



Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



DÉGUSTATIONS

COMMENTAIRES DE
**RAIMONDS
TOMSONS**



CARTE BLANCHE À

**STÉPHANE
DERENONCOURT**



MONDE

**ITALIE,
LES VINS
DU LATIUM**



BIÈRES

**ÉLEVAGE
EN
BARRIQUES**

FRENCH BLOOM

ÉLEVER
LE SANS ALCOOL
VERS DE NOUVEAUX
SOMMETS



L 42564 - 182 - F - 5,90 € - RD

— VIGNOBLES —
Pierre Jean Larraqué



L'ÉTOILE MONTANTE DES GRAVES DE VAYRES
THE RISING STAR OF GRAVES DE VAYRES



EN COUVERTURE

2 ÉDITOS

6 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 6 Monde
- 10 France

22 SHOPPING

25 ACTUALITÉS

- 25 Habits de Lumière 2023
- 26 Wine Paris & Vinexpo Paris
- 31 Millésime Bio 2024
- 38 Grandi Langhe 2024
- 39 Le Benvenuto Brunello
- 41 Effervescence bordelaise
- 44 Rencontre des vins californiens à Paris
- 46 Dégustation de vins du Sud-Ouest
- 48 Dîner Sainte Marguerite
- 51 Vignobles Pierre Jean Larraqué, Château Barre Gentillot

55 DÉGUSTATIONS PAR RAIMONDS TOMSONS

Impressions du Meilleur Sommelier du Monde et d'Europe ASI

60 FOCUS

- 60 French Bloom
- 62 Bargemone
- 65 Champagne Philipponnat
- 69 Veuve Clicquot
- 71 Champagne Collery
- 73 Champagne Lombard
- 74 Champagne Brimoncourt
- 76 Les Clos de Murs de la Loire
- 78 Château Angelus 2022
- 79 Collection signature F. Thireau
- 80 Château Petit Val, cuvée Margo
- 83 Dégustations Maison Noble Saint-Martin
- 84 Sur la route de Bertrand de Lur Saluces
- 87 Beaucarnea
- 88 Château de Chambrun
- 89 Bird#9, Côtes de Gascogne
- 91 Entretien avec Greg Lambrecht, créateur de Coravin

94 VIGNOBLES DU MONDE

- 94 Grèce : carnet de voyage par Stéphane Deroncourt sur l'île de Tinos
- 96 États-Unis : ces bordelais sous le charme des paysages de Californie
- 99 Israël : des cépages disparus plantés dans le désert israélien du Néguev
- 100 Italie : les trésors des vins du Latium
- 102 Japon : le Japan Wine impose l'épure
- 104 États-Unis : Sancerre et Bordeaux à New York
- 109 Portugal : Association des Sommeliers de Nice Côte d'Azur Provence à Porto

117 SPIRITUEUX ET AUTRES NECTARS

- 117 Terroirs distillers : Khêmeia Single Malt Whisky
- 119 L'Armagnac : entre passé glorieux et avenir à inventer
- 120 Les bières barriquées
- 122 Hiroshima, berceau ancestral du saké moderne

125 ESCAPADE

- 125 Champagne : à l'Aube d'une renommée florissante

132 GASTRONOMIE

- 132 Accord mets & vin

135 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

RÉDACTION ET TRADUCTION
Sandy BÉNARD-RAVOISIER

MISE EN PAGE
Stéphane PAILLER

**ONT COLLABORÉ
À CE NUMÉRO :**
Association de la
Sommellerie Internationale
Union de la
Sommellerie Française
Giovanni ANNICCHINO
Frédéric BENEIX
Adrien CASCIO
Émilie CHAMPION
Henry CLEMENS - Alicia DOREY
Florence CORBALAN
Stéphane DERENONCOURT
Aurélien FOUCAULT - Cyril HUBERT
Xavier LACOMBE - Jérémy MARTIN
Gérald OLIVIER - Julia SCAVO
Anne SCHOENDOERFFER
Fabrice SOMMIER
Raimonds TOMSONS

SITE WEB
www.sommeliers-international.com

DISTRIBUTION
MLP



CHÂTEAU
LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS
SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Chers lecteurs,

Dans ce nouveau numéro, vous retrouverez toute l'actualité du monde de la sommellerie. Plongez dans l'effervescence de l'ASI Bootcamp Americas puis, côté français, découvrez les sélectionnés pour la demi-finale du Meilleur Sommelier de France et le candidat français au concours Europe-Afrique.

À travers les comptes-rendus des salons français et internationaux, nous vous tenons également informés des dernières tendances et des rendez-vous marquants qui façonnent l'avenir de l'industrie vinicole. Rencontrez, par exemple, le fameux vin effervescent sans alcool, French Bloom.

Profitez également du point de vue d'experts renommés, tels que Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du Monde et d'Europe ASI ou encore Stéphane Derenoncourt, vigneron et consultant de renommée mondiale, qui nous emmène sur l'île de Tinos.

Partez ensuite vers la Napa Valley, explorez les secrets envoûtants des vignobles italiens de Lazio et du Japon ou redécouvrez les cépages ancestraux du désert israélien du Néguev.

Enfin, laissez-vous séduire par les arômes envoûtants des bières barriquées ou des sakés d'Hiroshima.

Que ce voyage à travers les saveurs et les cultures vous inspire et vous transporte vers de nouveaux horizons sensoriels.



Dear readers,

In this new issue, you will find all the latest news from the world of sommellerie. Dive into the excitement of the ASI Bootcamp Americas, and on the French side, discover the selected candidates for the semi-final of the Best Sommelier of France and the French candidate for the Europe-Africa competition.

Through reports from French and international trade fairs, we also keep you informed about the latest trends and significant events shaping the future of the wine industry. For example, meet the famous dealcoholized wine, French Bloom.

Also, benefit from the perspective of renowned experts such as Raimonds Tomsons, Best Sommelier of the World and ASI Europe, or Stéphane Derenoncourt, a globally renowned winemaker and consultant, who takes us to the island of Tinos.

Then, venture to Napa Valley, explore the enchanting secrets of the Italian vineyards in Lazio and Japan, or rediscover the ancestral grape varieties of the Israeli desert in the Negev.

Lastly, let yourself be seduced by the captivating aromas of barrel-aged beers or Hiroshima sakes.

May this journey through flavors and cultures inspire you and transport you to new sensory horizons.

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'Epicier 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 La 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, Illhauesern / Cashvin, Mégnac / Intercontinental Bordeaux Le Grand Hôtel / Maison Gabin, Bordeaux / Le Grand Monarque, Chartres / Cave des Grands Crus, Guebwiller / Le Crillon, Paris / George Blanc, Vonnas.

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





ÉDITO

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



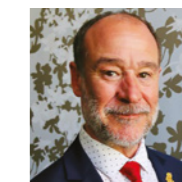
Florent Martin
Secrétaire général



Caroline Furtoss
Secrétaire adjointe



Xavier Thuizat
Trésorier général



Frédéric Devautour
Trésorier adjoint

Sommelières, sommeliers,
Chers amis

Vinexpo Wine Paris vient de se terminer et ce fut un réel succès. Notre partenariat nous a permis d'organiser la sélection pour le concours du Meilleur Sommelier de France 2024. Jean Pascal Paubert et son comité technique ont travaillé d'arrache-pied pour que le niveau de ces épreuves soit sélectif et professionnel. Je les félicite et remercie pour cet investissement. L'annonce des 7 candidats retenus pour les demi-finales qui auront lieu en septembre dans le château d'un des membres de l'Union des Grands Crus de Bordeaux s'est faite sur le stand de California Wine.

Nous avons profité de ce magnifique salon pour présenter aux partenaires présents la plaquette de l'UDSF, Lanson, Castelnau, AdVini, Château Phelan Segur, SommelierS International, JSS & FVVA et Charles Philipponnat croisés dans les couloirs.

Notre objectif prochain est l'assemblée générale en Alsace ou j'espère vous voir nombreux.

Je n'oublie bien sûr pas l'équipe de France de Somellerie qui a œuvré pour la sélection du candidat Français pour le meilleur sommelier d'Europe et d'Afrique ASI qui a eu lieu le 8 janvier dernier à Paris à Kedge Business School : merci aux équipes d'Aurore & Jeremy pour ce formidable accueil. **Pascaline Lepeltier** sera notre candidate pour ce concours en Serbie. Toute l'équipe (**Gaétan Bouvier, Florent Martin, Philippe Troussard**) est à ses côtés pour la supporter, l'entraîner, l'assister mais aussi grandir et performer. Un magnifique état d'esprit anime ces personnes et cela nous offre de belles perspectives.

Mais tout ce travail ne pourrait pas être fait sans toutes les équipes qui m'accompagnent. Le proche bureau et Claire Monnier, ainsi que toutes les commissions qui animent cette vie associative au quotidien.

De nouveaux partenaires vont nous rejoindre dans notre magnifique aventure.

Mais de tout cela on en parle à Colmar... Je vous souhaite à tous le meilleur.

Amitiés Bacchiques.



Sommeliers,
Dear friends,

Vinexpo Wine Paris has just ended and it was a real success. Our partnership allowed us to organize the selection for the Best Sommelier of France 2024 competition. Jean Pascal Paubert and his technical committee worked tirelessly to ensure that the level of these tests was selective and professional. I congratulate and thank them for their investment. The announcement of the 7 candidates selected for the semi-finals, which will take place in September in a castle belonging to one of the members of the Union des Grands Crus de Bordeaux, was made at the California Wine stand.

We took advantage of this magnificent salon to present the brochure of the UDSF to the partners present, including Lanson, Castelnau, AdVini, Château Phelan Segur, SommelierS International, JSS & FVVA, and Charles Philipponnat, whom we met in the corridors.

Our next objective is the general assembly in Alsace, where I hope to see many of you.

I do not forget, of course, the French Sommelier team, which worked on the selection of the French candidate for the Best Sommelier of Europe and Africa ASI, which took place on January 8th in Paris at Kedge Business School: thanks to Aurore & Jeremy's teams for their wonderful welcome. **Pascaline Lepeltier** will be our candidate for this competition in Serbia. The whole team (**Gaétan Bouvier, Florent Martin, Philippe Troussard**) is by her side to support her, train her, assist her, but also to grow and perform. A wonderful spirit animates these people, and it offers us beautiful perspectives.

But all this work could not be done without all the teams that accompany me. The close office and Claire Monnier, as well as all the commissions that enliven this associative life on a daily basis.

New partners will join us in our magnificent adventure.

But we'll talk about all this in Colmar... I wish you all the best.

Bacchic wishes.



ASI SOMMELIER BOOTCAMP À QUITO, ÉQUATEUR :

un triomphe dans l'éducation au vin et la collaboration internationale

Début novembre, l'Association de la Sommellerie Internationale a conclu avec succès son ASI Sommelier Bootcamp dans la ville dynamique de Quito, en Équateur. Il s'agissait d'une étape importante dans l'évolution de l'engagement de l'ASI à élargir son offre de formation, puisqu'il s'agissait du troisième de sa série de camps d'entraînement pour sommeliers.

En organisant l'événement sur le continent américain, l'ASI a achevé sa première tournée mondiale de bootcamps. Les deux premiers bootcamps ayant eu lieu respectivement en Pologne et en Malaisie.

Pendant trois jours, un groupe diversifié de sommeliers des Amériques et du monde entier s'est réuni pour approfondir ses connaissances et affiner ses compétences. Le camp d'entraînement, dirigé par d'éminents sommeliers et d'autres experts, proposait un mélange de sessions théoriques et pratiques. Ces sessions ont couvert un large éventail de sujets, des nuances de la dégustation de vin à l'aveugle à l'évaluation de la bière, en passant par le saké, les finesses du service et bien d'autres.

L'événement comprenait également des cours de maître exclusifs, dont beaucoup étaient présentés par des partenaires de l'ASI, notamment la Japan Sake and Shochu Makers Association, Graham's Port et Advini, qui mettaient l'accent sur une gamme variée de boissons qu'un sommelier doit maîtriser. Les participants ont également eu l'occasion de goûter et d'apprendre à connaître les aliments et les boissons locaux, notamment le chocolat équatorien et l'eau locale, et de discuter de l'impact de l'industrie sur l'environnement. Michelle Bouffard, de Tasting Climate Change, a animé une discussion sur l'effet du changement climatique sur les vins et son impact sur les tendances.

L'un des points forts du camp d'entraînement a été les ateliers interactifs, au cours desquels les sommeliers ont pu acquérir des compétences spécifiques qui peuvent être appliquées à des scénarios du monde réel. Ces ateliers ont non seulement affiné leurs compétences en matière d'évaluation sensorielle et d'accords mets et boissons, mais ils ont également renforcé leur capacité à communiquer efficacement sur le vin et d'autres boissons.

Parmi les autres orateurs et instructeurs de renom, citons Marc Almert (Meilleur Sommelier du Monde ASI 2019), Véronique Rivest (vice-championne du Monde ASI 2013), Pascaline Lepeltier (Meilleur Sommelier de France 2018), Emily Wines MS, Andreas Matthidis DipWSET, Nathan Keffer, Maître Brasseur, et Julian Diaz, barman, chef cuisinier et sommelier de renom.

En plus de la formation, l'ASI Sommelier Bootcamp à Quito a également favorisé un esprit de camaraderie et de réseau parmi les participants. Les échanges culturels et les expériences d'apprentissage partagées ont sans aucun doute contribué au renforcement de la communauté mondiale des sommeliers.

À la fin du camp d'entraînement, les participants sont repartis avec des connaissances enrichies, des compétences améliorées et une passion renouvelée pour l'art de la sommellerie. Quant aux souvenirs de l'événement, l'hôte Gabriela Pozo, de l'Association des sommeliers de l'Équateur, a déclaré : « Je pense qu'ils n'oublieront jamais notre offre gastronomique, notre hospitalité et notre service, et qu'ils repartiront avec des tonnes de chocolats aux arômes fins dans leurs sacs ».



ASI Sommelier Bootcamp 2023 in Quito, Ecuador: a triumph in wine education and international collaboration || In november, the Association de la Sommellerie Internationale successfully concluded its ASI Sommelier Bootcamp in the vibrant city of Quito, Ecuador. This marked a significant milestone in the evolution of ASI's commitment to broadening its educational offerings, as it was the third of its series of sommelier bootcamps. By hosting the event in the Americas, ASI completed its initial worldwide tour of bootcamps. The previous two bootcamps were held in Poland and Malaysia, respectively.

Over the course of three days, a diverse group of sommeliers from across the Americas and around the world gathered to deepen their knowledge and refine their skills. The bootcamp, led by esteemed sommeliers and other experts, offered a blend of theoretical and practical sessions. These sessions covered a wide range of topics, from the nuances of blind wine tasting, beer evaluation, sake, the finer points of service and more.

The event also featured exclusive masterclasses many of which were presented by ASI partners including the Japan Sake and Shochu Makers Association, Graham's Port, and Advini, emphasizing a diverse range of beverages a sommelier must master. Participants also had the opportunity to taste and learn about local food and drink including Ecuadorian chocolate, local water and discuss the impact of the industry on the environment. Michelle Bouffard of Tasting Climate Change hosted a discussion on the effect of climate change on wines and its impact on trends.

One of the highlights of the bootcamp was the interactive workshops, where sommeliers engaged in specific skill training which can be applied to real-world scenarios. These workshops not only honed their sensory evaluation skills, food and beverage pairing abilities, but also strengthened their ability to communicate effectively about wine and other beverages. Amongst the other notable speakers and instructors were Marc Almert (2019 ASI Best Sommelier of the World), Veronique Rivest, (runner-up 2013 ASI Best Sommelier of the World), Pascaline Lepeltier (2018 Best Sommelier of France), Emily Wines MS, Andreas Matthidis DipWSET, Nathan Keffer, Master Brewer, and Julian Diaz, a notable bartender, chef and sommelier.

In addition to the education, the ASI Sommelier Bootcamp in Quito also fostered a spirit of camaraderie and networking among participants. The cultural exchange and shared learning experiences have undoubtedly contributed to the strengthening of the global sommelier community.

As the bootcamp concluded, participants left with enriched knowledge, improved skills, and a renewed passion for the art of Sommellerie. As for the memories of the event, host Gabriela Pozo, of the Ecuador Sommelier Association says, "I think they will never forget about our gastronomic offering, our hospitality and service, and in addition they will leave with tons of fine aroma chocolates in their bags."

Text : Association de la Sommellerie Internationale
Photos : ASI / @asisomms



Dégustation à l'aveugle de spiritueux et autres.



Masterclass

LA FONDATION GÉRARD BASSET

annonce 18 nouvelles subventions



Fin 2023, la Fondation Gérard Basset a annoncé le financement de dix-huit nouvelles subventions, attribuées à des bénéficiaires basés dans onze pays différents répartis sur cinq continents.

La Fondation a été créée en 2021 et a pour mission de financer des programmes éducatifs et professionnels axés sur le soutien à la diversité, à l'équité et à l'inclusion dans les industries du vin, des spiritueux et de l'hôtellerie. La mission de la Fondation est de fournir des fonds pour des programmes qui améliorent significativement les opportunités de carrière de ceux qu'ils soutiennent, en finançant des programmes crédibles qui favorisent une diversité de communautés, y compris la diversité culturelle et socio-économique, la diversité ethnique, religieuse, de genre, d'orientation sexuelle et de capacité.

Lulie Halstead, PDG par intérim de la Fondation Gérard Basset, déclare : « Nous sommes honorés que, grâce à notre dernière série de financements, plus de 300 individus seront soutenus pour développer leurs compétences et leurs opportunités d'emploi. Nous sommes ravis d'accueillir plusieurs nouveaux partenaires bénéficiaires, nous permettant de financer des étudiants au Zimbabwe suivant des qualifications de l'ASI, des étudiants latino-américains suivant un cours de 17 semaines axé sur le vin aux États-Unis, des étudiants sud-africains du WSET Diploma issus de communautés historiquement marginalisées, et une grande variété d'étudiants au Bengale occidental, au Mexique et en République dominicaine. Nous soutiendrons également des personnes en situation de handicap pour qu'elles obtiennent des opportunités d'emploi et des qualifications à Londres ».

The Gérard Basset Foundation announces 18 new grants || *At the end of 2023, the Gérard Basset Foundation announced funding for eighteen new grants, awarded to grantees based in 11 different countries across 5 continents.*

The Foundation was established in 2021 and is mandated to fund educational and professional programmes focused on supporting diversity, equity, and inclusion in the wine, spirits, and hospitality industries. The Foundation's mission is to provide funding for programmes that significantly enhance the career opportunities of those that they support, funding credible programmes that support a diverse range of communities including cultural and socio-economic diversity, ethnic diversity, religious diversity, gender diversity, sexual orientation diversity, and disability diversity.

Lulie Halstead, interim CEO of the Gérard Basset Foundation: "We are honoured that, through our latest round of grantee funding, over 300 individuals will be supported to develop their skills and employment opportunities. We are excited to welcome several new grantee partners on board enabling us to help fund students in Zimbabwe undertaking ASI qualifications, Latinx students pursuing a 17-week wine focused course in the United States, South African WSET Diploma students from historically marginalised communities, and a wide range of students in West Bengal, Mexico, and the Dominican Republic. We will also be supporting people with learning disabilities to gain employment opportunities and qualifications in London".

En plus de son programme de bourses, la Fondation offre des subventions annuelles à diverses organisations, allant des associations locales à des institutions de recherche de renommée mondiale. Alors que les bourses de la Fondation soutiennent principalement ceux qui entreprennent des qualifications de haut niveau, le programme des bénéficiaires soutient un éventail plus large de communautés et d'individus aux premiers stades de leur parcours professionnel.

Les derniers bénéficiaires sont :

- The 280 Project, États-Unis
- AHIVYOY (Asociación Hispana de la Industria del Vino en Oregon y Comunidad), États-Unis (Première subvention)
- Be Inclusive Hospitality, Royaume-Uni
- Bordeaux Mentor Week, France
- Celebrare, Brésil
- Curious Vines, Royaume-Uni
- EduVino, Mexique et République dominicaine (Première subvention, première fois en soutenant des bénéficiaires au Mexique et en République dominicaine)
- Hue Society, États-Unis et Afrique du Sud
- IWEC, Afrique du Sud (Première subvention)
- KEDGE Wine School "World Somm", France
- Pebbles Project, Afrique du Sud
- Pinotage Youth Development Academy (PYDA), Afrique du Sud
- Sommelier Education for Zimbabwe - en partenariat avec l'ASI, la Sommeliers Academy et la Sommeliers Association of Zimbabwe (Premier bénéficiaire au Zimbabwe)
- Sunburst Vin, Inde (Premier bénéficiaire en Inde)
- UC Davis "Broadening Horizons" programme, États-Unis
- Unity Works, Royaume-Uni (Première subvention)
- Vinequity, Canada (Première subvention)
- Wine & Spirit Professional Centre, Grèce.

Romané Basset, co-fondateur et fiduciaire de la Fondation Gérard Basset, ajoute : « Nous sommes ravis de soutenir le travail de nos bénéficiaires à travers le monde, allant des institutions de recherche de renommée mondiale aux organisateurs communautaires, et nous sommes fiers d'annoncer le financement de 18 nouvelles subventions qui concrétiseront notre mandat de rendre les industries du vin, des spiritueux et de l'hôtellerie plus justes, plus inclusives et plus équitables. »

In addition to its scholarship programme, the Foundation offers annual grants to a variety of organisations ranging from grass-roots non-profits to globally renowned research institutions. Whilst the Foundation scholarships primarily support those undertaking high-level qualifications, the grantee programme supports a broader range of communities and individuals at earlier stages in their career journeys.

The latest recipients are:

- The 280 Project, United States
- AHIVYOY (Asociación Hispana de la Industria del Vino en Oregon y Comunidad), United States (First time grantee)
- Be Inclusive Hospitality, United Kingdom
- Bordeaux Mentor Week, France
- Celebrare, Brazil
- Curious Vines, United Kingdom
- EduVino, Mexico and the Dominican Republic (First time grantee, first time supporting grantees in Mexico and the Dominican Republic)
- Hue Society, United States and South Africa
- IWEC, South Africa (First time grantee)
- KEDGE Wine School "World Somm" course, France
- Pebbles Project, South Africa
- Pinotage Youth Development Academy (PYDA), South Africa
- Sommelier Education for Zimbabwe - in partnership with ASI (Association de la Sommellerie Internationale), the Sommeliers Academy and the Sommeliers Association of Zimbabwe (First ever grantee in Zimbabwe)
- Sunburst Vin, India (First ever grantee in India)
- UC Davis "Broadening Horizons" programme, United States
- Unity Works, United Kingdom (First time grantee)
- Vinequity, Canada (First time grantee)
- Wine & Spirit Professional Centre, Greece.

Romané Basset, co-founder and trustee of the Gérard Basset Foundation, adds: "We are delighted to support the work of our grantees across the globe, ranging in size from world-leading research institutions to grassroots community organisers – and we are proud to announce funding to support 18 new grants which will deliver on our mandate of making the wine, spirits, and hospitality industries fairer, more inclusive, and more equitable".

Text and photos : The Gérard Basset Foundation





Quentin Vauléon, Clément Sommier, Logan Guignot-Trufley, Bastien Debono, Marie Wodecki, Edmond Gasser et Julia Scavo se retrouveront dans le vignoble bordelais pour la demi-finale.

SÉLECTION DU CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE

Sept talents reconnus disputeront la demi-finale

L'épreuve organisée à Paris a réuni 33 candidats. Si les nouveaux visages étaient nombreux, le résultat a confirmé la valeur de professionnels habitués aux concours et parfois même déjà titrés.

De surprises, il n'y a donc pas eu ! A Paris, dans le cadre du salon Wine Paris – Vinexpo, la sélection du concours du Meilleur Sommelier de France 2024 a rendu un verdict conforme à une certaine logique. Celle de l'expérience. En effet, Bastien Debono, Edmond Gasser, Logan Guignot-Trufley, Julia Scavo, Clément Sommier, Quentin Vauléon et Marie Wodecki ont tous un solide vécu en concours et parfois aussi un palmarès conséquent. Mais même pour ces sept talents, comme pour les 26 autres participants à cette première étape, rien ne fut facile. A commencer par la dégustation à l'aveugle de trois boissons. Un vin (Château de Beaucastel 2020) et deux spiritueux (Oli'Gin de la distillerie Manguin et Malouin's un autre gin issu

Selection of the Best Sommelier of France Competition: Seven recognized talents will compete in the semi-finals || *The event held in Paris brought together 33 candidates. While there were many new faces, the result confirmed the value of professionals accustomed to competitions and sometimes even already titled.*

There were no surprises! In Paris, during the Wine Paris - Vinexpo fair, the selection of the Best Sommelier of France 2024 competition rendered a verdict consistent with a certain logic. That of experience. Indeed, Bastien Debono, Edmond Gasser, Logan Guignot-Trufley, Julia Scavo, Clément Sommier, Quentin Vauléon, and Marie Wodecki all have a solid competition experience and sometimes even a significant record of achievements. But even for these seven talents, as for the other 26 participants in this first stage, nothing was easy. Starting with the blind tasting of three beverages. A wine (Château de Beaucastel 2020) and two spirits (Oli'Gin from the Distillerie Manguin and Malouin's another gin from the Distillerie Saint-Malo) to be defined,

de la distillerie de Saint-Malo) à définir, commenter et identifier en douze minutes. Affaire de rapidité, l'exercice suivant imposait d'identifier la photo d'un lieu étroitement lié à la viticulture (en fait la commune d'Arbois) et de répondre en anglais à cinq questions nécessitant des réponses très brèves. Indispensable puisque 120 secondes étaient allouées aux candidats.

LES FINALISTES SERONT CONNUS À BORDEAUX

Classique et toujours aussi nécessaire, le questionnaire laissait 45 minutes pour permettre à chacun de piocher dans ses connaissances et au jury de conclure l'établissement d'une hiérarchie indiscutable.

Sept candidats constitue le nombre le plus réduit de demi-finalistes depuis bien longtemps. En fait, il faut remonter à 2004 et à la phase finale organisée en Avignon pour compter seulement six prétendants au titre. Sept qui n'auront rien de mercenaires même s'ils seront bien en mission le 9 septembre prochain dans le Bordelais. C'est en effet dans le cadre du partenariat avec l'Union des grands crus de Bordeaux que l'un des prestigieux châteaux qui la composent accueillera la phase suivante. Celle qui désignera les trois finalistes avec une certitude, pour chacun d'entre eux il s'agira d'une première dans ce concours.

commented on, and identified within twelve minutes. A matter of speed, the following exercise required identifying the photo of a place closely linked to viticulture (in fact, the town of Arbois) and answering five questions in English requiring very brief responses. Essential since candidates were given 120 seconds.

The finalists will be announced in Bordeaux

Classic and still essential, the questionnaire allowed 45 minutes for each candidate to draw from their knowledge and for the jury to establish an indisputable hierarchy. Seven candidates constitute the smallest number of semi-finalists in a long time. In fact, one has to go back to 2004 and the final phase organized in Avignon to find only six contenders for the title. Seven who will not be mercenaries even though they will be on a mission on September 9th in Bordeaux. Indeed, as part of the partnership with the Union des Grands Crus de Bordeaux, one of the prestigious chateaux that compose it will host the next phase. The one that will designate the three finalists with certainty, for each of them it will be a first in this competition.

Text and photos : Jérémy Martin



Autour de Fabrice Sommier, les membres du comité technique et du jury réunis après le décompte des points de la sélection.

OÙ TRAVAILLENT-ILS ? / WHERE DO THEY WORK?

- Bastien Debono** (Restaurant La maison bleue par Yoann Conte** à Veyrier-du-lac)
- Edmond Gasser** (Maison Pic*** à Valence)
- Logan Guignot-Trufley** (Restaurant Lalique - Château Lafaurie Peyraguey** à Bommes)
- Julia Scavo** (Julia Scavo Conseil à Beaulieu-sur-Mer)
- Clément Sommier** (Maison Berthaudin à Carouge - Suisse)
- Quentin Vauléon** (Restaurant Frevo* à New York - Etats-Unis)
- Marie Wodecki** (L'Auberge de Montmin** à Talloires-Montmin).

CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER EUROPE-AFRIQUE ASI

PASCALINE LEPELTIER portera les espoirs de la France

La sommelière basée à New York a remporté la sélection de l'UDSF. Depuis, elle prépare sa deuxième épreuve internationale avec le soutien de l'Équipe de France au grand complet.

Le 8 janvier dernier, quatre titulaires du titre de Meilleur Ouvrier de France ont tenté d'ajouter un peu plus de tricolore à leur CV. Motivés par l'envie de représenter l'Union de la Sommellerie Française sur la scène internationale, Gaëtan Bouvier, Florent Martin et Philippe Troussard, n'ont pu toutefois remettre en question le statut de favorite de Pascaline Lepeltier.

Pourtant, lorsque le rideau tombait sur le Mondial organisé à Paris il y a un an, Pascaline Lepeltier avait pu laisser planer le doute quant à une nouvelle participation à une épreuve de l'Association de la Sommellerie Internationale. Mais avec le temps, la déception d'avoir manqué la finale à cause de quelques *petites erreurs* s'est estompée. Nous la retrouvons donc bien décidée à décrocher son billet pour Belgrade où le titre Europe-Afrique sera mis en jeu en novembre prochain.

DES ÉPREUVES TOUJOURS PLUS SOUTENUES

Mais pour elle, comme pour les autres, rien ne fut facile dans les locaux de la Kedge wine school mis à disposition pour l'occasion. David Biraud, capitaine d'un comité technique qui a sérieusement musclé son jeu pour jauger le potentiel de chacun, était semble-t-il plus satisfait du scénario des épreuves que du résultat. Notamment la partie théorique forte



Quatre MOF au rendez-vous de la sélection française
Philippe Troussard, Pascaline Lepeltier, Gaëtan Bouvier et Florent Martin.

d'un questionnaire très consistant et d'étapes intermédiaires qui n'ont laissé aucun répit au quatuor. Avant l'annonce du résultat dans les locaux parisiens d'AdVini, il a bien fait comprendre que pour aller au-delà du simple fait de participer « il est essentiel de s'astreindre à un travail quotidien le plus approfondi possible »...

Un message dont il pourra juger de sa prise en compte par les quatre membres de l'équipe de France au cours des prochains mois lors des entraînements qui les réuniront. Car si Pascaline Lepeltier sera bien la candidate, son suppléant sera l'un de ses adversaires et amis. Mais de par la volonté de Fabrice Sommier, président de l'UDSF, son identité n'a pas été dévoilée. Une manière très inspirée de maintenir la pression !

ASI Best Sommelier of Europe-Africa competition, Pascaline Lepeltier to carry France's hopes || *The New York-based sommelier won the UDSF selection. Since then, she has been preparing for her second international challenge with the full support of the complete French Team.*

On January 8th, four holders of the title Meilleur Ouvrier de France attempted to add more tricolor prestige to their resumes. Motivated by the desire to represent the Union de la Sommellerie Française on the international stage, Gaëtan Bouvier, Florent Martin, and Philippe Troussard, however, could not challenge Pascaline Lepeltier's favorite status. Yet, when the curtain fell on the World Championship held in Paris a year ago, Pascaline Lepeltier had cast doubt on participating in another Association de la Sommellerie Internationale event. But over time, the disappointment of missing the finals due to a few *small errors* faded. We now find her determined to secure her ticket to Belgrade, where the Europe-Africa title will be up for grabs next November.

Challenges becoming increasingly demanding

But for her, as for others, nothing was easy in the premises of the Kedge Wine School provided for the occasion. David Biraud, captain of a technical committee that seriously intensified its game to assess each one's potential, seemed more satisfied with the scenario of the tests than with the results. Especially the theoretical part, with a very substantial questionnaire and intermediate steps that gave no respite to the quartet. Before announcing the results at the AdVini premises in Paris, he made it clear that to go beyond mere participation, "it is essential to commit to the most in-depth daily work possible" ... A message whose implementation will be judged by the four members of the French team in the coming months during their joint training sessions. Because while Pascaline Lepeltier will be the official candidate, her substitute will be one of her opponents and friends. However, due to the decision of Fabrice Sommier, president of UDSF, his identity has not been revealed. A very inspired way to maintain the pressure!

Text and photo : Jérémy Martin



Domaine Clarence Dillon

CHATEAU HAUT-BRION - CHATEAU QUINTUS - CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION
RESTAURANT LE CLARENCE - CLARENDELLE - LA CAVE DU CHATEAU

PERFECT MOMENTS
ARE TAILOR-MADE



Barton & Guestier®
DEPUIS 1725

www.barton-guestier.com

ENJOY OUR WINES RESPONSIBLY

VISIT US
PROWEIN
9 A 59

CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DE LA RÉUNION 2023

Le salon Vinocité 2023 a accueilli le concours du Meilleur Sommelier de La Réunion. Pendant les 3 jours du salon, ce sont 5 300 visiteurs qui se sont rassemblés, pour découvrir les propositions des 80 exposants de cette 4^e édition. Une édition parrainée par Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde ASI & Meilleur Ouvrier de France sommelier, Jean-Alexandre Ouaratta, premier Réunionnais à avoir reçu une étoile au Guide Michelin et Rodolphe Le Meunier, MOF Fromager.

Un grand choix de vins, champagnes et spiritueux, mais aussi des propositions culinaires de 5 chefs, la guinguette et sa nouvelle programmation, le restaurant éphémère... des éléments complémentaires et variés qui ont participé au succès de cette édition.

Un événement durant lequel le nouveau Meilleur Sommelier de la Réunion a été couronné. Après Yoann Roëss, sommelier du Palm Hôtel & Spa de Grande Anse, l'an dernier, c'est Florent Jonquille, sommelier et responsable de la cave Nicolas Réunion et du Bar à Vin du Barachois (Saint-Denis), qui remporte cette année le titre. Parmi les prestigieuses maisons par lesquelles est passé Florent Jonquille, on citera : l'Hôtel du palais à Biarritz, les Sources de Caudalie à Martillac, l'Auberge Basque, l'Auberge du Vieux Puits par Gilles Goujon ***.

La cérémonie était organisée par l'ASR (Association des Sommeliers de La Réunion) et parrainée par Château Montlabert Grand Cru Classé qui a été présenté, commenté et servi aux jurys par les 3 candidats en lice devant le public venu assisté au concours.



Florent Jonquille en compagnie des parrains du salon et des deux autres prétendant au titre de Meilleur Sommelier de la Réunion.

Créé en octobre 2021, l'Association des sommeliers de La Réunion, fédère les professionnels du vin sous la houlette de son président, Thierry Kasprowicz, aussi auteur du guide gastronomique : le Guide Kaspro.

Established in October 2021, the Association des Sommeliers de La Réunion brings together wine professionals under the leadership of its president, Thierry Kasprowicz, who is also the author of the gastronomic guide: the Kaspro Guide.

Competition for the Best Sommelier of Réunion 2023 || The Vinocité 2023 exhibition hosted the competition for the Best Sommelier of Réunion. Over the 3 days of the exhibition, 5,300 visitors gathered to discover the offerings of the 80 exhibitors in this 4th edition. The event was sponsored by Philippe Faure-Brac, Best Sommelier of the World ASI & Meilleur Ouvrier de France Sommelier, Jean-Alexandre Ouaratta, the first Réunionnais to receive a Michelin star, and Rodolphe Le Meunier, MOF Cheese Master.

A wide selection of wines, champagnes, and spirits, as well as culinary offerings from 5 chefs, the guinguette with its new programming, the ephemeral restaurant... complementary and varied elements that contributed to the success of this edition.

During the event, the new Best Sommelier of Réunion was crowned. After Yoann Roëss, sommelier at the Palm Hôtel & Spa in Grande Anse last year, this year's title goes to Florent Jonquille, sommelier and cellar manager at Nicolas Réunion and Bar à Vin du Barachois (Saint-Denis). Among the prestigious establishments where Florent Jonquille has worked include: Hôtel du palais in Biarritz, Sources de Caudalie in Martillac, Auberge Basque, and Auberge du Vieux Puits by Gilles Goujon ***.

The ceremony was organized by the ASR (Association des Sommeliers de La Réunion) and sponsored by Château Montlabert Grand Cru Classé, which was presented, commented on, and served to the judges by the 3 candidates in front of the audience attending the competition.

Photo : Bruno Dennemont pour Maestro



DÉGUSTATIONS DE RHUMS par l'Association de la sommellerie DE LA GUADELOUPE

Les Maisons de la Fleur
Séjourner au coeur du vignoble



Les Chais de La Fleur
Du verre à l'assiette



Le Chai des Lumières
Expérience immersive



L'association de la sommellerie de Guadeloupe (incluant les îles de Marie-Galante, les Saintes et la Désirade), toute jeune association qui vient de rejoindre l'UDSF s'active à dynamiser le monde gastronomique de la Guadeloupe.

Le 20 octobre 2023 à l'école Ferrandi Paris, Sandrine Rives la présidente et Guillaume Canny le trésorier ont présenté en dégustation les rhums de la Guadeloupe et Marie-Galante aux membres de l'Union de la Sommellerie Française. Sept distilleries avaient suivi cette démarche, les distilleries Bielle, Bologne, Longueteau, Montebello Papa Rouyo, Reimonenq et la

rhumerie Karukera ont pu faire découvrir leurs rhums, échanger sur leurs terroirs et faire voyager à travers leurs îles paradisiaques les sommeliers présents.

Cette dégustation sous forme de masterclasses a permis de faire connaître leurs rhums plus en détail et d'attirer l'attention sur le fait que les rhums guadeloupéens sont bien souvent oubliés sur nos grandes tables. Cette séance s'est terminée par un buffet élaboré par le chef Jonathan Durimel, ancien élève du lycée hôtelier du Gosier en Guadeloupe autour de la découverte de la gastronomie créole.

L'association de Guadeloupe s'associe pleinement à l'organisation du futur salon du vin et du spiritueux en partenariat avec le lycée hôtelier du Gosier. Il aura lieu le 23 mars prochain sur ce même établissement, un événement qui se tiendra pour la première fois dans les Caraïbes. L'association sera également présente le 25 mars à l'Intercontinental Bordeaux Grand Hôtel avec de belles références à nous faire découvrir.

Tastings of rums by the Guadeloupe Sommelier Association || The Guadeloupe Sommelier Association (including the islands of Marie-Galante, Les Saintes, and La Désirade), a relatively new association that has recently joined the UDSF, is actively working to energize the gastronomic world of Guadeloupe.

On October 20, 2023, at Ferrandi Paris School, Sandrine Rives, the president, and Guillaume Canny, the treasurer, presented tastings of Guadeloupe and Marie-Galante rums to members of the Union de la Sommellerie Française. Seven distilleries, including Bielle, Bologne, Longueteau, Montebello Papa Rouyo, Reimonenq, and Rhumerie Karukera, followed this initiative, allowing them to showcase their rums, discuss their terroirs, and transport the attending sommeliers through their paradise-like islands.

This tasting, conducted in the form of masterclasses, aimed to provide a more detailed understanding of their rums and draw attention to the fact that Guadeloupean rums are often overlooked on our grand tables. The session concluded with a buffet prepared by Chef Jonathan Durimel, a former student of the Hotel School in Gosier, Guadeloupe, focusing on the discovery of Creole gastronomy.

The Guadeloupe Association is fully involved in organizing the upcoming wine and spirits fair in partnership with the Hotel School in Gosier. It will take place on March 23 at the same establishment, marking the first time such an event will be held in the Caribbean. The association will also be present on March 25 at the Intercontinental Bordeaux Grand Hôtel with some exciting references for us to discover.



Offrez une expérience unique.

GAËTAN LACOSTE,

directeur
de la sommellerie
pour les propriétés
Michel Reybier
Hospitality France



Fils de restaurateurs du pays basque, étoile montante de la sommellerie française, Gaëtan Lacoste révèle son talent à seulement 25 ans, en remportant le titre de « Sommelier de l'Année 2019 », décerné par l'Académie Internationale de Gastronomie. Rencontre avec un sommelier à l'avenir plus que prometteur.

Parlez-nous de votre parcours.

Après une formation en hôtellerie - spécialité sommellerie, j'ai travaillé avec Benoît Castillon à l'Hôtel du Palais à Biarritz. Puis j'ai travaillé à Paris pour de grandes maisons étoilées, comme Lasserre ou Le Clarence. En juin 2021, j'ai rejoint La Réserve Paris, propriété de Michel Reybier. D'abord chef sommelier au restaurant gastronomique Le Gabriel, j'ai par la suite été promu directeur de la sommellerie pour les deux restaurants de La Réserve Paris. Puis, en octobre 2023, je suis nommé directeur de la sommellerie pour les propriétés Michel Reybier Hospitality en France : La Réserve Paris Hôtel & Appartements, La Réserve Ramatuelle, La Réserve Ramatuelle Plage, La Maison d'Estournel et la Chartreuse de Cos d'Estournel.

Y a-t-il des figures de la sommellerie qui ont influencé votre carrière ?

En effet, 3 personnalités ont joué un rôle primordial pour moi : Benoît Castillon, Nicolas Vialettes et Antoine Pétrus.

A La Réserve Paris vous travaillez sur les accords mets & vins avec le chef 2* Jérôme Bancetel, comment collaborez-vous ?

Pour notre restaurant gastronomique Le Gabriel, j'ai la chance et le bonheur de goûter chaque nouveau mets. Le chef Jérôme Bancetel m'explique la volonté de sa création, sa conception, son cheminement amenant ainsi à une réflexion sur les accords. Je lui propose ensuite 3-4 profils de vins différents, avant d'affiner ensemble nos préférences afin d'avoir la lecture la plus juste pour nous.

Comment décririez-vous l'importance du rôle du sommelier dans l'expérience culinaire du client ?

Dans le format de restauration qu'est le nôtre, notre rôle apparaît forcément indispensable à mes yeux. Il permet d'avoir un lien complice avec une personne dédiée au monde du vin. Cet accompagnement permet d'élever un moment, de le sublimer. Le sommelier, grâce à ses choix, son discours, ses goûts, impactera d'une manière ou d'une autre la soirée d'un convive. A nous de le faire avec beaucoup de pudeur et de simplicité en gardant constamment en tête que nous sommes là pour donner du bonheur à nos clients.

Quelles tendances observez-vous actuellement dans le monde du vin ? Comment vous adaptez-vous ?

Les clients boivent moins mais mieux, ils sont de plus en plus attachés au vin de lieu, aux singularités affirmées.

Gaëtan Lacoste, director of sommellerie for the properties of Michel Reybier Hospitality France *The son of Basque restaurateurs and a rising star in French sommellerie, Gaëtan Lacoste revealed his talent at just 25 years old by winning the title of "Sommelier of the Year 2019," awarded by the International Academy of Gastronomy. Interview with a sommelier with a more than promising future.*

Tell us about your career path.

After training in hotel management with a specialization in sommellerie, I worked with Benoît Castillon at the Hôtel du Palais in Biarritz. Then I worked in Paris for prestigious Michelin-starred establishments such as Lasserre or Le Clarence. In June 2021, I joined La Réserve Paris, a property of Michel Reybier. Initially head sommelier at the gourmet restaurant Le Gabriel, I was later promoted to director of sommellerie for both restaurants at La Réserve Paris. Then, in October 2023, I was appointed director of sommellerie for the Michel Reybier Hospitality properties in France: La Réserve Paris Hôtel & Appartements, La Réserve Ramatuelle, La Réserve Ramatuelle Plage, La Maison d'Estournel, and the Chartreuse de Cos d'Estournel.

Are there figures in sommellerie who have influenced your career?

Indeed, three personalities have played a crucial role for me: Benoît Castillon, Nicolas Vialettes, and Antoine Pétrus.

At La Réserve Paris, you work on food and wine pairings with the 2-star chef Jérôme Bancetel, how do you collaborate?

For our gourmet restaurant Le Gabriel, I am fortunate to taste each new dish. Chef Jérôme Bancetel explains to me the intention behind his creation, its conception, its journey, leading to a reflection on pairings. I then propose 3-4 different wine profiles before refining our preferences together to ensure the most accurate match.

How would you describe the importance of the sommelier's role in the culinary experience of the client?

In our dining format, our role appears indispensable to me. It allows for a close bond with someone dedicated to the world of wine. This guidance elevates a moment, making it sublime. The sommelier, through their choices, discourse, and tastes, will impact a guest's evening in one way or another. It is up to us to do this with a lot of discretion and simplicity, constantly keeping in mind that we are here to bring happiness to our clients.

What trends do you currently observe in the world of wine? How do you adapt?

Clients are drinking less but better, and they are increasingly attached to wines of specific regions with pronounced characteristics.

Château Patache d'Aux

LE GRAND VIN DU NORD MÉDOC



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

En 2019 vous gagnez le titre de « Sommelier de l'Année 2019 », décerné par l'Académie Internationale de Gastronomie. Cela a-t-il changé quelque chose dans votre façon de travailler ?

Non absolument rien, c'est le résultat d'un travail fourni mais en aucun cas recherché. Je tâche de me lever et de me coucher tous les jours comme l'apprenti que j'étais il y a 13 ans, avec la même passion, le même dynamisme et la même rigueur de pensée.

En octobre 2023, vous devenez directeur de la sommellerie pour les propriétés Michel Reybier Hospitality en France. En quoi consiste ce nouveau titre ?

Concrètement la volonté de M. Reybier, notre propriétaire, était de créer des ponts et des synergies entre nos différents établissements en France. Le vin est au cœur de nos réflexions. M. Reybier est propriétaire de plusieurs magnifiques domaines, c'est un amoureux de la terre et des raisins qui en découle. Le but est donc d'uniformiser les offres, d'avoir une carte relativement proche et cohérente entre les hôtels de Paris - Ramatuelle - Saint-Estèphe, tout en gardant à l'esprit les souhaits et volontés des clients de chacun.

Pour finir, un accord mets-vin favori ?

Il y a un mets magique du chef Jérôme Banctel, un lien terre-mer incroyable autour des tagliatelles d'encornet, d'un jus canard lié à l'encre de seiche et un vent iodé avec quelques graines de caviar. C'est un plat doté d'une intensité rare, nous mettons un vieux vin d'Andalousie, un Xéres, plus particulièrement un Amontillado qui a patienté 50 ans en barrique, produit par Bodega Poniente d'Alberto Orte. L'accord parfait où le vin apporte une dimension et un relief à l'assiette comme rarement vécu.

In 2019, you won the title of "Sommelier of the Year 2019," awarded by the International Academy of Gastronomy. Did this change anything in your way of working?

Absolutely nothing, it is the result of hard work but in no way was it sought. I strive to wake up and go to bed every day like the apprentice I was 13 years ago, with the same passion, dynamism, and rigor of thought.

In October 2023, you became director of sommellerie for the properties of Michel Reybier Hospitality in France. What does this new title entail?

In concrete terms, Mr. Reybier's intention, our owner, was to create bridges and synergies between our various establishments in France. Wine is at the heart of our considerations. Mr. Reybier owns several magnificent estates; he is a lover of the land and the grapes that come from it. The goal is therefore to standardize the offerings, to have a relatively similar and coherent wine list between the hotels in Paris, Ramatuelle, and Saint-Estèphe, while keeping in mind the desires and preferences of each client.

Finally, a favorite food and wine pairing?

There is a magical dish by Chef Jérôme Banctel, an incredible land-sea connection around squid tagliatelle, a duck jus bound with squid ink, and a sea breeze with a few grains of caviar. It is a dish of rare intensity, and we pair it with an old wine from Andalusia, a Xéres, specifically an Amontillado that has aged for 50 years in barrels, produced by Bodega Poniente from Alberto Orte. The perfect pairing where the wine brings a dimension and relief to the plate like rarely experienced before.

Interview by Sandy Bénard-Ravoisier
Photos : Géraldine Martens



Jérôme Banctel et Gaëtan Lacoste.

DICTIONNAIRE

Dictionnaire du vin, de la bière et du champagne

Jean Pruvost

En 1200 articles et 500 citations, Jean Pruvost éclaire notre culture gourmande et festive pour consommer avec plaisir et déguster avec érudition.

Through 1200 articles and 500 quotes, Jean Pruvost sheds light on our gourmet and festive culture to consume with pleasure and taste with erudition.

Éditions Honoré Champion - 696 pages.
Prix : 28 €



PREMIUM

TEQUILA KOMOS, Reposado Rosa (40 %)

La base de blanco est vieillie 65 jours en fût de chêne français ayant contenu du vin rouge. Un élevage qui lui confère une élégante couleur rose, des saveurs d'agave fraîche, notes de vanille, caramel au beurre et chocolat noir. Arômes de petits fruits rouges et noirs, sur une finale longue et riche qui laisse une impression de fraises enrobées de chocolat.

The blanco base is aged for 65 days in French oak barrels that previously contained red wine. Ageing that gives it an elegant pink color, flavors of fresh agave, notes of vanilla, butter caramel, and dark chocolate. Aromas of small red and black fruits, with a long and rich finish that leaves an impression of strawberries coated in chocolate.

PVC : 159 €

SAKÉS

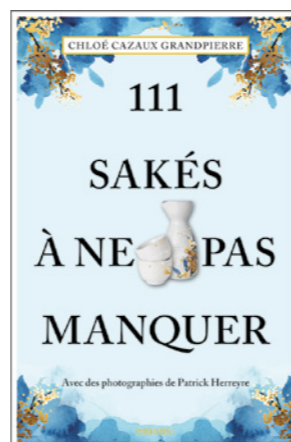
111 Sakés à ne pas manquer

Chloé Cazaux Grandpierre

Profitez d'un voyage initiatique à travers les grandes marques ou les adresses plus secrètes du saké et découvrez 111 histoires passionnantes, qui feront de vous un incollable du nihonshu.

Enjoy an initiatory journey through the major brands or the more secret addresses of sake and discover 111 fascinating stories that will make you an expert in nihonshu.

Éditions Emons - 240 pages - 18 €



ILE-DE-FRANCE

LA BOUCHE DU ROI

Abondance - Pinot Noir 2022
IGP Île-de-France



Ce pinot noir IGP Île-de-France illustre le savoir-faire de ce tout jeune vignoble qui affiche l'ambition de recréer le vignoble francilien, au cœur de la Plaine de Versailles. Le résultat : au nez des notes de fruits frais et d'épices, une bouche fine et élégante, avec une belle structure tannique bien intégrée en finale.

This pinot noir IGP Île-de-France illustrates the know-how of this very young vineyard which aims to recreate the Île-de-France vineyard, in the heart of the Plaine de Versailles. The result: a nose of fresh fruit notes and spices, a fine and elegant palate, with a beautiful tannic structure well integrated in the finish.

PVC : 27 €

RHUM

Ron Matusalem

Insolito Wine Cask

Inspiré des vins rosés de Provence et vieilli dans d'anciens fûts de Tempranillo, ce rhum exprime une finale beurrée avec des notes de pain grillé et de fruits rouges en harmonie avec les restes de tanins du vin.

Inspired by rosé wines from Provence and aged in former Tempranillo barrels, this rum expresses a buttery finish with notes of toasted bread and red fruits in harmony with the remains of the wine's tannins.

PVC : 55 €



GÉORGIE

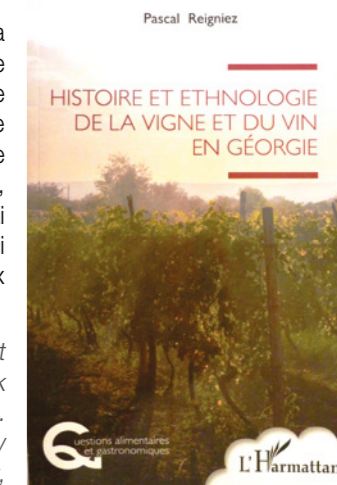
Histoire et ethnologie de la vigne et du vin en Géorgie

Pascal Reigniez

L'archéologie a prouvé que la vinification en Géorgie remonte à 8 000 ans avant notre ère. Le lecteur est invité à un voyage aux croisements de l'histoire, de l'ethnologie, des récits de voyage, de la culture et des arts. Cet essai est aussi une forme de pont bâti entre deux cultures, entre deux pays, la France et la Géorgie.

Archaeology has proven that winemaking in Georgia dates back to 8,000 years before our era. The reader is invited on a journey at the crossroads of history, ethnology, travel narratives, culture, and arts. This essay is also a form of bridge built between two cultures, between two countries, France and Georgia.

Éditions L'Harmattan - 578 pages - 52 €



HOMMAGE

1741 DE CARBONNIEUX

Hommage à Dom Galéas, Sémillon Pessac-Léognan 2020

Complétant parfaitement la gamme des vins du Château Carbonnieux, la Cuvée 1741 produit un vin racé, authentique, élégant et tout en finesse par des sémillons onctueux qui promettent un vin d'anthologie pour tout amateur patient.

Perfectly complementing the range of wines from Château Carbonnieux, the Cuvée 1741 produces a wine that is refined, authentic, elegant, and finely crafted by sumptuous Sémillons promising an anthology wine for any patient connoisseur.

PVC : 145 € / bouteille



HAUTS-DE-FRANCE

Hauts-de-France, Terre de bière et autres boissons

Christophe Lépine

Entre tradition de la culture millénaire du houblon et rencontres avec les nouveaux beer-geeks, ce livre met en lumière une filière économique autant que l'art de la convivialité des Hauts-de-France. Sans oublier genièvres, whiskies et champagnes !

Between the tradition of the thousand-year-old hop culture and encounters with the new beer geeks, this book highlights an economic sector as well as the art of conviviality in Hauts-de-France. Not to mention genevers, whiskies, and champagnes!

Éditions Glénat - 192 pages - 27,90 €



RECETTES

110 cocktails d'exception

Créations et classiques avec et sans alcool

par Laurent Gréco (préfacé par le chef Stéphane Gaborieau)

Des cocktails avec ou sans alcool inédits et des classiques revisités par l'un des mixologues français les plus connus au monde. Ce livre propose 110 recettes de cocktails, qui sont autant d'invitations au voyage, à la relaxation et au partage.

Unique cocktails with or without alcohol and classics revisited by one of the most famous French mixologists in the world. This book offers 110 cocktail recipes, each an invitation to travel, relaxation, and sharing.



HISTOIRE VRAIE

WHISKY SAN

Fabien Rodhain & Alcante, Alicia Grande

Début du XX^e siècle. Masataka Taketsuru est un jeune Japonais qui aspire à créer le premier whisky japonais. S'opposant aux idéologies conservatrices de sa famille, Masa va alors entreprendre un long chemin mêlé de découvertes, d'apprentissage, mais aussi de coups bas pour réaliser son rêve.

Early 20th century. Masataka Taketsuru is a young Japanese man who aspires to create the first Japanese whisky. Opposing the conservative ideologies of his family, Masa will then undertake a long journey of discoveries, learning, but also low blows to fulfill his dream.

Éditions Grand Angle - 24,90 € - 136 pages



Open a hidden gem



GRAND CRU CLASSÉ - MARGAUX - FRANCE
CHATEAUMARQUISDALESME

GRAND CRU CLASSÉ
BECKER
CHATEAU
MARQUIS D'ALESMÉ

© Eloïse Vena

HABITS DE LUMIÈRE 2023 À ÉPERNAY, RECORD BATTU



C'est un nouveau record d'affluence pour les Habits de Lumière, qui ont attiré cette année plus de 63 000 visiteurs !

Lors du deuxième week-end de décembre, Épernay a revêtu ses « Habits de Lumière » pour sa très attendue 23^e édition. Un rendez-vous rythmé par un florilège d'expériences : spectacles déambulatoires, animations gourmandes, dégustations de champagnes et illuminations de l'Avenue de Champagne. En journée, comme toute l'année, les caves des plus grandes Maisons de Champagne, véritables coulisses de l'art du champagne, étaient ouvertes à la visite. Des festivités qui se sont poursuivies en soirée.

Le samedi, l'événement « Habits de Saveurs », rendez-vous des petits et grands gourmets, a associé excellence culinaire et convivialité. Dix chefs étoilés de la région se sont associés à dix Maisons et vigneronnes du comité de l'Avenue de Champagne pour réaliser des bouchées, à apprécier en accord avec un champagne préalablement tiré au sort. Pour les enfants, le concours des « P'tits Pâtisseries » était organisé autour de la création d'un dessert sur le thème de Noël. En parallèle, des ateliers pédagogiques « Accords mets et vins » ont eu lieu dans les majestueux salons de l'Hôtel de Ville.

Enfin, le dimanche matin, le Parc des Loisirs Roger-Menu a réuni plus de 430 voitures anciennes pour un cortège au cœur d'Épernay, offrant aux spectateurs une véritable plongée dans le charme rétro de ces trésors mécaniques.

Rendez-vous pour la 24^e édition, les 13, 14 et 15 décembre 2024 !

Habits de Lumière in Épernay, record broken

|| The Habits de Lumière event in Épernay seems to be a highly popular annual event, attracting more than 63,000 visitors this year, setting a new attendance record.

This event, which took place during its 23rd edition on the second weekend of December, transformed the city with illuminations, strolling performances, gourmet activities, and champagne tastings along the Avenue de Champagne. The day featured the opening of the cellars of the major Champagne Houses, providing visitors with a behind-the-scenes look at the art of champagne. The festivities continued in the evening with various events.



On Saturday, the « Habits de Saveurs » event highlighted culinary excellence by bringing together ten Michelin-starred chefs from the region with ten Houses and winemakers from the Avenue de Champagne. They collaborated to create bites paired with a randomly selected champagne. Children also had the opportunity to participate in the « P'tits Pâtisseries » contest, creating a Christmas-themed dessert. Educational workshops on food and wine pairings also took place at the City Hall.

On Sunday morning, the Roger-Menu Leisure Park hosted a procession of over 430 vintage cars, offering spectators a retro experience with these mechanical treasures.

The 24th edition of Habits de Lumière is already announced for December 13-15, 2024, inviting enthusiasts to come together for another weekend of celebration and festivities in Épernay.

Photos : Noémie Cozette - Ville d'Épernay



WINE PARIS & VINEXPO PARIS, PARIS JE T'AIME

Cette année, l'événement s'est affirmé non seulement comme un carrefour d'affaires essentiel, mais également comme une plateforme d'influence, renforçant son rôle prépondérant dans les sphères business et politique au niveau mondial.

Wine Paris & Vinexpo Paris, Paris je t'aime

|| This year, the event asserted itself not only as an essential business hub but also as an influential platform, strengthening its predominant role in global business and political spheres.

Avec une participation élargie de 4 074 exposants, dont 53 % d'internationaux supplémentaires, venant de 48 pays producteurs, le salon a démontré son attrait croissant et son envergure internationale. Les 41 253 visiteurs, dont une augmentation de 14 % par rapport à l'année précédente et 41 % d'internationaux de 137 pays, témoignent de la portée globale et de l'influence grandissante de l'événement. Le top 5 des nations représentées après la France comprend l'Italie, Belgique, le Royaume-Uni, les États-Unis et l'Allemagne.

La cérémonie d'ouverture a été marquée par les allocutions du ministre de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, Marc Fesneau, et du ministre délégué chargé des comptes publics, Thomas Cazenave. Le ton collaboratif des discours d'ouverture avec la contribution de Rodolphe Lameyse, directeur général de Vinexposium, a renforcé le rôle de l'événement en tant que place stratégique permettant au secteur de parler d'une voix, de partager des idées et de relever les défis actuels tout en visant un avenir durable.

With an expanded participation of 4,074 exhibitors, including 53% more international exhibitors from 48 producer countries, the trade show demonstrated its growing appeal and international scope. The 41,253 visitors, including a 14% increase compared to the previous year, with 41% international visitors from 137 countries, testify to the event's global reach and growing influence. The top 5 nations represented after France include Italy, Belgium, the United Kingdom, the United States, and Germany.

The opening ceremony was marked by speeches from the Minister of Agriculture and Food Sovereignty, Marc Fesneau, and the Minister Delegate for Public Accounts, Thomas Cazenave. The collaborative tone of the opening speeches, with the contribution of Rodolphe Lameyse, CEO of Vinexposium, reinforced the event's role as a strategic platform for the sector to speak with one voice, share ideas, and address current challenges while aiming for a sustainable future.



LE ON! ET LE OFF, UNE EFFERVESCENCE ACCRUE

Le programme du ON! a été enrichi pour stimuler les échanges et nourrir la filière, 126 sessions figuraient au sein du programme officiel aux côtés des prises de paroles organisées sur les stands des exposants.

Le OFF qui proposait une sélection de 200 restaurants et bars dans la capitale a favorisé la poursuite des échanges à la nuit tombée dans un cadre convivial.

The ON! and OFF, increased excitement

The ON! program was enriched to stimulate exchanges and nourish the sector, with 126 sessions featured in the official program alongside speeches organized at exhibitors' stands. The OFF, which offered a selection of 200 restaurants and bars in the capital, encouraged continued exchanges after dark in a friendly atmosphere.



BE SPIRITS, UNE OFFRE CROISSANTE

En 2024, Be Spirits a pris une nouvelle ampleur avec 26 pays producteurs exposants, 47 % de surface supplémentaire par rapport à l'édition 2023 et près de 200 exposants dont 54 % de nouveaux. Aux côtés des nombreux Français présents, l'international s'est fortement développé avec + 92 % d'exposants internationaux.

Le hall dédié aux spiritueux, no/low, bières et cidres, a rassemblé des acheteurs et des mixologues du monde entier. Le programme animé de débats et de masterclasses pour décrypter les marchés, découvrir les produits les plus révolutionnaires et répondre ensemble aux enjeux business de demain a fait le plein.

En attendant le prochain Wine Paris & Vinexpo Paris du 10 au 12 février 2025, rendez-vous est donné à la filière à Hong Kong du 28 au 30 mai à Vinexpo Asia, à New York les 24 et 25 juin à Vinexpo America, à Mumbai les 16 et 17 septembre à Vinexpo India, et à Amsterdam les 25 et 26 novembre à la World Bulk Wine Exhibition (WBWE).

Be Spirits, a growing offer

In 2024, Be Spirits expanded further with 26 exhibiting producer countries, 47% more space compared to the 2023 edition, and nearly 200 exhibitors, including 54% new exhibitors. Alongside the numerous French participants, the international presence significantly increased with +92% international exhibitors.

The hall dedicated to spirits, no/low, beers, and ciders brought together buyers and mixologists from around the world. The lively program of debates and masterclasses to decipher markets, discover the most revolutionary products, and collectively address the business challenges of tomorrow was a hit.

Until the next Wine Paris & Vinexpo Paris from February 10 to 12, 2025, the industry is invited to Hong Kong from May 28 to 30 at Vinexpo Asia, New York on June 24 and 25 at Vinexpo America, Mumbai on September 16 and 17 at Vinexpo India, and Amsterdam on November 25 and 26 at the World Bulk Wine Exhibition (WBWE).

EN SAVOIR → VINEXPOSIUM.COM

Pendant le Vinexpo Challenge, Aris Allouche, directeur de SommelierS International, a remporté la 3^e place du concours de dégustation à l'aveugle. Bravo à lui !

During the Vinexpo Challenge, Aris Allouche, director of SommelierS International, won 3rd place in the blind tasting competition. Congratulations to him!



Raimonds Tomsons, Aris Allouche et Valeria Gamper.

LA COLLECTION 2024

DES DOMAINES DE L'EMISSAIRE

VINS D'EXCEPTION - OENOTOURISME - MARIAGE - HEBERGEMENT



Réservations Oenotourisme :

Elise Gendre
tel : +33 6 80 85 12 24
oenotourisme@lesjardinsdelemissaire.com
<https://chateau-lartheau.com/>

33500 ARVEYRES

www.chateau-lartheau.com

www.chateau-tour-saint-pierre.com

www.chateausenilhac.com

www.clos-bel-air.com

www.aerial-rose.com

Sales / Commercial vins :

Geoffroy Billot
tel : +33.7.89.70.07.47
geoffroy.billot@chateau-lartheau.com

33360 SAINT-EMILION

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommer avec modération.
Photo non contractuelle



SALON ACTUALITÉS

MILLÉSIME BIO 2024

la rigueur environnementale est une promesse tenue

Plus de 1 500 vignerons étaient présents à leur table de dégustation, avec de plus en plus de vins étrangers E.U, une organisation sans faille et des espaces bien aérés, des services très bien régulés et 3 journées remplies de découvertes bachiques toujours plus affinées.

Pour cette 31^e édition, j'ai choisi une pléiade ciblée Premium de propriétés différentes, en essayant de réaliser une carte originale de saveurs poétiques, où le sommelier aura plaisir d'en partager les essences auprès de ses convives. Les tarifs de ces cuvées sont en majorité accessibles à toutes les bourses des passionnés de la dégustation riche d'émotion. Des rouges, des blancs, des bulles, des cépages variés avec un plus dans la région du Languedoc soulignant la naissance de ce salon merveilleux, un kaléidoscope aventureux fut ma gouverne pour cette nouvelle visite des exposants écolos. L'importance du terroir et du savoir-faire du vigneron est cruciale pour confectionner son vin identitaire sans artifice, mais plutôt dans la passion et la connaissance. Cet effort de production biologique allie les meilleures pratiques d'écologie et d'action pour le climat, un degré élevé de biodiversité, la préservation des ressources naturelles et des normes de production répondant à la demande d'un nombre croissant de consommateurs désireux de se procurer des produits obtenus grâce à des substances et des procédés naturels. L'association SudVinBio signale une réelle grande implication de l'Occitanie avec une surface de 60 000 hectares de vignes conduites en bio, soit plus d'un tiers des vignes bio de France ! Toutes ces parcelles engagées grâce à leurs vignerons dirigeants, sont le témoin vivant et vibrant de la transition écologique du vignoble occitan dans son ensemble. Dans cette région dynamique et moderne, il existe encore plus qu'ailleurs, une grande sensibilité de collecte de bouteilles usagées grâce à l'office du tourisme de Montpellier et ses 70 points de collecte. Elles sont ensuite rassemblées et lavées dans une usine de Lattes nommée Oc'Consigne impliquée dans l'économie d'énergie et d'émission de CO2. Cette dernière se charge également de redistribuer les contenants dans la filière des vignerons afin de leur donner une nouvelle vie.

Millésime Bio 2024, environmental rigor is a promise kept || *More than 1,500 winemakers were present at their tasting tables, with an increasing number of wines from the EU, flawless organization, well-ventilated spaces, highly regulated services, and three days filled with ever-refined bacchic discoveries.*

For this 31st edition, I chose a targeted Premium selection of different properties, trying to create an original map of poetic flavors, where the sommelier will enjoy sharing the essences with their guests. The prices of these cuvées are mostly accessible to all tasting enthusiasts, rich in emotion. Reds, whites, bubbles, various grape varieties, with a special focus on the Languedoc region highlighting the birth of this wonderful salon, an adventurous kaleidoscope guided my way for this new visit to eco-friendly exhibitors. The importance of terroir and the winemaker's craftsmanship is crucial in crafting their identity wine without artifice but rather with passion and knowledge. This effort in organic production combines the best practices of ecology and climate action, a high degree of biodiversity, the preservation of natural resources, and production standards meeting the demand of an increasing number of consumers eager to procure products obtained through natural substances and processes. The SudVinBio association highlights a real commitment from Occitania with an area of 60,000 hectares of vineyards managed organically, representing more than a third of France's organic vineyards! All these plots, committed thanks to their leading winemakers, are a living and vibrant testimony to the ecological transition of the Occitan vineyard as a whole. In this dynamic and modern region, there is even more than elsewhere, a great sensitivity to collecting used bottles thanks to the Montpellier tourist office and its 70 collection points. They are then gathered and washed in a factory in Lattes named Oc'Consigne involved in energy saving and CO2 emission. This company also redistributes the containers in the winegrower's sector to give them a new life.



2024, c'est aussi le centenaire de la publication du manifeste fondateur de la biodynamie : le Cours aux agriculteurs de Rudolf Steiner, philosophe autrichien inventeur du mode de culture des plantes tout en prenant en considération les forces cosmiques, la Lune et les planètes. A cette occasion, les visiteurs ont pu venir déguster librement une sélection de vins parmi les cuvées présentées par les 252 exposants certifiés Demeter et les 88 exposants certifiés Biodyvin, les deux labels de la biodynamie. Quelques grands noms de vignobles affiliés ont été présentés : **Alphonse Mellot** (Sancerre), **Château des Bachelards** (Beaujolais), **Beauregard-Mirouze & Pas de l'Escalette** (Languedoc), **Olivier Pithon** (Roussillon), **Château de Chambert** (Sud-Ouest), **Clos de l'Ours** (Provence), **Domaine de l'Écu** (Val de Loire), **Domaine Leccia** (Corse), **Domaine Loew** (Alsace), **Domaine de la Mordorée & David Reynaud** (Vallée du Rhône) etc.

A cette occasion du centenaire de la biodynamie, les vignerons autrichiens, supervisés par l'organisation Austrian Wine, sont aussi venus en nombre pour célébrer ce moment de partage en off du Salon. Un bar à vins de Montpellier bien connu, **Le Verre à Soi**, où j'ai pu découvrir 2 jeunes vignerons de talent, fut le point de ralliement. L'un est **Johannes Trapl** et ses cuvées affiliées Demeter, issues de la région de Niederösterreich dans l'appellation Carnuntum extrême est du pays. J'ai pu mieux goûter son travail grâce au stand Tastes of Austria & Partners durant le salon pour une bien meilleure approche de la qualité de son travail poétique et communicatif en flacons. Des vins issus d'un terroir calcaire, faiblement alcoolisés, de grande pureté, qui m'ont séduit telle que la cuvée **Karpatenschiefer** (Ardoise des Carpates) 2022 au cépage blanc grüner veltliner gouverné par un élevage mixte amphores et fûts de chêne, résultant d'un vin aux notes herbacées, chèvrefeuille, foin, poire, poivre blanc, cédrat et fruits tropicaux. L'autre est **Bernhard Fisher** de Weingut Fisher à St. Anna Am Aigen au sud-est du pays dans la région de Steiermark de l'appellation Vulkanland. Les 5 cuvées 2022 monocépage ou blend dégustées dont 2 de **St. Anna 2022**, Riede Shemming 24 mois en fûts usagés et 2 de **Stradenberg** (sauvignon blanc, chardonnay ou morillon, riesling, alte reben soit blend de pinot blanc et gris, welschriesling) m'ont ravi de fraîcheur, de salinité, de tension aromatique bien dirigée et de minéralité, grâce au terroir de calcaire coquillages, de basalte volcanique, de tuf aux sédiments marins, de grès exposé sud-est en petite altitude (380 m). Cette expérience bénéfique donne vraiment le plus bel élan, pour poursuivre des dégustations poussées des divers vignobles autrichiens riches de culture en biodynamie. Méconnus en France, ces vins modernes digestes enthousiasmeront les accords de recettes culinaires aux fruits de mer, poissons crus ou cuits et compléteront toute carte de sommelier, aux recherches de nouvelles sensations gustatives à partager.

Étant basé à Bordeaux, je démarre mes recommandations de cuvées dans cette région en mettant l'accent sur l'originalité, la découverte des nouveautés, la complexité, la vivacité, la sensualité et contrairement aux idées reçues du monde bio et biodynamique, sa grande richesse aromatique et gustative, maîtrisée avec brio par ces magiciens vignerons respectueux des vignes et de leurs terroirs. Ils ont tous le mérite de l'innovation sans frontières, ni limites pour des vinifications expérimentales soignées, afin de révéler la beauté du vin, telle une musique ou une poésie de grande émotion. Je découvre **Aurélie Carreau**, œnologue talentueuse ayant longuement travaillée pour un domaine de niche à Pomerol, **Château Beausoleil**. Cette vigneronne affiliée Biodyvin, s'est lancée un défi en achetant une micro propriété à Cambes dans le sud-est de Bordeaux sur les hauteurs, vue sur la Garonne. Les parcelles du **Domaine Mons La Graveyre** sont réparties entre des bosquets, des buissons, des haies où la vie végétale et animale ont toutes leurs places dans la sérénité, à l'image de son vin unique et libre. C'est un merlot à 80 % et 20 % de cabernet sauvignon élevé en jarres de grès. Ce Vin de France développe sur les deux derniers millésimes 2021 et 2022, au rendement extrêmement faible, des arômes profonds structurés de fruit noir, notes florales et fines épices.

2024 also marks the centenary of the publication of the founding manifesto of biodynamics: **Rudolf Steiner's** Agricultural Course, an Austrian philosopher who invented the method of plant culture while considering cosmic forces, the Moon, and the planets. On this occasion, visitors were able to come and freely taste a selection of wines among the cuvées presented by the 252 Demeter-certified exhibitors and the 88 Biodyvin-certified exhibitors, the two biodynamic labels. Some great names of affiliated vineyards were presented: **Alphonse Mellot** (Sancerre), **Château des Bachelards** (Beaujolais), **Beauregard-Mirouze & Pas de l'Escalette** (Languedoc), **Olivier Pithon** (Roussillon), **Château de Chambert** (Southwest), **Clos de l'Ours** (Provence), **Domaine de l'Écu** (Loire Valley), **Domaine Leccia** (Corsica), **Domaine Loew** (Alsace), **Domaine de la Mordorée & David Reynaud** (Rhône Valley) etc.

On this centenary occasion of biodynamics, Austrian winemakers, supervised by the Austrian Wine organization, also came in large numbers to celebrate this sharing moment off the Salon. A well-known wine bar in Montpellier, **Le Verre à Soi**, where I discovered 2 talented young winemakers, was the rallying point. One is **Johannes Trapl** and his Demeter-affiliated cuvées, from the Niederösterreich region in the Carnuntum appellation, extreme east of the country. I was able to better taste his work thanks to the Tastes of Austria & Partners stand during the salon for a much better approach to the quality of his poetic and communicative work in bottles. Wines from a limestone terroir, low in alcohol, of great purity, which seduced me such as the cuvée **Karpatenschiefer** (Carpathian Slate) 2022 with the grüner veltliner grape variety governed by a mixed ageing in amphorae and oak barrels, resulting in a wine with herbaceous notes, honeysuckle, hay, pear, white pepper, citron, and tropical fruits. The other is **Bernhard Fisher** from Weingut Fisher in St. Anna Am Aigen in the southeast of the country in the Steiermark region of the Vulkanland appellation. The 5 single-variety or blend cuvées tasted from 2022, including 2 from **St. Anna 2022**, Riede Shemming aged 24 months in used barrels and 2 from **Stradenberg** (sauvignon blanc, chardonnay or morillon, riesling, alte reben either a blend of pinot blanc and gris, welschriesling) delighted me with freshness, salinity, well-directed aromatic tension, and minerality, thanks to the terroir of shell limestone, volcanic basalt, tufa with marine sediments, southeast-facing sandstone at low altitude (380 m). This beneficial experience truly gives the greatest impetus to continue exploring Austrian vineyards rich in biodynamic culture. Unknown in France, these modern, digestible wines will delight seafood, raw or cooked fish pairings and will complement any sommelier's menu, searching for new gustatory sensations to share.

Based in Bordeaux, I start my cuvée recommendations in this region by emphasizing originality, discovering new products, complexity, liveliness, sensuality, and contrary to received ideas of the organic and biodynamic world, its great aromatic and gustatory richness, masterfully mastered by these respectful vineyard wizards. They all deserve recognition for their innovation without borders or limits for careful experimental vinifications, to reveal the beauty of wine, like music or poetry of great emotion. I discovered **Aurélie Carreau**, a talented oenologist who has worked extensively for a niche domain in Pomerol, **Château Beausoleil**. This Biodyvin-affiliated winemaker embarked on a challenge by purchasing a micro-property in Cambes in the southeast of Bordeaux on the heights, overlooking the Garonne. The plots of the **Domaine Mons La Graveyre** are distributed among groves, bushes, hedges where plant and animal life have their place in serenity, reflecting its unique and free wine. It's a merlot with 80% and 20% cabernet sauvignon aged in sandstone jars. This Vin de France develops on the last two vintages 2021 and 2022, with an extremely low yield, structured deep aromas of black fruit, floral notes, and fine spices.



Dans ce style contemporain, le **Clos de la Molénie**, près de Castillon-la-Bataille, où **Sylvain et Kim Destrieux** réalisent une série d'excellents vins très abordables comme ce délicieux sauvignon blanc 2023 parfaitement Ligérien, combinaison de chèvrefeuille, de pêche blanche, de mangue et de pamplemousse, dont l'élevage est effectué en mixant œufs en grès et fûts d'acacias. Puis **Thierry Valette**, au **Clos Puy Arnaud** ne s'est pas endormi sur ses lauriers, en effectuant une magnifique cuvée **Silt de sauvignon blanc 2023** à la minéralité vibrante, pour compléter ses merveilles en rouge. Dans le prisme énergétique du cépage malbec, le **Château du Cèdre** avec **Jules Verhaeghe** n'est pas en reste avec ses deux derniers Cahors : l'**Extra Libre**, un vin naturel juteux et précis, de garde, élevé en cuves béton et foudres ; l'Improbable issu d'un assemblage de saignée et de pressurage direct avec des macérations de 48 heures dévoilant une robe infusée, un joli nez évoquant une brassée de fruits rouges et une bouche harmonieuse longue et complexe. Mais aussi un nouveau blanc **Les Grèzes**, blend de sauvignon, sémillon et muscadelle, résulte d'une vivacité gustative à la pureté maîtrisée. En descendant vers les Pyrénées, les jurançons calibrés du **Clos Lapeyre** avec **Jean-Bernard Larrieu** aux manettes pour ses savoureuses cuvées **Jurançon Sec 2021** gros manseng, **Vitatge Vielh 2020** et **Mantoulan 2018** en blancs blend des cépages autochtones. Puis direction l'Occitanie avec les cuvées aux étiquettes ravissantes des **Vignobles Arbeau** à Fronton (**Le Poulpe** avec sa négrette syrah détonante) et du **Domaine Ciry Cattaneo** réalisées par l'œnologue affûté **David Ciry** dans le Minervois, nous délivrent une dégustation moderne de goût avec une toute nouvelle **Deus Sol 2022** en grenache gris, en équilibre tendu au palais, une curiosité réussie **Orange 2023** du même cépage, la goulue **Gargantua 2022** (cinsault, grenache, syrah), l'épicée **Malbestia 2020** (grenache, carignan, cinsault), la gourmandise **Les Petites Choses 2020** (tempranillo) et la droiture de **Sang Neuf 2020** (malbec) Pays d'Oc, **Les Hirondelles 2018** (syrah, grenache) au subtil nez d'encre de Chine.

In this contemporary style, **Clos de la Molénie**, near Castillon-la-Bataille, where **Sylvain and Kim Destrieux** produce a series of excellent very affordable wines like this delicious sauvignon blanc 2023 perfectly Ligérien, a combination of honeysuckle, white peach, mango, and grapefruit, with ageing done by mixing sandstone eggs and acacia barrels. Then **Thierry Valette**, at **Clos Puy Arnaud**, did not rest on his laurels, making a magnificent **Silt cuvée of sauvignon blanc 2023** with vibrant minerality, to complement his wonders in red. In the energetic prism of the malbec grape variety, **Château du Cèdre** with **Jules Verhaeghe** is not left behind with its last two Cahors: the **Extra Libre**, a juicy and precise natural wine, for keeping, aged in concrete tanks and large barrels; the **Improbable** from a blend of bleeding and direct pressing with 48-hour macerations revealing an infused robe, a nice nose evoking a handful of red fruits and a harmonious, long, and complex palate. But also a new white **Les Grèzes**, a blend of sauvignon, sémillon, and muscadelle, resulting in a gustatory liveliness with mastered purity. Heading towards the Pyrenees, the calibrated Jurançons of **Clos Lapeyre** with **Jean-Bernard Larrieu** at the helm for its delicious **Jurançon Sec 2021** gros manseng, **Vitatge Vielh 2020**, and **Mantoulan 2018** in white blends of indigenous grape varieties. Then towards Occitania with the charming labels of the **Vignobles Arbeau** in Fronton (**Le Poulpe** with its striking négrette syrah) and the **Ciry Cattaneo domain** created by the sharp oenologist **David Ciry** in Minervois, deliver a modern tasting experience with a brand-new **Deus Sol 2022** in grenache gris, with a taut balance on the palate, a successful curiosity **Orange 2023** of the same grape variety, the gluttony **Gargantua 2022** (cinsault, grenache, syrah), the spicy **Malbestia 2020** (grenache, carignan, cinsault), the delicacy **Les Petites Choses 2020** (tempranillo), and the straightness of **Sang Neuf 2020** (malbec) from Pays d'Oc, **Les Hirondelles 2018** (syrah, grenache) with a subtle nose of Chinese ink.

Au cœur du département de l'Hérault, **Frédéric Fages** et son domaine multi parcellaire, **L'Anqueven** en Vin de France, avec des diversités géologiques et des versants exposés tout azimut, possède l'avantage d'une grande liberté d'expression pour ses micros cuvées. J'ai gardé en souvenir ce rouge **Le Souffle des Anges 2021** de syrah, petit verdot, grenache, carignan, un assemblage qu'il a bien su dessiné telle la résonance d'une mélodie captivante à l'oreille. Les 10 ans des Terrasses du Larzac s'annoncent festifs et de haute définition en breuvage. Comme depuis longtemps, cette appellation me fascine par sa qualité et son respect du terroir. **Béatrice & Sébastien** du **Clos du Serres**, assurent la présidence de l'appellation avec vigueur, pour une nouvelle opération de séduction en octobre avec l'événement **La Soulenque** qui aura lieu à Paris. **Domaine de la Réserve d'O 2019, 2020, 2023** et **Frédéric Chauffray**, **Domaine de Montcalmès 2021** et **Frédéric Pourtalé**, **Mas Cal Demoura 2022** et **Vincent Goumar**, **Mas Combarèla 2020, 2022** et **Olivier Faucon**, **Alain Chabanon Les Boissières 2020** et **Saut de Côte 2019**, tous ces maîtres donnent bien l'exemple dans cette appellation montante d'Oc, avec de superbes cuvées en cépages mixés à la résultante moderne, fraîche et irrésistiblement affûtée. **Cédric Ferry**, pour **Mas Bressades**, me fait goûter ces derniers délices en Costières de Nîmes, dans la Vallée du Rhône, la cuvée **Excellence 2022**, **Les 2 Massifs et Quintessence 2021**, des rouges au jus exquis, frais et droit. Le **Domaine Sérol** en Côte Roannaise confirme sa grâce avec **Stéphane Serol** pour les cuvées **Chenin de macération** et **Chef Muron**. **Louis Saladin** dans l'Ardèche s'exprime avec habileté en rouge avec **Haut-Brissan** (grenache) et **Chaveyron 1422** (syrah, viognier). En Côte Rôtie, en Condrieu, l'illustre **Maison Clusel-Roch**, le rare **Clos de la Bonnette** restent les incontournables, au côté des **Pistols underground Gangloff** non affiliés dont je suis « aficionado », des fantastiques divinités du terroir. En Chateauneuf-du-Pape, en Saint-Joseph,

In the heart of the Hérault department, **Frédéric Fages** and his multi-parcel domain, **L'Anqueven** in Vin de France, with geological diversities and slopes exposed in all directions, has the advantage of great freedom of expression for his micro-cuvées. I kept in memory this red **Le Souffle des Anges 2021** of syrah, petit verdot, grenache, carignan, a blend that he skillfully designed like the resonance of a captivating melody to the ear. The 10 years of Terrasses du Larzac promise to be festive and high definition in beverage. As always, this appellation fascinates me with its quality and respect for the terroir. **Béatrice & Sébastien** from **Clos du Serres**, ensure the presidency of the appellation with vigor, for a new seduction operation in October with the event **La Soulenque** which will take place in Paris. **Domaine de la Réserve d'O 2019, 2020, 2023** and **Frédéric Chauffray**, **Domaine de Montcalmès 2021** and **Frédéric Pourtalé**, **Mas Cal Demoura 2022** and **Vincent Goumar**, **Mas Combarèla 2020, 2022** and **Olivier Faucon**, **Alain Chabanon Les Boissières 2020** and **Saut de Côte 2019**, all these masters set a great example in this rising appellation of Oc, with superb blends of grape varieties mixed with modern, fresh, and impeccably sharpened results. **Cédric Ferry**, for **Mas Bressades**, made me taste his latest delights in Costières de Nîmes, in the Rhône Valley, the **Excellence 2022** cuvée, **Les 2 Massifs and Quintessence 2021**, exquisite reds with exquisite, fresh, and straight juice. **Domaine Sérol** in Côte Roannaise confirms its grace with **Stéphane Serol** for the **Chenin de macération** and **Chef Muron** cuvées. **Louis Saladin** in Ardèche expresses himself skillfully in red with **Haut-Brissan** (grenache) and **Chaveyron 1422** (syrah, viognier). In Côte Rôtie, in Condrieu, the illustrious **Maison Clusel-Roch**, the rare **Clos de la Bonnette** remain essential, alongside the non-affiliated **Pistols underground Gangloff** of which I am an "aficionado", fantastic deities of the terroir. In Chateauneuf-du-Pape, in Saint-Joseph, in Crozes, the providences



A Saint-Paul-de-Fenouillet, dans le Roussillon, les vins innovants du couple **Bühler Summer** pour le **Domaine des Enfants** en Côtes Catalanes, m'ont une fois de plus séduit, par leur pureté et leur caractère bien distincts entre l'homme et la femme, sur leur terroir et leur communication en bouteille. L'un comme l'autre retransmettent avec fidélité, une sincérité bien conjuguée des arômes floraux et des saveurs fruitées à la dégustation aérienne et tonique. L'incontournable **Domaine des Schistes** en Roussillon Tautavel m'enchantait chaque année de ses cuvées multiples, cette fois, une en grenache blanc 2022, celle nouvelle très bien conduite pour 2022 en cépage malvoisier dans des amphores en grès, les rouges frais, juteux et riches pour **L'Essencial 2022** en carignan grenache noir, **Devant le Mas 2021** en grenache noir, **La Coumeille 2022** en syrah : un festival d'échos gustatifs pour les accords de cuisine méditerranéenne. Le **Domaine de Cèbène 2019, 2020, 2021** en Faugères suit sa ligne céleste en beauté bachique pour chaque millésime, je les vois depuis plusieurs années avec les cuvées favorites en rouge, **Les Bancèls**, **Felgaria** et **Belle Lurette**.

In Saint-Paul-de-Fenouillet, in Roussillon, the innovative wines of the **Bühler Summer** couple for the **Domaine des Enfants** in Côtes Catalanes, once again seduced me with their purity and their distinct character between man and woman, on their terroir and their communication in the bottle. Both transmit with fidelity, a well-conjugated sincerity of floral aromas and fruity flavors to a lively and tonic tasting. The unmissable **Domaine des Schistes** in Roussillon Tautavel delights me every year with its multiple cuvées, this time a grenache blanc 2022, this new one very well conducted for 2022 with the malvoisier grape variety in sandstone amphorae, the fresh, juicy, and rich reds for **L'Essencial 2022** in carignan grenache noir, **Devant le Mas 2021** in grenache noir, **La Coumeille 2022** in syrah: a festival of gustatory echoes for Mediterranean cuisine pairings. **Domaine de Cèbène 2019, 2020, 2021** in Faugères follows its celestial line beautifully bacchic for each vintage, I have seen them for several years with the favorite red cuvées, **Les Bancèls**, **Felgaria**, and **Belle Lurette**.

en Crozes, les providences **Beaurenard 2016, 2021, 2023** de la famille **Coulon** et **Aléofane 2022** de **Natasha Chave** restent chaque année l'objet de toute mon attention ! Également, **François Villard** et sa lignée de magnificences restent chaque année dans le top 5 de ces appellations Crozes, Saint-Joseph et Condrieu dans la Vallée du Rhône, grâce à son approche pure du terroir en bouteille. Le lyrisme olfactif et gustatif de ses vins se reflétera dans les accords mets et vins assurément.

Vers les terroirs italiens, **San Polino Brunello di Montalcino**, **Valentina Cubi** à **Fumane**, **Albeisa Barolo**, **La Dama** en **Amarone**, **Cascina Vengore** à **Verona** représentent l'Italie dans sa brillante gustative haute couture du **Nebbiolo**, du **San Sangiovese** et pour faire bref, des vins digestes, musicaux, poétiques et frais à la tension vertueuse. Les bourgognes pinot noir des seigneurs **Seguin-Manuel 2020, 2021, 2022**, **Sylvain Loichet 2022 & Giboulot 2022** suivent leur gamme multiple de rouges jeunes, toujours dans la précision ultime tant au fruité qu'au floral.

Beaurenard 2016, 2021, 2023 from the **Coulon** family and **Aléofane 2022** from **Natasha Chave** remain each year the object of all my attention! Also, **François Villard** and his lineage of magnificence remain each year in the top 5 of these appellations Crozes, Saint-Joseph, and Condrieu in the Rhône Valley, thanks to his pure approach of the terroir in the bottle. The olfactory and gustatory lyricism of his wines will surely be reflected in food and wine pairings.

Towards Italian terroirs, **San Polino Brunello di Montalcino**, **Valentina Cubi** in **Fumane**, **Albeisa Barolo**, **La Dama** in **Amarone**, **Cascina Vengore** in **Verona** represent Italy in its haute couture gustatory brilliance of **Nebbiolo**, **Sangiovese** and to be brief, digestible, musical, poetic, and fresh wines with virtuous tension. The Burgundy pinot noirs of the lords **Seguin-Manuel 2020, 2021, 2022**, **Sylvain Loichet 2022 & Giboulot 2022** follow their multiple ranges of young reds, always in the ultimate precision in both fruity and floral aspects. ...

Château Maison Noble

- SAINT-MARTIN -
depuis 1345

VINS
ENOTOURISME
CHAMBRES D'HÔTES
GÎTE
ÉVÉNEMENTS

*Bien plus
qu'un vin...*



MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM



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

Pour vous donner envie de fréquenter ce salon, il y a beaucoup de vins généreux et honnêtes tels que les champagnes **Vincent Couche**, **Solemme**, **Remi Georgeton**, les alsaciens **Paul Ginglinger**, **Louis Sipp**, qui font partie des grands magiciens de leur appellation. Dans la Loire, riche de splendeur, j'ai goûté de nouveau les vins modernes et éthérés de **Luneau-Papin**, du **Domaine de l'Écu**, **Le Fay d'Homme** en Muscadet, de **Patrick Baudouin** en Anjou, de **Xavier & Agnès Amirault** en St Nicolas-de-Bourgueil, du **Domaine de Huards** en Cour-Cheverny, du **Domaine Philippe Gilbert** en Menetou-Salon, tous hautement recommandables pour leur sagesse et leur dextérité. Les vins de Sancerre de **Vincent Gaudry** et de **François Crochet** sont de la scène aussi, pour leurs blancs fabuleux, minéraux et droits.

Puis en clôture, ces vins très variés dans le Dao, petite Bourgogne portugaise, de Casa de Mouraz m'ont transporté dans le bonheur candide avec leur large gamme florale et fruitée. Les Espagnols **Finca Torremilanos** signent l'honneur de l'appellation Ribera del Duero avec vénusté et noblesse, **Gran Viu Menguante** en Carinena avec une cuvée grenache blanc et une en vidadillo rouge m'ont giflé d'euphorie, à découvrir vite ! Avec l'écho printanier, les papilles s'activent de joie pour certains rosés 2023 sudistes sans sucrosité intempestive, droits et minéraux, désaltérants, tels que ceux du **Domaine du Loup Bleu « Vol de Nuit »** en Côtes de Provence, du **Domaine d'Eole** en Côteaux d'Aix, du **Château de Sannes** en Luberon et du **Domaine Terres des Sables « La Sagne »** en Camargue.

To give you the desire to attend this salon, there are many generous and honest wines such as **Vincent Couche**, **Solemme**, **Remi Georgeton** champagnes, alsace wines **Paul Ginglinger**, **Louis Sipp**, who are among the great magicians of their appellation. In the Loire, rich in splendor, I tasted again the modern and ethereal wines of **Luneau-Papin**, **Domaine de l'Écu**, **Le Fay d'Homme** in Muscadet, **Patrick Baudouin** in Anjou, **Xavier & Agnès Amirault** in St Nicolas-de-Bourgueil, **Domaine de Huards** in Cour-Cheverny, **Domaine Philippe Gilbert** in Menetou-Salon, all highly recommended for their wisdom and dexterity. Sancerre wines from **Vincent Gaudry** and **François Crochet** are also on the scene, for their fabulous, mineral, and straight whites.

And to conclude, these very varied wines in Dao, a small Portuguese Burgundy, from Casa de Mouraz transported me into candid happiness with their wide range of floral and fruity aromas. The Spaniards **Finca Torremilanos** sign the honor of the Ribera del Duero appellation with venust and nobility, **Gran Viu Menguante** in Carinena with a grenache blanc cuvée and one in red vidadillo slapped me with euphoria, to be discovered quickly! With the spring echo, the taste buds activate with joy for some 2023 southern rosés without undue sweetness, straight and mineral, thirst-quenching, such as those from **Domaine du Loup Bleu «Vol de Nuit»** in Côtes de Provence, **Domaine d'Eole** in Côteaux d'Aix, **Château de Sannes** in Luberon and **Domaine Terres des Sables "La Sagne"** in Camargue.



J'ai eu l'opportunité d'assister à la masterclass du duo insolite bières & fromages français au lait cru, supervisée par la zythologue **Elisabeth Pierre** de l'Académie Bierissima. J'ai retenu 2 accords intéressants liant les arômes, les textures et les saveurs. En effet, les similitudes d'affinage par foudre, par brassage, par levure et par cave, réussissent à révéler une expérience émotionnelle d'intérêt certain. La bière à 6,1 % de blé Hefeweisen « **La Rieuse** » de la brasserie **Blessing** en Alsace se combine avec éclat au fromage frais type Brillat-Savarin ou chèvre frais, la note de coriandre de l'écume blanche virevolte sur la fraîcheur tapissante du fromage juvénile. Le Maroilles du Nord au lait de vache, aux arômes puissants et à la douceur gustative magique, à l'image d'un druide en action, se fond dans l'exception avec le breuvage triple Orgemont à 8,5 % aux notes d'agrumes, de coriandre et de gingembre.

A l'année prochaine !

Texte et photos **Frédéric Beneix**

I had the opportunity to attend the masterclass of the unusual duo of French raw milk cheeses & beers, supervised by the zythologist **Elisabeth Pierre** from the Bierissima Academy. I retained 2 interesting pairings linking aromas, textures, and flavors. Indeed, the similarities in maturation by vat, by brewing, by yeast, and by cellar, succeed in revealing an emotional experience of certain interest. The 6.1% wheat beer Hefeweisen « **La Rieuse** » from the **Blessing** brewery in Alsace combines brilliantly with fresh cheeses such as Brillat-Savarin or fresh goat cheese, the coriander note of the white foam swirls on the enveloping freshness of the juvenile cheese. The Maroilles from the North with cow's milk, with powerful aromas and magical gustatory sweetness, like a druid in action, blends in exceptionally well with the triple Orgemont brew at 8.5% with notes of citrus, coriander, and ginger.

See you next year!

EN SAVOIR → WWW.MILLESIME-BIO.COM

GRANDI LANGHE 2024

5000 MERCI !

300 producteurs de vin se sont réunis à Turin pour 5 000 participants de 30 pays étrangers qui ont participé à ce salon pour connaître les nouveaux millésimes des appellations Langhe et Roero.

Grandi Langhe 2024 s'est terminé le mardi 30 janvier à l'OGR de Turin. Cet événement de deux jours a été l'occasion de présenter les nouveaux millésimes de Barolo, Barbaresco, Roero et d'autres appellations à un vaste public de professionnels venus d'Italie et du reste du monde.

Organisé par le Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani et le Consorzio Tutela Roero, avec le soutien de la région du Piémont et d'Intesa Sanpaolo, Grandi Langhe s'affirme ainsi comme un événement international important dans le riche calendrier du vin mondial.

Par ailleurs, la troisième édition de la conférence « Changes » a été organisée pour discuter du thème « Langhe (pas) à vendre » à travers la présentation de la recherche effectuée cette année par l'Università Cattolica del Sacro Cuore et qui a impliqué plus de 200 domaines viticoles dans les Langhe, précisément pour approfondir le thème du changement générationnel et de l'intérêt des capitaux étrangers pour la région viticole des Langhe.

Giovanni Annicchino

Grandi Langhe 2024: 5.000 thank you!

|| 300 wine producers in Turin for 5,000 participants from 30 foreign countries joined the fair to know the new vintages of the appellations of Langhe and Roero.

Grandi Langhe 2024 ended on Tuesday 30 January at the OGR in Turin, the two-days event was a great opportunity to present the new vintages of Barolo, Barbaresco, Roero and other appellations to a vast audience of professionals coming from Italy and the rest of the world.

Promoted by the *Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani* and the *Consorzio Tutela Roero*, with the support of the Piedmont Region, and with the support of Intesa Sanpaolo, Grandi Langhe thus confirms itself as an important international event in the rich calendar of world wine.

In addition, the third edition of the conference "Changes" was organized to discuss the theme "Langhe (not) for sale" through the presentation of the research carried out this year by the Università Cattolica del Sacro Cuore and which involved more than 200 wineries in the Langhe precisely to deal deeper into the theme of generational change and the interest of foreign capital in Langhe region.

EN SAVOIR → WWW.GRANDILANGHE.COM



LEVEZ LES VERRES POUR LE BRUNELLO 2019

Du 17 au 28 novembre, la 32^e édition de "Benvenuto Brunello" s'est déroulée à Montalcino (Sienne). Il s'agit de la principale manifestation italienne consacrée au prince des vins toscans. 118 domaines viticoles étaient présents et 310 étiquettes ont été dégustées au cours d'un événement de dix jours qui, après avoir débuté à Montalcino, s'est déplacé dans neuf villes internationales. Un format automnal bien établi, celui organisé par le Consorzio del vino Brunello di Montalcino, qui, pour la deuxième année consécutive, est parti du Chioistro Sant'Agostino du village médiéval de Montalcino pour s'envoler d'abord vers Londres le 21 novembre, puis simultanément vers New York, Dallas, Miami, Toronto, Vancouver, Zurich, Shanghai et Tokyo afin de célébrer la Journée du Brunello. Lors de la dégustation en avant-première, les participants ont pu déguster le *Brunello 2019* et la *Riserva 2018*, ainsi que le *Rosso di Montalcino 2022* et les deux autres appellations, *Moscadello* et *Sant'Antimo*. Le week-end d'ouverture comprenait également la présentation du millésime 2023 et la remise du 32^e prix *Leccio d'Oro* avec la pose de la traditionnelle tomette commémorative dédiée à la dernière récolte à l'Hôtel de Ville.

Raise the glasses for Brunello 2019 || From 17 to 28 November, the 32nd edition of "Benvenuto Brunello" took place in Montalcino (Siena), the leading Italian preview fair dedicated to the prince of Tuscan wines. 118 wineries were present and 310 labels were tasted in a ten-day event that, starting from Montalcino, travelled to nine international cities. A well-established autumn format, the one organised by the Consorzio del vino Brunello di Montalcino, that for the second year in a row departed from the Chioistro Sant'Agostino of the medieval village of Montalcino to fly first to London on 21 November and then simultaneously to New York,

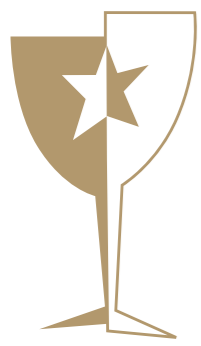


Dallas, Miami, Toronto, Vancouver, Zurich, Shanghai and Tokyo to celebrate Brunello Day. At the preview tasting, participants were able to taste the *Brunello 2019* and *Riserva 2018*, as well as *Rosso di Montalcino 2022* and the other two appellations, *Moscadello* and *Sant'Antimo*. The opening weekend also included the presentation of the 2023 vintage and the awarding of the 32nd *Leccio d'Oro* prize with the laying of the traditional commemorative tile dedicated to the last harvest at the Town Hall.

Giovanni Annicchino

EN SAVOIR → WWW.BENVENUTOBRUNELLO.COM





EFFERVESCENCE BORDELAISE

CONCOURS INTERNATIONAL VINS & EAUX-DE-VIE

24^E ÉDITION

DU 1^{ER} AU 3 JUIN
2024

BOURG-SUR-GIRONDE
FRANCE

INSCRIPTIONS SUR
www.citadellesduvin.com



Le 3 avril 1990, une poignée de producteurs conscients du potentiel et de la qualité des bulles bordelaises décident de définir des règles de production beaucoup plus rigoureuses. Le Crémant de Bordeaux était né. Une dégustation hivernale de crémants révélait le large éventail stylistique de la production et établissait que la qualité était bien au rendez-vous.

En 2022, 8 millions de bouteilles de Crémants de Bordeaux blancs sont produits par 240 vigneronnes et vignerons sur un peu moins de 1 000 hectares. Les Crémants blancs sont élaborés à partir des cépages bordelais blancs ou rouges et les rosés le sont à partir des cépages rouges. Les rosés représentent une partie non-négligeable de la production avec quelque 4 millions de bouteilles produites en 2022.

Une trentaine d'échantillons de Crémants de Bordeaux blancs et rosés sera dégustée dans les locaux de Planète Bordeaux. L'exercice, s'il ne fut pas aisé dans la mesure où les attendus étaient diffus, voire inexistant, nous a tout de même permis de retenir un peu moins d'une dizaine de coups de cœur. La sélection, aussi hétérogène stylistiquement que passionnante, concernait des vins situés dans une gamme de prix comprise entre 7 et 18,90 euros. Au final, seront retenus les vins affichant une grande netteté du fruit, une dimension vineuse et nous avons écarté les cuvées trop sucrailleuses ou pâteuses. Une sélection, il nous semble, qui devrait permettre de se convaincre de la beauté de ces jus constituant plus qu'une alternative aux crémants de Bourgogne, d'Alsace, de Loire, voire parfois un bel ersatz au Champagne. Une dégustation qui a permis d'établir que Bordeaux c'est aussi des bulles.

PAULIAN Brut

(Sémillon, cabernet-franc)

Un crémant vineux et charnu qui présente toutes les caractéristiques d'une quille à proposer sur une poularde ou encore des saint-jacques. On apprécie au nez le délicat voile oxydatif. En bouche, on retient la qualité d'une bulle claire et fine. On apprécie son côté juteux-charnu autour de notes de pêche et de fraise. Une pointe d'amertume étire le jus et prolonge la finale. Un classique, diront certains.

Bordeaux sparkling wines || On April 3rd, 1990, a handful of producers, aware of the potential and quality of Bordeaux bubbles, decided to define much stricter production rules. Crémant de Bordeaux was born. A winter tasting of Crémants revealed the wide stylistic range of production and established that quality was indeed present. In 2022, 8 million bottles of white Crémants de Bordeaux are produced by 240 winemakers on just under 1,000 hectares. White Crémants are made from Bordeaux white or red grape varieties, while rosés are made from red varieties. Rosés represent a significant portion of production with around 4 million bottles produced in 2022.

Around thirty samples of white and rosé Crémants de Bordeaux will be tasted at the premises of Planète Bordeaux. The exercise, though not easy as the expectations were diffuse, if not nonexistent, still allowed us to select just under ten favorites. The selection, as stylistically heterogeneous as it is exciting, concerned wines ranging in price from 7 to 18.90 euros. Ultimately, the chosen wines exhibit great fruit clarity, a vinous dimension, and we excluded overly sugary or pasty cuvées. A selection, it seems to us, that should convince of the beauty of these juices, constituting more than an alternative to Crémants from Burgundy, Alsace, the Loire, and sometimes even a fine substitute for Champagne. A tasting that established that Bordeaux also produces bubbles.



A vinous and fleshy crémant that presents all the characteristics of a bottle to be served with a poultry dish or scallops. We appreciate the delicate oxidative veil on the nose. On the palate, we notice the quality of a clear and fine bubble. We appreciate its juicy-fleshy aspect with notes of peach and strawberry. A hint of bitterness extends the juice and prolongs the finish. A classic, some would say.

CORDELIERS VINTAGE 2017 Blanc de Brut

(Sémillon)

Le nez récite tout d'abord une partition tout en fraîcheur, on décèle les plantes d'eau avant l'arrivée de notes subtilement pâtisseries autour du masepain. La bouche déploie de larges ailes enveloppantes en convoquant des notes briochées et l'amande grillée. C'est soyeux, riche et au final tout à fait réussi.

The nose initially recites a score full of freshness, detecting water plants before the arrival of subtly pastry notes around marzipan. The palate unfolds broad, enveloping wings by summoning notes of brioche and roasted almond. It's silky, rich, and ultimately quite successful.



CELENE Cuvée Amethyste Blanc de Noirs

(Cabernet franc / merlot)

Le nez est entêtant mais reste délicat. On se délecte de notes suggérant la pâte de coings, la figue et la poire. En bouche, on apprécie la fraîcheur printanière que lui confèrent les notes légèrement herbacées. C'est élégant et d'une ampleur étonnante. En finale, on est conquis par quelques notes de réglisse. Un vrai coup de cœur.

The nose is heady but delicate. We delight in notes suggesting quince paste, fig, and pear. On the palate, we appreciate the springtime freshness conferred by slightly herbaceous notes. It's elegant and of surprising amplitude. In the finish, we are conquered by some liquorice notes. A true favorite.



LOUIS VALLON Blanc de Noirs

(Merlot, Cabernet Franc)

Le nez est confit, tendre et doux. La bouche est d'une jolie simplicité. On apprécie un jus droit, frais et sans fioriture. Un parfait compagnon d'apéritif, mais également un vin qui se boira sous la tonnelle.

The nose is confit, tender, and sweet. The palate is pleasantly simple. We appreciate a straightforward, fresh, and unfussy juice. A perfect aperitif companion, but also a wine to be enjoyed under the arbor.



JEAN SCHIEBER Blanc de Brut

(Sémillon et cabernet franc, muscadelle)

Le nez est plutôt exubérant ! Les arômes de pêche blanche, d'abricot sec remontent rapidement du verre. La bouche est complexe et dense. Une amertume et quelques zestes d'agrumes de bon aloi allongent un jus gourmand et sapide. Il s'agit là d'un joli crémant de gastronomie.

The nose is rather exuberant! Aromas of white peach and dried apricot quickly rise from the glass. The palate is complex and dense. Bitterness and some well-balanced citrus zest extend a delicious and sapid juice. This is a beautiful gastronomic Crémant.

Si les blancs ont globalement séduit par leur fraîcheur et la dimension principalement vineuse, on ne peut passer sous silence quelques rosés parfaitement digestes et dignes représentants de l'AOP Crémant Rosé de Bordeaux dont :

While the whites generally impressed with their freshness and mainly vinous dimension, we cannot overlook some perfectly digestible rosés, worthy representatives of the AOP Crémant Rosé de Bordeaux including:

CHÂTEAU GABACHOT Cuvée Point G Blanc de Brut

(Sauvignon Blanc)

Le nez d'abord discret finit par révéler d'emballantes notes de fruits confits, de fruits jaunes. La bouche est conquérante et dynamique. On croque dans la chair de fruits juteux et mûrs. Un crémant aux notes estivales suaves.

The initially discreet nose eventually reveals enticing notes of candied fruits and yellow fruits. The palate is conquering and dynamic. You bite into juicy and ripe fruit flesh. A Crémant with suave summer notes.



JEAN SCHIEBER Rosé

(Cabernet Franc, Merlot)

On est séduit par le nez floral et frais de ce rosé plutôt pâlichon. Une dimension presque éthérée qui sera contredite par une bouche plutôt massive et tout à fait vineuse, d'une assez belle longueur. A proposer à table.

We are seduced by the floral and fresh nose of this rather pale rosé. An almost ethereal dimension that will be contradicted by a rather massive and completely vinous palate, with a quite beautiful length. To be served at the table.



CORDELIERS

Vintage 2017 Rosé

(Merlot)

Ce vintage 2017 est bluffant de fraîcheur. La groseille, la fraise s'imposent au nez. La bouche tonique est marquée par une bulle énergique et fine. Il y a de la matière et on retrouve en finale de belles notes de fraises écrasées et de groseilles. C'est parfaitement savoureux.

This 2017 vintage is stunningly fresh. Red currant and strawberry dominate the nose. The lively palate is marked by an energetic and fine bubble. There is substance, and we find beautiful notes of crushed strawberries and red currants in the finish. It's perfectly flavorful.



EN SAVOIR → WWW.PLANETE-BORDEAUX.FR



Rencontre des vins CALIFORNIENS À PARIS

Le California Wine Institute, en collaboration avec l'UDSF a proposé une masterclass de vins californiens en fin d'année 2023. Propriétaires et ambassadeurs de renom avaient fait le déplacement. Il ne s'agissait pas ici de refaire Le Jugement de Paris, et à lumière des vins dégustés, heureusement pour nous ! L'objectif était plutôt de parler des spécificités de la Californie en se basant sur certaines parties, notamment les Comtés de Sonoma et de Napa.

Commençons la dégustation en Sonoma Coast avec Ted Lemon, propriétaire de «Littorai Wines», winery qu'il a fondé en 1993, et ce après avoir fait ses classes dans différents vignobles bourguignons, complétant son diplôme d'œnologie à l'Université de Dijon en 1981.

Sur le millésime 2021, place ici à la fraîcheur en provenance du corridor de Petaluma Gap pour The Pivot, une cuvée dédiée au pinot noir ; et à l'altitude pour B.A Thieriot, avec des vignes de chardonnay cultivées à 900 pieds (275 m).

Le fil conducteur de ces vins ? Oublions ici le côté boisé, c'est au contraire un formidable élan iodé qui s'offre, balayant les sens à la manière d'une brise marine. Une invitation à se concentrer sur la spécificité des lieux. Oui nous pouvons parler ici de magnifiques terroirs !

Poursuivons avec Alan Ramey, copropriétaire de Ramey Wine Cellars, winery fondée dans le comté de Sonoma par son père David, en 1996. David a fait ses armes auprès d'un certain Jean-Claude Berrouet (Pétrus). Avec un pinot noir et un chardonnay produit en Russian River Valley sur le millésime 2019, si la marque d'un élevage de qualité se retrouvait, la tension naturelle des vins permettait une belle osmose dans la complétude des saveurs.

Californian Wines in Paris || The California Wine Institute, in collaboration with the UDSF, offered a masterclass on Californian wines towards the end of 2023. Renowned owners and ambassadors had made the trip. This wasn't about reenacting The Judgment of Paris, and in light of the wines tasted, thankfully for us! The objective was rather to discuss the specificities of California, focusing on certain areas, notably the counties of Sonoma and Napa.

Let's begin the tasting in Sonoma Coast with Ted Lemon, owner of "Littorai Wines", a winery he founded in 1993, after training in various Burgundian vineyards, completing his oenology degree at the University of Dijon in 1981.

On the 2021 vintage, let's delve into the freshness coming from the Petaluma Gap corridor for The Pivot, a cuvée dedicated to Pinot Noir; and altitude for B.A. Thieriot, with Chardonnay vines cultivated at 900 feet (275m).

The common thread of these wines? Let's forget the woody aspect here; instead, it's an incredible iodine surge, sweeping the senses like a sea breeze. An invitation to focus on the specificity of the terroirs. Yes, we can indeed talk about magnificent terroirs here!

Let's continue with Alan Ramey, co-owner of Ramey Wine Cellars, a winery founded in Sonoma County by his father David in 1996. David learned his craft from a certain Jean-Claude Berrouet (Pétrus). With a Pinot Noir and a Chardonnay produced in the Russian River Valley on the 2019 vintage, if the mark of quality ageing was evident, the wines' natural tension allowed a beautiful harmony in flavor completeness.



Edouard Bajiot MW, Fabrice Sommier, Honore Comfort, Susan Gregory, Alan Ramey, Ted Lemon et Cathy Corison.

Avec Edouard Bajiot MW, directeur *fine wines* pour E & J Gallo Winery, sur deux références de Louis M. Martini : le 2021 de Monte Rosso en provenance de Sonoma Valley. Sur une belle expression des cabernets sauvignons, un vin envoûtant par le caractère opulent de ses tannins, qui étaient pourtant tellement fermes, frais et fins ; et la célèbre cuvée *Lot 1* millésime 2013, issue des meilleurs cabernets sauvignons de différents vignobles en Napa Valley. Il était ici impressionnant de noter le caractère encore si juvénile de ce vin, avec une longueur magistrale, très sapide, permettant de dynamiser un ensemble pourtant tellement dense et concentré.

Et finalement Cathy Corison, emblématique viticultrice, propriétaire de « Corison Winery » en Napa Valley qui présente sa cuvée parcellaire de cabernet sauvignon *Kronos*, sur les millésimes 2001 et 2019. La particularité de cette cuvée ? Exprimer des vignes de plus de 50 ans, ce qui est particulièrement rare dans le secteur. Une cuvée de spécialistes avec de saisissants équilibres de concentration et de fraîcheur. Les tannins exprimaient un relief encore tellement prenant sur le 2001 ! Le 2019 est un vin hors norme, à l'identité tannique ferme et massive, n'en ayant pourtant pas oublié d'être terriblement élégante même dans sa jeunesse.

Fashion comes fashion goes, terroir rests. Définitivement !

Texte et photos : Xavier Lacombe

With Edouard Bajiot MW, *Fine Wines* Director for E & J Gallo Winery, on two references from Louis M. Martini: the 2021 Monte Rosso from Sonoma Valley. With a beautiful expression of Cabernet Sauvignon, an entrancing wine due to the opulent character of its tannins, which were nonetheless so firm, fresh, and refined; and the famous *Lot 1* cuvée, 2013 vintage, sourced from the best Cabernet Sauvignons from various vineyards in Napa Valley. It was impressive here to note the still so youthful character of this wine, with a masterful length, very savory, energizing an ensemble nonetheless so dense and concentrated.

And finally, Cathy Corison, emblematic viticulturist, owner of "Corison Winery" in Napa Valley, who presented her parcel cuvée of Cabernet Sauvignon *Kronos*, from the vintages 2001 and 2019. The particularity of this cuvée? Expressing vines over 50 years old, which is particularly rare in the sector. A cuvée for specialists with striking balances of concentration and freshness. The tannins still expressed such gripping relief on the 2001! The 2019 is an extraordinary wine, with a firm and massive tannic identity, yet not forgetting to be terribly elegant even in its youth.

Fashion comes, fashion goes, but terroir remains. Definitely!



Dégustation de vins DU SUD-OUEST

L'AOP Fronton, en possession de deux beaux cépages autochtones, mesure l'attrait de cette manne à l'heure où les consommateurs sont de plus en plus à l'affût de pépites originales, voire originelles. Une dégustation passionnante a révélé la beauté de la négrette, en assemblage ou non, et du bouysselet.

Southwest wines tasting || *The Fronton AOP, home to two beautiful indigenous grape varieties, showcases the allure of this treasure at a time when consumers are increasingly seeking original, even ancestral gems. An exciting tasting revealed the beauty of the Négrette grape, whether blended or on its own, alongside Bouysselet.*

FRONTON, LE GRAAL DES ENDÉMIQUES

La négrette est aujourd'hui, indéniablement, un cépage qui doit pouvoir s'inscrire dans les attendus de la bistronomie, de la restauration ou encore des cavistes. Il est aromatique avec d'intenses notes de violette et de réglisse et d'une gourmandise remarquable. Il est surtout repérable entre mille. Un trésor ampélographique qui détermina d'ailleurs quelques vigneronnes et vignerons à créer le Collectif Négrette en 2019, à l'initiative du trublion Frédéric Ribes, pour faire de ce cépage local autre chose qu'un faire-valoir discret. Réunis dans la grande salle en sous-sol de la Maison des Vins de Fronton, les dégustateurs ont pu souligner la qualité globale des 52 vins dégustés, dont une poignée d'intéressants blancs de bouysselet, aspirant sérieux à la qualification d'AOP Fronton blanc. Il est ressorti de cette séance de dégustation que l'association du grand cépage local à d'autres cépages s'avéra souvent judicieuse, tant le caractère affirmé de la négrette convenait par exemple à la syrah ou au cabernet sauvignon. La quarantaine de domaines indépendants du frontonnais, à la suite des remarquables La Colombière ou Boujac, auront tout intérêt à faire de la négrette, un vrai porte étendard différenciateur.

COUPS DE CŒUR / FAVORITES

- **Château Baudare 2020 – Trois Terroirs** - négrette 50 % et syrah 50 %. Nez profond de cerise griotte et de crème de cassis. La bouche s'avère complexe et séveuse autour de fruits noirs, de la mûre. C'est réglissé et très digeste.
50% Négrette and 50% Syrah. Deep nose of Morello cherry and blackcurrant cream. The palate is complex and full of black fruits, with hints of mulberry. It's liquorice and very digestible.
- **Château Laurou 2020** – négrette et syrah. Le nez est délicat, on perçoit la violette et la réglisse. La bouche est croquante, séveuse et saline. Un joli vin de soif.
Négrette and Syrah. The nose is delicate, with hints of violet and liquorice. The palate is crisp, full of sap, and saline. A lovely thirst-quenching wine.



Fronton, the Holy Grail of endemics

Today, Négrette is undeniably a grape variety that must find its place in bistronomy, gastronomy, or even wine shops. It is aromatic with intense notes of violet and liquorice and remarkably luscious. It is easily recognizable among others. This ampelographic treasure led some winemakers to create the Négrette Collective in 2019, initiated by the instigator Frédéric Ribes, to make this local grape something more than a discreet showcase. Gathered in the large basement room of the Maison des Vins in Fronton, tasters were able to highlight the overall quality of the 52 wines tasted, including a handful of interesting Bouysselet whites, serious contenders for the qualification of AOP Fronton blanc. It emerged from this tasting session that the association of the great local grape with other varieties was often judicious, as the assertive character of Négrette suited, for example, Syrah or Cabernet Sauvignon. The forty or so independent estates in Fronton, following in the footsteps of the remarkable La Colombière or Boujac, will have every interest in making Négrette a true differentiating flagship.

- **Château Boujac – Kelina** – 2022 : 100 % négrette. Nez très frais et presque végétal, évoquant aussi la framboise. La bouche est portée par des fruits éclatants. Un beau canon de soif entre amis.
100% Négrette. Very fresh and almost vegetal nose, also evoking raspberry. The palate is driven by vibrant fruits. A beautiful thirst-quencher among friends.



COUPS DE CŒUR / FAVORITES

- **Domaine Philémon 2019** – 100 % prunelart. Nez dense et réglissé, avec une once d'évolution. La bouche convoque le cacao et la mûre, une pointe de rancio le rend tout à fait original. A attendre.
100% Prunelart. Dense and liquorice-scented nose, with a hint of evolution. The palate evokes cocoa and blackberry, with a touch of rancio making it truly unique. To be aged.
- **Domaine de Brin 2022 - Anthocyanes** – 100 % braucol. Nez délicatement végétal et frais. En suspens quelques notes de cerise et de fraise. La bouche est séveuse et joliment florale.
100% Braucol. Delicately vegetal and fresh nose. Suspended notes of cherry and strawberry. The palate is full of sap and beautifully floral.
- **Domaine Gayrard 2022 – Loin de l'œil**. Nez tout d'abord discret qui s'avère assez évanescent et floral. La bouche est pure et d'une belle buvabilité. Belle expression du beau cépage gaillacois.
Initially discreet nose, which turns out to be quite evanescent and floral. The palate is pure and very drinkable. Beautiful expression of the beautiful Gaillac grape variety.

GAILLAC, TERRE DE CÉPAGES IDENTITAIRES

Les dynamiques AOP Gaillac et IGP Côtes du Tarn se réapproprient fermement leur riche patrimoine ampélographique. Une dégustation qui s'est tenue dans la belle Maison des Vins a révélé l'immense palette de cépages aussi large que passionnante tant elle offre de lectures possibles des terroirs gaillacois.

Les loin de l'œil, ondenc, mauzac, braucol, duras ou prunelart rendent désormais presque incongrue la présence des universels gamay ou merlot pourtant inscrits dans le cahier des charges de l'AOP. C'est bien cette mosaïque de singularités qui fait aujourd'hui tout l'intérêt des AOP Gaillac ou Gaillac Premières Côtes et de l'IGP Côtes du Tarn, sur près de 7 000 hectares. A la suite de l'emblématique Robert Plageoles et aujourd'hui dans le sillage du dynamique collectif Terres de Gaillac – promoteur de vins de lieux - ces AOP et IGP travaillent pour délivrer des vins parfaitement identitaires et identifiables. La dégustation des 94 cuvées, dont 30 % provenait de monocépage locaux, a mis en valeur une large majorité de cuvées en monocépage, souvent issues de braucol ou de loin de l'œil en blanc. Des vinifications, des extractions et des élevages adaptés ont largement rebattu les cartes de l'AOP permettant l'émergence de vins de lieu distinct, aux marqueurs ampélographiques parfaitement identifiables.

Gaillac, land of identity grape varieties

The dynamic Gaillac AOP and IGP Côtes du Tarn are firmly reclaiming their rich ampelographic heritage. A tasting held at the beautiful Maison des Vins revealed the immense palette of grape varieties, as wide as it is fascinating, offering numerous possible interpretations of the Gaillac terroirs. The Loin de l'œil, Ondenc, Mauzac, Braucol, Duras, or Prunelart grapes now make the presence of the universal Gamay or Merlot almost incongruous, although they are included in the specifications of the AOP. It is precisely this mosaic of singularities that now makes all the interest of the AOP Gaillac or Gaillac Premières Côtes and the IGP Côtes du Tarn, spread over nearly 7,000 hectares. Following in the footsteps of the emblematic Robert Plageoles and today in the wake of the dynamic collective Terres de Gaillac - promoter of terroir wines - these AOPs and IGP are working to deliver perfectly identity and identifiable wines. The tasting of 94 cuvées, 30% of which were single-varietal wines, highlighted a large majority of single-varietal cuvées, often made from Braucol or Loin de l'œil in white. Vinifications, extractions, and ageing adapted to the AOP have largely reshuffled the cards, allowing the emergence of distinct terroir wines, with perfectly identifiable ampelographic markers.

Henry Clemens



DÎNER SAINTE MARGUERITE, HÔTEL PÉNINSULA

Les symphonies aromatiques de Sainte Marguerite

C'est le cadre raffiné de l'hôtel Péninsula à Paris qu'Olivier Fayard a choisi pour dévoiler les trois nouvelles cuvées de son prestigieux domaine Sainte Marguerite, cru classé de Provence. Il a bénéficié de la complicité du chef étoilé, David Bizet, et du chef sommelier Florent Martin, Meilleur Sommelier de France 2021.

David Bizet avait préparé un menu original et contrasté, alliant puissance et finesse, à l'image des vins du domaine. Florent Martin avait veillé à assurer l'osmose entre l'assiette et les vins, selon ses propres mots. C'est-à-dire jouer sur les amers, les acides, et la puissance des plats pour mettre les vins en évidence, en faire ressortir la concentration. Bref, les faire briller.

Star du domaine, le Rosé Marguerites en Provence 2023, assemblage de grenache, cinsault et rolle des plus belles parcelles de La Londe, terroir emblématique de la maison, fut associé à de la betterave de jardin et des algues mûrées. Pour le blanc, un 100 % rolle (vermentino), passé par neuf mois d'élevage barrique, aux notes d'ananas, de vanille et de thym, David Bizet avait recherché une alchimie terre-mer, mariant le cochon ibérique, et son fumé puissant, à un calamar à l'encre, façon royale. Enfin pour le rouge, un millésime 2021, assemblage intense de grenache et de syrah, aux tannins déjà fondus, c'est une palombe de chasse en croûte épicée qui fit office de faire valoir. Et si vos papilles n'imploraient pas encore miséricorde, le dessert vous réservait un kiwi végétal avec wasabi et crème d'oseille, assorti du Rosé Marguerites en Provence, oui, celui-là même servi en ouverture du dîner, pour une note d'agrumes et de fraîcheur à vous tenir éveillé, entre l'extase et l'amnésie, jusqu'à l'aurore et au-delà...

La qualité étant par définition exceptionnelle, les vins du Domaine Sainte Marguerite sont rares. Quatre mille bouteilles du blanc Marguerites en Provence ont été produites et quinze mille chaque pour le rosé et pour le rouge. Elles seront disponibles à la propriété et sur quelques tables étoilées. Il n'y en aura pas pour tout le monde...

Gérald Olivier
Photos : Sainte Marguerite de Provence

Sainte Marguerite Dinner, Peninsula Hotel: the aromatic symphonies of Sainte Marguerite

It is within the refined setting of the Peninsula Hotel in Paris that Olivier Fayard chose to unveil the three new cuvées of his prestigious Sainte Marguerite estate, a classified growth of Provence. He benefited from the collaboration of the Michelin-starred chef, David Bizet, and the head sommelier Florent Martin, Best Sommelier of France 2021.

David Bizet had prepared an original and contrasting menu, combining power and finesse, reminiscent of the wines of the estate. Florent Martin had ensured the harmony between the plate and the wines, in his own words. That is to say, playing on bitterness, acidity, and the power of the dishes to highlight the wines, to bring out their concentration. In short, to make them shine.

The star of the estate, the Rosé Marguerites en Provence 2023, a blend of grenache, cinsault, and rolle from the finest plots of La Londe, the emblematic terroir of the house, was paired with garden beetroot and matured seaweed. For the white, a 100% rolle (vermentino), aged in barrels for nine months, with notes of pineapple, vanilla, and thyme, David Bizet sought a land-sea alchemy, marrying the Iberian pork, with its powerful smoky flavor, with squid ink in a royal manner. Finally, for the red, a 2021 vintage, an intense blend of grenache and syrah, with already melted tannins, a spiced crust pigeon made an impression. And if your taste buds had not yet begged for mercy, the dessert reserved for you a vegetal kiwi with wasabi and sorrel cream, accompanied by the Rosé Marguerites en Provence, yes, the very one served at the beginning of the dinner, for a citrusy and refreshing note to keep you awake, between ecstasy and amnesia, until dawn and beyond...

By definition, exceptional quality, the wines of Domaine Sainte Marguerite are rare. Four thousand bottles of the white Marguerites en Provence were produced and fifteen thousand each for the rosé and the red. They will be available at the estate and on a few Michelin-starred tables. There won't be enough for everyone...



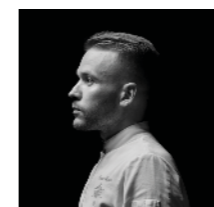
KITCHEN Génération

CHEFS, REJOIGNEZ-NOUS !

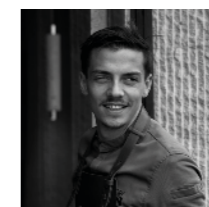
Que vous soyez jeunes d'âge ou d'esprit, passionné(e)s de gastronomie ou chef(fe) de votre propre restaurant, si vous cherchez à vous entourer d'une communauté inspirante, à échanger, partager et à vous épanouir dans l'art culinaire, alors vous partagez notre vision de « l'Art de Vivre » de la nouvelle génération ! Rejoignez le cercle exclusif des chefs Kitchen Génération et bénéficiez de tous ses avantages.

La cuisine est l'art de transformer l'ordinaire en extraordinaire.

ILS SONT,
EUX AUSSI,
KITCHEN
GÉNÉRATION



Valentin MORICE
La Table de Boisniard
Chanverrie (85)



Mallory GABSI
Mallory Gabsi
Paris (75)



Julien MONTASSIÉ
La Coopérative
Bélesta (66)

Contactez Solène Brelivet :
sbrelivet@kitchen-generation.com
Tél : +33 (0)1 78 94 90 78



CABANE DU PYLA



LE VIN DE L'ATLANTIQUE



CHEVAL QUANCARD
DEPUIS 1844 | GRANDS VINS DE BORDEAUX
GROUPE LARRAQUÉ VINS INTERNATIONAL

RETROUVEZ TOUS LES PRODUITS CHEVAL QUANCARD SUR LVI WINES
SCANNEZ LE QR CODE ET DEMANDEZ UNE DÉMO GRATUITEMENT



Cheval Quancard, fournisseur des circuits traditionnels depuis 1844
Informations : 05 57 77 88 88 - chevalquancard.com

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

VIGNOBLES PIERRE JEAN LARRAQUÉ :

Le Château Barre Gentillot

lauréat du Prix d'Excellence 2024 du Concours Général Agricole.

« LES MEILLEURS PARMIS LES MEILLEURS »

Le Château Barre Gentillot est distingué Lauréat du Prix d'Excellence 2024 du Concours Général Agricole pour la catégorie « Bordeaux ». Cette récompense vient saluer la constance de la propriété bordelaise lors des trois dernières éditions du Concours Général Agricole de Paris qui l'ont placé au 1^{er} rang dans sa catégorie de compétition.

Véritable concours au sein du concours, il récompense la régularité et la maîtrise du savoir-faire de la propriété, saluant ainsi le travail engagé dans le vignoble et les efforts des équipes pour sublimer ce terroir hautement qualitatif des Graves de Vayres.

« LE FRUIT D'UN TRAVAIL DE LONGUE HALEINE »

Depuis son acquisition en 2018, Pierre Jean Larraqué et ses équipes ont tout repris à zéro : restructuration du vignoble et cartographie précise des sols, plantation de nouvelles vignes, démarche agro-écologique, arrêt du désherbage et de l'épamprage chimique, installation de ruches sédentaires.

Tous ces moyens mis en œuvre ont pour objectif de booster la biodiversité et recréer de la vie dans les sols. La construction d'un nouveau chai de vinification a également permis aux équipes du vignoble d'aller plus loin dans la précision pour extraire l'expression la plus fidèle du terroir. La propriété produit de nouveau un blanc sec depuis le millésime 2022 (1 étoile Guide Hachette 2024), une couleur qui a fait le prestige de cette appellation confidentielle que sont les Graves de Vayres.

Le Château Barre Gentillot continue son développement et conforte son statut d'étoile montante de l'appellation.

EN SAVOIR → WWW.PIERREJEANLARRAQUE.COM

Château Barre Gentillot awarded the 2024 Excellence Prize at the General Agricultural Competition.

“The best among the best”

Château Barre Gentillot is distinguished as the Laureate of the 2024 Excellence Prize at the General Agricultural Competition in the “Bordeaux” category. This award recognizes the consistency of the Bordeaux property over the past three editions of the General Agricultural Competition in Paris, where it has ranked 1st in its competition category.

A true competition within the competition, it rewards the consistency and mastery of the property's expertise, thus acknowledging the work invested in the vineyard and the efforts of the teams to enhance the highly qualitative terroir of Graves de Vayres.

“The result of painstaking work”

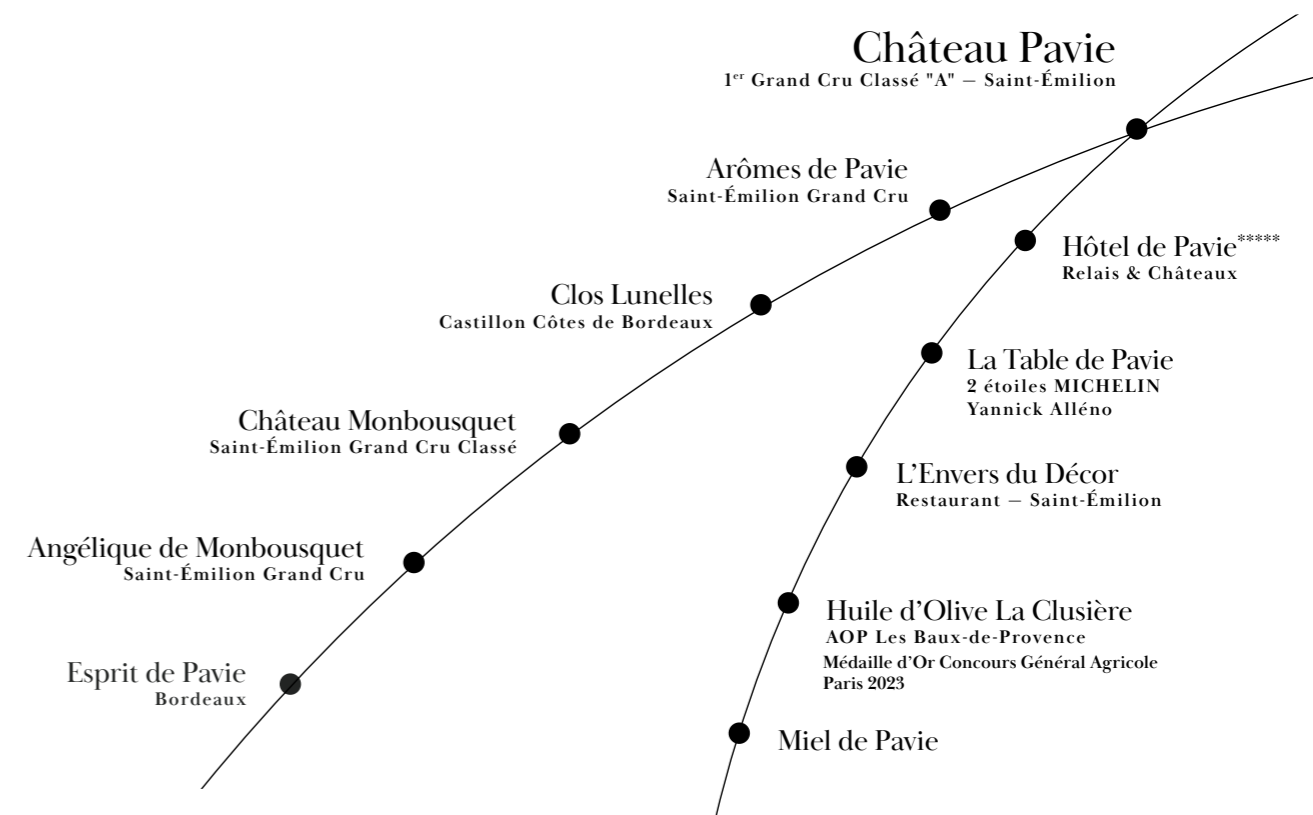
Since its acquisition in 2018, Pierre Jean Larraqué and his teams have started from scratch: restructuring the vineyard and precise mapping of the soils, planting new vines, adopting agro-ecological practices, discontinuing chemical weeding and shoot thinning, and installing stationary beehives.

All these measures aim to boost biodiversity and recreate life in the soils. The construction of a new winemaking cellar has also allowed the vineyard teams to further enhance precision in extracting the most faithful expression of the terroir. The property has resumed production of a dry white wine since the 2022 vintage (1 star in the 2024 Guide Hachette), a color that has brought prestige to this confidential appellation known as Graves de Vayres. Château Barre Gentillot continues its development and strengthens its status as a rising star of the appellation.





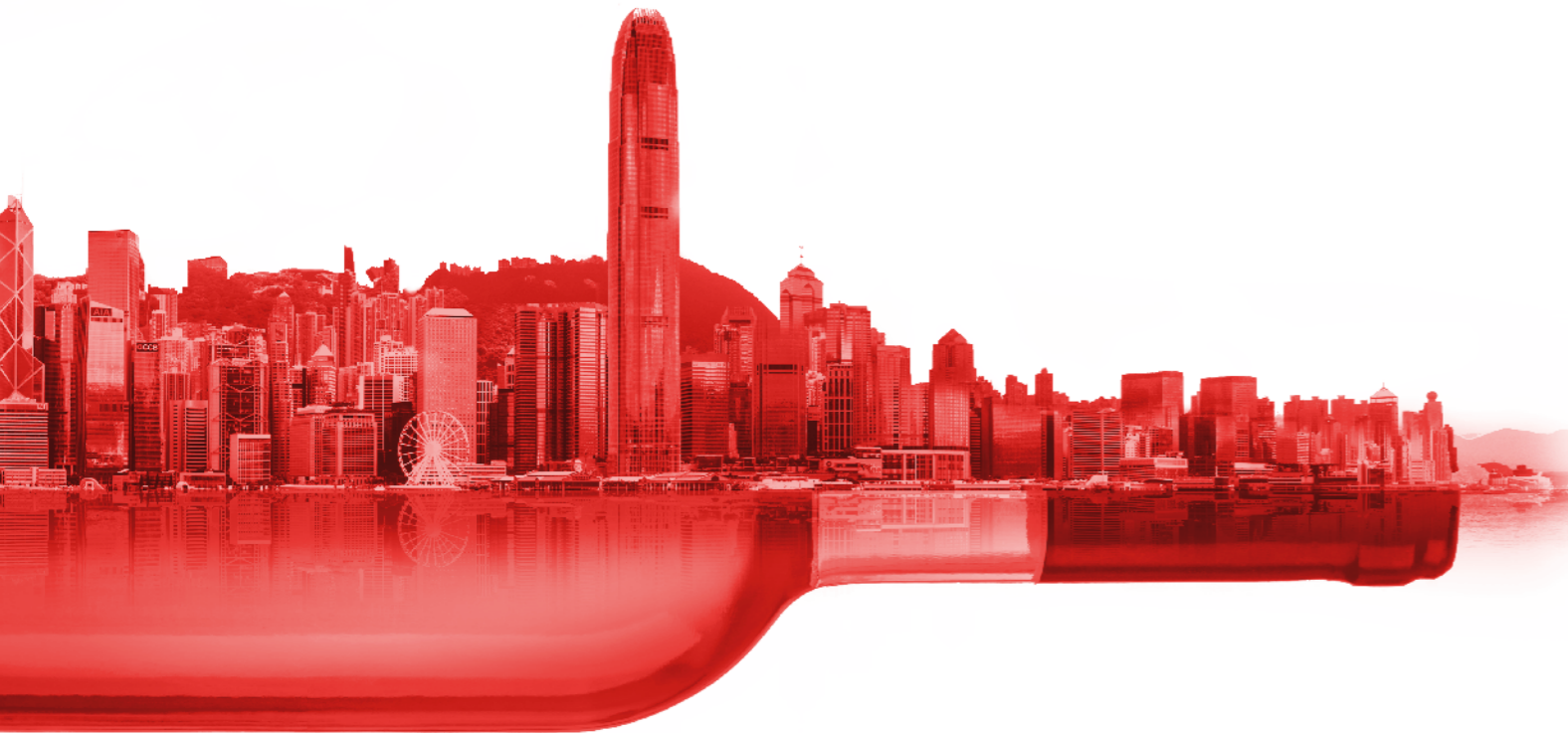
Prendre soin de nos terres et de ceux qui y travaillent, pousser chaque jour les limites de l'exigence et de la qualité pour produire le meilleur de ce que nous pouvons vous offrir sont au cœur de la marque familiale Perse latitudes. Vins, lieux de restauration et d'hospitalité, huile d'olive et miel proviennent de cette même passion et de l'amour du beau et de l'exceptionnel.



Domaine de Pavie - 33330 Saint-Émilion - France - www.perselatitudes.com

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

VINEXPO ASIA



HONG KONG
28-30 MAY
2024

An event by
VINEXPOSIUM

VINEXPOASIA.COM
#VINEXPOASIA    



DÉGUSTATIONS PAR RAIMONDS TOMSONS,

Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023
et Meilleur Sommelier d'Europe ASI 2017

Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023 et Meilleur Sommelier d'Europe ASI 2017, a une nouvelle fois fait l'honneur de son expertise lors d'une dégustation SommelierS International. Retour sur ses impressions.

Tastings by Raimonds Tomsons, Best Sommelier of the World 2023 || *Raimonds Tomsons, Best Sommelier of the World ASI 2023 and Best Sommelier of Europe ASI 2017, once again honored his expertise during a SommelierS International tasting. Back to his impressions.*

CHÂTEAU DE POMMARD

Nicolas-Joseph Pommard - Clos Marey-Monge 2021

Robe : brillante, avec un noyau rubis pâle et un bord grenat clair. **Nez** : arômes très fins de cerise mûre fraîche et de framboise, grâce florale de violette. Grande pureté du fruit, fraîcheur, une pointe terreuse. Chêne fin et très doux, fumé et grillé, très jeune. **Bouche** : un vin sec, avec une grande fraîcheur et tension, une structure presque légère, une acidité juteuse et éclatante. Le milieu de bouche est rempli de fruits rouges vifs et croquants comme la cerise, la fraise et la framboise, avec des notes d'épices sèches (cannelle) et un léger grillé ajoutant une légère amertume, le tout dans une grande fraîcheur en finale. **Accord** : avec son acidité et sa fraîcheur, parfait avec un vitello tonnato. **Commentaire** : un pommard très frais et facile à déguster, avec une grande pureté de fruit croquant. Parfait pour en profiter maintenant ou dans les 5 prochaines années.

Color: brilliant with a pale ruby core and a light garnet rim. **Nose**: very fine aromatics with fresh ripe cherry and raspberry, floral grace of violet. Great purity of fruit and freshness, a scent of earthy presence. Very gentle fine oak of smoke and toast, very youthful. **Palate**: bone dry with great freshness and tension with an almost light structure, bright juicy acidity. The midpalate is full of bright crunchy red fruits like cherry, strawberry and raspberry, with notes of dry spices (cinnamon) and gentle toastiness adding slight bitterness, all in all great freshness on the finish. **Pairing**: with its acidity and freshness perfect with a Vitello tonnato. **Comment**: very fresh and easy to enjoy Pommard, with great purity of crunchy fruit. Perfect to enjoy now or the next 5 years.



CHÂTEAU DE POMMARD

Chanterrie Pommard - Clos Marey-Monge 2020

Robe : étincelante, avec un noyau rubis intense et un beau bord grenat. **Nez** : légèrement discret, dominé par de fines tonalités terreuses et savoureuses, des épices telles que la cannelle, des notes de cuir et de tabac. Puis des baies noires telles que la cerise noire et la prune. Pour sûr un nez dominé par les épices et le côté terreux plutôt que par les fruits. **Bouche** : une bouche de pinot noir généreuse et ample, avec une acidité fraîche et des tanins aux grains crayeux marqués. Le milieu de bouche est plein et dense, avec des notes de cerise noire mûre, de prune et de cassis. De nombreuses épices (poivre noir broyé, cumin) et une fine influence boisée de pain grillé et de bois légèrement carbonisé. Une nuance terreuse ajoutant de la complexité, persistante et épicée, en finale. **Accord** : grâce à son caractère épicé et terreux, c'est un grand vin avec des plats de gibier délicats comme la perdrix ou le pigeon. **Commentaire** : un pommard classique et complexe qui évoluera dans les 7 à 10 prochaines années.

Color: star bright with an intense ruby core and gentle garnet rim. **Nose**: slightly discreet nose, dominated by fine earthiness and savoury tones, dark spiciness of cinnamon, notes of leather and tobacco. Dark berries underneath with black cherry and plums. Definitely a nose driven by earthy spiciness rather than fruits. **Palate**: a generous and full Pinot Noir palate, with fresh acidity and marked chalky grained tannin. Midpalate is full and dense with ripe black cherry, plum and black currant, plenty of dark spices (crushed black pepper, cumin) and fine oak influence of toast, gently charred wood. An earthy undertone adding complexity, persistent and spicy on the finish. **Pairing**: due to its spicy and earthy character it is a great wine with delicate game dishes like partridge or pigeon. **Comment**: a classic and complex Pommard which will develop the next 7-10 years.



CHÂTEAU DE POMMARD

Monopole Pommard - Clos Marey-Monge 2020

Robe : brillante avec un noyau rubis moyennement intense et un bord violet clair. **Nez** : raffiné et moyennement intense, avec une belle complexité. Baies noires et rouges mûres et sucrées associées à de fines notes épicées comme le poivre noir et la cannelle. Présence minérale de terre et de terre humide, boisé très élégant, épices à pâtisserie et pain grillé. L'aération révèle un chutney de réglisse et de cassis. Jeune, complexe, en développement. **Bouche** : grande densité, charnue, une structure pleine. Puis une grande fraîcheur, une acidité rafraîchissante et des tanins doux et polis. Le milieu de bouche présente une texture savoureuse avec une bonne intensité fruitée, sur la cerise noire épicée, la prune, et même le cassis. De nombreuses épices, des notes terreuses de tabac, de cuir et de pain grillé fin provenant du vieillissement en chêne. Bel équilibre et persistance en finale. **Accord** : parfait avec un agneau rôti lentement aux herbes aromatiques et jus d'agneau. **Commentaire** : un pommard très séduisant, jeune mais raffiné et déjà très agréable, mais avec sa structure et sa concentration, il se gardera certainement les 8-10 années à venir.

Color: bright with a moderate ruby core and light purple rim. **Nose**: refined and moderately intense nose with fine complexity. Ripe and sweet dark and red berries in combination with fine spiciness like black pepper and cinnamon. Mineral presence of earthiness and wet earth, very elegant wood of baking spices and toast. Aeration reveals liquorice and cassis chutney. Youthful, complex and developing. **Palate**: great density and flesh with an almost full body. Great freshness underneath with a refreshing acidity and polished sweet tannin. Midpalate shows a savoury-like texture with good fruit intensity of spicy dark cherry, plum and even cassis, plenty of dark spices, earthy notes of tobacco, leather and fine toast coming from oak ageing. Great balance and persistence on the finish. **Pairing**: perfect with a slowly roasted lamb with aromatic herbs and lamb juice. **Comment**: a very seductive Pommard, young but polished and very enjoyable already now but with its structure and concentration will definitely keep the next 8-10 years.



EN SAVOIR → WWW.CHATEAUEPOMMARD.COM

DOMAINE BADER-MIMEUR

Chardonnay "Dessous les Mues" - Bourgogne blanc 2022

Robe : claire et brillante, avec une teinte or pâle et de légers reflets verdâtres, larmes grasses. **Nez** : belle intensité aromatique élevée, avec une grande pureté de poire jaune mûre, de coing, de pêche juteuse, soutenue par une fine onctuosité, sur le beurre et le biscuit. Douces notes boisées, de vanille, très belle complexité pour un vin de Bourgogne. **Bouche** : un vin sec avec une belle intensité et un fruité dense (citron mûr, poire et pêche blanche). Une acidité très fraîche et alléchante qui apporte équilibre et tension au vin. Le milieu de bouche présente une texture crémeuse et grasse, qui ajoute du poids au sein d'un corps moyennement intense. De très fines notes de chêne maîtrisé (vanille, girofle) en fond. **Accord** : parfait avec un saumon sauvage fumé à froid, crème fraîche au citron et caviar noir. **Commentaire** : un bourgogne exemplaire, de très bonne qualité, qui dépasse toutes nos attentes.

Color: clear and brilliant with a pale golden color and light greenish reflections, oily tears. **Nose**: beautiful elevated intensity of flavour, with great purity of ripe yellow pear, quince, juicy peach, supported by fine creaminess of butter and biscuit. Gentle oak notes of vanilla, very fine complexity for a regional Burgundy wine. **Palate**: a dry wine with wonderful intensity and density of fruit (ripe lemon, pear and pale fleshed peach). Very fresh and mouthwatering acidity brings balance and tension to the wine. Midpalate shows creamy and oily texture adding weight within a medium body. Very fine managed oak notes (vanilla, clove) on the background. **Pairing**: perfect with a cold smoked wild salmon with lemon crème fraîche and black caviar. **Comment**: a very good quality example of regional Burgundy, definitely overperforming.



DOMAINE BADER-MIMEUR

"En Journoblot" - Chassagne-Montrachet blanc 2022

Robe : claire et brillante, une couleur or pâle et de légers reflets verdâtres, larmes grasses. **Nez** : assez aromatique, ouvert et raffiné, avec des notes attrayantes de beurre frais, de noisettes fraîches et de cire d'abeille, enveloppées de fines notes de chêne, de vanille, pain grillé, fumé, en combinaison avec du citron mûr, de la pêche mûre fraîche et de la pomme jaune cuite au four. Très belle complexité. **Bouche** : grande tension en attaque avec une acidité vive, associée à une grande densité, charnue. Le milieu de bouche est plein de saveurs, avec des agrumes mûrs, des fruits à noyau jaunes frais mais mûrs, soutenus par une fine onctuosité, sur la cire et la vanille, issues du chêne. La finale est très fraîche et persistante. **Accord** : excellent avec un bar poêlé servi avec une sauce au beurre citronné et copeaux d'amandes. **Commentaire** : bel exemple du village de Chassagne-Montrachet, montrant une grande fraîcheur et pureté allée à de la texture, du gras et une belle richesse.

Color: clear and brilliant with a pale golden color and light greenish reflections, oily tears. **Nose**: quiet aromatic, open and refined, with appealing notes of fresh butter, fresh hazelnuts and bees wax wrapped in fine oak notes of vanilla and scent of toast and smoke, in combination with ripe lemon, fresh ripe peach and baked yellow apple. Very fine complexity. **Palate**: great tension on the attack with a crisp acidity, in combination with great density and flesh. The midpalate is full of flavour with ripe citrus, fresh but ripe yellow stone fruits supported by fine creaminess, wax and vanilla coming from fine oak treatment. The finish is very fresh and persistent. **Pairing**: great with pan-fried sea bass served with a lemon butter sauce and almond shavings. **Comment**: great example of Chassagne-Montrachet village, showing great freshness and purity in combination with texture, oiliness and richness.



DOMAINE BADER-MIMEUR

Château de Chassagne-Montrachet - Chassagne-Montrachet blanc 2022

Robe : claire et brillante, couleur or pâle, de légers reflets verdâtres, larmes grasses. Encore jeune. **Nez** : très fin et subtil, révélant une fine minéralité (silex, pierres écrasées, salin). Belle pureté de fruits comme le citron confit, la pêche blanche et la poire jaune croquante. Fumé très fin et discret et nuances boisées, beurre et noisettes fraîches. Le nez commence à montrer sa beauté et gagne en complexité. **Bouche** : une attaque très fraîche et croquante qui montre une acidité vive et rafraîchissante. Le milieu de bouche présente encore du corps et de la matière, avec une texture grasse qui ajoute de la densité. Haute intensité des saveurs avec du citron frais, de la pêche et de la pomme jaune juteuse. Des notes douces de chêne, de beurre frais et de noisettes ajoutent de la complexité. En fin de bouche une présence minérale saline qui donne une finale persistante et nette. **Accord** : excellent avec des langoustines pochées, du beurre à l'ail et aux herbes. **Commentaire** : un Chassagne-Montrachet plutôt frais et minéral, avec une grande tension et une pureté de fruit, qui gagnera certainement en complexité au cours des 5 à 7 prochaines années.

Color: clear and brilliant, with a pale golden color and light greenish reflections, oily tears. Still youthful appearance. **Nose**: very refined and subtle, showing fine mineral character (flint, crushed stones, saline). Fine purity of fruit like preserved lemon, pale fleshed peach and yellow crunchy pear. Very fine and discreet smokiness and oak nuances of butter and fresh hazelnuts. The nose is starting to show its beauty with gaining complexity. **Palate**: with a very fresh and crisp attack showing a bright and refreshing acidity. The midpalate still has good weight and substance with an oily texture adding density. High flavour intensity with fresh lemon, peach and juicy yellow apple. Hints of gentle oak, fresh butter and hazelnuts adding complexity. The finish shows a saline mineral presence giving a persistent and clean finish. **Comment**: a rather fresh and mineral driven Chassagne-Montrachet style with great tension and purity of fruit, which will definitely gain in complexity through the next 5-7 years. **Pairing**: great with poached langoustines, garlic and herb butter.



EN SAVOIR → WWW.BADER-MIMEUR.COM

MAISONS & VIGNOBLES STRASSER RADZIWILL

Domaine de la Pousterle - Terroir d'Ansouis - Luberon blanc 2021

Robe : claire et brillante, couleur jaune paille moyennement intense, reflets verdâtres. **Nez** : de beaux arômes mûrs de fleur jaune, d'amande salée, de poire jaune mûre, de pêche et de citron confit. Note d'herbes aromatiques. **Bouche** : un vin sec avec un corps moyennement intense et une bouche ronde, mais avec une acidité vive. Le milieu de bouche a du corps et du gras, avec une bonne concentration de fruits comme le citron, la pêche jaune juteuse, de légères notes amères d'amande fraîche et quelques saveurs salines et savoureuses d'herbes aromatiques. **Accord** : parfait pour déguster dès maintenant avec des sardines aux herbes aromatiques, à l'ail et à l'huile d'olive. **Commentaire** : un bel exemple de Luberon blanc.

Color: clear and star bright with a moderate straw yellow color and hints of greenish sheen. **Nose**: beautiful ripe aromatics of yellow blossom, salted almond and ripe yellow pear, peach and preserved lemon. Hint of aromatic herbs. **Palate**: dry with a moderate body and a round mouthfeel but with a brisk acidity. Midpalate has some weight and oiliness with good concentration of fruit like lemon, juicy yellow peach, slight bitter notes of fresh almond and some saline and savoury flavours of aromatic herbs. **Pairing**: perfectly enjoyable now with sardines in aromatic herbs, garlic and olive oil. **Comment**: a nice example of Luberon blanc.



MAISONS & VIGNOBLES STRASSER RADZIWILL

Domaine de Coyeux - Imperis - Gigondas 2018

Robe : claire et brillante, avec un noyau rubis modéré et un bord grenat. **Nez** : intensité aromatique moyennement intense, sur les cerises rouges très mûres, les fraises et les prunes, en combinaison avec beaucoup d'épices douces comme le clou de girofle, le poivre et la cannelle. Fleur rouge séchée, parfum terreux savoureux, touche d'herbes aromatiques séchées. **Bouche** : bonne densité et accroche avec des tanins élevés et serrés, une acidité fraîche bien conservée. Le milieu de bouche montre de la chaleur et du volume avec des baies rouges et noires mûres, de nombreuses épices (poivre noir écrasé, cannelle, cumin) et des herbes aromatiques qui ajoutent de la chaleur. **Accord** : excellent avec les ragoûts et les rôtis aux herbes aromatiques. **Commentaire** : un bon exemple de Gigondas, avec une bonne fraîcheur, des épices et un caractère fruité mûr.

Color: clear and star bright with a moderate intense ruby core and garnet rim. **Nose**: moderate aromatic intensity with sweet overripe red cherry, strawberry and plum in combination with plenty of sweet spice like clove, pepper and cinnamon. Dried red blossom, a savoury earthy scent, hint of aromatic dried herbs. **Palate**: good density and grip with elevated and tight tannin, well retained fresh acidity. The midpalate is showing warmth and volume with ripe red and dark berries, lots of spices (crushed black pepper, cinnamon, cumin) adding warmth, and savoury herbs. **Pairing**: great with stews and roasts in savoury herbs. **Comment**: a good example of Gigondas with good freshness, spice and ripe fruity character.



MAISONS & VIGNOBLES STRASSER RADZIWILL

Domaine de Coyeux - Les Jumelles - Beauges-de-Venise 2020

Robe : claire et brillante, avec un noyau rubis moyennement intense et un bord grenat. **Nez** : une fine pureté, sur des arômes de cerises noires sucrées, de prune et de fraise sucrée, des fleurs rouges enveloppées d'épices douces, juste un brin de terre et d'herbes sauvages. **Bouche** : presque ample, avec une grande fraîcheur, une acidité vive et des tanins finement grainés. Le milieu de bouche présente des fruits rouges sucrés et mûrs (cerise, framboise et prune), avec de légères notes épicées. Un chêne discret et de fins arômes typiques de garrigue ajoutent un caractère savoureux. La fraîcheur persiste tout au long du palais menant à une finale nette et épicée. **Accord** : excellent avec les ragoûts et les rôtis aux herbes aromatiques. **Commentaire** : très bel exemple de Beauges-de-Venise, avec un bel équilibre et une grande fraîcheur malgré le millésime 2020 et le climat chauds.

Color: clear and star bright with a moderate intense ruby core and garnet rim. **Nose**: fine purity and aromatics of sweet dark cherries, plum and sweet strawberry, red flowers wrapped in sweet spices, just a wisp of earthiness and wild herbs. **Palate**: almost full in body with great freshness underneath, a crisp acidity and finely grained tannin. Midpalate shows sweet and ripe red berries (cherry, raspberry and plum), with gentle spiciness. Discreet oak and fine typical garrigue flavours adding a savoury character. The freshness stays all through the palate leading into a clean and spicy finish. **Pairing**: great with stews and roasts in savoury herbs. **Comment**: very good example of Beauges-de-Venise with great balance and freshness despite the warm 2020 vintage and also warm climate.



EN SAVOIR → WWW.STRASSER-RADZIWILL.COM

FRENCH BLOOM

Le Blanc sans alcool

Robe : brillante, une couleur moyennement dorée. **Nez** : parfumé, aux arômes séduisants d'abricots sucrés, de sirop d'agrumes, senteurs florales de camomille et de safran. L'aération révèle de la confiture d'abricots et une légère note de pain grillé. **Bouche** : très fraîche et vive, avec un bon équilibre entre une légère douceur fruitée et une acidité très vive. Texture très juteuse et croquante, avec beaucoup de pomme fraîche et juteuse, de citron et de coing. Finale nette et fraîche. **Accord** : pourrait être délicieux avec des huîtres Gillardeau fraîches servie avec une vinaigrette mignonnette. **Commentaire** : un apéritif parfait en été.

Color: brilliant with a medium golden color. **Nose**: fragrant nose with alluring aromatics of sweet apricots, citrus cordial, floral scents of chamomile and saffron. Aeration reveals apricot jam and light toast. **Palate**: very fresh and lively with a good balance between light fruit sweetness and very crisp acidity. Very juicy and crunchy texture with plenty of fresh and juicy apple, lemon and quince. Very clean and fresh finish. **Pairing**: could be great with a fresh Gillardeau oysters served with a mignonette dressing. **Comment**: perfect aperitif in summer.



FRENCH BLOOM

Le Rosé sans alcool

Robe : brillante et étincelante, couleur saumon pâle, reflets cuivrés. **Nez** : arômes attrayants et frais de fleur de cerisier, de pétales de rose, fruits rouges frais écrasés, pêche à chair blanche, coing et pomme jaune fraîche. **Bouche** : très fraîche et vive, avec une acidité alléchante et une bulle crémeuse. Le milieu de bouche est rempli de fruits du verger croquants, frais et juteux et de pêche à chair blanche. Une amertume texturale nette et légère de peau de pomme ajoute de la dimension. **Accord** : excellent avec un tartare de thon frais et une sauce ponzu. **Commentaire** : parfaite alternative aux vins rosés lors des chaudes journées d'été en terrasse.

Color: brilliant and star bright with a pale salmon color, coppery sheen. **Nose**: attractive and fresh aromatics cherry blossom, rose petals, fresh crushed red berries and white fleshed peach, quince and fresh yellow apple. **Palate**: very fresh and crisp with mouthwatering acidity and creamy bubble. Midpalate is full of crisp, fresh juicy orchard fruits and white fleshed peach. A clean and slight apple zest textural bitterness adding dimension. **Pairing**: great with fresh tuna tartar and a ponzu sauce. **Comment**: perfect alternative to rosé wines during warm summer season on the terrace.



FRENCH BLOOM

Blanc de Blancs Vintage 2022 sans alcool

Robe : brillante, avec une couleur dorée intense et de légers reflets ambrés-cuivrés. **Nez** : très aromatique, riche et complexe. Des noisettes caramélisées, abricots secs, pain grillé, biscuit, parfums d'épices sèches, de vanille et de miel, rappelant le champagne vieilli. **Bouche** : bonne concentration, charnue (pour un vin sans alcool) avec une mousse très crémeuse et une acidité vive. Le milieu de bouche est rempli d'abricots secs, de fruits mûrs et frais du verger, en combinaison avec une fine onctuosité de biscuit, de cire d'abeille et des notes de noisette. Une finale fraîche et crémeuse. **Accord** : pourrait être délicieux avec du fromage vieilli ou une queue de homard pochée au beurre, avec une sauce au beurre noisette. **Commentaire** : excellent exemple de vin mousseux sans alcool, d'une belle complexité et profondeur.

Color: brilliant with an intense golden color and light amber-coppery reflections. **Nose**: very aromatic, rich and complex nose of caramelized hazelnuts, dried apricots, toast, biscuit, scents of dry spices, vanilla and honey, reminiscent of aged Champagne. **Palate**: good concentration and flesh (for a non-alcoholic wine) with very creamy mousse and crisp acidity. Midpalate is full with dried apricot, ripe fresh orchard fruits in combination with fine creaminess of biscuit, bees wax and notes of hazelnut. Fresh and creamy aftertaste. **Pairing**: could be great with aged cheese or butter poached lobster tail with a beurre noisette sauce. **Comment**: excellent example of non-alcoholic sparkling wine with fine complexity and depth.



EN SAVOIR → WWW.FRENCHBLOOM.COM

FRENCH BLOOM

dévoile son premier millésime sans alcool

C'est dans l'écrin lumineux de l'Orangerie de l'hôtel George V à Paris que Rodolphe Frerejean-Taittinger a choisi de dévoiler la nouvelle cuvée de sa maison French Bloom, un vin effervescent millésimé 2022 Blanc de Blancs sans alcool, qui s'appelle tout naturellement « La Cuvée ».

Le lieu seyait à l'événement, à la fois élégant, sophistiqué, exclusif et intime. Comme un écho au vin qui y était présenté, à la fois charmeur, complexe, distingué et de caractère.

French Bloom est né en 2019, de la volonté de Rodolphe Frerejean-Taittinger, de son épouse Maggie qui a fait ses armes au Guide Michelin, et de leur amie Constance Jablonski, de produire des vins effervescents sans alcool, complexes et plaisants. Maggie était enceinte et s'interrogeait sur que boire quand on ne peut pas boire de vins traditionnels ? Devenu leader de la catégorie des effervescents sans alcool super-premium, avec une présence dans 32 pays, French Bloom est aujourd'hui référencé dans les restaurants étoilés les plus prestigieux, ainsi qu'au sein d'hôtels et de grands magasins de luxe.

Après les succès des cuvées *Le Rosé* et *Le Blanc* qui ont remporté le titre de meilleur vin effervescent sans alcool au monde en 2022 et 2023, *La Cuvée Vintage 2022* est le troisième né de la maison. Et le plus ambitieux ! Le vin est 100 % bio, sans sulfite, sans intrant et sans sucre ajouté. Il illustre l'idéal d'une consommation consciente. Cette cuvée est le fruit de quatre années de recherches et d'expérimentations. « Il a fallu tout déconstruire pour tout reconstruire », explique Rodolphe Frerejean-Taittinger, fort de son savoir-faire champenois et cognaçais.

Tout commence à la vigne. Pour la première fois dans le monde de la vinification sans alcool, le processus de révélation du vin 0.0 % de la Maison French Bloom inclut le travail d'élaboration du vin avec pour objectif de le désalcooliser par la suite.



French Bloom unveils its first alcohol-free vintage || *In the luminous setting of the Orangerie at the George V Hotel in Paris, Rodolphe Frerejean-Taittinger chose to reveal the new cuvée from his house, French Bloom - a non-alcoholic 2022 Vintage Blanc de Blancs sparkling wine, aptly named 'La Cuvée'.*

The venue was fitting for the occasion, both elegant, sophisticated, exclusive, and intimate. Echoing the wine presented, charming, complex, distinguished, and full of character.

French Bloom was born in 2019, driven by the desire of Rodolphe Frerejean-Taittinger, his wife Maggie (with experience at the Michelin Guide), and their friend Constance Jablonski, to produce complex and enjoyable non-alcoholic sparkling wines. Maggie was pregnant and pondering what to drink when traditional wines were off-limits. Now a leader in the super-premium non-alcoholic sparkling category, present in 32 countries, French Bloom is featured in the most prestigious Michelin-starred restaurants, as well as luxury hotels and department stores.

Following the success of the *Le Rosé* and *Le Blanc* cuvées, which won the title of the best non-alcoholic sparkling wine in the world in 2022 and 2023, *Cuvée Vintage 2022* is the third-born of the house and the most ambitious! The wine is 100% organic, without sulfites, additives, or added sugar. It embodies the ideal of conscious consumption. This cuvée is the result of four years of research and experimentation. "We had to deconstruct everything to rebuild everything", explains Rodolphe Frerejean-Taittinger, drawing on his expertise in Champagne and Cognac.

It all starts in the vineyard. For the first time in the world of non-alcoholic winemaking, the process of revealing the 0.0% wine by French Bloom includes working on the wine's development with the goal of de-alcoholizing it later.



Rodolphe Frerejean-Taittinger et Maggie.

Les chardonnays bios sont cultivés dans le Languedoc, sur des parcelles de haut de coteaux pour favoriser une meilleure concentration et une plus grande complexité aromatique. Les vendanges interviennent très tôt. Pour préserver une acidité élevée. Le jus clair est fermenté puis vieilli plus de six mois en fûts de chêne neufs et, pour une petite partie, en cuves inox. « Un vieillissement essentiel pour laisser le vin parvenir à sa plénitude », explique Rodolphe Frerejean-Taittinger. Vient ensuite l'étape cruciale de la désalcoolisation. Elle se fait par distillation sous vide à basse température avec récupération des arômes originels du vin, une méthode exclusive mise au point par French Bloom. La difficulté est que dans un vin, l'alcool concentre l'essentiel des arômes. Trop souvent, son élimination prive les vins de caractère, voire de goût. C'est tout l'inverse ici. *La Cuvée Vintage 2022* de French Bloom présente un profil aromatique riche et surprenant. La surprise commence avec la robe d'un vieil or intense légèrement cuivré. Les bulles sont fines et la mousse délicate. Le nez est puissant, complexe, plein de fraîcheur, sur des arômes de fruits confits, de figues, d'abricots séchés et de noisette. La bouche est ample et vivace. On y retrouve les fruits confits et des notes de noix, qui rappellent un vieux chardonnay. La finale est longue et salivante, avec une pointe d'amertume et des notes d'amandes. L'ensemble donne un vin de gastronomie digne d'honorer les meilleures tables.

Car *La Cuvée Vintage 2022* - qui sera produite à 17 000 bouteilles - ne s'adresse pas qu'à un public s'interdisant l'alcool. Elle s'adresse à tous les amateurs de vins, qui veulent de temps en temps se délecter d'un flacon sans craindre l'ivresse.

En vente au prix conseillé de 109 € la bouteille dans son coffret en bois chez les meilleurs cavistes et sur www.frenchbloom.com.

Gérald Olivier
Photos : French Bloom

The organic chardonnays are grown in Languedoc, on high hillside plots to encourage better concentration and greater aromatic complexity. Harvesting takes place very early to preserve high acidity. The clear juice is fermented and then aged for over six months in new oak barrels and, for a small part, in stainless steel tanks. "Ageing is essential to allow the wine to reach its plenitude, or peak maturity", says Rodolphe Frerejean-Taittinger. The crucial step of de-alcoholization comes next. It is done by vacuum distillation at low temperature with the recovery of the wine's original aromas, an exclusive method developed by French Bloom. The difficulty is that in wine, alcohol concentrates most of the aromas. Too often, its removal deprives the wine of character, even taste. This is the opposite here. The French Bloom *La Cuvée Vintage 2022* presents a rich and surprising aromatic profile. The surprise begins with the intense old gold slightly coppery color. The bubbles are fine, and the foam is delicate. The nose is powerful, complex, full of freshness, with aromas of candied fruits, figs, dried apricots, and hazelnuts. The palate is full and lively, with notes of candied fruits and hints of nuts, reminiscent of an aged chardonnay. The finish is long and salivating, with a touch of bitterness and almond notes. The overall result is a gastronomic wine worthy of the finest tables. Because the *Cuvée Vintage 2022* — to be produced in 17,000 bottles — is not just for a teetotal audience. It is for all wine enthusiasts who want to occasionally savor a bottle without fearing intoxication.

Available for the suggested retail price of €109 per bottle in its wooden case at the finest wine merchants and on www.frenchbloom.com.

EN SAVOIR → WWW.FRENCHBLOOM.COM



LES SECRETS DE BARGEMONE SE DÉVOILENT

Les racines de Bargemone sont profondément enracinées dans une Provence florissante, à 10 minutes au nord d'Aix.

Au sein du Domaine se trouve une commanderie templière datant du XIII^e siècle. Plus de 800 ans d'Histoire nous contemplant, et notamment un mystère entourant la présence des Templiers, un trésor, des Secrets ? A ce jour, point de pièces d'or retrouvées dans les vignes, mais une envie vigneronne : redonner ses lettres de noblesse au rosé.

Sélectionnant les parcelles les plus âgées du domaine à petits rendements, le maître de chai, Aurélien Chaperon, et son équipe, ont élaboré ce vin rosé élevé en fût de chêne pendant 12 mois. Dans des bouteilles bourguignonnes teintées, impossible d'imaginer son origine provençale. Lors d'une dégustation à l'aveugle organisée au domaine, même Raimonds Tomsons Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023 n'y a vu que du feu : « Je serais incapable de donner l'origine de ce vin, et quel plaisir ! ».

Le travail du bois à Bargemone a pour but de magnifier le fruit, de s'en servir comme support pour accompagner l'expression du terroir. Pas question de masquer les arômes par un travail du bois trop « boisé » ! La seconde moitié de la fermentation se déroule en barriques, avant d'y reposer pendant 12 mois. Le résultat est stupéfiant : un nez aromatique unique – miel de prairie, fleur de tilleul, confiture de pêches et onctuosité. La bouche est grasse, riche, avec une bonne acidité. Le milieu de bouche révèle des saveurs de fruits à noyau denses, écorces d'orange, avec une bonne fraîcheur et une superbe longueur en bouche. Un rosé de gastronomie avec un potentiel de garde de 5 à 7 ans, biologique et en AOP Coteaux d'Aix-en-Provence. Ces Secrets seront notre trésor.

A découvrir en blanc (12 mois d'élevage), et en rouge (18 mois d'élevage).

The Secrets of Bargemone unveiled || The roots of Bargemone run deep in a flourishing Provence, just 10 minutes north of Aix.

Within the estate lies a Templar commandery dating back to the 13th century. Over 800 years of history gaze upon us, including a mystery surrounding the presence of the Templars, a treasure, some Secrets? To this day, no pieces of gold have been found in the vineyards, but a winemaking desire: to restore the rosé to its former glory.

Selecting the oldest plots of the estate with low yields, the cellar master, Aurélien Chaperon, and his team, have crafted this rosé wine aged in oak barrels for 12 months. Bottled in tinted Burgundy bottles, one could hardly imagine its Provençal origin. During a blind tasting organized at the estate, even Raimonds Tomsons, the Best Sommelier of the World ASI 2023, was none the wiser: "I would be unable to determine the origin of this wine, and what a pleasure!".

The woodwork at Bargemone aims to magnify the fruit, to use it as a support to accompany the expression of the terroir. There's no question of masking the aromas with overly "oaky" woodwork! The second half of the fermentation

takes place in barrels, before resting for 12 months. The result is stunning: a unique aromatic nose - meadow honey, lime blossom, peach jam, and creaminess. The palate is full-bodied, rich, with good acidity. The mid-palate reveals flavors of dense stone fruits, orange peel, with good freshness and superb length in the mouth. A gastronomic rosé with a potential for aging of 5 to 7 years, organic and in AOP Coteaux d'Aix-en-Provence. These Secrets will be our treasure.

Also available in white (12 months of ageing) and red (18 months of ageing).



Si tu étais une saison... l'automne
If you were a season... autumn

Si tu étais un paysage...
la garrigue en automne
If you were a landscape...
the garrigue in autumn

Si tu étais un fruit... un abricot
If you were a fruit... an apricot

Si tu étais un bruit...
le craquement du pain que l'on rompt
If you were a sound...
the crackling of breaking bread

Si tu étais un élément... le feu
If you were an element... fire

Si tu étais une qualité...
la générosité
If you were a quality...
generosity

Si tu étais un mot... découverte
If you were a word... discovery

Si tu étais un plat...
un carré d'agneau aux herbes
If you were a dish...
a rack of lamb with herbs

Si tu étais un parfum...
Chanel N°5
If you were a perfume...
Chanel No.5

Si tu étais une chanson...
Maureen, de Sade
If you were a song...
"Maureen" by Sade

Si tu étais un film... Taxi Driver
If you were a movie... Taxi Driver

Si tu étais un des cinq sens... l'odorat
If you were one of the five senses... smell

Si tu étais un arbre... un chêne vert
If you were a tree... a green oak

Si tu étais une pierre... un silex
If you were a stone... flint

Si tu étais un animal... le cerf
If you were an animal... a stag

Si tu étais une émotion...
des retrouvailles amoureuses
If you were an emotion...
the joy of reunion

Si tu étais un défaut...
l'impertinence
If you were a flaw...
impertinence

Si tu étais un des 7 péchés capitaux...
la gourmandise
If you were one of
the 7 deadly sins...
gluttony

Si tu étais une ville... New York
If you were a city... New York

Si tu étais un livre...
Le Comte de Monte-Cristo
If you were a book...
The Count of Monte-Cristo

Si tu étais un pays... la France
If you were a country... France

EN SAVOIR ➔
➔ WWW.BARGEMONE.COM

VINS DE Loire

www.vinsdeloire.fr

CHAMPAGNE

WINE TOUR RAIMONDS TOMSONS



LES CHAMPAGNES PHILIPPONNAT, de beaux athlètes coachés de main de maître !

Nous sommes à Mareuil-sur-Aÿ, au sud-est de la Montagne de Reims, où Pierre Philipponnat acheta le fameux Clos des Goisses en 1935. Mais l'histoire de la Maison remonte à 1522, date à laquelle le roi de France offrit quelques terres situées à Aÿ, à April de Philipponnat.

Aujourd'hui, c'est le descendant Charles Philipponnat qui est le président de cette belle Maison depuis 23 ans. Elle compte 8 ha à Mareuil-sur-Aÿ, dont 5,5 ha occupés par le Clos des Goisses, et 20 ha en Premier et Grand Cru qui s'étendent sur Aÿ, le tout certifié HVE-VDC.

Nous rejoignons Charles au pied du Clos des Goisses sous un beau ciel chargé qui accentue le contraste des couleurs chaudes de l'automne. Il nous invite à grimper jusqu'au sommet des parcelles. On y parvient par de petits escaliers en pierres, très étroits et bordés de murets. On se croirait en Bourgogne avec ses climats. Les 45 % de pente se font ressentir dans les mollets. Charles nous parle de cette viticulture méritoire comme celle qui se pratique en montagne. Ici, les travailleurs ont une prime ! Les sols crayeux et calcaires donnent aux pinots noirs un caractère puissant, structuré mais également beaucoup de fraîcheur, grâce à la minéralité de la craie. C'est ce que cherche Charles Philipponnat.

Champagnes Philipponnat, beautiful athletes coached masterfully! || *We are in Mareuil-sur-Aÿ, southeast of the Montagne de Reims, where Pierre Philipponnat acquired the famous Clos des Goisses in 1935. However, the history of the House dates back to 1522 when the King of France granted some lands in Aÿ to April de Philipponnat.*

Nowadays, Charles Philipponnat, the descendant, has been the president of this prestigious House for 23 years. It owns 8 hectares in Mareuil-sur-Aÿ, including 5.5 hectares occupied by the Clos des Goisses, and 20 hectares in Premier and Grand Cru spread over Aÿ, all certified HVE-VDC.

We join Charles at the foot of the Clos des Goisses under a beautiful, cloud-filled sky that accentuates the contrast of warm autumn colors. He invites us to climb to the top of the plots. We reach it through small, narrow stone stairs bordered by low walls. It feels like being in Burgundy with its climates. The 45% slope is felt in the calves. Charles talks about this meritorious viticulture, similar to mountain practices. Here, the workers receive a bonus! The chalky and limestone soils give the Pinot Noir a powerful, structured character, yet also a lot of freshness, thanks to the chalk's mineral nature. That's what Charles Philipponnat is looking for.

Depuis le début, il a choisi une ligne directrice claire : la primauté du pinot noir, le contrôle des températures, l'absence de fermentation malolactique et de bâtonnage, la vinification en barriques, le long vieillissement, l'apport de vins de réserves et le principe de la solera. Le résultat ? Des champagnes qui expriment l'intensité du fruit, la puissance, la fraîcheur et la légèreté. Pas de lourdeur, pas de gras, seulement du muscle, du goût et de l'éclat. De vrais athlètes !

Après avoir admiré la vue sur la Côte des Blancs et la Vallée de la Marne, nous rentrons pour poursuivre la discussion, à table, comme il se doit, pour apprécier plusieurs cuvées, accompagnées de mets dont la simplicité et l'authenticité se marient parfaitement avec ces vins de terroirs. Raimonds apprécie le *Brut Réserve Non Dosé*, « c'est un bel exemple de zéro dosage. Il faut de la maturité et du temps passé sur les lies pour avoir cette complexité-là ». Le *Léon 2014*, un 100 % pinot noir, lancé prochainement sur le marché, ravit Raimonds avec ses notes épicées. Un autre 100 % pinot noir, *Les Cintres 2012* l'enthousiasme avec « sa pureté et son crémeux ». La fraîcheur du 1522 Extra Brut Grand Cru 2003 est encore impressionnante. Le *Blanc de Noirs Extra Brut 2009* s'exprime parfaitement sur le fromage, et nous fondons de plaisir avec la *Réserve Millésimée 1979* sur la crêpe aux fruits frais.

La Maison Philipponnat trônera encore longtemps sur les tables des grands restaurants et chez les bons cavistes, sensibles à la force des émotions pures et simples. « Après tout, nous ne faisons que mettre du vin dans nos bouteilles ! », dit Charles. C'est tellement plus... Avis aux sommeliers qui souhaitent ravir les épicuriens !

Florence Corbalan



Raimonds Tomsons et Charles Philipponnat.

From the beginning, he has chosen a clear guideline: the primacy of Pinot Noir, temperature control, absence of malolactic fermentation and stirring, barrel vinification, long ageing, addition of reserve wines, and the solera principle. The result? Champagnes that express the intensity of fruit, power, freshness, and lightness. No heaviness, no fat, only muscle, taste, and brilliance. True athletes!

After admiring the view of the Côte des Blancs and the Vallée de la Marne, we return to continue the discussion, at the table, as it should be, to appreciate several cuvées, accompanied by dishes whose simplicity and authenticity perfectly match these terroir wines.

Raimonds appreciates the *Brut Réserve Non Dosé*, "it's a beautiful example of zero dosage. Maturity and time spent on lees are needed for this complexity". The *Léon 2014*, a 100% Pinot Noir, soon to be launched on the market, delights Raimonds with its spicy notes. Another 100% Pinot Noir, *Les Cintres 2012*, excites him with "its purity and creaminess". The freshness of the 1522 Extra Brut Grand Cru 2003 is still impressive. The *Blanc de Noirs Extra Brut 2009* pairs perfectly with cheese, and we delight in the *Reserve Millésimée 1979* with a fresh fruit crepe.

The House of Philipponnat will continue to shine on the tables of fine restaurants and among good wine merchants, sensitive to the power of pure and simple emotions. "After all, we're just putting wine in our bottles!" says Charles. It's so much more ... Attention to sommeliers who want to delight epicureans!

EN SAVOIR → WWW.PHILIPPONNAT.COM



COMMENTAIRES DE RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS REVIEWS

Le Léon 2014

Robe : claire et éclatante avec une teinte dorée pâle. Très légère brillance cuivrée, fines et énergiques bulles. **Nez** : ouvert et aromatique, avec une belle pureté de fruits jaunes mûrs tels que la poire, le coing et la pêche blanche. Après aération, des notes de fleurs jaunes et de confiture d'abricot se dévoilent, ainsi qu'un parfum savoureux de craie humide. Très fine crémosité en dessous. **Bouche** : vin sec, avec une acidité vive et une texture plus fraîche, un peu plus austère et saline, révélant des agrumes croquants et des fruits à noyau à chair blanche. Très net et précis, reflétant le caractère du millésime 2014. Belle texture et bulles crémeuses, légères notes toastées en finale. **Commentaire** : un millésime frais reflétant le caractère minéral. **Accord** : soutient parfaitement les plats de fruits de mer frais et crus, les sashimis et les huîtres, qui souligneront ce caractère minéral salin.

Color : clear and star bright with a pale golden color. Very light coppery sheen, fine and energetic bubbles. **Nose**: open and aromatic nose with beautiful purity of ripe yellow fruits like pear, uince and white-fleshed peach. After aeration, it shows yellow blossom hint of apricot marmalade and a savoury scent of wet chalk. Very fine creaminess underneath. **Palate**: bone dry, with bright mouthwatering acidity and a cooler texture, bit more austere and saline showing clean crisp citrus, white-fleshed stone fruits. Very clean and precise, reflecting the character of the 2014 vintage. Fine texture and creamy bubble, light toast on the finish. **Comment**: a fresh vintage reflecting the mineral character. **Pairing**: perfectly supports fresh and raw seafood dishes, sashimi and oysters to underline that saline mineral character.

Les Cintres Extra Brut 2012

Robe : éclatante, avec une teinte dorée claire et une légère brillance cuivrée. Les bulles sont très fines. **Nez** : intense, éclatant et charmant, avec des arômes purs de fruits à noyau et de confiture d'abricot, dégageant un léger parfum sucré. Des notes de beurre frais, de fines notes fumées et de toast émanent du vieillissement. Un nez généreux mais d'une pureté impeccable. **Bouche** : généreux et bien structuré, avec une grande intensité de fruits et de saveurs, soutenu par une grande fraîcheur. Le milieu de bouche montre précision et tension, avec une chair et une densité environnantes, complétées par des notes de noix, de toast et de beurre en finale. Bulles très fines et crémeuses ajoutant une texture délicate. **Commentaire** : excellent pour un vieillissement à long terme. **Accord** : en combinaison avec une cuisine riche, comme le foie gras sur un toast brioché, des épices sèches et un chutney à l'abricot.

Color: star bright with a light golden color and light copper sheen. Bubbles are very small. **Nose**: intense, bright and charming nose, with a pure stone fruit and apricot marmalade-like aromas, giving a slightly sweet scent. Hints of fresh butter, fine smoke and toast coming from the ageing. Generous nose but with impeccable purity. **Palate**: generous and wealthy built with great intensity of fruit and flavour, supported by great freshness. Midpalate shows precision and tension with flesh and density surrounding complemented by hints of nuts, toast and butter on the after taste. Very fine and creamy bubbles adding a fine texture. **Comment**: great for long term ageing. **Pairing**: in combination with richer style cuisine like foie gras on a brioche toast, dry spice and apricot chutney.



Antoine Juillard, Raimonds Tomsons, Charles Philipponnat et Pierre-Louis Martin.

VEUVE CLICQUOT

— Extra Brut Extra Old 4 —

Veuve Clicquot possède l'une des plus grandes collections de vins de réserve de Champagne, composée de 400 à 500 vins, dont certains ont plus de 30 ans d'âge. Ils sont conservés par origine de terroir et par cépage, ce qui permet de jouer avec une immense palette de saveurs et de styles lors de l'assemblage de champagnes non-millésimés.

Exprimant toute la créativité du chef de caves, Didier Mariotti, Extra Brut Extra Old est une collection élaborée à partir d'un assemblage unique des vins de réserve.

Cette 4^e édition d'Extra Brut Extra Old, 50 % pinot noir, 30 % chardonnay et 20 % meunier, est un assemblage de six des plus prestigieux vins de réserve de la Maison Veuve Clicquot, issus des années 1996, 2008, 2010, 2012, 2013 et 2014.

Tout comme la création d'un parfum, l'essence de ces vins de réserve mûrs ou « épicés » apportera concentration et profondeur à l'assemblage.

Les vins sont vieillis en bouteille dans les crayères de la Maison pendant au moins trois ans avant d'être dégorgés, ce qui leur confère texture et complexité aromatique. Cet assemblage requiert un faible dosage de 3 grammes de sucre par litre. Pureté, fraîcheur, salinité, énergie, finesse et précision sont les maîtres-mots de cette cuvée au potentiel de garde pouvant dépasser les 15 ans.

Veuve Clicquot has one of the largest collections of reserve wines in Champagne, consisting of 400 to 500 wines, some of which are over 30 years old. They are stored by terroir and grape variety, allowing for a vast range of flavors and styles in the blending of non-vintage champagnes.

Expressing the creativity of the cellar master, Didier Mariotti, Extra Brut Extra Old is a collection crafted from a unique blend of reserve wines.

This 4th edition of Extra Brut Extra Old, with 50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, and 20% Meunier, is a blend of six of the most prestigious reserve wines from Veuve Clicquot, originating from the years 1996, 2008, 2010, 2012, 2013, and 2014.

Similar to creating a perfume, the essence of these mature or "spicy" reserve wines brings concentration and depth to the blend.

The wines are aged in bottles in the Veuve Clicquot cellars for at least three years before disgorgement, giving them texture and aromatic complexity. This blend requires a low dosage of 3 grams of sugar per liter. Purity, freshness, salinity, energy, finesse, and precision are the key characteristics of this cuvée, with ageing potential exceeding 15 years.

A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : or intense aux reflets verts, étincelante, bulles nombreuses et fines. **Nez :** précis, net, intense, sur des notes de zestes d'orange, de pomme au four, nectarine, acacia, sous-bois, miel, noisette toastée, amande fumée, brioche grillée, crémeux. **Bouche :** le vin est salin, frais, équilibré, évoluant dans une grande complexité et une jolie texture. **Accord :** un magret de canard aux airelles. **Commentaire :** la finale est longue et savoureuse. Un vin magnifique qui dévoile le trésor des vins de réserve de la Maison Clicquot.

Color: intense gold hue with green reflections, sparkling, abundant and fine bubbles. **Nose:** precise, clear, intense, with notes of orange zest, baked apple, nectarine, acacia, undergrowth, honey, toasted hazelnut, smoked almond, grilled brioche, creaminess. **Palate:** the wine is saline, fresh, balanced, evolving with great complexity and a delightful texture. **Pairing:** duck breast with cranberries. **Comment:** the finish is long and flavorful. A magnificent wine that reveals the treasure of Veuve Clicquot's reserve wines.



CHÂTEAU TROTTE VIEILLE

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ
SAINT-EMILION

HÉRITIERS CASTÉJA

www.trottevieille.com

EN SAVOIR → WWW.VEUVECLICQUOT.COM

CHÂTEAU TRONQUOY



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

WWW.TRONQUOY-LALANDE.COM

CHAMPAGNE COLLERY

— Blanc de Noirs —

Situé à Ay, le Champagne Collery profite d'un terroir noble, composé d'argile et de craie, tandis que des colluvions s'accumulent dans la partie basse, offrant des sols plus profonds et moins caillouteux. Avec un vignoble de 7 hectares Grand Cru en propre (+14 hectares supplémentaires en approvisionnement), le domaine propose des champagnes minéraux, riches, frais, nuancés par une belle vinosité.

Les vins sont vinifiés au sein de la cuverie Collery, dotée de cuves en inox thermorégulées et de 400 hectolitres de futailles. Cette configuration favorise une micro-oxygénation précise et des mouvements de convection qui confèrent élégance au vin, tout en minimisant

l'empreinte boisée. L'assemblage des cuves et des fûts procure un équilibre subtil, mettant en valeur les arômes distincts du terroir. Sans collage, les champagnes bénéficient d'un vieillissement en bouteille d'au moins 4 ans pour développer pleinement leur caractère. Cette approche donne naissance à trois collections: les blends, les singles et les vintages.

La cuvée Blanc de Noirs, collection singles, propose un 100 % pinot noir aux fermentations alcooliques et malolactiques en cuves inox thermorégulées, qui privilégient le développement des notes fruitées et florales. Dosé à 8g/l, 40 % de l'assemblage a été élevé en foudre de 25 hl.

Located in Ay, Champagne Collery benefits from a noble terroir composed of clay and chalk, while colluvial deposits accumulate in the lower part, offering deeper and less stony soils. With a 7-hectare Grand Cru vineyard of its own (+ an additional 14 hectares in sourcing), the estate offers mineral, rich, fresh champagnes, nuanced by a beautiful vinous character.

The wines are vinified in the Collery winery, equipped with thermoregulated stainless steel vats and 400 hectoliters of barrels. This setup promotes precise micro-oxygenation and convection movements that impart elegance to the wine while minimizing the woody footprint.

The blending of tanks and barrels provides a subtle balance, highlighting the distinct aromas of the terroir. Without fining, the champagnes benefit from ageing in bottle for at least 4 years to fully develop their character. This approach gives rise to three collections: blends, singles, and vintages.

The Blanc de Noirs cuvée, from the singles collection, offers a 100% pinot noir with alcoholic and malolactic fermentations in thermoregulated stainless steel tanks, which favor the development of fruity and floral notes. Dosage at 8g/l, with 40% of the blend aged in 25 hl barrels.

A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : jaune or soutenu, limpide, brillante. Bulles fines. **Nez** : délicat, intense, sur les fruits rouges (groseilles, framboise, cassis). L'aération dévoile des notes d'épices, de zeste d'orange. Puis un retour sur les raisins très mûrs. Magnifique. **Bouche** : attaque vive sur la fraîcheur, avec une belle complexité, subtile, équilibrée et soyeuse. On retrouve les fruits rouges. Finale très persistante. **Accord** : poularde rôtie aux morilles et son jus de volaille. **Commentaire** : un enchantement, la puissance du pinot noir et la finesse d'un Grand Cru.

Color: deep golden yellow, clear, brilliant. Fine bubbles. **Nose**: delicate, intense, with red fruits (currants, raspberry, blackcurrant). Aeration reveals notes of spices, orange zest. Then a return to very ripe grapes. Magnificent. **Palate**: lively attack on freshness, with beautiful complexity, subtle, balanced, and silky. Red fruits are present again. Very persistent finish. **Pairing**: roasted chicken with morel mushrooms and poultry jus. **Comment**: an enchantment, the power of pinot noir and the finesse of a Grand Cru.



EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-COLLERY.COM



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

3 caveaux, 3 ambiances
Nouvelle carte, une collection unique : plus de 1000 références, 360 domaines de Bourgogne

HÔTEL
LE CEP

BEAUNE | BOURGOGNE

Dégustations privées, mâchons, masterclass...

Ambiance Lounge, dîner-dégustations, after-works...

Vignerons «Nouvelle Génération», Vins Rares ou Vieux Millésimes, sur place ou à emporter...

HOTEL LE CEP***** - 27 rue Maufoux, 21200 BEAUNE
oenotourisme@hotel-cep-beaune.com / Tel. +33(0)3 80 22 35 48

CHAMPAGNE LOMBARD

— Brut nature Villeneuve-Renneville-Chevigny 1^{er} cru —
Lieu-dit la croix soleil

La Maison Lombard élabore ce champagne parcellaire issu du cru de Villeneuve-Renneville. La dégustation de ce lieu-dit, exposé sud-est, est un réel hommage à son sol.

Un sol qui offre à la cuvée une vraie personnalité : « Le lieu-dit *La Croix Soleil* révèle une expression atypique du chardonnay : situé en bas de coteau, il repose au sommet d'une crête de craie. La structure fine du sol présente une dominante calcaire, favorisant l'exploration racinaire. À la dégustation, le vin offre une vibration calcaire puissante et raffinée aux nuances salines et d'agrumes », révèle Laurent Vaillant, le chef de cave.

La cuvée *Brut Nature Villeneuve-Renneville-Chevigny 1^{er} Cru lieu-dit La Croix Soleil*, millésime 2017, a connu une fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée, sans fermentation malolactique ni collage, et bien entendu sans ajout de sucre. Elle est ensuite élevée de 6 à 8 mois en fût avec bâtonnage raisonné puis bénéficie de 48 mois minimum sur lattes.



The Maison Lombard crafts this parcel Champagne from the Villeneuve-Renneville vineyard. Tasting this specific plot, facing southeast, is a true tribute to its soil.

A soil that lends the cuvée a distinct personality: "The lieu-dit *La Croix Soleil* reveals an atypical expression of Chardonnay: located at the bottom of the hillside, it rests atop a chalk ridge. The fine structure of the soil presents a dominant limestone character, promoting root exploration. Upon tasting, the wine offers a powerful and refined chalky vibration with saline and citrus nuances", reveals Laurent Vaillant, the cellar master.

The *Brut Nature Villeneuve-Renneville-Chevigny 1^{er} Cru lieu-dit La Croix Soleil* cuvée, vintage 2017, underwent alcoholic fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks, without malolactic fermentation or fining, and of course, without added sugar. It is then aged for 6 to 8 months in barrels with reasoned stirring, followed by a minimum of 48 months on lees.

EN SAVOIR ➕
➔ BOUTIQUE.CHAMPAGNE-LOMBARD.COM

A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : or pâle aux reflets jaunes clairs. Lumineuse et nuancée. Bulle fine et légère. **Nez** : d'abord sur la craie humide, s'ouvrant délicatement sur des senteurs de citron confit, verveine, tilleul, noisette grillée et beurre frais. **Bouche** : attaque souple et fraîche, effervescence crémeuse. Élégante, avec une craie pure, qui persiste en fin de bouche. De la rondeur et une acidité fondue. Finale tendre sur une belle salinité. **Accord** : saint-jacques poêlées à la crème et citron confit avec quelques grains de caviar. **Commentaire** : une nouvelle cuvée lieu-dit très réussie pour la Maison Lombard, qui révèle le raffinement et l'élégance du terroir crayeux du sud de la Côte des Blancs.

Color: pale gold with light yellow reflections. Bright and nuanced. Fine and delicate bubbles. **Nose**: initially hints of wet chalk, delicately opening up to scents of candied lemon, verbena, lime blossom, roasted hazelnut, and fresh butter. **Palate**: smooth and fresh attack, with creamy effervescence. Elegant, with pure chalkiness persisting on the finish. Roundness and melted acidity. Tender finish with a beautiful salinity. **Pairing**: pan-seared scallops with cream and candied lemon, garnished with a few grains of caviar. **Comment**: a highly successful new lieu-dit cuvée for Maison Lombard, revealing the refinement and elegance of the chalky terroir in the southern Côte des Blancs.

CHAMPAGNE BRIMONCOURT

— Extra-Brut Grand Cru —

PAR RAIMONDS TOMSONS, MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE ET D'EUROPE ASI



Brimoncourt, par la sélection rigoureuse de son approvisionnement, favorise la pratique d'une viticulture durable tout au long du cycle de la vigne : nutrition du sol et de la vigne, maintien de la biodiversité, équilibre de la vigne et expression de ses défenses naturelles. Ici, c'est la qualité avant la quantité.

Les chardonnays, reconnaissables par leur finesse et leur typicité florale, proviennent du Sézannais et de la prestigieuse Côte des Blancs. Les pinots noirs et meuniers sont quant à eux issus de la Montagne de Reims et de la Vallée de la Marne.

La cuvée Extra-Brut se présente comme un vin *droit, intense et harmonieux*. Composé de 80 % de pinot noir et 20 % de chardonnay, elle est née d'une sélection rigoureuse des meilleurs raisins issus d'années exceptionnelles, de 6 villages classés Grand Cru : Ay, Ambonnay, Bouzy, Oger, Le Mesnil-sur-Oger et Cramant. Après 6 ans passés en cave ce vin, dosé à 2g, est l'expression pure du savoir-faire de la Maison Brimoncourt.

Brimoncourt, through the rigorous selection of its supplies, promotes sustainable viticulture throughout the vine's cycle: soil and vine nutrition, maintenance of biodiversity, vine balance, and expression of its natural defenses. Here, quality takes precedence over quantity. The Chardonnays, known for their finesse and floral typicity, come from Sézannais and the prestigious Côte des Blancs. The Pinot Noirs and Meuniers, on the other hand, originate from the Montagne de Reims and the Vallée de la Marne.

The Extra-Brut cuvée presents itself as a *straight, intense, and harmonious wine*. Composed of 80% Pinot Noir and 20% Chardonnay, it is born from a rigorous selection of the best grapes from exceptional years, from 6 villages classified as Grand Cru: Ay, Ambonnay, Bouzy, Oger, Le Mesnil-sur-Oger, and Cramant. After 6 years in the cellar, this wine, dosed at 2g, is the pure expression of the expertise of Maison Brimoncourt.

DÉGUSTATION DE RAIMONDS TOMSONS RAIMONDS TOMSONS REVIEW

Robe : brillante et claire, avec une légère teinte dorée aux reflets verts. **Nez** : le pinot dans toute sa splendeur, sur des notes de mirabelle mûre, de coing et de poire jaune, complétées par des arômes fumés, de craie mouillée, ainsi que de délicates nuances de noisettes grillées. **Bouche** : belle attaque, riche et dense, sur la pomme mûre, la poire et la pêche blanche. Une acidité légère qui offre une sensation de fraîcheur saline. Le milieu de bouche révèle de fines saveurs de biscuit et de noisette, avec une excellente précision grâce à une acidité qui apporte également une belle longueur persistante en finale. **Commentaire** : excellent en apéritif, sa vivacité et sa tension s'accordent bien avec le caractère salin des huîtres.

Color: bright and clear, with a slight golden hue and green reflections. **Nose**: Pinot in all its splendor, with notes of ripe mirabelle, quince, and yellow pear, complemented by smoky aromas, wet chalk, and delicate nuances of roasted hazelnuts. **Palate**: a beautiful, rich, and dense attack on ripe apple, pear, and white peach. A light acidity that provides a sensation of saline freshness. The mid-palate reveals subtle flavors of biscuit and hazelnut, with excellent precision thanks to an acidity that also brings a beautiful persistent length to the finish. **Comment**: excellent as an aperitif, its liveliness and tension pair well with the salty character of oysters.

EN SAVOIR → WWW.BRIMONCOURT.COM

90 ANS DE DESIGN AU SERVICE DU CONFORT.

Depuis 1933, Air France s'entoure des plus grands talents pour l'aménagement de ses avions et de ses salons : Charlotte Perriand, Jean Prouvé, Pierre-Gautier Delaye, Raymond Loewy, Andrée Putman...

En 2024, nous réinventons votre expérience à bord et votre confort avec notre siège Business qui se transforme en un véritable lit.

S'ENVOLER EN TOUTE ÉLÉGANCE

AIRFRANCE



Carburant plus durable, nouveaux avions moins polluants, éco-pilotage sur tous nos vols, retrouvez tous nos engagements sur airfranceact.airfrance.com

VINS DE Loire

L'identité plurielle de nos vins est le reflet de notre terroir. Depuis 2000 ans, notre savoir-faire technologique inouï. Nous rappelant les volcans n'ont pas le goût de la beauté naturelle.

Masterclass de Raimonds Tomsons.



LES CLOS DE MURS DE LA LOIRE

par Raimonds Tomsons,

Meilleur Sommelier du Monde 2023 et Meilleur Sommelier d'Europe 2017

La Loire produit une gamme immensément riche de vins de caractère, avec leur identité propre. En traversant des terrains façonnés par l'eau ou formés par la lave, la Loire prouve que les terroirs volcaniques et océaniques produisent des cuvées d'une grande qualité.

La Loire se démarque aussi par ses Clos. Une histoire qui commence avec les moines bénédictins et cisterciens de Bourgogne, au XIV^e siècle. Puis, au fil des siècles, des murs se dressent afin de protéger les vignobles du vol, de la faune, et d'établir des frontières pour séparer les différents terroirs. Des murs construits à une hauteur de 3 mètres pour empêcher les cavaliers et leurs chevaux de passer. Les premiers Clos sont alors référencés au XIX^e siècle.

Les Clos possèdent un terroir unique caractéristique, avec l'influence des microclimats et des mésoclimats. Les murs servent à protéger les vignes du vent, créant des zones d'ombres, avec un sol plus sec et chaud, la pierre absorbant et diffusant la chaleur. Une maturité avancée, des structures plus grandes et une concentration de saveurs plus élevée sont des facteurs influencés par ces particularités. De plus, le taux d'humidité et la circulation de l'air sont moindres dans ces environnements où, au vu de la configuration, impose des vendanges manuelles.



Au Clos Cristal, certains pieds de vigne traversent les murs.

The walled vineyards of the Loire by Raimonds Tomsons, Best Sommelier of the World 2023 and Best Sommelier of Europe 2017 || The Loire produces an immensely rich range of characterful wines, each with its own identity. Crossing terrains shaped by water or formed by lava, the Loire proves that volcanic and oceanic terroirs produce cuvées of exceptional quality.

The Loire also stands out for its walled vineyards, a history that began with Benedictine and Cistercian monks from Burgundy in the 14th century. Over the centuries, walls were erected to protect vineyards from theft, wildlife, and to establish boundaries between different terroirs. Walls were built to a height of 3 meters to prevent horseback riders from passing through. The first walled vineyards were documented in the 19th century.

These walled vineyards possess a unique characteristic terroir, influenced by microclimates and mesoclimates. The walls serve to protect the vines from the wind, creating shaded areas with drier and warmer soil, the stone absorbing and radiating heat. Advanced ripening, larger structures, and higher flavor concentration are factors influenced by these peculiarities. Additionally, humidity levels and air circulation are lower in these environments, necessitating manual harvesting due to the terrain's configuration.

COMMENTAIRES DE RAIMONDS TOMSONS

Famille Lieubeau Clos de la Placelière 2020
Muscadet Sèvre et Maine blanc (Clisson), melon de Bourgogne

Nez raffiné, minéralité, présence saline. Une belle fraîcheur qui appelle la générosité. Vin très riche, très belle complexité qui appelle de beaux accords.

Château Soucherie Le Clos des Perrières 2019
Savenières 100 % chenin blanc, bio

Nez généreux. Bouche avec une concentration de saveurs élevée, belle fraîcheur et acidité. Un joli côté acidulé. Côté mielleux. Présence minérale, belle densité et concentration. Un vin qui va vieillir gracieusement.

Vincent Carême Le Clos de la Roche Vouvray blanc 2022
Vouvray, 100 % chenin blanc

Un côté terreux, un caractère fruité. Le chêne apporte un côté crémeux, sur la cire d'abeille. Un vin très concentré, générosité du fruit. Excellent sur des plats épicés, orientaux.

Clos Cristal 2019
Saumur-Champigny 100 % cabernet franc

Nez avec une grande maturité, très beau fruit noir. Floral, sur la violette, un côté terreux et minéral. Cuir, mine de crayon, côté herbacé et épicé. En bouche un vin encore jeune, un côté calcaire qui vient des tanins très beaux et élégants. Raffinée et pure.

Couly Dutheil Clos de l'Echo 2018
Chinon 100 % cabernet franc

Un vin dense, avec une belle richesse, grande concentration, tanins crayeux et calcaires. Encore très jeune, sur un côté terreux, la betterave. Un grand potentiel de vieillissement.

Et à Raimonds Tomsons de conclure « 5 merveilleux terroirs, avec 3 grands cépages. Il y a définitivement de très jolis Clos dans la Loire ».

EN SAVOIR → WWW.VINSDELOIRE.FR

RAIMONDS TOMSONS REVIEWS

Famille Lieubeau Clos de la Placelière 2020
Muscadet Sèvre et Maine white (Clisson), melon de Bourgogne

Refined nose, minerality, saline presence. A beautiful freshness that calls for generosity. Very rich wine, very beautiful complexity that calls for fine pairings.

Château Soucherie Le Clos des Perrières 2019
Savenières 100% Chenin Blanc, organic

Generous nose. Palate with high flavor concentration, beautiful freshness, and acidity. A nice tangy side. Honeyed aspect. Mineral presence, beautiful density, and concentration. A wine that will gracefully age.

Vincent Carême Le Clos de la Roche Vouvray white 2022
Vouvray, 100% Chenin Blanc

Earthy aspect, fruity character. Oak brings a creamy aspect, reminiscent of beeswax. A highly concentrated wine, fruit generosity. Excellent with spicy, oriental dishes.

Clos Cristal 2019 Saumur-Champigny 100% Cabernet Franc

Nose with great maturity, very beautiful black fruit. Floral, with violets, earthy and mineral aspect. Leather, pencil lead, herbaceous and spicy aspect. On the palate, a still young wine, a limestone aspect from very beautiful and elegant tannins. Refined and pure.

Couly Dutheil Clos de l'Echo 2018
Chinon 100% Cabernet Franc

A dense wine, with beautiful richness, great concentration, chalky and limestone tannins. Still very young, with an earthy aspect, beetroot. Great ageing potential.

And Raimonds Tomsons concludes, "5 wonderful terroirs, with 3 great grape varieties. There are definitely some very nice walled vineyards in the Loire".



CHÂTEAU ANGELUS 2022

LE MAJESTUEUX

Dès les premières dégustations, le millésime 2022 de Château Angelus a pris place parmi les millésimes les plus aboutis de sa lignée.

240 ans après la naissance du Domaine et une décennie après la passation de témoin entre Hubert de Bouard de Laforest et Stéphanie de Bouard-Rivoal, Château Angelus entre dans une nouvelle ère. «Après dix ans au sommet des vins de Saint-Émilion, le moment était venu pour Château Angelus de poursuivre sa trajectoire singulière en s'affranchissant de certaines contraintes normatives, et d'accéder à une autre dimension, celle d'une histoire tout entière déterminée par une exigence infinie et une quête d'excellence dans le moindre détail » a déclaré Stéphanie de Bouard-Rivoal.

Dix ans après la précieuse bouteille noire et or, le flacon du millésime 2022 s'inscrit de nouveau dans la tradition de l'artisanat joaillier avec un habillage obtenu par un procédé technique complexe permettant à l'or véritable (20 carats) et à la nacre d'imprimer littéralement le verre. Frappé d'un soleil flamboyant au cœur de la nuit, serti par deux ellipses, ses motifs inspirés des constellations et révolutions astrales offrent une évocation poétique du passage du monde clos à l'univers infini.

À LA DÉGUSTATION

Robe vive, profonde, dense, couleur violette. Le disque est pourpre, tirant vers le violet foncé. Une vaste palette de fruits noirs frais, un côté floral intense rappelant la violette. La bouche suave, juteuse, mais aussi délicate et précise, est marquée par la grande fraîcheur et la verticalité du cabernet franc. Le bois déjà très intégré s'efface au bénéfice d'un fruit mûr, craquant et sapide. La finale longue et épicée, tramée sur des tanins serrés et soyeux, semble ne jamais devoir s'arrêter. Une grande salinité, complexe, tout en tension et fraîcheur.

Et à l'astronome Thomas Pesquet de conclure « Angelus a su repousser toutes les limites pour son millésime 2022, et en faire un véritable objet céleste ».



From the first tastings, the 2022 vintage of Château Angelus has established itself among the most accomplished vintages in its lineage. 240 years after the birth of the estate and a decade after the handover from Hubert de Bouard de Laforest to Stéphanie de Bouard-Rivoal, Château Angelus enters a new era. "After ten years at the top of the wines of Saint-Émilion, the time had come for Château Angelus to continue its unique trajectory by breaking free from certain normative constraints, and to access another dimension, one entirely determined by an infinite demand and a quest for excellence in every detail", said Stéphanie de Bouard-Rivoal.

Ten years after the precious black and gold bottle, the 2022 vintage bottle once again follows the tradition of jeweler craftsmanship with packaging achieved through a complex technical process allowing genuine gold (20 carats) and mother-of-pearl to literally imprint the glass. Struck by a flamboyant sun in the heart of the night, framed by two ellipses, its motifs inspired by constellations and astral revolutions offer a poetic evocation of the passage from the closed world to the infinite universe.

TASTING REVIEW

Bright, deep, dense robe, violet color. The disk is purple, tending towards dark violet. A wide range of fresh black fruits, an intense floral aspect reminiscent of violet. The palate is smooth, juicy, but also delicate and precise, marked by great freshness and the verticality of the Cabernet Franc. The wood, already well integrated, gives way to ripe, crunchy, and sapid fruit. The long and spicy finish, woven on tight and silky tannins, seems never to end. Great complexity and salinity, all in tension and freshness.

And astronaut Thomas Pesquet concludes, "Angelus has pushed all the limits for its 2022 vintage, making it a true celestial object".

EN SAVOIR ➔ WWW.ANGELUS.COM

Apprivoiser l'art de la mixologie avec la nouvelle collection signature F. THIREAU



© Leo Gmahlthac

Florian Thireau

Une vague de créativité et d'innovation se propage dans l'univers de la mixologie. Face à l'Angleterre et aux États-Unis, références historiques de la culture cocktail, la France s'impose aujourd'hui dans ce domaine avec une vision libre et novatrice.

La Maison Lehmann, marque française de verres à dégustation, répond cette année à ce phénomène en lançant sa nouvelle Collection Signature F. Thireau, une gamme de 13 verres soufflés bouche et soufflés machine aux courbes avant-gardistes et élégantes.

L'INNOVATION AU CŒUR DU VERRE

Afin de façonner le design de ses verres, la Maison s'est associée au mixologue Florian Thireau, aujourd'hui directeur mixologie à The Peninsula, Londres. « La mixologie est une histoire de passion. Je me concentre sur des cocktails équilibrés où les saveurs sont soigneusement sélectionnées pour créer une symphonie unique au service du goût et du plaisir », déclare-t-il.

Lignes optiques, buvants incurvés, paraisons élégantes, légèreté... Comme pour toutes les autres Collections Signatures Lehmann, la précision du savoir-faire verrier se mêle à l'expertise de ses ambassadeurs pour offrir une expérience gustative authentique et unique.

CÉLÉBRER LE MONDE

Le cocktail a toujours été un symbole de fête et d'ouverture d'esprit. Pour célébrer cette philosophie, les 13 nouveaux verres de la Collection Signature F. Thireau portent les noms de 13 grandes villes iconiques. De Paris à Tokyo, en passant par Rome et Dubaï, la Maison Lehmann vous invite à découvrir des écrans aux designs engagés qui donneront une autre dimension à vos mélanges de prédilection.

Disponible en avril 2024, pour les professionnels et particuliers, sur : www.lehmann-sa.com



© Mickael Boudot

Taming the art of mixology with the new F. Thireau signature collection || A wave of creativity and innovation is sweeping through the world of mixology. In the face of England and the United States, historical references of cocktail culture, France is now asserting itself in this field with a free and innovative vision.

Maison Lehmann, a French brand of tasting glasses, responds to this phenomenon this year by launching its new F. Thireau Signature Collection, a range of 13 mouth-blown and machine-blown glasses with avant-garde and elegant curves.

INNOVATION AT THE HEART OF GLASS

To shape the design of its glasses, the Maison has partnered with mixologist Florian Thireau, now director of mixology at The Peninsula, London. "Mixology is a story of passion. I focus on balanced cocktails where flavors are carefully selected to create a unique symphony in the service of taste and pleasure", he says.

Optical lines, curved sipping rims, elegant proportions, lightness... As with all other Lehmann Signature Collections, the precision of glassmaking craftsmanship blends with the expertise of its ambassadors to offer an authentic and unique taste experience.

CELEBRATING THE WORLD

The cocktail has always been a symbol of celebration and open-mindedness. To celebrate this philosophy, the 13 new glasses from the F. Thireau Signature Collection bear the names of 13 iconic cities. From Paris to Tokyo, through Rome and Dubai, Maison Lehmann invites you to discover showcases with engaged designs that will give another dimension to your favorite mixes.

Available in April 2024, for professionals and individuals, at: www.lehmann-sa.com

CHÂTEAU PETIT VAL

SAINT-ÉMILION

Verticale de la cuvée de cœur « MARGO »

Initiée avec le millésime 2018, la cuvée *Margo* s'inscrit dans une véritable démarche solidaire pour soutenir Margo, une jeune fille en rémission que Jean-Louis et Olivia Alloin, propriétaires de Château Petit Val, « parrainent » et suivent depuis 2016.

En appellation Saint-Emilion, cette cuvée monocépage, 100 % cabernet franc, est élevée exclusivement en amphores (6 mois) sans adjonction de soufre. De par cette parcelle argileuse, les vins offrent des notes vanillées, toastées et fruitées. Ils se boivent alors sur la jeunesse pour la pureté et la fraîcheur du fruit.

Les bénéfices générés par cette cuvée spéciale sont intégralement destinés à l'association HAGOPIG.

Vertical tasting of the special cuvée 'Margo' || Launched with the 2018 vintage, the *Margo* cuvée is part of a genuine solidarity initiative to support Margo, a young girl in remission whom Jean-Louis and Olivia Alloin, owners of Château Petit Val, have been "sponsoring" and following since 2016.

In the Saint-Emilion appellation, this single-varietal cuvée, 100% Cabernet Franc, is exclusively aged in amphorae (6 months) without the addition of sulfur. Due to this clayey plot, the wines offer vanilla, toasty, and fruity notes.

They are best enjoyed in their youth for the purity and freshness of the fruit. All proceeds from this special cuvée are entirely dedicated to the HAGOPIG association.



2019

Robe : rubis foncé aux légers reflets tuilés.

Nez : intense et frais, typique du cabernet franc, d'abord sur des notes de fruits noirs, cassis, mûre, prune, d'épices, de tabac, évoluant sur des arômes plus frais, menthol, sauge, verveine.

Bouche : matière délicate, soyeuse, tanins fins et élégants, un vin doté d'un bel équilibre et une finale sur la réglisse.

Accord : ris de veau aux girolles.

Commentaire : un vin délicieux, sur un fruit pur et de légères notes d'évolution.

Note : 92 /100.

Color: dark ruby with light tile reflections.

Nose: intense and fresh, typical of Cabernet Franc, initially with notes of black fruits, blackcurrant, blackberry, plum, spices, tobacco, evolving into fresher aromas of menthol, sage, verbena.

Palate: delicate, silky texture, fine and elegant tannins, a wine with a beautiful balance and a finish with liquorice.

Pairing: sweetbreads with chanterelles.

Comment: a delicious wine, with pure fruit and slight evolutionary.

Score: 92/100.

2020

Robe : rubis intense aux reflets pourpres.

Nez : tout en fraîcheur, sur les petits fruits noirs frais, la cerise griotte puis le pruneau. Dans un second temps, le nez dévoile des notes florales de pivoine et de rose.

Bouche : la texture révèle une trame fraîche et une structure tannique plus dense que sur le 2019. On retrouve de jolies notes fruitées et mentholées, et une finale sur le bâton de réglisse.

Accord : un filet de bœuf.

Commentaire : un vin à garder 3-4 ans.

Note : 93 /100.

Color: intense ruby with purple reflections.

Nose: fresh, with small fresh black fruits, sour cherry, and prune. In a second phase, the nose reveals floral notes of peony and rose.

Palate: the texture reveals a fresh structure and a tannic density greater than the 2019. Beautiful fruity and mentholated notes, with a finish on liquorice.

Pairing: beef fillet.

Comment: a wine to keep for 3-4 years.

Score: 93/100.

2021

Robe : rubis intense aux reflets grenats.

Nez : premier nez sur le cacao, l'argile humide, fumé, toasté, des notes herbacés. A l'aération, le vin s'ouvre délicatement sur des parfums de café, vanille, cerise, tabac blond.

Bouche : l'attaque est délicate et soyeuse, soutenue par une belle fraîcheur et un bel équilibre, finale saline.

Accord : magret de canard rôti, sauce cacao.

Commentaire : un millésime 2021 très réussi.

Note : 92 /100.

Color: intense ruby with garnet reflections.

Nose: initial notes of cocoa, damp clay, smoky, toasty, herbaceous notes. With aeration, the wine delicately opens up with aromas of coffee, vanilla, cherry, and blond tobacco.

Palate: a delicate and silky attack, supported by a beautiful freshness and balance, saline finish.

Pairing: roasted duck breast, cocoa sauce.

Comment: a very successful 2021 vintage.

Score: 92/100.

2022

Robe : grenat profond et dense.

Nez : fruits noirs intenses, parfaitement mûrs, puis sur une fraîcheur terreuse, fumé, tourbé, légèrement cacaoté.

Bouche : matière fondante et veloutée. La structure tannique est dense et souple, grains de tannins fins. Finale saline, salivante et délicate.

Accord : marquise au chocolat noir et amandes torréfiées.

Commentaire : un vin intense et riche, tout en finesse et délicatesse.

Note : 94/100.

Color: deep and dense garnet.

Nose: intense, perfectly ripe black fruits, followed by earthy freshness, smoky, peaty, slightly cocoa notes.

Palate: melting and velvety texture. The tannic structure is dense and supple, with fine tannins. Saline, mouthwatering, and delicious finish.

Pairing: dark chocolate marquise with roasted almonds.

Comment: an intense and rich wine, all in finesse and delicacy.

Score: 94/100.

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUPETITVAL.COM

Une bonne
maturité apporte
les bons arômes.



Comme les grandes histoires, le bouquet du vin s'exalte à son apogée. Révélez le potentiel de chaque bouteille avec la nouvelle génération de caves de vieillissement, optimisées pour prodiguer tous les soins nécessaires à une bonne maturation du vin.

Vous apprécierez votre vin comme il se doit : au comble de ses arômes.

Cultivez le goût de l'authentique.



Découvrez les nouvelles séries GrandCru, GrandCru Selection et Perfection sur home.liebherr.com

LIEBHERR

DÉGUSTATIONS MAISON NOBLE SAINT-MARTIN

CHÂTEAU LAUNAY 2020 - Vin de France rouge

Robe : pourpre violacé. **Nez** : arômes de fruits, fruits rouges, fruits frais. **Bouche** : en bouche, il est gourmand, fruité, la grenade et la framboise ressortent, les épices. Des arômes fins, des tanins souples, vin équilibré, avec une jolie longueur en bouche et une belle fraîcheur en finale. **Accord** : un vin à servir avec une côte de veau grillée ou des aiguillettes de canard.

Color: violet-purple hue. **Nose**: aromas of fruits, red fruits, fresh fruits. **Palate**: it is delectable and fruity, with prominent notes of pomegranate and raspberry, along with spices. Delicate aromas, supple tannins, a balanced wine with a lovely length on the palate and a beautiful freshness in the finish. **Pairing**: a wine to be served with grilled veal chops or duck filets.



MAISON NOBLE SAINT-MARTIN Cuvée Acacia 2022 - Bordeaux blanc

Robe : claire et brillante, reflets paille, dorés. **Nez** : floral, fruité, légèrement miellé. **Bouche** : en bouche, il est équilibré, c'est un joli vin légèrement fruité, abricots, pêches blanches, des arômes floraux, mais aussi une note qui rappelle le miel d'acacia. Un vin légèrement beurré avec une belle fraîcheur, sa longueur et son coté brioché sont très agréables. **Accord** : un vin parfumé qui ira bien avec des fruits de mer, un poisson gras, ou un poisson façon meunière.

Color: clear and bright, straw and golden reflections. **Nose**: floral, fruity, slightly honeyed. **Palate**: balanced and a lovely slightly fruity wine, featuring apricots, white peaches, floral notes, and a hint reminiscent of acacia honey. A slightly buttery wine with a beautiful freshness, enjoyable length, and a touch of brioche. **Pairing**: a fragrant wine that pairs well with seafood, fatty fish, or a meunière-style fish.



CHÂTEAU LAUNAY 2022 Vin de France blanc

Robe : jaune pâle. **Nez** : pamplemousse, yuzu, fleurs fraîches, fruits blancs. **Bouche** : aromatique, bonbon acidulé, pêches, litchis, des arômes citriques, pamplemousse, orange sanguine, fruits blancs. Un joli équilibre. Une finale ronde. **Accord** : un vin à déguster avec des fruits de mer ou une queue de lotte au beurre blanc au curry.

Color: pale yellow. **Nose**: grapefruit, yuzu, fresh flowers, white fruits. **Palate**: aromatic, tangy candy, peaches, lychees, citrusy aromas of grapefruit, blood orange, and white fruits. A nice balance. A round finish. **Pairing**: a wine to be enjoyed with seafood or monkfish tail in curry-infused white butter.



EN SAVOIR → WWW.MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM

VOYAGE AUX ÉTATS-UNIS, 1939 : sur la route de Bertrand de Lur Saluces, un propriétaire du sauternais au service des grands vins de Bordeaux

En avril 1939, débute l'Exposition Universelle de New York. Cet événement d'ampleur internationale est l'occasion pour le Comité Départemental du Vin de Bordeaux de promouvoir le vin outre-Atlantique. Il choisit pour cette mission un grand nom du sauternais, Bertrand, Marquis de Lur Saluces.

Travel to the United States, 1939: on the road with Bertrand de Lur Saluces, a Sauternes owner in service of the great wines of Bordeaux || In April 1939, the Universal Exposition of New York begins. This internationally significant event provides an opportunity for the Departmental Committee of Bordeaux Wine to promote wine across the Atlantic. They choose for this mission a prominent name from Sauternes, Bertrand, Marquis de Lur Saluces.

Ce voyage, qui s'effectue de mai à juin 1939, permet à cet ambassadeur des vins de rencontrer de nombreux professionnels, notamment des viticulteurs californiens, et de nouer des liens avec des membres influents de la gastronomie américaine. Dans un contexte particulièrement compliqué, de sortie de plusieurs années de prohibition, de crise économique mondiale et de crise de surproduction pour le vin de Bordeaux, le choix d'un propriétaire du sauternais comme représentant des vins de Bordeaux est particulièrement intéressant et révélateur. Il se justifie d'abord par la personnalité de cet ambassadeur. Lur Saluces est un nom prestigieux indissociable de l'histoire de l'Aquitaine et connu aux Etats-Unis depuis Thomas Jefferson. La famille multiplie les domaines dans le sauternais depuis le XV^e siècle et, en 1939, Bertrand de Lur Saluces possède encore deux propriétés dans cette région, la plus ancienne du patrimoine familial, le Château de Fargues et le Château d'Yquem. Son statut de propriétaire d'Yquem est un véritable atout pour tous les vins de Bordeaux comme il l'écrit lui-même : « On dit que mon vin de Château d'Yquem est célèbre dans le monde entier. La seule chose que je puisse dire, pour ma part, c'est que je suis extrêmement fier de la grande faveur dont jouit mon vin en Amérique ». Au début des années 1930, les vins de Sauternes sont très demandés et le Château d'Yquem, est de loin le vin le plus prisé de Gironde. Sa renommée sert donc la propagande des vins de Bordeaux ».



Bertrand de Lur Saluces (1888-1968).

© Archives privées de la famille Lur Saluces

two properties in this region, the oldest of the family's heritage, Château de Fargues and Château d'Yquem. His status as the owner of Yquem is a real asset for all Bordeaux wines, as he writes himself: "It is said that my wine from Château d'Yquem is famous worldwide. The only thing I can say, for my part, is that I am extremely proud of the great favor my wine enjoys in America." In the early 1930s, Sauternes wines are in high demand, and Château d'Yquem is by far the most sought-after wine in Gironde. Its reputation thus serves Bordeaux wine propaganda.

This journey, which takes place from May to June 1939, allows this wine ambassador to meet numerous professionals, including Californian winemakers, and to establish connections with influential members of American gastronomy. In a particularly complex context, coming out of several years of prohibition, a global economic crisis, and a crisis of overproduction for Bordeaux wine, the choice of a Sauternes owner as a representative of Bordeaux wines is particularly interesting and revealing. It is justified first by the personality of this ambassador. Lur Saluces is a prestigious name inseparable from the history of Aquitaine and known in the United States since Thomas Jefferson. The family has owned multiple estates in Sauternes since the 15th century, and in 1939, Bertrand de Lur Saluces still owns



© François Audouze

Ce voyage a pour objectif de favoriser le commerce et la vente du vin aux Etats-Unis. Pour cela, le marquis de Lur Saluces participe à toutes les manifestations en faveur des vins de Bordeaux avec comme point d'orgue le dîner offert par le Comité départemental des vins, au Pavillon de la France, à New York, le 12 juin 1939. En parfait ambassadeur, Bertrand de Lur Saluces doit réussir à parler des vins et c'est dans ce rôle de pédagogue que le producteur du sauternais transparaît le plus. Une approche à travers l'association des mets et du vin est mise en avant pour le public américain. Un axe de communication qui rejoint celui mis en place à la même époque par le Syndicat des vins de Sauternes et Barsac dont Bertrand de Lur Saluces était président. Finalement, peut-on parler de réussite pour ce voyage ?

Cette visite se déroule dans un contexte international troublé. La défaite de la France en juin 1940 rend les exportations impossibles. Il faut donc attendre les années 1950 pour voir une nouvelle dynamique des exportations réapparaître et il est intéressant de noter qu'en 1948 l'Académie du Vin de Bordeaux est créée, avec pour membre fondateur, entre autres, Bertrand de Lur Saluces et que son premier objectif est la conquête du marché américain.

Emilie Champion (Château de Fargues)
Annexes : Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Amérique 1939.

The objective of this journey is to promote trade and wine sales in the United States. For this purpose, the Marquis de Lur Saluces participates in all events in favor of Bordeaux wines, with the highlight being the dinner offered by the Departmental Wine Committee at the Pavilion of France in New York on June 12, 1939.

As a perfect ambassador, Bertrand de Lur Saluces must succeed in talking about wines, and it is in this role of educator that the Sauternes producer shines the most. An approach through the association of food and wine is highlighted for the American public. A communication strategy that aligns with the one implemented at the same time by the Syndicate of Sauternes and Barsac Wines, of which Bertrand de Lur Saluces was president.

Can we ultimately speak of success for this journey?

This visit takes place in a troubled international context. France's defeat in June 1940 makes exports impossible. Therefore, it is necessary to wait until the 1950s to see a new dynamic of exports reappear, and it is interesting to note that in 1948, the Bordeaux Wine Academy was created, with Bertrand de Lur Saluces among its founding members, and its primary objective was the conquest of the American market.

Emilie Champion (Château de Fargues)
Annexes : Private archives of the Lur Saluces family, America 1939 File.



© Château de Fargues

VILLA MONCIGALE

EST. 1921

EN PROVENCE



CICADA OLYMPE. CÔTES-DE-PROVENCE BIO. PUISSANT ET COMPLEXE.

LE FLACON, LES AILES DE LA CIGALE, EMBLÈME DE LA PROVENCE. LES FACETTES DE LA BOUTEILLE FONT CHATOYER LA ROBE DU VIN.

LES ROSÉS POUR VOCATION LA PROVENCE POUR TERROIR LA CIGALE POUR EMBLÈME

VILLAMONCIGALE.COM

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

LES CHÂS DU 510 545 au capital de 4 500 920 € - 9 av. Paul Riquet, 34200 SETE - 342 314 422 RCS MONTPELLIER

BEAUCARNEA

vers une meilleure traçabilité du vin



Tegwen Naveos.

Beaucarnea est le fruit de l'ingéniosité de Tegwen Naveos. En tant que sommelier de formation et chef primé ayant exercé pendant plus de 15 ans dans ses restaurants en Bretagne et en Suisse, et aujourd'hui à la tête du site de vente de vins nature *Pur Jus*, sa passion pour le vin et l'entrepreneuriat le conduisent à concevoir cet outil novateur.

La capsule Beaucarnea, conçue et fabriquée en France, à Pontarlier, dans le Haut-Doubs, voit le jour après 11 années de développement et la validation de 3 brevets. Beaucarnea est le fruit d'une ingénierie minutieuse, s'inspirant de l'horlogerie de luxe. Intégrée dans la piqûre de la bouteille, elle enregistre de manière irréversible les températures minimales et maximales subies par le flacon tout au long de sa vie, en degrés Celsius et Fahrenheit. Ainsi, le consommateur a accès à des informations cruciales garantissant la qualité et la traçabilité du vin.

Outre le suivi des températures, elle affiche également la température actuelle de la bouteille, pour une dégustation optimale. Un système 100 % mécanique qui garantit une longévité maximale et offre une solution inattaquable contre la contrefaçon grâce à une soudure par ultrasons.

En plus d'enregistrer les variations thermiques subies par le vin, Beaucarnea certifie aussi son origine grâce à un numéro unique attribué à chaque client, et son millésime grâce à un code couleur international. Après dégustation, la capsule, fabriquée à partir de plastique biosourcé et de biométal, est entièrement recyclable. Une technologie et un engagement en faveur de la durabilité qui ouvrent la voie à d'autres marchés tels que les spiritueux ou encore le domaine médical, alimentaire et chimique, et a permis à la marque de recevoir la médaille d'or au Concours Lépine 2023. Beaucarnea, un nom dont on n'a pas fini d'entendre parler !

EN SAVOIR → WWW.BEAUCARNEA.IO

Beaucarnea, towards enhanced wine traceability

Beaucarnea is the brainchild of Tegwen Naveos. As a trained sommelier and famous chef with over 15 years of experience in his restaurants in Brittany and Switzerland, and now at the helm of the natural wine selling website *Pur Jus*, his passion for wine and entrepreneurship has led him to conceive this innovative tool.

The Beaucarnea capsule, designed and manufactured in France, in Pontarlier, in the Haut-Doubs region, came to life after 11 years of development and the validation of 3 patents.

Beaucarnea is the result of meticulous engineering, drawing inspiration from luxury watchmaking. Integrated into the bottle's puncture, it records irreversibly the minimum and maximum temperatures endured by the bottle throughout its life, in Celsius and Fahrenheit. Thus, consumers have access to crucial information ensuring the quality and traceability of the wine.

In addition to monitoring temperatures, it also displays the current temperature of the bottle for optimal tasting.

A 100% mechanical system that ensures maximum longevity and offers an unassailable solution against counterfeiting through ultrasonic welding.

In addition to recording the thermal variations undergone by the wine, Beaucarnea also certifies its origin through a unique number assigned to each customer, and its vintage through an international color code. After tasting, the capsule, made from bio-sourced plastic and biometal, is fully recyclable.

A technology and commitment to sustainability that pave the way for other markets such as spirits, as well as the medical, food, and chemical industries, and has earned the brand the gold medal at the Concours Lépine 2023.

Beaucarnea, a name that will continue to be heard!

— UNE GRANDE RENCONTRE —

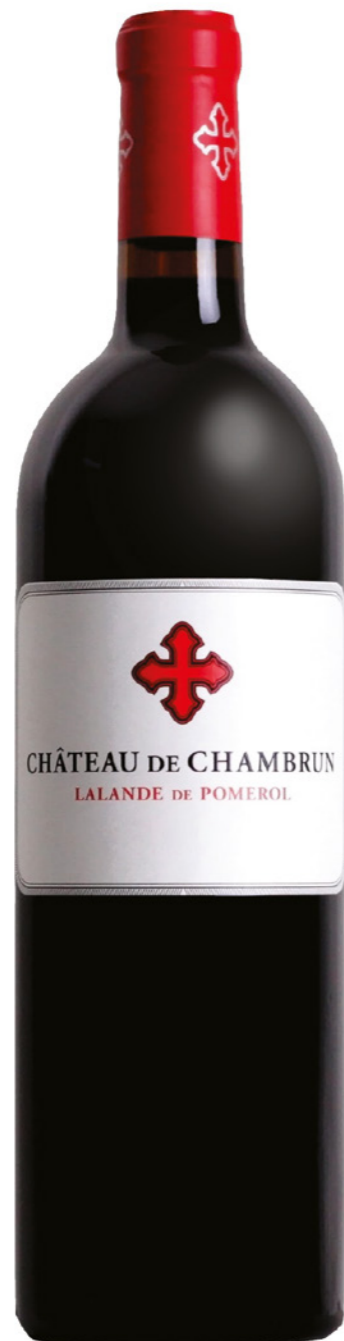
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CHÂTEAU DE CHAMBRUN

— Lalande de Pomerol 2019 —

La propriété de Chambrun a été créée dans l'entre deux guerres par la famille Chollet. En 1994, Jean-Philippe Janoueix achète la propriété « Château de Chambrun ». En 2007, Silvio Denz devient le propriétaire du domaine et augmente sa superficie à 5,14 hectares. En 2015, le Château Moncets, importante propriété de l'AOC Lalande de Pomerol, fait l'acquisition du vignoble de Chambrun. Au même moment, un peu plus de 3 hectares de merlot sont rachetés puis, en 2019, le domaine s'étend de nouveau de 5 hectares sur le célèbre plateau de Néac et termine ainsi l'implantation morcelée de ce dynamique vignoble d'aujourd'hui 13,84 hectares.

Le vignoble du Château de Chambrun, constitué principalement de merlot, bénéficie d'un terroir d'argile noire profonde et de graves en surface, offrant aux raisins une excellente qualité due à son homogénéité grâce à la sélection massale. De plus, en complément de la lutte raisonnée menée sur les vignobles depuis plusieurs années, le domaine s'est lancé depuis 2017 dans l'agriculture biologique. Dans cette démarche environnementale, un étang a été créé sur la partie nord du parc du château avec l'objectif d'accroître la biodiversité florale et animale en favorisant l'apparition d'un écosystème totalement intégré à l'exploitation.



The property of Chambrun was established between the two world wars by the Chollet family. In 1994, Jean-Philippe Janoueix purchased the 1.70-hectare plot and renamed the property "Château de Chambrun". In 2007, Silvio Denz became the owner of the estate and increased its size to 5.14 hectares. In 2015, Château Moncets, an important property in the Lalande de Pomerol AOC, acquired the Chambrun vineyard. At the same time, a little over 3 hectares of Merlot were purchased, and in 2019, the estate expanded by another 5 hectares on the famous plateau of Néac, thus completing the fragmented establishment of this dynamic vineyard, which now covers 13.84 hectares.

The vineyard of Château de Chambrun, mainly composed of Merlot, benefits from a terroir of deep black clay and surface gravel, offering grapes of excellent quality due to its homogeneity thanks to mass selection. In addition, as a complement to the reasoned farming practices carried out in the vineyards for several years, the estate has been engaged in organic agriculture since 2017. In this environmental approach, a pond was created in the northern part of the Chateau park with the aim of increasing floral and animal biodiversity by promoting the emergence of an ecosystem fully integrated into the operation.

EN SAVOIR ➔ WWW.MONCETS-CHAMBRUN.COM

À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : pourpre intense, belle intensité. **Nez** : sur de subtils arômes de fruits noirs, mûres, myrtilles, légèrement mentholé, il devient plus riche après aération, exhalant des notes de tabac blond et de réglisse. **Bouche** : une belle bouche charnue avec des tanins fondus et bien ronds. Bel équilibre et longueur en bouche, finale saline. **Accord** : cuissot de sanglier aux cèpes et pommes de terre. **Commentaire** : un vin extrêmement élégant.

Color: intense purple hue, beautiful intensity. **Nose**: subtle aromas of black fruits, blackberries, blueberries, slightly minty, becoming richer after aeration, exhaling notes of blond tobacco and liquorice. **Palate**: a beautiful fleshy palate with melted and well-rounded tannins. Good balance and length on the palate, with a saline finish. **Pairing**: wild boar leg with porcini mushrooms and potatoes. **Comment**: an extremely elegant wine.

BIRD#9

CÔTES DE GASCOGNE IGP 2024

par la cave des Hauts de Montrouge

La cave des Hauts De Montrouge est située à Nogaro dans le Gers. Créée en 1963, elle regroupe aujourd'hui plus de 55 vignerons paysans qui perpétuent la meilleure tradition viticole sur plus de 1 250 hectares de vignoble. Les vignerons y travaillent en agriculture raisonnée à travers des procédés de biocontrôle innovants. L'ensemble des vins embouteillé est certifié Haute Valeur Environnementale 3

La cave produit des flocs de Gascogne, des Bas Armagnacs et des vins IGP en Côtes de Gascogne, à l'image de la cuvée Bird#9 2024, en blanc.

Ce 100 % colombard provient de vignes âgées en moyenne de 15 ans, sur des sols sablo-limoneux et argiles. Pressurage pneumatique, stabulation sur bourbes totales, fermentation à froid, mutage, élevage sur lies fines en cuve inox en font une cuvée parfaite pour boire dès maintenant (1 à 2 ans maximum).

Cave des Hauts De Montrouge is located in Nogaro, in the Gers region. Established in 1963, it currently brings together over 55 peasant winemakers who uphold the finest winemaking tradition on more than 1,250 hectares of vineyards. The winemakers practice sustainable agriculture through innovative biocontrol processes. All bottled wines are certified as High Environmental Value 3. The cellar produces Flocs de Gascogne, Bas Armagnacs, and IGP wines from Côtes de Gascogne, such as the Bird#9 2024 vintage in white. This 100% Colombard comes from vines with an average age of 15 years, grown in sandy-limy and clayey soils. Pneumatic pressing, total lees settling, cold fermentation, mutage, and ageing on fine lees in stainless steel tanks make it a perfect vintage for immediate consumption (1 to 2 years maximum).

EN SAVOIR ➔ WWW.HAUTSDEMONTROUGE.COM



À LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : teinte jaune pâle aux reflets verts. **Nez** : notes intenses et gourmandes d'agrumes (citrons, mandarines, yuzu). **Bouche** : attaque vive et franche. Les arômes d'agrumes perçus au premier nez sont accompagnés d'une bouche gourmande et persistante. **Accord** : ce vin frais et léger, facile à boire, accompagnera idéalement les apéritifs et autres moments de convivialité.

Color: pale yellow with green reflections. **Nose**: intense and delicious citrus notes (lemons, mandarins, yuzu). **Palate**: lively and straightforward. The citrus aromas perceived on the first nose are accompanied by a indulgent and persistent palate. **Pairing**: this fresh and light wine, easy to drink, is ideal for aperitifs and other moments of conviviality.

ENTRETIEN AVEC Greg Lambrecht, créateur de **CORAVIN**

Interview with Greg Lambrecht, creator of Coravin

L'Œil de Tigre
Ancrage • Enracinement
Équilibre • Persévérance



300 ANS DE «BEAUX CAILLOUX» EN SAINT-JULIEN

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



Greg Lambrecht

Parlez-nous de votre carrière avant de créer Coravin ?

Avant Coravin, je gérais deux entreprises dans le domaine médical. Je travaillais au développement de nouvelles thérapies médicales. Notamment un système en chimiothérapie, pour les patients atteints de cancer, impliquant l'implantation sous la peau d'un dispositif permettant d'injecter la chimiothérapie via une aiguille chirurgicale.

Pourquoi avez-vous décidé de créer Coravin ?

Je l'ai fait avant tout pour moi. Je suis tombé amoureux du vin alors que j'étais mineur en Californie. J'avais 16 ans et j'étais fasciné par le goût magnifique, les belles odeurs, et la variété des vins. Cependant, le problème de l'oxydation me frustrait car il m'obligeait soit à finir la bouteille rapidement, soit à la jeter. En tant qu'amateur de vin, je voulais pouvoir comparer ces merveilleux vins. Pour cela, je devais inventer un nouveau processus, ce qui a nécessité beaucoup de travail. J'étais frustré à l'idée d'acheter une bouteille de 75 cl et de n'en boire qu'un verre. Comment pouvais-je savourer un verre sans ôter le bouchon ?

En 1999, j'ai réalisé mon premier prototype dans ma cuisine, en utilisant une aiguille médicale, une source de gaz et un régulateur. La première nuit, j'ai goûté cinq vins différents, puis encore cinq vins différents la nuit suivante. Je comparais des Bordeaux, des vins espagnols, divers millésimes... Mon but était de démontrer qu'il était possible de boire un verre par jour et de retrouver, cinq ans plus tard, le même vin avec un goût inchangé. C'était mon objectif. Pour cela, j'organisais des dégustations à l'aveugle régulières afin de vérifier l'absence de différence. Il m'a fallu 11 ans de dégustation pour y arriver. J'ai lancé l'entreprise en 2011, après avoir expérimenté avec divers vins de différentes régions, cépages, vins naturels et millésimes. Ma cave s'est transformée en véritable magasin de vins, comptant jusqu'à 3 000 bouteilles réparties dans ma maison. J'avais le plus grand programme de dégustation de vin au verre aux États-Unis, chez moi.

Tell us about your career before creating Coravin?

I was running two medical companies at the time before creating it. I developed new medical therapies. The first one was for chemotherapy delivery for cancer patients, involving an implant underneath the skin where chemotherapy is injected using a surgical needle.

Why did you decide to create Coravin?

I made it for myself. I fell in love with wine when I was underage. I was 16, in California, and I was fascinated by the beautiful taste, the beautiful smells, and the variety, but there was always the issue of oxidation, so I had to finish or throw the bottle. As a wine lover, I wanted to be able to taste these wonderful wines side by side. To do that, I had to invent a new process, which required a lot of work. I was frustrated that I would buy a 75cl bottle and only drink a glass. How could I drink a glass without removing the cork?

In 1999, I made my first prototype in my kitchen, using a medical needle, a gas source, and a regulator. The first night, I drank five different wines, and then another five different wines the next night. I was tasting Bordeaux side by side, Spanish wines, different vintages... I wanted to prove that I could drink a glass a day, drink from the same bottle again five years later, and it would taste the same. That was my goal. Each time, I made blind tastings to control about it and to see if I could detect any differences. It took me 11 years of tasting to get it right. I started the company in 2011, experimenting with different wines from different regions, varieties, natural wines, and vintages. My wine cellar became like a wine store with 3,000 bottles all around my house. I had the largest wine-by-the-glass program in the USA, in my house.

En 2021, vous avez sorti le Coravin Sparkling. En quoi diffère-t-il du Coravin Timeless ?

C'est complètement différent. Il y a deux problèmes avec le champagne lorsque vous ouvrez la bouteille : il peut s'oxyder et perdre son effervescence. La bonne nouvelle est que le champagne contient du dioxyde de carbone, qui est plus lourd que l'oxygène, donc très peu d'air entre lorsque vous le versez. Avec Coravin, nous utilisons du gaz argon, un gaz noble, qui pousse le vin hors de la bouteille dans le verre, minimisant l'exposition à l'air. C'est le principe du Timeless. Avec Coravin Sparkling, le vin pétillant se protège de l'air entrant lors du versement grâce à la libération de CO2 qui repousse cet air. Cependant, vous devez vous assurer qu'aucun dioxyde de carbone supplémentaire ne s'échappe et qu'aucun oxygène n'entre. Donc, nous avons un bouchon qui s'adapte à n'importe quelle bouteille. Vous pouvez boire de plusieurs bouteilles à la fois. Cela change la manière dont les vins pétillants peuvent être servis dans les restaurants et comment vous les consommez à la maison.

In 2021, you released the Coravin Sparkling. How does it differ from the Coravin Timeless?

It is completely different. There are two issues with champagne when you open the bottle: it can oxidize and lose its effervescence. The good news is that champagne contains carbon dioxide, which is heavier than oxygen, so very little air gets in when you pour it. With Coravin, we use argon gas, a noble gas, that pushes the wine out of the bottle into the glass, minimizing air exposure. That's Timeless. With sparkling wine, it protects itself from the air that enters when you pour it because CO2 is released and pushes the air out. However, you need to make sure that no more carbon dioxide escapes and no oxygen enters. So, we have a stopper that fits on any bottle. You can drink from several bottles at a time. This changes the way sparkling wines can be served at restaurants and how you drink at home.

La technologie de Coravin est-elle applicable à d'autres secteurs en dehors du vin ?

Nous avons vu certains de nos produits être utilisés avec des whiskies, du scotch, des sakés et des sherrys. Nous utiliserons le produit Pivot, qui fonctionne avec tous types de bouteilles et de bouchons.

Dans quels pays êtes-vous distribué ? Quel pays utilise le plus Coravin ?

Nous sommes dans 60 pays, à peu près partout où le vin est produit ou vendu. Notre plus grand marché est les États-Unis, suivi par la France, le Royaume-Uni, l'Australie, l'Italie, les Pays-Bas et la Suisse.

Quels sont vos projets futurs ?

Nous envisageons de nous concentrer davantage sur le secteur de la restauration. J'aimerais que les sommeliers puissent utiliser Coravin pour servir des doses précises, comme 25 cl ou 50 cl, sans avoir à estimer visuellement. Actuellement, avec Coravin, il faut rester attentif au volume servi. C'est l'objectif que je me suis fixé pour l'avenir !

Entretien réalisé par Sandy Bénard Ravoisier



Is Coravin's technology applicable in other sectors besides wine?

We've seen some of our products being used with whiskies, scotch, sakes, and sherry. We will use the Pivot product, which works with any bottle and any cork.

In which countries are you distributed? Which country uses Coravin the most?

We are in 60 countries, pretty much anywhere wine is made or sold. Our biggest market is the USA, followed by France, UK, Australia, Italy, the Netherlands, and Switzerland.

What are your future projects?

To be more focused on the restaurant trade. I would love for sommeliers to be able to pour using Coravin without needing to look, pouring exactly 25cl, 50cl... With Coravin, at the moment, you need to pay attention to how much you pour. That's my future goal!

Interview by Sandy Bénard Ravoisier

EN SAVOIR → WWW.CORAVIN.FR

Carnet de voyage

PAR STÉPHANE DERENONCOURT

Travel journal, by Stéphane Derenoncourt



CLOS STEGASTA, TINOS

La beauté d'un lieu de production viticole n'est souvent pas étrangère à l'esthétique du vin produit. Le lieu inspire. Il vous amène à comprendre, par la nature des sols, la climatologie ou par la végétation environnante quels sont les points forts ou faibles de manière à amener, presque instinctivement, les réponses techniques adaptées. Mais parfois, le lieu vous percute. C'est un choc qui vous désarçonne, qui vous dérouté et vous désoriente, sentiment rare et étrange.

Au cœur de la mer Égée, à quelques miles nautiques de la folle Mykonos, apparaît l'île de Tinos, monastique, spirituelle, balayée sans cesse par les vents du Nord. Il faut alors monter à presque 500 mètres d'altitude pour vous retrouver dans un paysage lunaire, un monde de blocs granitiques où s'érige un petit vignoble, un défi aux lois naturelles. La perturbation physique d'une énergie particulière qui vous inonde vous impose quelque temps pour retrouver la capacité d'observer, hors des codes et des convenances, le message du lieu.



Clos Stegasta, Tinos

The beauty of a wine production site is often not unrelated to the aesthetics of the wine produced. The place inspires. It leads you to understand, through the nature of the soils, the climatology, or the surrounding vegetation, what the strengths and weaknesses are, almost instinctively prompting the appropriate technical responses. But sometimes, the place strikes you. It's a shock that unsettles you, bewilders you, and disorients you, a rare and strange feeling.

In the heart of the Aegean Sea, a few nautical miles from the bustling Mykonos, emerges the island of Tinos, monastic, spiritual, constantly swept by the winds from the North. You have to climb to almost 500 meters above sea level to find yourself in a lunar landscape, a world of granite blocks where a small vineyard stands, challenging natural laws. The physical disturbance of a particular energy that floods you requires some time to regain the ability to observe, beyond codes and conventions, the message of the place.

Entre les blocs de granit, les murets irréguliers constituant de petits clos rappellent que la viticulture est ici ancestrale, certes abandonnée au profit de l'extraction de marbre, plus bas sur l'île, et plus rémunératrice. Quelques vieux chênes témoignent de l'austérité du microclimat de ce plateau balayé par les vents. Certains d'entre eux poussent de manière horizontale, condamnés à ne jamais se redresser. La végétation enfin, peuplée de plantes grasses, vertes et rampantes, et de plantes aromatiques dont les parfums se mélangent au goût iodé que le vent porte depuis la mer. Quelques chèvres sauvages dont les bêlements témoignent de la présence animale et le bruit lointain des cloches accrochées aux églises orthodoxes, seule trace de la présence humaine.



C'est la folie d'un homme, l'entêtement de civilisation qui fit naître ce vignoble il y a plus de 20 ans. Alexandre Avatangelo codirige un domaine sur l'île de Santorin et ne supporte plus l'évolution touristique comme la multiplication de la production de vin. Il rêve alors d'ailleurs, là où il pourra accomplir son œuvre. Le choix des cépages endémiques ne change pas. L'asyrtico pour le blanc et le mavrotragano pour les rouges. L'idée audacieuse et risquée de les planter à 9 000 pieds par hectare, dans ce sable granitique pauvre, d'infliger une concurrence racinaire telle qu'il faut imaginer un entretien de la structure des sols à l'aide de plante annexes, céréalières ou légumineuses, qui ajoute à la beauté du site et font du vignoble une oasis dans un désert de rochers. J'ai passé des heures à fouler ces vignes de rangées en rangées, pour en apprivoiser chaque recoin et en observer chaque détail, identifiant les petites veines d'argiles, très rares et tellement influentes sur le goût du raisin. J'ai voulu m'extraire et regarder ces cépages comme un fusible pour transmettre le goût du lieu, oubliant le savoir et l'expérience de l'ailleurs. Ici on n'intervient pas mais on interprète. Mettre le lieu en bouteille et enfin le partager, comme une expérience humaine devenue rare. Une esthétique de vin épurée, une énergie liquide. Une émotion plus qu'un plaisir.

EN SAVOIR → WWW.TINOS.COM

Between the granite blocks, the irregular stone walls forming small enclosures remind us that viticulture here is ancestral, although abandoned in favor of marble extraction, further down on the island, which is more profitable. Some old oaks bear witness to the austerity of the microclimate of this plateau swept by the winds. Some of them grow horizontally, doomed never to straighten up. Finally, the vegetation, populated by succulent, green, creeping plants, and aromatic herbs whose scents blend with the salty taste carried by the wind from the sea. A few wild goats whose bleating testifies to the presence of animals and the distant sound of bells hung on Orthodox churches, the only trace of human presence.

It is the madness of a man, the stubbornness of civilization that gave birth to this vineyard over 20 years ago. Alexandre Avatangelo co-manages a domaine on the island of Santorini and can no longer stand the tourist development or the proliferation of wine production. He dreams of elsewhere, where he can accomplish his work. The choice of endemic grape varieties remains unchanged. Asyrtico for white and mavrotragano for reds. The audacious and risky idea of planting them at 9,000 vines per hectare, in this poor granitic sand, of inflicting such root competition that it is necessary to imagine maintenance of soil structure with the help of companion plants, cereals, or legumes, which adds to the beauty of the site and makes the vineyard an oasis in a desert of rocks. I spent hours walking through these vineyards, row after row, to tame every corner and observe every detail, identifying the small veins of clay, very rare and so influential on the taste of the grapes. I wanted to detach myself and look at these grape varieties as a fuse to transmit the taste of the place, forgetting the knowledge and experience of elsewhere. Here, we do not intervene but interpret. To bottle the place and finally share it, like a rare human experience. A refined wine aesthetic, a liquid energy. An emotion more than a pleasure.

— RENCONTRE CROISÉE —

CES BORDELAIS SOUS LE CHARME DES PAYSAGES DE CALIFORNIE

A quelques miles au nord de la ville de San Francisco débute les routes des vins des vignobles de Californie (USA).

Confortablement installées entre les massifs montagneux, les vignes de Napa Valley figurent d'ores et déjà parmi les inestimables pour les aventuriers bucoliques en quête de nouvelles histoires. Chemin faisant vers l'Ouest et traversant la chaîne des Mayacamas, s'ouvre alors le vignoble de Sonoma. Près de 11 000 hectares de vignes (18 000 ha pour la Napa) couvrent les vallons de ce vignoble offrant alors plus de relief au paysage vanté par un climat plus océanique que son cousin Napa.

Sous ses airs de nouvel eldorado où la liberté vigneronne n'a de limites que l'ambition des hommes, la Californie viticole a su séduire et continue de séduire les audacieux. C'est tout une aventure que certains Bordelais ont entrepris pour réaliser l'unique, définir un rêve ou encore donner sens au fameux *American Dream*.

D'un côté La Famille Tesson et sa quête du terroir en Napa Valley, de l'autre la famille Seillan détaillant sa définition du goût en Sonoma County.

« Parfois, les plus longs voyages nous rapprochent de l'essentiel » s'amuse à rappeler Alfred Tesson. En acquérant en 2016 la propriété de Robin Williams sur les contreforts de Mount Veeder, la famille Tesson poursuit l'aventure originelle du cabernet sauvignon déjà bien avancée au Château Pontet-Canet, Grand Cru Classé 1855 à Pauillac. Dessiné entre vallées fraîches et coteaux éventés, Pym Rae recense 7 ha divisés en 16 parcelles ingénieusement identifiées pour pouvoir bâtir une seule cuvée à l'assemblage savant puisant la force et l'authenticité des cépages en fonction de sa qualité organique selon chaque millésime. La majorité de l'assemblage donne vie



Crossover meeting: these Bordeaux winegrowers enthralled by California landscapes || *A few miles north of the city of San Francisco begins the wine routes of the California vineyards in the USA.*

Comfortably nestled between the mountain ranges, the vineyards of Napa Valley are already considered invaluable for bucolic adventurers in search of new stories. Heading west and crossing the Mayacamas range, the Sonoma vineyard opens up. Nearly 11,000 hectares of vineyards (compared to Napa's 18,000 ha) cover the valleys of this vineyard, offering more relief to the landscape, with a climate that is more oceanic than its Napa cousin.

Despite its appearance as a new El Dorado where winemaking freedom knows no bounds other than the ambition of the people, Californian viticulture has managed to captivate and continues to enthrall the adventurous. It's a whole adventure that some Bordelais have embarked on to achieve the unique, define a dream, or give meaning to the famous American Dream.

On one hand, the Tesson Family and their quest for terroir in Napa Valley, and on the other, the Seillan family detailing their definition of taste in Sonoma County.

"Sometimes, the longest journeys bring us closer to the essentials", Alfred Tesson playfully recalls. By acquiring Robin Williams' property on the foothills of Mount Veeder in 2016, the Tesson family continues the original adventure of Cabernet Sauvignon, already well advanced at Château Pontet-Canet, a Classified 1855 Grand Cru in Pauillac. Nestled between cool valleys and breezy

hillsides, Pym Rae spans 7 hectares divided into 16 ingeniously identified plots to create a single cuvée with a clever blend, drawing the strength and authenticity of the grape varieties based on their organic quality in each vintage. The majority of the blend gives life



to Cabernet Sauvignon qui sur ces terrains d'éboulis calcaires se présente subtil et charnel. Il s'accommode de la compagnie de quelques rangs de cabernet franc et petit verdot, qui viendront structurer l'architecture du vin pour bâtir un avenir long et radieux. Certifié par Demeter 2018, Pym Rae suit son homologue paullacais sans rougir sous la bienveillance d'une équipe de 5 personnes réunies pour un nom désormais parmi les plus éminents de Napa Valley. Bien que Napa s'imagine souvent puissant et généreux, l'ADN médocain de Pym Rae promet une force délicate confirmée par l'œnologue Michel Rolland qui reconnaît que *le vin est le cœur battant et l'âme du lieu d'où il naît*.

Traversant la chaîne de montagnes Mayacamas en direction du Pacifique, le paysage évolue et laisse les plaines de Napa pour les vallons ondulés de Sonoma County. Ici, rien n'est plat, la proximité de l'océan donne naissance à un climat méditerranéen favorable à l'ensoleillement et aux brises marines. C'est sur ces terrains que la famille Seillan a posé les fondations de l'éminente Vérité. Originaire de Gascogne et co-proprétaire, avec la famille Jackson, du Château Lasségue en Saint Emilion Grand Cru Classé (classement 2022), Pierre, Monique, Nicolas et Hélène ont à cœur de dévoiler la richesse de la tradition française sur un nouveau continent sans limites à l'imaginaire.

Traduit « la Vallée de la Lune », la Sonoma s'inscrit immanquablement comme le berceau d'une viticulture unique et singulière. Riche d'une histoire et d'un savoir-faire jonglant entre les peuples américains et européens, la région reconnaît sa valeur de *terre promise*.

Méticuleusement divisé en 50 micro-crus disposés entre les aires d'appellations d'Alexander Valley, Chalk Hill et Knights Valley, le vignoble de Vérité n'a qu'une seule mission : retranscrire pleinement les terroirs et leurs qualités exceptionnelles. Mené par son leitmotiv *le droit du sol*, Pierre Seillan récolte, vinifie et élève chacun de ces crus pour en extraire l'essence la plus pure et la plus honnête. Le chai, dessiné sous l'exemple du cloître de Moissac en France, reconnaît le caractère expert et minutieux de ses hôtes. Empli d'une âme médiatrice, le bâtiment voit ses cuvées prendre vie dans une communion presque religieuse. Les noms de La Muse, La Joie, Le Désir retranscrivent avec beaucoup de justesse la vision éclairée des vignerons gascons. Chaque vin, devrait-on dire icône, s'identifie par la recherche chirurgicale de la famille assemblant les cépages bordelais cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, malbec et petit verdot. Cousin californien du saint-emilionnais Château Lasségue, Vérité semble déjà orné le haut des classements pour les dégustateurs du monde entier.



to Cabernet Sauvignon, which, on these limestone scree terrains, presents itself as subtle and carnal. It is complemented by some rows of Cabernet Franc and Petit Verdot, which will structure the wine's architecture to build a long and radiant future. Certified by Demeter in 2018, Pym Rae follows in the footsteps of its Pauillac counterpart without blushing, under the watchful eye of a team of 5 people, now among the most prominent in Napa Valley. Although Napa is often imagined as powerful and generous, the Médoc DNA of Pym Rae promises a delicate strength, confirmed by oenologist Michel Rolland, who recognizes that the wine is *the beating heart and soul of the place where it is born*.



Crossing the Mayacamas mountain range towards the Pacific, the landscape evolves and leaves the plains of Napa for the undulating valleys of Sonoma County. Here, nothing is flat, the proximity of the ocean creates a Mediterranean climate favorable to sunlight and sea breezes. It is on these lands that the Seillan family laid the foundations of the eminent Vérité. Originally from Gascony and co-owner, with the Jackson family, Château Lasségue in Saint Emilion Grand Cru Classé (Class of 2022), Pierre, Monique, Nicolas, and Hélène are committed to revealing the richness of French tradition on a limitless new continent of the imagination.

Translated as "Valley of the Moon", Sonoma inevitably emerges as the cradle of unique and singular viticulture. Rich in history and expertise, it juggles between American and European peoples, recognizing its value as a *promised land*.

Meticulously divided into 50 micro-crus located between the Alexander Valley, Chalk Hill, and Knights Valley appellations, the Vérité vineyard has only one mission: to fully convey the exceptional qualities of the terroirs. Guided by the motto of *the right of the soil*, Pierre Seillan harvests, vinifies, and matures each of these crus to extract the purest and most honest essence from them. The cellar, designed in the image of the cloister of Moissac in France, acknowledges the expert and meticulous nature of its hosts. Filled with a mediating spirit, the building sees its cuvées come to life in an almost religious communion. The names La Muse, La Joie, Le Désir accurately reflect the enlightened vision of the Gascon winemakers. Each wine, or should we say icon, is identified by the surgical research of the family, assembling Bordeaux grape varieties: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, and Petit Verdot. The Californian cousin of Château Lasségue in Saint-Emilion, Vérité already seems to top the rankings for tasters worldwide.

Adrien Cascio / Photos : Pym Rae, Vérité, Adrien Cascio

PREMIÈRE MONDIALE : des cépages disparus plantés dans le DÉSERT ISRAËLIEN DU NÉGUEV

Pour la première fois dans le monde, deux cépages anciens disparus ont été replantés dans le vignoble-même où ils étaient cultivés il y a 1 500 an et produisaient un vin prisé à travers la Méditerranée, et même au-delà, durant le premier millénaire de notre ère.

La réintroduction de vignes anciennes dans le Néguev est le résultat d'une collaboration entre plusieurs institutions, dont l'Autorité israélienne de la nature, l'Université de Haïfa et la Fondation Merage Israël. Les vignes proviennent de pépins trouvés lors de fouilles archéologiques à Avdat, qui ont permis d'identifier deux cépages endémiques du désert du Néguev, le sariki et le beer.

Le projet prévoit la restauration de trois parcelles de vignes près des cinq anciens pressoirs découverts sur le site. Le nouveau vignoble s'inspire des méthodes agricoles traditionnelles israéliennes et reflète les principes de durabilité typiques des vignobles désertiques.

Ce projet est important dans l'histoire viticole de la région, qui s'est beaucoup développée ces dernières années grâce à la création du Consortium du vin du Néguev, initié par la Fondation Merage Israël. Avec plus de 40 caves s'étendant du nord du Néguev à Eilat, le consortium ambitionne de faire du Néguev une destination viticole et touristique unique. La fondation travaille actuellement avec le ministère de la justice pour classer le Néguev comme région viticole d'appellation contrôlée. Le Néguev devrait également être reconnu au niveau international en tant que route culturelle du vin, combinant l'héritage ancestral du vin du Néguev et l'industrie vinicole pionnière d'aujourd'hui.

Le parc national d'Avdat, l'un des principaux sites de la route des vins du Néguev, est inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO en raison de son rôle dans la route de l'encens nabatéenne, mais son patrimoine viticole est tout aussi remarquable. La ville d'Avdat fut un centre majeur de production et d'exportation de vin dans le monde antique. Du IV^e au VII^e siècle de notre ère, la région était en effet réputée comme producteur de vin de qualité dans tout l'empire byzantin.

Texte : Ministère israélien du tourisme

World first: extinct grape varieties planted in the Israeli Negev desert || For the first time in the world, two ancient extinct grape varieties have been replanted in the vineyard where they were cultivated 1,500 years ago, producing a prized wine throughout the Mediterranean and beyond during the first millennium of our era.

The reintroduction of ancient vines in the Negev is the result of a collaboration between several institutions, including the Israel Nature and Parks Authority, the University of Haifa, and the Merage Israel Foundation. The vines come from seeds found during archaeological excavations in Avdat, which allowed the identification of two indigenous desert grape varieties, sariki and beer. The project involves the restoration of three vine plots near the five ancient winepresses discovered on the site. The new vineyard draws inspiration from traditional Israeli farming methods and reflects the typical sustainability principles of desert vineyards.

This project holds significant importance in the wine history of the region, which has seen considerable growth in recent years thanks to the establishment of the Negev Wine Consortium, initiated by the Merage Israel Foundation. With over 40 wineries stretching from northern Negev to Eilat, the consortium aspires to make the Negev a unique wine and tourist destination. The foundation is currently working with the Ministry of Justice to designate the Negev as a controlled appellation wine region. The Negev is also expected to gain international recognition as a wine cultural route, combining the ancient heritage of Negev wine with today's pioneering wine industry.

Avdat National Park, one of the main sites on the Negev Wine Route, is a UNESCO World Heritage Site due to its role in the Nabatean Incense Route, but its viticultural heritage is equally remarkable. The city of Avdat was a major center for wine production and export in the ancient world. From the 4th to the 7th century CE, the region was renowned as a producer of quality wine throughout the Byzantine Empire.

EN SAVOIR ➔ FR.GOISRAEL.COM

@Briddie O'Byrne



MISE EN LUMIÈRE, MISE EN NATURE,
DES CRUS PLUS VIVANTS QUE JAMAIS.

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



ITALIE

LES TRÉSORS DES VINS DU LATIUM

Le vignoble du Latium, Lazio en italien, entoure la capitale romaine. Éclipsés par des appellations italiennes célèbres, ses vins sont méconnus. Pourtant, ils ont de super atouts : cépages indigènes, sol volcanique, jeune génération montante et impliquée. Découverte de ce vignoble et de ses pépites.

Imaginez des vignes plantées tout autour de la capitale italienne sur des collines verdoyantes. L'image de la carte postale est réelle même si, sur ces terres viticoles ancestrales, l'urbanisation a pris le dessus.

Aujourd'hui, 374 vigneron(ne)s cultivent 18 000 ha de vignes sous un climat méditerranéen. La production annuelle moyenne des 5 dernières campagnes est de 0,8 million d'hectolitres de vin. A 73 % en blanc et 27 % en rouge, revendiquée à 69 % en AOP et en IGP avec précisément 3 DOCG (comme une AOP garantie, spécifique au système italien), 27 AOP, 6 IGP et le reste en vin générique.

Ses producteurs s'ouvrent à l'agriculture biologique depuis 2014. Selon l'ARSIAL (Agence Régionale pour le Développement et l'Innovation de l'Agriculture du Latium), 14 % du vignoble régional est en bio, mais c'est 45 % de plus comparativement à 2014. L'agence note également qu'ils sont de plus en plus nombreux à produire des vins issus de leurs vignes indigènes « comme éléments de différenciation et d'identité territoriale. La majorité est représentée par de jeunes entrepreneurs agricoles, dont beaucoup sont également des femmes ».



Cépages Cori et Nero Buono.

Italy: the treasures of the wines of Latium
|| The vineyard of Latium, known as Lazio in Italian, surrounds the capital city of Rome. Overshadowed by famous Italian appellations, its wines remain relatively unknown. However, they boast superb qualities: indigenous grape varieties, volcanic soil, a rising and engaged younger generation. Let's explore this vineyard and its gems.

Picture vineyards planted all around the Italian capital on green hills. The postcard image is real, even though urbanization has taken precedence on these ancestral vineyard lands.

Today, 374 winemakers cultivate 18,000 hectares of vines in a Mediterranean climate. The average annual production over the last 5 campaigns is 0.8 million hectoliters of wine. Comprising 73% white and 27% red, with 69% classified as AOP and IGP, including precisely 3 DOCG (a guaranteed AOP, specific to the Italian system), 27 AOP, 6 IGP, and the remainder as generic wine.

Since 2014, producers have been embracing organic agriculture. According to ARSIAL (Regional Agency for the Development and Innovation of Agriculture in Latium), 14% of the regional vineyard is organic, marking a 45% increase compared to 2014. The agency also notes a growing number of producers crafting wines from their indigenous vines "as elements of differentiation and territorial identity, mainly represented by young agricultural entrepreneurs, many of whom are women".

LES TRÉSORS INDIGÈNES

Jusqu'à présent, les blancs du Latium étaient considérés comme des vins faciles à boire, pas forcément dans le bon sens. A présent, de nombreux producteurs livrent de vraies pépites à partir des cépages autochtones. « Les vins du Latium tirent leur caractère des cépages autochtones qui existent depuis des siècles » souffle une observatrice. Dans leur base ampélographique régionale de 94 cépages, 37 sont des indigènes. Les plus cultivés sont au nombre de 8 plantés sur 2 300 hectares. Certains ont des noms savoureux comme bombino.

En blanc, les stars indigènes sont la malvasia du Latium et le bellone. On les retrouve parmi d'autres dans l'assemblage de l'AOP Frascati, l'une des plus emblématiques de cette région. Ici, on craque entre autres pour la cuvée Terso. Elle délivre des notes de fleurs blanches et de citrus. Avec une pointe de balsamique, livré sûrement grâce à son terroir volcanique. Ce vin est à la fois profond et moderne, tout comme ses vigneronnes du domaine biologique Merumalia.

En rouge, le roi incontesté est le cesanese aux faibles rendements et qui mûrit tard. Il se décline en deux variétés : le cesanese de Affile et le cesanese commune. Ce cépage offre de jolis arômes de cerise et d'épices. Comme dans la cuvée *Cesanese* de la Villa Simone en IGP Lazio que l'on recommande de déguster pendant le repas avec de la viande ou du fromage.

Parmi les autres cépages rouges indigènes, citons le vigoureux nero buono et le super travail de la cave coopérative Cincinnati. Non seulement pour leur implication dans la sauvegarde des cépages indigènes, mais aussi pour les vins qu'ils produisent. Nos coups de coeur en 100 % nero bruno et en bio, vont de leur rouge *Lelio*, un vin des copains très plaisant à leur haut de gamme *Kora* qui appelle des mets de caractères avec sa structure dense et ses arômes de sous-bois et de cuivre.

En-dehors des cépages indigènes, d'autres quilles méritent aussi le détour. Comme en IGP Roma, la cuvée en blanc *Albagia* de la jeune vigneronne Ciara et son frère du domaine Eredi dei Papi. Et bien d'autres encore, à découvrir dans ce vignoble volcanique où la vigne et la culture ancestrales sont revisitées par la génération montante.

Texte et photos : Anne Schoendoerffer



La gamme du domaine Cincinnati.

Indigenous treasures

Until recently, white wines from Latium were considered easy-drinking, not necessarily in a positive sense. However, many producers now deliver true gems from indigenous grape varieties. "The wines of Latium derive their character from indigenous grape varieties that have existed for centuries", says one observer. In their regional ampelographic database of 94 grape varieties, 37 are indigenous. The most cultivated

are 8 varieties planted on 2,300 hectares, with some having flavorful names like Bombino.

In whites, the indigenous stars are Malvasia of Latium and Bellone. They are found, among others, in the blend of the AOP Frascati, one of the most emblematic in the region. Here, one might fall for the Terso cuvée, offering notes of white flowers and citrus, with a hint of balsamic, likely coming from its volcanic terroir. This wine is both deep and modern, much like the winemakers of the organic estate Merumalia.

In reds, the undisputed king is Cesanese, with low yields and late maturation. It comes in two varieties: Cesanese di Affile and Cesanese comune. This grape offers delightful cherry and spice aromas, as seen in the *Cesanese* cuvée from Villa Simone in IGP Lazio, recommended to be enjoyed with meat or cheese during meals.

Among other indigenous red grape varieties, mention the robust Nero Buono and the excellent work of the cooperative cellar Cincinnati. Not only for their commitment to preserving indigenous grape varieties but also for the wines they produce. Our

favorites include their 100% Nero Bruno in organic, ranging from the pleasant *Lelio* red, a friendly wine, to their top-tier *Kora*, calling for bold dishes with its dense structure and notes of undergrowth and copper.

Beyond indigenous grape varieties, other notable wines deserve attention. In IGP Roma, the white *Albagia* cuvée from the young winemaker Ciara and her brother of the estate Eredi dei Papi is worth exploring, among many others, in this volcanic vineyard where ancestral vine and culture are revisited by the rising generation.



La gamme de la Villa Simone.

Au croisement des cépages européens, hybrides et spécialités locales, LE JAPAN WINE IMPOSE L'ÉPURE



Bien que l'histoire de la vinification au Japon soit assez récente et remonte à l'ère Meiji (1868-1912), la culture de la vigne est attestée il y a longtemps avec le cépage « koshu », raisin à peau rose. Depuis que Shinya Tasaki a remporté le concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde en 1995, la culture du vin et la profession du sommelier au Japon ont prospéré, stimulant également la production de vin. La passion de ce marché émergent a déplacé des montagnes, vaincu un climat hostile en transformant les nouveaux défis du changement climatique en atouts. Le nombre de domaines a considérablement augmenté, la technologie de vinification s'est améliorée, une grande diversité de raisins et de styles a émergé en même temps que le concept de régionalité. Ce jeune pays viticole est aujourd'hui parti à la conquête de nouveaux vinifera, divers hybrides ou redécouvre ses propres raisins sauvages.

En 2015, la National Tax Agency a défini le « Japan Wine » comme « le vin élaboré au Japon à partir de raisins cultivés dans le pays ». Cela a mené à l'émergence de plusieurs nouveaux domaines au cours de la dernière décennie. La plupart possèdent de petites surfaces et travaillent avec des viticulteurs sous contrat, tandis que d'autres complètent la part « domaine » par une production à partir de raisins importés.

Cependant, la solution n'est pas d'importer des raisins/moûts vinifera d'Australie ou du Chili, car ils ne seront que dilués dans la catégorie des vins standard nationaux et cette pratique est loin d'être durable. Soutenir les spécialités japonaises telles que les variétés enregistrées par l'OIV - MBA, le koshu ou bien l'hybride dealware, représente non seulement un véritable atout marketing, mais aussi une solution pour faire face au changement climatique de manière durable.



At the crossroads of European, hybrid, and local grape varieties, Japanese wine imposes purity ||

Although the history of winemaking in Japan is relatively recent, dating back to the Meiji era (1868-1912), vine cultivation has a long-standing tradition with the "koshu" grape, a pink-skinned grape variety. Since Shinya Tasaki won the ASI Best Sommelier of the World competition in 1995, wine culture and the sommelier profession in Japan have flourished, also stimulating wine production. The passion of this emerging market has overcome challenges, turning the new challenges of climate change into assets. The number of wineries has significantly increased, winemaking technology has improved,

a wide variety of grapes and styles have emerged alongside the concept of regionalism. This young wine-producing country is now exploring new vinifera, diverse hybrids, or rediscovering its own wild grapes.

In 2015, the National Tax Agency defined "Japan Wine" as "wine produced in Japan from grapes grown in the country". This has led to the emergence of several new wineries over the last decade. Most have small vineyard areas and work with contracted grape growers, while others complement the "estate" part with production from imported grapes.

However, the solution is not to import vinifera grapes/musts from Australia or Chile, as they will only be diluted into the category of standard national wines, and this practice is far from sustainable. Supporting Japanese specialties such as varieties registered by the OIV - MBA, koshu, or the dealware hybrid, represents not only a real marketing asset but also a sustainable solution to face climate change. In this regard, other hybrids can provide answers alongside Japanese wild varieties like the yamabudo family (wild black grapes).

A ce titre, d'autres hybrides peuvent apporter des réponses aux côtés des variétés sauvages japonaises comme la famille yamabudo (raisin noir sauvage). Chez Katashimo Winery, Domaine le plus ancien de l'ouest du Japon (1914), Toshihiro Takai a créé un vrai conservatoire avec pas moins de 39 croisements ! Quelques cépages vinifera s'avèrent prometteurs : pinot noir – « le Graal » pour le japonais, notamment sur Hokkaido, l'albariño sur les zones côtières (Toyama, Niigata), chardonnay, kerner, zweigelt.

Avec des tendances en phase avec les courants d'outre-mer : préoccupations environnementales, vin Orange, PetNat et autres bulles, vins peu interventionnistes, rosés etc, tout en promouvant finesse et digestibilité avec une grande aptitude à s'associer aux différentes cuisines, le Japan Wine n'a pas fini de surprendre. Bien que le marché soit encore jeune et à la recherche de son style en testant divers cépages ou des variétés non-vinifera, voire spécialités locales pour essayer de mieux établir un concept de régionalité, le gain de popularité augmente.

La preuve que l'obstination d'une nation de fort caractère peut transformer les défis en opportunités et avantages sur son marché interne, dans l'espoir de dupliquer le modèle dans d'autres pays à l'étranger.

Julia Scavo

Photos: Japan Wine Expo Osaka

MES COUPS DE CŒUR :

1. De Montille & Hokkaido Pinot Noir 2020 (Hokkaido, terroir Hakodate)
2. Coco Farm & Winery – FOS Orange Koshu 2017 (Tochigi à base de Koshu de Yamanashi)
3. Says Farm Albariño 2021 (Toyama)
4. Domaine Takahiko Soga Nana - Tsu - Mori Blanc de Noirs 2020 (Hokkaido, terroir Yoichi)
5. Domaine Takahiko Soga Nana - Tsu - Mori Pinot Noirs 2017 (Hokkaido, terroir Yoichi).

At Katashimo Winery, the oldest winery in western Japan (1914), Toshihiro Takai has created a true conservatory with no less than 39 crosses! Some grape varieties show promise: pinot noir – "the Holy Grail" for the Japanese, especially in Hokkaido, albariño in coastal areas (Toyama, Niigata), chardonnay, kerner, zweigelt.

With trends in line with international currents: environmental concerns, Orange wine, PetNat and other sparkling wines, minimal intervention wines, rosés, etc., while promoting finesse and digestibility with a great ability to pair with different cuisines, Japanese wine continues to surprise. Although the market is still young and searching for its style by experimenting with various grape varieties or non-vinifera varieties, even local specialties to better establish a concept of regionalism, its popularity is growing.

Proof that the determination of a nation with a strong character can transform challenges into opportunities and advantages in its domestic market, with the hope of duplicating the model in other countries abroad.



— TENDANCE —

SANCERRE ET BORDEAUX A New York, le french-flair par excellence

Ils sont les indétrônables des cartes des vins, les égéries des vitrines des liquor store, les must have chez les consommateurs, Sancerre et Bordeaux conservent leur éclat à New York et n'en finissent jamais de séduire.

D'un côté un petit bout de terre du Val de Loire tenu par des vigneron produisant des mono-cépages brillants par leur définition *terroir*. De l'autre, une région, un vignoble où règne divers styles, multitude d'histoires et de traditions, des vins d'artisans au Grand Cru Classé. Alors que réunit ces deux vins à New York? Quel est leur pouvoir de séduction? Et comment arrivent-ils à sans cesse conquérir le cœur des consommateurs?

Bien que Sancerre soit une AOC de vins secs produite dans les trois couleurs, ce grand nom du Centre-Loire résonne auprès des wine lover pour ses vins blancs secs tissés à partir du sauvignon blanc. Ce qui porte parfois à confusion lorsqu'il s'agit d'établir une différenciation entre appellation et cépage. Pour la cible américaine habituée à donner confiance à un fruit en particulier, un cépage, la notion *terroir* conduite par l'appellation lui semble quelque peu superflue. Cependant, il est important de notifier que bien que les Sancerre Blanc ne soient produits qu'à partir du sauvignon blanc, ils présentent des caractéristiques propres à leur lieu d'éclosion du département du Cher. « Le goût de nos clients a évolué vers des vins blancs à la définition minérale plus appuyée, avec des notes de fruits acidulés moins herbacés – végétaux qu'offraient les vins de Nouvelle-Zélande par exemple », entend-on auprès des managers. Autrement dit,

Trend: Sancerre and Bordeaux in New York, the french flair par excellence || *They are the undisputed champions of wine lists, the icons adorning liquor store shelves, the must-haves for consumers; Sancerre and Bordeaux continue to shine in New York and never cease to charm.*

On one hand, a small piece of land in the Loire Valley held by winemakers producing single-varietal wines renowned for their *terroir* definition. On the other, a region, a vineyard where various styles reign, with a multitude of histories and traditions, ranging from artisanal wines to Grand Cru Classé. So what unites these two wines in New York? What is their power of seduction? And how do they constantly win over the hearts of consumers?

Although Sancerre is an AOC for dry wines produced in all three colors, this great name from the Centre-Loire resonates with wine lovers for its dry white wines made from Sauvignon Blanc. This sometimes leads to confusion when it comes to differentiating between appellation and grape variety. For the American target audience accustomed to trusting a particular fruit, a grape variety, the notion of *terroir* led by the appellation seems somewhat superfluous. However, it is important to note that although Sancerre Blanc is produced only from Sauvignon Blanc, they exhibit characteristics unique to their place of origin in the Cher department. "Our clients' tastes have evolved towards white wines with a more pronounced mineral definition, with fewer herbaceous-vegetal notes and more acidic fruit notes than those offered by wines from New Zealand", managers say. In other words, the informed enthusiast is increasingly turning



l'amateur averti se dirige de plus en plus vers des Sauvignon Blanc présentant moins de pyrazines. « Sancerre reconnaît l'une des expressions les plus qualitatives du Sauvignon Blanc, pouvant rivaliser avec un large spectre d'accords mets et vins à des prix accessibles au même titre que de cuvées plus premium », s'amuse à détailler les sommeliers de la Grosse Pomme. Malgré quelques millésimes délicats en termes de quantité, la demande grandit et les prix s'alignent. Assistons-nous donc à une premiumisation de Sancerre à New York alors que l'appellation livre toujours un visage de vins accessibles au plaisir immédiat? L'avenir nous le dira, mais quoiqu'il en soit l'âme ligérienne de ces acteurs est préservée et a réussi son pari de conviction pour New York.

Bordeaux, vignoble français historique, a déjà coché plusieurs cases ces dernières décennies auprès du prospect new-yorkais. Portée par l'image grandiose des Grands Crus Classés, la production girondine convainc par sa régularité et sa stature internationale. Influent sur les vignobles du nouveau monde, Bordeaux est un exemple et se positionne en évidence sur les *wine program* de la ville. Il est amusant de noter que l'Américain reconnaît aisément la prédominance du vin de Bordeaux, mais se rattache tout de même à son goût, soit pour lui, la notion de cépage. Au restaurant, on vous demandera donc un cabernet sauvignon et tant mieux si celui-ci est produit à Bordeaux.

to Sauvignon Blanc with fewer pyrazines. "Sancerre recognizes one of the most qualitative expressions of Sauvignon Blanc, capable of competing with a wide range of food and wine pairings at accessible prices, just like more premium cuvées," sommeliers in the Big Apple are keen to point out. Despite some challenging vintages in terms of quantity, demand is growing, and prices are aligning. Are we witnessing a premiumization of Sancerre in New York as the appellation continues to present itself as accessible wines for immediate enjoyment? Only time will tell, but in any case, the Ligurian soul of these actors is preserved and has succeeded in its convincing endeavor for New York.

Bordeaux, a historic French vineyard, has already ticked several boxes in recent decades with New York prospects. Carried by the grandiose image of the Grands Crus Classés, Bordeaux's production convinces with its consistency and international stature. Influencing New World vineyards, Bordeaux sets an example and stands out prominently on the city's *wine programs*. It is amusing to note that Americans readily acknowledge the predominance of Bordeaux wine but still attach themselves to their taste, meaning, for them, the notion of grape variety. In a restaurant, you will therefore be asked for a Cabernet Sauvignon, and all the better if it is produced in Bordeaux. Amusing for a vineyard built around its quality of blending. That said, history is well-made;

Amusant pour un vignoble construit autour de sa qualité d'assemblage. Ceci dit l'histoire est bien faite, alors que le médoc joue sa carte mythique du cabernet sauvignon charnel à la stature tannique bien armée, la rive droite présente des merlots juteux tutoyant les voies de la fine élégance. Cependant, ces vérités sont remises en question tous les ans, l'effet millésime d'un côté, la signature de la propriété de l'autre. Bordeaux restera une terre de diversité mêlée d'Histoire, de générations, de savoir-faire historiques et d'audaces. C'est certainement cette pluralité qui continue de plaire et séduire le fin dégustateur new-yorkais. D'autant que Bordeaux évolue et se transforme en interne. « Tout a tendance à devenir plus cher lorsqu'il s'agit de Bordeaux, néanmoins quand le prix est justifié, on tente l'expérience », s'accorde à penser les sommeliers de la ville. Ainsi certaines zones de Bordeaux commencent à tirer leur épingle du jeu. C'est le cas de Côtes de Castillon qui délivrent des vins moins structurés, plus juteux et aguicheurs. Un profil qui séduit une jeune génération qui met le rapport prix/plaisir en atout fondamental.

Finalement, qu'ils soient mono-cépage ou d'assemblage, les vins de ces grandes régions viticoles françaises n'ont pas dit leur dernier pour défendre leur place sur le podium new-yorkais, un *french-flair* qui navigue avec bonheur sur les cartes des vins.

Adrien Cascio

while the Médoc plays its mythical card of fleshly Cabernet Sauvignon with well-armed tannic stature, the right bank presents juicy Merlots bordering on fine elegance. However, these truths are questioned every year, with vintage effects on one side and the signature of the property on the other. Bordeaux will remain a land of diversity mixed with history, generations, historical craftsmanship, and boldness. It is undoubtedly this plurality that continues to please and seduce the refined New York taster. Especially as Bordeaux evolves and transforms internally. "Everything tends to become more expensive when it comes to Bordeaux; however, when the price is justified, we try the experience," city sommeliers agree. Thus, some areas of Bordeaux are starting to stand out. This is the case of Côtes de Castillon, which delivers less structured, juicier, and more enticing wines. A profile that appeals to a younger generation that sees the price/pleasure ratio as a fundamental asset.

In the end, whether single-varietal or blended, the wines of these great French wine regions have not said their last word in defending their place on the New York podium, a *French flair* that navigates happily on wine lists.



VIGNOBLES MICHEL GONET ET FILS

05 57 24 51 23 - info@gonet.fr - www.gonet.fr

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





CARNET DE VOYAGE DE L'ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE CÔTE D'AZUR PROVENCE À PORTO

TAYLOR'S SI LE « FIRST GROWTH » EXISTAIT À PORTO

Maison indépendante depuis sa fondation par Job Beardsley en 1692, Taylor's est un des producteurs les plus réputés avec ses vintages sérieux, pourtant d'une finesse éthérée sur Quinta de Vargellas aux côtés d'une gamme de Tawnies à couper le souffle : le classique 10 ans, le raffiné 20 ans, un 30 ans, culminant avec le très recherché 40 ans ou la rare nouveauté de 50 ans. L'innovation a toujours été la signature de l'entreprise - premier Porto blanc sec - *Chip Dry* lancé en 1934, premier LBV commercial non-filtré, premier SQV. Le *Vintage 2003* reste juvénile, floral d'Esteva, cerise, prune, épices et tabac, d'un réducteur quasi-minéral. Luxueux, cœur épicé charnu et velouté, ses tanins fermes, sa fraîcheur, donnent une veine éthérée et florale. *Quinta da Vargellas 2015* - superbement parfumé, framboise, pivoine, gelée de fruits rouges, une sensation de fraîcheur évoque l'écorce florale de bergamote, le Sichuan mentholé.

TRAVEL JOURNAL OF THE ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE NICE CÔTE D'AZUR PROVENCE TO PORTO

TAYLOR'S - If "First Growth" existed in Porto

An independent house since its foundation by Job Beardsley in 1692, Taylor's is one of the most renowned producers with its serious vintages, yet possessing an ethereal finesse at Quinta de Vargellas, alongside a breathtaking range of Tawnies: the classic 10 years, the refined 20 years, a 30 years, reaching its peak with the highly sought-after 40 years or the rare novelty of 50 years. Innovation has always been the company's signature - the first dry white Porto, *Chip Dry*, launched in 1934, the first unfiltered commercial LBV, the first SQV. The *2003 Vintage* remains youthful,



La bouche ferme expose un tanin granuleux, une immense finesse, fleurie, balsamique, une superbe vivacité fruitée. Le *Tawny 10 ans*, sérieux, racinaire, est pulpeux avec une trame tannique granuleuse, chocolatée, le *Tawny 20 ans* expose déjà le fin sotolon, un punch incroyable aux notes d'écorce d'orange et bois précieux. Cœur moelleux, digeste, et tanin à grain fin, sa fraîcheur regorge de zestes d'agrumes entrelacés d'épices et de cuir. Le *Tawny 50 ans*, magnifiquement lifté, entre ébénisterie, boîte à cigare, expose vitalité, sens de l'équilibre, tanins polis, épices, finale sur le bois précieux.

FONSECA « POMEROL DU PORTO »

Les visionnaires Guimaraens, toujours présents dans la maison ont fait le premier pas vers les Flatgates pour leur vendre Fonseca en 1949. David Guimaraens est le vinificateur en chef de la maison aux trois Quintas : Panascal, Cruzeiro, San Antonio (mais aussi de Taylor's et Croft). Considérée comme le « Pomerol du Porto » par la stylistique des vintages, elle est aussi pionnière de l'agriculture biologique, avec Quinta San Antonio. Siroco, un blanc sec parfumé est l'alter ego de Taylor's Chip Dry. Le *Bin 27*, un des Ruby Reserve les plus réussis du marché, favori aux États-Unis montre bien ce que l'on appelait autrefois « Vintage Character ». *Terra Prima Ruby Reserve Bio* donne une sensation plus fraîche, des tanins plus fermes, une chaleur poivrée comparé au *Bin 27*. *LBV 2018* est plus corsé, d'acidité plus mûre, aux tanins adhérents par rapport au style non filtré de Taylor's. *Vintage Guimaraens 2018*, cuvée confidentielle n'est pas un SQV, mais une création lorsque ne sort pas le grand Vintage : aérien par ses notes de ciste, percutant de fruits noirs, lisse, veiné, encadré par une superbe vitalité et une structure granuleuse, un fruit délicieux. Fonseca ne produit plus que des Tawnies de 10 et 20 ans, se spécialise davantage dans le style Ruby, mais leurs Tawnies sont stratifiés, voluptueux, grâce aux précieux stocks achetés chez Wiese & Krohn.



floral with Esteva, cherry, plum, spices, and tobacco, with an almost mineral-like reduction. Luxurious, with a spicy, fleshy, and velvety core, its firm tannins, freshness, give it an ethereal and floral vein. *Quinta da Vargellas 2015* – exquisitely fragrant, raspberry, peony, red fruit jelly, a sensation of freshness reminiscent of the floral bark of bergamot, mentholated Sichuan. The firm palate reveals a granular tannin, immense finesse, floral, balsamic, a superb fruity liveliness. The *10-year Tawny*, serious and rooted, is pulpy with a granular, chocolatey tannic structure, while the *20-year Tawny* already exhibits the subtle sotolon, an incredible punch with notes of orange peel and precious wood. A soft, digestible core with fine-grained tannins, its freshness is full of intertwined citrus zest, spices, and leather. The *50-year Tawny*, beautifully lifted, between cabinetmaking, cigar box, exhibits vitality, a sense of balance, polished tannins, spices, concluding with precious wood.

FONSECA - "Pomerol of Porto"

The visionary Guimaraens, always present in the house, took the first step towards the Flatgates to sell Fonseca in 1949. David Guimaraens is the chief winemaker of the house with three Quintas: Panascal, Cruzeiro, San Antonio (as well as Taylor's and Croft). Considered as the "Pomerol of Porto" due to the stylistic approach to vintages, it is also a pioneer in organic agriculture, with Quinta San Antonio. Siroco, a fragrant dry white, is the alter ego of Taylor's Chip Dry. The *Bin 27*, one of the most successful Ruby Reserves on the market and a favorite in the United States, exemplifies what was once called "Vintage Character". *Terra Prima Ruby Reserve Bio* provides a fresher sensation, firmer tannins, and a peppery warmth compared to *Bin 27*. *LBV 2018* is more full-bodied, with mature acidity and adherent tannins compared to Taylor's unfiltered style. *Vintage Guimaraens 2018*, a confidential cuvée, is not an SQV but a creation when the grand Vintage is not released: airy with notes of rockrose, impactful with black fruit, smooth, veined, framed by superb vitality and a granulated structure, a delightful fruit. Fonseca now only produces 10 and 20-year Tawnies, specializing more in the Ruby style, but their Tawnies are layered, voluptuous, thanks to the precious stocks purchased from Wiese & Krohn.



JULIEN DOS SANTOS, ami vigneron des sommeliers français et propriétaire d'Heritage Porto & Douro à Val do Seixo.

Un *White Reserve* de 8 ans, où le muscatel apporte une signature aromatique originale. Le *Dry White 30 ans* mêle son toast au sotolon, avec une touche de marmelade d'orange parfumée de cumin. Sensation de fraîcheur dynamique, cœur large, moelleux et phénoliques poudrés, les amers zestés encadrent la structure. Le *Tawny 10 ans* est crémeux, au cœur luxueux, tanins légers et polis, velouté, entre caramel, fruits à l'eau-de-vie. Le profond *Tawny 40 ans*, offre des notes de tabac, boîte à cigare, noisette, cacao, caramel au beurre salé. Doux, dense, de structure ferme, épicée, chaleureux et complexe, mais plein et crémeux. *LBV 2016* vibre par ses arômes de teinte éthérée, balsamique mentholé. Équilibre, sensation fraîche, tanins à grain fin apportent fermeté chocolatée au cœur charnu, la finale est mentholée, épicée. *Vintage 2013*, aérien, parfumé de violette balsamiques mentholés se livre soyeux, de structure vibrante, croquante, encore ferme, rafraîchie par la volatilité de l'eucalyptus, l'épice du poivre exotique.

JULIEN DOS SANTOS, friend and winemaker for French sommeliers, owner of Heritage Porto & Douro in Val do Seixo.

An *8-year White Reserve*, where the muscatel brings an original aromatic signature. The *30-year Dry White* combines its toasty notes with sotolon, with a touch of orange marmalade fragranced with cumin. A dynamic freshness sensation, broad heart, soft and powdery phenolic, with zesty bitters framing the structure. The *10-year Tawny* is creamy, with a luxurious core, light and polished tannins, velvety, balancing caramel and brandied fruits. The profound *40-year Tawny* offers notes of tobacco, cigar box, hazelnut, cocoa, and salted butter caramel. Sweet, dense, with a firm structure, spicy, warm, and complex, yet full and creamy. The *2016 LBV* vibrates with ethereal, balsamic, and mentholated aromas. Balance, fresh sensation, fine-grained tannins bring a chocolaty firmness to the fleshy core, and the finish is mentholated and spicy. The *2013 Vintage*, airy and perfumed with balsamic, mentholated violet, unfolds silky, with a vibrant, crunchy structure, still firm, refreshed by the volatility of eucalyptus and the spice of exotic pepper.



QUINTA DO NOVAL LA DÉFINITION DE LA QUINTA

Fondée en 1715, Quinta do Noval a introduit le mot « Quinta » dans le vocabulaire international pour exprimer son attachement au vignoble éponyme. L'entreprise fut nommée en l'honneur du vin le plus important qu'elle possédait. Après l'incendie dévastateur des lodges de Gaia en 1981 et le rachat par AXA Millésimes en 1993, Quinta do Noval renforça le concept de Quinta, s'installant entièrement dans le Douro avec une technologie de pointe sous la direction de Carlos Agrellos, directeur technique qui a succédé à Antonio en 2018. Quinta do Noval surprend par sa politique de Vintage, déclare plusieurs millésimes d'affilée mais sort chaque fois minuscules quantités d'une qualité constante. A noter que

l'iconique Nacional ne se limite pas non plus aux déclarations unanimes. Le *LBV 2017* (non filtré) nous fait entrer dans l'univers des vintages par sa structure, sa concentration. Le *Vintage 2020* inspire l'Esteva, fond vibrant de fruit, épices fines, poivre exotique. Douceur digeste guidée par la vivacité, sa structure tendue, salivante mène vers la finale serrée, aux épices exotiques, dans un esprit mentholé et éthéré. *Vintage 2017* mûr et pulpeux, mêle cassis, gelée de mûres et chocolat, sa bouche charnue, soutenue par un grain tannique serré s'appuie sur la vibrance, la floralité juteuse, notes balsamiques. *Nacional 2021* reste sobre, d'immense pureté de fruit, balsamiques éthérés, magnifique intégration de la douceur, finesse. Il inspire fraîcheur contrebalançant générosité épicée digeste. Tanins presque minéraux, fleur de ciste s'attardent sur la finale interminable. Après quelques excellents Tawnies, place aux Colheitas mise sur le marché uniquement sur demande, en petits lots dont les stocks remontent à 1937. Ils sont à la fois voluptueux et équilibrés par le caractère éthéré associé à une trame tannique ferme. *Colheita 2012* annonce le sotolon, noix, sirop d'érable, figues séchées, épices. Charnu, salivant, il offre une sensation de fraîcheur par la concentration, sa structure dense, adhérente, épicée, se teinte de poivre de Sichuan, de réglisse. *Colheita 1997* offre un nez profond, un rancio fin, entre cuir, moka, sirop de raisin sec. Superbe chair et générosité, tanins toujours structurés, dense, musclé, cependant frais, tout en longueur et précision.



QUINTA DO NOVAL - The Definition of Quinta

Founded in 1715, Quinta do Noval introduced the term "Quinta" into the international lexicon to express its commitment to its namesake vineyard. The company was named in honor of the most important wine it owned. After the devastating fire at the lodges in Gaia in 1981 and the acquisition by AXA Millésimes in 1993, Quinta do Noval reinforced the concept of Quinta, fully establishing itself in the Douro with state-of-the-art technology under the direction of Carlos Agrellos, the technical director who succeeded Antonio in 2018.

Quinta do Noval surprises with its Vintage policy, declaring several vintages in a row but releasing each time tiny quantities of consistent quality. It's worth noting that the iconic Nacional also does not limit itself to unanimous declarations. The unfiltered *LBV 2017* introduces us to the world of vintages with its structure and concentration. The *2020 Vintage* inspires Esteva, a vibrant foundation of fruit, delicate spices, and exotic pepper. Digestible sweetness guided by liveliness, its taut, salivating structure leads towards the tight finale, with exotic spices, in a minty and ethereal spirit. The mature and pulpy *2017 Vintage* blends blackcurrant, blackberry jelly, and chocolate, its fleshy palate supported by a tight tannic grain relies on vibrancy, juicy florality, and balsamic notes. *Nacional 2021* remains restrained, with immense fruit purity, ethereal balsamic qualities, magnificent integration of sweetness, and finesse. It inspires freshness counterbalanced by digestible spicy generosity. Almost mineral tannins, rockrose linger on the never-ending finish.

After some excellent Tawnies, the Colheitas take the stage, released only on demand, in small batches with stocks dating back to 1937. They are both voluptuous and balanced, with an ethereal character paired with a firm tannic structure. The *2012 Colheita* announces sotolon, nuts, maple syrup, dried figs, and spices. Fleshy, salivating, it offers a freshness sensation through concentration, dense, adherent, spicy structure, tinged with Sichuan pepper and liquorice. The *1997 Colheita* presents a deep nose, a refined rancio between leather, mocha, and dry grape syrup. Superb flesh and generosity, always structured tannins, dense, muscular, yet fresh, with length and precision.

ish. After some excellent Tawnies, the Colheitas take the stage, released only on demand, in small batches with stocks dating back to 1937. They are both voluptuous and balanced, with an ethereal character paired with a firm tannic structure. The *2012 Colheita* announces sotolon, nuts, maple syrup, dried figs, and spices. Fleshy, salivating, it offers a freshness sensation through concentration, dense, adherent, spicy structure, tinged with Sichuan pepper and liquorice. The *1997 Colheita* presents a deep nose, a refined rancio between leather, mocha, and dry grape syrup. Superb flesh and generosity, always structured tannins, dense, muscular, yet fresh, with length and precision.

QUINTA DA GAIVOSA PIONNIERS DES VINS DE DOURO

Tiago nous a guidés à travers ses recherches, sa quête pour embrasser le changement climatique, des exemples inspirants tirés de sa thèse de doctorat, des applications dans le vignoble familial. *Branco da Gaivosa Grande Reserva 2021* montre précision, construction détaillée, mené par une salivation sapide, d'esprit réducteur. *Rosa Celeste 2021* est floral, superbe suavité, une fraîcheur aromatique vibrante alors que Vale de Raposa est une originalité 100 % Tinto Cao issu du difficile millésime 2018, mais à l'allure presque de pinot. *Quinta da Gaivosa 2020* est un vrai monument de structure et finesse. « *Abandonado* » est issu d'une parcelle de 85 ans avec 25 cépages oubliés - floral, pulpeux, dessine une fraîcheur racée rehaussée de balsamiques, essences, résine. Concentration tenue par des tanins presque minéraux, immense longueur sapide. « *Memorias* » reproduit l'esprit d'une solera, interprète les meilleurs millésimes de la décennie. Entre évolution et belle réduction, chaleureux et caressant. Si Quinta da Gaivosa reste un pionnier des vins secs, nous terminons la dégustation par les vins de Porto : *Blanc 20 ans* – gourmand comme une pâtisserie aux fruits secs et miel, fraîcheur aromatique venant avec des écorces d'orange, marmelade, la menthe, la structure précise, poudrée. *Tawny 20 ans*, univers racinaire et terreux, mêle figue, tabac, bois précieux épicé, il se livre large mais avec un aspect plus sec, une mâche épicée. *Vintage Amphitheatrum 2020* - une bombe de concentration doublée d'un aérien fin, luxueux, une digestibilité incroyable, une densité fantasque, des tanins serrés, un souvenir de 1822.

QUINTA DA GAIVOSA - Pioneers of Douro Wines

Tiago guided us through his research, his quest to embrace climate change, drawing inspiring examples from his doctoral thesis and applying them in the family vineyard. *Branco da Gaivosa Grande Reserva 2021* displays precision, detailed construction, led by a sapid salivation, with a reductive spirit. *Rosa Celeste 2021* is floral, with superb smoothness, and vibrant aromatic freshness, while Vale de Raposa is a 100% Tinto Cao originality from the challenging 2018 vintage, almost resembling Pinot. *Quinta da Gaivosa 2020* is a true monument of structure and finesse. "Abandonado" comes from an 85-year-old plot with 25 forgotten grape varieties - floral, pulpy, drawing a refined freshness enhanced by balsamic, essences, and resin. Concentration held by almost mineral tannins, with immense sapid length. "Memorias" reproduces the spirit of a solera, interpreting the best vintages of the decade. Between evolution and beautiful reduction, warm and caressing. While Quinta da Gaivosa remains a pioneer of dry wines, we conclude the tasting with Port wines: *White 20 years* - as indulgent as a dried fruit and honey pastry, aromatic freshness complemented by orange peels, marmalade, mint, precise and powdery structure. *Tawny 20 years*, with a rooty and earthy character, blends fig, tobacco, spicy precious wood, it unfolds broadly but with a drier aspect, a spicy chew. *Vintage Amphitheatrum 2020* - a concentration bomb paired with a delicate, luxurious airiness, incredible digestibility, whimsical density, tight tannins, a memory of 1822.



**RAMOS PINTO
LE PLUS PETIT DES GRANDS PRODUCTEURS**

Monument dans le paysage des maisons de Porto, Ramos Pinto est le plus petit des grands producteurs. Autosuffisant en termes d'approvisionnement en raisins avec ses propres 240 ha (sauf l'achat de raisins pour le Lagrima), Ramos Pinto allie la dimension de vigneron à la dynamique de recherche et développement d'une grande entreprise plus l'aura apportée par la maison mère, Champagne Louis Roederer, depuis 1990. Comme à l'accoutumée, Roederer a pris soin de préserver l'identité familiale présente aujourd'hui avec la remarquable maître de chai Ana Roses et Jorge Rosas - président de la maison. La visite fut l'une des plus techniques du voyage nous dévoila la personnalité holistique d'Ana, l'esprit visionnaire historique de la maison en parfaite harmonie avec la vision éclairée de Roederer. Nous avons commencé par les portos vieillies en bois : *Adriano White Reserve*, savant assemblage de différents lots de blanc âgés d'une moyenne de 7-8 ans, contient également des gouttes de 1964 ou 1965 afin d'exhaler le blend. *Adriano Tawny Reserva*, de 8 ans en moyenne, lifté, balsamique, cacaoté, épicé. RP10, le Tawny du terroir d'Ervamoira s'expose rond, généreusement pulpeux, tendu par des tanins grainés au mordant ferme, il montre finesse, le chocolat épicé en profondeur. RP20 à proportion de Bom Retiro, entre épices et sotolon mêle gelée de coing, caramel, balancé par la sensation fraîche et concentrée, superbe lift fin et tanins doux. Épicé, densité persistante, sur le pot-pourri. RP 30 est sérieux, plus terreux, épices, gentiane, café, porté par le rancio. Concentration soutenue par le vecteur vif, offre un soyeux linéaire couplé à un extrait dense, une finale sèche très concentrée entre confiture de figue, épices. *Ruby Reserva* généreux, velouté, une sensation sucrée de réglisse, une amertume poudrée de cacao. *L'Unfiltered LBV 2018*, retenu, plus réducteur, floral, frais et épicé, d'une douceur digeste équilibrée par la fraîcheur aromatique. *Vintage 2000* est jeune, concentré, avec des arômes floraux, pain grillé, coulis de fruits noirs. Doux, une générosité éthérée apporte une fraîcheur aromatique et épicée à sa chair soyeuse, suave, finesse, mais des tanins encore structurants. *Vintage 1997* - chocolat, mûre confite, griotte, concentration, luxuriant et lifté à la fois, plus des notes terreuses minérales. Velouté, moelleux en bouche, serré mais pas puissant, avec des notes et pot-pourri, long, séduisant. Le *Vintage 1982* mêle notes de café, pain grillé à un superbe développement, une sensation de fraîcheur, tanins sapides à grain fin, superbe floralité, profondeur, d'une jeunesse remarquable.



Julia Scavo dans les caves de la maison Ramos Pinto.

**RAMOS PINTO - The smallest
of the great producers**

A monument in the landscape of Porto houses, Ramos Pinto is the smallest of the great producers. Self-sufficient in terms of grape supply with its own 240 hectares (except for purchasing grapes for Lagrima), Ramos Pinto combines the dimension of a winemaker with the research and development dynamics of a large company, plus the aura brought by its parent company, Champagne Louis Roederer, since 1990. As usual, Roederer has taken care to preserve the family identity, present today with the remarkable cellar master Ana Roses and Jorge Rosas, the president of the house. The visit was one of the most technical of the journey, revealing the holistic personality of Ana, the historical visionary spirit of the house in perfect harmony with Roederer's enlightened vision. We started with wood-aged Ports: *Adriano White Reserve*, a skillful blend of different lots of white wines aged an average of 7-8 years, also contains drops from 1964 or 1965 to enhance the blend. *Adriano Tawny Reserva*, averaging 8 years, lifted, balsamic, cocoa, and spicy. RP10, the Tawny from the Ervamoira terroir, presents itself round, generously pulpy, tensioned by firm, grainy tannins, showing finesse, spicy chocolate in depth. RP20 with a proportion of Bom Retiro, between spices and sotolon, blends quince jelly, caramel, balanced by the fresh and concentrated sensation, superb fine lift, and soft tannins. Spicy, persistent density, on the potpourri. RP 30 is serious, more earthy, spicy, gentian, coffee, carried by rancio. Sustained concentration through a lively vector, offering silky linearity coupled with dense extract, a very concentrated dry finish between fig jam and spices. *Ruby Reserva* is generous, velvety, with a sweet liquorice sensation, a powdery bitterness of cocoa. The *Unfiltered LBV 2018*, reserved, more reductive, floral, fresh, and spicy, with a balanced digestible sweetness offset by aromatic freshness. *Vintage 2000* is young, concentrated, with floral aromas, toasted bread, and black fruit coulis. Sweet, an ethereal generosity brings aromatic and spicy freshness to its silky, suave flesh, finesse but with still structuring tannins. *Vintage 1997* - chocolate, candied blackberry, Morello cherry, concentration, lush and lifted at the same time, plus earthy mineral notes. Velvety, soft on the palate, tight but not powerful, with potpourri notes, long and seductive. *Vintage 1982* blends notes of coffee, toasted bread with superb development, a sensation of freshness, sapid fine-grained tannins, superb florality, depth, remarkably youthful.



**DALVA WINES
ET PORTO CRUZ
(Groupe Granvinhos),
L'UNIVERS DU
GRAND PORTO
BLANC**

Guidés par Elsa Couto nous avons plongé dans l'univers du Porto blanc avec la « collection Dry ». *Dry White Reserve* entrelace fruits secs, épices boisées, soyeux, posé sur une structure épicée, une densité délicate, granuleuse, digeste et précise. Le *Dry White 20 ans* est plus discret, plus salin, de texture moelleuse mais aspect sec, cœur texturé, plus dense par son accroche phénolique, grain épicé, saveur umami. Le *Dry White 40 ans* devient résineux, porté par le sotolon, la vibration fraîche, dynamique et soyeuse, grainé comme le croquant d'amande, profond, avec un umami salin. *Colheita Dry White 1968* apporte la marmelade d'agrumes, miel, curry et fenugrec, savoureux, il suggère l'umami. Superbe équilibre sec et vibrant tenu par une structure phénolique minérale, au relief d'amande amère. Très sec, d'une immense longueur. Que dire du *Golden White '89* - voluptueux comme la sauce tamari, figes confites, caramel salé, éthéré, suggérant l'umami. La bouche est douce, texturée mais fraîche et enveloppée de satin, avec une superbe dynamique et structure.



**DALVA WINES
AND PORTO CRUZ
(Granvinhos Group),
The World of Fine
White Port**

Guided by Elsa Couto, we delved into the world of White Port with the "Dry collection". *Dry White Reserve* intertwines dried fruits, woody spices, silky, resting on a spicy structure, a delicate, granular density, digestible, and precise. The *Dry White 20 years* is more discreet, more saline, with a soft texture but a dry aspect, textured core, denser due to its phenolic grip, spicy grain, umami flavor. The *Dry White 40 years* becomes resinous, carried by sotolon, fresh, dynamic, and silky vibration, grainy like the crunch of almond, deep, with a salty umami. *Colheita Dry White 1968* brings citrus marmalade, honey, curry, and fenugreek, flavorful, suggesting umami. Superb dry and vibrant balance held by a mineral phenolic structure, with the relief of bitter almond. Very dry, with immense length. What to say about the *Golden White '89* - voluptuous like tamari sauce, candied figs, salted caramel, ethereal, suggesting umami. The palate is sweet, textured but fresh and wrapped in satin, with superb dynamics and structure.

Text and photos : Julia Scavo



TERROIRS DISTILLERS

— Khêmeia Single Malt Whisky —

par Raimonds Tomsons

Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023 et Meilleur Sommelier d'Europe ASI 2023



WWW.ANGELUS.COM

Khêmeia voit le jour au cœur de la Charente-Maritime, au sein de la distillerie d'Aumagne. Ce whisky incarne un engagement envers la qualité et la passion pour la création de spiritueux d'exception, marquant ainsi un tournant dans l'univers des whiskies français.

Issu du savoir-faire d'une seule distillerie, il transmet toute la qualité de son terroir et son authenticité lors de sa dégustation. Sa distillation en alambic de cuivre confère à *Khêmeia* une texture et des arômes uniques, tandis que son vieillissement en fût de Bourbon, bercé par les vents océaniques de la région, lui confère une complexité inégalée. Sous la houlette de la maître distillatrice Monia Martin, *Khêmeia* se distingue par son profil aromatique riche, subtil et authentique, reflétant le terroir exceptionnel de sa production et offrant une expérience gustative unique et envoûtante.

Khêmeia emerges in the heart of Charente-Maritime, within the Aumagne distillery. This whisky embodies a commitment to quality and a passion for crafting exceptional spirits, thus marking a turning point in the world of French whiskies.

Born from the expertise of a single distillery, it conveys all the quality of its terroir and its authenticity upon tasting. Its distillation in copper stills gives *Khêmeia* a unique texture and aromas, while its ageing in Bourbon casks, caressed by the oceanic winds of the region, grants it unparalleled complexity. Under the guidance of master distiller Monia Martin, *Khêmeia* stands out for its rich, subtle, and authentic aromatic profile, reflecting the exceptional terroir of its production and offering a unique and captivating tasting experience.

EN SAVOIR → WWW.LABOUTIQUEDESSPIRITUEUX.FR



A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : brillante, avec une couleur ambrée intense et des reflets cuivrés. **Nez** : sucré et épicé. Plein d'épices sèches comme la cannelle, le clou de girofle, en combinaison avec des fruits à noyau séchés, des écorces d'orange confite et des pruneaux. Malt fin, fine influence boisée, sur le pain grillé et le cèdre. **Bouche** : attaque sucrée et épicée, avec une bouche onctueuse et un alcool agréablement réchauffant. Le milieu de bouche est épicé, avec de la cardamome et de la cannelle, des pruneaux, de l'orange confite, du pain grillé, du malt. L'ajout d'eau rehausse un fin parfum salin et iodé ajoutant une autre dimension, sur la fraîcheur. **Accord** : pourrait parfaitement accompagner un foie gras poêlé avec des pommes caramélisées, des épices et du pain d'épices. **Commentaire** : un bel exemple de single malt français.

Color: brilliant, with an intense amber color and coppery reflections. **Nose**: sweet and spicy. Full of dry spices like cinnamon, cloves, combined with dried stone fruits, candied orange peels, and prunes. Fine malt, subtle woody influence, reminiscent of toasted bread and cedar. **Palate**: sweet and spicy attack, with a creamy mouthfeel and a pleasantly warming alcohol. The mid-palate is spicy, with cardamom and cinnamon, prunes, candied orange, toasted bread, and malt. The addition of water enhances a subtle salty and iodized scent, adding another dimension of freshness. **Pairing**: could perfectly accompany seared foie gras with caramelized apples, spices, and gingerbread. **Comment**: a beautiful example of French single malt.



CHAMPAGNE
Jean Diot

Originel.

LES COLINIÈRES
&
L'ALBUTRIE



WWW.CHAMPAGNE-JEAN-DIOT.FR



L'ARMAGNAC, entre passé glorieux et avenir à inventer

Il y avait foule à Mézin, commune de l'Albret, non loin de Nérac, pour La Flamme de l'Armagnac. Un temps voulu par le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac qui correspond à la remise en chauffe des alambics. Il y fut surtout question de mixologie.

Tous les automnes La Flamme de l'Armagnac sillonne les trois terroirs de l'armagnac – Bas-Armagnac, Ténarèze et Haut-Armagnac. Si l'AOP Armagnac s'étend sur trois départements son épicerie reste Eauze. Au sud-est de Nérac, le village de Mézin, accueille la dernière étape de la Flamme. Le stand du Bureau National Interprofessionnel d'Armagnac nanti d'un jeune homme préposé à la dégustation, propose de nous initier au secret de la mixologie autour de trois cocktails à base de la locale eau-de-vie. Après Cognac, Sauternes, voici donc un nouveau prétendant à la mixologie. On allait ici s'appuyer sur la Blanche d'Armagnac, eau-de-vie issue de la distillation d'un blanc sec de Gascogne qui n'a pas connu d'élevage sous-bois. Cette eau-de-vie tout à fait cristalline constituera une base fruitée et florale, de 45°, idéale pour élaborer quelques fringants cocktails.

Un passage préalable par la Cave de Mézin nous aura heureusement rappelé que l'armagnac est un beau produit de distillation datant du XII^e siècle, ce qui en fait assurément la plus vieille eau-de-vie de France, voire d'Europe. Le produit brut doit être distillé avant le 31 mars. On parle ici de la simple distillation (contre la double distillation de Cognac) d'un vin blanc sec chauffé dans un alambic armagnacais, sans autres apports, et vieilli dans un fût de chêne.

Armagnac, between glorious past and inventive future || There was a crowd in Mézin, a town in Albret, not far from Nérac, for La Flamme de l'Armagnac. An event desired by the Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac which corresponds to the firing up of the stills. The focus was mainly on mixology.

Every autumn, La Flamme de l'Armagnac travels through the three terroirs of Armagnac - Bas-Armagnac, Ténarèze, and Haut-Armagnac. While the Armagnac AOP extends over three departments, its epicenter remains in Eauze. To the southeast of Nérac, the village of Mézin hosts the final stage of La Flamme. The stand of the Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac, manned by a young man in charge of tasting, offers to initiate us into the secret of mixology with three cocktails based on the local eau-de-vie. After Cognac and Sauternes, here comes a new contender in mixology. Here, we were going to rely on Blanche d'Armagnac, an eau-de-vie distilled from dry white Gascony wine that has not been aged in wood. This completely clear eau-de-vie, with a strength of 45°, will serve as a fruity and floral base, ideal for crafting some lively cocktails.

A prior visit to the Mézin Cellar fortunately reminded us that Armagnac is a fine distillation product dating back to the 12th century, making it undoubtedly the oldest eau-de-vie in France, even in Europe. The raw product must be distilled before March 31st. Here, we're talking about single distillation (as opposed to Cognac's double distillation) of a dry white wine heated in an Armagnac still, with no other additions, and aged in an oak barrel.

LA BLANCHE PASSION :

4 cl de Blanche, 3 cl de jus de Maracuja, 2 cl de jus de mangue, 2 cl de jus de citron vert et 1,5 cl de sirop de vanille.

Mélanger tous les ingrédients dans un shaker, remplir de glace le shaker puis remuer pendant 15 secondes, filtrer et verser dans un verre avec quelques glaçons.

4 cl of Blanche, 3 cl of passion fruit juice, 2 cl of mango juice, 2 cl of lime juice, and 1.5 cl of vanilla syrup.

Mix all the ingredients in a shaker, fill the shaker with ice, then shake for 15 seconds, strain, and pour into a glass with a few ice cubes.

EN SAVOIR → WWW.ARMAGNAC.FR

LES BIÈRES BARRIQUÉES...

MÊME LES ANGES ONT LEUR PART

Biéologue & sommelier de la bière, Cyril Hubert en est le meilleur ambassadeur. Juge international pour de grandes compétitions, il a participé à deux championnats du monde des sommeliers de la bière et souhaite redonner à cette boisson ancestrale ses lettres de noblesse. Issu de la restauration traditionnelle et gastronomique, il aime les produits de terroir, le savoir être et le savoir faire et se plaît toujours à dire : *tout le monde peut boire de la bière... mais une certaine finesse est requise pour la déguster.*

Cyril Hubert, a beer specialist and beer sommelier, stands as its finest ambassador. As an international judge for prestigious competitions, he has taken part in two World Beer Sommelier championships and aims to restore the ancestral beverage to its rightful prominence. With a background in both traditional and gastronomic cuisine, he appreciates local products, the art of savoir être, and savoir faire. He often emphasizes: *anyone can drink beer, but a certain finesse is required to truly savor it.*

Dans le monde sophistiqué des boissons de prestige, les bières mûries en barriques occupent une place privilégiée. Après des décennies d'éclipse, la tradition de la vente et de la consommation de bières barriquées renaît, apportant avec elle un héritage distinctif, celui de la tradition et de l'authenticité. Cette résurgence s'inscrit dans une volonté claire : transmettre à la bière des arômes provenant du bois ou hérités du précédent breuvage ayant séjourné dans le fût.

Cette approche réaffirmée vise à élever la bière vers une catégorie supérieure, en proposant des versions plus complexes qui justifient un prix légèrement plus élevé. L'objectif est de rapprocher l'expérience de dégustation de la bière de l'univers raffiné des spiritueux et du vin. Parmi les trésors que renferment ces fûts, n'importe quel style de bière peut être utilisé, on retrouve souvent ce que les connaisseurs appellent les "pétroles", aux tons alcooliques.

Barrel-aged beers... even angels have their share

In the sophisticated world of prestigious beverages, barrel-aged beers hold a privileged position. After decades of obscurity, the tradition of selling and consuming barrel-aged beers is experiencing a revival, bringing with it a distinctive heritage of tradition and authenticity. This resurgence is driven by a clear intention: to impart to beer the aromas derived from wood or inherited from the previous beverage that resided in the barrel.

This reaffirmed approach aims to elevate beer to a higher category by offering more complex versions that justify a slightly higher price. The goal is to bring the beer-tasting experience closer to the refined realms of spirits and wine. Among the treasures within these barrels, any style of beer can be used, often yielding what connoisseurs refer to as "liquid treasures", with alcoholic undertones.

Les **Impérial Stout** et **Baltic Porter**, sombres et profonds comme une nuit sans étoile, insufflent à chaque gorgée une symphonie d'arômes torréfiés complexes, de café, de cacao, de goudron, de caramel, de réglisse, de fruits noirs ou de fruits secs comme le pruneau, la figue ou encore le cassis.

Les **Barleywine** et les **Old Ales**, ambassadeurs de puissance aromatique, épousent les fûts avec une élégance majestueuse. Le mariage de ces deux mondes offre une danse enivrante entre les notes richement maltées, vineuses et boisées, les touches de vanille, de caramel et les accents de fruits confits, créent des bières qui se dégustent comme un élixir aristocratique.

Les **Belgian Strong Beer**, levurés et phénoliques, par leur nature intrinsèquement audacieuse, se laissent apprivoiser par tout type de barriques, offrant un ballet odorant frénétique où les épices se marient harmonieusement avec les atouts du fût, créant une expérience sensorielle inoubliable.

Au-delà des frontières de ces bières puissantes, l'univers des bières mûries en barriques s'étend grâce aux **Italian Grape Ales**, un mariage exquis de traditions brassicoles italiennes et de l'art du vieillissement en barriques de vin. Élaborées avec une grande minutie, ces bières rafraîchissantes et complexes faites avec du moût de raisin, dévoilent une expérience gustative tout à fait singulière, offrant des tons vineux issus du cépage utilisé, fruités et acidulés.

Selon la bière utilisée, l'union de ces deux mondes révèle une alchimie gustative et odorante d'une finesse rare, dévoilant une danse endiablée. Au-delà de la symbiose entre bière et fût, c'est la transformation de la barrique en un ingrédient à part entière qui confère à ces breuvages leur caractère unique. Les pores du bois deviennent des canaux mystiques, transmettant au liquide l'essence même de leur histoire, de leur origine, capturant l'essence même du terroir.

Au cœur de cette aventure sensorielle, la bière s'érige en véritable ambassadrice d'une tradition audacieuse. Ces breuvages, porteurs de l'essence des tonneaux et du savoir-faire, dessinent un univers où l'art du brassage transcende les règles, se transformant en une expression subtile de l'histoire inscrite dans chaque fibre de bois. Les maîtres brasseurs, artisans passionnés, perpétuent un savoir-faire ancestral en explorant le mariage subtil entre les arômes complexes des bières et les notes impénétrables inscrites dans les pores des fûts soigneusement sélectionnés.

Ainsi, déguster une « Barrel Aged Beer » devient un voyage initiatique, une immersion dans un univers où le temps qui s'étire joue un rôle fondamental et les saveurs se mêlent en une symphonie envoûtante. Les bières vieillies en fût dépassent les frontières du traditionnel pour incarner l'essence même de la créativité, où l'âme du liquide contenu dans le tonneau, dialogue avec le palais du dégustateur, créant une expérience gustative d'une richesse inégalée.



Cyril Hubert

Imperial Stouts and Baltic Porters, dark and profound like a starless night, infuse each sip with a symphony of complex roasted aromas, coffee, cocoa, tar, caramel, liquorice, black fruits, or dried fruits such as prunes, figs, or blackcurrants.

Barleywines and Old Ales, ambassadors of aromatic power, gracefully embrace the barrels. The marriage of these two worlds offers an intoxicating dance between rich malty, vinous, and woody notes, touches of vanilla, caramel, and accents of candied fruits, creating beers to be savored like aristocratic elixirs.

Belgian Strong Beers, yeasty and phenolic by their inherently bold nature, can be tamed by any type of barrel, offering a frenzied aromatic ballet where spices harmoniously blend with the barrel's qualities, creating an unforgettable sensory experience.

Beyond the borders of these powerful beers, the world of barrel-aged beers expands with **Italian Grape Ales**, an exquisite blend of Italian brewing traditions and the art of ageing in wine barrels. Crafted with great precision, these refreshing and complex beers made with grape must reveal a truly unique tasting

experience, offering vinous tones from the grape variety used, as well as fruity and tangy notes.

Depending on the beer used, the union of these two worlds reveals a rare finesse in taste and aroma, unveiling a lively dance. Beyond the symbiosis between beer and barrel, it is the transformation of the barrel into a full-fledged ingredient that gives these beverages their unique character. The pores of the wood become mystical channels, transmitting to the liquid the very essence of their history and origin, capturing the essence of the terroir.

At the heart of this sensory adventure, beer stands as a true ambassador of a bold tradition. These beverages, carrying the essence of barrels and craftsmanship, shape a universe where the art of brewing transcends rules, becoming a subtle expression of history inscribed in every fiber of wood. Master brewers, passionate artisans, perpetuate an ancestral know-how by exploring the subtle marriage between the complex aromas of beers and the impenetrable notes engraved in the pores of carefully selected barrels.

Thus, savoring a "Barrel-Aged Beer" becomes an initiatory journey, an immersion into a world where the stretching of time plays a fundamental role and flavors blend into an enchanting symphony. Barrel-aged beers surpass the boundaries of tradition to embody the very essence of creativity, where the soul of the liquid contained in the barrel engages in a dialogue with the taster's palate, creating a tasting experience of unparalleled richness.

Cyril Hubert
Photos : LausannePhoto Studio
(Photos prises au Domaine d'Eclépens - Photos taken at Domaine d'Eclépens)



Brasserie Fujii.

Reposant sur une multitude de savoureux paradoxes, la culture japonaise fascine autant qu'elle interpelle. Tirailé entre préservation d'un artisanat millénaire et utilisation de technologies de pointe, le monde du saké ne fait pas exception, et il suffit de se pencher sur les pratiques de différents brasseurs pour réaliser à quel point le « vin de riz » japonais demande à l'amateur français de revoir en intégralité sa grille de lecture : utilisation de variétés anciennes de riz pour la brasserie Yamaoka, mais utilisation de levures exogènes ; acide lactique naturel pour la brasserie Fujii, mais recours à la pasteurisation pour certaines de ses cuvées ; retour au matériel d'antan pour la brasserie Bajo, assorti à un polissage extrême... De quoi faire perdre son latin à tout dégustateur non-initié, tant ce ballotement entre tradition et modernité échappe à toute tentative de rationalisation.

Resting upon a multitude of delicious paradoxes, Japanese culture fascinates and intrigues as much as it does. Caught between preserving a millennia-old craft and utilizing cutting-edge technologies, the world of sake is no exception, and one only needs to delve into the practices of various brewers to realize how much the Japanese "rice wine" demands the French enthusiast to completely reconsider their framework: the use of ancient rice varieties for Yamaoka brewery, but also the use of exogenous yeasts; natural lactic acid for Fujii brewery, yet resorting to pasteurization for certain batches; a return to antique equipment for Bajo brewery, combined with extreme polishing... Enough to leave any uninitiated taster baffled, as this oscillation between tradition and modernity defies any rationalization attempt.



© Alicia Dorey

Le Koji, recette secrète de chaque brasserie.



© Alicia Dorey

Brasserie Yamaoka - Ancienne presse encore en usage.



© Gauthier Le Polles

Brasserie Yamaoka - Des sakés de base aux sakés de garde.



© Gauthier Le Polles

Brasserie Fuji - Ancienne cuve encore en fonction.

HIROSHIMA

berceau ancestral du saké moderne

Avec son eau douce extrêmement pure, sa terre fertile et son climat tempéré, Hiroshima produit parmi les sakés les plus convoités au monde. Mais face à la baisse de la consommation locale, les brasseurs tentent de séduire de nouveaux consommateurs à l'international.

Hiroshima, the ancestral cradle of modern sake || *With its extremely pure fresh water, fertile soil, and temperate climate, Hiroshima produces some of the most coveted sakes in the world. However, faced with declining local consumption, brewers are seeking to attract new consumers internationally.*

Toutefois, c'est aussi cette part de mystère qui ajoute un supplément d'âme aux sakés d'Hiroshima, reconnaissables entre tous par leur éclat, leur complexité aromatique, et des possibilités d'accords quasi infinies, y compris sur des plats-monuments de la gastronomie française. Autant d'atouts qui les rendent éminemment désirables aux yeux de la sommellerie française, avec en parallèle le développement de grandes cuvées de garde – de 5 à 50 ans – dont le profil n'est pas sans rappeler celui de nos plus nobles spiritueux hexagonaux. Un marché de niche, certes, mais à surveiller de près, et une vraie valeur ajoutée pour ceux qui sauront le décrypter.

However, it is also this element of mystery that adds an extra dimension to Hiroshima sakes, recognizable among all for their brilliance, aromatic complexity, and almost endless possibilities for pairings, including with iconic French gastronomy dishes. These are all assets that make them highly desirable in the eyes of French sommeliers, alongside the development of grand ageing cuvées – ranging from 5 to 50 years – whose profile is reminiscent of our noblest French spirits. A niche market, indeed, but one to watch closely, and a true added value for those who can decipher it.

Alicia Dorey

L'HÉRITAGE. COMME FUTUR



A L'AUBE D'UNE RENOMMÉE FLORISSANTE

Si lorsque l'on parle de la région Champagne, Reims et Épernay sont les premières villes qui nous viennent à l'esprit, le département de l'Aube n'est pas en reste, notamment grâce à sa ville historique : Troyes, et à son vignoble situé dans « La Côte des Bar ».

At the dawn of flourishing renown
 || While Reims and Épernay are the first cities that come to mind when discussing the Champagne region, the department of Aube holds its own, notably thanks to its historic city: Troyes, and its vineyards located in 'La Côte des Bar'.

C. de Malet Roquefort

PROPRIÉTAIRE À S'EMILION (FRANCE)
DEPUIS 1705

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

TROYES, VILLE D'ART ET D'HISTOIRE

Depuis la cathédrale de Troyes jusqu'aux églises rurales, le département de l'Aube réunit une collection de vitraux du XII^e siècle à nos jours uniques en Europe, répartis dans 350 édifices. C'est alors 9 000 m² de verrières antérieures à la Révolution française et 2 048 baies protégées comme monuments historiques qui constituent ce que l'on appelle « La route du vitrail ».

Pour appréhender au mieux cet art ancestral, un arrêt à la **Cité du vitrail**, installée depuis un an dans l'aile Est de l'ancien Hôtel Dieu de la ville, s'impose. En ce lieu, sur un espace total de 3 000 m², dont près de 1 000 m² d'expositions permanentes et temporaires, le visiteur évolue au milieu d'œuvres originales à travers une approche immersive et pédagogique de l'art du vitrail, où le patrimoine vitré aubois est largement mis à l'honneur. Ici, les aspects techniques, historiques et iconographiques sont abordés dans une scénographie chaleureuse. A ne pas manquer au sein de la Cité, l'apothicaire du XVIII^e siècle avec sa collection de boîtes et de faïences médicinales et la chapelle restaurée (XIX^e) avec ses verrières monumentales. Une chapelle qui, en 2024, accueillera une exposition en partenariat avec la cathédrale Notre-Dame de Paris.

Après cette découverte, direction le centre de la ville où vous pourrez observer *in situ* l'**Église de La Madeleine** (XII^e siècle), une des plus vieilles de Troyes, célèbre pour son jubé de pierre, véritable dentelle ciselée, ou encore la **Cathédrale Saint-Pierre Saint-Paul** (XIII-XVII^e), caractéristique du courant gothique, avec ses 114 mètres de long, 50 mètres de large et 28,5 mètres de hauteur. Dans cet édifice, qui renferme la Châsse de saint Bernard de Clairvaux, 1 500 m² de verrière d'époque s'offrent à nos yeux éblouis.

Pour appréhender l'âme de la ville, n'hésitez pas également à faire une halte au marché des Halles, où les producteurs troyens vous feront découvrir ce qui se fait de mieux dans la région.

Troyes, city of art and history

From the Troyes cathedral to rural churches, the Aube department boasts a collection of stained glass windows from the 12th century to the present day, unique in Europe and spread across 350 buildings. This includes 9,000 square meters of stained glass predating the French Revolution and 2,048 protected bays as historical monuments, collectively known as "La route du vitrail".

To better understand this ancient art, a visit to the **Cité du vitrail**, established for a year in the East wing of the former Hôtel Dieu in the city, is a must. In this space covering a total of 3,000 square meters, including nearly 1,000 square meters of permanent and temporary exhibitions, visitors immerse themselves in original works through an immersive and educational approach to the art of stained glass, with a significant focus on the Auboian glass heritage. Here, technical, historical, and iconographic aspects are addressed in a warm scenography. Not to be missed within the City are the 18th-century apothecary with its collection of medicinal boxes and faïence, and the restored chapel (19th century) with its monumental stained glass windows. In 2024, this chapel will host an exhibition in partnership with the Notre-Dame Cathedral in Paris.

After this exploration, head to the city center where you can observe *in situ* the **Church of La Madeleine** (12th century), one of Troyes' oldest, renowned for its carved stone rood screen, a true chiseled lace, and the **Saint-Pierre Saint-Paul Cathedral** (13th-17th centuries), representative of the Gothic style, measuring 114 meters long, 50 meters wide, and 28.5 meters high. In this edifice, housing the Shrine of Saint Bernard de Clairvaux, 1,500 square meters of period stained glass unfold before our dazzled eyes. To grasp the soul of the city, also make a stop at the Halles Market, where Troyes producers will introduce you to the finest regional offerings.



La Cathédrale de Troyes.

© ARTIGE - Pierre Beaumont

VIGNERONS AUBOIS... ET FIERS DE L'ÊTRE !

Dès 1911, les vignerons aubois sont menacés d'être expulsés de l'appellation Champagne. Une révolte se met en marche, permettant aux vignerons de la Côte des Bar, après des années de lutte, d'obtenir l'appellation en 1927. Aujourd'hui, l'Aube est le 2^e producteur de champagne après la Marne. En effet, ses 7 132 ha de vignes, constituées principalement de chardonnay, pinot noir, pinot meunier, arbane, petit meslier, pinot blanc, pinot gris et voltis, représentent 22% de l'appellation. Une appellation qui, en 2023, a fêté les 70 ans de la Route du Champagne, circuit touristique balisé de 220 km sur la très vallonnée Côte des Bar, avec une trentaine de villages qui ont façonné le patrimoine de l'Aube, pays du pinot noir (96% des plantations). A noter d'ailleurs dans vos agenda l'événement « Route du Champagne en fête » qui aura lieu les 20 et 21 juillet.

Alors que les vins de la Côte des Bar sont de plus en plus prisés, en démontre l'attrait des sommeliers lors des dégustations organisées par SommelierS International, ceux du terroir de Montgueux sont encore méconnus. Implantées à une dizaine de kilomètres de Troyes, perchées sur une colline de 268 mètres, ses 215 hectares de vignes, principalement plantées en chardonnay, sont surnommées « le Montrachet de la Champagne ». A Montgueux, les sous-sols sont constitués de craie vieille de 90 millions d'années et de silex. Un sol qui procure un caractère spécial au chardonnay, iodé et salin. De nos jours, ce sont 430 000 bouteilles qui y sont produites par an, par 19 marques de Champagne. A l'image du **Champagne Hélène Beaugrand**, vignoble de 3 hectares depuis 2018, 95 % chardonnay, puis pinot noir et pinot meunier. Exposé sud, en grande majorité enherbé et certifié HVE, Hélène y crée ses vins à l'instinct (0-3 grammes maximum), avec des vendanges manuelles, en fonction du goût des raisins. Cette femme de caractère, qui fait aussi partie des Fa'Bulleuses (collectif de femmes vigneronnes de la Champagne), nous fait découvrir ses vins qui, comme elle, ne font pas de compromis.

Aube winemakers... and proud of it!

Since 1911, Aube winemakers have faced the threat of expulsion from the Champagne appellation. A revolt ensued, allowing the winemakers of the Côte des Bar, after years of struggle, to obtain the appellation in 1927. Today, Aube is the second-largest producer of Champagne after Marne. Its 7,132 hectares of vineyards, mainly composed of Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc, Pinot Gris, and Voltis, represent 22% of the appellation. In 2023, the appellation celebrated the 70th anniversary of the Route du Champagne, a 220 km marked tourist circuit on the hilly Côte des Bar, featuring around thirty villages that have shaped Aube's heritage, the land of Pinot Noir (96% of plantations). By the way, make a note in your calendar for the 'Route du Champagne en fête' event on July 20 and 21.

While wines from the Côte des Bar are increasingly sought after, as evidenced by the interest of sommeliers in tastings organized by SommelierS International, those from the Montgueux terroir are still relatively unknown. Located about ten kilometers from Troyes, perched on a hill at 268 meters, its 215 hectares of vineyards, mainly planted with Chardonnay, are nicknamed 'the Montrachet of Champagne'. In Montgueux, the subsoils consist of 90 million-year-old chalk and flint. This soil imparts a special character to Chardonnay, with a briny and saline quality. Nowadays, 430,000 bottles are produced annually by 19 Champagne brands. One such example is **Champagne Hélène Beaugrand**, a 3-hectare vineyard since 2018, 95% Chardonnay, followed by Pinot Noir and Pinot Meunier. Facing south, mostly grass-covered, and certified High Environmental Value (HVE), Hélène creates her wines instinctively (0-3 grams maximum), with manual harvesting, based on the taste of the grapes. This strong-willed woman, also part of 'Les Fa'Bulleuses' (a collective of Champagne's women winemakers), introduces us to her wines that, like her, make no compromises. The Grand Carré Blanc de Blancs Brut Nature, fresh and crisp; *Grand Carré Blanc de Blancs Extra Brut*, beautifully fruity; *Derrière la Cabane Blanc de Blancs*, a gastronomic Champagne dosed at 3 grams; *Particules Élémentaires*, dosed at 3 grams, 50% Chardonnay, 50% Pinot Noir; or the *Rosé Henriette*, 100% Pinot Meunier, perfect with fatty foods, Iberian ham. These wines have a unique and surprising personality.

While the Côte des Bar is renowned for its Champagnes, it's worth noting that here, all tastes are allowed. We discover this during our visit to the **Cellier Saint-Pierre** in Troyes, a 16th-century house once connected to the Saint-Pierre Cathedral by a tunnel. On-site, we explore the last distillery of Prunelle de Troyes, formerly known as Prunelle de Champagne until 1995. Since its creation in 1840, Prunelle de Troyes has been crafted artisanally, following the same recipe, in vintage stills. This liqueur even won the gold medal at the 1900 Paris Universal Exposition. The production process is simple: sloe pits, purchased from jam makers, are crushed and macerated in alcohol. The obtained alcohol is then combined with sugar syrup and other natural ingredients that give it complexity and a unique taste. Double distillation is performed in a copper still, preserving the best of the sloe while eliminating impurities. 100 grams of pits are needed to create one bottle! With its notes of almond, Corinth grape, a hint of sweet spices on the nose, and a taste of bitter and sweet almonds, this 40-degree alcohol pairs perfectly with a coffee éclair. However, this nectar remains confidential, with only 15,000 bottles produced annually, exclusively for the city of Troyes and a few cellars in the department. In addition to the cellar and distillery, the Cellier Saint-Pierre offers oenology courses and tastings of Aube nectars. We experience the work on Pinot Noir through three distinct cuvées. First,

...



La Cité du vitrail.

© Studio 06

Le *Grand Carré Blanc de Blancs non dosé Brut Nature*, frais et croquant ; Le *Grand Carré Blanc de Blancs Extra Brut* ; au beau fruité, *Derrière la Cabane Blanc de Blancs*, champagne de gastronomie dosé à 3 grammes ; *Particules Élémentaires*, dosé à 3 grammes, 50 % chardonnay, 50 % pinot noir ; ou encore le *Rosé Henriette* 100 % pinot meunier, parfait sur du gras, du jambon ibérique. Des vins à la personnalité unique et étonnante.

Si la Côte des Bar est reconnue pour ses champagnes, il est à noter qu'ici tous les goûts sont permis. Nous le découvrons lors de notre visite au **Cellier Saint-Pierre**, à Troyes, maison du XVI^e siècle, autrefois liée à la Cathédrale Saint-Pierre par un tunnel. Sur place, nous découvrons la dernière distillerie de la Prunelle de Troyes, appelée prunelle de Champagne jusqu'en 1995. Depuis sa création en 1840, la Prunelle de Troyes est élaborée artisanalement, selon la même recette, dans des alambics d'époque. Cette liqueur a même obtenu la médaille d'or à l'exposition universelle de Paris en 1900. Le principe d'élaboration est simple : les noyaux de prunelles, achetés à des confituriers, sont broyés et mis en macération dans l'alcool. L'alcool obtenu est marié avec un sirop de sucre et autres ingrédients naturels qui lui donnent sa complexité et son goût unique. Une double distillation est ensuite effectuée dans un alambic en cuivre qui conserve le meilleur de la prunelle, tout en supprimant les impuretés. 100 grammes de noyaux sont nécessaires à la création d'une bouteille ! Avec son nez sur l'amande, le raisin de Corinthe, une pointe d'épices douces et sa bouche sur l'amande amère et l'amande, cet alcool à 40 degrés se déguste parfaitement sur un éclair au café. Un nectar qui reste cependant confidentiel, avec ses 15000 bouteilles produites par an, uniquement pour la ville de Troyes et quelques caves du département.

Outre la cave et la distillerie, le Cellier Saint-Pierre propose des cours d'œnologie et des dégustations de nectars aubois. Nous appréhendons ainsi le travail sur le pinot noir à travers trois cuvées bien différentes. Tout d'abord, le champagne *Cuvée Cœur des Bar Blanc de Noirs 100 % pinot noir*, avec une belle effervescence, des notes fruitées et miellées. S'en suit la dégustation du vin tranquille *Rosé des Riceys 2020 Morize* (macération 3 jours), un nez complexe, sur les petits fruits rouges, les épices. La bouche se révèle sur les fruits mûrs rouges, la fraîcheur. Un vin qui peut vieillir, à déguster sur un apéritif ou une viande blanche. Enfin *Louise Brison En Val des Sauls 2020 Coteaux Champenois*. Les coteaux champenois bénéficient de vendanges plus tardives, avec une macération plus longue (environ 10-15 jours). Le nez dévoile des fruits noirs bien mûrs, la bouche s'ouvre sur la cerise bigarreau bien mûre, la griotte, un beau gras. Parfait sur un tournedos, peut se garder jusqu'à 10 ans.

Au **Domaine de Mondeville**, Champagne R. Dumont & Fils, vous pourrez appréhender une autre facette du vignoble aubois, à travers une offre œnotouristique variée.

Niché dans le village de Champignol-Lez-Mondeville, le domaine cultive ses vignes dans la partie centrale de la Côte des Bar, principalement en pinot noir, mais aussi en chardonnay, pinot blanc, pinot gris et petit meslier. En agriculture biologique et biodynamique, le domaine propose des vins naturels et sans soufre ajouté, distribués à 70 % à l'étranger.



© ARTGE - Pierre Defontaine

La Prunelle de Troyes.

the Champagne *Cuvée Cœur des Bar Blanc de Noirs*, 100% Pinot Noir, with lively effervescence, fruity, and honeyed notes. Next is the tasting of the still wine *Rosé des Riceys 2020 Morize* (3-day maceration), with a complex nose of small red fruits and spices. The palate reveals ripe red fruits and freshness. This wine can age and is suitable for an aperitif or white meat. Finally, *Louise Brison En Val des Sauls 2020 Coteaux Champenois*. The Coteaux Champenois benefits from later harvests, with a longer maceration period (about 10-15 days). The nose unveils ripe black fruits, and the palate opens up to ripe black cherry, Morello cherry, and a beautiful richness. Perfect with a tournedos, it can be aged for up to 10 years.

At **Domaine de Mondeville**, Champagne R. Dumont & Fils, you can explore another facet of the Aube vineyard through a diverse œnotouristic offering. Nestled in the village of Champignol-Lez-Mondeville, the estate cultivates its vines in the central part of the Côte des Bar, mainly in Pinot Noir, but also in Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris, and Petit Meslier. In organic and biodynamic farming, the estate offers natural wines without added sulfur, distributed 70% internationally. Thanks to its tourist entity, 'L'Empreinte des Fées',



Champagne R. Dumont & Fils Cuvée 369 M en parfait accord sur de la truffe.

© Clara Ferrand



© Tom Berna

Le Garde Champêtre.



© Clara Ferrand

Pino, mascotte de l'Empreinte des Fées.

Grâce à son entité touristique, L'Empreinte des Fées, le domaine propose la découverte du vignoble à pied ou en trottinette électrique tout terrain. Encore plus original ? Partez en camionnette orange vif avec Delphine et son adorable chien Pino, pour une matinée à la recherche de truffes d'automne dans la forêt, de mi-octobre à mi-décembre. Sourires et bonne humeur garantis. Pour notre part, ravis de l'expérience, nous finissons la matinée par une dégustation du Champagne R. Dumont & Fils *Cuvée 369 M*, 90% pinot noir, 10% chardonnay, vin très droit, précis et fruité, en parfait accord avec des toasts au beurre truffé.

AU CŒUR DE L'HÉDONISME

L'Aube regorge d'expériences où se mélangent le bien-être et l'éveil des sens. Localisée au cœur de la ville de Troyes, la **Maison M**, belle maison d'hôtes du XIX^e siècle, propose 5 chambres de charme, pour un séjour sous le signe de la détente, de la découverte et de la décontraction. Après deux années de travaux, cette grande demeure bourgeoise, qui a été construite et habitée par l'historien Albert Babeau, est aujourd'hui entièrement restaurée et offre un décor moderne et authentique, tout en gardant son âme et son caractère historique.



© ARTGE - Pierre Defontaine

La Maison M.

the estate offers vineyard discovery on foot or on all-terrain electric scooters. More uniquely, hop on a bright orange van with Delphine and her adorable dog Pino for a morning truffle hunt in the forest, from mid-October to mid-December. Smiles and good humor guaranteed. Delighted with the experience, we end the morning with a tasting of Champagne R. Dumont & Fils *Cuvée 369 M*, 90% Pinot Noir, 10% Chardonnay, a very straight, precise, and fruity wine, perfectly paired with truffle butter toast.

At the heart of hedonism

Aube is filled with experiences that blend well-being and sensory awakening. Located in the heart of Troyes, the **Maison M**, a beautiful 19th-century guesthouse, offers five charming rooms for a stay focused on relaxation, discovery, and leisure. After two years of renovation, this grand bourgeois residence, once built and inhabited by the historian Albert Babeau, is now fully restored, providing a modern and authentic decor while retaining its soul and historical character.

A bit further, in the heart of the Côte des Bar in Bar-sur-Aube, **Qualisterra** unveils high-end guest rooms where you can combine rest and discovery of the winemaker's life. This 16th-century house, with five rooms including a family suite and a large suite, was formerly called Le Petit Louvre and also functions as an inspiring organic vineyard. This philosophy is reflected in the very name of the estate—'Qualis' for land and 'Terra' for quality. Currently a partner for marketing Champagne Devaux, Qualisterra will introduce its own label in the spring. Stay tuned!

If hospitality is important, so is good food. We affirm this once again during a lunch at **Garde-Champêtre**, Étoile Verte in Gyé-sur-Seine, inspired by the historical work of a rural guard, Mr. Droze. Sourced from his 1-hectare organic farm, meals are prepared with fresh ingredients on the spot. With 7-meter high ceilings, giant windows, an open kitchen, and a fireplace in the dining room, the culinary experience is warm and inviting. Starting with a cauliflower tartlet, hazelnuts, mussel condiments, followed by a squash velouté, pumpkin seed oil, coffee-infused oil,



**CHÂTEAU
CAVALIER**
CÔTES DE PROVENCE



JANVIER 2024 - B-462 283 094


chateau-cavalier.com

92
PTS

JAMES SUCKLING
2023

Un peu plus loin, en plein cœur de la Côte des Bar, à Bar-sur-Aube, **Qualisterra** révèle des chambres d'hôtes haut de gamme où vous pourrez allier repos et découverte de la vie de vigneron. Car, si cette maison du XVI^e siècle, composée de 5 chambres, dont une suite familiale et une grande suite, était appelée autrefois Le Petit Louvre, elle se présente également comme un domaine viticole bio-inspirant. Une philosophie que l'on retrouve dans le nom même du domaine «Qualis», terre ; «Terra», qualité. S'il est à l'heure actuelle partenaire pour commercialiser le champagne Devaux, Qualisterra sortira au printemps sa propre étiquette. A suivre donc!

Si le bien recevoir est important, le bien manger l'est tout autant. Nous le confirmons une nouvelle fois lors d'un déjeuner au **Garde-Champêtre**, Étoile Verte à Gyé-sur-Seine, inspiré du travail historique d'un garde champêtre, protecteur du milieu rural, M. Droze. Alimentés par sa ferme bio de 1 hectare, les repas y sont préparés avec des ingrédients frais, à la minute. Des plafonds de 7 mètres de haut, des baies vitrées géantes, la cuisine et la cheminée ouverte sur la salle, créent une expérience culinaire chaleureuse. Avec une tartelette au chou-fleur, noisettes, condiments de courges, puis un velouté de courges, huile de graines de courges, huile infusée au café et noix de cajou, l'entrée en matière se révèle déjà exceptionnelle, avec une mention spéciale pour le pain au levain cuit sur du foin. Le spectacle continue sur du chevreuil fumé au foin, légumes rôtis, sauce poivrade et se termine sur une remarquable crêpe accompagnée de pomme, glace vanille, caramel beurre salé, kinako, crumble à la cardamome et chantilly à la verveine. Un régal pour le ventre... et les yeux !

Pour encore plus de gourmandise, je vous invite à vous rendre au **Moulin de la Lauchère** à Éguilly-sous-Bois, à la rencontrer d'Alexandre Gyé-Jacquot MOF chocolatier-confiseur 1996, vice-champion du monde des métiers du dessert, et de son épouse Christine. Ces derniers vous accueilleront dans leurs charmantes chambres d'hôtes, situées entre rivière, bois et verdure... En plus de profiter de ce véritable havre de paix, Alexandre, qui a passé 35 ans chez le chocolatier renommé Pascal Caffet, vous dévoilera son savoir-faire lors de cours de pâtisserie et chocolaterie. Une pédagogie qui nous permet de ressortir de l'atelier plein de connaissances et de contentement. Une simplicité et une volonté de partager que j'ai découvert tout au long de mon voyage au pays aubois.

Au fil du temps, l'Aube a pris de plus en plus d'ampleur dans le terroir champenois. Culture, gastronomie, vignoble, chacun a su se démarquer et faire du département un endroit riche en découvertes et en anecdotes, pour les touristes français et étrangers. Après tout, ne dit-on pas qu'en 1878 deux apprentis japonais viennent s'initier à la culture de la vigne au célèbre Clos Sainte-Sophie, à Montgueux, d'où ils rapportent des plants de chardonnays qu'ils feront fructifier au pied du Mont Fuji, aujourd'hui à l'origine du principal vignoble japonais. Comme les japonais, nous repartons tous avec un peu d'Aube dans le cœur.

Sandy Bénard-Ravoisier
SommelierS International tient à remercier l'agence airPur et ADT Aube pour leur accueil.



Qualisterra.

© Olivier Douard

and cashews, the starter is already exceptional, with a special mention for the sourdough bread baked on hay. The show continues with smoked deer in hay, roasted vegetables, poivrade sauce, and concludes with a remarkable crepe accompanied by apple, vanilla ice

cream, salted butter caramel, kinako, cardamom crumble, and verbeina whipped cream. A delight for the stomach... and the eyes!

For even more greediness, I invite you to visit **Moulin de la Lauchère** in Éguilly-sous-Bois, to meet Alexandre Gyé-Jacquot, Meilleur Ouvrier de France chocolatier-confiseur 1996, vice-world champion of dessert crafts, and his wife Christine. They will welcome you to their charming guest rooms, nestled between the river, woods, and greenery. In addition to enjoying this true haven of peace, Alexandre, who spent 35 years with the renowned chocolatier Pascal Caffet, will reveal his expertise during pastry and chocolate-making classes. A teaching method that allows us to leave the workshop full of knowledge and contentment. A simplicity and a willingness to share that I discovered throughout my journey in the land of Aube.



Atelier création d'une pièce en chocolat avec Alexandre Gyé-Jacquot.

Over time, Aube has gained more and more significance in the Champagne terroir. Culture, gastronomy, vineyards—each has managed to stand out and make the department a place rich in discoveries and

anecdotes for French and foreign tourists alike. After all, didn't two Japanese apprentices come to learn about vine cultivation at the famous Clos Sainte-Sophie in Montgueux in 1878? They brought back Chardonnay plants, which they cultivated at the foot of Mount Fuji, now the origin of the main Japanese vineyard. Like the Japanese, we all leave with a bit of Aube in our hearts.

SommelierS International would like to thank the airPur agency and ADT Aube for their hospitality.

— ACCORD METS & VIN —

Château d'Arcins**HAUT-MÉDOC Cru Bourgeois 2019****&****Oeufs bio en meurette sauce vigneronne,****1^{er} prix au Championnat du Monde 2019****PAR FRÉDÉRIC VARDON, le 39V Paris***Organic eggs in meurette sauce, vigneronne style,***1st prize at the 2019 World Championship by Frédéric Vardon, 39V Paris**

Château d'Arcins Haut-Médoc cru bourgeois 2019 s'habille d'une belle robe pourpre profond. Le nez s'ouvre sur de jolies notes de fruits noirs, de moka, de cacao. Tout en puissance, la bouche s'impose par la noblesse de ses tanins et s'allège grâce à des notes d'eucalyptus, donnant au vin fraîcheur et complexité. Un millésime d'exception ; les cabernets sur graves et les merlots sur argiles ont atteint leur apogée. A consommer jeune ou à garder. Un vin de haute volée !

Château d'Arcins Haut-Médoc cru bourgeois 2019 is adorned with a beautiful deep purple robe. The nose opens with lovely notes of black fruits, mocha, and cocoa. Assertive on the palate, it impresses with the nobility of its tannins and lightens up with hints of eucalyptus, giving the wine freshness and complexity. An exceptional vintage; the cabernets on gravel and the merlots on clay have reached their peak. To be enjoyed young or to be kept. A wine of high caliber!

**Étape 1 : Royale de champignons**

- 400g de champignons de Paris
- 50g de beurre
- 200g de crème liquide
- 75g de blanc d'œuf
- 70g de jaune d'œuf
- Sel, poivre

Éplucher et laver soigneusement les champignons, les couper en morceaux réguliers puis les cuire à blanc au beurre. Conserver 300g, ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement puis mixer le tout au robot, ajouter les blancs et les jaunes d'œufs. Répartir l'appareil au fond de vos assiettes creuses, recouvrir d'un papier film et cuire environ 12 minutes au four vapeur à 85°C. Une fois cuit, maintenir au chaud à 56°C.

Étape 2 : Sauce meurette

- 1 belle tranche de poitrine paysanne
- 4 cuisses de volaille
- 75cl de vin rouge
- 1 grosse échalote
- 1 petite feuille de laurier sec
- 1 petite branche de thym
- 5 grains de poivre
- 2 petites gousses d'ail
- 20g de sucre
- 70g de beurre
- 10cl de jus de rôti de volaille
- Farine torréfiée
- Sel fin
- Poivre noir du moulin

Tailler l'échalote en mirepoix et la tranche de poitrine paysanne en beaux morceaux, découper les cuisses de volailles en très petits morceaux. Dans une cocotte, rôtir des morceaux de volaille à l'huile de pépins de raisins (très peu), lorsque ceux-ci sont parfaitement colorés bien blondes, ajouter et fondre la poitrine et continuer de rôtir doucement, ensuite ajouter l'échalote et la gousse d'ail en chemise et suer doucement sans pincement, singer avec la farine torréfiée, bien enrober l'ensemble des éléments, puis ajouter le vin rouge, préalablement flambé, en 3 fois, le laurier, le thym. Porter à ébullition, ajouter le sucre, puis laisser cuire à couvert au four comme un coq au vin. Ajouter le jus de rôti, réduire pour obtenir une première onctuosité, passer au chinois étamine, presser, porter à nouveau à ébullition et lier au beurre. Rectifier l'assaisonnement et réserver à couvert pour ne pas que la sauce croûte.

Étape 3 : Garniture vigneronne

- 12 petits oignons nouveaux ou grelots selon la saison
- 200g de champignons boutons
- 1 tranche de poitrine paysanne
- 6 tranches de pain de mie
- 1 gousse d'ail
- 50g de beurre clarifié
- 3 branches de persil plat

Éplucher les petits oignons puis les séparer en coques. Tailler la poitrine en très fins lardons. Nettoyer les champignons de Paris. Cuisiner l'ensemble de ces ingrédients ensemble en

conservant un peu de croquant. Aplanir le pain de mie avec un rouleau à pâtisserie. Détailler à l'aide d'un emporte-pièce un disque de la taille de l'assiette creuse, puis colorer au beurre clarifié. Juste à la sortie de la poêle, à l'aide d'un très petit emporte-pièce, faites un nid d'abeille. Frotter avec la gousse d'ail préalablement blanchie. Effeuille le persil plat, puis frire les feuilles dans le beurre restant. Éponger et réserver au sec.

Étape 4 : Pochage des œufs

- 75cl de vin rouge de Bourgogne
- 1 petite feuille de laurier
- 1 petite branche de thym
- 20g de sucre
- Sel fin pm
- 6 œufs

Porter le vin rouge à ébullition avec l'ensemble des ingrédients, flamber et réduire de 30 %. Casser individuellement les œufs dans des ramequins afin de vérifier la qualité parfaite du produit. Pocher les œufs 3 minutes dans la préparation de vin rouge. Conserver les œufs au chaud dans le four vapeur à 56°C ou dans une cocotte remplie d'eau tiède plus.

Étape 5 : Finition

Napper la royale de champignons avec la sauce meurette. Poser l'œuf poché au centre. Répartir joliment la garniture. Poser le nid de pain de mie sur le dessus. Répartir les pluches de persil sur le pain de mie. Servir une saucière de jus à part.

Step 1: Mushroom Royale

- 400g of button mushrooms
- 50g of butter
- 200g of cream
- 75g of egg whites
- 70g of egg yolks
- Salt, pepper

Peel and carefully wash the mushrooms, cut them into regular pieces, then cook them lightly in butter. Reserve 300g, add the cream, adjust the seasoning, then blend everything in a food processor, add the egg whites and yolks. Spread the mixture at the bottom of your shallow plates, cover with plastic wrap, and cook for about 12 minutes in a steam oven at 85°C. Once cooked, keep warm at 56°C.

Step 2: Meurette sauce

- 1 thick slice of country bacon
- 4 chicken thighs
- 75cl of red wine
- 1 large shallot
- 1 small bay leaf
- 1 small sprig of thyme
- 5 peppercorns
- 2 small garlic cloves
- 20g of sugar
- 70g of butter
- 10cl of chicken roast juice
- Toasted flour
- Fine salt
- Freshly ground black pepper

Dice the shallot and the slice of country bacon into small pieces, cut the chicken thighs into very small pieces. In a casserole dish, roast the chicken pieces in grapeseed oil (very little), when they are perfectly blond, add and melt the bacon and continue roasting gently, then add the shallot and garlic clove, and sweat gently without browning, dust with toasted flour, coat all the elements well, then add the red wine, previously flambéed, in 3 times, the bay leaf, thyme. Bring to a boil, add the sugar, then let cook covered in the oven like a coq au vin.



Chef Frédéric Vardon.

Add the roast juice, reduce to obtain a creamy consistency, strain through a fine sieve, press, bring to a boil again and bind with butter. Adjust the seasoning and reserve covered to prevent the sauce from crusting.

Step 3: Vigneron garnish

- 12 small spring onions or pearl onions depending on the season
- 200g of button mushrooms
- 1 slice of country bacon
- 6 slices of sandwich bread
- 1 garlic clove
- 50g of clarified butter
- 3 sprigs of flat-leaf parsley

Peel the small onions and separate them into layers. Cut the bacon into very fine lardons. Clean the button mushrooms. Cook all these ingredients together while keeping them slightly crisp. Flatten the sandwich bread with a rolling pin. Cut out a disc the size of the shallow plate using a cutter, then brown in clarified butter. Just out of the pan, using a very small cutter, make a honeycomb pattern. Rub with the blanched garlic clove. Pluck the flat-leaf parsley, then fry the leaves in the remaining butter. Pat dry and reserve.

Step 4: Poaching the eggs

- 75cl of Burgundy red wine
- 1 small bay leaf
- 1 small sprig of thyme
- 20g of sugar
- Fine salt, to taste
- 6 eggs

Bring the red wine to a boil with all the ingredients, flambé and reduce by 30%. Individually crack the eggs into ramekins to ensure perfect quality. Poach the eggs for 3 minutes in the red wine mixture. Keep the eggs warm in the steam oven at 56°C or in a cocotte filled with lukewarm water.

Step 5: Finishing

Coat the mushroom royale with the meurette sauce. Place the poached egg in the center. Arrange the garnish nicely. Place the bread nest on top. Scatter parsley leaves over the bread. Serve the sauce separately in a sauceboat.

LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

DÉGUSTATION SOMMELIERS INTERNATIONAL à l'InterContinental Bordeaux Grand Hôtel

Fort de son succès, l'année dernière, SommelierS International organise son nouveau salon Meet The Pros à l'InterContinental Bordeaux Grand Hôtel. Seront présents Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023 et Meilleur Sommelier d'Europe ASI 2017, et Mattia Antonio Cianca, Meilleur Sommelier d'Italie ASI 2019 et Meilleur Sommelier d'Australie ASI 2017. Ils seront accompagnés des associations de sommellerie régionales, sommeliers, importateurs, cavistes, restaurateurs et autres professionnels du vin. Une occasion unique de déguster une centaine de cuvées en provenance des plus grandes régions de France (Bordeaux, Provence, Languedoc, Champagne, Bourgogne, spiritueux...)

Vous êtes professionnel et souhaitez participer à l'événement ? Inscription obligatoire : sandy@sommeliers-international.com

SommelierS International tasting at the InterContinental Bordeaux Grand Hôtel

Following its success last year, SommelierS International is organizing its new Meet The Pros fair at the InterContinental Bordeaux Grand Hôtel. Raimonds Tomsons, Best Sommelier of the World ASI 2023 and Best Sommelier of Europe ASI 2017, and Mattia Antonio Cianca, Best Sommelier of Italy ASI 2019 and Best Sommelier of Australia ASI 2017, will be present. They will be joined by regional sommelier associations, importers, wine merchants, restaurateurs, and other wine professionals. A unique opportunity to taste a hundred cuvées from the greatest regions of France (Bordeaux, Provence, Languedoc, Champagne, Burgundy, spirits...)

Are you a professional and wish to participate in the event? Mandatory registration: sandy@sommeliers-international.com



63^e vente des vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges



La 63^e édition de la Vente des Vins des Hospices de Nuits-Saint-Georges aura lieu le dimanche 10 mars 2024 à 14h30. Elle se déroulera, comme chaque année, au Château du Clos de Vougeot et sera retransmise en direct sur le site www.interencheres.com.

La vente est ouverte à toutes et à tous, tant pour la pièce de charité, vendue à la bouteille à prix fixe par souscription, que pour les pièces vendues au profit de l'établissement hospitalier.

63rd Hospices de Nuits-Saint-Georges wine auction

The 63rd edition of the Hospices de Nuits-Saint-Georges wine auction will take place on Sunday, March 10, 2024 at 2:30 pm. It will be held, as every year, at the Château du Clos de Vougeot and will be broadcast live on the website www.interencheres.com. The auction is open to everyone, both for the charity lot, sold by the bottle at a fixed price by subscription, and for the lots sold for the benefit of the hospital.

RHUM FEST PARIS

Le plus grand salon européen dédié à la culture rhum fête cette année ses 10 ans d'existence. A cette occasion, 150 marques et distilleries du monde entier seront à nouveau réunies au Parc Floral les 4-5-6 mai 2024. Comme toujours, de belles dégustations et rencontres avec les producteurs, des masterclasses par les meilleurs spécialistes, un food court, mais aussi plusieurs nouveautés marquent cet anniversaire.

Infos pratiques :

Journées grand public samedi 4 et dimanche 5 mai 2024 - de 12h à 18h. Journée professionnelle lundi 6 mai 2024 - de 10h à 17h. Lieu : Hall de la Pinède - Parc Floral - Vincennes. Tarifs à partir de 55 €.

Billetterie et accréditation www.rhumfestparis.com

Europe's largest rum culture exhibition celebrates its 10th anniversary this year. On this occasion, 150 brands and distilleries from around the world will once again come together at the Parc Floral on May 4-5-6, 2024. As always, there will be great tastings and meetings with producers, masterclasses by top specialists, a food court, but also several new features marking this anniversary.

Practical information:

Public days Saturday, May 4 and Sunday, May 5, 2024 - from 12pm to 6pm. Professional day Monday, May 6, 2024 - from 10am to 5pm. Location: Hall de la Pinède - Parc Floral - Vincennes. Prices starting from €55.

Ticketing and accreditation www.rhumfestparis.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 4 n°	2 AN 8 n°
France	50 €	90 €
UE	75 €	140 €
Monde	95 €	180 €

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

SCIP FRANCE

1850
MANUFACTURE DE COUTELLERIE THIERS



Laguiole Tradition.

Pour des moments authentiques



For authentic moments

www.scipfrance.com - contact@scipfrance.com
23 rue du torpilleur sirocco - 63300 THIERS France - +33(0)4 73 53 24 67

* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.

© Studio Meyranx - Yoan Chevojon L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



LANDES
Terre des possibles



Producteur - Distillateur
Bas Armagnac

domaine-ognoas.com

