grilled meats served in convivial settings. **Comment**: this is a delectable and cheerful wine. Ageing 2023. **Score**: 86/100.

Lieu-dit Castagnès - 32190 Rozès
antoinery@yaho.fr - domaine-castagnes.pluginwine.com

VAL DE LOIRE

LE CLOS GALERNE

Moulin Brûlé

ANJOU

2018

Robe : intense jaune doré. **Nez** : belle maturité du fruit, ananas en compote, poire, melon, touche épicée de cannelle et de poivre blanc. **Bouche** : la première impression souligne une grande souplesse et du gras, puis une structure riche et assez chaude, avec tout de même une belle fraîcheur. Les saveurs sont persistantes, sur une touche de minéralité, et laissent la place à une petite amertume en finale. **Accord** : une cuisine de mer ; volailles ; fromages affinés de chèvre. **Commentaire** : garde 2025. **Note** : 89/100.

Color: intense golden yellow. **Nose**: beautiful fruit maturity, stewed pineapple, pear, melon, spicy touch of cinnamon and white pepper. **Palate**: the first impression highlights great suppleness and fat, then a rich and quite warm structure, with a nice freshness all the same. The flavors are persistent, with a touch of minerality, and give way to a little bitterness on the finish. **Pairing**: seafood cuisine; poultry; matured goat cheeses. **Comment**: ageing 2025. **Score**: 89/100.

Lieu dit la parenterie - Bute de Chaume - 49190 Rochefort-sur-Loire
Tél. : 06 58 50 81 48 - www.closgalerne.com

VAL DE LOIRE

VIGNOLE GELINEAU

Château de la Viaudière
Pierre Blanche Paradisio

ANJOU

2017

Robe : intense jaune doré, brillante. **Nez** : belle complexité, arômes de melon confit, gelée d'agrumes, vanille. **Bouche** : un apport souple et rond avec une pointe de sucrosité au début, suivie par une structure assez chaleureuse et une finale où la petite touche tannique apporte une légère astringence caractéristique. **Accord** : c'est un vin qu'on peut accompagner d'une cuisine exotique aux saveurs aigre-douces et aux fromages de chèvre affinés. **Commentaire** : à boire de suite. **Note** : 87/100.

Color: intense golden yellow, brilliant. **Nose**: nice complexity, aromas of candied melon, citrus jelly, vanilla. **Palate**: a supple and round intake with a hint of sweetness at the start, followed by a fairly warm structure and a finish where the small tannic touch brings a slight characteristic astringency. **Pairing**: this is a wine that can be paired with exotic cuisine with sweet and sour flavors and aged goat cheeses. **Comment**: to drink now. **Score**: 87/100.

49380 Bellevigne-en-Layon
Tél. : 06 76 17 68 53 - www.chateau-viaudiere.com

VAL DE LOIRE

JAILLANCE

Jaillance Brut

CRÉMANT DE LOIRE

Robe : paille claire, bulles nombreuses et persistantes. **Nez** : révèle des notes de poire, de levures, de noisettes toastées, de pamplemousse confit. **Bouche** : assez fraîche et linéaire, soutenue par une acidité assez vive et une structure délicate et savoureuse. La finale est caractérisée par une touche d'amertume qui soutient sa persistance gustative. **Accord** : apéritifs variés ; plats d'une cuisine à base de poissons. **Commentaire** : à boire. **Note** : 86/100.

Color: pale straw-yellow, numerous and persistent bubbles. **Nose**: reveals notes of pear, yeast, toasted hazelnuts, candied grapefruit. **Palate**: quite fresh and linear, supported by quite lively acidity and a delicate and tasty structure. The finish is characterized by a touch of bitterness which supports its persistence of taste. **Pairing**: various aperitifs; dishes from a fish-based cuisine. **Comment**: to drink now. **Score**: 86/100.

335 avenue de la Clairette - 26150 Die
Tél. : 04 75 22 30 31 - www.jaillance.fr

VAL DE LOIRE

JAILLANCE

Brut

SAUMUR

Robe : jaune doré, bulles nombreuses et persistantes. **Nez** : délicat, arômes de levures, zestes de citron, fleur d'oranger, poivre vert. **Bouche** : l'entrée en bouche est rendue souple par un dosage bien calibré, puis un milieu de bouche frais et assez tendu grâce à une acidité vibrante. L'effervescence est bien intégrée et apporte du dynamisme qui soutient la finale sur les agrumes. **Accord** : apéritifs variés ; cuisine à base de poissons et fruits de mer. **Commentaire** : à boire sans attendre. **Note** : 87/100.

Color: golden yellow, numerous and persistent bubbles. **Nose**: delicate, aromas of yeast, lemon zest, orange blossom, green pepper. **Palate**: the first taste is made supple by a well calibrated dosage, then a fresh and quite tense mid-palate thanks to a vibrant acidity. The effervescence is well integrated and brings dynamism that supports the citrus finish. **Pairing**: various aperitifs; cuisine based on fish and seafood. **Comment**: to drink now. **Score**: 87/100.

335 avenue de la Clairette - 26150 Die
Tél. : 04 75 22 30 31 - www.jaillance.fr

VAL DE LOIRE

DOMAINE DE L'ENCHANTOIR

Clos du Petit Chavannes

SAUMUR PUY-NOTRE-DAME

2017

Robe : rubis foncé, reflets violacés. **Nez** : arômes fumés, de pivoine, de mûres et de pivoine. **Bouche** : se révèle au début avec une belle force et du caractère pour devenir plus souple vers la finale. La structure est soutenue par des tanins fermes et assez vigoureux. **Accord** : plats de viande rouge d'une cuisine conviviale et généreuse. **Commentaire** : révèle un style tout à fait particulier qui ravira les amateurs de ce cépage distingué qu'est le cabernet franc. Garde 2024. **Note** : 88/100.

Color: dark ruby, purplish reflections. **Nose**: smoky, bell pepper, blackberry and peony aromas. **Palate**: reveals itself at the beginning with a nice strength and character to become more flexible towards the finish. The structure is supported by firm and quite vigorous tannins. **Pairing**: red meat dishes from a friendly and generous cuisine. **Comment**: reveals a very particular style that will delight lovers of this distinguished grape variety, Cabernet Franc. Ageing 2024. **Score**: 88/100.

4 rue de l'Arguray - 49260 Le Puy-Notre-Dame
Tél. : 02 41 52 26 33 - www.enchantoir.fr

VAL DE LOIRE

LOÏC MAHÉ

Équilibre bio

SAVENNIÈRES

2019

Robe : jaune intense, belle brillance. **Nez** : nécessite quelques minutes d'oxygénation pour révéler des arômes de noisettes toastées, d'épices douces, de cire d'abeilles. **Bouche** : une structure importante avec un bel équilibre entre la fraîcheur et la force, une belle minéralité qui apporte une touche saline très séduisante. Finale persistante, sur les agrumes et fleurs blanches en rétro-olfaction. **Accord** : une cuisine gastronomique, à base de poissons ou fruits de mer ; fromages affinés. **Commentaire** : garde 2030. **Note** : 90/100.

Color: intense yellow, beautiful shine. **Nose**: requires a few minutes of oxygenation to reveal aromas of toasted hazelnuts, sweet spices, beeswax. **Palate**: an important structure with a nice balance between freshness and strength, a nice minerality that brings a very seductive saline touch. Persistent finish, on citrus fruits and white flowers in retro-olfaction. **Pairing**: gourmet cuisine, based on fish or seafood; ripened cheeses. **Comment**: Ageing 2030. **Score**: 90/100.

Chemin du moulin de la Roche - 49170 La Possonnière
Tél. : 06 14 76 66 01 - www.loicmahe.fr

SUD-OUEST

CHÂTEAU DE LAUBADE

Château de Laubade

BAS ARMAGNAC

2000

Robe : intense, ambré aux reflets orangés. **Nez** : belle intensité qui évolue sur des arômes de cannelle, feuillage, iode, cacao, banane, vanille. **Bouche** : belle acidité, un corps très chaleureux. La structure est solide et intense, rendue plus souple par une touche de sucrosité en fin de bouche où les arômes de vanille se révèlent. **Accord** : fin de repas avec de la pâtisserie sèche. **Commentaire** : distingué et raffiné, qui par sa richesse d'expression s'adresse à un public de fins connaisseurs. **Note** : 95/100.

Color: intense, amber with orange reflections. **Nose**: beautiful intensity which develops into aromas of cinnamon, foliage, iodine, cocoa, banana, vanilla. **Palate**: nice acidity, a very warm body. The structure is solid and intense, made more supple by a touch of sweetness at the end of the palate where the aromas of vanilla are revealed. **Pairing**: end of meal with dry pastry. **Comment**: distinguished and refined, which, by its richness of expression, is aimed at an audience of fine connoisseurs. **Score**: 95/100.

32110 Sorbets
Tél. : 05 57 94 09 20 - www.chateaudelaubade.com

SUD-OUEST

CHÂTEAU DE LAUBADE

Le Plant de Graise

BAS ARMAGNAC

2006

Robe : ambré clair aux reflets dorés. **Nez** : arômes intenses de feuilles sèches, vanille, épices douces, zestes d'oranges. **Bouche** : riche, avec une touche chaleureuse et des saveurs qui tapissent le palais. En fin de bouche la sucrosité revient pour apporter une touche de souplesse et de charme. **Accord** : en fin de repas. **Commentaire** : un produit incontournable pour les fins connaisseurs qui voudront accéder à l'expérience gustative d'un cépage rare et méconnu nommé ainsi pour son gras et son fruité. **Note** : 93/100.

Color: light amber with golden reflections. **Nose**: intense aromas of dry leaves, vanilla, sweet spices, orange zest. **Palate**: rich, with a warm touch and flavors that coat the palate. At the end of the palate, the sweetness returns to bring a touch of suppleness and charm. **Pairing**: at the end of the meal. **Comment**: an essential product for fine connoisseurs who want to access the taste experience of a rare and little-known grape variety named for its richness and fruitiness. **Score**: 93/100.

32110 Sorbets
Tél. : 05 57 94 09 20 - www.chateaudelaubade.com



CHÂTEAU
LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

by ART RUSSE

LE NEGRESCO

DÎNEZ À L'ART RUSSE!



LE 25 MARS

Le plus bel évènement
gastronomique de ce printemps

Le CHANTECLER, restaurant gastronomique situé au cœur du NEGRESCO à Nice, accueille le propriétaire du célèbre domaine ART RUSSE - LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS - Saint Emilion Grand Cru, pour une expérience culinaire inédite.

Laissez-vous porter par une découverte sensorielle unique imaginée par la célèbre chef **Virginie Basselot** accompagnée du sommelier lyrique **Florian Guilloteau**.



RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT VOS PLACES

Le Chantecler - Tél. +33 493 1664 10 - chantecler@lenegresco.com

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

INTERLOIRE,

au service de la filière et des
entreprises viticoles du Val de Loire

Au sein de la 3^e région viticole française de vins d'appellation, InterLoire, l'interprofession des vins du Val de Loire, rassemble 3000 opérateurs (vignerons, maisons de négoce et coopératives) et représente 80 % des volumes du bassin viticole.

InterLoire regroupe les appellations et dénominations du Nantais, de l'Anjou Saumur et de la Touraine, ainsi que l'IGP Val de Loire, réparties sur 42 000 hectares et 14 départements de la Vendée au Puy-de-Dôme.

3 principes fondateurs :

- la représentativité des organisations constitutives,
- la parité entre les familles viticulture et négoce,
- l'unanimité dans les prises de décisions.

Les missions d'InterLoire :

- la représentation de la filière viticole,
- le lieu de discussion entre les producteurs et les négociants,
- la connaissance économique de la filière, l'observatoire des marchés et la prospective,
- la coordination de la recherche et de l'expérimentation, le soutien à l'innovation et au transfert d'information technique,
- la promotion collective du vignoble du Val de Loire sur les marchés en France et à l'export
- la défense de la place du vin dans la société, la promotion d'une consommation responsable.

Interloire, supporting industry and wine companies in the Loire Valley || *InterLoire, the interprofessional wine association in the Loire Valley, is the third largest wine-producing region in France for wines with appellation status. It gathers together 3,000 operators (winegrowers, merchants and co-operatives) and represents 80% of the wine-producing area's volumes.*

InterLoire brings together the Nantais, Anjou Saumur and Touraine appellations and designations, as well as the Val de Loire PGI, spread over 42,000 hectares and 14 departments from the Vendee to the Puy-de-Dome.

3 fundamental principles:

- representation of the constituent organisations,
- parity between the winegrowing and trading families,
- unanimity in decision-making.

InterLoire's aims:

- the promotion of the wine industry,
- the meeting place for discussions between producers and merchants,
- the economic knowledge of the sector, the market observatory and forecasting,
- the coordination of research and experimentation, support for innovation and technical information transfer,
- the common promotion of the Loire Valley vineyard on the French and export markets
- the promotion of the wine's place in society and the promotion of ethical consumption.

EN SAVOIR → WWW.VINSVALDELOIRE.FR

MAISON VIGNERONNE



CHAMPAGNE
LOMBARD

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

DÉCOUVREZ L'ACADÉMIE DES VINS ANCIENS !

L'Académie des Vins Anciens (A.V.A.) s'adresse aux passionnés de vins et propose un voyage dans le temps unique : déguster des vins d'un âge avancé, parfois plus de 100 ans, autour d'un dîner entre amateurs.

Elle a été créée par François Audouze et a lieu à Paris en moyenne deux fois par an. Grand collectionneur, c'est lors d'une discussion avec un autre passionné au sujet d'une bouteille (un Château Haut-Brion 1949) qu'il n'ouvrirait pas, faute de trouver quelqu'un avec qui la boire, que François Audouze décida de créer l'A.V.A. en 2004.

Le principe est simple : chaque académicien propose d'apporter un ou des vins anciens qui doivent être validés. S'il vient sans vin, il paiera une cotisation différente. Un rendez-vous est ensuite fixé dans un restaurant. Tout le monde se retrouve autour de tables dressées avec une liste de vins hors normes.

Sur cette 35^{ème} édition, 3 tables pour 43 vins. Des élèves de HEC et ENS étaient présents. Des vins exceptionnels figuraient à chaque table, comme 3 Grands Echézeaux DRC 1974, un Meursault 1895, Ausone 1962, Latour 1941, Château Margaux 1914... tout comme des vins algériens des années 40 qui n'avaient pas à rougir d'une telle confrontation !

L'objectif de l'A.V.A. c'est de partager la magie du vin, au-delà du temps, et d'aller dans le sens du vin. Certains peuvent ne pas être parfaits, mais ils sont vivants et vibrants de témoignages : celui du temps passé et celui des hommes. Elle offre certainement la manière la plus accessible de goûter à des vins extraordinaires.

Texte et photo : Xavier Lacombe

The Academie des Vins Anciens || *The Académie des Vins Anciens (A.V.A.) is for wine lovers and offers a unique journey through time: tasting advanced wines, sometimes more than 100 years old, over a dinner among wine lovers.*

The event was created by François Audouze and takes place in Paris on average twice a year. François Audouze is a wine collector and decided to create the A.V.A. in 2004 following a discussion with another wine lover about a certain wine (a 1949 Château Haut-Brion). He would not open the bottle as he could not find anyone to drink it with.

The idea is simple: each academician brings one or more old wines that must be validated. If they do not bring a wine, they will pay a different fee. Then a meeting is arranged in a restaurant. Everyone meets around tables set up with a list of unusual wines.

This 35th edition included 3 tables for 43 wines. Students from HEC and ENS were present. Exceptional wines were present at each table, such as 3 Grands Echézeaux DRC 1974, a Meursault 1895, Ausone 1962, Latour 1941, Château Margaux 1914... as well as Algerian wines from the 1940's which was quite worthy of such a confrontation!

The A.V.A.'s objective is to share the magic of wine, beyond time, and to be inspired by the wine. Some of them may not be perfect, but they are living and vibrant testimonies: that of the past time and that of men. It offers the most accessible way to taste extraordinary wines.

EN SAVOIR → WWW.ACADEMIEDESVINSAnciens.COM



2019 : CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD ET OLAFUR ELIASSON



Oeuvre Château Mouton Rothschild 2019 - Philippe et Camille Sereys de Rothschild, Olafur Eliasson, Julien de Beaumarchais de Rothschild.

© Château Mouton Rothschild

Château Mouton-Rothschild a dévoilé sa nouvelle étiquette pour son millésime 2019. Cette année, son créateur n'est autre qu'Olafur Eliasson. Artiste danois et islandais, il signe *Solar iris of Mouton*. Cette œuvre représente l'alliance entre le soleil et le vin, entre le jour et la nuit. A travers une série d'ellipses retraçant le parcours du Soleil par rapport à la Terre, et plus précisément à Mouton Rothschild durant une année. On retrouve des analemmes, curieuses figures qui « représentent les positions du soleil relevées chaque jour de l'année à la même heure depuis Château Mouton Rothschild ». Au centre, un oculus laisse voir le vin, « expression d'un terroir bien localisé, et qui porte l'empreinte du céleste ».

Une façon ici de surligner le rapport à l'infini qu'entretient ce millésime 2019. Dégusté en Primeurs (98-100/100) avec une cohérence et une longueur en bouche exceptionnelle, la dégustation proposée durant les livrables, à quelques jours du dévoilement officiel de cette superbe étiquette, a conforté cette opinion (98-99/100) !

D'une première impression de vivacité, à l'image du soleil, on en vient à être happé par la profondeur de la nuit. La finale semble interminable et le vin possède une déstabilisante attraction, qui pourrait nous emmener aussi bien dans l'immédiateté que vers l'infini. L'intégration des notes boisées (100 % barriques neuves) est exceptionnelle de justesse et de finesse !

Une étiquette qui colle donc parfaitement le millésime 2019 de Château Mouton Rothschild. A vrai dire elle en est même troublante de vérité...

Texte Xavier Lacombe

EN SAVOIR +

→ WWW.CHATEAU-MOUTON-ROTHSCHILD.COM



© Château Mouton Rothschild

2019: Château Mouton Rothschild and Olafur Eliasson

Château Mouton-Rothschild has unveiled its new label for its 2019 vintage. Its designer this year is Olafur Eliasson. The Danish and Icelandic artist signed the label *Solar iris of Mouton*. It represents the combination of sun and wine, of day and night. The work is based on a series of ellipses tracing the path of the Sun in relation to the Earth, and more precisely to Mouton Rothschild, over the year. One can find analemmas, these curious forms that "represent the sun's positions recorded each day of the year at the same time from Château Mouton Rothschild". In the centre there is an oculus that allows you to see the wine, "an expression of a well-located terroir, which bears a celestial imprint".

The way of highlighting the relationship with the infinite that this 2019 vintage maintains. The tasting during the Primeurs (98-100/100) was exceptionally consistent and long on the palate, but the tasting during the deliveries held a few days before the official unveiling of this superb label confirmed this opinion (98-99/100)!

The wine's initial lively impression, like the sun, is followed by the depth of the night. The finish seems endless and the wine has a destabilising attraction, which could take us both into the immediate and the infinite. The woody notes (100% new barrels) are integrated with outstanding accuracy and finesse! This label therefore perfectly matches the 2019 Château Mouton Rothschild vintage. In fact, it is even disturbingly true...

Duclot .

LA VINICOLE

CARTE SUR TABLE

DU 15 MARS AU 15 AVRIL 2022

15 grands Bordeaux à prix caviste dans 15 restaurants.

CARTESURTABLE.COM

DUCLOT LA VINICOLE
CARTE
SUR
TABLE
15 MARS - 15 AVRIL

01 43 59 21 32 FFESSION@DUCLOT.FR 10, AVENUE DE LA GRANDE ARMÉE - 75017 PARIS

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.

VERTICALE DE BEYCHEVELLE DEPUIS 1995



Philippe Blanc est le directeur général de Château Beychevelle. Une verticale fut organisée pour reprendre l'ensemble des millésimes du célèbre cru de Saint-Julien depuis son arrivée. Soit de 1995 à 2020 ! L'occasion de parler du haut niveau des vins, sur des millésimes plus ou moins reconnus, et avec quelques anecdotes.

Votre millésime préféré ?

Il n'y a pas de millésime que je préfère particulièrement. Je dirai plus qu'il n'y a aucun millésime dont j'ai honte ! Je pourrai refaire des millésimes différents, comme 1997, mais ce fut aussi une façon d'apprendre. On ne cache rien. Oui, il y a des millésimes bien plus faciles que d'autres. 1996 est pour moi le meilleur Beychevelle des années 1990.

Dans les années 2000 ?

2005, c'est la plus belle année culturale. On a vécu de 2014 à 2020 six années extraordinaires ! 2010 c'est *the best of the best*, bien que certains préfèrent 2009. 2011 est un millésime sous-évalué qui a été quelque peu enterré. En 2016 nous avons eu de nouvelles installations, ce fut *challenging*. 2021 m'a appris, on a pu redescendre en alcool comme en 97. On va faire de jolis vins en 2021 !

La parole est à vous :

Ayez confiance, arrêtez de lire les journalistes (rires) ! Notre but c'est de faire chaque année le meilleur avec ce que la terre nous donne. On prend aussi de plus en plus de plaisir à montrer les seconds vins. On excelle de plus en plus sur ce terrain-là également.

Texte et photo : Xavier Lacombe

Beychevelle, vertical tasting since 1995 || Philippe Blanc is the general manager of Château Beychevelle. A vertical review was organised to cover all the vintages of the famous Saint-Julien vineyard since he first arrived. From 1995 to 2020! This was an opportunity to talk about the high wines' level, on more or less recognized vintages, and with a few anecdotes.

Philippe Blanc is the general manager of Château Beychevelle. A vertical review was organised to cover all the vintages of the famous Saint-Julien vineyard since he first arrived. From 1995 to 2020! This was an opportunity to talk about the high wines' level, on more or less recognized vintages, and with a few anecdotes.

What is your favourite vintage?

There is no vintage that I particularly prefer. I would say that there is no vintage of which I am ashamed! I could make different vintages again, like 1997, but it was also a good way to learn. We don't hide anything. Some vintages are much easier than others. For me, 1996 is the best Beychevelle of the 1990s.

In the 2000s?

The best harvest year was in 2005. We had six extraordinary years from 2014 to 2020! 2010 is "the best of the best", although some prefer 2009. 2011 is an undervalued vintage that has been somewhat buried. In 2016 we had new installations, it was challenging. 2021 taught me, we were able to come down in alcohol like in 97. We are going to make some nice wines in 2021!

The floor is yours:

Be confident, stop reading the journalists (laughs)! We aim to make the best wine every year with what the land gives us. We also take more and more pleasure in showing the second wines. We are becoming increasingly good at this too.

CHÂTEAU FLEUR DE LISSE NOUVEAU CHAI, NOUVELLE ÈRE

L'inauguration du nouveau chai du Château Fleur de Lisse, propriété de la Famille Teycheney, était placée sous le haut parrainage, en présence d'Edouard Philippe, ancien Premier Ministre et d'Alain Rousset, président du Conseil Régional de Nouvelle-Aquitaine. Cet événement a rassemblé plus de 300 personnes pour célébrer l'ouverture officielle de cette *Winery*, élément clé du projet développé par la famille depuis 2015 à Saint-Emilion.

Le pari était d'intégrer harmonieusement la *Winery* de Château Fleur de Lisse - un bâtiment de 115 mètres de long - au paysage de Saint-Emilion mais aussi de regrouper en un seul lieu l'ensemble de la chaîne de production : la halle de vendange, le cuvier, le chai d'élevage, ainsi que le stockage des bouteilles, leur conditionnement et les salons de dégustation ouvert au public.

Le cuvier, création inédite du concepteur italien Defranceschi, est une 1ère mondiale, s'appuyant sur les technologies de pointe disponibles, avec des matériaux écoresponsables. L'alchimie de ce projet étant d'allier : technicité, traçabilité, ergonomie, esthétique, sécurité, hygiène et développement durable.

Pour réaliser les assemblages à partir de parcelles et de cépages différents, des cuves compartimentées ont été créées. Habillées d'inox irisé qui travaille la décomposition de la lumière, leur finition satinée vient souligner leur effet matière de couleur bronze, rappelant la terre de Saint-Emilion. La création d'une passerelle reliant les différentes cuves entre elles, la cuve devenant alors partie constitutive de la passerelle, est inédite. Ce brevet Defranceschi est novateur en termes d'ergonomie de circulation. Enfin les cuves béton historiques ont été harmonisées à la cuverie contemporaine, grâce à des garde-corps en inox qui s'intègrent parfaitement à la passerelle.

La découverte de cet ensemble, sous une charpente en bois de châtaigner naturel en forme de coque de bateau inversée, immerge le visiteur dans le monde du vin.



Château Fleur de Lisse, new cellar, new era ||

The opening of the new Château Fleur de Lisse cellar, owned by the Teycheney family, was held under the presence of Edouard Philippe, former Prime Minister and Alain Rousset, President of the Regional Council of Nouvelle-Aquitaine. This event brought together more than 300 people to celebrate the *Winery's* official opening, a key element of the project developed by the family since 2015 in Saint-Emilion.

The *Winery's* challenge was to harmoniously integrate Château Fleur de Lisse's 115-metre long building into the Saint-Emilion landscape, but also to bring together in a single place the entire production chain: the grape harvest hall, the vat room, the ageing cellar, as well as the bottle storage, packaging and the tasting rooms open to the public.

The vat room is a world first created by the Italian designer Defranceschi, using the latest technology available and ecologically responsible materials. It combines technicality, traceability, ergonomics, aesthetics, safety, hygiene and sustainable development.

Compartmentalized vats were created to produce blends from different plots and grape varieties. The tanks are clad in iridescent stainless steel, which works to break down the light, and their satin finish underlines their bronze-coloured material effect, which recalls the Saint-Emilion terroir.

The creation of a walkway links the different tanks together, making the tank a constituent part of the walkway.

This Defranceschi patent is innovative in terms of traffic ergonomics.

Finally, the historic concrete vats have been harmonised with the modern winery, thanks to stainless steel railings that blend in perfectly with the walkway.

Visitors are immersed in the world of wine as they explore this complex, under a natural chestnut wood framework shaped like an inverted ship's hull.

EN SAVOIR → WWW.VIGNOBLESJADE.COM

NOUVEAUTÉS - NEW PRODUCTS

CHÂTEAU PETIT VAL



Orfèvre du Val Saint-Émilion grand cru 2020

Ce vin, déclinaison saint-émilionnaise du riesling tel un écho aux origines alsaciennes d'Olivia Alloin, est situé sur les plus grands terroirs de l'appellation Saint-Émilion grand cru.

Les vignes sont plantées sur trois parcelles de 10 ares composées d'argile et de calcaire allant des pieds de côtes aux coteaux en passant par une très belle terrasse plantée en échelas.

This wine is a variation on the Saint-Emilion Riesling which reflects Olivia Alloin's Alsatian origins. It is located on the greatest terroirs of the Saint-Emilion Grand Cru appellation.

The vines are planted on three 10-acre plots of clay and limestone, ranging from the foot of the hillsides to the slopes passing through a very beautiful terrace planted with stakes.

A LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES

Robe : magnifique robe or jaune. **Nez :** délicat, sur des saveurs de papaye et d'agrumes (bergamote, pamplemousse), puis des notes de chèvrefeuille. **Bouche :** suave, bien équilibrée, on retrouve un joli fruit dans une texture savoureuse avec une belle acidité. **Accord :** fromage de chèvre, frais ou affiné. **Commentaires :** un joli clin d'œil aux origines de la Famille Alloin.

Color: magnificent yellow gold color. **Nose:** delicate, with papaya and citrus fruit flavours (bergamot, grapefruit), followed by honeysuckle notes. **Palate:** smooth, well-balanced, with a nice fruitiness in a tasty texture and good acidity. **Pairing:** goat's cheese, fresh or matured. **Comments:** a nice blink of an eye to the Alloin family's origins.

Valentina Saint-Émilion grand cru 2019

Cette cuvée 100 % malbec que Jean-Louis et Olivia Alloin dédient à Valentina, fille de David Liorit, est issue d'une sélection rigoureuse des meilleurs pieds de malbec du Mas des Étoiles en appellation Cahors. Cette parcelle sur-greffée en 2016 est située sur les beaux terroirs sablo-argileux de Château Petit Val dans l'appellation Saint-Emilion grand cru. La vinification est réalisée en jarre, fût et winglobe (cuve en verre) apportant respect du fruit et complexité aromatique.

This 100% Malbec cuvée was dedicated to Valentina, daughter of David Liorit, by Jean-Louis and Olivia Alloin. The wine is made from a rigorous selection of the best Malbec vines of the Mas des Étoiles in the Cahors appellation. This parcel, which was over grafted in 2016, is located on the beautiful sandy-clay soils of Château Petit Val in the Saint-Emilion grand cru appellation. The vinification is carried out in jars, barrels and winglobe (glass vats) providing respect for the fruit and aromatic complexity.

A LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES

Robe : couleur pourpre, dense et limpide. **Nez :** gourmand et intense, sur de subtiles notes florales, violette, jasmin, puis sur les épices. **Bouche :** ample, nette, précise. Le fruit est pure et la texture onctueuse. **Accord :** filet de biche, jus corsé au cacao, pommes dauphines. **Commentaires :** quelle réussite pour ce 100 % malbec, un vrai coup de cœur !

Color: purple, dense and clear, **Nose:** greedy and intense, with subtle floral notes, violets, jasmine, then spices. **Palate:** ample, clear, precise. The fruit is pure and the texture is unctuous. **Pairing:** doe fillet, strong cocoa juice, dauphine potatoes. **Comments:** what a success for this 100% Malbec, a real *coup de coeur*!



EN SAVOIR → WWW.CHATEAUPETITVAL.COM

CHÂTEAU D'ARMAILHAC

— PAUILLAC 2009 —



La nature s'est montrée généreuse en 2009, favorisant tout particulièrement le cycle végétatif de la vigne et la maturation du raisin.

De très belles conditions climatiques et un stress hydrique important, à peine compensé par quelques faibles précipitations, ont permis à la maturation de s'accomplir pleinement, au terme d'une lente évolution. Cette météo propice, notamment, à la concentration des arômes et à l'accumulation des anthocyanes, a permis également d'arriver jusqu'à la récolte avec un vignoble en parfait état.

Les vendanges du 2009 se sont déroulées du 23 septembre au 13 octobre, avec des raisins extrêmement sains, très sucrés, colorés et fruités et un potentiel qualitatif exceptionnel.

The weather conditions were particularly favorable to the vine's vegetative cycle and the grapes' ripening in 2009.

These conditions, combined with a high-water stress, were barely compensated by a few light rainfalls which allowed the grapes to ripen fully after a slow evolution. The climate was ideal for the aroma concentration and the anthocyanin accumulation, and allowed the vineyard to be in perfect condition at harvest time.

The 2009 harvest took place from 23 September to 13 October with extremely healthy, very sweet, colorful and fruity grapes with an exceptional quality potential.

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-DARMAILHAC.COM

A LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES

Composé de 60 % de cabernet sauvignon, 24 % de merlot, 14 % de cabernet franc et 2 % de petit verdot, la cuvée *Château d'Armailhac Pauillac 2009* présente une robe d'un rouge sombre et intense. Son nez riche offre une belle fraîcheur, qui conjugue des arômes de fruits rouges bien mûrs et de délicates notes torréfiées et vanillées. En bouche, l'attaque est puissante, franche, avec des tanins enrobés, mûrs et un grain parfaitement régulier offrant une évolution tout en finesse. Le vin est charnu, rehaussé par des notes de bois légèrement grillé et dévoile une finale élégante et persistante.

Pour sûr un grand millésime !

The *Château d'Armailhac Pauillac 2009* is composed of 60% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 14% Cabernet Franc and 2% Petit Verdot and has a dark and intense red colour. The nose is rich and fresh, combining ripe red fruit aromas with delicate roasted and vanilla notes. On the palate, the attack is powerful, frank, with coated, ripe tannins perfectly evenly grained and offer a very fine evolution. The wine is fleshy, highlighted by lightly toasted wood notes and reveals an elegant and persistent finish.

This is definitely a great vintage!



DOMAINE CHANSON

Beaune Clos des Marconnets 1^{er} Cru 2016

Les Marconnets sont situés en haut de coteau à la pointe Nord du territoire de Beaune. Ce climat tient son nom de la tribu germanique des Marcomans qui s'y serait fixée au III^{ème} siècle de notre ère. Domaine Chanson en possède environ 4 hectares, soit 40 % du climat.

La cuvée *Clos des Marconnets 1^{er} Cru 2016*, issue de pinot noir de sélection clonale, planté en 1979, 1983 et 1988, a bénéficié d'un sol argilo-calcaire qui lui confère une structure imposante et des tannins puissants.

Le millésime 2016, en raison de conditions météorologiques capricieuses, a connu une floraison légèrement retardée, provoquant du millerandage dans de nombreuses parcelles (raisins de petite taille). Ce qui n'a pas empêché le domaine de créer un millésime de qualité.

Après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges ont été élevés en fût de chêne dans les caves du XV^{ème} siècle du domaine pour une durée allant de 15 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

EN SAVOIR ➔ WWW.DOMAINE-CHANSON.COM

The Marconnets are located at the top of the hillside at the northern tip of the Beaune area. This climate takes its name from the Marcomans, a Germanic tribe that settled there in the 3rd century AD. Domaine Chanson owns about 4 hectares, that is to say 40% of the climat.

The wine *Clos des Marconnets 1^{er} Cru 2016*, made from selected Pinot Noir clones planted in 1979, 1983 and 1988, benefited from a clay-limestone soil which provides it with an imposing structure and powerful tannins.

The 2016 vintage suffered from capricious weather conditions, with a slightly delayed flowering, causing millerandage in many parcels (small grapes). This did not prevent the estate from producing a quality vintage.

After being fermented in whole bunches for two weeks, the red wines were aged in oak barrels in the 15th century cellars of the estate for 15 to 18 months, with a modest proportion of new barrels.

A LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES

A la vue, le vin offre une robe grenat, dense et intense. Le nez se révèle gourmand, sur les fruits rouges et noirs, rehaussé par de subtiles notes d'épices. La bouche est ample et généreuse, dotée d'une belle structure et de tannins soyeux. Le milieu de bouche se développe sur les petits fruits rouges pour se diriger vers une finale de grande classe. Une cuvée charnue et équilibrée, avec de belles années devant elle, parfaite sur un filet de biche sauce grand veneur.

The wine has a dense and intense garnet colour. The nose is greedy, with red and black fruits, enhanced by subtle spicy notes. The palate is ample and generous, with a beautiful structure and silky tannins. The mid-palate unfolds on red berries and leads to a classy finish. A fleshy, well-balanced wine with many years to go, perfect with a doe fillet in grand veneur sauce.

LE PETIT BAROUDEUR

LE VIN AU VERT

Tout commence avec Victor Roux et Marin Belorgey, deux baroudeurs las de devoir transporter des bouteilles trop lourdes. La jeune start-up Marseillaise développe alors une bouteille de vin innovante, issue d'un croisement entre la bouteille traditionnelle et le cubi, parfaite pour une consommation nomade.

Le Petit Baroudeur, the green wine || *The story begins with Victor Roux and Marin Belorgey, two backpackers tired of carrying heavy bottles. The young Marseille-based start-up then developed an innovative wine bottle, resulting from a combination of the traditional bottle and the cubi. An ideal product for nomadic consumption.*

Baptisée la **Bio'teille**, il s'agit d'une fusion entre la forme authentique d'une bouteille de vin et les techniques de contenance du cubi, tout en exploitant les innovations des plastiques mono-matériaux, compatibles avec les filières de recyclage en France.

La **Bio'teille** est composée d'un bouchon en plastique recyclable, d'une coquille en fibre moulée issue à 100 % de produits recyclés tels que des journaux et cartons, écologique, compostable et biodégradable et d'une poche souple en plastique mono-matériau PE (polyéthylène) + EVOH (éthylène alcool vinylique) qui assure au vin les barrières nécessaires à sa conservation.

Pour aller au bout de leur démarche les deux hommes, également négociants en vin, sont allés dénicher des vigneronnes en Provence qui travaillent en respectant leurs terres et proposent des vins légers, fruités, tous certifiés biologiques. Autonomes sur la mise en bouteille grâce à leur remplisseuse mobile créée sur-mesure, ils peuvent ainsi se connecter à n'importe quelles cuves de vigneronnes pour remplir leurs Bio'teilles. Début février, la mise en bouteille s'est faite chez un vigneron partenaire situé au cœur du Parc naturel de Camargue.

Une phase de pré-commande est d'ores et déjà disponible sur le-petit-baroudeur.com. Vente sous forme de coffrets 3 bouteilles, qui seront livrés à partir de mars.

Édition limitée à 1 500 exemplaires



This new bottle, called the **Bio'teille**, is a fusion between the authentic wine bottle shape and the cubic capacity techniques, while exploiting the innovations of mono-material plastics, compatible with the recycling channels in France.

The **Bio'teille** is composed of a recyclable plastic stopper, a moulded fibre shell made from 100% recycled products such as newspapers and cardboard. It is eco-friendly, compostable and biodegradable, and a flexible single-material PE (polyethylene) + EVOH (ethylene vinyl alcohol) plastic bag that provides the wine with the necessary barriers for its preservation.

To complete their approach, the two wine merchants sought out winegrowers in Provence who work their land with respect and offer light, fruity wines, all certified organic. Their mobile bottling machine, which was designed to be self-sufficient, allows them to connect to any winegrower's vat to fill their Bio'teilles. In early February, the bottling took place at a partner winemaker located in the heart of the Camargue Natural Park.

A pre-order phase is already available on: le-petit-baroudeur.com. The wine will be sold in 3-bottle boxes, which will be delivered in March.

Limited edition of 1,500 bottles.

EN SAVOIR ➔ LE-PETIT-BAROUDEUR.COM

LES AVANTAGES PAR RAPPORT À UNE BOUTEILLE EN VERRE :

- **Écologique** : empreinte carbone divisée par 5.
- **Légère** : 8X plus légère.
- **Résistante** : absorbe les chocs et évite le suremballage.
- **Isotherme** : reste fraîche 30 % plus longtemps.

BENEFITS OF THE BIO'TEILLE :

- **Eco-friendly**: carbon footprint divided by 5.
- **lightweight**: 8 times lighter.
- **Resistant**: shock absorbent and avoids over-packaging.
- **Isothermal**: remains cool 30% longer.

MAISON MARLÈRE, UN SUD-OUEST DE CONQUÊTE

A l'instar d'un Gérard Bertrand, Jérôme Baradat, originaire d'un Béarn du bien vivre, souhaite créer une marque forte autour des appellations du Sud-Ouest ; Madiran, Saint-Mont ou Bergerac en tête.

D'aussi loin qu'il se souvienne, l'homme né entre Madiran et Jurançon a voulu entreprendre dans le vin. Une passion pour ce breuvage qui l'amena à tisser des liens d'amitié avec les illustres jurançonnais Jean Marc Grussaute ou Jean-Bernard Larrieu. S'il dit aimer du vin les aspects gastronomiques, historiques et culturels, c'est bien l'aventure entrepreneuriale qui intéresse le fringant trentenaire. Il s'essaya mollement et part amitié à promouvoir le Jurançon à Barcelone. Cette expérience et un passage par Labeyrie ont participé à sa réflexion marketing : « On allait faire briller nos vins du Sud-Ouest méconnus voire mal-aimés avec une approche marketing autour des accords mets et vins ! ».

La première pierre était posée en 2011. La Maison de négoce Marlère – du nom de la ferme familiale - naît aussi de ce que le Sud-Ouest ne possède pas de dynamique transversale, de grands promoteurs. Jérôme Baradat convoque autour de lui une fine armada de représentants de ce large Sud-Ouest issue des appellations Bergerac, Fronton, Madiran, Côte de Gascogne, Saint-Mont, Côtes du Lot ou Armagnac. Le parti pris, vendre l'esprit gouailleux, frondeur et bon vivant de cette région auxquelles les cuvées *La Vie Sauvage*, *Les Heures Heureuses* ou encore *La Petite Auberge* font immédiatement références. Jérôme Baradat explique sans sourcilier qu'il veut faire de Marlère une référence mondiale des vins du Sud-Ouest.



Jérôme Baradat

« Je travaille avec douze propriétés au savoir-faire, dans la vigne comme au chai, irréprochable. La dimension humaine fait partie du choix des producteurs pour construire une histoire ».

Dans quelques années il aimerait être une des deux maisons de référence en vin du Sud-Ouest au niveau mondial, développer l'équipe et créer des gammes pour les pays matures en termes de consommation de vins.

Henry Clemens

Maison Marlère, a winning South-West || *Just like Gérard Bertrand, Jérôme Baradat, who comes from the Béarn region of France, wants to create a strong brand around the South-West appellations, such as Madiran, Saint-Mont and Bergerac.*

As far back as he can remember, the man born between Madiran and Jurançon has wished to undertake wine. This passion for the beverage led him to forge friendships with the illustrious Jurançon winemakers Jean Marc Grussaute and Jean-Bernard Larrieu. Even though he claims to love the gastronomic, historical and cultural aspects of wine, the entrepreneurial adventure is what interests the dashing thirty-year-old man. He made a half-hearted attempt to promote Jurançon in Barcelona. His marketing experience and a stay at Labeyrie contributed to his thinking: "We were going to make our little-known and even unloved wines from the South-West shine with a marketing approach based on food and wine pairing!".

The first stone was laid in 2011. The Marlère trading house - named after the family farm - was also born out of the fact that the South-West has no cross-cutting dynamics, no major promoters. Jérôme Baradat has gathered around him a fine armada of South-West representatives from the Bergerac, Fronton, Madiran, Côte de Gascogne, Saint-Mont, Côtes du Lot and Armagnac appellations. The idea is to sell the cheeky, rebellious and good-natured spirit of this region, to which the wines *La Vie Sauvage*, *Les Heures Heureuses* and *La Petite Auberge* immediately refer. Jérôme Baradat proudly explains that he wants to make Marlère a world reference for South-Western wines.

"I work with twelve estates with impeccable know-how, both in the vineyard and in the cellar. The human dimension is part of the choice of producers to build a history".

In a few years' time he would like to be one of the two reference houses for South-Western wines worldwide, to develop the team and create ranges for mature countries in wine consumption.

EN SAVOIR → WWW.MARLERE.COM



LE CLOS DE L'OURS EN ALTITUDE,

UNE CUVÉE SIGNIFICATIVE VOIRE « MEILLEURE »

Partis du constat que l'altitude avait un impact sur les sens lors d'un repas gastronomique, les chefs triplement étoilés René et Maxime Meilleur (La Bouitte) ont fait appel au Clos de L'Ours afin d'analyser l'effet d'un vieillissement prolongé d'un vin en barrique à 2700 mètres d'altitude.

En effet, avec une pression atmosphérique et un taux d'oxygène plus faibles, les organismes vivants s'adaptent et les chefs doivent ajuster leur cuisine. C'est pourquoi la *Cuvée URSUS 2019* (collection de vieilles vignes de syrah et mourvèdre) a vu une de ses barriques avoir la chance d'être affinée dans les caves du restaurant d'altitude, le Bouche à Oreille, à 2700 mètres pendant 2 ans.

Acheminer en chenillette dans les 3 Vallées, la barrique de 225 litres a été comparée à son homonyme resté en Provence à 230 mètres lors d'une dégustation réunissant un comité d'experts (Michel et Fabien Brotons, René et Maxime Meilleur, Michel Bettane).

Bien que le vin confié aux conditions de Provence conserve la puissance et la densité des grands vins du sud, la pièce d'altitude confirme une certaine plénitude. L'oxygène plus faible confère au vin un caractère ciselé unique, le grain tannique gagne en élégance et l'intensité aromatique s'harmonise avec plus d'aisance ; l'effet *umami* est amplifié.

Produit en très faible quantité, une partie de cette cuvée est destinée aux restaurants La Bouitte et Bouche à Oreille, l'équipe Meilleur – Brotons promet de réitérer l'exploit lors des prochains millésimes.

The Clos de l'Ours at high altitude, a significant or even "better" wine || Three-starred chefs from La Bouitte, René and Maxime Meilleur, observed that altitude has an impact on the senses during a gastronomic meal. They called on Clos de L'Ours to study the impact of a wine aged in barrels at 2700 metres altitude for a certain period.

With lower atmospheric pressure and oxygen levels, living organisms adapt and chefs must adjust their methods. This is why one of the 2019 *Cuvée URSUS* (a collection of old Syrah and Mourvedre vines) was matured in the Bouche à Oreille restaurant's cellars at an altitude of 2,700 metres for two years.

The 225 litre barrel was transported to the 3 Valleys by caterpillar and compared to its namesake in Provence at 230 metres during a tasting with a committee of experts (Michel and Fabien Brotons, René and Maxime Meilleur, Michel Bettane).

Although the wine under Provence weather conditions retains the power and density of the great wines from the south, the wine from higher altitudes confirms a certain fullness. The lower oxygen content gives the wine a unique chiselled character, the tannin grain gains in elegance and the aromatic intensity is harmonised with greater ease; the *umami* effect is amplified.

This wine is produced in very small quantities and a part of it is destined for the restaurants La Bouitte and Bouche à Oreille. The Meilleur-Brotons team promises to repeat the feat in the next vintages.

Adrien Cascio

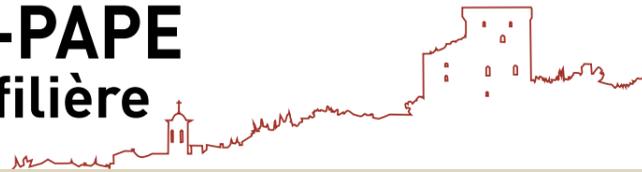
EN SAVOIR → WWW.CLOSELOURS.COM





CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Deux concours pour la filière



CONCOURS DES VINS DE LA SAINT-MARC

Saint-Marc, patron des vignerons de Provence et du Comtat-Venaissin est célébré chaque année à Châteauneuf-du-Pape lors d'une fête qui se tient à la fin du mois d'avril.

A l'origine, une procession se rendait au lever du jour à travers les vignes aux trois oratoires qui lui sont dédiés, puis chaque vigneron donnait à goûter ses plus belles cuves lors d'un repas pris au bord du Rhône.

Depuis 1966 un concours permet de distinguer les meilleurs vins de l'appellation. Sur 139 échantillons présentés au concours 2021, 42 ont été médaillés.

Le palmarès du concours de la Saint-Marc est disponible sur : www.chateauneuf.com



LE TROPHÉE DES JEUNES SOMMELIERS

Le Syndicat des Vignerons de Châteauneuf-du-Pape, l'Association des Sommeliers Languedoc Roussillon Vallée du Rhône Sud et le Comité Interprofessionnel de Gestion du Comté ont organisé le samedi 25 septembre 2021 la 2ème édition du Trophée Châteauneuf-du-Pape des Jeunes Sommeliers.

Ce concours a été créé en 2019 et se déroule tous les deux ans. Il a pour objectif de soutenir les efforts consentis par les jeunes professionnels pour parfaire leurs connaissances sur les vins de la vallée du Rhône et la filière Comté.

En septembre 2019, la première édition du trophée qui était parrainée par Charlotte Guyot a été remportée par Clément Rogé, caviste à Toulouse.

En 2021, c'est Audrey Brugière, chef sommelière d'Origines Restaurant à Paris, qui a remporté la compétition. Le parrain de cette deuxième édition était Clément Delécluse, meilleur jeune sommelier de France 2021.



Photo : Audrey Brugière lauréate 2021 avec Clément Rogé lauréat 2019

Retrouvez toute l'actualité de Châteauneuf-du-Pape sur www.chateauneuf.com



MAISON DES VINS
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

LA BOUTIQUE OFFICIELLE
DE L'AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

vinadea.com



- 220 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
- 120 DOMAINES & CHÂTEAUX
- CÔTES-DU-RHÔNE, TAVEL, LIRAC, RASTEAU...
- EXPÉDITIONS ET VENTE EN LIGNE

VINADEA MAISON DES VINS
8 rue Maréchal Foch - 84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Tél : + 33 (0) 4 90 83 70 69 - vinadea@chateauneuf.com

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

CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ

— SAINT-JULIEN 2018 —

L'ÉQUATION INSOLITE

Millésime aux conditions climatiques extrêmes, le 2018 fût bercé par une alternance de périodes humides et sèches. Au cœur des graves emblématiques de Saint-Julien, la vigne a su prendre le dessus pour offrir une maturité optimale et révéler des vins possédant à la fois une belle structure et un grand potentiel aromatique. 2018 c'est aussi une page qui se tourne pour le Château Léoville Poyferré : si Didier Cuvelier a œuvré au déploiement du cru et bâti sa renommée internationale, Sara Lecompte Cuvelier poursuit la quête de la qualité ultime tout en intégrant les enjeux environnementaux d'aujourd'hui : « De cette équation insolite, est né un millésime associant élégance, complexité et équilibre ».

The unusual balance

The 2018 vintage had fluctuating wet and dry weather conditions. The vines, situated in the heart of the emblematic Saint-Julien gravel, took over and achieved optimum maturity, revealing wines with both good structure and great aromatic potential.

In 2018, a new page was turned for Château Léoville Poyferré: while Didier Cuvelier worked to develop the estate and build its international reputation, Sara Lecompte Cuvelier continues to pursue the quest for ultimate quality while integrating today's environmental challenges: "From this unusual equation, a vintage was born combining elegance, complexity and balance".

EN SAVOIR → WWW.LEOVILLE-POYFERRE.FR

A LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES

Composé de 62% de cabernet sauvignon, 33% de merlot, 3% de cabernet franc et 2% de petit verdot, la cuvée *Château Léoville Poyferré Saint-Julien 2018* se dote d'une robe rubis intense aux reflets violets. Le nez dévoile d'intenses arômes de fruits noirs frais, des notes délicates de caramel, de chocolat, de réglisse, rehaussées par une touche mentholée. En bouche, le vin est ample et savoureux, sur des tanins fins et soyeux, avec une belle acidité qui équilibre l'ensemble. Le milieu de bouche est sur les fruits noirs et le cuir, avec beaucoup de fraîcheur et d'équilibre. Parfaite sur une épaule d'agneau confite accompagnée d'un jus au thym, cette cuvée 2018 se présente comme l'un des millésimes les plus aboutis du Château.

The *Château Léoville Poyferré Saint-Julien 2018* is composed of 62% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 3% Cabernet Franc and 2% Petit Verdot. It has an intense ruby colour with purple hues. The nose reveals fresh black fruit aromas, caramel, chocolate, liquorice and a menthol touch. On the palate, the wine is full and tasty, with fine, silky tannins and a nice acidity that balances the whole. The mid-palate is marked by black fruits and leather, with a lot of freshness and balance. This 2018 vintage would be ideal with a shoulder of lamb confit accompanied by a thyme jus, and is one of the Château's most accomplished vintages.



ART RUSSE - LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS

LE FORTIN : plongez dans une expérience inédite au cœur des vignes de Saint-Emilion

Le Château La Grâce Dieu des Prieurs abrite loin des regards un lieu unique et secret : Le Fortin. Construite au XIX^{ème} siècle à proximité de l'ancien Prieuré, cette maison d'exception est à la croisée de tous les chemins qui mènent aux grands crus. Rénovée avec génie par Jean Nouvel, elle associe finement le classicisme d'une demeure centenaire et la modernité fougueuse et éternelle de l'Art Russe. Temple de créations et musée à vignes ouvertes, le Fortin prolonge un art de vivre intemporel où la recherche de l'équilibre parfait jaillit de la subtile rencontre entre l'art, la gastronomie, la musique, l'architecture et le vin.



Apprécier le Grand Cru 2014 en échangeant autour d'une œuvre de Dashi Namdakov, prolonger l'expérience par une partie d'échec endiablée en terrasse, ou piquer une tête dans la piscine pour se rafraîchir les idées face à tant d'émotions. Le Fortin est une expérience holistique à la portée unique des grands esprits et des bons vivants. En autarcie complète, et disposant d'un service de majordome personnalisé, chaque séjour est une vie de château ponctuée de dégustations et de découvertes inédites pour grands connaisseurs.

Le Fortin : dive into a unique experience in the heart of the Saint-Emilion vineyards

Château La Grâce Dieu des Prieurs houses a unique and secret place : Le Fortin. Built in the 19th century near the old Priory, this exceptional house is at the crossroads of all the paths that lead to great wines. Renovated with genius by Jean Nouvel, it finely combines the classicism of a century-old residence with the fiery and eternal modernity of Russian art. A temple of creations and a museum of open vineyards, the Fortin draws out a timeless art of living where the search for the perfect balance springs from the subtle encounter between art, gastronomy, music, architecture and wine.

Enjoy the Grand Cru 2014 while sharing a work of art by Dashi Namdakov, extend the experience with a game of chess on the terrace, or take a dip in the pool to cool off from such emotions. Le Fortin is a holistic experience for great minds and good people. Completely self-sufficient with a personalized butler service, each stay is like living in a castle, with tastings and new discoveries for connoisseurs.

Information sur demande uniquement : / Information on request only: info@mci-estate.com / [Instagram @le.fortin](https://www.instagram.com/le.fortin)

DÎNEZ À L'ART RUSSE AU NEGRESCO, le plus bel événement gastronomique de ce printemps

Le vendredi 25 mars, Le Chantecler, restaurant gastronomique situé au cœur du Negresco à Nice, accueille le propriétaire du célèbre domaine Art Russe - La Grâce Dieu des Prieurs pour une expérience culinaire inédite.



Telle une partition nouvelle dont les notes se découvrent au gré de la mélodie, laissez-vous porter par une découverte sensorielle unique imaginée par la célèbre chef Virginie Basselot accompagnée du sommelier lyrique Florian Guilloteau.

Chaque Saint-Emilion Grand Cru fera l'objet d'une dégustation exclusive et commentée par le château, une invitation au voyage portée par une harmonie parfaite entre mets et vins.

Comme la rencontre fugace d'une éclipse, les places étoilées pour participer à ce dîner seront rares.

Photos : Art Russe - Grâce Dieu des Prieurs

Dinner at "l'Art Russe" at Le Negresco, the most beautiful gastronomic event of this spring

On Friday, March 25, Le Chantecler, a gourmet restaurant located in the heart of Le Negresco, in Nice, welcomes the owner of the famous Art Russe - La Grâce Dieu des Prieurs for a unique culinary experience.

Like a new sheet music whose notes are discovered according to the melody, Let yourself be carried away by a unique sensory discovery designed by the famous chef Virginie Basselot

accompanied by the lyric sommelier Florian Guilloteau.

Each Saint-Emilion Grand Cru will be the subject of an exclusive tasting commented by the château, an invitation to travel in perfect harmony between food and wine.

Like the fleeting encounter of an eclipse, starred seats for this dinner will be rare.

Réservation : / Reservation:

[LeChantecler](http://LeChantecler.com) - Tél. +33 4 93 16 64 10 - chantecler@lenegresco.com



1. Baya Hotel & Spa, Capbreton | 2. Hôtel Montaigne, Paris | 3. Le Grand Hôtel des Thermes, Saint-Malo | 4. Grand Hôtel Dauphiné, Toulon | 5. Hôtel Atalante Relais Thalasso & Spa, Île de Ré | 6. Château du Boisniard, Chambretau | 7. Hôtel Carlton Lille, Lille | 8. Garrigae Abbaye de Sainte-Croix, Salon-de-Provence | 9. Castel Maintenon Hôtel Restaurant & Spa, Maintenon

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

www.hotelspreference.com

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

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

CHAMPAGNE
COLLERY
Depuis 1893
Aÿ - CHAMPAGNE



GRAND CRU 100%

www.champagne-collery.com

BORDEAUX

BIODYNAMIE

« LES 1001 VISAGES DE LA BIODYNAMIE À BORDEAUX »

**Philippe Betschart,
le bio pragmatique**

Les réseaux nous ont familiarisés avec ses incisives pleines de bons sens, jamais vaines. Il est un bonhomme, avec un je ne sais quoi d'intranquille alors que la façade renvoie quelque chose de bien plus serein. A l'image de sa gamme presque luxuriante de vins et d'étiquettes détonantes on le croit et le sait en recherche viti-vinicole. Un homme touche à tout qui revêtit l'habit de vigneron en 2010 dans une partie de sa vie où on s'interroge sur le sens et après une carrière d'informaticien bien remplie. Il s'enticha de cette croupe de graves argileuses d'un peu plus de 10 hectares dans une appellation aux faux airs de village d'irréductibles gaulois. Une appellation des Côtes de Bourg qui révisé un peu son argumentaire marketing et file une pichenette aux labels qui comptent peu : HVE ou Terra Vitis en tête. On aime ici l'approche en nuance et un bonhomme de chemin parcouru discrètement mais vigoureusement ancré dans quelques convictions éthiques. Au-delà de la démarche bio et biodynamique, il se dit le tenant convaincu d'une agriculture respectueuse des sols et de la vie animale. Les vins sont vinifiés le plus naturellement possible sans aucun intrant œnologique, sans produit animaux. S'il fallait retenir un vin de sa gamme nous jeterions notre dévolu sur la cuvée *Origine* du Château Les Graves de Viaud. La cerise noire et la réglisse s'imposent sur un lit d'épices douces. Les tanins tendres n'ôtent jamais la fraîcheur de ce beau représentant du village des irréductibles. Un vin qui réconcilie avec certains bordeaux au classicisme rare et souvent élégant.

**“The 1001 faces
of biodynamics,
Bordeaux”**

**Philippe Betschart,
the bio pragmatist**

We are familiar from the networks with its incisive statements, which are filled with good sense and not vain. Philippe Betschart is a man, with a *je ne sais quoi* of uncertainty, whereas his appearance reflects something much more serene. His almost luxuriant range of wines and explosive labels give us the impression that he is a wine researcher. A jack of all trades who became a winemaker in 2010 at a time in his life when he was questioning the meaning of life and after a busy career as a computer scientist. He acquired this clay gravel hillock of just over 10 hectares in an appellation which looks like a Gallic village. This Côtes de Bourg appellation is changing its marketing pitch and is giving a swipe at the labels that don't count for much: HVE or Terra Vitis in particular. The approach here is one of nuance, and a long way to go, discreetly but vigorously anchored in certain ethical convictions. Beyond the organic and biodynamic approach, he is a convinced supporter of agriculture that respects the soil and animal life. The wines are vinified as naturally as possible without any oenological input or animal products. If we had to choose one wine from his range, we would choose the *Origine* cuvée from Château Les Graves de Viaud. The black cherry and liquorice aromas are imposed on a sweet spice bed. The soft tannins never diminish the freshness of this fine wine from the irreducible village. This wine reconciles with certain rare and often elegant classic Bordeaux wines.

Texte et photo : Henry Clemens

EN SAVOIR → WWW.LESGRAVESDEVIAUD.FR

INTRODUCTION À LA TUNISIE

Pays à l'ancienne tradition viticole, partons en Tunisie où les traces de la viticulture remontent à plus de 3000 ans !

La Tunisie possède une riche histoire, où les cultures se sont tantôt embrassées, tantôt opposées. L'épisode le plus connu est celui de Carthage, où les romains détruisirent la cité en l'an 146 avant J-C. De cette destruction un seul ouvrage survécut tant il était estimé, le traité de Magon sur l'agriculture. Composé de 28 livres dont un consacré à la viticulture, ce traité, aujourd'hui perdu, inspira de grands noms tel Plin l'ancien.

Avec des influences latines et berbères, la Tunisie est aussi marquée par d'autres cultures : arabes, juives... Un pays au carrefour de différentes religions, avec un rapport à l'alcool fluctuant. Si le terrain religieux est souvent délicat, il est fascinant d'assister à un tel mélange.

LE CLIMAT

Situé entre les latitudes 31 et 37, la Tunisie possède une partie de son continent bercé par la Méditerranée. La majorité des vignes s'y retrouvent à proximité.

Les enjeux climatiques, à l'heure du *climate change* sont énormes. Ridha Charrada du domaine Néferis nous confie que sur le millésime 2020 il n'a pas plu du 24 juin au 24 septembre ! L'altitude, une importante amplitude diurne, et des sols argilo-calcaires sont des ressources clés.

Tunisia Introduction || *Tunisia is a country with an ancient wine-growing tradition, where viticulture dates back more than 3000 years!*

The country has a rich history, where cultures have sometimes merged and sometimes clashed together. The most famous episode is that of Carthage, where the Romans destroyed the city in 146 BC. From this destruction only one book survived, Magon's treatise on agriculture. Composed of 28 books, one of which is devoted to viticulture, this treaty, now lost, inspired great names such as Pliny the Elder.

With Latin and Berber influences, Tunisia is also marked by other cultures: Arab, Jewish... It is a country where different religions are mixed, with a fluctuating relationship to alcohol. Although the religious scene is often delicate, it is fascinating to witness such a mixture.

The climate

Tunisia is located between latitudes 31 and 37 and has a part of its continent cradled by the Mediterranean. Most of the vines are found in the region.

The climatic issues, in the era of *climate change*, are enormous. Ridha Charrada from Neferis told us that there was no rain from June 24 to September 24 in the 2020 vintage! Altitude, wide diurnal amplitude, and clay-limestone soils are key resources.



Au domaine Shadrappa, situé à l'intérieur du pays, on assiste à des étés où les températures tournent aux alentours des 40 degrés. Au mois de juillet dernier on est même parvenu à un extrême : 52 degrés ! Pilar Rodrigo Monzon, directrice du domaine, a ainsi pu observer que les vignes semblaient comme recroquevillées sur elles-mêmes, stoppant toute activité.

LES CÉPAGES

Grenache, syrah, carignan, cinsault, merlot et cabernet sauvignon sont les cépages rouges les plus courants. Pour les blancs chardonnay, viognier, pedro ximenez, verdejo et surtout le muscat d'Alexandrie sont présents. La Tunisie dispose aussi de cépages autochtones dont on parle peu, généralement dédiés à la consommation de table. Mais citons l'exemple de l'asli, que l'on retrouve dans les îles Kerkennah. Les vignes y sont franches de pieds, avec des vins produits dans des amphores par les locaux, pour leur propre consommation. Une destination pour les explorateurs !

STYLES DE VINS

On retrouve de nombreux vins aromatiques, fruités, à base de muscat. L'occasion d'essayer des vins locaux comme le muscat de Kelibia ; ou en assemblage avec le chardonnay, permettant de jongler de manière habile entre la puissance aromatique et une texture plus opulente. Une invitation au dépaysement !

Les élevages marqués en barriques sont moins communs, mais certaines cuvées peuvent se retrouver très abouties comme *Il Virtuoso* de Gioia ou *Le Vieux Magnifique* de Néferis.

Des vins effervescents sont également produits suivant la méthode de la cuve close (Charmat). Il existe quelques rares cuvées en méthode traditionnelle d'une qualité certaine.

At the Shadrappa estate, located in the hinterland, we witness summers with average temperatures around 40 degrees. Last July, the temperature reached an extreme of 52 degrees! Pilar Rodrigo Monzon, director of the estate, noticed the vines seemed to have curled up on themselves, stopping all activity.

The grape varieties

Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault, Merlot and Cabernet Sauvignon are the most common red varieties. For the whites, Chardonnay, Viognier, Pedro Ximenez, Verdejo and especially the Muscat of Alexandria are present. Tunisia also has autochthonous grape varieties that are not often mentioned, generally dedicated to table consumption. We can mention, for example the Asli grape, which is found in the Kerkennah Islands. Here the vines are free-standing, with wines produced in amphorae by the locals for their own consumption. A place to go if you are an explorer!

Wine styles

There are many aromatic, fruity wines made from Muscat. This is an opportunity to try local wines such as muscat de Kelibia, or blended with chardonnay, which allows you to skilfully juggle aromatic power with a more opulent texture. A complete change of scenery!

Significant barrel ageing is less common, but some vintages can be very mature, such as *Il Virtuoso* by Gioia or *Le Vieux Magnifique* by Neferis.

Sparkling wines are also produced using the closed tank method (Charmat). There are a few rare vintages made using the traditional method which are certainly of high quality.



Gammes de vins efferscents de Kurubis.



Ridha Charada, directeur du vignoble Néferis.



Chardonnay Coteaux de la Medjerda par le Domaine Shadrappa.



Gamme de rosés Shadraba.

DE SOLIDES ACTEURS TUNISIENS

Outre les 7 différentes AOC de Tunisie comme Mornag, Sidi Salem ou Thibar, dont certaines arborent les mentions de premier et grand cru, c'est en parcourant magasins, restaurants, et en allant directement à la propriété que l'on se rend compte du potentiel des vins tunisiens !

Shadraba est un vignoble situé sur les coteaux de la vallée de la Médjerda, principal fleuve du pays. Recréé en 2004 par un certain Pierre Castel, ce domaine de 1200 hectares, pour 236 de vignes à dominante merlot, est une invitation à s'immerger dans le cœur du pays. La gamme présentée est vaste et toujours qualitative. Le site présente un fort potentiel de développement, sur l'œnotourisme notamment.

Néferis est à mi-chemin entre la capitale et les plages d'Hamammet. Là encore le potentiel œnotouristique de ce domaine de 450 hectares est évident. On retrouve des cuvées premium dans différents styles, en méthode traditionnelle et même à partir de raisins séchés évoquant l'Amarone !

Kurubis est situé le long de la Méditerranée, sur l'itinéraire œnotouristique « Magon » reliant la Tunisie à l'Italie. Ce vin, managé par un œnologue Français, Didier Cornillon, est présent sur les meilleures tables du pays. On retrouve des vins axés sur les fruits avec une jolie déclinaison de styles. A noter de très bons effervescents suivant la méthode traditionnelle.

LA TUNISIE, UNE DESTINATION À SUIVRE !

A la vue des températures il fut particulièrement intéressant de constater des vins titrant généralement des taux d'alcool de 13 %. On aurait pu craindre des degrés nettement supérieurs, un manque de vivacité, ou des notes de fruits cuits. Or ce ne fut pas le cas ! L'équilibre global des vins dégustés était des plus satisfaisant.

De nombreux points d'intérêt, et aussi des opportunités, apparaissent donc lorsque l'on en vient à s'intéresser à la viticulture tunisienne. Nous ne pouvons que vous encourager à vous y rendre pour les découvrir !

Texte et photos : Xavier Lacombe

Major Tunisian players

Beside the 7 different AOCs of Tunisia such as Mornag, Sidi Salem or Thibar, whose some have the mention of first and great vintage, the Tunisian wines' potential can be seen by browsing through shops, restaurants, and by going directly to the property!

Shadraba is a vineyard located on the slopes of the Medjerda valley, the country's main river. This 1200-hectare estate was recreated in 2004 by a certain Pierre Castel, with 236 hectares of predominantly merlot vines, and is an invitation to immerse yourself in the heart of the country. The range presented is vast and always qualitative. The site has a strong potential for development, especially in wine tourism.

Néferis is halfway between the capital and the beaches of Hammamet. Here again, the wine tourism potential of this 450 hectares estate is obvious. There are premium vintages in different styles, in traditional methods and even from dried grapes reminiscent of Amarone!

Kurubis is located along the Mediterranean Sea, on the "Magon" wine tourism route connecting Tunisia to Italy. This wine, managed by a French oenologist, Didier Cornillon, is present on the best restaurants in the country. We find wines based on fruits with a nice variation of styles. There are also some very good sparkling wines made using the traditional method.

Tunisia, a destination to visit!

Given the temperatures, the wines were particularly interesting, with alcohol levels generally around 13%. One might have feared a much higher alcohol content, a lack of vivacity, or notes of cooked fruit. However, this wasn't the case! The wines tasted were very well balanced overall.

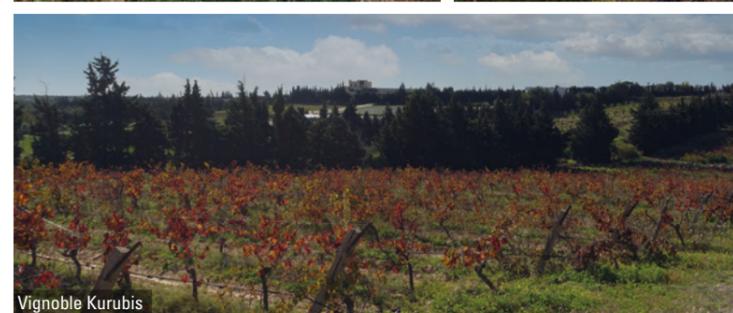
There are many interesting points, and also opportunities, when one becomes interested in Tunisian viticulture. We encourage you to come and discover them!



Les vignes de Shadraba.



Domaine Néferis



Vignoble Kurubis

Masterclass et dégustation de VINS SUISSES À PARIS

Une rencontre exclusive a été organisée à l'initiative de Swiss Wine Promotion en étroite collaboration avec l'Ambassade de Suisse à Paris, avec pour volonté de faire rayonner la diversité du terroir vitivinicole helvétique dans l'Hexagone.

Masterclass and Swiss wine tasting in Paris

The Swiss Wine Promotion organised an exclusive meeting in close collaboration with the Swiss Embassy in Paris, aiming to promote the Swiss wine industry's diversity in France.

Cet événement prestigieux a permis de réunir au sein des somptueux salons de l'Ambassade de Suisse des professionnels de la branche en présence, pour une masterclass unique et d'exception où treize domaines issus de six régions ont été présentés ainsi que de vieux millésimes de La Mémoire des Vins Suisses. S'en est suivi une dégustation rassemblant une sélection de 32 références de vins suisses en présence de l'Ambassadeur Roberto Balzaretto, Nicolas Joss, directeur de Swiss Wine Promotion et de Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde 2013. Cette dégustation a rassemblé une sélection de 32 références de vins suisses qui témoignent de la richesse et de la diversité du terroir viticole suisse. Terroir qui compte 62 AOC réparties dans 26 cantons. Regroupés dans 6 régions viticoles les 252 cépages référencés s'étendent sur 14 700 hectares de vignes, pour environ 1 500 producteurs.

« La Suisse est un pays viticole dont l'histoire remonte à des milliers d'années et dont le dynamisme relativement récent a porté les vins suisses à des niveaux d'excellence. La nouvelle génération de producteurs a les compétences, la sensibilité et l'expérience pour interpréter au mieux les caractéristiques des différents micro-terroirs qui composent la mosaïque complexe que sont les vins suisses, grâce à des connaissances acquises à travers leurs formations approfondies et par leurs prédécesseurs. » Paolo Basso.



Paolo Basso, Nicolas Joss, directeur de Swiss Wine Promotion et Philippe Faure-Brac devant la tapisserie illustrant le renouvellement de l'alliance entre la France et la Suisse le 18 novembre 1663.

This prestigious event brought together industry professionals in the sumptuous Swiss Embassy lounges for a unique and exceptional masterclass where thirteen estates from six regions were presented as well as old vintages from La Mémoire des Vins Suisses. The event was followed by a tasting with 32 Swiss wines selected in the presence of Ambassador Roberto Balzaretto, Nicolas Joss, Swiss Wine Promotion Director and Paolo Basso, Best Sommelier of the World 2013. This tasting brought together a selection of 32 Swiss wines that reflect the richness and diversity of the Swiss wine region. This terroir includes 62 AOCs spread over 26 cantons. The 252 grape varieties listed are grouped in 6 wine-growing regions and cover 14,700 vineyard hectares for approximately 1,500 producers.

"Switzerland is a wine-producing country with a history that goes back thousands of years and whose relatively recent dynamism has brought

Swiss wines to great heights. The new production generation has the skills, sensitivity and experience to best interpret the characteristics of the different micro-terroirs that make up the complex mosaic that is Swiss wine, thanks to the knowledge acquired through their extensive training and by their predecessors". Paolo Basso.

Aurélie Dailliac

VINS DÉGUSTÉS LORS DE L'ÉVÉNEMENT

Tasted wines during the event

RÉGION DU VALAIS :

La région du Valais s'étend sur 4 850 hectares de vignes, le vignoble compte 31 cépages blancs et 22 variétés de rouges autorisés en AOC Valais.

The Valais region covers 4,850 hectares of vines, the vineyard has 31 white and 22 red varieties authorised in AOC Valais.

Benoît Dorsaz :

- Petite Arvine les Perches – 2020 – Valais AOC
- Comalin Quintessence – 2019 - Valais AOC

Cave des Amandiers :

- Syrah – 2017 - Valais AOC
- Petite Arvine Les Seyes – 2020 - Valais AOC

Marie-Thérèse Chappaz :

- Grain Arvine de Fully – 2020 - Valais AOC
- Grain Ermitage – 2020 - Valais AOC

Vieux Millésimes de La Mémoire des Vins Suisses : Old Vintages of La Mémoire des Vins Suisses :

Domaine des Muses :

- Humagne Blanche Tradition - 2016 - Valais AOC

RÉGION DE VAUD :

La région de Vaud s'étend sur 3 775 hectares de vignes. Seule région viticole helvétique à cultiver une majorité de cépages blancs.

The Vaud region covers 3,775 hectares of vineyards. It is the only Swiss wine region to cultivate a majority of white grape varieties.

Domaine La Colombe :

- Féchy le Brez – 2020 – La Côte AOC
- Curzilles – 2019 - La Côte AOC

Les frères Dutruy :

- Gamaret – 2019- La Côte AOC
- Merlot 422 – 2018 - La Côte AOC

Vieux Millésimes de La Mémoire des Vins Suisses : Old Vintages of La Mémoire des Vins Suisses :

Domaine Louis Bovard :

- Dézaley Grand Cru Medinette – 2011 - Lavaux AOC



Jasmin Schmid, Swiss Wine Promotion

RÉGION DU TESSIN :

La région du Tessin s'étend sur 1 100 hectares de vignes avec 80% du vignoble planté en merlot.

The Ticino region covers 1,100 hectares of vines with 80% of the vineyard planted with Merlot.

Gialdi Vini :

- Riflessi d'epoca – 2018 – Ticino DOC
- Sassi Grossi – 2018 - Ticino DOC

Cantina il Cavaliere :

- Aurelio 1899 – 2019 - Ticino DOC
- Ottavo – 2019 - Ticino DOC

Vieux Millésimes de La Mémoire des Vins Suisses : Old Vintages of La Mémoire des Vins Suisses :

Hubervini :

- Montagna Magica - 2011 – Ticino DOC

RÉGION DES TROIS-LACS :

La région des Trois-Lacs s'étend sur 930 hectares divisés en 3 entités distinctes, 605 hectares pour le vignoble de Neuchâtel, 220 hectares de l'AOC Lac de Bièvre et 105 hectares au Vully Fribourgeois.

The Three-Lakes region covers 930 hectares divided into 3 distinct entities, 605 hectares for the Neuchâtel vineyard, 220 hectares for the AOC Lac de Bièvre and 105 hectares in Vully Fribourgeois.

Caves du Château d'Auvernier :

- Œil-de-Perdrix – 2020 – Neuchâtel AOC
- Chardonnay sous bois – 2020 - Neuchâtel AOC

Domaine de la Maison Carrée :

- Pinot Gris de la Maison Carrée – 2019 – Neuchâtel-Auvernier AOC
- Pinot noir de la Maison Carrée – 2017 – Neuchâtel-Auvernier AOC

Vieux Millésimes de La Mémoire des Vins Suisses : Old Vintages of La Mémoire des Vins Suisses :

Cru de l'Hopital :

- Traminer Vully - 2011 – Vully AOC.

Aurélie Daillac



Paolo Basso et l'Ambassadeur Roberto Balzaretto

RÉGION DE SUISSE ALÉMANIQUE :

La région de Suisse Alémanique s'étend sur 2 650 hectares répartis entre seize cantons viticoles.

The German-speaking region of Switzerland covers 2,650 hectares spread over sixteen wine-growing cantons.

Weingut Donatsch :

- Donatsch Chardonnay – Passion – 2019 - Graubünden AOC
- Donatsch Pinot Noir – Passion – 2018 - Graubünden AOC

Lüthi Weinbau :

- Räuschling - 2020 – Zürichsee AOC
- Pinot Noir – 2018 - Zürichsee AOC

Vieux Millésimes de La Mémoire des Vins Suisses : Old Vintages of La Mémoire des Vins Suisses :

Weingut Jauslin :

- Pinot Noir Hohle Gasse - 2016 – Bâle AOC

RÉGION DE GENÈVE :

La région de Genève s'étend sur 1 410 hectares de vignes entre ville et campagne.

The Geneva region covers 1,410 hectares of vineyards between city and countryside.

Domaine Grand'Cour :

- Grand'Cour Blanc – 2020 – Genève AOC
- Grand'Cour – 2018 - Genève AOC

Domaine Les Perrières :

- Sauvignon Blanc de Genève – 2020 - Genève AOC
- Gamaret de Peissy – 2019 - Genève AOC

Vieux Millésimes de La Mémoire des Vins Suisses : Old Vintages of La Mémoire des Vins Suisses :

Domaine du Clos des Pins :

- Gamaret de Dardagny Fûts de chêne - 2016 – Genève AOC





Rendez-vous
 “IL EST VIN HEURE”

“It’s wine time”
 rendez-vous

Meeting with Jean-Baptiste Ancelot, Wine Explorers founder. A 360° journey to those who make wine.

|| Jean-Baptiste Ancelot met Thomas Dutronc in Senlis, in the Oise region, while he was still a student. He would never have bet that sharing a glass with him would be the start of his most extraordinary journey. That day, he realised the power of wine to unite people. Thus, fascinated, he became interested in the wine industry, joined INSEEC Bordeaux and began a major research project.



Rencontre avec **Jean-Baptiste Ancelot**,
 fondateur de **Wine Explorers**.

Un voyage à 360° chez « ceux qui font le vin ».

Alors qu’il est encore étudiant, Jean-Baptiste Ancelot fait la rencontre fortuite de Thomas Dutronc, à Senlis, dans l’Oise. Il n’aurait jamais parié que partager un verre avec lui marquerait le début de son plus extraordinaire voyage. Ce jour-là, il prend conscience de la faculté qu’à le vin de fédérer les Hommes. Fasciné, il s’intéresse alors à l’étude du vin, intègre l’INSEEC Bordeaux et entame un important projet de recherches.

Désormais installé à Bayonne, Jean-Baptiste fait rayonner son voyage en représentant et distribuant en France les vins de ses rencontres, de terroirs moins connus et d’en apporter les meilleurs conseils. Certaines destinations comme la Bosnie-Herzégovine ou Malte, affichent des productions tellement minimes qu’elles sont rarement présentes sur la scène internationale. D’autres, comme la Roumanie (7^{ème} vignoble mondial en surface), sont sous représentés à l’export. Désormais, Wine Explorers répond à ce regain de curiosité et donne la chance à ces terroirs, même les plus isolés, d’être les premiers rôles de leurs longues histoires.

Jean-Baptiste souligne avec émotion la passion des Hommes qu’il a eu la chance de suivre dans leurs quotidiens. Parmi eux, deux français installés au Sénégal. Le Clos des Baobabs, un parterre de 3 hectares mettant en valeur l’authenticité de cépages comme le grenache sous un climat équatorial. En Palestine, le domaine Philokalia est une halte intemporelle; l’histoire d’un vigneron rendant hommage à la vinification ancestrale de cépages autochtones issus de vieilles vignes de Bethléem. En Bosnie Herzégovine, le domaine Brkić a fait le choix d’une viticulture biodynamique signée par la cuvée *Plava Greda*, une ode au cépage blatina élevé en fût pendant 2 ans.

Aussi, grâce à l’ouverture de la place culinaire mondiale, à l’audace et à la mixité de la gastronomie, la diversité suggérée par Wine Explorers motive les professionnels sommeliers-cavistes à de nouveaux récits, les cartes des vins s’étoffent et les propositions gagnent en profondeur.

Désacraliser le vin, permettre aux artisans-vignerons des terroirs du monde entier de s’exprimer, placer le vin au centre des débats et accompagner dans un voyage de 8000 ans d’Histoire : telle est la mission de Wine Explorers.

From 2014 to 2018, he undertook the first worldwide wine country census during a journey to meet “those who make wine”, in order to bring back the cultural and technical specificities of each one of them.

The story begins in South Africa, crosses the countries of South America to reach the countries of Europe and the East where winegrowing, which is several thousand years old, is still a sleeping beauty in the books on wine studies. Jean-Baptiste’s search for evidence of singular local cultures leads him to tell the story of endemic grape varieties and their expressions.

Thus, he inventoried nearly 90 countries in great technical and pedagogical detail, which he transcribed in the book *Wine Explorers, le 1^{er} Tour du Monde du Vin*, elected best book on the world’s wines in 2020.

Jean-Baptiste is now based in Bayonne, France, where he represents and distributes the wines of “his encounters”, from lesser-known terroirs, and provides the best advice. Some destinations, such as Bosnia-Herzegovina or Malta, have such minimal production that they are rarely present on the international scene. Others, such as Romania (7th largest vineyard in the world in terms of surface area), are under-represented on the export market. From now on, Wine Explorers responds to this renewed curiosity and gives these terroirs, even the most isolated ones, the chance to be the leading players in their long stories.

Jean-Baptiste underlines with emotion the passion of the men he had the chance to follow in their daily lives. Among them, two Frenchmen settled in Senegal. The Clos des Baobabs, a 3-hectare vineyard that brings out the authenticity of grape varieties like Grenache in an equatorial climate. In Palestine, the Philokalia estate is a timeless stopover; the story of a winemaker paying tribute to the ancestral vinification of autochthonous grape varieties from old Bethlehem vines. In Bosnia Herzegovina, the Brkić estate has opted for biodynamic viticulture with the *Plava Greda* cuvée, an ode to the blatina grape variety aged in barrels for two years.

Also, thanks to the opening up of the world culinary scene, to the audacity and mix of gastronomy, the diversity suggested by Wine Explorers motivates the professional sommeliers-cavistes to new stories, the wine lists are expanded and the proposals gain in depth.

Wine Explorers’ mission is to de-sacralise wine, to allow winegrowers from all over the world to express themselves, to place wine at the centre of the debate and to guide visitors on a journey through 8000 years of history.

Adrien Cascio / Photos : Wine Explorers



EN SAVOIR → WWW.WINE-EXPLORERS.NET



FONDÉE EN 1862

MEUKOW
COGNAC

DE L'AMBRE À LA LUMIÈRE

VISITES GUIDÉES

Dégustation
Déjeuner sur réservation

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

26 rue Pascal Combeau
16100 Cognac
+ 33 (0)5 45 82 32 10
visite.meukow@cdgcognac.com
www.visitemeukow.com

Anne Sarteaux - Maître de Chai

LES TRÉSORS CACHÉS DE LA ROUMANIE

by Julia & Bruno SCAVO



Le projet historique ProViRo de Winelover Romania continue à Drăgășani - Sâmburești avec Julia & Bruno Scavo – Deuxième semaine.

VIA SANDU

Cornel Sandu a débuté en 2006 sur 12 ha achetés par son père. Après l'université, il agrandit la surface aux 18 ha actuels, par des achats aux Domaines Stirbey et Spârteni. Chaque année, 25 tonnes de raisins sont transportées en citerne réfrigérée à Slatina, de l'autre côté de la rivière Olt, où se trouve la cave. Des vins nets et expressifs, issus de cépages indigènes et internationaux sont commercialisés en IGP Dealurile Olteniei, le rêve de Cornel étant à terme de vinifier sur place, dans l'aire de l'appellation Drăgășani.

CRAMA SPÂRLENI

L'histoire commence en 2007 avec l'achat du manoir de Malvina Urșianu datant de 1892. Le propriétaire, Alin Iordache avait déjà expérimenté avec des vignes en location depuis 2003, mais l'achat de 9,5 ha à Drăgășani et de 20 ha à Gușoieni lui a donné des ailes. Sa philosophie est d'élaborer des vins pour tous les goûts en utilisant une gamme de 9 cépages pour 15 étiquettes. Alin Iordache a trouvé son inspiration dans le travail d'Oliver Bauer sur les variétés locales et leur adaptation au terroir et à la vinification.

PRINCE STIRBEY

Le prince Barbu Alexandru Stirbey (1873-1946), était l'une des personnalités roumaines les plus influentes de la première moitié du 20^{ème} siècle, à la fois en politique et en économie. Il fut parmi les premiers à greffer des vignes à des fins commerciales, et pas seulement pour l'étude mais aussi le premier producteur important de Drăgășani à surmonter la crise du phylloxéra.

The undiscovered treasures of Romania by Julia & Bruno Scavo || Winelover Romania's ProViRo historical project continues in Drăgășani- Sâmburești with Julia & Bruno Scavo – Second week.

Via Sandu

Cornel Sandu started in 2006 with the 12ha purchased by his father. After graduating, he brought the surface to the nowadays 18ha, buying land from Stirbey and Spârteni estates. Every year, 25 tons of indigenous and international grapes are transported in refrigerated canister to Slatina, across the river Olt, where the winery is situated. Clean and expressive wines, made from native and international grape varieties are marketed under PGI Dealurile Olteniei, Cornel's dream being to eventually vinify on site, in the area of the appellation Drăgășani.

Crama Spârteni

The story starts in 2007 with the purchase of the 1892 manor of Malvina Urșianu. Owner Alin Iordache had already experimented with rented vines since 2003, but then decided to purchase 9,5 ha in Drăgășani and 20 ha in Gușoieni. His philosophy is to craft wines for every taste using a range of 9 grape varieties for 15 labels. Alin Iordache found his inspiration in the work Oliver Bauer had been enterprising from the beginning on the local grapes and their adaptation to terroir and vinification.

Prince Stirbey

Prince Barbu Alexandru Stirbey (1873 -1946), was one of the most influential Romanian personalities the first half of the 20th century, both in politics and economy. He was among the firsts to graft vines for commercial purpose, not only for study and the first important producer from Drăgășani to overcome the phylloxera crisis.

...



Raluca Bauer présente sa Crămposie Selectionată dans les vignes.



Dégustation au Domaine Crama Bauer.

En 2000, le domaine a été entièrement restitué à l'héritière de la princesse, Ileana Stirbey, qui, avec son mari, le baron von Kripp, ont reconstruit la prestigieuse histoire ombragée par l'ère communiste. La cave conçue par le prince Stirbey dans les années 20 a été rénovée et équipée à la pointe de la technologie pour extraire l'essence même des 25 ha de vignes.

La rencontre en 2003 du Baron Von Kripp avec son œnologue actuel Oliver Bauer dans une brasserie de Bavière, a coïncidé avec le premier millésime du domaine.

CRAMA BAUER

Du Wurtemberg natal et de sa tradition familiale dans la vinification à Drăgășani, Oliver incarne la volonté de perfection dans chaque vin qu'il signe. L'œnologue de Stirbey a également créé son propre domaine la Crama Bauer en 2012, dans le même but d'accompagner le vin en quête de pureté. Les raisins proviennent soit des parcelles de Stirbey, soit de meilleures sources locales et pas seulement, à la recherche du nec plus ultra du matériel végétal, à la manière d'un négoce haute couture.

DOMENIUL DRĂGAȘI

La renaissance a commencé en 2012 sur des terres confisquées par les communistes au noble Brătianu, grâce à un consultant italien, sur 14 ha plantés en synergie avec l'analyse pédo-climatique. La maison d'hôtes du pèlerin et la cave ont été construites entre 2011 et 2013. Comme la succession passait par une période difficile, proche de la faillite, Madame Enescu a été embauchée comme avocat, pour finalement devenir propriétaire en 2013. Elle est également l'œnologue depuis 2015 des 7,18 ha de vignes plantées sur ce superbe site. Formée à l'école italienne, elle rend hommage à chaque cépage et millésime tout comme son prédécesseur.

In 2000, the estate was fully restored to the heir of Princess, Ileana Stirbey, who together with her husband Baron von Kripp rebuilt the prestigious story shaded by the communist era. The cellar designed by Prince Stirbey in the 20s was renovated and equipped with state-of-art technology to extract the essence of the 25ha of vines.

The encounter of Baron von Kripp and their oenologist Oliver Bauer in 2003 in a brewery in Bavaria happily coincided with the first vintage of the estate.

Crama Bauer

From the native Württemberg and his family tradition with winemaking, to Drăgășani, Oliver embodies the will for perfection in every wine that he signs. Winemaker for Stirbey, he has also created Crama Bauer in 2012 with the same aim to accompany the wine in quest of purity. Grapes either come from Stirbey's plots or from high-end sources, like an haute-couture merchant.

Domeniul Drăgași

Renaissance started in 2012 on land confiscated by the communists to noble Brătianu, thanks to an Italian consultant, with 14 ha planted in synergy with pedo-climatic analysis. The guest house of the pilgrim and the cellar were built between 2011 and 2013. As the estate passed by a difficult period, almost bankrupt, Mrs. Enescu was hired as a lawyer and left as owner of the estate in 2013. She is also the oenologist since 2015 on 7,18 ha of vines planted on this superb site. Italian school-trained, she pays tribute to each grape and vintage, just like her predecessor.



Domeniul Drăgași



Domeniul Drăgași



Domeniul Drăgași

CRAMA CASA DE VIN IORDACHE

Crama Casa de Vin Iordache arbore fièrement sa plaque signalétique mentionnant sa tradition depuis 1880. L'arrière-grand-père de Valentin Dăniken Iordache, propriétaire et œnologue actuel aurait créé la cave à la fin du 19^{ème} siècle. Le regretté Gheorghe Iordache, père de Valentin a acheté des terres peu après la révolution communiste et a établi le domaine en 2001. Valentin Dăniken Iordache représente la deuxième génération et son premier millésime en tant qu'œnologue était le 2006. Lorsque son père décéda en 2019, il reprit les 26 ha en production plus les 4 ha de raisins de table.

Les vignes sont prises en charge comme un jardin, tout comme leur parc botanique, une collection d'espèces exotiques.

CASA ISĂRESCU

Le domaine du plus ancien gouverneur d'une banque centrale nationale au monde a commencé avec un demi-hectare hérité par M. Mugur Isărescu qui voulait développer des vergers de pomiers. Passionné de vins, il a finalement transformé l'entreprise en un domaine viticole, qui rassemble aujourd'hui 43 ha sous la bague de l'œnologue Dr. Cristian Nicolaescu. Sur le remarquable Dealu Olt, les vignes bénéficient des meilleures expositions. La technologie haut de gamme dans la cave et les installations d'œnotourisme accueillantes, sont les grands atouts du domaine produisant des vins classiques, avec des cépages indigènes et internationaux.

Le Sâmburești DOC est situé à 20 km vers l'est de Drăgășani, elle lui fait face de l'autre côté de la rivière Olt, sur sa rive gauche. Les pentes des collines de Sâmburești ont une position sud-ouest, baignée par le soleil, elles offrent un méso-climat différent de celui de Drăgășani. Comme ici, la culture de la vigne remonte aux Daces et Romains, au croisement des routes commerciales, point stratégique important avec ses castra fortifiés. La région est presque devenue synonyme de son cépage phare – le cabernet sauvignon.

DOMENIILE SÂMBUREȘTI - CHÂTEAU VALVIS

En 2005, l'homme d'affaires Jean Valvis reprit le domaine Samburesti, 2008 est le premier millésime et Château Valvis sa marque phare. Sur la base d'un programme d'investissement de plus de 14,5 millions d'euros, les vignobles ont été entièrement replantés avec des cépages sélectionnés, la cave rénovée pour devenir un complexe viticole basé sur une technologie de pointe. Le précurseur historique de Jean Valvis – Vintilă Brătianu serait fier d'apprendre le succès actuel de son ancien domaine des années 1900, qui produit maintenant 2 mill. litres par an, des vins modernes, variétaux, utilisant à la fois des cépages indigènes et internationaux.

VINARTE

Si les premières plantations datent de 1894, c'est en 1998 que l'Italien Sergio Faleschini n'a pas hésité une seconde à acquérir 3 domaines (400 ha) dans une région à laquelle s'il était attaché depuis que sa famille avait immigré du Frioul natal. À Bolovanu, à Sâmburești, il acheta 60 ha plantés de cépages rouges. Tout a également été rénové sur l'ancienne base d'architecture du château existant. La cave d'origine était construite pour les rouges principalement, car les raisins blancs ont été plantés pendant le communisme. Le vinificateur Iustin Urucu est arrivé ici avec la toute première caisse de raisins récoltée en 1999 et a toujours la charge de la production des domaines de Bolovanu et de Stârmina. En 2018, l'homme d'affaires Tim Brockman a acheté ces 2 propriétés, continuant le rêve de Sergio.

Photos credits : Anca Lupusavei



Crama Casa de Vin Iordache.

Crama Casa de Vin Iordache

Crama Casa de Vin Iordache proudly adorns its nameplate mentioning its tradition since 1880. The great grandfather of Valentin Dăniken Iordache, owner and enologist would have established the cellar at the end of the 19th century. Late Gheorghe Iordache purchased land soon after the Communist Revolution and created the estate in 2001. Valentin represents the second generation and his first vintage as oenologist was 2006. When his father passed away in 2019, he completely took over the 26ha in production plus 4ha of table grapes. Vines are taken care of as a garden, so is their botanical park, a collection of exotic species.

Casa Isărescu

The winery of the longest-lived governor of a national central bank in the world started as a half hectare inherited by Mr. Mugur Isărescu who wanted to develop apple orchards. Keen on wines, he eventually transformed the business into a wine estate that gathers 43ha nowadays, under the magic wand of top oenologist and PhD Cristian Nicolaescu. Situated on the remarkable Dealu Olt, the vines benefit from excellent exposures. High-end technology in the cellar and welcoming oenotourism facilities are the great assets of the estate producing classic wines both with native and international grapes.

The Sâmburești DOC is located 20 km Eastwards from Drăgășani, facing it across the River Olt, on its left bank. The slopes of the Sâmburești hills have a South-Western position, bathed by the sun and providing a different meso-climate than in the neighbouring Drăgășani.

As in Drăgășani, the vine cultivation is traced back to the Dacians and Romans, as cross path of commerce routes and important strategic point with fortified castra and settlements. The region had almost become synonym to its flagship grape – the Cabernet Sauvignon.

Domeniile Sâmburești - Chateau Valvis

In 2005, businessman Jean Valvis, took up the estate, with 2008 being his first vintage and Chateau Valvis his top brand. Based on an investment program of over 14.5 million euros, the vineyards were entirely replanted with selected varieties and the cellar was refurbished to become a wine complex based on cutting-edge technology. Jean Valvis' foreman – Vintilă Brătianu would be proud to learn about the nowadays success of his former estate from the 1900s, now producing 2 mill. liters per year: modern, varietal wines using both native and international grapes.

Vinarte

If the first plantings date to 1894, it is in 1998 that Italian-born Sergio Faleschini hasn't hesitated a second to acquire 3 estates (400 ha) in a region he was attached to since his family had immigrated from the native Friuli. At Bolovanu, in Sâmburești he purchased 60ha for red grapes. Everything was also renovated on the old architecture base. The original cellar was built for reds mainly, as white grapes were planted during communism only. Winemaker Iustin Urucu arrived here with the very first crate of grapes harvested in 1999 and is still in charge of the production at both Bolovanu and Stârmina estates. In 2018, businessman Tim Brockman purchased these 2 properties, caring on Sergio's dream.

Cognac DE LUZE,

un 200^e anniversaire sous le signe du renouveau

Nouveau slogan, discours décomplexé et habillages modernisés : Cognac De Luze célèbre ses 200 ans en alliant audace et savoir-faire, les piliers fondateurs de la marque créée en 1822.



Rémi Boinaud

Issu des plus prestigieux crus de l'AOC Cognac, avec un assemblage de Grande et Petite Champagne, créant la Fine Champagne, Cognac De Luze propose une gamme de qualité et de caractère : VS, VSOP, XO et EXTRA, aux arômes complexes, fruités et un bouquet délicat, qui dévoile toute la finesse du terroir. Un subtil équilibre aromatique dans lequel néophytes et connaisseurs pourront s'identifier et trouver leur mode de dégustation idéal.

Pour fêter son 200^e anniversaire, Cognac De Luze entend bien casser l'image de cet élixir souvent jugé « élitiste ». Un cognac honnête, accessible et engagé, telles sont les valeurs de la Maison qui trouvent aujourd'hui un nouvel écho. « Nous voulons conserver l'héritage de notre marque tout en l'inscrivant dans l'air du temps », explique Rémi Boinaud, maître assembleur Cognac De Luze.

« Il n'est pas nécessaire d'être un connaisseur de cognac, pour apprécier toutes ses facettes »

À travers une communication reliftée, Cognac De Luze veut montrer que le cognac ne se consomme pas uniquement dans les grandes occasions. *On the rocks*, en cocktails ou en *food-pairing* avec du fromage ou sur une viande par exemple, la marque souhaite capitaliser sur l'équilibre et la finesse de ses cognacs pour ouvrir

de nouvelles perspectives de consommation à un public plus jeune. « Notre objectif est de démocratiser le cognac auprès des consommateurs trentenaires grâce aux notes fruitées et florales des cognacs De Luze », souligne Rémi Boinaud.

« TASTE THE FINEST »

Pour ses 200 ans, le logo a lui aussi été repensé autour du loup représentant par son trait la force et la finesse du cognac De Luze. Déjà présent sur les armoiries de la famille De Luze, il est remis en lumière pour incarner les valeurs de la marque : noblesse, mystère, liberté et esprit de famille. Côté habillage, de nouveaux étuis présentent les arômes dominants de chaque cognac et des suggestions de dégustations qui guident le consommateur novice et séduisent les habitués. Les deux couleurs dominantes du blason de la famille : le rouge, symbole de force et de puissance, et le bleu, pour la sagesse et le caractère. Pour achever ce renouveau de marque, Cognac De Luze renouvelle également son offre œnotouristique avec des visites exclusives et sur-mesure sur le domaine d'élaboration d'Angeac-Champagne, où les visiteurs seront accueillis dans un espace Marques & Boutique flambant neuf dans le courant de l'été.

Cognac De Luze, a 200th anniversary marked by renewal || *New slogan, simple speech and modernised packaging: Cognac De Luze is marking its 200th anniversary by the brand's founding pillars, created in 1822.*

Cognac De Luze is made from the most prestigious AOC Cognac vintages, with a blend of Grande and Petite Champagne. This creates the Fine Champagne, Cognac De Luze and offers a range of quality and character: VS, VSOP, XO and EXTRA, with complex, fruity aromas and a delicate bouquet, which reveals all the finesse of the terroir. A subtle aromatic balance in which novices and connoisseurs alike can identify and find their ideal tasting style.

Cognac De Luze is celebrating its 200th anniversary by breaking the reputation of this elixir which is often considered as "elitist". A frank, affordable and active cognac, these are the House's values which are now finding a new echo. "We want to preserve the brand's heritage while bringing it into line with the times", explains Rémi Boinaud, master blender of Cognac De Luze.

"You don't need to be a cognac connoisseur to appreciate all its facets"

Through a revamped communication, Cognac De Luze want to show that the cognac should not only be drunk on special occasions. It can be enjoyed on the rocks, in cocktails or as a food-pairing with cheese or meat, for example. The brand wants to build on the balance and finesse of its cognacs to open up new drinking opportunities to a younger audience. "Our objective is to democratise cognac among consumers in their thirties thanks to the fruity and floral notes of De Luze cognacs", underlines Rémi Boinaud.

"Taste the finest"

For its 200th anniversary, the logo has also been redesigned around the wolf, whose line represents the strength and finesse of De Luze cognac. This logo, already present on the De Luze family coat of arms, has been brought back into focus to embody the brand's values: nobility, mystery, freedom and family spirit.



As for the packaging, new boxes present the dominant aromas of each cognac and tasting suggestions that guide the novice consumer and seduce the regular customers. The family's coat of arms has two dominant colours: red, symbolising strength and power, and blue, for wisdom and character. To complete this brand renewal, Cognac De Luze is also renewing its wine tourism offer with exclusive, tailor-made visits to the Angeac-Champagne production estate, where visitors will be welcomed in a new Brands & Shop area during the summer.

EN SAVOIR ➔ [COGNACDELUZE.COM](https://www.cognacdeluze.com)
Découvrez le site Web De Luze via ce QR Code :



54th EDITION

vinitaly
INT'L WINE & SPIRITS EXHIBITION



PASSION IN BUSINESS

10 - 13
APRIL 2022

--> VERONA <--

WWW.VINITALY.COM
TRADE ONLY

TOGETHER WITH

SOL & AGRIFOOD
TASTE OF BUSINESS
ENOLITECH
TECHNOLOGY & INNOVATION

OperaWine
GRAND TASTING
FINEST ITALIAN WINES



5StarWines
THE BOOK
5starwines.it



INTERNATIONAL
PACKAGING
COMPETITION
vinitaly.it

Organized by
veronafiere
Trade shows & events since 1898

VERONAFIERE.IT

FERICOM

NOUVEAUTÉ | SPIRITUEUX & AUTRES NECTARS

L'ÉTAPE

le nouveau cognac
RÉMY MARTIN
POUR UNE VITICULTURE DURABLE

*the new Rémy Martin cognac
for sustainable viticulture*

UN ASSEMBLAGE UNIQUE ET EXCLUSIF

Pour la création de ce nouvel assemblage, le maître de chai de la Maison Rémy Martin, Baptiste Loiseau, a sélectionné des eaux-de-vie provenant de 19 viticulteurs partenaires de l'Alliance Fine Champagne, la coopérative associée à la Maison Rémy Martin, ainsi que les Domaines Rémy Martin. La sélection a porté conjointement sur les caractéristiques aromatiques des eaux-de-vie et sur leur provenance, en ne sélectionnant que quelques partenaires certifiés Haute Valeur Environnementale.

L'Étape est un cognac Fine Champagne singulier traduisant la personnalité de femmes et d'hommes engagés dans une agriculture durable. Le terroir de Grande et de Petite Champagne est au cœur de leurs préoccupations : la vigne, le cycle des saisons, le climat, l'environnement, et la manière dont cet écosystème est préservé pour les générations à venir.

« Aujourd'hui la Maison Rémy Martin revendique fièrement l'exception durable : un cadre de développement sur le long terme, respectueux de son environnement, qui permet de concevoir un produit exceptionnel tel que *L'Étape* ».

A la dégustation, *L'Étape* présente de délicieux arômes de vanille, avec des notes grillées, de cannelle, de réglisse, et un beau fruité, sur les nectarines, l'ananas et les fruits tropicaux. Une belle longueur sur des notes épicées.

Édition limitée de 7000 flacons de 35 cl.

A unique and exclusive blend

In order to create this new blend, Rémy Martin's cellar master, Baptiste Loiseau, has selected eaux-de-vie from 19 winegrowers, partners of the Alliance Fine Champagne, the cooperative associated with Rémy Martin, as well as the Domaines Rémy Martin. The selection was based on both the aromatic characteristics of the eaux-de-vie and their origin, selecting only a few partners with High Environmental Value certification.

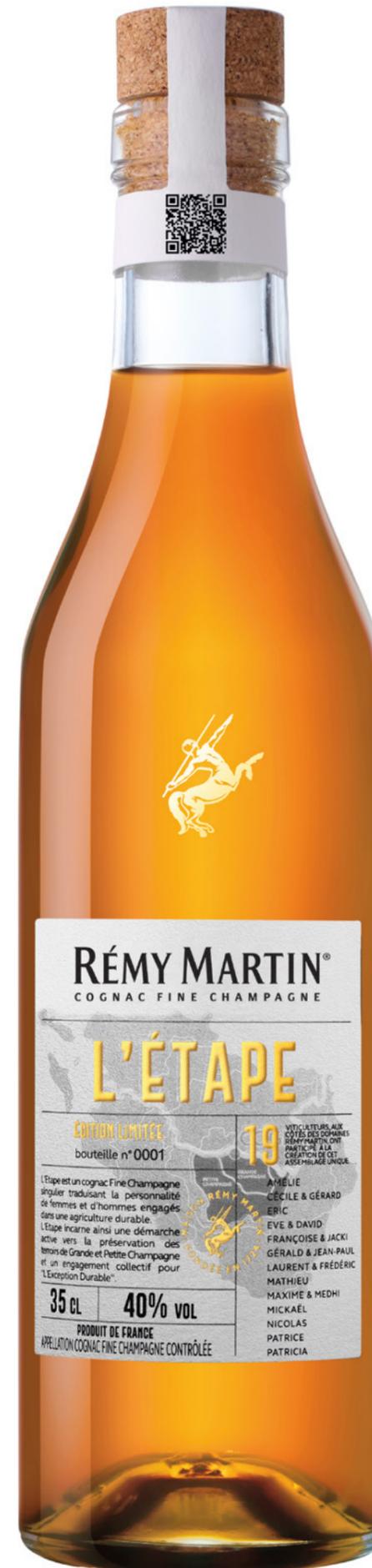
L'Étape is a unique Fine Champagne cognac that reflects the personality of men and women committed to sustainable agriculture. The terroir of Grande and Petite Champagne is at the centre of their concerns: the vine, the seasonal cycle, the climate, the environment, and the way this ecosystem is preserved for future generations.

"Today, the Maison Rémy Martin proudly claims to be exceptional and sustainable: a long-term development framework, respectful of its environment, which allows it to design an exceptional product such as *L'Étape*".

On tasting, *L'Étape* presents delicious vanilla aromas, with toasted notes, cinnamon, liquorice, and a beautiful fruitiness, on nectarines, pineapple and tropical fruits. A nice length with spicy notes.

Limited edition: 7000 bottles of 35cl.

EN SAVOIR → WWW.REMYMARTIN.COM





PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

Son nom commémore l'année où la famille Philipponnat a pris souche dans le village d'Ay, au cœur de la Champagne : Avril Le Philipponnat était déjà propriétaire de vignes au lieu-dit « Le Léon », entre Ay et Dizy, dès 1522. Encore aujourd'hui, les raisins de cette parcelle entrent dans la composition de Cuvée 1522. www.philipponnat.com

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



PIERRE
TRICHET
CHAMPAGNE



ROSÉ DE SAIGNÉE

70% Pinot Meunier
30% Pinot Noir

- Coiffe 100% papier
- Etiquette sans encre
- Capsule percée
- Coffret 100% naturel
cep de vigne et lin

Contact : 06.07.88.00.99 / 03.26.82.64.10
Email : contact@pierretrichet.com
www.champagne-pierre-trichet.com

HENNESSY

PAR ZHANG ENLI



Au-delà de son savoir-faire d'exception, Hennessy s'entoure régulièrement d'artistes d'excellence et à la vision singulière pour donner lieu à des créations artistiques uniques autour de ses cognacs. Afin de poursuivre cet engagement en faveur de l'Art, la Maison présente sa toute première édition limitée de l'année 2022, réalisée par le peintre chinois de renommée internationale Zhang Enli.

HOMMAGE À LA NATURE ET L'ART DE LA TRANSFORMATION

« J'ai été particulièrement marqué par le lien étroit existant entre Hennessy et la nature, et par la quête de perfection qui anime la Maison - entre tradition et savoir-faire », confie Zhang Enli.

Les impressions de Zhang Enli, suite à sa visite à la Maison Hennessy, ont été transposées dans une édition limitée. Parmi elles, le jaune et l'or qui évoquent la puissance et le raffinement des cognacs Hennessy, et les reflets ambrés rappellent, quant à eux, leurs profondeurs. Aussi, dans cette composition, des gerbes d'eau représentent le fleuve Charente.

Réputée pour sortir des utilisations conventionnelles de la porcelaine, la Manufacture Bernardaud vient compléter le savoir-faire Hennessy en réalisant une carafe unique et dédiée à l'assemblage *Hennessy Paradis*. Décorée à la main, cette pièce d'une contenance d'un litre vient habiller ce cognac d'exception.

L'édition collector est présentée dans son écrin en bois méticuleusement travaillé, disponible en 555 pièces numérotées.

In addition to its exceptional know-how, Hennessy regularly works with renowned artists with singular visions to create unique artistic creations around its cognacs. Following this commitment to Art, the House presents its very first limited edition of the year 2022, created by the internationally renowned Chinese painter Zhang Enli.

Tribute to nature and transformation

"I was particularly struck by the close link between Hennessy and nature, and by the quest for perfection that drives the House - between tradition and know-how", says Zhang Enli.

Zhang Enli's impressions, after visiting Hennessy, have been transposed into a limited edition.

Among them, yellow and gold evoke the power and refinement of Hennessy cognacs, while the amber highlights recall their depths. Also, in this composition, water sprays represent the Charente river. The Bernardaud Manufacture, renowned for its unconventional porcelain uses, has complemented Hennessy's expertise by producing a unique decanter dedicated to the *Hennessy Paradis* blend. The one-litre decanter is hand-decorated and dresses up this exceptional cognac.

The collector's edition is presented in a meticulously crafted wooden case, available in 555 numbered pieces.

EN SAVOIR → WWW.HENNESSY.COM

LE MIZUNARA

ENJEU DE NOUVELLES EXPÉRIMENTATIONS



Jérôme et Lillian Tessendier

Le mizunara instille une aventure gustative spécifique. Ce bois révélé dans l'entre-deux guerres au Japon délivre les notes subtiles d'encens, de cèdre, de poivre noir.

Suntory a été l'une des premières distilleries à l'envisager. En 2020, la distillerie a osé parachever son expérience avec le Yamazaki 55 ans d'âge. Le plus ancien whisky de la Maison encapsule des distillats de 1960, singles malts maturés dans des fûts de mizunara. La présence du mizunara dans ce flacon d'exception cautionne le matériau et l'associe à la saga de Suntory.

Cette essence séduit l'Occident. En 2013, le Chivas Regal Mizunara initie un hommage à l'Asie. En 2015, Bowmore persévère dans l'expérience avec le Bowmore Finish Mizunara.

En 2016, Jérôme Tessandier parachève l'aventure en Cognac. Le Cognac Park Mizunara inspire des nuances de caramel salé, de tabac blond, de fruits rouges, avec une finale de poivres. Le 10 ans d'âge conforte la subtilité avec des accents de noix de coco, d'ananas mûr, de fruits secs torréfiés, de poivre noir et de piment. Un gin Mizunara a vu le jour avec de réelles singularités. Un whisky de cette veine, Arlett, en hommage à la grand-mère de Jérôme Tessandier, sera présenté prochainement à Prowein.

En Irlande, le whisky de Writer's Tears oscille entre l'exotique, l'épicé, la poire, le caramel, le torréfié, le chocolat et un fin bois sec.

Nul doute, le mizunara n'a pas fini de faire rêver et d'enthousiasmer !

The Mizunara, a challenge for new experiments

Mizunara provides a specific taste experience. This wood, which was discovered in Japan during the inter-war period, delivers subtle incense, cedar and black pepper notes.

Suntory was one of the first distilleries to think about it. In 2020, the distillery ventured to complete its experiment with the Yamazaki 55 Year Old. The House's oldest whisky encapsulates distillates from 1960, single malts matured in mizunara casks. The presence of mizunara in this exceptional bottle endorses the material and associates it with the Suntory saga.

This essence seduces the West. In 2013, Chivas Regal Mizunara begins a tribute to Asia. In 2015, Bowmore experimented further with Bowmore Finish Mizunara.

In 2016, Jérôme Tessandier took the Cognac adventure a step further. The Cognac Park Mizunara brings out salted caramel, blond tobacco and red fruits, with a peppery finish. The 10-year-old liquor enhances the subtlety with coconut, ripe pineapple, roasted dried fruit, black pepper and chilli. A mizunara gin has emerged with real singularities. The whisky Arlett, named after Jérôme Tessandier's grandmother, will be presented at Prowein soon.

In Ireland, Writer's Tears whisky oscillates between exotic, spicy, pear, caramel, roasted, chocolate and a fine dry wood.

There is no doubt that mizunara has not finished making people dream and get them excited!

Sofia Lafaye

LANCEMENT DE Premium Craft spirits

Une exceptionnelle sélection de spiritueux servie sur un plateau !

Bernard Baud, le président des Grandes Distilleries Peureux & Distillerie Massenez, a présenté à la presse en novembre dernier un attrayant catalogue de 345 pages consacré aux spiritueux haut de gamme. Accessible en version digitale sur le site premiumcraftspirits.fr, ce grand portail dévoile la sélection 2022 de 76 marques, 60 maisons et 800 références de rhums, whiskies, gins, eaux-de-vie, vodkas, liqueurs, portos, anisés et autres boissons. Cet outil interactif par le biais de QR code très pratique est le véritable pari que Bernard Baud et Jean-Pierre Cayard, à la tête du groupe La Martiniquaise, ont choisi de lancer à destination des cavistes indépendants, qui souhaitent notamment du picking, et des épiceries fines de France. Cette proposition d'offre a été mise en place avec une force de vente sur le terrain. Une logistique bien pensée est implantée sur les 15 hectares du site historique de la distillerie de Fougerolles où des investissements ont été réalisés, sans oublier le choix d'un transporteur national avec accord de distribution et des relais pour les derniers kilomètres. Ils proposent désormais à ces circuits de vente spécifiques un espace professionnel semblable à celui réservé à la gastronomie et la boulangerie.

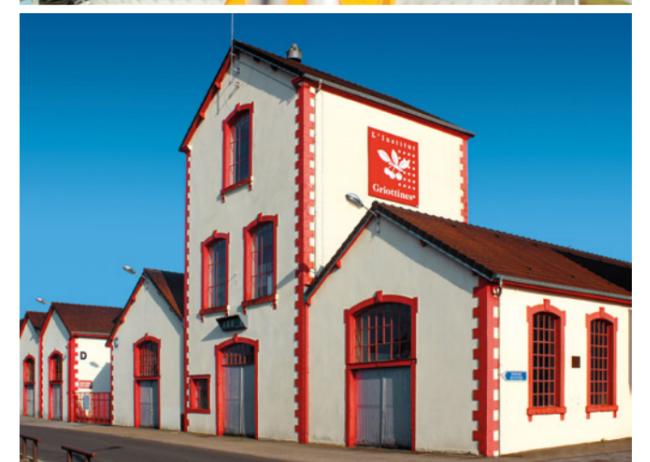
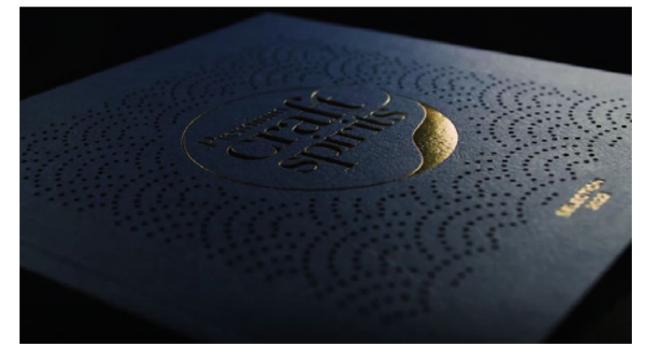
Le groupe Peureux vend depuis plus de 40 ans ses produits à l'industrie alimentaire. Il a instauré avec Premium Craft Spirits une véritable communauté de maisons de spiritueux fédérées autour de ce projet. En éditant son journal *The Crafter*, il donne la parole aux acteurs du secteur et compte bien assurer la vitalité des marques pour mieux communiquer dans ce réseau particulier avec un slogan « des hommes, des gestes, un partage ».

Premium Craft spirits launched: Outstanding spirits selection served on a platter!

This November, the president of Grandes Distilleries Peureux & Distillerie Massenez Bernard Baud presented an attractive 345-pages catalogue dedicated to premium spirits to the press. The digital version of the catalogue is available on the premiumcraftspirits.fr website. It unveils the 2022 selection of 76 brands, 60 houses and 800 references of rums, whiskies, gins, eaux-de-vie, vodkas, liqueurs, ports, aniseed-flavoured spirits and other drinks. This interactive tool based on a very practical QR code is the real challenge that Bernard Baud and Jean-Pierre Cayard, who head the La Martiniquaise group, have chosen to launch for independent wine merchants. They are particularly looking for picking, and for fine grocery shops in France. This offer was set up with a sales force in the field. A well-thought-out logistics system has been set up on the 15 hectares site of the Fougerolles distillery, where investments have been made, not forgetting the choice of a national carrier with a distribution agreement and relays for the last few kilometres. They now offer these specific sales channels a professional space similar to that reserved for gastronomy and bakery.

The Peureux group has been selling its products to the food industry for over 40 years. With *Premium Craft Spirits*, it has created a real community of spirits houses united around this project. By publishing its journal *The Crafter*, it makes the players in the sector speak out and intends to ensure the brands' vitality to better communicate in this particular network with a slogan "people, gestures, sharing".

Text and photos : Sarah Canonge



Cave du Dragon Rouge, Chouchenn Dragon

La Cave du Dragon Rouge est producteur de chouchenn depuis 1960. Produit historique, ce « vin de miel » est élaboré à partir de moût de miel qui, grâce à la fermentation, obtient un degré alcoolique doux et très agréable.

La cave a pour but de produire des chouchenn haut de gamme et ainsi mettre en avant la culture bretonne en apportant du renouveau sur un produit datant de la nuit des temps. Élaborés en fûts de chêne, ces élixirs bénéficient d'une production artisanale volontairement limitée en volume.

Les 6 chouchenn de la Cave du Dragon Rouge sont tous très dissemblables car de leur naissance à leur mise en bouteille, leur élevage a été différent. L'occasion pour chacun de découvrir ce breuvage selon ses propres préférences gustatives.

CHOUCHENN DRAGON

La bouteille emblématique du domaine est le Dragon Rouge, symbole de l'armée celte face au Dragon Blanc, l'armée des saxons.

La cuvée Chouchenn Dragon est un assemblage de vieux chouchenn mûris sur lies, issus de tonneaux ayant contenus du vin français puis dans d'anciens tonneaux de whisky.

A la dégustation Chouchenn Dragon présente au nez de délicates notes d'amandes fraîches et d'écorces d'orange. En bouche une jolie sucrosité avec, de nouveau, des notes d'amandes et une touche très légèrement boisée. Pour profiter de tous ses arômes, il est idéal de le servir entre 8-10°, sur un apéritif, un foie gras, des fromages ou encore des desserts. Garde de 3-7 ans.

The Cave du Dragon Rouge has been producing chouchenn since 1960. This historic product is made from honey must which is fermented to a pleasantly low alcohol content.

The cellar's aim is to produce top-of-the-range chouchenn and thus to promote Breton culture by bringing renewal to a product that dates back to the dawn of time. These elixirs are made in oak barrels and the production of these products is deliberately limited in volume.

The 6 chouchenn of the Cave du Dragon Rouge are all quite different because from their birth to their bottling, their maturation has been different. This is an opportunity for everyone to discover this beverage according to their personal taste preferences.

Chouchenn Dragon

The emblematic bottle of the estate is the Red Dragon, the symbol of the Celtic army facing the White Dragon, the Saxon army.

Chouchenn Dragon is a blend of old chouchenn matured on the lees, from barrels that had contained French wine and then in old whisky barrels.

On the nose, Chouchenn Dragon presents delicate fresh almond and orange peel notes. On the palate, it has a nice sweetness with, once again, almond notes and a very light woody touch. To fully enjoy its aromas, it should be served between 8-10°, with an appetizer, foie gras, cheeses or desserts. 3-7 years of ageing.

EN SAVOIR → WWW.DRAGONROUGE.BZH



TERRASSE MARTELL ÉPHÉMÈRE au Mandarin Oriental Paris, les Parisiens conquis par son esprit *lifestyle*



«Times change but Martell never varies» est l'un des slogans de la célèbre maison de Cognac fondée en 1715. Pour dévoiler ses derniers assemblages, elle a investi jusqu'à mi-avril 2022 l'espace à ciel ouvert du Bar 8 situé au cœur du prestigieux palace du 251 rue St-Honoré à Paris. Si l'endroit est réputé pour ses cuisines supervisées par Thierry Marx, il est devenu le temps d'un hiver un temple de la mixologie à travers les cocktails signature *Mespresso*

à base de Cognac Martell VSOP, Amaretto et café expresso du Brésil, *Chastain* élaboré au Cognac Martell VS, crème de marron et sirop de madeleine ou encore *Juliet* au VS, liqueur de chocolat Mozart, sirop de bière maison et Ginger Ale. Tandis que plus de 98 % de la production de cognac part à l'exportation, l'opportunité de déguster dans la capitale l'un des fleurons des spiritueux *made in France* se révèle une précieuse occasion de renouer avec un certain art de vivre.

Cette terrasse éphémère inaugurée le 18 novembre dernier en présence de César Giron, président de Martell Mumm Perrier-Jouët, et de Christophe Valtaud, maître de chais de Martell, offre une parenthèse conviviale à la clientèle et donne un avant-goût de l'ambiance du Rooftop Bar Indigo niché sur le toit de la tour de Gâtébourse sur le site historique Martell à Cognac.

Christophe Valtaud perpétue depuis 2016 avec un esprit visionnaire le style de cette maison chargée de tradition. Passe entre ses mains la destinée des assemblages du contenu des trois chais de vieillissement des eaux-de-vie dont le Paradis de Martell, célèbre chai créé en 1830.

Ephemere Martell terrace at the Mandarin oriental Paris: parisiens conquered by its lifestyle spirit

«Times change but Martell never varies» is one of the famous Cognac house's slogans, founded in 1715. To unveil its latest blends, it has taken over the open-air space of Bar 8, located in the heart of the prestigious palace at 251 rue St Honoré in Paris, until mid-

April 2022. The place is renowned for its kitchens supervised by Thierry Marx, but during the winter it has become a mixology temple with the signature cocktails *Mespresso* based on Martell VSOP Cognac, Amaretto and Brazilian espresso coffee, *Chastain* made with Martell VS Cognac, chestnut cream and madeleine syrup or *Juliet* with VS, Mozart chocolate liqueur, house beer syrup and Ginger Ale. While more than 98% of cognac production is exported, tasting one of the jewels in the crown of spirits *made in France* in the capital is a precious opportunity to reconnect with the art of living.

This short-lived terrace opened on 18 November with César Giron, President of Martell Mumm Perrier-Jouët, and Christophe Valtaud, Martell's cellar

master. It offers a convivial interlude to customers and gives a foretaste of the atmosphere of the Rooftop Bar Indigo, nestled on the roof of the Gâtébourse tower on the historic Martell site in Cognac.

Since 2016, Christophe Valtaud has been perpetuating the spirit of this tradition-laden house with a visionary approach. The blending of the three ageing cellars, including the famous *Paradis de Martell* cellar created in 1830, is now in his hands.

Sarah Canonge



CHATEAU DE RESPIDE
GRAVES
16 30

USU D'UNE EXPLOITATION EN HAUTE VALLEE ENVIRONNEMENTALE

CHATEAU DE RESPIDE
Cultivons l'excellence

www.respide.fr

CHATEAU DOISY-VÉDRINES
Grand Cru Classé en 1855
SAUTERNES

CHATEAU DOISY-VÉDRINES
Grand Cru Classé en 1855
SAUTERNES

1 Védrières - 33720 Barsac - France - Tel. : +33 (0)5 56 27 15 13

MOUTARDE, LES ACCORDS ENTHOUSIASTES

La moutarde étymologiquement *mustum ardens*, le moût ardent, lie inexorablement les graines de moutarde à l'univers de l'épice. Ce condiment se distingue au 3^{ème} rang de la consommation mondiale. Sa forme la plus connue est celle de la graine avec deux profils organoleptiques distincts. La jaune instille une certaine sucrosité et des accents maîtrisés. La noire, plus intense, se signifie par des notes de poivre noir, de piment et une acidité plus présente.

Les graines entières et broyées délivrent différemment les fragrances. Incorporées dans un onguent, leur nuance de texture impacte. Au 1^{er} siècle, Columelle a divulgué dans le *De Res Rustica* (XII,55) une technique d'élaboration. Cette préparation a traversé les siècles, incorporant des entrants divers selon les époques et les localisations géographiques. Aujourd'hui, ses expressions s'allient plus ou moins parfaitement aux substances liquides, vins et spiritueux. En service, la moutarde incorporée à une sauce, en accompagnement, peut optimiser l'expression d'un flacon.

Le jeu se gagne entre le piquant, l'acide, le sucre. Un profil s'élabore autour de l'univers viticole. Le vinaigre de vin et les adjonctions de vins spécifiques ont accentué le phénomène. Les *pairing* s'établissent en fonction du cépage incorporé, de son intensité. La moutarderie Fallot à Beaune propose une moutarde au moût de pinot noir, pâte dense induisant de la mâche. La typicité du cépage s'affirme, incitant à des accords avec des vins rouges au profil non intensément structurés et des spiritueux maîtrisés (Ninkasi, whisky finish pinot noir). La Maison a élaboré

une moutarde au vin du Jura où une légère oxydation s'entraperoit avec un piquant léger. Un vin de chenin, de chardonnay sans boisé excessif, un whisky japonais subtil magnifieraient le produit. La Moutarde De Charroux, Pourpre de St Pourçain, intensément piquante, encapsule des notes de fruits noirs et une certaine acidité. Les accords devront respecter son équilibre.

La Moutarde J.B. Pommery au cognac intègre le précieux spiritueux. Sa texture est dense avec une puissance organoleptique liée aux épices. Un vin rouge tel le Domaine de Coursodon, St Joseph, Silice, 2018 offrirait un partenaire idéal avec un soyeux exceptionnel, des accents de bigarreau, de poivre noir domptant l'impétuosité de la moutarde.

La Moutarde d'Orléans avec cornichons, Maison Martin-Pouret, séduit par sa vivacité, sa mâche, le soyeux de sa robe. Elle s'allierait avec un vin de Savoie peu oxydatif, le saké Mizubasho 2005 de Nagai Shuzo pour ses notes atypiques délicates.

La Maison Les 3 Chouettes métamorphose les graines en pickles. Agrémentées de curcuma et de miel, elles offrent un croquant précieux et savoureux. L'impulsivité est domptée, une légère amertume transparait. A envisager avec une Ribolla Gialla voire Momo, sauvignon blanc, Michael Seresin, New Zeland, 2016.

Mustard, enthusiastic pairings

The etymological *mustum ardens*, the ardent must, links mustard seeds inexorably to the world of spices. This spice ranks third in the world in terms of consumption. Its best known form is the seed with two distinct organoleptic profiles. The yellow one instills a certain sweetness and controlled accents. The black one, more intense, is characterized by black pepper and chilli notes and a stronger acidity.

The whole and crushed seeds deliver the fragrance differently. Their textural nuance has an impact when they are incorporated into an ointment. During the 1st century, Columella divulged in the *De Res Rustica* (XII,55) a preparation technique. This preparation has crossed the centuries, incorporating various inputs according to the times and geographical locations. Today, its expressions combine more or less perfectly with liquid substances, wines and spirits. When served, mustard incorporated into a sauce as an accompaniment can enhance the wine's flavour.

The game is won between spiciness, acidity and sugar. A wine profile is being developed around the wine world. The wine vinegar and the specific wine additions have accentuated the effect. *Pairings* are established according to the grape variety incorporated and its intensity. The Fallot mustard factory in Beaune offers a mustard with Pinot Noir must, a dense paste that induces chewiness. The grape variety's typicity is asserted, encouraging pairings with red wines with a non-intensely structured profile and controlled spirits (Ninkasi, whisky finish Pinot Noir). The House has developed a Jura wine mustard where a slight oxidation can be detected with a light spiciness. The product would be enhanced by a Chenin or Chardonnay wine without excessive woodiness, or a subtle Japanese whisky. The Moutarde De Charroux, Pourpre de St Pourçain, intensely spicy, contains black fruit notes and a certain acidity. *Pairings* should respect its balance.

The J.B. Pommery Mustard with cognac integrates the precious spirit. Its texture is dense with an organoleptic power linked to the spices. A red wine such as Domaine de Coursodon, St Joseph, Silice, 2018 would offer an ideal partner with an exceptional silkiness, bigarreau accents, black pepper taming the mustard's impetuosity.

The Moutarde d'Orléans with gherkins, from Maison Martin-Pouret, seduces with its liveliness, its chewiness and the silkiness of its colour. It would go well with a Savoy wine with little oxidation, Nagai Shuzo's Mizubasho 2005 sake for its delicate atypical notes.

The Maison Les 3 Chouettes transforms the seeds into pickles. Enhanced with turmeric and honey, they offer a precious and tasty crunch. Impulsivity is tamed, a slight bitterness comes through. Best with a Ribolla Gialla or even Momo, Sauvignon Blanc, Michael Seresin, New Zeland, 2016.

Sofia Lafaye



— ACCORDS METS ET VINS —

Avec Philippe Mille

chef au Domaine Les Crayères

&

Champagne Lombard

Lieu-dit « Les Bauves » - Cramant Grand Cru



ACCORD SELON LE CHEF PHILIPPE MILLE

Chef des cuisines, Philippe Mille, Meilleur Ouvrier de France et « Grand Chef Relais et Châteaux », entre autres, propose avec la cuvée Champagne Lombard lieu-dit « Les Bauves » Cramant Grand Cru, un plat monochrome pour une cuvée 100 % chardonnay :

couteaux de plongé et chardonnay, choux-fleurs fumés aux sarments de vigne, craie de noisette et bulles de champagne.

Food and wine pairing with Chef Philippe Mille at Domaine Les Crayères & Champagne Lombard lieu-dit “Les Bauves” Cramant Grand Cru

Wine pairing according to the chef Philippe Mille

Chef Philippe Mille has been awarded the title of “Meilleur Ouvrier de France” and “Grand Chef Relais et Châteaux”, among others. He proposes a single colour dish for a 100% chardonnay champagne with the Lombard lieu-dit “Les Bauves” Cramant Grand Cru:

razor clam de plongé and chardonnay, smoked cauliflower with vine shoots, hazelnut and champagne bubbles.

**13-15
FEB.
2023**

PARIS EXPO
PORTE DE
VERSAILLES

WE ARE
**the wine
& spirits
business
event** —
IN PARIS

An event by **VINEXPOSIUM.**

RECETTE POUR 4 PERSONNES

Le bouillon de chou-fleur

- 1 pièce de chou-fleur
- 1 cl d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 10 grains de poivre Voatsiperifery
- 1 l d'eau de mer micro filtrée

Les bulles de Chardonnay

- 25 cl de champagne Blanc de Blancs
- 2 g d'agar agar
- 25 cl d'huile pépin de raisin

La mousseline de chou-fleur

- 1 botte d'oignon nouveau
- 1 chou-fleur
- 75 cl de bouillon de feuille
- 1 cl d'huile d'olive
- 4 cl de crème

Les couteaux

- 4 kg de couteau
- 2l d'eau de mer micro filtrée
- QS poivre Voatsiperifery
- QS fleur de sel

La craie de noisette iodée

- 20 g de noisette
- 1 dl d'huile de pépin de raisin
- 10 g de Maltose
- QS poivre iodé des Côtes

Les sommités de chou-fleur

- 1 chou-fleur
- 1/2 botte de ciboulette
- 20 g de beurre
- 1dl de champagne Blanc de Blancs
- 4 feuilles d'huître
- 1 citron jaune

Le bouillon de chou-fleur

Émincer les feuilles du chou-fleur, les sauter à l'huile d'olive avec la gousse d'ail écrasée et les graines de poivre Voatsiperifery. Mouiller avec l'eau de mer et cuire 20 min à frémissement, filtrer et réduire de moitié.

Les bulles de Chardonnay

Chauffer la moitié du champagne Blanc de blancs avec l'agar agar. Porter à ébullition, ajouter le restant de champagne puis verser en goutte à goutte dans l'huile afin de former de fines bulles avant d'égoutter.

La mousseline de chou-fleur

Émincer les oignons, suer avec l'huile d'olive, ajouter le chou-fleur taillé en morceaux de 3 cm de côté et suer de nouveaux. Mouiller avec le bouillon de feuille et cuire à petite ébullition pendant 25 min. Égoutter, mixer avec la crème, passer au tamis fin et rectifier l'assaisonnement. Disposer cette purée dans le fumoir pendant 20 min avec les sarments de vigne. Verser cette mousseline dans un siphon, ajouter deux cartouches de gaz, puis maintenir au chaud.

Les couteaux

Dégorger les couteaux pendant 2 h dans l'eau de mer. Ouvrir les couteaux à l'aide d'une lame, réserver les deux coquilles, la tête et le pied pour la suite de la recette. Saisir la chair des couteaux rapidement sur le grill très chaud, les couper en tronçons de 2 cm de long et poivrer généreusement.

La craie de noisette iodée

Torréfier les noisettes au four, avec la moitié des coquilles de couteaux concassées ainsi que les têtes et les pieds, à 180°C pendant 5 min. Les disposer dans une casserole, couvrir d'huile de pépin de raisin et infuser à 60°C pendant 12 h. Filtrer, mélanger cette huile avec le Maltose et assaisonner cette craie de poivre iodé des Côtes.

Les sommités de chou-fleur

Couper les feuilles d'huître en rectangle de 0,5 cm sur 1 cm et ciseler grossièrement la ciboulette. Tailler le chou-fleur en petites sommités et les cuire croquants avec une noisette de beurre dans une casserole. Déglacer au dernier moment avec le champagne 100 % chardonnay, ajouter les morceaux de feuilles d'huître, la ciboulette ciselée et les zestes de citron jaune.

Le dressage

Disposer dans une demi-coquille, la moitié des couteaux saisis à la plancha. Parsemer de «craie» et d'éclats de noisette puis disperser les bulles de chardonnay. Râper le chou-fleur cru par-dessus et zester de citron. Poser cette coquille garnie sur son bloc de craie. Dans le fond d'une assiette creuse verser les sommités de chou, ajouter



Philippe Mille

le restant des couteaux, les salicornes, et recouvrir d'espuma de purée. Disposer les copeaux de chou-fleur dessus, assaisonner de fleur de sel et de poivre iodé des Côtes.

**Commentaires de
Jean Martin,
chef sommelier
au Domaine Les Crayères**

« A la dégustation ce Blanc de Blancs isolé d'un terroir unique du village Grand Cru de Cramant est doté d'une grande fraîcheur saline enveloppée par un voile gourmand au fumé délicat qui sauront associer l'iode du couteaux de plongé à la gourmandise du crémeux de choux-fleurs fumés au sarments de vignes. »

RECIPE FOR 4 PEOPLE

Cauliflower broth

- 1 piece of cauliflower
- 1cl olive oil
- 1 clove of garlic
- 10 peppercorns Voatsiperifery
- 1l of micro filtered sea water

The Chardonnay bubbles

- 25cl of Blanc de Blancs champagne
- 2g agar agar
- 25cl grape seed oil

The cauliflower mousseline

- 1 bunch of spring onions
- 1 cauliflower
- 75cl leaf broth
- 1cl olive oil
- 4cl of cream

Razor clam

- 4kg of razor clam
- 2l micro filtered sea water
- QS Voatsiperifery pepper
- QS salt flower

Iodised hazelnut chalk

- 20g of hazelnut
- 1dl grape seed oil
- 10g of maltose
- QS iodised coastline pepper

Cauliflower heads

- 1 cauliflower
- 1/2 bunch of chives
- 20g of butter
- 1dl of Blanc de Blancs champagne
- 4 oyster leaves
- 1 lemon

Cauliflower broth

Slice the cauliflower leaves and fry them in olive oil with the crushed garlic clove and Voatsiperifery pepper seeds. Add the sea water and let cook for 20 minutes at a low temperature, filter and reduce by half.

The Chardonnay bubbles

Heat half of the Blanc de blancs champagne with the agar agar. Bring to the boil, add the rest of the champagne then pour drop by drop into the oil to form fine bubbles before draining.

The cauliflower mousseline

Chop the onions, sweat with the olive oil, add the cauliflower sliced into 3 cm pieces and sweat again. Add the leaf broth and cook at a low boil for 25 minutes. Drain, blend with the cream, pass through a fine sieve and adjust the seasoning. Put this mixture in the smoker for 20 minutes with the vine shoots. Pour the mousseline into a siphon, add two cartridges of gas and keep warm.

The razor clam

Leave to sweat the razor clam in sea water during 2 hours. Open the razor clam with a blade, reserve the two shells, the head and the foot for the rest of the recipe. Quickly sear the razor clam meat on a very hot grill, cut into 2 cm long pieces and generously add pepper.

Iodized hazelnut chalk

Roast the hazelnuts in the oven with half the crushed razor clam shells and the heads and feet at 180°C for 5 minutes. Place them in a pan, cover with grape seed oil and infuse at 60°C for 12 hours. Filter and mix this oil with the Maltose and add some iodized Coastal pepper to the chalk.

Cauliflower heads

Cut the oyster leaves into 0.5 cm x 1 cm rectangles and chop the chives coarsely. Cut the cauliflower into small pieces and cook them in a saucepan with a knob of butter. Leave to sweat at the last moment with the 100% Chardonnay champagne, add the pieces of oyster leaf, the chopped chives and the lemon zest.

**Jean Martin,
head sommelier at
Domaine Les Crayères, comments**

“On tasting, this Blanc de Blancs, isolated from a unique terroir in the Grand Cru village of Cramant, is endowed with a great saline freshness enveloped by a deliciously smoky veil that will combine the saltiness of the plunge razor clam with the creamy flavour of the cauliflower smoked with vine shoots”.

Presentation

Arrange in half a shell, half of the plancha-seared razor clams. Sprinkle with chalk and hazelnut chips, then scatter the chardonnay bubbles. Grate the raw cauliflower on top and zest with lemon. Place this garnished shell on its chalk block. Arrange the cauliflower on the bottom of a soup plate, add the remaining razor clams, the salt corns and cover with the espuma purée. Arrange the cauliflower shavings on top and season with fleur de sel and Côtes iodine pepper.



— ACCORDS DE SAISON —
par **Adrien Cascio**

**Pigeon rôti
au grué de cacao
et whisky, légumes racines.**

*Roasted pigeon with cocoa nibs
and whisky, root vegetables.*

**HUGO BOURNY,
LUCAS CARTON***

PARIS

&

**Le Plus Joli 2016,
Domaine Modat**
Côtes du Roussillon Villages Caramany

LOUIS & QUENTIN MODAT,
CASSAGNES (66)

Forgée d'une personnalité élégante et charismatique, le chef étoilé Hugo Bourny est un humble concentré de technique et de talent. Il côtoie les plus grands lorsqu'il rejoint les cuisines de Arnand Donckele à la Vague d'Or, comprend l'esthétisme d'Anne Sophie Pic à Valence avant de couronner de succès les cuisines d'Hélène Darroze à Marsan avec 2 étoiles au Guide Michelin 2021. C'est dans le berceau des accords mets & vins imaginés par Alain Sanderens, le Lucas Carton (place de la Madeleine, Paris) que Hugo Bourny propose désormais un registre culinaire de haute voltige.

En cette fin d'hiver, la proposition d'un pigeon juste rôti au grué de cacao, saveurs de whisky, tend gracieusement la main à la profondeur aromatique d'un carignan et à la densité d'une syrah.

Sélectionné au cœur des meilleurs barriques de la propriété, *Le Plus Joli* semble être la plénitude des vins catalans. Le juste assemblage de vignes rustiques de carignan et de syrah enchante la signature des vins de ce joli coin de France, le Roussillon. Le domaine Modat, dans la vallée de L'Agly, confectionne des vins à l'allure gourmande et festive mais aussi à de sages cuvées pouvant parcourir le temps.

Puissant mais affiné, généreux mais élancé, racé et de caractère... Face au pigeon finement chocolaté, à ses nuances tourbées et à ses textures juteuses et croustillantes, la cuvée *Le Plus Joli 2016* préserve la longueur aromatique et prolonge la finesse de la cuisson par un tanin patiné.

Hugo Bourny is an elegant and charismatic personality with a humble blend of technique and talent. He worked alongside the greatest when he joined Arnand Donckele's kitchens at the Vague d'Or, and understood Anne Sophie Pic's aestheticism in Valence before crowning Hélène Darroze's kitchens in Marsan with two stars in the 2021 Michelin Guide. The Lucas Carton (Place de la Madeleine, Paris), the birthplace of Alain Sanderens' food and wine pairings, is where Hugo Bourny now offers a high-flying culinary register.

At the end of winter, the suggestion of a just-roasted pigeon with cocoa nibs and whisky flavours graciously gives way to the aromatic depth of a Carignan and the density of a Syrah.

Le Plus Joli is selected from the best barrels on the estate and seems to be the fullness of Catalan wines. The right blend of rustic Carignan and Syrah vines enchant the signature wines of this pretty French corner of Roussillon. Domaine Modat, located in the Agly valley, makes wines that are both gourmet and festive, but also wise and time-tested.

Le Plus Joli 2016 cuvée preserves the aromatic length and prolongs the cooking finesse with its tannin patina, facing the finely chocolatey pigeon, its peaty nuances and its juicy and crispy textures.



Saint-Félix CAVEAU | **HÔTEL LE CEP**
BEAUNE | BOURGOGNE

3 caveaux, 3 ambiances
Nouvelle carte, **une collection unique** : plus de **1000 références, 360 domaines de Bourgogne**



Dégustations privées, mâchons, masterclass...



Ambiance Lounge, dîner-dégustations, after-works...



Vignerons «Nouvelle Génération», Vins Rares ou Vieux Millésimes, sur place ou à emporter...

HÔTEL LE CEP***** - 27 rue Maufoux, 21200 BEAUNE
oenotourisme@hotel-cep-beaune.com / Tel. +33(0)3 80 22 35 48



CHATEAU CARDINAL-VILLEMAURINE
SAINT-ÉMILION GRAND CRU
2019
Famille Leclérot

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.

La Villa Collery

Un lieu singulier pour découvrir la champagne autrement



Situé en plein cœur d'Aÿ, le Champagne Collery vous propose plusieurs prestations :

- 4 chambres d'hôtes
- des ateliers œnologiques
- une salle de séminaire
- un bar à champagne roof top

L'INVITATION À L'ÉMERVEILLEMENT

Halte d'exception au cœur des vins de Champagne et du pittoresque village d'Aÿ, la Villa Collery invite au dépaysement. Cette maison de caractère de la fin du XIX^{ème}, restaurée dans les règles de l'art et décorée avec style et précision, est une somptueuse demeure où se marient classique et contemporain. Imprégnée de goût et de sérénité, la maison est un lieu ressourçant, au charme naturel qui offre des espaces aux multiples facettes pour des temps de pause privilégiés.

Cette jolie bâtisse agrémentée d'une très belle terrasse et d'un roof top au panorama sans égal surplombe un parc clos magnifiquement entretenu.

À l'intérieur, les styles s'entremêlent dans un équilibre savamment dosé. Chaque chambre est individuelle, raffinée mais avec sa touche d'originalité et de simplicité. Parmi les activités proposées, mention spéciale au cours de dégustation où chacun est invité à participer. Côté assiette, de nombreuses possibilités s'offrent à vous avec les chefs de la région.

A unique place to discover the Champagne region from another angle || The Champagne Collery is located in the centre of Aÿ and provides several services:

- 4 guest rooms
- œnological workshops
- a seminar room
- a roof top champagne bar

Invitation to marvel

The Villa Collery is a unique stopover in the heart of the Champagne region and the charming Aÿ village. It invites you to escape from it all. This characteristic house dating from the end of the 19th century was restored according to the highest standards and decorated with style and precision. This sumptuous residence is a blend of classic and contemporary styles. Imbued with taste and serenity, the house is a rejuvenating place, with natural charm, offering multi-faceted spaces for privileged breaks.

This pretty structure offers a beautiful terrace and a roof top with an unparalleled panorama overlooking a magnificently maintained enclosed park.

The interior is a blend of various styles in fine balance. The hotel's rooms are individual, elegant, original and simple. The activities offered include a special tasting course in which everyone can participate. There is a wide range of food options with the region's chefs.

Crédit photos : La Villa Collery

EN SAVOIR → WWW.LES-CHAMBRES-COLLERY.COM



LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

SAINT-VINCENT TOURNANTE EN BOURGOGNE

La Saint-Vincent, c'est la fête des vignerons et de leurs Sociétés de Secours Mutuel. Depuis une quinzaine d'années, les 12 000 chevaliers de tastevin répartis dans les 75 sous-commanderies que compte la Confrérie, célèbrent Saint-Vincent en dégustant les vins de l'appellation choisie et organisent un défilé. "Une fête et des hommes !" Une fête qui aura lieu simultanément en Bourgogne le 19 et 20 mars sur les 3 sites de Corpeau, Puligny et Blagny sous le thème fédérateur des 4 éléments : La terre, le feu, l'eau et l'air. L'événement sera placé sous le signe du partage avec au menu : animations, rencontres et découvertes.

Plus d'informations sur : st-vincent-tournante-2021.com

Saint-Vincent de Tournante in Burgundy

Saint-Vincent is the feast of winegrowers and their Mutual Aid Societies. For fifteen years, the 12,000 knights of tastevin, spread over the 75 sub-commanderies that make up the Brotherhood, have celebrated Saint-Vincent by tasting the wines of the chosen appellation and organizing a parade. "A party and people!" A party that will take place simultaneously in Burgundy on March 19 and 20 on the 3 sites of Corpeau, Puligny and Blagny under the unifying theme of the 4 elements: earth, fire, water and air. The event will be placed under the sign of sharing with: animations, meetings and discoveries.

More information on: st-vincent-tournante-2021.com



LE RHUM FEST FAIT SON RETOUR

2022 sonne le retour de cette grande fête dédiée à la culture rhum et à sa diversité ! Cette 7^{ème} édition revient à son format initial et emmène les visiteurs amateurs et professionnels à la découverte de l'art de la distillation, les 2-3-4 avril dans le Hall de la Pinède du Parc Floral (Vincennes). Rhum Fest, c'est un voyage dans plus de 60 pays, qui propose également un programme de conférences, animées par les meilleurs spécialistes français et internationaux.

Journées grand public samedi 2 et dimanche 3 avril de 12h à 18h30.

Journée professionnelle lundi 4 avril de 10h à 17h.

Tarifs à partir de 55 €. Les billets achetés pour l'édition 2020 restent valables et seront réédités. Billetterie et accréditation www.rhumfestparis.com

Rhum Fest is back || 2022 marks the return of this great celebration dedicated to rum culture and its diversity! This 7th edition returns to its initial format and takes amateur and professional visitors on a discovery of the art of distillation, on April 2-3-4 in the Hall de la Pinède at the Parc Floral (Vincennes). Rhum Fest is a trip to more than 60 countries, which also offers a program of conferences, led by the best French and international specialists.

General public days: Saturday 2 and Sunday 3 April 2022 - From 12 p.m. to 6.30 p.m.

Professional day: Monday, April 4, 2022 - From 10 a.m. to 5 p.m.

Prices from 55 €. Tickets purchased for the 2020 edition remain valid and will be reissued

Ticket office and accreditation www.rhumfestparis.com



Découvertes en Vallée du Rhône

La 11^{ème} édition de Découvertes en Vallée du Rhône aura lieu du 4 au 7 avril 2022 et parcourra les vignobles rhodaniens d'Avignon à Ampuis.

Ce rendez-vous biennal de dégustations, très attendu par les acteurs de la filière, rassemblera près de 600 exposants dont 60 % en démarche écoresponsable et 40 % sont labellisés bio ou biodynamique.

Les inscriptions sur www.decouvertes-vins-rhone.com

Ce salon est exclusivement réservé aux professionnels du vin.

The 11th edition of Découvertes en Vallée du Rhône will take place from April 4 to 7, 2022 and will travel through the Rhone vineyards from Avignon to Ampuis.

This biennial tasting event, eagerly awaited by wine professionals in the sector, will bring together nearly 600 exhibitors, 60% of whom are eco-responsible and 40% are labeled organic or biodynamic.

Registration on www.decouvertes-vins-rhone.com

This show is exclusively reserved for wine professionals.



« Dégustez en V.O. », Montpellier

Le salon Dégustez en V.O. ! se tiendra les 2 et 3 mai 2022 et replace Montpellier au cœur du vignoble régional. Les vignerons d'Occitanie invitent acheteurs, cavistes, grossistes, sommeliers... à (re)découvrir leurs vins et leurs terroirs. Un événement à taille humaine et convivial : 250 exposants, vignerons, caves coopératives et négociants du Sud-Ouest, du Roussillon et du Languedoc, et 1500 à 2000 visiteurs professionnels sont attendus.

Inscriptions visiteurs : www.degustezenvo.com/inscription-visiteurs

The Dégustez en V.O. wine fair will be held on May 2 and 3, 2022 and puts Montpellier back at the heart of the regional vineyard. The winegrowers of Occitanie invite buyers, wine merchants, wholesalers, sommeliers... to (re)discover their wines and their terroirs. An event on a human scale and friendly: 250 exhibitors, winegrowers, cooperative cellars and merchants from the South-West, Roussillon and Languedoc, and 1,500 to 2,000 professional visitors are expected.

Visitor registration: www.degustezenvo.com/inscription-visiteurs

PROWEIN, DUSSELDORF

Après un changement de date, le salon ProWein se déroulera finalement du 15 au 17 mai 2022 à Düsseldorf. Les leaders de marques internationaux y seront représentés autant que des importateurs et exportateurs, des agences commerciales, des vignerons sélects ou les régions de culture des grandes nations viticoles. Afin de garantir les règles de distanciation nécessaires, la prochaine ProWein sera agrandie de trois halls, à 13 halls au total. Pré-visiblement 5500 exposants environ se partageront les 13 halls.

L'exposition de tendances « same but different » sera un vrai temps fort avec environ 120 exposants de 24 pays présentant une large offre de craft spirits, craft beer et cider, avec une tendance centrale sur le sans alcool.

Plus d'informations : www.prowein.com



After a change of date, the ProWein wine fair will finally take place from May 15 to 17, 2022 in Düsseldorf. International brand leaders will be represented there as well as importers and exporters, sales agencies, select winegrowers or the growing regions of large wine nations. In order to guarantee the necessary distancing rules, the next ProWein will be extended by three halls, to 13 halls in total. Pre-visibility about 5,500 exhibitors will share the 13 halls.

The "same but different" trend exhibition will be a real highlight with around 120 exhibitors from 24 countries presenting a wide range of craft spirits, craft beer and cider, with a central trend on non-alcoholic.

More information: www.prowein.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


CHÂTEAU CROIX DE LABRIE



8 bis lieu dit Peymouton Sud, 33 330 Saint-Christophe des Bardes

WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR



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

* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.



A. DE FUSSIGNY
COGNAC

A terroir, a style, a state of mind:
the best of yesterday and tomorrow.