



# Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM  



SILVER PARTNER  
OF THE ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE (ASI)

ASSOCIATION  
DE LA SOMMELLERIE  
INTERNATIONALE



CHAMPAGNE  
BRIMONCOURT  
*Happy Moments*

L 12564 - 177 - F - 5.90 € - RD



CHAMPAGNE  
BRIMONCOURT

MMIX

PRODUCE OF FRANCE  
BRUT - ELABORÉ PAR BRIMONCOURT, AV. FRANCE, NM-372-091

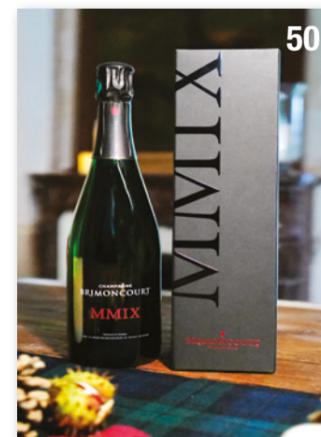
BRIMONCOURT  
CHAMPAGNE



Salvatore  
**CASTANO**,  
wine tour en  
Champagne

**XAVIER THUIZAT**  
Meilleur Sommelier  
DE FRANCE

Une centaine  
de cuvées  
**DÉGUSTÉES**  
**À REIMS**



EN COUVERTURE

## 2 ÉDITOS

### 8 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 8 Monde
- 16 France

### 21 SHOPPING

### 24 DU CÔTÉ DES VINS

- 24 Tour d'horizon des blancs et rouges de la rive gauche.
- 26 Trophée Gosset 2022.
- 29 Vinomed.
- 30 Meilleur Caviste de France.
- 31 Château d'Armailhac.
- 32 Château Fonroque.
- 34 Food Festival à Ducru-Beaucaillou.
- 39 Champagne Mumm Cordon Rouge Stellar.
- 41 25<sup>e</sup> édition du Mondial des Pinots.
- 43 Première vendange dans les Hauts-de-France.

### 44 PROJECTEUR SUR

- 44 Christophe Boisselier : la magie du vin.

## DOSSIER CHAMPAGNE

### 46 WINE TOUR SALVATORE CASTANO

- 46 Champagne Paul Bara.
- 48 Champagne Lombard.
- 50 Champagne Mumm.
- 52 Champagne Perrier-Jouët.
- 54 Champagne De Sousa.
- 56 Champagne de Saint-Gall.
- 58 Champagne Duval-Leroy.
- 60 Champagne Veuve Clicquot
- 62 Champagne Étienne Oudart.
- 64 Champagne Godart et Fils.
- 66 Champagne Michel Gonet.
- 68 Champagne Gosset.
- 70 Champagne Brimoncourt.
- 72 Champagne Piper-Heidsieck.
- 74 Champagne Jean Hû.
- 76 Carnet de notes de Salvatore Castano.

### 85 DÉGUSTATION CHAMPAGNE À REIMS

- 89 Commentaires de dégustation.

### 115 FOCUS CHAMPAGNE

- 115 Champagne Sylvie Moreau.
- 117 Champagne PALG Devitry.
- 118 Champagne Gremillet.
- 120 Champagne Boutillez Marchand.
- 121 Champagne Henriot.
- 123 Champagne Drappier.

## 124 PORTRAITS

- 124 Lys Exaltation de Chef&Sommelier.
- 126 Liebherr.
- 129 Technologie NFT.
- 131 Château Lynch Moussas.

## 133 VIGNOBLES DU MONDE

- 133 Les vins du Bade-Wurtemberg – Allemagne.
- 138 Rioja-Alavesa - Espagne.

## 140 SPIRITUEUX & AUTRES NECTARS

- 140 Château de Plassac.
- 143 Artonic.
- 144 Génération néo-artisans de l'Armagnac.
- 147 Whisky Live Paris.

## 148 GASTRONOMIE

- 148 Accords de saison par Adrien Cascio.
- 150 Accords mets & champagne.
- 152 Les champagnes de terroirs régaler les gastronomes.
- 155 Gourmandises de fêtes.

## 158 LE BLOG



## ÉDITO

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

# Si

## SommelierS INTERNATIONAL

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

**RÉDACTION ET TRADUCTION**  
Sandy BÉNARD-RAVOISIER

**TRADUCTION**  
Marie PUGES

**MISE EN PAGE**  
Stéphane PAILLER

**ONT COLLABORÉ  
À CE NUMÉRO :**  
Association de la  
Sommellerie Internationale  
Paolo BASSO  
Frédéric BENEIX  
Adrien CASCIO  
Henry CLEMENS  
Philippe FAURE-BRAC  
Xavier LACOMBE  
Sofia LAFAYE  
Victoria MAKAROVA  
Jérémy MARTIN

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

**DISTRIBUTION**  
MLP

Ces derniers mois le monde de la sommellerie était en effervescence. Si les sommeliers se sont d'abord illustrés lors du concours *Un des Meilleurs Ouvriers de France*, nous avons aussi pu profiter de leur talent lors des concours nationaux et internationaux.

Nous félicitons ainsi Xavier Thuizat, récemment élu Meilleur Sommelier de France, mais aussi Mason Ng, de Singapour, Meilleur Sommelier d'Asie et Océanie de l'ASI. Ce dernier sera automatiquement présent lors du concours du Meilleur Sommelier du Monde ASI qui se tiendra à Paris du 7 au 12 février 2023.

En plus de l'actualité de la sommellerie, vous trouverez dans ce numéro notre traditionnel dossier *Spécial Champagne*. Partez à la découverte de ce vignoble en compagnie de Salvatore Castano, Meilleur Sommelier Europe & Afrique 2021, et découvrez ses impressions sur les domaines visités.

Puis retrouvez-nous lors de notre dégustation annuelle en Champagne, à l'hôtel de ville de Reims.

Profitez des périodes festives pour partir à la découverte des vins de Baden-Württemberg, en Allemagne, de la Rioja, en Espagne, ou encore en escapade dans les îles Canaries Enfin, émerveillez-vous devant nos pages *Noël et ses plaisirs sucrés*.

Nous vous souhaitons à tous de bonnes fêtes de fin d'année !



In recent months the world of sommeliers has been bursting with excitement. If the sommeliers first distinguished themselves during the *One of the Meilleurs Ouvriers de France* competition, we were also able to benefit from their talent during national and international competitions.

We thus congratulate Xavier Thuizat, recently elected Best Sommelier of France, but also Mason Ng, from Singapore, Best Sommelier of Asia and Oceania of the ASI. The latter will automatically be present at the ASI Best Sommelier of the World competition to be held in Paris from February 7 to 12, 2023.

In addition to news about the sommelier, you will find in this issue our traditional *Special Champagne* file. Discover this vineyard in the company of Salvatore Castano, Best Sommelier Europe & Africa 2021, and his impressions of the vineyards visited.

Then meet us at our annual Champagne tasting, at the Reims town hall.

Take advantage of the festive periods to discover the wines of Baden-Württemberg, in Germany, of Rioja, in Spain, or even on a getaway to the Canary Islands. Finally, marvel at our *Christmas pages and its sweet pleasures*.

We wish you all a happy holiday season!

### CHÂTEAU LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS SAINT-ÉMILION GRAND CRU



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

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

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





## ÉDITO

### Philippe Faure-Brac

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



**Fabrice Sommier**  
Secrétaire général



**Antoine Woéré**  
Secrétaire adjoint



**Arnaud Fatome**  
Trésorier général



**Frédéric Devautour**  
Trésorier adjoint



**Gisèle Marguin**  
Chargée de  
communication



Le 6 novembre dernier, l'UDSF a eu l'immense plaisir d'accueillir le nouveau Meilleur Sommelier de France 2022 : Xavier Thuizat ! Xavier s'est imposé avec élégance et une incroyable régularité dans la finale du concours qui s'est tenue sur la grande scène du salon EquipHôtel. Cette belle journée de sportivité et de respect s'est clôturée dans la joie avec le dîner de gala annuel de l'UDSF qui s'est déroulé au Terminal 7, dernier étage du pavillon 7 du parc des expositions de la Porte de Versailles. Une très belle « répétition générale » en vue du rendez-vous international de février prochain.

En effet, nous continuons d'avancer dans la vie de l'UDSF avec la perspective du concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde. Le compte à rebours continu, nous sommes à moins de 90 jours de cette échéance historique pour la France ! Ne manquez pas ce rendez-vous et la chance de vivre cette expérience au cœur des événements qui rassemblent le monde de la gastronomie à Paris.

Pour cette fin 2022, nous souhaitons à tous les membres sommeliers et amoureux du vin de belles bouteilles pour célébrer les moments ensemble, de goûter pour vous souvenir de ces instants.

Bonnes fêtes de fin d'année à toutes et à tous et on se donne rendez-vous du 7 au 12 février 2023 pour le concours ASI du Meilleur Sommelier de Monde !



On November 6, the UDSF had the great pleasure of welcoming the new Best Sommelier of France 2022: Xavier Thuizat! Xavier imposed himself with elegance and incredible regularity in the final of the competition which was held on the main stage of the EquipHôtel fair. This beautiful day of sportsmanship and respect ended in joy with the annual UDSF gala dinner which took place at Terminal 7, the top floor of pavilion 7 of the Porte de Versailles exhibition center. A very nice "dress rehearsal" in view of the international meeting next February.

Indeed, we continue to move forward in the life of the UDSF with the prospect of the ASI competition for the Best Sommelier of the World. The countdown continues, we are less than 90 days away from this historic deadline for France! Do not miss this meeting and the chance to live this experience at the heart of the events that bring together the world of gastronomy in Paris.

For this end of 2022, we wish all sommelier members and wine lovers beautiful bottles to celebrate the moments together, to taste to remember these moments.

Happy holiday season to all and see you from February 7 to 12, 2023 for the ASI competition for the Best Sommelier of the World!



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



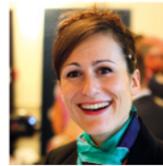
**Piotr Kamecki**  
(Pologne),  
Vice-Président  
continent Europe



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



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



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



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



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

**Interview de Marcos Flores Tlalpan,**  
*vice-Président continent Américain*

**Interview with Marcos Flores Tlalpan,**  
*Vice-Président continent Américain*



## AU CŒUR DE L'ASI

### **1. Pouvez-vous décrire votre rôle au sein de l'ASI en tant que vice-président pour les Amériques ?**

Mon rôle principal est d'être le relais entre les présidents des associations d'Amérique et le conseil d'administration de l'ASI, en plus de veiller aux intérêts de ses membres.

### **2. Parlez-nous de votre parcours professionnel. Que représente ce nouveau rôle pour vous ?**

Je suis dans le monde du vin et de la sommellerie depuis 20 ans. J'ai commencé à travailler très jeune dans différents restaurants importants de Mexico. En 2009 j'ai fondé ma société de conseil en restauration gastronomique et hôtellerie et, à ce jour, je continue de conseiller plusieurs entreprises dans différentes parties de la République mexicaine.

J'ai été 3 fois Meilleur Sommelier du Mexique en 2005, 2007 et 2010. J'ai représenté mon pays dans le Meilleur Sommelier des Amériques en Argentine en 2009 et au Meilleur Sommelier du Monde au Chili en 2010. De 2010 à 2019 j'ai été en charge de la formation des représentants du Mexique aux concours internationaux, j'ai été président de l'Association des Sommeliers Mexicains de 2014 à 2019 et maintenant pour les Amériques. C'est un grand pas et un défi d'être le représentant des Amériques et en même temps un honneur.

Tout au long de ma carrière j'ai eu l'occasion de voyager dans la plupart des régions viticoles, pendant plus de 10 ans. J'ai formé des sommeliers dans différents états du Mexique, partageant mes connaissances sur le vin. Pendant la pandémie, j'ai créé un club de vin où j'ai eu l'occasion d'inviter plusieurs amis que j'ai rencontrés dans le monde du vin, tels que Jancis Robinson, Pedro Ballesteros, Steven Spurrier, etc., et grâce à cela, j'ai été nommé l'une des personnalités les plus influentes dans le monde du vin au Mexique par le magazine Lideres.

### **3. Comment collaborez-vous avec le président ASI et les autres vice-présidents ?**

Mon rôle, avec le reste des vice-présidents, consiste à prendre des décisions importantes au sein du conseil d'administration de l'ASI par mon vote, en cherchant toujours à protéger les intérêts des pays américains.

### **1. Can you describe your role within ASI as Vice President for Americas?**

Regarding my role as Vice President for America, my main role is to be the communicator between the presidents of the associations of America and the ASI board, in addition to taking care for the interests of its members.

### **2. Tell us about your career path. What does this new role mean to you?**

I have been in the world of wine and sommellerie for 20 years. I started working at a very young age in different important restaurants in Mexico City. In 2009 I founded my consulting company in restaurants and hotels in fine dining service and to date I continue advising several companies in different parts of the Mexican Republic.

I was 3 times the Best Sommelier of Mexico in 2005, 2007 and 2010. I represented my country in the Best Sommelier of the Americas in Argentina in 2009 and Best Sommelier of The World in Chile in 2010. From 2010 to 2019 I was in charge of training the representatives of Mexico in international competitions, I was president of the Association of Mexican Sommeliers from 2014 to 2019 and now for Americas. It is a big step and challenge to be the representative of Americas and at the same time an honor.

Throughout my career I had the opportunity to travel to most of the wine producing regions, for more than 10 years. I have trained sommeliers in different states of Mexico, sharing my knowledge about wine. During the pandemic, I created a wine club where I had the opportunity to invite several friends that I met from the world of wine, such as Jancis Robinson, Pedro Ballesteros, Steven Spurrier, etc; and because of this, I was named one of the most influential people in the world of wine in Mexico by the magazine Lideres.

### **3. How do you collaborate with the ASI president and the other vice presidents?**

My participation with the rest of the Vice Presidents is in making important decisions within the ASI board of directors through my vote, always seeking to protect the interests of the American countries.

## INTERVIEW DE

PAOLO  
BASSOMEILLEUR SOMMELIER  
DU MONDE 2013

Paolo Basso est né le 31 octobre 1966 à Besnate, en Italie. S'il commence ses études au sein de l'école hôtelière de Sondalo, il se retrouve rapidement dans le Tessin, où il devient membre éminent de l'Association suisse des sommeliers professionnels.

En Suisse, il va travailler dans de nombreux restaurants de prestige et enseigner, notamment, à l'École du vin de Changins ou encore au Glion Institute of Higher Education. Une envie de partager que l'on retrouve tout au long de son parcours professionnel. Tout d'abord chez Badaracco et Arvi, deux sociétés suisses spécialisées dans le commerce de vins rares et de collection, mais aussi conférencier, consultant dans la sélection des vins pour le groupe hôtelier Kempinski, pour Carrefour France et pour Manor Suisse. Depuis 2014, il sélectionne les vins pour la compagnie aérienne Air France et décroche, en 2018 et 2019, le prix de *Best Airline Wine List of the World*.

Le palmarès de Paolo Basso commence en 1997 où il devient Meilleur Sommelier de Suisse, puis Meilleur Sommelier d'Europe en 2010 et Meilleur Sommelier du Monde en 2013. En 2014, il est nommé sommelier de l'année par le Comitato Grandi Cru d'Italia, et reçoit en 2016 le prix Maestro d'Arte e Mestieri della Fondazione Cologni dei mestieri d'arte et Alma-Scuola internazionale di cucina italiana. En 2018, il reçoit le Doctorat Honoris Causa pour son engagement dans l'enseignement de la connaissance du vin.

Aujourd'hui, Paolo Basso est allé à la source de sa passion en devenant lui-même producteur dans la région où il vit, dans le sud de la Suisse, le Tessin.

**Paolo Basso interview, Best Sommelier of the World 2013** || Paolo Basso was born on October 31, 1966 in Besnate, Italy. He started studying at the hotel school in Sondalo, but soon moved to Ticino, where he became a leading member of the Association of Swiss Professional Sommeliers.

In Switzerland, he worked in many prestigious restaurants and taught at the Changins Wine School and the Glion Higher Education Institute. A passion for sharing that can be found throughout his professional career. First at Badaracco and Arvi, two Swiss companies specializing in the trade of rare and collectible wines, but also lecturer, consultant in wine selection for the hotel group Kempinski, for Carrefour France and for Manor Switzerland. Since 2014, he has been selecting wines for the airline Air France and won the *Best Airline Wine List of the World* award in 2018 and 2019.

Paolo Basso's record of achievements began in 1997 when he became Best Sommelier of Switzerland, then Best Sommelier of Europe in 2010 and Best Sommelier of the World in 2013. In 2014 he was named Sommelier of the Year by the Comitato Grandi Cru d'Italia, and in 2016 he received the Maestro d'Arte e Mestieri award from the Fondazione Cologni dei mestieri d'arte and Alma-Scuola internazionale di cucina italiana. In 2018, he received the Doctorate Honoris Causa for his commitment to teaching wine knowledge.

Today, Paolo Basso reached deep into his passion by becoming a producer himself in the region where he lives, in the southern part of Switzerland, Ticino.



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

L'accomplissement d'un rêve. Et comme il n'y a qu'un seul MSM dans le monde, tous les trois ans, il vaut mieux en rêver que d'y penser sérieusement. Puis les choses changent après avoir obtenu le premier podium, et on peut alors y penser avec une certaine légitimité. Et comme le chemin vers ce sommet demande des efforts énormes, il y a une sorte de sentiment de libération et d'accomplissement. Le titre de MSM change certainement votre vie.

### 2. Quel regard portez-vous sur le concours aujourd'hui, par rapport à 2013 ?

Faisant partie du comité technique de l'ASI, disons que je regarde toujours les choses de l'intérieur, mais de l'autre côté de la barrière. C'est certainement une position plus agréable que d'être candidat. De toute façon, être membre d'un jury exige un grand sens des responsabilités. Ayant disputé huit finales internationales dans ma carrière entre les européens et les championnats du monde, je sais ce que c'est que d'être jugé. Ce qui est différent, c'est que le monde du vin devient de plus en plus vaste et aujourd'hui, grâce à internet, vous pouvez obtenir des informations de plus en plus facilement. Mais la difficulté reste la même : ces informations doivent être mises dans votre tête, et non stockées dans un dispositif. Et il y en a de plus en plus.

### 1. What did it mean to you to become Best Sommelier of the World?

Fulfilling a dream. And since there is only one Best Sommelier of the World, every three years, it is better to dream about it than to think about it seriously. Then things change after you get the first podium, and then you can think about it with some legitimacy. And as the path to the top requires tremendous effort, there is a sort of liberating and accomplishing feeling. The Best Sommelier of the World title certainly changes your life.

### 2. How do you look back on the competition now, compared to 2013?

Being on the ASI technical committee, let's just say I'm still looking at things from the inside, but from the other side of the fence. It's certainly a nicer position than being a candidate. In any case, being a member of a jury requires a great sense of responsibility. Having competed in eight international finals in my career between the Europeans and the World Championships, I know what it's like to be judged. The difference is that the wine world is getting bigger and bigger and today, thanks to the internet, you can get information more and more easily. However, the difficulty remains the same: this information must be put in your head, not stored in a device. And there are more and more of them.

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

Les sommeliers d'aujourd'hui ont une approche moins formelle envers le client et c'est peut-être mieux que ce que nous faisons dans le passé. Cependant, je constate que, peut-être en raison de la médiatisation désordonnée du monde du vin par des sources peu fiables, ils sont moins orientés vers leur indépendance personnelle et suivent les modes passagères sans se demander si c'est vraiment le cas. Il ne faut pas oublier que le sommelier doit agir comme un filtre pour le client. C'est pourquoi le client nous fait confiance. Si nous ne sommes plus capables de filtrer la qualité parce que nous sommes éblouis par des tendances extravagantes, le client n'aura plus besoin de nous. Il faut bien y réfléchir.

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

Maintenant que j'ai également évolué vers la production, j'aime expérimenter différents plats avec mes vins. Mais je reviens toujours au classique. Les extravagances sont bien une fois à essayer, mais en fin de compte les bonnes choses sont celles qui sont déjà largement connues. Nous avons parfois tendance à dire qu'un accord extravagant est surprenant pour essayer de nous convaincre, mais ensuite nous ne finissons pas le plat et la bouteille. Il reste un essai, mais ce n'est pas le plaisir épicurien.

Propos recueillis par Sandy Bénard-Ravoisier

### 3. How would you describe modern sommellerie? What fundamentals and differences do you see?

Today's sommeliers have a less formal approach to the customer and that is perhaps better than what we did in the past. However, I notice that, perhaps due to the haphazard media coverage of the wine world by unreliable sources, they are less oriented towards their personal independence and follow passing fashions without asking themselves whether they really are. We must not forget that the sommelier must act as a filter for the customer. That is why the customer trusts us. If we are no longer able to filter quality because we are dazzled by extravagant trends, the customer will no longer need us. We have to think about it.

#### BONUS: Your favorite wine pairing

Now that I've also moved into production, I like to experiment with different dishes with my wines. But I always come back to the classic. Extravagances are nice to try once, but ultimately the good things are those that are already widely known. Sometimes we tend to say that an extravagant pairing is surprising to convince us, but then we don't finish the dish and the bottle. It's still a try, but it's not the epicurean pleasure.

Interview by Sandy Bénard-Ravoisier

# Valéria Gamper et Salvatore Castano,

## en préparation pour le concours du Meilleur Sommelier du Monde

Le 12 février 2023, l'Association de la Sommelierie Internationale élira son nouveau Meilleur Sommelier du Monde. SommelierS International s'est intéressé à la préparation au concours de deux candidats dont les titres ont permis une qualification directe au concours : Valéria Gamper, gagnante du titre de Meilleur Sommelier des Amériques, et Salvatore Castano, Meilleur Sommelier d'Europe et Afrique.

**Valéria Gamper and Salvatore Castano, in preparation for the Best Sommelier of the World competition** || *On February 12, 2023, the Association de la Sommelierie Internationale will elect its new Best Sommelier of the World. SommelierS International was interested in the preparation for the competition of two candidates whose titles allowed direct qualification for the competition: Valéria Gamper, winner of the title of Best Sommelier of the Americas, and Salvatore Castano, Best Sommelier of Europe and Africa.*



Salvatore Castano



Valeria Gamper

### Comment vous préparez-vous au concours, tant pour la partie théorique que pratique ?

**V.G.** : Je suis un calendrier d'études, qui comprend théorie, service et dégustations. J'essaie d'être réaliste quant au temps que je peux consacrer aux études et de répartir logiquement les sujets. Même si ce n'est jamais assez, je commence généralement la préparation 4 ou 5 mois à l'avance.

**S.C.** : Comme vous le savez, la théorie est la partie la plus difficile et prend le plus de temps à préparer. Je n'ai pas beaucoup de temps pour étudier, mais j'essaie de le faire pendant mon temps libre, pendant mes repas, dans le métro en allant au travail. La partie pratique est la plus simple à mon avis, car c'est quelque chose que l'on fait tous les jours au travail, servir les clients et déguster les vins.

### Comment obtenez-vous les cuvées pour la formation ? Avez-vous des sponsors ?

**V.G.** : J'achète généralement les vins chez un distributeur, donc j'obtiens de meilleurs prix, et j'utilise un Coravin. Certaines caves m'ont envoyé quelques échantillons, ce qui m'a vraiment aidé. La dégustation en groupe est également utile et vous pouvez apprendre beaucoup les uns des autres.

**S.C.** : Je n'ai ni sponsor ni formateur, je paye les vins que j'utilise pour me préparer.

### Quelles épreuves attendez-vous et craignez-vous le plus ?

**V.G.** : Toute l'expérience est stressante. Même si j'ai travaillé de nombreuses années en service, le pire moment pour moi, c'est quand on vous appelle pour aller dans LA salle pour les tâches de service ! Vous marchez dans le couloir, vous vous tenez derrière la porte en attendant qu'ils l'ouvrent, puis vous entrez dans la pièce. C'est le moment le plus éprouvant pour les nerfs, même si la fin est amusante ! Et ce que j'aime le plus, ce sont les dégustations.

**S.C.** : Dans ce genre de compétitions, on peut s'attendre à tout, il faut donc être bien préparé pour bien faire. Je pense qu'être en finale peut être effrayant parce que vous ne savez pas comment votre cerveau va réagir.

### Selon vous, quel "petit plus" avez-vous par rapport aux autres ?

**V.G.** : Honnêtement, j'essaie de ne pas me comparer aux autres et de tracer mon propre chemin pour être une meilleure version de moi-même après la compétition.

**S.C.** : C'est difficile à dire, car je pense que tous les candidats seront au même niveau de préparation et de connaissances, et cela rendra la compétition plus difficile pour tout le monde.

### Que vous apporterait le titre de Meilleur Sommelier du Monde ?

**V.G.** : Ce serait un moment décisif dans ma carrière. Ce serait un honneur pour moi mais cela apporte aussi une grande responsabilité. J'essaierais d'être un meilleur professionnel chaque jour et d'aider les autres à s'améliorer et à avancer sur leur chemin.

**S.C.** : Gagner le concours du Meilleur Sommelier du Monde serait un rêve devenu réalité. La raison pour laquelle j'aime la compétition est de comprendre quel est mon niveau de connaissance, donc pour moi ce serait plus un accomplissement personnel qu'une reconnaissance internationale.

Propos recueillis par Sandy Bénard-Ravoisier  
Photos : Association de la Sommelierie Internationale

### How do you prepare for the competition, both for the theoretical and practical part?

**V.G.** : I follow a calendar of studies, which includes theory, service and tastings. I try to be realistic in terms of the amount of time I can dedicate to studies and distribute the topics logically. Although, it is never enough, I usually start the preparation 4 or 5 months in advance.

**S.C.** : As you know the theory is the hardest part and takes most of your time to prepare it. I have not much time to study, but I try to do it in my free time, during my meals, on the Tube on the way to work. The practical part is the easiest one in my opinion, because it is something that you do everyday at work, serving clients and tasting wines.

### How do you get the cuvees for training? Do you have sponsors?

**V.G.** : I usually buy the wines from a distributor, so I get better prices, and use a Coravin. Some wineries sent me some samples, which really helped me. Also tasting in group is helpful and you can learn a lot from each other.

**S.C.** : I do not have any sponsor or trainer, I pay for the wines I use to prepare myself.

### What tests do you expect and fear the most?

**V.G.** : The whole experience is stressful. Even though I have worked many years on the floor, the worst moment for me is when you are called to go to THE room for the service tasks! You walk down the hall, you stand behind the door waiting for them to open it, and then you enter the room. That's the most nerve wracking moment even though at the end it is fun! And what I like the most are the tastings.

**S.C.** : In this kind of competitions you can expect anything, so you need to be well prepared in order to do well. I think being in the final can be scary because you don't know how your brain will react.

### In your opinion, what "little extra thing" do you have compared to others?

**V.G.** : Honestly, I try not to compare myself with others and work my own path to be a better version of myself after the competition.

**S.C.** : It's hard to say, because I believe that all the candidates will be on the same level of preparation and knowledge, and this will make the competition harder for everyone.

### What would the title of Best Sommelier of the World bring you?

**V.G.** : It would be a breakthrough moment in my career. It would be an honor for me but it also brings a great responsibility. I would try to be a better professional every day and help others being better and advance on their paths.

**S.C.** : Winning the Best Sommelier of the World contest will be a dream coming true. The reason why I love competition is to understand what is my level of knowledge, so for me would be more a personal achievement than an International recognition.

Interview by Sandy Bénard-Ravoisier  
Photos : Association de la Sommelierie Internationale



## 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

Permod Ricard France SAS au capital de 54.000.000 € - siège : Les Docks, 10 Place de la Joliette, 13002 MARSEILLE - 303 656 375 RCS MARSEILLE.

## Le Bootcamp 2022 de l'ASI Asie & Océanie dépasse les attentes

46 sommeliers, principalement d'Asie et d'Océanie, se sont rendus à Kuala-Lumpur le 11 septembre pour le premier Bootcamp de la région. Pour rappel, l'ASI a lancé le tout premier Bootcamp en Pologne l'année dernière pour les sommeliers d'Europe et d'Afrique.

**The 2022 ASI Bootcamp Asia & Oceania exceeds expectations** || 46 sommeliers, mainly from Asia & Oceania, descend upon Kuala-Lumpur on the 11<sup>th</sup> of September in the first Bootcamp in the region. As a reminder, ASI launched the first ever Bootcamp in Poland last year for sommeliers from Europe and Africa.



L'objectif fondamental du Bootcamp de l'ASI est d'aider les sommeliers à améliorer leurs connaissances théoriques et pratiques ainsi que leurs compétences en matière de dégustation. Cela les aidera à exceller dans les examens futurs (diplôme de l'ASI, Court of Master Sommeliers, WSET, etc.), dans les concours et, surtout, dans la vie quotidienne d'un sommelier, qu'il travaille dans le commerce ou non.

« L'Asie et l'Océanie ont une demande intense en matière d'éducation sur le vin et les services. La présentation de ces talents de haut niveau à nos membres renforce notre volonté de produire des sommeliers de la plus haute qualité dans le monde entier », affirme Saiko Tamura-Soga, vice-présidente de l'ASI pour l'Asie et l'Océanie.

Piotr Kamecki, vice-président de l'ASI pour l'Europe, déclare : « Les émotions sont intenses mais avec une grande énergie après le Bootcamp ASI Asie & Océanie. Ce fut un incroyable marathon de trois jours de conférences et de dégustations à l'aveugle pour des sommeliers désireux d'atteindre un nouveau niveau dans leur carrière. Il n'aurait pas eu lieu sans les charismatiques conférenciers avec lesquels j'ai eu le plaisir de diriger un camp en Malaisie ».

Marc Almert, Meilleur Sommelier du Monde 2019 de l'ASI et directeur du contenu du Bootcamp de l'ASI : « C'était un honneur, un plaisir et surtout une grande satisfaction de faire partie de l'équipe de tuteurs du Bootcamp 2022 de l'ASI. Non seulement j'ai eu l'occasion d'enseigner, mais j'ai aussi beaucoup appris moi-même. Déguster des vins parmi 46 sommeliers d'Asie, d'Océanie et d'ailleurs, aux origines culturelles et culinaires si diverses, a été une expérience extraordinaire. Elle a ouvert un tout nouveau spectre de perspectives sur les accords mets et vins et bien plus encore. Un grand merci aux équipes de l'ASI et de Malaysian Sommelier Association, qui ont fait un travail incroyable en préparant ce Bootcamp avec tant de soin et de précision ».

The fundamental purpose of the ASI Bootcamp is to help sommeliers improve their theoretical and practical knowledge and tasting skills. This intends to help them excel in future examinations (ASI Diploma, Court of Master Sommeliers, WSET, etc.), competitions and most importantly, every-day-life as a working sommelier, either on- or off-trade.

"Asia and Oceania have intense demand for wine and service education. Showcasing this high-level talent to our members reinforces our drive to produce the highest quality of sommeliers worldwide" says Saiko Tamura-Soga, ASI vice-president for Asia & Oceania.

Piotr Kamecki, ASI vice-president for Europe, says, "Emotions are intense but with great energy after the ASI Bootcamp Asia & Oceania. It was an incredible three-day marathon of lectures and blind tastings for sommeliers striving to reach a new level in their careers. It would not have taken place if it had not been for the charismatic lecturers with whom I had the pleasure of leading a camp in Malaysia".

Marc Almert, ASI Best Sommelier of the World 2019 and ASI Bootcamp content director, "It was an honour, such a pleasure and last but not least truly fun, to be part of the tutor team for the ASI Bootcamp 2022. Not only did I get to teach, but I also learned a lot myself. Tasting wines among 46 Sommeliers from Asia, Oceania and elsewhere, with such diverse cultural and culinary backgrounds, was an amazing experience. It has opened a whole new spectrum of perspectives on wine & food pairings and much more. A massive thank you to the teams of ASI and the Malaysian Sommelier Association, who did an incredible job in preparing this Bootcamp with so much care and precision".

Text : Association de la Sommellerie Internationale  
 Photo : Andy Kho, for Association de la Sommellerie Internationale

# BOISÉ & MATURE

Tous les champagnes  
ont leurs caractères.

Elyesse, vigneron  
à Trépail

CHAMPAGNE  
DE VIGNERONS

champagnedevignerons.fr

En référence à certains arômes typiques du champagne.



## Mason Ng

### nouveau Meilleur Sommelier d'Asie et d'Océanie de l'ASI

Le concours du Meilleur Sommelier d'Asie et d'Océanie de l'ASI s'est terminé par une demi-finale et une finale palpitantes, devant un public en direct, au Shinagawa Prince Hotel de Tokyo, au Japon.

Contrairement aux concours précédents de l'ASI, la demi-finale et la finale se sont déroulées le même jour, ce qui a créé une tension et une excitation supplémentaires parmi les 24 concurrents, originaires de 13 pays, en lice pour le titre. Le président de l'ASI, William Wouters, a déclaré à propos des concurrents : « [...] La qualité générale des candidats est bien supérieure à celle du dernier concours Asie et Océanie que nous avons organisé il y a quelques années. Nous devons beaucoup à nos associations locales de sommeliers et aux nouvelles possibilités de formation telles que l'ASI Boot-camp qui s'est tenu récemment en Malaisie. Ces efforts et ces expériences combinés ont apporté aux sommeliers locaux des idées, des connaissances et la confiance nécessaire pour concourir sur une scène mondiale ».

Devant un public enthousiaste, le classement final des concurrents a été annoncé, laissant finalement un groupe de trois, dont Loic Avril (Australie), Andrea Martinisi (Nouvelle-Zélande), et Mason Ng (Singapour) se disputer le titre de Meilleur Sommelier ASI d'Asie et d'Océanie.

Après une compétition finale palpitante devant un public en direct, Mason Ng de Singapour est sorti vainqueur. La compétition finale et l'annonce du vainqueur ont été faites sur scène lors de l'événement qui s'est tenu plus tôt dans la journée à Tokyo et diffusées en direct dans le monde entier via la page Youtube de l'ASI.

En tant que nouveau Meilleur Sommelier ASI d'Asie et d'Océanie, Mason Ng est automatiquement qualifié, en tant que l'un des trois gagnants du concours continental, pour le concours du Meilleur Sommelier du Monde ASI qui se tiendra à Paris, en France, en 2023.

**Mason Ng, new Best Sommelier of Asia & Oceania** || *The ASI Best Sommelier of Asia & Oceania 2022 contest finished with a thrilling semi-final and final round, in front of a live audience, at the Shinagawa Prince Hotel in Tokyo, Japan.*

Unlike previous ASI contests, the semi-final and final round were held on the same day, creating an added layer of tension and excitement amongst the 24 competitors, from 13 countries, vying for the title. ASI President William Wouters says of the competitors "[...] The overall quality of candidates is a step above the last Asia and Oceania contest we held just a few years ago. We can give a lot of credit to our local sommelier associations, and new educational opportunities such as the recently held ASI Boot-camp in Malaysia. These combined efforts and experiences have provided local sommeliers insights, knowledge, and the confidence to compete on a global stage".

In front of enthusiastic audience, the final rankings of the competitors were announced, eventually leaving a group of three, including Loic Avril (Australia), Andrea Martinisi (New Zealand), and Mason Ng (Singapore) to compete for the title of ASI Best Sommelier of Asia & Oceania.

After a thrilling final competition in front of a live audience Mason Ng of Singapore emerged victorious. The final competition and announcement of the winner was made on stage at the event held earlier today in Tokyo and broadcast live to the world via ASI's Youtube page.

As the new ASI Best Sommelier of Asia & Oceania Mason Ng has automatically qualified, as one of three continental contest winners, for the ASI Best Sommelier of the World contest to be held in Paris, France in 2023.

Text : Association de la Sommellerie Internationale  
Photo : Yusei Fukuyama, for the Association de la Sommellerie Internationale



Le vainqueur 2022 entouré par ceux qui l'ont précédé récemment : Gaëtan Bouvier (2016), Florent Martin (2020) et Pascaline Lepeltier (2018) et Philippe Faure-Brac président de l'UDSF.

## Concours du Meilleur Sommelier de France, le grand bonheur de Xavier Thuizat

Au terme d'une finale marquée autant par sa personnalité rayonnante que ses connaissances et son savoir-faire, le chef sommelier de l'Hôtel de Crillon a remporté le titre que convoitaient également Mikaël Grou et Pierre Vila Palleja.

Dans l'historique des concours organisés par l'Union de la Sommellerie Française, le nom de Xavier Thuizat n'était jamais apparu jusqu'à cette année 2022. En fait, sa seule expérience en la matière le ramène 16 ans plus tôt, lorsqu'il avait tenté d'offrir au lycée hôtelier de Tain l'Hermitage le titre de Meilleur élève sommelier.

En montant sur la scène aménagée dans l'un des halls accueillant le salon EquipHotel, ce néophyte en la matière affrontait donc ses pairs en charge de le juger et le noter et, pour la première fois, le regard de quelques centaines de spectateurs. Voilà qui situe la performance de ce Bourguignon devenu le 6 novembre dernier, à Paris, le 32<sup>e</sup> Meilleur Sommelier de France et ainsi le successeur de Florent Martin.

Le hasard du tirage au sort lui a valu d'être le premier à s'exprimer. Pas le temps de réfléchir ni de voir monter la pression, à l'inverse de Pierre Vila Palleja et Mikaël Grou réunis à l'écart.

Tous trois avaient obtenu le précieux sésame pour l'ultime étape, quelques semaines plus tôt, à Bordeaux. Ils étaient alors accompagnés par Bastien Debono, Alexandre Freguin et Logan Guignot-Trufley. La sélection fit alors son œuvre plaçant le futur vainqueur face à des amis rompus à la compétition depuis plus d'une décennie et affichant déjà un solide vécu à ce niveau. Pierre Vila Palleja allait vivre sa quatrième finale consécutive alors que Mikaël Grou retrouvait ce niveau huit ans après une première expérience. Mais cette expérience, justement, n'a joué en faveur d'aucun des deux...

**The Best Sommelier of France competition, Xavier Thuizat's great happiness** || *The final was marked as much by his radiant personality as by his knowledge and know-how. The head sommelier of the Hôtel de Crillon won the title that Mikaël Grou and Pierre Vila Palleja were also vying for.*

Xavier Thuizat's name had never appeared in the history of competitions organised by the Union de la Sommellerie Française until 2022. Actually, his only experience in this field goes back 16 years, when he tried to offer the hotel school of Tain l'Hermitage the Best Student Sommelier title.

Going up on the stage set up in one of the halls hosting the EquipHotel show, this neophyte in the field faced his peers in charge of judging and grading him and, for the first time, the eyes of several hundred spectators. This is the performance of this Burgundian who became on November 6<sup>th</sup>, in Paris, the 32<sup>nd</sup> Best Sommelier of France and thus Florent Martin's successor.

The draw meant that he was the first to speak. There was no time to think or to see the pressure rise, unlike Pierre Vila Palleja and Mikaël Grou who were gathered together on the sidelines.

They had all obtained the precious sesame for the final stage, a few weeks earlier, in Bordeaux. They were then accompanied by Bastien Debono, Alexandre Freguin and Logan Guignot-Trufley. The selection process then began, placing the future winner in front of friends who had been competing for more than a decade and who already had a solid experience at this level. Pierre Vila Palleja was about to live his fourth consecutive final while Mikaël Grou was back at this level eight years after his first experience.

But this experience did not work in favour of either of them ...

### LIBÉRÉ DÈS LE PREMIER ATELIER

« En fait ma finale s'est déroulée en deux temps. Il y a eu la première épreuve, celle d'identification d'étiquettes dégradées, qui s'est plutôt bien passée pour moi. Cela m'a rassuré et m'a totalement libéré de cette pression. Je me suis dit alors que j'avais une chance inouïe d'être là et qu'il fallait que j'en profite au maximum parce que je savais que c'était la dernière fois que je montais sur scène. Donc je devais absolument me faire plaisir et j'ai eu des regards bienveillants et amicaux dans le public et cela m'a beaucoup aidé pour me sentir détendu. »

Et voilà comment, celui qui a fréquenté de grandes maisons, du Relais Bernard Loiseau au Restaurant Pierre Gagnaire en passant par Le Meurice, a affiché de bout en bout un sourire radieux qui a contribué à séduire l'assistance. Une attitude même pas prise en défaut au terme de la seconde dégustation, celle de trois vins rouges, après avoir situé en France leur origine géographique, Denis Verneau, le Monsieur Loyal de la finale, lui apprenait que l'un des trois provenait des USA et qu'il devait dire lequel...

### UN OPTIMISTE NÉ

« L'optimisme fait partie de ma personnalité. Je vois toujours le verre à moitié plein plutôt qu'à moitié vide. C'est ma caractéristique, rien n'est jamais perdu. Même s'il n'y a plus d'espoir, je pense qu'il y en a toujours. Ce n'est pas issu de la culture japonaise de mon épouse, c'est moi qui ai toujours voulu ça. Ce sont des choses qui ont été vérifiées dans quelques expériences sportives avant, où tout paraissait mal engagé et finalement ça a souri. On est que de passage sur terre, alors profitons-en et réjouissons nous! ».

Et se réjouir, Xavier Thuizat a eu l'occasion de le faire à l'annonce du résultat et de l'ovation qui l'a accompagnée. Car s'il a convaincu les différents jurys, son attitude naturelle et son sourire indéboulonnable avaient dans le même temps conquis le public.

### Released from the first workshop

"My final actually took place in two stages. The first test consisted in identifying damaged labels, which went rather well for me. It reassured me and took all the pressure off me. I said to myself that I was extremely lucky to be there and that I had to enjoy it as much as possible because I knew that it was the last time I would be on stage. So I absolutely had to enjoy myself and I got some kind and friendly looks from the audience and that helped me a lot to feel relaxed".

And this is how the man who has worked in some of the best restaurants, from Relais Bernard Loiseau to Restaurant Pierre Gagnaire to Le Meurice, put on a radiant smile from start to finish, which helped to seduce the audience. This attitude was not even taken for granted at the end of the second tasting, that of three red wines, after having located their geographical origin in France, Denis Verneau, the Mr Loyal of the final, told him that one of the three came from the USA and that he had to say which one ...

### A born optimist

"Optimism is part of my personality. I always see the glass as half full rather than half empty. That's my trademark, nothing is ever lost. Even if there is no hope, I think there is always hope. It didn't come from my wife's Japanese culture, I always intended it that way. These are things that have been verified in a few sports experiences before, where everything seemed to be going badly and finally it worked out. We are just passing through the world, so we should enjoy it and be happy!".

And rejoicing, Xavier Thuizat got the chance to do it at the announcement of the result and the ovation that went with it. Although he convinced the various juries, his natural attitude and his unwavering smile won over the public.

Jérémy Martin



Philippe Faure-Brac, Xavier Thuizat et Aris Allouche.

## Association Sommelier Formateur Christophe Martin prend du galon

Alors que 2023 sera l'occasion de célébrer son vingtième anniversaire, l'Association Sommelier Formateur a profité de son assemblée d'été pour élire une nouvelle équipe dirigeante.

C'est en Normandie, répondant ainsi à l'invitation de Ludovic Mandine (enseignant au lycée hôtelier de Canteleu), Bruno Pinet (lycée hôtelier Rabelais d'Ifs) et de l'Interprofession des appellations cidricoles, qu'une quarantaine de membres a pu réviser ses connaissances en matière de cidres, calvados et autres poirés.

Et comme prévu à l'ordre du jour, l'assemblée qui précédait de très nombreuses visites et dégustations, a donné lieu à l'élection d'une nouvelle équipe dirigeante. Ainsi, après deux mandats de président, Robert Desbureaux a passé le relais à Christophe Martin (lycée technique hôtelier de La Rochelle) qui évoluait à ses côtés depuis trois ans au poste de secrétaire. Celui-ci sera épaulé par Julie Guiraud Botijo (LTH Georges-Frêche à Montpellier) au poste de trésorière, Gladys Baudron (LTH Gustave-Eiffel à Reims) secrétaire générale et Ludovic Mandine (LTH Georges-Baptiste à Canteleu) secrétaire général adjoint.

### UNE ASSOCIATION QUI SE DÉVELOPPE

Les participants ont également été favorables à l'intégration de six nouveaux adhérents, ce qui permet à l'association d'approcher le nombre de 70 membres. Il s'agit de Julia Barbet (LTH Georges-Baptiste à Canteleu), Florent Coyac (LTH d'Orvault), Christine Facca (LTH de Dinard), David Fontaine (Cité de la formation à Tours), Chantal Honoré-Molin (CCI Maine-et-Loire formation à Angers) et Jean-Laurent Pensenc (LTH de Tregunc).

Parmi les priorités du nouveau président figure « la volonté de pérenniser l'esprit et le travail qui nous motive depuis le début. Échanger sur notre métier, se réunir de manière conviviale et s'affirmer comme un interlocuteur valable tant auprès de notre administration qu'est l'Éducation nationale que de l'UDSF. Sans oublier de donner envie à d'autres formateurs de nous rejoindre ».

Lauréat de la Certification ASI en 2018, Christophe Martin est très impliqué dans la vie de l'Union de la Sommellerie Française. Il évolue notamment aux côtés de David Biraud au sein du comité technique en charge d'organiser le concours du Meilleur Jeune Sommelier de France. Épreuve dont la sélection, organisée au niveau national dans différents établissements formateurs, se déroulera le 16 janvier 2023.

Texte et photo : Jérémy Martin

**Association Sommelier Formateur, Christophe Martin takes the lead** || *The Association Sommelier Formateur will celebrate its twentieth anniversary in 2023 and took advantage of its summer meeting to elect a new management team.*

Ludovic Mandine (teacher at the Lycée Hôtelier de Canteleu), Bruno Pinet (Lycée Hôtelier Rabelais d'Ifs) and the Interprofession des Appellations Cidricoles invited about forty members to review their expertise in ciders, calvados and other perries.

And as planned on the agenda, the assembly, which preceded numerous visits and tastings, gave rise to the election of a new management team. Thus, after two terms as president, Robert Desbureaux handed over to Christophe Martin (technical hotel school of La Rochelle) who had been working alongside him for three years as secretary. He will be supported by Julie Guiraud Botijo (LTH Georges-Frêche in Montpellier) as treasurer, Gladys Baudron (LTH Gustave-Eiffel in Reims) as general secretary and Ludovic Mandine (LTH Georges-Baptiste in Canteleu) as deputy general secretary.

### A growing association

The participants were also in favour of six new members joining the association, which means that the association is now approaching the 70 member mark. The new members are Julia Barbet (LTH Georges-Baptiste in Canteleu), Florent Coyac (LTH d'Orvault), Christine Facca (LTH de Dinard), David Fontaine (Cité de la formation in Tours), Chantal Honoré-Molin (CCI Maine-et-Loire formation in Angers) and Jean-Laurent Pensenc (LTH de Tregunc).

Among the new president's priorities is "the willingness to perpetuate the spirit and the work that has motivated us since the beginning. Exchanging information on our profession, meeting in a convivial manner and asserting ourselves as a valid interlocutor with both our administration, which is the National Education, and with the UDSF. Without forgetting to make other trainers want to join us".

Christophe Martin, winner of the ASI Certification in 2018, is very involved in the life of the Union de la Sommellerie Française. He works alongside David Biraud on the technical committee charged with organising the Best Young Sommelier of France competition. This competition, whose selection, organised at national level in various training establishments, will take place on 16 January 2023.



Christophe Martin a débuté un mandat de trois ans à la présidence de l'ASF.

## Pierre-Alexis Mengual

### Lauréat 2022 du Ruinart sommelier challenge, sommelier comblé

Au Château L'Hospitalet, le sommelier bordelais met ses compétences au service de l'univers gastronomique et viticole de Gérard Bertrand. Et sa victoire à Reims fait aussi de lui un ambassadeur de la plus ancienne maison de Champagne.

**Pierre-Alexis Mengual, winner of the 2022 Ruinart sommelier challenge, a fulfilled sommelier** || *At Château L'Hospitalet, the sommelier from Bordeaux puts his skills at the service of Gérard Bertrand's gastronomic and wine world. His victory in Reims also makes him one of the oldest ambassadors of the Champagne house.*



Pierre-Alexis Mengual

Grappe argentée de l'Union de la Sommellerie Française accrochée au revers de sa veste, sourire généreux aux lèvres, la passion de Pierre-Alexis Mengual lui a valu d'obtenir une récompense nationale. Lauréat de la quatrième édition française du Ruinart sommelier challenge, il a pu exprimer ses talents de dégustateur dans les salons de la célèbre maison de Champagne. « Si j'ai d'abord connu un parcours classique en salle, de commis jusqu'à responsable de salle, ma formation, notamment dans le cadre du WSET puis du Court of Master Sommelier, m'a ensuite permis de devenir directeur des vins à Courchevel au sein de Infinites Chefs et enfin chef sommelier du restaurant des Vignerons de Tutiac à Bordeaux ». Une ville dont il a remporté le concours de Meilleur sommelier en 2021, quelques mois avant de s'illustrer à Reims.

« Ce qui m'a conduit à participer pour la première fois au Ruinart sommelier challenge c'est le choix qui est fait d'organiser cette épreuve autour de la seule dégustation analytique. Avec quatre vins présentés à l'aveugle, il faut vraiment être précis, chercher le pays, le producteur, le millésime ». Arrivé en mai 2022 au cœur du massif de La Clape, Pierre-Alexis Mengual a rapidement pris ses marques dans un univers où les sommeliers occupent une place très importante. « Gérard Bertrand entretient des relations fortes avec nombre d'entre eux. Il a d'ailleurs été partenaire du concours mondial à Anvers. Il aime aussi les accueillir pour leur faire découvrir les vins de ses 17 domaines. Nous venons d'ailleurs d'en recevoir une cinquantaine venus des étrangers et j'ai pu ainsi travailler la précision des accords avec le chef Laurent Chabert afin de leur présenter la richesse des possibilités offertes par cette gamme de vins ».

Au Château L'Hospitalet il s'épanouit en proposant des mariages entre les mets et les vins issus d'une oenothèque riche de 100 000 bouteilles. « Et c'est à 90 % ce que nos clients attendent. Ils me font confiance et n'ouvrent que rarement la carte des vins... ».

Texte et photo : Jérémy Martin

The silver cluster of the Union de la Sommellerie Française hanging from the lapel of his jacket, a generous smile on his lips, Pierre-Alexis Mengual's passion has earned him a national award. Winner of the fourth French edition of the Ruinart sommelier challenge, he was able to express his talents as a taster in the salons of the famous Champagne house.

"Although I initially followed a classic path in the restaurant, from commis to restaurant manager, my training, notably in the WSET and then the Court of Master Sommelier, enabled me to become wine director in Courchevel within Infinites Chefs and finally head Sommelier of the Vignerons de Tutiac restaurant in Bordeaux". A city for which he won the Best Sommelier competition in 2021, a few months before distinguishing himself in Reims. "What brought me to compete in the Ruinart sommelier challenge for the first time was the school's choice to organise this event around analytical tasting alone. As there are four wines presented in a blind tasting, you really have to be precise, look for the country, the producer and the vintage".

Pierre-Alexis Mengual arrived in May 2022 in the heart of the Massif de La Clape and quickly established himself in a world where sommeliers hold a very important place. "Gérard Bertrand has strong relationships with many of them. He was also a partner in the world competition in Antwerp. He also likes to welcome them to discover the wines of his 17 estates. We have just received about fifty from abroad and I have been able to work on the precision of the pairings with the chef Laurent Chabert in order to show them the richness of the possibilities offered by this wine range.

At Château L'Hospitalet, he thrives on proposing food and wine pairings from a 100,000 bottle wine library. "This is 90% of what our customers expect. They trust me and rarely open the wine list...".

# 3 nuances ambrées pour Noël

## EL CAFECITO EMINENTE

Pour cette fin d'année, Eminente s'inspire du Carajillo cubain : une boisson à base de café dans laquelle on ajoute du rhum. Dans un coffret illustré par l'artiste Sophy Hollington, qui présente toute la faune et la flore cubaine, nous retrouvons une bouteille d'Eminente Reserva, 2 tasses et sous-tasses à café en terre cuite.

Disponible en quantités limitées chez Les Raffineurs au prix de vente conseillé de 65€

*Eminente is inspired by the Cuban Carajillo: a coffee-based drink to which rum is added. The box is illustrated by artist Sophy Hollington and features Cuban flora and fauna. It includes a bottle of Eminente Reserva, 2 terracotta coffee cups and saucers.*

Available in limited quantities from Les Raffineurs at a recommended retail price of €65



## CAMUS XO CLASSIQUE INTENSE

Objet d'art, la carafe du Camus XO est destinée à être posée sur la table pour accueillir les convives et non à être présentée à la fin du repas. Au nez, il exprime des notes d'abricot et d'orange amère, de fruits exotiques, une pointe de cacao amer. En bouche, il reste délicat et soyeux avec des notes gourmandes qui laissent place à des notes toastées et une finale persistante sur les épices.

*An object of art, the Camus XO decanter is intended to be placed on the table to welcome guests and not to be presented at the end of the meal.*

*On the nose, it expresses apricot and bitter orange notes, exotic fruits and a hint of bitter cocoa. On the palate, it remains delicate and silky with greedy notes that give way to toasted notes and a persistent finish on spices.*



## M COLLECTION,

Ode aux 6 piliers de The Macallan

Cette série limitée est composée des éditions 2022 de M, M Black ainsi que du nouveau M Copper. Ces trois single malts possèdent un éventail de couleurs et d'arômes saisissants, véritable incarnation des attributs et émotions transmises par la marque.

*This limited edition series consists of the 2022 editions of M, M Black and the new M Copper. These three single malts have a striking colour and aroma spectrum, embodying the attributes and emotions of the brand.*



PHOTOGRAPHY BY NICK KNIGHT



**MOËT & CHANDON**  
IMPÉRIAL



COLLECTOR

## Esprit de Noël 2009

Pierre Mignon

Dans son luxueux flacon métallisé doré, cette cuvée est d'un raffinement rare avec son muselet-bijou Swarovski. Le nez est intense et complexe, sur les fruits blancs, des notes levurées très élégantes et des notes discrètes de brioche, de pain grillé qui laissent place à de fines notes de sous-bois et champignon.

La cuvée Esprit de Noël est vendue au prix de 120€ chez les meilleurs cavistes, à la boutique Pierre Mignon à Epemay ou en ligne sur le site : [eshop.boutiquepierre-mignon.com](http://eshop.boutiquepierre-mignon.com)



In its luxurious golden metallic bottle, this cuvée is of a rare refinement with its Swarovski jewel-muselet. The nose is intense and complex, with white fruits, very elegant yeast notes and discreet brioche and toast notes that give way to fine notes of undergrowth and mushroom.

The Esprit de Noël vintage is sold for 120€ in the best wine shops, at the Pierre Mignon boutique in Epemay or online on the website: [eshop.boutiquepierre-mignon.com](http://eshop.boutiquepierre-mignon.com)

MELOMANIA

## SOUNDIVINE, enceinte connectée

Créée par deux DJ passionnés, Monsieur et Madame Benoit, Soundivine est une enceinte connectée de haute qualité et personnalisable, enchâssée dans une caisse en bois, originellement prévue pour un magnum de vins.

En vente dans les meilleurs concept stores et sur [soundivine.fr](http://soundivine.fr) – 349€

The Soundivine is a high quality, customizable connected speaker, created by two passionate DJs, Mr. and Mrs. Benoit. It is encased in a wooden case, originally designed for a wine magnum.

Available in the best concept stores and on [soundivine.fr](http://soundivine.fr) - 349€.



DECOUVERTE

## Découvrir les vins d'Italie, l'essentiel pour comprendre, choisir et déguster

Alexis Rautureau

Pour chacune des vingt régions viticoles, ce guide propose une synthèse des appellations et des cépages, une sélection de vins et de vigneronniers avec des commentaires de dégustation, et un carnet pratique qui permettra au lecteur de faire ses achats.

For each of the twenty wine-producing regions, this guide offers a summary of the appellations and grape varieties, a selection of wines and winemakers with tasting comments, and a practical notebook to help the reader make purchases.

19,90€ - 192 pages – Editions Dunod



ENGAGÉ

## Coffret de Noël Melifera

Melifera propose aux hédonistes ses deux éditions de gin dans un joli coffret dédié à l'Abeille Noire. On y retrouve tout l'univers de Melifera où se mêlent délicieusement les fleurs d'immortelles et les Abeilles Noires qui invite l'amateur à se plonger dans un monde de rêverie.

Coffret Noël Melifera edizione Corsa : 53€. Coffret Noël Melifera classique : 49€  
Disponibles sur [melifera.fr](http://melifera.fr) et chez les cavistes partenaires

Melifera offers its two gin editions to hedonists in a beautiful box dedicated to the Black Bee. The whole Melifera universe is here, where immortelle flowers and Black Bees are deliciously mixed, inviting the connoisseur to plunge into a dreamy world.

Melifera Christmas box edizione Corsa: 53€. Melifera classic Christmas box: 49€.  
Available on [melifera.fr](http://melifera.fr) and in partner wine shops



GRAND CRU

## Huile de Noël Sabino Leone

Oliver & Co a sélectionné ce superbe Grand cru d'huile d'olive italien aux nuances aromatiques uniques : Sabino Leone. Cette huile 100 % Coratina, typique de la région des Pouilles, se distingue par sa fraîcheur et son intensité en bouche, sur des notes d'herbe coupée et de pomme verte.

Oliver & Co has selected this superb Italian Grand Cru olive oil with unique aromatic nuances: Sabino Leone. This 100% Coratina oil, which is typical of the Puglia region, is distinguished by its freshness and intensity in the mouth, with notes of cut grass and green apple.

29€ en édition limitée / 29€ in limited edition



AVENIR

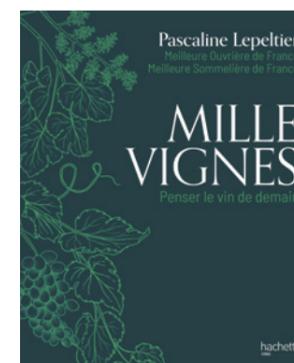
## Mille Vignes, penser le vin de demain

Pascaline Lepeltier

A travers les connaissances scientifiques les plus récentes et des expériences contemporaines dans les vignobles du monde entier, Pascaline Lepeltier, Meilleure Sommelière de France et Meilleure Ouvrière de France, dépoussière les idées reçues sur la vigne, invitant à déguster le vin de demain.

Through the most recent scientific knowledge and contemporary experiments in vineyards around the world, Pascaline Lepeltier, Best Sommelier of France and one of the Meilleures Ouvrières de France, removes the preconceived ideas about the vine, inviting you to taste tomorrow's wine.

45€ - 360 pages - Hachette Vins



RANDONNEE

## RANDOS VIN EN SUISSE

Ellen Wallace

Oenologue et journaliste, Ellen Wallace a sélectionné 50 itinéraires répartis dans toutes les régions viticoles de Suisse. Chaque parcours présente des informations sur la randonnée, une description détaillée de l'itinéraire incluant des informations touristiques et une présentation de la cave et du vin choisi.

Oenologist and journalist Ellen Wallace has selected 50 routes in all the wine regions of Switzerland. Each route includes information about the hike, a detailed description of the route including tourist information and a presentation of the winery and the chosen wine.

26€ - 320 pages



# TOUR D'HORIZON DES BLANCS ET ROUGES DE LA RIVE GAUCHE

## DES BLANCS RASSURANTS ET DES ROUGES EN DEMI-TEINTES

Un tour d'horizon s'imposait avec l'objectif de revenir sur les identités propres affleurantes ou non des deux AOC de la rive gauche de Bordeaux : Pessac-Leognan et Graves. Qui mieux pour présenter le concept même de l'AOC, chartée, que les ODG elles-mêmes.

Les vins ont été dégustés en deux séances, à l'aveugle, les 14 et 15 septembre. Les Graves présentaient 88 échantillons, dont 37 blancs et 51 rouges, les Pessac-Leognan 64 échantillons, dont 29 blancs et 35 rouges. Le but étant de comprendre quelle part allait prendre les cépages, les méthodes de vinification et la philosophie des vigneron dans la qualité des vins.

La révélation – mesurée – est le niveau atteint par les blancs de Pessac-Léognan et des Graves. Ces derniers dénotent une haute technicité. On comprendra que le bémol pourra justement venir de cette reconnaissance technique, qui nous semble-t-il, lissait parfois les aspérités et effets terroirs. Des vins globalement marqués par l'aspect variétal du sauvignon blanc mais parfois aussi par quelques assemblages donnant la part belle au sauvignon gris. La relative déception vient sûrement des rouges qui faute d'élevages ou d'extractions bien maîtrisés présentent des profils assez disparates et rustiques. On repérera d'autant mieux quelques iconoclastes ou orfèvres.



Dégustation Pessac-Leognan au Chateau Gazin Rocquencourt.

## Overview of the whites and reds Left Bank of Bordeaux

### Reassuring whites and half-tone reds

It was necessary to take a look at the two AOCs on the left bank of Bordeaux, Pessac-Leognan and Graves, with the aim of reviewing their specific identities. Who better to present the concept of the AOC than the ODG themselves. The wines were tasted in two sessions, blind, on September 14th and 15th. The Graves presented 88 samples, including 37 whites and 51 reds, the Pessac-Leognan 64 samples, including 29 whites and 35 reds. Our aim was to understand what part the grape varieties, the winemaking methods and the philosophy of the winemakers would play in the wines' quality. The measured revelation was the level reached by the whites of Pessac-Léognan and Graves. These wines denote a high technicality. It is understandable that the downside may come from this technical recognition, which we feel sometimes hinders the asperities and terroir effects. The wines are globally marked by the varietal aspect of the Sauvignon Blanc, but sometimes also by some blends that give the best part to the Sauvignon Gris. The relative disappointment comes from the reds which, due to a lack of ageing or well-controlled extractions, present rather disparate and rustic profiles. One can all the more easily spot some iconoclasts or goldsmiths.

## PESSAC-LEOGNAN BLANC

Le *Domaine de Grandmaison 2019* offre une bouche crémeuse, beurrée, très appétente. Le *Château Brown 2019* sort clairement du lot avec des arômes floraux, rejoints par des fruits secs, l'abricot. La bouche, tendue, offre des notes de pêche, abricot, une acidité bienvenue. Des amers qui donnent un supplément d'âme certain. Dans une gamme assez semblable nous avons été embarqués par le *Château Larrivet Haut-Brion 2019* avec son nez d'abricot frais, de fraise et de fleur blanche. L'attaque est franche et ferme, l'acidité reste contenue. En milieu de bouche un fruit charnu et juteux. L'originalité viendra finalement du *Château Mancèdre 2019* qui offre des arômes de paille, finement oléagineux. En bouche quelques notes de fruits secs, des notes oxydatives élégantes. On décèle l'abricot, la poire, la pomme et une forme d'évolution classieuse. *Château Olivier 2019* présente une bouche complexe, avec des notes pâtisseries, lactées. On devine en finale quelques expressions anisées. *Malartic-Lagravière, Cru Classé de Graves, 2019* séduit par son toucher de bouche soyeux et séduisant. La matière ronde est parfaitement équilibrée, avec un jus net et frais.

## PESSAC-LÉOGNAN ROUGE

*Château Cruzeau 2019* présente une bouche soyeuse. L'acidité est élégante. Le vin est très digeste et son fruit croquant. *Château Brown 2019* offre des épices, de la fève de cacao. Quelques notes empyreumatiques n'occultent pas le fruit mûr, dont le cassis. *Château Ferran 2019* possède un nez assez discret. Le tabac frais se mêle à quelques notes de fraises. La bouche est juteuse, presque crémeuse avec quelques notes de fraise.

## GRAVES BLANC

Le *Château Haut-Selve 2021* tire son épingle du jeu avec un blanc ample et gras. Le nez est floral et la bouche présente des expressions miellées. *Vieux Château Gaubert* de Dominique Haverlan offre un vin d'une belle densité, des notes d'acacias. *Château Lagrange*, de Fabrice Reynaud, ambassadeur des Graves, affiche des notes de fruits mûrs qu'un élevage mesuré préserve. Un boisé assez fin au final. En 2020, nous avons retenu un joli *Château La Fleur des Pins* avec un nez assez classique et une bouche d'un bel équilibre. En 2019, nous avons jeté notre dévolu sur le *Château Hauret du Piada*, avec un élevé en barriques qui jamais n'altèrent la matière. Cela donne un vin floral et une bouche joliment charnue. *Château Magence* présente des caractéristiques à l'ancienne non dénuées de charme, des notes un peu complotées avec en finale des amers assez élégants. En 2018, le *Clos Floridène* sort nettement du lot avec un nez racé et gourmand de pêche blanche et une bouche assez massive mais complexe.

## GRAVES ROUGE

Beaucoup d'élégance chez *Château Chantegrive 2019*, qui présente un nez à peine évolué mais racé. La bouche n'est pas opulente mais très élégante. Le tout est sapide. *Château de Rieuffret 2019* séduit avec un nez éclatant et gracile et une bouche séveuse à souhait. En 2020, on ne passera pas à côté du *Château Toumilon* avec un nez de sous-bois et de fruits rouges, tout en velours. Le *Clos 19 bis* du passionnant Vincent Quirac sort du lot avec un nectar d'une profondeur abyssale, une bouche juteuse et pleine d'énergie qui rend nettement hommage au terroir !

## Pessac-Leognan white

The 2019 *Domaine de Grandmaison* offers a creamy, buttery, very appealing palate. The 2019 *Château Brown* clearly stands out with floral aromas, joined by dried fruit, apricot. The palate is straight, offering peach, apricot and a welcome acidity. The bitters give a certain extra soul. In a rather similar range, we were taken aboard by the *Château Larrivet Haut-Brion 2019* with its nose of fresh apricot, strawberry and white flower. The attack is frank and firm, the acidity remains contained. In the middle of the palate, a fleshy and juicy fruit. The originality finally comes from *Château Mancèdre 2019* which offers straw aromas, finely oleaginous. On the palate, some dried fruit notes, elegant oxidative notes. Apricot, pear, apple and a form of classy evolution are detected. *Château Olivier 2019* has a complex palate, with pastry and milky notes. The finish reveals some aniseed flavours. *Malartic-Lagravière, Cru Classé de Graves, 2019* seduces with its silky and seductive palate. The roundness is perfectly balanced, with a clean, fresh juice.

## Pessac-Léognan red

*Château Cruzeau 2019* has a silky palate. The acidity is elegant. The wine is very digestible with crisp fruit. *Château Brown 2019* offers spice, cocoa bean. Some empyreumatic notes do not overshadow the ripe fruit, including blackcurrant. *Château Ferran 2019* has a rather discreet nose. Fresh tobacco mingles with some strawberry notes. The palate is juicy, almost creamy with some strawberry notes.

## Graves blanc

*Château Haut-Selve 2021* is a full-bodied, rich white wine. The nose is floral and the palate presents honeyed expressions. *Vieux Château Gaubert* by Dominique Haverlan offers a wine of great density, with acacia notes. Fabrice Reynaud's *Château Lagrange*, the ambassador of the Graves region, displays ripe fruit notes that are preserved by a measured ageing process. A rather fine woody finish. In 2020, we selected a pretty *Château La Fleur des Pins* with a fairly classic nose and a well-balanced palate. In 2019, we have set our sights on *Château Hauret du Piada*, aged in barrels that never alter the substance. This gives a floral wine and a nicely fleshy palate. *Château Magence* has old school characteristics, with slightly stewed notes and quite elegant bitters on the finish. In 2018, the *Clos Floridène* stands out with a racy and greedy white peach nose and a rather massive but complex palate.

## Graves red

The 2019 *Chantegrive* is very elegant, with a barely evolved but racy nose. The palate is not opulent but very elegant. The whole is sapid. *Château de Rieuffret 2019* seduces with a bright, graceful nose and a palate that is as seductive as one could wish. In 2020, one will not miss *Château Toumilon* with a nose of undergrowth and red fruit, all velvety. Vincent Quirac's *Clos 19 bis* stands out from the crowd with a surprisingly deep nectar and a juicy, energetic palate that pays clear homage to the terroir!

Text and photos : Henry Clemens





Alain Baraton, Jean-Pierre Cointreau et Pierre-Emmanuel Taittinger.

## TROPHÉE GOSSET 2022

### Alain Baraton 50<sup>ème</sup> lauréat & Pierre-Emmanuel Taittinger prix spécial du jury

Depuis 1584, les hommes et les femmes de la Maison Gosset cultivent un art de vivre typiquement français autour de la gastronomie et des plaisirs de la table. Détentrice d'un savoir-faire d'excellence, apprécié bien au-delà de nos frontières, Gosset a pour ambition de le perpétuer, de le partager, de le sublimer.

C'est cette philosophie qui a donné naissance au Trophée Gosset en 1995. Initialement, celui-ci mettait en lumière la richesse et la délicatesse de la culture gastronomique française autour d'un style de champagne absolument unique, celui de Gosset. Progressivement, il a évolué pour célébrer plus globalement les défenseurs de notre patrimoine, qu'il soit matériel ou immatériel.

Ce prix prestigieux a initialement salué de grands noms de la restauration et leurs cartes de vins de Champagne, il a évolué au gré des aspirations et inspirations des membres du jury. Il a valorisé des binômes de cuisiniers/sommeliers, récompensé des démarches porteuses et généreuses dans la sphère des arts culinaires, souligné des projets orientés vers l'enfance, le féminin, le handicap, les publics fragiles...

Aujourd'hui, le Trophée Gosset met en lumière les défenseurs de notre patrimoine matériel et immatériel et dont les vins de Champagne sont l'un des plus puissants emblèmes à travers le monde. À l'occasion de cette 27<sup>e</sup> édition, le jury a désigné comme 50<sup>e</sup> lauréat Alain Baraton, « le jardinier de Versailles », fervent défenseur des arbres et protecteur de la nature, mais aussi de décerner un prix spécial à Pierre-Emmanuel Taittinger, investi d'une belle mission auprès de l'Unesco, celle de protéger la singularité du patrimoine que constituent les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne.

#### Trophée Gosset 2022 - Alain Baraton 50<sup>th</sup> winner & Pierre-Emmanuel Taittinger special jury prize

|| Since 1584, Gosset men and women have cultivated a typically French art of living around gastronomy and the pleasures of the table. Gosset possesses a unique know-how that is appreciated far beyond our borders and its ambition is to perpetuate, share and enhance it.

This philosophy gave birth to the Trophée Gosset in 1995. At first, it highlighted the richness and delicacy of French gastronomic culture around an absolutely unique Champagne style, that of Gosset. It has evolved over time to celebrate the defenders of our heritage, both tangible and intangible, in a broader sense.

This prestigious prize initially honoured great names in the restaurant industry and their Champagne wine lists, and has evolved according to the aspirations and inspirations of the jury members. It has valued pairs of chefs and sommeliers, rewarded promising and generous approaches in the culinary arts, and highlighted projects aimed at children, women, the disabled and the vulnerable...

Today, the Trophée Gosset highlights the defenders of our tangible and intangible heritage, of which the Champagne wines are one of the most powerful emblems throughout the world. On the occasion of this 27<sup>th</sup> edition, the jury designated Alain Baraton, "the gardener of Versailles", fervent defender of trees and protector of nature, as the 50<sup>th</sup> laureate. The jury also awarded a special prize to Pierre-Emmanuel Taittinger, who has been entrusted with a wonderful mission by UNESCO, that of protecting the singularity of the heritage that constitutes the Coteaux, Houses and Cellars of Champagne.



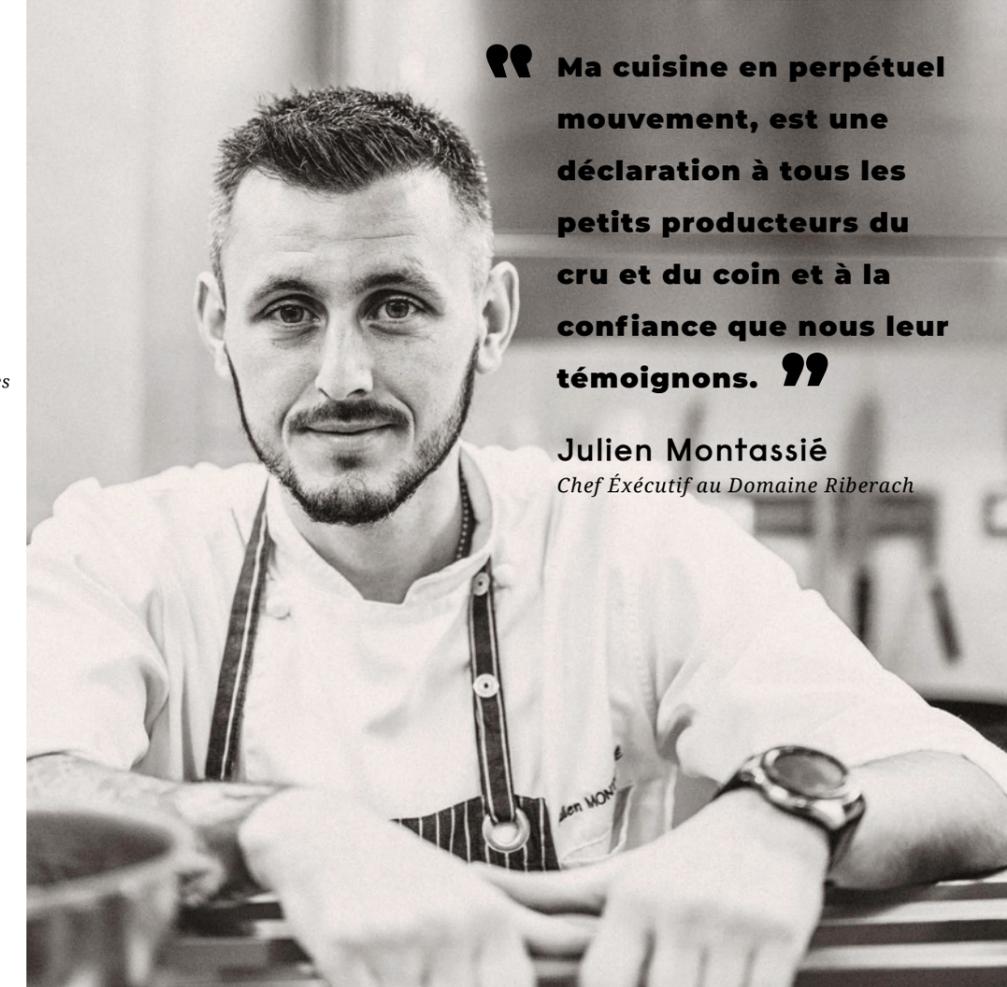
Une succession de tableaux impressionnistes animés de touches végétales, un retour aux origines sur les traces de l'escargot.



L'Étoile Verte récompense les restaurants qui se montrent responsables et éthiques. Depuis toujours, Riberach poursuit une démarche engagée pour une gastronomie et un tourisme toujours plus verts.



Un jeu sensoriel de saveurs oubliées mariant les classiques à l'improbable.



“ Ma cuisine en perpétuel mouvement, est une déclaration à tous les petits producteurs du cru et du coin et à la confiance que nous leur témoignons. ”

**Julien Montassié**  
Chef Exécutif au Domaine Riberach

#### Restaurant gastronomique «La Coopérative» Domaine Riberach - Bélesta 66720, Occitanie

Au Domaine Riberach, entre terre et mer, le jeune Chef Julien Montassié défend résolument l'idée d'une gastronomie «Slow Food».

Fluide, structurée et gourmande, la cuisine du restaurant «La Coopérative», récompensée d'une étoile verte Michelin, vibre en fonction des saisons, du marché et des envies du moment. La philosophie Km0 se traduit par une constante recherche de produits frais d'origine locale. Ce terroir se révèle et s'apprécie au gré des plats, des saveurs qui s'annoncent, se répondent ou se bousculent...

Dans cette nature irradiée de soleil et pour partie encore préservée, «La Coopérative» propose différentes formules surprises que l'on s'attardera à déguster aux côtés des vins du Domaine et d'ailleurs, le tout accordé à la poésie gastronomique de Julien.

Pour réserver votre séjour gastronomique, Anne reste à votre disposition !

resa@hotelspreference.com | +33 (0)1 78 94 90 40

MAISON FONDÉE EN 1785  
**PIPER-HEIDSIECK**  
 CHAMPAGNE



SALON | DU CÔTÉ DES VINS

## VINOMED SALON MERIDIONAL DES VINS ET DE L'OENOTOURISME

Les 24 et 25 octobre, Vinomed a rassemblé à Montpellier 1136 visiteurs. Un chiffre en légère progression par rapport à la dernière édition qui, en 2021 avait bénéficié d'une attente particulière de la part des visiteurs puisque Vinomed était le seul salon professionnel du secteur de l'année. Le nombre d'exposants passe de 75 à 121 stands.

« Cette année, 1 136 visiteurs se sont déplacés malgré un contexte économique moins favorable sur fond d'inflation, d'augmentation des coûts de transport, des matières premières, de pénurie d'essence et d'un climat social tendu la semaine précédant le salon qui a pu décourager certains professionnels de prendre leur voiture » explique Olivier Darras qui poursuit : « Vinomed s'installe, le salon entre peu à peu dans les esprits. Nous sommes satisfaits de cette seconde belle édition, avec un très bon accueil réservé aux délégations d'importateurs d'Asie et des USA, avec des salles comblées pour le cycle de 11 conférences de très haut niveau sur l'oénologie, avec une logistique parfaitement huilée au parc des expositions.

A l'année prochaine, et en attendant, Vinomed continue à vivre toute l'année avec la *Marketplace*, où vous pouvez retrouver tous les exposants, leurs cuvées, leurs offres oenotouristiques, et prendre contact directement avec eux ».

Texte et photo vinomed

**Vinomed: meridional wine and wine tourism exhibition** || Vinomed gathered 1136 visitors in Montpellier on 24 and 25 October. This figure is slightly up on the last edition, which in 2021 benefited from the particular expectations of visitors, as Vinomed was the only trade fair of the year in the sector. The total number of exhibitors increased from 75 to 121 stands.

“This year, 1,136 visitors came despite a less favourable economic context with inflation, rising transport costs, raw materials, petrol shortages and a tense social climate in the week preceding the show which may have discouraged some professionals from taking their cars”, explains Olivier Darras, continuing: “Vinomed is settling in, the show is gradually becoming a household word. We are pleased with this second edition, with a very good reception reserved for the importers' delegations from Asia and the USA, with packed rooms for the cycle of 11 very high-level conferences on wine tourism, with perfectly oiled logistics at the exhibition centre.

See you next year, and in the meantime, Vinomed continues to live all year long with the *Marketplace*, where you can find all the exhibitors, their vintages, their wine tourism offers, and contact them directly”.

EN SAVOIR → SALON-VINOMED.COM

# DAVID MORIN

## sacré Meilleur Caviste de France

Après plusieurs séries d'épreuves qui se sont déroulées les 16 et 17 octobre 2022 au Grand Hôtel d'Avignon, le palmarès 2022 du Concours du Meilleur Caviste de France est enfin dévoilé.

Ce concours qui récompense les meilleurs cavistes de France vient saluer le savoir-faire des participants, et met à l'honneur toute une profession de passionnés.

### DEUX JOURNÉES D'ÉPREUVES

La finale du concours s'est tenue dans l'enceinte du Grand Hôtel d'Avignon. Deux journées durant lesquelles les huit finalistes ont dû se prêter à plusieurs épreuves, parmi lesquelles une épreuve à l'aveugle de dégustation de cinq liquides, une simulation de vente-conseil, un grand oral de présentation d'un vin et un quiz de rapidité de 40 questions pour tester leurs connaissances. En amont de cette journée, les finalistes ont également reçu la visite d'un client mystère, qui a filmé son passage dans chacune des caves. Sous les yeux de leur marraine, Julie Gayet, les 4 lauréats, David Morin (La Cave de Villiers sur Marne), Meilleur Caviste de France, Alexis Zaouk (La Cave d'Alex), Caviste d'Argent, Laëtitia Gautheron (Le Vingt-Deux), Caviste de Bronze et Léa Perret (Nicolas Lyon Jacobins), Meilleur Jeune Caviste de France, ont reçu un trophée signé de la maison Lalique. Un vase en cristal au design contemporain, inspiré d'une création de panneaux décoratifs Merles & Raisins alors imaginés par René Lalique en 1928 pour orner les marqueteries en acajou de Cuba du mythique Orient Express.

**David Morin crowned Best Cellarman of France** || *After several rounds of competition that took place on October 16 and 17, 2022 at the Grand Hôtel d'Avignon, the 2022 prize list of the Best Cellarman of France competition has finally been revealed.*

This competition, which rewards the best cellarman in France, recognizes the know-how of the participants and honors a whole profession of passionate people.

### Two days of tests

The competition final was held in the Grand Hotel in Avignon. During two days, the eight finalists had to pass several tests, including a blind tasting of five liquids, a sales simulation, a wine presentation and a speed quiz of 40 questions to test their knowledge. Before the event, the finalists were also visited by a mystery client, who filmed his visit in each of the cellars.

Watched by their patron, Julie Gayet, the 4 winners, David Morin (La Cave de Villiers sur Marne), Best Cellarman of France, Alexis Zaouk (La Cave d'Alex), Silver medal, Laëtitia Gautheron (Le Vingt-Deux), bronze medal and Léa Perret (Nicolas Lyon Jacobins), Best Young Cellarman of France, received a trophy signed by the Lalique house. A crystal vase with a contemporary design, inspired by a decorative panel creation Merles & Raisins then imagined by René Lalique in 1928 to adorn the mahogany marquetry of the legendary Orient Express.



David Morin, Meilleur Caviste de France ; Alexis Zaouk, Caviste d'Argent 2022 ; Laëtitia Gautheron, Caviste de Bronze 2022 ; et Léa Perret, Meilleur Jeune Caviste de France 2022.

# CHÂTEAU D'ARMAILHAC

## nouveaux chais, Pauillac toujours

Situé entre les châteaux Mouton Rothschild et Pontet-Canet, Château d'Armailhac est une propriété emblématique de l'appellation Pauillac. Relativement discrète, elle n'en demeure pas moins un véritable témoin de la grandeur des vins de l'appellation. Elle a aussi la particularité de provoquer un certain attachement lorsque l'on découvre ses vins, dont la finesse et la grandeur s'illustrent à travers les années.

Cet attachement se retrouve dans les mots comme dans l'histoire qu'entretient la famille Rothschild pour Château d'Armailhac.

### LES DIFFÉRENTS NOMS DE CHÂTEAU D'ARMAILHAC

Acquis en 1933, année de naissance de la baronne Philippine de Rothschild, la propriété changera plusieurs fois de noms. Autrefois Mouton d'Armailhacq, puis successivement Mouton Baron Philippe et Mouton Baronne Philippe, Château d'Armailhac prendra définitivement son nom en 1989, suite à une décision de la baronne Philippine.

Pour ses enfants, aujourd'hui à la tête de la société BPhR, cette propriété a ainsi une forte résonance familiale.

### L'EMPREINTE D'ARMAILHAC

Lorsque l'on en vient à déguster d'anciens millésimes de la propriété, on est séduit par la finesse de la matière tannique et ce style élancé, conjuguant de manière harmonieuse les fruits, le côté boisé, et les notes évoluées de sous-bois. Les millésimes récents témoignent quant à eux de l'attachement à travailler une matière première de haute qualité. D'où la volonté de se doter de chais à la pointe des dernières technologies. Toutefois, si vous passez devant, vous aurez sûrement l'impression qu'ils sont présents depuis toujours... c'est précisément le style d'Armailhac !

« L'équipe recherche la justesse de la vinification et de l'élevage au service de l'expression des terroirs ».

Château d'Armailhac est le classicisme de Pauillac qui s'illustre dans le temps, mais dont la succession d'investissements permettront de mieux percevoir son potentiel dès ses premières années. A suivre, ou plutôt à continuer de suivre.

### Château d'Armailhac, new cellars, still Pauillac

Château d'Armailhac is located between Châteaux Mouton Rothschild and Pontet-Canet. The property is a symbol of the Pauillac appellation. Although the estate is relatively discreet, it is no less a true witness to the quality of the wines of the appellation. Its wines also inspire a certain attachment when you discover their finesse and greatness over the years.

This attachment can be found in the words as well as in the history that the Rothschild family has for Château d'Armailhac.

### The different names of Château d'Armailhac

The property was acquired in 1933, the year Baroness Philippine de Rothschild was born, and has changed names several times. At first it was called Mouton d'Armailhacq, then successively Mouton Baron Philippe and Mouton Baronne Philippe, but Château d'Armailhac took its final name in 1989, following a decision by Baroness Philippine.

This property has a strong family resonance for her children, who are now at the head of the BPhR company.

### The imprint of Armailhac

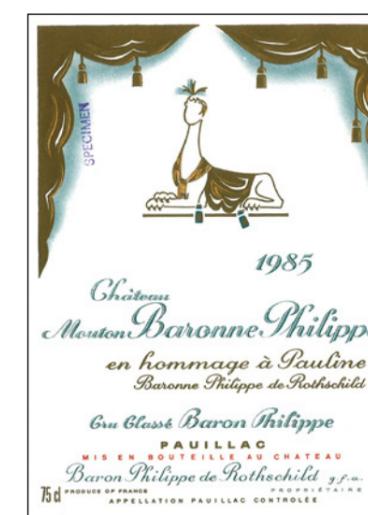
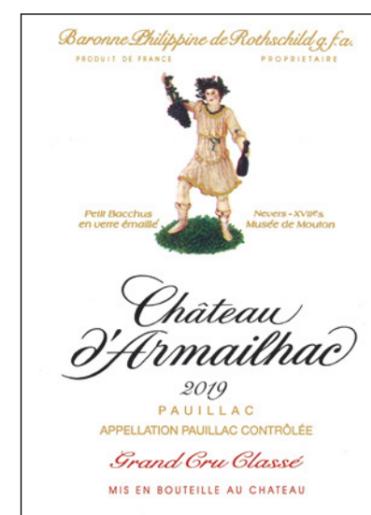
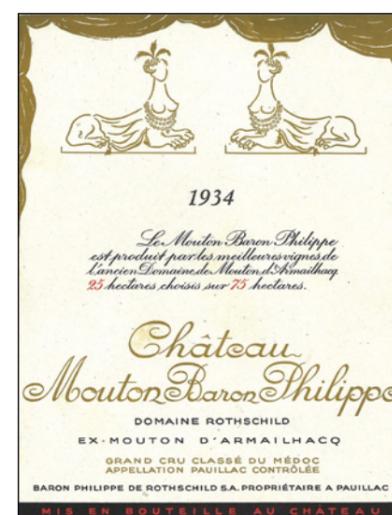
When tasting old vintages of the property, one is seduced by the finesse of the tannins and the slender style, combining in a harmonious way the fruit, the woody side, and the evolved underwood notes. The recent vintages testify to the commitment to work with high quality raw materials. This is why the winery is equipped with the latest technology. However, if you walk by, you will surely feel that they have always been there... that is precisely the Armailhac style!

“The team is looking for the right balance in winemaking and maturing to serve the terroir's expression”.

Château d'Armailhac is the Pauillac classicism that has been illustrating itself over time, but whose series of investments will enable its potential to be better perceived from its early years. To be continued, or rather to be followed.

Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-DARMAILHAC.COM





This is exactly the direction chosen by Alain Moueix. That evening he decided to share his great passion for wine linked to the stars with us. The cocktail was all about light with the splendid champagne *Entre Ciel et Terre Extra-Brut blend 2014* from Françoise Bedel, the great mineral Sauvignon from Sancerre with the cuvée *Les Romains 2020* from Domaine Vacheron, then the *Château Fonroque 2012*, very elegant. The cuisine is signed Chloé Charles, a young chef, with original flavors combined by delicate appetizers matched with wines on the themes of water, air, fire, earth with, for example, the calisson of oysters with celery and salicornia or the surprising orange flower transparency.

Finally, we cross the vat room with its verticality sublimated by noble materials that have not been much transformed, where the natural zenithal lighting is in direct contact with the cosmos.

A *La 432*-underground sound creation, the propagation frequency of sound waves in the body's water, is diffused by the synesthetic artist Eddie Ladoire, to emulate the tannic structure of the Château wines.

The dinner regaled us with its accurate pairings. Thus the stuffed poultry from the Vertesse Farm, the potato risotto and juice, the mustard pickles and the leg stew with mushrooms in chard leaves, the root vegetables, reflect the aromatic bouquet with great freshness on the palate of the 1998 red wine served in magnum.

The Comté cheese espuma with roasted hazelnuts and Jamaican pepper mirror the expressive palate of the 2006 vintage.

The verjuice cream and pistachio mousse, the cocoa nib streusel, with tangy condiment and fresh rosemary grapes, echoes the olfactory and gustatory vivacity of the well-mastered 2018 vintage, and my favorite of the series.

There was an overall feel of goodness throughout the event, which felt energizing.

[Text and photos Frédéric Beneix](#)

## CHÂTEAU FONROQUE

### Inauguration de nouveaux chais

L'inauguration des nouveaux chais épurés au charme minéral, signés par le bureau d'architecte Nantais Gimbert et du designer Comy, au Château Fonroque Grand Cru Classé de Saint-Emilion, s'est tenu le 7 septembre en soirée avec un cocktail extérieur dans le parc et un dîner autour des tables au thème astral.

Quelques 150 à 200 personnes ont été conviées pour venir apprécier et contempler les vins en biodynamie et l'édifice supervisé par Alain Moueix, l'ancien propriétaire des lieux, mais toujours le directeur. Le Château est désormais aux mains des assureurs de la famille Guillard depuis cet été.

Ce domaine de 17,5 hectares est l'un des précurseurs de la région à croire en la biodynamie, et ce depuis son référencement officiel en 2002. Comme le cite Alain Moueix : « Le choix de la biodynamie fut une transgression, une aventure nourrie par l'expérimentation, l'étude et l'intuition. Aujourd'hui c'est une évidence sereine ».

Puis en allant plus loin, Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832) cita : « Il est absolument impossible de comprendre la vie de la plante si on ne tient pas compte du fait que tout ce qui se trouve sur terre n'est à vrai dire que le reflet de ce qui se passe dans le cosmos ».

#### Château Fonroque - New cellars opening

*|| The opening day of the new, sleek and mineral-looking cellars at Château Fonroque Grand Cru Classé de Saint-Emilion which was designed by the Nantes-based architectural firm Gimbert and the designer Comy, was held on the evening of September 7. The event included an outdoor cocktail party in the park and a dinner around the astral-themed tables.*

Some 150 to 200 people were invited to come and enjoy and contemplate the biodynamic wines and the building supervised by Alain Moueix, the former owner of the property, but still the director. The Château is now in the hands of the Guillard family's insurers since this summer.

The 17.5 hectare estate is one of the region's forerunners in believing in biodynamic viticulture, and it has been so since its official registration in 2002. As Alain Moueix quotes: "Biodynamics was a transgression, an adventure nourished by experimentation, study and intuition. Today it is a serene evidence".

Then, going further, Johann Wolfgang von Goethe (1749-1832) quoted: "It is absolutely impossible to understand the life of the plant if one does not take into account that everything on earth is really only a reflection of what happens in the cosmos".

C'est exactement la direction choisie par Alain Moueix. Ce soir-là il a décidé de partager sa grande passion du vin liée aux astres avec nous. Depuis le cocktail tout en lumière avec le champagne splendide *Entre Ciel et Terre Extra-Brut blend 2014* de Françoise Bedel, le grand sauvignon minéral de Sancerre avec la cuvée *Les Romains 2020* du Domaine Vacheron, puis le *Château Fonroque 2012*, tout en élégance. Une cuisine signée de la jeune cheffe Chloé Charles, aux saveurs originales combinées de bouchées délicates accordées aux vins sur les thèmes de l'eau, l'air, le feu, la terre avec par exemple le calisson d'huîtres au céleri et salicornes ou la surprenante transparence de fleur d'oranger.

Enfin, nous traversons le cuvier à la verticalité sublimée par des matériaux nobles peu transformés, où l'éclairage zénithal naturel est en contact direct avec le cosmos.

Une création sonore underground en *La 432*, fréquence de propagation des ondes sonores dans l'eau de notre corps, est diffusée par l'artiste plasticien synesthète Eddie Ladoire, pour venir épouser en émulsion la structure tannique des vins du Château.

Le dîner nous a régalé par la justesse de ses accords. Ainsi la volaille farcie de la Ferme de Vertesse, le risotto de pommes de terre et jus, les pickles de moutarde et le ragoût de cuisson aux champignons en feuilles de blettes, les légumes racines, embrassent en résonance le bouquet empyreumatique avec une grande fraîcheur en bouche, du cru rouge 1998 servi en magnum.

L'espuma de comté aux noisettes torréfiées et au poivre de Jamaïque, fait miroir au palais expressif du cru 2006.

La crème de verjus et la mousse pistache, le streusel grué de cacao, au condiment acidulé avec des raisins frais au romarin, font écho à la vivacité olfactive et gustative du cru 2018 bien maîtrisé, et mon préféré de la série.

Une sensation de bienveillance régnait globalement tout le long de l'événement, qui s'en est révélé énergisant.



# FOOD FESTIVAL 2022 DES VENDANGES À DUCRU-BEAUCAILLOU

## L'art de vivre à la médocaine

La première édition de ce qui s'annonce être comme un événement régulier et incontournable du Médoc, s'est tenue le 15 octobre 2022 au Château Ducru-Beaucaillou (Grand Cru Classé en appellation Saint-Julien).

### BIENVENUE AU FOOD FESTIVAL DES VENDANGES !

Arrivé sur place, l'effervescence se fait immédiatement ressentir. Un groupe est réuni en tenues d'époques pour reconstituer les vendanges fondatrices de la propriété en 1720. Parmi eux le propriétaire des lieux, Bruno-Eugène Borie, qui se prête volontiers au jeu du déguisement.

Mais plus qu'un jeu, un symbole : celui de vouloir renouer, ou plutôt rester dans la tradition. Les vendanges sont un moment fort pour tous les domaines. Elles sont normalement ponctuées de repas conviviaux et d'une fête qui vient clôturer la fin de la récolte. Une tradition qui a tendance à s'effacer mais qui, pour certains, est une chose impensable ! Le vin rimant avec partage et convivialité. Bruno-Eugène Borie fait partie de ceux-là.

« Une occasion unique pour grands et petits de visiter la propriété, de rencontrer l'ensemble de nos équipes, de s'immerger dans l'ambiance si particulière de ce moment clé de l'année viticole. Venez déguster la gastronomie, authentique et généreuse, de notre Médoc ! »

**Food Festival 2022 at Ducru-Beaucaillou:**  
**The Médoc's lifestyle** || *The first event of what promises to be a regular and unmissable event in the Médoc, was held on 15 October 2022 at Château Ducru-Beaucaillou (Grand Cru Classé in the Saint-Julien appellation).*

### Welcome to the harvest Food Festival!

When you arrive, you can immediately feel the excitement. A group of people are gathered in traditional outfits to re-enact the founding harvest of the estate in 1720, including the owner of the property, Bruno-Eugène Borie, who is happy to take part in the disguise game.

However, rather than a game, it is a symbol: a symbol of renewing, or rather remaining in the tradition. The grape harvest is an important moment for all the domains. They are normally punctuated by convivial meals and a party to close the harvest. A tradition that is tending to fade away, but which, for some, is unthinkable! Wine rhymes with sharing and conviviality. Bruno-Eugène Borie is one of them.

"It's a unique opportunity for everyone to visit the estate, to meet all our teams and to immerse themselves in the very special atmosphere of this key moment in the wine year. Come and taste the authentic and generous gastronomy of our Médoc!"



### MENU DES FESTIVITÉS :

Au programme de cette édition 2022, la visite de l'un des plus prestigieux domaines de Bordeaux, avec la possibilité de déguster ses différents vins. Des masterclass étaient dispensées par Cécile Dupuis, la directrice technique qualité du domaine, mais aussi Tracey Dobbin, master of wines, et consultante à Ducru-Beaucaillou. L'occasion de découvrir les valeurs de la famille Borie tout en dégustant leurs vins, et ce jusqu'au millésime 1986, encore tellement frais !

Des producteurs locaux étaient également présents avec de magnifiques stands. Des balades en calèche assuraient des promenades dans la propriété, et une aire de jeux pour enfants avait aussi été érigée. Enfin, pour être dans l'ambiance, un déjeuner à la table des vendanges avec au menu un classique de la région : la daube médocaine !

Dans une société aussi bien ultra-connectée qu'ultra-distante, revenir en arrière n'est pas forcément un défaut. C'est au contraire l'occasion de revenir à ses racines ! C'est ce que nous a montré cette première édition du Food festival des vendanges. Merci Bruno-Eugène Borie, et merci à toute l'équipe de Château Ducru-Beaucaillou. Aux prochaines vendanges de 2023 !



Cécile Dupuis

### Festivities menu:

On the programme for this 2022 edition was a visit to one of the most prestigious estates in Bordeaux. Visitors could taste its various wines. Masterclasses were held by Cécile Dupuis, the estate's technical quality director, as well as Tracey Dobbin, master of wines, and consultant at Ducru-Beaucaillou. The occasion to discover the values of the Borie family while tasting their wines, up to the 1986 vintage, still so fresh!

Local producers were also present with magnificent stands. Horse-drawn carriage rides were available to take you around the estate, and a children's playground was also set up. Finally, to be in the mood, a lunch at the harvest table with a classic of the region on the menu: the Medoc daube!

In a society that is both ultra-connected and ultra-distant, going back in time is not necessarily a fault. On the contrary, it is an opportunity to return to one's roots! This is what this first edition of the harvest Food Festival has shown us. Thank you Bruno-Eugène Borie, and thank you to the whole team of Château Ducru-Beaucaillou. Until the next harvest in 2023!

Text and photo Xavier Lacombe

# FOOD FESTIVAL 2022 DES VENDANGES À DUCRU-BEAUCAILLOU

## Le concours de haute cuisine médocaine

En parallèle du Food festival des vendanges organisé à Château Ducru-Beaucaillou, un concours culinaire se tenait autour de la daube médocaine. Un symbole de la région !

### LES ÉQUIPES

Durant toute la journée différentes brigades se sont opposées. Au total 4 équipes concourraient, dont 3 formées par de jeunes professionnels représentant l'École Ferrandi Paris, campus de Bordeaux, et l'École Vatel de Bordeaux. La seule équipe d'amateurs était celle de Ducru-Beaucaillou. En cuisine l'ambiance est studieuse, professionnelle, mais la pression tout de même perceptible : « Attention, le frigo n'est pas bien fermé là... ».

### UN JURY D'EXPERTS

Pour les départager un jury composé d'experts culinaires : Patrick Roger, Jérôme Gagnez, Joël Mauvigney (MOF), Jean-Pierre Xiradakis, Clémentine Coussau, Nicolas Fauré-Roux, Bruno Oliver. Le journaliste culinaire Vincent Ferniot était également de la partie, et pour cause, il était le parrain de cette édition 2022 du Food Festival des vendanges.

### LE MOMENT DE LA PRÉSENTATION

La tension se retrouve au moment de se présenter devant le jury. Les plats sont décortiqués, tout comme les méthodes de cuisson. Et les craintes exprimées plus tôt se révèlent... la porte du frigo mal fermée entachera l'homogénéité de la sauce.

Certaines cocottes étaient lutées, d'autres non. Certaines réponses étaient précises, d'autres plus évasives, et cette approximation sera aussi retenue. Toutefois, lorsque l'on observe la qualité de dressage des assiettes, ces observations pourraient faire penser à des points de détail, mais c'est précisément ce qu'est la Haute Cuisine, et c'est ici la façon de départager les différentes équipes.

### LE GOÛT AVANT TOUT

Critère principal le goût bien sûr, mais aussi le respect de la recette. Savoir en garder l'esprit. Et ceux qui surent le mieux la retranscrire fut l'équipe de Ducru-Beaucaillou qui, au prix d'un long travail, réussit à l'emporter, devant une concurrence très talentueuse.

« Le jury a su expliquer ce choix délicat avec des arguments techniques de secondes cuissons à basse température et de petits dépassements de temps ».

Si gagner est une chose, vivre une expérience en est une autre. Tous les participants ont pu profiter de cette magnifique journée à Château Ducru-Beaucaillou, où le partage et la convivialité étaient à l'honneur.

### Food Festival 2022 at Ducru-Beaucaillou:

**The Médoc haute cuisine competition** || *In parallel to the Food Festival of the grape harvest organised at Château Ducru-Beaucaillou, a culinary competition was held around the Médoc daube. A real regional symbol!*

### The teams

During the whole day, different brigades competed against each other. A total of 4 teams competed, 3 of which were formed by young professionals representing the École Ferrandi Paris, Bordeaux campus, and the École Vatel de Bordeaux. There was only one amateur team, Ducru-Beaucaillou.

In the kitchen, the atmosphere was studious and professional, but the pressure was still perceptible: "Be careful, the fridge is not closed properly ...".

### A jury of experts

The jury was made up of culinary experts: Patrick Roger, Jérôme Gagnez, Joël Mauvigney (one of the *Meilleur Ouvrier de France*), Jean-Pierre Xiradakis, Clémentine Coussau, Nicolas Fauré-Roux, Bruno Oliver. The culinary journalist Vincent Ferniot was also present, as he was the sponsor of this 2022 edition of the harvest Food Festival.

### The presentation moment

The tension comes to the fore when the candidates present themselves to the jury. The dishes are carefully examined, as are the cooking methods. And the fears expressed earlier are revealed ... the door of the fridge badly closed will affect the homogeneity of the sauce. Some of the casseroles were wrestled, some were not. Some answers were precise, others more evasive, and this approximation will also be retained.

However, when one observes the quality of the dishes, these observations could lead one to think that they are points of detail, but this is precisely what Haute Cuisine is, and this is the way to decide between the different teams.

### Flavour above all

The main criterion is taste, of course, but also respect for the recipe. Keeping its spirit. Those who were best able to transcribe this spirit were the team from Ducru-Beaucaillou. After much hard work, they succeeded in winning, in front of a very talented competition.

"The jury explained this delicate choice with technical arguments of second cooking at low temperature and small time overruns".

If winning is important, living an experience is quite another. All the participants enjoyed this wonderful day at Château Ducru-Beaucaillou, sharing and conviviality were the order of the day.

Xavier Lacombe



AVEC LA NAVETTE  
AIR FRANCE,  
PARTEZ À L'HEURE  
QUE VOUS  
SOUHAITEZ.

Au départ de Paris  
vers Toulouse, Marseille ou Nice.

S'ENVOLER EN TOUTE ÉLÉGANCE

**AIRFRANCE**



MEMBRE DE  
L'ALLIANCE  
SKYTEAM

AGISSONS POUR UN  
VOYAGE PLUS RESPONSABLE

ACT

Carburant plus durable, nouveaux avions moins polluants, éco-pilotage  
sur tous nos vols, retrouvez tous nos engagements sur [airfranceact.airfrance.com](http://airfranceact.airfrance.com)

## MAISON MUMM, un champagne adapté à l'impesanteur



En collaboration avec Axiom Space, la Maison Mumm présente le Champagne Mumm Cordon Rouge Stellar, le premier champagne pouvant être dégusté en impesanteur.

Initié en 2017, ce projet ambitieux est aujourd'hui en conformité avec le cahier des charges des exigences de sécurité et de conformité technique adaptées à l'impesanteur.

Entourée des meilleurs experts dans leur domaine, la Maison Mumm a poursuivi les recherches et les expérimentations – en collaboration avec Octave de Gaulle, fondateur de l'agence SPADE spécialisée dans le design d'objets spatiaux, le Centre National d'Études Spatiales (CNES) et Jean-François Clervoy, spationaute français de l'ESA - notamment au cours de trois campagnes de vols tests.

Laurent Fresnet, chef de caves de la Maison Mumm, a réalisé également un vol parabolique afin de garantir le respect des caractéristiques organoleptiques et l'intégrité du vin, puis de finaliser l'assemblage spécifique de cette cuvée.

César Giron, président de la Maison Mumm commente : « L'innovation fait partie de l'identité de la Maison Mumm depuis 1827 et Mumm Cordon Rouge Stellar en est une parfaite illustration. Ce projet qui réunit des savoir-faire d'excellence français nous rend fiers. Déjà en 1904, la Maison Mumm était présente au côté du commandant Jean-Baptiste Charcot pour célébrer la réussite de la toute première expédition française en Antarctique ».

Le Champagne Mumm Cordon Rouge Stellar sera proposé lors d'une prochaine mission d'Axiom Space afin que le rituel de dégustation soit testé dans les conditions réelles d'un vol spatial. Cela permettra de finaliser le développement de l'expérience et de réaliser les derniers ajustements.

**Maison Mumm, a champagne adapted to weightlessness** || *In collaboration with Axiom Space, Maison Mumm presents Champagne Mumm Cordon Rouge Stellar, the first champagne that can be enjoyed in zero gravity.*

This ambitious project, initiated in 2017, is now in compliance with the specifications of the safety and technical compliance requirements adapted to weightlessness.

The Maison Mumm, surrounded by the best experts in their field, continued the research and experimentation - in collaboration with Octave de Gaulle, founder of the SPADE agency specialising in the development of space objects, the Centre National d'Études Spatiales (CNES) and Jean-François Clervoy, a French ESA astronaut - notably during three test flight campaigns.

Mumm's cellar master Laurent Fresnet also carried out a parabolic flight to ensure the wine's organoleptic characteristics and integrity were respected, and the specific blending of this cuvée was finalised.

Mumm President César Giron comments: "Innovation has been part of the Mumm identity since 1827 and Mumm Cordon Rouge Stellar is a perfect illustration of this identity. We are proud of this project which brings together French know-how and excellence. As far back as 1904, the Maison Mumm was present alongside Commander Jean-Baptiste Charcot in celebrating the success of the very first French expedition to Antarctica".

The Mumm Cordon Rouge Stellar Champagne will be offered on a future Axiom Space mission so that the tasting ritual can be tested in the real conditions of a space flight.

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

# CHAMPAGNE JEAN HÛ



Arcanothèque | A.17  
BLANC DE NOIRS - BRUT

Arcanothèque est une collection de champagnes de caractère imaginés en quantité limitée. Première édition élaborée à partir d'un assemblage de Pinot Noir et de Meunier, A.17 offre une lecture originelle de notre terroir de la Vallée de la Marne.

Édition limitée A.17 disponible en bouteille 75 cl accompagnée de son coffret bois numéroté personnalisable.

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

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



Réalisation Studio BBT - www.studiobbt.fr

## Champagne Frerejean Frères

*L'authenticité au service de l'émotion*

Le Champagne Frerejean Frères a été créé en 2005 par la fratrie Frerejean Taittinger. Situé dans le village Grand Cru d'Avize, au cœur du vignoble de la Côte des Blancs, c'est à travers un processus artisanal unique que la maison s'articule.

Reconnaissante envers la richesse de leur terroir, la maison Frerejean Frères met un point d'honneur à concevoir un Champagne de qualité pour offrir à cette nouvelle génération de consommateurs en quête d'expériences, un champagne suscitant l'émotion.

Ainsi, elle n'hésite pas à sélectionner uniquement les meilleurs raisins, issus des villages Grand Cru et Premier Cru et laisse vieillir ses vins au moins pendant cinq années dans le but d'offrir des champagnes de caractère.

Son empreinte authentique et sa volonté à ne produire que le meilleur positionne le Champagne Frerejean Frères comme un Champagne de Gastronomie et lui donne naturellement une proximité avec les grands établissements étoilés. C'est d'ailleurs pour cette raison que la maison est depuis 2019 le fournisseur officiel de la cérémonie des Etoiles Michelin.

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



## 25<sup>E</sup> ÉDITION DU MONDIAL DES PINOTS

Les dégustations de la 25<sup>ème</sup> édition du Mondial des Pinots, organisées par l'Association VINEA, se sont déroulées à Sierre du 26 au 28 août 2022. 921 vins étaient en compétition, présentés par 300 producteurs de 21 pays différents. Le jury composé de quelques 45 membres de 13 pays a décerné pas moins de 3 médailles Grand Or, 153 médailles d'or et 103 médailles d'argent !

Depuis de nombreuses années déjà le Mondial des Pinots bénéficie du triple label de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), de la Fédération Mondiale des Grands Concours de Vins et Spiritueux (Vinofed) et de l'Union Suisse des Œnologues (Usoe), une reconnaissance qui constitue un véritable gage de qualité et d'excellence.

Parmi les 3 médailles Grand Or, une médaille a été attribuée au Domaine du Grand Brûlé – Cave de l'État du Valais à Leytron pour leur *Malvoisie 2020*, la deuxième revient au Valais également à la Maison Gilliard pour le *Pinot Noir Les Tonneliers 2020*. Le canton de Schaffhouse gagne la troisième médaille avec la société Rimuss & Strada Wein AG, située à Hallau.

### DE BELLES SATISFACTIONS POUR LES VINS ÉTRANGERS

Les vins de 20 pays étrangers ont participé à cette édition. L'Allemagne remporte 12 médailles d'or suivie de la Moldavie avec 5 médailles d'or et la République Tchèque avec 4 médailles d'or. À noter que le Brésil, le Liban, la Grèce ainsi que l'Uruguay repartent chacun avec une médaille d'or. Pour la première fois, un vin représentant la Suède a participé à ce concours.

Cette participation de vins étrangers donne aujourd'hui au Mondial des Pinots une reconnaissance de la qualité de cette manifestation et lui apporte une visibilité dépassant largement les frontières nationales.

*Le palmarès des médailles du concours est disponible sur le site [www.mondial-des-pinots.com](http://www.mondial-des-pinots.com)*

**25<sup>th</sup> edition of the Mondial des Pinots** || The 25<sup>th</sup> edition of the Mondial des Pinots, organized by the VINEA Association, took place in Sierre from August 26 to 28, 2022. A total of 921 wines were competing, represented by 300 producers from 21 different countries. The jury was composed of some 45 members from 13 countries and awarded no less than 3 Grand Gold medals, 153 Gold medals and 103 Silver medals!

For many years now, the Mondial des Pinots has been awarded the triple label of the *Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV)*, the *Fédération Mondiale des Grands Concours de Vins et Spiritueux (Vinofed)* and the *Union Suisse des Œnologues (Usoe)*, a recognition that constitutes a real guarantee of quality and excellence.

Among the 3 Grand Gold medals, one was awarded to *Domaine du Grand Brûlé - Cave de l'Etat du Valais in Leytron* for their *Malvoisie 2020*, the second was also awarded to Valais with *Maison Gilliard* for their *Pinot Noir Les Tonneliers 2020*. The canton of Schaffhausen wins the third medal with the company *Rimuss & Strada Wein AG*, located in Hallau.

### Great satisfaction for foreign wines

This edition was attended by wines from 20 foreign countries. Germany won 12 Gold medals followed by Moldova with 5 Gold medals and the Czech Republic with 4 Gold medals.

Brazilian, Lebanese, Greek and Uruguayan wines each won a Gold medal. For the first time, a wine representing Sweden participated in this competition.

This participation of foreign wines gives the Mondial des Pinots a recognition of the quality of this event and brings it a visibility that goes far beyond national borders.

*The medals of the competition are available on the website [www.mondial-des-pinots.com](http://www.mondial-des-pinots.com).*

CHATEAU  
DE  
PLASSAC



COGNACS - PINEAUX DES CHARENTES - VINS

*“Bienvenue au Château de Plassac, propriété de la famille de Dampierre depuis plus de deux siècles”*

www.chateauplassac.com - +33 (0)5 46 49 81 85

## PREMIÈRE VENDANGE DANS LES HAUTS-DE-FRANCE

Avec le réchauffement climatique, le vignoble français est en perpétuelle évolution. Partant du constat que la région des Hauts-de-France profite désormais d'une température plus élevée et d'une plus grande luminosité, bénéfique pour la maturité du raisin, la société de négoce agricole Ternoveo (groupe coopératif Advitam), en partenariat avec une dizaine de viticulteurs, y a planté 17 hectares de chardonnay.

« Le principal bénéfice se traduit par une nette augmentation du taux de sucre dans les baies et donc directement du potentiel de la production en alcool » indique Xavier Harlé, directeur général Ternoveo.

Plantés il y a trois ans, sur des sols plutôt calcaires, caillouteux, moins riches et moins propices aux cultures habituellement implantées dans la région, les vignes ont été vendangées du 22 septembre au 4 octobre sur les départements du Nord, du Pas-de-Calais, de la Somme et de l'Aisne.

« La météo de la saison 2022 est plutôt propice à un bon développement des raisins. Les températures et l'ensoleillement de cet été ont permis aux raisins d'atteindre une maturité très satisfaisante pour ces premières vendanges » explique Laetitia Vankerkoven, oenologue et maître de chai.

Cette première vendange historique s'annonce prometteuse et encourageante pour l'avenir du projet qui souhaite se développer et pérenniser cette filière, avec l'objectif d'atteindre 200 hectares de vignes plantées dans les Hauts-de-France d'ici 5 ans. Les premières bouteilles seront commercialisées en 2023.

**First harvest in the Hauts-de-France region** || The French vineyards are constantly changing as a result of global warming. Given that the Hauts-de-France region now benefits from higher temperatures and more light, which is favourable for the ripening of the grapes, the agricultural trading company Ternoveo (Advitam cooperative group), in partnership with a dozen winegrowers, has planted 17 hectares of Chardonnay.

“The main benefit is a clear increase in the sugar content of the berries and therefore directly in the potential for alcohol production”, explains Xavier Harlé, managing director of Ternoveo.

The vines were planted three years ago on rather chalky, stony soils, less rich and less favourable to the crops usually grown in the region, and were harvested from 22 September to 4 October in the Nord, Pas-de-Calais, Somme and Aisne departments.

“The weather of the 2022 season is rather favourable to a good grape development. This summer's temperatures and sunshine have enabled the grapes to reach a very satisfying level of maturity for these first harvests”, explains Laetitia Vankerkoven, oenologist and cellar master.

This first historic harvest is promising and encouraging for the future of the project, which aims to develop and perpetuate this sector. The objective is to reach 200 hectares of planted vines in the Hauts-de-France region within 5 years. The first bottles will be commercialised in 2023.

Photo : Laurent Mayeux pour Ternoveo



Jean Chartron,  
plus d'un siècle d'histoire ...

«Fondé en 1859, le Domaine Jean Chartron a vu se succéder cinq générations, toutes soucieuses du développement et de la prospérité du prestigieux vignoble de Puligny-Montrachet. Aujourd'hui, conduit par Anne-Laure et Jean-Michel, le Domaine possède 14,5 hectares de vignes à Puligny-Montrachet et dans les communes voisines, la grande majorité de ce vignoble étant classée en Premiers et Grands Crus. Découvrir le Domaine Jean Chartron, c'est entrer dans un monde chargé d'émotions, de rigueur et de perfection avec des vins élaborés dans le plus profond respect du terroir et de la plus grande tradition ».

Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus de Bourgogne depuis 1859

Jean Chartron CLOS DE LA PUCELLE  
Premier Cru

8 Bis Grande Rue - 21190 Puligny-Montrachet  
Tél. +33 (0)3 80 21 99 19 - Mail : Info@jeanchartron.com

www.jeanchartron.com



# CHRISTOPHE BOISSELIER

## la magie du vin

Christophe Boisselier est un être étonnant. Sommelier, propriétaire de restaurants et bars à vin, cours d'œnologie, développeur de contenu pour des applications de vins ou de cuisine, *showman*, son talent et sa soif de partage sont sans limite. Rencontre avec un homme... magique !

### Présentez-nous votre spectacle *La Magie du Vin*.

Le vin est le fil rouge de cette conférence qui tente de démontrer comment nous sommes tous influencés, inconsciemment, dans nos perceptions sensorielles, et donc dans nos prises de décisions. Ponctué d'expériences magiques et de mentalisme, toutes en rapport avec le vin, cette conférence spectacle nous permet de percevoir les mystères du vin, son histoire et son rapport étroit avec notre vie quotidienne.

La magie est ce qui permet de partager le monde du vin avec le plus grand nombre, y compris les plus jeunes (je suis intervenu dans plusieurs écoles).

### Comment vous est venue l'idée de mélanger le vin et la magie ?

Je voulais être magicien cuisinier quand j'étais enfant, il n'y avait pas d'école de magie alors j'ai fait une école hôtelière sans jamais arrêter la magie. J'ai été très actif dans la création du plus grand festival de magie en Europe, à Rennes et je cuisinais pour des magiciens du monde entier. Cela m'a donné envie de mêler mes deux passions, le vin et la magie. Les deux sont liés d'ailleurs : beaucoup de travail dans l'ombre pour un plaisir éphémère mais qui peut marquer un moment de vie.

### Parlez-nous de votre parcours.

J'ai commencé par une mention complémentaire de sommellerie à Rennes avec Christian Stevanin. Je suis ensuite entré comme sommelier à l'Auberge Bretonne à la Roche Bernard, puis chez Alain Chapel à Mionnay et dans un Relais & Châteaux en Ontario au Canada. A mon retour en France j'ai travaillé comme chef sommelier à l'Arpège, puis sommelier chez Alain Passard.

C'était un énorme travail, avec une totale liberté pour faire la carte des vins car j'étais seul sommelier pour 70 couverts. En 1993, j'ai créé mon premier bistrot à vins à Rennes, *Le Tire Bouchon*, puis un deuxième, puis 6 restaurants avec toujours la même rigueur de qualité et de choix des produits et des vins. En 2012, j'ai mis en place deux applications carte des vins sur tablette tactile qui font office d'assistant sommelier pour les restaurants qui n'en ont pas et aident les clients à choisir le vin en fonction de leurs plats et de leurs goûts, le tout en 7 langues. Le concept, *Iwineresto*, existe toujours mais nous avons manqué de trésorerie pour le faire connaître. En 2015, j'ai créé l'application *Frigo Magic* pour aider les gens à cuisiner au quotidien avec ce qu'ils ont dans leur cuisine. J'ai fait les recettes.

Depuis 2018, je présente ma conférence spectacle *La Magie du Vin* qui s'adapte aux entreprises, aux particuliers, aux cocktails, et même à des repas complets où je cuisine, parle du vin et agrmente le tout de magie. Enfin, depuis 2020, avec un ami chef de cuisine, nous avons créé *La Cuisine Spectacle*, où l'on propose des repas gastronomiques de haut niveau avec une prestation sommelier où l'eau se transforme en vin !

### A vous écouter votre volonté de partager et échanger est sans limite ?

Oui, partager et faire connaître au plus grand nombre, grâce au vin et à la cuisine, le beau travail, le respect de la nature, l'écologie, la santé, le vivant, la tradition, l'histoire, l'influence, la tolérance, l'humilité...

Nous avons un magnifique métier qui n'est pas juste vendre du vin. Pour être bon dans notre domaine on doit avoir un travail permanent dans les coulisses, pour transmettre aux gens. Les gens des villes ne se rendent pas toujours compte de ce que c'est de travailler avec la nature, le climat, d'en dépendre, et que lorsqu'on boit un verre de vin ou que l'on mange une tomate, on met dans notre corps l'ambiance d'un endroit du monde et l'esprit de celui qui l'a fait.

En tant que sommelier j'ai travaillé dans la restauration haut de gamme, aussi j'apprécie de pouvoir conseiller des personnes aux profils différents, lors par



© Franck Boisselier

exemple de foires aux vins, où je fais mon métier de la même façon, avec des vins entre 5 et 10 €. Je me suis rendu compte que tout le monde apprécie d'être conseillé quand c'est fait avec écoute, bienveillance, modestie et professionnalisme. Les gens venaient le lendemain juste pour me remercier du vin que je leur avais conseillé. Beaucoup de personnes ne se sentent pas le droit d'avoir accès à ce monde qui paraît élitiste. Alors j'aime bien être celui qui leur dit, *allez goûtez ce bon vin, vous n'avez pas besoin d'être un connaisseur pour apprécier, on n'a pas besoin d'être musicien pour apprécier de la musique.*

Propos recueillis par Sandy Bénard-Ravoisier

### Christophe Boisselier, the magic of wine

|| *Christophe Boisselier is an amazing person.*

*He is a sommelier, owns restaurants and wine bars, provides oenology courses, develops content for wine and cooking applications, and is a showman.*

*His talent and enthusiasm for sharing are boundless.*

*Let's meet a man who is... magical!*

### Tell us about your show *La Magie du Vin*.

Wine is the main theme of this conference which attempts to demonstrate how we are all influenced, unconsciously, in our sensory perceptions, and therefore in our decision-making. This conference is punctuated by magical and mentalistic experiments, all related to wine, and allows us to glimpse the mysteries of wine, its history and its close relationship with our daily lives.

Magic is what allows us to share the world of wine with as many people as possible, including the youngest (I have given classes in several schools).

### How did you get the idea to combine wine and magic?

I wanted to be a cooking magician when I was a child, there was no magic school so I went to a hotel school but I never stopped practicing magic. I was very active in the creation of the biggest magic festival in Europe, in Rennes and I cooked for magicians from all over the world. This made me want to combine my two passions, wine and magic. The two are linked: there is a lot of work behind the scenes for an ephemeral pleasure that can mark a moment in life.

### Tell us about your professional career.

I started with a complementary mention in sommellerie at Rennes with Christian Stevanin. I then worked as a sommelier at the Auberge Bretonne in La Roche Bernard, then at Alain Chapel's in Mionnay and in a Relais & Châteaux in Ontario, Canada. When I returned to France I worked as head sommelier at the Arpège, then sommelier at Alain Passard. It was a huge job, with total freedom to make the wine list because I was the only sommelier for 70 covers. In 1993, I created my first wine bistro in Rennes, *Le Tire Bouchon*, then a second one, followed by 6 restaurants, always with the same rigorous quality and product and wine selection. In 2012, I set up two wine list applications on a touch tablet that act as a sommelier assistant for restaurants that lack one and help customers select wine according to their dishes and tastes, the whole in 7 languages. The concept, *Iwineresto*, still exists but we lacked funds to make it stand out. In 2015, I created the *Frigo Magic* app to help people cook on a daily basis with what they have in their kitchen. I made the recipes. Since 2018, I have been presenting my lecture show *La Magie du Vin* which is suitable for companies, individuals, cocktail parties, and even full meals where I cook, talk about the wine. The whole thing is enhanced with magic. Finally, since 2020, I have created *La Cuisine Spectacle* with a chef friend, where we offer high level gastronomic meals with a sommelier service where water is transformed into wine!

### When listening to you, there is no limit to your desire to share and exchange?

Yes, sharing and making people aware, through wine and cooking, of the beautiful work, respect for nature, ecology, health, living things, tradition, history, influence, tolerance, humility...

We have a wonderful job that involves more than just selling wine. To succeed in our field, we have to work permanently behind the scenes, to pass on to people. People in the cities don't always realise what it's like to work with nature, climate, to depend on it, and that when you drink a glass of wine or eat a tomato, you put into your body the atmosphere of a place in the world and the spirit of the person who made it.

As a sommelier I worked in the high-end restaurant business, so I appreciate advising people with different profiles, for example at wine fairs, where I do my job in the same way, with wines between 5 and 10 €. I realized that everyone appreciates to be advised when listening, benevolence, modesty and professionalism are involved. People would come the next day just to thank me for the wine I had recommended. Many people don't feel they have the right to access this world which seems elitist. So I like to be the one who tells them, *go taste this good wine, you don't have to be a connoisseur to appreciate it, you don't have to be a musician to appreciate music.*



© Franck Boisselier

# 100 % GRAND CRU

## 100 % CHAMPAGNE PAUL BARA

Salvatore se rend à Bouzy chez Champagne Paul Bara. Propriété de 11,5 hectares, la maison fut créée en 1833. Dominée par le pinot noir, on pourrait la considérer comme le pilier de ce village emblématique de la Montagne de Reims.



Stéphanie Ducloux, Salvatore Castano, Christian Forget.

Après une descente par ascenseur à 11 mètres de profondeur, l'histoire de la maison est contée à Salvatore. Le caveau reprend quelques anciennes bouteilles datant d'avant la seconde guerre mondiale. L'occasion de se rappeler que là où nous nous trouvons, l'occupant était venu lui aussi se servir des bouteilles de Paul Bara. Saisissant bond dans l'Histoire.

### LES CUVÉES DE CHAMPAGNE PAUL BARA : SPÉCIAL CLUB

La cuvée *Spécial Club* est en rapport avec l'association « Club Trésors » dont Champagne Paul Bara fut l'un des membres fondateurs en 1971. L'opportunité de toujours se remettre en question puisque l'objectif de ce club est de *prôner une approche très qualitative de la viticulture*. 28 membres la composent, et un jury

d'œnologues veille à la qualité, attribuant ou non la possibilité de disposer d'une bouteille *Spécial Club*.

### CUVÉE COMTESSE MARIE DE FRANCE

Salvatore aura l'occasion de déguster une référence culte de chez Paul Bara, la cuvée Comtesse Marie de France sur le millésime 2012, envoi par son côté beurré et faisant fureur en Suède. L'occasion de rappeler la présence de Champagne Paul Bara sur les 5 continents, la maison ayant été l'une des premières à traverser l'Atlantique dès 1975. Mais Salvatore aura aussi le privilège de déguster cette même cuvée sur le millésime 1982, développant une complexité hors norme, et suscitant son enthousiasme !

### CUVÉE ANNONCIADE

Autre révélation, la cuvée *Annonciade* sur le millésime 2007. Une cuvée hommage à la mère de Jules Bara, uniquement vinifiée en fûts, et dont la fraîcheur permet de faire démarquer cette cuvée parmi les très grandes réussites de la Champagne sur un millésime complexe.

Une nouvelle cuvée est en cours d'expérimentation mais nous n'en saurons pas plus. Une maison définitivement à suivre ! Salvatore a découvert chez Paul Bara « l'un des meilleurs récoltants manipulateurs ! Christian Forget, l'œnologue de la maison, s'efforce de préserver la signature de la maison en produisant des vins bien structurés et élégants, exprimant parfaitement le terroir de Bouzy ! ».

**100 % Grand Cru, 100 % Champagne Paul Bara** || Salvatore went to Bouzy to visit Champagne Paul Bara. The 11.5 hectare property was created in 1833. The house is dominated by Pinot Noir and could be considered the mainstay of this emblematic village on the Montagne de Reims.

After a lift down to a 11-metre depth, the history of the house is revealed to Salvatore. The cellar contains some old bottles dating from before the Second World War. An opportunity to remember that right where we were, the occupiers had also come to help themselves to Paul Bara's bottles. A striking leap in history.

### Champagne Paul Bara's cuvées : Spécial Club

The *Spécial Club* cuvée is related to the "Club Trésors" association of which Champagne Paul Bara was one of the founding members in 1971. This is an opportunity to always challenge oneself, since the objective of this club is to *advocate a very qualitative approach to winegrowing*. 28 members make it up, and a jury of oenologists monitors quality, awarding or not the opportunity to dispose of a *Spécial Club* bottle.



### Cuvée Comtesse Marie de France

Salvatore will have the opportunity to taste a cult reference from Paul Bara, the *Comtesse Marie de France* cuvée from the 2012 vintage, intoxicatingly buttery and all the rage in Sweden. This is an opportunity to recall the presence of Champagne Paul Bara on the 5 continents, the house being among the first to cross the Atlantic in 1975. But Salvatore will also have the privilege of tasting this same cuvée from the 1982 vintage, developing an extraordinary complexity, and arousing his enthusiasm!

### Cuvée Annonciade

A further revelation is the *Cuvée Annonciade* from the 2007 vintage. A tribute to Jules Bara's mother, only vinified in barrels, and whose freshness makes this cuvée stand out among the great Champagne successes of a complex vintage.

A new cuvée is currently being tested but we won't know more about it. A house definitely to be followed!

Salvatore discovered in Paul Bara "one of the best harvesters and wine merchant! Christian Forget, the wine-maker of the house, strives to preserve the House's signature by producing well-structured and elegant wines, perfectly expressing the terroir of Bouzy!"

Text and photos Xavier Lacombe

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





# CHAMPAGNE LOMBARD

## le parcellaire en ligne de mire

Salvatore Castano est reçu par le directeur du domaine, Thomas Lombard, qui représente la 4<sup>ème</sup> génération de la famille.

Champagne Lombard fut créé en 1925 à Épernay. Totalisant 60,5 hectares dont 55 issus de partenaires viticulteurs, il est à souligner ici, et c'est un caractère distinctif de la maison, que le travail sur le terroir est pensé dans son ensemble. Ainsi, comme l'explique Thomas Lombard « On travaille en étroite collaboration avec tous nos partenaires pour comprendre l'influence du terroir sur le vin. Des reconnaissances terroir avec prélèvement de sol sont réalisées et nous permettent de proposer une interprétation de l'influence du terroir sur les cuvées que nous élaborons ».

### LES GAMMES DE CHAMPAGNE LOMBARD

Elle est à l'image des terroirs exploités, vaste et passionnante ! 3 gammes englobent les différentes références :

- *Signature* qui est le produit d'assemblages sur des parcelles en Premiers ou Grands Crus.

- *Terroir*, exclusivement élaborée en Brut Nature et sur une sélection parcellaire de lieu-dit.

- *Millésime* remontant à 1973 et fruits de grands terroirs soigneusement sélectionnés.

« Sur la gamme *Terroir*, être en Brut Nature nous permet de surligner l'impact des sols dans nos vins. C'est notre lien, notre connecteur. On cherche à comprendre le terroir et on ne pratique pas le dosage pour cette raison : on ne veut pas le masquer ».

### UN PACKAGING INNOVANT ET REPRÉSENTATIF

Récompensé en 2022 « Packaging de l'année » aux Trophées Champenois, les contre-étiquettes de la collection *Terroir* se déploient, permettant de révéler des informations complémentaires très précises sur les lieux-dits. D'une grande cohérence, on y retrouve un nombre impressionnant de données, avec une cartographie permettant de visualiser le terroir que l'on déguste.

### LES FUTURS PROJETS

Dans cette continuité, la volonté de la maison de créer des cœnothèques parcellaires, millésime après millésime, prend là aussi son sens.

D'ambitieux travaux sont aussi prévus dans les années à venir, tant pour agrandir les chais que pour pouvoir développer le réceptif.

Salvatore fut impressionné par la diversité de Champagne Lombard. « Pour différents goûts, allant du plus simple au plus complexe. La régularité est impressionnante et à travers les différentes séries produites, on retrouve toujours une grande qualité, particulièrement sur les sélections parcellaires qui illustrent le caractère spécial, unique de chaque Grand Cru ».

### Champagne Lombard, the plot of land in focus

|| Salvatore Castano was welcomed by the director of the estate, Thomas Lombard, who represents the 4th generation of the family.

Champagne Lombard was created in 1925 in Épernay. The estate covers a total of 60.5 hectares, 55 of which come from partner winegrowers, and it is a distinctive feature of the house that the work on the terroir is considered as a whole. Thus, as Thomas Lombard explains, "We work in close collaboration with all our partners to understand the influence of the terroir on the wine. We perform terroir reconnaissance with soil sampling and this allows us to propose an interpretation of the influence of the terroir on the cuvées that we produce".

### The Lombard Champagne ranges

The range is as vast and exciting as the terroirs we work in! The range includes 3 different references:

- *Signature*, which is the product of blending on parcels of Premier or Grand Cru.
- *Terroir*, made exclusively from Brut Nature and a parcel selection of localities.
- The *Millésime* range dates back to 1973 and is the fruit of carefully selected great terroirs.

"Regarding the *Terroir* range, being in Brut Nature allows us to highlight the impact of the soil in our wines. It is our link, our connector. We try to understand the terroir and we don't use dosage for this reason: we don't want to mask it."



### An innovative and representative packaging

The back labels of the *Terroir* collection, which were awarded the "Packaging of the Year" prize at the Trophées Champenois in 2022, can be unfolded to reveal very precise additional information on the localities. With great consistency, they contain an impressive amount of data, with a map showing the terroir being tasted.

### Future projects

The company's aim to develop parcel-based oenothèques, vintage after vintage, also makes sense in this context. Ambitious works are also planned in the coming years, both to enlarge the cellars and to develop the reception area.

Salvatore was impressed by the diversity of Champagne Lombard. "For different tastes, from the simplest to the most complex. The consistency is impressive and across the different series produced, there is always great quality, especially on the parcel selections which illustrate the special, unique character of each Grand Cru."

Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-LOMBARD.COM





# CHAMPAGNE MUMM

## le sensoriel à son meilleur

Salvatore Castano est reçu chez Mumm, maison emblématique de Champagne fondée en 1827, et facilement reconnaissable à son cordon rouge apposé sur la bouteille. Un symbole en rapport avec la légion d'honneur, liant ainsi la plus haute distinction française avec la haute valeur de la maison : *Seulement le meilleur.*

### DÉCOUVERTE DES CAVES DE CHAMPAGNE MUMM

Salvatore part à la découverte d'une partie des caves souterraines de la maison. Une partie seulement, car elle ne compte pas moins de 24 kilomètres de galeries ! On y retrouve même un musée, qui retrace l'évolution de la maison, mais qui reprend aussi des innovations, comme un prototype d'une bouteille spécialement conçue pour être dégustée dans... l'espace. Signe de l'attachement de la maison à être non seulement toujours dans la course, mais aussi avant-gardiste.

### DÉGUSTATION SENSORIELLE INATTENDUE

A l'issue de la visite, Salvatore est convié à s'essayer à une dégustation sensorielle quelque peu particulière. Des senteurs sont avancées pour titiller les sens, puis le même vin est servi dans des verres différents. A chaque fois dans un verre classique puis dans un autre, qui aborde non seulement des formes, mais aussi des couleurs et des matières différentes.

Ainsi, l'on passe d'un verre fumé au pied rond, et d'une lourdeur telle que l'on aurait pu le qualifier d'haltère champenoise, à un verre en apparence givrée, au pied acéré et gris, extrêmement léger et froid. De quoi bouleverser nos sens.



« Les impressions ont été pensées et étudiées pour nous faire revoir notre perception des choses. »

### DÉGUSTATION DES CHAMPAGNES MUMM ET CUVÉES RSRV

S'ensuit une dégustation des différentes cuvées de la maison, le traditionnel *Cordon Rouge*, mais aussi les cuvées *RSRV*, désignant le terme « Réserve ».

Lancées en 2017, cette collection veut exprimer tout le savoir-faire de Champagne Mumm, que cela soit sur le pinot noir, cépage emblématique de la maison, que sur des Blanc de blancs. N'oublions pas non plus les rosés avec la fameuse cuvée *Foujita*, en hommage à l'artiste Léonard Foujita, ami de la famille Mumm, et à l'origine de la rose gravée sur les bouteilles rosées.

Pour Salvatore « cette expérience sensorielle fut impressionnante, permettant d'aborder les choses de manière différente et nouvelle ! » Quant aux vins, peu importe les verres « ils abordent un style très précis ».

### Champagne Mumm, the sensory at its best

|| Salvatore Castano is received at Mumm, the emblematic Champagne house founded in 1827, and easily recognisable by the red cordon on the bottle. A symbol related to the Legion of Honour, thus linking the highest French distinction with the house's high value: the best only.

### Tour of the Mumm Champagne cellars

Salvatore goes on a discovery tour of the underground wine cellars of the house. A part only, because there are no less than 24 kilometres of galleries! There is even a museum retracing the evolution of the house, but also including innovations, such as a bottle prototype specially designed to be tasted in...space. This is a sign of the company's determination to be not only ahead of the game, but also ahead of its time.

### Unexpected sensory tasting

At the end of the visit, Salvatore is invited to try a somewhat unusual sensory tasting. Scents are brought forward to tickle the senses, then the same wine is served in different glasses. Each time in a classic glass and then in another one, which not only takes on different shapes, but also colours and materials.

This way, we go from a smoked glass with a round stem, so heavy that it could have been described as a *Champagne barbell*, to a glass that looks like frosting, with a sharp, grey stem, extremely light and cold. It is enough to overwhelm our senses.

“The prints have been thought out and studied to make us rethink our perception of things”.

### Mumm champagnes and RSRV cuvées tasting

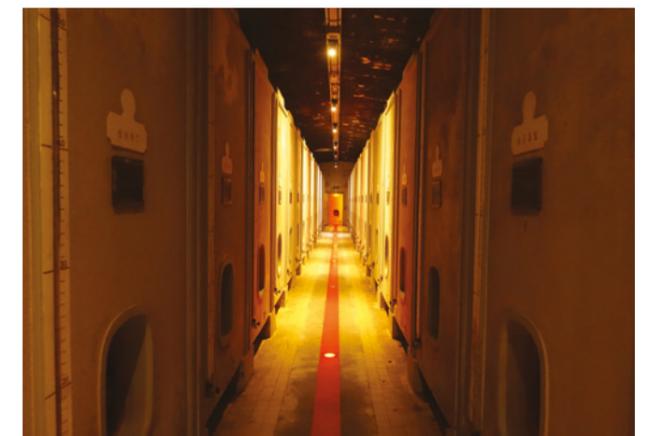
This is followed by a tasting of the house's different cuvées, the traditional *Cordon Rouge*, but also the *RSRV* cuvées, designating the term “Réserve”.

This collection, launched in 2017, aims to express all of Champagne Mumm's know-how, whether it be in Pinot Noir, the house's emblematic grape variety, or in Blanc de Blancs. Let's not forget the rosés either, with the famous *Foujita* cuvée, a tribute to the artist Léonard Foujita, a friend of the Mumm family, and the origin of the rose engraved on the rosé bottles.

According to Salvatore, “this sensory experience was impressive, allowing us to approach things in a different and new way! As for the wines, no matter what the glasses “they approach a very precise style”.

Text and photos Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.MUMM.COM



Émilie Langleron, Salvatore Castano et Sébastien Lebon.



## CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

l'art du chardonnay

A Épernay, avenue de Champagne, Salvatore Castano est accueilli au sein de la prestigieuse maison de Champagne Perrier-Jouët, fondée en 1811. Bastyen Vandrille, en charge du réceptif, lui fait faire un tour de la maison qui dispose de magnifiques chais souterrains.

### DÉGUSTATION DES VINS DE RÉSERVE

De retour à la surface, Salvatore fait la rencontre de la chef de caves, Séverine Frerson, pour une dégustation très particulière : des vins de réserve. Une occasion rare et particulièrement formatrice de rentrer dans l'ADN de la maison.

« Les vins de réserve sont vraiment importants. Ils contribuent à garder le côté floral du style Perrier-Jouët »

Parmi la sélection on peut noter des profils forts différents. Certains ont par exemple une très belle entrée en bouche, avec

une grande vivacité, offrant fraîcheur et légèreté. D'autres se montrent plus fins, avec des notes épicées, et offrant plus de rondeur. Il faut maintenant chercher à comprendre tout le travail d'assemblage qu'il y a derrière : un véritable art.

« Pour choisir, on fonctionne par la dominante des touches aromatiques (...) On porte beaucoup d'intérêt à sélectionner des lots épicés. On sélectionne des lots spécialement pour cela. On peut chercher aussi d'autres choses comme la texture ou bien différentes notes de fruits... »

Toute la complexité de l'assemblage d'un champagne est ainsi passée en détail, permettant à Salvatore de mieux se saisir du style Perrier-Jouët. Un style ample mais aussi très floral, et qui se retrouve finement relevé par différentes touches d'épices savamment dosées.

« Le travail change pour chaque cuvée, on a de grandes quantités de vins de réserve pour cela »

S'ensuit la dégustation des vins finis, avec notamment la référence culte de la maison, *Belle Époque*, sur le millésime 2012, en Blanc de blancs. Un vin dont on pourrait dire que son nom définit parfaitement cette cuvée : *belle* dans son rendu, *époque* pour son très grand potentiel de garde.

Pour Salvatore ce fut une « superbe expérience de déguster avec Séverine les champagnes Perrier-Jouët, et aussi les vins de réserve. La maison propose des vins de très haute qualité ! »

**Champagne Perrier-Jouët, the art of Chardonnay** || Salvatore Castano was welcomed at the prestigious Perrier-Jouët Champagne House, founded in 1811, in Épernay, avenue de Champagne. Bastyen Vandrille, in charge of the reception, gave him a tour of the house, which has magnificent underground cellars.

### The reserve wines tasting

Back on the surface, Salvatore met the head of the cellars, Séverine Frerson, for a very special tasting: the reserve wines. This was a rare and particularly formative opportunity to get into the DNA of the house.

“The reserve wines are really important. They contribute to keeping the floral side of the Perrier-Jouët style”

Among the selection, one can note very different profiles. Some of them have, for example, a very nice first taste, with a great vivacity, offering freshness and lightness. Others are finer, with spicy notes, and offer more roundness. We must now try to understand all the blending work that goes into it: a real art.

“When choosing, we work by the dominant aromatic touches (...) We are very interested in selecting spicy batches. We select batches especially for this purpose. We can also look for other things like texture or different fruit notes ...”.



All the complexity of blending a champagne is thus examined in detail, allowing Salvatore to better grasp the Perrier-Jouët style. It is a full-bodied style, but also very floral, and is finely enhanced by different spicy touches, carefully measured out.

“The work changes for each cuvée, we have large quantities of reserve wines for this”

This is followed by a tasting of the finished wines, including the house's cult reference, *Belle Époque*, from the 2012 vintage, in Blanc de Blancs. A wine whose name could be said to perfectly define this cuvée: *belle* in its rendering, *époque* for its great ageing potential.

Salvatore says it was “a great experience to taste Perrier-Jouët champagnes with Séverine, and also the reserve wines. The house offers very high quality wines!”.

Text and photos Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.PERRIER-JOUËT.COM

# CHAMPAGNE DE SOUSA

## l'expression du vivant

Chez Champagne De Sousa, situé à Avize, Grand Cru de la Côte des Blancs, on dit « qu'il ne suffit pas de posséder un grand terroir, il faut le respecter pour permettre à la vigne d'en exprimer le caractère ».



Salvatore Castano et Charlotte De Sousa.

Une déclaration qui prend tout son sens lorsque l'on visite Champagne De Sousa. Salvatore Castano connaît bien les vins de cette maison, l'une des rares en bio-dynamie, certifiée Demeter depuis 2013, mais dont la philosophie est largement antérieure.

### LA MAISON DE SOUSA

Lancée en 1950 par les parents d'Erick De Sousa, l'activité est aujourd'hui répartie de manière complémentaire entre ses 3 enfants : Charlotte, Julie et Valentin.

La propriété, qui comptait à ses débuts 3 hectares, œuvre aujourd'hui sur 14 hectares dont 4 en fermage. « Notre taille nous plaît, on ne souhaite pas s'agrandir afin de pouvoir perpétuer notre contact privilégié avec nos parcelles ».

Le logo dans lequel on retrouve une ammonite (fossile) exprime le style de la maison tout comme son terroir : salin.

### BERCÉ PAR LE VIVANT

Charlotte De Sousa accompagne Salvatore jusqu'aux chais, de l'autre côté de la place.

A l'intérieur, la douce mélodie de Mozart berce les barriques et le vivant. Un imposant et magnifique bloc de quartz trône sur le côté.

Charlotte explique être en accord avec l'effet Mozart (ou la fréquence 432Hz, théorie sur le point de résonance sonore de la nature et de l'âme) tout comme les principes de la lithothérapie.

### LA GAMME DE CHAMPAGNE DE SOUSA

La maison compte de nombreuses cuvées emblématiques que Salvatore pourra déguster. La *Cuvée des Caudalies Grand Cru 2010* est une ode au chardonnay de la Côte des Blancs. *Umami 2012*, produite uniquement certaines années, offre

un profil plus solaire. En fin de bouche un subtil côté crayeux revient de manière subtile et brillante. L'empreinte de la maison est bien là.

Si la gamme des champagnes De Sousa regorge de nombreuses pépites, Salvatore relèvera que même l'entrée de gamme *Brut Tradition* est déjà de haute volée!

« Je suis un grand fan de cette maison de Champagne, et avec le temps encore plus ! La qualité est impeccable, avec cette représentation du terroir toujours plus forte ».

### Champagne De Sousa, the expression of life

|| *Champagne De Sousa, located in Avize, a Grand Cru of the Côte des Blancs, says that "possessing a great terroir is not enough, you must respect it to allow the vine to express its character".*

A statement that takes on its full meaning when you visit Champagne De Sousa. Salvatore Castano is well acquainted with the wines of this house, one of the few in biodynamic viticulture, certified Demeter since 2013, but whose philosophy goes back much further.

### The house of De Sousa

Launched in 1950 by Erick De Sousa's parents, the business is now divided between his three children: Charlotte, Julie and Valentin.

The property, which at the beginning consisted of 3 hectares, today works on 14 hectares, 4 of which are rented. "We like the scale of the estate, we don't want to expand so that we can continue to have a special relationship with our plots".

The logo, which features an ammonite (fossil), expresses the style of the house as well as its terroir: saline.

### Lulled by the living

Charlotte De Sousa escorts Salvatore to the cellars, on the other side of the square. Inside, the gentle melody of Mozart cradles the barrels and the living. An imposing and magnificent block of quartz sits on the side. Charlotte explains that she is in tune with the *Mozart effect* (or the 432Hz frequency, a theory about the sound resonance point of nature and the soul) as well as the principles of lithotherapy.



### The De Sousa Champagne range

The house has many emblematic cuvées for Salvatore to taste. *Cuvée des Caudalies Grand Cru 2010* is an ode to the Chardonnay of the Côte des Blancs. *Umami 2012*, produced only in certain years, offers a sunnier profile. On the finish, a subtle chalkiness returns in a subtle and brilliant way. The imprint of the house is clearly there.

Although the range of De Sousa champagnes is full of nuggets, Salvatore will point out that even the entry-level *Brut Tradition* is already of high quality!

*"I am a big fan of this Champagne house, and with time even more so! The quality is impeccable, with this ever stronger representation of the terroir".*

Text and photos Xavier Lacombe

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



Pierre Desanlis, Marion Machet, Salvatore Castano, Cédric Jacopin, Guillaume Charbaux.

## CHAMPAGNE DE SAINT-GALL

### de l'Orpale en bouteille

Découvrir la gamme des champagnes de Saint-Gall à Avize, Grand Cru de la Côte des blancs, est une expérience permettant de remettre en perspective certaines idées reçues.

#### L'EXPERTISE D'UNION CHAMPAGNE À TRAVERS CHAMPAGNE DE SAINT-GALL

Derrière Champagne de Saint-Gall on retrouve l'Union Champagne. Créée en 1966, cette union a la particularité de regrouper 15 coopératives sur des parcelles Premiers et Grands Crus comme l'explique Cédric Jacopin, le chef de caves, à Salvatore Castano, Meilleur Sommelier Europe & Afrique. Soit 2 330 adhérents pour 1 470 hectares.

D'une capacité de stockage de 25 millions de bouteilles, on prend mesure de l'échelle de l'outil de production qui possède une cuverie hors norme, ayant une capacité de stockage de 67 000 hectolitres. Ce qui est un atout considérable pour Champagne de Saint-Gall.

« Nos infrastructures nous permettent de stocker nos vins de réserve sur un large éventail d'années ».

#### ORPALE LA CUVÉE EXCEPTION DE CHAMPAGNE DE SAINT-GALL

Avec de telles infrastructures Salvatore est impatient de découvrir les vins de la maison, qui dispose d'une cuvée d'exception : *Orpale*. Cette cuvée 100% chardonnay est élaborée pour des amateurs avertis par des spécialistes de ce cépage, sur les quatre terroirs Grands Crus de la Côte des blancs : Mesnil sur Oger, Oger, Avize et Cramant. Depuis 1980 elle est millésimée, et se présente après une dizaine d'années de vieillissement sur des dosages faibles, variant entre 3 et 8 grammes suivant les millésimes. 2003, millésime solaire, est par exemple dosé à 3 grammes, alors que 2008, millésime plus frais en Champagne, est dosé à 8 grammes.

#### RÉÉDITION D'ORPALE 2002

Dernière sortie particulièrement acclamée, la réédition de la cuvée *Orpale 2002*. Initialement dosée à 3gr/l elle est ici en version zéro dosage, d'où le deux zéros, zéro deux présent sur l'étiquette.

Elle fut présentée à Salvatore par l'équipe, dont Guillaume Charbaux, œnologue venant épauler depuis peu Cédric Jacopin en tant qu'adjoint chef de cave.

Devant l'enthousiasme suscité par la dégustation de cette cuvée l'équipe présentera également *Orpale 2008*, d'une très belle délicatesse, et *Orpale 1998* ne faisant définitivement pas son âge !

Une vraie révélation pour Salvatore : « Je n'avais jamais essayé ce vin ! Même s'ils représentent une grande coopérative, la qualité est incroyable, particulièrement la cuvée premium *Orpale*. Elle est parfaite pour une longue garde, et pour de spéciales, grandes célébrations ».

#### Champagne de Saint-Gall, bottled Orpale

|| *The Saint-Gall Champagne range in Avize, Grand Cru of the Côte des Blancs, is an experience that puts certain preconceived ideas into perspective.*

#### The Union Champagne expertise through Champagne de Saint-Gall

Behind Champagne de Saint-Gall is the Union Champagne. This union was created in 1966 and has the unique feature of grouping together 15 cooperatives on Premiers and Grands Crus plots, as Cédric Jacopin, the head of the cellars, explains to Salvatore Castano, Best Sommelier Europe & Africa. That is 2,330 members for 1,470 hectares.

With a storage capacity of 25 million bottles, we can measure the scale of the production tool. It has an extraordinary vat room, with a storage capacity of 67,000 hectolitres. This is a considerable asset for Champagne de Saint-Gall.

*“Our infrastructure allows us to store our reserve wines over a wide range of years”*

#### The exceptional Orpale from Champagne de Saint-Gall

Salvatore is looking forward to discovering the wines of the house, which has an exceptional cuvée: *Orpale*. This 100% Chardonnay cuvée is made for connoisseurs by Chardonnay specialists from the Côte des Blancs' four Grand Cru terroirs:

Mesnil sur Oger, Oger, Avize and Cramant. Since 1980 it has been vintage, and is presented after ten years of ageing in low doses, varying between 3 and 8 grams depending on the vintage. The 2003 vintage, a sunny one, is for example dosed at 3 grams, while the 2008 vintage, a cooler one in Champagne, is dosed at 8 grams.

#### Orpale 2002 re-release

The last particularly acclaimed release is the *2002 Orpale* reissue. Initially dosed at 3gr/l, this is the zero dosage version, which explains the two zeros, zero two on the label.

It was presented to Salvatore by the team, including Guillaume Charbaux, the oenologist who recently joined Cédric Jacopin as assistant cellar master.

The team also presented *Orpale 2008*, a very delicate wine, and *Orpale 1998*, which is definitely not old!

A real revelation for Salvatore: "I had never tried this wine! Even though they represent a large cooperative, the quality is incredible, especially the premium *Orpale*. It's perfect for long ageing, and for special, big celebrations".

Text and photos : Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.DE-SAINT-GALL.COM



Marion Machet et Salvatore Castano.



# CHAMPAGNE DUVAL-LEROY

## famille de Champagne

« En 30 ans on mûrit, on apprend, on évolue : le monde du Champagne aussi... ».

Salvatore Castano parcourt les lieux de ce très grand nom de la Côte des Blancs, basé à Vertus. Champagne Duval-Leroy est distribué aux quatre coins du monde, produisant environ 2 millions de bouteilles chaque année. L'instant d'après il se retrouve dans la salle de dégustation, faisant la connaissance de Sandrine Logette-Jardin, chef de cave de la maison Duval-Leroy. Un bruit de talons se fait entendre au loin. Quelques secondes plus tard Carol Duval-Leroy entre d'un pas déterminé, accompagné de l'un de ses fils, Julien.

Carol Duval-Leroy est devenue une «Femme de Champagne». D'origine belge, rien ne la prédestinait à cela. Rien, à part peut-être l'amour. Au décès de son mari Jean-Charles en 1991, elle reprendra les rênes de la maison avec une volonté inébranlable : transmettre à ses enfants l'héritage de leur père. Dès lors elle sillonnera la planète en faisant sa place dans un monde d'hommes. Un parcours qui force l'admiration.

« On veut rester indépendant et familial »

S'ensuit une dégustation des différentes références de la maison. Les choix et assemblages de chaque cuvée sont développés en profondeur. De l'origine des bulles jusqu'au choix du design des

bouteilles, la recherche sur le vieillissement en bouteille ayant finalement modelé l'esthétique. Le moule appartenant à la maison, précise Julien Duval-Leroy, directeur général adjoint.

« On a un lien spécial avec la gastronomie, on développe des cuvées en partenariats avec des MOF »

Salvatore montre un intérêt particulier sur le petit meslier issu de la collection *Précieuses parcelles*. Une rareté. La dégustation se termine par l'emblématique cuvée *Femme de Champagne*, dont le millésimé 2002 est d'une longueur incroyable.

La rencontre entre Salvatore et la *Femme de Champagne* fut à la hauteur d'une grande dégustation de cet effervescent : d'une entrée en matière vive et très franche, l'entretien s'est ensuite déroulé de façon ample et généreuse, détendu, et propice à de longs échanges. En finale, de la subtilité, de l'émotion et de la délicatesse. Un moment qui restera gravé dans sa mémoire.

« Rencontrer Carol est une expérience inoubliable. Une force de la nature qui a œuvré sans relâche ! Après l'avoir rencontrée je peux saisir comment Champagne Duval-Leroy est devenu aussi populaire dans le monde ».



Julien Duval-Leroy, Salvatore Castano et Carol Duval-Leroy.

### Champagne Duval-Leroy, Champagne family

« In 30 years, we mature, we learn, we evolve: the world of Champagne as well ... ».

Salvatore Castano visits the premises of this great name of the Côte des Blancs, based in Vertus. Champagne Duval-Leroy is sold all over the world, producing about 2 million bottles each year. The next moment he is in the tasting room, meeting Sandrine Logette-Jardin, head of the Duval-Leroy cellar. Heels clicking in the distance. A few seconds later Carol Duval-Leroy enters with a determined step, accompanied by one of her sons, Julien.

Carol Duval-Leroy has become a "Champagne Woman". Originally from Belgium, there was nothing that predestined her for this. Nothing, except perhaps love. When her husband Jean-Charles died in 1991, she took over the reins of the house with an unshakeable desire to pass on their father's legacy to her children. From then on, she travelled the world making her place in a world of men. A journey that commands admiration.

«We want to remain independent and family-oriented»

This is followed by a tasting of the different references of the house. The choices and blends of each cuvée are developed in depth. From the origin of the bubbles to the design of the bottles, the research on bottle ageing having finally shaped the aesthetics. The mould belongs to the house, says Julien Duval-Leroy, deputy general manager.

«We have a special link with gastronomy, we develop vintages in partnership with Meilleurs Ouvriers de France»

Salvatore shows a particular interest in the Petit Meslier from the *Précieuses parcelles* collection. A rarity. The tasting ends with the emblematic *Cuvée Femme de Champagne*, whose 2002 vintage is incredibly long.



Sandrine Logette-Jardin et Salvatore Castano.

The meeting between Salvatore and *La Femme de Champagne* was as good as a great tasting of this sparkling wine: from a lively and very frank introduction, the interview then unfolded in a generous and relaxed manner, conducive to long exchanges. In the end, subtlety, emotion and delicacy. A moment that will remain engraved in his memory.

«Meeting Carol is an unforgettable experience. A force of nature who worked tirelessly! After meeting her I can understand how Champagne Duval-Leroy has become so popular around the world».

Text and photos Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.DUVAL-LEROY.COM



© Xavier Lacombe

Bruno Dagnée et Salvatore Castano.

## CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT

la teinte rose lui va si bien

Au détour d'une dégustation se découvre souvent une surprise.  
Et chez Veuve Clicquot Salvatore Castano en eu de nombreuses !

Accueilli par Bruno Dagnée, œnologue de la maison, la dégustation pris rapidement un angle technique passionnant.

### DÉGUSTATION DES VINS DE RÉSERVE

Salvatore pu ainsi déguster différents cépages, tout en se saisissant des différents terroirs qui composent Champagne Veuve Clicquot.

Le pinot noir est le cépage signature de la maison. Il domine les assemblages, allant jusqu'à 90% pour *La Grande Dame*. Suivant les lieux il apporte des arômes et une texture différente « Verzy a généralement un profil tendu, Bouzy est plutôt fruité, large et puissant... ».

L'importance des vins de réserve est capitale pour Veuve Clicquot et explique leur large collection. Ces derniers entrent généralement à hauteur de 40-45% dans l'assemblage final du *Yellow Label*.

Pour illustrer la diversité des vins de réserve, Bruno fait déguster à Salvatore le *Extra Brut Extra Old*, fait à partir d'un assemblage de vieux vins de réserve, et provoquant l'unanimité.

« On teste deux fois par an tous les vins de réserve pour s'assurer de la qualité constante. Le challenge le plus important est d'arriver à produire le style consistant de Veuve Clicquot »

### DÉGUSTATION DE LA GAMME VEUVE CLICQUOT : ZOOM SUR LES ROSÉS !

Après avoir dégusté le millésime 2012 dont la formidable cuvée *La Grande Dame*, Bruno poursuivi sur l'axe des rosés, rappelant le caractère précurseur

de Veuve Clicquot. Elle fut à l'initiative des rosés d'assemblages, dès 1818. 2012 était encore à l'honneur. Un millésime spécial pour Salvatore, qui n'était pas au bout de ses surprises. Car sans le savoir Bruno proposa par la suite son millésime de naissance : 1990 ! Si l'effervescence n'était plus perceptible visuellement, la trame en bouche restait très cohérente. C'est ce qui motiva Bruno à aller chercher un autre rosé, cette fois-ci le *Cave Privée 1989*, absolument splendide ! Il offrait une finesse et une régularité des bulles absolument captivante.

Ce fut pour Salvatore « une superbe et large expérience d'avoir la chance de découvrir des vieux champagnes qu'ils ont encore dans leurs chais, comme 1989, mais aussi de découvrir leurs nouveautés sur le millésime 2012. Je comprends mieux la philosophie de la maison et la production, qui est belle et de qualité ».

**Champagne Veuve Clicquot, the pink shade suits so well || A surprise is often discovered during a wine tasting. And there were many surprises at Veuve Clicquot!**

The event was hosted by Bruno Dagnée, the company's oenologist, and the tasting quickly took on a fascinating technical angle.

### Tasting of the reserve wines

Salvatore was thus able to taste different grape varieties, while grasping the different terroirs that make up Champagne Veuve Clicquot.

Pinot Noir is the house's signature grape variety. It dominates the blends, up to 90% for *La Grande Dame*. Depending on the place, it brings different aromas and texture: "Verzy generally has a tense profile, Bouzy is rather fruity, broad and powerful ...".

Reserve wine are very important to Veuve Clicquot and explain their large collection. They generally account for 40-45% of the final *Yellow Label* blend.

Bruno shows Salvatore the diversity of the reserve wines. He gives Salvatore a taste of the *Extra Brut Extra Old*, which is made from a blend of old reserve wines, and is unanimously approved.



© Veuve Clicquot



© Veuve Clicquot

"We test all the reserve wines twice a year to ensure consistent quality. The most important challenge is to succeed in producing the consistent style of Veuve Clicquot".

### Tasting of the Veuve Clicquot range: focus on the rosés!

After tasting the 2012 vintage, including the formidable *La Grande Dame* cuvée, Bruno continued with the rosés, recalling Veuve Clicquot's precursory character. The company was the first to introduce rosé blends, as early as 1818. The 2012 vintage was once again in the spotlight. A special vintage for Salvatore, who was not at the end of his surprises. Bruno unknowingly proposed his birth year: 1990! The effervescence was no longer visually perceptible, but the structure on the palate remained very coherent. Bruno then decided to go for another rosé, this time the *Cave Privée 1989*, which was absolutely splendid! It offered a finesse and a regularity of bubbles that was absolutely captivating.

For Salvatore, "it was a great experience to have the chance to discover old champagnes that they still have in their cellars, such as 1989, but also to discover their new wines for the 2012 vintage. I better understand the philosophy of the house and the production, which is beautiful and of quality".

Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.VEUVECLICQUOT.COM



Maxime Oudart, Salvatore Castano et Jacques Oudart.

# CHAMPAGNE ÉTIENNE OUDART

partager le temps d'un instant

Bienvenue chez Champagne Étienne Oudart, ou plutôt la famille Oudart, située à Brigny, sur les hauteurs des Côteaux Sud d'Épernay. Maison créée en 1958, Salvatore Castano est accueilli par Jacques Oudart et son fils Maxime.

A la base agriculteur, Étienne Oudart se lancera à partir d'une première parcelle d'1,2 ha en 1958. Doté d'une volonté de développement perpétuelle, la propriété culmine aujourd'hui aux alentours des 10 hectares. La répartition se concentre sur deux terroirs, les Côteaux Sud d'Épernay et la Vallée de la Marne. Très vite des spécificités sont dévoilées. La maison ayant la particularité d'avoir des parcelles sableuses à 37 % d'inclinaison sur lesquelles s'exprime de vieilles vignes de chardonnay (60 ans).

« Le temps d'un instant » est une valeur importante que Jacques explique à Salvatore... mais aussi met en pratique. Le moment se veut détendu, posé, reposant. « Mon père, en homme pressé, disait : ce n'est pas grave si ça va vite! (...) De nos jours

on multiplie les moyens de communications... qui nous éloignent. Notre devise à travers nos champagnes c'est de prendre le temps, le temps d'un instant ».

Dans cette optique de contacts privilégiés, Karinne Oudart, épouse de Jacques, a créé les chambres d'hôtes du Manoir des Arômes.

Jacques Oudart mise à présent sur la nouvelle génération et son nouveau regard. Maxime Oudart a choisi de revenir cultiver les terres de sa famille après une expérience dans l'armée de... terre. Il va pouvoir apporter sa pierre à l'édifice, en insufflant un vent de nouveautés avec tout le respect et la rigueur qu'une entreprise viticole familiale nécessite.

« Quand Maxime est arrivé on a eu l'idée de partir en parcellaire. Depuis deux ans on élabore une cuvée sans sulfite ».

Une relation s'inscrivant en véritable trait d'union entre père et fils. De nombreux projets de rénovation comme d'agrandissement sont en cours.

*« Je ne me voyais pas transmettre une entreprise du monde d'hier ».*

Salvatore appréciera s'être arrêté le temps d'un instant chez Champagne Oudart « Une véritable maison familiale! Même si leur histoire est relativement récente, ils sont dans la bonne voie pour transmettre cette haute dimension qu'une maison champenoise doit avoir ».



**Champagne Etienne Oudart, a moment for sharing** || Welcome to Champagne Etienne Oudart, or rather the Oudart family, located in Brigny, on the heights of the southern Épernay hills. The house was created in 1958 and Salvatore Castano was welcomed by Jacques Oudart and his son Maxime.

Etienne Oudart was originally a farmer, but in 1958 he started out with a first plot of 1 ha 20. The property has a perpetual will to develop and today reaches around 10 hectares. The vineyard is concentrated on two terroirs, the southern slopes of Épernay and the Marne Valley. Specificities are very quickly revealed. The house has special parcels of sandy soil with a 37% slope on which old Chardonnay vines (60 years old) are planted.

“For a moment” is an important value that Jacques explains to Salvatore ... but also practices. The moment is meant to be relaxed, calm and restful.

“My father, as a man in a hurry, used to say: it doesn't matter if it goes fast! (...) Nowadays, we have more and more communication means...which take us away from each other. Our motto through our champagnes is to take the time, for a moment”.

Karinne Oudart, Jacques' wife, has created the Manoir des Arômes guest rooms.

Jacques Oudart now relies on the new generation and its new look. Maxime Oudart has chosen to work his family's land again after an experience in the army. He will contribute to the construction of the winery, by breathing new life into it with all the respect and rigor that a family winery requires.

*“I couldn't see myself handing over a company from yesterday's world”*

Salvatore will appreciate having stopped for a moment at Champagne Oudart “A real family house! Even if their history is quite recent, they are on the right track to transmit this high dimension that a Champagne house must have”.

Text and photos Xavier Lacombe

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



# CHAMPAGNE GODART ET FILS

familial avant tout

Créé en 1948 sous l'impulsion de Paul Godart, disposant d'une large expérience acquise chez Moët et Chandon, et soutenu à l'époque par son frère André, Champagne Veuve Godart, aujourd'hui rebaptisé Champagne Godart et fils, fait partie de ces maisons champenoises où la dimension familiale prend une dimension très forte.



© Xavier Lacombe

Salvatore Castano et François Godart.

Aujourd'hui c'est le fils de Paul Godart, François, qui tient l'exploitation. Il perpétue la tradition et les valeurs de la famille en accueillant Salvatore Castano dans ses chais. La propriété totalise à ce jour 6,3 hectares sur différents crus, Pierry, Vinay, Chavot, Moussy et Bergères-les-Vertus. Les 3 principaux cépages de la Champagne s'y retrouvent à égale proportion de pinot meunier et chardonnay. Le pinot noir représente 10%.

## LA GAMME DE CHAMPAGNE GODART ET FILS

La gamme est large avec pas moins de 13 cuvées, offrant une multitude de styles possibles.

Il est ici intéressant de mentionner que 3 références possèdent le même assemblage mais avec des dosages différents. Particulièrement saisissant pour Salvatore de voir comment les perceptions peuvent changer entre l'Extra Brut, le Brut et le Demi-Sec.

Si certaines cuvées sont le fruit d'un assemblage, d'autres sont composées d'un seul cépage, comme *Le Moymer* (100% chardonnay), *Les Cossiers* (100% pinot meunier) ou *Aladiah* (100% pinot noir).

## « DIVERSITÉ, TRADITION ET QUALITÉ »

Si au fil des échanges l'humanité apparaît comme importante pour François Godart, elle l'est aussi pour Salvatore, au même titre que l'histoire. Et cette histoire on la retrouve dans les Champagnes Godart et fils. Pas étonnant dès lors de leur trouver un très bon potentiel d'évolution : ils ont été faits dans l'optique d'être appréciés à présent pour un grand nombre d'occasions. Leurs qualités les feront perdurer dans le temps, tout en restant fidèle à leur tradition. Diversité, tradition et qualité.

Salvatore retiendra de François Godart « un super producteur récoltant manipulant, qui a gardé l'héritage de sa famille vivant, en nous dévoilant des histoires du passé. Très important pour les générations à venir afin de comprendre l'histoire des bouteilles en Champagne ».

**Champagne Godart et fils, a family business above all** || *Champagne Veuve Godart, now renamed Champagne Godart et fils, was created in 1948 by Paul Godart, who had extensive experience at Moët et Chandon. He was supported at the time by his brother André, and is one of those champagne houses where the family dimension is very strong.*

Nowadays Paul Godart's son, François, runs the business. He perpetuates the tradition and values of the family by welcoming Salvatore Castano to the winery. The property currently covers 6.3 hectares in different crus, Pierry, Vinay, Chavot, Moussy and Bergères-les-Vertus. The 3 main grape varieties of the Champagne region are planted in equal proportions of Pinot Meunier and Chardonnay. Pinot Noir represents 10%.

## Champagne Godart et fils range

The range is wide with no less than 13 cuvées, offering a wide range of possible styles.

It should be noted that 3 references have the same blend but with different dosages. It is particularly striking for Salvatore to see how perceptions can change between Extra Brut, Brut and Demi-Sec.

While some cuvées are the result of a blend, others are composed of a single grape variety, such as *Le Moymer* (100% Chardonnay), *Les Cossiers* (100% Pinot Meunier) or *Aladiah* (100% Pinot Noir).



© Xavier Lacombe

© Carine Charlier

## Diversity, tradition and quality

If humanity appears to be important to François Godart, it also appears to be important to Salvatore, as well as history. And this history can be found in Godart et Fils Champagnes. No wonder then that they have a very good potential for evolution: they were made with a view to being appreciated now for a large number of occasions. Their qualities will make them last over time, while remaining faithful to their tradition. Diversity, tradition and quality.

Salvatore will remember François Godart as "a great producer, harvester and handler, who has kept his family's heritage alive, telling us stories from the past. Very important for future generations to understand the bottle history in Champagne."

Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-GODART-FILS.COM

# CHAMPAGNE MICHEL GONET

« Enjoy the life, enjoy Champagne ! »

C'est dans une atmosphère aussi conviviale qu'énergique que Salvatore Castano se retrouve plongé dès son arrivée à la magnifique *Villa Signolle*, située avenue de Champagne, à Épernay. Cette villa, propriété de Champagne Michel Gonet, sert aujourd'hui de maison de réception, avec une offre oenotouristique haut de gamme.



Sophie Signolle-Gonet, Charles Henri Gonet, Diane Signolle-Gonet et Salvatore Castano.

Accueilli par Sophie Signolle-Gonet, puis rejoint par sa fille Diane, la *young team* comme elle se plaît à le dire, Salvatore s'immerge rapidement dans la philosophie de cette maison champenoise qui se veut familiale et bonne vivante avant tout.

## UN CHAMPAGNE QUI REND VIVANT

Ce terme de *bon vivant* prend une dimension particulière chez la famille Gonet... pour ne pas dire incroyable. Car en plongeant dans l'histoire de la famille, on découvre que c'est un verre de champagne qui aurait sauvé la vie de Michel Gonet ! Naissant en 1935 avec une dysphagie, un blocage de l'œsophage, c'est au moment de lui verser en guise d'adieux un verre de champagne de la maison, que

les bulles auraient eu un effet miracle, le débloquent. Véritable miraculé, Michel Gonet dédiera dès lors sa vie au développement de ces vins, avec un entrain qui s'est visiblement transmis à travers les générations.

## TOUJOURS PLUS DE VIN

Aujourd'hui la famille Gonet dispose de 38 hectares en Champagne, avec certaines parcelles de chardonnay sur les Grands Crus d'Avize, Oger et le Mesnil sur Oger. Mais si l'on parle de développement, il est bon de souligner que cela n'était pas forcément fait dans le but premier de dégager un profit. « Michel voulait offrir toujours plus de vin ! Il a acheté l'une des meilleures parcelles sur Mesnil sur Oger pour cette raison : pour offrir plus de vins à ses amis ! ».

Ils sont nombreux à dire que la famille Gonet « a un don pour recevoir simplement et de manière conviviale, et que se créent, autour de leurs champagnes, souvenirs et amitiés ». Salvatore fait désormais parti de ceux-là !

« C'était incroyable de rencontrer cette famille champenoise qui est vraiment simple et authentique. Ils ont un grand cœur et je suis très heureux d'avoir pu partager avec eux ces moments si particuliers, tout comme découvrir le temps d'un dîner leurs vins qui sont très bien faits ».



**Champagne Michel Gonet: "Enjoy the life, enjoy Champagne! || Salvatore Castano finds himself immersed in a friendly and energetic atmosphere as soon as he arrives at the magnificent Villa Signolle, located on the Avenue de Champagne in Épernay. This villa, owned by Champagne Michel Gonet, is now used as a reception house, with a high-end wine tourism offer.**

Salvatore was welcomed by Sophie Signolle-Gonet, then joined by her daughter Diane, the *young team* as she likes to call it, and quickly immersed himself in the philosophy of this Champagne house, which is above all a family-run business.

## A Champagne that makes you feel alive

The term *bon vivant* takes on a special dimension in the Gonet family ... not to say incredible. If we delve into the family history, we find that Michel Gonet's life was saved by a glass of champagne!

He was born in 1935 with dysphagia, a blockage of the oesophagus, and when he was given a glass of the house champagne as a farewell gift, the bubbles had a miraculous effect, unblocking him. A true miracle-worker, Michel Gonet dedicated his life to the development of these wines, with a drive that has been passed down through the generations.

## More and more wine

Today, the Gonet family has 38 hectares in Champagne, with some Chardonnay parcels in the Grands Crus of Avize, Oger and Mesnil sur Oger. However, if we are talking about development, it is worth pointing out that this was not necessarily done with the primary aim of making a profit. "Michel wanted to offer more and more wine! He bought one of the best plots on Mesnil sur Oger for this reason: to offer more wine to his friends!"

The Gonet family "has a gift for simple, friendly entertaining, and creating memories and friendships around their champagnes". Salvatore is now one of them!

"It was incredible to meet this Champagne family who are really simple and authentic. They have a big heart and I am very happy to have been able to share with them these very special moments, as well as to discover their wines, which are very well made, during a dinner".

Text and photos Xavier Lacombe

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





Thibault Le Mailloux, Salvatore Castano et Odilon de Varine.

# CHAMPAGNE GOSSET

## CÉLÉBRONS CELEBRIS

Salvatore Castano se rend à présent chez Champagne Gosset où l'attend Odilon de Varine, chef de caves de la maison.

L'échange est chaleureux tout en étant soutenu par une partie technique très affûtée, en parfaite adéquation avec le style Gosset ! De quoi comprendre en profondeur cette maison emblématique, propriété de la famille Cointreau, et qui représente 1 million de bouteilles distribuées dans 60 pays.

« Chaque année on peut avoir des choses différentes, on s'adapte constamment. (...) Pour les assemblages tout est fait à l'aveugle dans des verres noirs. On ne veut pas être influencé par des dénominations de Grands Crus ou autres ».

### DÉGUSTATION GOSSET : « ROSÉ FIRST » !

« Notre rosé matche parfaitement avec un apéritif, avec son côté minéral et frais. On commence donc par lui ». Bonne entrée en matière avec le *Grand Rosé Brut*, puis en poursuivant avec *Gosset Grande Reserve Brut*, l'étendard de la maison. Odilon de Varine commente chacune des cuvées par des éléments forts. Ainsi sur *Gosset Brut Grand Blanc de blancs* « je l'ai fait pour l'expression crayeuse », pour *Gosset Brut Grand Millésime 2015*, sorti en juin 2022 « c'est une photo de l'année prise avec l'appareil photo Gosset ».

### LA GAMME EXCEPTION DE GOSSET : GOSSET CELEBRIS

Une nouveauté de taille attend Salvatore : *Celebris Blanc de blancs 2012*. Révélant un sublime équilibre, avec un touché de bouche d'une délicatesse incroyable « C'est la première fois que l'on sort *Celebris Blanc de blancs millésimé* (...) J'ai cherché le contact de la craie ».

Véritable pépite à 15 000 exemplaires, une référence de choix et un must have pour tout établissement ou connaisseur averti. *Celebris 2008*, dont les magnums viennent tout juste d'être lancés sur le marché, sera aussi dégusté. Il s'agit du 8<sup>e</sup> millésime en 34 ans d'existence de la cuvée. Comme dans un bon film, la dégustation se terminera par ce que nous avons commencé, un rosé, mais cette fois-ci *Celebris Rosé 2008*, jouant sur les amers, puis les épices, tout en conservant une formidable volupté.

Moment inoubliable pour Salvatore : « Odilon m'a permis de mieux comprendre Champagne Gosset, de le différencier et de comprendre leur sens de la qualité, particulièrement cette superbe touche de minéralité avec un côté iodé que l'on retrouve dans chaque référence ».

**Champagne Gosset, célébrant Celebris**  
|| Salvatore Castano now goes to Champagne Gosset where Odilon de Varine, the house's cellar master, is waiting for him.

The exchange is warm, while being supported by a very sharp technical part, in perfect adequacy with the Gosset style! This is the perfect way to understand in depth this emblematic house, owned by the Cointreau family, and which represents 1 million bottles distributed in 60 countries.

*“Every year we can have different things, we are constantly adapting. (...) For the blends everything is done blind in black glasses. We don't want to be influenced by the names of Grands Crus or others”*

### Gosset tasting: “Rosé first”!

“Our rosé goes perfectly with an apéritif, with its mineral and fresh side. So we start with it”. A good start with the *Grand Rosé Brut*, followed by *Gosset Grande Reserve Brut*, the house's flagship. The wine maker Odilon de Varine comments on each of the cuvées with some strong elements. For example, on *Gosset Brut Grand Blanc de Blancs* “I made it for the chalky expression”,



© Champagne Gosset

for *Gosset Brut Grand Millésime 2015*, released in June 2022 “it's a photo of the year taken with the Gosset camera”.

### The Gosset Exception range: Gosset Celebris

Salvatore has a major new release in store: *Celebris Blanc de Blancs 2012*. Revealing a sublime balance, with an incredibly delicate palate, “This is the first time we've released *Celebris Blanc de Blancs* vintage (...) I looked for the touch of chalk.”

A real nugget with 15,000 bottles, a reference of choice and a must-have for any establishment or informed connoisseur.

*Celebris 2008*, whose magnums have just been launched on the market, will also be tasted. This is the 8<sup>th</sup> vintage in the 34-year history of the cuvée. Just like in a great movie, the tasting will end with what we started with, a rosé, but this time *Celebris Rosé 2008*, playing on the bitters, then the spices, while keeping a formidable voluptuousness.

An unforgettable moment for Salvatore: “Odilon allowed me to better understand Champagne Gosset, differentiate it and understand their sense of quality, especially that superb touch of minerality with an iodine side that is found in every reference”.

Text and photos Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-GOSSET.COM



# AU SEIN DE L'IMPRIMERIE, CHAMPAGNE BRIMONCOURT y était écrit

Salvatore Castano est accueilli au sein de Champagne Brimoncourt, maison rachetée en 2008 et dont les locaux, à Aÿ, sont classés au patrimoine industriel de la Champagne.

## UNE MAISON RÉCENTE QUI ABRITE UN TRÉSOR HISTORIQUE INSOUÇONNÉ

Si Brimoncourt est le fruit d'une volonté récente de fonder une maison de Champagne, elle abrite pourtant en son sein un trésor historique que de nombreuses maisons champenoises lui envient. L'ancienne imprimerie Plantet rassemble en effet des milliers de pierres lithographiques d'étiquettes de champagnes. Elle était le centre d'impression de nombreuses maisons et compile ainsi une partie de leur histoire.

Amusant clin d'œil du destin qu'une jeune Maison de Champagne dispose d'un tel trésor historique !

## RENCONTRE

On pourrait imaginer que cette histoire était écrite, quelque part entre les pierres dont regorge l'imprimerie, et qui fut le point de départ de Brimoncourt. Son fondateur, Alexandre Cornot, ayant dans un premier temps sorti l'imprimerie de la faillite avant de la redresser, et de décider de se lancer dans la création de bulles.

Salvatore fait ainsi sa connaissance et celle de son *équipage*. Très vite, le dialogue s'installe de manière fluide, légère, mais maîtrisée. On pourrait dire à la Brimoncourt puisque c'est justement l'image que la maison plébiscite... et qui se ressent dans la dégustation de leurs champagnes !

## LE STYLE BRIMONCOURT

La cuvée *Brut Régence* est la première cuvée que la Maison a dévoilé. Salvatore découvrira ensuite la cuvée *Blanc de blancs*, puis l'*Extra Brut*, permettant de se saisir du style de la maison, empreint de subtilité. De l'apparition des bulles à la sensation de l'onctuosité de la mousse au palais, la présence demeure et s'installe. Dotée d'une belle longueur la cuvée *MMIX 2009* offre complexité, éloquence et subtilité.



Alexandre Cornot et Salvatore Castano.

Pour finir, le *Brut rosé*, avec une belle pointe iodée en fin de bouche, lui conférant finesse et caractère, et qui pourrait faire merveille avec de la viande.

Salvatore retiendra de ces moments d'échanges de très belles rencontres : « Durant ce wine-tour nous avons rencontré

d'incroyables personnalités. Alexandre est certainement l'une des plus marquantes ! Il porte au plus haut les valeurs de la Maison qui propose des champagnes de très haute qualité avec un grand potentiel de garde. »

**In the printing house, Champagne Brimoncourt was written** || Salvatore Castano was welcomed at Champagne Brimoncourt, a house bought in 2008 and whose premises, in Aÿ, are classified as part of the industrial heritage of the Champagne region.

## A recent house that houses an unsuspected historical treasure

If Brimoncourt is the result of a recent desire to found a Champagne house, it nevertheless houses a historical treasure that many Champagne houses envy. The former Plantet printing works contains thousands of lithographic stones for champagne labels. It was the printing centre of many houses and thus composes part of their history.

It's a funny coincidence that a young Champagne House has such a historical treasure!

## Meeting

One could imagine that this story was written somewhere among the stones of the old printing works, and that it was the starting point of Brimoncourt. The founder, Alexandre Cornot, first brought the printing house out of bankruptcy before turning it around and deciding to start creating bubbles.

Salvatore meets him and his crew. Very quickly, the dialogue is fluid, light, but controlled. One could say *Brimoncourt style*, since this is precisely the image that the house favours... and which can be felt in the tasting of their champagnes!

## The Brimoncourt style

The *Brut Régence* is the first cuvée that the House has unveiled. Salvatore will then discover the *Blanc de Blancs* cuvée, then the *Extra Brut*, allowing him to grasp the house style, marked by subtlety. From the appearance of the bubbles to the sensation of the smoothness of the foam on the palate, the presence remains and settles in. The *MMIX 2009* offers complexity, eloquence and subtlety.

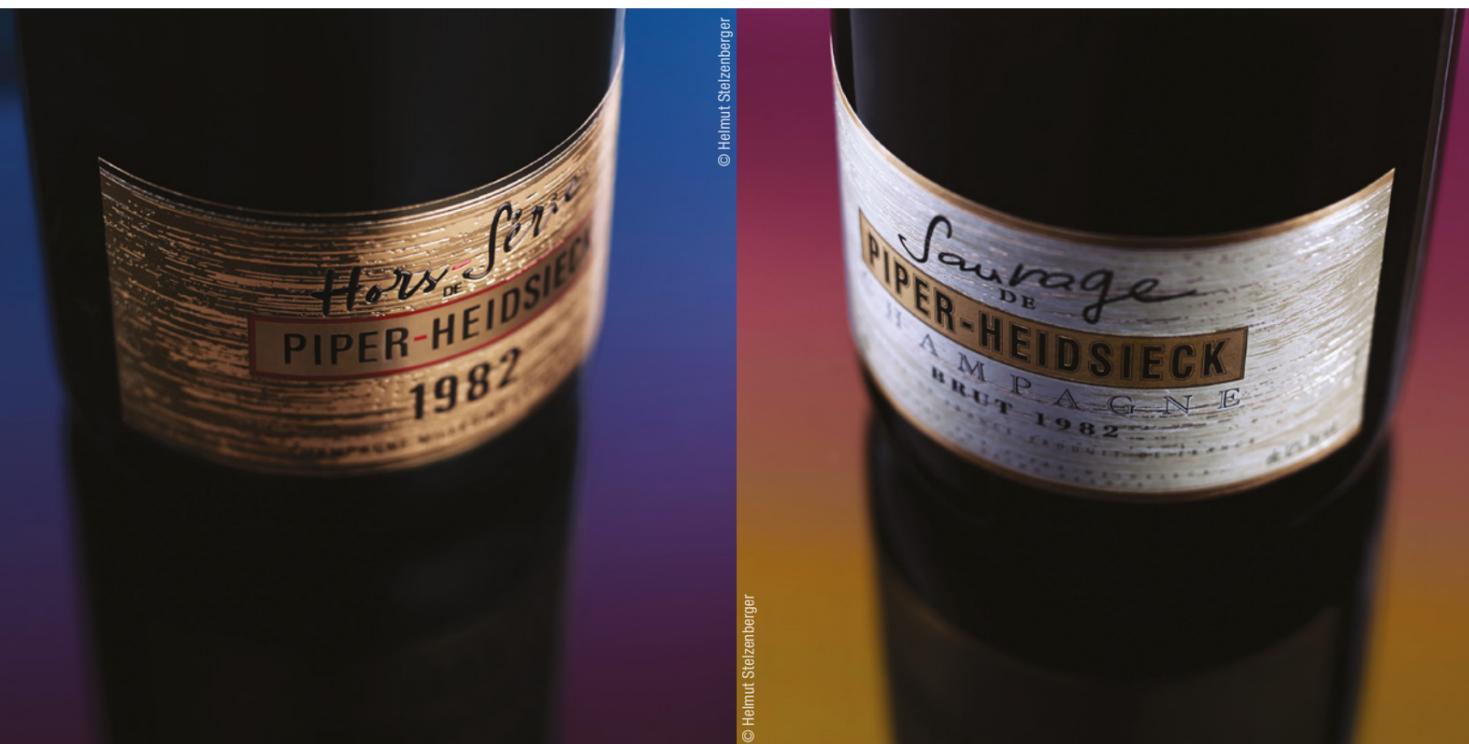
Finally, the *Brut Rosé*, with a nice hint of iodine on the finish, giving it finesse and character, and which could be wonderful with meat.

Salvatore will remember these moments of exchange as very beautiful encounters: "During this wine-tour we met some incredible personalities. Alexandre is certainly one of the most outstanding! He carries the House's values to the highest level, offering very high quality champagnes with great ageing potential".

Text and photos Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.BRIMONCOURT.COM





© Helmut Steizenberger

© Helmut Steizenberger

## CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK

### collection Hors-Série N°2 : envoûtant duo de 1982

Salvatore Castano est reçu au sein de la maison Champagne Piper-Heidsieck, fondée en 1785, et présente aux quatre coins du monde. Si d'après les calculs de la maison une bouteille serait ouverte toutes les six secondes dans le monde, aujourd'hui Salvatore va y contribuer, tout en ayant le privilège de découvrir le second opus de la collection *Hors-Série*.

#### DEUXIÈME VOLET D'HORS-SÉRIE : 1982

La maison de Champagne Piper-Heidsieck a décidé depuis l'année dernière de dévoiler chaque année une édition limitée très particulière. La première édition avait été consacrée au millésime 1971, créant l'intérêt et aussi la convoitise (offre limitée à 2021 bouteilles).

Cette année le millésime 1982 est à l'honneur, un millésime reconnu comme étant exceptionnel en Champagne, avec une parfaite climatologie.

Dans un coffret élaboré spécialement pour cette édition, le *Hors-Série 1982* est dévoilé à Salvatore par Emilien Boutillat, le chef de cave de la maison. Cette bouteille a la spécificité d'avoir été dégorgée seulement en 2022. Édition limitée à 2 500 exemplaires avec une liqueur

d'expédition élaborée à partir de magnums millésimés 1982, chaque bouteille a été vérifiée au moment de l'embouteillage pour s'assurer de la qualité... qui est largement au rendez-vous !

#### COFFRET DUO DE 1982 PIPER-HEIDSIECK : HORS-SÉRIE 1982 ET SAUVAGE 1982

Salvatore n'est pas au bout de ses surprises puisqu'Emilien Boutillat dévoile par la suite un second coffret, mais cette fois-ci composé de deux bouteilles.

« Il s'agit ici d'un coffret diptyque, limité à 500 exemplaires, et qui reprend deux versions du millésime 1982. Celle mise en bouteille en 1983 et dégorgée en 1993 : *Sauvage 1982*, et celle dégorgée en 2022 : *Hors-Série 1982* ».

Un coffret passionnant pour passionnés et collectionneurs, permettant de saisir les subtilités de différents vieillissements. 10 ans de vieillissement sur lies d'un côté, 39 ans de l'autre. La promesse d'alimenter de passionnants débats !

Précisons toutefois que quel que soit votre choix, vous aurez raison, les deux versions étant de très haute qualité. Équité parfaite durant la présentation entre l'équipe, la préférence personnelle de Salvatore ira à *Sauvage 1982*. Quelle sera la vôtre ?

« Cette visite a changé ma vision de la maison. *Sauvage 1982* permet de comprendre la trame de la maison et sa qualité. *Hors-Série* montre le travail sans concession et de haute qualité de la part d'Emilien. »

#### Champagne Piper-Heidsieck, collection Hors-Série N°2: bewitching duo of 1982

|| Salvatore Castano is welcomed at the Champagne Piper-Heidsieck house, founded in 1785, and present in the four corners of the world. According to the house's statistics, every six seconds a bottle of wine is opened in the world. Today, Salvatore will help to achieve this goal, while enjoying the privilege to discover the second opus of the *Hors-Série* collection.

#### The second part of Hors-Série : 1982

Since last year, the Champagne House Piper-Heidsieck is unveiling a very special limited edition every year. The first edition was dedicated to the 1971 vintage, creating interest and also covetousness (limited offer of 2021 bottles).

This year the 1982 vintage is honored. This vintage is recognized as being exceptional in Champagne, with a perfect climatology.



Emilien Boutillat et Salvatore Castano.

© Xavier Lacombe

The 1982 *Hors-Série* is unveiled to Salvatore by Emilien Boutillat, the house's cellar master, in a box specially designed for this edition. This bottle is unique since it was disgorged only in 2022. This limited edition of 2,500 copies is made from 1982 vintage magnums and each bottle was checked at the time of bottling to ensure the quality ... which is very high!

#### 1982 Piper-Heidsieck Duo box set: Hors-Série 1982 and Sauvage 1982

Salvatore is not at the end of his surprises since Emilien Boutillat unveils a second box set, but this time it is composed of two bottles.

This is a diptych box, limited to 500 copies, which includes two versions of the 1982 vintage. The one bottled in 1983 and disgorged in 1993: *Sauvage 1982*, and the one disgorged in 2022: *Hors-Série 1982*.

A fascinating box for enthusiasts and collectors, allowing to grasp the subtleties of different ageing. A 10-year ageing on lees on one side, 39 years on the other. What a promise to fuel exciting debates!

However, it should be noted that whatever your choice, you will be right, both versions being of very high quality. Perfect equity during the presentation between the team, Salvatore's personal preference will go to *Sauvage 1982*. Which one will you choose?

“This visit changed my view of the house. *Sauvage 1982* helps you understand the house's fabric and its quality. *Hors-Série* shows the uncompromising and high quality work of Emilien”.

Text Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.PIPER-HEIDSIECK.COM

# CHAMPAGNE JEAN HÛ

la soif de vivre, l'appétit d'apprendre

Situé à Vincelles, dans la Vallée de la Marne, Salvatore Castano fait la connaissance d'Aurélie et Louis Mouton. Ils représentent la 3<sup>e</sup> génération à la tête de Champagne Jean Hû.

Si la famille Hû est implantée en Champagne depuis longtemps, l'histoire de Champagne Jean Hû est relativement récente. Ses débuts remontent à la fin de la seconde guerre mondiale, en 1948.

Aurélie et Louis sont arrivés à la tête de la propriété vers 2016. Ils ont repris dès lors le travail des parents d'Aurélie, cette dernière s'occupant de la vinification, et Louis de la commercialisation. Très rapidement ils ont voulu développer en parallèle leur propre gamme.

## LA COLLECTION CHAMPAGNE JEAN HÛ

*Didascalie, Perle d'argent, Pavane...* mais s'il fallait ne vous présenter qu'une seule cuvée, le couple vous proposerait sûrement leur première cuvée, venant inaugurer



Louis Mouton, Salvatore Castano et Aurélie Mouton, Yann (SI)

la gamme prestige: *L'Arcanothèque*. Vieilles 36 mois sur lies et proposée en édition limitée, elle est forcément une fierté pour le couple.

Toutefois cela serait rapidement un crève-cœur car Aurélie et Louis ont de nombreux projets sur le développement de leurs gammes.

## LA GASTRONOMIE EN LIGNE DE MIRE

Cuisinier pendant 23 ans, dont 18 ans en tant que chef, Louis, qui a œuvré pour de grandes maisons (Lenôtre, Dalloyau...) est un féru de gastronomie. La volonté du couple est de fonder une gamme permettant une myriade d'accords culinaires : élaborer des champagnes pouvant s'accommoder à de nombreux plats, qui accompagneraient un repas complet.

Ce n'est pas étonnant dès lors de remarquer que de subtiles références à la gastronomie se retrouvent sur le packaging des bouteilles, comme la collerette du chef venant remplacer l'accent de Jean Hû.

Beaucoup de projets sont donc en cours, avec un packaging revu et adapté, mais aussi la volonté de se développer à l'export... tout en développant sur place un espace réceptif avec cuisine. Future adresse gastronomique incontournable de la Champagne ?

Salvatore a vu chez Champagne Jean Hû un « très bon récoltant manipulant ! Louis et Aurélie forment un couple charmant dont on perçoit facilement la passion pour le vin et le réceptif, en accord avec leur précédente expérience. Créer une gamme de cuvées pour s'accommoder avec de nombreux plats est une chose super ! ».



**Champagne Jean Hû, the thirst for life, thirst for learning** || Salvatore Castano met Aurélie and Louis Mouton in Vincelles, in the Marne Valley. They are the third generation at the head of Champagne Jean Hû.

Although the Hû family has been established in Champagne for a long time, the history of Champagne Jean Hû is relatively recent. Its beginnings date back to the end of the World War II, in 1948.

Aurélie and Louis arrived at the head of the property around 2016. They took over Aurélie's parents' work, the latter taking care of the vinification, while Louis took care of the marketing. They quickly wanted to develop their own wine range in parallel.

## The Champagne Jean Hû Collection

Jean Hû has created a collection of wines for the Champagne industry: *Didascalie, Perle d'argent, Pavane* ... but if we had to present only one wine, the couple would surely propose their first wine, inaugurating the prestige range: *L'Arcanothèque*. This limited edition cuvée, aged 36 months on lees, is a real source of pride for the couple. However, this would quickly become a heartbreaker as Aurélie and Louis have many projects for the development of their ranges.

## Gastronomy in focus

Louis has been a chef for 23 years, including 18 years as a chef, and has worked for some of the most famous chefs in the world (Lenôtre, Dalloyau...). The couple's desire is to create a wine range that allows for a wide range of culinary combinations: creating champagnes that can be paired with many different dishes and accompany a complete meal.



Therefore, it is not surprising to notice that subtle references to gastronomy can be found on the bottles' packaging, such as the chef's ruff replacing Jean Hû's accent.

There are many projects underway, including revised and adapted packaging, but also plans to expand into export markets ... while developing a reception area with kitchen facilities on site. Will this be the future gastronomic address of the Champagne region?

Salvatore saw in Champagne Jean Hû a "very good harvester handling! Louis and Aurélie are a lovely couple whose passion for wine and receptivity is easily perceived, in line with their previous experience. Creating a range of cuvées to go with many dishes is a great thing!"

Text and photos Xavier Lacombe

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNEJEANHU.FR

# Le carnet de route de Salvatore Castano

## CHAMPAGNE PAUL BARA Special Club 2015

Robe or moyennement intense aux reflets verts, étincelante, bulles nombreuses et élégantes. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de fruits jaunes frais, citron, pomme jaune, pêche blanche, acacia, une incroyable minéralité crayeuse, pain brioché, amande fraîche concassée, épicé, crémeux. En bouche, il est sec, frais, équilibré, complexe, sur la longueur. Encore très jeune avec un gros potentiel. **Accord** : huîtres fraîches. **Garde** : 20 ans.

Moderate gold color with green hues, star bright, numerous and elegant bubbles. At the nose is clean, intense and youthful with notes of fresh yellow fruits, lemon, yellow apple, white peach, acacia, an incredible chalky minerality, brioche, fresh crushed almond, spicy, creamy. At the palate is dry, fresh, balanced, complex and a long finish. Still very young with a great potential. **Pairing**: fresh oysters. **Ageing**: 20 years.

## CHAMPAGNE PAUL BARA Comtesse Marie de France 1982

Robe or profond aux reflets dorés, bulles brillantes, délicates et fines. Le nez est net, très intense et développé, avec des notes de pêche sèche, d'abricot sec, de mangue sèche, de miel de châtaignier, de champignon, de truffe, de fruits secs, de noisette, de brioche grillée, de minéralité fumée, de cuir, de chocolat, de tabac doux. En bouche le vin est sec, avec une grande fraîcheur, un alcool bien intégré, équilibré, avec une immense complexité et une finale interminable. Une expérience incroyable. **Accord** : magret de canard effiloché aux copeaux de truffe et champignons. **Garde** : 10-15 ans.

Deep gold color with golden hues, star bright, delicate and fine bubbles. At the nose is clean, very intense and developed, with notes of dry peach, dry apricot, dry mango, chestnut honey, mushroom, truffle, nutty, hazelnut, toasted brioche, smoked minerality, leather, chocolate, sweet tobacco. At the palate is dry with a great freshness, well integrated alcohol, balanced, with an immense complexity and an endless finish. An incredible experience. **Pairing**: pulled duck breast with shaved truffle and mushrooms. **Ageing**: 10-15 years.



Christian Forget et Salvatore Castano.

## CHAMPAGNE LOMBARD Cramant Blanc de Blancs Brut Nature

Robe paille moyennement intense aux reflets verts, étincelante, bulles nombreuses et élégantes. Le nez est net, intense et jeune avec des notes de citron confit, pomme jaune, fleur d'oranger, minéralité fumée, pâtisseries à la crème Chantilly, amande grillée. En bouche le vin est sec, avec une acidité élevée, l'alcool est bien intégré, équilibré, long en bouche et d'une grande complexité. **Accord** : Saint-Pierre fumé sauce citron et beurre. **Garde** : 10-15 ans.

Moderate straw color with green hues, star bright, numerous and elegant bubbles. At the nose is clean, intense and youthful with notes of candied lemon, yellow apple, orange blossom, smoked minerality, Chantilly cream pastries, toasted almond. At the palate is dry, high acidity, alcohol is well integrated, balanced, long finish and great complexity. **Pairing**: smoked John Dory with lemon and butter sauce. **Ageing**: 10-15 years.

## CHAMPAGNE LOMBARD Grand Cru 2008 Brut Nature

Robe or moyennement intense aux reflets verts, étincelante, bulles nombreuses et élégantes. Le nez est net, intense et évoluant sur des notes de pomme très mûre, de peau d'orange, de coing, d'acacia séché, de thé à la camomille, des notes chaleureuses de champignons, de truffe, de poivre, de noisette fumée, de pain grillé, très minéral. En bouche le vin est sec, frais, alcool bien intégré, équilibré, étonnante complexité et très longue finale. **Accord** : linguines maison à la truffe et aux champignons. **Garde** : 15-20 ans.

Moderate gold color with green hues, star bright, numerous and elegant bubbles. At the nose is clean, intense and developing with notes of bruised apple, orange skin, quince, dry acacia, chamomile tea, hearty notes of mushrooms, truffle, peppery, smoked hazelnut, toasted bread, highly mineral. At the palate is dry, fresh, well integrated alcohol, balanced, amazing complexity and very long finish. **Pairing**: home made linguine with truffle and mushrooms. **Ageing**: 15-20 years.



## CHAMPAGNE MUMM RSRV Blanc de Noirs

Bulles délicates et fines, couleur paille moyenne, brillante. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes d'agrumes, de zeste de citron, d'huile de bergamote, de miel, de beurre frais, crémeux, de noisette, d'amande, de pain grillé. En bouche, c'est un vin sec, frais et équilibré. Le vin a une grande intensité et une longue finale. **Accord** : escalope de veau sauce citronnée. **Garde** : 15 ans.

Delicate and fine bubbles, medium straw color, star bright. At the nose is clean, intense and youthful, with notes of citrus, lemon zest, bergamot oil, honey, fresh butter, creamy, nutty, almond, toasted bread. At the palate is dry, fresh and balanced alcohol. The wine has a great intensity and a long finish. **Pairing**: veal escalopes with lemon sauce. **Ageing**: 15 years.

## CHAMPAGNE MUMM RSRV Lalou 2008

Robe paille moyennement intense, étincelante, avec de nombreuses et fines bulles. Le nez est net, intense et très jeune, avec des notes d'agrumes, de pomme jaune, de chèvre-feuille, de poivre blanc, de crème fraîche, de miel de châtaignier, d'amande amère, de noisette, de pain grillé. En bouche, c'est une texture sèche et élégante, très fraîche, avec un grand équilibre. Complexe, avec une longue finale. A mon avis il est encore trop jeune et ce serait bien d'essayer ce vin dans 10 ans. Grand potentiel. **Accord** : blanquette de veau. **Garde** : 20 ans.

Moderate straw color, star bright, with numerous and fine bubbles. At the nose is clean, intense and very youthful, with notes of citrus, yellow apple, honeysuckle, white pepper, cream fresh, chestnut honey, bitter almond, hazelnut, toasted bread. At the palate is dry, elegant texture, very fresh with a great balance. Complex with a long finish, in my opinion is still too young and it would be nice to try this wine in 10 years' time. Great potential. **Pairing**: blanquette de veau. **Ageing**: 20 years.



Thomas Lombard.

**CHAMPAGNE PERRIER-JOUET****Blanc de Blancs**

Le vin a une robe paille cristalline, les bulles sont nombreuses et d'une extrême finesse. Le nez est intense, complexe, zeste de citron, agrumes, chèvrefeuille, pivoine blanche, mie de pain, brioche, épice, amande amère. En bouche le vin est sec, incroyablement frais, l'alcool est bien intégré, équilibré, texture veloutée, grande complexité et longue finale. **Accord** : ceviche de bar. **Garde** : 10-15 ans.

The wine has a crystal clear straw color, bubbles are numerous and supremely fine. At the nose is intense, complex, lemon zest, citrus, honeysuckle, white peony, bread crumbs, brioche, spicy, bitter almond. At the palate is dry, incredibly fresh, the alcohol is well integrated, balanced, velvety texture, great complexity and long finish. **Pairing**: sea bass ceviche. **Ageing**: 10-15 years.

**CHAMPAGNE PERRIER-JOUET****Belle Epoque 2012 Blanc de Blancs**

Le vin a une couleur paille de moyenne intensité, des bulles brillantes, élégantes et fines. Le nez est encore très jeune, intense, zeste de citron, pomme jaune, pêche blanche, fleur de mimosa, pivoine blanche, notes poivrées, amande torréfiée, pain grillé. La bouche est élégante, soyeuse, crémeuse, fraîche, équilibrée, l'alcool est bien intégré et possède une grande longueur et une grande complexité. Je serais curieux d'essayer ce vin dans 10 ans. **Accord** : sole meunière. **Garde** : 20-30 ans.

The wine has a medium straw color, star bright, elegant and fine bubbles. At the nose is still very young, intense, lemon zest, yellow apple, white peach, mimosa flower, white peony, peppery notes, roasted almond, toasted bread. At the palate is elegant, silky, creamy, fresh, balanced, the alcohol is well integrated and has a long length and a great complexity. I would be curious to try this wine in 10 years. **Pairing**: sole meunière. **Ageing**: 20-30 years.

**CHAMPAGNE DE SOUSA****Umami 2012**

Couleur or moyennement intense, étincelante, avec des bulles délicates et fines. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de pêche mûre, coing, clémentine, miel, umami, champignon, sauce soja, miso, poivre blanc, safran, noisette grillée, pâtisseries, beurre. La bouche est sèche, incroyablement délicate, élégante, d'une grande fraîcheur et équilibrée. Finale très complexe et très longue. **Accord** : ventrèche de saumon teriyaki. **Garde** : 20 ans.

Moderate gold color, star bright, with delicate and fine bubbles. At the nose is clean, intense and youthful, with notes of ripe peach, quince, clementine, honey, umami, mushroom, soy sauce, miso, white pepper, saffron, toasted hazelnut, pastries, butter. At the palate is dry, incredibly delicate, elegant, with a great freshness and balanced. very complex and very long finish. **Pairing**: salmon belly teriyaki. **Ageing**: 20 years.

**CHAMPAGNE DE SOUSA****Caudalies 2010**

Robe or moyennement intense, bulles brillantes, délicates et élégantes. Le nez est net, intense, chaleureux, évoluant sur des notes de peau d'orange, pêche jaune, pomme très mûre, chèvrefeuille, champignon, poivre blanc, caramel, noisette confite, amande, brioche poêlée grillée. En bouche, le vin est sec, élégant, avec une acidité élevée et un alcool intégré, équilibré, d'une grande complexité et long en bouche. **Accord** : saumon rôti sur du pain grillé et noisettes concassées. **Garde** : 10-15 ans.

Moderate gold colour, star bright, delicate and elegant bubbles. At the nose is clean, intense, hearty and developing with notes of orange skin, yellow peach, bruised apple, honeysuckle, mushroom, white pepper, toffee, candied hazelnut, almond, toasted brioche. At the palate is dry, elegant, high acidity and integrated alcohol, balanced, high complexity and long finish. **Pairing**: roasted salmon on toasted bread and crushed hazelnuts. **Ageing**: 10-15 years.

**CHAMPAGNE DE SAINT-GALL****Orpale 2008 Blanc de Blancs**

Robe or moyennement intense, étincelante, bulles nombreuses et élégantes. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de peau d'orange, de coing, des notes tropicales, d'acacia séché, de miel, de graines de sésame, de noisette grillée, d'amande fumée, de brioche grillée au four, de chocolat blanc. En bouche le vin est sec, très frais, l'alcool est bien intégré, équilibré, très long et d'une grande complexité. Encore très jeune. **Accord** : poulet croustillant au sésame. **Garde** : 20 ans.

Moderate gold colour, star bright, numerous and elegant bubbles. At the nose is clean, intense and youthful with notes of orange skin, quince, tropical notes, dry acacia, honey, sesame seeds, toasted hazelnut, smoked almond, toasted brioche, white chocolate. At the palate is dry, very fresh, the alcohol is well integrated, balanced, very long finish and great complexity. Still very young. **Pairing**: crispy sesame chicken. **Ageing**: 20 years.

**CHAMPAGNE DE SAINT-GALL****Orpale 1998 Blanc de Blancs**

Robe vieil or, profonde, étincelante, bulles nombreuses et élégantes. Le nez est net, encore jeune mais une grande intensité. On y retrouve des notes d'orange, de citron confit, de beurre, de crème fraîche, de noisette, de mie de pain, de pain brioché, de fumé, des notes toastées. En bouche le vin est sec, frais, l'alcool est bien intégré, équilibré, d'une grande complexité et une très belle longueur. Très expressif, ce serait incroyable d'essayer ce vin dans 5 ans ou plus. **Accord** : pain de viande traditionnel. **Garde** : 15 ans.

Deep ancient gold color, star bright, numerous and elegant bubbles. At the nose is clean, still young but has a great intensity. There are notes of orange, candied lemon, buttery, cream fresh, hazelnut, bread crumbs, brioche, smoky, toasty notes. At the palate is dry, fresh, alcohol is well integrated, balanced, great complexity and very long finish. Very expressive, would be amazing to try this wine in 5 years' time or more. **Pairing**: traditional meat loaf. **Ageing**: 15 years.



Carol Duval-Leroy et Sandrine Logette-Jardin.

**CHAMPAGNE DUVAL LEROY****Rosé Prestige Premier Cru**

Couleur saumon rose moyennement intense, étincelante, bulles délicates et fines. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de fruits rouges, de cerise, de tarte aux framboises. Une incroyable minéralité crayeuse, de pétale de rose, une pointe végétale, légèrement toasté. En bouche le vin est élégant, doux, belle texture, acidité élevée, l'alcool est bien intégré, équilibré. Finale longue et complexe. **Accord** : dinde rôtie avec sauce aux canneberges. **Garde** : 10-15 ans.

Moderate pink salmon color, star bright, delicate and fine bubbles. At the nose is clean, intense and youthful, with notes of red berries, cherry, raspberry tart. An incredible chalky minerality, rose petal, slightly vegetal, lightly toasted. At the palate is elegant, soft, great texture, elevated acidity, alcohol is well integrated, balanced. Long finish and complex. **Pairing**: roast turkey with cranberry sauce. **Ageing**: 10-15 years.

**CHAMPAGNE DUVAL LEROY****Femme de Champagne 2002**

Robe or moyennement intense aux reflets verts, étincelante, bulles nombreuses et élégantes. Le nez est net, chaleureux, intense et jeune, avec des notes de coing, peau d'abricot, pêche jaune, fleur d'orange, champignon, umami, viennoiserie, noisette grillée, pain brioché. En bouche le vin est sec, très élégant, avec une grande acidité et un alcool intégré, équilibré, avec une complexité incroyable et une finale très longue. C'est encore un bébé. **Accord** : tagliatelles aux cèpes et noisettes. **Garde** : 20-25 ans.

Moderate gold color with green hues, star bright, numerous and elegant bubbles. At the nose is clean, hearty, intense and youthful, with notes of quince, apricot skin, yellow peach, orange blossom, mushroom, umami, pastries, toasted hazelnut, brioche. At the palate is dry, very elegant with a great acidity and integrated alcohol, balanced, with an incredible complexity and very long finish. It is still a baby. **Pairing**: tagliatelle with Porcini mushrooms and hazelnuts. **Ageing**: 20-25 years.





## VEUVE CLICQUOT

### Extra Brut, Extra Old

Robe or moyennement intense aux reflets verts, étincelante, bulles nombreuses et fines. Le nez est net, intense et en développement, avec des notes de zeste d'orange séchée, de pomme dorée très mûre, de nectarine, d'acacia séché, de champignon, de miel, de noisette, d'amande fumée, de brioche grillée, crémeux, chaleureux. En bouche le vin est sec, salé, frais, équilibré avec une grande complexité et une longue finale, une belle texture. Vin vraiment intéressant de différents millésimes. **Accord** : magret de canard vinaigrette à l'orange et frites de polenta. **Garde** : 10-15 ans.

Moderate gold color with green hues, star bright, numerous and fine bubbles. At the nose is clean, intense and developing, with notes of dry orange zest, golden bruised apple, nectarine, dry acacia, mushroom, honey, hazelnut, smoked almond, toasted brioche, creamy, hearty. At the palate is dry, salty, fresh, balanced with a great complexity and a long finish, great texture. Really interesting wine from different vintages. **Pairing**: duck breast with orange vinaigrette and polenta fries. **Ageing**: 10-15 years.

## VEUVE CLICQUOT

### La Grande Dame Brut 2012

Robe or moyennement intense aux reflets verts, étincelante, bulles nombreuses et fines. Le nez est net, intense et jeune avec des notes de pêche blanche, cerise blanche, violette, fleur de pêcher, tarte aux fraises, très parfumé, noisette, amande fraîche, brioche grillée, mie de pain, épicé, poivre blanc. En bouche il est sec, soyeux, élégant, frais, équilibré, montrant déjà une grande complexité même si très jeune, il a une longue finale. Un vin à garder longtemps. **Accord** : tartare de saumon servi avec des pêches rôties sur du pain grillé. **Garde** : 20-25 ans.

Moderate gold color with green hues, star bright, numerous and fine bubbles. At the nose is clean, intense and youthful with notes of white peach, white cherry, violet, peach blossom, strawberry tart, very perfumed, nutty, fresh almond, toasted brioche, bread crumbs, spicy, white pepper. At the palate is dry, silky, elegant, fresh, balanced, showing already a great complexity even if really young, it has a long finish. A wine to keep for a long time. **Pairing**: salmon tartare served with roasted peach on toasted bread. **Ageing**: 20-25 years.

## CHAMPAGNE ETIENNE OUDART

### Chardonnay 2016 Extra Brut

Robe paille moyennement intense aux reflets verts, étincelante, bulles nombreuses et élégantes. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de peau d'orange, pomme jaune, chèvrefeuille, minéralité fumée, beurré, crémeux, amande amère, pâtisseries. En bouche le vin est sec, très frais, l'alcool est bien intégré, équilibré, complexe et une belle finale. Vin très précis. **Accord** : nouilles au thon à queue jaune aux amandes concassées. **Garde** : 15 ans.

Moderate straw color with green hues, star bright, numerous and elegant bubbles. At the nose is clean, intense and youthful with notes of orange skin, yellow apple, honeysuckle, smoked minerality, buttery, creamy, bitter almond, pastries. At the palate is dry, very fresh, alcohol is well integrated, balanced, complex and a great finish. Very precise wine. **Pairing**: yellow tail tuna noodles with crushed almond. **Ageing**: 15 years.

## CHAMPAGNE ETIENNE OUDART

### Cuvée Juliana 2011 Extra Brut

Robe or moyennement intense aux reflets verts, étincelante, bulles nombreuses et élégantes. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes d'agrumes, pomme jaune, acacia frais, minéralité intense, légèrement végétal, asperge, notes grillées de noisette, pain brioche grillé, fumé. En bouche le vin est sec, frais, équilibré, avec une grande complexité et une longue finale. Vin bien fait dans un millésime très difficile. **Accord** : risotto aux asperges. **Garde** : 10-15 ans.

Moderate gold color with green hues, star bright, numerous and elegant bubbles. At the nose is clean, intense and youthful, with notes of citrus, yellow apple, fresh acacia, intense minerality, slightly vegetal, asparagus, toasted notes of hazelnut, toasted brioche, smoky. At the palate is dry, fresh, balanced with a great complexity and a long finish. Well made wine in a very difficult vintage. **Pairing**: asparagus risotto. **Ageing**: 10-15 years.



Jacques Oudart.



Salvatore Castano et François Godart.

## CHAMPAGNE GODART

### Les Tossiers Brut 100 % pinot meunier

Robe or moyennement intense aux reflets rosés, étincelante, bulles nombreuses et fines. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de fruits rouges, de cerise, de fraise des bois, de tarte aux framboises, de violette, de minéralité crayeuse, poivrée, épicée, beurrée, de pain brioché grillé, de chocolat. En bouche, c'est un alcool sec, frais, bien intégré, équilibré, élégant avec une incroyable complexité et une longue finale. **Accord** : pappardelle au sanglier et tomates cerises confites. **Garde** : 15 ans.

Moderate gold color with pink hues, star bright, numerous and fine bubbles. At the nose is clean, intense and youthful, with notes of red berries, cherry, wild strawberry, raspberry tart, violet, chalky minerality, peppery, spicy, buttery, toasted brioche, chocolate. At the palate is dry, fresh, well integrated alcohol, balanced, elegant with an incredible complexity and a long finish. **Pairing**: pappardelle with wild boar and confit cherry tomatoes. **Ageing**: 15 years.

## CHAMPAGNE GODART

### La Part des Anges

Robe paille moyennement intense aux reflets verts, étincelante, bulles nombreuses et fines. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de zeste de citron, d'agrumes, de fleur d'oranger, de miel, d'épices douces, de tarte aux amandes, de noisette, de mie de pain. En bouche, c'est un alcool sec, frais, bien intégré, équilibré, avec une grande complexité et une longue finale. **Accord** : filet de vivaneau au jus d'agrumes et croûtons de pain. **Garde** : 10-15 ans.

Moderate straw color with green hues, star bright, numerous and fine bubbles. At the nose is clean, intense and youthful with notes of lemon zest, citrus, orange blossom, honey, sweet spices, almond tart, hazelnut, bread crumbs. At the palate is dry, fresh, well integrated alcohol, balanced, with a great complexity and a long finish. **Pairing**: red snapper fillet with citrus jus and bread croutons. **Ageing**: 10-15 years.

## CHAMPAGNE MICHEL GONET

### Cœur de Mesnil 2009

Couleur or moyennement intense, étincelante, avec des bulles délicates et fines. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de pomme mûre, peau d'orange, coing, chèvrefeuille, aromatique, romarin, amande fumée, pain grillé. En bouche le vin est sec, précis, élégant et a une grande fraîcheur, équilibre, soyeux, grande complexité et finale. **Accord** : steak tartare au sel fumé. **Garde** : 20 ans.

Moderate gold color, star bright, with delicate and fine bubbles. At the nose is clean, intense and youthful, with notes of ripe apple, orange skin, quince, honeysuckle, aromatic, rosemary, smoked almond, toasted bread. At the palate is dry, precise, elegant and has a great freshness, balance, silky, great complexity and finish. **Pairing**: steak tartare with smoked salt. **Ageing**: 20 years.

## CHAMPAGNE MICHEL GONET

### 1996

Robe or intense aux reflets dorés, étincelante, avec des bulles peu nombreuses mais fines. Le nez est net, intense et développé, avec des notes de coing, d'orange confite, de chèvrefeuille séché, d'umami, de champignon, de truffe, de sauce soja, de balsamique, de noisette, de tabac. La bouche est sèche, extrêmement fraîche, équilibrée, d'une grande finesse, d'une très longue finale et d'une grande complexité. **Accord** : risotto aux girolles et copeaux de truffe blanche. **Garde** : 15-20 ans.

Intense gold color with gold hues, star bright, with few but fine bubbles. At the nose is clean, intense and developed, with notes of quince, candied orange, dry honeysuckle, umami, mushroom, truffle, soy sauce, balsamic, nutty, tobacco. At the palate is dry, extremely fresh, balanced, with a great finesse, a very long finish and a great complexity. **Pairing**: chanterelle mushroom risotto with shaved white truffle. **Ageing**: 15-20 years.



**CHAMPAGNE GOSSET****Grand Millesime 2015**

Robe or moyennement intense aux reflets or, étincelante, bulles nombreuses et fines. Le nez est net, intense, jeune avec des notes d'agrumes, de peau de citron confit, de fleur d'orange, de minéralité crayeuse, iodé, épicé, légèrement végétal, pain brioché. En bouche le vin est sec, frais, l'alcool est bien intégré, équilibré, avec une grande complexité et une longue finale. **Accord** : filet de bar avec des patates douces rôties et chips de choux de Bruxelles. **Garde** : 15 ans.

Moderate gold color with gold hues, star bright, numerous and fine bubbles. At the nose is clean, intense, youthful with notes of citrus, candied lemon skin, orange blossom, chalky minerality, iodine, spicy, slightly vegetal, brioche. At the palate is dry, fresh, alcohol is well integrated, balanced, with a great complexity and a long finish. **Pairing**: sea bass filet with roasted sweet potatoes and Brussels sprout chips. **Ageing**: 15 years.

**CHAMPAGNE GOSSET****Celebris 2008**

Robe or profond aux reflets or, étincelante, bulles nombreuses et fines. Le nez est net, intense et évolutif, ananas séché, pomme très mûre, peau d'orange confite, chèvrefeuille séché, thé au jasmin, champignon, crème, beurre, pâtisserie, poivre blanc, noisette. En bouche le vin est sec, frais, équilibré, élégant, avec une incroyable complexité et une très longue finale. **Accord** : blanc de poulet rôti aux pommes confites et noisettes concassées. **Garde** : 15-20 ans.

Deep gold color with gold hues, star bright, numerous and fine bubbles. At the nose is clean, intense and developing, dry pineapple, bruised apple, candied orange skin, dry honeysuckle, jasmine tea, mushroom, cream, buttery, pastries, white pepper, nutty. At the palate is dry, fresh, balanced, elegant with an incredible complexity and a very long finish. **Pairing**: roasted chicken breast with candied apples and crushed hazelnuts. **Ageing**: 15-20 years.

**CHAMPAGNE BRIMONCOURT****Brut Regence**

Robe paille moyennement intense aux reflets verts, étincelante, bulles nombreuses et fines. Le nez est net, intense, jeune, chaleureux, avec des notes de peau de citron séchée, de pomme golden très mûre, de champignon, d'umami, de chèvrefeuille séché, de miel de châtaignier, très minéral, grillé, sur la noisette. En bouche le vin est sec, frais, équilibré, très complexe, avec une très longue finale. Il s'agit de leur vin phare et c'est incroyable. **Accord** : poulet macéré sauce soja aux châtaignes grillées et champignons. **Garde** : 15 ans.

Moderate straw colour with green hues, star bright, numerous and fine bubbles. At the nose is clean, intense, youthful, hearty, with notes of dry lemon skin, bruised golden apple, mushroom, umami, dry honeysuckle, chestnut honey, highly minerality, toasty, hazelnut. At the palate is dry, fresh, balanced, very complex with a very long finish. This is their flagship wine and it is amazing. **Pairing**: soy sauce macerated chicken with roasted chestnuts and mushrooms. **Ageing**: 15 years.

**CHAMPAGNE BRIMONCOURT****MMIX Extra Brut (2009 vintage)**

Robe or profond aux reflets dorés, étincelante, bulles nombreuses et fines. Le nez est net, intense et jeune avec des notes de pomme très mûre, de poire Willamette, de mimosa séché, de cire d'abeille, de miel, des notes chaleureuses de giroles, de sous-bois humide, de brioche poêlée grillée, d'amande fumée. En bouche le vin est sec, acidité élevée, alcool bien intégré, finale umami équilibrée, extrêmement complexe et longue. Encore un grand vin de la Maison Brimoncourt. **Accord** : tofu teriyaki aux oignons nouveaux grillés et amandes fumées. **Garde** : 20 ans.

Deep gold color with golden hues, star bright, numerous and fine bubbles. At the nose is clean, intense and youthful with notes of bruised apple, Willamette pear, dry mimosa, beeswax, honey, hearty notes of chanterelle mushrooms, wet forest floor, toasted brioche, smoked almond. At the palate is dry, high acidity, well integrated alcohol, balanced, extremely complex and long umami finish. Another great wine from the Maison Brimoncourt. **Pairing**: Teriyaki tofu with grilled spring onions and smoked almonds. **Ageing**: 20 years.

**PIPER HEIDSIECK****Hors Serie 1982**

Couleur or, étincelante, avec des bulles délicates et élégantes. Le nez est net, très intense, développé avec des notes de pomme très mûre, poire, coing, chèvrefeuille séché, umami, champignons, sous-bois humide, amande grillée, pain fumé, chocolat, feuilles de tabac. En bouche, c'est une texture sèche et élégante, une fraîcheur et un équilibre étonnants, avec une finale interminable et une complexité incroyable. **Accord** : aubergine glacée au miso et amandes concassées. **Garde** : 15-20 ans.

Gold color, star bright, with delicate and elegant bubbles. At the nose is clean, very intense, developed with notes of bruised apple, pear, quince, dry honeysuckle, umami, mushrooms, wet forest floor, toasted almond, smoked bread, chocolate, tobacco leaves. At the palate is dry, elegant texture, amazing freshness, and balance, with an endless finish and an incredible complexity. **Pairing**: miso glazed aubergine with crushed almond. **Ageing**: 15-20 years.

**PIPER HEIDSIECK****Sauvage 1982**

Robe or aux reflets ambrés, brillante, très peu de bulles fines. Le nez est net, très intense et développé, pomme au four, ananas, fleur d'orange séchée, umami, noisette grillée, amande, fumé, beurre, brioche, caramel, toffee. En bouche le vin est sec, frais, équilibré, soyeux et très élégant. Immense complexité et très longue finale. **Accord** : confit de canard et foie gras sur du pain brioché. **Garde** : 15-20 ans.

Gold color with amber hues, star bright, has very few fine bubbles. At the nose is clean, very intense and developed, baked apple, pineapple, dry orange blossom, umami, toasted hazelnut, almond, smoky, butter, brioche, caramel, toffee. At the palate is dry, fresh, balanced, silky and very elegant. Immense complexity and very long finish. **Pairing**: confit de canard and foie gras on brioche. **Ageing**: 15-20 years.

**CHAMPAGNE JEAN HU****Pavane Brut**

Robe paille moyennement intense aux reflets verts, étincelante, bulles nombreuses et fines. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de citron confit, d'agrumes, de pomme très mûre, de pêche, de fleur d'orange, de miel, d'amande et de chapelure. En bouche le vin est sec, frais, alcool bien intégré, équilibré. Grande complexité avec une longue finale. Simple mais très élégant. **Accord** : poulet rôti. **Garde** : 10 ans ou plus.

Moderate straw color with green hues, star bright, numerous and fine bubbles. At the nose is clean, intense and youthful with notes of candied lemon, citrus, bruised apple, peach, orange blossom, honey, almond and bread crumbs. At the palate is dry, fresh, well integrated alcohol, balanced. Great complexity with a long finish. Simple but very elegant. **Pairing**: roasted chicken. **Ageing**: 10 years or more.

**CHAMPAGNE JEAN HU****Arcantheque Brut de Noirs**

Robe or moyennement intense aux reflets verts, étincelante, bulles nombreuses et fines. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de fruits rouges, framboise, cerise blanche, violette, parfumé, pâte d'amande, pain au raisin, sucre candi, amande, épicé. En bouche le vin est sec, acidité élevée, alcool intégré, équilibré avec une grande complexité et une très longue finale. **Accord** : cassolette de pigeon sauce au vin rouge. **Garde** : 15 ans.

Moderate gold color with green hues, star bright, numerous and fine bubbles. At the nose is clean, intense and youthful, with notes of red berries, raspberry, white cherry, violet, perfumed, marzipan, pain au raisin, sugar candy, almond, spicy. At the palate is dry, high acidity, integrated alcohol, balanced with a great complexity and a very long finish. **Pairing**: pigeon casserole in red wine sauce. **Ageing**: 15 years.



© Imaginair productions

Odilon De Varine.



CHAMPAGNE  
**MAILLY**  
GRAND CRU

UNE BOUTEILLE UNIQUE POUR  
UN TERROIR UNIQUE

champagne-mailly.com

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

crédit photographique : Xavier LAVICTOIRE

CHAMPAGNE

DÉGUSTATION

DÉGUSTATION  
**SOMMELIERS  
INTERNATIONAL  
À REIMS**

Le soleil se lève doucement à Reims et éclaire les visages réjouis des exposants et dégustateurs venus participer à la traditionnelle dégustation en Champagne de SommelierS International. Une fois encore, émerveillés par la beauté du lieu qui nous accueille, le splendide hôtel de ville de Reims, tous sont heureux de se retrouver.

**SommelierS International tasting in Reims**  
*|| The sun is slowly rising in Reims and lights up the happy faces of the exhibitors and tasters who participated in the traditional SommelierS International Champagne tasting. Everyone was once again amazed by the beauty of the place that welcomed us. They were all happy to meet again under the splendid city hall of Reims.*



L'événement a réuni une trentaine de vigneron et Maisons de Champagne, réunis dans un seul but : faire découvrir la richesse du terroir champenois.

Présidé par Salvatore Castano, Meilleur Sommelier Europe et Afrique, ce salon a réuni un panel de 130 invités tout aussi prestigieux. Julia Scavo, Meilleur Sommelier de Roumanie, Mattia Antonio Cianca, Meilleur Sommelier d'Italie et d'Australie, Fabrice Sommier, Master of Port et un des Meilleurs Ouvriers de France, mais aussi les associations régionales de la sommellerie française telles que la Champagne, la Bourgogne et les Haut-de-France étaient présents. Un enthousiasme partagé par des sommeliers, cavistes, restaurateurs et influenceurs venus en nombre de Paris et Bordeaux, notamment. Tous soulignent la qualité des cuvées dégustées et les belles découvertes qui en résultent.

A l'image de Fabrice Sommier qui salue « les grandes maisons qui ont fait la réputation de la Champagne et de la sommellerie et les vigneron qui ont pris conscience de leur capacité à faire des choses extraordinaires avec leur terroir. Il n'y a pas de grande ou de petite Maison, il n'y a que des gens passionnés par ce qu'ils font. On goûte des choses différentes mais exceptionnelles. Le parcellaire se répand sur ce terroir reconnu pour ces assemblages ».

Fabrice Sommier a également rappelé l'importance de la jeunesse dans le monde du vin, tant pour les sommeliers, qui osent la mise en avant de cuvées dites moins « traditionnelles », que pour les vigneron qui manient parfaitement la tradition et l'innovation. Un enthousiasme que l'on a retrouvé tout au long de cette journée.



The event brought together some thirty winegrowers and Champagne Houses, gathered with a single goal: discovering the richness of the Champagne terroir.

The event was chaired by Salvatore Castano, Best Sommelier of Europe & Africa, and brought together a panel of 130 equally prestigious guests. Julia Scavo, Best Sommelier of Romania, Mattia Antonio Cianca, Best Sommelier of Italy and Australia, Fabrice Sommier, Master of Port and one of the Meilleurs Ouvriers de France, but also the regional French sommelier associations such as Champagne, Burgundy and Haut-de-France were present. A shared enthusiasm by sommeliers, wine merchants, restaurateurs and influencers who came in number from Paris and Bordeaux, in particular. They all underlined the quality of the tasted wines

and the beautiful discoveries that resulted from them. Fabrice Sommier, for example, salutes "the great Houses that have made the Champagne region and the sommelier industry famous, and the winemakers who have realized their ability to do extraordinary things with their terroir. There is no big or small House, there are only people who are passionate about what they do. We taste different but exceptional things. The parcel system is spreading on this terroir known for its blends".

Fabrice Sommier also recalled the great importance of youth in the world of wine, both for sommeliers, who are daring to put forward so-called less "traditional" vintages, and for winemakers who handle tradition and innovation perfectly. This enthusiasm was present throughout the day.



Champagne Taittinger



### PARTENAIRE VERRE / GLASS PARTNER

Que serait une dégustation sans des verres parfaitement adaptés et de qualité ? En partenariat avec la marque Lehmann, les sommeliers ont pu apprécier les courbes élégantes et sphériques de la collection Philippe Jamesse qui révèle avec raffinement les nuances de couleurs, l'énergie et les fragrances des grands vins.

Tasting would be nothing without high quality and perfectly adapted glasses. In partnership with the Lehmann brand, sommeliers appreciated the elegant and spherical curves of the Philippe Jamesse collection which reveals with refinement the color nuances, the energy and the fragrances of great wines.

Sandy Bénard-Ravoisier  
Photos : Xavier Lacombe

*Sommeliers International tient à remercier les étudiants du lycée des métiers de Bazeilles qui ont participé à la réussite de l'événement.*

*Sommeliers International would like to thank the students of the Lycée des Métiers de Bazeilles who contributed to the event's success.*



Fabrice Sommier, Aris Allouche et Eric Arnaud.



Champagne J.M. Tissier



# GRAND CRU 100%

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PAUL BARA



Grand Millésime Brut

2016

**Robe** : jaune pâle, reflets verts. Limpide. **Nez** : poire, fleurs blanches, agrumes, finement épicé. Minéral, vif. **Bouche** : bulle fine, acacia, sur les agrumes et le citron vert. Belle longueur. **Accord** : carpaccio de saint-jacques et marinade aux fruits de la passion ; poisson blanc sauce au beurre. **Commentaire** : vin agréable de gastronomie, équilibré. Belle persistance avec une grande élégance et de la fraîcheur. Le dosage à 7 g est bien fondu. Garde 3-10 ans.

**Color**: pale yellow, green reflections. Clear. **Nose**: pear, white flowers, citrus, finely spiced. Mineral, lively. **Palate**: fine bubbles, acacia, citrus and lime. Nice length. **Pairing**: scallop carpaccio and passion fruit marinade; white fish with butter sauce. **Comment**: pleasant

gastronomic wine, balanced. Beautiful persistence with great elegance and freshness. The 7 g dosage is well melted. Ageing 3-10 years.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PAUL BARA



Spécial Club

2015

**Robe** : jaune paille pâle aux reflets argentés. Bulles fines et persistantes. **Nez** : sur les fruits jaunes, fenouil sauvage, agrumes doux, zeste de citron, encens. **Bouche** : sèche, nette et acidulée. Belle texture, très bonne acidité, agréable minéralité. Corps moyen. **Accord** : carpaccio de bœuf, anchois, parmesan et noix, vinaigrette au citron. **Commentaire** : à boire dès maintenant mais pourrait gagner en complexité supplémentaire d'ici 5-8 ans.

**Color**: pale straw yellow color with silver reflections. Fine and long lasting bubbles. **Nose**: yellow fruits flavours, wild fennel, gentle citrus, lemon zest, incense. **Palate**: dry, clean, tangy feeling. Textural, very good acidity, pleasant minerality. Medium body. **Pairing**: beef carpaccio, anchovy, parmesan

and walnuts, lemon dressing. **Comment**: to drink now but could gain extra mayor of complexity in 5-8 years.

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

CHAMPAGNE

DOMAINE ALEXANDRE BONNET



Blanc de Noirs Extra Brut

**Robe** : paille, limpide, reflets verts. Bulles fines, belle couronne. **Nez** : délicat, s'ouvre sur des tonalités d'agrumes et de fruits rouges, légèrement toasté. **Bouche** : sur la finesse, suivie d'un milieu de bouche rafraîchissant gourmand. Franche, équilibrée, bonne longueur. Fin de bouche légèrement iodée. **Accord** : pigeonneau rôti, poêlée de champignons ; saint-jacques, pomelos, sauce hollandaise. **Commentaire** : champagne de gourmandise. A découvrir ! Garde 8 ans.

**Color**: straw yellow hue, limpid, green reflections. Fine bubbles, beautiful crown of bubbles. **Nose**: delicate, opens with citrus and red fruit tones, lightly toasted. **Palate**: with finesse, followed by a refreshing indulgent mid-palate. Frank, balanced, good length. Slightly iodized finish. **Pairing**: roast squab,

pan-fried mushrooms; scallops, pomelos, Hollandaise sauce. **Comment**: a delicious champagne. To discover ! Ageing 8 years.

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

CHAMPAGNE

DOMAINE ALEXANDRE BONNET



La Forêt  
Rosé de Saignée Extra Brut

2018

**Robe** : rouge vif, reflets violacés. Brillante, intense, du gras. Belle couronne. **Nez** : expressif et complexe, sur les fruits rouges mûrs (cassis, cerise). **Bouche** : attaque franche sur les cerises mûres, cassis, fraises, framboises, évoluant vers les agrumes. Un vin frais, fruité. Bel équilibre, puissant, de la longueur. Finale sur le végétal et le sous-bois. **Accord** : vin de repas ; jambon bellota ; plats épicés. **Commentaire** : vin à découvrir, à boire entre copains.

**Color**: bright red hue, purplish reflections. Brilliant, intense, fat. Beautiful crown of bubbles. **Nose**: expressive and complex, with ripe red fruits (blackcurrant, cherry). **Palate**: frank attack with ripe cherries, blackcurrants,

strawberries, raspberries, evolving towards citrus fruits. A fresh, fruity wine. Nice balance, powerful, length. Final on the plant and the undergrowth. **Pairing**: meal wine; bellota ham; spicy dishes. **Comment**: a wine to discover, to drink with friends.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COLETTE BONNET



Noir Essentiel N°2016  
Extra Brut

**Robe** : dorée, reflets or. Brillante, belle intensité. Du gras, une bulle très fine. **Nez** : complexe et aromatique. Beurré, minéral, légères notes fumées, pâtissier. Cassis, mûre. **Bouche** : attaque franche, sur un beau fruit noir. Beaucoup de finesse. Un champagne vineux, ciselé, frais. Belle bulle délicate. **Accord** : noix de saint-jacques cuites à la vapeur, beurre blanc et épinards ; viandes juteuses ; fromages. **Commentaire** : beau champagne, classe, frais et agréable.

**Color**: gold hue, golden reflections. Brilliant, beautiful intensity. Fat, a very fine bubble. **Nose**: complex and aromatic. Buttery, mineral, slight smoky notes, pastry. Cassis, blackberry. **Palate**: frank attack, a beautiful black fruit. Very fine. A vinous, chiseled, fresh champagne. Beautiful delicate bubble. **Pairing**: steamed

scallops, beurre blanc and spinach; juicy meats; cheeses. **Comment**: a beautiful champagne, classy, fresh and pleasant.

3 rue Saint-Martin - 10110 Égilly-sous-Bois  
Tél. 03 25 29 13 69 - www.champagne-colette-bonnet.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COLETTE BONNET



Assemblage n°2011  
Extra Brut Naturelle

**Robe** : claire, limpide. Beau cordon or pâle. Reflets légèrement verts, bulles fines. **Nez** : complexe, d'une grande finesse, légèrement brioché. Miellé, fruits blancs bien mûrs. Notes citronnées, pomme, florale. **Bouche** : attaque délicate, soyeuse, ample. Une bouche franche et droite, sapide. Une jolie longueur qui laisse place à des notes de fruits jaunes. **Accord** : apéritif ; tartare de langoustine et pomme Granny Smith. **Commentaire** : une belle découverte de l'Aube.

**Color**: clear, limpid. Beautiful pale gold ring of bubbles. Slightly green reflections, fine bubbles. **Nose**: complex, a great finesse, slightly brioche. Honeyed, very ripe white fruits. Citrus, apple, floral notes. **Palate**: delicate, silky, ample attack. A frank and straight palate,

sapid. A nice length that gives way to notes of yellow fruits. **Pairing**: aperitif; langoustine tartare and Granny Smith apple. **Comment**: a nice discovery of Aube.

3 rue Saint-Martin - 10110 Égilly-sous-Bois  
Tél. 03 25 29 13 69 - www.champagne-colette-bonnet.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BOUTILLEZ MARCHAND



Champagne Écrin n°1

**Robe** : intense, reflets brillants. **Nez** : noix de coco, vanille gourmande. Herbacé, sur la fraîcheur. Nez intense et gourmand, fruits exotiques (passion). **Bouche** : fine et délicate, ronde, beurrée. Saline, sur le fruit jaune, note toastée. **Accord** : rôti de veau, sauce crémée aux champignons. **Commentaire** : joli champagne de gastronomie. Très joli marquage par le bois neuf. Très bien réussi, belle découverte.

**Color**: intense, brilliant reflections. **Nose**: coconut, gourmet vanilla. Herbaceous, with freshness. Intense and greedy nose, exotic fruits (passion). **Palate**: fine and delicate, round, buttery. Saline, with yellow fruit, toasted note. **Pairing**: roast veal, creamy mushroom sauce. **Comment**: nice gastronomy champagne. Very nice marking with the new wood. Very well done, great discovery.

21 rue Pasteur - 51380 Villers-Marmery  
Tél. 06 71 04 81 76 - www.champagne-boutillez-marchand.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRIMONCOURT



Extra Brut

**Robe** : jaune intense, reflets argentés. **Nez** : fleuri, sur la minéralité. Délicatesse des petits fruits blancs fumés et juteux (agrumes, bergamote, pêche blanche), brioche, amande. **Bouche** : intense, délicate, sur la longueur. Agrumes, beaux amers, finale salivante et iodée. **Accord** : volaille aux cèpes ; poissons gras. **Commentaire** : un grand vin de plaisir, avec de la race, de la finesse et de la longueur. Garde 5 ans.

**Color**: intense yellow, silver reflections. **Nose**: flowery, minerality. Delicacy of small, smoked and juicy white fruits (citrus, bergamot, white peach), brioche, almond. **Palate**: intense, delicate, long. Citrus, beautiful bitterness, salivating and iodized finish. **Pairing**: poultry with porcini mushrooms; fatty fish. **Comment**: a great pleasure wine, with race, finesse and length. Ageing 5 years.

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



L'ÉQUILIBRE PARFAIT

LA CUVÉE

CHAMPAGNE  
Laurent-Perrier  
MAISON FONDÉE  
1812

BRUT

photographie Iris Veighe

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

Enfin !\*

\*La première édition de Gosset Celebris en Blanc de Blancs *Millésimé*, photographiée dans nos caves.

Maison familiale et indépendante

La plus ancienne Maison de Vins de la Champagne : Aÿ 1584



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

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE BRIMONCOURT



## MMIX Brut

2009

**Robe** : or pâle, bulles fines. **Nez** : brioché, gourmand, mentholé, fleurs blanches. **Bouche** : bel équilibre, légèrement épicée, fruits blancs à noyau. Belle longueur où le pinot domine. **Accord** : caille farcie aux champignons d'automne. **Commentaire** : un vin de repas à découvrir dès maintenant.

**Color**: pale gold, fine bubbles. **Nose**: brioche, greedy, minty, white flowers. **Palate**: nice balance, slightly spicy, white stone fruits. Nice length where the Pinot dominates. **Pairing**: quail stuffed with autumn mushrooms. **Comment**: a meal wine to discover now.

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

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE COLLERY



## Blanc de Blancs Brut Grand Cru

**Robe** : or, brillante. Larmes présentes, fines bulles, disque et reflets verts. **Nez** : intense, frais, puis bouquet riche et fleuri. Fruits confits, exotiques, torréfié, grillé. **Bouche** : attaque franche et volumineuse. Fruits en milieu de bouche, acidulée, sur les agrumes (pamplemousse rose). **Accord** : risotto de gambas au safran ; dessert avec des biscuits sablés, ananas confits et oranges. **Commentaire** : jolie découverte pour un champagne à haut potentiel. Garde 10 ans.

**Color**: golden hue, shiny. Tears present, fine bubbles, disk and green reflections. **Nose**: intense, fresh, then a rich and flowery bouquet. Candied, exotic, roasted, grilled fruits. **Palate**: frank and voluminous attack. Fruits on the mid-palate, tangy, citrusy fruits (pink grapefruit). **Pairing**: prawn risotto with saffron; dessert with shortbread cookies, candied

pineapple and oranges. **Comment**: nice discovery for a champagne with high potential. Ageing 10 years.

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

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE COLLERY



## Empyreumatic Grand Cru

2014

**Robe** : dorée, lueur vert pâle. **Nez** : expressif, sur une large gamme de pommes Golden et Canada, de pêche blanche. **Bouche** : attaque très fraîche avec beaucoup de vivacité. Aromatique subtile de fleurs d'acacia, de poire. Finale subtile, bien équilibrée, entre la fraîcheur et la gourmandise des notes briochées. **Accord** : dorade avec une émulsion au beurre, zestes de citron jaune et fenouil. **Commentaire** : une belle trame vive permettant une multitude d'accords.

**Color**: golden hue, pale green tinge. **Nose**: expressive, on a wide range of Golden and Canada apples, white peach. **Palate**: very fresh attack with a lot of liveliness. Subtle aroma of acacia flowers, pear. Subtle finish, well balanced, between the freshness and

the delicacy of the brioche notes. **Pairing**: sea bream with a butter emulsion, lemon zest and fennel. **Comment**: a beautiful lively frame allowing a multitude of pairings.

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

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE DEUTZ



## Deutz Brut Classic

**Robe** : jolie teinte dorée, subtile, bulles fines et légères. **Nez** : palette complexe, ample. Fleurs et fruits blancs, toasté. **Bouche** : texture soyeuse, fraîche, sur les fruits blancs. Belle vinosité, ample. **Accord** : huîtres ; crustacés. **Commentaire** : l'harmonie parfaite des trois cépages, incontournable. Une valeur sûre ! Garde de 7 ans.

**Color**: pretty golden hue, subtle, fine and light bubbles. **Nose**: complex palette, ample. Flowers and white fruits, toasted. **Palate**: silky texture, fresh, with white fruits. Beautiful vinosity, ample. **Pairing**: oysters; shellfish. **Comment**: the perfect harmony of the three grape varieties, unmissable. A safe bet! 7 year of ageing.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DEUTZ



William Deutz Brut

2013

**Robe** : or pâle, limpide. Bulle fine et régulière, disque brillant. **Nez** : premier nez très aromatique, fruité, puis brioché, beurré, un petit côté miellé. **Bouche** : attaque franche et gourmande. Bel équilibre fruité et floral. Belle longueur, on retrouve le côté fruit blanc et brioché. Agrumes et touche minérale en fin de bouche. **Accord** : bar au beurre blanc ; volaille crémée. **Commentaire** : vin d'une belle finesse ; à garder 5-10 ans, avec un fort potentiel de garde.

**Color** : pale gold, limpid. Fine and regular bubbles, shiny disk. **Nose** : very aromatic first nose, fruity, then brioche, buttery, a little honeyed side. **Palate** : frank and greedy attack. Nice fruity and floral balance. Nice length, we find the white fruit and brioche side. Citrus and mineral touch on the finish. **Pairing** : sea bass with white butter; creamed poultry. **Comment** : wine with a beautiful finesse, with a strong ageing potential, 5-10 years.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PALG DEVITRY



Noir du Chêne Brut

**Robe** : or clair, cristalline. Bulles fines. **Nez** : belle expression du pinot noir, complexe, fruits noirs, toasté. Touche boisée et florale. **Bouche** : attaque minérale, avec une texture crémeuse et ronde. Belle longueur, finesse. On retrouve le côté toasté. Finale saline et persistante **Accord** : gibier sauce chasseur ; sole sauce bonne-femme aux giroles et épinards. **Commentaire** : excellente découverte, belle complexité et gestion des cépages. Garde 5-10 ans.

**Color** : light gold, crystalline. Fine bubbles. **Nose** : beautiful expression of Pinot Noir, complex, black fruits, toasted. Woody and floral touch. **Palate** : mineral attack, with a creamy and round texture. Nice length, finesse. We find the toasted side. Saline and persistent finish **Pairing** : game with sauce chasseur; sole with bonne-femme sauce,

chanterelle mushrooms and spinach. **Comment** : an excellent discovery, nice complexity and varietal management. Ageing 5-10 years.

19 rue de Bouillon - 10200 Urville  
Tél. 09 74 56 92 20 - www.champagnedevitry-10.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DRAPPIER



Grande Sendrée Brut

2012

**Robe** : dorée, reflets cuivrés. Cordon fin, disque brillant. **Nez** : sur le fruit à chair blanche mûr, gourmand, l'aubépine et le jasmin. **Bouche** : attaque vive, une belle fraîcheur. Milieu de bouche opulent, charmeur. Finale longue, sur le fruit mûr, la pêche et le coing. **Accord** : omble chevalier, sauce encre de seiche et fumet de homard, crémeux d'orge perlé, beurre caramélisé. **Commentaire** : belle expression aromatique. Un très grand champagne, complexe. Garde 10 ans.

**Color** : golden, copper reflections. Thin bead, shiny disk. **Nose** : on ripe, greedy white-fleshed fruit, hawthorn and jasmine. **Palate** : lively attack, a nice freshness. Opulent, charming mid-palate. Long finish, on ripe fruit, peach and quince. **Pairing** : Arctic char, squid ink and lobster stock sauce, creamy pearl barley, caramelized butter. **Comment** : beautiful aromatic expression. A very large, complex champagne. Ageing 10 years.

Rue des Vignes - 10200 Urville  
Tél. 03 25 27 40 15 - www.champagne-drappier.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ESTERLIN



Blanc de Blancs Extra Brut

2013

**Robe** : or pâle, limpide et brillante. Bulle moyennement fine. **Nez** : brioché, fruits du verger frais (pomme Granny), fleurs blanches, amande fraîche. **Bouche** : belle attaque, bien équilibrée, généreuse. Belle finale fraîche et fruitée, sur la longueur. **Accord** : apéritif ; fruits de mer. **Commentaire** : très beau vin de Champagne, à déguster en début de repas. Garde 2-5 ans.

**Color** : pale gold hue, limpid and brilliant. Medium fine bubble. **Nose** : brioche, fresh orchard fruits (Granny apple), white flowers, fresh almond. **Palate** : nice attack, well balanced, generous. Nice fresh and fruity finish, nice length. **Pairing** : aperitif; seafood. **Comment** : a very nice Champagne wine, to be tasted at the beginning of a meal. Ageing 2-5 years.

25 avenue de champagne - 51200 Epernay  
Tél. 03 26 59 71 52 - www.champagne-esterlin.fr

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.

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

# L'INSTANT TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

ESPRIT DE FAMILLE



9 septembre 2018, Château de la Marquetterie.  
L'équipe du Champagne Taittinger prépare  
le cochelet, le dernier jour des vendanges.

Photo de Massimo Vitali.



CHAMPAGNE  
**TAITTINGER**

Reims



CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE ESTERLIN



### Ex-Soléra Extra Brut

**Robe** : or clair, reflets verts. **Nez** : citron vert, citron (agrumes), fleur blanche, poivre blanc. Arômes de biscuit, brioche, amande, noix.

**Bouche** : sèche, acidité, alcool modéré avec un corps moyen. La bouche confirme les arômes du nez avec une finale persistante.

**Accord** : viande blanche, murrh malai tikka (plat indien). **Commentaire** : l'acidité est en harmonie avec la concentration du fruit et la douceur. Le vin est complexe, sur des couches d'arômes et de saveurs.

**Color** : clear gold, green tinges. **Nose** : lime, lemon (citrus), white flower, white pepper. Biscuit, brioche, almond, walnut aromas.

**Palate** : dry, acidity, moderate alcohol with medium body. The palate confirms the nose aromas with a long lasting finish. **Pairing** : white meat, murrh malai tikka (indian meal).

**Comment** : acidity is in harmony with fruit

concentration and sweetness. The wine demonstrates complexity through layers of aromas and flavours.

25 avenue de champagne - 51200 Epernay  
Tél. 03 26 59 71 52 - [www.champagne-esterlin.fr](http://www.champagne-esterlin.fr)

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE FREREJEAN FRÈRES



### Blanc de Blancs Brut 1<sup>er</sup> Cru

**Robe** : or clair, reflets argents. Bulles fines. **Nez** : fleurs blanches, agrumes (citron, pamplemousse), fruits exotiques. **Bouche** : attaque vive, fluide. Évolution ample, fine, douce, acidulée. Vin équilibré et gourmand.

**Accord** : poisson ; apéritif ; dessert exotique, sur les fruits. **Commentaire** : beau champagne, ample, qui développe un bel équilibre.

**Color** : light gold, silver reflections. Fine bubbles. **Nose** : white flowers, citrus (lemon, grapefruit), exotic fruits. **Palate** : lively, fluid attack. Ample, fine, sweet, tangy evolution. Balanced and gourmet wine. **Pairing** : fish; appetizer; exotic dessert, with fruits. **Comment** : beautiful champagne, ample, which develops a nice balance.

66 rue Pasteur - 51190 Avize  
Tél. 01 80 50 20 03 - [www.frerejeanfreres.com](http://www.frerejeanfreres.com)

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE FREREJEAN FRÈRES



### Cuvées des Hussards Vieilles Vignes Extra Brut 1<sup>er</sup> Cru

2012

**Robe** : jaune pâle, reflets or. **Nez** : fruits blancs, pointe d'agrumes et de noix. **Bouche** : fines bulles, sur le fruit, les agrumes. Vive, belle acidité et minéralité.

**Accord** : risotto aux champignons, homard rôti. **Commentaire** : bel équilibre, un très beau vin. Garde 5 ans.

**Color** : pale yellow, golden reflections. **Nose** : white fruits, hint of citrus and nuts. **Palate** : white fruits, hint of citrus and nuts. **Palate** : fine bubbles, fruity, citrusy. Lively, good acidity and minerality.

**Pairing** : mushroom risotto, roast lobster. **Comment** : nice balance, a very nice wine. Ageing 5 years.

66 rue Pasteur - 51190 Avize  
Tél. 01 80 50 20 03 - [www.frerejeanfreres.com](http://www.frerejeanfreres.com)

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE GOSSET



### Grande Réserve Brut

**Robe** : jaune clair, limpide, bulles fines. **Nez** : sur le fruit, baies rouges, légèrement épicé. **Bouche** : ample, sur la fraîcheur. L'élevage est bien intégré. **Accord** : apéritif ; volaille ; desserts autour des fruits à chair blanche. **Commentaire** : un champagne de plaisir, authentique.

**Color** : light yellow, limpid, fine bubbles. **Nose** : fruity, red berries, slightly spicy. **Palate** : ample, on the freshness. Maturing is well integrated. **Pairing** : aperitif; poultry; desserts with white-fleshed fruits. **Comment** : a champagne of pleasure, authentic.

12 rue Godart Roger - 51200 Epernay  
Tél. 03 26 56 99 56 - [www.champagne-gosset.com](http://www.champagne-gosset.com)

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GOSSET



Grand Millésime Brut

2015

**Robe** : jaune très pâle, belle limpidité, cristalline. Reflets verdâtres. **Nez** : sur la pomme Granny Smith, légèrement brioché et vanillé. **Bouche** : attaque franche, belle amplitude, sur le fruit blanc et la fleur. Finale suave. **Accord** : médaillon de lotte au beurre blanc ; poisson blanc meunière, mousseline d'asperges. **Commentaire** : grand vin de gastronomie. Mérite encore un peu de garde pour exprimer son grand potentiel. Garde 12 ans.

**Color**: very pale yellow, beautiful limpidity, crystal-clear. Greenish reflections. **Nose**: Granny Smith apple, slightly brioche and vanilla. **Palate**: frank attack, beautiful amplitude, on the white fruit and the flower. Sweet finish. **Pairing**: medallion of monkfish with white butter; meunière white fish, asparagus mousseline. **Comment**: a great gastronomy wine. Still deserves a little ageing to express its great potential. Ageing 12 years.

12 rue Godart Roger - 51200 Epernay  
Tél. 03 26 56 99 56 - www.champagne-gosset.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GREMILLET



Clos Rocher

2013

**Robe** : or paille, finement argentée. **Nez** : salinité, poire, mirabelle. Pâtissier, nougat, meringue. **Bouche** : attaque franche, bulle linéaire et étirée. Le milieu de bouche préserve la vinosité d'un dégorgement tardif. Finale croquante. **Accord** : haricots plats, huile de noisette et vieux parmesan en entrée ; sablé breton, crème de poire williams et nougat. **Commentaire** : champagne à carafes pour garantir sa texture moelleuse et préserver sa salinité. A conserver 15 ans.

**Color**: straw gold hue, fine silver. **Nose**: salinity, pear, mirabelle plum. Pastry, nougat, meringue. **Palate**: frank attack, linear and stretched bubble. The mid-palate preserves the vinosity from late disgorgement. Crunchy finish. **Pairing**: flat beans, hazelnut oil and aged Parmesan as a starter; Breton shortbread, Williams pear cream and nougat. **Comment**: a champagne to decant, to ensure its smooth texture and preserve its saltiness. 15 years of ageing.

1 rue Envers de Valeine - 10110 Balnot-sur-Laignes  
Tél. 03 25 29 37 91 - www.champagne-gremillet.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE HENRIOT



Champagne Henriot

2012

**Robe** : jaune or, belle larme, belle mousse. De belles bulles élégantes et fines. **Nez** : frais et pur, jolies notes grillées. Agrumes, yuzu, mandarine, clémentine. Fruité, minéral. **Bouche** : bulle pétillante, très en douceur. Fine, racée, ample. Champagne frais avec une belle longueur. Une grande classe. **Accord** : poisson noble ; cuisine japonaise ; homard aux morilles, crème de caviar ; chaource. **Commentaire** : excellente cuvée, à déguster ou à conserver 3-5 ans.

**Color**: golden yellow, nice tear, nice head. Beautiful, elegant and fine bubbles. **Nose**: fresh and pure, nice toasted notes. Citrus, yuzu, mandarin, clementine. Fruity, mineral. **Palate**: sparkling bubble, very smooth. Fine, racy, ample. Fresh champagne with a nice length. A great class. **Pairing**: noble fish; Japanese cuisine ; lobster with morels, caviar cream; chaource. **Comment**: excellent cuvée, to drink from now or in 3-5 years.

81 rue Coquebert - 51100 Reims  
Tél. 03 26 89 53 00 - www.champagne-henriot.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE HENRIOT



Henriot Cuvée Hemera

2006

**Robe** : belle couleur or. **Nez** : un beau nez expressif et équilibré qui se développe et nous dévoile des arômes gourmands. **Bouche** : une bouche surprenante et gourmande qui nous fait voyager entre excellence et savoir-faire. Une belle longueur en bouche et des arômes qui ne cessent de se développer. **Accord** : bar en sauce ; tartare de saumon à la truffe. **Commentaire** : une belle cuvée qui reflète le savoir-faire ancestral de la maison.

**Color**: beautiful gold color. **Nose**: a beautiful expressive and balanced nose that develops and reveals gourmet aromas. **Palate**: a surprising and greedy palate that takes us on a journey between excellence and know-how. A good length on the palate and aromas that continue to develop. **Pairing**: sea bass in sauce; truffle salmon tartare. **Comment**: a beautiful cuvée that reflects the ancestral know-how of the house.

81 rue Coquebert - 51100 Reims  
Tél. 03 26 89 53 00 - www.champagne-henriot.com



CHAMPAGNE  
**LA GRANDE DAME**  
Veuve Clicquot





Champagne  
**HENRIOT**  
MAISON FONDÉE EN 1808



**A**polline Henriot fonde la Maison en 1808 avec la volonté d'illuminer ses terres par la création d'un grand Champagne. Depuis plus de 2 siècles, la Maison Henriot continue de lui rendre hommage en perpétuant sa vision de la vigne et du vin.

Chaque terroir est une personnalité singulière. Certaines se veulent surprenantes, merveilleuses, voire inattendues.

H

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE JEAN HÛ**



**Perle d'Argent Brut**

**Robe** : vert pâle, reflets jaunes citron. **Nez** : floral, pêche blanche, poire. Une belle tension, avec du poivre blanc et un léger côté silex. **Bouche** : très fraîche et vive, avec une prise de mousse très rapide, montant en amplitude et délicatesse de manière soudaine vers un côté plus opulent, sur la pêche jaune. **Accord** : salade de chèvre, miel, noix, pommes et poires. **Commentaire** : un vin très vif en premier abord mais qui arrive à gagner en équilibre, tout en longueur.

**Color**: pale green, lemon yellow reflections. **Nose**: floral, white peach, pear. A nice tension, with white pepper and a slight flint side. **Palate**: very fresh and lively, with a very rapid sparkle, rising in amplitude and delicacy suddenly towards a more opulent side, with yellow peach. **Pairing**: goat cheese salad,

honey, walnuts, apples and pears. **Comment**: a very lively wine at first sight but which manages to gain in balance, all in length.

Les Epinons - 51700 Vincelles  
Tél. 03 26 58 85 16 - [www.champagnejeanhu.fr](http://www.champagnejeanhu.fr)

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE JEAN HÛ**



**Pavane Brut**

**Robe** : doré, reflets verts. Limpide, brillante. **Nez** : agréable, net. Des arômes de fruits du verger (poire, coing), notes de cassis, d'amande. **Bouche** : attaque franche, un beau fruit (poire, pêche blanche), bourgeon de cassis, fleur d'acacia. Une belle minéralité et salinité qui apporte beaucoup de fraîcheur. La bouche est élancée, bulles étincelantes. **Accord** : ceviche de dorade, zestes de citron vert, amandes torréfiées. **Commentaire** : une belle bouteille. Garde 2-3 ans.

**Color**: golden hue, green reflections. Clear, brilliant. **Nose**: pleasant, clean. Aromas of orchard fruits (pear, quince), notes of blackcurrant, almond. **Palate**: frank attack, a beautiful fruit (pear, white peach), blackcurrant bud, acacia flower. A beautiful minerality and salinity which brings a lot of freshness.

The palate is slender, sparkling bubbles. **Pairing**: sea bream ceviche, lime zest, roasted almonds. **Comment**: a nice bottle. Ageing 2-3 years.

Les Epinons - 51700 Vincelles  
Tél. 03 26 58 85 16 - [www.champagnejeanhu.fr](http://www.champagnejeanhu.fr)

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE LALLIER**



**Réflexion R.019 Brut**

**Robe** : jaune très pâle, reflet argenté, limpide. Cordon avec une bulle fine. **Nez** : plaisant, fruits jaunes, citronné, agrumes, fleurs blanches. **Bouche** : nette, franche, sur la pureté, profondeur, les agrumes. Finale élégante. **Accord** : ceviche de bar. **Commentaire** : magnifique champagne de fraîcheur et de pureté.

**Color**: very pale yellow, silver reflection, limpid. Bead with fine bubble. **Nose**: pleasant, yellow fruits, lemony, citrus, white flowers. **Palate**: clean, frank, very pure and deep, citrus fruits. Elegant finish. **Pairing**: sea bass ceviche. **Comment**: magnificent champagne very fresh and pure.

4 place de la Libération - 51160 Aÿ  
Tél. 03 26 55 43 40 - [www.champagne-lallier.com](http://www.champagne-lallier.com)

CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE LALLIER**



**Ouvrage Extra Brut**

**Robe** : magnifique robe jaune or paille, belle effervescence. **Nez** : s'ouvre sur une large palette aromatique, d'abord sur les fruits mûrs, poires, pommes, puis sur des notes briochées, beurre frais, amandes et noisettes toastées. **Bouche** : le vin est ample, pure, légèrement salin, avec des notes d'umami. La finale est longue et savoureuse. **Accord** : turbot rôti, sauce au shiitaké et petits légumes rôtis. **Commentaire** : un champagne à apprécier dès maintenant.

**Color**: magnificent straw-gold yellow color, lovely effervescence. **Nose**: opens with a wide aromatic palette, first on ripe fruit, pears, apples, then with notes of brioche, fresh butter, almonds and toasted hazelnuts. **Palate**: the wine is ample, pure, slightly saline, with umami notes. The finish is long and tasty.

**Pairing**: roast turbot, shiitake sauce and roasted vegetables. **Comment**: a champagne to enjoy from now.

4 place de la Libération - 51160 Aÿ  
Tél. 03 26 55 43 40 - [www.champagne-lallier.com](http://www.champagne-lallier.com)

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LOMBARD



**Brut Nature  
Grand Cru**

**Robe** : brillante, reflets dorés. **Nez** : expressif, frais, fruité. **Bouche** : fraîcheur et équilibre entre la délicatesse et la puissance des arômes, saline, minérale. Fruits frais. **Accord** : apéritif ; huîtres chaudes au sabayon de Champagne. **Commentaire** : un champagne pur et élégant.

**Color**: brilliant, golden reflections. **Nose**: expressive, fresh, fruity. **Palate**: freshness and balance between the delicacy and the power of the aromas, saline, mineral. Fresh fruits. **Pairing**: aperitif; warm oysters with Champagne sabayon. **Comment**: a pure and elegant champagne.

1 rue des Côtelles - BP 118 - 51204 Epernay  
Tél. 03 26 59 57 40 - www.champagne-lombard.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LOMBARD



**Brut Nature  
Chouilly Grand Cru**

**Robe** : belle robe jaune citron, cristalline. Bulles fines. **Nez** : fleurs blanches (tilleul), légèrement miellé, brioche, minéral. **Bouche** : délicate, soyeuse, équilibrée. Belle acidité, harmonieuse. **Accord** : asperge blanche sauce sabayon ; poisson en croûte sauce choron. **Commentaire** : ce champagne représente l'AOC magnifiquement, avec élégance

**Color**: beautiful lemon yellow color, crystal-clear. Fine bubbles. **Nose**: white flowers (linden), slightly honeyed, brioche, mineral. **Palate**: delicate, silky, balanced. Nice acidity, harmonious. **Pairing**: white asparagus with sabayon sauce; fish in a choron sauce crust. **Comment**: this champagne represents perfectly the AOC, with elegance.

1 rue des Côtelles - BP 118 - 51204 Epernay  
Tél. 03 26 59 57 40 - www.champagne-lombard.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU



**Extra Brut**

2015

**Robe** : dorée, limpide. Disque brillant, reflet vert. Bulle fine et persistante. **Nez** : belle complexité, vif, frais. Sur des notes d'agrumes (pamplemousse rose), pomme, poire, fleurs blanches. Jolie minéralité. **Bouche** : gourmande, note boisée, épicée, avec la vivacité des agrumes (pamplemousse rose). Belle puissance, ronde, salinité. Belle longueur. **Accord** : apéritif ; sushis ; sandre sauce crème. **Commentaire** : bel assemblage et équilibre. A laisser vieillir 5 ans.

**Color**: golden hue, limpid. Shiny disk, green reflection. Fine and persistent bubble. **Nose**: nice complexity, lively, fresh. Citrusy notes (pink grapefruit), apple, pear, white flowers. Nice minerality. **Palate**: greedy, woody note, spicy, with the liveliness of citrus fruits (pink grapefruit). Nice power, round, salinity. Nice length. **Pairing**: aperitif; sushi; zander in cream sauce. **Comment**: nice blend and balance. To age for 5 years.

28 rue de la libération - 51500 Mailly-Champagne  
Tél. 03 26 49 41 10 - www.champagne-mailly.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU



**L'Intemporelle  
Brut**

2014

**Robe** : jaune paille. **Nez** : brioché, note pâtissière, vanille. Crayeux, le chardonnay prend le dessus. **Bouche** : ample, fruitée. Finale sur les agrumes qui reste sur la fraîcheur. **Accord** : lotte à l'oseille ; carpaccio de saint-jacques ; langoustines aux fruits exotiques. **Commentaire** : vin agréable. Garde 3 ans.

**Color**: straw yellow hue. **Nose**: brioche, pastry note, vanilla. Chalky, the chardonnay takes over. **Palate**: ample, fruity. Final on the citrus fruits which remains on the freshness. **Pairing**: monkfish with sorrel; scallop carpaccio; langoustines with exotic fruits. **Comment**: pleasant wine. Ageing 3 years.

28 rue de la libération - 51500 Mailly-Champagne  
Tél. 03 26 49 41 10 - www.champagne-mailly.com



Jean  
**Ragnotti**  
Since 1945

**LA CUVÉE**  
EN QUELQUES MOTS :

- Édition Limitée à 850 bouteilles numérotées
- 100% Chardonnay - tête de cuvée
- Mono parcellaire (Moussy)
- Dosage : 3.0 g/L - Extra Brut
- Millésime 2014
- Vinifiée et élevée en fûts de chêne
- Sans Fermentation Malolactique



CHAMPAGNE  
*Jean Diot*

WWW.CHAMPAGNE-JEAN-DIOT.FR

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



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

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE SYLVIE MOREAU



## Racines

**Robe** : jaune clair, limpide. Bulles très fines.  
**Nez** : ample, petits fruits rouges, cassis, salin, fraîcheur. **Bouche** : sur le fruit, salinité. Les bulles sont élégantes et délicates. Très bel équilibre. Une fraîcheur remarquable.  
**Accord** : jambon ibérique ; viandes rouges (Simmental, Angus). **Commentaire** : excellente cuvée qui donne envie de boire un deuxième verre.

**Color**: light yellow, limpid. Very fine bubbles.  
**Nose**: ample, small red fruits, blackcurrant, saline, freshness. **Palate**: fruity, salinity. The bubbles are elegant and delicate. Very nice balance. Remarkable freshness. **Pairing**: Iberian ham; red meats (Simmental, Angus). **Comment**: excellent cuvée that makes you want to drink a second glass.

9 ter rue des Tilleuls - 51390 Saint-Euphraise-et-Clairizet  
[www.champagne-sylvie-moreau.com](http://www.champagne-sylvie-moreau.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE G.H. MUMM



## Brut Millésimé

2015

**Robe** : doré, reflet argenté. Fin cordon, larmes grasses. **Nez** : fin, légèrement sur les fruits à coque (amande douce). Fleurs blanches, pêche, pomme. **Bouche** : mousse aérienne avec une belle persistance, aromatique, de la rondeur. Bel équilibre, floral. On retrouve l'amande avec un léger côté beurre frais. **Accord** : saint-jacques légèrement snackées, poudre de noisette, suprême de pamplemousse. **Commentaire** : belle acidité, un champagne rond et gourmet. Garde 5-8 ans.

**Color**: golden hue, silver reflection. Fine cord, greasy tears. **Nose**: fine, slightly on nuts (sweet almond). White flowers, peach, apple. **Palate**: aerial sparkle with a nice persistence, aromatic, roundness. Nice balance, floral. We

find the almond with a slight fresh butter side. **Pairing**: lightly snacked scallops, hazelnut powder, grapefruit supreme. **Comment**: nice acidity, a round and gourmet champagne. Ageing 5-8 years.

29 rue du Champs de Mars - 51100 Reims  
 Tél. 03 26 49 59 69 - [www.mumm.com](http://www.mumm.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE G.H. MUMM

Cordon Rouge  
Brut

**Robe** : jaune paille pâle aux reflets argentés. Nombreuses bulles. **Nez** : net et jeune, avec des notes d'agrumes, de citron confit, d'anis, de fleurs blanches. **Bouche** : nette, moyennement corsée, vivace et douce. Texture douce et ronde. Brioche, finale nette. **Accord** : queue de homard au beurre citronné à l'ail. **Commentaire** : facile à boire, peut être bu en toute occasion.

**Color**: pale straw yellow color with silver reflections. Numerous bubbles. **Nose**: clean, youthful nose with notes of citrus, candied lemon, aniseed, white flowers. **Palate**: clean, medium body, tangy and gentle. Soft and round texture. Brioche, clean finish. **Pairing**: lobster tail with garlic lemon butter. **Comment**: easy-drinking, can be drink for any occasion.

29 rue du Champs de Mars - 51100 Reims  
 Tél. 03 26 49 59 69 - [www.mumm.com](http://www.mumm.com)

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE PALMER &amp; CO

Blanc de Blancs  
Brut

**Robe** : claire, limpide. **Nez** : salin, crayeux, sur les agrumes. **Bouche** : ronde, vivace. Crayeuse, sur la minéralité. Finale fraîche et longue. **Accord** : plats asiatiques ; oursins mode sétoise. **Commentaire** : un champagne avec beaucoup de ressource.

**Color**: clear, limpid. **Nose**: salty, chalky, citrusy. **Palate**: round, lively. Chalky, with minerality. Fresh and long finish. **Pairing**: Asian dishes; Sétoise style sea urchins. **Comment**: a champagne with a lot of resources.

67 rue Jacquart - 51100 Reims  
 Tél. 03 26 07 35 07 - [www.champagnepalmer.fr](http://www.champagnepalmer.fr)

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PALMER & CO



Grands Terroirs

2015

**Robe** : claire et limpide. **Nez** : complexe, crayeux. Sur les agrumes, fruits jaunes. **Bouche** : longiligne, profonde, ample, de beaux amers en fin de bouche. Agrumes, notes pâtisseries. **Accord** : porcelet rôti style asiatique ; canard laqué. **Commentaire** : garde 5-10 ans.

**Color**: clear and limpid. **Nose**: complex, chalky. With citrus fruits, yellow fruits. **Palate**: slender, deep, ample, with lovely bitterness on the finish. Citrus, pastry notes. **Pairing**: Asian-style roast piglet; Peking duck. **Comment**: ageing 5-10 years.

67 rue Jacquart - 51100 Reims  
Tél. 03 26 07 35 07 - www.champagnepalmer.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER



La Cuvée Brut

**Robe** : jaune pâle, brillante, limpide. Très joli cordon régulier. **Nez** : très frais, crayeux, un peu fumé. Fruits blancs. **Bouche** : pleine, fine, avec une mousse aérienne. La dimension crayeuse est très élégante. Jolie raffinement. **Accord** : un turbot en croûte de sel. **Commentaire**: un champagne avec une belle allonge, idéal pour les réceptions.

**Color**: pale yellow, shiny, limpid. Very nice regular bead. **Nose**: very fresh, chalky, quite smoky. White fruit. **Palate**: full, fine, with an airy mousse. The chalky dimension is very elegant. Pretty refinement. **Pairing**: a salt-crusted turbot. **Comment**: a champagne with a nice length, ideal for receptions.

Domaine Laurent-Perrier - 51150 Tours-sur-Marne  
Tél. 03 26 58 91 22 - www.laurent-perrier.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER



Brut Millésimé

2012

**Robe** : jaune doré, reflets or. Limpide, brillante, de belle intensité. Un beau gras et une bulle très fine. **Nez** : sur le toasté, le grillé, vanillé. Pomme, poire, coing. **Bouche** : attaque franche sur un beau fruit (pomme, poire, coing), note de groseille. Toastée, vanillée. Une belle harmonie, équilibre entre le gras, la fraîcheur et la finesse. **Accord** : volaille crémée ; poisson sauce blanche. **Commentaire** : une champagne de grande finesse à déguster ou à garder 3-4 ans.

**Color**: golden yellow, golden reflections. Limpid, brilliant, beautiful intensity. A beautiful fat and a very fine bubble. **Nose**: toasted, grilled, vanilla. Apple, pear, quince. **Palate**: frank attack with a beautiful fruit (apple, pear, quince), note of currant. Toasted, vanilla.

A beautiful harmony, balance between fat, freshness and finesse. **Pairing**: creamed poultry; white sauce fish. **Comment**: a champagne with a great finesse to be enjoyed or age for 3-4 years.

Domaine Laurent-Perrier - 51150 Tours-sur-Marne  
Tél. 03 26 58 91 22 - www.laurent-perrier.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT



Blanc de Blancs

**Robe** : claire, reflet or. Larmes grasses. **Nez** : fleurs blanches, fruits blancs, sur la minéralité. **Bouche** : généreuse, sur les fleurs blanches, l'abricot, la pêche. Belle acidité, de la fraîcheur. **Accord** : poisson à chair grasse ; fruits de mer. **Commentaire** : un champagne généreux et élégant.

**Color**: clear, golden reflection. Oily tears. **Nose**: white flowers, white fruits, minerality. **Palate**: generous, with white flowers, apricot, peach. Nice acidity, freshness. **Pairing**: oily fish; seafood. **Comment**: a generous and elegant champagne.

28 avenue de Champagne - 51200 Épernay  
Tél. 03 26 53 38 00 - www.perrier-jouet.com

CHATEAU CARDINAL-VILLEMAURINE  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU  
2019  
Famille Leclérot

La Signature du Vigneron

CHATEAU  
CARDINAL-VILLEMAURINE  
SAINT-ÉMILION GRAND CRU  
Famille Leclérot

Au cœur du village de Saint-Emilion  
Visites exclusivement privées

VISITE & DÉGUSTATION | BOUTIQUE | GRIGNOTAGES

[WWW.CARDINAL-VILLEMAURINE.FR](http://WWW.CARDINAL-VILLEMAURINE.FR)

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

GODET  
À LA ROCHELLE DEPUIS 1588

MILLÉSIME GODET

“Depuis que le cognac existe”

LA TERRE, LE FRUIT ET LE TEMPS SONT LES ÉLÉMENTS ESSENTIELS À LA CRÉATION D'UN COGNAC EXCEPTIONNEL. DEPUIS 15 GÉNÉRATIONS, LE COGNAC GODET EST UNE MAISON FAMILIALE FRANÇAISE ET ARTISANALE. NOUS FAÇONNONS DES EAUX DE VIE D'UGNI BLANC, DE FOLLE BLANCHE, DE MONTILS ET DE COLOMBARD. NOUS COMPLEXIFIONS NOS ASSEMBLAGES EN UTILISANT LES 6 CRUS DU COGNAC. NOUS RAFFINONS LE VIEILLISSEMENT AVEC DES CHÊNES SESSILES.

L'Océan Atlantique qui borde nos chais infuse dans nos cognacs la tempérance d'un climat iodé. Nous donnons ainsi naissance au style de la maison : un nez floral, une bouche fruitée et ciselée et une profonde longueur. Pour que nos cognacs vivent et se distinguent nous allions 450 ans d'expériences avec les visions contemporaines et singulières qu'apportent nos générations d'hommes.

C'EST NOUS, JEAN EDOUARD, MAXIME ET CYRIL, LES DESCENDANTS DE BONAVENTURE GODET QUI AVONS LE DEVOIR DE NOURRIR CE QUI RÈGNE SUR L'ÉDIFICE DU SOUVENIR - TOUJOURS VIVACE, IMMATÉRIEL, PERSISTANT, FIDÈLE - L'ODEUR ET LA SAVEUR DE NOTRE COGNAC.

À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CHAMPAGNE  
**GODART**  
CHAMPAGNE  
**GODART**  
Brut  
VIGNERON INDÉPENDANT  
à MOUSSY - FRANCE

Vigneron Indépendant  
à Moussy - France

www.champagne-godart-fils.com

CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

### Belle Époque Blanc de Blancs

2012

**Robe** : jaune pâle, brillante. Reflets argentés, fin cordon. **Nez** : élégant, sur des notes de fruits frais, de fleurs blanches. **Bouche** : gourmande et aérienne. Tout en finesse, de l'attaque à la finale. Légèrement briochée. **Accord** : soufflé de saint-pierre. **Commentaire** : finesse et gourmandise pour ce champagne à boire en toute occasion.

**Color**: pale yellow, shiny. Silver reflections, fine bead. **Nose**: elegant, with notes of fresh fruit, white flowers. **Palate**: greedy and airy. Very fine, from the attack to the finish. Lightly brioche. **Pairing**: Saint-Pierre soufflé. **Comment**: finesse and delicacy for this champagne to drink on any occasion.



28 avenue de Champagne - 51200 Épernay  
Tél. 03 26 53 38 00 - www.perrier-jouet.com

CHAMPAGNE

## PIPER-HEIDSIECK

### Essentiel Extra Brut

**Robe** : or pâle. **Nez** : légèrement épicé, le fruit blanc ressort et complète cette gourmandise. **Bouche** : une texture ample, très belle complexité. Bulle très agréable. Agrumes, fruits exotiques. Fin de bouche tendue et salivante. **Accord** : plat à la crème ; volaille et risotto. **Commentaire** : un champagne qui procure du plaisir, avec une bulle et une salivation très agréable.

**Color**: pale gold. **Nose**: slightly spicy, the white fruit stands out and completes this delicacy. **Palate**: an ample texture, very nice complexity. Very nice bubble. Citrus and exotic fruits. Tense and salivating finish. **Pairing**: cream dish; poultry and risotto. **Comment**: a champagne that gives pleasure, with a very pleasant bubble and salivation.



12 allée du vignoble - 51100 Reims  
Tél. 03 26 84 43 00 - www.piper-heidsieck.com/fr

CHAMPAGNE

## PIPER-HEIDSIECK

### Cuvée Brut

**Robe** : jaune pâle d'intensité moyenne. Brillante, les bulles sont moyennement fines. **Nez** : éclatant, révèle des fruits à chair blanche (poire, pêche), des agrumes et des notes toastées et beurrées. **Bouche** : généreuse et gourmande, conjuguant fraîcheur et rondeur. On retrouve les fruits blancs et les notes d'agrumes. **Accord** : apéritif ; chausson à l'écrevisse ; salade composée. **Commentaire** : champagne gourmand, équilibré et rafraîchissant.

**Color**: pale yellow with a medium intensity. Brilliant, the bubbles are quite fine. **Nose**: bright, reveals white fruits (pear, peach), citrus fruits and toasted and buttery notes. **Palate**: generous and greedy, combining freshness and roundness. We find white fruits and citrus notes. **Pairing**: aperitif; crayfish turnover; mixed salad. **Comment**: gourmet, balanced and refreshing champagne.



12 allée du vignoble - 51100 Reims  
Tél. 03 26 84 43 00 - www.piper-heidsieck.com/fr

CHAMPAGNE

## RARE CHAMPAGNE

### Rare

2008

**Robe** : or intense, bulles fines et régulières. **Nez** : beurré, brioché, toasté, fruits confits. Boisé, note de gingembre. Le nez est complexe et invite à la dégustation. **Bouche** : d'une grande intensité. Les fruits exotiques sont présents, boisés. Une longueur incroyable. Une explosion en fin de bouche incroyable. **Accord** : carpaccio de saint-jacques. **Commentaire** : un très grand champagne. Un potentiel de garde, de 10 ans et plus, intéressant et d'une grande réussite.

**Color**: intense gold, fine and regular bubbles. **Nose**: buttered, brioche, toasted, candied fruit. Woody, note of ginger. The nose is complex and invites tasting. **Palate**: great intensity. Exotic fruits are present, woodiness. Incredible length. An incredible explosion on the finish.

**Pairing**: scallop carpaccio. **Comment**: a very large champagne. An interesting and highly successful ageing potential of 10 years and more.



12 allée du vignoble - 51100 Reims  
Tél. 03 26 84 43 00 - www.piper-heidsieck.com/fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE TAITTINGER



Comtes de Champagne  
Grands Crus Blanc de Blancs

2012

**Robe** : or pâle, reflets verdâtres. Belle effervescence, disque éclatant. **Nez** : citron, amande, abricots. Un côté gourmand, légèrement beurré. Fleurs blanches, minéralité. **Bouche** : attaque soyeuse, sur l'élégance. Milieu de bouche opulent, structuré, vif. Légèrement crémeuse. Belle fraîcheur, sur les agrumes. On retrouve les notes du nez. **Accord** : langoustines à l'unilatérale, chapelure d'amandes, pickles de fenouil. **Commentaire** : cuvée exceptionnelle. Garde 10-15 ans.

**Color**: pale gold, greenish reflections. Beautiful effervescence, brilliant disk. **Nose**: lemon, almond, apricots. A gourmet side, slightly buttered. White flowers, minerality. **Palate**:

silky attack, with elegance. Opulent, structured, lively mid-palate. Slightly creamy. Nice freshness, with citrus fruits. We find the notes of the nose. **Pairing**: unilateral langoustines, almond crumbs, fennel pickles. **Comment**: exceptional cuvée. Ageing 10-15 years.

9 place Saint Nicaise - 51100 Reims  
Tél. 03 26 85 45 35 - www.taittinger.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE TAITTINGER



Brut Millésimé

2015

**Robe** : or lumineux aux reflets or vert, élégant cordon de bulles. **Nez** : net et pur, s'ouvrant sur des notes douces mais intenses d'agrumes confits, de praline, d'amandes fraîches, pâte feuilletée. **Bouche** : le vin est élégant, équilibré, la mousse est crémeuse et aromatique. Finale intense et longue, sur de fines notes salines. Un millésime abouti ! **Accord** : filet de saint-pierre, sauce aux agrumes confits. **Commentaire** : à boire dès maintenant.

**Color**: luminous gold with green gold reflections, elegant bead of bubbles. **Nose**: clean and pure, opening with sweet but intense notes of candied citrus, praline, fresh almonds, puff pastry. **Palate**: the wine is elegant, balanced, the head is creamy and aromatic. Intense and long finish, with fine saline notes. A successful

vintage! **Pairing**: fillet of John Dory, candied citrus sauce. **Comment**: to drink from now.

9 place Saint Nicaise - 51100 Reims  
Tél. 03 26 85 45 35 - www.taittinger.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE J.M. TISSIER



Nature  
Extra Brut

**Robe** : jolie robe de couleur jaune dorée. **Nez** : net, fleur blanches. **Bouche** : légère, fraîche, avec des bulles élégantes. Fruits blancs et gourmands. **Accord** : tartare de saint-jacques accompagné d'un gel citronné et de zestes d'orange. **Commentaire** : ce champagne est frais, élégant, avec une jolie finesse des bulles. Garde 3-5 ans.

**Color**: attractive golden yellow color. **Nose**: clean, white flowers. **Palate**: light, fresh, with elegant bubbles. White and gourmet fruits.

**Pairing**: scallop tartare with lemon gel and orange zest. **Comment**: this champagne is fresh, elegant, with a nice finesse of the bubbles. Ageing 3-5 years.

9 rue du Général Leclerc - 51530 Chavot-Courcourt  
Tél. 03 26 54 17 47 - www.champagne-jm-tissier.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE J.M. TISSIER



Ancestrale  
Vintage

2013

**Robe** : jaune pâle, brillante et limpide, belle effervescence. **Nez** : fin et subtil, sur de jolies notes de beurre frais, amandes torréfiées, fruits mûrs, acacia, chèvrefeuille. **Bouche** : ample, gourmande, presque crémeuse, avec une belle salinité, qui allonge la finale. **Accord** : salade de homard, vinaigrette aux agrumes. **Commentaire** : un champagne prêt à être savouré mais qui pourra attendre aussi quelques années en cave.

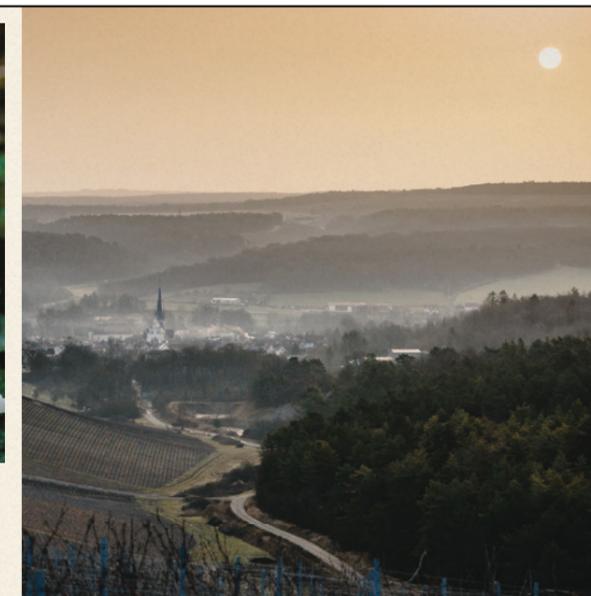
**Color**: pale yellow, brilliant and limpid, beautiful effervescence. **Nose**: fine and subtle, with lovely notes of fresh butter, roasted almonds, ripe fruit, acacia, honeysuckle. **Palate**: ample, greedy, almost creamy, with a nice salinity, which lengthens the finish. **Pairing**: lobster

salad, citrus vinaigrette. **Comment**: a champagne ready to be savored but which can also wait a few years in the cellar.

9 rue du Général Leclerc - 51530 Chavot-Courcourt  
Tél. 03 26 54 17 47 - www.champagne-jm-tissier.com



© Philippe Martineau



Fils de Bourgogne,  
frère de Champagne.



DOMAINE  
**ALEXANDRE BONNET**  
LES RICEYS

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



**PRIEURÉ MARQUET**  
CHÂTEAU D'HÔTES DE PRÉSTIGE  
Au Cœur du Vignoble Bordelais

**VENEZ DECOUVRIR**

**NOS VINS ET NOS CHAMBRES D'HÔTES**

A 12 Km de Libourne  
Marquette 33910 Saint-Martin-du-Bois  
05 57 49 41 70  
PRIEURÉ-MARQUET.COM



**CHAMPAGNE**  
**J.M. TISSIER**

9 RUE DU GÉNÉRAL LECLERC  
51530 CHAVOT-COURCOURT  
Tél : 03 26 54 17 47  
contact@champagne-jm-tissier.com  
www.champagne-jm-tissier.com

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT

Grande Dame  
Brut

2012

**Robe** : or rose, reflets cuivrés. Belles jambes, du gras. **Nez** : petits fruits rouge, pointe de sous-bois, un peu animale et minérale. **Bouche** : bel équilibre entre la fraîcheur et la vinosité. Superbe amplitude. De beaux fruits. **Accord** : pigeonneau au jus de truffe, purée de topinambour, rutabaga. **Commentaire** : vin de gastronomie. Une magnifique cuvée, parfaite pour tout un repas. Garde 18 ans.

**Color**: rose gold, copper reflections. Nice legs, fat. **Nose**: small red fruits, hint of undergrowth, quite animal and mineral. **Palate**: nice balance between freshness and vinosity. Superb amplitude. Beautiful fruit. **Pairing**: squab with truffle juice, Jerusalem artichoke purée, rutabaga. **Comment**: a gastronomy wine. A magnificent cuvée, perfect for an entire meal. Ageing 18 years.

9 avenue de Champagne - 51200 Epernay  
Tél. 03 26 51 20 00 - www.veuve-clicquot.com

## CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT

Grande Dame  
Brut

2012

**Robe** : or jaune, claire, brillante. **Nez** : floral, sur de beaux arômes fruités et une minéralité de qualité. **Bouche** : élégante, complexité, portée par un fruit frais et une belle minéralité. Sur la fraîcheur. **Accord** : apéritif dînatoire ; viande blanche. **Commentaire** : un champagne bien équilibré, à apprécier dès maintenant.

**Color**: yellow gold, clear, brilliant. **Nose**: floral, with lovely fruity aromas and quality minerality. **Palate**: elegant, complexity, carried by a fresh fruit and a nice minerality. Very fresh. **Pairing**: dinner aperitif; white meat. **Comment**: a well-balanced champagne to enjoy now.

9 avenue de Champagne - 51200 Epernay  
Tél. 03 26 51 20 00 - www.veuve-clicquot.com

## EAU-DE-VIE

## DISTILLERIE GUILLON

L'Esprit du Malt  
de la Montagne  
de Reims  
Cuvée Hostomme

**Robe** : caramel. **Nez** : torréfaction, nougatine, fruits secs, vanille. **Bouche** : vanille, noisette torréfiée. Plaisante, belle longueur. **Accord** : tarte Tatin ; Paris-Brest. **Commentaire** : belle découverte de ce spiritueux.

**Color**: caramel hue. **Nose**: roasting, nougatine, dried fruits, vanilla. **Palate**: vanilla, roasted hazelnut. Pleasant, good length. **Pairing**: tarte Tatin; Paris Brest. **Comment**: nice discovery of this spirit.

Hameau de Vertuelle - 51150 Louvois  
Tél. 03 26 51 87 50 - www.distillerie-guillon.com

## EAU-DE-VIE

## DISTILLERIE GUILLON

L'Esprit du Malt  
de la Montagne  
de Reims  
Cuvée Excellence

**Robe** : limpide, soutenue. Belle couleur dorée. **Nez** : franc, agréable, épicé, boisé, kumquat. **Bouche** : ample, fraîche et moelleuse. Tendre, pointe iodée, épicée (vanille), noix, caramel. **Accord** : du chocolat. **Commentaire** : de la douceur et de la rondeur.

**Color**: limpid, steady. Beautiful golden color. **Nose**: frank, pleasant, spicy, woody, kumquat. **Palate**: ample, fresh and mellow. Tender, iodized, spicy (vanilla), nuts, caramel. **Pairing**: chocolate. **Comment**: softness and roundness.

Hameau de Vertuelle - 51150 Louvois  
Tél. 03 26 51 87 50 - www.distillerie-guillon.com



## CHAMPAGNE PALG DEVITRY

— Le Blanc Vrai Extra Brut —



MARQUE FRANÇAISE DE  
VERRES À DÉGUSTATION

Des courbes soigneusement dessinées pour magnifier les  
vins et embellir chacune de vos tables au fil des saisons.



SITE E-COMMERCE LEHMANN-SA.COM

Livraison en Europe



BOUTIQUE SHOWROOM PRIVÉ

20 Boulevard Lundy 51100 Reims



WWW.LEHMANN-SA.COM

Produits par une famille de Vignerons Indépendants sur un domaine de 14ha implanté à Urville, les champagnes Devitry sont le reflet exact de la passion et du savoir-faire qui président à leur élaboration. À quelques kilomètres au sud de Bar-sur-Aube, Philippe, Aurélie, Laura et Guillaume Devitry exploitent des parcelles plantées en chardonnay, le cépage emblématique du vignoble champenois, mais aussi en pinot noir, en pinot meunier et en pinot blanc qui donne entre autres, sous l'étiquette PALG Devitry, un champagne Extra Brut de haute tenue.

Ainsi, la cuvée *Le Blanc Vrai* (ancien nom du cépage pinot blanc), 100 % pinot blanc des Champs Maréchaux, est le résultat fin et onctueux d'un cépage oublié aux arômes de fruits jaunes, aux touches florales, et de vieilles parcelles au caractère du terroir.

Au domaine, les vignes sont soignées avec la plus grande attention et bénéficient d'un patient processus d'élaboration. Ici, le choix de cuves émaillées résulte d'une éthique réfléchie et résolue : celle d'une production qui privilégie les caractéristiques de chacun des quatre cépages de Champagne produits, sans les perturber par d'autres influences olfactives ou aromatiques. Cette orientation s'inscrit dans une logique d'authenticité et de préservation des richesses offertes par le terroir, confirmée par l'adhésion au label Haute Valeur Environnementale.

Ici, se sont 300 ans d'histoire ininterrompue que l'on retrouve dans chacune des bouteilles.



The Devitry champagnes are produced by a family of independent winegrowers on a 14-hectare estate in Urville. They are an exact reflection of the passion and know-how that go into making them. A few kilometres south of Bar-sur-Aube, Philippe, Aurélie, Laura and Guillaume Devitry cultivate plots of land planted with Chardonnay, the emblematic grape variety of the Champagne region, but also with Pinot Noir, Pinot Meunier and Pinot Blanc, which produce, among other things, under the PALG Devitry label, an Extra Brut champagne of high quality.

Thus, the cuvée *Le Blanc Vrai* (former name of the pinot blanc grape variety), 100% Pinot Blanc des Champs Maréchaux, is the fine and unctuous result of a forgotten grape variety with yellow fruit aromas, floral touches, and old plots with the character of the terroir.

At the domaine, the vines are cared for with the greatest attention and benefit from a patient winemaking process. Here, we have chosen to use enamelled vats as part of a well thought-out and resolute ethic: to produce a wine that favours the characteristics of the four Champagne grape varieties produced, without disturbing them by other olfactory or aromatic influences. This orientation is in line with a logic of authenticity and preservation of the richness offered by the terroir, confirmed by the membership of the High Environmental Value label.

Here, 300 years uninterrupted history are to be found in each of the bottles.

EN SAVOIR +

→ WWW.CHAMPAGNEDEVITRY-10.COM

## A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : or clair. **Nez** : agrumes, légèrement boisé. Sur des notes anisées, de pêche de vigne, de prune. Un nez complexe et vivace. **Bouche** : souple, douce. Un champagne fluide, légèrement crémeux, sur des notes balsamiques. **Accord** : carpaccio de saint-jacques ; plat asiatique ; en dessert. **Commentaire** : un beau pinot blanc.

**Color**: light gold. **Nose**: citrus fruits, slightly woody. On aniseed notes, vine peach, plum. A complex and lively nose. **Palate**: supple, soft. A fluid, slightly creamy champagne with balsamic notes. **Pairing**: scallop carpaccio; Asian dish; dessert. **Comment**: a beautiful Pinot Blanc.

# CHAMPAGNE GREMILLET

— Édition spéciale Red & Gold —

L'édition Red & Gold de la maison de champagne Gremillet, présentée comme son futur Millésimé 2019 « en primeur », est le reflet d'un travail minutieux de conception. Une collection festive et unique, disponible en série limitée.

Elle se compose de 2 bouteilles métallisées aux couleurs différentes mais au contenu identique. La Gold revêt de lumineux tons dorés tandis que la Red affiche un rouge aussi éclatant qu'élégant.

## LE MILLÉSIMÉ AVANT L'HEURE

Plus qu'un terroir, le pinot noir est l'ADN même de la maison. Un cépage ancestral auquel elle tient à faire honneur et à magnifier au travers de cette édition spéciale et originale.

« Avec cette édition haute en couleurs, la maison Gremillet propose un concept novateur de dégustation en offrant aux amateurs de champagne le plaisir de découvrir un futur Millésimé en avant-première. Le cahier des charges de l'appellation impose à une cuvée Millésimée d'être issue d'une seule année de récolte et un vieillissement en bouteilles de 3 ans minimum. Au sein de la cave, 2 ans de plus sont nécessaires, le Millésimé n'étant commercialisé qu'après 5 ans minimum de maturation sur lies. Le 1<sup>er</sup> critère est donc rempli mais pas le 2<sup>nd</sup>.

Ainsi, les clients sont amenés à vivre une expérience organoleptique nouvelle : apprécier le nectar d'un Millésimé dans sa jeunesse, avant sa pleine maturation et qu'il ne soit à proprement appelé ainsi. Pour cette 1<sup>ère</sup> édition, c'est donc le futur Millésimé 2019, mis en bouteille en 2020 et disponible en tant que Millésimé à l'horizon 2025, que l'on retrouve dans les bouteilles Gold et Red ». - Anne Gremillet, direction marketing et communication.



The Red & Gold edition of the Gremillet champagne house, presented as its future Vintage 2019 "en primeur", is the reflection of a meticulous and conception work. A festive and unique collection, available in limited edition.

It is composed of 2 metallic bottles with different colors but identical contents. The Gold bottle is in bright golden tones, while the Red bottle is in a bright and elegant red.

## The Vintage before its time

Pinot Noir is more than a terroir, it is the very DNA of the house. This ancestral grape variety is honored and magnified through this special and original edition.

"With this colorful edition, Gremillet is offering an innovative tasting concept by giving champagne lovers a preview of a future vintage. According to the AOC specifications, a vintage wine must be produced from a single year's harvest and aged in bottles for a minimum of three years. In the cellar, an additional 2 years are required, as the Vintage is only marketed after a minimum

of 5 years maturation on the lees. The first criterion is therefore fulfilled but not the second.

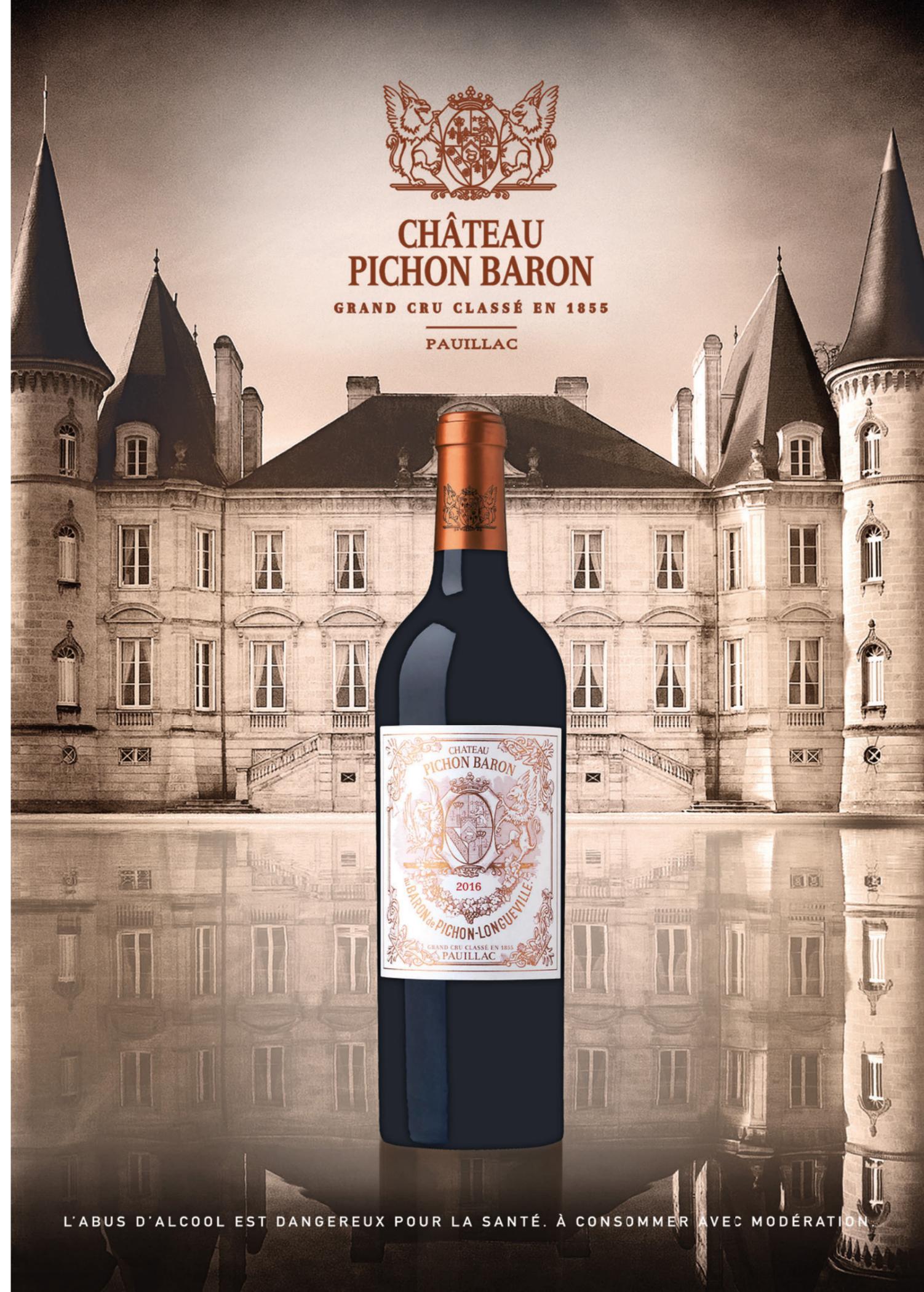
Thus, customers are led to live a new organoleptic experience: they can appreciate a vintaged nectar in its youth, before it is fully matured and properly called as such. For this first edition, it is therefore the future 2019 Vintage, bottled in 2020 and available as a Vintage by 2025, that we find in the Gold and Red bottles." - Anne Gremillet, marketing and communication director.

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

## A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : or pâle, reflets cuivrés. **Nez** : après une courte aération le nez se montre fruité et appétant. Baies rouges finement torréfiées, sur un fond d'amande. Le pinot noir s'exprime simplement et offre une certaine profondeur. **Bouche** : une fraîcheur soutenue. La bouche est fruitée et juteuse. Un vin friand et ample, à la finale acidulée. **Accord** : viande blanche ; fromage frais ; crevettes tempura. **Commentaire** : un vin accessible, pour accompagner tout le repas.

**Color**: pale gold with copper highlights. **Nose**: after a short airing, the nose is fruity and appetizing. Finely roasted red berries on an almond background. The Pinot Noir expresses itself simply and offers a certain depth. **Palate**: a sustained freshness. Fruity and juicy on the palate. A delicious and ample wine, with a tangy finish. **Pairing**: white meat; fresh cheese; tempura shrimp. **Comment**: an accessible wine, to match with the whole meal.



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

# CHAMPAGNE BOUTILLEZ MARCHAND

— Blanc de Blancs 1<sup>er</sup> Cru 2012 —

L'exploitation du Champagne Boutillez Marchand s'étend sur une superficie de 6,40 hectares. Toutes les parcelles se situent sur le village de Villers-Marmery, commune de la Montagne de Reims, atypique par son goût de terroir. Elles sont plantées à 97% en chardonnay et à 3% en pinot noir.

L'entretien et la conduite raisonnée du vignoble favorisent un produit de qualité : le chardonnay, produit phare de la Maison.

Issue du cru Villers-Marmery, flan sud est de la Montagne de Reims au sol argilo calcaire-silex, la cuvée *Blanc de Blancs 1<sup>er</sup> Cru 2012* provient de parcelles de 1959, 1969, 2003 et 2004.

Après une fermentation alcoolique en cuve inox et un repos de 11 mois sur lies fines en cuves, la fermentation malolactique se déclenche naturellement. Sans collage ni filtration, la maturation s'est faite 1 an en cuve, puis 10 ans en cave sur lies, dévoilant un 100% chardonnay charpenté, vineux et sapide.



The Champagne Boutillez Marchand vineyard covers an area of 6.40 hectares. All the plots are located in the village of Villers-Marmery, a village in the Montagne de Reims, atypical for its terroir taste. They are planted with 97% Chardonnay and 3% Pinot Noir.

The vineyard is maintained and managed in a sustainable manner, which favors a quality product: Chardonnay, the flagship product of the House.

The *Blanc de Blancs 1<sup>er</sup> Cru 2012* comes from the Villers-Marmery vineyard, on the southeastern flank of the Montagne de Reims, with clay-limestone and flint soil.

The wine is fermented in stainless steel tanks and rested for 11 months on fine lees in vats before malolactic fermentation is naturally triggered.

The wine was matured without fining or filtration for 1 year in vats, then 10 years in the cellar on the lees, revealing a 100% Chardonnay that is full-bodied, vinous and sapid.

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

## A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe :** dorée, reflet brillant. Disque fin, bulle fine. **Nez :** ouvert, délicat et harmonieux. Révèle des arômes floraux, briochés, iodés. Sur les fruits jaunes mûrs. **Bouche :** attaque fraîche, souple, onctueuse. Gourmande et harmonieuse. Un bel équilibre entre l'acidité et le dosage, le vin révèle une maîtrise et un travail délicat. Finale longue, sur des notes d'amandes. **Accord :** viande blanche ou volaille avec un jus réduit citronné. **Commentaire :** un vin qui traduit dans le verre le caractère de la vigneronne.

**Color:** golden hue, brilliant reflection. Fine disk, fine bubble. **Nose:** open, delicate and harmonious. Reveals floral, brioche and iodized aromas. With ripe yellow fruits. **Palate:** fresh, supple, unctuous attack. Greedy and harmonious. A beautiful balance between acidity and dosage, the wine reveals a mastery and a delicate work. Long finish, with almond notes. **Pairing:** white meat or poultry with a lemon juice. **Comment:** a wine that shows the winemaker's character in the glass.

# CHAMPAGNE HENRIOT

— L'Inattendue 2016 —

Création de la 8<sup>ème</sup> génération de la famille Henriot, représentée par Gilles de Larouzière Henriot, *L'Inattendue 2016* est l'illustration d'un des principes du savoir-faire porté par la Maison depuis sa fondation : cultiver la diversité des terroirs de Champagne.

Sur le coteau viticole de la Côte des Blancs, différents faciès de craie sont visibles. Cette craie est couverte, sur la partie supérieure, par des argiles dures et des calcaires du Tertiaire.

Le Grand Cru d'Avize, qui se révèle ici à travers Henriot *L'Inattendue 2016*, fait partie intégrante de la Côte des Blancs. 100% chardonnay et Grand Cru, la cuvée reflète parfaitement ce profil géologique. Elle révèle un terroir à travers une année singulière et un cépage unique, marqué par un climat complexe aux nuances mitigées. Après un début d'année calme et serein, le printemps a apporté de fortes pluies jusqu'au début de l'été, suivi par une sécheresse extrême. Les vendanges se sont étalées avec une certaine hétérogénéité de maturation.

« Cette cuvée, dosée à 4 g/l, ne peut laisser indifférent. Le profil aromatique est précis, fin, ciselé. C'est une vraie déclaration. La minéralité et les agrumes dominant. En effet, il est crayeux, aérien et le citron frais s'exprime, accompagné de notes mentholées. En bouche, c'est une cohérence parfaite, droite, linéaire. Intensité et précision guide la perception gustative. » - Alice Tétienne, cheffe de caves.



*L'Inattendue 2016 is the creation of the Henriot family's 8<sup>th</sup> generation, represented by Gilles de Larouzière Henriot. It illustrates one of the principles of the know-how carried by the House since its foundation: cultivating the variety of Champagne terroirs.*

On the vineyard slope of the Côte des Blancs, different chalk facies can be seen. This chalk is covered, on the upper part, by hard clays and limestones of the Tertiary period.

The Grand Cru d'Avize, which is revealed here through Henriot *L'Inattendue 2016*, is an integral part of the Côte des Blancs. The cuvée is made of 100% Chardonnay and Grand Cru, and perfectly reflects this geological profile. It reveals a terroir through a singular year and a unique grape variety, marked by a complex climate with mixed nuances. After a calm and serene start to the year, the spring brought heavy rainfall until early summer, followed by extreme drought. The harvest was spread out with a certain variety of ripeness.

"This cuvée, dosed at 4 g/l, cannot remain indifferent. The aromatic profile is precise, fine, chiseled. It is a real statement. Minerality and citrus dominate. In fact, it is chalky, airy and the fresh lemon expresses itself, accompanied by mentholated notes. On the palate, it is a perfect coherence, straight, linear. Intensity and precision guide the gustatory perception." - Alice Tétienne, cellar master.

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

## A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe :** jaune or pâle, belle effervescence. **Nez :** des arômes d'agrumes, bergamote, citron qui évoluent avec des notes crayeuses et minérales. **Bouche :** le vin est d'une pureté aromatique exceptionnelle. La bouche est fraîche, vivifiante, dans un équilibre parfait. La finale est longue et intense, vous laissant apprécier le vin quelques secondes supplémentaires. **Accord :** foie gras de canard poêlé, brioche et gelée de ratafia. **Commentaire :** des arômes exceptionnels !

**Color:** pale golden yellow, lovely effervescence. **Nose:** aromas of citrus, bergamot, lemon that evolve with chalky and mineral notes. **Palate:** the wine has an exceptional aromatic purity. The palate is fresh, invigorating, in perfect balance. The finish is long and intense, letting you enjoy the wine for a few more seconds. **Pairing:** pan-fried duck foie gras, brioche and ratafia jelly. **Comment:** outstanding aromas!

DEPUIS 1640

# Château LE VIROU



## LE PLUS GRAND CLOS VITICOLE D'EUROPE

L'expression authentique d'un terroir argilo-calcaire exceptionnel, niché au cœur du plus grand clos viticole d'Europe, 100 hectares ceints de murs façonnés par l'homme depuis 1640.

Découvrez le documentaire réalisé par TV5 monde sur le Château le Virou

Série documentaire « La vigne en héritage », tournée au Château le Virou en juillet 2020



— VIGNOBLES —  
**Pierre Jean Larraqué**  
des histoires, des terroirs, des émotions

# CHAMPAGNE DRAPPIER

— Cuvée Clarevallis —

Si la vigne fut plantée pour la première fois à Urville par les Gallo-Romains il y a 2000 ans, c'est Saint Bernard, fondateur de l'Abbaye de Clairvaux qui fit construire des caves en 1152. Sept siècles plus tard, en 1808, c'est autour de ce témoignage médiéval, magnifiquement préservé, que fut créé le domaine familial dirigé aujourd'hui par Michel Drappier et ses enfants.

Terre d'accueil du pinot noir, mais aussi de cépages oubliés (fromenteau, arbane, petit meslier et blanc vrai), le vignoble est ici cultivé selon les principes du bio et du naturel pour mettre en exergue les multiples facettes du terroir et des vinifications.

La cuvée Clarevallis (nom latin de l'abbaye de Clairvaux) provient de raisins cultivés biologiquement sur le coteau d'Urville déjà planté à l'époque cistercienne. Clarevallis est l'expression du paysage et de la terre que l'homme entretient depuis le XII<sup>e</sup> siècle.

75 % pinot noir, 10 % pinot meunier, 10 % chardonnay, 5 % blanc vrai, la cuvée a bénéficié d'un sol calcaire jurassique où les vignes sont en partie labourées par un cheval.

Non filtré et non décoloré, ce Champagne extrêmement peu sulfité (20 mg/l), avec un dosage de 4 g/l, voit ici son côté floral et minéral mis en avant.



Although the vine was first planted in Urville by the Gallo-Romans 2000 years ago, Saint Bernard, founder of the Abbey of Clairvaux, built the cellars in 1152. Seven centuries later, in 1808, it was around this medieval testimony, magnificently preserved, that the family estate was created. Today it is managed by Michel Drappier and his children.

The vineyard is home to pinot noir, but also to forgotten grape varieties (Fromenteau, Arbane, Petit Meslier and Blanc Vrai). It is cultivated according to organic and natural principles to bring out the multiple facets of the terroir and the vinification process.

The Clarevallis cuvée (the Latin name for the abbey of Clairvaux) comes from grapes organically grown on the Urville hillside, which was already planted in Cistercian times. The wine of Clarevallis is the expression of the landscape and the land that man has been cultivating since the 12<sup>th</sup> century.

75% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier, 10% Chardonnay, 5% Blanc Vrai, the cuvée has benefited from a Jurassic limestone soil where the vines are partly ploughed by a horse.

Unfiltered and undiscolored, this extremely low-sulfited Champagne (20 mg/l), with a dosage of 4 g/l, sees here its floral and mineral side highlighted.

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

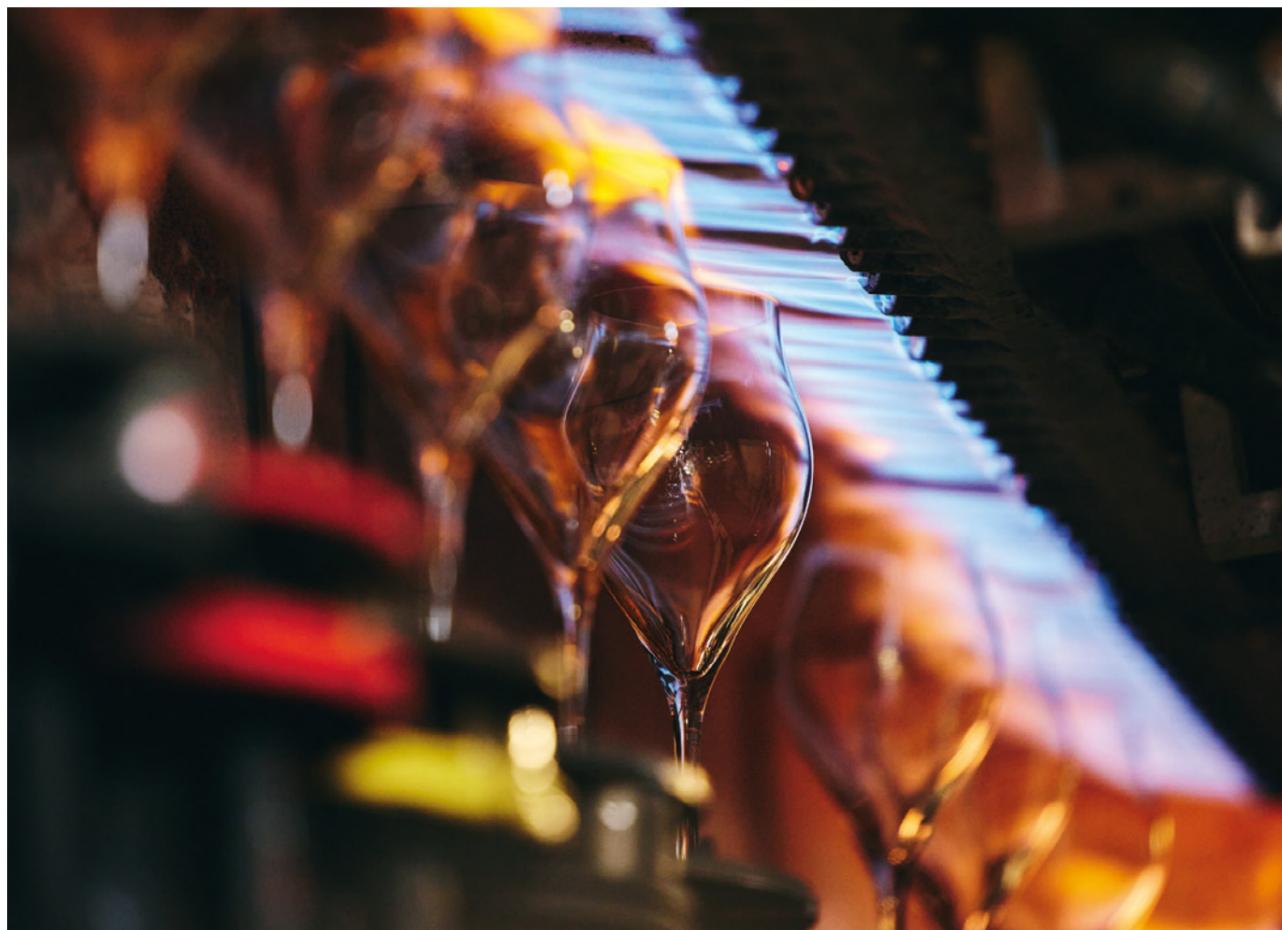
### A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

**Robe** : jaune pâle, reflets gris. Fines bulles. **Nez** : discret et élégant, sur la fraîcheur, les fruits blancs et jaunes, fleurs blanches. **Bouche** : ronde, fruitée, bel équilibre. Très réussi, belle minéralité. Les 10 % de pinot blanc apportent de l'originalité ainsi qu'une amertume agréable en fin de bouche. **Accord** : apéritif ; fruits de mer ; tartare de poisson blanc. **Commentaire** : une belle expression, accessible à tous les palais. Cuvée originale, un parfait équilibre !

**Color**: pale yellow with grey reflections. Fine bubbles. **Nose**: discreet and elegant, with freshness, white and yellow fruits, white flowers. **Palate**: round, fruity, well balanced. Very successful, beautiful minerality. The 10% of Pinot Meunier brings originality and a pleasant bitterness at the end of the palate. **Pairing**: aperitif; seafood; white fish tartar. **Comment**: a beautiful expression, accessible to all palates. Original vintage, a perfect balance!

# Le *Lys Exaltation* de Chef&Sommelier révolutionne la dégustation de vins effervescents

*Chef&Sommelier's Lys Exaltation transforms sparkling wine tasting*



## Pourquoi le verre *Lys Exaltation* est-il si efficace ?

Un système de bullage inédit (breveté en France sous le n°FR20014773), combiné à une forme optimisée permettent une appréciation inégalée des vins effervescents.

Si l'on observe en détail le verre, on aperçoit de petites gravures au laser, judicieusement réparties sur la paraison. De chacun de ces 20 tirets, répartis sur 4 axes, naissent les bulles.

Ces 20 points de nucléation créent un joli ballet de bulles très plaisant à l'œil.

Aussi jolies soient-elles, ces bulles sont essentielles pour propulser à la surface les molécules aromatiques qu'elles croisent lors de leur remontée. En effet, leurs propriétés tensio-active en font des ascenseurs à arômes. L'éclatement de la bulle, en arrivant à la surface, libère ainsi toute la subtilité olfactive du vin effervescent, dont vous pouvez profiter pleinement car le haut du verre est refermé et donc concentre les arômes.

## Why is the *Lys Exaltation* glass so effective?

An innovative bubbling system (registered in France under the number FR20014773), in combination with an optimised shape, enables an unparalleled appreciation of sparkling wines.

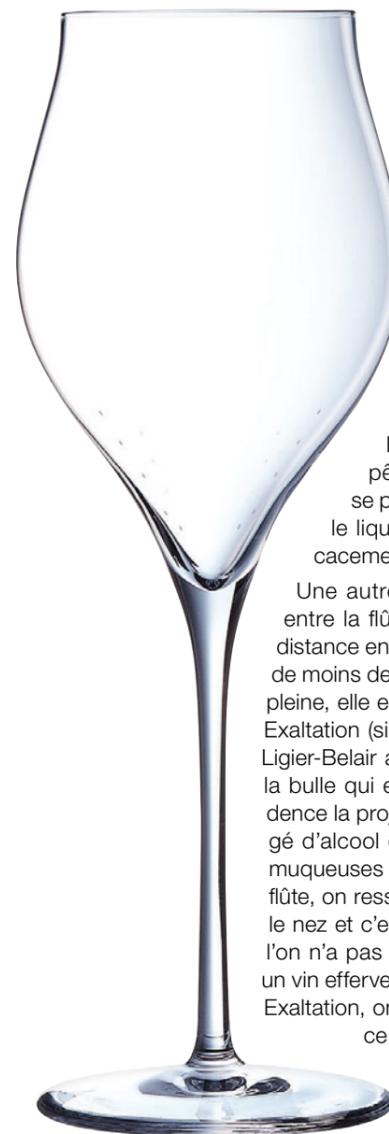
If you look closely at the glass, you will see small laser engravings, carefully distributed on the goblet. The bubbles are born from each of these 20 dashes, spread over 4 axes.

These 20 nucleation points create a beautiful ballet of bubbles that is very pleasing to the eye.

As pretty as they are, these bubbles are essential to bring the aromatic molecules they encounter to the surface as they rise. Indeed, their surface-active properties make them aroma lifts. The bursting of the bubble, on reaching the surface, releases all the olfactory subtlety of the effervescent wine, which you can enjoy to the full because the top of the glass is closed and therefore concentrates the aromas.

## Mais quelle différence avec une flûte qui a aussi un point mousse (ou micro gravure laser) ?

La flûte n'a qu'un seul centre de nucléation, donc un seul chemin de remontée d'arômes. Le verre *Exaltation* en a 20! L'aromatique est donc bien plus élevé.



Ces observations et données du laboratoire R&D de Chef&Sommelier ont été inspirées par l'institut de Reims dans lequel le professeur Ligier-Belair a mis en évidence la naissance et l'éclatement de cette bulle. Cet institut champenois a également pris des photos sous UV des courants de liquide, provoqués par la remontée des bulles, dans notre verre *Exaltation*. Une vraie tempête, à peine perceptible, se produit dans le verre dont le liquide est brassé très efficacement.

Une autre différence essentielle entre la flûte et le verre existe : la distance entre le nez et le liquide est de moins de 1 cm lorsque la flûte est pleine, elle est de 5 cm pour le verre *Exaltation* (si l'on verse 10 à 12,5 cl). Ligier-Belair a réussi à photographier la bulle qui explose et a mis en évidence la projection d'un liquide chargé d'alcool qui est propulsé sur les muqueuses internes du nez. Avec la flûte, on ressent un picotement dans le nez et c'est pour cette raison que l'on n'a pas pris l'habitude de sentir un vin effervescent ! Dans le verre *Lys Exaltation*, on ne ressent pas du tout ce picotement, car l'explosion de gaz n'atteint pas les 5 cm de volume libre au-dessus de la surface.

## Ce verre révolutionnaire a décroché un brevet, preuve de son indéniable efficacité.

La dégustation des vins effervescents a fait un vrai bon en avant grâce à ce verre. Ses atouts techniques servent les 3 étapes pratiquées par tout amateur de vins : l'examen visuel, olfactif et gustatif. Les non avertis repèrent aisément les atouts de ce verre, preuve de son efficacité. L'essayer c'est révolutionner le plaisir de ces vins festifs et l'adopter !

Olivia Boyenval, experte en dégustation pour Chef&Sommelier / Photos : arc@2022

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



## But what is the difference with a flute that also has a foaming point (or micro laser engraving)?

The flute has only one nucleating centre, and therefore only one path for the aromas to rise. The *Exaltation* glass has 20! The aroma is therefore much higher.

These observations and data from Chef&Sommelier's R&D laboratory were inspired by the Reims institute where Professor Ligier-Belair demonstrated the birth and bursting of this bubble. This Champagne institute also took photos under UV of the liquid currents, caused by the rise of the bubbles, in our *Exaltation* glass. A real storm, barely perceptible, occurs in the glass, whose liquid is stirred very efficiently.

There is another essential difference between the flute and the glass: the distance between the nose and the liquid is less than 1 cm when the flute is full, it is 5 cm for the *Exaltation* glass (if you pour 10 to 12.5cl). Ligier-Belair managed to photograph the exploding bubble and showed the projection of an alcohol-laden liquid that is propelled onto the inner mucous membranes of the nose. With the flute, one feels a tingling sensation in the nose and this is why one is not used to smelling an effervescent wine! In the *Lys Exaltation* glass, you don't feel this tingle at all, because the gas explosion doesn't reach the 5 cm of free volume above the surface.

## This revolutionary glass has been awarded a patent, which proves its undeniable efficiency.

Sparkling wine tasting has made a real leap forward thanks to this glass. Its technical advantages serve the three stages practiced by all wine lovers: visual, olfactory and gustatory examination. Even the uninformed can easily spot the advantages of this glass, proof of its effectiveness. By trying it, you will revolutionise the pleasure of these festive wines and adopt it!

Olivia Boyenval, wine tasting expert for Chef&Sommelier / Photos : arc@2022

# LIEBHERR

## cave à vin encastrable EWTDF3553

Six décennies que la marque allemande Liebherr se dresse comme l'un des leaders européens spécialisé dans le froid. Que cela soit pour un usage domestique ou pour les professionnels, chacun s'accorde à mettre en avant la qualité des produits de la marque, basés sur l'innovation, la performance et la durabilité.

### **Liebherr, built-in wine cellar EWTDF3553**

*|| For six decades, the German brand Liebherr has been one of the European leaders in the refrigeration industry. Whether for domestic or professional use, everyone agrees on the brand's quality products, based on innovation, performance and durability.*

Une gamme qui s'étend depuis plus de 35 ans au service du vin et de sa conservation, avec des caves à vins d'une capacité de 65 à 312 bouteilles, aux températures adaptées et constantes, une hygrométrie maîtrisée, un renouvellement permanent de l'air, une absence de vibration et une protection anti-UV. Des conditions optimales pour une meilleure garde, et donc une meilleure dégustation.

Ce savoir-faire se retrouve dans la conception de l'outil, par un rangement optimisé, un encombrement réduit, un stockage sécurisé mettant à l'abri les plus grands nectars mais aussi un modèle spécialement conçu pour une offre de vin au verre, avec des clayettes de présentation pour une position inclinée permettant de conserver des bouteilles ouvertes. De quoi réjouir aussi bien les professionnels que les passionnés de bon vin !

For over 35 years, the brand has been serving wine and its preservation with wine cellars with a capacity of 65 to 312 bottles, with adapted and constant temperatures, controlled hygrometry, permanent air renewal, absence of vibration and anti-UV protection. These are optimal conditions for a better storage, and therefore a better tasting.

This know-how is reflected in the design of the tool, with optimized storage, a reduced footprint, secure storage to protect the greatest nectars, but also a specific model designed for serving wines by the glass. This model has display shelves for a tilted position to keep bottles open. What a pleasure for professionals as well as for wine lovers!



### **GAMME EWTDF3553**

La cave à vin EWTDF3553 constitue un condensé du meilleur de la technologie de conservation Liebherr. Compresseur monté sur *silent bloc*, ouverture motorisée de la porte, pieds réglables, carrosserie robuste pour une bonne inertie, visserie siliconée, alarmes..., le vin peut évoluer sans encombre. Son affichage digital, son niveau sonore le plus bas de sa catégorie (32dBA), son bandeau de commandes simplifié, sa fermeture amortie grâce au vérin *SoftSystem* et la présence d'un filtre à charbon actif permettant de purifier l'air entrant et de le renouveler en permanence, sont autant d'atouts qui font de cette cave la partenaire idéale pour un plaisir gustatif magnifié !

Grâce à ses deux zones de température indépendantes et ses neuf clayettes bois télescopiques extractibles à 95% (dont une inclinable), dans une niche de 178 cm, chaque format de bouteille peut y trouver sa place. Encastrable, cette cave à vin offre un gain de place non négligeable et un design capable de s'adapter au lieu où elle se trouve : possibilité d'un habillage en bois, d'un cadre avec porte pleine en inox, assortis d'une poignée en accessoire, d'une porte au vitrage fumé teinté anti-UV et éclairages LED ou encore un panneau sans vitrage qui se fond aux façades des autres appareils...

Ainsi, la cave à vin encastrable EWTDF3553 se présente comme une cave à vin multi-température, multi-confort et multi-design !

### **EWTDF3553 range**

The EWTDF3553 wine cellar is a condensation of Liebherr's best preservation technology. The compressor is mounted on a *silent block*, the door can be opened by motor, the feet are adjustable, the casing is sturdy and provides good inertia, the screws are siliconized and the alarms are activated... The wine can evolve without any problem. The digital display, the lowest noise level in its category (32dBA), the simplified control panel, the soft closing thanks to the *SoftSystem* jack and the presence of an active carbon filter to purify the incoming air and renew it permanently, are all assets that make this wine cellar the ideal partner for a magnified taste pleasure!

Thanks to its two independent temperature zones and its nine telescopic wooden shelves that can be pulled out to 95% (one of which can be tilted), in a 178 cm niche, each bottle size can find its place. This built-in wine cellar offers significant space savings and a design that can be adapted to the place where it is located: possibility of a wooden cladding, a frame with a full stainless steel door, with a handle as an accessory, a door with smoked anti-UV tinted glass and LED lighting or a panel without glass that blends in with the fronts of the other appliances...

Thus, the EWTDF3553 built-in wine cellar is a multi-temperature, multi-comfort and multi-design wine cellar!

Sandy Bénard-Ravoisier / Photos : Liebherr

EN SAVOIR ➔ [WWW.LIEBHERR-ELECTROMENAGER.FR](http://WWW.LIEBHERR-ELECTROMENAGER.FR)

**Saint-Felix CAVEAU** | **HÔTEL LE CEP**  
BEAUNE | BOURGOGNE

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



Dégustations privatives, mâchons, masterclass...



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



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

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

EPERNAY FRANCE  
**ESTERLIN**  
CHAMPAGNE



La Singularité en Champagne



100 % sans dosage, 100% 2009  
Extra-Brut 100% Meunier  
Extra-Brut 100% Chardonnay 2013  
Extra-Brut 40% de Soléra de 1972

GAMME IDENTITAIRE & AUTHENTIQUE

Champagne Esterlin

25, Avenue de Champagne – 51 200 Epernay  
Tél 03.26.59.71.52  
Mail contact@champagne-esterlin.fr  
www.champagne-esterlin.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

# LES NFT, UNE TECHNOLOGIE POUR LES SOMMELIERS ?

Le vocable NFT est apparu il y a quelques années, en lien direct avec la technologie de blockchain. Celle-ci influe sur l'univers des liquides précieux selon plusieurs axes. Elle définit la traçabilité d'une cuvée au sortir d'un domaine et en répertorie l'historique de vente en vente. Elle induit une plus grande maîtrise du vigneron sur l'avenir de cette bouteille, qui définit un bénéfice lui étant attribué lors de chaque vente, celui obtenu par chaque acheteur. Une marge minorée pourra éviter le phénomène spéculatif. A ce titre, il impacte sur les enchères et le marché dit secondaire.

Lionel Cuenca, co-fondateur et directeur général d'Idealwine, évoque la première vente aux enchères des vins Nftisés, celle des magnums de Phi, Château Edmus, telle l'avènement d'une nouvelle ère.

Pour Valery Lux, fondateur de Wokenwine, l'idée de fiabilité, de stabilité des prix est concomitante au respect du vigneron et de l'acheteur professionnel ou non.

Cette innovation intéressera rapidement le quotidien d'un sommelier qui pourra conforter l'authenticité d'une bouteille achetée sur des marchés secondaires et présentera avec dextérité une bouteille ayant connu une visibilité exceptionnelle lors d'une vente de prestige. Cette fonctionnalité pourrait pareillement lui faciliter la gestion des stocks et la revente de certaines bouteilles (notamment lors d'un changement de chef).

Les réassorts de cave notamment liés aux allocations seront facilités, la technique induisant de nouveaux rapports entre le vigneron et le sommelier.

Un avenir expérimental se profile.



**NFT, a technology for sommeliers?** || The NFT term appeared a few years ago, in direct link with the blockchain technology. This technology influences the world of precious liquids in several ways. It allows a wine to be traced back to its origins and to be sold from one vintage to the next. It gives the winegrower greater control over the future of this bottle, which defines a profit attributed to him at each sale, the one obtained by each buyer. A reduced margin can avoid the speculative phenomenon. As such, it has an impact on the auctions and the so-called secondary market

The co-founder and general manager of Idealwine, Lionel Cuenca, evokes the first auction of Nftisés wines, that of the magnums of Phi, Château Edmus, as the advent of a new era.

According to Valery Lux, founder of Wokenwine, the concept of reliability and price stability goes together with the wine maker's and the buyer's respect, professional or not.

Such an innovation will quickly interest the daily life of a sommelier. He'll confirm the authenticity of a bottle bought on secondary markets and present with dexterity a bottle which had an exceptional visibility during a prestige sale. This function could also facilitate the stock management and the resale of certain bottles (in particular during a change of chef).

The cellar restocking, especially related to allocations, will be facilitated, the technique leading to a new relationship between the winemaker and the sommelier.

An experimental future is emerging.

Sofia Lafaye

# CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS 2019

centenaire de la famille Castéja

Grand Cru Classé AOC Pauillac en 1855, le Château Lynch-Moussas, acquis par Jean Castéja en 1919, compte parmi les fleurons de la famille depuis un siècle. Transmis par Jean à son fils Émile, et par celui-ci à sa fille Chantal et son fils Philippe, chaque génération de Castéja a eu à cœur de respecter, développer, moderniser et bonifier ce Grand Cru d'Excellence.

Le vignoble s'étend sur un terroir de 62 hectares, sur des belles croupes graveleuses günziennes avec un sous-sol argileux, dans les appellations Pauillac et Haut-Médoc. Planté à 75 % cabernet sauvignon et 25 % merlot, il fait l'objet depuis 100 ans de soins qui lui permettent de briller parmi les plus grands Pauillacs. Avec son millésime 2019, 73 % de cabernet sauvignon et 27 % de merlot, le Château Lynch-Moussas a célébré le centième anniversaire de son entrée dans la famille Castéja.

## A LA DÉGUSTATION :

Un millésime paré d'une magnifique robe grenat, limpide et brillante aux reflets violacés. Le nez s'ouvre sur de beaux arômes de petits fruits noirs, cassis, mûre, myrtille. L'aération révèle une belle fraîcheur, sur les épices. En bouche le vin est riche, avec une présence du fruit très gourmande, une belle matière veloutée aboutissant sur une finale longue est fraîche.

**Accord :** une valeur sûre sur un filet de bœuf aux morilles.

**Commentaire :** un grand millésime à la hauteur de l'événement !

## Château Lynch-Moussas 2019: the Castéja family's centenary

Château Lynch-Moussas, a Grand Cru Classé AOC Pauillac in 1855, was acquired by Jean Castéja in 1919 and has been one of the family's jewels for a century. The estate has been handed down from Jean to his son Emile, and from Emile to his daughter Chantal and son Philippe, and each Castéja generation has been committed to respecting, developing, modernising and improving this excellent Grand Cru.

The vineyard extends over 62 hectares of beautiful Günzian gravelly hilltops with a clay subsoil, in the Pauillac and Haut-Médoc appellations. The vineyard is planted with 75% Cabernet Sauvignon and 25% Merlot and has been carefully tended for 100 years, allowing it to shine among the greatest Pauillacs.

The 2019 vintage, 73% Cabernet Sauvignon and 27% Merlot, celebrated the 100<sup>th</sup> anniversary of Château Lynch-Moussas joining the Castéja family.

## Tasting review:

A vintage with a magnificent garnet color, clear and brilliant with purple tints. The nose opens with beautiful black berry aromas, blackcurrant, blackberry, blueberry. Airing reveals a beautiful freshness, with spices. On the palate, the wine is rich, with a very greedy fruit presence, a beautiful velvety substance leading to a long and fresh finish.

**Pairing:** a sure value with a beef fillet with morels.

**Comment:** a great vintage that is worthy of the event!



EN SAVOIR → [WWW.LYNCH-MOUSSAS.COM](http://WWW.LYNCH-MOUSSAS.COM)



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

CHAMPAGNE  
**GREMILLET**  
CÔTE DES BAR

CHAMPAGNE  
GREMILLET  
CLOS ROCHER

CHAMPAGNE  
GREMILLET  
CLOS ROCHER

Instagram Facebook Twitter YouTube LinkedIn

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



# 183

MAISON ROUTIN  
FRANCE

## EXPERIENCE DRINK DESIGN

### MADEMOISELLE MADELEINE

UNE EXPÉRIENCE DRINK DESIGN  
INSPIRÉ PAR LE SIROP MADELEINE 1883

Partez pour une virée  
sur les traces de la belle Madeleine.  
Une journée trépidante  
et virevoltante, teintée  
de notes impertinentes  
et révolutionnaires.  
Un hymne à la vie, aux jours  
heureux, au chic parisien  
et au doux parfum de France.



DÉCOUVREZ LES EXPÉRIENCES  
DE DRINK DESIGN : @1883SYRUPS

### WEINGUT KLUMPP

Situation géographique : Bruchsal.  
Vignoble : Kraichgau.

Leur slogan : « Pour nous, l'inspiration compte plus que la tradition ». Les vins produits par la famille Klumpp sont frais, élégants et présentent un grand caractère de terroir. En 1983, la famille Klumpp a fondé une exploitation viticole *de garage* dans la ville de Bruchsal. En 1990, le Weingut Klumpp a déménagé dans un nouveau bâtiment minimaliste et moderne. Le domaine viticole est maintenant dirigé par les deux frères, Andreas et Markus Klumpp. Andreas est surnommé le *chuchoteur de la vigne*. « Pour moi, un grand vin a toujours cette minéralité que nous voulons faire ressortir », dit-il, et cette déclaration explique son concept viticole. Faibles rendements, vieilles vignes, vendanges sélectives donnent de petites baies qui peuvent mûrir sagement le plus longtemps possible. Le domaine viticole est biologique, certifié depuis 1996, et est membre d'EcoVin. Markus est en charge de la vinification. Il se concentre sur l'équilibre entre la maturité et la fraîcheur, le naturel et la finesse : « Je veux une profondeur saline sans enlever le goût juteux. » Seuls les meilleurs bois de Bourgogne sont utilisés dans une cave moderne à climat contrôlé, comprenant trois zones et environ 600 barriques en bois. Les raisins, le moût et le vin sont déplacés par gravité. Tous les rouges sont mis en barrique, ainsi que les cépages légers de Bourgogne.

Les vignobles sont situés dans le Kraichgau, célèbre pour son calcaire coquillier, son loess et son argile. Les vents constants et les nuits fraîches de l'automne préservent la fraîcheur, et les arômes des raisins peuvent se développer lentement et finement.

### Weingut Klumpp

Location: Bruchsal, vineyards: Kraichgau

Their slogan says: "For us inspiration counts more than tradition". The wines produced by the Klumpp family are fresh, elegant and demonstrate a great terroir character. In 1983 Klumpp family founded a garage winery in the town of Bruchsal. In 1990, Weingut Klumpp moved to a new building that is minimalist and modern. The winery is now run by the two brothers, Andreas and Markus Klumpp. Andreas is nicknamed as a "vine whisperer". "For me, a great wine always has this minerality that we want to tease out", he says, and this statement explains his viticultural concept. Low yields, old vines, selective harvesting result in small berries that can ripen healthily for as long as possible. The winery is organic, certified since 1996, and is a member of EcoVin. Markus is in charge of the vinification. He focuses on the balance between maturity and freshness, naturalness and finesse: "I want salty depth without stopping the juicy drinking flow." Only the finest wood from Burgundy is used in a modern climate-controlled cellar with three zones and around 600 wooden barrels. Grapes, must and wine are moved by gravity. All reds go into barrique, while light Burgundy varieties are also fermented in barrels.

The vineyards are located in Kraichgau, famous for its shell limestone, loess and clay. Constant winds and cool nights in the fall preserve the freshness, and the aromas in grapes can build slowly and finely.



**Des vins à retenir :**

**Klumpff Löss Weißburgunder 2021** - vibrant, rafraîchissant, limpide. Nez : pomme verte, pamplemousse, zeste de citron vert, poire blanche, fleurs, fine couche de noix. Bouche : acidité agréable, finale minérale croquante. Impression générale : un équilibre parfait entre le fruit et le noyau.

**Klumpff Muschelkalk Chardonnay 2021**

- un terroir dans un verre. Les sols calcaires lui donnent un coup de pouce minéral particulier. Nez : citron, un peu de citron vert, fruits exotiques jaunes, brioche et épices à base de plantes. Bouche : salée, crémeuse, avec une acidité piquante et une finale minérale vivace. Impression générale : certainement pas un chardonnay grand public. Équilibre, fraîcheur et caractère.

**Klumpff Himmelreich Blaufränkisch 2019** - expressif, délicatement exotique et élégant. Nez : baies noires (cerise noire, cassis) équilibrées par des notes herbacées, des touches de cuir, d'eucalyptus frais, de cacao, de poivre. Bouche : riche, intense, soyeuse, avec une finale minérale et épicée. Impression générale : un rouge à retenir.

**WEINGUT KNAB**

**Situation géographique :** Endingen am Kaiserstuhl.  
**Vignoble :** Endinger Engelsberg (vignoble unique).

Thomas et Regina Rinker, les fondateurs, et leur fils Johannes, sont célèbres pour leurs étonnants weißburgunders, grauburgunders et spätburgunders. Les vignobles de la cave bénéficient d'un terroir exceptionnel avec beaucoup de soleil, un sol volcanique et des minéraux rares qui sont parfaitement transformés en vins fruités et élégants, avec une acidité enjouée.

Pas moins de 35 % de la superficie du vignoble est plantée en weißburgunder. Les plus vieilles vignes ont plus de 45 ans. Autres variétés cultivées : riesling, chardonnay, auxerrois, grauburgunder, spätburgunder. Les vignobles sont cultivés de manière naturelle et écologique, avec des rendements réduits et des vendanges manuelles sélectives. Les vins blancs sont fermentés dans des cuves en acier sous contrôle de température et sont élevés sur lies jusqu'à peu avant la mise en bouteille. Les vins rouges sont élevés en fûts de bois ou en barriques.

Selon Johannes Knab, leur meilleur vin du moment est le *Weißer Burgunder Wihlbach*\*\*\* 2020, élaboré avec les raisins des vignes de 38 ans profondément enracinées dans le sol de loess. Ce vin présente un arôme particulièrement concentré de fruits mûrs et exotiques avec une minéralité des plus fines, présentant parfaitement le terroir de Kaiserstuhl.

**Wines to notice:**

**Klumpff Löss Weißburgunder 2021** - vibrant, refreshing, crystal-clear. Nose: green apple, grapefruit, lime zest, white pear, flowers, delicate nutty underlay. Palate: pleasant acidity, crispy mineral finish. Overall impression: a perfect balance of fruit and stone.

**Klumpff Muschelkalk Chardonnay 2021** - "a terroir in a glass". Limestone soils give it a special mineral kick. Nose: lemon, a bit of lime, yellow exotic fruits, brioche and herbal spices. Palate: salty, creamy, with piquant acidity and a vivacious mineral finish. Overall impression:

definitely not a mainstream Chardonnay. Balance, freshness and character.

**Klumpff Himmelreich Blaufränkisch 2019** - expressive, delicately exotic and elegant. Nose: dark berries (black cherry, cassis) balanced by herbal notes, hints of leather, fresh eucalyptus, cocoa, pepper. Palate: rich, intense, silky, with a mineral spicy finish. Overall impression: a red to remember.

**Weingut Knab**

**Location:** Endingen am Kaiserstuhl, **vineyards:** Endinger Engelsberg (single vineyard).

Thomas and Regina Rinker, the founders, and their son Johannes, are famous for their amazing Weißburgunders, Grauburgunders and Spätburgunders. The winery's vineyards boast an outstanding terroir with lots of sunshine, volcanic soil and rare minerals that are perfectly transformed into fruity and elegant wines with playful acidity.

No less than 35% of the vineyard area is planted with Weißburgunder. The oldest vines here are more than 45 years old. Other varieties grown: Riesling, Chardonnay, Auxerrois, Grauburgunder, Spätburgunder. The vineyards are cultivated in a natural, environmentally friendly way, with reduced yields and selective hand harvesting. The white wines are fermented in steel tanks under temperature control and are aged on their lees until shortly before bottling. The reds mature in wooden barrels or in barriques.

According to Johannes Knab, their best wine at the moment is *2020 Weißer Burgunder Wihlbach*\*\*\*, made with the grapes from the 38 year old vines deeply rooted in loess soil. This wine has a particularly concentrated aroma of ripe and exotic fruits with the finest minerality, perfectly presenting the terroir of Kaiserstuhl.

**Un autre vin à remarquer :**

**Endinger Engelsberg Spätburgunder Rotwein (vieilles vignes) 2019** - sélection de vignobles âgés de 30 ans. Fermentation spontanée, vieillissement de 12 mois en barrique, non filtré. Nez : fruits rouges de la forêt, poivre, épices. Bouche : riche, ronde, avec des tanins veloutés. Impression générale : puissant, clair, complexe.

**WEINGUT ABRIL**

**Situation géographique :** Bischoffingen, Kaiserstuhl.

Le domaine viticole, conçu par l'architecte Wolfgang Münzing, a ouvert ses portes en 2012. Son bâtiment futuriste se fond dans la colline d'Enselberg, l'un des meilleurs emplacements du Kaiserstuhl, ouvrant sur une vue imprenable sur les vignobles, la vallée du Rhin et les Vosges. Des vestiges de la première colonie de peuplement d'il y a environ 7 000 ans ont été découverts lors de la construction de la cave, si bien que l'histoire ancienne et les innovations modernes se mêlent en ce lieu.

Weingut Abril est le plus grand producteur de vin biologique du Kaiserstuhl et fait partie de l'association EcoVin. Ses vignobles sont cultivés selon des principes bio-organiques. Variétés cultivées : grauburgunder, weißburgunder, spätburgunder, blue silvaner, riesling, chardonnay, gewürztraminer et rivaner. La philosophie de l'entreprise consiste à éviter les levures génétiquement modifiées et autres produits OGM. En outre, l'approvisionnement en énergie de la cave est neutre en CO2.

**Un vin à retenir :**

« Notre **Frucht Grauer Burgunder 2021** est un véritable succès », déclare Eva Köpfer, directrice générale de Weingut Abril. Ce vin est léger avec seulement 11,5 % d'alcool, ce qui est très rare dans le Kaiserstuhl. Nez : fleurs blanches douces et fruits blancs, avec un soupçon d'agrumes mûrs. Bouche : élégante, subtile, avec une belle finale minérale. Impression générale : délicat, super agréable sans aucune lourdeur.

**Another wine to notice:**

**2019 Endinger Engelsberg Spätburgunder Rotwein (old vines)** — selection from 30 years old vineyards. Spontaneous fermentation, 12 months ageing in barrique, unfiltered. Nose: red forest fruits, pepper, spices. Palate: rich, round, with velvety tannins. Overall impression: powerful, clear, complex.

**Weingut Abril**

**Location:** Bischoffingen, Kaiserstuhl.

The winery, designed by architect Wolfgang Münzing, opened in 2012. Its futuristic building blends into the hillside of Enselberg, one of the top locations in Kaiserstuhl, opening to a breathtaking view of the vineyards, the Rhine valley and the Vosges mountains. Traces of the early settlement of around 7000 years ago were discovered during the construction of the winery, so ancient history and modern innovations are intertwined here.

Weingut Abril is the largest organic winemaker from the Kaiserstuhl and a member of EcoVin association. Their vineyards are cultivated according to bio-organic principles. Varieties grown: Grauburgunder, Weißburgunder, Spätburgunder, Blue Silvaner, Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer, and Rivaner. Avoidance of genetically modified yeasts and other GMO products is part of the company's philosophy. In addition, the winery's energy supply is CO2-neutral.

**Wine to notice:**

“Our **Frucht Grauer Burgunder 2021** is really successful,” — says Eva Köpfer, the General Manager of Weingut Abril. This wine is “lightweight” with only 11.5% alcohol, which is very rare in Kaiserstuhl. Nose: gentle white flowers and white fruits with a hint of ripe citrus. Palate: elegant, subtle, with a beautiful mineral finish. Overall impression: delicate, super pleasant without any heaviness.

Victoria Makarova



# RIOJA-ALAVESA :

## l'autre vin basque

Il faut bien reconnaître que le consommateur français se détourna longtemps de l'appellation Rioja porteuse d'une identité par trop *espagnole*. On se réjouit donc de revenir dans l'appellation de la Rioja-Alavesa(\*), rappelant qu'entre la Sierra Cantabria protectrice, et la rivière Ebre, on trouvera quelques signes avant-coureur du renouveau viticole.

### RIOJA ALAVESA

L'arrivée se fera par la capitale de la province autonome basque Vitoria-Gasteiz, carrefour routier important mais surtout vitrine de quelques beautés culinaires basco-navarraise, comme ces déclinaisons délicieuses de pintxos – dont le fameux Gilda, en hommage à l'iconique actrice Rita Hayworth – les fromages de brebis Idiazabal, la truffe noire de l'Alava, le sel d'Anana ou les huiles d'olive d'Arroiz. L'Alava est résolument tournée vers l'intérieur d'un pays basque agricole et viticole qui a beaucoup à offrir. La Rioja Alavesa, une des trois sous-zones de la Rioja, se situe à une heure à peine de la capitale de Vitoria Gasteiz. On ne peut être que chamboulé par ces paysages où vignes en gobelet cohabitent désormais avec les vignes en espalier sur des sols argileux-ferreux rougeoyants.



**Rioja-Alavesa: the other Basque wine** || *It must be admitted that the French consumer has long turned away from the Rioja appellation, which carries too much of a "Spanish" identity. We are therefore delighted to return to the Rioja-Alavesa(\*) appellation, reminding us that between the protective Sierra Cantabria and the Ebro river, we will find some signs of a wine revival.*

### Rioja Alavesa

We arrive in the Basque autonomous province's capital, Vitoria-Gasteiz, which is an important road junction, but above all a showcase for some of the Basque-Navarra's culinary beauties, such as the delicious variations of Pintxos - including the famous Gilda, in homage to the iconic actress Rita Hayworth - Idiazabal sheep's milk cheese, the black truffle of Álava, Anana's salt or Arroiz's olive oils. Alava is resolutely inward-looking in an agricultural and wine-producing Basque country that has much to offer. La Rioja Alavesa, one of the three sub-zones of La Rioja, is only an hour away from the capital of Vitoria Gasteiz. One cannot help but be overwhelmed by these landscapes where goblet vines now coexist with espalier vines on glowing clay-iron soils.

### LAGUARDIA, VILLE FRONTIÈRE

Laguardia, véritable village médiéval d'Epinal avec ses rues fraîches, ses panederias, l'imposant portique polychrome de Sainte-Marie des Rois et ses caveaux résolument dédiés au vin, constituera une entrée en matière parfaite pour appréhender l'histoire et le savoir-faire de cette sous division de l'AOC. On ne fera pas l'économie d'une descente dans les caves – plus profondes encore que celle du Couvent des Jacobins – de Fabu- lista, situées sous le Palais de Samaniego, pour se familiariser avec les macérations carboniques des vins rouges constitués essentiellement de tempranillo, découvrir les caves d'élaboration et d'élevage ainsi qu'un pressoir datant de 1903.

De ce tertre majestueux, et ancien avant-poste militaire de Navarre, on observera le reliquat subsistant d'un évident âge d'or viticole. On pense bien entendu au Marques de Riscal, son hôtel aux volutes métalliques ondoyantes sur fond de cordillère. Mastodonte qui s'interroge et interroge le marché avec de nouveaux vins moins mûrs et plus soyeux, plus nerveux si on pense au blanc sec herederos del marques de riscal. Un 100 % sauvignon du Duero, bio et tirant partie d'un terroir argilo-calcaire propice à donner à boire des blancs vifs et assez amples.



### DES BLANCS GRACILES

Nous nous arrêterons enfin avec intérêt chez Aluzil, situé à Samaniego, une exploitation familiale à flanc de montagne. Nous découvrirons qu'un réel engouement pour le blanc sec existe, ici comme sur les tables de Vitoria. Leur Blanco joven, à base de viura, de tempranillo blanco et de verdejo surprend par ses arômes d'herbes sèches, à peine contrariées par des fruits mûrs, voire exotiques. La bouche reste gracile et élégante, convoque un peu de salinité en finale.

Pour le dîner dans les vignes, au pied d'une cordillère accrochant de menaçants nuages, nous nous régalerons de l'Alutiz rouge en macération carbonique élaboré à partir de tempranillo et de viura. Il offre au nez des épices et des fruits rouges frais. On retrouve en bouche une netteté aromatique, une touche lactique et un croquant conférés par la macération carbonique. Il épouse parfaitement la tortilla maison et les « costillas » grillées sur sarments.

En promouvant les macérations carboniques, les *cosecheros* ont exploré des voies originales, et se sont amplement spécialisés dans les vins jeunes et fruités. Si cette tendance semble entériner une volonté d'indépendance de la Rioja Alavesa, elle dit aussi que cette AOC a quelques idées de (re)conquête.

(\*) La DOC Rioja se divise en trois subzonas, trois « sous-divisions » viticoles : Rioja Alta (45 000 ha), Rioja Alavesa (20 000 ha), et Rioja Baja (7 200 ha).

Texte et photos : Henry Clemens

### Laguardia, border town

The medieval village of Laguardia, with its cool streets, its panederias, the imposing polychrome portico of Santa Maria de los Reyes and its cellars dedicated to wine, is a perfect introduction to the history and know-how of this subdivision of the D.O.C. There is no way to avoid a trip to the Fabu- lista cellars - even deeper than the Jacobins Convent - located under the Samaniego Palace, to learn about the carbonic maceration of the red wines, which are essentially made from tempranillo grapes, and to discover the wine-making and maturing cellars, as well as a wine press dating from 1903.

From this majestic knoll, and former Navarre military outpost, one can observe the remains of an obvious viticultural golden age. Naturally, one thinks of the Marques de Riscal, its hotel with its undulating metallic volutes against the backdrop of the Cordillera. This mastodon is questioning itself and the market with new wines that are less mature and more silky, more nervous if we think of the dry white herederos del marques de riscal. A 100% Sauvignon from the Duero, organic and taking advantage of a clay-limestone terroir favourable for lively and fairly full-bodied whites.

### Graceful whites

Finally, we will stop with interest at Aluzil, located in Samaniego, a family-run winery on the mountainside. We will discover that there is a real craze for dry whites, here as well as on the Vitoria tables. Their Blanco joven, made from viura, tempranillo blanco and verdejo, surprises with its dry herbal aromas, barely countered by ripe, even exotic fruit. The palate remains graceful and elegant, summoning a little salinity on the finish.

For dinner in the vineyards, at the foot of a mountain range hanging over threatening clouds, we treat ourselves to the Alutiz red in carbonic maceration made from Tempranillo and Viura. The nose offers spices and fresh red fruits. On the palate, the carbonic maceration process gives it a clear aroma, a lactic touch and a crispness. It is a perfect match for homemade tortillas and « costillas » roasted on vine shoots.

By promoting carbonic maceration, the *cosecheros* have explored original possibilities, and have specialised extensively in young, fruity wines. If this trend seems to confirm a desire for independence on the part of Rioja Alavesa, it also shows that this DOC has some ideas for (re)conquest.

(\*) The DOC Rioja is divided into three subzonas, three viticultural "sub-divisions": Rioja Alta (45,000 ha), Rioja Alavesa (20,000 ha), and Rioja Baja (7,200 ha).

EN SAVOIR → WWW.ALUTIZVINOS.COM/EN/



Le Comte Audoin de Dampierre et sa fille Laure.

## Une visite au Château de Plassac

Par une allée majestueuse bordée d'arbres centenaires, au loin se dévoile une bâtisse, qui peu à peu émerge des bois jusqu'à en devenir irréelle. Sa taille est véritablement impressionnante ! Elle semble sortie d'un autre temps.

Le Château de Plassac est aujourd'hui la propriété du Comte Henri de Dampierre et du Comte Audoin de Dampierre. Joyau architectural du XVIII<sup>ème</sup> siècle, classé monument historique, ce domaine des deux Charentes détient un autre trésor : ses eaux-de-vie ! Le cognac du Château de Plassac est en effet largement réputé à travers le monde.

Paolo Basso, meilleur sommelier du monde, est accueilli par le Comte Audoin de Dampierre en personne. Un accueil convivial où l'histoire du château, son style architectural, et le domaine à la fois agricole et viticole attaché à la propriété sont abordés en toute simplicité. Depuis 8 générations, la famille Dampierre parcourt les allées de cette majestueuse propriété. Entre passé et présent, tradition et passion viticole, le Château de Plassac est un symbole de l'art de vivre à la française.

Dans une aile du château, Paolo Basso est invité à découvrir en exclusivité le nouveau coffret de la Vieille Réserve du Château de Plassac. Édition limitée à 280 exemplaires, présentée dans une carafe de cristal, le précieux nectar est un cognac d'exception, qui reprend les plus vieilles eaux-de-vie issues du clos du château. L'éclat de la carafe sur laquelle le Château de Plassac est sérigraphié en doré laisse deviner avec subtilité l'harmonie des saveurs et le raffinement des arômes.



Paolo Basso, le Comte Audoin de Dampierre et sa fille Laure.

**A visit to the Château de Plassac || Following a majestic path lined with hundred-year-old trees, the building is revealed in the distance, gradually emerging from the woods until it becomes unreal. Its size is truly impressive! It seems to have emerged from another time.**

The Château de Plassac is today the property of Count Henri de Dampierre and Count Audoin de Dampierre. An 18<sup>th</sup> century architectural jewel, classified as a historical monument, this estate in the Charentes region has another treasure: its brandies! Château de Plassac's cognac is widely renowned throughout the world.

Paolo Basso, Best Sommelier of the World, was welcomed by Count Audoin de Dampierre himself. A convivial welcome where the history of the château, its architectural style, and the agricultural and wine-growing estate attached to the property are discussed in all simplicity. For 8 generations, the Dampierre family has walked the paths of this majestic property. The Château de Plassac is a symbol of the french lifestyle, between past and present, tradition and passion for wine.

Paolo Basso was invited to discover the new boxed set of the Vieille Réserve du Château de Plassac in a wing of the château. This limited edition of 280 pieces is presented in a crystal decanter. It is an exceptional cognac, which includes the oldest eaux-de-vie from the château's clos. The brightness of the decanter on which Château de Plassac is silk-screened in gold gives a subtle hint of the flavours' harmony and the aromas' refinement.

Les cognacs du Château de Plassac ont rencontré de nombreux succès dans différents concours internationaux, témoignage de leur qualité et du caractère unique des vignes dont ils proviennent, entre terroir calcaire et climat océanique de la Charente-Maritime. « Nous avons simplement envoyés nos échantillons... » Résultat ? 6 médailles d'or (dont le prix du concours général agricole) pour le Cognac XO du Château de Plassac.

La dégustation se poursuit dans la boutique avec d'autres références, mais aussi le traditionnel Pineau des Charentes. Quelques anciennes bouteilles au packaging rétro mais au charme désuet d'antan sont également présentes, et sources d'anecdotes sur le sujet.

Le Comte Audoin de Dampierre est rejoint par sa fille, Laure, spécialiste des métiers du marketing et de la communication, qui met volontiers son expertise au service du domaine et de son compte Instagram dédié @cognacplassac. Heureux de voir Paolo Basso apprécier ses eaux-de-vie, une rapide visite des différentes installations a lieu. Le décor est sobre, l'objectif n'est pas le clinquant mais l'authentique.

A l'heure venue des adieux, M. Le Comte regarde une nouvelle fois Paolo Basso droit dans les yeux avant de déclarer « Je sens que nous serons amenés à nous revoir ». Devant autant de lieux et de produits d'exception à découvrir, il est fort probable que ces deux passionnés, hommes de goût et ambassadeurs de l'art de vivre se rencontrent à nouveau.



Le Comte Henri de Dampierre.

A quick tour of the various installations takes place, as we are happy to see Paolo Basso enjoying his eaux-de-vie. The decor is sober, the objective is not to be flashy but to be authentic.

When it was time to say goodbye, Mr. Le Comte looked Paolo Basso straight in the eye once again before declaring, "I have a feeling we'll be meeting again". Given so many exceptional places and products to discover, it is quite likely that these two passionate men of taste and lifestyle ambassadors will meet again.

Xavier Lacombe

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

### COMMENTAIRES DE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO REVIEW

#### Château de Plassac - Cognac Napoléon

**Robe** : ambrée. **Nez** : style très classique, avec des arômes de feuilles sèches, tabac doux, épices fines, écorce d'orange et une touche de poivre vert. **Bouche** : l'attaque en bouche est soulignée par une belle souplesse qui introduit le milieu de bouche à la structure dense et au style traditionnel. La belle finale est intense avec une rétro-olfaction qui rappelle le pot-pourri et la pâtisserie. **Commentaire** : un cognac idéal pour faire plaisir aussi bien aux néophytes qu'aux connaisseurs.

**Color**: amber. **Nose**: very classic style, with dry leaves, sweet tobacco, fine spices, orange peel aromas and a touch of green pepper. **Palate**: the first taste is underlined by a beautiful suppleness that introduces the dense mid-palate structure and traditional style. The beautiful finish is intense with a retro-olfaction reminiscent of potpourri and pastry. **Comments**: an ideal cognac to please both neophytes and connoisseurs.

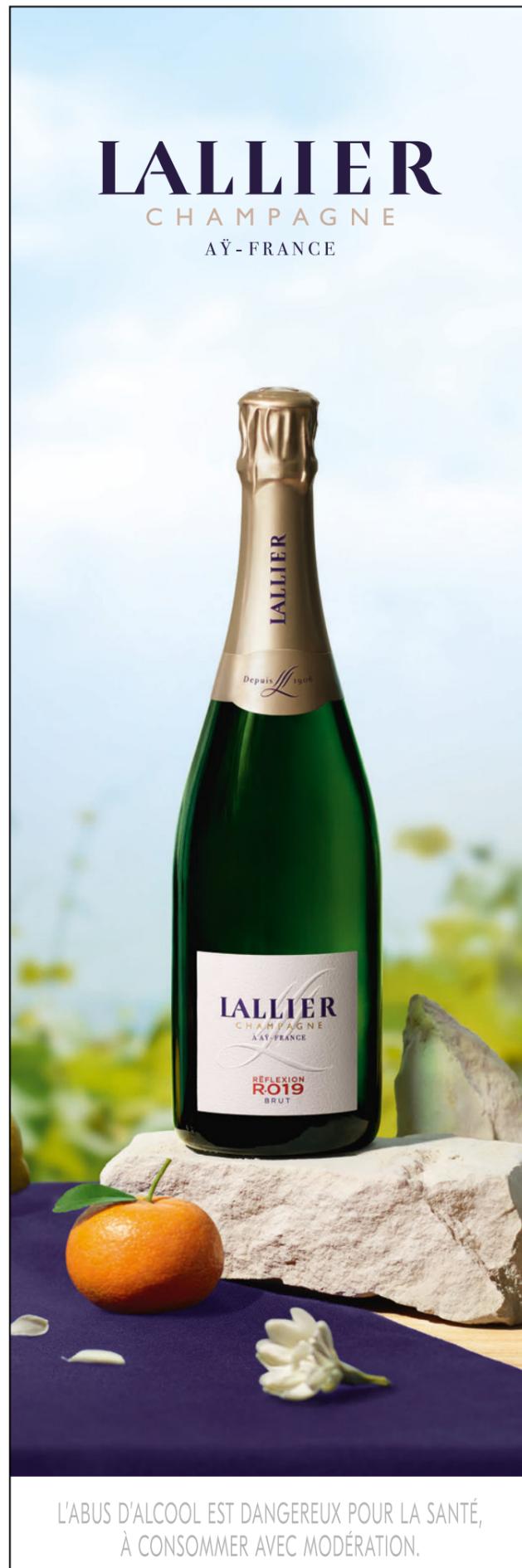
#### Château de Plassac - Cognac Vieille Réserve

**Robe** : ambrée. **Nez** : affiche une très belle complexité et le raffinement apporté par des arômes d'épices douces, d'encens, de pomme au four, de vanille et d'écorce de mandarine. **Bouche** : dense et tout en finesse, avec une structure dense et savoureuse et un style qui reflète la tradition. La finale est persistante avec de la souplesse et une complexité apportée par les arômes épicés en rétro-olfaction. **Commentaire** : un cognac d'excellence qui grâce à son goût et à la bouteille distinguée, est l'idéal pour des cadeaux importants.

**Color**: amber. **Nose**: displays a very nice complexity and refinement brought by sweet spices, incense, baked apple, vanilla and tangerine peel aromas. **Palate**: dense and fine, with a dense, flavoursome structure and a style that reflects tradition. The finish is persistent with suppleness and complexity brought by the spicy aromas in retro-olfaction. **Comments**: an excellent cognac which, thanks to its taste and distinguished bottle, is ideal for important gifts.



www.champagne-boutilliez-marchand.fr  
 21 rue Pasteur - 51380 Villers-Marmery  
 Téléphone : 06.71.04.81.76



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



TONIC | SPIRITUEUX ET AUTRES NECTARS

## ARTONIC

Le tonic français qui égaye votre fin d'année

Créé en 2018, Artonic est la première gamme française de mixers premium pour les spiritueux haut de gamme. Ces tonics et sodas entièrement naturels sont élaborés à partir d'une eau pure de la source de Gensac (en Charente) et d'un assemblage sophistiqué d'arômes naturels de quinine naturelle, de fruits et de plantes, sélectionnés à Grasse. Les mixers Artonic sont certifiés biologiques, sans édulcorants artificiels ni conservateurs, et contiennent moins de sucre pour moins de calories. Tout réside dans les secrets de l'assemblage et la notion d'équilibre amertume/sucrosité, avec une finesse des bulles qui apporte de l'élégance en bouche.

Les mixers Artonic sont conçus pour mettre en valeur les caractéristiques gustatives de vos spiritueux préférés en cocktails, ou une consommation alternative sans alcool. Six références sont actuellement disponibles en 20 cl et 50 cl en France et dans 15 pays à l'export : l'Indian Tonic (une version classique raffinée à la quinine naturelle aux notes d'orange amère du Brésil et de rose de Turquie), le Lemon Lavender Tonic (quinine naturelle, citron jaune d'Espagne, citron vert de Cuba, sublimés par l'élégance de la lavande des Alpes françaises), le Cucumber Tonic (un twist surprenant et très rafraîchissant aux arômes naturels de quinine, de concombre, d'orange d'Espagne et de gingembre de Chine), le Lemongrass Soda (un assemblage citronnelle, basilic de Gênes et gingembre de Chine), le Ginger Ale (élégant, d'une originalité marquée par des notes de romarin et d'infusion de chêne français) et enfin le Ginger Beer (audacieusement épicé et élaboré à partir de deux variétés de gingembre et rehaussé par de la cardamome verte).

Artonic faisant le lien entre l'ARTisanat et l'ARTistique, prône la créativité au travers de recettes cocktails et mocktails originales. De quoi vous inspirer pour vos fêtes de fin d'année !

EN SAVOIR + [WWW.MAISONARTONIC.COM](http://WWW.MAISONARTONIC.COM)

### ARTONIC, the French tonic that will brighten up your end of the year

Created in 2018, Artonic is the first French range of premium mixers for high-end spirits. These all-natural tonics and sodas are made with pure water from the Gensac spring (in Charente) and a sophisticated blend of natural quinine, fruit and plant flavors, selected in Grasse. The Artonic mixers are organically certified, without artificial sweeteners or preservatives, and contain less sugar for fewer calories. It's all about the secrets of blending and the notion of balance between bitterness and sweetness, with a finesse of bubbles that brings elegance to the palate.

Artonic mixers are designed to enhance the taste characteristics of your favorite spirits in cocktails, or an alternative non-alcoholic drink. Six references are currently available in 20cl and 50cl in France and in 15 export countries: Indian Tonic (a refined classic version with natural quinine and Brazilian bitter orange and Turkish rose notes), Lemon Lavender Tonic (natural quinine, Spanish yellow lemon, Cuban lime, enhanced by the elegant French Alpine lavender), Cucumber Tonic (a surprising and very refreshing twist with natural flavors of quinine, cucumber, Spanish orange and Chinese ginger), the Lemongrass Soda (a blend of lemongrass, Genoa basil and Chinese ginger), the Ginger Ale (elegant and original with rosemary notes and French oak infusion) and finally the Ginger Beer (boldly spicy, made with two varieties of ginger and enhanced with green cardamom).

Artonic is the link between ARTisanat (craft industry) and ARTistique (artistic), advocating creativity through original cocktail and mocktail recipes. Enough to inspire you for Christmas holidays!

# Génération néo-artisans de l'Armagnac

## Un regard actuel pour une nouvelle mise en scène

Fierté indiscutable du Sud-Ouest, l'Armagnac séduit toujours pour son âme artisanale et son pouvoir fédérateur. Aujourd'hui le brandy gascon est l'œuvre de plus de 730 viticulteurs (*Chiffre BNIA 2022*), tous avancent dans le respect de traditions et de transmissions. Bien que le prestige s'affiche au fil du temps qui passe, certains ont fait le pari d'une approche plus moderne imaginée par et pour une nouvelle génération. De plus, le *made in France* active une scène cocktail de qualité, animée par l'expérimentation. Les bartender et mixologues chinent et mettent en lumière la pluralité des produits façonnés en France. L'Armagnac, AOC 100 % française, est donc vouée à prendre le chemin des shakers et des verres à mélange avec audace.

### Armagnac's neo-artisans generation: A contemporary look for a new setting

The undisputed pride of the South-West, Armagnac continues to seduce for its artisanal soul and its unifying power. Today, the Gascon brandy is the work of more than 730 winegrowers (*BNIA 2022 figures*), all of whom work with respect for tradition and transmission. Although the prestige of the brandy has increased with the passing of time, some of them have opted for a more modern approach designed by and for a new generation. Moreover, the *made in France* approach activates a quality cocktail scene, driven by experimentation. Bartenders and mixologists are hunting and highlighting the plurality of products made in France. Armagnac, a 100% French AOC, is therefore destined to boldly take the path of shakers and mixing glasses.

Socle solide de l'appellation, la Maison Dartigalongue fondée en 1817 perpétue un projet familial remarquable. Benoît Hillion, ingénieur agronome, conduit cet héritage en y apportant une dimension novatrice et à l'écoute de ses ambassadeurs fidèles. « Nous revisitons notre gamme d'assemblage, afin de donner plus d'impacts et de pertinences pour les jeunes consommateurs ». En effet, la piste Armagnac Experience (Dry Cellar, Un-Oaked, Double Oaked) promet des résultats bluffant pour l'univers de la mixologie.

The Maison Dartigalongue, founded in 1817, is the solid foundation of the appellation and perpetuates a remarkable family project. Benoît Hillion, an agricultural engineer, is leading this heritage by bringing an innovative dimension and listening to his loyal ambassadors. "We are revisiting our blending range, in order to give more impact and relevance to young consumers". The Armagnac Experience trail (Dry Cellar, Un-Oaked, Double Oaked) promises to deliver stunning results for the mixology world.

### PORTHO'S NECK

#### Recette :

- 5cl Dry Cellar Armagnac
- 5cl Dry Cellar Armagnac
- Ginger Ale
- Ginger Ale
- Bitter Angostura
- Bitter Angostura



© Armagnac Dartigalongue

Bien qu'il soit fascinant de découvrir l'expression d'eaux-de-vie-vieilles plusieurs décennies en barriques, l'Armagnac prend un nouveau virage au Château Saint-Aubin et vise désormais un style plus franc et actuel mené par l'identité gustative naturelle des vins. Surprenantes à la dégustation, les eaux-de-vie jeunes s'annoncent gourmandes et généreuses. « On apprécie les eaux de vie lorsqu'elles sont jeunes. La franchise du fruit et la douceur naturelle dues à une distillation minutieuse offrent instantanément un plaisir de dégustation unique ». A ces mots, Lisa & Alexandre Westphal, dernière génération de la propriété, aiment à décrire leurs armagnacs comme des eaux-de-vie de fruit. La Blanche Armagnac 100 % ugni blanc en est l'ambassadeur idéal. Servi sur glace, il se présente avec des notes de poire, de pamplemousse et même de litchi.

Although it is fascinating to discover the expression of eaux-de-vie aged several decades in barrels, Armagnac is taking a new turn at Château Saint-Aubin and is now aiming for a more frank and contemporary style driven by the wines' natural taste identity. Surprisingly, the young eaux-de-vie promise to be greedy and generous. "We appreciate young eaux de vie. The frankness of the fruit and the natural sweetness due to meticulous distillation instantly offer a unique tasting pleasure". With these words, Lisa & Alexandre Westphal, the last generation of the estate, describe their armagnacs as fruit brandies. La Blanche Armagnac 100% Ugni Blanc is the ideal ambassador. Served on the rocks, it presents itself with pear, grapefruit and even lychee notes.

### BLANCHE TONIC

#### Recette :

- 5 cl Blanche Ugni
- 5cl Blanche Ugni Blanc
- Tonic Kaskad®
- Tonic Kaskad®
- Zeste citron vert et poire
- Zeste citron vert et poire



© Château Saint-Aubin



© Château Saint-Aubin

Chez Armin s'affranchir des codes et agiter des produits authentiques et durables, c'est tout un art ! A l'initiative de trois jeunes entrepreneurs, Armin voit le jour en 2020 et est résolument dévoué à redonner une seconde jeunesse à l'eau-de-vie de France vieille de 700 ans. « L'Armagnac, c'est du raisin, ce sont des vignes, c'est la France. C'est tout ce qu'on aime. L'objectif d'Armin est de lui rendre la place qu'il mérite au sein de la famille des spiritueux français » explique Edgar Anagnostou. Le 6 ans apprécie la compagnie d'un citron ou encore de fruits rouges frais. Le 10 ans, majoritairement mené par le Baco, présente une silhouette détonante en Old Fashioned ou Neat.

At Armin, breaking free from codes and creating authentic and sustainable products is an art! Three young entrepreneurs founded Armin in 2020 and are resolutely committed to giving a new lease of life to France's 700-year-old eau-de-vie. "Armagnac is grapes, it's vines, it's France. It's everything we love. Armin's goal is to give it back the place it deserves in the French spirits family," explains Edgar Anagnostou. The 6 year old enjoys the company of a lemon or fresh red fruit. The 10 year old, mostly led by the Baco, presents a striking silhouette in Old Fashioned or Neat.

### ARMIN LOVE

#### Recette :

- 4 cl Armin 6 ans
- 4 cl Armin 6 years
- Basilic et fraise ou framboises
- Basil and strawberry or raspberry
- écrasées dans un shaker
- crushed in a shaker
- 2 cl de sirop de sucre
- 2 cl sugar syrup
- 2 cl citron jaune
- 2 cl lemon juice

En finalité, la définition même du « Terroir Français » réside en sa force de traditions, de transmission et de progression.

In the end, the very definition of "French Terroir" lies in its strength of tradition, transmission and progression.

Adrien Cascio



13-15  
FEB.  
2023

PARIS EXPO  
PORTE DE  
VERSAILLES

WE ARE  
the wine  
& spirits  
business  
event —  
IN PARIS

An event by VINEXPOSIUM.

## Record de fréquentation pour la 18<sup>ème</sup> édition du Whisky Live Paris

Le Whisky Live Paris 2022 a une nouvelle fois été le rendez-vous incontournable des professionnels et des amateurs de spiritueux en France, avec 18 245 visiteurs enregistrés, soit une progression de 25% par rapport à l'édition précédente.

Maisons, distilleries et embouteilleurs du monde entier étaient venus en nombre (près de 250 exposants). En outre, les acteurs français ont été au rendez-vous, et ont affiché un bel optimisme. Ainsi, Loïg Le Lay, directeur commercial de la Distillerie Les Menhirs, estime qu'il existe « un véritable élan autour des whiskies français ».

A l'étage, la Rhum Gallery a particulièrement séduit les visiteurs, qui ont eu l'occasion de voyager dans les Caraïbes, en Amérique du Sud ou encore à La Réunion. Tout comme le gin qui suscite un intérêt grandissant chez les consommateurs français. « Le gin présente un potentiel illimité. Nous avons vu se présenter à nous de plus en plus de représentants de bars à gin, montrant que l'image du gin s'est particulièrement rehaussée », confie un expert du stand TAG- The Avant-Gardist. Nouveauté 2022, le Saké District a particulièrement été remarqué, rejoignant le plébiscite des consommateurs français.

Le Whisky Live Paris 2022, ce n'était pas un mais deux espaces exclusifs. Ainsi, le bar Golden Promise a servi plus de 140 bouteilles de collectors sur l'ensemble de la durée de l'événement, tandis que la vente aux enchères solidaire menée par Fine Spirits Auction, au profit de la Fondation GoodPlanet, a permis de mettre en valeur une quinzaine de lots de flacons d'exception.

Rendez-vous en 2023 pour un plateau et une programmation encore plus exigeants.

**The 18<sup>th</sup> edition of Whisky Live Paris sets a new attendance record** || *Whisky Live Paris 2022 was once again the must-attend event for spirits professionals and enthusiasts in France, with 18,245 visitors registered, a 25% increase over the previous edition.*

Companies, distilleries and bottlers from all over the world gathered in large numbers (nearly 250 exhibitors). In addition, the French companies were there, and showed great optimism. Thus, Loïg Le Lay, commercial director of Distillerie Les Menhirs, believes that there is "a real impulse around French whiskies".



Upstairs, the Rum Gallery particularly appealed to visitors, who travelled to the Caribbean, South America and Reunion Island. The same goes for gin, which is attracting growing interest among French consumers. "Gin has unlimited potential. We saw more and more gin bar representatives coming to us, showing that the image of gin has particularly improved," confided an expert at the TAG - The Avant-Gardist booth.

The Saké District, a new feature in 2022, was particularly well received, in line with the plebiscite of French consumers.

Whisky Live Paris 2022 was not just one but two exclusive spaces. The Golden Promise bar served more than 140 bottles of collectors' bottles throughout the event, while the solidarity auction conducted by Fine Spirits Auction, in aid of the GoodPlanet Foundation, enabled some fifteen lots of exceptional bottles to be put on display.

See you in 2023 for an even more demanding line-up and programme.

— ACCORDS DE SAISON —

# Curieuse Complicité

par Adrien Cascio

Réglisse des bois  
de la Montagne Noire  
et jeunes poireaux

*Réglisse des bois of Montagne Noire  
and young leeks*

THOMAS CABROL

LA VILLA PINWOOD - PAYRIN-AUGMONTEL (81)

&

Météore 2021

CLOS LARROUYAT

JURANÇON SEC, MAXIME & LUCIE SALHARANG

Aux sillons feutrés de la Montagne Noire dans le cœur du Tarn, Anne & Thomas Cabrol suggère une idée judicieusement géniale d'une table oeno-gastronomique, La Villa Pinewood. Après avoir gravé dans la roche leur passage à Toulouse avec le N°5 Wine Bar (meilleur bar à vin au monde), le couple ouvre la voie gourmande des produits du Causse et de la Montagne Noire. Une table de 12 invités se dresse à vous telle une scène hors du temps où Thomas joue sa plus belle partition autour de « 15 lieux » à proximité. Anne, telle une cheffe d'orchestre, s'assure du rythme du service et donne la tonalité à des cuvées d'artisans en cœur avec la cueillette du chef. En hiver, la réglisse des bois ou polypode commun fait son entrée à La Villa Pinewood, sa douceur naturelle rappelant celle de la réglisse amuse Thomas qui la magnifie au végétal croquant de jeunes poireaux.

Mon amour du contraste trouve alors sa plus belle définition. La douceur (et non le sucre) n'a, à mon sens, de meilleur compagnon que la minéralité saline. Le sort est jeté, Lucie & Maxime Salharang dressent des Mansengs droits et marins issus des coteaux d'altitude de Jurançon au Clos Larrouyat. La cuvée *Météore 2021* se présente en haute définition face à la réglisse des bois, le jeu des sensations est palpable presque frissonnant. Vinifié naturellement, *Météore* offre des fragrances subtiles de physalis et une ossature acidulée d'une grande précision. Le tout joue à l'unisson avec l'infusion de la fougère sauvage rehaussant les jeunes poireaux du Tarn.

**Seasonal pairing – Curious complicity** || Anne & Thomas Cabrol have come up with a brilliant idea for an oeno-gastronomic restaurant, La Villa Pinewood situated in the heart of the Tarn, in the hushed grooves of the Montagne Noire. After having engraved in stone their visit to Toulouse with the N°5 Wine Bar (best wine bar in the world), the couple opens the gourmet way to the products of the Causse and the Montagne Noire. A 12-guest table stands before you like a timeless stage where Thomas plays his most beautiful score around “15 places” nearby. Anne ensures the rhythm of the service like an orchestra conductor, and sets the tone for the artisanal vintages in tune with the chef's harvest. In winter, the wood licorice or common polypode makes its entrance at La Villa Pinewood, its natural sweetness reminiscent of licorice amuses Thomas who enhances it with the crunchy vegetal of young leeks.

My love of contrast finds its most beautiful definition. Sweetness (not sugar) has, in my opinion, no better companion than saline minerality. The die has been cast, Lucie & Maxime Salharang are making straight and seaworthy Mansengs from the Jurançon hillsides at Clos Larrouyat. The 2021 *Météore* vintage is presented in high definition against the wood liquorice, the play of sensations is palpable, almost shivering. Naturally vinified, *Météore* offers subtle physalis fragrances and an acidic backbone of great precision. It combines with the wild fern infusion that enhances the Tarn's young leeks.



**Recette :**

- Cueillir du polypode commun.
- Peler les rhizomes.
- Blanchir 3 fois.
- Faire sécher au four ventilé une nuit à 70°.
- Mixer en poudre.

**Préparation**

- Faire cuire les jeunes poireaux avec un copeau de beurre demi-sel et un fond de légumes.
- Récupérer le jus de cuisson pour y faire infuser la réglisse des bois.
- Monter au beurre.
- Dresser.

**Recipe:**

- Pick common polypode.
- Peel the rhizomes.
- Bleach 3 times.
- Dry in a ventilated oven overnight at 70°.
- Blend into powder.

**Preparation**

- Cook the young leeks with a slice of semi-salted butter and a vegetable stock.
- Recover the cooking juices to infuse with the wild liquorice.
- Stir in the butter.
- Arrange on a plate.

## — ACCORDS METS &amp; CHAMPAGNE —

Mosaïque de légumes,  
huîtres et saint-jacques

&amp;

Cuvée Grands Terroirs 2015  
du Champagne Palmer & CoVegetables, oysters and scallops mosaic  
& Cuvée Grands Terroirs 2015 from Champagne Palmer & Co

Martin Jean, chef sommelier au Domaine Les Crayères : « Nouvelle interprétation issue uniquement des terroirs de la Montagne de Reims, la Maison Palmer propose un vin signature d'une grande fraîcheur aux arômes de fleur d'oranger et de cédrat. Une bouche à la fois fraîche et onctueuse terminant sur une touche légèrement fumée.

Le plat a trouvé son lien avec cette belle cuvée ! L'iode de l'huître avec la fraîcheur, la mâche de la saint-jacques et l'onctuosité crémeuse de ce Grands Terroirs, ainsi que la gelée fumée rappelant sa finale. »

Martin Jean, head sommelier at Domaine Les Crayères: "A new interpretation from the Montagne de Reims terroirs only, the Palmer House offers a signature wine of great freshness with orange flower and citron aromas. A fresh and unctuous palate with a slightly smoky finish. The dish has found its link with this beautiful wine! The oyster's iodine with the freshness, the scallop's chewiness and the creamy unctuousness of this Grands Terroirs, as well as the smoked jelly reminding us of its finale".

## Recette pour 4 personnes :

## Les légumes

- 80g de carotte jaune
- 80g de carotte orange
- 20g de gros sel gris
- 20cl d'eau
- 10 grains de poivre noir
- 10 graines de coriandre
- 80g de betterave Chioggia
- 80g de betterave Golden
- 2cl de vinaigre de riz
- 20g de miel
- 10g de gros sel gris
- 20cl de champagne
- 80g de radis Red Meat
- 80g de radis Green Meat
- 80g de radis Blue Meat
- 3cl d'huile olive
- 1cl de jus de citron vert
- QS zestes de citron jaune
- 2 poireaux Crayon
- 1cl d'huile olive

## Les huîtres

- 4 huîtres creuses n° 2
- 3cl de champagne
- 4 feuilles d'huître
- QS poivre iodé des Côtes

## La gelée fumée de légumes

- 200g de parure de légumes taillés
- 50g de peau d'anguille fumée
- 50cl de champagne
- 50cl de fumet de poisson
- 6cl d'eau d'huître
- 4 feuilles de gélatine

## Les saints-jacques

- 8 belles saints-jacques
- 1cl de sauce soja salée
- 4cl d'huile d'olive
- 10g de gingembre confit
- 10g de citron confit
- QS poivre des Côtes



## 4 person recipe

## The vegetables

- 80g yellow carrot
- 80g orange carrot
- 20g coarse grey salt
- 20cl water
- 10 black peppercorns
- 10 coriander seeds
- 80g Chioggia beetroot
- 80g Golden beetroot
- 2cl of rice vinegar
- 20g honey
- 10g coarse grey salt
- 20cl champagne
- 80g Red Meat radish
- 80g Green Meat radish
- 80g Blue Meat radish
- 3cl olive oil
- 1cl lime juice
- QS lemon peel
- 2 pencil leeks
- 1cl olive oil

## Oysters

- 4 hollow oysters n° 2
- 3cl of champagne
- 4 oyster leaves
- QS iodized pepper from the Côtes

## The smoked vegetable jelly

- 200g cut vegetable trimmings
- 50g smoked eel skin
- 50cl of champagne
- 50cl of fish stock
- 6cl oyster water
- 4 sheets of gelatine

## The scallops

- 8 large scallops
- 1cl salted soy sauce
- 4cl olive oil
- 10g candied ginger
- 10g candied lemon
- QS of pepper from the Côtes

## Légumes :

Tailler les différentes variétés de légumes à l'emporte-pièce.

## Carottes :

Mélanger l'eau avec le gros sel gris, diluer, ajouter les graines de coriandre et les grains de poivre. Disposer les carottes dans un bocal, verser dessus la marinade, fermer et conserver au minimum 1 semaine avant utilisation.

## Betteraves :

Chauffer le vinaigre de riz, le miel, le gros sel gris, et au dernier moment après l'ébullition verser le champagne. Disposer les betteraves dans un bocal, verser dessus la marinade, fermer et conserver au minimum 3 jours avant utilisation.

## Radis :

Mariner au dernier moment les radis avec l'huile d'olive, le jus de citron et des zestes de citron.

## Poireaux :

Blanchir dans l'eau bouillante salée les poireaux taillés à l'emporte-pièce, refroidir dans l'huile.

## Huîtres :

Ouvrir les huîtres et réserver l'eau iodée pour le bouillon. Griller les huîtres à la flamme, les couper en dés et les rouler dans le champagne. Ajouter les feuilles d'huîtres ciselées puis poivrer généreusement avant de maintenir au frais.

## Gelée fumée :

Couper la peau d'anguille en julienne et émincer les parures de légumes. Suer l'ensemble pendant 5mn puis verser le champagne et le fumet de poisson. Cuire 30mn sans atteindre l'ébullition, filtrer dans une étamine, réduire de moitié et verser l'eau des huîtres. Ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau glacée et réserver au frais une nuit.

## Saints-jacques :

Pour l'assaisonnement des saint-jacques, mélanger la sauce soja salée avec l'huile d'olive, le gingembre et le citron confit taillé en fine brunoise. Couper les saints-jacques en dés, verser la marinade, enrober et finir l'assaisonnement avec le poivre des Côtes.

## Dressage :

Désarêter le filet d'anguille et le couper en petits bâtonnets. Les mélanger avec les dés de saints-jacques et d'huîtres puis rectifier l'assaisonnement. Disposer cette préparation sur une assiette très froide, recouvrir des différents légumes crus, cuits, marinés et fermentés. Prélever de la gelée avec une cuillère, la poser sur la mosaïque puis râper par-dessus les différents légumes crus.



## Vegetables:

Cut the different vegetables with a cookie cutter.

## Carrots:

Mix the water with the coarse grey salt, dilute, add the coriander seeds and peppercorns. Place the carrots in a jar, pour the marinade over them, close and store for at least 1 week before use.

## Beets:

Heat the rice vinegar, honey, coarse grey salt, and at the last moment after boiling pour in the champagne. Place the beetroot in a jar, pour the marinade over them, close and store for at least 3 days before use.

## Radishes:

Marinate the radishes at the last moment with olive oil, lemon juice and lemon zest.

## Leeks:

Blanch the leeks in boiling salted water, cool in oil.

## Oysters:

Open the oysters and reserve the iodized water for the stock. Grill the oysters over a flame, cut them into cubes and roll them in the champagne. Add the chopped oyster leaves and pepper generously before keeping in the fridge.

## Smoked jelly:

Cut the eel skin into julienne strips and chop the vegetable trimmings. Sweat all the ingredients for 5 minutes, then pour in the champagne and fish stock. Cook for 30 minutes without boiling, filter through a cheesecloth, reduce by half and pour in the oyster water. Add the gelatine, previously soaked in ice water, and set aside in the fridge overnight.

## Scallops:

Season the scallops by mixing the salted soy sauce with the olive oil, ginger and finely diced preserved lemon. Cut the scallops into cubes, pour the marinade over them, coat and finish seasoning with the Côtes pepper.

## Dressing:

Remove the bones from the eel fillet and cut into small sticks. Mix them with the diced scallops and oysters and adjust the seasoning. Arrange this preparation on a very cold plate, cover with the various raw, cooked, marinated and fermented vegetables. Take some jelly with a spoon, place it on the mosaic and grate the various raw vegetables on top.

# Quand les champagnes de terroirs régalent les gastronomes

*When local champagnes delight gourmets*

Depuis quelques années, le Syndicat Général des Vignerons de la Champagne (SGV), sous sa bannière collective « Champagne de Vignerons », s'associe aux JRE - Jeunes Restaurateurs. Grâce à cette collaboration, les deux entités s'engagent à mettre en avant leur passion pour la gastronomie et le Champagne dans un seul et même projet articulé en plusieurs temps forts.

C'est en avril dernier que le SGV et les JRE ont débuté leur programme 2022. L'idée première du partenariat était de lier les mets d'exception, imaginés par les chefs des JRE, à des Champagnes de caractère proposés par les vignerons et coopératives de Champagne.



## When local champagnes delight gourmets

For some years now, the Syndicat Général des Vignerons de la Champagne (SGV), under its collective banner "Champagne de Vignerons", has been associated with the JRE - Jeunes Restaurateurs. Thanks to this collaboration, the two entities are committed to highlighting their passion for gastronomy and Champagne in a single project articulated in several highlights.

It was last April that the SGV and the JREs started their 2022 program. The primary idea of the partnership was to link the exceptional dishes, imagined by the chefs of the JREs, to Champagnes of character offered by the winegrowers and Champagne cooperatives.

Plat réalisé par Benjamin Delpierre, Président JRE-France

*Magret de canard au feu de bois, mousse de parmesan et café, aubergines, copeaux de jambon de Parme.*

*Wood-fired duck breast, parmesan and coffee mousse, aubergines, Parma ham shavings.*



1. Préparer une marinade pour le magret de canard à l'aide de café, de soja et d'huile d'olive, et y plonger les magrets de canard entiers pendant au moins 5 heures.
2. Réaliser un caviar d'aubergines, le laisser refroidir et le relever avec une vinaigrette au gingembre, coriandre, huile d'ail et citron.
3. Monter une mousse à l'aide de la crème, dans laquelle le café a été préalablement infusé. La passer en siphon.
4. Réaliser un crumble avec le parmesan, la poudre de café, le beurre et la farine. Cuire le crumble dans le barbecue « kamado ».
5. Griller les magrets de canard entiers sur la plancha « Ofyr » puis tailler des tranches.
6. Dresser en disposant le caviar d'aubergines, saupoudrer le crumble, déposer la mousse à côté, finir par une tranche de magret. Terminer par quelques copeaux de Jambon de Parme 30 mois d'affinage.

1. Prepare a marinade for the duck breast using coffee, soy and olive oil, and immerse the whole duck breasts in it for at least 5 hours.
2. Make an eggplant caviar, let it cool and spice it up with a ginger, coriander, garlic oil and lemon vinaigrette.
3. Whip a mousse using the cream, in which the coffee has been infused beforehand. Siphon it.
4. Make a crumble with the parmesan, coffee powder, butter and flour. Cook the crumble in the "kamado" barbecue.
5. Grill the whole duck breasts on the "Ofyr" plancha then cut into slices.
6. Serve by arranging the eggplant caviar, sprinkle the crumble, place the mousse on the side, finish with a slice of duck breast. Finish with a few shavings of Parma ham aged 30 months.

*Servi avec : Champagne Laurent Bénard - Cuvée Vibratis 2015*

*Served with: Champagne Laurent Bénard - Cuvée Vibratis 2015*



L'accord se fait sur les textures pleines et serrées du canard et du champagne, et grâce au caractère généreux et volumineux de l'année et de la mousse de Parmesan. Enfin, l'équilibre aromatique, mature et légèrement végétal (aubergine et café d'un côté / 2015 de l'autre), doit parfaire l'accord.

« La démarche de Champagne de Vignerons nous parle à nous, chefs membres du réseau JRE-Jeunes Restaurateurs. En effet, ce label de haute qualité gastronomique regroupe des jeunes chefs passionnés, propriétaires et indépendants, qui font le choix de l'authenticité et des meilleurs produits. Nous apprécions beaucoup les rencontres avec les vignerons de Champagne à l'occasion des événements que nous organisons : c'est toujours l'occasion de belles découvertes ; à chaque fois nous constatons que chaque terroir est unique et que nos plats peuvent trouver de beaux accords avec ces cuvées élaborées avec soin ». Benjamin Delpierre, président JRE-France et chef du restaurant *La Liégeoise*\* à L'Atlantic, Wimereux (62).

« [...]Autant de vignerons, autant de champagnes : chacun son caractère ! Corollairement autant de chefs, autant de styles et donc à chacun son champagne de vignerons ! Notre partenariat et collaboration sont pour nous une évidence ! », Maxime Toubart, président du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne.

The pairing is made on the full and tight textures of the duck and the champagne, and thanks to the generous and voluminous character of the year and the Parmesan mousse. Finally, the aromatic balance, mature and slightly vegetal (aubergine and coffee on one side / 2015 on the other), must perfect the harmony.

"Champagne de Vignerons' approach speaks to us, chefs who are members of the JRE-Jeunes Restaurateurs network. Indeed, this label of high gastronomic quality brings together young passionate chefs, owners and independents, who choose authenticity and the best products. We really appreciate the meetings with the winegrowers of Champagne during the events that we organize: it is always the occasion for beautiful discoveries; each time we find that each terroir is unique and that our dishes can find beautiful pairings with these carefully prepared cuvées". Benjamin Delpierre, president of JRE-France and chef of the restaurant *La Liégeoise*\* at L'Atlantic, Wimereux (62).

"[...] So many winegrowers, so many champagnes: each has its own character!" As a corollary, so many chefs, so many styles and therefore to each his own champagne of winegrowers! Our partnership and collaboration are obvious to us!", Maxime Toubart, president of the Syndicat Général des Vignerons de la Champagne.

*Rare*  
CHAMPAGNE



RARE ROSÉ MILLÉSIME 2012  
VIRTUOSE

© rarechampagne\_official

www.rare-champagne.com

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

# GOURMANDISES DE FÊTES

## *Noël 2022 et ses plaisirs sucrés*

### *Bûche « Haute-Couture »*

**Naraé Kim,  
Park Hyatt Paris – Vendôme**

La cheffe pâtissière transpose le mythique drapé de la couturière Jeanne Paquin en bûche de Noël, mêlant la fraîcheur de la poire à l'intensité de la noisette. Une mousse au chocolat 72 % du Venezuela, entoure cet insert et la crème poire, eau-de-vie.

The pastry chef transposes the mythical Jeanne Paquin dressmaker's drape into a Christmas log. It combines pear freshness with hazelnut intensity. A 72% Venezuelan chocolate mousse surrounds this insert and the pear and brandy cream.

Pour 6-8 personnes - Prix : 95 €

Renseignements et réservations au 01 58 71 10 60  
ou par email à [reservations.restaurants@hyatt.com](mailto:reservations.restaurants@hyatt.com)



### *Bûche de Noël*

**Anthony Coquereau,  
Hôtel Fouquet's Paris**

Composé d'un biscuit à la cacahuète sur un croustillant cacahuète et maïs grillé, cet entremet renferme un cœur crémeux au caramel, une crème saveur pop corn, recouvert par une onctueuse mousse au pop corn. Surmontée d'une délicate bulle en sucre, la boule à neige met à l'honneur la célèbre avenue des Champs-Élysées.

Composed of a peanut biscuit on a peanut and roasted corn crunch, this dessert contains a creamy caramel heart, a popcorn flavoured cream, covered by a smooth popcorn mousse. The snow globe, topped with a delicate sugar bubble, honours the famous Champs-Élysées avenue.

Pour 6 personnes - Prix : 80 €

Disponible à la livraison en édition limitée  
ou à consommer sur place au cœur de l'un des deux restaurants.



### Frissons de Noël

Pascal Hainigue,  
Bristol Paris

Magistrale sculpture sucrée, la bûche est composée d'icebergs en mousse de marron, un cœur de gelée de kalamansi, agrume sublime résumant le meilleur du pamplemousse, du fruit de la passion et du citron, le tout posé sur une dacquoise aux noisettes et aux marrons.

A masterful sweet sculpture, the log is made up of chestnut mousse icebergs, a jelly heart of kalamansi, a sublime citrus fruit that sums up the best of grapefruit, passion fruit and lemon, all placed on a hazelnut and chestnut dacquoise.

Pour 6-8 personnes - Prix : 130 €

Disponible du 20 au 26 décembre à l'Épicerie des Ateliers du Bristol Paris.



© Studio des fleurs / Laurent Fau

### La Ruche de Noël

Alexandre Girard,  
InterContinental Bordeaux – Le Grand Hôtel

Autour d'une mousse yaourt légère aux notes de miel se dévoile un montage tout en relief : un biscuit moelleux à la noix de pécan, un crémeux miel, un croustillant praliné à la noix de pécan et une marmelade aux agrumes. Les alvéoles sont ornements de miel et de pollen.

The light yoghurt mousse with honey notes is surrounded by a relief of a soft pecan biscuit, a honey cream, a pecan praline crunch and a citrus marmalade. The cells are decorated with honey and pollen.

Pour 8 personnes - Prix : 140 €

En édition limitée (15 exemplaires) composée d'un véritable rayon de miel, 4 pots de miels de l'Essaim de la Reine et d'un entremets. (Commande obligatoire 72 heures à l'avance), A partir du 20 décembre 2022. Préventes en ligne dès le 14 décembre 2022.

Informations et réservations : +33 (0)5 57 30 44 44 ou restaurant.bordeaux@ic-bordeaux.com



### Origami de Noël

Eddie Benghanem,  
Waldorf Astoria Versailles - Trianon Palace

L'entremets est un gâteau recouvert d'une fine coque au chocolat au lait du Pérou, 60 % cacao. A l'intérieur, une mousse onctueuse au chocolat au lait. Un praliné amande et sobacha l'accompagne. La crème vanille torréfiée et le confit d'agrumes (mandarine, citron) relèvent les saveurs de Noël. La forêt est composée à 100 % de chocolat, avec un cacao 60 %.

The entremets is a cake covered with a thin shell of 60% cocoa milk chocolate from Peru. The inside is a creamy milk chocolate mousse. The cake is accompanied by an almond and sobacha praline. The roasted vanilla cream and the citrus fruit confit (mandarin, lemon) bring out the Christmas flavours. The chocolate forest is made of 100% chocolate, with 60% cocoa.

Pour 6-8 personnes - Prix : 84 €

En commande à partir du 1<sup>er</sup> décembre, retrait sur place du 17 décembre au 1<sup>er</sup> janvier.



### Bûche « Façon Forêt Noire Merveilleuse »

Benjamin Siwek & Hugo Sipp,  
Groupe Barrière

Les chefs pâtisseries célèbrent les 110 ans du groupe en imaginant une recette à base d'ingrédients bio et 100 % sans gluten. Ils associent un crémeux au chocolat à une onctueuse crème d'Isigny de Normandie, la douceur d'une mousse vanille Bourbon Bio de Madagascar au sucré d'une compotée de griotte au Kirsch et au croquant de la meringue chocolat.

The pastry chefs are celebrating the group's 110th anniversary by creating a recipe based on organic and 100% gluten-free ingredients. They combine a chocolate cream with a smooth Isigny cream from Normandy, a soft organic Bourbon vanilla mousse from Madagascar with the sweetness of a Morello cherry compote with Kirsch and a crunchy chocolate meringue.

Pour 6 personnes - Prix : 80 €

Disponible dans la plupart des Hôtels Barrière ou à emporter.

### Bûche de Noël

Quentin Lechat,  
Royal Monceau – Raffles Paris

Une création composée de 5 barres gourmande : une barre biscuit charbon confiture de lait, panna cotta et bavaroise vanille. Une barre brownie chocolat lait, panna cotta tonka, biscuit riz soufflé, mousse au chocolat lait. Une barre biscuit sarrasin caramel beurre salé pomme tatin, mousse yaourt. Une barre praliné orangé, marmelade citron, mousse praliné. Et une barre chocolat intense et cranberries, biscuit cacao sans farine.

This creation is made up of 5 gourmet bars: a milk jam biscuit bar, panna cotta and vanilla bavaroise. A milk chocolate brownie bar, tonka panna cotta, puffed rice biscuit, milk chocolate mousse. A buckwheat biscuit bar with salted butter caramel and apple tatin, yoghurt mousse. An orange praline bar, lemon marmalade, praline mousse. And an intense chocolate and cranberry bar, flourless cocoa biscuit.

Pour 8 personnes - Prix : 110 €

Précommande du 20 novembre au 20 décembre.

Retrait à partir de 22 décembre jusqu'au 26 décembre inclus.



© Geradine Martens

### Bûches Signatures

Anne Coruble,  
The Peninsula Paris

La cheffe pâtissière réinvente les desserts signatures de L'Oiseau Blanc sous la forme de trois bûches. La première bûche revisite le Yaourt, Cassis et Fraîcheur de fenouil. La deuxième reprend son dessert Vanille-Tabac. La troisième propose une alliance parfaite de la truffe et de la noisette.

The pastry chef reinvents L'Oiseau Blanc's signature desserts in the shape of three logs. The first log revisits the Yoghurt, Blackcurrant and Fennel Freshness. The second revisits its Vanilla-Tobacco dessert. The third offers a perfect combination of truffle and hazelnut.

Pour 12 personnes - Prix : 115 € les trois bûches

Disponibles à partir du lundi 19 décembre 2022.

Précommande requise 72 heures à l'avance avec retrait sur place.



# LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

## FESTIVAL

### 22<sup>E</sup> ÉDITION DES HABITS DE LUMIÈRE

Du 9 au 11 décembre 2022 la Ville d'Épernay, en partenariat avec le Comité de l'avenue de Champagne, propose trois jours de festivités, mêlant spectacles, animations lumineuses, gastronomie et partage.

#### Au programme :

- **S'émerviller** : deux soirées festives avec vidéo-mapping, installations et animations lumineuses, interactives et immersives mais aussi un feu d'artifice et des spectacles de rue
- **Savourer** : rendez-vous le samedi pour une journée gourmande (concours de petits pâtisseries, ateliers mets et champagne, rencontre avec les vignerons, les Maisons de Champagne)
- **Partager** : une coupe parmi les bars à Champagne. Rendez-vous le dimanche pour la parade automobile et découvrir des modèles d'époque ou légendaires.



#### 22<sup>nd</sup> edition of the Habits de Lumière

From 9 to 11 December 2022, the City of Epernay, working in partnership with the Comité de l'avenue de Champagne, is offering three days of festivities, combining shows, light entertainment, gastronomy and sharing.

#### On the programme:

- **Wonder**: two festive evenings with video-mapping, installations and light animations, interactive and immersive but also a fireworks and street shows
- **Savour**: a gourmet day on Saturday (pastry competition, food and champagne workshops, meetings with winegrowers and Champagne houses)
- **Share**: a glass of champagne in the champagne bars. Meet on Sunday for the car parade and discover vintage or legendary models.

## ANNIVERSAIRE

### La Paulée des vins de Loire 2023 & Marché des vins de Loire

Dimanche 26 mars 2023, La Paulée des vins de Loire, fondée par la famille Jallerat du Grand Monarque, fêtera son 40<sup>ème</sup> anniversaire à Chartres.

L'événement débutera par le traditionnel marché des vigneronniers qui se tiendra de 10 à 17 heures, sur la place Billard, à Chartres. Il se poursuivra par le dîner emblématique de La Paulée, conçu comme chaque année à partir d'accords vins/mets. Un repas élaboré et réalisé par Thomas Parnaud, le chef résident du restaurant étoilé du Grand Monarque Le Georges\*, et avec comme invité d'honneur le chef, ambassadeur du Val de Loire, Christophe Hay.

On Sunday 26 March 2023, La Paulée des vins de Loire, founded by the Jallerat du Grand Monarque family, will celebrate its 40th anniversary in Chartres.

The event will begin with the traditional winegrowers' market which will be held from 10 am to 5 pm on the Place Billard in Chartres. It will continue with the emblematic La Paulée dinner, designed as it is every year based on wine and food pairings. The meal will be prepared by Thomas Parnaud, the resident chef of the Grand Monarque's Michelin-starred restaurant, Le Georges\*, and will feature the chef and ambassador of the Loire Valley, Christophe Hay, as guest of honour.



Bertrand & Nathalie Jallerat / ©Le Grand Monarque

## SALON

### Millésime Bio 2023

Le salon Millésime Bio se tiendra en version digitale les 23 et 24 janvier 2023, et en physique les 30, 31 janvier et 1<sup>er</sup> février 2023, au Parc des Expositions de Montpellier.

Cette édition sera l'occasion de fêter les 30 ans du salon avec à la clef de nombreuses nouveautés telles qu'un espace dédié aux Jeunes Vignerons, une sélection d'exposants en biodynamie, agroécologie, vins sans sulfites et l'arrivée de la catégorie du vac.

Plus de 1 500 exposants sont attendus cette année pour l'événement qui accueille en moyenne entre 7 000 et 8 000 visiteurs professionnels venus du monde entier.

The Millésime Bio trade fair will be held digitally on 23 and 24 January 2023, and physically on 30, 31 January and 1 February 2023, at the Parc des Expositions in Montpellier.

This edition will be an opportunity to celebrate the 30th anniversary of the fair with many new features such as a space dedicated to Young Winemakers, a selection of exhibitors in biodynamic, agroecology, wines without sulphites and the addition of the bulk category.

More than 1,500 exhibitors are expected this year for the event, which welcomes an average of 7,000 to 8,000 professional visitors from all over the world.



30.31 JANVIER / 1ER FÉVRIER 2023  
MONTPELLIER  
PARC EXPO

23 & 24 janvier 2023  
SESSION DIGITALE  
Accès 24/24

[www.millesime-bio.com](http://www.millesime-bio.com)



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



## BOUCHONS

### France Cancer Collecte bouchons liège et synthétiques

Régie par la loi de 1901, l'association France Cancer a pour but de récolter des fonds pour la recherche contre le cancer. Pour obtenir ces fonds, l'association récupère les bouchons de liège mais également les bouchons synthétiques et capsules de champagne auprès des restaurateurs et des commerçants qui mettent à la disposition des particuliers des bacs de récupération dans leur magasin.

The France Cancer association, governed by the law of 1901, aims to raise funds for cancer research. The association collects corks and synthetic corks and champagne capsules from restaurants and shops, which provide collection bins in their shops for individuals.

Pour les aider et en savoir + : [www.france-cancer.com](http://www.france-cancer.com)

ABONNEZ-VOUS!  
Subscribe!

# SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



UN PANORAMA UNIQUE  
DES VINS ET SPIRITEUX  
DE PRESTIGE  
EN FRANCE  
ET DANS LE MONDE

A UNIQUE OVERVIEW OF  
THE FINEST WINES & SPIRITS  
FROM ALL OVER THE WORLD

	1 AN	2 AN
	4 n°	8 n°
France	30 €	58 €
UE	60 €	118 €
Monde	76 €	150 €

Frais de port inclus / Tax inclusive

À CHAQUE NUMÉRO, DÉCOUVREZ  
LES DÉGUSTATIONS DES PLUS  
GRANDS SOMMELIERS DU MONDE

IN EACH ISSUE, DISCOVER  
WORLD'S GREATEST SOMMELIERS'  
TASTING REVIEWS.



## BULLETIN D'ABONNEMENT

Je profite de l'offre d'abonnement (France uniquement\*)

Je choisis :  1 an / 1 year  2 ans / 2 year

Mme  M.

Prénom / Nom

Société

Tel  Mail

Adresse

Code postal  Ville

Pays

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

## SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :  
Please, return this form :

SommelierS International  
Service abonnement  
38 rue Dunois  
75647 Paris Cedex 13  
FRANCE

# GRANDS TERROIRS



SIGNATURE HISTORIQUE ET EMBLÉMATIQUE DE PALMER & CO, CHAQUE CUVÉE GRANDS TERROIRS  
EXPRIME LA QUINTESSENCE DE NOS PREMIERS ET GRANDS CRUS DE LA MONTAGNE DE REIMS  
DANS UNE ANNÉE EXCEPTIONNELLE.

Palmer & Co  
CHAMPAGNE

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

\* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.



**10**  
**ANS**  
**BIODYNAMIE**

CHAMPAGNE

*de*  
*Sousa*

*Reims*

**2023**

**10 ans de certification en biodynamie**



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

