



# Sommeliers INTERNATIONAL

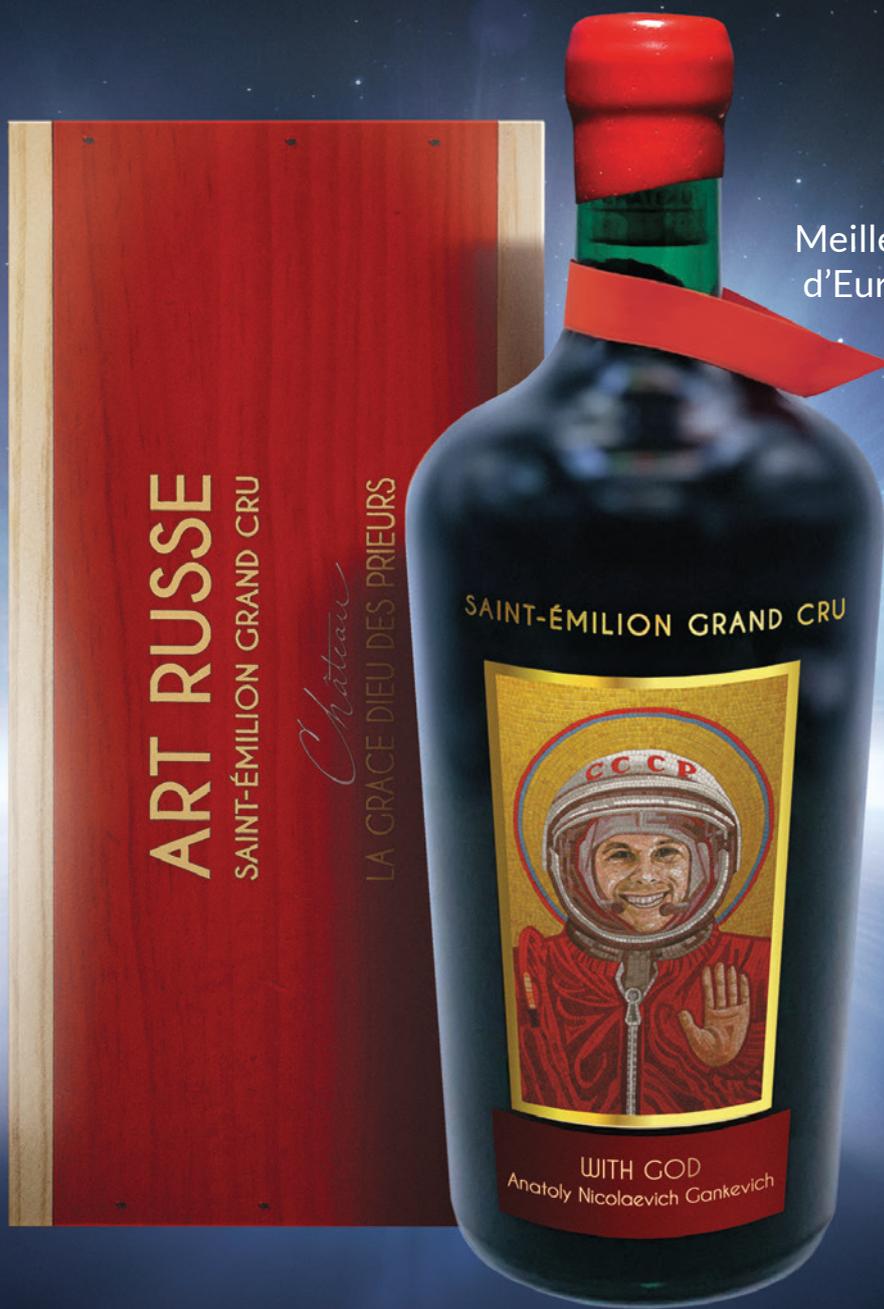
WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM  

## UN VIN STRATOSPHERIQUE

Découvrez le nouveau flacon hommage au 1er touriste et explorateur de l'espace Yuri Gagarin.



ASSOCIATION  
DE LA SOMMELIERIE  
INTERNATIONALE



ART RUSSE  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

*Château*  
LA GRACE DIEU DES PRIEURS

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

WITH GOD  
Anatoly Nicolaevich Gagarin

SALVATORE  
**CASTANO**

Meilleur Sommelier  
d'Europe & Afrique



Wine Tour

**JULIE  
DUPOUY**

en Champagne



Wine Tour

**PAOLO  
BASSO**

dans les Graves  
et le Sauternais

CHÂTEAU  
LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

by **ART RUSSE**

L 12564 - 173 - F: 5,90 € - RD





CHAMPAGNE  
  
*De Sousa*  
 à Avize

**POUR CÉLÉBRER  
 SES 10 ANS  
 DE CERTIFICATION,  
 LE MILLÉSIME 2010  
 DE LA CUVÉE  
 «LES CAUDALIES»  
 SE FAIT ICI SYMBOLE  
 DE LA PHILOSOPHIE  
 DE SOUSA.**

**CHAMPAGNE DE SOUSA**

12 Place Léon Bourgeois - 51190 Avize  
 Tél. : +33 (0)3 26 57 53 29 - Fax : +33 (0)3 26 52 30 64  
 contact@champagnedesousa.com - www.champagnedesousa.com



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



**2 ÉDITOS**

**8 ACTUS DE LA  
 SOMMELLERIE**

- 8 Breaking news
- 10 Monde
- 26 France

**33 SHOPPING**

**36 DU CÔTÉ DES VINS**

- 36 Résultats du concours international *Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg*
- 37 Les vins lauréats de la 108<sup>ème</sup> édition du Tastevinage
- 38 Dîner de remise des prix Golden Vines® 2021
- 40 Grandi Langhe 2022
- 42 Projecteur sur Philippe Geluck

**44 WINE TOUR  
 JULIE DUPOUY  
 EN CHAMPAGNE**

- 44 Champagne Michel Gonet
- 46 Champagne De Sousa
- 48 Champagne Frerejean Frères
- 50 Champagne J.M Tissier
- 52 Champagne Philipponnat
- 54 Champagne Lombard
- 56 Champagne Palmer & Co
- 58 Champagne Arnaud Moreau
- 60 Champagne Brimoncourt
- 62 Champagne Jean Hû
- 64 Champagne Piper-Heidsieck
- 66 Le carnet de notes de Julie Dupouy

**73 DÉGUSTATION CHAMPAGNE**

Retrouvailles étincelantes à l'Hôtel de Ville de Reims.

**114 WINE TOUR PAOLO BASSO  
 DANS LE SAUTERNAIS  
 & LES GRAVES**

- 114 Château Doisy-Védrines
- 116 Château Haut Selve
- 118 Clos Haut-Peyraguey
- 120 Les Vignerons de Tutiac du Château de Cérons
- 124 Château Rahoul
- 126 Château De Respide
- 128 Château Bouscaut
- 130 Le carnet de notes de Paolo Basso.

**134 PORTRAITS**

- Entretien avec Julie Dupouy :
- 134 La Cave du Dragon Rouge
  - 136 Domaine Amaury
  - 138 Roche des Bancs
  - 141 Château de Lugey
  - 144 Château Croix de Labrie
  - 147 Portrait de Laure Canu
  - 148 L'orchestration Krug, un moment de magie
  - 150 Week-end des Grands Crus de Bordeaux

- 152 Hopwine
- 154 Cbonart
- 155 L'Arbre à Café
- 157 Maison Lehmann
- 158 Veuve Clicquot
- 161 Champagne Lombard
- 163 Champagne Jean Diot
- 164 Champagne A. & C. Toullec
- 165 Champagne Sylvie Moreau
- 166 Champagne Philippe Fontaine
- 169 Maison Mumm
- 170 Champagne Perrier-Jouët
- 171 Champagne Hathyr
- 173 Champagne Gremillet
- 174 Champagne PALG Devitry

**177 BIODYNAMIE**

- 177 Les 1001 visages de la biodynamie à Bordeaux : Jean-Baptiste Duquesne

**178 VIGNOBLES DU MONDE**

- 178 Les trésors cachés de la Roumanie

**182 DU CÔTÉ DES SPIRITUEUX**

- Wine tour Cognac Julie Dupouy :
- 182 Maison Meukow
  - 185 Domaine des Forges
  - 188 Distillerie Jean Goyard
  - 191 les nouveautés Gins
  - 192 Whisky Roborel
  - 194 The Glenturret Laliqe Restaurant

**197 GOURMANDISES DE FÊTES**

**200 ACCORDS**

- 200 Stéphane Sausin : le talent renaissant
- 202 Accords de saison par Adrien Cascio

**205 ŒNOTOURISME**

- 205 Le Boat, cap sur les vignobles de Bourgogne

**206 LE BLOG**



## ÉDITO

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

# Si

## SommelierS INTERNATIONAL

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

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

**RÉDACTION ET TRADUCTION**  
Sandy BÉNARD-RAVOISIER

**TRADUCTION**  
Marie PUGES

**GRAPHISME ET MISE EN PAGE**  
Stéphane PAILLER

**ONT COLLABORÉ  
À CE NUMÉRO :**  
Giovanni ANNICCHINO  
Association de la  
Sommellerie Internationale  
Paolo BASSO  
Frédéric BENEIX  
Sarah CANONGE  
Adrien CASCIO  
Henry CLEMENS  
Julie DUPOUY YOUNG  
Philippe FAURE-BRAC  
Valérie GERME MASSOT  
Laurent GOTTI  
Xavier LACOMBE  
Sofia LAFAYE  
Jérémy MARTIN  
Julia SCAVO

**SITE WEB**  
www.sommeliers-international.com

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

**DISTRIBUTION**  
MLP

Encore une année riche en émotions et nouveautés !

Félicitations à l'ASI qui malgré des conditions peu enclines à l'organisation d'événements, a réussi à organiser son 1<sup>er</sup> Bootcamp ainsi que de nombreux concours nationaux qui ont mis en lumière de nouveaux meilleurs sommeliers et, pour certains, de nouveaux présidents.

Une fin d'année qui a été aussi marquée par la victoire de Bastien Debono au 19<sup>e</sup> Master of Port, et celle très récente de l'Italien Salvatore Castano au concours du Meilleur Sommelier d'Europe qui a eu lieu à Chypre. Félicitations à eux !

Revivez ces moments dans nos pages « Sommellerie » puis partez en Cognac et en Champagne à travers deux wine tours en compagnie de Julie Dupouy, Meilleur Sommelier d'Irlande 2009, 2012 et 2015. Retrouvez aussi notre dégustation exclusive au sein de l'Hôtel de Ville de Reims où joie de se revoir, partage et plaisir étaient au rendez-vous. Enfin Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde 2013, vous emmènera dans le vignoble des Graves et du sauternais, à la découverte de cuvées d'exception.

Pour finir ce voyage, laissez-vous guider par Julia Scavo, Meilleur Sommelier de Roumanie, qui est allée à la rencontre de véritables pépites en Roumanie.

Dans ce numéro également, notre sélection de bûches haute-couture qui sauront vous ravir tant visuellement que gustativement.

Nous vous souhaitons à tous un très bon réveillon de Noël et de très bonnes fêtes de fin d'année, entourés de ceux qui vous sont chers.



This was another year full of emotions and novelties!

Congratulations to ASI who, despite conditions that weren't favourable to the event organisation, succeeded to organize its 1<sup>st</sup> Bootcamp as well as numerous national competitions that highlighted new best sommeliers and, for some, new presidents.

The end of the year was also marked by Bastien Debono's victory at the 19<sup>th</sup> Master of Port, and Italian Salvatore Castano's very recent victory at the Best Sommelier of Europe competition held in Cyprus. Congratulations to them!

Relive these moments in our "Sommellerie" pages and then go on two wine tours in Cognac and Champagne with Julie Dupouy, Best Sommelier of Ireland 2009, 2012 and 2015. You will also find our exclusive tasting in Reims City Hall, where we enjoyed meeting again, sharing and having fun. Finally, Paolo Basso, Best Sommelier of the World 2013, will take you to the Graves and Sauternes vineyards, to discover exceptional wines.

To end this journey, let yourself be guided by Julia Scavo, Best Sommelier of Romania, who has gone to meet some real treasures in Romania.

In this edition, we also present our haute couture logs that will satisfy you visually as well as tastefully.

We wish you all a very happy Christmas Eve and a very happy New Year, surrounded by your loved ones.

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

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



**ART RUSSE**  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU  
CHATEAU LA GRACE DIEU DES PRIÈRES



## ÉDITO

### Philippe Faure-Brac

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



**Fabrice Sommier**  
Secrétaire général



**Antoine Woerlé**  
Secrétaire adjoint



**Arnaud Fatome**  
Trésorier général



**Frédéric Devautour**  
Trésorier adjoint



**Gisèle Marguin**  
Chargée de  
communication



Le Meilleur sommelier d'Europe vient d'avoir lieu à Limassol, Chypre, et nous sommes très heureux de féliciter Salvatore Castano d'Italie pour cette magnifique première place qui le qualifie d'office pour le Meilleur Sommelier du Monde 2023 qui aura lieu à Paris. Il est rejoint sur le podium par Nina Jensen la Danoise et Suvad Zlatic le candidat autrichien. Un grand bravo pour leur performance ! Nous abordons donc la phase ascendante du mondial, événement majeur de la vie de la sommellerie internationale et préoccupation du quotidien pour les équipes de la sommellerie française. Tout le monde se mobilise donc pour assurer une montée en puissance vers le concours. Elle s'illustrera dans quelque mois dans le cadre du salon Wine Paris / Vinexpo Paris par un bel événement que nous co-organiserons, restez à l'écoute !

Un peu plus tôt, le 8 novembre dernier, nous avons également sacré un nouveau Master of Port : Bastien Debono. Il s'est illustré parmi les deux autres finalistes, Antoine Lehebel et Maxime Plumier, dans les épreuves que leur avaient préparées Bertrand Bijasson, responsable du concours et l'équipe du comité technique qu'il avait réuni autour de lui. Toutes nos très sincères félicitations à lui, titre dédié aux vins de Porto qui ouvre la porte à d'autres belles perspectives dans le monde de la sommellerie.

C'est une année particulière qui se termine. Nous percevons 2022 comme pleine de promesses vers une harmonie retrouvée et une activité qui tend enfin vers son équilibre.

En cette période de fêtes, nous vous souhaitons à toutes et à tous de profiter d'être ensemble, de pouvoir savourer des instants en famille et d'apprécier les valeurs de partage. Nous aspirons tous à retrouver de la sérénité à tous les niveaux et sans oublier, avec modération, que les fêtes sont toujours une très belle occasion de partager quelques jolis flacons.



The Best Sommelier of Europe competition has just been held in Limassol, Cyprus, and we are very pleased to congratulate Salvatore Castano from Italy for his first place, which qualifies him for the Best Sommelier of the World competition 2023 to be held in Paris. Nina Jensen from Denmark and Suvad Zlatic from Austria joined him on the podium. A big congratulations for their performance! We are now entering the ascending phase of the World Championship, a major event in the international sommellerie and a daily concern for the French sommellerie teams. Everyone is therefore mobilising to ensure a steady rise towards the competition. This will be illustrated in a few months' time during the Wine Paris / Vinexpo Paris wine fair by a beautiful event that we will co-organise, so please stay in touch!

Earlier, on 8 November, we also crowned a new Master of Port: Bastien Debono. He distinguished himself among the two other finalists, Antoine Lehebel and Maxime Plumier, during the tests that had been prepared by Bertrand Bijasson, the person in charge of the competition, and the team of the technical committee that he had gathered around him. Our sincere congratulations to him. The title dedicated to Port wines, which opens the door to other beautiful perspectives in the sommelier's world.

It is a special year that is coming to an end. We see 2022 as full of promise towards a newfound harmony and an activity that is finally tending towards its balance.

During this festive season, we wish you all to enjoy time together, to enjoy moments with your family and to appreciate sharing values. We all hope to find serenity at all levels and not to forget, in moderation, that the holidays are always a great opportunity to share a couple of lovely bottles.

# ÉDITO

## BUREAU DE L'ASI



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

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

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

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

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

**Peer F. Holm**  
(Allemagne),  
Secrétaire générale

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

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

### ASI 2021: L'ANNÉE DU SOMMELIER

L'ASI tient à remercier notre partenaire *argent* Sommeliers International de nous avoir donné l'opportunité de partager nos actualités dans leur magazine.

En janvier, le Bureau de l'ASI a déclaré avec audace que 2021 serait « l'année du sommelier ». Alors que la pandémie mondiale a exercé une pression continue sur notre industrie, les sommeliers du monde entier ont prouvé leur détermination et leur passion pour leur travail. Cela a été illustré en novembre lors de notre concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe et Afrique à Chypre. Lors de ce concours spectaculaire, un candidat méconnu, Salvatore Castano d'Italie, a prouvé qu'il n'est pas nécessaire d'être constamment sous les projecteurs pour devenir un champion. Vous devez simplement vous engager à apprendre, faire preuve d'humilité et toujours offrir un service accueillant.

Au cours de la dernière année, notre administration a été chargée de bâtir une communauté plus forte et une association qui met davantage l'accent sur l'éducation et la communication. Du côté de l'éducation, nous avons lancé nos lignes directrices ASI. Ces directives fournissent les bases de connaissances pour les sommeliers du monde entier. Il a fallu énormément de travail et de coopération de la part de nos comités de concours de sommelier, d'éducation et d'examen. Nous avons également lancé deux nouvelles certifications qui serviront d'étapes au parcours de nos jeunes sommeliers dans leur cheminement vers le prestigieux diplôme ASI. Une autre réalisation majeure : celle du lancement de l'ASI Bootcamp à Varsovie. Les Bootcamps ASI offrent un terrain d'entraînement à nos meilleurs sommeliers, et en particulier à ceux qui aspirent à concourir au plus haut niveau.

Au cours de la dernière année, nous avons également lancé de nouvelles stratégies de communication axées sur la création d'une communauté de sommeliers et de partenaires. Nous nous sommes chargés de placer les sommeliers sur la même scène que les grands vignerons, communicateurs et éducateurs du monde. Nous avons accompli cela et plus encore grâce à nos bulletins d'information, au contenu de notre site Web, à des tables rondes et à des efforts sur les médias sociaux. Rien de tout cela ne serait possible sans nos partenaires.

Pourtant, pour toutes les réalisations tangibles, il y a aussi les intangibles. En embrassant la diversité de notre monde sommelier et en étant à l'écoute des besoins de nos associations membres individuelles et de leurs sommeliers, l'ASI a vu un changement de culture. L'ASI ne se concentre plus sur quelques-uns. Maintenant, nous embrassons et célébrons l'incroyable diversité de nos sommeliers à travers le monde. 2022, nous voilà !

### ASI 2021: The Year of the Sommelier

ASI would like to thank our silver partner Sommeliers International for giving us an opportunity to share our news in their magazine.

In January, the ASI Board boldly stated that 2021 would be the "Year of the Sommelier". While the global pandemic, placed continued strain on our industry, sommeliers around the globe proved their resolve and passion for their work. This was exemplified in November at our ASI Contest of the Best Sommelier of Europe & Africa in Cyprus. At this spectacular contest an unheralded candidate, Salvatore Castano from Italy, proved you don't have to be in the constant limelight to become a champion. You simply need to be committed to learning, possess a sense of humility, and always deliver hospitable service.

Over the past year our administration has been tasked with building a stronger community and an association that places more emphasis on education and communication. On the education side we launched our ASI Guidelines. These guidelines provide the foundations of knowledge for sommeliers across the globe. It took an immense amount of work and cooperation from our Sommelier Contests, Education and Exam Committees. We also launched, two new certifications which will serve as steps along a path for our young sommeliers as they work to towards the prestigious ASI Diploma. Another major accomplishment was the launch of ASI Bootcamp in Warsaw. ASI Bootcamps provide a training ground for our top sommeliers, and especially those that aspire to compete at the highest level.

This past year we also launched new communications strategies focused on building a community of sommeliers and partners. We tasked ourselves to place sommeliers on the same stage as the great winemakers, wine communicators and educators of the world. We have accomplished this and more through our newsletters, website content, panel discussions and social media efforts. None of which would be possible without our partners.

Yet for all the tangible accomplishments there are also the intangibles. By embracing the diversity of our sommelier world and listening to the needs of our individual member associations and their sommeliers ASI has seen a culture shift. No longer is ASI focused on the few. Now we embrace and celebrate the incredible diversity of our sommeliers around the globe. 2022, here we come!



ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE



# Le concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde se tiendra en France du 7 au 12 février 2023

L'Union de la Sommellerie Française, présidée par Philippe Faure-Brac, a l'honneur de recevoir en France la 17<sup>e</sup> édition du concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde. Les candidats se retrouveront à Paris du 7 au 12 février 2023 pour 4 jours d'épreuves de haut vol. Le programme complet de la compétition sera dévoilé à l'occasion de Wine Paris & Vinexpo Paris du 14 au 16 février 2022.

## PARIS, CAPITALE MONDIALE DE LA SOMMELLERIE EN FÉVRIER 2023

La France accueillera le prestigieux concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde pour la 2<sup>e</sup> fois de son histoire. La précédente édition française s'est tenue en 1989 ; Serge Dubs, l'un des 6 tenants français du titre avait alors été couronné.

Créé en 1969, le concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde se déroule tous les 3 ans. Organisé par l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI), il décerne le titre de Meilleur Sommelier du Monde. Philippe Faure-Brac, président de l'Union de la Sommellerie Française se félicite d'accueillir la prochaine édition en France « C'est un moment fort pour notre association et pour la France, berceau de la profession. Nous sommes fiers de partager notre riche patrimoine gastronomique et sa prospérité avec la famille ASI ».

Au cours de 4 jours d'épreuves de haut niveau, 70 candidats, représentant 67 pays à ce jour, s'affronteront. Ils seront testés sur leurs connaissances du vin, des spiritueux et autres boissons,

leurs compétences en matière de restauration et de service, leur capacité à apporter des conseils et à faire vivre des émotions aux convives.

## WINE PARIS & VINEXPO PARIS 2022, TOP DÉPART DES PRÉPARATIFS DU CONCOURS

À l'occasion de Wine Paris & Vinexpo Paris 2022, temps fort incontournable de la planète vin, l'ASI et l'UDSF dévoileront le programme de préparation de la compétition : épreuves de sélection des candidats, annonce et mise en valeur progressive des sites d'accueil. Un programme d'animations et de préparation intensif des candidats sera également mis en place avec le soutien des partenaires de la compétition. À ce titre, Wine Paris & Vinexpo Paris proposera en février 2022 un cycle d'animations et de dégustations dédié aux visiteurs du salon.

Comme le précise Philippe Faure-Brac lors de la conférence de presse Wine Paris & Vinexpo 2022 « Grâce à Wine Paris & Vinexpo Paris, Paris compte aujourd'hui comme une capitale internationale du vin. Pour Rodolphe Lameyse, directeur



général de Vinexposium et moi-même, il était évident de lancer le compte à rebours de la préparation du concours de Meilleur Sommelier du Monde 2023 à cette occasion. Nous partageons des valeurs communes de transmission, passion et innovation ».

Toutes les actualités à suivre sur [www.sommelier-france.org](http://www.sommelier-france.org)

## MEILLEURS SOMMELIERS DU MONDE PALMARÈS FRANCE Best Sommeliers of the World - French winners

- Olivier Poussier (2000)
- Philippe Faure-Brac (1992)
- Serge Dubs (1989)
- Jean-Claude Jambon (1986)
- Jean-Luc Pouteau (1983)
- Armand Melkonian (1969)



Marc Almert Meilleurs Sommelier du Monde 2019.

Nina Jensen, Marc Almert et Raimonds Tomsons.



**The ASI Best Sommelier of the World competition will be held in France from 7 to 12 February 2023** || *The Union de la Sommellerie Française, chaired by Philippe Faure-Brac, is honoured to host the ASI Best Sommelier of the World competition in France for the 17<sup>th</sup> time. The candidates will meet in Paris from 7 to 12 February 2023 for 4 days of high-level competition. The complete competition schedule will be unveiled at Wine Paris & Vinexpo Paris from 14 to 16 February 2022.*

## Paris, world capital of sommellerie in February 2023

France will host the prestigious ASI Best Sommelier of the World competition for the second time in its history. The previous French edition was held in 1989 when Serge Dubs, one of the six French title holders, was crowned. The ASI Best Sommelier of the World competition was created in 1969 and takes place every 3 years. The competition is organised by the Association de la Sommellerie Internationale (ASI) and awards the Best Sommelier of the World title. Philippe Faure-Brac, the president of the Union de la Sommellerie Française, is delighted to be hosting the next edition in France. "This is a great moment for our association and for France, the cradle of the profession. We are proud to share our rich gastronomic heritage and its prosperity with the ASI family".

During four days of high-level competition, 70 candidates, representing 67 countries to date, will compete. They will be tested on their wine, spirits and other beverage knowledge, their catering and service skills, their ability to provide advice and to make diners feel good.

## Wine Paris & Vinexpo Paris 2022, preparations for the competition get underway

On the occasion of Wine Paris & Vinexpo Paris 2022, a key event for the wine world, the ASI and the UDSF will unveil the competition preparation programme: selection tests for candidates, announcement and gradual development of the host sites. A programme of events and intensive preparation for the candidates will also be put in place with the support of the competition's partners. In February 2022, Wine Paris & Vinexpo Paris will offer a series of events and tastings dedicated to visitors to the show.

As Philippe Faure-Brac said at the Wine Paris & Vinexpo 2022 press conference, "Thanks to Wine Paris & Vinexpo Paris, Paris is now an international wine capital. For Rodolphe Lameyse, Vinexposium's Managing Director, and myself, it was an obvious choice to launch the countdown to the Best Sommelier of the World competition in 2023 on this occasion. We share the same values ; transmission, passion and innovation."

Follow all the news on [www.sommelier-france.org](http://www.sommelier-france.org)

Text: Union de la Sommellerie Française / Photos: Jean Bernard

# CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER D'EUROPE & AFRIQUE :

## la convivialité et le talent au rendez-vous

Pendant une semaine intense en émotions, les présidents des pays en compétition, les sommeliers, accompagnateurs et partenaires de l'ASI ont eu le privilège de vivre un périple incroyable à Chypre, rythmé par des masterclasses de grande qualité, la découverte des vins californiens, roumains ou encore des sakés, mais aussi la visite de vignobles et villages typiques de Chypre. Des journées où le maître mot était la convivialité, avec des déjeuners et des dîners où nous avons pu découvrir la cuisine traditionnelle chypriote à travers des mets tous plus savoureux et qualitatifs les uns que les autres.

Une véritable semaine de plaisir qui s'est concrétisée le 19 novembre à Limassol où, après avoir surmonté une à une les épreuves : élaboration d'un cocktail, accord sole meunière et vin rouge ou encore correction d'une liste de vins, Salvatore Castano a été élu Meilleur Sommelier d'Europe & Afrique. Une première place qui lui permet de se qualifier pour le concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde qui se déroulera à Paris, en février 2023.

William Wouters, président de l'ASI, a déclaré : « En regardant cette finale palpitante en direct, je peux attester que Salvatore Castano a prouvé sans aucun doute qu'il est non seulement l'un des meilleurs sommeliers d'Europe & d'Afrique, mais aussi du monde. Je dois également dire que pour gagner, il faut être compétitif, et pour être compétitif, il faut avoir des concurrents dignes de ce nom. Tous nos finalistes ont démontré sur scène les raisons pour lesquelles ils sont allés si loin dans ce concours. C'est passionnant de voir un tel niveau de qualité, non seulement en finale, mais tout au long du concours. J'ai hâte de voir Salvatore et les autres concourir sur la scène mondiale ».

Sur les marches du podium nous retrouvons en 2<sup>e</sup> place Nina Jensen, Meilleur Sommelier du Danemark et Suvad Zlatic, Meilleur Sommelier d'Autriche.

La journée s'est terminée par un dîner de gala à l'hôtel Four Seasons de Limassol, offert par l'Association des sommeliers de Chypre. Georgios Kassianos, son président et organisateur logistique de l'événement, a déclaré : « La route vers ce concours a été semée d'embûches inattendues, mais grâce à nos bénévoles, au gouvernement local et à nos partenaires locaux et internationaux, nous avons fièrement présenté la gastronomie, la culture du vin et l'hospitalité légendaire de Chypre. Nous sommes ravis d'avoir fait découvrir au monde notre joyau de la Méditerranée et nous ne pourrions être plus heureux d'annoncer Salvatore Castano comme vainqueur du Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe & Afrique de l'ASI 2021, ici à Chypre. ».

Un grand merci à ce beau pays et aux organisateurs pour ce bel accueil !



Aris Allouche entouré de Nina Jensen, Salvatore Castano et Suvad Zlatic.

**The Best Sommelier of Europe & Africa contest: conviviality and talent at the rendezvous** || During a week full of emotions, the presidents of the competing countries, the sommeliers, the accompanying persons and the partners of the ASI had the privilege to live an incredible journey in Cyprus, punctuated by high quality masterclasses, the discovery of Californian and Romanian wines or sakés, but also the vineyards and typical Cyprus villages visits. The days were filled with conviviality, with lunches and dinners during which we were able to discover the traditional Cypriot cuisine through dishes, each one more tasty and qualitative than the last.

A real pleasure week which took place on 19<sup>th</sup> November in Limassol where, after having overcome one by one the tests: cocktail creation, sole meunière and red wine pairing or wine list correction, Salvatore Castano was elected Best Sommelier of Europe & Africa. This first place qualifies him for the ASI competition for the Best Sommelier of the World, which will take place in Paris in February 2023.

ASI president William Wouters said: "Watching this exciting final live, I can attest that Salvatore Castano has proven without a doubt that he is not only one of the best sommeliers in Europe & Africa, but also in the world. I must also say that to win you have to be competitive, and to be competitive you have to have worthy competitors. All of our finalists have demonstrated on stage the reasons they have come so far in this competition. It's exciting to see such a high quality level, not only in the final, but throughout the competition. I can't wait to see Salvatore and the others compete on the world stage".

On the podium we find Nina Jensen, Best Sommelier of Denmark, and Suvad Zlatic, Best Sommelier of Austria.

The day ended with a gala dinner at the Four Seasons Hotel in Limassol, hosted by the Cyprus Sommelier Association. Georgios Kassianos, its president and logistical event organiser, said: "The road to this competition was full of unexpected obstacles, but thanks to our volunteers, the local government and our local and international partners, we proudly showcased the gastronomy, wine culture and legendary Cyprus hospitality. We are delighted to have introduced the world to our Mediterranean jewel and we couldn't be happier to announce Salvatore Castano as the ASI Best Sommelier of Europe & Africa 2021 winner here in Cyprus".

A huge thank you to this beautiful country and to the organisers for their hospitality!



© Association de la Sommellerie Internationale

Les candidats au Meilleur Sommelier d'Europe & Afrique.



Markus del Monego, Olivier Poussier et Paz Levinson faisaient partie du jury de dégustation.



Markus del Monego, Marc Almert, Salvatore Castano, Giuseppe Vaccarini et Raimonds Tomsons.



Salvatore Castano



Suvad Zlatic



ASI Contest Best Sommelier Europe & Africa Cyprus 2021



Nina Jensen, Salvatore Castano et Suvad Zlatic.



Nina Jensen



CHÂTEAU CROIX DE LABRIE



BEE Bordeaux

8 bis lieu dit Peymouton Sud, 33 330 Saint-Christophe des Bardes

[WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR](http://WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR)

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

## INTERVIEW DE SALVATORE CASTANO, MEILLEUR SOMMELIER D'EUROPE & AFRIQUE 2021

### 1. Comment vous êtes-vous préparé au concours du Meilleur Sommelier d'Europe & Afrique ?

Ma préparation a commencé il y a longtemps car le concours a été reporté plusieurs fois. Bien sûr pour ce type de compétition on ne peut pas se préparer en un an, il y a trop de choses qu'il faut savoir en termes de connaissances. En fait, étudier était la partie principale pour moi, je n'ai aucune idée du nombre d'heures exactes. La dégustation à l'aveugle de vins et spiritueux était une autre partie importante de la préparation, mais pour moi, cela a toujours été la partie la plus amusante, j'aime vraiment faire ça. La partie pratique est selon moi la plus facile à préparer, surtout si vous avez travaillé dès l'âge de 15 ans.

### 2. Pour vous quelle épreuve a été la plus compliquée ? Pourquoi ?

La partie la plus compliquée pour moi a été la préparation du cocktail lors de la finale, car je n'ai pas remarqué la bouteille de champagne au début. Mais bien sûr, la théorie était aussi très difficile, avec 30 pages cela ressemblait plus à un livre qu'à un examen théorique !

### 3. Quels sont vos projets pour le futur ?

Mes projets d'avenir restent les mêmes, j'aimerais être directeur des vins d'une grande entreprise et partager ma passion et mes connaissances avec les prochaines générations de sommeliers.

### 4. BONUS : Un accord mets et vins à recommander pour les fêtes de Noël ?

Mon accord de Noël préféré est la célèbre bûche de Noël de ma mère et le porto Taylor's de 1966. Le porto viendra compléter la saveur chocolatée, de noisette et intense de la bûche, vous procurant une sensation incroyable en bouche.

Bien sûr, pour ceux qui n'ont pas la recette secrète de la bûche de Noël de ma maman, je proposerai un classique italien, Panettone et Vendemmia Tardiva Moscato d'Asti, en raison des fruits confits et de l'intensité du Panettone qui s'accordera parfaitement à la douceur, la persistance et les arômes du vin.

### 4. BONUS: What food and wine pairing would you recommend for the Christmas season?

My favourite Christmas pairing is my mother's famous Yule log and Taylor's 1966 port. The Porto will complement the intense, nutty, chocolatey flavour of the log, giving you an incredible mouth feel.

Naturally, for those who don't have my mum's secret Yule log recipe, I would suggest an Italian classic, Panettone and Vendemmia Tardiva Moscato d'Asti, because of the candied fruit and the intensity of the Panettone which will perfectly match the sweetness, persistence and wine aromas.

© Association de la Somellerie Internationale

### Interview with Salvatore Castano, Best Sommelier of Europe & Africa 2021

#### 1. How did you prepare for the Best Sommelier of Europe & Africa's competition?

I started preparing a long time ago because the competition has been postponed several times. Of course for this kind of competition you can't prepare in one year, there are too many things you need to know in terms of knowledge. In fact, studying was the main part for me, I can't remember the exact number of hours. The wine and spirit blind tasting was another important part of the preparation, but for me it has always been the most fun part, I really enjoy doing it. The practical part I think is the easiest to prepare for, especially if you have been working since you were 15.

#### 2. Which test was the most challenging for you? Why?

The most difficult part for me was the cocktail preparation in the final, because I didn't notice the bottle of champagne at the beginning. But of course the theory was also very difficult, with 30 pages it was more like a book than a theory exam!

#### 3. What are your plans for the future?

My future plans remain the same, I would like to be a wine director of a big company and share my passion and knowledge with the next generations of sommeliers.

# MASTER OF PORT 2021 A PARIS une 19<sup>e</sup> édition suivie d'une dégustation d'exception



Excellente édition du concours Master of Port 2021.

Ce concours de haute volée, très couru tous les deux ans par la jeune génération de la sommellerie, offre une occasion unique de découvrir une large palette des vins du Douro et des portos d'excellence.

Événement toujours très attendu dans la capitale depuis sa création en 1988, la compétition Master of Port récompense le sommelier qui aura les meilleures connaissances sur les produits emblématiques de cette destination. Sur près de 50 inscrits aux épreuves cette année, seuls les huit demi-finalistes ont eu la chance de faire un voyage au Portugal pour mieux s'imprégner de la culture de ces vins d'une typicité si particulière. Ils sont montés le 8 novembre dernier sur la scène du Cercle National des Armées situé au 8 place Saint-Augustin, avant les ultimes étapes disputées par les trois finalistes.

**Master of port 2021 in Paris: a 19<sup>th</sup> edition followed by an exceptional tasting** || *This highly prestigious competition, held every two years by the younger sommelier generation, offers a unique opportunity to discover a wide range of Douro wines and excellent ports.*

This event, which has been eagerly awaited in the capital since its creation in 1988, rewards the sommelier with the best knowledge of the emblematic wines of this destination. Out of nearly 50 candidates registered for this year's competition, the only eight semi-finalists had the chance to travel to Portugal to better immerse themselves in the culture of these wines with their particular typicity. On November 8, they took to the stage at the Cercle National des Armées located at 8 Place Saint-Augustin, before the final stages contested by the three finalists.



Face à un jury d'anciens détenteurs du titre de Master of Port, de grands noms de la sommellerie, d'experts et de connaisseurs, ces candidats ont participé aux dernières épreuves pour les départager devant un public respectant un silence absolu. Une dégustation organisée dans la salle d'honneur de l'impressionnant bâtiment a suivi.

Maisons de Porto et domaines viticoles de la Vallée du Douro, dont certains producteurs avaient fait spécialement le déplacement, ont dévoilé leurs dernières cuvées et quelques flacons rares.

Cette rencontre mise en place en partenariat avec l'IVDP, Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, a permis à des domaines réputés de montrer leur savoir-faire. Certains ont eu le loisir de déguster le 40 ans d'âge du Tawny Porto, produit en très petite quantité et mis en bouteille après un long vieillissement en fût de chêne à la Quinta da Pacheca ou encore provenant de cette même maison, le vin du Douro Lagar n°1 millésime 2015 issu des cépages Touriga Nacional et Touriga Franca avec une vinification dans un moulin de granit centenaire et un vieillissement de 18 mois dans des fûts de chêne français. On pouvait apprécier les saveurs d'un White Port de la maison Churchill's, du Crusted Port mis en bouteille en 2007, du Tawny Porto Sandeman Imperial Reserve ou encore le Porto Cruz Colheita 1985 issu des meilleures vignes de la Vallée du Douro.

Après l'annonce du vainqueur par Philippe Faure-Brac, la cérémonie officielle de la remise du prix Master of Port 2021 s'est poursuivie à l'Ambassade du Portugal. Inconditionnelle de la région du Douro, Édith Cayard, présidente du Syndicat des Grandes Marques de Porto, en présence de l'ambassadeur, S.E. Monsieur Jorge Torres Pereira, M. Gilberto Igrejas, président de l'Institut des Vins du Douro et de Porto, et Philippe Faure-Brac, président de l'Union de la Sommellerie Française ont remis le trophée de ce 19<sup>e</sup> Master of Port à Bastien Debono, chef sommelier des tables de Yoann Conte à Veyrier du Lac en Haute-Savoie.

Un cocktail dînatoire a clôturé cette session Master of Port après un chapitre d'intronisations de plusieurs personnalités au sein de la célèbre Confrérie du vin de Porto, par ses principaux membres venus de Porto officier pour l'occasion.

The candidates faced a jury of former Master of Port title holders, great names in the sommelier world, experts and connoisseurs, and took part in the final tests in front of an audience that respected absolute silence. This was followed by a tasting in the main hall of the impressive building.

Port houses and wineries from the Douro Valley, some of which had made the trip specially, unveiled their latest vintages and some rare bottles.

This event, organised in partnership with the IVDP, Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, allowed renowned wineries to showcase their expertise. Some had the opportunity to taste the 40 year old Tawny Porto, produced in very small quantities and bottled after a long ageing in oak barrels at Quinta da Pacheca, or from the same house, the Douro Lagar n°1 vintage 2015 made from Touriga Nacional and Touriga Franca grapes with a vinification in a centenary granite mill and an ageing of 18 months in French oak barrels. The flavours of a Churchill's White Port, the Crusted Port bottled in 2007, the Tawny Porto Sandeman Imperial Reserve and the Porto Cruz Colheita 1985 from the best vines in the Douro Valley were enjoyed here.

After Philippe Faure-Brac announced the winner, the official ceremony for the Master of Port 2021 award continued at the Portuguese Embassy. Mr. Jorge Torres Pereira, Mr. Gilberto Igrejas, President of the Douro and Porto Wines Institute, and Philippe Faure-Brac, President of the Union de la Sommellerie Française, presented the trophy of this 19<sup>th</sup> Master of Port to Bastien Debono, Head Sommelier of Yoann Conte's tables in Veyrier du Lac in Haute-Savoie.

A cocktail party closed this event after a section in which several personalities were inducted into the famous Confrérie du vin de Porto, by its main members who came from Porto to officiate for the occasion.

Text and photos : Sarah Canonge



Gilberto Igrejas, chancelier de l'Institut des Vins du Douro et de Porto et George Sandeman, chancelier de la Confrérie du vin de Porto.



Huit demi-finalistes du 19<sup>e</sup> Master of Port très motivés.



Master of Port 2021, Bastien Debono intronisé au sein de la Confrérie du vin de Porto.







Carillon d'Angelus marche dans les pas de son illustre aîné, Château Angelus, tout en déployant un style bien affirmé, empreint d'élégance et de complexité.

[WWW.ANGELUS.COM](http://WWW.ANGELUS.COM)

## AUSTRALIE

### Sarah Andrew revient en tant que présidente des sommeliers d'Australie

Sarah Andrew DipWEST a été élue pour un nouveau mandat en tant que présidente de sommeliers d'Australie. Mme Andrew est rejointe par Bridget Raffal en tant que vice-présidente, tandis que Chris Crawford devient trésorier.

**Sarah Andrew Returns as President of Sommeliers Australia** || ASI would like to congratulate Sarah Andrew DipWEST for being elected for a new term as President of sommeliers Australia. Ms. Andrew is joined by Bridget Raffal as Vice-President, while Chris Crawford moves into the role of Treasurer.



Sarah Andrew

## MAROC

### Mikaël Rodriguez...Nouveau président de l'ASMA (Association des Sommeliers du Maroc)

Mikaël Rodriguez est le nouveau président de l'ASMA, Association des Sommeliers du Maroc, créée en 2012 par Michèle Aström Chantôme. Il en était déjà le secrétaire général donc très impliqué dans les dossiers actuels et les projets de l'association. Après 8 années à La Mamounia, le célèbre palace de Marrakech élu plusieurs fois Meilleur Hôtel du Monde, en tant que chef-sommelier puis Beverage Manager, Mikaël a décidé de créer sa propre entreprise de conseil, audit, création de caves. Formé à l'École hôtelière de Bordeaux-Talence, il a travaillé à Londres pendant 5 ans puis dirigé un bar à Champagne à Paris avant d'enseigner plusieurs années le métier de sommelier à l'EPMTTH. Il reste au Maroc et va consacrer une partie de son temps au développement et à la promotion de la sommellerie dans le Royaume. Michèle Aström Chantôme sera la déléguée officielle de l'ASMA auprès de l'ASI.



Mikaël Rodriguez et Michèle Aström Chantôme

**Mikaël Rodriguez...New president of ASMA (Association des Sommeliers du Maroc)** || Mikaël Rodriguez is the new president of ASMA, Association des Sommeliers du Maroc, created in 2012 by Michèle Aström Chantôme. He was already the secretary general and therefore very involved in the current issues and projects of the association. After 8 years at La Mamounia, the famous palace of Marrakech elected several times Best Hotel of the World, as head sommelier and then Beverage Manager, Mikaël decided to create his own company of consulting, audit, creation of cellars. Trained at the Bordeaux-Talence Hotel School, he worked in London for 5 years and then managed a Champagne Bar in Paris before teaching the sommelier profession for several years at the EPMTTH. He remains in Morocco and will devote part of his time to the development and promotion of sommellerie in the Kingdom. Michèle Aström Chantôme will be the official ASMA delegate to the ASI.

## DÉCÈS

### Triste nouvelle d'Irlande

Andy O'Gorman, un pilier de la sommellerie irlandaise, apprécié de tous à l'ASI, nous a quitté, victime d'un cancer... Mary O'Callaghan, ex-présidente de l'association irlandaise : « Andy était plus grand que nature, une personne très gentille avec un cœur généreux. Il a laissé un grand vide dans la vie de tous ceux qui l'aimaient, et plus particulièrement dans la Guilde irlandaise des sommeliers ».

Andy O'Gorman était un familier de l'ASI depuis plus de trente ans avec son ami et complice Oliver Murtagh. Il va nous manquer, tout comme Oliver qui nous a quittés l'an dernier. Deux personnages hauts en couleurs et surtout passionnés par leur métier et toujours prêts à motiver les sommeliers d'Irlande qu'ils ont soutenus à travers moult concours internationaux de l'ASI. Une grande perte ! Condoléances à sa famille !

**Sad news from Ireland** || Andy O'Gorman, a pillar of Irish sommellerie, appreciated by all at ASI, left us, victim of cancer... Mary O'Callaghan, ex-president of the Irish association,

and Andy's friend: "Andy was larger than life, very kind person with a big heart. He has left a huge void in the lives of all who loved him, and most especially in The Irish Guild of Sommeliers".

Andy O'Gorman was a familiar face at ASI for over thirty years along with his friend and accomplice Oliver Murtagh. He will be missed, as is Oliver who left us last year. Two colorful characters who were passionate about their profession and always ready to motivate the sommeliers of Ireland whom they supported through many international ASI contests. A big loss! Condolences to his family!



Andy O'Gorman

# L'ASI est heureuse de présenter tous ses nouveaux champions sommeliers

Certains sont des visages familiers sur la scène mondiale, tandis que d'autres représentent de nouveaux talents prêts à lancer leur carrière dans l'un des concours continentaux de l'ASI et dans le prochain Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde, à Paris, en France, en 2023.

## SUVAD ZLATIC EST LE NOUVEAU CHAMPION NATIONAL DE SOMMELLERIE D'AUTRICHE !

En 2014, Suvad Zlatic est devenu Meilleur Sommelier d'Autriche après une compétition acharnée. Le 14 septembre, le Tyrolien a récupéré le titre tant convoité et représentera l'Autriche au concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde à Paris, en France, en 2023.

## WIKUS HUMAN EST MEILLEUR SOMMELIER D'AFRIQUE DU SUD 2021

Le 15 septembre, l'Association des Sommeliers d'Afrique du Sud a annoncé que Wikus Human était devenu Meilleur Sommelier d'Afrique du Sud 2021, remportant le titre face aux finalistes Jean Vincent Ridon et Laurie Cooper.

## KIRSI SEPPÄNEN EST MEILLEUR SOMMELIER DE FINLANDE 2021

Le 6 septembre dernier, Kirsi Seppänen du Restaurant Bertha de Tampere a remporté le concours du Meilleur Sommelier de Finlande 2021. Lors de la compétition finale, Antero Niemiahio, du Restaurant Vinnkel à Helsinki, a pris la deuxième place et Juulia Eloranta, du Restaurant C à Tampere, s'est classée troisième.

## L'UKRAINE COURONNE MARYNA REVKOVA MEILLEUR SOMMELIER 2021

Le 5 septembre, l'Ukraine a couronné Maryna Revkova comme son meilleur sommelier. Maryna a représenté l'Ukraine au concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe & d'Afrique à Chypre, en novembre prochain.

## ELLEN FRANZÉN REMPORTE LE CHAMPIONNAT DE SOMMELLERIE NORDIQUE

Le championnat de sommellerie nordique, Reykjavik 2021, s'est achevé en beauté le dimanche 26 septembre après deux jours de compétition intense. Comme le veut la tradition, deux candidats de chacun des pays nordiques, Islande, Finlande, Danemark, Norvège et Suède, ont été testés sur leurs connaissances, la dégustation à l'aveugle et leurs compétences pratiques dans le cadre de divers défis. Après la première épreuve du samedi, six demi-finalistes ont participé à une nouvelle épreuve le dimanche matin.

Les trois finalistes, annoncés le dimanche après-midi : Ellen Franzén (Suède), Emma Ziemann (Suède) et Sander Johnsson (Norvège), ont livré des performances époustouflantes sur scène, en public.

Après que les trois finalistes aient ébloui un public enthousiaste avec charisme, intelligence et grâce, c'est la Suédoise Ellen Franzén qui est sortie victorieuse. L'Association des Sommeliers d'Islande félicite Ellen et l'équipe de Suède pour cette belle victoire, ainsi que les autres candidats qui ont représenté honorablement leur pays.

## RENATO CIRILO GOMES EST MEILLEUR SOMMELIER DU BRÉSIL 2021

Lors du récent concours de sommeliers brésiliens ABS-Brasil, la première place a été attribuée à Renato Cirilo Gomes, de Rio de Janeiro. Renato, en tant que champion brésilien, représentera le Brésil en 2023, lors du concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde, à Paris. La performance de tous les finalistes était de haut niveau, mais c'est Gomes qui a le plus impressionné le panel des 15 juges. L'ASI tient à féliciter tous ceux qui sont impliqués dans l'ABS-SP et qui ont excellé pour l'organisation en répondant aux normes élevées des concours internationaux de l'ASI.

## LE MEILLEUR SOMMELIER D'ESPAGNE 2021 EST GABRIEL LUCAS DIMMOCK

Gabriel Lucas Dimmock, de Majorque, a été couronné Meilleur Sommelier d'Espagne 2021. Les deuxième et troisième places sont occupées respectivement par Ivan Monreal Herrera, des îles Canaries, et Manu Fernandez, représentant l'Andalousie. L'ASI tient à féliciter tous les candidats pour leur dévouement à la sommellerie et leur souhaite bonne chance dans leurs futurs projets.

## PIER-ALEXIS SOULIÈRE REMPORTE LE CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DU CANADA 2021

Pier-Alexis Soulière MS, le Meilleur sommelier des Amériques ASI en titre, détenteur du Diploma ASI (n°1218) a remporté pour la première fois le titre de Meilleur Sommelier du Canada. Malgré ses succès sur la scène mondiale, Soulière n'avait encore jamais remporté le titre canadien. À propos des résultats, Lesley Brown, présidente de CAPS/ACSP Canada, a déclaré : « Nous sommes très fiers que Pier-Alexis Soulière représente le Canada au prochain concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde à Paris. Pier-Alexis est un représentant phénoménal de notre sommellerie au Canada. Sa victoire est bien méritée ».

## LE MEILLEUR SOMMELIER DE BELGIQUE 2021 EST DRIES CORNEILLIE

L'ASI félicite le Meilleur Sommelier de Belgique, Dries Corneillie. Les deuxième et troisième places sont occupées respectivement par Stéphane Dardenne et Trésor Vets. Dries Corneillie, déjà détenteur du Diploma ASI (n° 3211), rejoint une liste distinguée d'anciens vainqueurs du concours Meilleur Sommelier de Belgique, dont le président de l'ASI William Wouters.

## ALEXANDR GLYNANTS EST MEILLEUR SOMMELIER DU KAZAKHSTAN 2021

Le 14 octobre dernier, dans la région viticole d'Almaty, s'est tenu le 5e concours pour le titre de Meilleur sommelier du Kazakhstan, sous la direction de l'AWSK (Association des spécialistes du vin du Kazakhstan). La finale a opposé Alexandr Glynants et Ratmir Akhmetov, tous deux à leur troisième finale, ainsi que la nouvelle venue Zulfiya Kirichkova. La performance presque sans faille de Glynants en finale lui a permis de remporter la couronne dans une compétition passionnante.

**ASI pleased to recognize all its new sommelier champions** || *Some are familiar faces on the world stage, while others represent new talents set to launch their career in one of ASI's continental contests and the upcoming ASI Contest Best Sommelier of the World, in Paris, France, in 2023.*

## Suvad Zlatic is Austria's New National Sommelier Champion!

In 2014, Suvad Zlatic became Best Sommelier of Austria after a tough competition. On September 14th, the Tyrolean reclaimed the coveted title and will represent Austria at the ASI Best Sommelier of the World contest in Paris, France in 2023.

## Wikus Human is the Best Sommelier of South Africa

On September 15<sup>th</sup>, The South African Sommeliers Association announced Wikus Human as the Best Sommelier in South Africa, taking top honours competing against finalists Jean Vincent Ridon and Laurie Cooper.

## Kirsi Seppänen is Finland's Best Sommelier of 2021

On September 6<sup>th</sup>, Kirsi Seppänen from Tampere's Restaurant Bertha won the Best Sommelier of Finland 2021 competition. In the final competition, Antero Niemiahio from Restaurant Vinnkel in Helsinki took second place and Juulia Eloranta from Restaurant C in Tampere came third.

## Ukraine Crowns Maryna Revkova as its Best Sommelier of 2021

On September 5<sup>th</sup>, Ukraine crowned Maryna Revkova as its best sommelier. Revkova represented the Ukraine at the ASI Best Sommelier of Europe & Africa contest in Cyprus, this November.

## Ellen Franzén Wins Nordic Sommelier Championship

The Nordic Sommelier Championship, 2021 Reykjavik, came to a grand conclusion on Sunday, September 26th after two days of intense competition. As is custom, two candidates from each of the Nordic countries, Iceland, Finland, Denmark, Norway, and Sweden were tested on their knowledge, blind-tasting and practical skills in a variety of challenges. After the first round of competition on Saturday, six semi-finalists went on for another round on Sunday morning.

The three finalists Ellen Franzén (Sweden), Emma Ziemann (Sweden) and Sander Johnsson (Norway) were announced on Sunday afternoon and delivered show stopping performances on stage in front of a live audience. After all three finalists dazzled an excited audience with equal amounts of charisma, nerdiness and grace, it was Ellen Franzén of Sweden who emerged victorious. The Icelandic Sommelier Association congratulates Ellen and team Sweden for a great win as well as the rest of the candidates who represented their countries honourably.

## Renato Cirilo Gomes is the Best Sommelier of Brazil

At the recently held ABS-Brasil Brazilian Sommeliers Contest the first place was awarded to Renato Cirilo Gomes, from Rio de Janeiro. Renato, as Brazilian champion, will represent Brazil in 2023, at the ASI Contest Best Sommelier of the World, in Paris. The performance of all the finalists was at a top level, however it was Gomes who most impressed the panel of 15 judges. ASI would like to congratulate to all those involved in ABS-SP and who have excelled for the organization by meeting the high standards of ASI international contests.

## The Best Sommelier of Spain is Gabriel Lucas Dimmock

Gabriel Lucas Dimmock, of Mallorca, has been crowned the 2021 Best Sommelier of Spain. Coming second and third respectively were Ivan Monreal Herrera, from the Canary Islands, and Manu Fernandez representing Andalusia. ASI would like to congratulate all the candidates on their dedication to sommellerie and best luck in their future endeavours.

## Pier-Alexis Soulière wins Best Sommelier of Canada Contest

Pier-Alexis Soulière MS, the reigning ASI Best Sommelier of the Americas, ASI Diploma holder (n°1218), took home the title of Canada's best for the first time. Despite his success on the world stage, Soulière had yet to win the Canadian title. Of the results, CAPS Canada president Lesley Brown says "we are very proud to have Pier-Alexis Soulière represent Canada at the upcoming ASI Contest Best Sommelier of the World in Paris. Pier-Alexis is a phenomenal representative of our sommellerie industry in Canada. His victory is well-deserved."

## The Best Sommelier of Belgium is Dries Corneillie

ASI is delighted to congratulate the Best Sommelier of Belgium, Dries Corneillie. Coming in second and third place were Stéphane Dardenne and Trésor Vets, respectively. Corneillie, ASI Diploma holder (n°3211) joins a distinguished list of past Best Sommelier of Belgium champions which includes ASI President William Wouters.

## Alexandr Glynants is the Best Sommelier of Kazakhstan 2021

On October 14<sup>th</sup> in the wine region of Almaty the 5th competition for the title of best sommelier of Kazakhstan was held under the direction of the AWSK (Association of Wine Specialists of Kazakhstan). The final pitted Alexandr Glynants and Ratmir Akhmetov, both in their third finals, along with newcomer Zulfiya Kirichkova. Glynants near flawless performance in the finals, allowed him to take the crown in an exciting competition.

*Text: Association de la Sommellerie Internationale*





CHÂTEAU  
LAFaurIE-PEYRAGUEY

1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ  
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ★★★★★ •



MICHELIN  
2021

CHÂTEAU LAFaurIE-PEYRAGUEY ★★★★★  
Lieu-dit Peyraguey - 33210 BOMMES - France  
+33 (0)5 24 22 80 11 - info@lafauriepeyragueylalique.com  
lafauriepeyragueylalique.com



CHÂTEAU  
LAFaurIE-PEYRAGUEY

1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ  
SAUTERNES



Vignobles  
SILVIO DENZ

ART & TERROIR

www.vignobles-silvio-denz.com

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

PORTRAITS DE FEMMES

MONDE | SOMMELLERIE

# Julie Dupouy-Young

la boss(e) des concours de sommellerie

Candidate aux succès remarquables dans les concours internationaux, créatrice d'un formidable outil pour tous ceux qui veulent se lancer dans la compétition et membre du bureau de l'ASI, Julie Dupouy-Young est sans aucun doute la boss(e) des concours.



**Julie Dupouy-Young, the sommelier competition boss** || Julie Dupouy-Young is a candidate with remarkable success in international competitions. Creator of a wonderful tool for all those who want to start competing and member of the ASI Board, she is without a doubt the boss of competitions.

Julie Dupouy-Young est l'une de ces femmes venue au métier de sommelier presque par hasard. Plongée dès son plus jeune âge dans l'univers de la gastronomie et du vin avec une grand-mère qui écrivait ses recettes sur les murs de sa cuisine et des vendanges en famille près d'Agen, Julie rêvait de devenir actrice de théâtre. Il en sera tout autrement ! Lorsque pour ses 16 ans on lui sert un verre du Château Marquis d'Alesme 1983, année de sa naissance, c'est une révélation...

« Je veux être sommelier » dit-elle à ses parents.

Un métier passion mais aussi un challenge personnel pour une jeune fille élevée avec quatre garçons. Julie arrête ses études littéraires pour se spécialiser en sommellerie (CAP - BEP restauration avec mention complémentaire sommellerie, WSET diploma...) et à 21 ans prend le chemin de l'Irlande qui deviendra quelques années plus tard son pays d'adoption.

Tout en travaillant d'abord dans la grande restauration puis avec un importateur irlandais comme acheteuse vins et spiritueux, Julie la battante a très vite envie de se mesurer dans les grands concours de sommellerie. Première épreuve de renom : le concours du Meilleur Sommelier de France 2008 où elle atteindra les demi finales sans avoir rien préparé dit-elle ! Puis elle enchaîne les podiums au Concours du Meilleur Sommelier d'Irlande qu'elle gagnera en 2009, 2012 et 2015. En 2012 Gérard Basset (Meilleur Sommelier du Monde 2010) est membre du jury du concours irlandais et remarque cette jeune femme de 29 ans :

« Vous avez du talent, il va falloir travailler dur pour gagner ».

Julie qui n'avait encore jamais pensé pouvoir se mesurer aux meilleurs dans les concours internationaux, se lance dans la bataille. Un an plus tard en 2013, elle est en demi finale au concours du Meilleur Sommelier d'Europe puis obtient une 15<sup>ème</sup> place au concours du Meilleur Sommelier du Monde à Tokyo. En 2016 à Mendoza, elles ne sont que quatre femmes à concourir et Julie monte sur la 3<sup>ème</sup> marche du podium. Son prochain défi est de taille : arriver en finale au MSM 2019. Mais le sort en décidera autrement, elle ne sera que 8<sup>ème</sup>... Et après des années de travail acharné pendant lesquelles Julie avoue avoir tout donné, elle tourne la page de la compétition et reprend à plein temps ses activités de consultante. Les concours ne la quitteront pas pour autant...

Ses expériences se multiplient comme la création du Cognac Exsto avec Sabrina Duong qui voit en Julie « une femme inspirante » et des collaborations dans l'hôtellerie - restauration avec Chaper One, 1\* Michelin ou pour Edward Dillon Ltd, importateur des produits LVMH en Irlande. Mais un autre sujet la taraude : que faire de toutes les informations et recherches collectées pendant ces 6 années passées à préparer les épreuves de sommellerie ? Pourquoi ne pas en faire profiter les sommeliers, les « Wine Enthusiasts » et les futurs candidats alors que les annales de concours n'existent pas ?



@ Kevin German



Julie Dupouy-Young is one of those women who came to the sommelier profession almost by chance. Immersed in the world of gastronomy and wine from an early age with a grandmother who wrote her recipes on the walls of her kitchen and a family harvest near Agen, Julie always dreamed of becoming a theater actress. It was to be quite different! When she turned 16 and was served a glass of Château Marquis d'Alesme 1983, her birth year, it was a revelation...

*"I want to be a sommelier" she told her parents".*

A passionate profession but also a personal challenge for a young girl raised with four boys. Julie stops her literary studies to specialize in sommellerie (CAP - BEP catering with complementary mention sommellerie, WSET diploma...) and at 21 years old takes the road to Ireland which will become a few years later her adoptive country.

While working first in the restaurant business and then with an Irish importer as a wine and spirits buyer, Julie the fighter quickly wanted to compete in the great sommelier competitions. Her first major competition was the Best French Sommelier competition in 2008, where she reached the semi-finals without having prepared anything, as she says! Then she won the Best Irish Sommelier competition in 2009, 2012 and 2015. In 2012 Gérard Basset (World's Best Sommelier 2010) is a member of the Irish competition jury and notices this young 29 year old woman:

*"You are talented, you will have to work hard to win".*

Julie, who had never thought she could compete with the best in international competitions, threw herself into the battle. A year later in 2013, she was in the semi-finals of the European Best Sommelier competition and then obtained a 15th place at the World's Best Sommelier competition in Tokyo. In 2016 in Mendoza, there were only four women competing and Julie reached the 3rd step of the podium. Her next challenge is to reach the final at MSM 2019. But fate will decide otherwise, she will be only 8th... And after years of hard work during which Julie admits to have given everything, she is leaving the competition and resumes full time her activities as a consultant. Competitions will never leave her though...

Julie et Paul Young, son ex coach devenu son mari, imaginent de réunir tout ce savoir dans une application. Confinement oblige, Julie et Paul se donnent le temps et SommNinja voit le jour en décembre 2020. « You are like a wine Ninja » a dit un jour un enfant à Julie à propos de son métier, baptisant ainsi cette immense base de données mobile. Chacun peut désormais apprendre et s'entraîner selon son niveau (de 1 à 4) avec plus de 10000 questions/réponses illustrées et interactives sur 15 sujets : les vins, les vignobles et spiritueux du monde entier mais aussi les bières, le café, le thé, les eaux, la gastronomie... Des partenariats sont en cours avec des spécialistes pour des thématiques toujours plus pointues. Quant aux utilisateurs, ils peuvent à tout moment rentrer en contact avec Julie pour demander une mise à jour. La version 2 avec de nouvelles fonctionnalités vient de sortir.

Un autre challenge pour Julie qui décidément ne s'arrête jamais ! Lorsque William Wouters tout juste élu fin 2020 nouveau président de l'Association de la Sommellerie Internationale lui propose de rejoindre son équipe au sein de l'ASI comme adjointe au secrétaire général, Julie déjà à la tête de l'Irish Guild of Sommeliers, y voit une formidable opportunité. Comment apporter son savoir faire de candidate et une vision féminine dans l'organisation des compétitions internationales mais aussi aider à mieux valoriser au sein de l'ASI les associations de pays peu connus en sommellerie comme l'Irlande (dont elle a assuré la présidence de l'association nationale jusqu'en septembre 2021) ? Et des projets, Julie n'en manque pas avec un développement de marque au Japon, le succès d'Exto Cognac, la poursuite du développement de SommNinja et encore des voyages au contact des vignerons et de la nature qui lui ont tellement manqué pendant la pandémie. Ah j'oubliais ! Julie entraîne aussi des candidats, la team Monaco pour le MSM 2023 par exemple. Parions qu'ils ou elles seront sur les podiums dans les années à venir !

Pour tout savoir sur l'application SommNinja:  
[www.sommninja.com](http://www.sommninja.com) / Instagram: [somm\\_ninja](https://www.instagram.com/somm_ninja)  
 Facebook: [@sommninja](https://www.facebook.com/sommninja) / Contact: [info@sommninja.com](mailto:info@sommninja.com)



Her experiences are multiplying, such as the creation of Exsto Cognac with Sabrina Duong, who considers Julie to be "an inspiring woman", and collaborations in the hotel and restaurant industry with Chaper One, a 1\* Michelin restaurant, or for Edward Dillon Ltd, importer of LVMH products in Ireland. However, she is still wondering what to do with all the information and research she has gathered over the past six years in preparation for the sommelier exams. How could she not share it with sommeliers, Wine Enthusiasts and future candidates when there is no such thing as an annals of competition? Julie and Paul Young, her ex-coach and now husband, decided to bring all their knowledge together in an application. Julie and Paul gave themselves time and SommNinja was born in December 2020. "You are like a wine Ninja", once said a child to Julie about her job, thus naming this huge mobile database. Everyone can now learn and train according to their level (from 1 to 4) with more than 10,000 illustrated and interactive questions and answers on 15 subjects: wines, vineyards and spirits from all over the world, but also beers, coffee, tea, water, gastronomy... Partnerships are underway with specialists for ever more specialized topics. Users can contact Julie at any time to request an update. Version 2 with new features has just been released.

Another challenge for Julie who never stops! In 2020, William Wouters, just elected as the new president of the Association de la Sommellerie Internationale asked her to join his team within the ASI as assistant to the secretary general. Julie, who was already at the head of the Irish Guild of Sommeliers, saw in it a great opportunity. She sees a great opportunity to bring her knowledge as a candidate and a feminine vision in the organization of international competitions, but also to help the ASI to better promote the associations of countries that are not well known in sommellerie, such as Ireland (of which she was president of the national association until September 2021). There is no shortage of projects for Julie, with the brand development in Japan, the success of Exto Cognac, the continued development of SommNinja and even more trips in contact with winegrowers and nature which she missed so much during the pandemic. And, oh, I forgot! Julie also trains candidates, the Monaco team for the MSM 2023 for example. Let's bet that they will be on the podium in the years to come!

Valérie Massot Germe

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

« Un bon sommelier doit être curieux, à l'écoute de ses clients, fin psychologue et surtout savoir rester humble. Plus on apprend, plus il y a des choses que l'on ne connaît pas. Il faut déguster, souvent et à l'aveugle sans regarder les étiquettes, aller au contact des vignerons et écouter leur histoire, comprendre pourquoi un vin créé une émotion. Les concours ne sont pas une fin en soi, celui ou celle qui s'y lance doit le faire pour dépasser ses limites, se prouver à lui-même qu'il en est capable. Quant aux femmes sommeliers, elles rendent sans aucun doute le sommelier moins intimidant ».



**Julie, what would you say to a young aspiring sommelier?**

"A good sommelier must be curious, attentive to his customers, a fine psychologist and above all know how to remain humble. The more you learn, the more things you don't know. You have to taste, often and blindly, without looking at the labels, go to the winemakers and listen to their stories, understand why a wine creates an emotion. Competitions are not the end in themselves, the person who enters them must do so to surpass his or her limits, to prove to himself or herself that he or she is capable. As for women sommeliers, they undoubtedly make the sommelier less intimidating".



Le groupe de sommeliers formateurs accompagné par Didier Pettermann (ancien) et Serge Fleischer (nouveau président du CIVA).

## Association Sommeliers Formateurs

### TRAVAUX PRATIQUES DANS LE VIGNOBLE ALSACIEN

Hôtes du Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace, les membres d'ASF ont bénéficié d'un programme permettant de mettre à jour leurs connaissances tout en parcourant l'actualité de cette région viticole.

De tous les enseignants qui forment aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration, les sommeliers sont les seuls à s'être réunis en association et à se retrouver une fois par an pour enrichir leurs connaissances et échanger sur l'évolution de l'enseignement. Ces rencontres qui précèdent de quelques jours la rentrée scolaire se déroulent toujours dans une région viticole. Cette année ils étaient une trentaine à avoir pris la direction de l'Alsace où les attendait Thierry Fritsch au nom du CIVA.

Deux journées au programme bien rempli qui a débuté par l'assemblée générale d'ASF. Une étape qui permet notamment de faire le point sur l'évolution des effectifs et d'évoquer les créations ou fermetures de sections spécialisées, qu'il s'agisse des mentions complémentaires ou des brevets professionnels. Le calendrier des concours destinés aux étudiants a également été abordé et entre mars et mai, le rythme sera soutenu.

Les travaux pratiques ont succédé à ce tour d'horizon avec une première thématique originale autour des accords entre fromages et vins d'Alsace proposée dans les locaux du CIVA et animée par Thierry Fritsch et le fromager colmarien Jacky Quesnot. Puis, direction le domaine Dopff au moulin avec la visite et la dégustation animées par Etienne-Arnaud Dopff autour du crémant. Un marché dont les volumes de vente et la qualité progressent.

#### VOYAGE DANS LE TEMPS AVEC SERGE DUBS

Journée conclue à la Confrérie Saint-Etienne, ce lieu qui entretient la mémoire du vin d'Alsace avec une impressionnante collection de millésimes qui invitent à voyager dans le temps. Une balade gustative guidée par Serge Dubs, qui va endosser le costume de président de cette confrérie. Les sommeliers formateurs ont donc navigué à travers trois décennies, débutant ce périple avec le riesling grand cru Kirchberg de Ribeauvillé 2008 (domaine Jean Sipp) et l'achevant avec le gewurztraminer de 1966 (domaine René Sick).

Le lendemain, Christophe Ehrhart a apporté son regard de spécialiste de l'agriculture biologique et biodynamique dans une région qui s'est montrée précurseuse dans ces orientations. Une approche passionnante conclue sur les coteaux du grand cru Brand.

Puis il fut question d'œnotourisme lors d'un passage au domaine Cattin qui a imaginé et conçu un lieu dédié à l'accueil autour d'un caveau de dégustation et de vente et d'un restaurant dominant le vignoble.

Enfin, avant d'échanger avec les responsables de la cave de Ribeauvillé lors d'un dîner de conclusion de ce séjour, les enseignants ont vécu un vrai temps fort lors du passage au domaine Rolly Gassmann. Là, Pierre Gassmann a animé une dégustation marathon qui accompagnait de manière concrète la présentation des différents terroirs qui font toute l'originalité et la personnalité du vignoble alsacien.

En 2022, les membres de l'ASF changeront totalement d'horizon et prendront la direction de la Normandie.

**Association Sommeliers Formateurs - Practical work in the Alsace vineyard** || *Andrea Chassaing, a graduate of La Rochelle and now at the Pavillon Ledoyen, succeeds Daphnée Extrassiaz and Marie Wodecki, the two previous winners of the event.*

Among all the teachers who train in the hotel and restaurant industry, sommeliers are the only ones to have formed an association and to meet once a year to enrich their knowledge and exchange on the teaching evolution. These meetings, which take place a few days before the new school year, are always held in a wine-producing region. This year about thirty of them went to Alsace where Thierry Fritsch was waiting for them on behalf of the CIVA.

The two-day program was very full and started with the ASF general assembly. A stage which enabled them to review the number of students and to discuss the opening or closing of specialized sections, whether for complementary qualifications or professional diplomas. The schedule of competitive examinations

for students was also discussed and the pace will be sustained between March and May.

Practical work followed this overview with a first original theme around the pairing of Alsatian cheeses and wines proposed in the CIVA premises and animated by Thierry Fritsch and the Colmar cheese maker Jacky Quesnot. Then, we headed to the Dopff domain at the mill with a crémant visit and tasting led by Etienne-Arnaud Dopff. The market is increasing in terms of sales volume and quality.



Serge Dubs welcomed the teachers to the Confrérie Saint-Etienne of which he will now be president.

#### Time travel with Serge Dubs

The day was concluded at the Confrérie Saint-Etienne, a wine cellar that maintains the Alsace wine memory with an amazing vintage collection that invites you to travel in time. A gustatory walk guided by Serge Dubs, the President of this brotherhood. The sommelier trainers sailed through three decades, starting with the 2008 Kirchberg de Ribeauvillé Riesling Grand Cru (Domaine Jean Sipp) and ending with the 1966 Gewurztraminer (Domaine René Sick).

The next day, Christophe Ehrhart brought his specialist view of organic and biodynamic agriculture in a region that has shown itself to be a forerunner in these directions. A fascinating approach concluded on the Grand Cru Brand slopes.

Then we talked about wine tourism during a visit to the Cattin estate, which has imagined and designed a place dedicated to welcoming visitors around a tasting and sales cellar and a restaurant overlooking the vineyard.

Finally, before exchanging with the managers of the Ribeauvillé cellar during a dinner to conclude this stay, the teachers experienced a special moment during their visit to the Rolly Gassmann estate. There, Pierre Gassmann led a marathon tasting session that concretely accompanied the various terroirs that constitute the originality and personality of the Alsatian vineyard.

In 2022, the members of the ASF will completely change their horizon and will take the road to Normandy.

Text and photos Jérémy Martin



Pierre Gassmann presented the different geological characteristics of the Alsatian vineyards.

## Deuxième Trophée des jeunes sommeliers Audrey Brugière sacrée à Châteauneuf-du-Pape

La lauréate, cheffe sommelière chez *Origines* à Paris, était accompagnée en finale par Marylou Javault et Vincent Bourrier.



Audrey Brugière a inscrit son nom au palmarès d'un concours au niveau très relevé.

Sous le regard aussi attentif que curieux de Clément Delécluse (Meilleur Jeune Sommelier de France 2021) et Clément Rogé (vainqueur de la première édition de l'épreuve), 17 candidats ont disputé le 2e Trophée des jeunes sommeliers. Une épreuve coorganisée par le Syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape et l'Association des sommeliers du Languedoc-Roussillon et Vallée du Rhône sud.

Professionnels ou encore en formation, tous avaient moins de trente ans et de bonnes connaissances des vins de l'appellation castel-papale et plus largement de la production rhodanienne. Après une matinée où la culture générale, la mémoire visuelle et les qualités de dégustateur de chacun ont été mis à contribution, les trois finalistes ont été annoncés par Philippe Nusswitz, président de l'association régionale de l'UDSF.

On retrouvait alors trois profils déjà connus en concours. A commencer par Vincent Bourrier, finaliste 2019 de ce trophée, qui a rejoint le domaine Marcel Deiss en Alsace afin de mieux appréhender l'aspect technique de la production. A ses côtés, figuraient deux des demi-finalistes du Meilleur Jeune Sommelier de France disputé fin juin en Normandie. Audrey Brugière est en poste à Paris au restaurant *Origines* du chef Julien Boscus, alors que Marylou Javault, étudiante en BTS viti-cœno, mène sa formation sur le terrain au Mas Guallar à Tautavel.

### FINALE EN DEUX TEMPS ET SIX MOUVEMENTS

Et si la première partie du concours avait déjà bien chahuté les concurrents, la finale aussi était à la hauteur des ambitions de l'épreuve. Disputée en deux temps avec à chaque fois trois ateliers

bien distincts, elle a testé les prétendants au titre dans les domaines du service, de la commercialisation, de l'accord mets-vins puis fromage et vin de Châteauneuf-du-Pape, de la dégustation et enfin de l'identification des cépages à l'aide de branches de vignes.

Une finale disputée sous les yeux des candidats n'ayant pu se qualifier, ce qui n'était pas le cas lors de la première édition. Un statut de spectateur qui leur a permis de penser déjà à la préparation de l'édition 2023. Ils ont pu notamment constater qu'Audrey Brugière s'était montrée inspirée en identifiant que les cinq vins rouges à déguster à l'aveugle constituaient une verticale d'un même domaine, en l'occurrence le Château Mont-Redon. Ou bien encore en argumentant de manière très juste qu'en fonction des différences d'affinage de trois fromages de Comté, on pouvait obtenir des mariages réussis avec des blancs comme des rouges de Châteauneuf-du-Pape.

Tout aussi discrète que compétitrice en l'âme, la jeune provençale est repartie de Châteauneuf-du-Pape avec de nombreux cadeaux et une invitation à découvrir prochainement du ciel ce célèbre vignoble à l'occasion d'un survol en hélicoptère.

Au palmarès, elle précédait Marylou Javault et Vincent Bourrier auteurs, eux aussi d'une belle prestation.



Accompagnés par Clément Delécluse et Clément Rogé, les 17 candidats du trophée.

**Second Young Sommeliers' Trophy: Audrey Brugière crowned in Châteauneuf-du-Pape** || *The winner, head sommelier at Origines in Paris, was joined in the final by Marylou Javault and Vincent Bourrier.*

Clément Delécluse (French Best Young Sommelier 2021) and Clément Rogé (first edition winner), 17 candidates competed in the 2nd Young Sommelier Trophy. A competition co-organised by the Syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape and the Association des sommeliers du Languedoc-Roussillon et Vallée du Rhône sud.

The participants were all professionals or still in training, but all were less than thirty years old and had a good knowledge of the Château du Pape appellation and, more broadly, of Rhone wine production. Following a morning in which the general culture, visual memory and tasting skills of each participant were put to contribution, the three finalists were announced by Philippe Nusswitz, the regional UDSF president.

Three profiles already known in competitions were present. Starting with Vincent Bourrier, the 2019 finalist for this trophy, joined the Marcel Deiss estate in Alsace in order to better understand the technical aspect of production. Alongside him were two of the semi-finalists in the French Best Young Sommelier competition held at the end of June in Normandy. Audrey Brugière is working in Paris at the chef Julien Boscus' restaurant *Origines*, while Marylou Javault, a wine technical college student, is doing her training in the field at Mas Guallar in Tautavel.

### A final in two parts and six moves

The first part of the competition had already been very challenging for the competitors, but the final was also up to the event's ambitions. The final was held in two stages with three distinct workshops each time, and tested the contenders in the areas of service, marketing, food and wine pairing, cheese and Châteauneuf-du-Pape wine pairing, tasting and finally the identification of grape varieties with vine branches.

This final was held in front of the candidates who could not qualify, which was not the case in the first edition. Their status as spectators allowed them to start thinking about the 2023 edition. They noted that Audrey Brugière had been inspired by identifying the five red wines for blind tasting as a vertical from the same estate, in this case Château Mont-Redon. Or even by arguing quite rightly that, depending on the differences in the ageing of three Comté cheeses, one could obtain successful combinations with both white and red Châteauneuf-du-Pape wines.

The young Provençal left Châteauneuf-du-Pape with many gifts and an invitation to discover this famous vineyard from the sky during a helicopter flight.

She preceded Marylou Javault and Vincent Bourrier, who also put in a fine performance.

Text and photos Jérémy Martin



Président d'honneur de l'UDSF, Michel Hermet a notamment félicité les trois finalistes.



EN BOURGOGNE DEPUIS 1893



EDOUARD DELAUNAY

*Nuits-Saint-Georges*

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

*De grands terroirs, des grands vins, de grands voyages...*

Red Winemaker of the year 2020 - Meilleur vinificateur du monde pour les vins rouges  
 White Winemaker of the year 2021 - Meilleur vinificateur du monde pour les vins blancs

*Artisan d'art en vins de Bourgogne*

## RASSEMBLEMENT ESPRITS DE VINS WSET DIPLOMA ALUMNI



Fabrice Sommier, Ian Harris et Hélène Touras

**ESPRITS DE VINS WSET DIPLOMA ALUMNI MEETING** || On Saturday 20 November 2021, Esprits de Vins celebrates both its 30 years of existence as an accredited center of the famous Wine & Spirit Education Trust of London and the 20 years of organization of the courses and exams of the famous WSET Diploma (level 4, gateway to the Master of Wine).

Hélène Touras, associate professor of English and knight of academic palms, supported at the time by the principal of Davayé high school, Mr. Bolio, and the Vice-Principal Bernard Delaye, organized there in 1991 the very first session of level 2 for a handful of BTS TC wine trade students.

This Saturday, it gathered the Diploma laureates of the last two years around the Director General of the WSET. Ian Harris made the trip from the English capital, as well as David Wrigley, Master of Wine, who worked hard to set up this first approved center in France, the only one approved for the 4 levels for nearly 20 years.

Several thousand candidates have gone through Esprits de Vins for English training levels 2, 3 and 4; 80 who already hold the Diploma level 4.

During these thirty years, the internships took place at the Davayé high school where it all began. In addition to a majority of individuals, many wine schools (Beaune, Belleville, Nîmes, Rouffach, Avize, Libourne ...) and other establishments such as the sommellerie school of Tain l'Hermitage, the Université du Vin de Suze-la-Rousse and the Burgundy Business School also took part in the adventure.



Fabrice Sommier

Le samedi 20 novembre 2021, Esprits de Vins fête à la fois ses 30 ans d'existence en tant que centre agréé du célèbre Wine & Spirit Education Trust de Londres et les 20 ans d'organisation des cours et des examens du fameux Diploma du WSET (le niveau 4, porte d'entrée du Master of Wine).

Hélène Touras, agrégée d'anglais et chevalier des palmes académiques, soutenue à l'époque par le proviseur du lycée de Davayé, M. Bolio, et le CPE Bernard Delaye, y a organisé en 1991 la toute première session du niveau 2 pour une poignée d'étudiants de BTS TC commerce des vins.

Elle a réuni ce samedi les lauréats du Diploma des deux dernières années autour du directeur général du WSET. Ian Harris a en effet fait le déplacement depuis la capitale anglaise, ainsi que David Wrigley, Master of Wine, qui a beaucoup œuvré à la mise en place de ce premier centre agréé en France, le seul agréé pour les 4 niveaux pendant près de 20 ans.

Plusieurs milliers de candidats sont passés par Esprits de Vins pour les formations en anglais niveaux 2, 3 et 4 ; 80 étant d'ores et déjà titulaires du Diploma niveau 4.

Pendant ces trente ans, les stages ont eu lieu au lycée de Davayé où tout a commencé. Outre une majorité de particuliers, de nombreux lycées viticoles (Beaune, Belleville, Nîmes, Rouffach, Avize, Libourne ...) et d'autres établissements tels que l'école de sommellerie de Tain l'Hermitage, l'Université du Vin de Suze-la-Rousse ou la Burgundy Business School ont également participé à l'aventure.

Cette année 2021, Esprits de Vins s'est rapproché de la Wine School que Fabrice Sommier, l'un des MOF 2007 en sommellerie, a créé dans une magnifique bâtisse en plein cœur de Mâcon. L'organisation des prochains stages ainsi que les examens seront donc dispensés maintenant uniquement dans ce lieu.

Après une présentation et dégustation des 22 premiers crus de Pouilly Fuissé animée par Fabrice Sommier, toutes et tous se sont retrouvés pour un déjeuner gastronomique convivial en accords mets et vins au restaurant étoilé l'Ô des Vignes de Sébastien Chambru, l'un des MOF 2007 cuisine, installé au centre du village Fuissé.

This 2021 year, Esprits de Vins has joined forces with the Wine School that Fabrice Sommier, one of the 2007 Meilleurs Ouvriers de France, sommeliers, created in a magnificent building in the heart of Mâcon. The organization of the next internships as well as the exams will therefore now be carried out only in this place.

After a presentation and tasting of the 22 Premiers Crus of Pouilly Fuissé hosted by Fabrice Sommier, everyone gathered for a convivial gourmet lunch with food and wine pairings at the starred Ô des Vignes restaurant by Sébastien Chambru, one of the Meilleurs Ouvriers de France, cuisine, installed in the center of the village Fuissé.

EN SAVOIR → [WWW.ESPRITSDEVINS.COM](http://WWW.ESPRITSDEVINS.COM),  
[WWW.LINKEDIN.COM/COMPANY/ESPRITS-DE-VINS](http://WWW.LINKEDIN.COM/COMPANY/ESPRITS-DE-VINS)



www.lacaveduchateau.paris  
31 avenue Franklin D. Roosevelt, Paris 8<sup>e</sup> - 01 82 82 33 33

Domaine Clarence Dillon

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

# Les 3 cadeaux à mettre au pied du sapin

## LES SUPRÊMES D'ALENA, nouvelle approche de la truffe

C'est un regard neuf de la truffe qu'apporte Aléna au grand public. Les gammes de suprêmes sont emballées dans des petites boîtes dans une version pasteurisée pour une conservation de 6 mois au réfrigérateur. Alors que la quasi-totalité des produits à la truffe sont stérilisés, Aléna a fait le pari de la pasteurisation pour restituer le vrai goût d'une truffe d'exception et offrir aux amateurs de ce met unique une qualité jusqu'ici réservée aux professionnels.



Aléna brings a new look at the truffle to the general public. The supremes are packaged in small boxes in a pasteurised version for a six-month shelf life in the fridge. Although almost all truffle products are sterilised, Aléna has decided to use pasteurisation to restore the real taste of an exceptional truffle and to provide a quality hitherto reserved for the lovers of this quality that was previously reserved for professionals.

[www.truffe-alena.com](http://www.truffe-alena.com)

## LE NEZ DU BOURBON, Editions Jean Lenoir

Ce livre pédagogique comprend 12 arômes et permet de découvrir les particularités des whiskeys américains dont le plus célèbre d'entre eux, le bourbon. Le livre objet est écrit par des auteurs experts et célèbres dans l'univers des whiskies : Hans et Becky Offringa, préfacé par Chris Morris, maître distillateur de Woodford Reserve.

*This book includes 12 aromas and helps you discover the particularities of American whiskeys, including one of the most famous of them, the bourbon. The book is written by expert and famous authors in the whisky world: Hans and Becky Offringa, introduced by Chris Morris, Woodford Reserve master distiller.*

Prix de vente : 75€ TTC



## LA SPIRITUEUSE, voyage parfumé

La Spiritueuse est une nouvelle gamme de bougies inspirée de l'univers du Cognac. L'édition le « Voyage à Cognac », vous invite à découvrir des bougies parfumées haut-de-gamme et artisanales, 100 % naturelles, françaises et écoresponsables.

*La Spiritueuse is a new candle range inspired by the Cognac universe. The "Voyage à Cognac" edition invites you to discover top-of-the-range, handcrafted, 100% natural, French and environmentally responsible scented candles.*

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



©DR La Spiritueuse

COFFRET

## Zacapa 23

Elaboré au moyen d'un processus de vieillissement en "sistema solera" dans des fûts de whiskeys américains, puis de xérès et de vins Pedro Ximenez, le rhum Zacapa 23 se présente dans un écrin à la végétation luxuriante accompagnée de deux verres de dégustation.

*Zacapa 23 rum is produced by means of a "sistema solera" ageing process in American whiskey barrels, followed by sherry and Pedro Ximenez wines. It is presented in a lush box with two tasting glasses.*



Prix de vente conseillé : 60€ – Disponible chez les cavistes

ENGAGÉ

## OÉ & MALIKA FAVRE FÊTENT LA BIODIVERSITÉ

La start-up, spécialisée dans le vin biologique, sans pesticides et vegan, propose la bouteille de vin idéale pour célébrer la biodiversité et limiter son impact sur l'environnement pendant les fêtes tout en se faisant plaisir ! Le vin rouge Côtes-du-Rhône Oé est une édition limitée, designée en exclusivité par Malika Favre.



*The start-up, specialised in organic wine, pesticide-free and vegan, offers a new wine bottle to celebrate biodiversity and to limit its impact on the environment during the festive season while enjoying yourself! The Côtes-du-Rhône Oé red wine is a limited edition, exclusively designed by Malika Favre.*

Prix de vente : 10,70€ - Disponible sur : [www.oeforgood.com](http://www.oeforgood.com)

ÉDITION LIMITÉE

## BLANTON'S ÉDITION FRANCE FÛT #328

Quatre fûts ont été sélectionnés pour cette édition spéciale qui révèle en bouche une attaque puissante, sur le cèdre et la sève de pin, parfaitement équilibrée avec l'onctuosité du caramel, les épices douces et la finale sur le poivre blanc moulu.

Four casks have been selected for this special edition which reveals a powerful attack on the palate, on cedar and pine sap, perfectly balanced with the caramel smoothness, the sweet spices and the final on ground white pepper.

*Édition limitée - Disponible dans les boutiques de La Maison du Whisky. Prix de vente à partir de 175€*



ANNIVERSAIRE

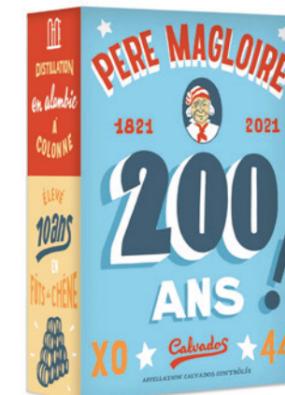
## Père Magloire 200 ans

Père Magloire célèbre ses 200 ans à travers d'une carafe unique en hommage à son passé de précurseur de la publicité en s'associant avec le duo d'artiste affichistes Toqué Frères pour imaginer un étui hauts en couleurs qui sublime la carafe XO 200. Produite en 200 exemplaires numérotés.

*Père Magloire is celebrating its 200<sup>th</sup> anniversary through a unique decanter in homage to its past as a precursor in advertising. The company has teamed up with the poster artist duo Toqué Frères to design a colourful case that enhances the XO 200 decanter.*

*Produced in 200 numbered copies.*

Prix de vente conseillé : 83€



HOMMAGE

## Cuvée Rabelais

François Rabelais, humaniste et homme de lettres, est avant tout l'aïeul de Pierre Frapin, le fondateur de la Maison. Ce cognac exceptionnel est un assemblage d'eaux-de-vie provenant uniquement de leurs « chais Paradis » ainsi que de leurs dames-jeannes contenant de vieux cognacs d'âges inconnus et se distingue par son élégante complexité aromatique.

*The humanist and writer François Rabelais is above all Pierre Frapin's predecessor, the House's founder. This exceptional cognac is a blend of eaux-de-vie coming exclusively from their "chais Paradis" as well as from their "dames-jeannes" containing old cognacs of unknown ages and is distinguished by its elegant aromatic complexity.*

[www.cognac-frapin.com](http://www.cognac-frapin.com)

MARIAGE

## Le Tea Tropézien, le mariage unique du thé et du spiritueux

À la première dégustation, cette union unique de la finesse du thé alliée à la structure d'un spiritueux de qualité est une évidence : la force d'une recette simple fabriquée avec des produits naturels. Aujourd'hui, il est possible de déguster deux saveurs surprenantes : Le Cherry et Le Green.

*When you first taste it, the marriage between tea's finesse and the quality of a spirit's structure is obvious: the simplicity of a recipe with natural products. Today, you can taste two surprising flavours: The Cherry and the Green.*

Tarifs en point de vente : 40 et 42€ TTC  
[www.tea-tropezien.com](http://www.tea-tropezien.com)



# Résultats du concours international « LE MONDIAL DES VINS BLANCS STRASBOURG »

Les vignerons du monde entier ont relevé le challenge avec en 2021 une première participation de la **Bulgarie, du Japon et de l'état du Nouveau-Mexique aux USA.**

Comme un arôme de renouveau et de défi : l'équipe de Strasbourg Events, et tous les participants, étaient bien décidés à célébrer la quintessence des vins blancs du monde.

Outre la convivialité et le partage, le leitmotiv souligné par l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) représentée par Pr. Dr. Monika Christmann, présidente d'honneur et le président de Vinofed, Fernando Gurucharri, c'est la soif de découverte et d'appréciation au plus juste du travail des vignerons de la planète.

Preuve en est le succès des 2 masterclasses, dédiées aux vins du Chili et aux Grands Crus d'Alsace, proposées à la presse spécialisée, aux juges experts et étudiants, nouveauté 2021.

Grâce aux partenariats avec le lycée hôtelier Alexandre Dumas et l'Académie Internationale des Vins d'Alsace, les élèves de la mention sommellerie et les étudiants-juges en MBA ont eu une opportunité exceptionnelle d'échanger avec les juges experts des 21 pays, une expérience dans leur parcours professionnel qui les marquera à vie. Contribuer à la qualité de toute la filière du secteur viticole et transmettre le savoir-faire et la passion, c'est aussi une mission chère au Mondial des Vins Blancs Strasbourg !

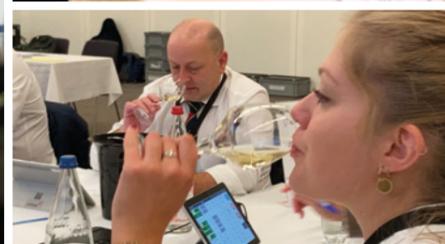
Retrouvez le détail des médailles d'or et d'argent par pays :

[www.mondial-vins-blancs.com/resultats/](http://www.mondial-vins-blancs.com/resultats/)

Crédit photos : Vineonews

## CHIFFRES CLÉS / MAIN FIGURES

- 70 juges-experts en provenance de 21 pays  
70 experts wine judges from 21 countries
- 660 échantillons de vins blancs de 20 pays, répartis en 12 catégories  
660 samples from 20 countries for 12 competing categories
- 1 Grand Prix du Jury / 1 Grand Prix du Jury
- 1 Prix Vinofed / 1 Prix Vinofed
- 11 trophées vins secs  
11 dry wines trophies
- 185 médailles décernées  
dont 81 or et 104 argent  
185 medals : 81 gold medals & 104 silver medals



## International winecontest results “Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg” || Winegrowers from all over the world have taken up the challenge with the first participations of Bulgaria, Japan and of the state of New Mexico in the USA.

Like an aroma of renewal and dare : the Strasbourg Events team, and all the participants, were all determined to celebrate the quintessential white wines of the world.

In addition to conviviality and sharing, the leitmotif underlined by both Prof. Dr. Monika Christmann, the Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) Honorary President and Fernando Gurucharri, the President of Vinofed, is the thirst for discovery and for the fairest judging of the work of the planet's winegrowers.

Proof of this is the success of the 2 masterclasses, dedicated to Chilean wines and Alsace Grands Crus offered to the press and to our expert judges and students, new in 2021.

Thanks to the partnerships with the lycée hôtelier Alexandre Dumas and the AIVA - Académie Internationale du Vin d'Alsace, the sommelier students and the MBA judges students had an exceptional opportunity to interact with the experts judges from 21 countries, an experience in their professional career that will mark them for life.

The transmission of know-how, as passion and the contribution to the quality of the entire wine sector is also a mission dear to the Mondial des Vins Blancs Strasbourg!

Discover details of gold and silver medals by country:  
[www.mondial-vins-blancs.com/resultats/](http://www.mondial-vins-blancs.com/resultats/)

# Les vins lauréats de la 108<sup>ème</sup> édition du tastevinage, DÉVOILÉS AU CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT

La 108<sup>ème</sup> édition du Tastevinage s'est déroulée au Château du Clos de Vougeot le vendredi 10 septembre 2021, parrainée par Bernard Burtschy, docteur en statistique mathématique, professeur à Télécom ParisTech et à L'École Centrale de Paris.

Dans ce haut-lieu de la viticulture et du patrimoine bourguignon, les palais experts des 100 jurés-dégustateurs – vignerons, sommeliers, restaurateurs, négociants, acheteurs, journalistes et influenceurs – ont dégusté 411 vins de Bourgogne, présentés de façon anonyme.

Afin d'assurer la protection des dégustateurs et de ses équipes, le Château du Clos de Vougeot avait assuré une organisation adaptée aux mesures sanitaires en vigueur. Ainsi, la dégustation des vins a eu lieu dans le Grand Cellier ainsi que le Petit Cellier et s'est déclinée en deux sessions, avec un premier jury le matin et un second l'après-midi, constitués de 50 dégustateurs chacun. Par ailleurs, les mesures sanitaires ont été strictement appliquées et la distanciation physique a été assurée, chaque juré disposant d'une table individuelle.

Sur l'ensemble des vins présentés, 136 vins ont reçu le sceau du Tastevinage, soit 33,09 % des vins présentés au jury pour un total de 43 appellations régionales, 48 appellations villages, 41 appellations en 1<sup>er</sup> cru et 4 appellations en grand cru. Ce constat illustre et souligne le rôle essentiel de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin : faire découvrir et rayonner les grands vins de Bourgogne, au-delà de la région, quelque soit leur niveau d'appellation.

Les résultats sont consultables en ligne sur le site : [www.tastevinage.fr](http://www.tastevinage.fr)

## Winning wines awarded at the 108<sup>th</sup> edition of the Tastevinage, unveiled at the Château du Clos de Vougeot ||

The 108<sup>th</sup> edition of the Tastevinage took place at the Château du Clos de Vougeot on Friday, September 10, 2021. The event was sponsored by Bernard Burtschy, doctor in mathematical statistics and professor at Télécom ParisTech and the École Centrale de Paris.

The expert palates of 100 tasters - winemakers, sommeliers, restaurateurs, merchants, buyers, journalists and influencers - tasted 411 Burgundy wines, all presented anonymously, in this mecca of Burgundian viticulture and heritage.

To ensure the tasters' and the teams' safety, the Château du Clos de Vougeot had adapted its organization to the sanitary regulations in vigor. Thus, the wine tasting took place in the Grand Cellier and the Petit Cellier and was

divided into two sessions, with a first jury in the morning and a second in the afternoon, each composed of 50 tasters. In addition, sanitary measures were strictly applied and physical distance was ensured; each jury member had an individual table. Among all the wines presented, 136 wines received the Tastevinage seal, which represents 33.09% of the wines presented to the jury; a total of 43 regional appellations, 48 village appellations, 41 1<sup>er</sup> cru appellations and 4 grand cru appellations. This report illustrates and underlines the essential role of the Confrérie des Chevaliers du Tastevin: to make chare and spread the great Bourgogne wines, beyond the region, whatever their appellation level.

The results are available online on the website: [www.tastevinage.fr](http://www.tastevinage.fr)

Photos: Bénédicte Manière

# Dîner de remise des prix

## GOLDEN VINES® 2021

### ORGANISÉ AU ANNABEL'S



Charles Lachaux, World's Best Rising Star Award / © Getty Images

Les lauréats des Golden Vines® Awards 2021 et des bourses d'études pour la diversité Golden Vines® 2021 ont été annoncés lors de la cérémonie et du dîner des Golden Vines® Awards qui s'est tenu au Annabel's Private Members Club, le 7 octobre 2021. Une vente aux enchères hébergée par Christie's a permis de récolter 1,2 million de livres sterling.

Organisés par Liquid Icons, les Golden Vines® Awards, à but non lucratif, récompensent les «vedettes de l'industrie du vin fin». Un événement pendant lequel une collecte de fonds est aussi

réalisée, pour la Fondation Gérard Basset dans le but de financer des programmes d'éducation au vin liés à la diversité et à l'inclusion, y compris la bourse Taylor's Port Golden Vines® Diversity Scholarships, d'une valeur de 55 000 £ chacune pour deux étudiants BAME / BIPOC qui étudient pour les programmes Master of Wine ou Master Sommelier.

Les invités ont eu droit à un dîner de 5 plats 3 étoiles Michelin préparé par le chef Mauro Colagreco du Mirazur et Kylie Minogue - elle-même, lauréate d'un prix spécial de l'entrepreneuriat

viticole ce soir-là et productrice du vin rosé le plus vendu au Royaume-Uni au cours de l'année dernière – a assuré le show avec The Kingdom Choir. Une cérémonie marquée également par la récompense de trois domaines viticoles français, et plus particulièrement en Bourgogne : Domaine de la Romanée Conti (meilleur producteur de vin au monde), Domaine Arnoux-Lachaux (meilleure étoile montante au monde) et Aubert de Villaine (Hall of Fame award). Félicitations à eux !

#### The 2021 Golden Vines® Awards dinner hosted at Annabel's

The winners of The 2021 Golden Vines® Awards and 2021 Golden Vines® Diversity Scholarships were announced at the Golden Vines® Awards Ceremony & Dinner held at Annabel's Private Members Club, on 7th October 2021. An auction hosted by Christie's raised a staggering £1.2 million.

Organised by Liquid Icons, the not-for-profit Golden Vines® Awards recognises the 'star performers of the fine wine industry', as well as raising funds for the Gérard Basset Foundation with the aim of funding diversity and inclusion-related wine education programmes, including the headline Taylor's Port Golden Vines® Diversity Scholarships, worth £55,000 each for two BAME/BIPOC students studying for the Master of Wine or Master Sommelier programmes.

Guests were treated to a 5-course 3-star Michelin dinner cooked by Chef Mauro Colagreco of Mirazur and Kylie Minogue - herself, a special wine entrepreneurship award winner on the night and maker of the highest selling rosé wine ever in the UK over the last year - topped the bill, along with The Kingdom Choir. A ceremony also celebrated by the award of three French wineries, and more particularly in Burgundy: Domaine de la Romanée Conti (World's Best Fine Wine Producer Award), Domaine Arnoux-Lachaux (World's Best Rising

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



Golden Vines Trophy / © Liquid Icons

#### LES GAGNANTS DES GOLDEN VINES® AWARDS 2021 SONT : THE WINNERS OF THE 2021 GOLDEN VINES® AWARDS ARE :

- **SGC Golden Vines du meilleur producteur de vins fins en Europe :**  
The SGC Golden Vines Best Fine Wine Producer in Europe Award:  
Weingut Egon Müller, Mosel Valley, Allemagne
- **Gucci Golden Vines du meilleur producteur de vins fins des Amériques :**  
The Gucci Golden Vines Best Fine Wine producer in the Americas Award:  
Ridge Vineyards, Santa Cruz Mountains, Californie, Etats-Unis.
- **VistaJet Golden Vines du meilleur producteur de vins fins dans le reste du monde :**  
The VistaJet Golden Vines Best Fine Wine Producer in the Rest of the World Award:  
Penfolds, South Australia, Australie.
- **Rolls-Royce Motor Cars Golden Vines du meilleur producteur de vin fin au monde :**  
The Rolls-Royce Motor Cars Golden Vines World's Best Fine Wine Producer Award:  
Domaine de la Romanée Conti, Bourgogne, France.
- **Virgin Galactic Golden Vines de la meilleure étoile montante au monde :**  
The Virgin Galactic Golden Vines World's Best Rising Star Award:  
Domaine Arnoux-Lachaux, Bourgogne, France.
- **Julius Baer Golden Vines de la meilleure innovation :**  
The Julius Baer Golden Vines Innovation Award:  
Coravin, Etats-Unis
- **Macallan Golden Vines Hall of Fame Award:**  
The Macallan Golden Vines Hall of Fame Award:  
Aubert de Villaine, Bourgogne, France.
- **Récompense spéciale Liquid Icons Award for Wine Entrepreneurialism - lancement de vin rosé le plus réussi de 2020/2021 :**  
The Liquid Icons Special Award for Wine Entrepreneurialism - The Most Successful Rosé Wine Launch of 2020/21:  
Kylie Minogue Wines, Royaume-Uni.
- **Golden Vines Diversity Scholarships 2021 :**  
The 2021 Golden Vines Diversity Scholarships:  
Angela Elizabeth Scott, Etats-Unis et Dr Erna Blancquaert, Afrique du Sud.



Kylie Minogue, Award for Wine Entrepreneurialism / © Getty Images



*Grandi Langhe 2022 is ready to welcome wine professionals in Turin on January 31 and February 1, 2022. Italian and international buyers, wine shops, restaurateurs and importers are now be able to register for the largest tasting dedicated to the Langhe and Roero appellations* || For the first time ever, private consumers and wine lovers will be able to access the event during a session entirely dedicated to them, on Monday 31<sup>st</sup> January from 6.30 PM to 9.30 PM.

Over 200 local wineries will showcase their labels in the spaces of the OGR – Officine Grandi Riparazioni in the Piedmontese capital, a place strategically chosen both to reflect and celebrate the increasing prestige of the event and to ensure compliance with distancing regulations.

The event, now in its sixth edition, is promoted and organized by the Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani and the Consorzio Tutela Roero, with the support of the Piemonte region.



# Grandi Langhe 2022

Grandi Langhe 2022 est prêt à accueillir les professionnels du vin à Turin les 31 janvier et 1<sup>er</sup> février 2022. Les acheteurs, cavistes, restaurateurs et importateurs italiens et internationaux peuvent désormais s'inscrire à la plus grande dégustation consacrée aux appellations Langhe et Roero.

Pour la première fois, les particuliers et les amateurs de vin pourront accéder à l'événement lors d'une session qui leur sera entièrement dédiée, le lundi 31 janvier de 18h30 à 21h30.

Plus de 200 domaines viticoles locaux présenteront leurs étiquettes dans les espaces de l'OGR – Officine Grandi Riparazioni – de la capitale piémontaise, un lieu stratégiquement choisi à la fois pour souligner le prestige croissant de l'événement et pour garantir le respect des règles de distanciation.

L'événement, qui en est maintenant à sa sixième édition, est promu et organisé par le Syndicat de l'appellation Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani et le Syndicat de l'appellation Roero, avec le soutien de la région du Piémont.

« Nous sommes ravis d'amener Grandi Langhe à Turin pour la première fois. L'événement a beaucoup grandi au fil des ans et s'est positionné parmi les rendez-vous incontournables du calendrier

viticole italien », explique Matteo Ascheri, président du Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco. « La décision d'amener Grandi Langhe à Turin, ville emblématique du Piémont, démontre l'importance prise par l'événement », ajoute Francesco Monchiero, président du Syndicat pour la protection de l'appellation Roero.

« Ce sera l'occasion de rencontrer les professionnels du vin italien et international, qui jouent un rôle clé dans l'identité de notre vin. En outre, grâce à la participation de 50 acheteurs étrangers, de nouvelles opportunités de développement seront créées dans des pays consolidés ou émergents, que nos producteurs n'ont pas pu visiter au cours de ces dernières années. Nos appellations sont parmi les plus célèbres de l'œnologie italienne : renforcer le rapport avec les pays étrangers signifie promouvoir l'image de toute la nation ».

Les professionnels peuvent s'inscrire gratuitement sur [www.grandilanghe.com](http://www.grandilanghe.com)



“We are thrilled to bring Grandi Langhe to Turin for the first time. The event has grown a lot over the years and has positioned itself among the unmissable events of the Italian wine calendar”, explains Matteo Ascheri, President of the Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco.

“The decision to bring Grandi Langhe to Turin, a symbolic city of Piedmont, demonstrates the importance assumed by the event”, adds Francesco Monchiero, President of the Roero Protection Consortium.

“It will be an opportunity to meet the Italian and international trade professionals, who play a key role in the identity of our wine. In addition, thanks to the participation of 50 buyers from abroad, new development opportunities will be created in consolidated or emerging countries, which in the last years our companies have not been able to visit. Our appellations are among the most famous of Italian oenology: strengthening the relationship with foreign countries means promoting the image of the entire nation”.

Trade professionals can register for free on [www.grandilanghe.com](http://www.grandilanghe.com)

Text and photos : Giovanni Annicchino

# PHILIPPE GELUCK ET LE CHAT

## DANS LES VIGNES



Philippe Geluck s'amuse, il oscille délicieusement entre l'espièglerie, celle d'un enfant non satisfait d'un statu quo injuste et un sérieux presque étonnant, lucide sur les soubresauts du monde, les questionnements humains. En filigrane, telle une trame salvatrice, transparait son sens subtil et chevaleresque de l'humour, teinté fréquemment d'optimisme. Il se délecte de différents supports de création. Dès 1972, ses premiers dessins satiriques paraissent dans *L'œuf*, journal satirique belge, sous l'œil captif de Bob De Groot. L'idée de création le transfigure, sans sens de l'expression se diversifie. Très vite, après une formation à l'INSAS (Institut Supérieur des Arts du Spectacle), il figure des rôles au théâtre, affleurant les univers de Ulrich Plenzdorf, Copi et quelques autres. Il traverse de concert ces atmosphères parallèles, s'adonnant aussi au panorama télévisuel et radiophonique. Un instant spécifique signe sa biographie,

le 22 mars 1983, date de la naissance officielle du chat au sein de l'hebdomadaire belge *Le Soir*. Le félin d'exception scande depuis ses créations de la feuille de dessin, à la sculpture. Son exposition *Le Chat déambule*, a insufflé un nouvel esprit de création aux Champs-Élysées endormis, en mars 2021, s'est évadée vers Bordeaux, et enthousiasme Caen depuis le 2 octobre. Genève, devraient l'accueillir avant son retour à Bruxelles, sans doute en 2024 afin de célébrer l'ouverture du Musée du Chat. Le téméraire animal a également investi la sphère viticole, glorieusement !

Dans la famille Geluck, les parents n'apprécient pas le vin. Un oncle a sauvé la situation, très amateur de cuvées somptueuses. Il incarne une référence salutaire mais n'a pu révéler les différents mystères viticoles à son neveu. Ce dernier revendique donc son côté autodidacte, enthousiasmé par le potentiel de certains liquides. La bière, référence géographique et historique incontournable en sa contrée, a été sa première passion. La vigne a par la suite conquis son palais et son esprit, sensible à l'élaboration de la substance. Il se remémore des vigneronnés rencontrés en Loire, en Bourgogne, leurs vins extraordinaires.

L'ampélographie ne le torture pas mais il apprécie quelques cépages, le gamay, en particulier sa présence dans le Morgon de Marcel Lapiere. Le chenin le séduit pareillement. Depuis une vingtaine d'années, il a franchi le Rubicon et accepté de signer quelques étiquettes du Domaine de L'Orangerie, de Jean-Christophe Icard. Premières Côtes de Bordeaux, Bordeaux Supérieur, blanc, rouge et rosés ont été estampillés. L'aventure perdure avec en toile de fond quelques mots du chat, encapsulés dans des bulles. L'animal distille quelques propos décalés, dont l'acidité maîtrisée évoque celle du vin, nécessaire à l'idée d'appétence. Le chat et l'artiste envisagent parfois une dimension supérieure, se confrontant au bag-in-box. Les deux spécimens se galvanisent réciproquement au fil de leurs défis.

Philippe Geluck le précise : *Je ne suis pas un touche à tout mais tout me touche*, une très belle façon de s'autoriser à créer, à émouvoir l'autre.



**Philippe Geluck and Le Chat in the vineyard** || Philippe Geluck is having fun, he delightfully swings between playfulness, like a dissatisfied child with an unfair status quo, and an almost astonishing seriousness, lucid about the world's upheavals and human questioning. His subtle and chivalrous sense of humor, frequently tinged with optimism, shines through like a saving grace. He enjoys using different creative media. As early as 1972, his first satirical drawings appeared in *L'œuf*, a Belgian satirical newspaper, under Bob De Groot's captive eye. His creative ideas transfigured him, his expressive sense diversified. He quickly took on roles in the theater after training at the INSAS (Institut Supérieur des Arts du Spectacle), exploring the worlds of Ulrich Plenzdorf, Copi and others. Throughout his career, he has worked in these parallel atmospheres and has also worked in television and radio. A specific moment signs his biography, on March 22, 1983, date of the official birth of *Le Chat* within the Belgian weekly newspaper *Le Soir*. Since then, the exceptional feline scans his creations from the drawing sheet to the sculpture. His exhibition *Le Chat déambule*, inspired a new creative spirit in the sleeping Champs-Élysées, in March 2021, escaped to Bordeaux, and Caen enthusiasm since October 2. It is expected to return to Brussels, probably in 2024, to celebrate the opening of *Le Chat* Museum in Geneva. The brave man also invested the wine sphere, gloriously!

In the Geluck family, the parents do not appreciate wine. The situation was saved by an uncle who was very fond of sumptuous vintages. He provided a healthy reference but was unable to reveal the various wine mysteries to his nephew. Thus, the latter is proud of his self-taught side, inspired by the strength of some wines. The beer, his first passion, is an essential geographical and historical reference in his region. The vine has then taken over his palate and his mind, which is sensitive to the substance's elaboration. He recalls the winegrowers he met in the Loire, Bourgogne, and their extraordinary wines.

He is not tormented by ampelography but he appreciates some grape varieties, especially Gamay, which is present in Marcel Lapiere's Morgon. The Chenin seduces him in the same way. For the last twenty years, he has crossed the Rubicon and accepted to sign some Domaine de L'Orangerie labels, owned by Jean-Christophe Icard. Premières Côtes de Bordeaux, Bordeaux Supérieur, white, red and rosé wines have been stamped. The wine adventure continues with *Le Chat*'s words in the background, encapsulated in bubbles. The distillation process consists of making a few offbeat remarks, in which the acidity evokes that of the wine, essential to the idea of appetite. The cat and the artist sometimes consider a higher dimension, confronting the bag-in-box. The two characters mutually encourage each other in the course of their challenges.

Philippe Geluck specifies: *I am not a Jack of all trades but I care about everything*. A very nice way to allow oneself to create, to move the other.

Sofia Lafaye



# CHAMPAGNE MICHEL GONET

une effervescence communicative

Sophie Signolle, ne manque ni de tempérament ni d'idées. Une énergie qu'elle met au service d'un domaine partagé entre Le Mesnil-sur-Oger, le berceau familial, et Épernay, sa vitrine.



Sophie Signolle et Julie Dupouy, à l'entrée du 37 avenue de Champagne à Épernay.

À Épernay, lorsque Sophie Signolle vous accueille au 37 avenue de Champagne, c'est avec un large sourire. Elle y ajoute aussitôt l'envie de vous présenter le jardin dont l'organisation a été un peu chamboulée en raison de travaux, mais que les visiteurs apprécient au moment de découvrir et déguster les champagnes Michel Gonet.

C'est donc avec cet enthousiasme qu'elle a reçu Julie Dupouy lancée dans une passionnante et intense tournée champenoise. La sommelière a pris possession du salon de musique pour s'imprégner de l'histoire de ce domaine avant même d'en apprécier les cuvées. « Je suis la représentante de la 7<sup>e</sup> génération puisque nous remontons à 1802 pour trouver trace du premier vigneron dans la famille. Et si cela s'est fait par étapes, le vrai berceau familial se trouve à Le Mesnil-sur-Oger. L'évolution a été marquante lorsque Michel, mon papa, a personnalisé le nom de la maison et notamment construit en 1973 la cave située à Avize. C'était un homme de la terre, à partir du printemps et jusqu'aux vendanges, il faisait le tour de ses vignes une fois par semaine. Aujourd'hui j'ai pris le relais ! »

Mais avant d'endosser le costume de vigneronne, Sophie Signolle a mis son énergie au service d'un projet solidaire au Venezuela. Dix années passées à s'impliquer dans l'agriculture et l'élevage. « Finalement, je suis revenue au bercail en 1992 et j'ai commencé par découvrir la partie administrative d'une exploitation. »

## DES CUVÉES DE CARACTÈRE

Quelques années plus tôt, ses deux frères Charles-Henri et Frédéric avaient pris la direction du vignoble bordelais après l'acquisition de premiers châteaux. La Champagne ouvrait donc ses bras à la jeune femme qui s'est imprégnée de l'atmosphère de la cave puis des vignes afin de préparer la suite.

« Mon père avait décidé de ne produire que du brut, j'ai marché dans ses pas tout en allant plus loin. Ainsi, s'il pratiquait la fermentation malo-lactique souvent par précaution, de mon côté j'essaie de m'en libérer. Et puis je n'aime pas les boissons sucrées, donc cela se ressent dans mes champagnes. C'est pour cela que ma gamme est majoritairement composée d'extra-brut et de brut nature. Des vins qui sont essentiellement appréciés à

l'étranger. En effet, papa avait rapidement choisi de miser sur l'exportation afin de ne pas marcher sur les pieds des autres membres de sa fratrie de cinq enfants. » Sophie a imposé sa signature en ajoutant les pays scandinaves et l'Italie à la liste des destinations de ses bouteilles. Notamment celles dégustées par Julie Dupouy.

## HÉROÏNE DE ROMAN

Tout en évoquant la cuvée *Cœur de Mesnil* issue de quatre parcelles dont les vignes ont plus de soixante ans, l'effervescente Sophie Signolle évoque sa fonction de présidente de la commission des viticultrices au sein du Syndicat général des vigneronnes. Et si elle reconnaît qu'elle n'a pas « de vins à proposer en premier prix, il faut bien avoir conscience que nous avons des terroirs qui sont bons, notamment la Côte des Blancs bénie des dieux et donc des champagnes de grande qualité ».

Cuvée 100% en fût de chêne, diversification de l'encépagement avec la plantation de petit meslier et de pinot blanc ou encore lancement de la cuvée 6g, un blanc de noirs qui part à la conquête d'une nouvelle génération de consommateurs, la vigneronne bouillonne d'idées.

Et dans ce tour d'horizon d'une vie qu'elle semble mener pied au plancher, l'héritière de Michel Gonet trouve aussi le temps de glisser une anecdote. « Une romancière australienne à succès, Fiona McIntosh, m'a contactée pour lui parler de l'histoire de cette région pendant la première guerre mondiale. Finalement elle s'est pas mal inspirée des souvenirs familiaux que j'ai partagés avec elle à distance et, sans me le dire, elle a baptisée son héroïne Sophie dans le livre *The Champagne war*. »

À l'heure de conclure sa rencontre avec Julie Dupouy qui a notamment découvert la cuvée *Christmas edition* lancée pour les fêtes, la maîtresse de maison formule un vœu tout simple : « J'aimerais un jour parvenir à toucher le marché de la gastronomie en France. » Une mission qui incombera peut-être à Diane et Nicolas, ses enfants. La huitième génération...



Sophie Signolle a lancé la cuvée *Christmas edition* pour les fêtes de fin d'année.

**Champagne Michel Gonet, a communicative effervescence** || *Sophie Signolle, does not lack temperament or ideas. She puts this energy to work in a domain shared between Le Mesnil-sur-Oger, the family birthplace, and Épernay, her showcase.*

When Sophie Signolle greets you at 37 avenue de Champagne in Épernay, she does so with a broad smile. She immediately wants to show you the garden, whose organization has been slightly disrupted due to construction work, but which visitors appreciate when they discover and taste Michel Gonet champagnes.

Thus, she welcomed Julie Dupouy enthusiastically as she embarked on an exciting and intense tour in the Champagne region. The sommelier took possession of the music room to immerse herself in the history of this domain before even appreciating the vintages. "I am the representative of the 7<sup>th</sup> generation since we go back to 1802 to find the first winemaker in the family. And if it was done in stages, the real family cradle is in Le Mesnil-sur-Oger. The most important development was achieved in 1973 by Michel, my father, who personalized the name of the house and built the cellar in Avize. He was a man of the soil, from spring to harvest, he would go around his vineyards once a week. Today I have taken over!"

But before she became a winegrower, Sophie Signolle devoted herself to a solidarity project in Venezuela. Ten years spent involved in agriculture and breeding. "Finally, I came back to the fold in 1992 and started by discovering the administrative part of a farm."

## Cuvées with character

A few years earlier, her two brothers Charles-Henri and Frédéric had taken over the Bordeaux vineyards after acquiring their first châteaux. The young woman was thus able to immerse herself in the atmosphere of the cellar and the vines in order to prepare the next step.

"My father had decided to produce brut only, I walked in his footsteps while going further. Although he often used malolactic fermentation as a precaution, I try to avoid it. And I don't like sweet drinks, so it can be felt in my champagnes. That's why my range is mainly composed of extra-brut and brut nature. Wines that are mainly appreciated abroad. Indeed, dad had quickly chosen to focus on exports in order not to step on the toes of the other members of his five children siblings. Sophie added Scandinavian countries and Italy to the destination list for her bottles. Especially those tasted by Julie Dupouy.

## Heroine of a novel

While talking about the *Cuvée Cœur de Mesnil*, made from four vines over sixty years old, the lively Sophie Signolle talks about her position as president of the women winegrowers' commission within the Syndicat général des vigneronnes. Although she recognizes that she has "no wines to offer at first price, we must be aware that we have good terroirs, especially the Côte des Blancs, blessed by the gods, and therefore champagnes of great quality. The winegrower is full of ideas, including a 100% oak barrel cu-



Trois des temps forts de la dégustation proposée à Julie Dupouy.

vée, diversification of the grape varieties with the planting of Petit Meslier and Pinot Blanc, and the launch of the 6g cuvée, a blanc de noirs that is aimed at a new generation of consumers.

Throughout her life, the heiress of Michel Gonet also finds time to slip in an anecdote. "A successful Australian novelist, Fiona McIntosh, contacted me to talk about the region's history during the First World War. She ended up drawing a lot of inspiration from the family memories I shared with her from a distance and, without telling me, she named her heroine Sophie in the book *The Champagne war*."

As she concluded her meeting with Julie Dupouy, who disco-



Une dégustation rythmée et sans fausse note dans le salon de musique.

vered the *Christmas edition* cuvée launched for the holidays, the hostess expressed a simple wish: "I would like one day to reach the gastronomy market in France. A mission that will perhaps be taken on by Diane and Nicolas, her children. The eighth generation..."

Text and photos: Jérémy Martin

EN SAVOIR → WWW.GONET.FR

# CHAMPAGNE DE SOUSA

## l'amour de la nature en héritage

Charlotte, Julie et Valentin ont succédé à Erick, leur père, avec la même passion et conscience de l'importance de respecter l'environnement de la vigne à l'emballage de la bouteille.

Sous un ciel d'un bleu profond, Avize et sa place centrale invitent à une pause pour partir à la rencontre de la famille De Sousa. Famille est le mot juste puisque les trois enfants d'Erick De Sousa sont impliqués dans la poursuite d'une activité née en 1950 sous la conduite de leurs grands-parents. Mais il faut remonter quelques décennies plus tôt pour comprendre comment un aïeul portugais a choisi de s'installer en Champagne. L'arrière-grand-père de Charlotte, Julie et Valentin, membre du corps expéditionnaire portugais mobilisé aux côtés des Alliés durant la guerre de 14-18, a été rejoint par sa famille et finalement n'a plus quitté la région au lendemain de l'Armistice. Son fils a ensuite épousé la fille d'un vigneron et le sillon était tracé...

Et quand on parle de sillon, c'est vers Julie qu'il faut se tourner. « Depuis trois ans et son retour au domaine c'est elle qui évolue dans le vignoble. Avec ses chevaux, Vidocq un mâle percheron et Capucine une auxoise, elle travaille intégralement 4 hectares de nos vignes. Elle intervient aussi dans les préparations liées à la biodynamie », explique sa sœur Charlotte qui intervient pour sa part dans le registre de la relation clients et le marketing.

### UN PÈRE PRÉCURSEUR

A l'initiative de leur père, le domaine qui s'étend sur 14 ha dont quatre sous la forme du fermage, a pris un grand virage en 2000. « Il aimait les vins de ses amis vigneron déjà convertis à l'agriculture biologique et lorsqu'il a entrepris la conversion des vignes familiales, ils sont venus d'Alsace et de Bourgogne pour accompagner ses premiers pas. Il voulait retrouver le vrai goût du terroir craie et revenir aux méthodes traditionnelles qui avaient inspiré nos grands-parents », a confié Charlotte à Julie Dupouy durant la dégustation très complète proposée dans le nouveau caveau aménagé au-dessus des caves souterraines.

Erick De Sousa n'était pas qu'un précurseur, il a su aussi transmettre sa philosophie à ses enfants et notamment à Valentin. « Lui, gère les vendanges et suit les fermentations. C'est presque la partie



Valentin, Charlotte, Julie et l'imposante Capucine aux côtés de la sommelière au terme de sa visite.

la plus facile, s'amuse encore à expliquer Charlotte, puisque avec la biodynamie on laisse faire les choses naturellement. » Dans son univers, entre cuves inox et fûts de chêne, trône un amas cristallin à l'intérêt nullement décoratif. « Ce quartz va rétablir la polarité positive des courants telluriques et ainsi éviter une dégradation de ce qui se trouve dans la cave. Il délivre aussi un message anti-oxydant et prolonge notamment les effets de la silice organique que l'on utilise dans les préparations biodynamiques... »

A certaines périodes, « pendant le vivant du vin », un flot de musique classique, compositions de Mozart et Bach, se glisse dans la cave au centre de laquelle trône une cuve ovoïde.

### « NOS VINS SONT TOUS DIFFÉRENTS »

Riche de toutes ces informations, c'est le verre en main que la sommelière a découvert la diversité des vins portant de manière très discrète la signature De Sousa. « Nous avons de nombreuses cuvées à vous présenter tout simplement parce que nos vins sont tous différents. Notre gamme présente toutefois une ligne directrice : la salinité. »

Alternant entre service et explications détaillées, Charlotte De Sousa a profité de ces instants privilégiés pour évoquer

les autres éléments qui font l'actualité de l'exploitation. A commencer par évoquer la nécessité d'augmenter la production. « Actuellement, nous sommes aux environs de 110.000 bouteilles mais en étant trois à travailler sur le domaine, un développement est nécessaire. Nous allons donc essayer de nous agrandir toujours sous la forme du fermage afin de maîtriser toutes les étapes. »

Dans un autre registre, celui de l'accueil des clients au caveau de vente, le choix a été fait de former deux personnes au langage des signes. « La gamme a été traduite et nous sommes désormais à même de donner les informations de base. On peut ensuite les compléter grâce à un QR figurant sur les bouteilles et qui renvoie vers une vidéo en ligne. »

La mise prochaine sur le marché de Coteaux Champenois des millésimes, 2018, 2019 et 2020 constitue une autre nouveauté. « On développe aussi des cuvées parcelaires et des millésimés mono-terroirs, pas pour élargir la gamme mais bien pour offrir des produits rares pour lesquels il faut se projeter d'ici à dix ans. »

Enfin, comment ne pas voir un symbole de l'esprit qui anime cette famille dans le choix d'utiliser désormais des étiquettes produites avec 15% de bois de tailles et de grappes recyclés...

### Champagne De Sousa, nature's love as heritage

|| Charlotte, Julie and Valentin succeeded their father Erick. They all share the same passion and respect for the environment, from the vineyard to the bottle packaging.

Beneath a blue sky, Avize and its central square invite you to take a break and meet the De Sousa family. Family is the right word since Erick De Sousa's three children are involved in the perpetuation of an activity born in 1950 under their grandparents' leadership. However, we must go back a few decades in time to understand how a Portuguese grandfather chose to settle in Champagne. Charlotte, Julie and Valentin's great-grandfather, was a member of the Portuguese expeditionary corps mobilized on the side of the Allies during the 14-18 war. He was joined by his family and finally never left the region after the Armistice. His son then married a winegrower's daughter and the path was traced...

And when speaking of path, we must refer to Julie. "For the past three years and her return to the domain, she has been the one who has been working in the vineyard. She works 4 hectares of our vineyards with her horses, Vidocq, a Percheron male, and Capucine, an Auxoise. She is also involved in the preparations linked to biodynamic farming", explains her sister Charlotte who is involved in customer relations and marketing.

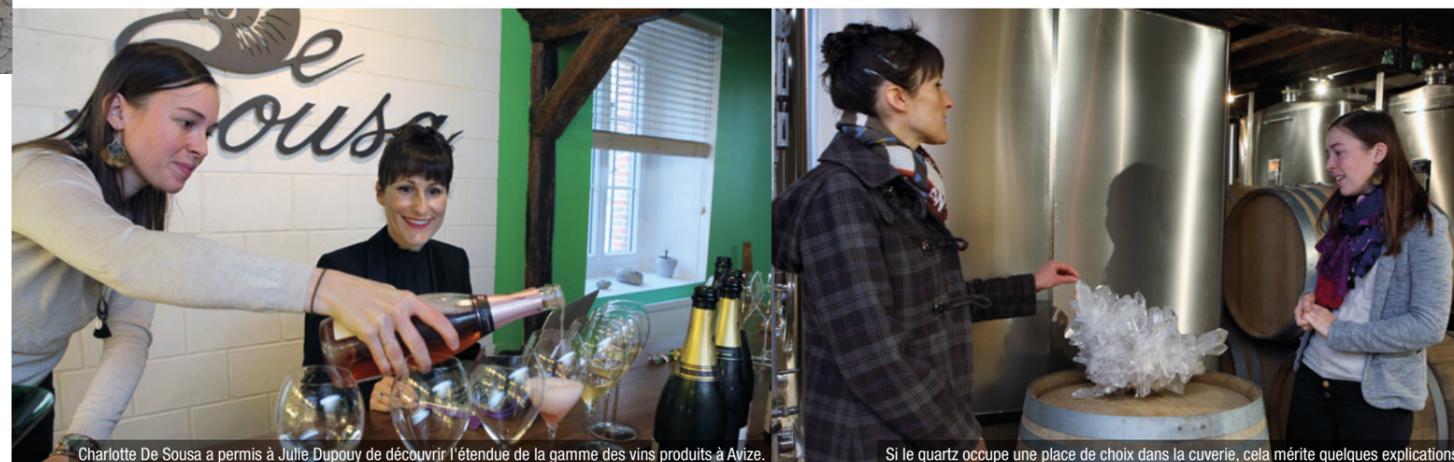
### A pioneer father

On their father's initiative, the estate, which covers 14 hectares, four of which are farmed, took a major turn in 2000. "He liked the wines of his winegrower friends who had already converted to organic farming and when he undertook the conversion of the family vineyards, they came from Alsace and Bourgogne to accompany his first steps. He wanted to rediscover the true chalky taste of the land and return to the traditional methods that had inspired our grandparents," confided Charlotte to Julie Dupouy during the extensive tasting offered in the new cellar above the underground cellars.

Erick De Sousa was not only a precursor, he also knew how to pass on his philosophy to his children and especially to Valentin. "He manages the harvest and follows the fermentations. It's almost the easiest part," says Charlotte, "because with biodynamic viticulture we let things happen naturally".

In Charlotte's world between stainless steel vats and oak barrels, a crystalline mass of no decorative interest is enthroned. "This quartz will re-establish the positive polarity of the telluric currents and thus avoid a degradation of what is in the cellar. It also delivers an anti-oxidant message and prolongs the effects of the organic silica used in biodynamic preparations..."

At certain times, "during the wine's lifetime", a stream of classical music, compositions by Mozart and Bach, creeps into the cellar in the center of which sits an ovoid tank.



Charlotte De Sousa a permis à Julie Dupouy de découvrir l'étendue de la gamme des vins produits à Avize.

Si le quartz occupe une place de choix dans la cuverie, cela mérite quelques explications.

### "Our wines are all different"

Enriched with all this information, the sommelier discovered the wine diversity bearing the De Sousa signature in a very discreet way, glass in hand. "We have many different wines to introduce you, simply because they are all different. However, our range has one guiding principle: salinity."

Alternating between service and detailed explanations, Charlotte De Sousa took advantage of these privileged moments to evoke the other elements that make up the current situation of the exploitation. First of all, she mentioned the need to increase production. "Currently, we produce around 110,000 bottles, but with three people working on the estate, it is necessary to develop. We will therefore try to increase our production, keeping it in the form of a farm, in order to control all the stages.

Regarding the customer reception at the winery, two people have been trained in sign language. "The range has been translated and we are now able to give basic information. We can then complete them thanks to a QR on the bottles that links to an online video."

Another new feature is the upcoming release of Coteaux Champenois vintages, 2018, 2019 and 2020. "We are also developing parcel-based vintages and single-terroir vintages, not to expand the range but to offer rare products for which we need to project ourselves ten years from now".

Finally, a new choice has been made to use labels made from 15% recycled wood and grape bunches, a sign of the spirit that drives this family...

Text and photos: Jérémy Martin

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNEDESOSA.COM

# CHAMPAGNE FREREJEAN FRÈRES

une jeune histoire qui s'écrit au pas de charge

Remarquée notamment pour *La Cuvée des Hussards*, la maison, née en 2005 et nichée au cœur d'Avize, mène de front développement d'une identité qualitative et projet œnotouristique.



Le bois des caisses et celui des fûts associés dans la cuverie.

## IDENTITÉ VISUELLE ET SENS DE L'ACCUEIL

En l'espace de seize ans, Champagne Frerejean Frères s'est doté d'une image qualitative forte en laissant le soin à Didier Pierson d'afficher son expérience. Dans les vignes d'abord, puis en cave, il s'appuie sur son savoir-faire qui va se nicher jusque dans le choix de la cuverie. « J'ai l'habitude

historique de travailler avec des cuves émaillées, en raison notamment de l'effet que cela produit sur le vieillissement du vin. L'inox n'est donc utilisé que pour des transferts temporaires. » Des explications techniques qu'il a pris le temps de détailler à Julie Dupouy au cours de la visite qui les a ensuite conduits dans la cour d'une maison attenante. Acquise plus récemment, elle sera destinée à soigner l'accueil des clients étrangers, mais pas seulement. « Malheureusement, les travaux qui vont la transformer ont pris du retard en raison du Covid. Ici, nous proposerons trois suites, une cuisine, un jardin et enfin une boutique où nous présenterons toute la gamme de nos champagnes. »

Une gamme dont la diversité des contenants a conduit à travailler pendant un an à l'adaptation de la machine destinée à habiller les bouteilles. « Mais les trois formats qui correspondent à des cuvées différentes nécessitent encore une part importante de travail manuel. »

Cette demeure abrite déjà la cuverie bois. « Pour nous, les fûts doivent aider à patiner les vins mais aussi demeurer très discrets. D'où, là également, une sélection très stricte des barriques ».

## VERSION HAUTE COUTURE

Si la variété des terroirs où sont plantées les vignes et la maîtrise du chef de cave contribuent à la qualité de la production,

Champagne Frerejean Frères cherche en parallèle à se construire une histoire. Par les lieux investis et leur transformation ou bien encore de petits détails à l'image des caisses en bois de stockage des bouteilles acquises d'occasion et marquées par le temps.

La dégustation de vins clairs notamment issus de vignes plantées en 1926, et donc destinées à la cuvée VV26, a permis à la sommelière de se projeter dans le futur. Car il faudra encore attendre quelques années avant la décision de mise sur le marché et la présentation de ce champagne destiné en particulier à la gastronomie. « Le choix de cacheter la bouteille de ce grand cru avec une agrafe affirme un retour à la tradition et constitue aussi une manière d'attirer le regard sur l'ouverture par le sommelier. » Le sens du détail.

« L'avantage d'être une petite maison c'est qu'il est possible de travailler sur des volumes réduits, de s'adapter à chaque situation et de réaliser de la haute couture en fonction de ce qu'apporte chaque élément. C'est ainsi que l'on trouve l'équilibre et le dosage qui vont sublimer le vin. » Et à l'image de *La Cuvée des Hussards 2012*, c'est par petites touches que ce vin a révélé tout son potentiel. Didier Pierson détaille tout cela. « 2012 fut une année compliquée, un peu comme 2021 et on n'imaginait pas réaliser un millésime. Et puis en juin suivant, lors de la mise en bouteilles, le potentiel s'est révélé et ces chardonnays méritaient d'être mis en valeur. J'ai toutefois décidé d'ajouter 15 % de pinot noir et lors des dégustations qui ont suivi, nous avons sélectionné un dosage faible, à 3,5 g. Et c'est ainsi qu'est né le premier *hussard* d'assemblage extra-brut... »

Une anecdote qui contribue à l'écriture des premières pages de l'histoire des Champagne Frerejean Frères.

**Champagne Frerejean Frères, a recent story written in stride** || *Founded in 2005 and based in the heart of Avize, the house is well-known for its Cuvée des Hussards. It has been developing a quality identity and a wine tourism project at the same time.*

It took nearly 250 years for the Frerejean family to go from cannonball to bubble. A shortcut between Georges and Louis Frerejean's industrial universe, both born in the 1760s and future cannon manufacturers for Napoleon's armies, and the wine passion of their descendants Guillaume, Richard and Rodolphe Frerejean-Taittinger. The three brothers have chosen to live according to the grape harvest since 2005. A part of their name has been a by-word for prestige champagne since 1932.

This recent history is marked by well thought-out ambitions and assets reflected by Didier Pierson's presence by their side. Didier Pierson was promoted to cellar master because of his experience and is also the owner of four vineyards in Avize. He has been working with the three brothers since their beginning. The team thus formed first acquired a house in the heart of the wine village to organize a first business site. "We want to remain producers on a human scale with an objective of 120 to 130,000 bottles each year. We have bought vineyards to reach 6 hectares and we are now doubling the juice volume thanks to a very surgical grape selection. I know all the winemakers and they all want the results of their work to be respected", explains Didier Pierson.

## Visual identity and welcoming spirit

Within sixteen years, Champagne Frerejean Frères has acquired a strong qualitative image. Didier Pierson displays his experience. First in the vineyards, then in the cellar, he relies on his know-how, which extends to the winery's choice. "I am used to working with glass-lined vats, mainly because of the effect they have on the wine's ageing process. Therefore, stainless steel is only used for temporary transfers." He explained these technical details to Julie Dupouy during the visit, which then led them to the adjoining house's yard. The house was acquired recently and will be used to welcome foreign clients, but not only. "Unfortunately, the construction work has been delayed due to Covid. Here, we offer three suites, a kitchen, a garden and finally a boutique where we will present the entire Champagne range".

This range includes a wide variety of containers, which required a year of work to adapt the machine used to dress the bottles.



Didier Pierson a expliqué à Julie Dupouy les raisons de sa préférence pour les cuves émaillées.



Il faudra attendre septembre 2022 pour apprécier l'ensemble du complexe œnotouristique niché au cœur d'Avize.

"However, the three formats matching the different vintages still require significant manual work".

This house already hosts the wooden vat room. "For us, the barrels must contribute to the wine's patina but also remain very discreet. Hence, here again, a very strict selection of barrels".

## Haute couture version

The vineyards' variety and the cellar master's skill contribute to the wine's quality and Champagne Frerejean Frères also tries to build a history. Through the places invested and their transformation or through small details such as the wooden storage boxes for the bottles acquired second hand and marked by time.

Wine tasting of clear wines from vines planted in 1926, destined for the VV26 vintage, enabled the sommelier to project herself into the future. It will take a few more years before a decision is made to market and present this champagne, which is intended in particular for gastronomy. "We have chosen to cover the bottle with a clip, which represents a return to tradition and is also a way to draw attention to the opening by the sommelier". All is about the eye for detail.

"Being a small company allows us to work with small volumes, to adapt to each situation and to create haute couture according to what each element brings. This is how we find the balance and the dosage that will sublimate the wine". And just like *La Cuvée des Hussards 2012*, this wine has revealed its full potential in small steps. Didier Pierson details everything. "2012 was a difficult year, a bit like 2021 and we didn't expect to achieve a vintage. And then the following June, during the bottling, the potential was revealed and these Chardonnays were well worth the effort. However, I decided to add 15% Pinot Noir and during the tastings that followed, we selected a low dosage, at 3.5 g. And that's how the first extra-brut *hussard* blend was born ..."

This story contributes to the writing of the history of Champagne Frerejean Frères.

Text and photos: Jérémy Martin

EN SAVOIR → WWW.FREREJEANFRERES.COM

# CHAMPAGNE J.M TISSIER

## la sagesse de l'expérience, l'impatience de la jeunesse

Domaine familial exemplaire, cette maison champenoise poursuit son développement et son évolution. L'arrivée du représentant de la quatrième génération est une source de motivation.



Anthony Tissier et la cuvée Diogénis qui lui a valu de remporter le prix du public au concours des Jeunes talents de Champagne.

« Mon père a fait connaître nos champagnes en remportant une médaille aux Vinalies Internationales. Il a mis la barre très haut. J'espère à mon tour être à la hauteur et remporter un trophée au concours *Les jeunes talents de Champagne* dont je suis l'un des finalistes. » Quelques jours après avoir formulé ce vœu lors de la visite de Julie Dupouy, Anthony Tissier pouvait afficher un large sourire. Il quittait les salons de la maison De Castellane, théâtre de cette finale avec sous le bras trophée et diplôme symbolisant la plus belle des récompenses, le prix du public.

Un nouveau coup de projecteur sur le village de Chavot-Courcourt. Une commune paisible dominant les coteaux plantés de vignes aux couleurs ocre de l'automne qui s'étirent au sud d'Épernay. Là, Jacques Tissier et sa famille affichent fièrement en façade l'année de création du domaine originel. C'était en 1931, il y a tout juste quatre-vingt dix ans.

Une longue histoire qu'Anthony, le représentant de la quatrième génération de vignerons, fils de Jacques et Marie-Christine Tissier, est bien décidé à continuer d'écrire. Un couple qui a su donner un élan décisif à cette exploitation de 5,95 hectares en suscitant la curiosité puis l'intérêt de prestigieux sommeliers.

Le fruit d'une décennie de travail. « J'ai repris le vignoble en 1998 et j'ai aussitôt lancé la marque J.M Tissier, comme Jacques et Marie-Christine. Mais créer une nouvelle identité n'est pas évident. Heureusement, le trophée ramené des Vinalies 2009 a constitué une véritable chance. Les sommeliers ont voulu nous découvrir et Gérard Basset, Paolo Basso ou encore Fabrice Sommier ont poussé notre porte. » De nombreuses photos témoignent de ces rencontres.

### PROUVER L'INTÉRÊT DES CHANGEMENTS

Des photos qui en côtoient d'autres où les sourires cachent les traits parfois tirés par de longues journées de vendange. « Chaque année on conserve ainsi le souvenir de l'équipe qui nous accompagne pour la récolte. Ce sont majoritairement des habitués qui au fil des années ont constitué une sorte de famille à nos côtés », évoque Marie-Christine Tissier.

Des vendangeurs qui ont vu grandir Anthony et son frère Gaëtan. « J'ai la chance d'avoir deux fils qui ont choisi le monde du vin pour s'exprimer. C'est une fierté d'avoir pu et su leur apprendre l'amour du vin et de notre travail », souligne Jacques. Un père tout à fait enclin à écouter les propositions d'Anthony qui vient de terminer un BTS viti-céno.

« Il m'a poussé à m'intéresser à l'apport des fûts de chêne durant la vinification. Il voulait en intégrer une partie dans la cuvée blanc de blancs qui constituait son projet personnel dans le cadre de sa fin d'études. Nous avons donc investi dans des barriques venues de Bordeaux. Mais j'ai été très clair, il fallait qu'il me prouve que cela constituait une vraie plus-value qualitative. Le résultat a confirmé cet intérêt et 20 % du vin élevé en fûts est désormais incorporé dans une partie de nos cuvées. »

Et c'est donc tout particulièrement le cas de *Diogénis*, la cuvée 100 % blanc de blancs présentée au concours des *jeunes talents de Champagne*. « Les fûts m'ont toujours fait rêver mais mon père ne les utilisait que pour laisser vieillir son marc de champagne et le ratafia qui sont deux de ses passions », complète Anthony Tissier.

### PERFECTIONNISTES AVANT TOUT

Si la surface exploitée par la famille est finalement assez réduite, le travail des vignes n'en est pas pour autant simplifié. Avec une quarantaine de parcelles éparpillées sur dix communes, l'organisation est essentielle et l'arrivée d'Anthony dans l'entreprise une aubaine. « On ne cherche pas à nous développer, s'empresse-t-il de préciser, en revanche la qualité est notre priorité. Nous sommes avant tout une famille de perfectionnistes ! »

Et pour progresser toutes les idées sont intéressantes à creuser. « L'agriculture biologique nous intéresse. On expérimente et ce qui fonctionne bien nous fait évoluer positivement. Ainsi posséder 80 % du vignoble en pieds montés nous a permis de stopper l'utilisation des désherbants chimiques », explique son papa.

En revanche, il n'a pas manqué d'informer Julie Dupouy de sa volonté d'ajouter un blanc de noirs à sa gamme. « Nous avons de jolies parcelles de pinot meunier, le terroir de Chavot-Courcourt est favorable à son expression... »

Voilà qui constituera une bonne occasion pour retrouver cette attachante famille.



Anthony, Jacques et Marie-Christine Tissier ont scruté les réactions de Julie Dupouy tout au long de la dégustation qui lui était proposée.

**Champagne J.M Tissier, the stability of experience, the impatience of youth || An ideal family estate, this Champagne house keeps on developing and evolving. The arrival of the fourth generation representative is a source of motivation.**

“My father made our champagnes famous by winning a medal at the Vinalies Internationales. He set the bar very high. I also hope to meet his standards and win a trophy at *Les jeunes talents de Champagne* competition, of which I am one of the finalists”. Several days after Julie Dupouy's visit, Anthony Tissier was able to put on a broad smile. He left De Castellane's salons, where the final was held, carrying a trophy and a diploma symbolizing the best reward of all, the public's prize.

A new spotlight on the village of Chavot-Courcourt. A peaceful village overlooking the hillsides planted with vines in the fall's ochre colors that stretch south of Épernay. There, Jacques Tissier and his family proudly display the year of creation of the original estate. It was in 1931, just ninety years ago.

A long story that Anthony, the representative of the fourth generation of winemakers, Jacques and Marie-Christine Tissier's son, is intent on continuing to write. A couple that has given a decisive boost to this 5.95 hectare estate by arousing the curiosity and interest of prestigious sommeliers. The result of a 10-year work. “I took over the vineyard in 1998 and immediately launched the J.M Tissier brand, like Jacques and Marie-Christine. But creating a new identity is not easy. Fortunately, the trophy brought back from the Vinalies 2009 was a real opportunity. The sommeliers showed interest in us and Gérard Basset, Paolo Basso and Fabrice Sommier asked to see us”. Numerous photos illustrate these meetings.

### Proving the benefits of change

Some photos alongside others where smiles hide the features sometimes drawn by long days of harvesting. “Every year we keep a souvenir of the team that joined us for the harvest. They are mostly regulars who have formed a sort of family beside us over the years”, says Marie-Christine Tissier.

These pickers have seen Anthony and his brother Gaëtan growing up. “I am lucky to have two sons who have chosen the wine world to express themselves. I am proud to have been able to teach them the love of wine and of our work”, underlines Jacques. A proud father who is quite willing to listen to Anthony's proposals, who has just finished a technical degree in winemaking.

“He pushed me to be interested in oak barrels during the winemaking process. He wanted to include some of them in the blanc de blancs cuvée, which was his personal project as part of his final studies. So we invested in barrels from Bordeaux. But I made it very clear : he had to prove me what added value it would bring to the wine. The result confirmed this interest and 20% of the wine matured in barrels is now incorporated into part of our cuvées.

This is especially true for the 100% white wine *Diogénis*, which was presented at the *jeunes talents de Champagne*. “Barrels have always been a source of inspiration for me, but my father only used them to age his marc de champagne and ratafia, both of which are his passions,” adds Anthony Tissier.

### Above all, perfectionists

Although the surface area exploited by the family is actually quite small, the vineyard work has not been reduced. The family has about forty plots of land scattered over ten communes, which makes organization essential and Anthony's arrival in the company a godsend. “We're not looking to expand, he says, but quality is our priority. We are a perfectionist family above all!”



La production du domaine J.M Tissier s'élève à 35.000 bouteilles réparties sur une gamme assez large dont le maître-mot est qualité.

And to progress all ideas are interesting to dig. “We are interested in organic farming. We are constantly experimenting and what works well makes us evolve positively. With 80% of the vineyard in mounted vines, we have been able to stop using chemical weed killers”, explains his father.

On the other hand, he told Julie Dupouy he wanted to add a blanc de noirs to his range. “We have some nice Pinot Meunier plots, and the terroir of Chavot-Courcourt is favorable to its expression ...”

This will be a good opportunity to meet again this endearing family.

Text and photos: Jérémy Martin

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

# CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

## Une signature d'excellence qui traverse les siècles

Charles Philipponnat n'a laissé à personne le soin d'accueillir et de guider Julie Dupouy. Sur les pentes du célèbre Clos des Goisses tout autant que dans le dédale des caves ou lors de la dégustation il a évoqué l'histoire de cette maison et les actions menées depuis son arrivée.



Charles Philipponnat et Julie Dupouy au cœur du Clos des Goisses.

Dans quelques semaines, la maison Philipponnat pourra débiter les célébrations liées au 500<sup>e</sup> anniversaire d'une histoire familiale étroitement liée au vin de Champagne. Cinq siècles séparent ainsi Avril de Philipponnat, propriétaire des premières vignes dans la région d'Aÿ, de Charles Philipponnat, son lointain descendant, qui préside aux destinées de cette institution depuis 2000.

Mais avant de souffler autant de bougies, c'est par une visite des vignes les plus proches de la cave que l'hôte de Julie Dupouy a souhaité évoquer ce qui fait le caractère de Philipponnat. Et donc direction le célèbre Clos des Goisses, cette parcelle de plus de 5 hectares pentue à souhait (45 degrés) qui domine Mareuil-sur-Aÿ, l'une des trois anciennes communes réunies sous le nom de Aÿ-Champagne depuis 2016. Un peu d'exercice pour profiter d'une vue superbe au soleil couchant et comprendre le caractère unique de ce clos idéalement exposé au-dessus du canal de la Marne.

Pour l'occasion, la sommelière venue d'Irlande était accompagnée par Daniel Pires et Rafaël Farinot, venus en voisins depuis le Royal Champagne, un ensemble avec hôtel et restaurants dont ils sont les sommeliers.

### UNE MAISON QU'IL FALLAIT RÉVEILLER

Après avoir arpenté la vigne et dévoilé son histoire, Charles Philipponnat a conduit ses visiteurs dans les cuveries puis les caves souterraines où les pupitres qui s'étendent de part et d'autre sont toujours d'actualité. « Ils sont presque exclusivement réservés aux cuvées millésimées qui sont ainsi manipulées à l'ancienne. »

Au cours de cette découverte de la partie technique de la maison, un moment privilégié a pris la forme d'une dégustation sur fût de vins en cours d'élevage.

Puis, avant que ne débute la dégustation, celui qui préside depuis 21 ans aux destinées des champagnes Philipponnat a pris le temps de revenir sur ces deux décennies de direction. « En arrivant ici, j'ai découvert une maison qui avait besoin d'être réveillée. Pour apporter plus de précision, mon action lors des dix premières années avait plusieurs axes. Nous avons besoin d'une meilleure philosophie de travail, d'investir dans le matériel et d'augmenter les contrôles. Relancer l'élevage en fût, investir dans des cuves inox thermorégulées pour une meilleure maîtrise des températures, climatiser le chais... Toutes ces actions sur l'outil ont également eu des effets positifs sur l'état d'esprit des gens qui évoluent à nos côtés. »

Sur le terrain agricole, Charles Philipponnat et les techniciens qui l'entourent ont également fait évoluer les mentalités. « Nous avons entrepris de récolter plus tard afin de s'appuyer sur des baies plus mûres et plus expressives. En fait, il faut laisser le temps au raisin de se concentrer par évaporation. »

### VALORISER LE PINOT NOIR

Afin de poursuivre les actions qui ont ramené Philipponnat dans les tout premiers rangs, les idées ne manquent pas. Certaines sont déjà bien concrètes et d'autres constituent des projets. « Nous améliorons la précision du style de la maison et dans le même temps nos efforts portent sur la vigne. Nous sommes labellisés haute valeur environnementale (HVE) et nous nous efforçons d'être le plus

bio possible, mais pas jusqu'au point de perdre la récolte. Nous avons banni les herbicides en privilégiant des amendements organiques et un vrai travail des sols est réalisé mécaniquement ou bien à la main comme au Clos des Goisses. »

Si la gamme est déjà assez riche aux yeux de Charles Philipponnat, des raretés permettent de découvrir la richesse et la qualité des vins encore en cave. « C'est le cas avec la gamme des LV, comme long vieillissement. Tous les ans, s'il existe, nous mettons en avant un millésime du Clos de 25 ans d'âge et nous réalisons la même opération pour nos autres millésimés avec des 25 ans d'âge. Là nous présentons vraiment des vins d'exception qui soulignent la qualité du travail réalisé avant mon arrivée. »

Son influence, le guide d'un jour la situe principalement autour de la valorisation du pinot noir. C'est le cas avec la collection 1522 où ce cépage est majoritaire tant sur le blanc extra-brut que le rosé. « Enfin nos cuvées parcellaires que sont *Les Cintres*, *Le Léon* et *La Rémissionne* nous permettent de montrer ce que l'on peut faire de mieux en Champagne avec de grands pinots noirs. »

Des vins qui seront élaborés dans quelques années au sein du nouveau pôle technique prévu à l'Est du Clos des Goisses. « Ce sera un site viticole modèle où nous allons pouvoir augmenter la capacité de nos chais, aménager une pâture pour le cheval de trait de notre prestataire, créer notre propre composte et même développer des pieds-mères. » Une réalisation qui conclura la phase de développement voulue par Charles Philipponnat depuis son arrivée.

**Champagne Philipponnat - A prestige signature crossing the centuries** || Charles Philipponnat welcomed Julie Dupouy and guided her through the process. On the famous Clos des Goisses' slopes as well as in the cellars' maze or during the tasting, he talked about the house's history and the actions taken since his arrival.

In a few weeks, the Philipponnat house will be able to celebrate the 500th anniversary of a family history closely linked to Champagne wine. April de Philipponnat, owner of the first vineyards in the Aÿ region, and Charles Philipponnat, his distant descendant, president of this institution since 2000, have been separated by five centuries.

But before blowing out the candles, Julie Dupouy's host wanted to visit the vineyards closest to the winery to evoke Philipponnat's character. And so we headed for the famous Clos des Goisses, a plot of more than 5 hectares with a steep slope (45 degrees) overlooking Mareuil-sur-Aÿ, one of the three former communes reunited as Aÿ-Champagne since 2016. Some exercise is required to enjoy a superb view at sunset and to fully appreciate the unique character of this vineyard, ideally exposed above the Marne canal.

On this occasion, the sommelier from Ireland, Daniel Pires and Rafaël Farinot came as neighbors from the Royal Champagne, a complex with hotel and restaurants where they are sommeliers.



Le clos des Goisses a pris les couleurs de l'automne.



Julie Dupouy et Daniel Pires attentifs aux explications de Charles Philipponnat.



Dans les caves souterraines qui semblent sans fin, les pupitres accueillent les vins destinés aux cuvées d'exception de la maison.

### Promoting Pinot Noir

To continue the actions which brought Philipponnat back in the very first ranks, ideas are not lacking. Some of them are concrete and others are projects. "We are improving the house style precision and we are also working on the vineyard. We are certified High Environmental Value (HVE) and we strive to be as organic as possible, but not up to losing the harvest. We have banished herbicides, favouring organic amendments, and the soil is worked mechanically or by hand, as at Clos des Goisses."

Although the range is already quite extensive according to Charles Philipponnat, some exceptions reveal the richness and quality of the wines still in the cellar. "This is the case with the LV range, as long aging. Every year, if there is one, we put forward a Clos vintage of 25 years of age and we do the same for our other vintages with the other 25 years of age. Here we are presenting truly exceptional wines that highlight the quality of the work done before my arrival".

### A sleepy home that needed to be revived

Charles Philipponnat took his visitors on a tour of the vineyards and revealed their history. He then led them into the vats and then the underground cellars, where the desks on either side are still in use. "They are almost exclusively reserved for vintage wines, which are handled in the old fashioned way". During the technical visit, visitors were given the opportunity to taste the wines being matured in the barrels.

Before the tasting began, the director who has been presiding over the Philipponnat champagnes for the past 21 years spoke about his two decades at the helm. "When I arrived here, I discovered a house that needed to be awakened. To be precise, my action during the first ten years had several axes. We needed a better work philosophy, investment in equipment and more controls. We had to re-launch the maturing in barrels, invest in thermo-regulated stainless steel tanks for a better temperature control, install air-conditioning in the cellar... These actions on the tools have also had positive effects on the mindset of the people working with us".

On the agricultural side, Charles Philipponnat and the technicians working with him have also changed people's minds. "We have started harvesting later to rely on riper and more expressive berries. In fact, we need to allow time for the grapes to condense through evaporation".

The one-day guide's influence is mainly around the promotion of Pinot Noir. For example, with the 1522 collection, this grape variety is mainly used for the extra-brut white and the rosé. "Finally, our parcel-based cuvées *Les Cintres*, *Le Léon* and *La Rémissionne* demonstrate the very best that can be done in Champagne with great Pinots Noirs".

These wines will be made in a few years in the new technical center planned to the east of Clos des Goisses. "This will be a model winegrowing site where we will be able to increase the capacity of our cellars, create a pasture for our service provider's draft horse, create our own compost and even develop mother plants." This achievement will bring to an end the development phase Charles Philipponnat has wanted since his arrival.

Text and photos: Jérémie Martin

EN SAVOIR → WWW.PHILIPPONNAT.COM



Deux structures en forme de grappes de raisins réalisées par Sylviane Lombard accueillent déjà les visiteurs de la Maison Lombard.

# CHAMPAGNE LOMBARD

## les terroirs passés à la loupe

Cette Maison bientôt centenaire basée à Epernay va chercher dans les lieux-dits de certaines communes les éléments qui offriront un caractère exceptionnel à certaines cuvées de leur gamme.

### Champagne Lombard, a closer look at the terroirs

*|| This Champagne house based in Epernay, almost a hundred years old, looks for elements in the localities of certain communes that will give an exceptional character to certain vintages in their range.*

The whims of history sometimes contribute to new destinies. Without the First World War, which led Robert Andrieu to Champagne, there would have been no guarantee that his descendants, here his great-grandson Thomas Lombard, would have had the pleasure of crossing paths with Julie Dupouy. Even though the founder of the champagne house based in Epernay since 1925 and the sommelier are both originally from the Lot-et-Garonne.

Beyond this wink to the history, we must underline that the champagne adventure of the agronomist engineer begins with the creation of a trading structure. But in almost a century many things have changed under each generation that has succeeded him. At one time, the wines were very present in the supermarket sector under brand names, but they were not promoted. "My father. Twenty years ago, Thierry Lombard, decided to personalize our brand under our name. And three years later, he bought our first vines, those of the Médot house, more than 5 hectares only in premier cru on the Reims Mountain", explains Thomas who joined the family business in 2017.

In 2004, Laurent Vaillant joined the team. As time went by, he took on new responsibilities until he became cellar master, oenologist and vineyard manager. In addition to the vines owned by the Lombard family, he is also responsible for the 55 hectares of vines cultivated by winegrowers from all over the Champagne region, mainly from the Côte des Blancs, the Reims Mountain and the Marne Valley.

Les caprices de l'Histoire contribuent parfois à l'écriture de nouveaux destins. Sans la guerre de 14-18 qui a conduit Robert Andrieu jusqu'en Champagne, rien ne garantit que ses descendants, et notamment son arrière-petit-fils Thomas Lombard auraient eu le plaisir de croiser la route de Julie Dupouy. Et ce, même si le fondateur de la maison de champagne située à Epernay depuis 1925 et la sommière sont tous deux originaires du Lot-et-Garonne.

Passé ce clin d'œil, soulignons que l'aventure champenoise de l'ingénieur agronome débute par la création d'une structure de négoce. Mais en près d'un siècle d'existence beaucoup de choses ont changé sous l'impulsion de chaque génération qui lui a succédé. Un temps très présents dans la grande distribution sous des marques d'enseignes, les vins manquaient de mise en valeur. « Mon père, Thierry Lombard a décidé il y a vingt ans de personnaliser notre marque sous notre nom. Et trois ans plus tard, il achète nos premières vignes, celles de la maison Médot, soit plus de 5 hectares uniquement en premier cru sur la Montagne de Reims », explique Thomas qui a rejoint l'entreprise familiale en 2017.

En 2004, l'équipe enregistre l'arrivée à ses côtés de Laurent Vaillant. Au fil du temps, il prend de nouvelles responsabilités jusqu'à cumuler désormais celles de chef de caves, œnologue et responsable vignoble. Car aux vignes propriétés de la famille Lombard s'ajoute le suivi de celles exploitées sur 55 hectares par des vignerons apporteurs issus de toute la Champagne, majoritairement de la Côte des Blancs, de la Montagne de Reims et de la Vallée de la Marne.

### VALORISER LES TERROIRS, DE LA COMMUNE AUX LIEUX-DITS

« Nous avons toujours assumé le statut de Maison, poursuit le jeune directeur général, tout en le faisant évoluer. Ainsi en 2015, un deuxième virage important a été pris en faisant le choix d'une philosophie très vigneronne. Priorité était donnée à la qualité avec une valorisation des terroirs et une production très orientée sur le brut nature. »

Un travail de précision qui a conduit à la création de cuvées communales puis, en resserrant un peu plus encore la sélection, à la naissance de cuvées issues de lieux-dits. Sélections parcellaires, reconnaissance des terroirs en fonction du relief, de l'exposition, du sol et du travail de chaque viticulteur : toutes ces orientations ont conduit à la création d'un ensemble de treize cuvées réparties en trois gammes bien distinctes. Une diversité dont Julie Dupouy, une fois terminée la visite du site de production, a pu apprécier les caractéristiques et le niveau de qualité.

« Nous avons d'abord la gamme Signature puis celle Terroir qui se compose de quatre cuvées communales et cinq issues de lieux-dits sélectionnés à Cramant, Verzenay, Avize et Villemommange pour les blancs et encore Verzenay pour notre rosé de saignée. Enfin nous présentons quatre champagnes dans la gamme Millésime dont trois (1990, 1992 et 1996) sous l'appellation Collection. »

### STRUCTURE ADAPTÉE ET NOUVEAUX PROJETS

Pour faire face à la gestion qui peut paraître complexe de l'accueil des vendanges et à leur répartition en fonction de la destination future des jus, la Maison Lombard a organisé sa cuverie autour de trois espaces. Et bien entendu les petits volumes

correspondant aux cuvées les plus prestigieuses font l'objet de soins très spécifiques. « Afin d'accueillir la récolte terroir par terroir, chacun bénéficie de sa cuve inox puisque ce sont à chaque fois des volumes réduits. Pour l'élevage prolongé on privilégie encore l'inox pour certaines cuvées et le bois pour d'autres. Dans nos caves sur deux niveaux et 1,5 km de longueur on trouve aujourd'hui 120 fûts de capacités diffé-

rentes, de 228 à 615 litres. Ceux-ci viennent essentiellement de Bourgogne et ont déjà un vécu de trois vins. On cherche alors la micro-oxydation et en aucun cas la marque du bois ».

Une cuverie promise à un développement dans le cadre du projet de construction d'un nouveau chai. A l'horizon 2024, celui-ci pourra abriter 20 cuves inox et plus de 400 barriques. « Cette structure se composera également d'une partie œnotouristique afin d'accueillir les clients dans d'excellentes conditions. Un bar à champagne et l'ouverture sur le jardin à l'anglaise situé à l'arrière contribueront à valoriser un peu plus encore notre image ».

Et peut-être alors les visiteurs pourront-ils découvrir la géothèque de la Maison Lombard. Une sorte de mémoire des terroirs à laquelle toute la famille et Laurent Vaillant sont particulièrement attachés.



Des étiquettes en deux volets présentent la diversité des terroirs dont sont issus les raisins à l'origine des différents champagnes portant la signature Lombard.

### Promoting terroirs, from communes to localities

We have always assumed the status of a House," continues the young general manager, "while making it evolve. So in 2015, we took a second important turn by choosing a very winegrowing philosophy. Our priority was to focus on quality with a special emphasis on the terroirs and a production that was strongly oriented towards natural brut."

This precision work led to producing communal cuvées and then, by tightening up the selection even further, to creating cuvées from localities. Thanks to parcel selections, analysis of the terroirs according to the relief, the exposure, the soil and the work of each winegrower, a set of thirteen cuvées divided into three distinct ranges was created. Julie Dupouy visited the production site and could appreciate the characteristics and the quality level of the site.

"First, we have the Signature range, then the Terroir range which is composed of four communal cuvées and five from selected vineyards in Cramant, Verzenay, Avize and Villemommange for the whites and Verzenay again for our rosé de saignée. Finally, we present four champagnes in the Millésime range, three of which (1990, 1992 and 1996) under the appellation Collection".

### Adapted structure and new projects

The Lombard winery has organised its winery into three areas to deal with the complex management of the harvest and its distribution according to the future destination of the juice. The small volumes corresponding to the most prestigious vintages are of course given very specific care. "To accommodate the harvest terroir by terroir, each one benefits from its own stainless steel vat, since each one is a small volume. We still prefer stainless steel for some vintages and wood for others for extended maturation. Our cellars are on two levels and are 1.5 km long. There are currently 120 barrels of different capacities, from 228 to 615 litres. These come mainly from Bourgogne and have already been used for three wines. We are looking for micro-oxidation not for wood brand".

A vat room that will be developed as part of the project to build a new cellar. In 2024, the new cellar will be able to house 20 stainless steel vats and more than 400 barrels. "This structure will also include a wine tourism section to welcome customers in excellent conditions. A champagne bar and the opening onto the English garden at the back will help to further enhance our image.

And perhaps visitors will be able then to discover the Maison Lombard's geothèque. The family and Laurent Vaillant are particularly attached to this kind of terroir memory.

Text and photos: Jérémy Martin

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-LOMBARD.COM

# CHAMPAGNE PALMER & CO

## Bientôt 75 ans et un dynamisme intact

La philosophie qui a conduit à la création de ce groupement de producteurs en 1947 est plus que jamais d'actualité. Et la croissance en termes de partenaires n'a jamais contrarié la vision qualitative qui prévalait le jour de cette naissance.



Rémi Vervier a expliqué à Julie Dupouy la volonté de laisser deux ans de cave supplémentaire aux vins destinés aux magnums et autres grands formats.

A Reims, découvrir l'univers de Palmer & Co c'est aller à la rencontre d'une expérience qui a débuté au lendemain du second conflit mondial, il y a presque 75 ans. Une aventure même animée par sept vignerons à l'esprit visionnaire. « Ils étaient tous plutôt bien établis sur la Montagne de Reims avec des vignes plantées en premier cru et grand cru et ont eu la volonté de s'unir pour toucher de nouveaux marchés. C'est ensuite le Syndicat général des vignerons qui les a dirigés vers la création d'une structure coopérative. »

Cette genèse qu'il résume en quelques mots, Rémi Vervier, directeur de Palmer & Co, en a saisi tout le sens dès son arrivée. « Il s'agissait vraiment d'une vision d'union élitiste avec la création d'une nouvelle marque mais pas de mettre en commun des outils. Au fil des décennies et aujourd'hui encore c'est cette idée qui nous guide. » Simplement les sept précurseurs ont-ils entraîné dans leur sillage plus de 300 vignerons solidement implantés dans les premiers et grands crus de la montagne de Reims (Mailly, Verzenay, Trépail, Villers-Marmery, Chigny, Ludes et Rilly-la-Montagne) et dont les capacité de production s'étend sur 420 hectares.

### L'UNION, UNE FORCE DANS LA DIFFICULTÉ

Rémi Vervier avoue un réel attachement à la qualité des relations entretenues avec tous les partenaires de Palmer & Co. « En fait, j'ai pris conscience de notre différence et de notre force en 2017. Ce fut une année délicate et pourtant nous nous en sommes plutôt bien sortis. Nous avons alors mis l'accent sur l'information et les conseils apportés à nos vignerons pour leur rappeler que nous voulions produire en faisant tout notre possible. Et sans être des magiciens, nous y sommes parvenus... »

Des champagnes qui seront bientôt dévoilés puisque les vins restent de longues années abrités dans la pénombre et la fraîcheur des caves historiques de la Maison, quatre années révolues au minimum pour le *Brut Réserve*, la première cuvée mise sur le marché.

Rémi Vervier pousse un peu plus loin la présentation de l'esprit qui anime cette coopérative bien à part dans le décor champenois. « Les vignerons qui nous rejoignent doivent amener au moins 30% de leur exploitation dans la corbeille de mariage. Mais surtout, nous devons avoir

le même langage. Nous débutons donc par un mariage à l'essai d'une année au cours de laquelle chacun apprend à se connaître avant de s'engager pour dix ans. Tout cela pour garder l'esprit de départ dont nous sommes les gardiens. A commencer par le président de notre conseil d'administration qui est le petit-fils de l'un des fondateurs. »

### UNE SIGNATURE PALMER

A l'esprit s'ajoute la réalité d'une exigence qui contribue à la qualité présente à tous les niveaux de la gamme. « Si je n'aime pas l'idée qu'on va essayer de présenter le même vin chaque année, en revanche nous cherchons à obtenir une signature Palmer un peu comme un chef de cuisine. Tout cela dans le but d'offrir un grand vin plaisir. Cette signature peut se résumer par du fruit en bouche sans la lourdeur qui nous éloignerait alors de l'esprit de la maison ».

Et parmi les atouts qui symbolisent cette recherche de différence et de personnalité, Rémi Vervier sait trouver l'image juste. « Chez nous, le temps est notre quatrième cépage à côté du chardonnay, du pinot meunier et du pinot noir. Nous savons donc patienter pendant quatre ans pour le brut nature, six à huit années pour les cuvées millésimées et même dix ans et plus pour les magnums et autres grands flacons. C'est aussi entretenir nos deux soléras, une de pinots, l'autre de chardonnays, depuis des années au point que ces réserves perpétuelles sont devenues au fil des millésimes, la mémoire de la Maison Palmer & Co ! »

Mais au fait, pourquoi avoir choisi Palmer comme nom ? « Dès l'origine, les sept créateurs ont voulu associer la qualité de leurs produits à une démarche marketing pour toucher notamment le marché britannique. Ils ont alors choisi 50% du nom d'une marque de biscuits anglais et ont ajouté & Co à la fin ! »

Élémentaire mon cher...

**Champagne Palmer & Co: almost 75 years old and still going strong** || *The philosophy that led to the creation of this producers' group in 1947 is more relevant than ever. And the growth in terms of partners has never thwarted the qualitative vision that prevailed on its birth day.*

The Palmer & Co world in Reims is an experience that began after the Second World War, almost 75 years ago. It was an adventure even led by seven winegrowers with a visionary spirit. "They were all rather well established on the Reims Mountain with vines planted in premier cru and grand cru and had the desire to join forces to reach new markets. The Syndicat général des vignerons then directed them towards the creation of a cooperative structure".



Julie Dupouy connaît tout désormais de la diversité et la richesse de la gamme.

The champagnes will soon be unveiled as the wines remain sheltered for many years in the cool, dark cellars of the House, at least four years for the *Brut Réserve*, the first cuvée to be marketed.

Rémi Vervier goes a little further in presenting the spirit that drives this cooperative, which is quite different from the rest of the Champagne region. "The winegrowers joining us must bring at least 30% of their vineyards into the wedding basket. But above all, we have to speak the same language. So we start with a one-year trial marriage during which everyone gets to know each other before making a ten-year commitment. This is to maintain the beginning spirit of which we are the guardians. This starts with the board chairman, who is the grandson of one of the founders".

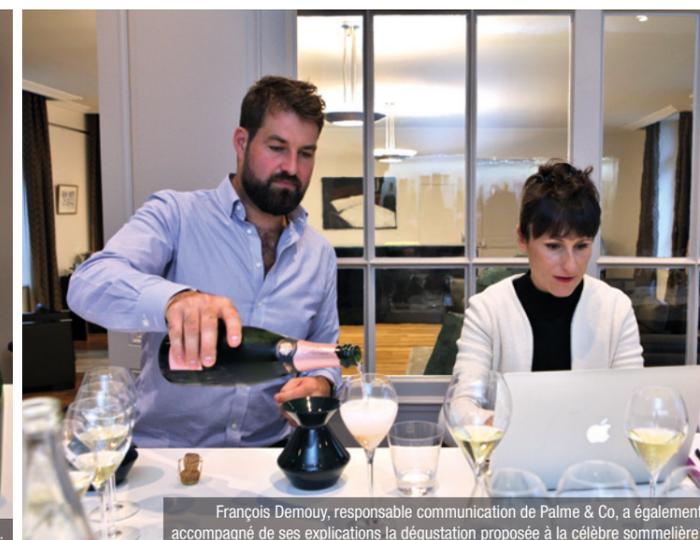
### A Palmer signature

The spirit is combined with the requirement that contributes to the quality present at every range level. "If I don't like the idea we're trying to present the same wine every year, on the other hand we seek to obtain a Palmer signature, a bit like a chef. The aim is to offer a great wine for pleasure. This signature can be summed up by fruit on the palate without the heaviness that would then take us away from the house spirit".

Rémi Vervier, Palmer & Co's director, summarised this genesis in a few words and grasped its full meaning as soon as he arrived. "The vision was truly one of elitist union with the creation of a new brand but not of pooling tools. Over the decades and even today this idea still guides us". The seven precursors have simply brought in their wake more than 300 winegrowers solidly established in the first and great growths of the Reims Mountain (Mailly, Verzenay, Trépail, Villers-Marmery, Chigny, Ludes and Rilly-la-Montagne) and whose production capacity extends over 420 hectares.

### Unity, a strenght in difficult times

Rémi Vervier admits to a real attachment to the quality of the relationships maintained with all the partners of Palmer & Co. "In fact, I realised our difference and our strength in 2017. It was a tricky year and yet we came through it quite well. We then focused on informing and advising our winemakers to remind them that we wanted to produce by doing everything we could. And although we are not magicians, we have succeeded...".



François Demouy, responsable communication de Palmer & Co, a également accompagné de ses explications la dégustation proposée à la célèbre sommelière.

Among the assets that symbolise this search for difference and personality, Rémi Vervier knows how to find the right image. "For us, time is our fourth grape variety alongside Chardonnay, Pinot Meunier and Pinot Noir. We know how to wait four years for the brut nature, six to eight years for the vintage wines and even ten years or more for the magnums and other great bottles. It also means maintaining our two soléras, one of Pinots, the other of Chardonnays, for years to the point that these perpetual reserves have become, over the years, the House memory of Palmer & Co"!

But why did they choose Palmer as a name? From the beginning, the seven creators wanted to combine the quality of their products with a marketing approach to reach the British market. So they chose 50% of an English biscuit brand name and added & Co at the end!

Elementary my dear...

Text and photos: Jérémy Martin

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

# CHAMPAGNE ARNAUD MOREAU

## De la fiction à la réalité !

L'univers culturel d'Arnaud Moreau est celui de quelques romans d'anticipation et de jeux où dragons et personnages mythologiques se côtoient parfois. Une source d'inspiration au moment d'imaginer des noms de cuvées. Mais pour le reste, l'ancien informaticien a bien les pieds sur terre au cœur des vignes de Bouzy.

Si votre odyssée champenoise vous conduit à Bouzy, l'un des 17 villages classés grands crus du célèbre vignoble, une halte s'impose au 6 rue Gambetta. On peut alors tout à la fois séjourner dans les chambres d'hôtes aménagées ici et découvrir les champagnes signés Arnaud Moreau.

Une seule adresse et deux univers auxquels est attaché ce jeune vigneron qui ne cache pas également son amour pour la terre d'Irlande. Il a donc profité de la visite de Julie Dupouy pour partager avec la sommelière basée à Dublin quelques anecdotes et souvenirs avant même d'évoquer sa propre histoire et d'ouvrir une première bouteille. « Gamin, j'ai toujours préféré les ordinateurs. Je suis un gros geek et c'est l'informatique qui m'a conduit jusqu'en Irlande où j'ai travaillé pendant quelques années. »

Un geek passionné par les jeux vidéos comme en témoigne le fauteuil spécifique qui trône derrière son bureau, la mythologie grecque que rappelle un casque qu'aurait sans doute pu coiffer Ulysse et *Dune*, le célèbre livre de science-fiction signé Frank Herbert. Un cocktail dont il s'est inspiré pour baptiser sa maison d'hôtes *L'Illiade* ou bien encore *Arrakis* l'une des sept cuvées, toutes en grand cru, qui constituent sa gamme.



Arnaud Moreau a notamment présenté à Julie Dupouy une cuvée rosé puisque Bouzy est une terre d'expression du pinot noir.

### TOUT SAUF VIGNERON !

Pourtant, s'il y avait une chose qu'il n'avait pas programmé, c'était bien de mettre un jour les pieds dans les vignes ou en cave. « J'avais toujours dit à mon grand-père puis à mon père que je ne reprendrais pas leurs vignes. Je ne voulais pas faire leur métier... »

Mais la vie, ou plutôt le décès brutal de son papa en 2007, a conduit Arnaud Moreau à revoir son profil de carrière. « Je suis donc revenu à Bouzy qui est un peu mon Ithaque et j'ai commencé à apprendre ce métier que j'avais repoussé jusque-là. Un peu à l'école et surtout sur le tas j'ai pris le relais de mon père à la production alors que ma maman assurait la partie administrative. Mais petit à petit, elle m'a laissé prendre quelques décisions et finalement j'ai imposé ma vision afin de faire évoluer cette exploitation de quatre hectares que j'ai totalement reprise en 2013 avant de créer la marque à mon nom deux ans plus tard. »

Le néo-vigneron reconnaît que pour ses premiers pas, il a eu la chance de pouvoir s'appuyer sur des stocks de vins assez conséquents qui lui ont permis de rester dans les traces de ses aînés avant de se sentir capable d'impulser un nouvel élan plus personnel. Et sa maman fut la première à déguster ses nouvelles cuvées.

« Elle qui n'était pas du tout blanc de blancs a été conquise. Et elle a compris aussi qu'il fallait faire évoluer nos débouchés commerciaux. Car jusque-là mes parents avaient essentiellement vendu à des particuliers. Une clientèle vieillissante qui ne permettait pas d'écouler tous nos stocks. Mais, j'avais besoin de vendre, d'être visible et de revoir la gamme tarifaire notamment pour conquérir des acheteurs professionnels. »

### UN PROJET GOURMAND

Arnaud Moreau a commencé à s'intéresser à l'export, notamment vers l'Irlande, pays avec lequel il n'a pu couper le cordon... Et la diversité des millésimes antérieurs à son arrivée encore en cave lui a permis de signer des cuvées plus personnelles. Dans la définition gustative d'abord, à l'image d'*Odyssée 2005*, où pinot noir et chardonnay sont assemblés à l'équilibre et le dosage fixé à zéro. Dans le choix des noms, ensuite, avec *Arrakis* qui n'est autre que le patronyme d'une planète imaginaire au centre du roman *Dune*. « Il y a aussi *Phoenix*, mon dernier bébé, un blanc de noirs dont la première édition de 2000 bouteilles est uniquement composée de la vendange 2018 qui fut pour nous l'année du siècle. Et puis *Erynn*, une cuvée issue d'une parcelle perdue au milieu de nulle part, me permet de souligner mon amour pour l'Irlande grâce à des vignes plantées il y a plus de 50 ans. D'ailleurs c'est à Dublin que je l'ai présentée pour la première fois. »

Des bouteilles qui seront bientôt à déguster dans une boutique juste de l'autre côté de la rue. Car, après sa maison d'hôtes, Arnaud Moreau a une autre idée en tête. « Avec un ami boucher-traiteur de métier nous avons repris un commerce fermé depuis une vingtaine d'années. Pour la première étape, courant 2022, on trouvera une épicerie fine et une boucherie auxquelles s'ajoutera un bar à champagne où nous servirons aussi des tapas. Ensuite, la deuxième phase devrait prendre la forme d'un restaurant dont nous cherchons aujourd'hui à affiner le concept. »

Une raison de plus de passer par Bouzy et de parcourir la rue Gambetta.



Une image résume l'univers du vigneron avec les cuvées brut zéro *Arrakis* et *Odyssée* qui côtoient son livre de chevet permanent et ce casque symbole de sa passion pour la mythologie grecque et les jeux vidéos.



S'il ne se voyait pas vigneron, aujourd'hui Arnaud Moreau continue de découvrir cette nouvelle vie avec le sourire et nourrit un projet œnotouristique.

**Champagne Arnaud Moreau: from fiction to reality! || Arnaud Moreau's cultural universe is based on a few futuristic novels and games where dragons and mythological characters sometimes mix. This is an inspiration when thinking up the wines' names. However, the former computer scientist has his feet firmly on the ground among the Bouzy vines.**

If you go to Bouzy, one of the 17 villages classified as Grand Cru of the famous vineyard, you should stop at 6 rue Gambetta. You can then stay in the guest rooms set up here and discover the champagnes signed Arnaud Moreau.

This young winegrower, who doesn't hide his passion for Ireland, is attached to two worlds in one address. So he benefited from Julie Dupouy's visit to share some anecdotes and memories with the Dublin-based sommelière before evoking his own history and opening a first bottle. "As a kid, I always preferred computers. I'm a huge geek and computers are the reason I came to Ireland and worked there for a few years".

This geek is passionate about video games, as shown by the special chair behind his desk and a helmet reminiscent of Greek mythology that could have been worn by Ulysses, and *Dune*, the famous science fiction book by Frank Herbert. He took inspiration from this theme when he named his guest house *L'Illiade* and *Arrakis*, one of the seven wines in his range, all of which are grand cru.

### Everything but a winemaker!

However, the one thing he had not planned was to one day get into the vineyard or the cellar. "I had always told my grandfather and then my father that I would not take over their vineyards. I didn't want to do their job...".

But life, or rather the sudden death of his father in 2007, led Arnaud Moreau to review his career profile. "So I came back to Bouzy, which is like my Ithaca, and I started to learn this profession that I had put off until then. I learnt a bit at school and mostly on the job, I took over from my father in production, while my mother took care of the administrative side. But step by step, she let me take some decisions and finally I imposed my vision to develop this four-hectare farm that I took over completely in 2013 before creating the brand in my name two years later".

The new winemaker admits that he was lucky enough to have the support of a fairly large wine stock for his first steps, which allowed him to follow in the footsteps of his elders before he felt able to give a new, more personal boost. And his mother was the first to taste his new wines. "She was not at all keen on blanc de blancs but I made her change her mind. She also understood we had to develop our commercial outlets. Until then my parents had mainly sold to individuals. An elderly clientele which did not allow us to sell all our stocks. But I needed to sell my products, to be visible and to review the price range, especially to win over professional buyers".

### A greedy project

Arnaud Moreau became interested in exporting, particularly to Ireland, a country with which he was unable to break the link... The diversity of vintages prior to his arrival in the cellar has enabled him to create more personal wines. First of all, in the taste definition, like *Odyssée 2005*, where Pinot Noir and Chardonnay are blended in a balanced way and the dosage is fixed at zero. Then there is the selection of names, with *Arrakis*, which is the name of an imaginary planet at the centre of the novel *Dune*. "There is also *Phoenix*, my latest baby, a blanc de noirs whose first edition of 2000 bottles is made up solely of the 2018 harvest, which was the year of the century for us. And then *Erynn*, a cuvée from a plot lost in the middle of nowhere, allows me to underline my love for Ireland thanks to vines planted over 50 years ago. In fact, I presented it for the first time in Dublin".

Bottles that will soon be available to taste in a shop just across the street. After his guest house, Arnaud Moreau has another idea in mind. "With a friend who is a butcher and caterer by trade, we have taken over a business that has been closed for about twenty years. In the first stage, during 2022, we will find a delicatessen and a butcher's shop, plus a champagne bar where we will also serve tapas. Then the second phase should take the form of a restaurant, the concept of which we are currently trying to refine".

All the more reason to pass through Bouzy and walk down Rue Gambetta.

Text and photos: Jérémy Martin

EN SAVOIR → CHAMPAGNEARNAUDMOREAU.COM

# CHAMPAGNE BRIMONCOURT

## Une renaissance sous le signe de l'élégance

Alexandre Cornot mêle dynamisme commercial et respect pour l'histoire depuis qu'il a repris cette maison pour l'installer dans un lieu du patrimoine industriel champenois. Direction Aÿ et ce musée très vivant de l'étiquette.

De la moustache impeccablement taillée au gilet façon *gentleman farmer*, le pur Champenois Alexandre Cornot soigne le sens du détail. Tout autant que celui du respect d'un patrimoine dont il est devenu propriétaire presque par hasard. Car au centre d'Aÿ, bien avant d'accueillir la pétillante équipe qui anime la maison de champagne Brimoncourt, siégeait l'imprimerie Edouard Plantet. Une entreprise spécialisée dans l'habillage des bouteilles. « Tout ce qui se réalisait de beau et d'innovant en la matière est sorti d'ici à partir de 1870. »

Et à ceux qui pourraient en douter Alexandre Cornot propose d'aller découvrir les centaines, ou plus exactement les milliers de supports d'impression gravés à la main et entreposés sur des étagères. De quoi alimenter un vrai musée sur l'histoire de la Champagne car si l'on trouve des étiquettes aux noms de maisons toujours existantes, bien d'autres évoquent des domaines viticoles aujourd'hui disparus. « Le lieu est chargé de cette histoire et témoigne de la richesse de cette activité lithographique avec ces pierres gravées ainsi que quelques presses d'époque. Un passé industriel que nous n'avons pas l'intention d'effacer. »

### « EXPRIMER MA CAPACITÉ DE CRÉATION »

La Maison Brimoncourt affiche presque autant de décennies d'existence que feu l'imprimerie. Et elle aussi doit se renaissance à l'esprit d'entreprise d'Alexandre Cornot qui en a fait l'acquisition en 2008 pour écrire une nouvelle page de sa vie. Celle qui lui tient le plus à cœur. Mais avant cela l'homme qui ne manque pas d'humour a forgé son expérience dans différents univers. « Je suis issu d'une famille de militaires et j'ai suivi un temps cette voie dans la marine. Puis des études de droit m'ont conduit à exercer le métier de notaire à Paris. Une école de la rigueur qui m'a servi ensuite même si je ne l'imaginai pas alors. »

Changement de décor radical. Direction New-York où une maison de vente aux enchères lui offre l'occasion d'assumer de l'intérêt pour les œuvres d'art, une autre sensibilité familiale. « Au bout d'un



Julie Dupouy et Alexandre Cornot réunis par une passion commune du champagne.

an, je me suis lancé sur le marché de l'art entre États-Unis et Paris. Comme cela a correctement fonctionné, des portes se sont ouvertes et j'ai pu faire autre chose. » Et notamment racheter l'imprimerie en difficulté afin de rendre service à un ami. « Là, presque simultanément, s'est présentée l'opportunité de reprendre Brimoncourt, une marque sans rien autour. J'ai pris cela comme un défi, j'allais pouvoir exprimer ma capacité de création ! »

### L'AUTENTIQUE SANS CONTRAINTE

Pour créer, Alexandre Cornot le souligne, « je suis parti d'une page blanche ». Mais très vite il a su s'entourer. En trouvant des vignes à louer, une trentaine d'hectares, en attendant des achats prochains qui sécuriseront un peu plus encore ses approvisionnements. Et en faisant de François Huré, son chef œnologue, l'homme de base de la Maison. « Je suis le goût et l'instinct de François qui privilégie l'authentique sans contrainte. Une approche à laquelle j'adhère à 100 %. Mais à la fin du comité d'élaboration c'est toujours moi qui décide et donc j'assume la personnalité de nos vins en m'appuyant sur son expertise. »

Ce fils de vigneron qui travaille désormais en exclusivité pour Brimoncourt, a donné le fil conducteur de la gamme. « La fraîcheur avec une majorité de chardonnays

issus de la Côte des Blancs dans les assemblages, la légèreté avec le moins de dosage possible et enfin l'élégance affirmée par la finesse des bulles. Des vins qui attendront au moins quatre ans avant d'aller à la rencontre des consommateurs. » Notamment ceux du *Pall Mall 67* à Londres, un lieu mythique pour tous les amateurs de vin, où trois cuvées de la Maison Brimoncourt sont proposées.

Avec une pointe de fierté, Alexandre Cornot conclut la dégustation en proposant son brut rosé. « Une cuvée atypique composée de pinot noir, chardonnay et pinot meunier qui fut servie lors d'un dîner d'État au palais de l'Élysée. » Un lieu où s'entretient toujours l'esprit de l'étiquette.

Rencontre entre deux sommeliers, Diogo Veiga, chargé de l'export aux Amériques et en Europe de l'Ouest, et Julie Dupouy sous le regard de Philippe d'Orléans qui a inspiré la cuvée *Régence*.



**Champagne Brimoncourt: a re-birth under with elegance** || Alexandre Cornot has been combining commercial dynamism and respect for history since he took over this house to establish it in a Champagne industrial heritage site. Let's go to Aÿ and this lively label museum.

From the perfectly trimmed moustache to the *gentleman farmer's* waistcoat, Alexandre Cornot, a true Champagne man, pays attention to detail. This is just as important as the respect for a heritage he acquired almost by chance. In Aÿ, long before the sparkling team that runs the Brimoncourt champagne house, the Edouard Plantet printing works was located in the town centre. This company is specialised in bottle labelling. "Everything beautiful and innovative in this field was produced here from 1870 onwards."

And for those who might doubt, Alexandre Cornot suggests visiting the hundreds, or more exactly the thousands of hand-engraved printing supports stored on the shelves. This is enough to create a real museum on the Champagne history, because if you can find labels with the houses' names still in existence, many others evoke wine estates that have disappeared. "The place is full of this history and attests to the richness of this lithographic activity with these engraved stones as well as some period presses. An industrial past that we do not intend to erase".

### "Expressing my creative ability"

Maison Brimoncourt has been in existence for almost as many decades as the late printing house. And it also owes its re-birth to the entrepreneurial spirit of Alexandre Cornot, who acquired it in 2008 to write a new page in his life. The one that is closest to his heart. However, Alexandre Cornot, who is not short of a humour, has already built up his experience in various fields. "I come from a military family and I followed this path for a while in the navy. Then I started studying law and became a notary in Paris. This was a rigorous school that served me well afterwards, even if I didn't imagine it at the time".

A drastic departure from the scene. He headed for New-York where an auction house offered him the chance to develop his passion for art, another family trait. "After a year, I launched myself on the art market between the United States and Paris. As it worked well, doors opened and I was able to do other things. This included buying back the ailing printing company as a favour to a friend. At the same time, I was offered the opportunity to take over Brimoncourt, a brand with nothing going for it. I took it as a challenge, I could express my creative capacity!"

### Authenticity without constraint

Alexandre Cornot points out that to create his company, "He started with a blank page". But he was soon able to surround himself with people. By finding vines to rent, about thirty hectares, while waiting for future purchases that will secure his supplies a little more. He also made François Huré, his chief oenologist, the main man of the House. "I follow François' instinct and taste, giving priority to authenticity without constraint. I agree 100% with this approach. However, at the end of the elaboration committee, I am always the one who decides and thus I assume the personalities of our wines by relying on his expertise".

The son of a winegrower, who now works exclusively for Brimoncourt, has set the tone for the range. "The freshness with a majority of Chardonnays from the Côte des Blancs in the blends, the lightness with the least possible dosage and finally



Sur l'une des presses historiques de l'ancienne imprimerie, les différentes cuvées qui furent présentées à Julie Dupouy.

the elegance affirmed by the smoothness of the bubbles. These are wines that will wait at least four years before going to the consumer". Especially the ones from *Pall Mall 67* in London, a mythical place for all wine lovers, where three cuvées from Maison Brimoncourt are on offer.

Alexandre Cornot concludes the tasting with a touch of pride by offering his brut rosé. "An atypical cuvée composed of Pinot Noir, Chardonnay and Pinot Meunier which was served at a national dinner at the Élysée Palace". Here, the etiquette spirit is still maintained.

Text and photos: Jérémy Martin

EN SAVOIR → BRIMONCOURT.COM

# CHAMPAGNE JEAN HÛ

## Un vent de nouveauté souffle sur Vincelles

Dans la Vallée de la Marne, Aurélie et Louis Mouton ont changé d'horizons professionnels pour reprendre le domaine familial avec un bel enthousiasme. Ils y ajoutent des idées originales favorables au développement qualitatif de cette exploitation.

Tout au long de la rue qui coupe en deux la commune de Vincelles, les producteurs de champagne sont nombreux à inviter le visiteur à faire une halte chez eux. Mais c'est tout au bout du village, à la limite entre les départements de la Marne et de l'Aisne, que Julie Dupouy a rendez-vous en ce jour d'automne inondé de soleil.

Là, dans la cave où l'on s'active à transférer quelques centaines de bouteilles, Louis Mouton est impatient de rencontrer la sommelière. Époux d'Aurélie, la petite-fille de Jean Hû qui a créé en 1948 le domaine qui porte toujours son nom aujourd'hui, il a beaucoup de choses à expliquer et de vins à faire déguster. A commencer par évoquer un parcours qui ne destinait pas vraiment le couple à se muer en vigneron. « Aurélie travaillait pour les *Pages jaunes* et moi j'étais chef de cuisine ! Mais en 2016 nous avons décidé de revenir ici et d'intégrer l'exploitation familiale. L'un et l'autre nous sommes formés à ce métier bien particulier et trois ans plus tard la reprise de l'activité est devenue officielle. »

Si les idées ne manquaient pas, Aurélie et Louis Mouton ont eu conscience qu'ils ne pouvaient pas tout faire évoluer dès leur installation au milieu des vignes. « Nous en possédons près de neuf hectares toutes plantées sur Vincelles et la plus éloignée se trouve à 800 mètres du pressoir. »

### LA SOIF DE VIVRE, L'APPÉTIT D'APPRENDRE

Ces vignes, majoritairement plantées de pinot meunier (74 %) avec en complément chardonnay et pinot noir, sont éparpillées sur trente parcelles. Toutes en coteaux, elles bénéficient d'un ensoleillement maximal en raison de leur exposition au sud.



Louis Mouton était impatient d'accueillir Julie Dupouy au domaine familial.

« Cependant les terroirs sont différents et cela contribue à la diversité de nos vins. » Une gamme où la colerette affiche en toutes lettres ce qui ressemble à une devise : *La soif de vivre, l'appétit d'apprendre*. Des vins qui restent au moins trente mois sur lattes. « Puis, après le dégorgement, nous attendons entre trois et six mois avant la mise en vente. » Il faudra donc patienter encore un peu avant de découvrir les premiers rosés issus de la propre production du domaine. « Ils sont issus de la récolte 2020, l'un est constitué d'un assemblage et l'autre de saignée. Nous avons déjà un rosé à notre catalogue mais il est le fruit d'un choix effectué il y a vingt ans avec l'achat de vins à la Coopérative régionale des vins de Champagne auxquels mon beau-père et nous depuis la reprise ajoutons le dosage qui donne notre propre caractère à cette cuvée. » Une orientation qui ne sera plus bientôt qu'un souvenir. Tout comme l'habillage des bouteilles que le couple a affirmé la volonté de moderniser. Une étiquette qui n'oublie rien des origines du domaine tout en correspondant mieux à l'image qu'ils souhaitent en donner aujourd'hui.

### DU MOUVEMENT À TOUS LES NIVEAUX

Les idées d'ailleurs ne manquent pas avec la refonte du site internet qui conte l'histoire de la maison et propose un site marchand. On pourra ainsi être tenu informé de l'actualité du Champagne Jean Hû,

notamment lorsque seront dévoilées les nouvelles cuvées. Car Aurélie et Louis ont une idée bien précise. « Nous avons la volonté d'en créer une chaque année. Pas pour les accumuler, plutôt pour dévoiler ce que nous pouvons réaliser grâce au terroir. La série Arcanothèque symbolise cette volonté. Il s'agit d'une collection à tout petit tirage qui met en valeur les secrets de la maison avec 950 bouteilles pour le millésime 2017, 600 pour le 2018 et 300 pour le 2019. Il est déjà acquis que nous n'aurons pas la matière première exceptionnelle pour en proposer une issue de la vendange 2021. »

Présentées en coffret individuel numéroté, ces cuvées rares pourraient intéresser une clientèle étrangère. Celle-là même que les néo-vignerons se préparent à conquérir. « Jusqu'à présent l'export n'était pas une source de distribution de nos vins, mais nous espérons que les choses vont changer en 2022. Nous avons bénéficié d'une formation assurée par Business France et aujourd'hui cette structure nous accompagne dans la sélection des pays où nous positionner. Compte tenu de notre volume de production, nous n'en retiendrons que deux. »

En parallèle avec cette démarche, Louis Mouton manifeste également la volonté de diversifier un peu son encépagement. « Sur une parcelle de 25 ares ce sera soit arbane, soit petit meslier. La volonté est d'apporter des spécificités nouvelles, un peu comme en cuisine avec des touches d'épices... » Paroles de chef !

**Champagne Jean Hû: a new breath blows through Vincelles** || *In the Marne Valley, Aurélie and Louis Mouton have changed their career paths to take over the family estate with great enthusiasm. They have added some original ideas to develop the estate's quality.*

All along the street which divides Vincelles in two parts, many champagne producers invite the visitor to stop by. But Julie Dupouy has an appointment at the end of the village, on the border between Marne and Aisne departments, on this sunny autumn day.

There, in the cellar where they are busy transferring a few hundred bottles, Louis Mouton is impatient to meet the sommelier. Louis is Aurélie's husband, Jean Hû's granddaughter, who created the estate in 1948, which still bears his name today. He has a great deal to explain and wines to taste. To begin with, he evokes a career path that was not really destined for the couple to become winemakers. "Aurélie worked for the Yellow Pages and I was a chef! But in 2016 we decided to come back here and join the family business. Both of us trained for this very special job and three years later the business became official".

Even though they had plenty of ideas, Aurélie and Louis Mouton were aware that they could not develop everything as soon as they settled in the vineyards. "We own nearly nine hectares, all grown in Vincelles and the furthest one is 800 metres from the press".



Faire évoluer l'habillage des bouteilles était une priorité d'Aurélie et Louis Mouton, une manière d'affirmer leur différence et de moderniser l'image du domaine.

### Thirst for life, desire to learn

These vines are mainly composed of Pinot Meunier (74%) with a complement of Chardonnay and Pinot Noir, and are scattered over thirty plots. All of them are on slopes and benefit from a maximum amount of sunshine due to their southern exposure. "However, the terroirs are different and this contributes to our wine's diversity".

The wine range is characterised by a motto on the label: *Thirst for life, willingness to learn*. These wines are left to age for at least thirty months on the laths. "Then, after disgorging, we wait between three and six months before selling". We will have to wait a little longer before discovering the first rosés from the estate's own production. "They are from the 2020 harvest, one is a blend and the other is a bleeding wine. We already have a rosé in our catalogue but it is the result of a choice made twenty years ago with the purchase of wines from the Coopérative régionale des vins de Champagne, to which my father-in-law and I, since the takeover, have added the dosage that gives our own character to this cuvée". This approach will soon be a memory. As for the bottle labelling, the couple has decided to modernise it. The label remains true to the estate's origins, while at the same time better reflecting the image they wish to give today.



L'étiquetage des bouteilles numérotées de l'Arcanothèque se fait à la main, au moment de l'expédition en caisse bois individuelle.

### Movement at all levels

There is no lack of ideas with the website redesign, describing the house's history and offering a commercial site. This will allow us to remain informed of the latest news from Champagne Jean Hû, especially when the new vintages are unveiled. Aurélie and Louis have a very precise idea. "We want to create one each year. Not to collect them, but rather to show what we can achieve thanks to the terroir. The Arcanothèque series illustrates this desire. It is a very small edition collection that highlights the house's secrets with 950 bottles for the 2017 vintage, 600 for the 2018 and 300 for the 2019. We already know that we won't have the exceptional raw material to offer one from the 2021 vintage".

These rare vintages are presented in individually numbered boxes and might interest a foreign clientele. This is the same clientele the new winegrowers are trying to target. "Until now,

exportation has not been a major channel for wine distribution, but we hope that things will change in 2022. We have benefited from training provided by Business France and today this structure accompanies us in the selection of countries in which to position ourselves. Given our production volume, we will only choose two".

Simultaneously, Louis Mouton also wants to diversify his vineyard. "On a 25 ares plot, it will be either arbane or petit meslier. We want to bring in new specificities, a bit like in cooking with touches of spices...". Chef's words!

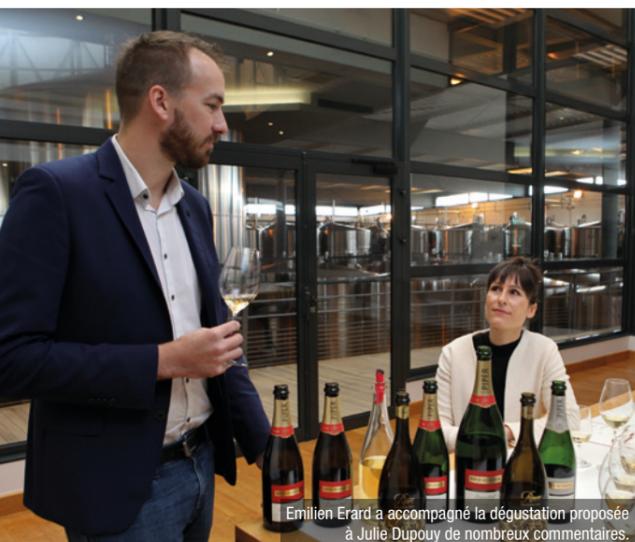
Text and photos: Jérémy Martin

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNEJEANHU.FR

# CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK

## Quand le temps suspend son vol

Cette marque associée depuis longtemps au Festival de Cannes et à l'univers du 7<sup>e</sup> Art en général, n'a pas eu besoin de faire tout un cinéma pour conquérir Julie Dupouy. Et la dégustation de la cuvée *Hors-Série 1971*, invitation à voyager dans l'histoire de la Maison, a ajouté une note d'émotion.



### INFORMER ET PERSONNALISER

Deux gammes lui ont été présentées, celle baptisée *Essentiel* et ensuite *Rare*. Deux noms et tout est dit sur l'orientation exprimée par les œnologues de la maison et en particulier Emilien Erard qui cumule cette fonction avec celles de responsable de la cuverie et des tirages. « Avec *Essentiel* nous avons choisi d'être totalement transparent avec nos clients en délivrant sur l'étiquette toutes les informations nécessaires et de plus en plus demandées que sont le style, l'assemblage, l'année de

mise en cave et la date de dégorgement. Cette gamme est plus particulièrement destinée à la restauration et aux cavistes. » Cette présentation lui a permis aussi d'évoquer l'évolution apportée à la vinification. « Avant 1990, le choix avait été fait de bloquer systématiquement les fermentations malolactiques. Ce n'est plus le cas aujourd'hui même si on le pratique encore sur certaines cuves pour intégrer ces vins dans quelques assemblages. En 2018, 10 % de la cuverie a été bloquée. Pour 2021 nous serons en hausse, notamment sur différents crus en pinot noir et chardonnay. Cela devrait concerner entre 15 et 20 % de la cuverie. »

*Essentiel* permet aussi aux clients professionnels qui le souhaitent de créer leur propre champagne en effectuant une sélection parmi neuf cuvées aux assemblages et aux dosages différents. Une personnalisation qui ne laisse pas insensible. Pas plus que la manière de travailler l'équipe œnologique. « Quand nous nous réunissons pour une dégustation, tout se passe à l'aveugle avec 10 à 15 échantillons à chaque fois. On décrit chacun, on note et on l'oriente vers un type de cuvée, tout cela en direct sur une tablette. Ensuite, les chefs de caves s'appuient sur nos commentaires pour créer

les assemblages. Et c'est ainsi qu'une cuve en provenance de Villers-Marmery a été retenue à l'unanimité pour constituer une cuvée *Rare*. » L'autre gamme dont Julie Dupouy a pu apprécier les millésimes 2008 et 2006.

### UN DÉFI AU TEMPS ET UN CONCEPT

C'est un peu plus tard qu'une dernière surprise attendait la sommelière. Avec la présentation et la dégustation de la première édition de la cuvée *Hors-série*. Une cuvée éphémère dont la première édition permet de découvrir un millésime vieux d'un demi-siècle. On doit cette naissance à Emilien Boutillat, le chef de caves. « *Hors-Série 1971*, c'est un millésime élaboré à quatre mains, celles de Claude Demièrre, qui l'a assemblé en 1971, et les miennes, explique-t-il. C'est aussi l'héritage que m'ont transmis plusieurs générations de chefs de caves. »

Pour sa réalisation, la Maison Piper-Heidsieck a pu profiter d'une vinothèque conséquente et surtout précieusement conservée. Ainsi, 2021 bouteilles de ce millésime conservées sur pointes extraites d'un lot plus important ont pu voir le jour. Chacune a été goûtée individuellement au dégorgement afin d'écarter celles qui auraient pu souffrir des outrages du temps. Et c'est avec un plat spécialement créé pour l'accompagner, une émulsion de Comté, gingembre, Comté jeune et tuile au cumin, que ce champagne a dévoilé tout son caractère.

*Hors-Série 1971* c'est aussi un concept plus global. Avec une plaque originale, un bouchon personnalisé et un coffret en bois numéroté tout comme la bouteille, le caractère exceptionnel de la cuvée est souligné. Cuvée que l'on peut associer à une playlist musicale qui permet de replonger dans l'ambiance de 1971.

« Emilien Boutillat a carte blanche pour créer d'autres *Hors-Série* mais ce ne sera pas à chaque fois un millésime aussi symbolique. » Mais l'émotion, elle, devrait demeurer à chaque voyage dans le temps ainsi proposé.

**Champagne Piper-Heidsieck: When time stands still** || This brand that has been associated for a long time with the Cannes Festival and the world of the 7<sup>th</sup> Art in general, certainly did not need to make a big deal of it to win over Julie Dupouy. The tasting of the cuvée *Hors-Série 1971* was an invitation to travel through the House's history and added a touch of emotion.

Beyond the remote-controlled gates, the world of Piper-Heidsieck is revealed away from Reims. The exterior is so different from the champagne house image that one might doubt that one has reached the right destination without any reassuring signs at the entrance. However, once inside the cellar and the house the feeling fades away, as the visit and the tasting organised in Julie Dupouy's honour will end.

Inside these ultra-modern buildings among which you can walk along the specially laid out footpaths, one can discover something quite different.

And especially a fine culture based on a distant heritage, that passed on by Florens-Louis Heidsieck and perpetuated by his successors.

The dimensions taken by this house are far from being similar to the one that offered its first bottles to the court of Louis XVI in 1785. Built in 1995, the winery is adjacent to the room where Catherine Curie, the brand's international ambassador, and Emilien Erard, the oenologist, welcomed the sommelier from Ireland. Here we're in the kingdom of large volumes. This does not affect the quality but quite the opposite, as the world-renowned sommelier noticed.



La cuvée Hors-Série 1971 est mise en valeur par un habillage spécifique et un coffret bois.

### Informing and personalising

She was presented with two ranges, one called *Essentiel* and the other *Rare*. These two names say it all about the orientation expressed by the company's oenologists, and in particular Emilien Erard, responsible for the winery and the bottling. "We have chosen to be totally open with our customers with *Essentiel* by providing all the necessary and increasingly requested information on the label, such as the style, the blend, the cellaring year and the disgorgement date. This range is more particularly intended for restaurants and wine shops".

During the presentation, he also spoke about the evolution of the wine-making process. "Before 1990, the choice was made to systematically block malolactic fermentation. This is no longer the case today, even if it is still practised in certain vats to integrate these wines into some blends. In 2018, 10% of the vats were blocked. For 2021, we will be increasing, especially on various Pinot Noir and Chardonnay vintages. This should concern between 15 and 20% of the vatful.



Une cuvée d'exception accompagnée d'un plat spécialement imaginé pour la sublimer.

*Essentiel* also allows professional customers interested in creating their own champagne by making a selection from nine cuvées with different blends and dosages. It is a customisation that won't leave you indifferent. Nor does the way the oenological team works. "Every time we get together for a tasting, everything is done blind with 10 to 15 samples each time. We describe each one, note it and guide it towards a type of cuvée, in live on a tablet. Then, the cellar managers use our comments to create the blends. This is how a vat from Villers-Marmery was unanimously selected to make up a *Rare* cuvée". Julie Dupouy enjoyed the 2008 and 2006 vintages from this range.

### A challenge to time and a concept

One last surprise awaited the sommelier later on. She was presented and tasted the first edition of the cuvée *Hors-série*. A short-lived cuvée whose first edition allows us to discover a half-century old vintage. We owe this birth to Emilien Boutillat, the cellar master. "*Hors-Série 1971* is a vintage made by Claude Demièrre, who assembled it in 1971, and myself," he explains. It is also the heritage passed on to me by several generations of cellar masters.

The Piper-Heidsieck House took advantage of a substantial and, above all, carefully preserved wine library for its creation. As a result, 2021 bottles of this vintage, preserved on points, were taken from a larger batch. Each bottle was tasted individually at disgorgement to eliminate those that might have suffered from time. The champagne revealed its full character with a dish specially created for it: an emulsion of Comté cheese, ginger, young Comté cheese and cumin tuile.

The *Hors-Série 1971* is also a more global concept. Thanks to an original plate, a personalised cork and a wooden box numbered like the bottle, the exceptional character of the cuvée is underlined. A cuvée that can be associated with a musical playlist that allows you to immerse yourself in the atmosphere of 1971.

"Emilien Boutillat has been given carte blanche to create other hors-series, but it won't be such a symbolic vintage every time". However, the emotion should remain with each journey back in time.

Text and photos: Jérémy Martin

EN SAVOIR → WWW.PIPER-HEIDSIECK.COM

# Le carnet de notes de Julie Dupouy

## CHAMPAGNE MICHEL GONET

### Vintage 2010, Coeur de Mesnil, Blanc de Blancs

Robe or lumineuse aux reflets or vert. Le nez est intrigant et s'exprime sur des arômes de beurre frais, cacao, fromage, craie, écorces de mandarine et des notes de gingembre et fruits à noyau. L'attaque en bouche est riche et concentrée avec une effervescence à la fois crémeuse et aérienne soutenue par une acidité vibrante. Le milieu de bouche révèle une belle expression aromatique d'agrumes mûrs (bergamote et mandarine), tisane et une superbe minéralité de cœur. La finale, pure, longiligne et salivante se prolonge sur des notes de fleur de sel et d'iode. C'est un très beau champagne avec une fraîcheur incroyable et un beau profil aromatique. A boire maintenant ou d'ici 6-8 ans.

**Accord :** tian d'avocat, salade d'agrumes et crème fraîche à l'aneth.

Bright, medium gold color with green gold tinges. Appealing nose of fresh butter, cacao, cheese, chalky minerality, mandarin peels, hints of ginger and stone fruits. Full and concentrated first taste with a creamy yet incredibly light effervescence balanced a vibrant acidity. The mid-palate displays a beautiful expression of ripe citrus (bergamot and mandarin), herbal teas and a pure saline minerality at core. The finish is long, pure, slim and mouth-watering and lingers on sea salt and iodine flavours. This is a beautiful champagne, with an incredible freshness and a beautiful aromatic profile. Drink now and within the next 6-8 years.

**Pairing:** avocado and crab tian with citrus salad and dill crème fraîche.

## CHAMPAGNE MICHEL GONET

### Vintage 2012, Le Mesnil-sur-Oger, Blanc de Blancs

Robe or pale, brillante, aux reflets verts. Le nez est pur et élégant révèle des nuances de chèvrefeuille, abricots, zeste de citrons mûrs, tilleul, pâte d'amande et beurre de cacao. En bouche le champagne est sec. L'acidité électrique met en relief le caractère aromatique généreux de fruits jaune croquants et de fleurs. Le milieu de bouche est salivant et révèle une touche délicate de nuances d'autolyses mêlées de notes minérales. La finale est élancée et se prolonge sur des notes délicates de pâtisserie, florales et fleur de sel. C'est un champagne avec beaucoup de finesse et une jolie complexité. A boire maintenant ou d'ici 8-10 ans.

**Accord :** mille-feuille de champignons sauvages, crème de noisettes grillées et parmesan.

Bright pale gold with green tinges. Pure and elegant nose of honey-suckle, apricots, ripe lemon peel, herbal hints (linden tree), marzipan and cacao butter. The palate is dry, with an elevated acidity that enhances the generous crunchy yellow fruits and flowers dimension of the attack. The mid-palate has a touch of savoury yumminess intertwined with minerality and balanced by a mouth-watering acidity. The finish is long and slim and lingers with delicate autolytic notes of pastries, flowers and sea salt. This is a Champagne with a lot of finesse and a lovely complexity. Drink now – 8-10 years.

**Pairing:** mille-feuille of wild mushrooms, roast hazelnuts and aged parmesan cream.

## CHAMPAGNE DE SOUSA

### Blanc de Blancs Le Mesnil 2012 « Les Chétillons »

Robe or lumineuse aux reflets or vert profond. Très fin cordon. Le nez est ouvert et complexe et révèle des arômes autolytiques intense de praline, nougat, brioche, beurre frais entremêlés de nuances d'abricot sec et de miel. L'attaque en bouche est crémeuse et mène à un milieu de bouche gracieux et aérien avec une énergie et salinité magnifique. La finale droite apporte une dimension supplémentaire grâce à sa touche d'austérité. La rétro-olfaction se prolonge sur des saveurs de miel, fruits secs, pluie d'été et des notes légèrement noisettées. Garde de 10 ans.

**Accord :** spaghetti alla Bottarga

Bright gold with dark green gold tinges. Very fine bubbles. The nose is opened and complex reveals some pronounced autolytic aromas of praline, nougat, brioche, fresh butter and some nuances of dried apricot and honey. On the palate, the Champagne is creamy on the attack and leads to an elevated and graceful mid-palate with a beautiful core energy and salinity. The finish is sleek with a touch of austerity that gives it dimension. The retro-olfaction lingers on flavours of honey, dried fruits, summer rain and a gently nutty element. Ageing : Now – 10 years.

**Pairing:** spaghetti alla Bottarga.

## CHAMPAGNE DE SOUSA

### Mycorhize (vendanges 2016)

Robe or vert lumineux. Effervescence très fine. Le nez est très délicat mais complexe aux arômes de beurre frais, praline, crème fraîche, nuances exotiques d'ananas et mangue et aux notes d'herbes aromatiques et de fleurs de vigne. L'attaque en bouche est élégante, gracieuse, précise et aérienne. Le milieu de bouche, droit et nuancé, se pare d'une acidité énergique et d'une salinité prononcée ponctuées de délicates notes autolytiques de brioche, beurre salé et d'une pointe umami. La finale est longue et élancée, tout en délicatesse et grâce. C'est un champagne très abouti. Garde de 8-10 ans.

**Accord :** filet de sole, sauce au beurre et miso.

Star bright green gold with very fine beading. The nose is very delicate yet complex nose with aromas of fresh butter, praline, crème fraîche, some exotic nuances of pineapple and mango and some herbal and vine flowers notes. On the palate the Champagne is dry with a very elegant attack and a poised, graceful and elevated profile. The mid-palate is sleek and nuanced with energetic acidity and pronounced salinity punctuated by delicate autolytic nuances of brioche and salted butter with and umami twist. The finish is long and slender, all in delicacy and grace. This is a very accomplished champagne. 8-10 years of ageing.

**Pairing:** sole with miso and butter sauce



## FREREJEAN FRÈRES

### Cuvée des Hussards Vieille Vigne 2012

Robe profonde, or vert. Élégant cordon de bulles. Le nez est net, frais et pur sur des arômes de citron vert, kumquat, pommes fraîches, fleurs de vignes et biscuits. En bouche, le vin et sec avec une effervescence crémeuse. Le milieu de bouche est rempli de fruits jaunes et verts croquants et de délicates notes autolytiques de biscuits soutenus par une acidité électrique. La finale est droite et énergique avec des nuances salines et des notes d'amertume rafraîchissantes. C'est un champagne qui allie structure et éclat. 10-12 ans de garde.

**Accord :** salade de homard, vinaigrette aux agrumes et basilic.

Rich, bright green gold color. Elegant single cordon beading. The nose is clean, fresh and pure with some aromas of lime, kumquat, fresh apples, vine flowers and biscuits. The palate is dry with a creamy effervescence. The mid-palate is filled with crunchy green and yellow fruits characters and delicate autolytic flavours of biscuits balanced by an electric acidity. The finish is sleek and energetic with saline nuances and a refreshing bitter twist. It is Champagne that combines structure and vibrancy. 10-12 years of ageing.

**Pairing:** lobster salad with a citrus and basil vinaigrette.

## FREREJEAN FRÈRES

### Rosé 1<sup>er</sup> Cru

Robe rose cuivré lumineux. Le nez est frais, aromatique et complexe. Il exprime des arômes de fraises, cerises, coing, compote de pêche et tabac blond ponctués de notes d'épices douces d'anis étoilé et clou de girofle. L'attaque en bouche est tendre. Le milieu de bouche est vineux et allie salin et notes oxydatives à des saveurs gourmandes de fruits mûrs et d'épices douces. L'effervescence est crémeuse. La finale est nette, précise et salivante avec un profil généreux de fruits sucrés. C'est un style de champagne très séduisant et gourmand. Garde de 2-3 ans.

**Accord :** tarte fine aux fruits rouge et mascarpone.

Bright copper-pink color. The nose is fresh, aromatic and complex with some aromas of strawberries, cherries, quince, peach compote, blond tobacco punctuated by some sweet spices nuances of star anis and clove. The attack on the palate is slightly off-dry. The mid-palate is vinous and allies savouriness and oxidative notes with sweet fruit gourmandise generously seasoned by some sweet spices. The effervescence is creamy. The finish is clean, precise and mouth-watering with a generous sweet fruits after-taste. This is a very seductive style of Champagne driven by yumminess. Ageing from now or 2-3 years.

**Pairing:** red fruits tart served with mascarpone.

## CHAMPAGNE J.M. TISSIER

### Ancestrale 2013

Robe brillante, citron clair aux reflets verts. Le nez est très délicat et exprime des arômes de biscuit, pomme au four, fleur d'oranger et fruits jaunes à noyau. L'attaque en bouche est juteuse et se prolonge sur un milieu de bouche salin, légèrement plus serré mais toujours plein d'élégance. La finale est longiligne et dévoile d'élégantes nuances autolytiques de nougat, biscuit, fleur et pomme cuite. C'est un beau champagne avec beaucoup de finesse. Garde de 6-8 ans.

**Accord :** noix de saint-jacques sautées, beurre blanc citronné.

Bright, pale lemon color with green tinges. The nose is very delicate with some aromas of biscuit, baked apples, orange blossom and yellow stone fruits. The attack on the palate is dry and juicy leading to a salty and slightly tighter mid-palate still full of elegance. The finish is slender and delivering some delicate autolytic nuances of nougat, biscuits, blossom and baked apple. This is a beautiful champagne with a lot of finesse. Ageing: now – 6-8 years.

**Pairing:** pan seared king scallops with lemon beurre blanc.

## CHAMPAGNE J.M. TISSIER

### Blanc de Blancs Diogénis 2015

Robe citron vert brillant aux reflets or vert. Cordon de bulles fines et rapides. Le nez est fumé avec des notes d'iode, carambole, citron vert, citron et des nuances d'ananas et d'herbes aromatiques. En bouche, le champagne est sec avec une effervescence élégante qui se mêle à la fraîcheur et à l'énergie du vin. Le milieu de bouche révèle une jolie substance de fruits mûrs et offre à la fois du juteux et de la tension. La gamme aromatique est identique au nez avec un accent sur les saveurs de pêche blanche et une pointe salée. La longue finale est salivante et se prolonge sur des notes de fleur de sel et fumée. C'est un excellent champagne, équilibré, frais et avec un profil aromatique intéressant. Garde de 4-5 ans.

**Accord :** brochette de poulet au citron confit marocain.

Star bright lemon green color with green gold tinges. Fast rising small beads. The nose is smoky with some hints of iodine, star fruit, lime, lemon, and some nuances of pineapple and herbs. On the palate, the Champagne is dry with an elegant effervescence intertwined with freshness and energy. The mid-palate reveals a lovely substance of ripe fruit and offers both juiciness and tension. The flavours are similar to the nose with an emphasis on white peaches and a twist of savouriness. The finish is long and mouth-watering and lingers on sea salt and smoky notes. It is an excellent champagne, balanced, fresh and with an interesting aromatic profile. Ageing: drink now – 4-5 years.

**Pairing:** Moroccan chicken kebab with preserved lemon.

## CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

### Blanc de Noirs 2015

Robe or lumineuse aux reflets légèrement cuivrés. Le nez est riche et complexe. Il s'ouvre sur des arômes de tarte aux pommes, pêche jaune, fraise des bois, fleur de genêt et beurre de cacao. L'attaque en bouche est riche, structurée, parée d'une effervescence gracieuse. Le milieu de bouche au cœur salin exprime des nuances d'umami et des saveurs généreuses de fruits rouges murs. La finale est précise, salivante et longue et résonne sur des notes de fleur de sel et de tarte aux pommes. C'est un excellent champagne qui allie concentration et raffinement. Garde de 6-8 ans.

**Accord :** cochon de lait grillé, purée de pomme de terre, fruits à la moutarde et pommes cuites au romarin.

Star-bright gold color with subtle copper tinges. The nose is rich and complex. It opens up on aromas of apple pie, yellow peaches, wild strawberries, gorse flowers and cacao butter. The palate broad and structured with a graceful effervescence. Savoury driven, and saline at core, the mid-palate expresses some umami nuances and generous flavours of ripe red fruits. The finish is precise and mouth-watering and lingers for a long time on sea salt and apple pie notes. This is an excellent Champagne with great concentration and refinement. Ageing: now – 6-8 years.

**Pairing:** grilled suckling pig with potato purée, mustard fruits and rosemary apples.

## CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

### Clos des Goisses 2012

Robe or profonde aux reflets or rose. Le nez est parfumé et révèle des arômes de fleur de genêt, gousse de vanille, pommes mûres et des nuances de feuillage et d'épices orientales. L'attaque en bouche est puissante avec beaucoup de concentration et substance mais sans lourdeur. Le milieu de bouche dévoile une impressionnante concentration de saveurs oscillant entre les fruits jaunes, les épices et un caractère salé. La fin de bouche s'affine et laisse la salinité de cœur s'affirmer. La finale a une touche d'amertume noble qui apporte une dimension de fraîcheur supplémentaire au vin. La rétro-olfaction exprime des saveurs de tarte aux pommes et beurre salé. C'est un champagne complexe et raffiné. Garde de 10 ans.

**Accord :** turbot rôti, jambon ibérique et asperges.

Rich gold color with rose gold tinges. The nose is perfumed and reveals some aromas of gorse flowers, fresh vanilla pod, ripe apples and some foliage and oriental spices nuances. The palate is full with plenty of substance without heaviness. The mid-palate displays an impressive intensity of flavours balancing between yellow fruits, spices and a savoury element. The finish tapers off and reveals a core salinity and a twist of noble bitterness that brings an extra dimension and more tension to the wine. The retro-olfaction returns on flavours of apple pie and salted butter. It is a complex and refined champagne. Ageing: now – 10 years.

**Pairing:** roasted turbot with Iberico ham and asparagus.

## MAISON LOMBARD

### Blanc de Noirs 100 % pinot noir Extra Brut 1<sup>er</sup> cru

Robe or lumineuse. Le nez est riche, complexe et intense. Il s'ouvre sur des arômes de framboise, nougat, crème fraîche, tarte aux pommes, feuilles de curry, fruits à coque et gousse de vanille. Après aération, il révèle de notes tertiaires de sous-bois. L'attaque en bouche est riche et intense et mène à un milieu de bouche puissant et compact mais qui reste classieux et frais. L'effervescence est très délicate et enrobe la belle minéralité saline de cœur. Le milieu de bouche a beaucoup de substance et une superbe verticalité et se pare de délicieuses saveurs de champignons, sous-bois et de notes oxydatives délicates. La finale est longiligne et énergique et se prolonge sur des nuances de baies de sureau, tarte aux pommes et beurre salé. C'est un champagne musclé mais élégant qui exprime une belle énergie et gamme aromatique. Garde de 6-8 ans.

**Accord :** pintade braisée aux champignons sauvages.

Star bright gold color. The nose is rich, complex and intense. It opens up on aromas of raspberry, nougat, crème fraîche, apple pie, curry leaves, dried nuts and fresh vanilla pods. After aeration it reveals some evolutive notes of damp forest floor. The attack on the palate is rich and intense and leads to a powerful and compact mid-palate that remains classy and alive. The effervescence is very delicate and wraps up the beautiful saline mineral core. The mid-palate shows great substance and verticality with a delicious savoury flavour profile of mushrooms, damp forest floor and delicate oxidative notes. The finish is slender and energetic and lingers on flavours of elderberry, apple pie and some nuances of salted butter. It is a muscly Champagne yet that remains very classy with lots of energy and a beautiful aromatic dimension. Ageing: now – 6-8 years.

**Pairing:** braised guinea fowl with wild mushrooms.

## MAISON LOMBARD

### Cuvée Signature, Brut nature Grand cru

Robe lumineuse de couleur citron aux reflets or vert. Le nez est pur et exprime des arômes d'écorces de citron, quinine, pêches blanches, des nuances subtiles d'épices douces apportées par le bois et des notes autolytiques de biscuit, noisettes grillées et beurre. L'attaque en bouche est précise, très élégante et mène à un milieu de bouche retenu et sculpté, soutenu par une acidité salivante et une minéralité saline. Des notes délicates oxydatives et autolytiques contribuent à apporter une dimension délicate à la bouche. La finale est mince et rafraîchissante et résonne sur des saveurs de fleur de sel et de citrons confits. C'est un champagne raffiné et gracieux. Garde 4-5 ans.

**Accord :** mille-feuille de champignons sauvages et céleri-rave confit.

Bright lemon color with green gold tinges. The nose is pure with some aromas of citrus peel, quinine, white peaches, some subtle oak nuances of baking spices and some autolytic notes of biscuit, grilled hazelnuts and butter. The bone dry attack is precise, very elegant and leads to a poised, chiselled mid-palate, balanced by a mouth-watering acidity and a saline minerality. Delicate oxidative and autolytic notes contribute to a savoury yummy aromatic dimension.

The finish is slender and cleansing and lingers on flavours of sea salt and preserved lemon. It is a refined and graceful Champagne. Ageing: now – 4-5 years.

**Pairing:** mille-feuille of wild mushroom and confit celeriac



## PALMER & CO

### Blanc de Blancs 2008

Robe brillante de couleur or aux reflets or vert. Le nez est très frais et parfumé aux arômes de fleurs de genêt, ananas et carambole. Le palais est très délicat avec des caractères salés, une acidité éclatante, une effervescence soyeuse et une minéralité ciselée. La finale est longue, élancée et saline avec une pointe rafraîchissante d'amertume. La rétro-olfaction résonne sur des nuances autolytiques de biscuits, noisettes grillées et pointe fumée. C'est un champagne très équilibré avec beaucoup d'énergie. Encore très jeune, il s'épanouira au fil des ans. Garde de 15 ans.

**Accord :** Filet de turbot rôti, poireaux braisés et sauce au verjus.

Clear, bright, gold color with green gold tinges. The nose is very fresh and fragrant with some aromas of gorse flowers, pineapple and star fruit. The palate is very elegant and gentle, with a delicious savoury character, a bright acidity and a silky effervescence and chiselled minerality. The finish is long, slender and saline with a refreshing twist of bitterness and some discreet autolytic notes of biscuits, grilled hazelnuts and smoke. This is a very balanced Champagne with plenty of energy. It is still young and will age gracefully. Ageing: now- 15 years.

**Pairing:** pan roasted turbot with braised leeks and verjus sauce.

## PALMER & CO

### Extra Réserve (base 2012)

Robe or vert profonde et multitude de bulles de taille moyenne. Le nez est ouvert sur notes d'évolution et des arômes autolytiques prononcés – nougat, beurre, croissant, noisettes grillées, prunes jaunes et fleur d'oranger. L'attaque en bouche est élégante et mène à un milieu de bouche marqué par des saveurs évolutives et d'autolyse. L'effervescence crémeuse est soutenue par une acidité fine. Le milieu de bouche est très salin. La finale, droite et précise, résonne sur des nuances de croissant, noisettes grillées et fleur de sel. C'est un champagne avec une bonne complexité, concentration et finesse. Garde de 3-4 ans.

**Accord :** filet de saint-pierre au four, beurre noisette, citrons marocains et noisette grillées.

Bright, rich green gold color with numerous medium sized bubbles. The nose is opened with some notes of evolution and a pronounced autolytic dimension. It displays some aromas of nougat, butter, croissant, grilled hazelnuts, yellow plums and orange blossom. The attack on the palate is dry and attack and leads to a precise mid-palate filled with evolutive and autolytic flavours. The effervescence is creamy yet and balanced a delicate acidity. The mid-palate is very saline mid-palate. The finish is sleek and precise and lingers on flavours of croissant and grilled hazelnuts with a twist of sea salt. It is a champagne that shows good complexity, concentration, and finesse. Ageing: drink – 3-4 years.

**Pairing:** baked John Dory fillet, brown butter, preserved lemon, and grilled hazelnuts.

## CHAMPAGNE ARNAUD MOREAU

### Odysée 2005

Très belle robe éclatante de couleur or jaune. Le nez est puissant, mature et complexe. Il exprime des arômes de champignons, cacao, tarte aux pommes, crème, mûres cuites, nougat, sous-bois, gelée de groseilles et crème brûlée. L'attaque en bouche est subtile et mène à un milieu de bouche structuré soutenu par une acidité vibrante et tonique. C'est un milieu de bouche avec une très belle verticalité et un profil umami qui allie salinité et finesse, puissance et personnalité. L'effervescence est extrêmement fine et caresse le palais. C'est un champagne sublime. A apprécier maintenant ou dans 5 ans.

**Accord :** foie gras de canard poêlé, grué de cacao et brioche.

Beautiful star bright yellow gold color. The nose is powerful and mature with lot of complexity. It expresses some aromas of mushrooms, cocoa, apple pie, cream, cooked brambles, nougat, forest floor, red-currant jam and crème brûlée. The palate has a subtle attack leading to a poised and structured mid-palate balanced by energy conferred by a vibrant acidity. It is mid-palate with a great verticality and an umami profile that combines salinity and subtlety to power and character. The effervescence is extremely fine and caress the palate. It is a sublime champagne. To enjoy now and within the next 5 years.

**Pairing:** pan-fried duck foie gras, cocoa nibs and brioche.

## CHAMPAGNE ARNAUD MOREAU

### Arrakis

Robe lumineuse de couleur citron vert. Le nez est intense, mature et complexe. Il s'ouvre sur un bouquet aromatique de feuille de curry, cacao, graines de café, fruits à coque secs, minéralité terrienne, pommes au four et frangipane. En bouche, le champagne est sec, puissant, droit, très précis et salin. Les saveurs délicates et complexes apportées par l'autolyse et l'évolution persistent en bouche pendant un long moment sur des nuances de feuilles de curry, fruits secs, fleur de sel, tarte aux pommes, sous-bois et nougat. C'est un champagne de très belle maturité et toujours plein de vie. Garde de 3-5 ans.

**Accord :** poulet de Bresse aux morilles.

Bright lemon green color. The nose is pronounced, mature and complex. It opens up on an aromatic bouquet of curry leaves, cocoa, coffee beans, dried nuts and fruits, earthy minerality, baked apples and frangipane. On the palate, the wine is bone dry, powerful, sleek, very precise and saline. The gentle and complex autolytic and maturation flavours lingers for a very long time on flavours of curry leaves, dried fruits, sea salt, apple pie, damp forest floor and nougat. It is beautifully mature Champagne still full of life. Ageing: drink now – 3-5 years.

**Pairing:** Bresse chicken with morel mushrooms.



**CHAMPAGNE BRIMONCOURT**

Vintage 2009

Robe or brillant. Le nez est parfumé et révèle des arômes de fleurs d'oranger, nougat, miel d'acacia, amande et des touches de champignons frais. L'attaque en bouche est sèche, très élégante et mène à un milieu de bouche gracieux, à l'acidité éclatante et paré d'une superbe salinité. Des notes subtiles d'amandes grillées, nougat et pain grillé fleurissent le palais alors que l'effervescence fine apporte un touché de soie. La finale est mince et précise et résonne sur des saveurs de fleurs d'oranger et de nougat. C'est un champagne équilibré et accompli avec une belle complexité aromatique. Garde de 6-8 ans.

**Accord :** filet de saint-pierre à la poêle, chanterelles, pommes de terre nouvelles et salsa de tomates.

Bright gold color. The nose is perfumed and reveals some aromas of orange blossom, nougat, acacia honey, almonds and hints of fresh mushrooms. The attack on the palate is dry and very elegant. It leads to a graceful mid-palate balanced by a very bright acidity and beautiful core salinity. Delicate nuances of grilled hazelnuts, nougat and toast blossom on the palate while the very fine effervescence create a sensation of silkiness. The finish is slim and precise and lingers on orange blossom and nougat flavours. It is a balanced and accomplished champagne with a beautiful aromatic complexity. Ageing: now – 6-8 years.

**Pairing:** pan seared John Dory with chanterelles, new potatoes and tomato salsa.

**CHAMPAGNE BRIMONCOURT**

Extra Brut

Robe or lumineux. Le nez est séducteur et révèle des arômes de miel, tarte fine aux pommes, fleur d'oranger, beurre frais et des notes de cire. En bouche le champagne est sec avec une attaque juteuse menant à un milieu de bouche puissant et extrêmement frais et équilibré par une acidité vibrante apportant de la tension au vin. Le milieu de bouche allie concentration et fraîcheur. D'un point de vue aromatique, les nuances délicates d'autolyse se mêlent à la minéralité saline, conférant à la bouche une dimension savoureuse. La finale est ferme et légèrement tannique. Elle persiste sur des arômes de brioche et fleur de sel. C'est un champagne équilibré, charismatique et délicieusement salin. Garde de 5-7 ans.

**Accord :** tourte au poulet et foie gras.

Bright gold color. The nose is seductive with some aromas of honey, hints of wax, apple tart, orange blossom and fresh butter. On the palate, the champagne is bone dry with a juicy attack leading to a powerful and incredibly fresh mid-palate balanced by a vibrant acidity that bring tension to the wine. The mid-palate allies concentration and freshness. Aromatically speaking, the delicate autolytic nuanced, intertwined with the saline minerality, contributes to adding a savoury dimension to the palate. The finish is firm and slightly tannic and lingers on sea salt and brioche notes. It is a balanced, charismatic and deliciously saline champagne. Ageing: now – 5-7 years.

**Pairing:** chicken and foie gras pie.

**CHAMPAGNE JEAN HÛ**

Perle d'Or, Blanc de Blancs, 2014

Robe brillante citron clair aux reflets verts. Le nez est pur et raffiné. Il révèle des arômes de fleur d'acacia, miel, ananas, melon et des touches de crème fraîche. L'attaque en bouche est très élégante et mène à un milieu de bouche aérien, équilibré entre fraîcheur, délicatesse de la bulle et saveurs nuancées d'amandes fraîches et de fleurs d'acacia. La finale salivante se prolonge sur des notes de fruits à noyau et de fleur de sel. C'est un champagne très élégant avec une touche de tendresse et beaucoup de fraîcheur. Garde de 5-6 ans.

**Accord :** carpaccio de flétan sauvage, légumes d'été et vinaigre à la fleur de sureau.

Bright pale lemon color with lime tinges. The nose is pure and refined. It reveals some aromas of acacia flowers, honey, pineapple, melon and hints of fresh cream. The palate is very elegant on the attack with an ethereal mid palate balanced between freshness, an incredibly delicate effervescence and nuanced flavours of fresh almonds and acacia flowers. The mouth-watering finish lingers with a twist of juicy stone fruit and sea salt. It is very elegant champagne driven by freshness with a touch of tenderness. Ageing : now 5-6 years.

**Pairing:** wild halibut carpaccio, summer vegetables and elderflower vinegar.

**CHAMPAGNE JEAN HÛ**

Aracanthèque Blanc de Noirs

Robe lumineuse de couleur or aux reflets vert foncé. Le nez est mûr, de bonne complexité, et exprime des arômes prononcés de fruits rouges (framboises, mûres), des nuances d'écorces d'orange confites, de mangue, miel et des notes de sous-bois. En bouche, le champagne est sec, structuré et crémeux, soutenu par une acidité salivante mêlée à une belle salinité de cœur. Le milieu de bouche a une bonne concentration de saveurs d'écorces de citron, cerises et de notes de tisane. La finale est nette et précise, légèrement amère, et persiste sur des notes de fleur de sel et de fruits rouges. C'est un champagne équilibré qui allie structure et fraîcheur.

**Accord :** pâtes linguine alla vongole.

Bright gold color with dark green tinges. The nose is ripe, of good complexity, with some pronounced aromas of red fruits – raspberries, brambles – some nuances of confit orange peels, mango, honey and hints of damp forest floor. The palate is bone-dry, structured and creamy, balanced by a mouth-watering acidity intertwined with a beautiful core salinity. The mid-palate shows good concentration of flavours of lemon peel, cherries and some herbal tea nuances. The finish is clean and precise with a twist of bitterness and lingers on notes of sea salt and red fruits. It is balanced champagne that combines structure and freshness. Ageing: now – 6-8 years.

**Pairing:** linguine pasta alla vongole.

**CHAMPAGNE PIPER-HEIDSEICK**

Hors Série 1971

Robe composée d'or liquide. Aucune bulle visible. Le nez est mature et très complexe. Il révèle des arômes de safran, truffe, miel, confiture d'orange, brioche, cacao et huile d'argan. En bouche, le champagne est sec, gracieux et aérien avec une très belle complexité aromatique qui se décline sur des saveurs tertiaires de truffe et de nuances oxydatives de noix et de feuille de curry. L'effervescence ultra fine chatouille les papilles. La finale est très longue et saline. C'est un champagne sublime et très spécial qui a vieilli merveilleusement bien. Garde de 6-8 ans.

**Accord :** Comté affiné, abricots secs, copeaux de truffes et chocolat blanc.

Stunning liquid gold for the appearance with no visible effervescence. The nose is mature and very complex. It reveals some aromas of saffron, truffle, honey, marmalade, brioche, cocoa and argan oil. The palate is dry, graceful, and ethereal with a beautiful complexity of flavours that blossom on the mid-palate balanced between tertiary nuances of truffle and oxidative flavours of curry leaves and walnuts. The effervescence is so fine that it gently tickles the taste buds. The finish is very long and saline. It is a magnificent and very special champagne that has aged beautifully. Ageing: 6-8 years.

**Pairing:** Mature comté, dried apricot, shaved truffles, and white chocolate.

**CHAMPAGNE PIPER-HEIDSEICK**

Essentiel Blanc de Blancs

Robe or lumineux aux reflets or vert profond. Le nez est subtil et révèle des arômes de beurre frais, ananas, fleur d'acacia, amandes fraîches, camomille séchée et des notes de beurre de cacao. L'attaque en bouche est élégante et laisse place à un milieu de bouche droit et généreusement ponctué de notes autolytiques de brioche, beurre et frangipane. L'effervescence est délicate. La finale est rafraîchissante et salivante avec des touches de fleur de sel, de généreuses nuances d'agrumes et de pâtisseries et une touche d'amertume.

C'est un champagne équilibré au profil élégant. Garde de 10 ans.

**Accord :** mille-feuille de fruits de mer, sauce corail.

Bright gold color with dark green gold tinges. The nose is subtle and reveals some aromas of fresh butter, pineapple, acacia flowers, fresh almonds, dried camomile and hints of cocoa butter. The attack is elegant, followed by a sleek mid palate with generous autolytic flavours of brioche, butter and frangipane. The effervescence is delicate. The finish is invigorating and mouth-watering with a hint of sea salt, plenty of citrus and pastries nuances and a twist of bitterness. It is a balanced champagne with an elegant profile. Ageing: now – 10 years.

**Pairing:** millefeuille of seafood served with a coral sauce.

# Rare CHAMPAGNE



L'Exception, la vraie.

 rarechampagne\_official

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

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

CHAMPAGNE

DÉGUSTATION

## DÉGUSTATION CHAMPAGNE

# RETROUVAILLES ÉTINCELANTES À L'HÔTEL DE VILLE DE REIMS

Deux ans... deux ans que SommelierS International n'avait pas pu faire, en raison du contexte sanitaire, son traditionnel salon en Champagne. Et quoi de mieux pour ces retrouvailles entre exposants et dégustateurs que de se réunir au sein des somptueux salons de l'Hôtel de Ville de Reims. Ici bulles, robes scintillantes, plaisir et partage étaient au rendez-vous.

### **Sparkling reunion at the town hall of Reims**

*|| Two years ... two years that SommelierS International had not been able to do, due to the sanitary context, its traditional winefair in Champagne. And what better way for these reunions between exhibitors and tasters than to meet in the sumptuous lounges of the town hall of Reims. Here bubbles, sparkling colors, fun and sharing were at the rendezvous.*



Lors de l'événement, chacun d'entre nous a pu constater l'importance et le plaisir de se retrouver lors de moments où échanges et bonne humeur étaient de mise, à l'image des sommeliers de renom présents ce jour là : Julie Dupouy, Meilleur Sommelier d'Irlande 2018, Mattia Antonio Cianca, Meilleur Sommelier d'Australie 2017 et d'Italie 2019, Julia Scavo, Meilleur Sommelier de Roumanie 2018, ou encore Fabrice Sommier, un des Meilleurs Ouvriers de France Sommelierie 2007.

Aussi, la centaine de dégustateurs, portés par les associations de sommeliers régionales (Haut-de-France, Bourgogne et Champagne), les sommeliers, cavistes, importateurs, ou encore les

influenceurs venant des quatre coins de la France, ont salué l'émergence de nouveaux vigneron, venus parler de leurs vins avec passion. Les prises de risques des grandes maisons de Champagne, toujours à l'affût de nouveautés, ont elles aussi connu un réel succès. Car, comme le signale Fabrice Sommier : « On s'est rendu compte qu'on ne pouvait pas parler de champagnes mais de vins de Champagne, avec une diversité extraordinaire, entre les maisons, les terroirs, les assemblages... »

Une diversité aujourd'hui qui fait la grande richesse du terroir champenois, que les personnes présentes ce jour ont pu appréhender au fil des 35 stands visités.

## NOS PARTENAIRES

### LEHMANN

Avec ses verres de la collection P. Jamesse, Lehmann a une nouvelle fois offert à chacun une expérience de dégustation optimale. Élégantes & sphériques, les courbes de la collection P. Jamesse révèlent avec raffinement les nuances de couleurs, l'énergie et les fragrances des grands vins.

With its glasses from the P. Jamesse collection, Lehmann once again offered everyone an optimal tasting experience. Elegant & spherical, the curves of the P. Jamesse collection reveal with refinement the nuances of colors, energy and fragrances of great wines.

### SYNDICAT GÉNÉRAL DES VIGNERONS DE LA CHAMPAGNE

La vocation du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne est double : défendre et préserver les intérêts du vignoble champenois, tout en accompagnant les vigneron dans la complexité de la gestion de leurs exploitations. Syndicat professionnel, ses instances sont composées de vigneron élus par les représentants des viticulteurs des communes viticoles.

The vocation of the Syndicat Général des Vignerons de la Champagne is twofold: to defend and preserve the interests of the Champagne vineyards, while supporting the winegrowers in the complexity of the management of their vineyard. Professional union, its bodies are made up of winegrowers elected by the representatives of the winegrowers of the wine-growing municipalities.



Catherine Curie, Champagne Piper Heidsieck et Rare Champagne.



Laura Devitry, Champagne PALG Devitry.



Julie Dupouy et Fabrice Sommier



During the event, each of us was able to see the importance and the pleasure of meeting up during moments when exchanges and good humor were in order, like the renowned sommeliers present that day: Julie Dupouy, Best Sommelier of Ireland 2018, Mattia Antonio Cianca, Best Sommelier of Australia 2017 and Italy 2019, Julia Scavo, Best Sommelier of Romania 2018, or Fabrice Sommier, one of the Meilleurs Ouvriers de France sommellerie 2007.

Also, the hundred tasters, supported by the associations of regional sommeliers (Haut-de-France, Burgundy and Champagne), sommeliers, wine merchants, importers, or even influencers from all over France, welcomed the emergence of new winegrowers, who came

to talk about their wines with passion. The risk-taking of the great Champagne houses, always on the lookout for new ideas, have also been very successful. Because, as Fabrice Sommier points out: "We realized that we could not speak of champagnes but of Champagne wines, with an extraordinary diversity, between the houses, the terroirs, the blends ..."

A diversity today which makes the great richness of the Champagne region, which those present were able to understand through the 35 stands visited.

Sandy Bénard-Ravoisier



Xavier Millard, Champagne Mailly.



### LYCÉE DES MÉTIERS DE L'HÔTELLERIE DE BAZEILLES

Depuis quelques années maintenant, SommelierS International peut compter sur le soutien sans faille du Lycée des métiers de l'hôtellerie de Bazeilles et de ses élèves qui contribuent à la réussite de ce bel événement. Merci à eux !

For several years now, SommelierS International has been able to count on the unfailing support of the Lycée des métiers de l'hôtellerie de Bazeilles and of its students who contribute to the success of this wonderful event. Thanks to them !

# Palmer & Co

## CHAMPAGNE



## LE TEMPS EN HÉRITAGE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, CONSOMMEZ AVEC MODERATION

CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE PAUL BARA



#### Extra Brut

**Robe** : claire, limpide. Bulles fines, pas trop mousseux. **Nez** : floral, très minéral, peu alcoolé. **Bouche** : faible acidité, bulle délicate. Longueur moyenne. Bouche aromatique et persistante. **Accord** : desserts « acides » à base de fruits ; huîtres ; poisson gras. **Commentaire** : un bon champagne.

**Color**: clear, limpid. Fine bubbles, not too frothy. **Nose**: floral, very mineral, low in alcohol. **Palate**: low acidity, delicate bubble. Medium length. Aromatic and persistent palate. **Pairing**: "acid" fruit-based desserts; oysters; fatty fish. **Comment**: a good champagne.

4 rue Yvonne - 51150 Bouzy  
Tél. : 03 26 57 00 50 - [www.champagnepaulbara.com](http://www.champagnepaulbara.com)

CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE PAUL BARA



#### Spécial Club Rosé

2015

**Robe** : or rose pâle. **Nez** : révèle des arômes gourmands de fruits rouges, pêches de vigne, oranges sanguines et pralin. **Bouche** : le champagne est sec et salin, effervescence soyeuse. Le milieu de bouche est en fruits rouges et pralin avec des notes minérales. La finale est longue avec une jolie pointe d'amertume. **Accord** : dessert type tarte aux fraises, pas trop lourd et sur le fruit. **Commentaire** : garde de 10 ans.

**Color**: pale pink gold color. **Nose**: displays some yummy notes of red fruits, vine peaches, blood oranges and praline. **Palate**: dry, savoury and elegant with a silky effervescence. The mid-palate is rich with red fruits and praline flavours intertwined with minerality. Leads to a long and saline finish with a lovely hint

of bitterness. **Pairing**: dessert as strawberry tart, light and with fruits. **Comment**: 10 years of ageing.

4 rue Yvonne - 51150 Bouzy  
Tél. : 03 26 57 00 50 - [www.champagnepaulbara.com](http://www.champagnepaulbara.com)

CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE ALEXANDRE BONNET



#### Blanc de Noirs Extra Brut

**Robe** : très légère. **Nez** : sur la fraîcheur, la finesse. Très expressif. **Bouche** : belle rondeur, jolie longueur. Léger côté iodé et salin. **Accord** : saint-pierre ; turbot ; veau. **Commentaire** : très jolie découverte de la Côte des Bars. Une belle expression des saveurs.

**Color**: very light. **Nose**: on freshness, finesse. Very expressive. **Palate**: nice roundness, nice length. Slight iodized and saline side. **Pairing**: John Dory; turbot; calf. **Comment**: very nice discovery of the Côte des Bars. A beautiful expression of flavors.

138 rue du Général de Gaulle - 10340 Les Riceys  
Tél. : 03 25 29 30 93 - [www.alexandrebonnet.com](http://www.alexandrebonnet.com)

CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE ALEXANDRE BONNET



#### La Géande 7 cépages Brut Nature

**Robe** : limpide, jaune doré. Bulles fines, beau cordon. **Nez** : complexe, aux parfums de fleurs, fruits jaunes, tisane et épices. **Bouche** : pure, saline et savoureuse avec une dimension aérienne et une incroyable complexité aromatique qui évolue dans le verre au fil de la dégustation. **Accord** : huîtres ; saint-jacques en carpaccio. **Commentaire** : c'est un vin de méditation vibrant d'énergie et de minéralité.

**Color**: limpid, golden yellow. Nice line of fine bubbles. **Nose**: beautifully perfumed and complex nose of flowers, yellow fruits, herbal tea and spices. **Palate**: pure, very savoury and saline with an ethereal dimension and an incredibly complex flavour profile that keep changing in the glass. **Pairing**: oysters; scallops carpaccio. **Comment**: this is a meditation wine driven by minerality and energy.

138 rue du Général de Gaulle - 10340 Les Riceys  
Tél. : 03 25 29 30 93 - [www.alexandrebonnet.com](http://www.alexandrebonnet.com)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRIMONCOURT



Champagne Brut Régence

**Robe** : jaune pâle, reflet jaune vif, lumineux. **Nez** : citron, pêche blanche, pâte de coing, brioche. Léger côté torréfié puis cerise, épices, panais, chèvrefeuille, cassis et quetsches. **Bouche** : attaque vive et nette. Tension, matière fruitée, croquante, relayée par un bouquet de fleurs des prés et un citron rayonnant. **Accord** : langoustines rôties, risotto au parmesan et zestes de citron confit. **Commentaire** : le pinot noir encore en sommeil promet un réveil tout en nuances.

**Color**: pale yellow, vivid yellow reflection, bright. **Nose**: lemon, white peach, quince paste, brioche. Light roasted side then cherry, spices, parsnip, honeysuckle, blackcurrant and plums. **Palate**: lively and clean attack. Tension, fruity, crunchy material, relayed by a bouquet of meadow flowers and a lively lemon. **Pairing**: roasted langoustines, parmesan risotto and candied lemon zest. **Comment**: the still dormant Pinot Noir promises an awakening full of nuances.

84 boulevard Charles de Gaulle - 51160 Ay-Champagne  
Tél. : 03 26 58 79 00 - www.brimoncourt.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRIMONCOURT



Champagne Millésime

2009

**Robe** : jaune doré, reflet or blanc. Belle luminosité. **Nez** : légère réduction due au millésime solaire. Crémeux, pralin, amandes, crème pâtissière. Délicatement épicé et floral. **Bouche** : bel équilibre, soigné et plaisant. Citron confit, épices (gingembre), pamplemousse rose, notes d'amandes. **Accord** : bar en croûte de poivre blanc ; sabayon de poire. **Commentaire** : beaucoup de finesse et de délicatesse. Aérer le champagne 20 minutes avant la dégustation. Garde de 10 ans.

**Color**: golden yellow, white gold reflection. Beautiful light. **Nose**: slight reduction due to the solar vintage. Creamy, praline, almonds, pastry cream. Delicately spicy and floral. **Palate**: nice balance, neat and pleasant. Candied lemon, spices (ginger), pink grapefruit, notes of almonds. **Pairing**: sea

bass in a white pepper crust; pear sabayon. **Comment**: a lot of finesse and delicacy. Aerate the champagne 20 minutes before tasting. 10 years of ageing.

84 boulevard Charles de Gaulle - 51160 Ay-Champagne  
Tél. : 03 26 58 79 00 - www.brimoncourt.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COLLERY



Blanc de Blancs Grand Cru Brut

**Robe** : jaune pâle aux reflets argent, bulles d'une grande finesse. **Nez** : expressif et vif, légèrement crayeux, sur la noisette grillée. **Bouche** : fraîche et tendue, joli fruit, tel que l'abricot et la pêche confite. Finale saline et iodée. **Accord** : saint-jacques en carpaccio et yuzu. **Commentaire** : un blanc de blancs gastronomique.

**Color**: pale yellow with silver reflections, very fine bubbles. **Nose**: expressive and lively, slightly chalky, on toasted hazelnuts. **Palate**: fresh and tense, nice fruit, such as apricot and candied peach. Saline and iodine finish. **Pairing**: scallops in carpaccio and yuzu. **Comment**: a gourmet blanc de blancs.

7 rue Jules Lobet, - 51160 Ay  
Tél. : 03 26 56 86 68 - www.champagne-collery.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COLLERY



NV Grand Cru Extra Brut

**Robe** : jaune or pâle, brillante et limpide, belle effervescence. **Nez** : élégant et frais, jolies notes florales, puis sur les fruits à chair blanche et de subtiles notes toastées. **Bouche** : franche et précise, avec une texture délicate. Finale savoureuse. **Accord** : un feuilleté aux truffes. **Commentaire** : une très belle expression de Grand Cru.

**Color**: pale golden yellow, brilliant and limpid, beautiful effervescence. **Nose**: elegant and fresh, nice floral notes, then on white fruit and subtle toasted notes. **Palate**: frank and precise, with a delicate texture. Tasty finish. **Pairing**: a puff pastry with truffes. **Comment**: a very beautiful expression of Grand Cru.

7 rue Jules Lobet, - 51160 Ay  
Tél. : 03 26 56 86 68 - www.champagne-collery.com

ESSENTIEL

PIERRE  
SOMMELIER



COUP DE CŒUR  
LA REVUE DU VIN DE FRANCE 2020

MEILLEUR CHAMPAGNE  
NON MILLÉSIMÉ 2021  
FINE WINE MAGAZINE





\* dans les meilleurs établissements de l'hôtellerie et de la restauration

© champagnelaurentperrier www.laurent-perrier.com  
Photographe : Iris Velghe / Illustration : Sacha Floch Pollakoff / Conception Luma

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DE SOUSA



Cuvée UMAMI  
Grand Cru Extra Brut

2009

**Robe** : brillante, or clair, reflets dorés. Bulles très fines et légères. **Nez** : une intensité aromatique sur les fruits mûrs (prune). **Bouche** : belle appétence, un volume extraordinaire. Savoureuse, très longue. **Accord** : saint-jacques snackées à la cardamome, purée de panais. **Commentaire** : l'ensemble est parfait, léger et aérien.

**Color**: brilliant, light gold, golden reflections. Very fine and light bubbles. **Nose**: an aromatic intensity on ripe fruits (plum). **Palate**: lovely palate, extraordinary volume. Tasty, very long. **Pairing**: scallops seared with cardamom, parsnip purée. **Comment**: the whole is perfect, light and airy.

12 place Léon Bourgeois - 51190 Avize  
Tél. : 03 26 57 53 29 - www.champagnedesousa.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DE SOUSA



Cuvée des Caudalies  
Brut rosé Grand Cru

**Robe** : saumonée, avec une note d'évolution. Bulles fines et persistantes, beau cordon. **Nez** : vif, de la rondeur, complexe. **Bouche** : attaque franche, vive, sur la finesse. Complexe, noyau de cerise. Belle persistance, gourmande. **Accord** : de l'apéritif jusqu'au dessert. **Commentaire** : à boire dès maintenant.

**Color**: salmon hue, with a note of evolution. Fine and persistent bubbles, beautiful cord. **Nose**: lively, round, complex. **Palate**: frank, lively attack with finesse. Complex, cherry stone. Nice persistence, delicious. **Pairing**: from aperitif to dessert. **Comment**: to drink now.

12 place Léon Bourgeois - 51190 Avize  
Tél. : 03 26 57 53 29 - www.champagnedesousa.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DEUTZ



Amour de Deutz Brut

2011

**Robe** : fines bulles, or pâle, larmes épaisses. **Nez** : notes pâtisseries, de brioche. **Bouche** : des bulles fines, sur le fruit blanc. Belle longueur en bouche. **Accord** : foie gras ; tournedos Rossini ; crémeux au chocolat. **Commentaire** : un champagne à mettre en valeur. Excellent produit avec un équilibre parfait. Garde 5 ans.

**Color**: fine bubbles, pale gold, thick tears. **Nose**: pastry notes, brioche. **Palate**: fine bubbles, white fruit. Nice length on the palate. **Pairing**: foie gras; Rossini tournedos; creamy chocolate. **Comment**: a champagne to highlight. Excellent product with perfect balance. 5 years of ageing potential.

BP 9 - 16 rue Jeanson - 51160 Ay  
Tél. : 03 26 56 94 00 - www.champagne-deutz.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DEUTZ



Brut Classic

**Robe** : belle robe dorée qui invite à la dégustation avec de fines bulles. **Nez** : beau nez gourmand, toasté et bien équilibré avec la fraîcheur du chardonnay qui apporte des notes de pain grillé et de pâte d'amande. **Bouche** : une bouche d'exception avec une très belle onctuosité et un bel équilibre de la cuvée qui nous transporte pour finir sur une longueur exceptionnelle. **Accord** : poissons ou volailles en sauce avec des champignons. **Commentaire** : à boire.

**Color**: beautiful golden hue that invites tasting with fine bubbles. **Nose**: nice gourmet nose, toasted and well balanced with the freshness of Chardonnay which brings notes of toast and marzipan. **Palate**: an exceptional palate with a very nice smoothness and a nice balance of the cuvée which transports us to finish on an exceptional length. **Pairing**: fish or poultry in sauce with mushrooms. **Comment**: to drink from now.

BP 9 - 16 rue Jeanson - 51160 Ay  
Tél. : 03 26 56 94 00 - www.champagne-deutz.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PALG DEVITRY



**Le Blanc Vrai  
Extra Brut 100% pinot blanc**

**Robe** : jaune pâle, aspect jeune. Disque lumineux, bulle fine. **Nez** : frais, floral, note beurrée, citronné, intense, minéral. **Bouche** : fraîche, milieu de bouche gras, texture pleine, soutenue, notes citronnées en fin de bouche. **Accord** : noix de saint-jacques safranées. **Commentaire** : bel équilibre, un joli vin. Garde de 2 ans.

**Color**: pale yellow, young appearance. Bright disk, fine bubble. **Nose**: fresh, floral, buttery, lemony, intense, mineral note. **Palate**: fresh, fatty mid-palate, full, sustained texture, lemony notes at the end of the palate. **Pairing**: saffron scallops. **Comment**: good balance, a nice wine. 2 years of ageing potential.

19 rue de Bouillon - 10200 Urville  
Tél. : 09 74 56 92 20 - www.champagnedevitry.com



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JEAN DIOT



**Esprit Libre Extra Brut**

**Robe** : or clair, bulle très fine, reflet gris. **Nez** : fruits jaunes (pêche), épices douces (vanille), notes de miel d'acacia. **Bouche** : ample, fruits jaunes à noyau bien mûrs. Légère minéralité, citron confit. Finale fraîche. **Accord** : médaillon de lotte aux citrons confits, légère sauce au beurre. **Commentaire** : vin rond et gourmand.

**Color**: light gold, very fine bubbles, grey reflection. **Nose**: yellow fruits (peach), sweet spices (vanilla), notes of acacia honey. **Palate**: ample, very ripe yellow stone fruits. Light minerality, candied lemon. Fresh finish. **Pairing**: monkfish medallion with candied lemons, light butter sauce. **Comment**: round and delicious wine.

22 bis rue Roger Thomas - 51530 Vinay  
Tél. : 03 26 51 27 62 - www.champagne-jean-diot.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JEAN DIOT



**Extase Blanc de Noirs Extra Brut**

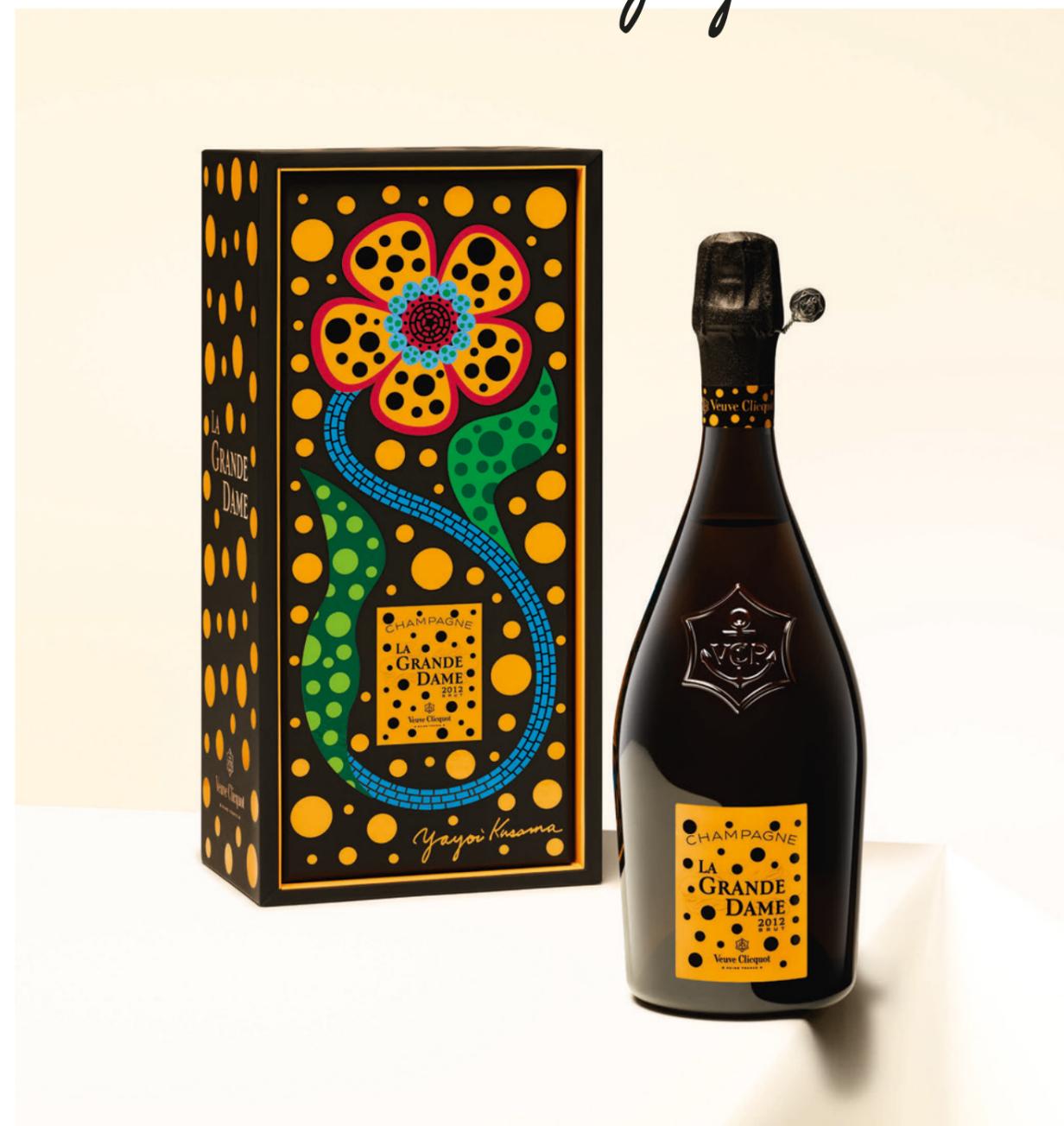
2016

**Robe** : jaune doré, reflets clairs. Limpide et brillante. **Nez** : belle fraîcheur, pas trop puissant. Notes de pamplemousse rose, amandes, acacia, pâtisserie. **Bouche** : belle attaque vive et franche, notes d'amande grillée, pamplemousse rose. Très agréable. **Accord** : carpaccio de saint-jacques, jus de fruit de la passion, poivre de Timut. **Commentaire** : garde de 3-4 ans.

**Color**: golden yellow, light reflections. Clear and brilliant. **Nose**: nice freshness, not too powerful. Notes of pink grapefruit, almonds, acacia, pastry. **Palate**: nice lively and frank attack, notes of grilled almonds, pink grapefruit. Very pleasant. **Pairing**: scallop carpaccio, passion fruit juice, Timut pepper. **Comment**: potential ageing 3-4 years.

22 bis rue Roger Thomas - 51530 Vinay  
Tél. : 03 26 51 27 62 - www.champagne-jean-diot.fr

IMAGINÉE PAR *Yayoi Kusama*



CHAMPAGNE  
**LA GRANDE DAME**  
Veuve Clicquot

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



WWW.BRIMONCOURT.COM

  
**BRIMONCOURT**  
 CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE DOUGE



## Duodecim Extra Brut

**Robe** : or jaune, bulle fine et persistante. **Nez** : poivron, épices, agrumes. **Bouche** : attaque franche, saline. Sur les épices et le pomelo. **Accord** : volaille de Bresse ; saint-jacques en carpaccio, huile de sésame. **Commentaire** : très joli domaine.

**Color**: yellow gold, fine and persistent bubbles. **Nose**: pepper, spices, citrus fruits. **Palate**: frank attack, saline. On spices and pomelo. **Pairing**: Bresse poultry; scallops in carpaccio, sesame oil. **Comment**: very nice area.

Rue Saint-Jacques - 10250 Neuville-sur-Seine  
Tél. : 03 25 29 66 26 - [www.champagne-douge.com](http://www.champagne-douge.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE DOUGE

Val Baurry  
100 % Pinot Noir Extra Brut

2016

**Robe** : rouge très clair. **Nez** : légèrement sur le pétale de rose. **Bouche** : agréable, une bulle peu agressive, sur des arômes de petits fruits noirs (mûres et cassis). **Accord** : magret de canard rôti, jus aux cassis. **Commentaire** : champagne rosé de saignée. Atypique et surprenant qui mérite d'être connu.

**Color**: very light red. **Nose**: slightly on the rose petal. **Palate**: pleasant, a slightly aggressive bubble, on aromas of small black fruits (blackberries and blackcurrant). **Pairing**: roasted duck breast, blackcurrant juice. **Comment**: a rosé de saignée champagne. Atypical and surprising that deserves to be known.

Rue Saint-Jacques - 10250 Neuville-sur-Seine  
Tél. : 03 25 29 66 26 - [www.champagne-douge.com](http://www.champagne-douge.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE DRAPPIER



## Clarevallis

**Robe** : intense jaune or, disque brillant. Lames fines et régulières. **Nez** : notes florales d'aubépine, légèrement végétal. **Bouche** : attaque vive et incisive. Ample, avec de la rondeur et du gras. **Accord** : pour se mettre en appétit en apéritif ; fruits de mer. **Commentaire** : une excellente cuvée bio, désaltérante, fraîche. Parfaite pour débiter un repas. Garde de 10-15 ans.

**Color**: intense golden yellow, brilliant disk. Fine and regular tears. **Nose**: floral notes of hawthorn, slightly vegetal. **Palate**: lively and incisive attack. Ample, with roundness and fat. **Pairing**: to whet your appetite as an aperitif; seafood. **Comment**: an excellent organic cuvée, thirst-quenching, fresh. Perfect to start a meal. Ageing potential 10-15 years.

Rue des Vignes - 10200 Urville  
Tél. : 03 25 27 40 15 - [www.champagne-drappier.com](http://www.champagne-drappier.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE DRAPPIER



## Grande Sendrée Brut

2010

**Robe** : jaune pale, fin perlage, très claire. **Nez** : belle complexité aromatique. Nez intense et expressif, aux arômes d'agrumes confits, fruits secs, sur un fond brioché. **Bouche** : attaque sèche, onctueuse. Acidité vive. Bulle fine et délicate. Finale assez longue, sur les agrumes. **Accord** : homard laqué aux crustacés. **Commentaire** : un millésime très réussi, une belle surprise.

**Color**: pale yellow, fine pearl, very clear. **Nose**: beautiful and aromatic complexity. Intense and expressive nose, with aromas of candied citrus fruits, dried fruits, on a brioche base. **Palate**: dry, smooth attack. Lively acidity. Fine and delicate bubble. Rather long finish, citrus fruits. **Pairing**: lacquered lobster with shellfish. **Comment**: a very successful vintage, a nice surprise.

Rue des Vignes - 10200 Urville  
Tél. : 03 25 27 40 15 - [www.champagne-drappier.com](http://www.champagne-drappier.com)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DUVAL-LEROY



Dégustation Secrète  
Extra Brut Vintage

1998

**Robe** : dorée, profonde, minuscules bulles. **Nez** : intense, toast, caramel au beurre salé. Ensemble complexe, lacté. Finale tertiaire, pot pourri épicé. **Bouche** : très nette, un vin sec mais arrondi par un long séjour sur lies. L'acidité est vive, suave. Une réelle structure phénolique, savoureuse. Finale saline. **Accord** : émulsion d'oursin au curry doux ; poularde à la crème, sirop d'érable et châtaignes. **Commentaire** : voluptueux, avec une évolution noble. Excellent !

**Color**: golden hue, deep, tiny bubbles. **Nose**: intense, toast, salted caramel. Complex, milky whole. Tertiary finish, spicy potpourri. **Palate**: very clean, a dry wine but rounded off by a long stay on the lees. The acidity is lively, suave. A real phenolic structure, tasty. Saline finish. **Pairing**: sea urchin emulsion with mild curry; chicken with cream, maple syrup and chestnuts. **Comment**: voluptuous, with a noble evolution. Excellent!

urchin emulsion with mild curry; chicken with cream, maple syrup and chestnuts. **Comment**: voluptuous, with a noble evolution. Excellent!

69 avenue de Bammental - 51130 Vertus  
Tél. : 03 26 52 10 75 - www.duval-leroy.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DUVAL-LEROY



Dégustation Secrète  
Cuvée des «MOF»'08

**Robe** : intense et lumineuse, cordon de bulles fines et persistantes. **Nez** : frais et intense, sur des notes de fleurs blanches et de brioche. **Bouche** : ronde et équilibrée, dotée d'une belle acidité et une légère amertume qui rehausse la finale. **Accord** : turbot rôti aux girolles. **Commentaire** : un concept unique, sur un vin gourmand et élégant !

**Color**: intense and luminous, a string of fine and persistent bubbles. **Nose**: fresh and intense, with notes of white flowers and brioche. **Palate**: round and balanced, with good acidity and a slight bitterness that enhances the final. **Pairing**: roasted turbot with chanterelles. **Comment**: a unique concept, on a gourmet and elegant wine!

69 avenue de Bammental - 51130 Vertus  
Tél. : 03 26 52 10 75 - www.duval-leroy.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ESTERLIN



Brut Éclat

**Robe** : jaune limpide, légèrement dorée. Joli cordon. **Nez** : frais et gourmand, sur des notes délicatement beurrées. **Bouche** : ronde et franche, sur de subtiles notes florales. Finale savoureuse. **Accord** : gambas, agrumes et pain d'épices. **Commentaire** : un joli flacon

**Color**: limpid yellow, slightly golden. Nice cord. **Nose**: fresh and delicious, with delicately buttery notes. **Palate**: round and frank, with subtle floral notes. Tasty finish. **Pairing**: prawns, citrus fruits and gingerbread. **Comment**: a nice bottle.

25 avenue de Champagne - 51200 Épernay  
Tél. : 03 26 59 71 52 - www.champagne-esterlin.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ESTERLIN



Brut Nature

2009

**Robe** : or pâle. **Nez** : noisette, pomme mûre, élégant. **Bouche** : belle attaque, sur la rondeur et les notes de fruits. Bulle élégante. **Accord** : carpaccio de saint-jacques au gingembre. **Commentaire** : belle structure avec beaucoup de matière. Garde de 5 ans.

**Color**: pale gold. **Nose**: hazelnut, ripe apple, elegant. **Palate**: nice attack, roundness and fruit notes. Elegant bubble. **Pairing**: scallop carpaccio with ginger. **Comment**: beautiful structure with a lot of substance. 5 years of ageing potential.

25 avenue de Champagne - 51200 Épernay  
Tél. : 03 26 59 71 52 - www.champagne-esterlin.com



NE  
SERAIT-CE  
QU'UNE FOIS  
DANS  
VOTRE  
VIE

TAITTINGER

COMTES  
DE CHAMPAGNE

GRANDS CRUS | BLANC DE BLANCS

2011

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

RETOUR   
**EN IMAGES**



Fabrice Sommier, Aris Allouche, Julie Dupouy et Eric Arnaud



Mattia Antonio Cianca et Louis Duval Leroy





FRANCE  1743  
**MOËT & CHANDON**  
 CHAMPAGNE

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

MHD SAS, 105 Bvd de la Mission Marchand, 92400 Courbevoie - B 337 080 055 RCS Nanterre

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE PHILIPPE FONTAINE**



**Prestige Brut**

**Robe** : jaune or, brillante, cordon de bulles vif.  
**Nez** : puissant, sur les fruits à chair blanche, légèrement vineux. **Bouche** : intense et riche, soutenue par une belle structure aromatique, finale savoureuse. **Accord** : carpaccio de dorade, cerfeuil et baies rose. **Commentaire** : un vin charmeur.

**Color**: golden yellow, brilliant, bead of lively bubbles. **Nose**: powerful, on white fruit, slightly winy. **Palate**: intense and rich, supported by a beautiful aromatic structure, tasty finish. **Pairing**: sea bream carpaccio, chervil and pink berries. **Comment**: a charming wine.

8 chemin Croix de l'Orme - 10110 Balnot-sur-Laignes  
 Tél. : 03 25 29 16 11 - [www.philippe-fontaine.fr](http://www.philippe-fontaine.fr)



Aris Allouche

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE FREREJEAN FRÈRES**



**Vieilles Vignes VV26  
 Blanc de Blancs Grand Cru Brut**

**Robe** : ravissante robe or brillante aux larmes élégantes. **Nez** : étonnant, mêlant des arômes de pivoine, de rose fanée à des notes fumées évoluant vers le vieux cuir. De la fraîcheur. **Bouche** : le brioché s'installe tout en gardant la tension et le croquant. **Accord** : un célerisotto accompagné de champignons. **Commentaire** : un vin inédit qui ne manquera pas de séduire les palais les plus avertis.

**Color**: lovely shiny gold hue with elegant tears. **Nose**: surprising, mixing aromas of peony, faded rose with smoky notes evolving towards old leather. **Freshness**. **Palate**: the brioche settles while keeping the tension and the crunchiness. **Pairing**: a celerisotto with mushrooms. **Comment**: an original wine that is sure to appeal to the most discerning palates.

66 rue Pasteur - 51190 Avize  
 Tél. : 01 80 50 20 03 - [www.frerejeanfreres.com](http://www.frerejeanfreres.com)

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE FREREJEAN FRÈRES**



**Cuvée des Hussards Vieilles Vignes  
 Extra Brut 1<sup>er</sup> Cru**

2012

**Robe** : jaune or, reflets dorés, avec une belle bulle fine. Belle brillance et intensité. **Nez** : sur le fruit jaune (abricot, pêche), coing. Notes de fruits confits. **Bouche** : attaque franche, avec un beau fruit et une belle acidité. Des notes citronnées et d'agrumes. Une belle salinité qui met en appétit. **Accord** : poissons ; fruits de mer. **Commentaire** : un champagne de belle complexité. Garde de 2-4 ans.

**Color**: golden yellow, golden reflections, with a beautiful and fine bubble. Nice shine and intensity. **Nose**: yellow fruit (apricot, peach), quince. Notes of candied fruit. **Palate**: frank attack, with beautiful fruit and good acidity. Lemon and citrus notes. A nice salinity that whets the appetite. **Pairing**: fish; seafood. **Comment**: a very complex champagne. Potential ageing 2-4 years.

66 rue Pasteur - 51190 Avize  
 Tél. : 01 80 50 20 03 - [www.frerejeanfreres.com](http://www.frerejeanfreres.com)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MICHEL GONET



Les 3 Terroirs Extra Brut Blanc de Blancs

2016

**Robe** : limpide, dorée. **Nez** : fleurs blanches, pêche, pain grillé. **Bouche** : soyeuse, sur les agrumes, des notes toastées et légèrement beurrées. Une belle intensité. **Accord** : queue de lotte au lard et beurre de thym. **Commentaire** : une pure gourmandise.

**Color**: limpid, golden hue. **Nose**: white flowers, peach, toast. **Palate**: silky, citrusy, toasted and slightly buttery notes. A great intensity. **Pairing**: monkfish tail with bacon and thyme butter. **Comment**: a pure greediness.

196 avenue Jean Jaurès - 51190 Avize  
Tél. : 03 26 57 50 56 - www.gonet.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MICHEL GONET



Cœur de Mesnil Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

2010

**Robe** : jaune clair, élégante et scintillante. **Nez** : fondu, sur la brioche et les fruits blancs. **Bouche** : fraîche, fine, élégante. Joli équilibre, une belle longueur. **Accord** : saint-jacques et crème de chorizo. **Commentaire** : une cuvée de plaisir, tant pour l'apéritif que pour un bon repas. Garde de 5 ans.

**Color**: light yellow, elegant and sparkling. **Nose**: melted, brioche and white fruits. **Palate**: fresh, fine, elegant. Nice balance, good length. **Pairing**: scallops with chorizo cream. **Comment**: a pleasurable cuvée, both for the aperitif and for a good meal. 5 years of ageing.

196 avenue Jean Jaurès - 51190 Avize  
Tél. : 03 26 57 50 56 - www.gonet.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GOSSET



Grand Rosé Brut

**Robe** : belle note rose saumon, claire. Fines bulles. **Nez** : fruits rouges (groseille, framboise), délicat et généreux. **Bouche** : belle bulle harmonieuse et complexe. Finale sur de beaux amers. **Accord** : dessert à base de fruits ; fromage à pâte cuite. **Commentaire** : à boire.

**Color**: a nice, clear salmon pink hue. Fine bubbles. **Nose**: red fruits (redcurrant, raspberry), delicate and generous. **Palate**: beautiful, harmonious and complex bubble. Final on beautiful bitters. **Pairing**: fruit-based dessert; hard cheese. **Comment**: to drink now.

12 rue Godart Roger - 51200 Épernay  
Tél. : 03 26 56 99 56 - www.champagne-gosset.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GOSSET



Grande Réserve Brut

**Robe** : couleur jaune paille pâle, aux reflets argentés. Bulles fines et douces. **Nez** : délicat, fleurs blanches fraîches, fine note fumée, pomme verte mûre. **Bouche** : sec, croquant, croustillant, légèrement salé, toasté, minéralité. Finale équilibrée et assez longue. **Accord** : risotto aux champignons et parmesan. **Commentaire** : un champagne polyvalent, sur la fraîcheur, des saveurs riches, structurées et la complexité.

**Color**: pale straw yellow color, with silver reflections. Gentle fine bubbles. **Nose**: delicate, fresh white flowers, fine smoke, ripe green apple. **Palate**: dry, crisp, crunchy, mild salinity, toasty, minerality. Balanced and fairly long finish. **Pairing**: mushroom risotto with parmesan. **Comment**: versatile style of Champagne, freshness, rich flavours, structured and complexity.

12 rue Godart Roger - 51200 Épernay  
Tél. : 03 26 56 99 56 - www.champagne-gosset.com



VIGNOBLES MICHEL GONET



*le terroir dans ses plus belles expressions*

www.gonet.fr



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



## CHAMPAGNE ARNAUD MOREAU

BLANC DE NOIRS  
6 rue gambetta - 51150 Bouzy  
Grand Cru à BOUZY  
T. +33 (0)3 26 52 15 13 • P. +33 (0)6 52 56 57 02  
[www.champagnearnaudmoreau.com](http://www.champagnearnaudmoreau.com)

## CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE GREMILLET



#### Cuvée Évidence Brut

**Robe** : belle robe brillante, limpide. Cordon soutenu, larmes pâles. **Nez** : fleurs blanches, légèrement brioché. Très élégant, fruits blancs mûrs (poire). **Bouche** : attaque vive, sans trop d'excès. Fraîcheur, belle acidité. Tout en nuances. Finale saline. **Accord** : apéritif (gougère, huîtres en gelée). **Commentaire** : un champagne de plaisir, facile. Garde de 2-3 ans.

**Color**: beautiful, shiny, limpid color. Sustained cord, pale tears. **Nose**: white flowers, slightly brioche. Very elegant, ripe white fruits (pear). **Palate**: lively attack, without too much excess. Freshness, good acidity. All in nuances. Saline finish. **Pairing**: aperitif (gougère, oysters in jelly). **Comment**: a champagne for pleasure, easy to drink. 2-3 years of ageing.

1 rue Envers de Valeine - 10110 Balnot-sur-Laignes  
Tél. : 03 25 29 37 91 - [www.champagne-gremillet.fr](http://www.champagne-gremillet.fr)



Philippe Jamesse et Monica Marini, Champagne Hathyr

## CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE HATHYR



#### Rémanence de Terroirs Brut Blanc de Blancs

**Robe** : claire, jaune paille. **Nez** : expressif, floral. **Bouche** : distinguée, saline, fleurs blanches. **Accord** : poisson ; carpaccio de saint-jacques ; homard grillé. **Commentaire** : un champagne tout en finesse, avec un joli dosage.

**Color**: clear, straw yellow hue. **Nose**: expressive, floral. **Palate**: distinguished, saline, white flowers. **Pairing**: fish; scallop carpaccio ; grilled lobster. **Comment**: a champagne full of finesse, with a nice dosage.



Patrice Gillard et Philippe Meyroux



Eric Arnaud

Mail : [monica.marini@champagnehathyr.com](mailto:monica.marini@champagnehathyr.com)  
[www.champagnehathyr.com](http://www.champagnehathyr.com)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JEAN HÛ



Didascalie Demi sec

**Robe** : jaune doré, cordon de bulles fines et intenses. **Nez** : gourmand et fruité, sur les fruits à chair blanche. **Bouche** : ronde et ample, le dosage amène beaucoup de gourmandise, avec une belle acidité qui permet de garder l'équilibre du vin. La finale est longue et savoureuse. **Accord** : une poularde de Bresse rôtie. **Commentaire** : un demi sec équilibré qui trouvera sa place au cours d'un repas.

**Color**: golden yellow, a string of fine and intense bubbles. **Nose**: delectable and fruity, on white-fleshed fruits. **Palate**: round and ample, the dosage brings a lot of greed, with a beautiful acidity which allows to keep the balance of the wine. The finish is long and tasty. **Pairing**: a roasted Bresse chicken. **Comment**: a balanced demi sec which will find its place during a meal.

Les Epinons - 51700 Vincelles  
Tél. : 03 26 58 85 16 - www.champagnejeanhu.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JEAN HÛ



Perles d'Argent Brut

**Robe** : jaune or pâle, effervescence fine et intense. **Nez** : tout en fraîcheur et puissance, grâce à l'assemblage du chardonnay et du pinot noir. D'abord sur des notes de poire et de pomme, puis sur des notes plus vineuses. **Bouche** : franche et gourmande, bien équilibrée. La bulle est onctueuse, la finale rehaussée par une pointe d'amertume agréable. **Accord** : un quasi de veau aux giroles. **Commentaire** : un champagne de gastronomie.

**Color**: pale golden yellow, fine and intense effervescence. **Nose**: very fresh and powerful, thanks to the blend of Chardonnay and Pinot Noir. First on notes of pear and apple, then on more winey notes. **Palate**: frank and delectable, well balanced. The bubble is smooth, the finish enhanced by a pleasant touch of bitterness. **Pairing**: veal fillet with chanterelles. **Comment**: a gourmet champagne.

Les Epinons - 51700 Vincelles  
Tél. : 03 26 58 85 16 - www.champagnejeanhu.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JEAN JOSSELYN



Audace Rosé

**Robe** : rubis, avec une belle brillance, limpide. **Nez** : grande complexité aromatique, fruits rouges compotés (framboises). **Bouche** : une belle attaque en bouche généreuse, appelant rapidement des plats de grande intensité, suivi de fruits acidulés. **Accord** : homard, betteraves ; clafoutis aux fruits rouges. **Commentaire** : très intéressant, une belle découverte. A garder 3 ans.

**Color**: ruby hue, with a beautiful shine, limpid. **Nose**: great aromatic complexity, stewed red fruits (raspberries). **Palate**: a nice generous attack on the palate, quickly calling for dishes of great intensity, followed by acidulous fruits. **Pairing**: lobster, beets; clafoutis with red fruits. **Comment**: very interesting, a great discovery. Ageing potential 3 years.

14 rue des Vannes - 10250 Gyé-sur-Seine  
Tél. : 03 25 38 21 48 - www.champagnejeanjosselin.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JEAN JOSSELYN



Aux Origines Extra Brut

2015

**Robe** : jaune pâle, bulles fines. **Nez** : très joli nez de framboises, mirabelle et noisettes fraîches. **Bouche** : le palais se définit par une puissance retenue, compact mais élégant, à la trame saline. Arbore des nuances délicieuses de pâtisserie. Le finale est longue, précise et salée. **Accord** : poisson grillé ; carpaccio de saint-jacques aux agrumes. **Commentaire** : garde de 2-3 ans.

**Color**: pale yellow, fine bubbles. **Nose**: beautiful nose with raspberries, mirabelle plums and fresh hazelnuts. **Palate**: the palate is defined by restrained power, compact yet elegant, savoury at core. It displays some delicious nuances of pastries. The finish is long, precise and saline. **Pairing**: grilled fish; scallops carpaccio with citrus. **Comment**: 2-3 years of ageing.

14 rue des Vannes - 10250 Gyé-sur-Seine  
Tél. : 03 25 38 21 48 - www.champagnejeanjosselin.fr



Photographié dans nos caves. \*15 000 bouteilles

Maison familiale et indépendante

La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aj 1584



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

DEPUIS 1827



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

Création Studio M&J - FCN 2008 SAS au capital de 40 000 000€ - 51, chemin des Neches - 44000 Cléon - 02 208 301 053 SIRET

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LALLIER



Ouvrage Extra Brut

**Robe** : jaune paille de moyenne intensité, reflets argentés. **Nez** : complexe, sur des notes beurrées, briochées, minérales, fruits mûrs. **Bouche** : ample, fraîche, fines bulles. Long en bouche. **Accord** : terrine de pied de cochon et pommes de terre markies, quenelle de crème d'Isigny, jus de cochon et coquillages. **Commentaire** : champagne de très bonne qualité qui peut être bu maintenant mais qui pourra vieillir une dizaine d'années.

**Color**: straw yellow hue, medium intensity, silvery reflections. **Nose**: complex, buttery notes, brioche, mineral, ripe fruits. **Palate**: ample, fresh, fine bubbles. Long palate. **Pairing**: terrine of pig's trotters and markies potatoes, quenelle of Isigny cream flavored with pork jus and shellfish. **Comment**: very good quality for this champagne which can be drunk now but also in ten years.

4 place de la Libération - 51160 Aÿ  
Tél. : 03 26 55 43 40 - www.champagne-lallier.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LALLIER



R.018 Brut

**Robe** : or blanc, reflets verts, bulles fines. **Nez** : net, franc. Premier nez sur les agrumes et les fleurs blanches. Puis sur le pomelos, le citron de Menton. **Bouche** : ronde et gourmande, ample et vive en finale. **Accord** : poisson gras. **Commentaire** : à boire dès maintenant.

**Color**: white gold hue, green reflections, fine bubbles. **Nose**: clean, frank. First nose with citrus fruits and white flowers. Then on the pomelo, the lemon from Menton. **Palate**: round and delectable, ample and lively on the finish. **Pairing**: oily fish. **Comment**: to drink now.

4 place de la Libération - 51160 Aÿ  
Tél. : 03 26 55 43 40 - www.champagne-lallier.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER



Brut Nature Ultra Brut

**Robe** : claire, pure, raffinée, bulle fine. **Nez** : iodé, agrumes, fruits blancs, chèvre-feuille. **Bouche** : ronde, bel équilibre. Le vin est aérien et délicat, avec une surprenante longueur. Finale longue. **Accord** : coquillages ; crustacés ; pâtisseries. **Commentaire** : représente très bien l'élégance de la maison.

**Color**: clear, pure, refined, fine bubble. **Nose**: iodized, citrus, white fruits, honeysuckle. **Palate**: round, nice balance. The wine is airy and delicate, with surprising length. Long finish. **Pairing**: sea-shells; shellfish; pastries. **Comment**: represents the elegance of the house very well.

51150 Tours-Sur-Marne  
Tél. : 03 26 58 91 22 - www.laurent-perrier.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER



Cuvée Rosé Brut

**Robe** : élégante, limpide. Bulles fines, beau cordon. **Nez** : avec une palette d'arômes de fruits rouges (groseilles). **Bouche** : attaque franche, ample, avec une persistance aromatique d'une grande limpidité. **Accord** : carré d'agneau ou en croûte, poêlée de champignons. **Commentaire** : un rosé de grande maîtrise.

**Color**: elegant, limpid. Fine bubbles, beautiful cord. **Nose**: with a palette of red fruits aromas (currants). **Palate**: frank, full-bodied attack, with an aromatic persistence of great clarity. **Pairing**: rack of lamb or in a crust, pan-fried mushrooms. **Comment**: a well-mastered rosé.

51150 Tours-Sur-Marne  
Tél. : 03 26 58 91 22 - www.laurent-perrier.com

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE LOMBARD**



**Brut Nature Le Mesnil-sur-Oger Grand Cru**

**Robe** : jaune pâle aux reflets verts légers, bulles fines et intenses. **Nez** : vif et frais, sur de subtils arômes d'agrumes, légèrement citronné, évoluant sur des notes crayeuses. **Bouche** : Intense, rafraîchissante, tendue. On retrouve les notes d'agrumes. Magnifique longueur en finale. **Accord** : poularde de Bresse, crème de truffes. **Commentaire** : un grand cru qui révèle toute la finesse du Mesnil/Oger.

**Color**: pale yellow with light green reflections, fine and intense bubbles. **Nose**: lively and fresh, on subtle citrus aromas, slightly lemony, evolving into chalky notes. **Palate**: intense, refreshing, tense. We find citrus notes. Magnificent length on the finish. **Pairing**: Bresse chicken, truffle cream. **Comment**: a grand cru which reveals all the finesse of Mesnil / Oger.

1 rue des Cotelles - 51200 Épernay  
 Tél. : 03 26 59 57 40 - www.champagne-lombard.com



CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU**



**Blanc de Pinot Noir Brut**

**Robe** : limpide, belle brillance. Éclatant, les larmes sont persistantes, le disque est fin. **Nez** : premier nez complexe sur les fruits blancs. Second nez flatteur aux arômes de pêche confite. **Bouche** : attaque franche ; dynamique, vive. Légèrement acidulée avec beaucoup d'éclat. Bulle fine, tension et rondeur. Finale harmonieuse et salivante, sur le silex frotté. **Accord** : plats de poisson, bisque de homard. **Commentaire** : une belle découverte. Garde de 2-3 ans.

**Color**: limpid, beautiful shine. Sparkling, the tears are persistent, fine disk. **Nose**: complex first nose, with white fruits. Flattering second nose with aromas of candied peach. **Palate**: frank attack; dynamic, lively. Slightly acid with lots of sparkle. Fine bubble, tension and roundness. Harmonious and salivating finish, on rubbed flint. **Pairing**: fish dishes, lobster bisque. **Comment**: a great discovery. 2-3 years of ageing.

28 rue de la Libération - 51500 Mailly-Champagne  
 Tél. : 03 26 49 41 10 - www.champagne-mailly.com

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU**



**Les Echansons**

2012

**Robe** : jaune or, disque brillant. Bulles fines et délicates. **Nez** : intense et ouvert, belle expression des fruits jaunes. Franc, épices (safran). **Bouche** : attaque délicate, milieu riche et complexe. Florale, fruits exotiques séchés, légèrement biscuitée. Belle structure, bien équilibré, dynamique, rond. **Accord** : homard ; ris de veau. **Commentaire** : beau produit à mettre en valeur, peut être bu aujourd'hui mais on peut attendre si on souhaite des notes d'évolution.

**Color**: golden yellow, shiny disk. Fine and delicate bubbles. **Nose**: intense and open, beautiful expression of yellow fruits. Lively, spices (saffron). **Palate**: delicate attack, rich and complex mid-palate. Floral, dried exotic fruits, slightly biscuit. Beautiful structure, well balanced, dynamic, round. **Pairing**: lobster; sweetbread. **Comment**: beautiful product to highlight, can be drunk today but we can wait if we want notes of evolution.

28 rue de la Libération - 51500 Mailly-Champagne  
 Tél. : 03 26 49 41 10 - www.champagne-mailly.com



**L'ART DE RÉVÉLER  
 LA NATURE**

\*À chaque vendange, notre chef de caves sélectionne le meilleur de ce qu'offre la nature pour élaborer les cuvées de la Maison.  
 L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



1522

## PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

Son nom commémore l'année où la famille Philipponnat a pris souche dans le village d'Ay, au cœur de la Champagne : Avril Le Philipponnat était déjà propriétaire de vignes au lieu-dit « Le Léon », entre Ay et Dizy, dès 1522. Encore aujourd'hui, les raisins de cette parcelle entrent dans la composition de Cuvée 1522. [www.philipponnat.com](http://www.philipponnat.com)

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

TUTIAC  
TOUT BORDEAUX !

GRAND VIN DE BORDEAUX  
2019

TUTIAC  
BLAYE  
CÔTES DE BORDEAUX  
*Mis en bouteille à la propriété*

*C'est tout  
Bordeaux !*

BLAYE BOURG FRONSAC  
GRAVES MÉDOC SAUTERNES

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

CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE SYLVIE MOREAU



#### Carré Or Extra Brut

**Robe** : jaune or pâle, bulles d'une belle finesse. **Nez** : expressif et intense, premier nez sur les agrumes, le second un peu plus vineux et gourmand. **Bouche** : belle attaque fraîche et ronde, dotée d'une belle structure. Finale sur une touche sapide et d'une belle persistance. **Accord** : saint-jacques au pamplemousse. **Commentaire** : un champagne qui ravira amateurs et avertis !

**Color**: pale golden yellow, very fine bubbles. **Nose**: expressive and intense, first nose with citrus fruits, the second nose is a little more winy and moreish. **Palate**: nice, fresh and round attack, with a beautiful structure. Final with a savory touch and a beautiful persistence. **Pairing**: scallops with grapefruit. **Comment**: a champagne that will delight amateurs and informed public!

9 ter rue des Tilleuls - 51390 Saint-Euphraise-et-Clairizet  
Tél. : 03 26 49 21 69 - [www.champagne-sylvie-moreau.com](http://www.champagne-sylvie-moreau.com)

CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE SYLVIE MOREAU



#### Édition n°4 - Extra Brut

**Robe** : jaune pâle soutenu. **Nez** : fruits jaunes (prune, mirabelle). Nez gourmand et ouvert. **Bouche** : attaque vive. Milieu gras. Finale enveloppante, longueur de 20 caudalies. Noisettes, épices douces (muscade), prune cuite. Bouquet complexe, beaucoup d'élégance. **Accord** : poularde grillée aux girolles ; ris de veau crévés, pommes dauphines safranées. **Commentaire** : superbe champagne. Grand moment d'émotion, avec de la vigueur. Hors du temps.

**Color**: deep pale yellow. **Nose**: yellow fruits (plum, mirabelle plum). Greedy and open nose. **Palate**: lively attack. Fat mid-palate. Enveloping finish, length of 20 caudalies. Hazelnuts, sweet spices (nutmeg), cooked plum. Complex bouquet, a lot of elegance. **Pairing**: grilled chicken with chanterelles; Creamed sweetbreads, saffron dauphine potatoes. **Comment**: superb champagne. Great moment of emotion, with vigor. Out of time.

9 ter rue des Tilleuls - 51390 Saint-Euphraise-et-Clairizet  
Tél. : 03 26 49 21 69 - [www.champagne-sylvie-moreau.com](http://www.champagne-sylvie-moreau.com)

CHAMPAGNE

### MAISON MUMM



#### G.H. Mumm Brut Millésimé

2015

**Robe** : claire, bulle discrète. **Nez** : agrumes, fruits blancs à noyau. **Bouche** : crémeuse, lactique. Légère amertume en fin de bouche, qui apporte fraîcheur et vivacité. **Accord** : apéritif ; gougère au fromage. **Commentaire** : à boire dès maintenant.

**Color**: clear, discreet bubble. **Nose**: citrusy, white stone fruits. **Palate**: creamy, lactic. Slight bitterness on the finish, which brings freshness and liveliness. **Pairing**: aperitif; cheese gougère. **Comment**: to drink from now.

34 rue du Champ de Mars - 51100 Reims  
Tél. : 03 26 49 59 70 - [www.mumm.com](http://www.mumm.com)

CHAMPAGNE

### MAISON MUMM



#### RSRV

#### Blanc de Noirs Brut Grand Cru

2012

**Robe** : jaune pâle clair avec quelques reflets jaune or. **Nez** : tout en finesse, des notes de fruits jaunes (pêche, abricot). **Bouche** : très belle attaque, massive, qui laisse la place en milieu de bouche à un champagne aérien. Ample, gourmande, un bel équilibre entre l'acidité et l'amertume. Complexe, sur les fruits. Fin de bouche légèrement épicée. **Accord** : viande blanche aux girolles, sauce crème. **Commentaire** : belle bouteille surprenante, belle découverte.

**Color**: light pale yellow with some golden yellow reflections. **Nose**: very fine, notes of yellow fruits (peach, apricot). **Palate**: very nice attack, massive, which move on, in the mid-palate, to an airy champagne. Ample, greedy, a nice

balance between acidity and bitterness. Complex, fruity. Slightly spicy finish. **Pairing**: white meat with chanterelles, cream sauce. **Comment**: beautiful and surprising bottle, nice discovery.

34 rue du Champ de Mars - 51100 Reims  
Tél. : 03 26 49 59 70 - [www.mumm.com](http://www.mumm.com)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PALMER & CO



**Amazone de Palmer & Co**

**Robe :** limpide, cordon de bulles délicat. Jaune aux reflets argentés. **Nez :** généreux, frais, complexité. Arômes d'acacia, de poires, miel, cire. **Bouche :** charnu, ample, très élégant, très raffiné, qui se suffit à lui-même. Délicat, finale fumée. Bravo ! **Accord :** poisson ; volaille truffée ; fromage. **Commentaire :** très belle cuvée complexe et délicate. Très longue finale, un très grand champagne !

**Color:** limpid, delicate line of bubbles. Yellow with silvery reflections. **Nose:** generous, fresh, complexity. Aromas of acacia, pears, honey, wax. **Palate:** fleshy, ample, very elegant, very refined, perfect on its own. Delicate, smoky finish. Well done! **Pairing:** fish; truffled poultry; cheese. **Comment:** very beautiful, complex and delicate cuvée. Very long finish, a great champagne!

67 rue Jacquart - 51100 Reims  
Tél. : 03 26 07 35 07 - www.champagne-palmer.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PALMER & CO



**Palmer & Co Blanc de Blancs Brut**

**Robe :** scintillante, reflets verts, disque argenté. **Nez :** la mangue et l'ananas apportent un aspect gourmand, l'amande et la pêche de la finesse. **Bouche :** bulle fine et rafraîchissante qui vient équilibrer l'aspect velouté du vin. Belle minéralité, finale saline sur une grande longueur. **Accord :** noix de saint-jacques à la plancha, vinaigrette passion, crème d'avocat et amandes effilées. **Commentaire :** un très grand Blanc de Blancs, avec une belle complexité. Un champagne soyeux.

**Color:** sparkling, green reflections, silvery disk. **Nose:** mango and pineapple bring a gourmet aspect, almond and peach finesse. **Palate:** fine and refreshing bubble that balances the velvety aspect of the wine. Beautiful minerality, saline finish over a great length. **Pairing:** scallops à la plancha, passion vinaigrette, avocado cream and slivered almonds. **Comment:** a very great Blanc de Blancs, with a nice complexity. A silky champagne.

67 rue Jacquart - 51100 Reims  
Tél. : 03 26 07 35 07 - www.champagne-palmer.fr

CHAMPAGNE

MAISON PERRIER-JOUËT



**Perrier-Jouët Blanc de Blancs**

**Robe :** or pâle, bulles fines. **Nez :** belle fraîcheur, crémeux, fleurs blanches, fruits blancs. **Bouche :** belle structure, sur les agrumes. Jolie longueur, toujours un côté floral. **Accord :** carpaccio de saint-jacques ; homard en sauce ; fromage de chèvre. **Commentaire :** un vin très représentatif des chardonnays champenois. A découvrir.

**Color:** pale gold hue, fine bubbles. **Nose:** nice freshness, creamy, white flowers, white fruits. **Palate:** nice structure, citrus fruits. Nice length, always a floral side. **Pairing:** scallops carpaccio; lobster with sauce; goat's cheese. **Comment:** a wine very representative of Champagne chardonnays. To discover.

28 avenue de Champagne - 51200 Epernay  
Tél. : 03 26 53 38 00 - www.perrier-jouet.com



CHAMPAGNE  
**MAILLY**  
GRAND CRU



champagne-mailly.com

CAVEAU  
DES  
ECHANSONS

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

## Gamme Eclat de Terre



### 1931-2021 - 90 ans d'existence des Champagnes TISSIER !

« Un clin d'œil à mon grand-père Diogène Créateur. Sans oublier mon père Jean-Marie qui a continué cette aventure familiale avec Suzanne ma mère. Je suis le dernier d'une fratrie de 7 enfants... Mes frères et sœurs ont tous oeuvrés adolescents à l'ascension du domaine. Sans eux avec Marie-Christine et mes Fils vous n'auriez pas connu notre passion familiale transmise de Père en fils depuis 1931 ! » affirme Jacques. Anthony nous a rejoint à temps plein sur l'exploitation en ce début d'année, et Gaëtan travaille déjà avec nous occasionnellement. **C'est La 4<sup>ème</sup> génération...**

### ANTHONY TISSIER

Trophée Prix du Public  
Jeunes Talents  
du Champagne 2021



### CHAMPAGNE J.M. TISSIER

9 rue du Général Leclerc - 51530 Chavot-Courcourt  
Tél. : 03 26 54 17 47 - [www.champagne-jm-tissier.com](http://www.champagne-jm-tissier.com)

### CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK



### Essentiel Extra Brut

**Robe** : or pâle, reflets verts. Limpide, brillante, avec une bulle fine. **Nez** : brioché, fruits blancs (pêche, pomme granny), notes beurrées. **Bouche** : attaque franche et ronde, sur du fruit blanc. Finale briochée et beurrée. **Accord** : foie gras ; viandes blanches crémeuses ; huîtres. **Commentaire** : un champagne rond avec beaucoup de gourmandise.

**Color**: pale gold hue, green reflections. Clear, brilliant, with a fine bubble. **Nose**: brioche, white fruits (peach, granny apple), buttery notes. **Palate**: frank and round attack, white fruit. Brioche and buttery finish. **Pairing**: foie gras; creamy white meats; oysters. **Comment**: a round champagne with a lot of delicacy.

12 allée du vignoble - 51100 Reims  
Tél. : 03 26 84 43 00 - [www.piper-heidsieck.com](http://www.piper-heidsieck.com)

### CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK



### Essentiel Extra-Brut Blanc de Blancs

**Robe** : jaune clair, reflet jaune plus soutenu. Disque brillant. **Nez** : frais, crémeux, lactique. Évolution sur des notes de fruits secs. Pointe toastée. **Bouche** : agréable, soutenue, avec une bonne acidité. De l'équilibre, de la matière. Persistance très longue. **Accord** : homard rôti sauce aux herbes, pommes soufflées. **Commentaire** : un très joli champagne, plein de promesses.

**Color**: light yellow hue, more intense yellow reflection. Shiny disk. **Nose**: fresh, creamy, lactic. Evolution on notes of dried fruits. Toasted hint. **Palate**: pleasant, strong, with good acidity. Balance, nice material. Very long persistence. **Pairing**: roasted lobster with herb sauce, puffed potatoes. **Comment**: a very nice champagne, full of promise.

12 allée du vignoble - 51100 Reims  
Tél. : 03 26 84 43 00 - [www.piper-heidsieck.com](http://www.piper-heidsieck.com)

### CHAMPAGNE

## RARE CHAMPAGNE



### Rare Champagne

2008

**Robe** : jaune pâle légèrement doré. Bulle fine. **Nez** : intense, notes de fruits jaunes, nuances briochées. Fumé, avec une touche de noisette. La fraîcheur est nuancée par la complexité. **Bouche** : la rondeur de l'attaque est vive, relayée par une nervosité saline. Le vin garde beaucoup de jeunesse et de finesse. **Accord** : tempura de homard et langoustines, sauce tiède aux agrumes et cacahuètes. **Commentaire** : un grand vin de Champagne, classe, qui allie force et élégance.

**Color**: pale yellow, slightly golden. Fine bubble. **Nose**: intense, notes of yellow fruits, brioche nuances. Smoky, with a touch of hazelnut. The freshness is nuanced by the complexity. **Palate**: the roundness of the attack is lively, relayed by a saline nervousness. The wine keeps a lot of youth and finesse. **Pairing**: lobster and langoustine tempura, lukewarm citrus and peanut sauce. **Comment**: a great Champagne wine, class, which combines strength and elegance.

12 allée du vignoble - 51100 Reims  
Tél. : 03 26 84 43 00 - [www.piper-heidsieck.com](http://www.piper-heidsieck.com)



François Demouy et Dominique Demarville.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE TAITTINGER



Prélude  
Brut Grands Crus

**Robe** : jaune pâle. **Nez** : agrumes, praliné, noisette fraîche. **Élégant et raffiné.** **Bouche** : fraîche, élégante, présence d'agrumes. Bulle délicate et soyeuse ; belle longueur. **Accord** : poisson ; poisson cru. **Commentaire** : à boire dès à présent.

**Color**: pale yellow hue. **Nose**: citrusy, praline, fresh hazelnut. **Elegant and refined.** **Palate**: fresh, elegant, presence of citrus fruits. Delicate and silky bubble; nice length. **Pairing**: fish; raw fish. **Comment**: to drink from now.

9 place Saint Nicaise - 51100 Reims  
Tél. : 03 26 85 45 35 - www.taittinger.com



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE TAITTINGER



Brut Millésimé

2014

**Robe** : jaune pâle aux légers reflets verts, bulles fines et intenses. **Nez** : gourmand, élégant et raffiné, tout en fraîcheur, avec un joli fruit. **Bouche** : onctueuse, équilibrée et intense, sur les fruits secs. Belle amertume en finale qui prolonge le plaisir. **Accord** : filet de saint-pierre, carottes glacées. **Commentaire** : un millésime réussi, gourmand et élégant.

**Color**: pale yellow with light green reflections, fine and intense bubbles. **Nose**: greedy, elegant and refined, very fresh, with a nice fruit. **Palate**: smooth, balanced and intense, nuts. Nice bitterness on the finish which prolongs the pleasure. **Pairing**: fillet of John Dory, glazed carrots. **Comment**: a successful vintage, delicious and elegant.

9 place Saint Nicaise - 51100 Reims  
Tél. : 03 26 85 45 35 - www.taittinger.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE A. & C. TOULLEC



Blanc de Blancs  
Extra Brut 1<sup>er</sup> Cru

**Robe** : jaune clair, bulles fines, cordon fin. **Nez** : fleurs blanches et agrumes. **Bouche** : ample, généreuse et complexe. Tonique et saline. **Accord** : apéritif avec des verrines de poisson ; fruits de mer. **Commentaire** : belle vivacité.

**Color**: light yellow hue, fine bubbles, fine cord. **Nose**: white flowers and citrus fruits. **Palate**: full, generous and complex. Tonic and saline. **Pairing**: aperitif with fish verrines; seafood. **Comment**: nice liveliness.

10 rue des Rozais - 51500 Rilly-la-Montagne  
Tél. : 06 77 11 02 67 - www.champagne-toullec.com

EPERNAY FRANCE  
**ESTERLIN**  
CHAMPAGNE

La fraîcheur de champagnes  
naturellement authentiques

Champagne Esterlin

25, Avenue de Champagne – 51200 Epernay  
Tél 03.26.59.71.52  
Mail: contact@champagne-esterlin.fr  
www.champagne-esterlin.com

f i in

**CHAMPAGNE**  
**JEAN HÛ**

ARCANOTHÈQUE - A.17  
Blanc de Noirs - Édition limitée

Imaginée comme une collection de champagnes de caractère, l'Arcanothèque offre une lecture originelle de notre terroir de la Vallée de la Marne.

À découvrir sur notre e-boutique:  
[www.champagnejeanhu.fr](http://www.champagnejeanhu.fr)

f i

EARL Jean Hù au capital de 448 580 € - N° TVA : FR 035 1211 5668  
N° SIREN : 512 115 668 - RCS Reims 512 115 668

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

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



CHAMPAGNE

# Paul Bara

BOUZY

www.champagnepaulbara.com

CHAMPAGNE

# LALLIER

Aÿ - FRANCE

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE PIERRE TRICHET



**Cuvée 1333**  
**100 % pinot blanc**

**Robe :** belle robe jaune pâle aux reflets argentés.  
**Nez :** délicat et léger, sur des notes d'agrumes (citron, pamplemousse). Finale sur la fraîcheur.  
**Bouche :** sur la longueur, délicate. Bulles fines, légères et soyeuses. Notes d'agrumes avec une légère amertume. **Accord :** filet de cabillaud, émulsion au poivre de Timut, fondue de poireaux.  
**Commentaire :** belles notes de fraîcheur.

**Color:** beautiful pale yellow color with silvery reflections. **Nose:** delicate and light, with citrus notes (lemon, grapefruit). Final on freshness. **Palate:** lengthwise, delicate. Fine, light and silky bubbles. Citrus notes with a slight bitterness. **Pairing:** cod fillet, Timut pepper emulsion, leek fondue. **Comment:** nice notes of freshness.

11 rue du Petit Trois-Puits - 51500 Trois-Puits  
 Tél. : 03 26 82 64 10 - www.champagne-pierre-trichet.com

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE PIERRE TRICHET



**Le Caractère**  
**Blanc de Noirs Brut 1<sup>er</sup> Cru**

**Robe :** jaune, léger rosé, tuilé. **Nez :** fruits rouges et jaunes. Belle rondeur. **Bouche :** agréable, bulle légère. Un fruité naturel, rondeur, ample. Fruits jaunes et rouges, avec une belle structure. **Accord :** volaille ou poisson sauce au vin. **Commentaire :** bel équilibre du pinot. Un vin de repas.

**Color:** yellow, light pinkish, tiled. **Nose:** red and yellow fruits. Nice roundness. **Palate:** pleasant, light bubble. A natural fruitiness, roundness, ample. Yellow and red fruits, with a beautiful structure. **Pairing:** poultry or fish with wine sauce. **Comment:** nice balance of Pinot. A meal wine.

11 rue du Petit Trois-Puits - 51500 Trois-Puits  
 Tél. : 03 26 82 64 10 - www.champagne-pierre-trichet.com

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT



**La Grande Dame**  
**Brut**

**2012**

**Robe :** très claire, étincelante. **Nez :** d'une très grande finesse, floral mais surtout très minéral. **Bouche :** on retrouve l'élégance du nez. Très pure, minérale, grande fraîcheur. Magnifique longueur. **Accord :** de l'apéritif aux fruits de mer ; cuisine végétale. **Commentaire :** un vin très pur, de grande classe !

**Color:** very clear, sparkling. **Nose:** very fine, floral but above all very mineral. **Palate:** we find the elegance of the nose. Very pure, mineral, great freshness. Magnificent length. **Pairing:** from aperitif to seafood; vegetable cuisine. **Comment:** a very pure, high class wine!

9 avenue de Champagne - 51200 Epernay  
 Tél. : 03 26 51 20 00 - www.veuve-clicquot.com

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT



**Yellow Label Brut**  
**Carte Jaune**

**Robe :** jaune pâle, avec des bulles fines et constantes. **Nez :** belle expression, aromatique. Sur les agrumes, fleurs blanches, touche d'arômes tertiaires, brioche. **Bouche :** attaque fraîche, vive. Bulle fine. Finale persistante, sur des notes d'agrumes, florales (acacia). Belle effervescence, soyeuse. **Accord :** carpaccio de saint-jacques au yuzu. **Commentaire :** un assemblage réussi, de la qualité. Garde de 5 ans.

**Color:** pale yellow, with fine and constant bubbles. **Nose:** beautiful expression, aromatic. Citrusy, white flowers, a touch of tertiary aromas, brioche. **Palate:** fresh, lively attack. Fine bubble. Persistent finish, citrus and floral notes (acacia). Beautiful effervescence, silky. **Pairing:** scallops carpaccio with yuzu. **Comment:** a successful blend, quality. 5 years of ageing.

9 avenue de Champagne - 51200 Epernay  
 Tél. : 03 26 51 20 00 - www.veuve-clicquot.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE VOLLEREAUX



Réserve Brut

**Robe** : jaune clair, reflets brillants. **Nez** : floral, belle fraîcheur. **Bouche** : pointe d'amertume, arômes semblables à ceux du nez. **Accord** : apéritif ; fruits de mer ; huîtres. **Commentaire** : un champagne à boire dès maintenant.

**Color**: light yellow hue, brilliant reflections. **Nose**: floral, lovely freshness. **Palate**: a touch of bitterness, aromas similar to those of the nose. **Pairing**: aperitif; sea food ; oysters. **Comment**: a champagne to drink now.

48 rue Léon Bourgeois - 51530 Pierry  
Tél. : 03 26 54 03 05 - www.champagne-volleriaux.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE VOLLEREAUX



Rosée de Saignée Brut

**Robe** : rose pâle légèrement cuivré, reflets brillants, limpide. **Nez** : fraise des bois, fraîcheur, boisé. **Bouche** : bulles fines. Attaque souple, sur le fruit rouge. Belle acidité en fin de bouche. Écorce de pamplemousse, complexe. **Accord** : sabayon de fruits rouges ; tartare de saint-jacques au pamplemousse. **Commentaire** : un rosé de saignée basé sur la fraîcheur et le plaisir simple, à l'apéritif comme à table. Garde 3 ans.

**Color**: pale pink hue, slightly coppery, brilliant reflections, limpid. **Nose**: wild strawberry, freshness, oak. **Palate**: fine bubbles. Supple attack, red fruit. Nice acidity at the end of the palate. Grapefruit peel, complex. **Pairing**: red fruit sabayon; scallop tartare with grapefruit. **Comment**: a rosé de saignée based on freshness and simple pleasure, as an aperitif or for a dinner. Potential ageing 3 years.

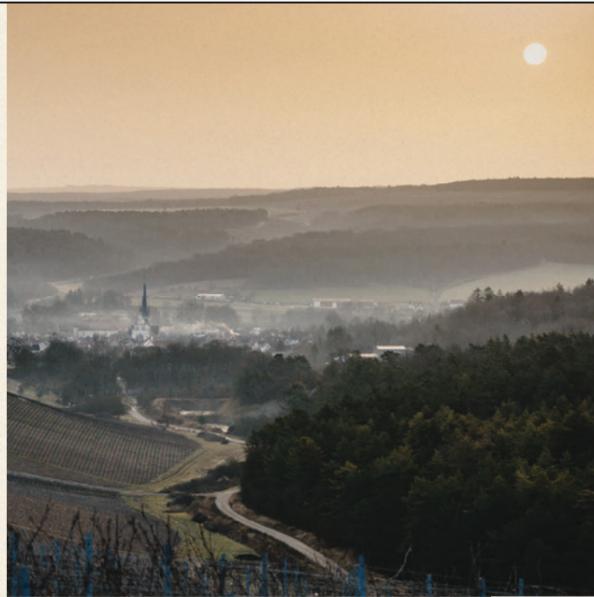
48 rue Léon Bourgeois - 51530 Pierry  
Tél. : 03 26 54 03 05 - www.champagne-volleriaux.fr



XAVIER LAVICTOIRE - REIMS

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





Fils de Bourgogne,  
frère de Champagne.





DOMAINE  
**ALEXANDRE BONNET**  
LES RICEYS

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

# CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES

— 2<sup>ÈME</sup> GRAND CRU CLASSÉ 1855 - SAUTERNES —



Guillaume Lefebvre, Olivier Castéja et Paolo Basso.

## Une si belle interprétation...

Lorsqu'Olivier Castéja vous ouvre les portes de sa ravissante chartreuse, ancienne demeure des Chevaliers de Védrières sur le lieu-dit Doisy et propriété familiale depuis 1846, le charme opère.

Situé sur le plateau argilo-calcaire du haut Barsac, le vignoble du Château Doisy-Védrières occupait 36 ha jusqu'en 2021 et 51 aujourd'hui avec l'achat de nouvelles parcelles, planté à 80 % de semillon, 15 % de sauvignon et 5 % de muscadelle, une diversité de cépages intéressante pour les arômes complémentaires qu'ils vont apporter aux vins du domaine. Passionnés par le travail exigeant et au plus près de la nature que demande la création d'un grand Sauternes, Olivier Castéja et son gendre Guillaume Lefebvre qui l'a rejoint en 2020 perpétuent à Doisy-Védrières les gestes légendaires de ces vendanges qui peuvent durer 6 semaines pour ramasser en plusieurs passages (4 à 8 selon les millésimes) ce raisin à parfaite maturité de son Botrytis.

Une quarantaine de lots issus de ces tries successives sont ensuite vinifiés avec une fermentation en barriques et un élevage en moyenne de 18 mois. Autre action de précision menée au chai : la sélection des levures, importante pour obtenir des fermentations parfaitement abouties et

nécessaires à l'équilibre final des vins recherché tout au long de la production. Et dernier défi, celui des assemblages pour les 1<sup>er</sup> et 2<sup>ème</sup> vins où comme le dit Olivier Castéja « un plus un n'est jamais égal à deux ! Quel plaisir chaque année, avec Hervé Romat notre œnologue, d'assembler ces lots si différents en recherchant un style et surtout l'équilibre pour des vins avec de la concentration et de la complexité mais sans lourdeur ». Lorsque l'on évoque avec Guillaume les instants de consommation du Sauternes, celui-ci n'hésite pas à parler de vins à déguster aussi en apéritif pour les mil-

lésimes récents et incite ses amateurs à oser les accords sucrés-salés, pourquoi pas avec des sushis ou quelques huîtres bien iodées. Que d'interprétations à jouer autour de ce grand vin de Sauternes !

**« Une belle interprétation de ce climat unique qui donne à ces raisins une concentration naturelle exceptionnelle et comme nulle part ailleurs. Des vins équilibrés, fins, profonds avec du style et du caractère. ».**

Paolo Basso

## Such a beautiful interpretation...

|| Olivier Castéja opens the doors of his charming chartreuse, the former residence of the Védrières Knights on the Doisy site and a family property since 1846.

The Château Doisy-Védrières vineyard is located on the high Barsac clay-limestone plateau. It covered 36 hectares until 2021 and 51 hectares today with the acquisition of new plots, planted with 80% Semillon, 15% Sauvignon and 5% Muscadelle, a grape variety that is interesting for the complementary aromas it brings to the estate's wines. Olivier Castéja and Guillaume Lefebvre, his son-in-law, who joined him in 2020, are passionate about the demanding work required to create a great Sauternes. Together, they continue to carry out the traditional harvesting techniques at Doisy-Védrières, which can last up to 6 weeks, picking the grapes in several passes (4 to 8 depending on the vintage) when they have reached perfect Botrytis maturity.

About forty batches from these successive selections are then vinified with fermentation in barrels



and ageing for 18 months on average. The yeast selection is another precision action carried out in the cellar, which is essential for achieving perfectly balanced fermentations, which are necessary for the final wine balance that is sought throughout the production process. And last but not least, the blending of the first and second wines where, in Olivier Castéja's words, "one plus one is never equal to two! It's a pleasure each year to blend these very different batches with Hervé Romat, our oenologist, looking for a style and above all a balance for wines with concentration and complexity but without heaviness". Guillaume talks about how to enjoy Sauternes as an aperitif for recent vintages and encourages his fans to dare to try sweet and sour combinations, perhaps with sushi or oysters with a hint of salt. There are so many interpretations to be played around with this great Sauternes wine!

Valérie Germe Massot

**"A fine interpretation of this unique climate which gives these grapes an exceptional natural concentration like nowhere else. Balanced, fine, deep wines with style and character". Paolo Basso**

EN SAVOIR → CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES  
1 VÉDRINES 33720 BARSAC - FRANCE  
+33 (0)5 56 27 15 13



# Château HAUT SELVE

— AOP GRAVES —

De la passion d'un terroir à sa renaissance !

© Château Haut Selve

Il est des paysages vinicoles séculaires.... Celui du Château Haut Selve sur les hauteurs de Saint-Selve au cœur des Graves ne l'est pas mais raconte l'histoire d'une famille, celle de Jean-Jacques Lesgourgues, propriétaire du Château Laubade en Armagnac (Maison Léda), visionnaire et amoureux des vins de Bordeaux qui en 1991 osa créer de toutes pièces ce domaine vinicole.

Lorsque Jean-Jacques Lesgourgues foule pour la 1<sup>ère</sup> fois les terres de ce plateau des Graves où la forêt avait repris ses droits sur le très ancien vignoble, il identifie très vite le potentiel de ce magnifique terroir. Après 2 ans de recherche, il replante les 43 ha de ce qui va devenir le Château Haut Selve. Son credo: arriver à exprimer la qualité d'un terroir vierge de toute intervention depuis 120 ans. A partir des trois types de sols répertoriés, il sélectionne les meilleurs clones de sauvignon et sémillon dont le rare sémillon gris pour les 11 ha de blancs, et de merlot et cabernet sauvignon pour les rouges. Et c'est en 1996 que le 1<sup>er</sup> millésime du Château Haut Selve entrera dans l'histoire des vins de Bordeaux.

Son autre passion pour l'art contemporain guidera Jean Jacques-Lesgourdes lorsqu'il lui a fallu imaginer et construire en 1995 les chais de vinification et d'élevage. Et au premier projet d'un bâtiment néo-classique dans la pure tradition de l'architecture bordelaise du XVIII<sup>ème</sup>, il préférera la version contemporaine que lui propose un designer de renom, Sylvain Dubuisson, et qui signera là sa première réalisation architecturale. Modernité et intemporalité émergent de ces chais posés devant les vignes ; un bâtiment aussi très fonctionnel avec ses grands espaces, ses rangées de cuves inox alignées par taille de 200 à 50 hl pour une parfaite gestion parcellaire ou des barriques de volumes différents pour un élevage des vins par cépages maîtrisé.

Arnaud Lesgourgues maintenant aux commandes et avec les conseils de Stéphane Derenoncourt depuis 2018, continue à appliquer la devise de son père « Non nova sed nove, non pas des choses nouvelles mais faites de manière nouvelle ». Avoir une approche du terroir toujours plus fine, anticiper ce que devra être le vignoble de demain dans le respect de son environnement - le domaine est en HVE3 et Terra Vitis - et faire des vins racés pour imposer sa signature dans l'univers des vins de Bordeaux.

**« Les vins du Château Haut Selve : des vins sincères à l'approche facile, idéals pour une restauration traditionnelle et la bistronomie ».**

Paolo Basso

**From terroir passion to rebirth! || There are age-old wine-producing landscapes... Château Haut Selve on the Saint-Selve hills in the Graves region is not, but it tells the story of a family, that of Jean-Jacques Lesgourgues, Château Laubade owner in Armagnac (Maison Léda), a visionary and lover of Bordeaux wines who dared create this wine estate from scratch in 1991.**

When Jean-Jacques Lesgourgues first treads the soil of this Graves plateau where the forest had taken over from the very old vineyards, he quickly identifies the potential of this magnificent terroir. After spending two years in research, he replanted the 43 hectares that would become Château Haut Selve. His goal was to express the quality of a terroir that had been left untouched for 120 years. From the three soil types identified, he selected the best Sauvignon and Semillon clones, including the rare Semillon Gris for the 11 hectares of white wines, and Merlot and Cabernet Sauvignon for the reds. In 1996, the first Château Haut Selve vintage entered the Bordeaux wine history books.

Jean Jacques-Lesgourdes' other passion for contemporary art guided him when he had to design and build the wine-making and maturing cellars in 1995. He preferred the contemporary version proposed by Sylvain Dubuisson, a renowned designer, to the first project of a neo-classical building in the 18<sup>th</sup> century Bordeaux architectural tradition, which was his first architectural achievement. The modernity and timelessness of these cellars, which stand in front of the vines, are also very functional, with their large spaces, rows of stainless steel vats lined up by size, from 200 to 50 hl, for perfect parcel management, as well as different-sized barrels for controlled wine maturation by grape variety.

Since 2018, Arnaud Lesgourgues, now in charge and with Stéphane Derenoncourt's advice, continues to apply his father's motto "Non nova sed nove, not something new but done in a new way". Having an ever finer approach to the terroir, and anticipate the vineyard environment of tomorrow - the estate is HVE3 and Terra Vitis - and making racy wines to impose his signature in the Bordeaux wine world.

Valérie Germe Massot

**“Château Haut Selve wines: sincere wines with an easy approach, ideal for traditional restaurants and bistronomie”.**

Paolo Basso

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





# CLOS HAUT-PEYRAGUEY

— 1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ 1855 - SAUTERNES —

## Entre classicisme et interprétation contemporaine

Le Clos Haut-Peyraguey est un des quatre Grands Crus Classés de Bernard Magrez qui en devient propriétaire en 2012. Nous sommes dans l'ancienne propriété du président du Parlement de Bordeaux au XVII<sup>ème</sup> siècle, dans le plus petit domaine des 1<sup>ers</sup> Grands Crus Classés de Sauternes en face des Châteaux d'Yquem et Lafaurie-Peyraguey.

12 ha de vignes dont 8 ha dédiées au 1<sup>er</sup> vin sont plantés sur un îlot enfermé dans un enclos de murs de pierre - d'où son nom de Clos - sur des sols exceptionnels sablo-graveleux à la sous couche argileuse. A la question des 12 ha alors que le vignoble pourrait en occuper une vingtaine, Anthony Defives, directeur d'exploitation, insiste sur le *travail dans la dentelle* qu'il faut mener pour produire un grand Sauternes. Ce petit vignoble, avec ses toutes petites parcelles (certaines ne font pas plus de 10 ares) plantées à 95 % de sémillon et 5 % de sauvignon, fait l'objet de toutes les attentions avec des pratiques culturales à la pointe de l'environnement. Sans oublier la météo, gage de réussite d'un grand Sauternes et ses contraintes lorsqu'il faut ramasser le jour J ce raisin parfaitement doré pour atteindre le « pur Botrytis ». Les vendanges peuvent prendre de 30 à 45 jours en quatre passages ou plus selon les années avec un contrôle analytique en temps réel des raisins. Le soleil généreux de l'automne 2021 augure d'un bon millésime en Sauternes.

Au Clos Haut-Peyraguey sous l'œil avisé de Michel Rolland et son équipe, conseil de la propriété depuis 2013, les vins sont élaborés avec un savoir faire unique alliant grande tradition sauternaise et méthodes modernes de vinification : pressurage mesuré au cuvier à l'arrivée de la vendange, fermentation en barriques neuves ou d'un vin de plusieurs contenants... en collaboration avec le pôle Recherche & Développement du groupe Bernard Magrez. Mais toujours dans la recherche du parfait équilibre nécessaire pour donner des vins si délicats et rares - 15 000 bouteilles produites en moyenne chaque année. Finesse et élégance des vins produits et de l'écrin qui les entoure avec la tour de Haut-Peyraguey, sa vue à 180° sur le vignoble, sa vinothèque - bibliothèque et ses livres anciens de la collection personnelle de son propriétaire. La signature Bernard Magrez...



« Il y a incontestablement un tournant depuis la reprise du domaine par Bernard Magrez. Les vins ont gagné en élégance, finesse et profondeur. La parfaite démonstration de l'importance du facteur humain dans l'élaboration d'un grand Sauternes pour des vins où l'on trouve un équilibre entre le classicisme et une interprétation contemporaine ». Paolo Basso

**Between classical style and contemporary interpretation** || *Clos Haut-Peyraguey is one of the four Grands Crus Classés owned by Bernard Magrez, who became its owner in 2012. We are in the former property of the Bordeaux Parliament President in the 17<sup>th</sup> century, in the smallest 1<sup>ers</sup> Grands Crus Classés de Sauternes estate opposite Châteaux d'Yquem and Lafaurie-Peyraguey.*

The 12 hectares of vines, 8 hectares of which are dedicated to the first wine, are planted on an island enclosed by stone walls - hence the name Clos - on exceptional sandy-gravel soils with a clay sub-layer. Anthony Defives, the vineyard manager, insists on the *painstaking work* required to produce a great Sauternes wine, even though the vineyard could cover around twenty hectares. This small vineyard, with its very small plots (some are no more than 10 ares) planted with 95% Semillon and 5% Sauvignon, is the focus of all attention with cultural practices at the environmental cutting edge. The weather is the key to the success of a great Sauternes, but it also has its constraints when the grapes have to be picked on the day they are perfectly golden in order to reach "pure Botrytis". Harvesting can take from 30 to 45 days in four or more passes depending on the year, with real-time grape analysis. The generous sunshine in 2021 autumn augurs a good vintage in Sauternes.

At Clos Haut-Peyraguey, under Michel Rolland and his team's watchful eye, who have been the property's advisors since 2013, the wines are made with a unique know-how combining the great Sauternes tradition and modern winemaking methods: measured pressing in the vat room when the harvest arrives, fermentation in new barrels or a wine from several containers... in collaboration with the Research and Development department of Bernard Magrez group. But the search for the perfect balance required to produce such delicate and rare wines - 15,000 bottles produced on average each year. The wines produced are refined and elegant, as is the setting that surrounds them with the Haut-Peyraguey tower, its 180° view over the vineyard, its wine library and its old books from the owner's personal collection. The Bernard Magrez signature...

Valérie Germe Massot

*"There has definitely been a turning point since Bernard Magrez took over the estate. The wines have improved in elegance, finesse and depth. This is a perfect demonstration of the human factor in making a great Sauternes, with wines that strike a balance between classicism and a contemporary interpretation".*

Paolo Basso

EN SAVOIR → [WWW.BERNARD-MAGREZ.COM/CLOS-HAUT-PEYRAGUEY-PREMIER-SAUTERNES](http://WWW.BERNARD-MAGREZ.COM/CLOS-HAUT-PEYRAGUEY-PREMIER-SAUTERNES)



# LES VIGNERONS DE TUTIAC

— VINS DE BORDEAUX —

La parfaite expression du rapport qualité/prix des vins de Bordeaux



Tutiac Tout Bordeaux ! Une accroche qui parle d'elle-même pour cette structure née dans les années 70 et issue de la fusion de plusieurs caves coopératives. En 2021, Tutiac est le 1<sup>er</sup> producteur de vins à Bordeaux avec 5 400 ha de vignobles, 500 vignerons adhérents et 40 millions de bouteilles produites chaque année dans 15 AOP en Médoc, dans les Graves, en Côtes de Bordeaux, Bordeaux, Sauternes ou Fronsac. Des chiffres impressionnants qui ne doivent pourtant laisser aucun doute quant à la qualité et au positionnement des vins proposés par Tutiac.

Dans les vignes chez les vignerons partenaires, dans les grands chais de vinification, à la mise en bouteilles jusqu'au merchandising en points de vente, tout est mis en place afin de garantir une totale maîtrise de l'ensemble de la chaîne de production, de la vigne au verre. 180 personnes travaillent à la manière des Grands

Crus que ce soit pour l'analyse et le suivi individualisé de chaque parcelle de vignes afin de définir des profils de sols équivalents qui permettront des assemblages extrêmement précis ou pour la vinification et l'élevage des vins supervisés par 12 œnologues avec des équipements de dernière génération.

Tutiac c'est aussi un marketing dédié, en France comme sur les marchés à l'export avec la création de marques de vins spécifiques aux prix les plus justes. La gamme *Lion & the Lily* par exemple, lancée pour les marchés anglo-saxons réinvente les codes Bordeaux pour mieux parler aux consommateurs; elle est en progression à deux chiffres et distribuée par Majestic en Grande Bretagne. Sans oublier des partenariats, le dernier en date: Le Tour de France cycliste (pour ses étapes hors France, loi Evin oblige !)

Autre fierté des dirigeants de Tutiac, un engagement environnemental au-delà des labels établis. En 2019, Tutiac adhère au « zéro résidu de pesticides », un label lancé en 2018 pour la filière fruits et légumes, créant ainsi la spécificité vigne et vin. Une promesse de résultat pour garantir aux consommateurs l'absence de résidus dans le vin. Dernier chiffre, Tutiac est le 1<sup>er</sup> producteur de vins issus de l'agriculture biologique à Bordeaux avec 12 % des surfaces (680 ha de vignobles). Tutiac c'est aussi Bordeaux!

*« Des bons vins, propres et nets, reflet des appellations et des cépages qu'ils proposent. La démonstration d'une capacité incontestable à produire un grand nombre de bouteilles à des prix intéressants ».*  
Paolo Basso



Les bords de Garonne à Macau



Paul Oui, œnologue, et Paolo Basso



© Cave de Tutiac

## Les Vignerons de Tutiac - Bordeaux wines: The perfect price/quality ratio for Bordeaux wines

Tutiac Tout Bordeaux! A catchphrase that speaks for itself for this structure born in the 1970s and resulting from the fusion of several cooperative cellars. In 2021, Tutiac is the leading wine producer in Bordeaux with 5,400 hectares of vineyards, 500 member winegrowers and 40 million bottles produced each year in 15 AOPs in the Médoc, Graves, Côtes de Bordeaux, Bordeaux, Sauternes or Fronsac. These are impressive figures, but there is no doubt about the quality and positioning of the wines offered by Tutiac. In the vines of our winegrowers partner, in the large vinification cellars, in the bottling process and in the merchandising at sales outlets, everything is done to guarantee total control of the entire production chain, from vine to glass. There are 180 people working in the same way as the Grands Crus, whether it be for the analysis and individual monitoring of each vineyard plot to define equivalent soil profiles that will allow extremely precise blending or the vinification and wine ageing supervised by 12 oenologists with the latest generation equipment.

Tutiac is also dedicated to marketing, both in France and on export markets, with the creation of specific wine brands at the right prices. For example, the *Lion & the Lily* range launched for the Anglo-Saxon markets, reinvents the Bordeaux codes

to better speak to consumers; it is growing in double figures and is distributed by Majestic in Great Britain. Not forgetting partnerships, the latest of which is the Tour de France cycling race (for its stages outside of France, as required by the Evin law!) Tutiac's managers are also proud of their environmental commitment, which goes beyond established labels. In 2019, Tutiac will adhere to the "zero pesticide residue", a label launched in 2018 for the fruit and vegetable sector, thus creating the vine and wine specificity. A result promise to guarantee consumers the absence of residues in the wine. Tutiac is the leading producer of organically grown wines in Bordeaux with 12% of the vineyards (680 ha of vineyards). Tutiac is also Bordeaux!

Valérie Germe Massot

*"Good wines, clean and clear, reflecting the wine appellations and grape varieties offered. The evidence of an undeniable capacity to produce a large number of bottles at interesting prices".* Paolo Basso

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





**An Italian passion for a grand Graves! || The town hall square in Cérons, renowned for its sweet wines, opens its majestic gates and Giorgio Cavanna, the Italian winegrower from Bordeaux, welcomes you to his great estate, Grand Enclos du Château de Cérons. Giorgio's story is a beautiful one, as he grew up in Chianti before becoming one of the greatest Graves wine-makers.**

Giorgio Cavanna started out as a winemaker with his parents, who owned a few vineyards in Tuscany in the 1970s, in the "Far West of Chianti Classico" at the time. Giorgio speaks with emotion about the man he first met on his family's land before becoming his mentor in Bordeaux, Patrick Léon\*. "He gave us the first tools to produce our wine in these difficult lands. He took me to Bordeaux a few years later and I stayed there". Although Giorgio Cavanna's story is first and foremost that of Castello di Ama, it began at the Grand Enclos du Château de Cérons in 2000 when Patrick Léon introduced him to this beautiful 30 ha Graves terroir in 3 colours (white, red and sweet Cérons) - 10 ha in a single enclosure and 20 ha on the Podensac plateau - and to the wine's ageing potential. Bertrand Léon, Patrick's son, and Xavier Dauda, who is also an engineer, are continuing this adventure. Although the Grand Enclos du Château de Cérons is first known for its great white wines, its vineyard is now planted with 18 ha of reds (Cabernet Sauvignon and Merlot), 15 ha of dry whites, including a few parcels of old Semillon, and 3 ha of sweet wines.

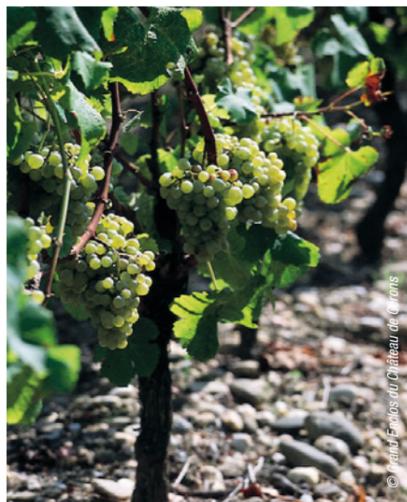
# GRAND ENCLOS DU CHÂTEAU DE CÉRONS

— AOP GRAVES —

## Une passion à l'italienne pour un grand des Graves !

Place de la mairie dans le village de Cérons connu pour ses vins liquoreux... un majestueux portail s'ouvre et le plus italien des viticulteurs bordelais, Giorgio Cavanna, vous accueille dans sa grande propriété du Grand Enclos du Château de Cérons. Belle histoire que celle de Giorgio qui a grandi dans le Chianti avant de devenir l'un des grands vigneron des Graves.

Giorgio Cavanna fait ses classes de vigneron avec ses parents, propriétaires de quelques hectares de vigne en Toscane dans les années 70, dans « le Far West du Chianti Classico » de l'époque. Giorgio parle avec émotion de celui qu'il rencontre d'abord sur ses terres familiales avant qu'il ne devienne son mentor à Bordeaux, Patrick Léon\*. « C'est lui qui nous a ouvert les yeux et nous a donné nos premières armes pour produire notre vin sur ces terres difficiles. Il m'a emmené quelques années plus tard à Bordeaux et j'y suis resté! ». Si l'histoire de Giorgio Cavanna est d'abord celle du Castello di Ama, elle commence au Grand Enclos du Château de Cérons en 2000 lorsque Patrick Léon lui fait découvrir les 30 ha de ce beau terroir des Graves en 3 couleurs (Graves blanc, rouge et Cérons liquoreux) - 10 ha dans un enclos d'un seul tenant et 20 ha sur le plateau de Podensac - et le potentiel de garde des vins du domaine. Et c'est avec Bertrand Léon, le fils de Patrick, et Xavier Dauda que Giorgio qui est aussi ingénieur, poursuit cette aventure.

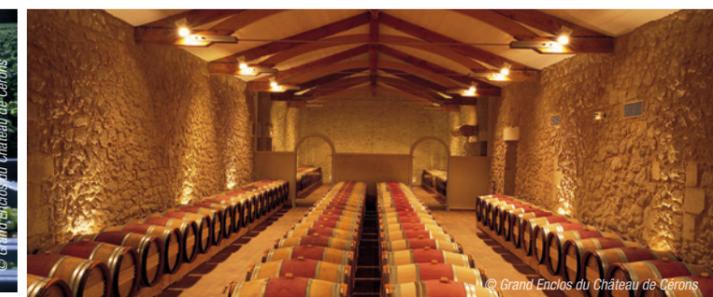


Si le Grand Enclos du Château de Cérons est d'abord connu pour ses grands vins blancs, son vignoble est aujourd'hui planté pour 18 ha en rouge (cabernet sauvignon et merlot), 15 ha en blanc sec dont quelques parcelles de vieux sémillons et 3 ha pour le liquoreux.

Ce terroir, pour Giorgio, « est passionnant car très marqué par le sémillon et le cabernet sauvignon, les deux cépages rois de cette appellation » Une passion qui guide aussi Giorgio Cavanna tout au long des vinifications et élevages extrêmement précis des 8 vins de la gamme du domaine. De *L'Elixir du Grand Enclos* sa cuvée premium en vinification intégrale en barriques neuves, le grand vin avec *Le Grand Enclos du Château de Cérons* assemblé dans les 3 couleurs avec les meilleurs lots du domaine à la seconde étiquette, le Château Lamouroux aussi décliné en rosé (IGP Vin de pays de l'Atlantique). Rien n'arrête le plus italien des vigneron bordelais !

**« On sent le désir de Giorgio Cavanna d'aller toujours plus loin pour magnifier cette appellation. Des vins précis avec une certaine profondeur d'expression, à l'élevage très calibré ». Paolo Basso**

\* Patrick Léon fut le directeur de Château Mouton Rothschild de 1985 à 2004, créateur d'Opus One en Californie et Escudo Rojo au Chili et consultant reconnu pour les vins rosés de Provence.



According to Giorgio, this terroir "is fascinating because it is very marked by Semillon and Cabernet Sauvignon, the two king grape varieties of this appellation". This passion also guides Giorgio Cavanna throughout the extremely precise vinification and ageing of the 8 wines in the estate's range. From *L'Elixir du Grand Enclos*, his premium cuvée vinified entirely in new barrels, the grand vin with *Le Grand Enclos du Château de Cérons* blended in the 3 colours with the best estates' lots to the second label, Château Lamouroux also available in rosé (IGP Vin de pays de l'Atlantique). Nothing can stop the oldest Italian winegrower in Bordeaux!

Valérie Germe Massot

**"You can feel Giorgio Cavanna's desire to go further and further to enhance this appellation. The wines are precise, with a particular expression and a very well-calibrated ageing process". Paolo Basso**

\* Patrick Léon was Château Mouton Rothschild's director from 1985 to 2004, creator of Opus One in California and Escudo Rojo in Chile, and a recognised consultant for the rosé wines in Provence.

EN SAVOIR → [WWW.LE-GRAND-ENCLOS.COM](http://WWW.LE-GRAND-ENCLOS.COM)



© Château Rahoul



Valentin Jestin, Frédéric Bonnafous et Paolo Basso

As with all Dourthe estates, Château Rahoul is committed to a very strong eco-responsible approach to reducing inputs and preserving biodiversity. It has been along with Château Lagarde, another property of the group, one of the pilot vineyards for implementing integrated agriculture since the 1990s and has been Terra Vitis and HVE3 certified since 2018. At Dourthe, "knowing how to reinvent oneself means (also) rediscovering nature".

A large warehouse with temperature-controlled stainless steel vats allows for parcel-by-parcel vinification, while the alcoholic fermentation takes place in oak barrels, 100% for the whites and partially for the reds, with maturation on the lees, under the watchful eye of the team dedicated to the estate. Rahoul is primarily known for its white wine for ageing (10 to 12,000 bottles depending on the vintage), but also produces a red Graves (100,000 bottles of the 1<sup>st</sup> and 2<sup>nd</sup> wines - l'Orangerie de Rahoul - ) characterised by finesse and elegance. According to Frédéric Bonnafous - director of the estates - these wines are "wines that express their personality, with the taste of their terroir and Graves typicity".

Valérie Germe Massot

*"Well-made, contemporary, straightforward, clean and expressive Graves wines, a perfect reflection of what this appellation is today". Paolo Basso*

EN SAVOIR → [WWW.DOURTHE.COM/CHATEAU/15-CHATEAU-RAHOUL](http://WWW.DOURTHE.COM/CHATEAU/15-CHATEAU-RAHOUL)

## De la parfaite expression des Graves

L'histoire du Château Rahoul remonte au XVII<sup>e</sup> siècle, lorsque le Chevalier Guillaume Rahoul construit cette jolie chartreuse et lui donne son nom. Propriété familiale de la famille Thiénot originaire de Champagne depuis 1986, il rejoint les Vignobles Dourthe en 2007.

Le Château Rahoul est aujourd'hui l'un des 8 domaines de la Maison.

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, Château Rahoul est l'un des fleurons de l'appellation Graves. Son vignoble très morcelé, de 38 ha (35 ha en rouge et 3 ha en blanc), s'étend de Portets à Podensac sur des beaux sols sablo-graveleux et argilo-graveleux. Autre caractéristique, sa forte proportion de semillon qui représente plus de 75 % des cépages de blanc tandis qu'en rouge si le merlot est majoritaire, priorité sera donnée pour les nouvelles plantations au cabernet sauvignon qui apporte avec le petit verdot toute sa complexité aux vins rouges du Château Rahoul.

Comme dans toutes les propriétés Dourthe, Château Rahoul s'inscrit dans une très forte démarche écoresponsable

de réduction des intrants et de préservation de la biodiversité. Il a été avec le Château Lagarde, autre propriété du groupe, l'un des vignobles pilotes pour la mise en place d'une agriculture raisonnée dès les années 1990 et est en certification Terra Vitis puis HVE3 depuis 2018. Chez Dourthe « savoir se réinventer, c'est (aussi) retrouver la nature ».

Un grand chai de cuves inox thermorégulées permet une vinification parcelle à parcelle tandis que les fermentations alcooliques se font en fûts de chêne, à 100 % pour les blancs et partiellement pour les vins rouges, avec élevage sur lies, sous l'œil avisé de l'équipe dédiée au domaine. Reconnu d'abord pour son vin blanc de garde (10 à 12 000 bouteilles selon

les millésimes), Rahoul produit aussi un Graves rouge (100 000 bouteilles du 1<sup>er</sup> et du 2<sup>ème</sup> vin – l'Orangerie de Rahoul –) tout en finesse et élégance. Des vins décrits par Frédéric Bonnafous – directeur des domaines – comme « des vins qui expriment leur personnalité, au goût de leur terroir et à la typicité des Graves ».

*« Il y a incontestablement un tournant « Des vins de Graves bien faits, contemporains, droits, nets et expressifs, un parfait reflet de ce qu'est cette appellation aujourd'hui ». Paolo Basso*



### The perfect Graves expression

|| *Château Rahoul's history goes back to the 17<sup>th</sup> century, when the knight Guillaume Rahoul built this beautiful chartreuse and gave it its name. It has been a family-owned property of the Thiénot family from Champagne since 1986 and joined the Dourthe Vineyards in 2007.*

*Château Rahoul is now one of the 8 estates of the House.*

Château Rahoul is a member of the Union des Grands Crus de Bordeaux and one of the jewels in the Graves appellation. Its vineyard is very fragmented, covering 38 hectares (35 hectares in red and 3 hectares in white), and stretches from Portets to Podensac on beautiful sandy-gravel and clay-gravel soils. The other characteristic is the high proportion of Semillon, which represents more than 75% of the white grape varieties, while in the reds, although Merlot is the majority, priority will be given to Cabernet Sauvignon for the new plantings, which, along with Petit Verdot, brings all its complexity to the Château Rahoul red wines.



© Château Rahoul



Paolo Basso

© Château Rahoul



© Château Rahoul

© Château Rahoul

© Château Rahoul

# Château DE RESPIDE

— AOP GRAVES —

Ou la découverte d'une étoile montante !

Lorsqu'Amélie Chatin, jeune œnologue champenoise, vous parle du Château de Respide, ses yeux pétillent ! Aurait-elle imaginé pouvoir un jour acquérir et prendre les rênes d'un domaine bordelais de 85 ha dans la belle appellation des Graves sans une bonne étoile ? Incontestablement la sienne !

La toute récente histoire du Château de Respide créé en 1630 est d'abord la rencontre et le coup de cœur de la famille Bonnet, propriétaire depuis 1952, pour Amélie et son mari à la recherche d'une « petite » propriété vinicole à Bordeaux pour s'y installer et mettre en œuvre le savoir faire d'Amélie acquis dans les grandes maisons de Champagne. Coup de cœur réciproque puisqu'Amélie identifie à sa 1ère visite en 2019 le potentiel de ce vignoble sur de magnifiques terroirs au cœur des Graves, la qualité des équipements déjà en place et une distribution établie pour des vins déjà emblématiques de leur appellation. Amélie y posera ses valises le 31 août 2021 !

Et la voilà à la tête d'un vignoble de 85 ha sur des sols de graves entremêlés d'argile, de calcaire, de limons et de sable

selon les parcelles et déjà engagée dans un travail de préservation de ces beaux terroirs avec dès la fin des vendanges 2021 des premiers semis d'engrais organiques. Dans ses vignes comme à toutes les étapes d'élaboration des 500 000 bouteilles de ces grands vins de Graves déclinés en rouge, blanc (à hauteur d'un quart de la production) et rosé, Amélie et ses 16 collaborateurs s'attachent à mettre en place « une œnologie minimaliste pour limiter l'impact de l'Homme sur le vivant ». Minimaliste pour ses effets mais certainement pas pour l'implication et les connaissances du vivant et techniques qu'elle nécessite. Le domaine est certifié HVE3 depuis 2017.

La suite ? Amélie la connaît déjà. Diminuer son empreinte carbone avec par exemple l'acquisition d'un tracteur électrique pour

elle qui fait déjà ses livraisons en voiture propre ou le lancement d'un essai de captation du CO2 sur une cuve de fermentation ; continuer à optimiser les potentiels des terroirs de son vignoble avec encore plus de gestion parcellaire ou la mise en place d'autres contenants pour les vinifications comme pour l'élevage de ses vins. Ah j'oubliais ! Amélie qui a fait de la Recherche & Développement chez Moët Hennessy rêve d'une mini cuverie pilote pour des expérimentations sur des micro cuvées. « Faire bouger les lignes des blancs de Bordeaux », pour ne citer qu'eux, ne lui fait pas peur surtout avec une bonne étoile...

« Un domaine au fort potentiel, des vins déjà tout en profondeur, richesse et saveurs, une étoile montante ». Paolo Basso

**The birth of a rising star! || Amélie Chatin, a young oenologist from the Champagne region in France, talks about Château de Respide with sparkling eyes! Would she ever have imagined that she would be able to acquire and take over the reins of an 85 hectare Bordeaux estate in the beautiful Graves appellation without a lucky star? Unquestionably hers!**

Château de Respide's recent history, created in 1630, began with the Bonnet family, who have owned the property since 1952. Amélie and her husband were looking for a *small* wine estate in Bordeaux to set up shop there and put into practice Amélie's know-how acquired in the great Champagne houses. Amélie's love affair with the property was mutual, as on her first visit in 2019 she saw the vineyard's potential on magnificent terroirs in the Graves as well as the excellent facilities already in place and the excellent distribution of wines that are already symbolic of their appellation. Amélie will start working there on August 31, 2021!

She is now at the head of an 85 hectare vineyard on gravel soils intermingled with clay, limestone, silt and sand depending on the plots and is already committed to preserving these beautiful terroirs with the first organic fertilizer sowings at the end of the 2021 harvest. Amélie and her 16 colleagues are committed to implementing "a minimalist oenology to limit the human impact on the living world", both in the vineyards and at all the production stages for the 500,000 bottles of these great Graves wines, which are available in red, white (up to a quarter of the production) and rosé. The effects are minimalist, but not for the involvement and technical knowledge of living organisms that it requires. The estate has been certified HVE3 since 2017.

What's next? Amélie already knows. For example, reducing her carbon footprint with an electric tractor for her who already makes her deliveries in her own car, or the launch of a CO2 capture trial on a fermentation tank; continuing to optimise the terroir potentials of her vineyard with even more parcel management or the implementation of other containers for vinification as well as for the wine ageing. And oh! Yes! Amélie, who worked in Research & Development at Moët Hennessy, is dreaming of a mini pilot vat room for experiments on micro-vintages. She is not afraid of "shaking up the Bordeaux whites", especially if she has a lucky star...

Valérie Germe Massot

*A wine estate with great potential, wines that are already full of depth, richness and flavour, a rising star. Paolo Basso*

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



Amélie Chatin et Paolo Basso



Paolo Basso et Valérie Germe



# Château BOUSCAUT

— GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES – PESSAC-LÉOGNAN —

## Une expression moderne de la tradition familiale

Un parc aux chênes centenaires, une belle demeure habitée par la famille Lurton - Cogombles devant un grand vignoble dans la partie la plus orientale des Graves, nous sommes au Château Bouscaut chez Sophie Lurton.

Avec le Château Bouscaut qu'il achète en 1974, Lucien Lurton fait « ses premiers pas dans les Graves » alors qu'il est déjà propriétaire du Château Brane-Cantenac à Margaux et d'une dizaine d'autres crus. Il sera conquis par ce petit château du XVIII<sup>ème</sup> et ses vignes sur un beau sol d'argiles sur socle calcaire. Sophie, rejoint par son mari Laurent, en prend les rênes en 1992 et s'attache à perpétuer ce lien familial au terroir, entourée de l'équipe de son père restée fidèle. Si le Château Bouscaut est planté avec les cépages traditionnels de Bordeaux, la particularité de son vignoble blanc (10ha) est la forte proportion de sémillon (45%) — on est à majorité sauvignon en Pessac-Léognan — et que l'on retrouve dans les assemblages des vins blancs du domaine. « Nous aimons l'équilibre apporté par ces deux cépages dans nos vins et cherchons la parfaite expression de ces sémillons qui

vont si bien sur notre terroir » explique Sophie tout en reconnaissant la difficulté de l'exercice. Devoir accompli dès lors que Le Château Bouscaut est reconnu pour ses grands vins blancs (en moyenne 20 000 bouteilles). Côté rouge (80 000 bouteilles), merlot et cabernet sauvignon se répartissent à parts égales sur les 37 ha de vignes avec une pointe de malbec et de petit verdot. Une proportion de cabernet que Sophie voudrait augmenter pour encore plus de complexité dans ses vins rouges. Le vignoble est en HVE3 depuis 2018 et en phase de conversion bio depuis 2021.

Lorsque Sophie et Laurent s'attaquent en 2010 à la rénovation des bâtiments existants et la création du nouveau chai de vieillissement des rouges, la feuille de route pour l'architecte Arnaud Boulain est claire : sobriété, élégance et efficacité. La rénovation du cuvier en cuves inox et

béton de différentes tailles va permettre une vinification parcellaire plus précise. Dans leurs chais d'élevage, les rouges vieillissent en barriques après fermentation en moyenne 18 mois tandis que les blancs sont de plus en plus élevés en barriques de 400l afin de ne pas trop les marquer.

Laissons Sophie résumer en quelques mots tout le travail mené à la vigne et au chai : « Terroir, précision, attention fine et constante à chaque étape, amélioration des outils et méthodes, expérimentations dans le respect de notre environnement pour la terre que nous cultivons et sur laquelle nous vivons ».

*« Un grand classique de haut niveau qui allie tradition et innovation. Des vins très précis, expressifs et à la très belle profondeur ».*

Paolo Basso

### A family tradition expressed in a modern way

|| *Château Bouscaut is located in the easternmost part of the Graves region, in a park with century-old oak trees, in a beautiful residence inhabited by the Lurton-Cogombles family, and in front of a large vineyard.*

In 1974, Lucien Lurton bought Château Bouscaut, which was his first step into the Graves region, even though he already owned Château Brane-Cantenac in Margaux and a dozen other vineyards. He was won over by this small 18<sup>th</sup> century château and its vines on a beautiful clay soil on a limestone base. Sophie and Laurent, her husband, took over the reins in 1992 and continued



Paolo Basso et Laurent Cogombles.



© Château Bouscaut



© Château Bouscaut



© Château Bouscaut



Paolo Basso en dégustation.

to perpetuate the family link to the terroir, surrounded by her father's loyal team. Although Château Bouscaut is planted with traditional Bordeaux grape varieties, the special feature of its white vineyard (10 ha) is the high proportion of Semillon (45%) — the majority of Sauvignon Blanc is used in Pessac Léognan — and this is found in the estate's white wine blends. "We like the balance brought by these two grape varieties in our wines and we look for the perfect expression of these Semillons which are so well suited to our terroir" explains Sophie, while acknowledging the exercise difficulties. This task has been accomplished since Château Bouscaut is known for its great white wines (on average 20,000 bottles). As for the reds (80,000 bottles), Merlot and Cabernet Sauvignon are equally divided between the 37 hectares of vines with some Malbec and Petit Verdot. A Cabernet proportion that Sophie would like to increase for even more complexity in her red wines. The vineyard has been certified HVE3 since 2018 and is in the conversion phase for organic farming since 2021.

When Sophie and Laurent set about renovating the existing buildings and creating a new cellar for ageing the reds in 2010, the architect Arnaud Boulain's brief was clear: sobriety, elegance

and efficiency. The vat room renovation with stainless steel and concrete tanks of different sizes will allow a more precise parcel-based vinification. The reds are aged in barrels after fermentation for an average of 18 months, while the whites are increasingly matured in 400 l barrels to avoid marking them too much.

Sophie sums up in a few words all the work carried out in the vineyard and in the cellar: "Terroir, precision, fine and constant attention to each stage, improvement of tools and methods, experimentation with respect for our environment for the land we cultivate and on which we live".

Valérie Germe Massot

*"A high-level classic that combines tradition and innovation.*

*Very precise, expressive wines with great depth". Paolo Basso*

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-BOUSCAUT.COM

# Le carnet de notes de Paolo Basso

## CHÂTEAU DOISY VEDRINES

### Château Doisy-Védrines Sauternes 2018

Très belle robe jaune doré très intense. Le nez est très caractéristique avec des arômes de fruits tropicaux très mûrs : ananas, papaye, touche de litchis. La belle note de champignons et d'abricots secs est là pour apporter une touche de finesse. En bouche c'est la rondeur et la souplesse qui caractérisent les premiers instants de la dégustation, suivis par la belle douceur caractéristique. La fraîcheur est assurée pas une belle acidité et la structure est tout en finesse et élégance. En rétro-olfaction il révèle des arômes de pêches et abricots rôtis tout en affichant une belle légèreté. Très beau Sauternes, équilibré et harmonieux avec un style délicat et tendre. Garde 2022-2030.

C'est un vin idéal pour accompagner les apéritifs à base de traditionnel foie gras ou les bouchées aigres douces de certaines cuisines orientales. Évidemment excellent avec les desserts à base de pâte sablée, pâte feuilletée et crème.

Beautiful, very intense golden yellow colour. The nose is very characteristic with ripe tropical fruit aromas: pineapple, papaya, and a touch of lychee. The mushroom and dried apricot notes bring a delicate touch. On the palate, the roundness and suppleness characterise the first tasting moments, followed by the beautiful characteristic sweetness. The freshness is ensured by a nice acidity and the structure is refined and elegant. Retro-olfaction reveals peach and roasted apricot aromas while displaying a beautiful lightness. Very nice Sauternes, well balanced and harmonious with a delicate and tender style. Ageing potential 2022-2030.

This is an ideal wine to serve with aperitifs based on traditional foie gras or the sweet and sour bites of certain oriental cuisines. It is also excellent with desserts based on shortcrust pastry, puff pastry and cream.

### Château Doisy-Védrines Sauternes 2011

Très belle robe jaune doré très intense aux reflets ambrés. Le nez est complexe sur des arômes de chausson aux pommes, tarte aux abricots, ananas rôti, confiture de pêches. Le palais est immédiatement séduit par le charme et la complexité de la structure qui se révèle avec richesse et profondeur. Les arômes et la richesse des saveurs ont un équilibre remarquable en donnant une touche de noblesse et de distinction. La finale est très persistante et témoigne d'un millésime expressif et généreux. Garde 2021-2035.

Un vin pour accompagner les desserts les plus fins ou tout simplement en vin de méditation en fin de repas.

Very beautiful golden yellow colour with amber highlights. The nose is complex with apple turnover, apricot pie, roasted pineapple and peach jam aromas. The palate is immediately seduced by the complexity and charm of the structure which reveals itself with richness and depth. The wine's aromas and flavour richness are remarkably well-balanced, giving it a noble and distinguished touch. The finish is very persistent and bears witness to an expressive and generous vintage. Ageing potential: 2021-2035.

This wine is a perfect match for the finest desserts or simply as a meditation wine at meal's end.

## CHÂTEAU HAUT SELVE

### Château Haut Selve Réserve Graves 2018

Robe dense, rouge rubis aux reflets grenat. Beau nez expressif avec des notes de cerises, de mûres, d'épices douces. Belle complexité. Jolie bouche expressive et dense avec une assez belle profondeur, une belle sucrosité apportée par le millésime généreux. Milieu de bouche de belle structure et assez goûteux, tanins importants et bien mûrs. Vin de belle personnalité, qui traduit un millésime assez riche et expressif. A boire.

Un vin qui accompagne une cuisine généreuse à base de viandes rouges grillées ou rôties au four.

A dense ruby red colour with garnet tints. Beautiful expressive nose with cherries, blackberries and sweet spices. Nice complexity. Fine expressive and dense palate with quite good depth, a nice sweetness brought by the generous vintage. Mid-palate with good structure and quite a flavour, important and ripe tannins. A wine with a fine personality, which reflects a fairly rich and expressive vintage. To be enjoyed immediately.

This wine would go well with generous grilled or oven-roasted red meats.

### Château Haut Selve Réserve Graves 2010

Robe dense, grenat aux reflets orangés. Nez qui dévoile une belle complexité due au vieillissement avec des notes de tabac, d'épices douces, une touche fumée et d'encens. Belle attaque savoureuse et profonde, suivie par un milieu de bouche assez expressif, tout en ayant de la fraîcheur, des tanins fins et une belle complexité. Finale qui est toujours soutenue par une structure qui témoigne l'apogée atteinte. A boire.

Une belle bouteille qui pourrait accompagner des plats savoureux de viandes mijotées.

Dense garnet colour with orange highlights. The nose reveals a beautiful complexity due to ageing with tobacco notes, sweet spices, a smoky touch and incense. Beautiful, deep and tasty attack, followed by a rather expressive mid-palate, with freshness, fine tannins and a nice complexity. The finish is still supported by a structure that testifies to the climax reached. To be enjoyed immediately.

This is a fine bottle that could be served with tasty stewed meat dishes.



## CLOS HAUT PEYRAGUEY

### Clos Haut Peyraguey Sauternes 2017

Très belle robe jaune doré foncé. Nez très frais qui évoque les agrumes, tels que le citron, les fruits tropicaux, la gelée à l'ananas. Très intense et expressif. Légère touche de safran. La bouche est séduisante avec une belle fraîcheur et un joli moelleux intense. Elle révèle avec une grande profondeur d'expression de la richesse, une touche minérale, avec une finale où les tanins apportent de l'équilibre et soutiennent la finale très persistante et expressive. Garde 2022-2035.

Très beau vin qui démontre l'extraordinaire potentiel de Sauternes et la complexité de ses vins.

Parfait avec un wok de gambas au curry vert.

Very beautiful deep golden yellow colour. Fresh nose that evokes citrus fruits, such as lemon, tropical fruits, pineapple jelly. Very intense and expressive. Slight saffron touch. The palate reveals a seductive freshness and a nice intense sweetness. It reveals great expressive richness, a mineral touch, with a finish where the tannins bring balance and support the very persistent and expressive finish. Ageing potential: 2022-2035.

This is a beautiful wine that demonstrates the amazing potential of Sauternes and its complex wines.

Ideal with a prawn wok and green curry.

### Clos Haut Peyraguey Sauternes 2015

Très belle robe jaune doré, très foncée. Nez d'une grande complexité qui se révèle avec une belle oxygénation. Notes balsamiques, d'épices douces, de raisin de Corinthe, d'abricots secs, d'agrumes confits et d'ananas rôti. Très belle bouche riche, dense, profonde, savoureuse avec un grand équilibre entre l'acidité et la moelleux. Le style est d'une grande distinction avec une personnalité remarquable. Grand vin. Garde 2021-2035.

A marier avec un filet mignon de veau au roquefort.

Very beautiful, very dark golden yellow colour. A complex nose that becomes apparent with good oxygenation. Balsamic notes, sweet spices, currants, dried apricots, candied citrus fruit and roasted pineapple. Very beautiful, rich, dense, deep, savoury palate with a great balance between acidity and mellowness. Very distinguished style with a great personality. A great wine. Ageing potential 2021-2035.

To be served with a veal filet mignon with Roquefort cheese.

## VIGNERONS DE TUTIAC

### Lion and the Lily Bordeaux rosé 2021

Très belle couleur éclatante, rose pâle aux reflets violacés. Nez classique et délicat aux arômes d'agrumes, pamplemousse, groseilles, melon blanc, framboises et une touche de poivre blanc. Bouche qui met en avant une belle rondeur à l'attaque, suivie par une structure délicate avec une belle fraîcheur. Tendue et élancée il affiche une tension remarquable et une finale légère et tout en discrétion. Les petites bulles qu'on perçoit en bouche augmentent la sensation de plaisir et harmonisent la rondeur initiale. A boire de suite.

Vin plaisant et polyvalent qui accompagne les apéritifs et les repas conviviaux avec une large capacité d'accords.

Very beautiful, bright colour, pale pink with purple hues. Classic and delicate citrus nose, with grapefruit, redcurrants, white melon, raspberries and a white pepper touch. The palate has a nice round attack, followed by a delicate structure with a nice freshness. This wine is tight and slender with a notable tension and a light and discreet finish. The small bubbles that can be perceived on the palate increase the pleasure sensation and harmonise the initial roundness. To be enjoyed immediately.

A pleasant and multi-purpose wine that can be enjoyed as an aperitif or with a convivial meal, with a wide range of combinations.

### Château Jeanrouse Fronsac 2019

Robe intense, rubis foncé, reflets violacés. Nez qui affiche une note d'élevage bien marquée par des arômes de vanille, d'épices douces, de noisettes. À l'oxygénation il s'ouvre sur des notes fruitées mûres de cerises noires, framboises, et une touche fumée. Bouche tendre et délicate avec de la souplesse et une structure légère et élancée. Les tanins sont discrets et accompagnent une finale qui met en valeur légèreté et approche facile. Garde 2022-2024.

Un vin qui accompagne les plats conviviaux avec une cuisine à base de viandes rouges.

Intense, dark ruby colour with purple highlights. The nose shows a well-marked breeding note with vanilla, sweet spices and hazelnut aromas. On oxygenation, it opens up to ripe fruity notes of black cherries, raspberries and a smoky touch. The palate is tender and delicate with suppleness and a light and slender structure. The tannins are discreet and go with a finish that highlights lightness and an easy approach. Ageing potential 2022-2024.

This wine is a good companion for convivial meals with red meat.

## GRAND ENCLOS DU CHÂTEAU DE CÉRON

### Elixir du Grand Enclos Graves 2018 blanc

Belle robe intense, jaune doré aux reflets ambrés. Beau nez expressif de citron confit, pêche blanche, melon blanc, pâte d'amande, avec une touche de vanille et d'épices douces apportées par l'élevage. Belle bouche savoureuse qui affiche une belle profondeur d'expression. Dense et structuré, il affiche une finale très persistante et expressive. A boire.

Parfait avec des coquilles saint-jacques poêlées.

Beautiful intense golden yellow colour with amber highlights. Nice aromas of candied lemon, white peach, white melon, almond paste, with vanilla and sweet spices from the maturing process. The palate is very tasty with a lovely deep expression. This wine is dense and structured and has a very persistent and expressive finish. To be enjoyed immediately.

Perfect with pan-fried scallops.

### Grand Enclos du Château de Cérons 2015 blanc

Robe intense, dorée. Nez typique des vins doux avec une légère note de soufre présente. Avec un peu d'oxygénation il s'ouvre sur des arômes d'abricots secs, de pêche en sirop, de gâteaux aux amandes et de miel d'acacia. Belle bouche intense et élégante avec grande sucrosité équilibrée par une belle fraîcheur, savoureux et expressif, avec une touche de tanins et une finale interminable. Excellent ! A boire.

A marier avec un soufflé au roquefort ou une volaille rôtie.

Intense, golden colour. Typical sweet wine nose with a light note of sulphur present. It opens up with dried apricot, peach in syrup, almond cake and acacia honey aromas after oxygenation. The palate is intense and elegant with great sweetness balanced by a beautiful freshness, tasty and expressive, with tannins and a long finish. Excellent! To be enjoyed now.

To be served with a Roquefort soufflé or roast poultry.



© Vins de Sauternes Barsac

## CHÂTEAU RAHOUL

### Château Rahoul Graves 2018 blanc

Robe intense, jaune doré brillant. Le nez affiche les arômes typiques du sauvignon avec des notes de pamplemousse rose, de fruit de la passion, de sauge, avec une petite touche de poivre blanc. La bouche est classique avec une très belle fraîcheur, un style léger et agréable, une structure linéaire et svelte. C'est un vin qui offre une approche facile et qui séduit par sa structure délicate. Garde 2021-2023.

C'est l'idéal pour accompagner les apéritifs, les réceptions avec des petits fours et la cuisine de poisson légère.

Intense, bright golden yellow colour. The nose displays typical Sauvignon aromas with pink grapefruit, passion fruit, sage and a white pepper touch. The palate is classic with a very nice freshness, a light and pleasant style, a linear and slender structure. This is a wine that offers an easy approach and seduces with its delicate structure. Ageing potential 2021-2023.

Ideal for aperitifs, receptions with petits fours and light fish dishes.

### Château Rahoul Graves 2018

Robe assez intense, rouge rubis. Beau nez ouvert sur des arômes fruités de mûres, cerises noires, cassis, poivre vert et prunelles. La bouche affiche déjà un très bel équilibre avec une structure assez solide qui trouve son harmonie avec une acidité bien présente. Le milieu de bouche est élancé et assez droit, avec des tanins qui affichent une bonne maturité. La finale est de bonne persistance avec une rétro-olfaction fruitée qui apporte une touche plaisante. Garde 2022-2025.

C'est un vin qui séduit pour son caractère ouvert et délicat qui peut aussi bien accompagner une cuisine conviviale dans toute sa simplicité ou des plats plus savoureux à base de viandes blanches et rouges.

Fairly intense ruby red colour. Beautiful nose with blackberry, black cherry, blackcurrant, green pepper and sloe aromas. The palate already displays a very good balance with a fairly solid structure balanced by a well-presented acidity. The mid-palate is slender and fairly straightforward, with mature tannins. The final taste is long and persistent, with a fruity aftertaste that brings a pleasant touch. Ageing potential: 2022-2025.

This wine is seductive for its open and delicate character, which can be served with simple, convivial cuisine or with more savoury dishes based on white and red meats.



© Vins de Sauternes Barsac



© Syndicat Viticole des Graves

## CHÂTEAU DE RESPIDE

### Callipyge Graves 2019

Robe intense, rubis. Beau nez intense et expressif, fumé, aux arômes de griottes et de mûres, avec des notes d'épices. Belle attaque dense et intense, assez profond et savoureux, joli milieu de bouche, tanins assez fins, belle longueur. A boire.

Très belle cuvée expressive et pleine de saveurs, de belle persistance qui accompagne une cuisine savoureuse à base de viandes rouges.

Deep ruby colour. Beautiful intense and expressive nose, smoky, with morello cherry and blackberry aromas, with spicy notes. Nice dense and intense first taste, quite deep and tasty, nice mid-palate, quite fine tannins, nice length. To be enjoyed.

A very fine, expressive and flavoursome wine, with good persistence, which will match a tasty cuisine based on red meats.

### Callipyge Graves 2018

Joli rubis. Très beau nez où l'élevage se fonde bien avec le fruité de belle maturité. Belle bouche expressive et dense avec de la profondeur et une belle capacité d'expression. Le milieu de bouche est bien bâti et les tanins sont fins. Belle finale savoureuse. Vin au caractère flatteur qui ravira les amateurs et les néophytes par son élevage bien calibré. A boire.

Avec un agneau de sept heures et des légumes croquants.

Pretty ruby colour. The nose is very nice, with the breeding blending well with the mature fruit. Beautifully expressive and dense on the palate with depth and a good expression capacity. The mid-palate is well balanced and the tannins are fine. Nice tasty finish. This wine has a flattering character and will delight wine lovers and neophytes alike with its well-calibrated breeding. To be enjoyed.

Ideal with seven o'clock lamb and crisp vegetables.

## CHÂTEAU BOUSCAUT

### Château Bouscaut Pessac-Léognan 2016

Très belle robe rubis foncé aux reflets violacés. Le nez affiche une complexité qu'il faut éveiller avec une petite oxygénation d'une dizaine de minutes dans le verre. On perçoit des arômes de mûres, de cassis, d'épices et de cannelle. La bouche révèle une belle richesse tout en gardant de l'élégance et un style raffiné. La structure solide est rendue dynamique par une belle acidité qui apporte fraîcheur et élan. Les tanins sont fins et soutiennent la finale qui se distingue par une belle persistance et une rétro-olfaction intense. C'est un vin qui offre à la fois de la solidité et un style élégant et distingué qui pourra être apprécié à son apogée dans une dizaine d'années.

Il accompagne des plats d'une cuisine soignée à base de viandes rouges et blanches, de volaille et de chasse.

Very beautiful dark ruby colour with purple reflections. The nose displays a complexity that needs to be awakened with some oxygenation for about ten minutes in the glass. Blackberry, blackcurrant, spice and cinnamon aromas can be felt. The palate reveals a beautiful richness while maintaining elegance and a refined style. The solid structure is dynamic with a nice acidity that brings freshness and momentum. The tannins are fine and support the finish, which is distinguished by a beautiful persistence and an intense after-taste. This is a wine that offers both solidity and an elegant, distinguished style that can be enjoyed at its best after a decade.

It goes well with fine cuisine based on red and white meats, poultry and game.

### Château Bouscaut Pessac-Léognan 2018 blanc

Robe intense, jaune doré brillant et cristallin. Le nez révèle une jeunesse toujours bien présente qui après une légère oxygénation révèle des arômes qui mettent en valeur le sauvignon et le semillon qui composent l'assemblage. Les arômes de cire d'abeilles se fondent avec les notes de fruit de la passion, de pamplemousse rose, d'ananas. La bouche est intense et bien dynamique, avec une remarquable fraîcheur et une belle profondeur qui révèle de la minéralité et forme la colonne vertébrale du vin. On trouve une petite touche de tanins qui donnent une finale plus droite. A boire. Peut s'accorder avec une cuisine fine et soignée à base de poissons, fruits de mers, volailles et fromages de chèvre.

Intense golden yellow colour, brilliant and crystal clear. The nose reveals a youthfulness that is still very present which reveals aromas that highlight the Sauvignon and Semillon grapes making up the blend after a slight oxygenation. The beeswax aromas melt with passion fruit, pink grapefruit and pineapple notes. The palate is intense and dynamic, with a remarkable freshness and depth that reveals minerality and forms the wine's backbone. There is a touch of tannin that gives a straighter finish. To be enjoyed.

Can be served with fine and careful cuisine based on fish, seafood, poultry and goat's cheese.



© Vins de Sauternes Barsac

# ENTRETIEN AVEC JULIE DUPOUY À L'HÔTEL DE SÈZE, BORDEAUX

## LA CAVE DU DRAGON ROUGE

Producteur de chouchen depuis 1960, La Cave du Dragon Rouge a pour vocation de redonner ses lettres de noblesse à un élixir depuis longtemps ancré dans la culture bretonne. Produits fermentés à base de miel et d'eau les chouchens de la cave, ou hydromels, sont élaborés en fûts de bois de chêne, et la production artisanale est volontairement limitée en volume.



COMMENTAIRES DE JULIE DUPOUY :

### VIEUX DOUX

**Robe :** très belle couleur, limpide, brillant. Très bel or jaune, reflets légèrement verts.

**Nez :** montre de suite beaucoup de finesse et de complexité. Bien sûr des arômes de miel, puis des notes de marzipan, de feuille de curry. Notes gourmandes de fruits tels que le melon, quelques notes légères de noix sèches (noisettes, amandes).

**Bouche :** un produit avec de la sucrosité, très bel équilibre entre le sucre résiduel et la fraîcheur. Une gamme aromatique très pure et intéressante, avec des notes de marzipan, de fines notes de feuilles de curry et de melon. Texture très soyeuse, longiligne, une substance généreuse et gourmande. Très belle longueur en bouche.

**Accord :** salade de melon et jambon de pays serrano ou ibérique.

**Commentaire :** un produit élaboré avec un assemblage de différents miels, élevé pendant 2 ans dans d'anciens fûts du bordelais. Excellent, de grande qualité, à servir à la température d'un grand vin blanc, 12°. Superbe hydromel !

### TARA

**Robe :** couleur magnifique, or intense et profond.

**Nez :** très intense, feuilles de curry, côté miellé très prononcé, fleurs blanches (acacia).

**Bouche :** très légère touche de sucre résiduel, très puissant et structuré. Texture cirée, sur les feuilles de curry, le fruits gourmand (prune jaune, melon), côté très salin qui se prolonge sur une finale linéaire et très élégante. **Accord :** comté mature servi avec des copeaux de chocolat blanc et abricots secs ; terrine de poulet et foie gras, abricots secs et gelée de camomille.

**Commentaire :** assemblage de vieux doux et vieux sec. Un produit complexe, avec beaucoup de concentration, de substance et d'élégance.

### NEKTARUZ

**Robe :** très belle robe limpide et brillante, rubis clair, reflets rubis profonds sur le disque.

**Nez :** explosion de fruits rouges (fraise, fraises des bois, cynorrhodon). Poudre de chocolat au lait, pétale de fleur séchée (rose), côté épicé, notes très délicates de vanille et cannelle. Très gourmand, très joli.

**Bouche :** attaque riche, gourmande et voluptueuse. Présence de sucre résiduel équilibrée par une acidité superbe, juteuse et croquante qui fait saliver. Magnifique intensité de fruits rouges. Côté umami, salin en milieu de bouche, qui apporte une dimension supplémentaire et de la complexité. Finale sur des notes de chocolat au lait, de fruits rouges et de petites notes épicées apportées par le bois.

**Accord :** tarte à la fraise ou framboise avec une glace au fromage blanc et fleur de sel.

**Commentaire :** un chouchen où l'on a rajouté des fruits rouges lors de la fermentation. Un produit d'un grand équilibre, délicieux, avec une gourmandise incroyable.

EN SAVOIR → [WWW.DRAGONROUGE.BZH](http://WWW.DRAGONROUGE.BZH)

## Julie Dupouy's interview at the Hôtel de Sèze, Bordeaux

### La Cave du Dragon Rouge

*Producer of chouchen since 1960, La Cave du Dragon Rouge aims to restore its letters of nobility to an elixir that has long been anchored in Breton culture. Fermented products made from honey and water, the cellar's chouchens, or meads, are made in oak barrels, and artisanal production is deliberately limited in volume.*

JULIE DUPOUY'S REVIEW :

### Vieux Doux

**Color:** beautiful color, limpid, shiny. Beautiful yellow gold, slightly green reflections.

**Nose:** immediately shows a lot of finesse and complexity. Of course aromas of honey, then notes of marzipan, curry leaf. Gourmet notes of fruit such as melon, some light notes of dry nuts (hazelnuts, almonds).

**Palate:** a product with sweetness, very good balance between residual sugar and freshness. A very pure and interesting aromatic range, with notes of marzipan, fine notes of curry leaves and melon. Very silky, slender texture, a generous and delicious substance. Very good length on the palate.

**Pairing:** melon salad and Serrano or Iberian ham.

**Comment:** a product made with a blend of different honeys, matured for 2 years in old Bordeaux barrels. Excellent, high quality, to be served at the temperature of a great white wine, 12°. Superb mead!

### Tara

**Color:** magnificent color, intense and deep gold.

**Nose:** very intense, curry leaves, very pronounced honey side, white flowers (acacia).

**Palate:** very light touch of residual sugar, very powerful and structured, waxed texture, on curry leaves, gourmet fruits (yellow plum, melon), very salty side which continues on a linear and very elegant finish.

**Pairing:** mature Comté served with white chocolate shavings and dried apricots; chicken and foie gras terrine, dried apricots and chamomile jelly

**Comment:** blend of vieux doux and vieux sec. A complex product, with a lot of concentration, substance and elegance.

### Nektaruz

**Color:** beautiful, limpid and brilliant color, light ruby, deep ruby reflections on the disk.

**Nose:** explosion of red fruits (strawberries, wild strawberries, rose hips). Milk chocolate powder, dried flower petal (rose), spicy side, very delicate notes of vanilla and cinnamon. Very greedy, very pretty.

**Palate:** rich, delicious and voluptuous attack. Presence of residual sugar balanced by superb acidity, juicy and crunchy that makes you salivate. Magnificent intensity of red fruits. Umami side, saline mid-palate, which brings an additional dimension and complexity. Final on notes of milk chocolate, red fruits and small spicy notes brought by the wood.

**Pairing:** strawberry or raspberry tart with cottage cheese ice cream and fleur de sel.

**Comment:** a chouchen where we added red fruits during fermentation. A product of great balance, delicious, with incredible delicacy.



Pascal Piegay et Julie Dupouy

## DOMAINE AMAURY

Avec le Domaine Amaury, rebaptisé ainsi il y a 21 ans en l'honneur de son fils, Pascal Piegay fait la part belle au cépage gamay depuis maintenant une cinquantaine d'années. Situé au cœur du Beaujolais, en appellation Beaujolais-Villages, Brouilly et Coteaux Bourguignon, le Domaine Amaury est aujourd'hui reconnu par ses pairs, en démontre les nombreuses médailles d'or et d'argent remportées à ce jour.



COMMENTAIRES DE JULIE DUPOUY :

### BEAUJOLAIS-VILLAGES NOUVEAU 2020

**Robe :** belle couleur, violet vif et brillant, très claire.

**Nez :** très charmeur, exprimant beaucoup de fruits noirs et rouges (fraises, mûres), une touche de crème fraîche et un peu de nuances herbacées, typiques du gamay de cette région.

**Bouche :** le vin est sec, charnu, juteux, fruité, un style de vin très charmeur et séduisant.

**Accord :** plats simples, à partager entre amis ; charcuterie ou avec des plats de viande très légers.

**Commentaire :** à savourer maintenant ou dans les prochaines années. Servir aux alentours de 15°.

### BROUILLY 2017

**Robe :** violet, très lumineux, très clair. Ne montre aucun signe de vieillissement.

**Nez :** un profil aromatique très délicat, bien sûr sur le fruit (fruits rouges et baies noires) mais aussi un élément floral, beaucoup de pivoine, rose, une pointe de poivre blanc et de subtiles nuances de tisanes .

**Bouche :** le vin est sec, il démarre très doucement, très élégamment puis il se construit, il gagne en structure. Plus d'acidité, plus de structure tannique que le Beaujolais-Villages Nouveau. Il a un profil plus fin. Quelques nuances herbacées, toujours des notes florales et de fruits rouges.

**Accord :** magret de canard aux cerises fraîches, légèrement tiède.

**Commentaire :** un beau vin, qui a encore un beau potentiel de garde (4-5 ans).



### COTEAUX BOURGUIGNON 2019

**Robe :** couleur violette, belle, très brillante et lumineuse.

**Nez :** généreux, ouvert, parfumé. Beaucoup d'arômes de fruits mûrs (cerises), fruits bleus (myrtilles), nuances herbacées, pointe de poivre, pétale de rose séchée.

**Bouche :** charnue du début à la fin, beaucoup de gras, de succulents fruits noirs et rouges sucrés, une acidité lumineuse en bouche. Persistante, avec des saveurs de lavande, de fruits rouges et des nuances poivrées et herbacées. Une bonne structure tannique, assez fine mais un peu rustique, de la mâche.

**Accord :** foie de veau, servi rosé ou avec une viande saignante au barbecue.

**Commentaire :** potentiel de garde de 4 à 5 ans.

EN SAVOIR → [WWW.CHATEAUX-EMKER.COM](http://WWW.CHATEAUX-EMKER.COM)

## Julie Dupouy's interview at the Hôtel de Sèze, Bordeaux

### Domaine Amaury

*With Domaine Amaury, renamed 21 years ago in honor to his son, Pascal Piegay has been giving pride of place to the Gamay grape for some fifty years now. Located in the heart of Beaujolais, in the Beaujolais-Villages, Brouilly and Coteaux Bourguignon appellation, Domaine Amaury is recognized today by its peers, as demonstrated by the numerous gold and silver medals won.*

JULIE DUPOUY'S REVIEW :

### Beaujolais-Villages Nouveau 2020

**Color:** beautiful star bright purple color, very clear.

**Nose:** very charming, expressing a lot of black and red fruits (strawberries, blackberries), hint of fresh cream and a little bit of herbal nuances which is typical Gamay from this area.

**Palate:** the wine is dry, plump, juicy, fruit forward, very charming and seductive style of wine.

**Pairing:** simple food, to share with friends ; charcuterie or with very light meat dishes

**Comment:** to be enjoyed now or the next couple of years. To serve around 15°.

### Brouilly 2017

**Color:** purple, very bright, very clear. Doesn't show any sign of ageing.

**Nose:** a very delicate aromatic profile, of course you have the fruit (red berries and black berries) but you also have the floral element, quite a lot of piny roses which translates as well a hint of white pepper and subtle nuances of herbal teas.

**Palate:** the wine is dry, it starts very gentle, very elegantly and then it builds up, it gains in structure. More acidity, more tannic structure than the Beaujolais Villages Nouveau. It has a slimmer profile. Some herbal nuances, still floral notes and red fruits.

**Pairing:** magret of duck with fresh cherries, slightly warm.

**Comment:** a beautiful wine, which has still potential of ageing (4-5 years).

### Coteaux Bourguignon 2019

**Color:** purple color, beautiful, very shiny and bright.

**Nose:** generous, opened, perfumed. A lot of ripe fruits aromas (cherries), blue fruits (blueberries), herbal nuances, hint of pepper, dried rose petal.

**Palate:** plump from the top to finish, a lot of fleshiness, succulent sweet black and red fruits, luminous mouthwatering acidity. It lingers with flavours of lavender, red fruits and peppery and herbal nuances. A good tannin structure, quite fine but a little bit rustic and chewy.

**Pairing:** calf liver, served pink or with rare meat barbecue.

**Comment:** 4-5 years ageing potential.

# ROCHE DES BANCS

## LE RENOUVEAU DE LA BOURGOGNE « OUBLIÉE »



À la tête du domaine Roche des Bancs depuis octobre 2020, Thierry Hellin et Sophie Barcella ont eu un coup de cœur pour les terroirs originaux et uniques du Brionnais. Ils veulent porter ce vignoble à un niveau qualitatif et quantitatif comparable aux belles appellations bourguignonnes.

Le vignoble du Brionnais, à l'extrême sud de la Bourgogne, a compté près de 4 000 hectares soit davantage que l'actuelle et prestigieuse Côte de Nuits... C'était avant la crise du phylloxéra. Si la tradition viticole de la région s'est peu à peu estompée, elle n'en a pas pour autant disparu. « Quelques agriculteurs ont conservé de petits bouts de vignes pour leur consommation personnelle ou familiale », explique Camille Roillet responsable commercial du domaine Roche des Bancs (Mailly). Un homme, Jean-Claude Berthillot, aidé par des anciens, s'est lancé au début des années 1990 dans un projet de renouveau. Il a planté sur les meilleurs coteaux les fameux cépages bourguignons pinot noir

**Roche des Bancs: the revival of "forgotten" Bourgogne** || *Thierry Hellin and Sophie Barcella have been at the head of the Roche des Bancs estate since October 2020. They have fallen in love with the original and unique terroirs of the Brionnais. They want to increase the vineyard's quality and quantity to a level similar to that of the fine Burgundian appellations.*

et chardonnay mais aussi du sauvignon gris, du pinot gris, de l'auxerrois blanc. Des plantations qui ont trouvé leur place au côté du gamay déjà présent dans cette partie de la Bourgogne, à la géologie composée de marnes calcaires du Toarcien. Des vignes adaptées aux doux paysages et à la climatologie du Brionnais.

Séduit par la démarche, Thierry Hellin, entrepreneur parisien, et son épouse Sophie Barcella, ont pris la suite de Jean-Claude Berthillot en octobre 2020. Le domaine, rebaptisé Roche des Bancs, du nom de la meilleure parcelle du domaine, comptait alors un peu moins de 9 hectares. La notoriété nationale et internationale est encore à construire mais, convaincus du potentiel de ces terroirs, les nouveaux propriétaires ont établi une feuille de route ambitieuse et sans concession : passage à la biodynamie et construction d'une nouvelle cuverie. Le bâtiment offrira toutes les garanties techniques pour respecter au mieux le raisin et permettra des vinifications et des élevages fidèles aux nuances du parcellaire unique du domaine. Ces nouveaux locaux seront livrés pour les vendanges 2022.

The Brionnais vineyards is located in the extreme south of Bourgogne and once covered nearly 4,000 hectares, more than the current prestigious Côte de Nuits... This was before the phylloxera crisis. If the region's winegrowing tradition has gradually faded, it has not disappeared. "Some farmers have kept small pieces of vineyard for their personal or family consumption", explains Camille Roillet, sales manager of the Roche des Bancs estate (Mailly). Jean-Claude Berthillot, with the support of elder winegrowers, embarked on a renewal project in the early 1990s. He planted the famous Burgundian grape varieties Pinot Noir and Chardonnay on the best slopes, but also Sauvignon Gris, Pinot Gris and white auxerrois. These plantations were planted alongside Gamay, which was already present in this part of the region, with its Toarcian limestone marl geology. These vines are adapted to the gentle landscapes and climate of the Brionnais.



Thierry Hellin et son épouse Sophie Barcella



Thierry Hellin et Sophie Barcella sont convaincus que le Brionnais n'a potentiellement rien à envier aux terroirs bourguignons les plus prestigieux. Cette partie méconnue de la Bourgogne, faite de bocages, bénéficie même d'une biodiversité exceptionnelle qui donne tout son sens à l'agriculture biologique et naturelle.

Roche des Bancs vient d'obtenir une autorisation de plantation de plus de 4 hectares et poursuit un développement rapide autour des six groupes de parcelles existantes, ainsi que sur de nouvelles parcelles en cours d'acquisition en Brionnais. L'objectif est d'atteindre une taille critique suffisante pour assurer une plus large diffusion de ses dix cuvées actuelles.

Un projet qui restera à taille humaine dans l'objectif de conserver un positionnement de *niche*, capable de mettre en avant ce terroir original et unique, tout en poussant le domaine à un niveau qui lui permettra de s'inscrire sans complexe parmi les belles références de la Bourgogne viticole traditionnelle. Le tout en mettant l'accent sur une viticulture responsable et respectueuse de l'environnement.

Thierry Hellin, a French entrepreneur, and his wife Sophie Barcella, were won over by this approach and took over from Jean-Claude Berthillot in October 2020. The estate was renamed Roche des Bancs, after one of the best plots of land on the estate, and now covers just under 9 hectares. The estate's national and international reputation remains to be built up, but the new owners are convinced of the terroirs' potential and have drawn up an ambitious and uncompromising roadmap: a switch to biodynamic viticulture and a new winery construction. The building will offer all the technical guarantees to respect the grapes as much as possible and will allow winemaking and ageing faithful to the estate's unique plot of land. These new premises will be delivered for the 2022 harvest.

Thierry Hellin and Sophie Barcella are convinced that the Brionnais can potentially rival the most prestigious Burgundian terroirs. This unknown part of the region, made up of bocage, even benefits from an exceptional

biodiversity which gives all its meaning to organic and natural agriculture.

Roche des Bancs has just obtained a planting authorisation for more than 4 hectares and is pursuing rapid development around the six existing groups of plots, as well as on new plots being acquired in the Brionnais. The objective is to reach a critical size to ensure a wider distribution of its ten current vintages.

This project will remain on a human scale in order to maintain a niche positioning, in order to highlight this original and unique terroir, while at the same time pushing the estate to a level that will allow it to be included among the fine references of traditional Bourgogne wines. This will be achieved by emphasising responsible and environmentally friendly viticulture.

Laurent Gotti / Photos Roche des Bancs

EN SAVOIR ➔ [WWW.ROCHEDESBANCS.COM](http://WWW.ROCHEDESBANCS.COM)  
[WWW.INSTAGRAM.COM/ROCHE\\_DES\\_BANCS](http://WWW.INSTAGRAM.COM/ROCHE_DES_BANCS)



Franck Labeyrie attentif aux réactions et commentaires "en direct" de Julie Dupouy.

## AU CHÂTEAU DE LUGEY, FRANCK LABEYRIE HOMME DE DÉFIS

Des profondeurs du bassin d'Arcachon aux sommets enneigés des Pyrénées, le vigneron explore depuis plus de dix ans les effets de l'eau et du froid sur l'évolution de ses vins. Une approche qui surprend, amuse ou dérange sans jamais laisser insensible. Julie Dupouy a joué le jeu de la découverte.

« Au début à Bordeaux, on m'a vu comme un fou, puis, un peu plus tard, on a évoqué des coups de marketing... Et aujourd'hui nombreux sont ceux qui suivent la voie que j'ai tracée. » Deux phrases suffisent à Franck Labeyrie pour évoquer le regard porté sur l'idée de cette aventure originale née dans un coin de sa tête. Une aventure dont il veut partager les détails avec Julie Dupouy, accueillie au Château du Coureau, au cœur du vignoble des Graves.

Mais au programme de cette rencontre, il s'agit bien de se pencher sur la production d'une autre propriété, le Château de Lugey, qui s'étend sur onze hectares de la même appellation.

Le coup de folie d'hier et l'inspiration reconnue aujourd'hui, Franck Labeyrie les résume tout aussi facilement. « Que ce soit au fond de l'eau ou sous une épaisse couche de neige ce qui m'intéresse c'est de rechercher pour mes vins une température constante associée à un taux d'oxygène réduit. En terme de conservation, il n'y a pas mieux et les vins respirent ces milieux-là. »

Cette quête a donc conduit le vigneron à mener une première expérience avec le millésime 2008, uniquement en blanc. Des bouteilles immergées parmi les parcs à huîtres du bassin d'Arcachon, non loin de l'île aux oiseaux rendue célèbre par Pascal Obispo.

**At Château de Lugey, Franck Labeyrie is a man of challenges** || *From the depths of the Arcachon Basin to the snowy peaks of the Pyrenees, the winemaker has been exploring the impact of water and cold on the evolution of his wines for over ten years. An approach that surprises, amuses or disturbs without ever leaving anyone indifferent. Julie Dupouy has played the discovery game.*

"At the beginning in Bordeaux, people saw me as a fool, then, a few years later, they talked about marketing stunts... And today, many people are following the path I have traced." Franck Labeyrie only needs two sentences to describe his vision that emerged from his mind. He wants to share the details of this adventure with Julie Dupouy, who is hosted at the Château du Coureau, in the middle of the Graves vineyard.

But this meeting is also about the production of another property, the Château de Lugey, which covers eleven hectares of the same appellation.

### COMMENTAIRE DE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEWS

#### Roche des Bancs

Font Grain pinot noir 2019, Saône et Loire IGP BIO

**Robe** : rubis clair aux reflets violacés. **Nez** : assez intense, aux arômes de fraises des bois, groseilles, avec une touche d'épices douces. **Bouche** : assez dense avec une acidité qui soutient la structure, un corps assez élégant et savoureux, des tanins fermes qui apportent un style plus droit en finale. **Commentaire** : beau vin expressif et dynamique qui accompagnera le gibier à plume. **Garde** : 2021-2024. **Note** : 90/100.

**Color**: light ruby with purple reflections. **Nose**: quite intense, with wild strawberry and redcurrant aromas, with a sweet spicy touch. **Palate**: quite dense with an acidity that supports the structure, a rather elegant and tasty body, firm tannins that bring a straighter style to the finish. **Comment**: beautiful, expressive and dynamic wine that will match with game birds. **Ageing**: 2021-2024. **Score** : 90/100.

#### Roche des Bancs

En Saute-Lièvre, chardonnay 2019, Saône et Loire IGP BIO

**Robe** : intense jaune doré brillant. **Nez** : offre une belle complexité d'arômes aux notes raffinées de citron, de mangue, de beurre, avec une très belle touche d'épices douces et de vanille. **Bouche** : très expressif, avec une structure de belle richesse et des saveurs qui enrichissent le palais, tout en traduisant un caractère distingué et solide. C'est un vin raffiné qui séduit par sa belle touche minérale qui en définit son style. **Commentaire** : excellent vin pour accompagner les plats d'une cuisine gastronomique à base de poissons. **Note** : 92/100.

**Color**: intense golden yellow. **Nose**: offers a beautiful complexity of aromas with refined notes of lemon, mango, butter, with a very nice touch of sweet spices and vanilla. **Palate**: very expressive, with a rich structure and flavours that enrich the palate, while conveying a distinguished and solid character. It is a refined wine which seduces with its beautiful mineral touch which defines its style. **Comment**: an excellent wine to match with gourmet fish dishes. **Score**: 92/100.

« LA SOMMELLERIE A CRU EN MOI »

La suite avait pour cadre le salon Vinexpo, quelques mois plus tard. La présentation des flacons, tout juste sortis de l'eau, faisait l'effet d'une bombe! L'ancien cavalier de compétition réussissait son pari en faisant parler de lui et de son expérience aux effets bien concrets. Mais il y parvenait pas simplement en montrant et en faisant goûter son vin. « J'avais sollicité Manuel Peyrondet, nouveau Meilleur Sommelier de France en titre, afin qu'il apporte un regard de professionnel alors que les sollicitations des médias étaient nombreuses. A ses côtés est également venu Philippe Faure-Brac et finalement c'est le monde de la sommellerie qui a cru en moi et en cette idée ».

Un lien très fort qu'il a d'ailleurs voulu développer au niveau mondial en s'associant, en octobre 2019, à la manifestation, organisée par SommelierS International, qui a accompagné le 50e anniversaire de l'Association de la Sommellerie Internationale, à Reims.

Et avec tous ceux qui ont fait halte devant son stand, de la même manière qu'il a pu le faire avec Julie Dupouy, Franck Labeyrie a approfondi l'explication de sa démarche. Laquelle, aujourd'hui, a pris également de l'altitude. « En 2018 j'ai franchi une nouvelle étape. Cette fois direction les Pyrénées et la station de ski de Cauterets où j'ai pu déposer 1200 bouteilles sous une hauteur de neige conséquente à plus de 2400 mètres d'altitude. Une opération qui a nécessité la mobilisation d'un hélicoptère pour déposer les caisses sur place ». Le millésime 2019 placé dans cet environnement réfrigéré l'hiver dernier a retrouvé le Château de Lugey au tout début de l'été, quelques semaines avant la visite de la sommelière basée en Irlande.



Issues d'un même millésime et d'un même lot ces trois bouteilles ont traversé les mois de manière différente.

Franck Labeyrie sums up the craziness of yesterday and the inspiration recognized today just as easily. "Whether at the bottom of the sea or under a thick layer of snow, I am interested in seeking a constant temperature for my wines, associated with a reduced oxygen level. There is no better way to preserve wine and the wines breathe in these environments".

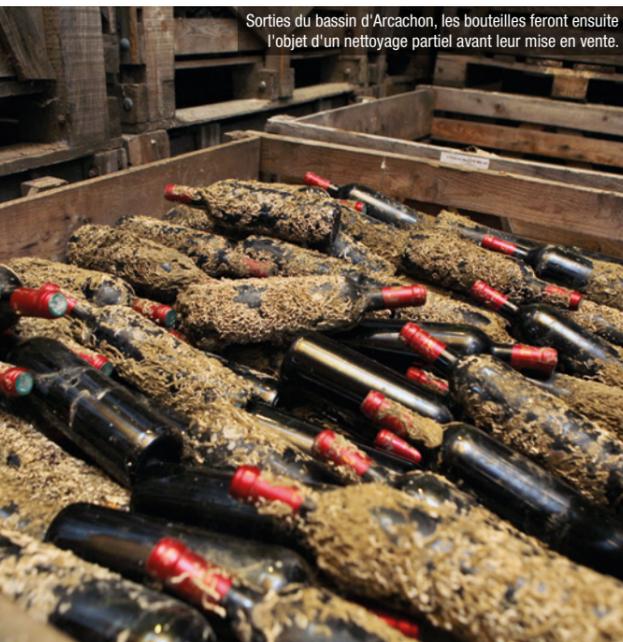
This quest led the winemaker to conduct a first experiment with the 2008 vintage, only in white. These bottles were immersed in the oyster beds of the Arcachon basin, not so far from the bird island made famous by Pascal Obispo.

“The sommellerie believed in me”

The next event was Vinexpo, a few months later. The wine presentation, barely out of the water, was like a bomb! The former competition rider succeeded in making people talk about him and his experience with very concrete effects. But he didn't succeed simply by showing and tasting his wine. "I had asked Manuel Peyrondet, the new French Best Sommelier in title, to bring a professional viewpoint while the media requests were numerous. Philippe Faure-Brac also joined him, and finally the world of sommellerie believed in me and in this idea".

A very strong link that he also wanted to develop at the global level by joining, in October 2019, the event, organized by SommelierS International, which accompanied the 50th anniversary of the Association de la Sommellerie Internationale, in Reims.

In front of his stand, Franck Labeyrie explained his approach to all those who stopped by, in the same way he did with Julie Dupouy. Which, today, has also taken altitude. "In 2018 I took a new step. This time I went to the Pyrenees and the ski resort of Cauterets, where I was able to deposit 1200 bottles under a significant amount of snow above 2400 meters of altitude. An operation that required a helicopter to drop the cases on site." The 2019 vintage placed in this refrigerated environment last winter returned to Château de Lugey at the very beginning of the summer, a few weeks before the visit of the Irish-based sommelier.



Sorties du bassin d'Arcachon, les bouteilles feront ensuite l'objet d'un nettoyage partiel avant leur mise en vente.

UN MÊME MILLÉSIME, TROIS EXPRESSIONS

« L'important pour moi, c'est d'aller chercher des différences, de les identifier et d'en comprendre les raisons, poursuit le vigneron qui se décrit comme un éleveur de vin en milieu naturel. Voilà pourquoi je propose une dégustation en trois temps avec des vins du millésime 2019 issus du même lot de mise en bouteilles. L'un est resté en cave au château, l'autre a séjourné neuf mois sous l'eau à une profondeur qui varie entre 3 et 10 mètres en fonction des marées et l'autre a passé six mois sous la neige. Une fois que l'on sait tout cela, la suite se passe à la dégustation ».



Dans le chai de Château du Coureau, Franck Labeyrie a présenté à Julie Dupouy des vins en cours d'élevage.

Attentif aux réactions de la sommelière, Franck Labeyrie a poursuivi ses explications. « Avec cette démarche, j'ai exprimé des idées novatrices à la fois crédibles et implacables. En échangeant avec les bouchonniers, j'ai compris que les molécules odorantes et gustatives devaient circuler entre le bouchon et le verre. Aujourd'hui, j'essaie de comprendre pourquoi et d'identifier ces molécules ».

Une quête qui s'accompagne de manière plus globale d'une recherche de crédibilité. « Le regard de mes confrères présents sur les salons de vigneron indépendants a évolué au fil du temps. Mais il m'a fallu beaucoup de persévérance pour ne pas m'arrêter après la première année, lorsque la curiosité initiale a disparu. Car au-delà du coup engendré par l'immersion ou l'enfouissement sous la neige, j'ajoute une étape qui retarde entre six et douze mois la mise en vente de ces bouteilles ». Sans oublier le délicat travail de nettoyage des bouteilles immergées dont le nombre s'accroît puisque le vigneron a étendu cette opération aux vins rouges du château. Des flacons baptisés Blanc et Rouge des Cabanes dont beaucoup prennent la direction de l'Asie alors qu'en France les marchés de la restauration et des cavistes sont les plus sensibles à cette démarche originale. « Je ne dis jamais que mes vins sont les meilleurs, en revanche, c'est vrai, ils sont différents... »

One vintage, three expressions

"The important thing for me is to look for differences, to identify them and understand the reasons for them", adds the winemaker, who describes himself as a wine breeder in a natural environment. That's why I'm proposing a three-part tasting with wines from the 2019 vintage from the same bottling batch. One remained in the cellar at the château, one spent nine months underwater at a depth that varies between 3 and 10 meters depending on the tides, and the other spent six months under the snow. The next step is to taste the wine, once you know all that.

Carefully listening to the sommelier's reactions, Franck Labeyrie continued his explanations. "I expressed innovative ideas with this process that are both credible and implacable. By exchanging with the cork makers, I understood that the odor and taste molecules must circulate between the cork and the glass. Today, I am trying to understand why and to identify these molecules".

A search that goes hand in hand with a more global search for credibility. "My colleagues' opinion at independent winegrowers' fairs has changed over time. But it took a long time for me not to stop after the first year, when the initial curiosity disappeared. Because beyond the blow generated by the immersion or the burial under the snow, I add a stage which delays between six and twelve months the sale of these bottles." Not to forget the delicate cleaning of the immersed bottles, the number of which is increasing since the winemaker has extended this operation to the red wines of the château. Many of these bottles, named Blanc and Rouge des Cabanes, are headed for Asia, whereas in France the restaurant and wine shop markets are the most sensitive to this original approach. "I never say that my wines are the best, on the other hand, it is true, they are different..."

Text and photos Jérémy Martin

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUDUCOUREAU.COM

COMMENTAIRES DE JULIE DUPOUY / JULIE DUPOUY'S REVIEWS

**Château de Lugey**  
Blanc des Cabanes Graves 2019 - Mer

**Robe** : brillante or pâle. **Nez** : très pur et parfumé, révèle des arômes de miel, des nuances tropicales de mangues et des nuances de tisane. **Bouche** : le vin est sec, salivant et salin. Le milieu de bouche est droit et pur et s'épanouit sur des saveurs d'agrumes frais et de fleurs. La finale est très saline et se prolonge sur des nuances d'orange, d'écorces de pamplemousse, de tisane et des notes minérales. **Accord** : plateau de fruits de mer. **Garde** : dès maintenant - 6-8 ans. **Commentaire** : c'est un vin très pur avec une belle énergie et une salinité délicate.

**Color**: very bright light gold color. **Nose**: very pure and perfumed, reveals some aromas of honey, some tropical notes of mango and some herbal tea nuances. **Palate**: dry, savoury with a saline core. The mid-palate is sleek and pure and blossoms with flavours of fresh citrus fruits and flowers. The finish is very saline and lingers with flavours of orange and grapefruit peels, herbal tea and mineral notes. **Pairing**: seafood platter. **Ageing potential**: enjoy now - 6-8 years. **Comment**: it is a very pure style of wine with a lovely energy and a delicious salinity.

**Château de Lugey**  
Vin des Cabanes Graves 2018 - Mer

**Robe** : grenat profond aux reflets violets. **Nez** : mûr, s'exprime sur des arômes de fruits noirs et bleus, de pétales de roses séchés et de poivre noir. **Bouche** : l'attaque en bouche est élégante et mène à un milieu de bouche souple et juteux, minéralité graveleuse prononcée, notes succulentes de cassis, de boisé épicé. Les tannins aux grains fins sont serrés et l'alcool intégré. **Accord** : entrecôte de bœuf au barbecue servie avec de la moelle fumée. **Garde** : dès maintenant - 3-5 ans. **Commentaire** : c'est un vin équilibré et digeste.

**Color**: deep ruby color with purple nuances. **Nose**: ripe and expresses some aromas of black and blue fruits, dried roses petals and black pepper. **Palate**: the attack is elegant and leads to a supple and juicy mid-palate with a pronounced gravelly mineral core and some succulent cassis flavours seasoned by baking spices imparted by the oak. The tannins are fined-grained and chewy and the alcohol is integrated. **Pairing**: barbecued beef rib-eye served with smoked marrow bone. **Ageing potential**: now - 3-5 years. **Comment**: this is a balanced and digest wine.

Rencontre avec

# PIERRE COURDURIÉ

## du Château Croix de Labrie

Interview with Pierre Courdurié  
of Château Croix de Labrie

Axelle et Pierre Courdurié

### Pouvez-vous nous présenter l'évolution du Château Croix de Labrie depuis votre arrivée en 2013 ?

Dès le début nous sommes passés en bio et biodynamie car ma femme, Axelle, a une maladie auto-immune. Il était donc hors de question d'avoir des produits chimiques dans les vignes ! Il s'agit d'une réelle philosophie de vie. Depuis quelques temps nous nous sommes tournés vers l'agroforesterie, ce qui élargit notre biodiversité. Nous essayons de travailler le moins possible les sols grâce à la plantation de différentes variétés végétales ou encore des légumineuses qui décompactent les sols, y amènent des bactéries et micro organismes et le font vivre. Nous utilisons aussi des moutons, qui nourrissent la terre avec l'engrais et des chevaux. Au fil du temps nous nous sommes agrandis sur le plateau de Saint-Emilion (Saint-Christophe des Bardes), passant de 2,5 hectares de vignes à 5,5 hectares.

### Comment décririez-vous vos vins ?

Ce sont des vins aujourd'hui beaucoup plus précis, avec plus de tension et de netteté. L'aspect fruité est plus intense grâce aux travaux réalisés à la vigne par Axelle. Les raisins de 2021 en sont la preuve, avec des éclats vibrants et aromatiques. Nous sommes artisans



de nos vins, donc à l'écoute de la vigne. Nous préférons travailler sur la qualité que sur la quantité. Nous avons 90-95 % de merlot, mais aussi des cabernets sauvignons, dont certains centenaires avec sélection massale. Nous avons aussi une parcelle co-plantée de merlot et cabernet sauvignon qui mûrissent ensemble, grâce à une connexion racinaire qui se fait. Cela amène des vins beaucoup plus complexes.

### Vous vous êtes lancés dans une nouvelle aventure : l'oenotourisme, qu'est-ce qui a motivé ce choix ?

La bâtisse date du 17<sup>e</sup> siècle, aussi lorsque nous l'avons rénovée nous avons proposé d'en faire une maison d'hôte, très intimiste, à l'image de notre domaine. Le but est d'offrir une expérience aux convives, leur faire découvrir le domaine, le chai, la vigne et les vins.

### Vos projets pour 2022 ?

Nous cherchons l'excellence, nous nous demandons toujours comment améliorer la qualité de nos vins. Nous pensons aussi à travailler nos propres levures, développer le vivant de la vigne, en développant toujours plus l'agroforesterie. Nous ne sommes que des artisans vigneron.

### Can you tell us about Château Croix de Labrie's evolution since you joined in 2013?

From the beginning we went organic and biodynamic because my wife, Axelle, has an autoimmune disease. Therefore, wearing chemical products in the vineyard was out of the question! This is a real lifestyle philosophy. For some time now, we have turned to agroforestry, which broadens our biodiversity. We try to work the soil as little as possible by planting different plant varieties or legumes that decompact the soil, bring in bacteria and micro-organisms and keep it alive. We also use sheep, which feed the soil with fertiliser, and horses. Over the years we have expanded on the Saint-Emilion plateau (Saint-Christophe des Bardes) from 2.5 hectares of vines to 5.5 hectares.

### Château Croix de Labrie Saint-Emilion Grand Cru 2018

**Robe** : rouge grenat, légèrement violacé. **Nez** : charmeur où se mêlent les fruits rouges et noirs, avec de légères notes pâtisseries qui suscitent la gourmandise. **Bouche** : délicate, on retrouve les fruits frais, une belle fraîcheur, le cassis, la mûre avec des notes minérales et complexes. Les tannins sont superbes de finesse, du velours, mûrs et déjà fondus. Un bel équilibre qui laisse augurer un très joli potentiel de garde, une beauté ! **Accord** : il irait à merveille avec un magret de canard aux cerises.

**Color**: garnet red, slightly purplish. **Nose**: charming, with a blend of red and black fruits, with light pastry notes that arouse greed. **Palate**: delicate, with fresh fruit, a beautiful freshness, blackcurrant, blackberry with complex mineral notes. The tannins are superbly fine, velvety, ripe and already melted. A beautiful balance that suggests a very good ageing potential, a marvel ! **Pairing**: this wine would go wonderfully with a duck breast with cherries.

experience to our guests, to let them discover the estate, the cellar, the vines and the wines.

### What are your plans for 2022?

We are looking for excellence, we are always asking ourselves how to improve our wine quality. We are also thinking of working with our own yeasts, developing the living vineyard, by developing agroforestry. We are only artisan winemakers.

Interview by Sandy Bénard-Ravoisier

EN SAVOIR → [WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR](http://WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR)

## A LA DÉGUSTATION / TASTING NOTES

### Château Croix de Labrie Saint-Emilion Grand Cru 2019

**Robe** : sombre, violacé profond. **Nez** : on découvre une palette aromatique rappelant les fruits noirs et les épices et des notes de truffe. **Bouche** : vin harmonieux, tout en ayant du volume, une jolie puissance entre fruits noirs, épices. Il est expressif, puissant et équilibré, de la tension, de l'élégance, de la rondeur et une finale très longue, un très grand vin ! **Commentaire** : un gigot d'agneau de 7 heures sublimerait encore ce vin d'exception.

**Color**: dark, deep purple. **Nose**: a whole aromatic palette reminiscent of black fruits and spices and truffle notes. **Palate**: a harmonious wine, with volume and a nice power between black fruits and spices. It is expressive, powerful and balanced, tension, elegance, roundness and a very long finish, a great wine! **Comment**: a 7 hour leg of lamb will further enhance this exceptional wine.

### How would you describe your wines?

These wines are now much more precise, with more tension and clarity. The fruity aspect is more intense thanks to Axelle's work in the vineyard. The 2021 grapes are the proof, with vibrant and aromatic bursts. We are wine makers, so we listen to the vines. We prefer to work on quality rather than quantity. We have 90-95% Merlot, but also Cabernet Sauvignon, some of which are 100 years old and have been massively selected. There is also a plot of land that is jointly planted with Merlot and Cabernet Sauvignon, which ripen together, thanks to a root connection that occurs. This leads to much more complex wines.

### You have embarked on a new adventure: wine tourism, why did you make this choice?

The building dates back to the 17<sup>th</sup> century, so when we renovated it we decided to turn it into a guest house, a very intimate one, just like our estate. We wanted to offer an

MAISON FAMILIALE FONDÉE EN 1921  
**LOUIS PICAMELOT**

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

**TALANT**  
**TERROIRS D'EXCELLENCE,**  
*un trésor à préserver pour les générations futures.*

PREMIERE CUVÉE historique de ce nouveau Crémant de Bourgogne issue d'une parcelle unique "Aux Époutières", attesté lieu-dit viticole dès le début du XIII<sup>e</sup> siècle, le plus ancien de Talant. La renaissance de ce terroir d'excellence, situé à proximité de la zone Écrin des Climats du vignoble de Bourgogne, nous a permis d'obtenir la quintessence d'un vin unique.

La première récolte de ce nouveau Crémant de Bourgogne a débuté le 27 août 2018, pour une production exceptionnelle de 2887 bouteilles seulement. Composée de 49% de chardonnay et de 51% de pinot noir, elle a été créée pour tous les amateurs passionnés.

Soyez un acteur privilégié en vous procurant cette cuvée rare. Vendue exclusivement par SOUSCRIPTION en CAISSES BOIS de 6 BOUTEILLES NUMÉROTÉES incluant le LIVRE Vignes et vins de Talant, (800 ans d'histoire en Bourgogne).

## Portrait de **LAURE CANU**

Laure Canu est aujourd'hui à la tête des vignobles du groupe SMA avec Château Cantemerle, Cru Classé 1855, et Château Grand Corbin à Saint-Emilion. Retour sur une reconversion digne d'une success story.

### PARCOURS

« Originaire de Rouen, j'ai exercé le métier d'avocate d'affaire à Paris durant 4 ans. Attirée par le monde du vin j'ai décidé de changer de voie.

En recherche d'un stage à Bordeaux j'ai pris l'annuaire des Crus Classés pour postuler. Une seule personne répondit, Philippe Blanc du Château Beychevelle. Il m'a permis de découvrir la place de Bordeaux. »

### DE BEYCHEVELLE À ANGÉLUS EN PASSANT PAR SYLVIE CAZES

« J'ai rencontré Sylvie Cazes pour Château Chauvin à Saint-Emilion. Très impliquée dans de nombreux projets, elle m'a permis d'élargir ma vision de Bordeaux. Puis j'ai rejoint Château Angélys avec Stéphanie de Boüard-Rivoal, d'abord directrice communication, puis directrice adjointe. »

### CANTEMERLE

« Avec Philippe Dambrine et l'équipe j'ai découvert Cantemerle. J'ai pu me plonger dans l'âme de la propriété. Ce fut une évidence. Ancien lieu de chasse où l'on entendait les merles chanter, Cantemerle a su traverser les temps. Une chose que l'on doit à la Baronne Caroline. A une époque où les femmes étaient en retrait des affaires, il fallait un certain trait de caractère pour s'imposer. Et un côté visionnaire, Cantemerle lui doit sa place au classement 1855. »

*Laure Canu is now at the head of the SMA group's vineyards with Château Cantemerle, Cru Classé 1855, and Château Grand Corbin in Saint-Emilion. Take a look back at a professional conversion worthy of a success story.*

### Career path

"Originally from Rouen, I worked as a business lawyer in Paris for 4 years. I was attracted by the wine world and decided to change my career path.

I was looking for an internship in Bordeaux and I applied in the Crus Classés directory. A single person answered, Philippe Blanc from Château Beychevelle. He enabled me to find out about the Bordeaux area".

### From Beychevelle to Angelus via Sylvie Cazes

"I met Sylvie Cazes for Château Chauvin in Saint-Emilion. She is very involved in many projects, and allowed me to expand my vision of Bordeaux. Then I joined Château Angélys with Stéphanie de Boüard-Rivoal, first as communications director, then as deputy director."



Laure Canu / © Matthieu Decorta

### LA SUITE

« Des projets sont en cours. Beaucoup d'investissements de la SMA ont été fait depuis l'acquisition du domaine, particulièrement dans les vignes. C'est un domaine magnifique aux portes de Bordeaux. Il y a un très fort potentiel. »

Nul doute que la Baronne Caroline serait enchantée de découvrir la suite de Cantemerle avec Laure Canu.

### Cantemerle

"I discovered Cantemerle with Philippe Dambrine and the team. I immersed myself in the estate's soul. It was an obvious choice. An ancient hunting ground where you could hear the blackbirds sing, Cantemerle has known how to pass through time. We owe this to Baroness Caroline. When women were not involved in business, it took a certain character trait to stand out. Cantemerle owes its place in the 1855 classification to her".

### What's next

"Projects are underway. A lot of investments have been made by the SMA since the estate was acquired, especially in the vineyards. The estate is magnificent at the gateway to Bordeaux. It has a very strong potential".

No doubt Baroness Caroline would be delighted to discover the next phase of Cantemerle with Laure Canu.

Xavier Lacombe

Château Cantemerle / © Vinexia



# L'ORCHESTRATION KRUG, UN MOMENT DE MAGIE



Le 9 septembre dernier, j'ai eu la chance d'être invité à vivre l'expérience des « Échappées culinaires » afin de déguster la Grande Cuvée, 169<sup>ème</sup> Édition du Champagne Krug, orchestrées par le directeur de la Maison, Olivier Krug et le chef Alexandre Marchon. L'événement organisé par l'agence parisienne 14 Septembre, eu lieu au mythique Studio St Germain, situé rue de Seine à Paris, pour stimuler l'expérience triptyque de l'accord met, vin et musique à l'image d'une symphonie.

Nous étions donc dans ce lieu au décor vintage, installé sur du mobilier signé Charlotte Perriand. Disposé en binôme, nous avions à disposition le verre Joseph approprié pour inhaler et déguster cet élixir, ainsi qu'un casque bluetooth de haute qualité et d'un masque occultant la vue pour une immersion sensorielle de 15 minutes concoctée par le musicien belge Ozark Henry.

Après une brève présentation du domaine par Olivier Krug, l'expérience démarre.

**The Krug event, a magic moment** || On September 9<sup>th</sup>, I was lucky enough to be invited to live the experience of the "Échappées culinaires" where I tasted *La Grande Cuvée, 169<sup>ème</sup> Édition* of Krug Champagne, orchestrated by the House Director, Olivier Krug and the chef Alexandre Marchon. The event, organized by the Parisian agency 14 Septembre, took place at the mythical Studio St Germain, located on the rue de Seine in Paris, to stimulate the three-way experience of food, wine and music pairing like a symphony.

We were in this place with a vintage decor, installed on furniture designed by Charlotte Perriand. We were in pairs and were provided with the appropriate Joseph glass to inhale and taste this elixir, as well as a high quality bluetooth headset and a mask to block the view for a 15 minutes sensory immersion concocted by the Belgian musician Ozark Henry.

Once Olivier Krug has given a brief presentation of the domain, the experience begins.



Olivier Krug et son équipe.



Olivier Krug et le chef Alexandre Marchon.

Nous sommes dans l'obscurité. Au nez, des notes florales, de pain d'épices, de zestes d'agrumes confits et d'amande pilée. En écho, s'élancent des voix barytons et basses annonçant les arômes puissants et profonds du pinot noir, puis virevoltent des voix sopranos lyriques enchanteresses soulignant les arômes très frais, aériens et purs du chardonnay.

Et enfin s'accordent des voix exaltées combinées mezzo-sopranos, ténors, à un ensemble de cordes pour ceux très structurés et vigoureux du meunier.

Enfin tout se conjugue pour délivrer la divine partition musicale orchestrée en accord avec le philtre effervescent.

Nous quittons nos masques et casques et poursuivons l'expérience avec l'entrée en scène du chef Alexandre Marchon, nous faisant découvrir ses singulières échappées culinaires.

Le ballet gustatif du champagne toupillant autour des saveurs de nougat, de noisette, de brioche aux fines notes mielleuses et de gelée d'agrumes scintillante, ricoche avec vivacité et sensualité sur la sapidité des mets (le carpaccio de navets pralinés, la carotte ruby prince confite au caviar Oscîètre et le homard bleu au poivre de Kampot). Ces 3 délices se marient excellemment aux saveurs précises du champagne en révélant une effluence fine de pierre à fusil.

Ce champagne haute-couture, créé par son orchestre Krug, signe de nouveau un opus d'excellence, à dénuder de son cofret luxueux, pour en goûter toutes les facettes tant musicales, olfactives que savoureuses.

We are in the dark. On the nose, floral notes, gingerbread, candied citrus peel and crushed almond. Baritone and bass voices echo, announcing the powerful and deep Pinot Noir aromas, followed by enchanting lyrical soprano voices underlining the very fresh, airy and pure Chardonnay aromas.

And finally, exalted voices combined with mezzo-sopranos, tenors, to a set of strings for those very structured and vigorous Meunier.

Finally everything is combined to deliver the divine musical score orchestrated in agreement with the effervescent potion.

We quit our masks and headphones and continue the experience with the chef Alexandre Marchon's entrance on stage, making us discover his singular culinary escapes.

The champagne's gustatory ballet swirls around the nougat, hazelnut, brioche with fine honeyed notes and sparkling citrus jelly flavors, ricocheting with vivacity and sensuality on the dishes' sapidity (the turnip carpaccio with praline, the ruby prince carrot confit with Oscîètre caviar and the blue lobster with Kampot pepper). These delicious dishes blend excellently with the precise flavors of the champagne, revealing a fine flinty fragrance.

This haute-couture champagne, created by its Krug orchestra, is once again an excellent opus,

to be stripped from its luxurious box, to taste all its musical, olfactory and tasty facets.

Text and photos: Frédéric Beneix

EN SAVOIR → WWW.KRUG.COM



Dégustation au studio St Germain.



Carpaccio de navets pralinés.



Carotte ruby prince confite au caviar Oscîètre.



Homard bleu au poivre de Kampot.

# WEEK-END DES GRANDS CRUS DE BORDEAUX



Le samedi 18 septembre au Hangar 14 à Bordeaux, 115 membres de l'Union des Grands Crus de Bordeaux ont présenté leurs millésimes 2018 ainsi qu'un autre millésime de leur choix, afin d'évaluer le potentiel de garde des flacons présentés.

*The 115 members of the Union des Grands Crus de Bordeaux presented their 2018 vintages as well as another vintage of their choice on Saturday, September 18 at Hangar 14 in Bordeaux. This event allowed them to evaluate the wine's ageing potential.*

Les producteurs et artisans locaux furent au rendez-vous pour offrir à tous les visiteurs un moment authentique autour de grandes spécialités régionales, telles que le salmi de palombe au foie gras ou un entre terre et mer composé de bœuf, langoustines et huîtres en accord avec les vins présentés.

Local producers and artisans were present to offer all visitors an authentic moment around great regional specialties, such as Salmi de palombe with foie gras or a mix between land and sea meal composed of beef, scampi and oysters to match the presented wines.

Ces dégustations ont été l'occasion de rencontrer les propriétaires et de déguster leurs vins exceptionnels, dans une ambiance conviviale et décontractée.

These degustations were an opportunity to meet the owners and to taste their exceptional wines, in a friendly and relaxed atmosphere. The day was punctuated by live musical entertainment, the discovery of the new Riedel Performance glasses and thematic tastings, such as masterclasses supervised by Philippe Faure-Brac, one of the best sommeliers of the world.

La journée fut rythmée par des animations musicales en live, la découverte des nouveaux verres Riedel Performance et des dégustations thématiques, comme des masterclasses supervisées par l'un des meilleurs sommeliers du monde, l'illustre Philippe Faure-Brac.

While visiting H14, I tasted some Pessac-Léognan marvels such as Domaine de Chevalier 2001, in Jeroboam format (3l), a divine red wine, as well as Château Bouscaut and their 2010 white sublime with minerality and freshness, Château Pape-Clément and its finesse adjusted in 2015 and 2018 white and red, Château Carbonnieux red 2016 concentrated and aromatic, Château Haut-Bailly 2014 ample and airy, and Château Malartic-Lagravière 2016 white and red, elegant and fervent.

Lors de ma visite au H14, j'ai pu goûter quelques merveilles en Pessac-Léognan comme le Domaine de Chevalier 2001, en format Jéroboam (3l), un rouge divin, ainsi que le Château Bouscaut et leur blanc 2010 sublime de minéralité et de fraîcheur, le Château Pape-Clément et sa finesse ajustée en 2015 et 2018 blanc et rouge, le Château Carbonnieux rouge 2016 concentré et aromatique, le Château Haut-Bailly 2014 ample et aérien, et le Château Malartic-Lagravière 2016 blanc et rouge, à l'élégance et ferveur notable.



Château Branaire-Ducru.



Château Carbonnieux.



Ronan Laborde et Philippe Faure-Brac.

Dans le carré des Pomerol, Monique & Ronan Laborde du Château Clinet m'ont ravi avec le millésime 2018, le Château La Pointe 2016 pour suivre en beauté et celui de Bon Pasteur en 2014 au merlot captivant.

In the Pomerol quadrant, Monique & Ronan Laborde of Chateau Clinet delighted me with the 2018 vintage, then followed by the 2016 Chateau La Pointe and the 2014 Bon Pasteur with captivating Merlot.

En Saint-Emilion, le Château Canon 2018 et 2014 signent la haute-couture de l'appellation.

In Saint-Emilion, the 2018 and 2014 Chateau Canon sign the haute-couture of the appellation.

Dans le Médoc, quelques majestueux flacons tels que le Pauillac Château Croizet-Bages 2010, les Saint-Julien Branaire-Ducru 2018, Léoville-Poyferré 2014 et Beychevelle 2018 où les propriétaires m'ont accueilli avec générosité. J'ai pu constater de nouveau l'importance des blends de cépages bordelais dans la dégustation des grands rouges aptes à vieillir des décennies.

In the Médoc, some majestic vintages such as the Pauillac Château Croizet-Bages 2010, the Saint-Julien Branaire-Ducru 2018, Léoville-Poyferré 2014 and Beychevelle 2018 remain. I was welcomed by the owners with generosity and see once again the importance of Bordeaux varietal blends in the tasting of great reds that can age for decades.



Dîner au Château Malartic-Lagravière.



Château Haut-Bailly.



Masterclass UGCB.

Pour clore la visite, rien de mieux qu'un grand Sauternes ultra raffiné tel que le Château Fargues 2006 à déguster presque sans modération.

To close the visit, there is nothing better than a Sauternes ultra-refined such as Chateau Fargues 2006 to taste almost without moderation.

Un événement qui fut très fréquenté dès l'ouverture, et sans relâche, avec de la bonne humeur et des rencontres avec les propriétaires très accessibles.

The event was well attended from the opening, without respite, filled with good humor and meetings with very accessible owners.

La veille, invité par la famille Bonnie du Château Malartic-Lagravière, j'ai pu redécouvrir l'art de vivre bordelais et les plus beaux accords mets et vins à l'occasion des « Dîners Passion » qui se sont déroulés en soirée au cœur de plusieurs Châteaux membres de l'UGCB. Philippe Faure-Brac, le président de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, Ronan Laborde et quelques 35 convives inscrits, ont été reçu dans une simplicité familiale et de bon goût.



Château Beychevelle.

The day before, I was invited by the Chateau Malartic-Lagravière's Bonnie family to rediscover the Bordeaux lifestyle and the most beautiful food and wine pairings during the "Passion Dinners" that took place in the evening in the heart of several UGCB member Chateaux. The President of the Union des Grands Crus de Bordeaux Ronan Laborde, Philippe Faure-Brac, and some 35 registered guests were received in a simple family atmosphere and good taste.

Text and photos : Frédéric Bénéix



Château de Fargues.



Domaine de Chevalier.

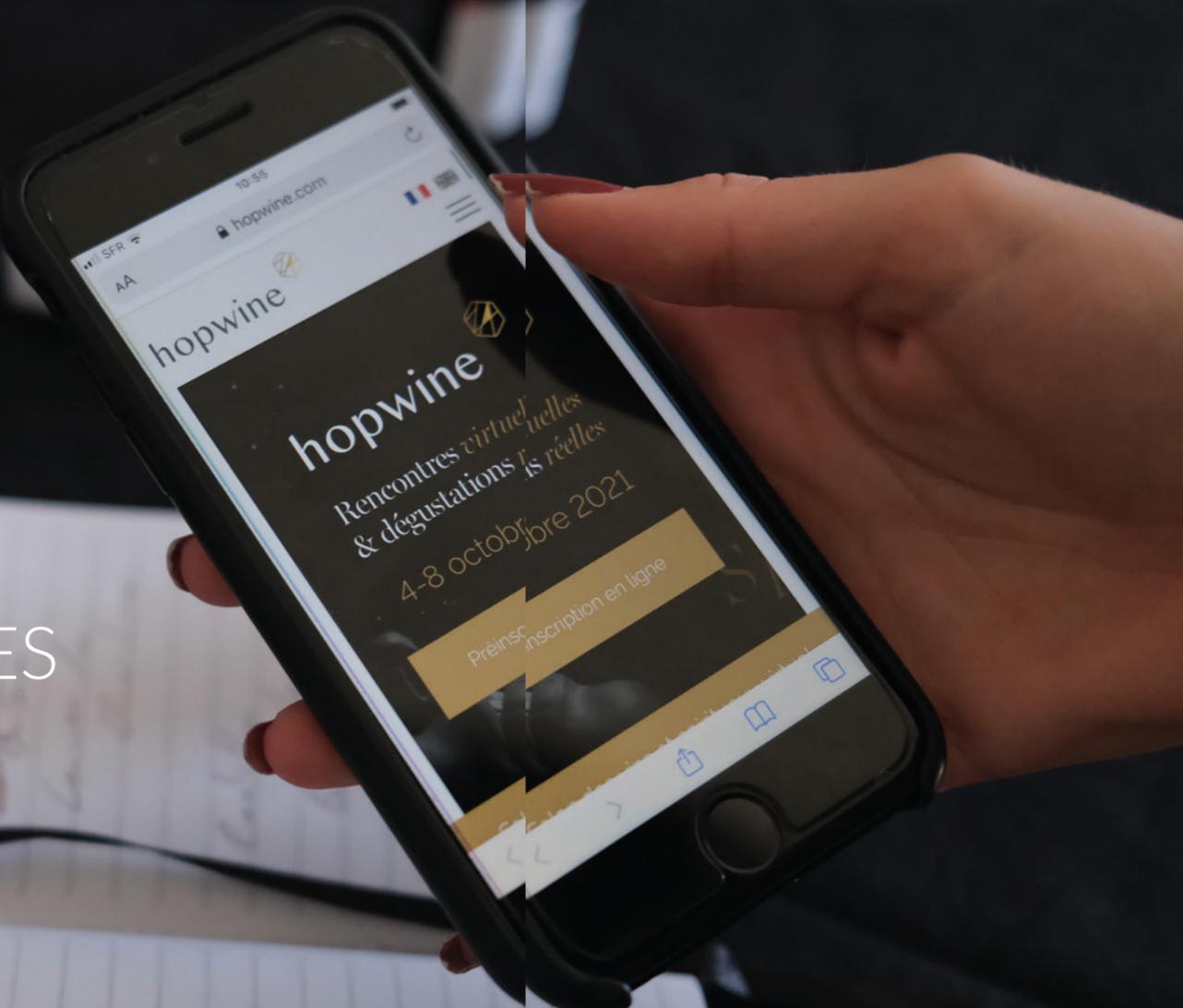


Château Bouscaut.



Château Malartic-Lagravière.

# HOPWINE, SALON VIRTUEL, DÉGUSTATIONS RÉELLES



La période post-covid a démontré une chose : si les réunions virtuelles et les salons digitaux étaient de mise pendant la pandémie, aujourd'hui une lassitude commence à se faire sentir. Pourtant, loin de souffrir de ce sentiment, Hopwine, dont le concept a été imaginé avant l'épidémie, a su se démarquer et connaît aujourd'hui une belle croissance.

**Hopwine, virtual fair, real tastings** || *One thing has been demonstrated in the post-covid period: although virtual meetings and digital fairs were the norm during the pandemic, today a weariness is beginning to be felt. However, far from suffering from this feeling, Hopwine, whose concept was imagined before the epidemic, has been able to stand out and is now growing.*

Projet co-fondé par Mathieu Lojkiewiez, fondateur de Tyméo, agence spécialisée dans la communication des vins et spiritueux, Grégoire Henry et Tristan Destremau, co-fondateurs de Vinovae, solution de mise en échantillon de bouteilles de vin, le salon virtuel Hopwine a été pensé comme une véritable innovation.

Le concept ? Pendant une semaine, les acheteurs professionnels et journalistes internationaux visitent les stands virtuels des exposants, échantillonnent et choisissent les vins et spiritueux qu'ils souhaitent déguster. Dans un second temps, les bouteilles sont reconditionnées en échantillons (35 flacons de 2cl ou 17 flacons de 4cl), avec un procédé breveté et prouvé chez Vinovae. Ce procédé assure l'absence totale d'oxygène, du débouchage de la bouteille au rebouchage de l'échantillon, une légère suppression sur la ligne pour conserver tous les arômes du vin et une température contrôlée pour ne pas déstabiliser les vins. D'un point de vue logistique, Hopwine se charge aussi de tout. De la personnalisation de l'étiquette des flacons avec le logo et les mentions légales de chaque vin, à la création des coffrets, en passant par le transport et le dédouanement.

The Hopwine virtual lounge was co-founded by Mathieu Lojkiewiez, founder of Tyméo, an agency specialized in wine and spirits communication, and Grégoire Henry and Tristan Destremau, co-founders of Vinovae, a wine sampling solution.

The concept? Professional buyers and international journalists visit the virtual exhibitors' stands, exchange with them and select the wines and spirits they wish to taste. The bottles are then repackaged into samples (35 bottles of 2cl or 17 bottles of 4cl), using a patented and proven process at Vinovae. This process is 100% oxygen free, from the uncorking of the bottle to the re-corking of the sample, with a slight suppression on the line to preserve all the wine's aromas and a controlled temperature to preserve the wine's stability. In terms of logistics, Hopwine handles everything as well. From the personalization of the bottle label with the logo and legal mentions of each wine, to the box creation, including transport and customs clearance.

Soucieux de la satisfaction de ses exposants, le salon Hopwine leur permet, à moindre coup, d'appréhender de potentiels acheteurs nationaux et internationaux et offre même la possibilité au viticulteur de choisir s'il préfère être mis en relation avec des CHR, des importateurs ou encore des cavistes. L'acheteur, lui, peut faire sa sélection en fonction de son marché.

Au delà de la crise, Hopwine répond à de réels enjeux écologiques (les bureaux de gestion de la plate-forme digitale et les ateliers de reconditionnement logistique sont situés en France, les échantillons et coffrets sont 100 % recyclables) et correspond parfaitement aux attentes des exposants et visiteurs de plus en plus animés par le manque de temps imposé par leur profession.

En seulement un an d'existence, Hopwine a déjà fait ses preuves avec 600 exposants, 3 000 visiteurs professionnels, 80 000 échantillons expédiés dans 77 pays différents et un chiffre d'affaire d'un million d'euros. Une chose est sûre : la start-up a de beaux jours devant elle !

Les salons Hopwine se déroulent entièrement en ligne sur [hopwine.com](https://hopwine.com)  
Anaïs Laborde, directrice commerciale – 03 85 45 94 15



The Hopwine exhibition is concerned with its exhibitors' satisfaction and allows them to reach potential national and international buyers at a lower cost. Winemakers can even choose whether they prefer to be put in touch with restaurants, importers or wine shops. The buyer can make his selection according to his market.

Beyond the crisis, Hopwine faces real ecological challenges (the digital platform's management offices and the logistical repackaging workshops are located in France, the samples and boxes are 100% recyclable) and perfectly matches the exhibitors' and visitors' expectations, who are more and more driven by the lack of time imposed by their profession.

Within only one year, Hopwine has already proven itself with 600 exhibitors, 3,000 professional visitors, 80,000 samples sent to 77 different countries and a turnover of one million euros. There is no doubt that the start-up has a bright future ahead of it!

*Hopwine trade shows are held entirely online at [hopwine.com](https://hopwine.com)  
Anaïs Laborde, sales manager - 03 85 45 94 15*

Sandy Bénard-Ravoisier / Photos: Hopwine

## QUATRE ÉVÈNEMENTS SONT PRÉVUS POUR LA SAISON 2022 :

- Hopwine H1 - Du 17 au 21 janvier 2022
- Hopwine H2 « Organic week » - Du 21 au 25 février 2022
- Hopwine H3 - Du 21 au 25 mars 2022
- Hopwine H4 - Du 25 au 29 avril 2022

## 3 labels verts présents en 2022 :

Demeter Monde, Vignerons Bio de Nouvelle Aquitaine et Terra Vitis, La Provence, La Napa valley...

## Four events are planned for the 2022 season:

- Hopwine H1 - January 17-21, 2022
- Hopwine H2 "Organic week" - From February 21 to 25, 2022
- Hopwine H3 - From March 21 to 25, 2022
- Hopwine H4 - From April 25 to 29, 2022

## 3 green labels are present in 2022

Demeter Monde, New Aquitaine Organic Winegrowers and Terra Vitis, Provence, The Napa valley...



# CBONART :

des cuvées spéciales de vin naturel  
en éditions limitées habillées par des œuvres d'artistes



L'univers de l'art et du vin, deux fleurons de la culture française réputés dans le monde entier, ont beaucoup en commun : ils sont le fruit d'une passion, d'un savoir-faire, d'une exigence, d'une lente maturation et de la capacité à se réinventer. Ils partagent aussi une même singularité : comme un artiste, un vigneron a un univers qui lui est propre, une façon de travailler, un style et une personnalité qui le caractérisent. L'art et le vin se répondent, en écho, en exprimant une sensibilité unique.

Alors pour marier ces deux mondes, Cbonart lance un concept inédit : des cuvées spéciales de vin naturel, produites en éditions limitées et proposées dans des bouteilles habillées par des artistes.

Le concept est simple :

1. Cbonart opère une sélection exigeante de vins naturels en édition limitée, choisis pour leurs qualités et l'engagement des petits vigneron qui les produisent ;
2. Les vignerons choisissent un ou plusieurs tableaux parmi la pré-sélection envoyée par Cbonart ;
3. Les étiquettes de face reprennent les tableaux choisis, et celles au dos de la bouteille toutes les informations légales (vigneron, provenance, degré d'alcool, etc.).

Tous les vins proposés sur Cbonart sont certifiés bio, biodynamique, sains ou naturels.

Sa première collection est consacrée au peintre français Bernard Dufour :

- Vin nature - Pineau d'Aunis 2019, Brendan Tracey, Sainte-Anne Vallée de la Loire.
- Nature et Progrès - Cour des Filles 2018, Les Noades, AOP Saumur Puy Notre Dame, Vallée de la Loire.
- Vin nature - La Varenne de Chanzé 2019, Pierre Ménard, Vallée de la Loire.
- BIO - AOC Côtes-du-Rhône 2019, Cuvée Terre d'Aigles 2019 du Domaine Richaud.
- Vin nature - Clos des Mailles 2019, Pierre Ménard, Vallée de la Loire.

## Cbonart: special natural wine limited editions dressed by artists' work

Art and wine, both French cultural jewels renowned throughout the world, share many similarities: they are the result of passion, know-how, high standards, slow maturation and re-invention. They also share the same singularity: a winemaker, just like an artist, has his own universe, a working method, a style and a personality that characterize him. Art and wine respond to each other, echoing each other, expressing a unique sensitivity.

Cbonart is launching a new concept to bring these two worlds together: special wines, produced in limited editions and offered in bottles designed by artists.

Concept idea:

1. Cbonart selects natural wines in limited edition. The wines are chosen for their quality and the winemakers commitment which produce them;
2. The winemakers select one or more paintings from the pre-selection sent by Cbonart;
3. The front labels show the chosen paintings, and the back labels show all legal information (winemaker, origin, alcohol level, etc.).

All the wines offered on Cbonart are organic, biodynamic, healthy or natural certified.

Its first collection is dedicated to the French painter Bernard Dufour:

- Nature et Progrès - Aunis Pineau 2019, Brendan Tracey, Sainte-Anne Loire Valley.
- Nature et Progrès - Cour des Filles 2018, Les Noades, AOP Saumur Puy Notre Dame, Loire Valley.
- Vin nature - La Varenne de Chanzé 2019, Pierre Ménard, Loire Valley.
- BIO - AOC Côtes-du-Rhône 2019, Cuvée Terre d'Aigles 2019 from Domaine Richaud.
- Vin nature - Clos des Mailles 2019, Pierre Ménard, Loire Valley.

EN SAVOIR → WWW.CBONART.COM



# L'ARBRE À CAFÉ : le goût de l'origine

Depuis plus de 10 ans, L'Arbre à Café élève le café en boisson de qualité en s'inspirant du monde du vin et en s'appuyant sur les agricultures bio et biodynamiques. L'Arbre à Café approfondit encore sa démarche et surprend avec un café élevé dans des fûts en forme d'œuf à la façon des grands vins d'aujourd'hui. Un trésor unique au monde né au cœur du Pérou, de la collaboration avec la Chakra do Dago, complice depuis des années de L'Arbre à Café.

## QUAND LE MONDE DU VIN INSPIRE CELUI DU CAFÉ

Une véritable révolution œnologique est en cours dans l'univers du café depuis quelques temps. Alors que le café n'était pas considéré comme un produit fermenté digne d'intérêt, certains producteurs se sont inspirés du monde du vin et des méthodes œnologiques. L'Arbre à Café apporte sa pierre à l'édifice, en adaptant au café des fûts que les vignerons les plus visionnaires utilisent pour les grandes cuvées : les fûts ovoïdes.

Dès 2018, L'Arbre à Café projette des fûts ovoïdes pour le café, et les fait construire au Pérou dans une plantation amie. Construits en 2019, c'est lors de la récolte de 2020, que les cerises de café y sont plongées et fermentées. C'est une révolution ! Les fermentations, véritables exhausteurs de goût, sont plus douces et plus harmonieuses. Les cerises sont placées dans les cuves pendant 5 jours, protégées sous du gaz carbonique à la façon des vins, puis laissées à fermenter à basse température. La forme intérieure de l'œuf favorise un mouvement harmonieux de l'énergie, la forme extérieure un mouvement perpétuel et une inertie thermique très appréciable en pays tropicaux. Le jus des cerises et l'oxygène y circulent mieux, les cafés produits sont ainsi plus homogènes.

## UN CAFÉ ISSU D'UNE FERMENTATION EXTRA-LONGUE, AUX ARÔMES EXPLOSIFS

Armonia est le fruit de cette fermentation unique, en fût ovoïde. Celle-ci sublime le goût du café qui devient plus gourmand, plus onctueux et plus fruité.

Issues d'une seule parcelle nommée Harmony, les cerises sont cueillies à la main selon le calendrier biodynamique, en jour et fruit. Elles sont fermentées d'abord en cerises entières, puis déulpées avec leur mucilage, pendant plusieurs semaines.

## LE GOÛT DE L'ORIGINE... ET DE L'ART

Parce que le goût est une affaire de tous les sens, les fûts ont été décorés par Edu Marin, jeune artiste péruvien. Dans le respect de la tradition quéchoa, les fresques colorées et lumineuses, représentant les polarités nuit et jour, féminin et masculin, aérienne et terrestre, ont été peintes avec l'aide des enfants de la plantation lors d'un atelier. Ce sont des hommages à la nature et à ces cycles.

EN SAVOIR → WWW.LARBREACAFE.COM



**L'Arbre à Café: the taste origin** || For more than 10 years, L'Arbre à Café has been breeding coffee into a quality beverage, inspired by the wine world and based on organic and biodynamic farming. L'Arbre à Café has taken this approach one step further and is now surprising with a coffee matured in egg-shaped barrels in the same way as today's great wines. A unique treasure born in Peru, from the collaboration with Chakra do Dago, L'Arbre à Café's long-time partner.

## When wine inspires the coffee world

A real oenological revolution has been underway in the coffee world for some time. While coffee was not considered a fermented product worthy of interest, some producers have been inspired by the wine world and oenological methods.

L'Arbre à Café is making its contribution by adapting to coffee the barrels that the most visionary winemakers use for great vintages: the ovoid barrels.

In 2018, L'Arbre à Café began planning ovoid casks for coffee, and had built them in Peru at a friendly plantation. Built in 2019, the coffee cherries will be immersed and fermented in them during the 2020 harvest. It's a revolution! The fermentations become smoother and more harmonious, as they enhance the taste. The cherries are placed in the vats for 5 days, protected under carbon dioxide gas in the wine style, and then left to ferment at low temperature. The inner shape of the egg favours a harmonious energy movement, the outer shape a perpetual movement and a thermal inertia highly appreciated in tropical countries. The cherry juice and oxygen circulate better, and the coffees produced are more homogeneous.

## A coffee from an extra-long fermentation with intense aromas

Armonia is the result of this unique fermentation in an ovoid barrel. It enhances the taste of the coffee, which becomes more delicious, smoother and fruitier.

The cherries are picked by hand from a single plot of land called Harmony, according to the biodynamic calendar, during the day and on the fruit. They are fermented first as whole cherries, then pulped with their mucilage, for several weeks.

## Taste origin ... and art

Taste is a matter for all the senses, so the barrels have been decorated by Edu Marin, a young Peruvian artist. Respecting the Quéchoa tradition, the colourful and luminous frescoes, representing night and day, feminine and masculine, aerial and terrestrial polarities, were painted with the help of the plantation's children during a workshop. They are tributes to nature and its cycles.

Text and photos : L'Arbre à Café

# DES VERRES À DÉGUSTATION « ULTRALIGHT »

Après deux années de recherche et développement la Maison Lehmann dévoile sa nouvelle technologie «Ultralight» alliant finesse d'exception et légèreté optimale.

**“Ultralight” tasting glasses** || *After two years of research and development, Lehmann unveils its new “Ultralight” technology, combining exceptional thinness and optimal lightness.*

Thanks to passionate designers, talented master glassmakers and innovative manufacturing techniques, Lehmann creates unique tasting glasses every day. The “Ultralight” innovation applies to both the mouth-blown and machine-blown collections, the company’s traditional and industrial manufacturing techniques.

“With the finesse of Ultralight, the glass disappears in the service of a magnified aromatic expression”, emphasizes Matthieu Bouatta, General Manager.

Twenty-one cases were created from this process, all from the Signature collections developed with the brand’s ambassadors such as Arnaud Lallement, Philippe Jamesse and Fabrice Sommier.

The Lehmann team also wanted to honor this launch by designing a range to Gérard Basset, the Best Sommelier of the World and co-founder of the brand. Sleek and pure, the curves of these glasses exalt the conviviality of small and special occasions!

2021 has been full of innovations for the group which, previously specialized in B to B (notably with the establishment of a professional space of the site), is now turning to B to C thanks to the creation of its e-commerce site *lehmann-sa.com* and its private showroom.

With this new universe, a promise:  
*Enhance your tasting moments.*

Grâce à des designers passionnés, des maîtres verriers talentueux et des techniques de fabrication novatrices, la Maison Lehmann façonne chaque jour des verres à dégustation uniques. L’innovation *Ultralight* s’applique aux collections soufflées bouche et soufflées machine, techniques de fabrication artisanales et industrielles de la société.

«Avec la finesse de l’Ultralight, le verre s’efface au service d’une expression aromatique magnifiée», souligne Matthieu Bouatta, directeur général.

De ce procédé sont nés vingt-et-un écrins, tous issus des collections Signature développées avec les ambassadeurs de la marque tels qu’Arnaud Lallement, Philippe Jamesse & Fabrice Sommier.

Pour honorer ce lancement, l’équipe Lehmann a également tenu à dessiner une gamme en hommage à Gérard Basset, Meilleur Sommelier du Monde et père co-fondateur de la marque. Élancées et épurées, les courbes de ces verres exaltent la convivialité des petites et grandes occasions !

2021 a été riche en nouveautés pour le groupe qui, heureux d’être auparavant spécialisé dans le B to B (avec notamment la mise en place d’un espace pro sur le site), se tourne désormais vers le B to C grâce à la création de son site de e-commerce *lehmann-sa.com* et son showroom privé.

Avec ce nouvel univers une promesse :  
*Sublimez vos instants de dégustation.*



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



**CHÂTEAU de POMMARD**

MAISON FONDÉE EN 1726

FAMILLE CARABELLO-BAUM

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



EN SAVOIR ☪  
→ [WWW.LEHMANN-SA.COM](http://WWW.LEHMANN-SA.COM)

# VEUVE CLICQUOT

## EXTRA BRUT EXTRA OLD 3

La Maison de Champagne Veuve Clicquot présente le troisième numéro de sa collection *Extra Brut Extra Old*.

Veuve Clicquot possède un patrimoine oenologique singulier, riche d'une des plus grandes et des plus variées collections de vins de réserve en Champagne (entre 400 et 500 vins).

En 2021, fidèle à son art de l'assemblage, la Maison enrichit sa collection *Extra Brut Extra Old* avec une nouvelle cuvée composée de 8 années sélectionnées parmi ses vins de réserve remarquables: 1990, 1998, 1999, 2008, 2009, 2012, 2013 et 2014.

Ce vin bénéficie d'une double maturation. Une première fois en cuves sur lies fines pendant plusieurs années puis 3 ans supplémentaires en caves avant dégorgement. Dosé à 3g/l, il est constitué de 50 % de pinot noir, 30% de chardonnay et 20% de meunier.

Au nez, l'*Extra Brut Extra Old 3* dévoile des arômes de fleurs blanches, d'agrumes citronniers, de fruits blancs et s'ouvre sur des notes de pâte à pain et d'écorce d'orange. Le premier temps de bouche révèle une grande fraîcheur, ensuite vient la complexité et la profondeur. La pureté aromatique de la cuvée s'appréciera autour d'une cuisine équilibrée et pleine de fraîcheur : des légumes aux fruits primeurs, des produits iodés comme des algues fraîches aux crustacés, ou encore avec des herbes fraîches.

*Extra Brut Extra Old 3* possède un potentiel de garde de plus de 15 ans. Il apporte toute la précision et la vivacité d'un champagne rare et complexe.

The Champagne House Veuve Clicquot presents the third edition of its Extra Brut Extra Old collection.

Veuve Clicquot has a singular oenological heritage, with one of the largest and most varied wine collections in Champagne (between 400 and 500 wines).

In 2021, following its blending tradition, the House is enriching its Extra Brut Extra Old collection with a new cuvée composed of 8 years selected from its remarkable reserve wines: 1990, 1998, 1999, 2008, 2009, 2012, 2013 and 2014.

This wine benefits from a double maturation. First, in vats on fine lees for several years and then, 3 more years in cellars before disgorgement. Dosed at 3g/l, it is made up of 50% Pinot Noir, 30% Chardonnay and 20% Meunier.

On the nose, the *Extra Brut Extra Old 3* reveals aromas of white flowers, lemon citrus and white fruit, and opens with notes of bread dough and orange peel. The first part of the palate reveals a great freshness, then comes complexity and depth. The wine's aromatic purity can be enjoyed with a balanced cuisine full of freshness: vegetables with early fruit, iodised products such as fresh seaweed with shellfish, or even with fresh herbs.

*Extra Brut Extra Old 3* has an ageing potential of over 15 years. It brings all the precision and vivacity of a rare and complex champagne.



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

## Les Ecrins HÔTELS & PRÉFÉRENCE

Cette année une surprise gourmande de la maison Kusmi Tea se glisse dans votre écrin cadeau pour toute commande sur notre boutique en ligne à partir de 100€.

### NOS COFFRETS GASTRONOMIQUES

*A partir de 168€*



Découvrez notre collection de coffrets cadeaux et invitez vos proches à profiter d'un somptueux voyage dans l'un des 150 établissements chics et authentiques de la chaîne !



Contactez Laëtitia au 01 78 94 90 55 pour plus d'informations

[www.coffrets-cadeaux-hotels.com](http://www.coffrets-cadeaux-hotels.com)



# CHAMPAGNE LOMBARD

Brut Nature Cramant Grand Cru Lieu-dit « Les Bauves »



*C'est le Vin au sommet  
de son Art*

Ce vin est la quintessence du cru Saint-Saturnin. Une sélection parcelle stricte où seuls les millésimes réunissant toutes les caractéristiques organoleptiques nécessaires sont retenus dans l'élaboration de cette cuvée icône. Nos vignerons signent ici une performance de Haut Vol !

## FONJOYA

AOP TERRASSES DU LARZAC - AOP LANGUEDOC SAINT-SATURNIN  
IGP SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT

[WWW.FONJOYA.COM](http://WWW.FONJOYA.COM)

© www.fonjoya.com

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

The Brut Nature Cramant Grand Cru Lieu dit "Les Bauves", from Champagne Lombard, is a 100% Chardonnay, from the *Terroir* range. The *Signature* range offers champagnes signed by the cellar master of the domain, elaborated by blending of terroirs and grape varieties, and the *Millésime* range embodies the House's and the Champagne's memory. The *Terroir* range presents Brut Nature champagnes which express the mineral identity of the place through a cru or a lieu-dit.

The plot *Les Bauves*, planted in 1962, now covers 26 ares, with an eastern exposure, on a clayey-silt soil. As the cellar master states: "The plot *Les Bauves* reveals an atypical expression of Chardonnay. The soil is rich in limestone and brings a great freshness to the wine. In the subsoil, the chalk is highly decompacted and allows this old vine to draw deeply, which gives the wine a remarkable balance between mineral power and aromatic concentration". The wine is vinified in thermo-regulated stainless steel vats, then aged in oak barrels for 6-8 months with careful stirring of the lees. The wine will spend a minimum of 48 months on the laths to develop its aromatic complexity.

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

### CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

**Robe** : jaune clair, reflets brillants.

**Nez** : franc, droit, frais et fruité.

**Bouche** : une grande fraîcheur, une minéralité tout en puissance. Sur les fruits blancs, pointe saline.

**Accord** : pour l'apéritif ; gambas à la plancha ; carpaccio de saint-jacques au sel de Guérande.

**Commentaire** : un vrai plaisir, à boire sans attendre !

**Color**: light yellow with brilliant reflections.

**Nose**: frank, straightforward, fresh and fruity.

**Palate**: a great freshness, a powerful minerality. With white fruits, saline point.

**Pairing**: for the aperitif; gambas à la plancha; scallop carpaccio with Guérande salt.

**Comment**: a real pleasure, to be enjoyed immediately!



AVEC LE CHAMPAGNE,  
TOUS LES GOÛTS  
SONT PERMIS.



CHAMPAGNE  
DE VIGNERONS

Venez découvrir toute leur diversité  
chez votre caviste.

## CHAMPAGNE JEAN DIOT

Folie Amoureuse Extra Dry rosé

Au début des années 1960, Jean Diot crée le champagne qui portera son nom. Il développe tout au long des années une exploitation familiale qui sait conserver ses valeurs et ses traditions. Reprise en 1998 par ses enfants, la Maison, installée à Vinay, poursuit l'élaboration de ses vins de Champagne grâce à un travail minutieux de ses vignes établies sur les coteaux du sud d'Épernay et la Vallée de la Marne.

La cuvée *Folie Amoureuse Extra Dry rosé* est élaborée à partir de 50 % de pinot meunier, qui donne au vin un côté fruité, 30 % de chardonnay, pour l'élégance et la finesse et 20 % de pinot noir ; dont 12 % de vin rouge, qui apporte rondeur et structure.

Issus à plus de 100 % des coteaux Sud d'Épernay, entre 15 et 25 % de vins de réserve sont utilisés pour pérenniser d'une année sur l'autre la qualité et le style du rosé. Ici, la cuvée est vieillie en cave un minimum de 24 mois après la mise en bouteille, avec un dosage de 14 g/l.

In the early 1960s, Jean Diot created the champagne that would bear his name. Throughout the years, he developed a family business that knew how to preserve its values and traditions. In 1998, his children took over the company, which is located in Vinay, and continues to produce its champagne wines thanks to the meticulous work of its vines established on the Southern hillsides of Épernay and the Marne Valley.

The cuvée *Folie Amoureuse Extra Dry rosé* is made from 50% Pinot Meunier, which gives the wine a fruity aspect, 30% Chardonnay, for elegance and finesse, and 20% Pinot Noir; of which 12% is red wine, which brings roundness and structure.

More than 100% of the wine comes from the southern slopes of Épernay, and between 15 and 25% of reserve wines are used to maintain the quality and style of the rosé from one year to the next. Here, the cuvée is aged in the cellar at least 24 months after bottling, with a dosage of 14 g/l.

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



### CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

**Robe :** magnifique couleur saumonée aux reflets légèrement tuilés, belle effervescence.

**Nez :** du fruit, et encore du fruit, croquant, intensément gourmand, sur la framboise, le cassis, la groseille, puis légèrement toasté et épicé.

**Bouche :** fraîche et gourmande, toujours sur le fruit croquant et bien mûr. Finale longue et savoureuse.

**Accord :** tarte aux pralines roses et framboises.

**Commentaire :** un rosé croquant et gourmand !

**Color:** beautiful salmon color with slightly tiled reflections, beautiful sparkle.

**Nose:** fruit, and more fruit, crunchy, intensely greedy, with raspberry, blackcurrant, redcurrant, then slightly toasted and spicy.

**Palate:** fresh and greedy, still on the crunchy and ripe fruit. Long and tasty finish.

**Pairing:** pink praline and raspberry pie.

**Comment:** a crunchy and greedy rosé!

# CHAMPAGNE A. & C. TOULLEC

## Cuvée Blanc de Noirs Extra Brut

Anthony et Clémence Toullec sont la 5<sup>e</sup> génération d'un domaine qui s'étend sur 5 hectares (24 parcelles) à Rilly la Montagne. Classé 1<sup>er</sup> cru, le Champagne A. & C. Toullec préserve le travail à la main et les méthodes respectueuses de l'écosystème et de la biodiversité à travers une viticulture raisonnée et est certifié « Exploitation de Haute Valeur Environnementale » (HVE niveau 3) et « Viticulture Durable en Champagne ». Son but est simple : limiter l'usage de produits phytosanitaires, ne pas épuiser la terre, éviter l'érosion des sols, maintenir une vie microbienne souterraine et recourir à la technique de l'enherbement afin de préserver les paysages viticoles et renforcer la qualité du raisin. Fier de son engagement, le domaine est également membre du groupement « Vignerons Indépendants ».

La cuvée *Blanc de Noirs Extra Brut* du domaine a bénéficié d'une sélection parcellaire de vignes de plus de 50 ans d'âge, puis élevé en fût de chêne pendant 7 à 8 mois. Tous les vins du vignoble sont suivis rigoureusement tout au long de leur évolution, et ce jusqu'à la mise en bouteille, afin de garantir toute leur authenticité. C'est sans nul doute grâce à cela que ce 100 % pinot noir, issu du terroir de la Montagne de Reims, possède aujourd'hui une puissance maîtrisée et offre une belle harmonie aux 3 208 bouteilles produites.

Anthony and Clémence Toullec are the 5<sup>th</sup> generation of an estate that extends over 5 hectares (24 parcels) in Rilly la Montagne. The Champagne A. & C. Toullec is classified as a First Growth and preserves the hand work and the ecosystem and biodiversity respectful methods through a reasoned viticulture and is certified "Exploitation de Haute Valeur Environnementale" (HVE level 3) and "Viticulture Durable en Champagne". The aim is simple: to limit the use of phytosanitary products, not to exhaust the soil, to avoid soil erosion, to maintain underground microbial life and to use the grassing technique in order to preserve the vineyard landscapes and reinforce the grapes' quality. The estate is proud of its commitment and is also a member of the "Vignerons Indépendants" group.

The estate's *Blanc de Noirs Extra Brut* cuvée is made from a selection of vines over 50 years old, then aged in oak barrels for 7 to 8 months. All the wines from the vineyard are rigorously monitored throughout their development, right up to bottling, to guarantee their authenticity. It is no doubt due to this process that the 100% Pinot Noir, from the Reims mountain terroir, now has a well-controlled power and provides a nice harmony to the 3208 bottles produced.



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

### CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

**Robe** : jaune or clair, bulles fines.

**Nez** : sur le fruit, avec des notes de confiture de coing, de pain grillé.

**Bouche** : belle attaque franche, sur la finesse, sur le fruit rouge (cerise). Longueur généreuse.

**Accord** : Comté ; Salers ; ris de veau aux cèpes.

**Commentaire** : garde de 2-3 ans.

**Color**: light golden yellow, fine bubbles.

**Nose**: fruity, with quince jam and toasted bread notes.

**Palate**: beautiful frank attack, with finesse and red fruit (cherry). Generous length.

**Pairing**: Comté cheese; Salers cheese; veal sweetbreads with ceps.

**Comment**: to be kept for 2-3 years.

# CHAMPAGNE SYLVIE MOREAU

## Blanc de Noirs

Le Champagne Sylvie Moreau est depuis plus de dix ans dans une démarche de réduction de tous produits intrants quel qu'ils soient. Aucun produit chimique n'est utilisé sur l'exploitation, uniquement des produits naturels (cuivre et soufre), huiles essentielles ou encore des tisanes de plantes. Au Champagne Sylvie Moreau, l'enherbement est naturel et un travail des sols est effectué sur l'ensemble du domaine. Les vignes sont cultivées dans le respect des cycles naturels afin de conserver leur équilibre. Une réflexion qui amène Sylvie et Olivier à se projeter vers l'agroforesterie et à appliquer un couvert végétal pour garantir une terre fertile, composée de fumure et de matières organiques. Tout cela dans le but de produire et récolter des raisins de qualité, récoltés à un stade de maturité avancée qui leur permettent d'élaborer des vins de Champagne typiques du terroir.

Produite à partir de la vendange 2015, sur le terroir de la Montagne de Reims et de la Vallée de l'Ardre, la cuvée *Blanc de Noirs* du Champagne Sylvie Moreau offre un assemblage de 80 % de pinot noir et 20 % de pinot meunier. Dosée à 5g/l, elle a été pressurée avec un pressoir traditionnel de 4000kg, débourbée à froid pendant 12 heures, puis vinifiée en cuve inox thermorégulée, sans filtration ou collage.

For more than ten years, Champagne Sylvie Moreau has been in a reduction process of all input products whatever they are. No chemical products are used on the estate, only natural products (copper and sulfur), essential oils or herbal teas. At Champagne Sylvie Moreau, the grassing is natural and the soil is worked throughout the estate. The vines are cultivated in accordance with natural cycles to preserve their balance. A reflection that leads Sylvie and Olivier to project themselves towards agroforestry and to apply a plant cover to guarantee a fertile soil, composed of manure and organic matter. The aim was to produce and harvest quality grapes, gathered at an advanced maturity stage that would allow them to elaborate Champagne wines typical of the terroir.

The Blanc de Noirs Champagne Sylvie Moreau is produced from the 2015 harvest in the Montagne de Reims and the Ardre Valley. It is a blend of 80% pinot noir and 20% pinot meunier. Dosed at 5g/l, it was pressed with a traditional 4000 kg press, cold settled for 12 hours, then vinified in thermo-regulated stainless steel tanks, without filtration or fining.

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

### CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

**Robe** : jaune doré intense, accompagné d'une bulle fine et intense.

**Nez** : délicat, intense et gourmand. Sur les petits fruits rouges, et de subtils notes florales.

**Bouche** : voluptueuse, ronde et crémeuse, toujours sur le fruit. Belle matière, avec une légère amertume qui rehausse la finale.

**Accord** : filet de bœuf, poivre de Sichuan.

**Commentaire** : un champagne gastronomique.

**Color**: intense golden yellow, served with a fine and intense bubble.

**Nose**: delicate, intense and greedy. On small red fruits and subtle floral notes.

**Palate**: voluptuous, round and creamy, always on the fruits. Beautiful matter, with a light bitterness that enhances the finish.

**Pairing**: beef filet, Sichuan pepper.

**Comment**: a gastronomic champagne.

# CHAMPAGNE PHILIPPE FONTAINE

## Cuvée des Lys Brut Blanc de Blancs



Le Champagne Philippe Fontaine est un champagne de récoltant. C'est avant tout une histoire de famille et de traditions où, de génération en génération, se transmet l'héritage de la viticulture auboise. Ici, tout est mis en œuvre pour offrir des vins de qualité, possible grâce aux exigences de résultats que s'imposent le domaine, toujours en accord avec son temps : adaptation des pratiques, préservation de l'environnement et des personnes.

La Cuvée des Lys Brut Blanc de Blancs est composée à 100% de pinot blanc, cépage rare en Champagne. Elle a bénéficié d'un enherbement maîtrisé, notamment grâce à la conduite du vignoble en viticulture durable. Les vendanges se font manuellement avec tri à la vigne, puis subissent un pressurage direct avec un fractionnement des jus qui subissent un débouillage lent (12 heures). La vinification se fait en cuves en acier émaillé de petits volumes, avec une fermentation malolactique totale et un passage à froid réalisé pour une protection optimale des vins. Ces derniers sont ensuite conservés sur lies pendant 3 mois minimum avec des soutirages puis vieillissent en bouteille pendant environ 3 ans.

Champagne Philippe Fontaine is a harvesting champagne. It is a family story and a tradition where, from generation to generation, the Aube winegrowing heritage is passed on. Here, everything is done to offer quality wines, thanks to the results that the domain imposes on itself, constantly in tune with the times: adapted practices, environmental and human preservation.

The Cuvée des Lys Brut Blanc de Blancs is composed of 100% Pinot blanc, a rare grape variety in Champagne. It has benefited from a controlled grassing, especially through the vineyard management in sustainable viticulture. The grapes are harvested manually with sorting on the vine, then the juice is directly pressed and slowly settled (12 hours). The vinification is done in small enamelled steel vats, with a total malolactic fermentation and a cold passage for an optimal wine protection. The wines are then kept on the lees for a minimum of 3 months with racking and then aged in the bottle for about 3 years.

EN SAVOIR → [WWW.PHILIPPE-FONTAINE.FR](http://WWW.PHILIPPE-FONTAINE.FR)

### CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

**Robe** : jaune or pâle, bulles fines et intenses.

**Nez** : belle palette aromatique sur de subtiles notes de fruits à chair blanche et de fleurs blanches.

**Bouche** : fraîche et tendue, attaque ronde et délicate, finale douce.

**Accord** : gambas grillées.

**Commentaire** : fraîcheur et élégance !

**Color**: pale golden yellow, fine and intense bubbles.

**Nose**: beautiful aromatic palette with white flesh fruits and white flowers notes.

**Palate**: fresh and tense, round and delicate attack, soft finish.

**Pairing**: grilled gambas.

**Comment**: freshness and elegance!

“NON NOVA SED NOVE”

*Non pas des choses nouvelles  
mais d'une manière nouvelle.*



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

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

Au domaine,  
la quête permanente  
de l'excellence  
est une réalité  
de tous les instants.

CHATEAU  
MALHERBE

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

DESIGN DE MARQUE : AGENCE-S & SAGUEZ - PHOTO : CHAPUIS

# LA MAISON MUMM

## DÉVOILE Mumm Millésimé 2015

*Mumm Millésimé 2015* s'inscrit parfaitement dans le style des vins de la Maison défini par la puissance et la richesse fruitée du pinot noir. Pour Laurent Fresnet, chef de caves de la Maison : « Après cinq années passées dans les caves de Mumm à Reims, ce champagne se révèle dans la plénitude de son évolution, incarnant à la perfection l'intensité du pinot noir ».

L'assemblage de *Mumm Millésimé 2015*, 100 % Grand Cru, est réalisé avec des pinot Noir (75 %) issus des terroirs historiques de la Maison sur la Montagne de Reims - Verzenay bien sûr, Verzy, Ambonnay - et des chardonnay (25%) des prestigieux crus d'Avize et Cramant sur la Côte des Blancs. Le chardonnays apporte l'élégance et la fraîcheur avec ses notes florales qui équilibrent et enrichissent l'intensité aromatique du pinot noir.

Champagne charmeur, exubérant, il dévoile des arômes généreux de fruits blancs (pêche, poire mûre) et de miel d'acacia, ainsi que des parfums floraux subtils (chèvrefeuille). En bouche, l'attaque est fraîche et expressive, avec des notes gourmandes de fruits et des nuances de miel. La finale grillée, biscuitée, vient parfaire un bel équilibre.

« D'une grande richesse aromatique, *Mumm Millésimé 2015* présente un profil résolument gastronomique » explique Laurent Fresnet. Cette cuvée s'accorde parfaitement avec des plats raffinés et des produits nobles comme le homard ou la Saint-Jacques, mais peut aussi accompagner des plats et des produits simples et authentiques. »

Le cordon de la bouteille de *Mumm Millésimé 2015* se pare désormais de bordeaux. Cette nouvelle couleur rappelle celle de la peau du pinot noir et évoque la richesse et la gourmandise que ce cépage confère à ce vin exceptionnel.

### Mumm unveils Mumm Millésimé 2015

Mumm Millésimé 2015 is the perfect expression of the House style, defined by the strength and fruity richness of Pinot Noir. As cellar master Laurent Fresnet says: "After five years in the Mumm cellars in Reims, this champagne reveals its full depth, perfectly embodying the intensity of Pinot Noir."

The blend of *Mumm Millésimé 2015*, 100% Grand Cru blend, is made from Pinot Noir (75%) from the House's historic terroirs in the Montagne de Reims - Verzenay, of course, Verzy, Ambonnay - plus Chardonnay (25%) from the prestigious Avize and Cramant crus in the Côte des Blancs. The Chardonnay brings fresh, elegant, floral notes, balancing and enriching the aromatic intensity of the Pinot Noir.

Charming, exuberant, it revealing generous aromas of white fruit (ripe peach and pear) and acacia honey, as well as subtle floral scents (honeysuckle). The attack on the palate is fresh and expressive, with gourmet fruity notes and hints of honey, complemented by a very balanced, toasted, biscuity finish.

"*Mumm Millésimé 2015* is rich in aromas with a strongly gastronomic profile," explains Laurent Fresnet. This champagne is perfect with sophisticated produce such as lobster or scallops, but can also be served with simple, authentic produce."

The sash on the bottle of *Mumm Millésimé 2015* is now burgundy, a new colour that evokes the skin of Pinot Noir and the richness and delicacy that the grape variety gives to this exceptional wine.



Villa Baulieu



"Depuis plus de deux mille ans, le vignoble de Beaulieu, s'épanouit dans le cratère de l'unique volcan de Provence. Le domaine, érigé en fief par Henri III en 1576, a été la propriété de plusieurs grandes familles provençales et cette tradition viticole familiale se poursuit. Le clos de huit hectares dont sont issus les raisins de Villa Baulieu, est exposé au nord-est, à quatre cents mètres d'altitude, sur une parcelle argilo-calcaire adossée au basalte des laves, un terroir unique."

GRAND VIN DE PROVENCE

VILLA BAULIEU

Domaine de Beaulieu

13840 Rognes en Provence - Tel : 04 42 50 20 19

Email : contact@pgadomaines.com

Site web : www.villabaulieuvignoble.com



La Signature du Vigneron



CHÂTEAU  
CARDINAL-VILLEMAURINE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Famille Leclérot

Au cœur du village de Saint-Emilion

Visites exclusivement privatives

VISITE & DÉGUSTATION | BOUTIQUE | GRIGNOTAGES

[WWW.CARDINAL-VILLEMAURINE.FR](http://WWW.CARDINAL-VILLEMAURINE.FR)

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

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

# CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

## Belle Époque 2013

Pierre-Nicolas Perrier et Rose-Adélaïde Jouët partageaient une même passion pour la nature et les arts. Elle était une jeune femme cultivée issue d'une famille de marchands normands, lui un vigneron et botaniste émérite. En 1811, un an après leur mariage, ils fondent la Maison Perrier-Jouët pour répondre à leur envie de créer une Maison de Champagne différente.

La passion des fondateurs pour l'art, la nature et le champagne s'est transmise de génération en génération. L'affinité de la Maison Perrier-Jouët avec le mouvement Art Nouveau trouve son plus bel exemple dans l'émblématique anémone du Japon dessinée pour la Maison en 1902 par Émile Gallé. Aujourd'hui, le lien durable qui unit la Maison avec l'art et la nature se traduit par un univers original baptisé *Art de la nature*, qui revisite le luxe.

Présenté pour la première fois en 1964, Perrier-Jouët Belle Époque est le premier millésime de la cuvée Belle Époque. Concernant le millésime 2013, Séverine Frerson, cheffe de cave, déclare : « Perrier-Jouët Belle Époque est un champagne rare et élégant, qui incarne l'excellence du savoir-faire de la Maison et de son vignoble. J'associerais Perrier-Jouët Belle Époque aux orchidées blanches, qui sont d'ailleurs mes fleurs préférées. Cette cuvée est un parfait mélange de délicatesse et de vitalité, avec toute la discipline d'une orchidée blanche. »

Pierre-Nicolas Perrier and Rose-Adélaïde Jouët shared the same passion for arts and nature. She was a cultivated young woman from a Norman merchant family, he was a skilled winemaker and botanist. In 1811, one year after their marriage, they founded the House of Perrier-Jouët to fulfill their desire to create a different Champagne House.

The founders' passion for art, nature and champagne has been passed down from generation to generation. Perrier-Jouët's affinity with the Art Nouveau movement is best exemplified by the iconic Japanese anemone designed for the House in 1902 by Emile Gallé. Today, the House's enduring bond with art and nature is reflected in an original universe called *Art de la Nature*, which revisits luxury.

First presented in 1964, Perrier-Jouët Belle Époque is the first vintage of the Belle Époque cuvée. Regarding the 2013 vintage, Séverine Frerson, cellar master, says: "Perrier-Jouët Belle Époque is a rare and elegant champagne, which embodies the House's and its vineyard's excellent know-how. I would associate Perrier-Jouët Belle Époque with white orchids, which are my favorite flowers. This cuvée is a perfect blend of delicacy and vitality, with all the discipline of a white orchid."

EN SAVOIR → WWW.PERRIER-JOUËT.COM



### CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

**Robe** : claire, nette, tons de pulpe d'agrumes.

**Nez** : petite touche florale.

**Bouche** : structure fluide, douce, beaucoup de fleurs invitant au voyage. Notes salines, tension relative, complexe.

**Accord** : plat automnale ; volaille truffée.

**Commentaire** : très beau vin aux structures florales impressionnantes. Garde de 20 ans mais peut se boire dès maintenant.

**Color**: clear, clean, citrus pulp tones.

**Nose**: a slight floral touch.

**Palate**: fluid structure, soft, many flowers inviting to travel. Saline notes, relative tension, complex.

**Pairing**: autumnal dish; truffled poultry.

**Comment**: very nice wine with impressive floral structures. Keeping potential of 20 years but can be drunk immediately.

# CHAMPAGNE HATHYR

## 2012 BRUT

Les champagnes Hathyr sont élaborés avec les soins d'un savoir-faire qui se perpétue depuis plusieurs générations qui, au fil des ans, ont permis l'élaboration de vins généreux, chaleureux, complexes et profonds.

Ici, viticulture raisonnée durable par le maintien d'une biodiversité ainsi que le choix des produits et des techniques naturels permettent aux vignobles situés sur les coteaux Sud de la Vallée de la Marne de donner des raisins d'exception. La richesse et la diversité des terroirs, les sols, l'exposition à la lumière ainsi que les trois cépages : le chardonnay, le pinot noir et pinot meunier sont réunis pour élaborer des assemblages de qualité. A l'image de la cuvée *Champagne Hathyr 2012 Brut*.

80 % chardonnay (dont 15 % sculptés d'inspiration oxygénée), 10 % pinot meunier, 10 % pinot noir, la cuvée Brut 2012, dosée à 4,5 g/l, a vieilli entre 6 et 8 ans en cave. 100 % Cœur de Cuvée à l'alliance réductive protectrice elle se marie parfaitement à une cuisine gastronomique, une cuisine du monde.

Hathyr champagnes are made with care and expertise handed down through several generations which, over the years, have resulted in generous, warm, complex and deep wines.

The vineyards are located on the southern slopes of the Marne Valley. Here, the sustainable viticulture is based on the maintenance of biodiversity and the natural products and techniques used to produce exceptional grapes. The richness and diversity of the terroirs, the soils, the exposure to the light as well as the three grape varieties: Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier are combined to produce quality blends. Just like the *Champagne Hathyr 2012 Brut*.

80% Chardonnay (15% of which is oxygenated), 10% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir, the 2012 Brut cuvée, dosed at 4.5 g/l, has been aged between 6 and 8 years in the cellar. This 100% Cœur de Cuvée, with its protective reductive alliance, is a perfect match for gastronomic cuisine, a world cuisine.

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNEHATHYR.COM



### CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

**Robe** : jaune or pâle, bulles fines et intenses.

**Nez** : expressif et frais, sur des notes de brioche et de bergamote.

**Bouche** : fraîcheur, sur des notes gourmandes de fruits à chair blanche, et une belle puissance domptée par l'élégance de la fin de bouche.

**Accord** : ravioles de homard au jus de crustacés.

**Commentaire** : belle expression du grand millésime 2012, frais et gourmand.

**Color**: pale golden yellow, fine and intense bubbles.

**Nose**: expressive and fresh, with brioche and bergamot notes.

**Palate**: freshness, with greedy white flesh fruit notes, and a beautiful power tamed by its elegant finish.

**Pairing**: lobster ravioli with shellfish juice.

**Comment**: a fine expression, fresh and delectable.

# RÉVÉLONS LE CARACTÈRE DE NOS TERROIRS



1840  
**DOURTHE**  
CRÉATEUR DE VINS DE BORDEAUX DEPUIS 1840

Bordeaux

CHÂTEAU BELGRAVE • CHÂTEAU LE BOSCOQ • CHÂTEAU LA GARDE • CHÂTEAU RAHOUL  
CHÂTEAU GRAND BARRAIL LAMARZELLE FIGEAC • CHÂTEAU REYSSON • CHÂTEAU PEY LA TOUR  
CHÂTEAU DE RICAUD • ESSENCE DE DOURTHE • LES PARCELLAIRES • N°1 • LA GRANDE CUVÉE • PROMESSE

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

# CHAMPAGNE GREMILLET

## Millésime 2015 Brut

Le Champagne Gremillet, né en 1979 sous l'égide de Jean-Michel Gremillet, a fait ses premiers pas dans l'export, et plus particulièrement vers le réseau diplomatique avec pas moins de 50 ambassades et consulats dans le monde.

Aujourd'hui ce sont ses enfants, Anne et Jean-Christophe, et leurs conjoints respectifs Karine et Stéphane, qui veillent sur le cellier situé à Balnot sur Laignes tout près des Riceys et sur les 48 hectares de vignes dans la Côte des Bar au sud de la Champagne. Des terres calcaires, entrecoupées de marnes argileuses, majoritairement plantées en pinot noir (85%). Un terroir d'exception auquel les coteaux abrupts et ensoleillés révèlent toute la puissance et le fruité du cépage. Le reste de l'encépagement est dévolu au chardonnay pour sa finesse et sa fraîcheur.

Champagne Gremillet 2015 est un 100 % pinot noir avec une fermentation alcoolique à 16° et malolactique à 18° en cuves inox thermorégulées. Le vieillissement s'est fait sur plus de 5 années sur lies, avec un dosage brut à 7 g/l et une liqueur d'expédition issue de vins remis en cercle.

«A travers le millésimé, je cherche à souligner le caractère particulier d'une vendange d'exception tout en restant fidèle au style de la Maison» souligne Jean-Christophe Gremillet, le chef de cave. Un style très apprécié si l'on en croit les nombreuses récompenses gagnées, notamment par le 2015 : concours agricole : argent 2020, Gilbert & Gaillard : or 2020 (90/100), IWSC : silver outstanding 2017, Wine Spectator : 90/100, Global PN Master Drinkbusiness : argent 2020, or 2017, AWSA : or 2016 ou encore le Mondial des pinots : or 2018.

The Champagne Gremillet, created in 1979 by Jean-Michel Gremillet, started to be exported, and more particularly to the diplomatic network with no less than 50 embassies and consulates in the world.

Today Anne and Jean-Christophe, his children, and their respective spouses Karine and Stéphane, look after the cellar located in Balnot sur Laignes near Les Riceys and the 48 vineyard hectares in the Côte des Bar in the south of the Champagne region.

Chalky soils, interspersed with clayey marl, mostly planted with Pinot noir (85%). An exceptional terroir where the steep and sunny slopes reveal all the power and fruitiness of the grape variety. The rest of the vineyard is devoted to Chardonnay for its finesse and freshness.

Champagne Gremillet 2015 is a 100% Pinot noir with an alcoholic fermentation at 16° and malolactic at 18° in temperature-controlled stainless steel tanks. The aging was done over 5 years on the lees, with a gross dosage at 7 g/l and an expedition liqueur from wine returned to the circle.

“Through the vintage, I try to underline the particular character of an exceptional harvest while remaining faithful to the House's style,” says Jean-Christophe Gremillet, the cellar master. This style is highly appreciated if we believe the numerous awards won by the 2015: Concours Agricole: silver 2020, Gilbert & Gaillard: gold 2020 (90/100), IWSC: silver outstanding 2017, Wine Spectator: 90/100, Global PN Master Drinkbusiness: silver 2020, gold 2017, AWSA: gold 2016 or the Mondial des pinots: gold 2018.



EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-GREMILLET.FR

### CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

- Robe :** belle couleur jaune clair.
- Nez :** un joli nez complexe, sur des notes d'agrumes.
- Bouche :** une belle fraîcheur, jolie tension au début, sur la longueur des notes plus confites.
- Accord :** ris de veau braisés.
- Commentaire :** un très beau 100 % pinot noir de l'Aube.

- Color:** beautiful light yellow color.
- Nose:** a nice complex nose, with citrus notes.
- Palate:** a nice freshness, nice tension at the beginning, with more candied notes in the length.
- Pairing:** braised sweetbreads.
- Comment:** a very nice 100% Pinot noir from Aube.

**FOURNIER**  
PÈRE & FILS

SANCERRE

L'histoire du domaine Fournier Père & Fils se confond avec celle du Sancerre.

www.fournier-pere-fils.com

Pour en savoir plus sur la cuvée

# CHAMPAGNE PALG DEVITRY

## Blanc du Lys Brut Blanc de Blancs

Situé en plein cœur de la Côte des Bar, à Urville, le Champagne PALG Devitry, acronyme de Philippe, Aurélie, Laura et Guillaume possède un vignoble de près de 14 hectare.

Récoltant-manipulant depuis 2017, le Champagne PALG Devitry élabore ses vins à partir de 4 cépages : le pinot noir en majorité, le pinot meunier, le chardonnay, mais également le pinot blanc, qui représente moins de 2 % de l'encépagement champenois.

Des vignes au packaging, l'écologie est au centre des questionnements du domaine, certifié H.V.E. (Haute Valeur Environnementale) depuis 2019. En 2020, le PALG Devitry a rejoint les Vignerons Indépendants dans le but d'assurer une transparence quant à l'élevage de ses champagnes, mais également de promettre au consommateur une qualité irréprochable dans les bouteilles.

La cuvée *Blanc du Lys Brut Blanc de Blancs*, nommée ainsi en référence à la noblesse et à la pureté, est composée de 60 % de chardonnay de Beaugard et de 40 % de pinot blanc des Champs Maréchal.

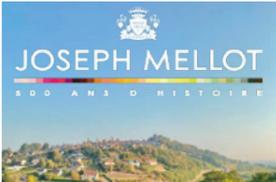
Champagne PALG Devitry is located in the heart of the Côte des Bar, in Urville. The acronym stands for Philippe, Aurélie, Laura and Guillaume and has a vineyard of nearly 14 hectares. Since 2017, Champagne PALG Devitry has been making its wines from four grape varieties: Pinot Noir for the most part, Pinot Meunier, Chardonnay, but also Pinot Blanc, which represents less than 2% of the Champagne vineyard.

Ecology, from the vines to the packaging, is at the heart of the estate's concerns. The estate has been certified H.V.E. (High Environmental Value) certification since 2019. In 2020, PALG Devitry joined the Vignerons Indépendants in order to ensure transparency regarding the maturation of its champagnes, but also to promise the consumer irreproachable quality in the bottles.

The *Blanc du Lys Brut Blanc de Blancs* cuvée, named for its nobility and purity, is made from 60% Beaugard Chardonnay and 40% Champs Maréchal Pinot Blanc.

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












**Venez vivre l'expérience Joseph Mellot à Sancerre !**  
Come live the Joseph Mellot experience in Sancerre !

**VIGNERON À / WINEMAKER IN  
SANCERRE - POUILLY-FUMÉ**

QUINCY - REUILLY - MENETOU-SALON - COTEAUX DU GIENNOIS - CHÂTEAUMEILLANT

[WWW.JOSEPHMELLOT.COM](http://WWW.JOSEPHMELLOT.COM)

TEL: +33 248 785 454 - CONTACT@JOSEPHMELLOT.COM  
ROUTE DE MÉNÉTRÉOL - D 920 18300 SANCERRE






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

**CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW**

<p><b>Robe :</b> jaune pâle, belle effervescence, beau cordon.</p> <p><b>Nez :</b> ouvert, sur les agrumes, puis sur les fleurs blanches.</p> <p><b>Bouche :</b> attaque franche, sur les notes d'agrumes. Belle fraîcheur. On retrouve la droiture du pinot blanc. Très belle longueur, finale sur la fraîcheur des agrumes.</p> <p><b>Accord :</b> en apéritif, avec des amis ; fruits de mer ; poisson grillé au beurre blanc.</p> <p><b>Commentaire :</b> très belle découverte. Garde de 2-3 ans.</p>	<p><b>Color:</b> pale yellow, beautiful effervescence, nice bead.</p> <p><b>Nose:</b> open, with citrus fruits, then with white flowers.</p> <p><b>Palate:</b> frank attack, citrus fruit notes. Nice freshness. The straightforwardness of the Pinot Blanc is apparent. Very good length, with a fresh citrus finish.</p> <p><b>Pairing:</b> as an aperitif, with friends; seafood; grilled fish with white butter.</p> <p><b>Comment:</b> a very nice discovery. Can be kept for 2-3 years.</p>
--	---



## « LES 1001 VISAGES DE LA BIODYNAMIE À BORDEAUX »

### Jean-Baptiste Duquesne, l'ambassadeur des cépages oubliés

Jean-Baptiste Duquesne du Château Cazebonne raconte qu'il a 20 cuvées et 20 histoires à raconter ! L'homme disert s'attelle à une quête de singularité qu'il juge plus importante pour le consommateur que l'objectivité du goût. « Valorisons la singularité plutôt que la moyennisation d'un assemblage ! » ajoute-t-il ! L'homme est en biodynamie pour avoir des sols vivants mais également parce qu'en tant que dégustateur il lui semblait que les vins en biodynamie procuraient plus d'émotions, racontaient plus d'histoires. Sisyphe impénitent l'homme replante désormais 52 cépages oubliés et historiques de Bordeaux, bons ou pas bons, parce que dit-il : « Je suis convaincu qu'il n'y pas de mauvais cépages, il faut juste sortir de la vision bordelaise du goût pervertie par la recherche de vins qu'on garde 20 ans ! ». Pragmatique, Jean-Baptiste sait également qu'il gagnera mieux sa vie avec un vin issu d'un cépage oublié produisant un vin gouleyant, acide ou frais et vendu à 10 euros qu'un vin de Graves sans histoire vendu 5 euros... C'est ainsi qu'il redécouvre le Jurançon noir de l'Entre-deux-Mers facile à conduire et dont il dit qu'il donne des vins populaires, des vins de copains. L'homme qui œuvra longtemps dans d'autres sphères professionnelles (il a créé le site de recettes 750g.com) s'inquiète que le vigneron bordelais ne connaisse pas son Histoire. Pour notre plus grand plaisir, le vigneron-ampélographe rebat les cartes en présentant des vins toujours singuliers, parfaitement identifiables, se souciant comme d'une guigne des canons de l'œnologie !

EN SAVOIR → [WWW.CAZEBONNE.FR](http://WWW.CAZEBONNE.FR)

### The 1001 faces of biodynamics in Bordeaux:

#### Jean-Baptiste Duquesne, the forgotten grape varieties ambassador

Jean-Baptiste Duquesne of Château Cazebonne explains that he has 20 vintages and 20 stories to tell! The talkative man is committed to a quest for singularity that he considers more important for the consumer than the taste's objectivity. "Let's value singularity rather than the standardization of a blend" he adds! He chose biodynamic viticulture to have living soils, but also because as an expert taster, he felt that biodynamic wines were more emotional and told more stories. An unrepentant Sisyphean, the man is now replanting 52 forgotten and historic Bordeaux grape varieties, good or not, because he says: "I am convinced that there are no bad grape varieties, we just have to get out of the Bordeaux vision of taste perverted by the search for wines that we keep for 20 years!" A pragmatist man, Jean-Baptiste also knows that he can make a better living with a wine made from a forgotten grape variety that produces a lively, acidic or fresh wine and is sold at 10 euros than a wine from Graves that has no history and is sold at 5 euros... This is how he rediscovered the black Jurançon from the Entre-deux-Mers region, easy to make and which, he says, produces popular wines, wines for friends. The man who worked for a long time in other professional spheres (he created the recipe website 750g.com) is concerned that the Bordeaux winegrower does not know his history. For our greatest pleasure, the winemaker-ampelographer gives us a new look at his wines, which are always singular, perfectly identifiable, and do not care about the winemaking standards!

Text and photo : Henry Clemens

Jean-Baptiste Duquesne

14-16  
FEB.  
2022

PARIS EXPO  
PORTE DE  
VERSAILLES

WE ARE  
the wine  
& spirits  
business  
event —  
IN PARIS

An event by **VINEXPOSIUM.**

# LES TRÉSORS CACHÉS DE LA ROUMANIE

par Julia & Bruno Scavo



Julia et Bruno Scavo

**Le projet historique ProViRo de Winelover Romania commence à Drăgășani - Sâmburești avec Julia & Bruno Scavo – Première semaine.**

L'association Winelover Romania, fondée en octobre 2018, vise à promouvoir le vin roumain, en particulier les cépages indigènes. La Roumanie se classe 5<sup>ème</sup> en Europe et 10<sup>ème</sup> dans le monde en termes de surface viticole, mais le pays compte presque entièrement sur lui-même en termes de consommation de vins. Avec moins de 5 % des exportations, seuls quelques vins acceptables et bon marché atteignent une poignée de clients à l'étranger, en particulier par le biais de ventes dans la GMD ou en vrac. C'est la raison pour laquelle Winelover Romania a lancé un ambitieux programme de promotion ProViRo qui se déroulera pendant les 3 prochaines années.

**The undiscovered treasures of Romania by Julia & Bruno Scavo** || *Winelover Romania's ProViRo historical project starts in Drăgășani- Sâmburești with Julia&Bruno Scavo – First week.*

Winelover Romania Association founded in October 2018 aims to promote Romanian wine, especially native grape varieties. Romania ranks 5<sup>th</sup> in Europe and 10<sup>th</sup> in the world in terms of surface under the vine, but the country relays almost entirely on itself as a customer for its wines. With less than 5% exports, only some acceptable to good, inexpensive wines reach a handful of clients abroad, especially through retail or bulk sales. This is the reason why Winelover Romania has launched an ambitious promotion program ProViRo that will run for the next 3 years.

The project consists in editing 7 books about important wine-growing areas. Julia & Bruno Scavo – International Sommeliers and Elizabeth Gabay MW will be among the first authors. The books will reach the most influential personalities in the

wine business worldwide, also invited to regular tastings in each country where the books will be launched through Romanian embassies and other diplomatic bodies.

Winelover Romania will conduct this historic project integrating massive efforts with a strong will to contribute to the rise of the Romanian wine sector and the recognition of its results in the world.

There is few clear evidence of when viticulture had been introduced in the Drăgășani- Sâmburești zone particularly, but one thing is sure, vine cultivation and wine production are as old as the people dwelling in this realm of agricultural bounty, and one of the oldest of the country.

Le projet consiste à éditer 7 livres portant sur les régions viticoles du pays. Parmi les auteurs nous pouvons déjà nommer Julia & Bruno Scavo – sommeliers internationaux et Elizabeth Gabay MW. Les livres seront dirigés vers les personnalités les plus influentes du secteur du vin dans le monde, également invités à des dégustations régulières dans chaque pays où les livres seront lancés par les ambassades roumaines et d'autres missions diplomatiques.

Winelover Romania mènera ce projet historique intégrant des efforts massifs avec un fort désir de contribuer à l'essor du secteur viti-vinicole roumain et la reconnaissance de ses résultats dans le monde.

Peu de preuves exactes précisent l'introduction de la viticulture dans la zone Drăgășani - Sâmburești. Une chose est sûre, la culture de la vigne et la production de vin sont aussi anciennes que les gens vivant dans cette région d'abondance agricole, l'une des plus anciennes du pays. La première mention écrite crédible date de 1388 mentionnant des donations de vignes accordées au monastère de Cozia. La période 1865-1882 a été l'une des plus glorieuses pour Drăgășani, riche en nombreuses médailles lors de diverses expositions nationales, internationales et même universelles à partir de 1867 à Paris.

Le phylloxéra a atteint Drăgășani vers 1884, il entraîne une diminution de la production jusqu'en 1890, date à laquelle les vignes ont commencé à être replantées sur porte-greffes américains. En 1892, Drăgășani a fondé sa première pépinière qui commença à greffer en 1898.

La région s'étend entre piémont des Carpates au nord et plaine roumaine au sud/sud-est, autour de 44°50' de latitude nord. L'altitude augmente du Sud (193 m) au Nord (463 m) offrant différentes expositions. Le sol alterne argiles, marnes et sables tertiaires sur les pentes et les sommets des collines avec des textures plus limoneuses près de la rivière Olt. Le climat est continental, avec des hivers froids et étés chauds, aux légères influences méridionales auxquelles s'ajoute l'effet miroir de la rivière Olt.



Crama Cepari - En dégustation avec M. Ilarie Prioteasa propriétaire, chef de culture, oenologue qui nous explique le projet de réhabilitation de sa Crâmpoșie Traditionnelle.

The region stretches between the Subcarpathian hills to the north and the Romanian Plain to the south/south-east, around 44°50' north latitude. The altitudes increase from the South (193 m) to the North (463 m) providing different exposures. The soil alternates clays, marls and tertiary sands on the slopes and tops of the hills with silty textures near to the River Olt. The climate is continental, with cold winters, hot summers, and slight meridional influences plus mirror reflection effect from the river Olt.

Specialties such Crâmpoșie Selectionată, Novac, Negru de Drăgășani and Alutus complement other native Romanian grapes among which Fetească Regală, Tămăioasă Românească or Fetească Neagră. International varieties came in after the phylloxera invasion, with Drăgășani Research Institute selecting the best adapted clones.

## Crama<sup>1</sup> Cepari

Ilarie Prioteasa planted his 20 ha 25 years ago, from the scratch, in one place on the territory of Cepari village, in Cîrlogani commune which has inspired some of the old synonyms of Crâmpoșie: Cârloganica, hence considered its birthplace. At Crama Cepari, Crâmpoșie Selectionată represents 15% including traditional Crâmpoșie. Ilarie is also the vineyard engineer as well as the oenologist producing only premium wines, combining tradition and modernity.

## Crama Negrini

Cristina Viorica Negrini has a lively personality with cheerful and almost hyper-active spirit. Daughter of oenologists, she inherited her passion from her parents and started the Negrini story in 1997. In 1990 the family had already purchased the manor and land of Ion Teodorini one of the historical landlords in Drăgășani. When her father passed away, she decided to start her own business,



Crama Cepari - Coup de coeur pour la Crâmpoșie Selectionată.

1. Crama means cellar in Romanian



Crama Negrini - Flanqués par la sympathique propriétaire Cristina Viorica Negrini et son associé, accompagnés par Winelover Romania.



Crama Negrini - Esprit moderne, des rosés inspirés par le sud de la France, des blancs de personnalité et des rouges sérieux pour la garde



Crama Negrini - Vue imprenable.

Les cépages locaux telles que la crâmpoșie selecționată, novac, negru de drăgășani et alutus complètent d'autres variétés indigènes parmi lesquelles fetească regală, tămâioas ă românească ou fetească neagră. Des variétés internationales sont arrivées après l'invasion du phylloxéra avec l'Institut de Recherche Drăgășani sélectionnant les clones les mieux adaptés.

**CRAMA<sup>1</sup> CEPARI**

Ilarie Prioteasa a planté ses 20 ha il y a 25 ans, d'un seul tenant sur le territoire du village Cepari, dans la commune Cîrlogani qui a inspiré certains synonymes de crâmpoșie : Cârloganca, étant ainsi considéré comme son lieu de naissance. Chez Crama Cepari, crâmpoșie selecționată représente 15 % y compris de la crâmpoșie traditionnelle. Ilarie est le chef de culture ainsi que l'œnologue produisant, uniquement des vins haut de gamme, alliant tradition et modernité.

1. Crama désigne un domaine viticole avec chais de vinification.

with 2006 her first vintage as young graduate of an œnology masters. The production sourced from 7 ha offers a modern style and entirely sells like hot cakes every year.

**Crama Mennini**

Italian Paolo Mennini has spent his latest 20 years in Romania, first implementing his business in the industrial sector of cylinders, where his society is number one in the world. In 2006, Paolo, advised by his Romanian associate working at the Research Institute of Drăgășani bought the farm with 120 ha of vines, but most were abandoned or in bad state. 70 ha have been reset: 35ha of red grapes replanted twelve years ago, then 35ha of whites to put the cellar in its starting blocks for 2014, its first vintage.

**Crama Avincis**

The story goes back to 1927 with Cristiana Stoica's great grandfather's estate around the old manor built in 1805. He was a viticulturist and winemaker, and trained his 3 children to wine, one being Cristiana's grandmother. The estate was confiscated by Communists in 1946, to be taken back in 1997. Reconstruction started in 2007 with architect Alexandru Beldimen. The old Muscat Ottonel plantings have been gradually enriched with new vines beginning from 2008 up to 43 ha now. Their desire has always been to promote the regional and Romanian grapes.

**Ferma Măgureni**

In 2009, Florin Mocanu discovered 72ha part of an old state farm, abandoned for the past 20 years. He had always had a will to work organically, and that was the opportunity. The 20ha of vines are organically cultivated and certified by ECOINSPECT S.R.L., the first organism in Romania to grant ecological certifications. He also owns 8 ha of hazelnut trees, 1 ha of orchard and 10 ha of cereals. The vines are situated in the Măgureni village. For two years now, the family has invested in wine tourism with a couple of rooms for visitors who can enjoy the farm's products, low intervention wines and Mr. Mocanu's cuisine at the table d'hôte.

Photos credits : Anca Lupusavei

Ferma Magureni - M. Florin Mocanu propriétaire qui travaille en bio et respecte les principes de la biodynamie - coup de coeur pour le Pinot Gris en macération péliculaire.



**CRAMA NEGRINI**

Cristina Viorica Negrini a une personnalité vivante, un esprit convivial, presque hyperactif. Fille d'œnologues, elle a hérité sa passion de ses parents et a commencé l'histoire de Negrini en 1997. En 1990, la famille avait déjà acheté le manoir et le terrain d'Ion Teodorini, l'un des propriétaires historiques de Drăgășani. Lorsque son père décéda, elle décida de créer sa propre entreprise, avec 2006 son premier millésime en tant que jeune diplômée d'un master en œnologie. La production provenant de 7 ha livre un style moderne, se vend entièrement comme des petits pains chaque année.

**CRAMA MENNINI**

L'italien Paolo Mennini a passé ses 20 dernières années en Roumanie, en installant d'abord son entreprise du secteur industriel des cylindres, où il est numéro un dans le monde. En 2006, Paolo conseillé par son associé roumain qui travaillait à l'Institut de recherche de Drăgășani acheta un ferme avec 120 ha de vignes, la plupart abandonnées ou en mauvais état. 70 ha furent réhabilités jusqu'à nos jours : 35 ha de rouge, 35 ha de blanc pour un premier millésime en 2014.

**CRAMA AVINCIS**

L'histoire remonte à 1927 avec le domaine de l'arrière-grand-père de Cristiana Stoica autour de l'ancien manoir construit en 1805. Viticulteur, vigneron, il forma ses 3 enfants au vin, l'un d'eux étant la grand-mère de Cristiana. Le domaine fut confisqué par les communistes en 1946, pour être repris en 1997. La reconstruction commença en 2007 avec l'architecte Alexandru Beldimen. Les vieilles vignes de Muscat Ottonel ont été enrichies par de nouvelles plantations à partir de 2008 jusqu'aux 43 ha actuels. Le désir initial est de promouvoir les cépages régionaux et roumains.

**FERMA MĂGURENI**

En 2009, Florin Mocanu découvre les 72 ha d'une ancienne ferme d'État abandonnée depuis 20 ans. Il avait toujours eu la volonté de travailler bio, et c'était l'occasion. Les 20 ha de vignes sont cultivés en biologique certifiés par ECOINSPECT S.R.L. premier organisme en Roumanie à délivrer ces certifications. Il possède également 8 ha de noisetiers, 1 ha de verger, 10 ha de céréales. Les vignes sont situées dans le village Măgureni. Depuis deux ans, la famille s'investit dans l'œnotourisme, avec quelques chambres pour les visiteurs qui peuvent déguster les produits de la ferme, les vins peu interventionnistes, la cuisine de M. Mocanu à la table d'hôte.

Ferma Magureni - Le projet ProViRo nous amène à découvrir des nouveautés mais aussi redécouvrir les classiques comme cette Crâmpoșie Selecționată, pure et variétale.



Ferma Magureni - Impressionnant coteaux, un des plus haut dans la zone cultivé en agriculture biologique certifié



La panthère, un symbole riche de sens au cœur des anciens chais nichés en pleine ville.

## Une panthère comme signature, UN SAVOIR-FAIRE POUR SÉDUIRE

Au cœur de Cognac, la Maison Meukow est au carrefour entre les petites structures familiales et les géants de la production et de la distribution. Une situation idéale pour cette vitrine de la Compagnie de Guyenne qui réunit sous une même étiquette la qualité d'une production artisanale et l'expérience du marketing.

Que l'on découvre la Maison Meukow en venant côté cour ou côté jardin, l'impression est la même, la famille Coste a le sens du détail et de la mise en scène. En pleine ville de Cognac, la Compagnie de Guyenne a redonné son sens initial à un ensemble de bâtiments entourant une vaste esplanade et tout est pensé pour soigner l'accueil des visiteurs aujourd'hui.

Mais pour comprendre l'histoire de ce fleuron du cognac, il faut remonter le temps jusqu'au milieu du 19<sup>e</sup> siècle. En effet, c'est en 1862, que les frères Meukow, Auguste-Christophe et Gustav, fondèrent le bureau commercial portant leur nom. Débarqués plus d'une décennie auparavant de Silésie, ils avaient pour mission d'approvisionner la cour du tsar Alexandre II en eaux-de-vie de Cognac. Un passé prestigieux et un héritage entretenu avec soin depuis plus de 40 ans et le rachat par Michel Coste. Et ce sont désormais ses enfants qui préservent ce patrimoine tout autant que l'esprit insufflé par l'homme d'affaires.

Avec une panthère pour symbole, « elle unit tout à la fois la force, la souplesse et l'élégance. Un ensemble qui résume parfaitement les qualités des cognacs de notre maison », souligne Céline Coste-Viard, directrice marketing et communication. A ces images on peut ajouter celle de l'espace avec le vaste caveau de présentation et de vente de la production qui se transforme parfois en salle de concert. Et de spectacle, il en est aussi question tout au long du parcours scénarisé qui permet au visiteur d'en apprendre un peu plus sur le cognac et le passé du lieu.

**A panther as a signature, a savoir-faire to seduce**  
|| *Located in the heart of Cognac, Maison Meukow is at the crossroads between small family-run businesses and the giants of production and distribution. This is an ideal location for this showcase of the Compagnie de Guyenne, which combines the quality of artisanal production and marketing experience under the same label.*

Whether one discovers the Maison Meukow from the courtyard or from the garden, the impression is the same: the Coste family has a sense of detail and staging. In the heart of the Cognac city, the Compagnie de Guyenne has given back its original meaning to a building complex surrounding a vast plaza and everything has been designed to welcome visitors today.

To understand the history of this cognac flagship, we have to go back in time to the middle of the 19<sup>th</sup> century. Indeed, in 1862, the Meukow brothers, Auguste-Christophe and Gustav, founded the commercial office bearing their name. They arrived more than a decade earlier from Silesia to supply the court of Tsar Alexander II with Cognac brandy. This prestigious past and heritage has been carefully maintained for more than 40 years since Michel Coste took over. And now his children are preserving this heritage as well as the spirit inspired by the businessman.

### L'ART SUBTIL DE L'ASSEMBLAGE

Mais la Maison Meukow s'illustre surtout par la maîtrise d'un art subtil, celui de l'assemblage. Un savoir-faire complété en amont par celui de la sélection des éléments de base. Car ici pas de fourneaux ! « Nous ne distillons pas, explique Anne Sarteaux, la maître de chai. Nos eaux-de-vie proviennent de cinq distilleries différentes qui traitent la production d'une cinquantaine de viticulteurs. Une orientation que nous allons encore développer pour obtenir une plus grande diversité de produits. Plus le panel est large, mieux c'est ! »

Cette diversité pourrait aussi profiter d'une évolution dans les vignes ainsi que le souligne Jean Montarsolo, le directeur général de la maison. « Le vieillissement de l'âge moyen des vignerons qui nous accompagnent va nécessiter l'arrivée d'une relève dont on sait qu'elle va exprimer des préoccupations nouvelles. Les techniques de viticulture, l'approche environnementale et l'adaptation aux évolutions du climat vont inévitablement se traduire dans la production. »

Anne Sarteaux, que son parcours professionnel a conduit à s'exprimer d'abord dans l'univers du vin dans les Côtes du Rhône et en Nouvelle-Zélande, a profité au milieu des années 2000 de l'expérience de son prédécesseur avant de prendre la responsabilité de maître de chai. « Dans le monde du Cognac, la transmission est plus importante qu'ailleurs, en particulier tout au long de la phase d'assemblage. Pour bien maîtriser cette étape il faut réussir à faire l'effort de se projeter », a-t-elle notamment expliqué à Julie Dupouy.

Using a panther as a symbol, "it combines strength, flexibility and elegance. A combination that perfectly sums up the qualities of our cognacs", underlines Céline Coste-Viard, marketing and communication director. To these images we can add that of the space with the vast cellar for the presentation and sale of the production which is sometimes transformed into a concert hall. And there is also a question of spectacle throughout the scenarized tour which allows the visitor to learn a little more about cognac and the past of the place.

### The subtle art of blending

However, Meukow is best known for its subtle art of blending. A savoir-faire completed upstream by the selection of the basic elements. Because here there are no ovens! "We do not distill, explains Anne Sarteaux, the cellar master. Our eaux-de-vie come from five different distilleries that process the production of about fifty winegrowers. We are going to develop this approach further to obtain a greater product diversity. The larger the panel, the more diverse it is!"

This diversity could also benefit from an evolution in the vineyards as Jean Montarsolo, the general manager of the house, points out. "The average age of the winegrowers working with us will require a new generation of winegrowers who we know will express new concerns. Viticulture techniques, the environmental approach and climate change will inevitably be reflected in the production".

...



Julie Dupouy, entourée par Anne Sarteaux, Céline Coste-Viard et Jean Montarsolo a été conquise par la gamme de la Maison Meukow.



Depuis 2008, Anne Sarteaux signe les assemblages d'eaux-de-vie de la Maison Meurkow.

Anne Sarteaux, whose career path led her to express herself first in the wine world in the Côtes du Rhône and in New Zealand, took advantage of her predecessor's experience in the mid-2000s before taking on the responsibility of cellar master. "In the world of Cognac, transmission is more important than elsewhere, especially during the blending phase. To properly succeed in this stage, you must project yourself", she explained to Julie Dupouy.



On peut remonter le temps au fil des étiquettes scellées sur les précieux flacons conservés à l'abri de la lumière dans les chais.

### UNE TABLE HAUT DE GAMME

Sous le regard de ses hôtes, la plus irlandaise des sommelières françaises a découvert une partie de la gamme qui fait notamment la réputation de la Maison Meurkow à l'international. Des cognacs qui peuvent d'ailleurs trouver toute leur place au cours d'un repas. Une expérience insolite et passionnante à la fois qui peut directement être vécue sur place.

Sur le site cognaçais, un restaurant aux solides accents gastronomiques peut offrir aux visiteurs l'opportunité de conclure de remarquable manière leur visite. C'est ainsi que de belles surprises peuvent jaillir d'accords inattendus. Icône, assemblage de jeunes et très vieilles eaux-de-vie, servi frappé offre une réplique réussie au tartare de mullet noir, huîtres, moules à la charentaise et perles de cognac.

Et que dire du pigeon aux cuisses confites et au jus corsé accompagné d'une purée de pommes de terre à la truffe, d'artichaut barigoule et de cocos de Vendée, présenté avec le XO 100 % Grande Champagne. Tout aussi osé qu'irrésistible et bien à l'image de cette maison qui sait se démarquer à tous les niveaux.

### A top-of-the-range table

Under the eyes of her guests, the most Irish of the French sommeliers discovered part of the range which has made the reputation of the Maison Meurkow on the international scene. These cognacs can also be served with a meal. An unusual and fascinating experience which can be enjoyed directly on the spot.

On the Cognac site, a restaurant with strong gastronomic accents can offer visitors the opportunity to conclude their visit in a remarkable way. This is how beautiful surprises can spring from unexpected agreements. Icône, a blend of young and very old eaux-de-vie, served chilled offers a successful replica of the black mullet tartar, oysters, mussels à la charentaise and Cognac pearls.

And what about the pigeon with confit legs and full-bodied juice accompanied by mashed potatoes with truffles, artichoke barigoule and Vendée coconuts, presented with the XO 100% Grande Champagne. This dish is as daring as it is irresistible, and is a good reflection of this house, which knows how to stand out on all levels.

Text and photos: Jérémy Martin

EN SAVOIR → VISITEMEUKOW.COM

### COMMENTAIRES DE JULIE DUPOUY / JULIE DUPOUY'S REVIEW

#### 1862 - Esprit de Famille

**Robe** : brillante, de couleur topaze orange aux reflets rubis.

**Nez** : délicat et raffiné. Il s'ouvre sur un bouquet aux senteurs de muguet, d'épices fines, de gingembre, pralin, chocolat noir, champignons, grains de café, feuillage et fruits à noyau.

**Bouche** : l'attaque en bouche est élégante, dominée par des saveurs d'agrumes, de fleurs et d'épices légères. La bouche gagne en puissance et intensité et mène à un milieu de bouche aux profils plus sombres et terrien de sous-bois, champignon, bouillon et cigare. La finale est très longue et se prolonge sur des nuances de gingembre, pralin et d'écorces d'oranges confites. C'est un cognac raffiné et complexe. **Note** : 94/100.

**Color**: star bright, orange topaz color with ruby tinges. **Nose**: is very delicate and refined. It reveals a bouquet of lily of the valley, fine spices, ginger, praline, dark chocolate, mushrooms, coffee beans, foliage and stone fruits. **Palate**: the elegant attack is dominated by citrus, flowers and light spices. It builds up in power and intensity and leads to a darker mid-palate with nuances of damp forest floor, mushroom broth and cigar. The finish is very long and lingers on flavours of ginger, praline, and confit orange peel. It is a beautifully complex and refined cognac. **Score**: 94/100.

#### Cognac XO

**Robe** : intense, de couleur topaze orangé aux reflets rubis.

**Nez** : complexe, évolué, s'exprime sur des arômes de champignons, sous-bois, grains de café, gingembre, beurre frais, pâtisserie, écorces d'oranges confites, badiane et des notes de rancio. **Bouche** : l'attaque en bouche est élégante. Le milieu de bouche mince et soyeux se pare d'une jolie substance et de saveurs salées rehaussées par des arômes intenses de sous-bois et de pâtisserie. La finale est longue, au profil umami, et la rétro-olfaction s'intensifie sur des saveurs de bouillon, café et pralin. C'est un excellent cognac, accessible. **Note** : 90/100.

**Color**: intense orange topaz color with ruby tinges. **Nose**: complex and shows some evolution with some aromas of mushrooms, damp forest floor, coffee beans, ginger, fresh butter, pastry, confit orange peels, star anise and touch of rancio. **Palate**: the attack is dry and elegant. The mid-palate is slim and silky yet with great substance and a savoury profile with an emphasis on damp forest floor and pastry. The finish is very long, with an umami dimension that lingers on nuances of broth, coffee and praline. It is an excellent and accessible cognac. **Score** : 90/100



Julie Dupouy a pu apprécier les différents caractères de Cognac de cette maison historique.

## Au Domaine des Forges, L'HÉRITAGE TOURNÉ VERS LE FUTUR

La maison familiale Vallein Tercinier vit au rythme de la production de cognac depuis 1850. Une longue histoire marquée parfois par les aléas d'un marché qui nécessite de savoir évoluer. Mais s'adapter n'empêche pas de respecter et même de s'inspirer de la richesse de la tradition comme le prouvent au quotidien Catherine Tercinier-Roudier et ses proches.

A quelques kilomètres de Saintes, lorsque les vignes prennent possession du paysage, la demeure bourgeoise de la famille Vallein Tercinier témoigne d'un passé marqué par la réussite. Celle d'un homme, Georges Vallein, qui a cru dès 1850 au développement de la vente en bouteille de cognac sous son propre nom. Le premier chapitre d'une histoire dont Catherine Tercinier-Roudier poursuit l'écriture avec l'appui de son époux, Stéphane Roudier, et de son neveu Guillaume Tercinier.

C'est d'ailleurs lui, le représentant de la sixième génération, qui a accompagné de nombreuses informations la dégustation de Julie Dupouy, à deux pas du coin de paradis cher aux maisons cognaçaises.

Pendant ce temps, Stéphane Roudier guidait la découverte des lieux, de la distillerie qui abrite pas moins de huit fourneaux jusqu'aux salles obscures où les précieuses eaux-de-vie prennent le temps d'affirmer leur caractère dans des barriques bien alignées. « La famille Tercinier vit essentiellement autour du cognac. Mon épouse veille sur l'élaboration et la commercialisation alors que son frère gère la partie agricole et notamment les 27 ha de vignes sur les zones Bons bois et Fins bois. J'ai découvert cet univers et ses métiers en intégrant cette maison connue pour la recherche permanente de la qualité de ses eaux-de-vie. »

**At the Domaine des Forges, a heritage turned towards the future** || *The Vallein Tercinier family business has lived to the rhythm of cognac production since 1850. A long history sometimes marked by the ups and downs of a market that requires an ability to evolve. But adaptation does not prevent us from respecting and even being inspired by the richness of tradition, as Catherine Tercinier-Roudier and her family prove every day.*

Just a few kilometers from Saintes, while the vineyards take over the landscape, the Vallein Tercinier family's bourgeois home bears witness to a past marked by success. That of one man, Georges Vallein, who believed in the expansion of the bottled cognac business under his own name as early as 1850. This is the first chapter of a story which Catherine Tercinier-Roudier is continuing to write with the support of her husband, Stéphane Roudier, and her nephew Guillaume Tercinier.



Catherine Tercinier-Roudier, Julie Dupouy, Stéphane Roudier et Guillaume Tercinier réunis à l'issue d'une dégustation organisée dans le caveau de vente.

### DE LA CRISE ÉCONOMIQUE À LA REMISE EN QUESTION

Avec le temps et grâce à la volonté de Catherine Roudier-Tercinier, cette politique qualitative s'est affirmée autour de la marque qui associe les deux noms, Vallein Tercinier, à celui du domaine des Forges. Alors qu'auparavant, quelques décennies plus tôt et bien avant son arrivée dans l'entreprise, des fûts entiers étaient destinés à l'exportation avec mise en bouteille chez les acquéreurs, elle a choisi de relancer la vente en bouteilles. Le marché japonais fut conquis et le couturier Pierre Balmain apposa même sa signature sur un XO de la maison.

Une embellie stoppée par la crise économique de la fin des années 2000 particulièrement sensible en Asie. « Il a fallu serrer les boulons et même réduire l'activité sans jamais remettre en question notre politique qualitative jusqu'à ce que se dessine la reprise », explique encore Stéphane Roudier.

« Chez nous, souligne son épouse, la technique de distillation, le vieillissement et le travail d'assemblage se perpétuent. Simple-ment nous y avons ajouté la volonté d'obtenir des produits qui se démarquent tout en se rapprochant des orientations nouvelles de consommation. » Depuis une dizaine d'années, cette remise en question s'est donc traduite par l'élargissement de la gamme afin de toucher des clientèles différentes.

He is the representative of the sixth generation who provided a lot of information for Julie Dupouy's tasting, just a stone's throw from the corner of paradise dear to the Cognac houses.

Stéphane Roudier, meanwhile, was leading the discovery of the premises, from the distillery which houses no less than eight ovens to the dark rooms where the precious eaux-de-vie take the time to assert their character in well aligned barrels. "The Tercinier family essentially lives around cognac. My wife is in charge of the production and marketing while her brother manages the agricultural part and in particular the 27 ha of vines in the Bons Bois and Fins Bois areas. I discovered this world and its professions when I joined this company, which is known for its constant search for quality in its eaux-de-vie".

### From the economic crisis to the questioning

Thanks to Catherine Roudier-Tercinier's determination, this qualitative policy has been affirmed over time around the brand name that associates the two names, Vallein Tercinier, with that of the Domaine des Forges. In the past, decades before she joined the company, whole barrels were exported and bottled at the buyer's. She chose to relaunch the sale in bottles. The Japanese market was conquered and the fashion designer Pierre Balmain even put his signature on an XO of the house.

The economic crisis of the late 2000s, which was particularly acute in Asia, put a stop to this upturn. "We had to tighten the bolts and even reduce activity without ever questioning our quality policy until the recovery took shape", explains Stéphane Roudier.

"Here, the distillation technique, the ageing and the blending work are perpetuated" says his wife. We just added our desire to obtain products that stand out while coming closer to new consumer trends. Over the last ten years, this reconsideration has led to the expansion of the range in order to reach different clienteles.

### DU BRUT DE FÛT AU MARKETING TRÈS CONTEMPORAIN

Ce choix de l'innovation associée à une boisson bien ancrée dans l'histoire s'est d'abord traduit par la naissance d'une collection de cognacs bruts de fûts. « En faisant le choix de ne pas réduire le degré pour le ramener à 40 nous gardons une palette plus large d'arômes de fruit. Une démarche dont nous étions un peu précurseurs. C'est ainsi que nous nous sommes rapprochés des amateurs de whisky habitués à plus de puissance. La cuvée de Grande Champagne lot 65, autrement dit de 1965, affiche plus de 50 degrés et une finesse qui a provoqué une sorte de déclic et nous a ouvert les portes du salon Whisky Live à Paris puis le catalogue Maison du whisky. Ce caractère d'exception a commencé à attirer les regards des passionnés de whisky qui ont ensuite commencé à s'intéresser à nos autres produits. »

A la qualité d'un cognac plus généreux s'est ajouté un habillage spécifique destiné à susciter l'intérêt de ce public en le détournant d'une certaine manière du whisky. Une orientation qui fonctionne et a incité la maison charentaise à approcher aussi les amateurs de rhum avec une cuvée de XO baptisée *Roots*. La curiosité pour l'étiquette doit susciter celle pour les produits qui permettent de démontrer que le cognac ce n'est pas qu'un seul style.

« Nous sommes épicuriens et notre philosophie consiste à ne pas viser seulement une clientèle aisée ou de collectionneurs. Pour les VS et les VSOP, nous faisons un vrai choix de qualité pour les fûts et lorsque nous mettons en bouteilles ces cognacs, ils sont toujours un peu plus vieux que ce que la réglementation nous impose. »

Une démarche globale appliquée aussi à la gamme de pineau, liqueurs et même vins de pays produits sur le domaine.

Dans le secret du paradis de cette maison située aux portes de Chermignac.



### From raw cask to very contemporary marketing

This innovative choice combined with a drink firmly rooted in history first resulted in the creation of a collection of brut de fûts cognacs. «By choosing not to reduce the degree to 40, we keep a wider range of fruit aromas. This is an approach that we were a bit of a precursor to. This is how we got closer to whisky lovers who are used to more power. The Grande Champagne cuvée lot 65, in other words from 1965, displays more than 50 degrees and a finesse that triggered a kind of click and opened the doors of the Whisky Live show in Paris and then the Maison du whisky catalog. This exceptional character immediately attracts the attention of whisky enthusiasts, who then start to take an interest in our other products. In addition to the quality of a more generous cognac, a specific packaging was added to arouse the interest of this public

by diverting it in a certain way from whisky. This approach has worked and has encouraged the Charentaise company to approach rum lovers with a vintage of XO called *Roots*. The interest in the label should arouse curiosity about the products which show that cognac is not just one style.

"We are epicureans and our philosophy is not to only target a wealthy clientele or collectors. For the VS and VSOP, we make a real quality choice for the barrels and when we bottle these cognacs, they are always a little older than the regulations require."

A global approach also applied to the pineau range, liqueurs and even vins de pays produced on the estate.

Text and photos: Jérémy Martin

EN SAVOIR ➔ WWW.COGNAC-TERCINIER.COM

### COMMENTAIRES DE JULIE DUPOUY / JULIE DUPOUY'S REVIEW

#### XO Vieille Réserve – Fine Champagne

**Robe** : brillante de couleur topaze orange aux reflets ambrés intenses. **Nez** : délicat, complexe et raffiné. Il s'exprime sur des arômes de fleurs d'oranger, gingembre, écorces d'orange, praline, beurre frais, bergamote et des nuances de cuir ponctuées de notes délicates de rancio - pruneaux, cacao et poivre noir. **Bouche** : l'attaque est subtile et gracieuse et mène à un milieu de bouche présentant plus d'intensité de saveurs, identiques aux arômes du nez, avec une dimension plus salée. La finale est longiligne avec une touche de fleur de sel. La retro-olfaction se prolonge sur des notes d'écorces d'orange, d'épices et de sel. C'est un excellent cognac qui s'exprime avec beaucoup de finesse dans un style très classique. **Note** : 91/100.

**Color**: star bright orange topaz color with rich amber tinges. **Nose**: delicate, complex and refined, It expresses some aromas of orange blossom, ginger, orange peels, praline, fresh butter, bergamot, hints of leather punctuated by some delicate rancio nuances of prunes, cacao and black pepper. **Palate** : the elegant attack is slim and graceful and leads to a mid-palate showing more intensity of flavours, very similar to the nose with a savoury dimension. The finish is long and sleek with a twist of sea salt. The retro-olfaction lingers on flavours of orange peels, spices and salt. It is an excellent Cognac that shows lot of finesse in a very classic style. **Score** : 91/100.

#### Hors d'Âge

**Robe** : lumineuse de couleur topaze profonde aux reflets orangés. **Nez** : beau, au bouquet complexe de gingembre, écorce d'orange confite, champignon, chocolat noir, gousse de vanille, pêche de vigne, praline, feuilles séchées et notes de rancio. **Bouche** : très pure et énergétique, mince mais pleine de substance. Elle allie puissance, grâce et saveurs salées et exprime avec classe des arômes de sous-bois, gingembre, agrumes et champignons. La finale est longue et aérienne. C'est un cognac rempli de grâce et de magie. **Note** : 96/100.

**Color**: bright, deep topaz colour with orange gold tinges. **Nose**: beautiful, multi-layered and reveals a bouquet of ginger, candied orange peels, mushrooms, dark chocolate, vanilla pod, vine peaches, praline, dried leaves and rancio. **Palate** : very pure and energetic, slim yet with substance. It combines power, grace and savouriness and delivers with class flavours of dried leaves, ginger, rancio, citrus notes and mushrooms. The finish is very long and ethereal. It is a Cognac full of grace and magic. **Score** : 96/100



Stéphane Roudier a présenté à Julie Dupouy la diversité des produits proposés par la maison Vallein-Tercinier.



# Distillerie Jean Goyard

la tête dans les étoiles et tournée vers l'avenir

C'est son 110<sup>e</sup> anniversaire que la distillerie Jean Goyard a fêté cette année ! En effet, dès 1911 Jean Goyard, bourguignon d'origine, décide de créer, alors que la Champagne est en crise, la première distillerie artisanale pour récupérer et distiller les raisins non vendus jusqu'alors versés dans le caniveau. A cette époque, l'homme fait déjà office d'avant-gardiste en mettant en avant la nécessité de valoriser les ressources du vignoble. Une vision que l'on retrouve 110 ans plus tard !

## UN SAVOIR-FAIRE TOURNÉ VERS L'AVENIR

Implantée sur plus de 3 hectares dans le village de Mareuil-sur-Aÿ au cœur du vignoble champenois, la distillerie Jean Goyard collecte et transforme aujourd'hui aux alentours de 90 000 tonnes de marcs de raisins.

En plus de son attachement au terroir évident, la distillerie a très vite compris la nécessité de respecter l'environnement qui l'entoure et de réduire son empreinte carbone. Elle en a alors fait un enjeu prioritaire. Tout d'abord avec l'installation d'une chaudière biomasse qui lui permet de s'affranchir d'une grande partie des énergies fossiles (- 80 %).

La distillerie, à l'image des idées de son créateur, valorise et propose aussi une multitude de co-produits précieux pour l'industrie. Pour cela elle extrait et transforme les éléments

et matières premières naturelles issues du vignoble : aignes, pulpes, pépins, vins, lies et bourbes qui seront réutilisés dans l'industrie cosmétique, pharmaceutique, alimentaire ou encore en parfumerie. Une action qui réduit l'empreinte carbone de la distillerie Goyard de 13 %. Des efforts récompensés par l'obtention des certifications ISO 14001 et ISO 50001.

## DES CUVÉES GOURMANDES ET GÉNÉREUSES

Les cuvées de la distillerie Jean Goyard allient énergie, finesse et s'accordent parfaitement aux préférences de chacun. A l'image des élixirs élaborés à partir de leurs plus anciennes eaux-de-vie : *Boréas cuvée Premium XO*, un marc de Champagne à la personnalité forte et *Amalthee cuvée Premium XO*, fine champenoise, plus sur la douceur et la finesse.

A ces deux cuvées, aux noms de divinités grecques, s'ajoute *Explorateur de terroirs*, ratafia champenois, qui complète cette gamme qui se plaît à faire référence au voyage et à l'astronomie. Là encore nous découvrons cette volonté de vouloir aller toujours plus loin... A travers le temps et l'espace.

Depuis la rentrée, ce sont deux nouveaux produits que nous propose la distillerie. Tout d'abord un ratafia 100 % chardonnay, frais et élégant, aux notes de fruits tropicaux, parfait pour un apéritif ou un dessert aux fruits frais, puis un ratafia champenois bio.

Une chose est sûre : si la distillerie Jean Goyard peut se targuer de faire partie des centaines du vignoble champenois, son rapport à la nature et la qualité de ses alcools en font un personnage incontournable de la région.

**Distillerie Jean Goyard: head in the stars looking to the future** || *The Jean Goyard distillery celebrated its 110<sup>th</sup> anniversary this year! In 1911, Jean Goyard, a native Burgundian, decided to create, while the Champagne region was suffering from a crisis, the first artisanal distillery to recover and distill the unsold grapes that had been poured into the gutter until then. Already at that time, the man was an avant-gardist, putting forward the importance of valorizing the vineyard's resources. A concept which is still valid 110 years later!*

## A knowledge turned towards the future

Located on more than 3 hectares in the village of Mareuil-sur-Aÿ in the heart of the Champagne vineyards, the Distillerie Jean Goyard collects and transforms today around 90,000 tons of grape marc.

In addition to its obvious attachment to the terroir, the distillery has very quickly understood the necessity of respecting the surrounding environment and reducing its carbon footprint. Therefore, it has made this a priority issue. First of all the distillery installed a biomass boiler which allows it to free itself from a large part of fossil fuels (-80%).

The distillery, reflecting the ideas of its creator, also develops and offers a multitude of valuable co-products for industry. It extracts and transforms the elements and natural raw materials from the vineyard: grapevines, pulp, pips, wine, lees and sludges that will be reused in the cosmetics, pharmaceutical, food and perfume industries. This action reduces the carbon footprint of the Goyard distillery by 13%. These efforts have been rewarded with ISO 14001 and ISO 50001 certification.

## Gourmet and generous vintages

The Distillerie Jean Goyard's vintages perfectly combine energy and finesse and are adapted to individual preferences. The image reflects the elixirs elaborated from their oldest eaux-de-vie: *Boréas cuvée Premium XO*, a marc de Champagne with a strong personality and *Amalthee cuvée Premium XO*, a Fine Champenoise, more on the softness and finesse. In addition to these two cuvées, named after Greek divinities, *Explorateur de terroirs*, a Champagne ratafia, is added to this range which refers to travel and astronomy. There again we find this desire to go further and further... Through time and space.

Since september, the distillery offers us two new products. First of all a 100% Chardonnay ratafia, fresh and elegant, with tropical fruit notes, perfect for an aperitif or a fresh fruit dessert, then an organic Champagne ratafia.

The Distillerie Jean Goyard can be proud of being one of the Champagne vineyard's centenaries, but its relationship with nature and its spirits' quality have made it a key figure in the region.

Sandy Bénard-Ravoisier / Photos Distillerie Jean Goyard

EN SAVOIR + → WWW.DISTILLERIE-GOYARD.FR



# LES NOUVEAUTÉS GINS EN AVANT-POST

Le gin s'affirme de plus en plus dans l'univers des spiritueux. Il a acquis une identité diversifiée. De ses origines néerlandaises, il a voyagé en Angleterre pour devenir le London Dry Gin. Aujourd'hui, l'envisager seul devient une démarche d'esthète, le fréquenter en cocktail, une expérience. Ses bases sont diverses, distillat de céréales, de betterave, voire de raisin. Les nouveautés le rappellent, le gin a séduit de par le monde.

Bombay Sapphire a élaboré pour cette fin d'année, le **Gin 1<sup>er</sup> Cru Murcian Premium**. Inspiré de l'univers du vin, sur la recherche de terroir, il met en évidence celui de Murcian en Espagne à travers certains agrumes internationalement reconnus. Soyeux, avec ses fragrances d'orange, de mandarine et de citrus, il impacte par des notes poivrées très prégnantes.

**Engine** de Paolo dalla Mora retranscrit l'identité piémontaise par l'usage de citron et de sauge. Celle-ci transcende le liquide pour le meilleur.

La distillerie Krauss a transfiguré son **London Dry Gin** en incorporant de l'andaliman (baie proche du poivre de Sichuan), du poivre sauvage atypique, de la bergamote. L'ensemble joue en élégance avec des notes de genièvre.

**Canaima**, de la distillerie Dusa, encapsule des plantes d'Amazonie, des nuances inusuelles. En fin de bouche, des perceptions de réglisse, d'anis, de bois sec, de poivre noir le transfigure superbement.

L'engouement devient flagrant, parachevant l'intérêt pour les spiritueux premium. Des box de dégustations affleurent le marché à l'instar de G&T Experience où les kraft gins se dévoilent.

**ON TI DOUSÈ DES SAVEURS QUI FONT VOYAGER !**

DISTRIBUER PAR LE NECTAR DE TANTALE

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



Le Gin Bombay Sapphire 1<sup>er</sup> Cru Murcian Premium.



Engine de Paolo dalla Mora.



La distillerie Krauss et son London Dry Gin.

**GRAND ENCLOS DU Château de Cérons**

SCEA DU GRAND ENCLOS DE CERONS  
12 place Charles de Gaulle - 33720 Cérons - Tél. 05 56 27 01 53  
gc.grandenclos@orange.fr - www.grandenclosdecérons.com

**Gin novelties ahead of the post** || Gin is becoming more and more important in the spirits world. It has acquired a diversified identity. From its Dutch origins, it has travelled to England to become London Dry Gin. Nowadays, considering it on its own becomes an aesthetic approach, and drinking it in cocktails an experience. Its bases are diverse, cereal distillate, beetroot, even grape. The new releases remind us that gin has seduced people all over the world.

Bombay Sapphire has developed the **Murcian Premium Gin 1<sup>er</sup> Cru** for the end of the year. This gin is inspired by the wine world and the search for terroir, and highlights the Spanish Murcian region through some of its internationally renowned citrus fruits. Silky, with its orange, tangerine and citrus fragrances, it makes an impact with very prominent peppery notes.

Paolo dalla Mora's **Engine** transcribes the Piedmontese identity through the combination of lemon and sage. It transcends the liquid perfectly.

The Krauss distillery has transformed its **London Dry Gin** by incorporating andaliman (a berry close to Sichuan pepper), atypical wild pepper and bergamot. The whole effect is elegant with juniper notes. **Canaima**, from the Dusa distillery, contains plants from the Amazon and unusual nuances. On the finish it reveals liquorice, aniseed, dry wood and black pepper.

The interest in premium spirits becomes obvious. Tasting boxes are appearing on the market, like G&T Experience, where kraft gins are revealed.

Text and photos Sofia Lafaye



Aymeric Roborel de Climens

**Whisky Roborel de Climens: the Bordeaux oenologist's touch** || Brown spirits are booming with sales increases that would make many winemakers envious. Whisky is no longer the exclusive preserve of the Scots and the Irish, especially since France is the leading producer of barley and the leading maltster in Europe. French barley is among the best for the production of blended scotch, Scottish or Irish single malt but also French spirits. French whisky seems to be a legitimate product, especially since a few years ago, French whisky makers raised their production to the level of the best, among which we could mention Michel Couvreur's whiskies. France has all the assets to produce premium whiskies: exceptional terroirs for barley, sources of pure water, a perfect mastery of malting and distillation.

Aymeric Roborel de Climens, an absolute incongruity, would add the name of Bordeaux to the world famous brandy. The trained oenologist, whose name immediately links him to the Bordeaux wine industry, embarked on the refining adventure to create a whisky distilled in France and refined in wine barrels. The made in Bordeaux contribution of the oenologist-refiner remains an undeniable know-how in the ageing art in barrels. Aymeric Roborel de Climens believes that a palate accustomed to wine is a real asset to bring the juices towards the fruit intensity. An expertise adapted to the maturation of brown spirits in oak barrels, which Scottish or Irish distillers do not have. A justified choice, he argues, by the expertise brought by the French cooerage to a spirits sector so far dominated by second-hand bourbon barrels. For his single malts, he is very interested in the dynamic contribution of the Merlot, Sauvignon or Semillon



# WHISKY ROBOREL *de Climens*

la patte de l'œnologue bordelais

Les alcools bruns ont le vent en poupe avec des progressions de vente qui feraient pâlir d'envie beaucoup de vignerons. Le whisky a pris ses aises et n'est plus seulement l'apanage des Écossais et des Irlandais d'autant plus que la France est le premier producteur d'orge et premier malteur en Europe. L'orge français est parmi les meilleurs pour l'élaboration des scotch blended, des single malt écossais ou irlandais mais également des spiritueux français. L'existence du whisky français paraît donc des plus légitimes d'autant plus que voici quelques années déjà des faiseurs français hissaient leur production au niveau des meilleurs, aux noms desquels nous pourrions citer les whiskies Michel Couvreur. La France possède tous les atouts pour produire des whiskies premiums : des terroirs d'exception pour l'orge, des sources d'eau pur, une parfaite maîtrise du maltage et de la distillation.

Aymeric Roborel de Climens, incongruité absolu, allait accoler le nom de Bordeaux au brandy mondialement connu. L'œnologue de formation que son patronyme lie immédiatement à la filière viticole bordelaise, s'est lancé dans l'aventure de l'affinage pour concevoir un whisky distillé en France et affiné en barriques de vin. L'apport *made in* Bordeaux de l'œnologue-affineur reste un indéniable savoir-faire dans l'art de l'élevage en fûts. Aymeric Roborel de Climens croit qu'un palais habitué au vin représente un vrai atout pour amener les jus vers l'intensité du fruit. Une expertise adaptée à l'élevage sous-bois des alcools bruns, que

ne possède pas les distillateurs écossais ou irlandais. Un choix justifié, avance-t-il encore, par l'expertise apportée par la tonnerie française à un secteur des spiritueux jusqu'ici dominé par les barriques d'occasion de bourbon. Pour ses single malts il s'intéresse de près à l'apport dynamique des marqueurs variétaux des merlots, sauvignons ou sémillons, chacun d'entre eux apportant ses spécificités ; fruit, vivacité, rondeur ou encore réduction noble... Du discours au produit, l'entrepreneur se penchera avec attention sur la provenance de barriques de châteaux qu'il souhaite en bio ou en biodynamie pour garantir une certaine netteté du fruit. Le Château Guadet à Saint-Emilion, le Château Floridène en Graves, le Château Doisy-Daëne à Barsac ou encore le Château Sainte Marguerite en Côtes de Provence sont tous mentionnés sur les étiquettes de ses whiskies. Sa gamme est composée de six références, dont trois produits phares : un finish de six à douze mois en fût de sauvignon et de sémillon, et un de dix-huit mois en fût de merlot. Il faut se rendre à l'évidence que l'entrepreneur établit un lien tout à fait pertinent entre la filière viticole bordelaise et le whisky. Le mouvement d'accélération, prédit-il, n'est pas terminé en France où l'engouement pour les whiskies français croît. Mettre en avant une expertise d'élevage et apporter un discours technique à l'affinage voilà comment le quadragénaire construit un argumentaire crédible et différenciant. Un whisky d'œnologue est né !



varietal markers, each of them bringing its specificities; fruit, vivacity, roundness or noble reduction... From the discourse to the product, the entrepreneur will carefully consider the origin of the barrels from châteaux that he wishes to be organic or biodynamic in order to guarantee a certain fruit cleanliness. Château Guadet in Saint-Emilion, Château Floridène in Graves, Château Doisy-Daëne in Barsac and Château Sainte Marguerite in Côtes de Provence are all mentioned on the whiskies' labels. Its range is composed of six references, including three flagship products: a finish of six to twelve months in Sauvignon and Semillon barrels, and one of eighteen months in Merlot barrels. The entrepreneur has established a very relevant link between the Bordeaux wine industry and whisky. According to him, the acceleration movement is not over in France, where the craze for French whiskies is growing. The forty-year-old man is building a credible and differentiating argument by highlighting his expertise in maturing and bringing a technical approach to refining. An oenologist's whisky was born!

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

# THE GLENTURRET LALIQUE RESTAURANT

le whisky au sommet de son art

The Glenturret Distillery présente aujourd'hui un nouveau visage et séduit par son approche novatrice et gourmande grâce notamment à l'ouverture en juillet 2021 d'un restaurant gastronomique, mis en scène par la fameuse cristallerie française, Lalique.

En mars 2019, le groupe fait l'acquisition de la plus vieille distillerie homologuée d'Écosse, The Glenturret, avec l'idée d'en faire un lieu de passage obligatoire pour les épicuriens et passionnés de cette eau-de-vie emplie d'histoires, le whisky.

Emblème indiscutable des Highlands, la distillerie écossaise de Crieff en activité depuis 1763 s'offre désormais le luxe d'une gastronomie de haute-couture ornée par une présentation soucieuse du détail, précieuse à la fameuse firme alsacienne. Ici, la tradition s'exprime avec fierté, le brassage est encore fait à la main, les distillations minutieuses côtoient les élevages rigoureux faisant la reconnaissance des whiskies de The Glenturret. Se rendre dans cette distillerie c'est rencontrer l'Histoire et l'amour que portent les Écossais à l'élaboration de cette eau-de-vie.

The Glenturret Lalique Restaurant garantit également de belles expériences et tient toutes ses promesses tant à l'offre d'une cuisine moderne, précise et remarquable mais aussi à la vitrine de plus

**The Glenturret Lalique restaurant, whisky at its best** || *The Glenturret Distillery is now presenting a new face and seducing with its innovative and gourmet approach thanks especially to the opening of a gastronomic restaurant in July 2021, staged by the famous French crystal maker, Lalique.*



Julien Beltzung

The group acquires Scotland's oldest licensed distillery, The Glenturret, in March 2019, making it a must-see for epicureans and whisky enthusiasts.

The Scottish Crieff distillery, which has been in operation since 1763 and is an indisputable Highland landmark, now offers the luxury of haute-couture gastronomy adorned by a presentation



de 300 autres scotch whiskies disponibles au bar. D'un côté le chef Mark Donald, épaulé par sa fidèle pâtissière Kayleigh Turner, dessinent des œuvres culinaires rendant hommage aux saveurs et diversités du whisky. De l'autre, Julien Beltzung, sommelier et gardien des alliances mets & whiskies, donne la possibilité de vivre ce spiritueux par des axes encore inexplorés.

Parmi les alliances osées par Julien et proposées à la table gastronomique, se hissent à la tête des favoris les propositions suivantes :

that pays attention to detail, which is precious to the famous Alsatian firm. The tradition is proudly expressed here, the brewing is still done by hand, the meticulous distillation is done alongside the rigorous maturation that makes The Glenturret whiskies so distinctive. Visiting this distillery is to encounter Scottish history and their love for the making of this spirit.

This restaurant also guarantees a great experience and delivers on the promise of a modern, precise and remarkable cuisine as well as a showcase of over 300 other Scotch whiskies available at the bar. On one side, Chef Mark Donald, assisted by his faithful pastry chef Kayleigh Turner, designs culinary works paying tribute to the various whiskies' flavours. On the other side, Julien Beltzung, wine steward and guardian of the food and whisky pairings, offers us the possibility of experiencing this spirit in ways we have not yet explored.

The following are some of Julien's favourite food and whisky pairings for the gastronomic table:

## PEAT SMOKED RAPSCALLION COCKTAIL & MILLE-FEUILLE DE MARACAIBO - CAFÉ VERT - THE GLENTURRET TRIPLE WOOD

Peat smoked rapscallion cocktail & Maracaibo mille-feuille, Green Coffee, The Glenturret Triple Wood



Composé de The Glenturret 10YO Release 2021, d'un PX Nectar Gonzalez Byass et d'effluves d'Absinthe, ce cocktail élaboré directement au verre place les fragrances de café, de chocolat et de caramel anglais en première position. La franchise des saveurs maltés du whisky ainsi que la fraîcheur finement végétale de l'absinthe viennent balancer le velouté du PX.

Gourmand et généreux, le mille-feuille de Maracaibo (65 % cacao) surprend par son registre aromatique proche d'un caramel salé, de noix de coco, de macadamia torréfiée. Escorté d'une sauce à base de whisky Glenturret Triple Wood (élevé dans 3 bois de provenance différente), ce dessert joint aisément le caractère délectable du cocktail judicieusement réalisé pour une approche originale du whisky.

This cocktail is made with The Glenturret 10YO Release 2021, Gonzalez Byass PX Nectar and Absinthe. The coffee, chocolate and English toffee fragrances are at the forefront of this drink. The frankness of the whisky's malty flavours and the finely vegetal freshness of the absinthe balance out the velvety smoothness of the PX.

The generous and delicious Maracaibo mille-feuille (65% cocoa) surprises with its aromatic register close to salted caramel, coconut and roasted macadamia. This dessert, served with a sauce based on Glenturret Triple Wood whisky (matured in three different woods), combines easily with the delicious character of the judiciously made cocktail for an original approach to whisky.

Dans sa nouvelle collection 2021, The Glenturret met en lumière un 12YO aux accents chantants portés par les épices orientales, les nuances de poivre et l'élégante subtilité mise en atout par ce compte d'âge où le boisé s'efface au profit des notes d'évolution.

Le grand classique écossais, le haggis bun, trouve alors son meilleur compagnon de route. Ce petit pain brioché farci de panse de brebis et de truffes d'hiver fait écho aux saveurs du whisky. Couronné d'une mayonnaise à base de Tattie (pommes de Terre d'Écosse), cet encas fait le bonheur des fins épicuriens en quête d'une alliance prônant les produits locaux.

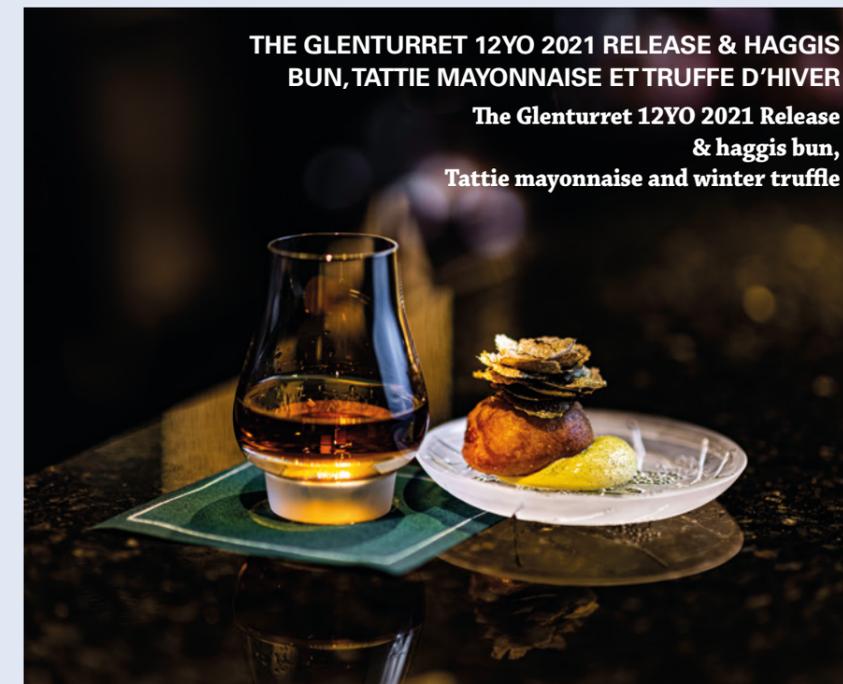
Pour parfaire le service, le whisky est mis à une température de 12° après avoir été rafraîchi dans le verre.

The Glenturret's new 2021 collection highlights a 12YO with singing accents carried by oriental spices, pepper nuances and the elegant subtlety brought out by this age account where the woodiness fades away in favour of evolutionary notes.

The Scottish classic, the haggis bun, finds its ideal companion. This small brioche bun stuffed with sheep's belly and winter truffles echoes the whisky's flavours. Topped with a mayonnaise made from Tattie (Scottish

## THE GLENTURRET 12YO 2021 RELEASE & HAGGIS BUN, TATTIE MAYONNAISE ET TRUFFE D'HIVER

The Glenturret 12YO 2021 Release & haggis bun, Tattie mayonnaise and winter truffle



potatoes), this snack is a delight for epicureans looking for a combination that promotes local products.

To complete the service, the whisky is chilled in the glass to 12°.



# SÉLECTION MONDE, membres Relais Dessert

*World selection, Relais Dessert members*

### *The 3 sisters*

**Yann Blanchard, Yann Haute Pâtisserie, Calgary, Canada**

Reproduction d'une montagne locale très connue appelée 'les trois sœurs'. Bavaroise mascarpone et vanille de Tahiti, biscuit 'pet de sœurs' noisette, crème chocolat origine brésil et noisette, croustillant chocolat noisette et biscuit lintzer.

A reproduction of a well-known local mountain called 'the three sisters'. Mascarpone and Tahitian vanilla bavaroise, hazelnut 'pet de sœurs' biscuit, chocolate and hazelnut cream, chocolate hazelnut crunch and lintzer biscuit.

\$64 pour 6/8 personnes  
info@yannboutique.com – www.yannboutique.com



### *La couronne de Noël*

**Marc Ducobu, Ducobu, Waterloo, Belgique**

Une harmonie chocolat et praliné amandes en un délicat jeu de textures et de saveurs entre biscuits, crémeux, mousse délicate et feuillantine, un vrai voyage des sens !

A chocolate and almond praline harmony in a delicate blend of textures and flavours between biscuits, cream, delicate mousse and feuillantine, a real sensorial trip!

€39,60 pour 6 personnes  
patisserieducobu@skynet.be - www.ducobu.be



### *Bûche cake noisettes citron*

**Hideki Kawamura,  
A tes Souhails, Tokyo, Japon**

Cet entremets est composé d'un cake noisette citron, d'un praliné noisette citron, d'un glaçage chocolat au lait et d'un décor chocolat.

This dessert is composed of a lemon hazelnut cake, a lemon hazelnut praline, a milk chocolate icing and a chocolate decoration.

JPY 7,000 (€54)  
www.atessouhails.co.jp



CHÂTEAU  
**BOUSCAUT**  
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Famille Lurton-Cogombles

cb@chateau-bouscaut.com  
www.chateau-bouscaut.com  
+33 5 57 83 12 20

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

# SÉLECTION FRANCE

## La Dinde de Noël 2021

**Eddie Benghanem, Trianon Palace, Waldorf Astoria Versailles**

Comestible du bec aux pattes, le gallinacé a revêtu sa toque et son tablier pour nous concocter un dessert de fêtes. Perchée sur sa marmite, la dinde couve précieusement son petit chef d'oeuvre : un magnifique entremet. Sous une fine coque de chocolat craquante, on découvre le souvenir d'enfance d'une mousse au chocolat légère, une crème aux deux vanilles, un biscuit moelleux et un crumble à la noisette du Piémont caramélisée à la fleur de sel.

The turkey has been cooked with passion and can be eaten from beak to tail. Roasted on its cooking pot, the turkey has been carefully incubating : a splendid entremet. Under a thin chocolate shell, we find the childhood memory of a light chocolate mousse, a double vanilla cream, a soft biscuit and a crumble with Piedmont hazelnut caramelised with fleur de sel.

Édition limitée - €84 pour 6/8 personnes  
En commande à partir du 1<sup>er</sup> décembre 2021



© Ronan Le May

## Bûche de Noël

**Benoit Gressent et NEBAY, Hôtel Molitor, Paris**

Cette année, Benoit Gressent a marié des saveurs de pommes caramélisées, citron et caramel sur du biscuit, mousse et brunoise, sublimé visuellement par l'artiste Français NEBAY qui a apporté des morceaux de chocolat colorés posés en mosaïque, et apposé son tag sur le dessus en utilisant la technique du dripping, version chocolat.

Benoit Gressent has combined, this year, flavors of caramelized apples, lemon and caramel on biscuit, mousse and brunoise, visually sublimated by the French artist NEBAY who has brought pieces of colored chocolate laid in mosaic, and put his chocolate pieces in a mosaic, and his tag on the top using the dripping technique, chocolate version.

€69 pour 6/8 personnes  
Ouverture des précommandes le 27 octobre,  
en vente sur le eshop, retrait à Molitor le 24 décembre.



© Géraldine Martens

## « Le flocon enneigé »

**Anne-Sophie Pic et Jonathan Chapuy, Four Season Hotel, Megève**

Réalisée avec peu de sucre, cette bûche se compose d'un croustillant au Carvi, d'un biscuit moelleux et d'un crémeux aux vanilles de Madagascar et de Tahiti. Une mousse au lait des Alpes au subtil parfum de citron Meyer ajoute une touche aérienne. Délicatement déposé sur la bûche, un flocon en chocolat blanc parfumé au Carvi vient parfaire ce dessert qui tourne sur lui-même.

This log is made with a bit of sugar and is composed of a caraway crisp, a soft biscuit and a creamy vanilla from Madagascar and Tahiti. An Alpine milk mousse with a subtle Meyer lemon flavour adds an airy touch. A white chocolate flake delicately placed on top of the log, flavoured with Caraway, perfects this dessert which turns on itself.

€110 pour 6 personnes,  
commande au moins 72h à l'avance au +33 (0)4 50 211 211  
Édition limitée - Disponible du 18 au 25 décembre 2021



## « N'oublie pas mon petit soulier »

**Nicolas Guercio, Lutetia, Paris**

Le chef a souhaité replonger dans ses souvenirs d'enfance en associant une mousse de mandarine légère enrobant un biscuit moelleux sans gluten au chocolat à un croustillant chocolat noir. Une crème brûlée mandarine aussi surprenante que délicieuse, une mousse chocolat noir 64 % Valrhona et une gelée de mandarine viennent sublimer cette bûche pour un équilibre parfait.

The chef wanted to bring back his childhood memories by combining a light mandarin mousse coated with a soft gluten-free chocolate biscuit with a dark chocolate crunch. A surprising and delicious mandarin crème brûlée, a 64% Valrhona dark chocolate mousse and a mandarin jelly enhance this log for a perfect balance.

€95 pour 6 personnes  
Sur réservation par téléphone au +33 (0)1 49 54 46 00  
jusqu'au 22 décembre 2021.



## Bûche « Dédicace »

**Virginie Basselot et Fabrice Didier, Hôtel Le Negresco, Nice**

Retour à Dame Nature pour notre duo de chefs, Virginie Basselot (MOF), chef exécutif et le chef pâtissier Fabrice Didier. La bûche Dédicace est personnalisable avec un choix de 7 mots possibles, apposés sur des feuilles tout en chocolat. Elle a été réalisée tout en légèreté : croustillant de riz noir soufflé et chocolat, mousse à la fleur d'oranger, mousse à l'huile d'olive, plaquette et glaçage de chocolat noir, fines feuilles de chocolat noir. Sans gluten.

Once again, our chefs' duo, Virginie Basselot (MOF), executive chef and Fabrice Didier, pastry chef, have decided to work together. The Dédicace log can be customised with 7 different words, printed on chocolate sheets. It has been created with a light touch: puffed black rice and chocolate crisp, orange blossom mousse, olive oil mousse, dark chocolate plate and icing, thin dark chocolate leaves. Gluten free.

€79 pour 6 personnes  
Édition numérotée et limitée, en vente du 18 au 31 décembre.  
commande 72 h à l'avance.  
Réservation : [restauration@lenegresco.com](mailto:restauration@lenegresco.com)



© Anthony Lammertomme

## Bûche de Noël

**Naraé Kim, Park Hyatt, Paris-Vendôme**

Peu sucrée, cette bûche est composée d'un biscuit chocolat, sur lequel viennent se déposer quelques cerises amarena confites enrobées d'une chantilly légère à la vanille. Une mousse aérienne au chocolat noir se marie avec gourmandise à la chantilly, le tout posé sur un christian épice aux spéculoos croustillant. Au creux du bois, on retrouve une gelée de chartreuse infusée à la pomme et au citron.

This log is not very sweet and is composed of a chocolate biscuit, on which are placed a few candied amarena cherries coated with a light vanilla chantilly. An airy dark chocolate mousse is combined with the whipped cream, the whole being placed on a spicy speculoos crisp christian. In the wood, we find a chartreuse jelly infused with apple and lemon.

€80 pour 6/8 personnes  
Édition limitée, également disponible en format individuel à la carte des desserts du Café Jeanne. Réservation : 01 58 71 10 60 ou [restaurant.paris@hyatt.com](mailto:restaurant.paris@hyatt.com)



— ACCORDS —

# STÉPHANE SAUSIN

## le talent renaissant

Stéphane Sausin s'est engagé en cuisine avec des convictions certaines, défendre les produits qualitatifs et faire rêver. Transfigurer les substances, enchanter les palais en les faisant voyager à d'autres époques lui paraît une exigence minimale. Aujourd'hui, il officie au Prieuré, au cœur du Château du Clos Lucé, une des demeures de Léonard de Vinci. Une idée a affleuré, réaliser un repas de fêtes renaissant, inspiré de l'univers du génie créatif et de son mécène, François 1<sup>er</sup>.

Stéphane Sausin l'évoque, de nombreux auteurs depuis l'antiquité ont dévoilé le potentiel gustatif de leur époque. Subtilement, le chef s'inspire depuis 18 ans de leurs écrits et en retranscrit la quintessence.

Un menu a été établi avec la volonté de réaliser des accords avec le vin de sauge élaboré par le chef, l'Hypocras, vin d'Hippocrate (Hippocrate lui-même en a écrit la recette, le vin blanc ou rouge s'adjoint de girofle, de gingembre, de sucre léger afin de décupler les perceptions d'épices) et des vins contemporains sourcés en France et au Proche-Orient, en Arménie.

Le foie gras de canard truffé de figes confites au miel de thym et crémeux de lentilles au cumin initie le repas. Des fragments de fige ont été inclus dans le foie en adéquation avec une idée d'Apicius. Ce dernier présent à l'époque des premiers empereurs rappelle combien Tibère était friand de ces oies gourmandes de figes. Là, des fragments d'abricots secs rejoignent les figes. L'ensemble a macéré une nuit dans du vin d'Hippocrate, lui conférant des parfums et un soyeux exceptionnel. Une fige fraîche pochée en vin de miel au thym frais l'accompagne, initiant une autre texture en bouche. Les lentilles au cumin oscillent entre une légère sucrosité, une acidité assumée, développant un crémeux séducteur. Les poivrons crus, verts et rouges extrapolent les nuances d'épices incluses dans les mets. Le vin de sauge se révèle subtil mais contrecarre un peu la délicatesse des saveurs. Le *Vobridius*, Volnay Alliance Loire 2015 transfigure les perceptions. Le 100 % chenin, avec ses notes d'aubépine, d'agrumes, d'abricot, fait apparaître des notes de cardamome, de poivre blanc et vert. La caille rôtie aux fines épices, farcie d'herbes du courtil (jardin potager) et fin Trédura de poireaux aux raisins poursuit l'expérience.



Stéphane Sausin

**Stéphane Sausin, the reborn talent** || Stéphane Sausin has committed himself to cooking with certain convictions, to defend quality products and to make people dream. Transforming substances, enchanting palates by taking them on a journey to other eras seems to him to be a minimum requirement. Today, he works at Prieuré, in the heart of the Château du Clos de Lucé, one of Leonardo da Vinci's homes. He came up with the idea of creating a festive meal inspired by François 1<sup>er</sup>, his creative genius and his idol.

According to Stéphane Sausin, many authors have revealed the gustatory potential of their era since antiquity. For the past 18 years, the chef has been subtly inspired by their writings and has transcribed their quintessence.

A menu has been established with a will to realize agreements with the sage wine elaborated by the chef, the Hypocras, wine of Hippocrates (Hippocrates

himself wrote the recipe, the white or red wine is added with clove, ginger, light sugar in order to increase tenfold the spices perceptions) and contemporary wines from France and the Near East, Armenia.

The duck foie gras truffled with figs confit with thyme honey and creamy lentils with cumin begins the meal. Fig fragments have been included in the liver according to an Apicius' idea. This last one, present at the time of the first emperors, reminds us how much Tiberius was fond of these geese eating figs. There, dried apricot fragments are added to the figs. The whole has been macerated one night in Hippocrates wine, giving it exceptional perfumes and silkiness. A fresh fig poached in honey wine with fresh thyme serves as an accompaniment, initiating another texture in the mouth. The lentils with cumin are slightly sweet and acidic, developing a seductive creaminess. The raw, green and red peppers extrapolate the spicy nuances included in the dishes. The sage wine proves subtle but counteracts the delicacy of the flavors a bit. The *Vobridius*, Volnay Alliance Loire 2015 transfigures perceptions. The 100% Chenin, with its hawthorn, citrus, apricot notes, brings out cardamom, white and green pepper notes.

The roasted quail with fine spices, stuffed with herbs from the courtil (vegetable garden) and fine leek and grape Tredura is a further experiment. The delicacy of the flesh, the minute sweetness of the



Le foie gras



La caille



La poire pochée

La finesse de la chair, l'infime sucrosité de l'accompagnement crée un jeu inédit. Le *Karasi*, *Areni Noir*, Domaine de Zohra (à proximité du Mont Arara) 2018 oscille entre des notes de grenade, de groseille et de griottes. L'acidité superbe joue avec des fragrances de fève de cacao, de chocolat noir, et des perceptions de bois sec élégant en fin de bouche. Le volatile se pare de saveurs de mélisse, de poivre noir, de girofle. Avec le *Bargylus* rouge Syrie 2013, ses parfums de framboise écrasée, de menthe, de girofle, de chocolat noir, d'eucalyptus, le pairing exalte les épices. Avec l'Hypocras, ses évidences de cannelle, de gingembre, la caille se dévoile avec des nuances miellées et épicées.

La poire pochée au jus d'orange amère et vanille des îles, biscuit de fleur de lys à la cannelle s'entraînerait avec le *Single Malt Whisky de Ninkasi*, Finish chardonnay. Le beurré du whisky, son soyeux optimise la poire, dompte l'acidité de l'orange pour le meilleur. La vanille incite au voyage.

L'escapade gustative, fascinante, induit une abstraction temporelle.

accompaniment creates an unprecedented game. The 2018 *Karasi*, *Areni Noir*, Domaine de Zohra (near Mount Arara) oscillates between hints of pomegranate, currant and morello cherry. The gorgeous acidity plays with cocoa bean fragrances, dark chocolate, and elegant dry wood perceptions on the finish. The volatile is adorned with lemon balm, black pepper, clove flavors. Together with the *Bargylus* red, Syria 2013, its scents of crushed raspberry, mint, clove, dark chocolate, eucalyptus, the pairing exalts the spices. With Hypocras, its obvious cinnamon, ginger, the quail reveals itself with honeyed and spicy nuances.

The poached pear with bitter orange juice and island vanilla, cinnamon lily cookie, can be seen with the *Ninkasi Single Malt Whisky*, Finish chardonnay. The buttery whisky, its smoothness enhances the pear, tames the orange's acidity for the better. The vanilla incites to travel. The gustatory escapade, fascinating, induces a temporal abstraction..

Text and photos : Sofia Lafaye



Le vin de Saugé



Le vin Hypocras



Le vin de Saugé

— ACCORDS DE SAISON —  
par **Adrien Cascio**

**Homard bleu combava,  
curry, légumes marinés**

*Blue lobster combava,  
curry, pickled vegetables*

**CHEF PAUL STRADNER,  
LA VILLA RENÉ LALIQUE\*\***

WINGEN SUR MODER (67)

&

**Riesling,  
Vendanges Tardives 2012  
Alsace Grand Cru Mandelberg**

*Riesling – Vendanges Tardives 2012  
Alsace Grand Cru Mandelberg*

**DOMAINE BOTT-GEYL,  
BELENHEIM (68)**

À l'initiative de Silvio Denz, PDG de Lalique, La Villa René Lalique est aujourd'hui le cadre somptueux d'un restaurant gastronomique récompensé de deux étoiles au guide Michelin en janvier 2016. Depuis 2020, Paul Stradner, a endossé le tablier de chef succédant avec fierté à son mentor Jean-Georges Klein, qui reste consultant pour l'établissement. Pour la signature des accords mets et vins, le chef sommelier Romain Ittis – MOF 2015 et Meilleur Sommelier de France 2012 - règne sur une cave d'exception qui ne compte pas moins de 60 000 bouteilles.

En automne, on recherche insatiablement le réconfort de produits authentiques aux saveurs bien marquées, jonglant entre puissance et succulence. Paul Stradner a choisi un homard bleu des côtes françaises qu'il décide de travailler dans son ensemble. Les flaveurs franches de combava donnent un relief acidulé et tranché à la chair du crustacé. Le croquant des légumes de saisons fièrement marinés et dotés de parfums de curry de Madras, porte la gourmandise nécessaire à l'équilibre détonnant du plat. Installé à Blebenheim (68) au cœur du vignoble des Grands Blancs d'Alsace, Jean Christophe Bott s'attache à faire converger tradition et modernité dans un souci de retranscrire le plus loyalement possible l'ADN naturel de ses raisins que lui offre le parterre de ses 15 hectares.

La tendresse subtile ressentie par la vendange tardive s'accommode parfaitement au caractère fondant du homard. Le Riesling Grand Cru Mandelberg, par sa typicité aromatique (zestes d'agrumes, fleur d'oranger) s'impose en chef d'orchestre lors de ce mariage avec les saveurs asiatiques et épicées du plat. La notion d'équilibre trouve alors une de ses plus belles définitions pour cette alliance aux multiples consonances.

The Villa René Lalique, founded by Silvio Denz, CEO of Lalique, is today the sumptuous setting for a gastronomic restaurant that was awarded two Michelin stars in January 2016. Since 2020, Paul Stradner has taken over as chef, proudly succeeding his mentor Jean-Georges Klein, who remains a consultant for the establishment. In order to sign off on the food and wine pairings, the head sommelier Romain Ittis - MOF 2015 and Best Sommelier of France 2012 - reigns over an exceptional cellar that contains no fewer than 60,000 bottles.

In autumn, people are always looking for authentic products with strong flavours, juggling power and succulence. Paul Stradner has chosen a blue lobster from the French coast, which he chooses to work on as a whole. The frank flavours of combava give a tangy and sharp relief to the flesh of the shellfish. The crisp seasonal vegetables, proudly pickled and flavoured with Madras curry, provide the greediness necessary for the dish's explosive balance.

Jean Christophe Bott is based in Blebenheim (68) in the heart of the great white wines of Alsace vineyards. He strives to bring together tradition and modernity in order to faithfully transcribe the natural DNA of his grapes, which are grown on his 15 hectares of land.

The fine delicacy of the late harvest is perfectly matched with the lobster's melt-in-the-mouth character. The aromatic Riesling Grand Cru Mandelberg (citrus zest, orange blossom) is the main conductor in this combination with the Asian and spicy flavours of the dish. Balance finds one of its most beautiful definitions for this alliance with its multiple consonances.



AVEC VOUS,  
DANS LES AIRS  
ET AUX  
QUATRE COINS  
DE LA TERRE.



SOCIÉTÉ AIR FRANCE SA AU CAPITAL DE 126 748 715€ - 420 495 178 - RCS BOBIGNY - 45, RUE DE PARIS - 95747 ROISSY-CDG CEDEX

**AIRFRANCE**



## Cap sur les vignobles de Bourgogne

Les bateaux sans permis de *Le Boat* présentent deux itinéraires placés sous le signe de la vigne, qui révèlent deux facettes de la Bourgogne : la Franche-Comté et le Loire Nivernais.

### BALADE FLUVIALE EN FRANCHE-COMTÉ

La route des vins est signalée par des panneaux à fond marron sur lesquels se trouve une grappe blanche. Elle va de Dijon à Santenay en passant par Nuits-Saint-Georges et Beaune.

Cet itinéraire de 60 kilomètres s'étend sur un bandeau étroit qui s'étire sur un axe nord-sud, avec une altitude maximale de 400 mètres. Il permet de découvrir les Climats du vignoble de Bourgogne, de petites parcelles de vignes réparties sur la côte de Beaune et la côte de Nuits.

En navigant sur le Canal de Bourgogne, sur la Saône, le Doubs ou encore le Canal du Rhône au Rhin, les amateurs de bons crus pourront traverser des vignobles légendaires, comme Pommard, Meursault, Gevrey-Chambertin ou bien encore Chambolle-Musigny.

### ESCAPEDE EN LOIRE NIVERNAIS

Pour découvrir cette autre facette de la Bourgogne, les navigateurs en herbe pourront emprunter plusieurs cours d'eau : le Canal de Briare, le Canal latéral à la Loire, l'Yonne, le Canal de Bourgogne et le Canal du Nivernais.

De nombreux itinéraires sont possibles, à choisir en fonction des cépages et des vins que l'on souhaite déguster.

Certains itinéraires fluviaux entraîneront les voyageurs vers les vignobles de Pouilly, joyaux du Nivernais, qui se trouvent sur la rive opposée à Sancerre, dans le Cher, où se trouve la Maison des Sancerre, une bâtisse du 15<sup>e</sup> siècle dédiée à l'art de la vinification.

**Set sail for the Burgundian vineyards** || *Le Boat's unlicensed boats present two itineraries under the sign of the vine, which reveal two facets of Bourgogne: Franche-Comté and the Loire Nivernais.*

### River trip in Franche-Comté

The wine route is indicated by brown panels with a white bunch of grapes on them. It goes from Dijon to Santenay passing by Nuits-Saint-Georges and Beaune.

This 60 kilometer itinerary stretches along a narrow strip of land on a north-south axis, reaching a maximum altitude of 400 meters. It allows you to discover the Climats of Burgundian vineyards, small parcels of vines spread over the Côte de Beaune and the Côte de Nuits. Sailing on the Burgundy Canal, on the Saône, the Doubs or the canal from the Rhône to the Rhin, wine lovers will be able to cross legendary vineyards such as Pommard, Meursault, Gevrey-Chambertin or Chambolle-Musigny.

### Loire Nivernais escapade

If you want to discover the Bourgogne region, you will be able to take several waterways: the Briare Canal, the lateral canal at the Loire, the Yonne, the Burgundy canal and the Nivernais canal.

Many routes are possible, according to the grape varieties and the wines that you want to taste.

Some river routes will take travelers to the Pouilly vineyards, jewels of the Nivernais, which are located on the opposite bank to Sancerre, in the Cher, where the Maison des Sancerre, a 15<sup>th</sup> century building dedicated to the wine-making art, is located.

Crédit photos : Le Boat

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



Les news, les dates, les lieux à retenir !

## SALON

### LE SALON DES VINS DE LOIRE REVIENT EN FORCE EN 2022 !

Le Salon des Vins de Loire vous donne rendez-vous pour sa 35<sup>ème</sup> édition au Parc des Expositions d'Angers les lundi 31 janvier et mardi 1<sup>er</sup> février 2022. Créé en 1987, ce salon est devenu LA rencontre 100 % Loire incontournable pour les professionnels de la filière vins et spiritueux. Grâce à différents espaces collectifs et temps forts durant 2 jours, le salon joue la carte de la diversité et donne la voix à un ensemble d'acteurs. Comme tous les ans, il accueillera à ses côtés les salons La Levée de la Loire et Demeter rassemblant une offre totale de plus de 700 vigneronnes au Parc des Expositions. Solidaires et complémentaires, ils constituent ensemble une offre vin remarquable au cœur du vignoble faisant d'Angers une destination de choix avec 1200 vigneronnes, 13 000 visiteurs et 146 nationalités.

#### The Salon des vins de Loire comes back in force in 2022! ||

The Salon des vins de Loire will be held for the 35<sup>th</sup> time at the Parc des Expositions in Angers on Monday 31<sup>st</sup> January and Tuesday 1<sup>st</sup> February 2022. Founded in 1987, this exhibition has become THE meeting for professionals in the wine and spirits industry. Thanks to the various collective areas and highlights during the two days, the show plays the diversity card and gives visibility to a wide range of players. As every year, it will be joined by La Levée de la Loire and Demeter, bringing together a total offer of more than 700 winegrowers at the Parc des Expositions. These two events, united and complementary, form a remarkable wine offer right in the heart of the vineyards, which makes Angers a destination of choice with 1,200 winegrowers, 13,000 visitors and 146 nationalities.



## CONCOURS

### 22<sup>ème</sup> édition des citadelles du vin

La 22<sup>ème</sup> édition des Citadelles du Vin se tiendra du 12 au 14 mars 2022 à Bourg-sur-Gironde près de Bordeaux. Le Concours des Vins (CDV), organisateur de cet événement, l'inscrit comme chaque année dans une démarche visant à valoriser la diversité et la qualité des vins et eaux-de-vie du monde. Pendant 3 jours, pas moins de 40 jurés internationaux sont invités à distinguer les vins les plus remarquables à partir d'un ensemble de 1 000 échantillons issus d'une trentaine de pays. Les vins distingués se voient remettre les médailles du concours et pour certains également un Prix Spécial, notamment le prix « SommelierS International » qui récompensera cette année le vignoble macédonien.

Inscriptions du 2 novembre 2021 au 31 janvier 2022 - [www.citadellesduvin.com](http://www.citadellesduvin.com)  
Clôture de réception des échantillons le 11 février 2022.



The 22<sup>nd</sup> Citadelles du Vin will be held from 12 to 14 March 2022 in Bourg-sur-Gironde near Bordeaux. As it does every year, The Concours des Vins (CDV), which organises this event, has set it up to promote the diversity and quality of the world's wines and eaux-de-vie. For 3 days, no less than 40 international jurors are asked to distinguish the most remarkable wines from a set of 1,000 samples from some thirty countries. The winning wines are awarded the competition medals and for some of them a Special Prize, in particular the SommelierS International prize which this year will be awarded to the Macedonian vineyard.

Inscriptions from 2 November 2021 to 31 January 2022.  
[www.citadellesduvin.com](http://www.citadellesduvin.com)  
Sample reception: 11 February 2022.

### 46<sup>ème</sup> édition du Challenge International du Vin

Les 8 et 9 avril 2022, le Palais des Congrès de Bordeaux accueillera la 46<sup>ème</sup> édition du Challenge International du Vin. Plus que jamais l'édition 2022 se positionne en exhausteur de talents, en mettant à l'honneur les vins d'Alsace. Ce rendez-vous incontournable de l'œnologie rassemblera 700 professionnels d'une vingtaine de nationalités. Spécificité de cette compétition : la représentativité de toute la filière. Chaque jury est composé de 4 membres : 1 viticulteur, 1 œnologue, 1 distributeur et 1 consommateur averti. Les jurés se prononceront sur près de 4 000 vins et eaux-de-vie d'une trentaine de pays sans distinction de millésime pour décerner des médailles d'or et d'argent à 30% des échantillons en lice. Huit lauréats parmi les médaillés d'or se verront remettre une distinction majeure avec l'attribution d'un Prix Spécial.

Inscriptions du 15 novembre 2021 au 8 février 2022 - [www.challengeduvin.com](http://www.challengeduvin.com)  
Réception des échantillons jusqu'au 15 février 2022.



On 8 and 9 April 2022, the Palais des Congrès in Bordeaux will host the 46<sup>th</sup> edition of the Challenge International du Vin. The 2022 edition will be more than ever a talent enhancer, with a special focus on the Alsace wines. This not-to-be-missed wine event will bring together 700 professionals of some twenty nationalities. The specificity of this competition is the representation of the entire industry. Each jury is composed of 4 members: 1 winegrower, 1 oenologist, 1 distributor and 1 informed consumer. The judges will give their verdict on nearly 4,000 wines and eaux-de-vie from some thirty countries, making no distinction as to vintage, and will award gold and silver medals to 30% of the samples in the running. Eight of the gold medal winners will be awarded a major distinction with the

Special Prize.  
Inscriptions from 15 November 2021 to 8 February 2022  
[www.challengeduvin.com](http://www.challengeduvin.com)  
Sample reception until 15 February 2022

ABONNEZ-VOUS!  
Subscribe!



# SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



UN PANORAMA UNIQUE  
DES VINS ET SPIRITEUX  
DE PRESTIGE  
EN FRANCE  
ET DANS LE MONDE

A UNIQUE OVERVIEW OF  
THE FINEST WINES & SPIRITS  
FROM ALL OVER THE WORLD

	1 AN	2 AN
	4 n°	8 n°
France	30 €	58 €
UE	60 €	118 €
Monde	76 €	150 €

Frais de port inclus / Tax inclusive

À CHAQUE NUMÉRO, DÉCOUVREZ  
LES DÉGUSTATIONS DES PLUS  
GRANDS SOMMELIERS DU MONDE

IN EACH ISSUE, DISCOVER  
WORLD'S GREATEST SOMMELIERS'  
TASTING REVIEWS.

## BULLETIN D'ABONNEMENT

Je profite de l'offre d'abonnement (France uniquement\*)

Je choisis :  1 an / 1 year  2 ans / 2 year

Mme  M.

Prénom / Nom

Société

Tel  Mail

Adresse

Code postal  Ville

Pays

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

# SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :  
Please, return this form :

SommelierS International  
Service abonnement  
38 rue Dunois  
75647 Paris Cedex 13  
FRANCE



CHÂTEAU  
BASTOR-LAMONTAGNE

“Le sens de l’harmonie”

Bastor - Lamontagne  
Une autre vision  
du Sauternes



Millésime 2019 - 94 points Decanter

CHÂTEAU BASTOR LAMONTAGNE - LA MONTAGNE-EST, 33210 PREIGNAC. FRANCE Tél. : 05 56 63 27 66

www.chateaubastorlamontagne.fr / contact@bastorlamontagne.fr

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

\* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.

MAISON VIGNERONNE



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