



Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM  



CHEVAL QUANCARD

CUVÉE CLÉMENCE
élégance et raffinement



**RAIMONDS
TOMSONS**
dans le bordelais
et en Provence

DÉGUSTATION
Grand Hôtel
de Bordeaux

**FOIRE
AUX VINS**

**DÉGUSTATION
SAKÉS**
shochus et umeshus

PEAT PEAK

WHISKY TOURBÉ

FRANC SANS ÊTRE BRUTAL,
PUISSANT SANS ÊTRE VIOLENT,
UN PANACHE DE FUMÉE.

AUTOMNE
2023
ÉDITION SPÉCIALE



À RETROUVER
CHEZ VOTRE CAVISTE

JB
Jean Boyer
Artisan de vos passions

05 58 42 10 10
commercial@jeanboyer.com

BLEU V.F. Jean Boyer RCS Dax B 392223046 - Crédit photo : Shutterstock



EN COUVERTURE

2 ÉDITOS

6 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 6 Monde
- 8 France

18 SHOPPING

20 DU CÔTÉ DES VINS

- 20 Plein feux : Philippe Sollers
- 25 Foire aux vins 2023
- 29 Vinexpo Asia 2023
- 30 Vintaly 2023
- 32 Bordeaux Fête le Vin
- 34 Challenge International du Vin
- 35 Alliance des Récoltants
- 37 Som'art
- 38 Hommages

40 DÉGUSTATION SOMMELIER INTERNATIONAL

Salon 'Meet The Pros'
à l'Intercontinental Bordeaux
Grand Hôtel

60 WINE TOUR AVEC RAIMONDS TOMSONS DANS LE BORDELAIS

- 60 Château La Garde
- 62 Château Malartic Lagravière
- 64 Château Edmus
- 66 Château Clinet
- 68 Château Mangot
- 70 Château Fleur Cardinale
- 72 Château Issan
- 74 Château Ducru-Beaucaillou
- 76 Château Sociando-Mallet
- 78 Château Phélan Ségur
- 80 Carnet de route

SommelierS INTERNATIONAL
N°180

SOMMAIRE

88 WINE TOUR AVEC RAIMONDS TOMSONS EN PROVENCE

- 88 Château de Sannes
- 90 Domaine de Terrebrune
- 92 Château Romanin
- 94 Domaine Bargemone
- 96 Château La Coste
- 98 Château Roubine
- 100 Domaine de la Font des Pères
- 102 Domaine de Frégate
- 104 Château Demonperre
- 106 Château de Chausse
- 108 Domaine de Metifiot
- 110 Carnet de route

118 FOCUS

- 118 U'wine
- 121 Aérateur Vinturi
- 122 Château Belmar
- 124 Vignobles Pierre Jean Larraqué
- 126 Château Petit Val
- 128 Crémants de Bourgogne
- 130 Champagne de Vignerons
- 133 Champagne Lombard
- 135 Champagne Brimoncourt
- 136 Domaine de La Solitude
- 137 Domaine
Jean-Christophe Coubris
- 138 Clos Saint-Jean
- 139 Château Croix de Labrie
- 140 Le savoir-faire verrier
d'Arc France
- 141 Friax
- 143 Liebherr
- 147 Association Internationale
des Rosés de Terroirs

148 DÉGUSTATION SOMMELIERS INTERNATIONAL Par Raimonds Tomsons

155 FOCUS SPÉCIAL BOURGOGNE

- 155 Domaine Nathalie & Gilles Fèvre
- 156 Domaine Douhairet Porcheret
- 157 Domaine Françoise André
- 159 Domaine Moissenet-Bonnard
- 160 Domaine Jean-Charles Rion
- 161 Domaine Jean-Marc Boillot
- 163 Domaine Parigot
- 164 Domaine Hubert Lignier
- 165 Maison Fatien Père & Fils
- 166 Domaine François Carillon
- 167 Domaine Jean Grivot
- 168 Domaine Albert Grivault
- 169 Domaine Machard de Gramont
- 171 Domaine Chanson

172 VIGNOBLES DU MONDE

- 172 Vietnam : Ladora Winery
- 176 Vins du Luxembourg

179 SPIRITUEUX & AUTRES NECTARS

- 179 Deljoy : une touche
de modernité dans un monde
empreint d'histoire
- 180 Jean Boyer : un petit goût
d'Écosse dans les Landes
- 182 Dégustations sakés,
shochus et umeshus
à l'Hôtel de Sèze

188 GASTRONOMIE

- 188 Accords de saison
- 191 Mets & huile d'olive
- 194 La Table des Chefs :
la Maison Mumm poursuit ses
explorations gastronomiques
- 196 Accords de Chef

199 ESCAPADE

Le Tarn : la dolce vita en Occitanie

206 LE BLOG



ÉDITO

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

Si

SommelierS INTERNATIONAL

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

RÉDACTION ET TRADUCTION
Sandy BÉNARD-RAVOISIER

TRADUCTION
Marie PUGES

MISE EN PAGE
Stéphane PAILLER

**ONT COLLABORÉ
À CE NUMÉRO :**
Association de la
Sommellerie Internationale
Union de la
Sommellerie Française
Giovanni ANNICCHINO
Adrien CASCIO
Henry CLEMENS
Florence CORBALAN
Samuel DE LOTH
Aurélien FOUCAULT
Xavier LACOMBE
Jérémy MARTIN
Fabrice SOMMIER
Valeria TENISON
Raimonds TOMSONS

SITE WEB
www.sommeliers-international.com

DISTRIBUTION
MLP

Pour cette rentrée, l'actualité œnologique est une nouvelle fois très riche.

De la Foire aux Vins, au salon-dégustation SommelierS International à l'Intercontinental Bordeaux Grand Hôtel, en passant par les wine tour de Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du Monde 2023 et Meilleur Sommelier d'Europe 2017, dans les vignobles bordelais et provençaux, sans oublier de faire un détour par la Bourgogne, nous vous proposons dans ces pages, une fois encore, une immersion totale dans l'univers des vins français, mais pas uniquement !

Afin de prolonger les vacances, nous vous emmenons aussi à la découverte des vins du Luxembourg et du Vietnam. Deux destinations insolites où les vignobles se sont épanouis, produisant des vins surprenants et audacieux. En France, découvrez le Tarn à travers ses expériences gastronomiques, originales et ludiques.

Les spiritueux ne seront pas en reste. Dans ce numéro, nous vous offrons une dégustation inédite de sakés, shochus et umeshus, l'occasion de plonger dans l'univers fascinant de ces boissons traditionnelles japonaises. Une dégustation unique à ne pas manquer.

Bonne rentrée et bonnes vendanges à tous !

Nous vous souhaitons à tous une très bonne reprise.



This autumn, the wine news is once again full of events.

From the Foire aux Vins, to the SommelierS International tasting at the Intercontinental Bordeaux Grand Hôtel, to the wine tours of Raimonds Tomsons, World's Best Sommelier 2023 and Europe's Best Sommelier 2017, through Bordeaux and Provence vineyards, not forgetting a detour to Burgundy, in these pages we once again offer you a total immersion in the world of French wines, but not only!

To extend your vacation, we're also taking you to discover the wines of Luxembourg and Vietnam. Two unusual destinations where vineyards have flourished, producing surprising and daring wines. In France, let's explore the Tarn region through its gastronomic, original and fun experiences.

Spirits are not left out. In this issue, we are offering you a unique tasting of sakes, shochus and umeshus, taking you into the fascinating world of these traditional Japanese beverages. A unique tasting not to be missed.

We wish you a happy season and a successful harvest !

We wish you all a good recovery

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^e / Le Bistrot du Sommelier, Paris 8^e / Restaurant Le Clos Mirande, Montagne / Hostellerie de Plaisance, Saint-Émilion / La Grande Cave de Saint-Émilion, Saint-Émilion / La Cave d'Ulysse, Margaux / Cave Galerie Lafayette, Paris 9^e / Four Seasons Hôtel George V, Paris 8^e / Hôtels & Préférence / Le Saint-James, Bouliac / Restaurant Charles Barrier, Tours / Relais de Margaux, Margaux / Auberge de L'Ill, Illhauesern / Cashvin, Mégnac / Intercontinental Bordeaux Le Grand Hôtel / Maison Gabin, Bordeaux / Le Grand Monarque, Chartres / Cave des Grands Crus, Guebwiller / Le Crillon, Paris / George Blanc, Vonnas.

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





ÉDITO

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



Une belle saison estivale vient de se clôturer, qui pour beaucoup a été source d'un travail dense. En effet, la clientèle internationale est revenue après des années d'incertitude et a pu redécouvrir l'art de vivre à la Française dans son plus large éventail. Le sommelier, sous toutes ses facettes, a été et est l'ambassadeur de l'ensemble de nos territoires en étant ancré dans son terroir.

Les vendanges pointent le bout de leur nez et ont débuté, offrant ainsi les prémices d'un nouveau millésime créateur d'émotions.

J'aimerai à nouveau féliciter Marie Wodecki pour sa prestation lors de la finale du Meilleur Jeune Sommelier de France UDSF en Corse qui lui a permis de décrocher le titre tant convoité.

En juillet s'est tenu l'assemblée générale de l'ASI en Finlande à Helsinki avec la réélection de William Wouters.

Une rentrée riche et intense nous attend également avec de nombreux événements dans toutes les régions et en ligne de mire, le conseil d'administration au Touquet en octobre et les phases finales du Master Of Port à Paris en novembre.

Cet été a permis au bureau de l'UDSF de travailler sur de nombreux dossiers et de prendre attache auprès de futurs et nouveaux partenaires qui vont bientôt nous rejoindre ...

Mais restez connectés et nous vous en dirons plus dans quelque temps.

Avec mes plus amicales pensées.



Florent Martin
Secrétaire général



Caroline Furtoss
Secrétaire adjointe



Xavier Thuizat
Trésorier général



Frédéric Devautour
Trésorier adjoint



We've just come to the end of a fine summer season, which for many was a source of intense work. The international clientele returned after years of uncertain prospects, and discovered again the French art of living at its widest. The sommelier, in all aspects, has been and still is the ambassador of all our territories, rooted in the terroir.

The grape harvest has just begun, offering the first signs of an exciting new vintage.

Once again, I'd like to congratulate Marie Wodecki on her performance at the UDSF Best Young French Sommelier final in Corsica, which earned her the coveted title.

In July, the ASI General Assembly was held in Helsinki, Finland, with the re-election of William Wouters.

A rich and intense autumn also awaits us, with numerous events in all regions, and with an eye on the Board of Directors meeting in Le Touquet in October and the Master Of Port finals in Paris in November.

This summer has given the UDSF board the chance to work on a number of projects, and to make contact with future and new partners who will soon be joining us...

But stay connected and we'll tell you more in a short while.

With kindest regards.



L'ASI ÉLIT SON BUREAU EXÉCUTIF lors de l'assemblée générale annuelle en Finlande

Les membres de l'Association de la Sommellerie Internationale se sont réunis début juillet à Helsinki, en Finlande, pour élire un nouveau Bureau Exécutif et discuter des projets de développement futur de la profession, tout en profitant de la beauté naturelle spectaculaire du pays scandinave. L'assemblée, organisée par l'association des sommeliers finlandais, comprenait également un symposium du vin sur l'agriculture biodynamique organisée par la Master of Wine finlandaise et présidente de l'association des sommeliers finlandais Heidi Mäkinen.

ASI elects Board at annual general assembly in Finland || *The Association de la Sommellerie Internationale membership gathered in Helsinki, Finland, at the beginning of July, to vote on a new board and discuss plans for future development of the profession while enjoying the spectacular natural beauty of the Scandinavian country. The assembly which was organised by the Finish Sommelier Association, also included a post assembly Wine Symposium on biodynamic agriculture organized by Finnish Master of Wine and the President of the Finnish Sommelier Association Heidi Mäkinen.*

L'assemblée générale proprement dite a été animée par Nina Basset, dans le cadre de ses dernières fonctions en tant que membre du Bureau Exécutif de l'ASI. Nina Basset était la secrétaire générale de l'association, un rôle intérimaire qu'elle a tenu jusqu'à ce qu'un nouveau secrétaire général soit nommé. William Wouters, président de l'ASI, a déclaré à propos de Mme Basset : « Nina (Basset) a fait preuve de professionnalisme, de chaleur et d'un esprit de collaboration dans l'exercice de ses fonctions. Bien que son rôle ait été intérimaire, notre association ressentira les effets de sa présence et de son soutien pendant les années à venir. Nous la remercions pour le temps qu'elle nous a consacré et nous nous réjouissons de continuer à travailler avec elle et son fils Romané par l'intermédiaire de la Fondation Gérard Basset ».

Personne n'ayant choisi de briguer le titre de président, William Wouters a été présenté pour un second mandat. À propos de la transition entre le premier et le deuxième mandat pour lui-même et le Bureau Exécutif, William Wouters déclare : « Je pense que cela marque une étape importante pour nous et pour l'association. Au cours de nos trois premières années, nous avons accompli le dur labeur nécessaire à un

succès durable. Comme le dit le proverbe : *pour construire une maison solide, il faut des fondations solides*. Les trois dernières années ont été consacrées à la pose des briques, de sorte que nous pouvons maintenant procéder aux décorations finales et accueillir le monde dans notre maison ».

Le Bureau Exécutif de l'ASI reste similaire au précédent : Philippe Faure-Brac (France) et Samuil Angelov (Finlande) reprennent leurs fonctions de trésorier et de trésorier adjoint, chargés de gérer les finances de l'association, tandis que Piotr Kamecki (Pologne), Saiko Tamura-Soga (Japon) et Michèle Chantôme (Maroc) reprennent leurs fonctions de vice-présidents pour l'Europe, l'Asie et Pacifique, et l'Afrique et le Moyen-Orient, respectivement. Beata Vlnkova (Slovaquie) devient secrétaire générale, après avoir été secrétaire générale adjointe par intérim, tandis qu'Ivo Dvořák (République Tchèque) siège pour la première fois au Bureau Exécutif. Matias Prezioso rejoint également le Bureau Exécutif de l'ASI pour la première fois. Le président de longue date de l'Asociación Argentina de Sommeliers a battu le représentant du Paraguay, Oliver Gayet, lors de l'élection.

En ce qui concerne l'avenir, William Wouters a déclaré : « Il y a un dicton qui dit qu'une maison n'est pas une maison tant qu'elle n'est pas remplie de famille et de souvenirs. Au cours des trois dernières années, le Bureau Exécutif et les comités ont travaillé dur pour poser les fondations, établir les pierres angulaires de la réussite et construire des piliers solides. Le moment est venu de faire les dernières décorations et de préparer nos successeurs et la prochaine génération de sommeliers pour l'avenir ». Les projets de M. Wouters comprennent la poursuite de la croissance de leurs offres de formation, notamment les certifications ASI, le diplôme ASI, le Bootcamp ASI et ASI Magazine, ainsi que l'amélioration des processus et des procédures pour garantir la transparence de la gouvernance et une stabilité financière pour l'avenir.

The General Assembly itself was moderated by Nina Basset in her final duties as an ASI Board member. She was the association's secretary general, an interim role she held until a new secretary general was appointed. Of Mrs Basset, ASI president William Wouters says "Nina (Basset) brought a professionalism, warmth, and spirit of collaboration to her role. While her role was interim, our association will feel the affects of her presence and support for years to come. We thank her for her time and look forward to continuing to work with her and her son Romané through the Gérard Basset Foundation".

After no one chose to contest for the title of president, William Wouters was introduced as leader of the association for a second term. Of the transition from first to second term for himself and the board he says "I believe it marks an important milestone for us and the association. Our first three years were about doing the hard work necessary for long standing success. As the saying goes *to build a strong home you need a strong foundation*. The last three years have been about laying the bricks so now we can do the final decorations and welcome the world to our home".

The board of ASI remains quite similar to the previous board with Philippe Faure-Brac (France) and Samuil Angelov (Finland) returning to their roles managing the association's finances in the roles of treasurer and assistant treasurer, and Piotr Kamecki (Poland), Saiko Tamura-Soga (Japan) and Michèle Chantôme (Morocco) reprising their roles as vice-president Europe, Asia & Pacific, and Africa and the Middle East respectively. Beata Vlnkova (Slovakia) moves to the position of secretary general, moving from her position as an interim deputy secretary general, while Ivo Dvořák (Czech Republic) takes a position on the board for the first time as assistant secretary general. Also joining the ASI Board for the first time is Matias Prezioso. The longtime president of the Asociación Argentina de Sommeliers beat out Paraguay representative Oliver Gayet in the election.

Looking towards the future William Wouters says "there's a saying 'a house isn't a home until it's full of family and memories.' Over the last three years we as a board and our committees have been working hard to lay a foundation, establish cornerstones of success, and build strong pillars. Now is the time to do the final decorations and set up our successors and the next generation of sommeliers for the future". M. Wouters plans include continuing growth of their educational offerings which include the ASI Certifications, ASI Diploma, ASI Bootcamp and ASI Magazine and refining processes and procedures to ensure transparency of governance and a financial stable path forward.

Text and photo: Association de la Sommellerie Internationale



De gauche à droite, au premier rang : Seika Hosokawa, Pierre Alexis-Mengual, Logan Guignot-Trufley. Deuxième rang : Fabien Etienne, Mattia Angius, Grégory Mio, Quentin Loisel. Troisième rang : Frédéric Schaezel.

MASTER OF PORT

Les huit demi-finalistes iront à Porto avant de se disputer le titre

Trois candidats malheureux de 2021 et cinq nouveaux visages constituent l'affiche de la 20^e édition de ce concours. Et tous rêvent de succéder à Bastien Debono.

Depuis 1988 et la victoire de Serge Dubs, le Master of Port mobilise régulièrement des dizaines de sommeliers. Ceux qui ont envie de découvrir pour la première fois un concours de l'UDSF et les autres, plus nombreux, qui peuvent assouvir dans leur préparation leur soif d'apprendre et de comprendre toute la diversité et la finesse des vins de Porto et de la vallée du Douro.

Pour la sélection de cette vingtième édition, ils étaient vingt-sept à prendre possession du grand salon de l'ambassade du Portugal à Paris. Un décor prestigieux et une manière plus que symbolique de souligner l'attachement d'un pays à l'image forte associée à ce produit d'exception. Vingt-sept, donc, et seulement huit qui ont négocié avec le plus de maîtrise et de savoir cette première phase rythmée par une suite d'étapes imaginées par Bertrand Bijasson et le comité technique qui l'accompagne pour la deuxième fois.

Sans oublier, en conclusion, une question posée par son excellence José Augusto Duarte, histoire d'ajouter un peu plus de solennité encore... « Quelle maison de Porto a remporté la régata de bateaux rabelo le 24 juin 2023 ? ».

A l'issue des corrections et de la compilation des notes, il revenait à Fabrice Sommier de livrer la liste des qualifiés, ceux qui prendront à l'automne la direction de la vallée du Douro pour un voyage initiatique organisé par l'Institut des vins de Porto.

Pour trois d'entre eux, il s'agira d'une révision puisqu'ils étaient déjà demi-finalistes en 2021. **Mattia Angius, Logan Guignot-Trufley et Grégory Mio** pourront (presque) servir de guides au groupe des nouveaux venus à ce niveau. A savoir **Fabien Etienne, Seika Hosokawa, Quentin Loisel, Pierre-Alexis Mengual et Frédéric Schaezel**.

* Le bateau de la maison Fonseca.

Texte et photo : Jérémy Martin

Master of Port: The eight semi-finalists will travel to Porto before competing for the title
|| Three unsuccessful candidates from 2021 and five new faces make up the line-up for the 20th edition of this competition. And all are dreaming of succeeding Bastien Debono.

Since Serge Dubs' victory in 1988, the Master of Port competition has regularly attracted dozens of sommeliers. These include those who are keen to discover a UDSF competition for the first time, as well as the more numerous others who can quench their appetite for learning and understanding all the diversity and finesse of Porto and Douro Valley wines while preparing for the competition.

Twenty seven entries were selected for this twentieth edition of the competition in the grand salon of the Portuguese embassy in Paris. This prestigious setting was a highly symbolic way of underlining a country's attachment to the strong image associated with this exceptional product. There were 27 of them, and only eight of them negotiated the first phase of the competition with the utmost skill and expertise. This phase was punctuated by a succession of stages devised by Bertrand Bijasson and the technical committee, who were accompanying him for the second time.

Not forgetting, as a final touch, a question asked by His Excellency José Augusto Duarte, just to add a little more solemnity... "Which Porto house won the rabelo boat regatta on 24 June 2023?"

Once the corrections had been made and the notes compiled, Fabrice Sommier was asked to deliver the list of qualified candidates, those who would be heading to the Douro Valley this autumn for an initiation trip organised by the Port Wine Institute.

Three of them will be revisiting the competition, as they were already semi-finalists in 2021. **Mattia Angius, Logan Guignot-Trufley and Grégory Mio** will (almost) serve as guides to the newcomers at this level. They include **Fabien Etienne, Seika Hosokawa, Quentin Loisel, Pierre-Alexis Mengual and Frédéric Schaezel**.

* The Fonseca boat.

20^e édition du TROPHÉE PESSAC-LÉOGNAN

Lucie et Nicolas Roussel unis par leur nom et la victoire

Lucie Roussel s'impose dans la catégorie mention complémentaire et Nicolas Roussel dans celle réservée aux étudiants de brevet professionnel.

Un même nom de famille et un succès en finale du 20^e Trophée Pessac-Léognan, voici ce qui unit Lucie et Nicolas Roussel. Deux futurs sommeliers dont les routes se sont croisées pour la première fois au Château Picque Caillou, premier domaine visité la veille du concours.

Le lendemain, Lucie et Nicolas, et tous les autres candidats, ont vécu toutes les épreuves imaginées par Bertrand Bijasson et son comité technique au Château de Rouillac. Présent au sein du jury pour sa première sortie officielle en tant que président de l'Union de la Sommellerie Française, Fabrice Sommier a dévoilé ensuite les noms des finalistes. Les deux futurs vainqueurs étaient accompagnés par Anaïs Bonhomme (LTH Saint-Joseph L'Amandier à Saint-Yrieix sur Charente), Florian Tixier (LTH de Tain L'Hermitage) et Tanguy Moreau (LTH La Rochelle), en mention complémentaire, et Adrien Vasson (LTH Chamalières), en brevet professionnel.

De la suite, composée d'un atelier de commercialisation puis d'une dégustation avant deux étapes basées sur les connaissances générales et enfin le service d'un crémant de Bordeaux, on connaît le résultat. Lucie Roussel, du CFA Pierre-Cointreau d'Angers et apprentie chez la 'Cave atout vin' à Doué-en-Anjou, et Nicolas Roussel, du lycée parisien Albert-de-Mun et apprenti à The Peninsula Paris, sont entrés dans l'histoire de cette épreuve. Victoire qui leur a ouvert les portes, ainsi qu'à leurs formateurs, de la Commanderie du Bontemps du Médoc, des Graves, de Sauternes et Barsac.

Texte et photo : Jérémy Martin

20th edition of the Pessac-Léognan Trophy: Lucie and Nicolas Roussel united by name and victory || *Lucie Roussel won the "mention complémentaire" category and Nicolas Roussel the "brevet professionnel" category.*

Lucie and Nicolas Roussel are united by the same family name and their success in the final of the 20th Pessac-Léognan Trophy. Two future sommeliers whose paths crossed for the first time at Château Picque Caillou, the first estate they visited the day before the competition.

The following day, Lucie and Nicolas, along with all the other candidates, went through all the tests devised by Bertrand Bijasson and his technical committee at Château de Rouillac. Fabrice Sommier, who was present on the jury for his first official appearance as President of the Union de la Sommellerie Française, then announced the names of the finalists.

The two future winners were accompanied by Anaïs Bonhomme (LTH Saint-Joseph L'Amandier in Saint-Yrieix sur Charente), Florian Tixier (LTH de Tain L'Hermitage) and Tanguy Moreau (LTH La Rochelle), on a complementary mention, and Adrien Vasson (LTH Chamalières), on a vocational certificate.

The next stage consisted of a marketing workshop, followed by a tasting before two stages based on general knowledge, and finally the service of a Crémant de Bordeaux. Lucie Roussel, from the CFA Pierre-Cointreau in Angers and apprentice at the 'Cave atout vin' in Doué-en-Anjou, and Nicolas Roussel, from the Lycée Albert-de-Mun in Paris and apprentice at The Peninsula Paris, have made history in this competition. Their victory opened the doors for them and their instructors to the Commanderie du Bontemps du Médoc, Graves, Sauternes and Barsac.



Lucie et Nicolas Roussel ont revêtu la tenue de la Commanderie du Bontemps.



12-14
FEB.

2024
PARIS EXPO
PORTE DE
VERSAILLES

#MORE REGIONS
COUNTRIES
BUSINESS
Ready for more in 2024?

wineparis-vinexpo.com
#wineparis #vinexpoparis



Drink responsibly.

An event by
VINEXPOSIUM

MEILLEUR ÉLÈVE SOMMELIER EN VINS ET SPIRITUEUX DE FRANCE

Deux vainqueurs avec l'accent pour la trentième édition

Julie Piqueras et Yohan Delobel ont inscrit leur nom au palmarès du concours qui a révélé bien des talents de la sommellerie française.

Elle portait les couleurs du lycée hôtelier de Toulouse, lui celles de son homologue marseillais. Elle vient de boucler sa première année de brevet professionnel, lui a sa mention complémentaire en poche. Julie Piqueras et Yohan Delobel n'ont pas qu'un accent chantant comme point commun, désormais ils apparaissent ensemble au palmarès de l'édition 2023 du concours du Meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France – Trophée Chapoutier.

Une épreuve dont Michel Chapoutier rappelle à l'envi l'origine, un jour de 1992 à une heure avancée de la nuit, lorsqu'on est prêt à refaire le monde avec quelques amis, qui se chargeaient de former de futurs sommeliers au lycée hôtelier de Tain L'Hermitage. Vainqueur de la première édition, Bruno Méril a confirmé le niveau de cette épreuve en devenant Un des Meilleurs Ouvriers de France en 2011.

Les lauréats, tout comme les autres finalistes de l'édition 2023, suivront peut-être un tel parcours et rejoindront alors d'autres anciens participants devenus célèbres par la suite, à l'image de David Biraud, Jean-Baptiste Klein ou encore Xavier Thuizat, pour ne citer qu'eux.

Julie Piqueras et Yohan Delobel, ainsi que Cassandra Caquineau (CFA Rabelais de Dardilly), Lise Lachaize (campus du lac à Bordeaux), Tom Maurin (CFA Pierre-Cointreau d'Angers) et Romain Xicluna (école Ferrandi à Saint-Gratien), retenus à l'issue de la sélection qui réunissait 31 candidats, ont disputé une finale au déroulé immuable. Et aux souvenirs de ces trente minutes intenses vécues face aux différents jurys et au public, s'ajouteront dans quelques mois ceux glanés au cours du séjour qui les conduira dans le vignoble australien.

Comme quoi un projet né il y a plus de trente ans peut mener très loin ceux qui s'y préparent tout au long de l'année scolaire.

Texte et photo : Jérémy Martin

France's Best Wine and Spirits Student Sommelier Competition: Thirtieth edition crowned by two winners, both with a strong accent || *Julie Piqueras and Yohan Delobel have added their names to the list of winners of the competition that has revealed so many talents in French sommellerie.*

Julie was wearing the colours of the Lycée Hôtelier in Toulouse, while Yohan was wearing those of his counterpart in Marseille. She had just completed her first year of the vocational diploma, while he had his additional qualification in his pocket. Julie Piqueras and Yohan Delobel not only have a lilting accent in common, they will now be appearing together in the 2023 competition for France's Best Wine and Spirits Student Sommelier – Chapoutier Trophy.



Yohan Delobel, Julie Piqueras et Cassandra Caquineau qui a pris la troisième place.

Michel Chapoutier reminds us time and time again of the origins of this competition, which began one day in 1992, late at night, when he was ready to remake the world with a few friends who were training future sommeliers at the Lycée Hôtelier in Tain L'Hermitage. Bruno Méril, the winner of the first competition, confirmed the high standard of this event by becoming one of the *Meilleur Ouvrier de France* in 2011.

Perhaps the winners, like the other finalists in 2023, will follow a similar path.

They will join other former participants who have gone on to become famous, such as David Biraud, Jean-Baptiste Klein and Xavier Thuizat, amongst others.

Julie Piqueras and Yohan Delobel, along with Cassandra Caquineau (CFA Rabelais in Dardilly), Lise Lachaize (campus du lac in Bordeaux), Tom Maurin (CFA Pierre-Cointreau in Angers) and Romain Xicluna (Ferrandi school in Saint-Gratien), selected from a field of 31 candidates, competed in a final that never changed. In addition to the memories of the intense thirty minutes they spent in front of the various juries and the public, in a few months' time they will be able to add those gleaned from their trip to the Australian vineyards.

Proof that a project born over thirty years ago can lead those who train for it throughout the school year a long way.



Les finalistes réunis après l'annonce du résultat avec Louis Le Conte, Marie Wodecki et Aude Charrol.

MARIE WODECKI impériale en Corse

En poste au Crillon, elle est devenue la cinquième sommelière à remporter ce concours créé en 1979. En finale, Marie Wodecki était opposée à Aude Charrol et Louis Le Conte.

A 25 ans, Marie Wodecki rejoint donc Anne-Marie Quaranta (1980), Marlène Vandramelli (1993), Giovanna Rapalli (2001) et Charlotte Guyot (2019) au palmarès féminin du concours du Meilleur Jeune Sommelier de France. Et elle succède ainsi à Clément Delécluse, sacré en 2021 en Normandie, dont elle fut l'adversaire en finale aux côtés de Logan Guignot-Truffley.

Deux ans plus tard, malgré la pression causée par la présence d'une équipe de reportage suivant ses faits et gestes pour TF1, la jeune femme a écrit la plus belle ligne de son palmarès. Une cinquième victoire dans un concours qui s'inscrit dans une progression régulière. Après le Trophée des terroirs du sud-ouest et le Challenge Château Gassier en 2020, le Meilleur élève sommelier l'année suivante et enfin Som' Bordeaux en 2022, ce nouveau titre elle l'a partagé avec ses formateurs. Les professeurs Olivier Chéreau du CFA de Groisy et Thomas Vivant du lycée hôtelier de Chamalières et les maîtres d'apprentissage Philippe Faure-Brac et Xavier Thuizat.

Autant de personnalités qui ont conforté la jeune femme dans son choix de tourner la page de la pâtisserie, son premier métier, pour ne se consacrer qu'au vin au travers de sa connaissance, son service et sa mise en valeur en restaurant.

Imperial Marie Wodecki in Corsica || *Working at the Crillon, she became the fifth sommelière to win this competition, created in 1979. In the final, Marie Wodecki competed against Aude Charrol and Louis Le Conte.*

Aged 25, Marie Wodecki joins Anne-Marie Quaranta (1980), Marlène Vandramelli (1993), Giovanna Rapalli (2001) and Charlotte Guyot (2019) in the women's ranks of Best Young Sommelier of France. And she succeeds Clément Delécluse, crowned in 2021 in Normandy, against whom she competed in the final alongside Logan Guignot-Truffley.

Two years later, despite the pressure resulting from a TF1 news crew following her every move, the young woman has written the finest line in her career. A fifth victory in a competition that is part of a steady progression. After the *Trophée des terroirs du sud-ouest* and the *Château Gassier Challenge* in 2020, the *Best Student Sommelier* the following year and finally *Som' Bordeaux* in 2022, she shared this new title with her instructors. Among them were teachers Olivier Chéreau from the CFA in Groisy and Thomas Vivant from the *Lycée Hôtelier* in Chamalières, and apprenticeship masters Philippe Faure-Brac and Xavier Thuizat.

The young woman's choice to turn her back on pastry-making, her first profession, to devote herself exclusively to wine, through its knowledge, service and promotion in restaurants, was reinforced by the presence of such personalities.

UN FORMATEUR COMBLÉ

Thomas Vivant, qui a choisi de quitter l'enseignement à l'issue de l'année scolaire 2022-2023, était donc un formateur comblé à quelques semaines de prendre un virage professionnel. En effet, Louis Le Conte, finaliste lui aussi, a profité de ses conseils au cours des deux années de brevet professionnel partagées entre le lycée auvergnat et la Maison Pic à Valence. A 22 ans, auteur d'une prestation très aboutie, il sait déjà qu'il pourra tenter à nouveau sa chance en 2025.

Peut-être retrouvera-t-il alors Aude Charrol qui complétait le trio retenu à l'issue d'une intense demi-finale. La sommelière de l'InterContinental Marseille n'avait pas franchi cette étape en 2021, elle a fait beaucoup mieux en Corse. Une expérience nouvelle qui lui sera sans doute utile au moment de disputer à l'automne une autre finale, celle du concours Worldskills France anciennement Olympiades des métiers.

Pour les sept autres demi-finalistes, le statut de spectateurs des dernières épreuves disputées sur la scène de l'espace culturel de Biguglia, près de Bastia, a permis d'apprécier la diversité et l'originalité des ateliers proposés toujours en trois temps, les sens, la technique, les connaissances.

A fulfilled trainer

Having opted to leave teaching at the end of the 2022-2023 school year, Thomas Vivant was a very happy trainer, just a few weeks before taking a new career path. Indeed, Louis Le Conte, another finalist, benefited from his advice during the two years of the vocational diploma shared between the Auvergne high school and Maison Pic in Valence. At the age of 22, and with a highly accomplished performance, he already knows he'll be able to try his luck again in 2025.

Perhaps he'll be reunited with Aude Charrol, who completed the trio selected at the end of an intense semi-final. The sommelier from the InterContinental Marseille didn't reach this stage in 2021, but did much better in Corsica. This new experience will no doubt stand her in good stead when she competes in another final in the autumn, that of the Worldskills France competition, formerly known as the *Olympiades des métiers*.

For the seven other semi-finalists, their status as spectators of the final rounds held on the stage of the Espace Culturel in Biguglia, near Bastia, enabled them to appreciate the diversity and originality of the workshops, which were always divided into three parts: senses, technique and knowledge.



Autour de Marie Wodecki et David Biraud, le comité technique composé de Estelle Touzet, Didier Jeanjean, Sarah Bodianu, Julie Guiraud-Botijo et Christophe Martin.



Fabrice Sommier a salué le travail réalisé par l'association des sommeliers de Corse pour l'organisation de cette phase finale sur l'île de beauté.

DAVID BIRAUD CONCENTRÉ SUR L'ÉQUIPE DE FRANCE

Le travail d'un comité technique animé pour la deuxième et dernière fois par David Biraud. Le médaillé d'argent du mondial 2016 va désormais se concentrer sur l'équipe de France. Une structure à laquelle Fabrice Sommier, nouveau président de l'UDSF souhaite accorder plus de moyens et d'énergie afin de préparer l'ensemble des candidats français désireux de se mesurer aux concours internationaux.

Vainqueur du Meilleur Jeune Sommelier de France en 1998, David Biraud a dressé un bilan très positif de cette édition 2023, reconnaissant notamment que le niveau de difficulté allait croissant afin de suivre la progression des candidats toujours mieux préparés et sans doute beaucoup plus matures sur le plan professionnel. Il faudra sans doute attendre quelques semaines, et peut-être le prochain conseil d'administration de l'Union pour connaître son successeur. Celui qui aura pour mission, avec son comité technique, de définir les contours de la prochaine édition...

Texte et photos : Jérémy Martin

David Biraud focuses on the French team

David Biraud leads the technical committee for the second and final time. The 2016 world silver medallist will now focus on the French team. Fabrice Sommier, the new president of the UDSF, plans to invest more resources and energy in preparing all French candidates wishing to compete at international level.

Winner of Best Young Sommelier of France in 1998, David Biraud gave a very positive assessment of this 2023 edition, recognizing in particular that the level of difficulty was increasing in order to keep pace with the progress of candidates who are ever better prepared and undoubtedly much more mature on a professional level. We'll probably have to wait a few weeks, and perhaps until the Union's next Board of Directors meeting, to find out who his successor will be. Along with his technical committee, he will have to define the contours of the next edition...

SOMMELIERS ALPES MARSEILLE PROVENCE : TRENTÉ ANS ET UN NOUVEAU PRÉSIDENT

En 1993, Yvon Gary accompagnait le regretté Paul Léaunard dans la création de l'association des Sommeliers Alpes Marseille Provence. Trente ans plus tard, l'ancien sommelier formateur du lycée Passédât de Marseille, vient d'être élu à la présidence de cette antenne régionale de l'UDSF. Il succède ainsi à Stéphane Opiard qui a bouclé un deuxième mandat conclu par l'organisation de l'assemblée générale de l'Union dans la cité Phocéenne. Pour l'accompagner dans sa mission auprès des 68 adhérents professionnels et des nombreux amis des sommeliers que compte l'ASAMP, Yvon Gary a composé un bureau renouvelé à 50 % par rapport au précédent. Ainsi Virginie Faure (secrétaire générale) et Ester Laushway, son adjointe, conservent leurs responsabilités. En revanche, changement sur le plan des finances. Après trente années de gestion méticuleuse des comptes, Elisabeth Cayol a décidé de prendre du recul et confié les dossiers à Laetitia Blaison qui sera épaulée par Sassi Zied.



Yvon Gary, au centre, entouré par Ester Laushway, Virginie Faure, Laetitia Blaison et Sassi Zied.

Sommeliers Alpes Marseille Provence: a 30-year association and a new president || In 1993, Yvon Gary helped the late Paul Léaunard found the Sommeliers Alpes Marseille

Provence association. Thirty years later, the former sommelier instructor at the Lycée Passédât in Marseille has just been elected as President of this regional UDSF branch. He succeeds Stéphane Opiard, who completed his second term in the post by organising the Union's general meeting in the Phocaean city. Yvon Gary has put together a new executive committee, whose composition is 50% different from the previous one, to support him in his work with the 68 professional members and the many sommelier friends who make up the ASAMP. Virginie Faure (General Secretary) and Ester Laushway, her deputy, have

retained their responsibilities. On the financial front, however, there has been a change. Elisabeth Cayol has decided to take a step back after managing the accounts meticulously for thirty years. She has handed over the reins to Laetitia Blaison, who will be supported by Sassi Zied.

SOMMELIERS D'ALSACE : 50 BOUGIES ET DES MEMBRES HISTORIQUES FÊTÉS

Parmi les plus dynamiques et les plus importantes de l'UDSF, l'Association des Sommeliers d'Alsace célèbre cette année son cinquantième anniversaire. Née sous l'impulsion d'Emile Jung, chef de cuisine trois étoiles passionné d'accords mets-vins, et de quelques professionnels passionnés, l'ASA s'est illustrée par l'émergence de nombreux talents et ses liens très forts avec les vigneron alsaciens.

Afin de souffler 50 bougies de manière marquante, le président Serge Dubs et toute son équipe ont organisé un événement prestigieux au cours du mois de juin. En présence de nombreux Meilleurs Sommeliers du Monde, de délégations venues de différentes régions et de nombreuses personnalités, dégustations et dîner de gala ont marqué cette soirée. Et si les chefs Olivier Nasti, Paul Stradner, Marc Haerberlin épaulés par la Maison Lorho et la Maison Ferber ont signé une superbe partition gourmande, cet anniversaire a également permis d'honorer trois personnalités de la sommellerie alsacienne. Paul Brunet, Jean-Marie Stoeckel et Serge Dubs, tous sacrés Meilleur Sommelier de France, ont reçu une œuvre unique et personnalisée soulignant leur action et leur attachement à cette région.

Texte et photos : Jérémie Martin



Jean-Marie Stoeckel, Serge Dubs et Paul Brunet mis à l'honneur lors de cette soirée d'anniversaire.

Sommeliers of Alsace: turning 50 and celebrating historic members || One of the most dynamic and important members of the UDSF, the Alsace Sommelier Association is celebrating its 50th anniversary this year. The ASA was founded by Emile Jung, a three-

star chef passionate about wine and food pairing, and a handful of other enthusiastic professionals. Since then, the association has played a key role in developing a wealth of talent and forging strong links with Alsace's winegrowers.

President Serge Dubs and his team organised a prestigious event in June to mark the 50th anniversary of the ASA. The evening was marked by tastings and a gala dinner, attended by many of the Best Sommeliers of the World, delegations from different regions and a host of celebrities. And although chefs Olivier Nasti, Paul Stradner and Marc Haerberlin, working alongside Maison Lorho and Maison Ferber, provided a superb gourmet score, the anniversary also provided an ideal opportunity for three leading figures in Alsatian sommellerie to be honoured. Paul Brunet, Jean-Marie Stoeckel and Serge Dubs, all crowned Best Sommelier of France, were presented with a unique, personalised artwork highlighting their achievements and their attachment to the region.

MASTERCLASS 'SHABO' de l'Association Monégasque des Sommeliers

A l'initiative de son président Dominique Milardi, l'Association Monégasque des Sommeliers a organisé une masterclass autour des vins ukrainiens de la société Shabo.

Cet événement a donné à un public hédoniste l'opportunité de déguster les vins produits par l'entreprise familiale de la famille Iukuridze, qui s'appuie sur des traditions viticoles vieilles de plus de 200 ans.

Giorgi Iukuridze, directeur général de la société, avait fait le déplacement depuis ses bureaux d'Odessa dans les salons du Méridien Beach Plaza de Monaco, qui accueillait cette masterclass. Cette dernière était particulière en ce que les vins qui y ont été présentés n'ont jamais encore été dégustés en dehors du domaine.

Titulaire d'un master d'œnologie obtenu en France, Beka Gagunashvili a ensuite introduit les vins. Il a notamment souligné : « Un terroir est la combinaison d'un climat, de sols, de cépages et de savoir-faire. Celui du domaine est l'association d'un sol argilo-calcaire avec sables et loess et d'un climat mixte continental et méditerranéen. Il fait chaud dans la journée et frais la nuit (36° et 18°). Nous sommes en permanence à la recherche de l'équilibre entre fraîcheur, finesse et puissance ». Les vins dégustés étaient commentés par Julia Scavo, Bruno Scavo et Jonathan Durante.

Concocté spécialement par Alexandre Lamberet, chef de cuisine dans l'équipe du chef exécutif Laurent Colin, un menu savoureux venait délicatement souligner la poursuite des dégustations des vins du Domaine Shabo.

'Shabo' masterclass organized by the Association Monégasque des Sommeliers || On the initiative of its president Dominique Milardi, the Association Monégasque des Sommeliers organized a masterclass on Ukrainian wines from the Shabo company.

The event gave a wine-loving public the chance to taste the wines produced by the Iukuridze family business, which draws on winemaking traditions dating back over 200 years.

Giorgi Iukuridze, the company's Managing Director, had travelled from his Odessa offices to Monaco's Le Méridien Beach Plaza to host the masterclass. The masterclass was special in that wines presented had never been tasted outside the estate before.

With a Master's degree in oenology obtained in France, Beka Gagunashvili then introduced the wines. A terroir is the combination of climate, soils, grape varieties and know-how. The estate's terroir is a combination of clay-limestone soil with sand and loess, and a mixed continental and Mediterranean climate. It's hot during the day and cool at night (36° and 18°). We're constantly on the lookout for the right balance between freshness, finesse and power. The wines tasted were commented on by Julia Scavo, Bruno Scavo and Jonathan Durante.

Concocted specially by Alexandre Lamberet, chef in Executive Chef Laurent Colin's team, a tasty menu delicately highlight the continued tasting of Domaine Shabo wines.



Giorgi Iukuridze



Les participants de la masterclass au soleil du Méridien Beach Plaza.

BIO

Cognac Patte Blanche



Producteurs de la vigne au verre, Pierre Chainier et Arthur Houvet proposent des cognacs respectueux de l'environnement. Leur mantra ? *Montrer patte blanche !* Ce cognac bio distillé artisanalement, de couleur naturelle, sans intrant artificiel se montre fougueux et frais. Laissez-Faire Cognac vous invite à la création de cocktails légers et fruités.

Producing cognacs from vine to glass, Pierre Chainier and Arthur Houvet are committed to respecting the environment. Their mantra? *Montrer patte blanche !* This organic, hand-distilled cognac, with its natural color and no artificial additives, is fiery and fresh. Laissez-Faire Cognac is the perfect partner for light, fruity cocktails.

40° – 70 cl – 45€

ÉDITION LIMITÉE

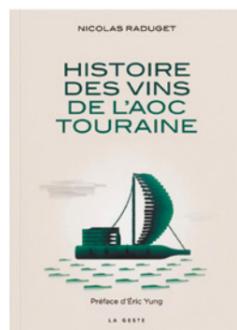
Kim Jones signe une édition limitée pour Hennessy X.O

L'édition limitée de Hennessy X.O par le designer britannique Kim Jones, enveloppe d'une seconde peau en aluminium la carafe et met en avant son design. La collection comprend une carafe Hennessy X.O 'Masterpiece', éditée en seulement 200 exemplaires ainsi qu'une carafe en édition limitée.

En vente à l'espace Hennessy à la Samaritaine, situé au 3^e étage et à la boutique Hennessy à Cognac – 255€

The limited edition of Hennessy X.O by British designer Kim Jones, wraps the decanter in a second aluminum skin and highlights its design. The collection includes a Hennessy X.O 'Masterpiece' decanter, produced in a limited edition of just 200, as well as a limited-edition decanter.

On sale at the Hennessy space at La Samaritaine, located on the 3rd floor, and at the Hennessy boutique in Cognac - 255€.



APPELLATION

Histoire des vins AOC Touraine par Nicolas Raduget

Connaissez-vous l'histoire des vins de l'AOC Touraine ? Ce livre retrace pour la première fois l'histoire de ses vins, des femmes et hommes qui composent l'appellation et ses dénominations, pour partir sur les traces d'un des plus anciens vignobles du Val de Loire, de l'époque gallo-romaine jusqu'à nos jours.

Have you ever heard of the history of AOC Touraine wines? For the first time, this book retraces the history of its wines, the men and women who make up the appellation and its denominations, following in the footsteps of one of the oldest vineyards in the Loire Valley, from Gallo-Roman times to the present day.

Éditions La Geste – 291 pages – 25€

PALETTE COLORÉE

LES COULEURS DU VIN

une palette exquise par Bernard Valeur



Un ouvrage aussi concis que précis, qui répond aux multiples interrogations que les couleurs du vin suscitent. D'autres sujets rarement évoqués sont abordés : la fluorescence des vins ; l'influence de l'observation préalable de la couleur d'un vin sur la perception de sa saveur et de ses arômes ; les effets de la lumière sur la couleur et le goût du vin ; la protection que confèrent les bouteilles en verre teinté...

This concise and precise book answers the many questions raised by the colors of wine. Other rarely discussed subjects are addressed: the fluorescence of wines; the influences on taste and aroma perception when observing the color of a wine beforehand; the effects of light on the color and taste of wine; the protection afforded by tinted glass bottles...

Éditions Quæ – 112 pages – 19€

SAGA

La Saga des Grands Rosés de Provence par Françoise Parguel

A travers un parcours de lecture croisé, entre portraits de grandes familles, naissance de la couleur pâle, éclosion des marques, arrivée d'investisseurs, mais aussi progrès qualitatifs dans le vignoble et dans les caves, l'auteur nous invite à découvrir l'épopée fulgurante du rosé de Provence.

The author takes us on a cross-reading journey. From portraits of great families, the birth of the pale color, the blossoming of brands and the arrival of investors, to qualitative progress in the vineyards and cellars, she takes us on a journey through the dazzling epic of Provence rosé

Photographies : Camille Moirenc / Éditions de la Martinière
200 pages – 40€



RHUM ARRANGÉ

Rhum Maël



Rhum Maël, né à Quimper, veut surprendre et s'adresse à une clientèle intéressée par des produits haut de gamme, originaux et authentiques. La première gamme de rhums arrangés est composée de trois recettes : Le Moussaillon avec une dominance de la cannelle et du poivre noir, La Jolie Douce sur l'hibiscus, la badiane et les épices et La Vieille Dame, orange, café, épices.

Rhum Maël, born in Quimper, aims to surprise and appeal to customers interested in top-of-the-range, original and authentic products. The first range of rums arrangés comprises three recipes: Le Moussaillon, dominated by cinnamon and black pepper, La Jolie Douce with hibiscus, star anise and spices, and La Vieille Dame with orange, coffee and spices.

E-shop : www.rhum-mael.com/nos-saveurs

LOCAL

Calvados Avallen

Avallen est le Calvados nouvelle génération, à l'impact le plus positif pour la planète en termes d'émission de CO2. Sourcing local, design durable, protection des abeilles, ce produit 100 % naturel est marqué par la fraîcheur de la pomme et des notes florales. Une finale persistante et gourmande, sur des pommes caramélisées

Avallen is the new-generation Calvados, with the most positive impact on the planet as regards CO2 emissions. Local sourcing, sustainable design, bee protection, this 100% natural product is marked by the freshness of apples and floral notes. A persistent, gourmet finish of caramelized apples.

40° – 70 cl – 42€



HISTOIRE

Une brève mais intense histoire du whisky français par Matthieu Acar

Depuis les premiers tests de distillation de malt réalisés dans les années 1980, les distilleries de whisky ont essaimé sur tout le territoire. Dans ce livre richement illustré, découvrez la richesse des savoir-faire de plus de 80 producteurs désireux de proposer des spiritueux artisanaux et emblématiques de leur terroir.

Since the first malt distillation tests were carried out in the 1980s, whisky distilleries have sprung up all over the country. In this richly illustrated book, you'll discover the wealth of craftsmanship of over 80 producers eager to offer artisanal spirits emblematic of their terroir.

Photographies : Darmesh Varane
Éditions Flammarion – 288 pages – 45€

BLANC

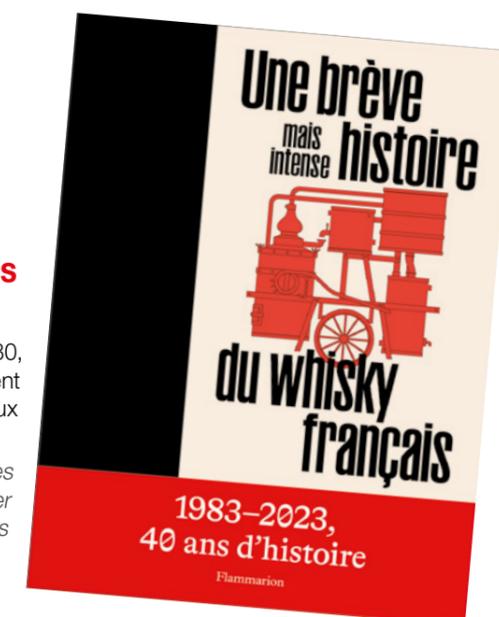
CHÂTEAU LA COSTE

Les Pentes Douces
Coteaux d'Aix-en-Provence blanc 2022

Un nez riche, complexe et puissant sur des notes d'agrumes. Arômes de pêches et poires. Touche florale d'aubépine, légèrement épicée. Bouche ronde et suave, fraîche, sur une finale d'agrumes du vermentino. Belle tension, jolie minéralité, petite salinité en fin de bouche.

A rich, complex and powerful nose with citrus notes. Peach and pear aromas. Floral hawthorn notes, slightly spicy. Fresh, round and suave on the palate, with a citrus finish from the vermentino. Good tension, lovely minerality, slight salinity on the finish.

23€



Et le raisin se gorgea de SOLLERS

Le vin a cessé de couler, mais l'ivresse continue. Comme le liquide du verre vide sur ma table, Sollers n'est plus dans l'espace, mais son mouvement se prolonge dans le temps et ses sorts agissent sur le Temps lui-même. La coupe de vie s'est désempilée le 5 mai dernier et depuis la poésie de son livre Paradis me laisse groggy.

And the grapes gorged themselves on Sollers *The wine has stopped flowing, but the drunkenness remains. Sollers, like the liquid in the empty glass on my table, is no longer in space, but his movement continues in time, and his spells act on Time itself. On May 5, the cup of life ran dry, and since then, the poetry of his book Paradis has left me in a daze.*

Les liens entre Philippe Sollers et le vin remontent aux temps des vendanges, c'est-à-dire à l'enfance... « Ce soleil qui, en automne, rend les vignes et les sous-bois d'une douceur, si particulière, me réveilla en griffant les rideaux de ma chambre inconnue. Je compris qu'il était tard aux cris des vendangeurs, rapprochés de la maison (la veille ils en étaient fort loin) ». Il s'agit de la première mention du monde viticole dans l'œuvre de Philippe Sollers, dans son premier roman *Une Curieuse Solitude*, un texte dans lequel il expose la liberté d'un adolescent bourgeois à Bordeaux. Se développe ici une partie de son enfance, celle qui s'est déroulée au 127 cours Gambetta de Talence. Sa famille y avait une belle demeure agrémentée d'un parc et d'une usine. Il y retournera pour son roman *Portrait du Joueur*, il y trouvera à la place un supermarché. Il faut lire ce *Portrait*, vous y verrez un homme qui court encore et qui s'endort dans un verre de Château Haut-Brion. Sa jeunesse s'est donc exprimée au milieu de l'art de vivre bordelais, ça forme le goût. Goût pour lequel Philippe Sollers a fait la guerre¹.

Lorsqu'il reçut le Prix Montaigne de la part de l'Académie du Vin de Bordeaux en 2003, dont il fut le premier lauréat, il donna une conférence au Château du Tertre où il exposa son rapport au vin de Bordeaux: « Il y a quelque chose qui relève d'un tel art séculaire que pour rentrer dans la vérité du vin, il ne faut pas seulement le goûter, l'apprécier, mais il faut, je dirais, le dormir. Quand vous buvez un grand Bordeaux, il se trouve que le lendemain matin, votre corps a répondu étrangement, votre sang, vos cellules, à quelque chose qui est venu vous envelopper, vous rassurer, vous calmer, vous rendre plus lucide. Il faut être attentif à un réveil sur un grand vin, c'est là qu'on le comprend le mieux. C'est après l'avoir, en quelque sorte, dormi² ».

Je rappelle la dotation de ce prix, 120 bouteilles de grands crus. En 2008 Sollers disait les avoir toutes bues. Cela signifie que de 2003 à 2008 il buvait une bouteille de grand cru tous les 15 jours. Cinq années de grâce.

Je me trouve face à ma bibliothèque-cave, j'ouvre une bouteille de Haut-Médoc en provenance de l'année 2021, chose étrange juste derrière cette bouteille se trouve *Légende*, le cru 2021 de Sollers. J'y lis ceci : « Comme il est resté très silencieux en suivant le soleil du levant au couchant, il sera remercié, après avoir bu deux verres de vin et mangé des sardines grillées, par la lente apparition des étoiles, dont les sept points lumineux de la Grande Ours, qui basculera, dans la nuit, vers l'horizon. L'âge d'or n'est ni passé ni futur, il est là, dans la profondeur du bois. » L'écriture de ces phrases sur le papier les a prolongées et en moi se dépose le souffle du vin, de la voix.

¹ *La Guerre du Goût*, Philippe Sollers, Gallimard, 1994.

² *Ce discours-parfait ?- (Discours Parfait est le titre du troisième volume de l'Encyclopédie Sollersienne) est à retrouver sur le site internet de l'Académie du Vin de Bordeaux.*

Philippe Sollers' relationship with wine goes back to the time of the grape harvest, in other words, to his childhood... "That sun which, in autumn, makes the vines and the undergrowth so soft, woke me up by scratching the curtains of my unfamiliar bedroom. The autumn sun, which makes the vines and undergrowth so soft, woke me up by scratching the curtains of my unfamiliar room. I knew it was late when I heard the cries of the grape-pickers, close to the house (the day before, they had been a long way from it)". This is the first mention of the wine world in Philippe Sollers' work, in his first novel *Une Curieuse Solitude*, a novel in which he describes the freedom of a bourgeois teenager in Bordeaux. Here, a part of his childhood takes shape, spent at 127 cours Gambetta in Talence. His family had a beautiful home there, complete with park and factory. He returned there for his novel *Portrait du Joueur*, but instead found a supermarket. You have to read this *Portrait*; you'll see a man still running, falling asleep in a glass of Château Haut-Brion. His youth, then, was expressed amidst the art of living in Bordeaux. A taste for which Philippe Sollers fought a war¹.

When he was awarded the Prix Montaigne by the Bordeaux Wine Academy in 2003, of which he was the first winner, he gave a lecture at Château du Tertre in which he described his relationship with Bordeaux wine: "There's something about wine that's such an age-old art that, to get to the truth of it, you not only have to taste it, appreciate it, but you have to, I'd say, sleep with it. When you drink a great Bordeaux, it turns out that the next morning, your body has responded strangely, your blood, your cells, to something that has come to envelop you, reassure you, calm you, make you more lucid. When you wake up to a fine wine, that's when you understand it best. This happens after you've, in a way, slept through it²".

Let me remind you of the prize: 120 bottles of grands crus. In 2008, Sollers said he had drunk them all. This means that from 2003 to 2008, he drank a bottle of grand cru every 15 days. Five years of grace.

Facing my library-cellar, I open a bottle of Haut-Médoc from the year 2021. Strangely enough, right behind this bottle is *Légende*, Sollers' cru 2021. I read the following: "As he remained very silent while following the sun from sunrise to sunset, he will be thanked, after drinking two glasses of wine and eating grilled sardines, by the slow appearance of the stars, including the seven luminous points of the Great Bear, which will tip, in the night, towards the horizon. The golden age is neither past nor future, it's there, in the depths of the wood".

Writing these sentences on paper has prolonged them, and the breath of the wine, of the voice, lies within me.

¹ *La Guerre du Goût*, Philippe Sollers, Gallimard, 1994.

² *What's this perfect speech? (Discours Parfait is the title of the third volume of the Encyclopédie Sollersienne) can be found on the Académie du Vin de Bordeaux website.*



CHATEAU
★
ROMANIN



BIODYNAMIE
DEPUIS 1988

Saint-Rémy-de-Provence
France
www.ChateauRomanin.com



L'ABUS D'ACCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Je me souviens de ma première rencontre avec Philippe Sollers, j'étais à la Closerie avec l'éditeur Charles Morin, nous parlions d'Hölderlin. Josyane Savigneau est arrivée chercher un whisky pour Sollers et elle nous a invités à leur table. Chaque soir Josyane Savigneau et Sollers reprenaient une *Conversation Infinie* à la même table, une table immuable se situant à la Closerie. Il y avait du vin, des cigarettes, des margaritas, de la musique, de la politique, de la littérature et du whisky.

L'une des dernières prises de parole politique de Sollers date de 2019, il s'exprimait alors sur le changement de noms de certains châteaux du bordelais qui devenaient *chinois* : ainsi certains se transformaient en lapin impérial, d'autres en antilope tibétaine. Sollers s'indignait. Il n'avait jamais aperçu l'ombre d'une patte d'antilope tibétaine, ni le bout d'un poil d'oreille d'un lapin impérial dans les vignobles du Bordelais. Sa lettre ouverte à Alain Juppé a eu alors un grand retentissement...

Désormais nous sommes le 14 mai. Je m'installe au Grand Café. La discussion, aujourd'hui, bascule vers le Maître récemment disparu et qui demain sera enterré. J'y serai, demain matin je serais sur l'Ile de Ré. Je glisserais une rose dans la croix de la raison. Je glisse, enivré, le long du bercement des brises. Je me retrouve dans la maison du Maître, dans ma poche se trouve *Paradis* et *Un Vrai Roman* (Mémoires). J'ai bu en cette maison du champagne, je flotte. Je suis dans les marais salants qui nous entourent. Je lis dans ses mémoires ceci :

*Un de mes neveux, Hugues, produit de l'excellent bordeaux, dont il m'apporte trois caisses. Je réclamaï le Vin ; il descend ; le voici. L'invocation fonctionne, Hugues Dutheillet de Lamothe (fils d'une des sœurs de Sollers) apparaît face à moi, les bras chargés de vins. Nous buvons en nos confidences et nous sympathisons. Désormais j'écris ces lignes chez lui, à Fonfroide. Mon écriture est libre. Ma parole aussi. Il se livre à moi, me raconte l'aventure extraordinaire de son château. Ai-je besoin de raconter cette aventure humaine, donc divine ? Je ne pense pas, il suffit de boire son vin comme je l'ai fait pour échapper au marché et connaître son histoire, sa persévérance, sa force. Sollers lui disait : *Mais utilisez mon image pour votre vin !* Un projet est un cours, il se dessine dans les sols (Hugues Dutheillet de Lamothe portraïtise avec un grand talent). Le château reproduit le miracle évangélique, la source d'eau froide se change en vin rouge, blanc, rosé, et même en mots mêlés sur la page.*

Je reviens en rêve à Fonfroide et mon esprit se dirige vers le chai qui lui a été bâti en 1777, au-dessus de la fameuse source... J'y vois une lumière au travers des arbres, c'est un lieu de bonté. Il faut vivre cette expérience intérieure, boire du Fonfroide en lisant les livres de Sollers, je répète l'opération à loisir. Là, je me réveille à Bordeaux, j'ouvre une bouteille de Fonfroide ; je vois les cuves immenses du passé qui se gargarisent de poésie, Hugues qui récite sur les hauteurs un poème de Baudelaire, un soleil de plomb changé en or et le raisin, qui soudain se gorgea de Sollers.

³ Une *Conversation Infinie*, Philippe Sollers et Josyane Savigneau, Bayard Edition, 2019

I remember my first meeting with Philippe Sollers, when I was at La Closerie with Charles Morin, the editor, and we were talking about Hölderlin. Josyane Savigneau arrived to fetch a whisky for Sollers and invited us to their table. Every evening Josyane Savigneau and Sollers resumed *Conversation Infinie* at the same table, an unchanging table at La Closerie. There was wine, cigarettes, margaritas, music, politics, literature and whisky.

One of Sollers' last political speeches dates back to 2019, when he spoke out about the renaming of certain Bordeaux châteaux as *Chinese*: some were transformed into imperial rabbits, others into Tibetan antelopes. Sollers was outraged. He had never seen the shadow of a Tibetan antelope's leg, nor the tip of an imperial rabbit's ear hair in Bordeaux vineyards. His open letter addressed to Alain Juppé caused quite a stir...

It's now May 14th. I sit down at the Grand Café. Today's discussion turns to the recently departed Master, who will be buried

tomorrow. I'll be there, tomorrow morning I'll be on the Ile de Ré. I'll slip a rose into the cross of reason. I glide, intoxicated, along the rocking breezes. I find myself in the Master's house, in my pocket lies *Paradis* and *Un Vrai Roman* (Mémoires). I've drunk champagne in this house, I'm floating. I'm in the salt marshes that surround us. I read the following in his memoirs: *One of my nephews, Hugues, produces excellent Bordeaux, of which he brings me three cases. I asked for the wine; he came down; here it is. The invocation works, Hugues Dutheillet de Lamothe (son of one of Sollers'*

sisters) appears in front of me, arms full of wine. We drink in our confidences and sympathize. From now on, I'll be writing these lines at his home in Fonfroide. My writing is free. My words too. He opens himself up to me, telling me about the extraordinary adventure of his castle. Do I need to recount this human, and therefore divine, adventure? I don't think so. It's enough to drink his wine, as I did, to escape the market and learn about his history, his perseverance, his strength. Sollers said "Please, use my image for your wine!" A project is a course, it takes shape in the soil (Hugues Dutheillet de Lamothe portrays with great talent). The château reproduces the evangelical miracle, the cold spring of water turning into red, white and rosé wine, and even into the words on the page.

In my dreams, I return to Fonfroide, and my mind wanders to the cellar that was built there in 1777, above the famous spring... I see a light through the trees, it's a place of goodness. You have to live this inner experience, drink Fonfroide and read Sollers' books. That's when I wake up in Bordeaux, open a bottle of Fonfroide and see the immense vats of the past gargling with poetry, Hugues reciting a Baudelaire poem on the heights, a leaden sun turned to gold and the grapes suddenly gorged with Sollers.

Samuel De Loth

³ Une *Conversation Infinie*, Philippe Sollers and Josyane Savigneau, Bayard Edition, 2019



L'ALLIANCE DES RÉCOLTANTS

NOUVEAU CATALOGUE

Le collectif de vignerons, regroupant 60 châteaux bordelais, décline une offre exclusive à destination des circuits traditionnels.



LES FONDEMENTS DE L'ALLIANCE DES RÉCOLTANTS

Sommeliers INTERNATIONAL
Note de dégustation
86/100 minimum

ENO SENS
VITICULTURE & CŒNOLOGIE

Politique Qualité
51 points de contrôle



Engagement
Environnemental
Certification HVE

Demandez le catalogue • contact@alliancedesrecoltants.com • alliancedesrecoltants.com

FOIRE AUX VINS 2023

Une édition haute en couleur qui fait la part belle aux appellations plus confidentielles, aux iconoclastes aux expérimentations vitivinicoles détonantes. Tout au long des catalogues seront également mises en avant les cuvées émanant de vigneronnes et vignerons engagés en bio ou en biodynamie. Si on devait tirer un enseignement de l'offre variée des Foires aux Vins, on dirait que la tendance est à la vertu et aux vins identitaires. Si l'expression n'était pas aussi galvaudée nous dirions qu'il y en a pour toutes et tous et surtout pour toutes les bourses !

Wine Fairs 2023 || A colorful edition featuring more confidential appellations, iconoclasts and explosive wine-growing experiments. Organic and biodynamic winegrowers will also be showcased throughout the catalogs. If one were to draw a lesson from the varied offerings of the Foire aux Vins, it would seem that the trend is towards virtue and identity wines. If the expression weren't so overused, we'd say that there's something for everyone, and above all, everyone's purse!

ALDI

À partir du 26 septembre

ALDI a sélectionné près d'une cinquantaine de références dans les principales appellations françaises dont vingt rouges, quatorze blancs, deux rosés et trois effervescents. Une sélection ramassée autour d'une majorité de vins à moins de dix euros dont le **Retour aux Sources 2021** en AOC Corbières rouge. Une appellation aux décors merveilleux qui dessine souvent les contours de vins rustiques. Oubliez ce que vous saviez sur ces vins ; la bouche est ample, généreuse et d'une grande fraîcheur. Dans un autre registre ALDI propose le **Château les Coutines 2019**, Sainte Croix du Mont. L'oublié des grands liqueux de la rive droite de la Garonne se montre tendu et finement épicé. Un vin à boire aussi bien en apéritif que sur un roquefort.

AUCHAN SUPERMARCHÉ, AUCHAN HYPERMARCHÉ

Du 5 septembre au 9 octobre

Auchan, c'est 1 100 cuvées au compteur avec un accent mis cette année sur les démarches environnementales. Précurseur de la biodynamie le **Domaine Vallot 2019** en AOP Vinsobres élabore une cuvée **Le Coriançon** gourmande et suave à souhait. On ne saurait trop conseiller de la boire sur des plats épicés aux accents méditerranéens. On retiendra également la cuvée **100 % Equitable** des Vignobles Gabriel & co en Côtes de Bourg. Vin de soif par excellence, idéal sur les planches de charcuterie.

ALDI

From September 26

ALDI has selected almost fifty wines from the main French appellations, including twenty reds, fourteen whites, two rosés and three sparkling wines. A selection gathered around a majority of wines under ten euros, including **Retour aux Sources 2021** in AOC Corbières red. This appellation with its marvellous scenery often outlines rustic wines. Forget what you knew about these wines; the palate is full, generous and fresh. ALDI also offers **Château les Coutines 2019**, Sainte Croix du Mont. This forgotten great sweet wine from the right bank of the Garonne is tense and finely spiced. This wine can be enjoyed as an aperitif or with Roquefort cheese.

AUCHAN SUPERMARCHÉ, AUCHAN HYPERMARCHÉ

From September 5 to October 9

Auchan boasts 1,100 cuvées, with the emphasis this year on environmental initiatives. **Domaine Vallot 2019**, a pioneer in biodynamic viticulture in the Vinsobres PDO, produces **Le Coriançon**, a deliciously suave cuvée. We'd recommend drinking it with spicy Mediterranean dishes. We'd also recommend the **100% Equitable** cuvée from Vignobles Gabriel & co in Côtes de Bourg. A thirst-quenching wine par excellence, ideal with charcuterie boards.



CARREFOUR HYPER, CARREFOUR MARKET, CARREFOUR CONTACT, EXPRESS ET CITY

Du 26 septembre au 22 octobre

Offres régionalisées pour répondre à la demande de circuits courts. Ici également l'accent est mis sur la bio ou la biodynamie et sur les cuvées décalées, dont les vins orange, ces blancs vinifiés comme des rouges. On apprécie le côté zesté, la fine et rafraîchissante amertume du **Genora 2021**, vin orange de chez Gérard Bertrand, prédisposé à prolonger l'été. Véritable bateau amiral du **Château Chantegrive 2019** en AOP Graves, la cuvée Caroline ravira les amateurs de grand vin blanc de gastronomie. C'est soyeux et puissant à la fois.

CASINO

À partir du 25 août

Casino a construit une offre comprenant près de neuf cents références autour de trois thématiques : l'héritage, le rugby et les sols volcaniques. Dans la rubrique vignoble historique on retient en AOP Cour Cheverny le **Domaine de la Desoucherie 2020**, un blanc évanescent et rare ou encore l'épatant **Riesling vendanges tardives 2015 de Henri Ehrhart** pour foie gras cuit ou fromage à pâtes persillées.

CORA

Du 29 septembre au 14 octobre

370 vins seront mis à l'honneur par Cora avec des vins allant de 2,99€ à 59,99€.

On apprécie de trouver dans cette sélection un Irouleguy. Si on connaît de cette appellation le caractère trempé du tannat, l'**Arrola 2020** de la Maison Duprat propose de nous séduire avec des fruits parfaitement mûrs et digestes.



FRANPRIX

Du 18 septembre au 08 octobre

Avec une offre de plus de 60 cuvées, dont des médaillées hachette, Or Lyon ou Or Bordeaux,

Franprix promet des vins prêts à boire comme ce Côtes-de-Provence rosé du **Château Castel des Maures 2022** clair et limpide aux notes de fruits rouges. On retiendra encore le Châteauneuf du Pape du **Domaine de Fagotière 2020**. Expression juste du renouveau d'une grande appellation, ce vin convoque des fruits noirs mûrs et un jus légèrement réglissé, d'une grande buvabilité.

LAVINIA

Du 04 septembre au 01 octobre

Lavinia propose plus de 200 cuvées pour cet événement automnal. Le groupe Lavinia met cette année encore l'accent sur la bio et la biodynamie avec une centaine de certifiées au catalogue.

Le **bourgogne Aligoté 2021 de Nicolas Maillet** renvoie aux oubliettes l'idée qu'on peut se faire de l'AOP. Le fruit ramassé à maturité, sans une once de bois donne naissance à un vrai bourgogne de lieu. La rare et donc précieuse cuvée **Arborescence 2020 du Domaine de la Futaie** en Jasnières est un chenin élégant et cristallin d'une longueur épatante.

CARREFOUR HYPER, CARREFOUR MARKET, CARREFOUR CONTACT, EXPRESS and CITY

From September 26 to October 22

We offer regional products in response to the demand for short circuits. Again, the emphasis is on organic or biodynamic viticulture, and on offbeat cuvées, such as orange wines, whites vinified as reds. We appreciate the delicate zest and refreshing bitterness of **Genora 2021**, Gérard Bertrand's orange wine, predisposed to prolong summer. The flagship of **Château Chantegrive 2019** in AOP Graves, Cuvée Caroline will delight lovers of great white gourmet wines. The wine is both silky and powerful.

CASINO

From August 25

Casino has built a range of almost nine hundred references around three themes: heritage, rugby and volcanic soils. In the historic vineyard section, **Domaine de la Desoucherie 2020** is a rare, evanescent white from the Cour Cheverny PDO, while **Henri Ehrhart's** stunning **Riesling vendanges tardives 2015** is perfect for cooked foie gras or blue-veined cheese.



CORA

From September 29 to October 14

Cora will be showcasing 370 wines ranging from €2.99 to €59.99.

We're delighted to find an Irouleguy in this selection. Although this appellation is known for its tannic character, the **Arrola 2020** from **Maison Duprat** is perfectly ripe and easy to digest.

FRANPRIX

From September 18 to October 8

Franprix offers over 60 cuvées, including Hachette, Lyon Gold and Bordeaux Gold medal winners, and promises ready-to-drink wines such as this clear, limpid Côtes-de-Provence rosé from **Château Castel des Maures 2022**, with red fruit notes. The Châteauneuf du Pape from **Domaine de Fagotière 2020** is also noteworthy. This wine reflects the revival of a great appellation, with ripe black fruits and a lightly liquorice juice that's highly drinkable.

LAVINIA

From September 04 to October 01

Lavinia offers over 200 cuvées for this autumn event. Once again this year, the Lavinia group is focusing on organic and biodynamic viticulture, with around a hundred certified wines in the catalog.

Nicolas Maillet's Burgundy Aligoté 2021 is a throwback to the PDO. The fruit, picked when ripe, without an ounce of wood, gives birth to a true local burgundy. The rare and therefore precious cuvée **Arborescence 2020** from **Domaine de la Futaie** in Jasnières is an elegant, crystal-clear Chenin with stunning length.



LE BON MARCHÉ LA GRANDE EPICERIE

Du 08 septembre au 06 octobre

L'enseigne parisienne propose 190 références, dont 134 vins rouges et 56 vins blancs issus de millésimes allant de 2012 à 2021. La sélection est exclusivement française. On se pâme de plaisir devant l'aromatique et la fraîcheur du **Domaine de Castera 2021**, AOP Jurançon sec. Le petit et le gros manseng vendangés à maturité offrent des notes délicatement citronnées et abricotées portées par une acidité toujours juste. On retiendra encore l'immense **Domaine de l'A 2015** de Christine et Stéphane Deroncourt en Castillon Côtes de Bordeaux. Un grand vin charnu et complexe aux tannins soyeux. De la belle ouvrage.

LIDL

À partir du 06 septembre

L'important hard-discounter propose 161 vins et 30 coups de cœur. L'enseigne fait la part belle aux terroirs français et mettra en avant les IGP. Nous avons retenu le **Champagne Delagarde Brut**.



Delagarde Brut. Dominé par le meunier, il ravit par sa texture vineuse et ample.

MONOPRIX

À partir du 06 septembre

Le caviste urbain de référence réunit pour sa foire aux vins 284 pépites et des découvertes. Monoprix valorise cette année encore les vigneronnes et vignerons vertueux. Le **Domaine de l'Emme 2022** est un de ceux-là. Parfait représentant de l'AOP Pic-Saint-Loup le vin se montre immédiatement séduisant et suave. La cuvée **Orange Buddy 2021** du **Château Haut Garriga** en Vin de France constitue une belle découverte avec son semillon de macération pelliculaire élevé sur lies. Un vin tout en fraîcheur et épices pour découvrir le monde des vins oranges.

NETTO

Du 28 septembre au 16 octobre

Netto promet 310 références dont des certifiées AB, des vins étrangers et 70 médaillées. Parmi leurs six coups de cœur on retiendra **Le Meilleur des 2 Mondes 2020** en Juliéas. Le nez s'ouvre sur une profusion d'arômes de fruits rouges et noirs et la bouche s'avère ferme et puissante. Le Costières de Nîmes du **Château Roustan 2021** propose, quant à lui, une bouche large et gourmande. Idéal sur des palerons ou des côtelettes d'agneau.

Enophiles avertis ou non, vous retrouverez lors des Foires aux Vins de cet automne une sélection fine d'une production de plus en plus vertueuse, de plus en plus détonante et d'une grande buvabilité. Les propositions de ces enseignes se rejoignent sur deux points : parler des vigneronnes sincères et appliqués, mettre en avant les vins de lieux.



LE BON MARCHÉ LA GRANDE EPICERIE

From September 8 to October 6

The Parisian chain is offering 190 references, including 134 red wines and 56 white wines from vintages ranging from 2012 to 2021. The selection is exclusively French. We swoon over the aromatic freshness of **Domaine de Castera 2021**, AOP Jurançon dry. The ripe Petit and Gros Manseng grapes offer delicate lemony and apricot notes, supported by an acidity that's always just right. The immense **Domaine de l'A 2015** from Christine and Stéphane Deroncourt in Castillon Côtes de Bordeaux is also worthy of note. A big, fleshy, complex wine with silky tannins. A fine piece of work.

LIDL

From September 6

The leading hard-discounter offers 161 wines and 30 favorites. The brand is giving a special place to French terroirs, and will be highlighting IGP wines. Our pick is **Champagne Delagarde Brut**. Mainly made from meunier grapes, it has a full, vinous texture.

MONOPRIX

From September 06

The leading urban wine merchant brings together 284 nuggets and discoveries for its wine fair. Once again this year, Monoprix is promoting virtuous winegrowers. **Domaine de l'Emme 2022** is one of them. A perfect representative of the Pic-Saint-Loup PDO, the wine is immediately seductive and suave. Cuvée **Orange Buddy 2021** from **Château Haut Garriga** in Vin de France is a wonderful discovery, with its skin-macerated Semillon aged on lees. A fresh, spicy wine to discover the world of orange wines.

NETTO

From September 28 to October 16

Netto is promising 310 references, including AB-certified wines, foreign wines and 70 medal-winning wines. **Le Meilleur des 2 Mondes 2020** in Juliéas is one of their six favorites. The nose opens with a profusion of red and black fruit aromas, and the palate is firm and powerful. The Costières de Nîmes by **Château Roustan 2021**, meanwhile, offers a broad, gourmet palate. Ideal with chuck or lamb chops.

Whether you're a wine connoisseur or not, this autumn's Foires aux Vins offers a fine selection of increasingly virtuous, explosive and highly drinkable wines. These brands share two common goals: to promote sincere, hard-working wine-makers, and to showcase local wines.

Henry Clemens





VINEXPO ASIA A FAIT IMPRESSION

Vinexpo Asia 2023 a connu une affluence impressionnante, avec 9989 professionnels originaires de 64 pays (le top 5 des pays visiteurs étant Singapour, la Chine, la Malaisie, le Vietnam et la Thaïlande). L'événement a attiré des acheteurs de qualité, dont 80 % ont des activités de commerce et de détail dans la région, offrant aux exposants de nombreuses opportunités d'affaires (top 5 des producteurs exposants : France, Italie, Australie, États-Unis et Espagne), tandis que 20 % provenaient des médias, de l'éducation et des institutions.

Soulignant son importance à l'échelle internationale, le salon a également accueilli des visites institutionnelles prestigieuses, dont des ambassadeurs et hauts-commissaires de 19 pays, mettant en vedette les États-Unis, pays d'honneur de Vinexpo Asia 2023, avec la présence de M. Jonathan Kaplan, ambassadeur des USA à Singapour, et l'ambassadrice de France à Singapour, Mme Minh di Tang.

PERMETTRE LE PARTAGE DES CONNAISSANCES

Vinexpo Asia a montré son engagement à faire progresser la connaissance de l'industrie à travers Vinexpo Académie. 40 sessions ont été animées et ont attiré des professionnels qui avaient le privilège de goûter et d'apprendre de 70 conférenciers et experts internationaux réputés.

Rodolphe Lameyse, PDG du groupe Vinexposium, s'est réjoui de l'exposition très remarquée de Vinexpo Asia, déclarant : « Les commentaires positifs sur l'événement de cette année à Singapour ont démontré l'immense potentiel et l'importance du marché asiatique pour l'industrie des vins et spiritueux. Nous sommes ravis d'annoncer que Vinexpo Asia 2024 se tiendra à Hong Kong, fort des acquis de cette édition, ainsi qu'à Singapour en 2025 ».

Vinexpo Asia 2023 a incontestablement repositionné les standards de la profession au plus haut niveau, prouvant son engagement à favoriser des relations d'affaires fructueuses.

Photo : Tan Eng Keng

Vinexpo asia made an impression || Vinexpo Asia 2023 witnessed an impressive turnout, with 9,989 professionals hailing from 64 countries (top-5 visiting countries being Singapore, China, Malaysia, Vietnam and Thailand). The event attracted top-quality buyers, 80% of which have trade and retail activities in the region, providing exhibitors with many business opportunities (top-5 exhibiting producers being France, Italy, Australia, USA and Spain), whereas 20% were from media, education and institutional organizations.

Highlighting its significance on an international scale, the tradeshow also welcomed prestigious institutional visits, including Ambassadors and High Commissioners from 19 countries, featuring the USA, Vinexpo Asia 2023's country of honor, with the presence of Mr Jonathan Kaplan, Ambassador of the USA to Singapore, and the Ambassador of France to Singapore, Mrs Minh di Tang.

Empowering knowledge sharing

Vinexpo Asia 2023 showcased its commitment to advancing industry knowledge through Vinexpo Academy. 40 sessions were hosted and drew in a full attendance of professional attendees who had the privilege to taste and to learn from 70 esteemed international speakers and experts.

Rodolphe Lameyse, CEO of Vinexposium Group, expressed his delight at Vinexpo Asia's highly praised comeback, stating: "The positive feedback about this year's event in Singapore demonstrated the immense potential and significance of the Asian market for the wine and spirits industry. We are excited to announce that Vinexpo Asia 2024 will be held in Hong Kong, building upon the achievements of this year's edition as well as in Singapore in 2025".

Vinexpo Asia 2023 has undoubtedly repositioned the industry standards to the highest level, proving its commitment to delivering a world-class experience and fostering fruitful business connections.

EN SAVOIR → WWW.VINEXPOSIUM.COM

DOMAINE DE CHEVALIER 2022 PRIMEUR

Ma 40^{ème} Vendange.

« Wow. This is incredibly structured and powerful with ultra-fine tannins. »

James Suckling : 98-99/100

« Tension, énergie, race, équilibre, le quarantième millésime d'Olivier Bernard frise la perfection. »

Bettane & Desseauve : 97/100

« Extraordinaire réussite pour Chevalier 2022... Il rejoindra dans la légende les 1928 et autres 1929. »

Bernard Burtschy / Les Echos : 98-99/100

Olivier Bernard

DOMAINE DE CHEVALIER

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
BORDEAUX - FRANCE

olivierbernard@domainedechevalier.com

SOCIÉTÉ CIVILE DOMAINE DE CHEVALIER FAMILLE BERNARD



VINITALY 2023

A FERMÉ SES PORTES EN AFFICHANT COMPLET

Vinitaly a fermé ses portes le 5 avril avec une participation totale de 93 000 personnes (29 600 internationaux). La croissance par rapport à la dernière édition a été presque entièrement due aux acheteurs internationaux (environ +20%) provenant de 143 pays, représentant en 2023 un tiers du total des opérateurs accrédités. Ce chiffre comprend plus d'un millier d'acheteurs sélectionnés et accueillis par Veronafiere et ICE (l'Agence italienne pour le commerce et l'investissement). Vinitaly and the City, l'événement « Off-Show » de cette année, a de nouveau été entièrement organisé par Veronafiere. Il a également enregistré plus de 45 000 dégustations (+50% par rapport à 2022) par des amateurs du vin dans le centre historique de Vérone.

« Nos investissements pour stimuler l'affluence internationale, a déclaré le PDG de Veronafiere, Maurizio Danese, ont obtenu des résultats initiaux très efficaces pour un Vinitaly que nous voulons de plus en plus vital pour les affaires des exposants qui ont mis de côté d'importantes ressources pour participer à l'événement. La rencontre entre l'offre et la demande a très bien fonctionné, comme en témoignent les plus de 11 000 rendez-vous programmés entre exposants et acheteurs par l'intermédiaire de la plateforme Vinitaly Plus, en plus des rendez-vous organisés directement entre les entreprises et les acheteurs ».

La prochaine édition de Vinitaly est prévue du 14 au 17 avril 2024.



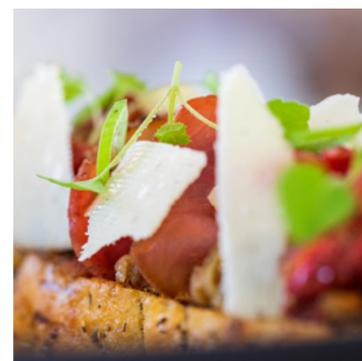
Vinitaly 2023 closed its doors with a “sold-out” attendance

Vinitaly closed its doors on 5 April with a total attendance of 93,000 people (29,600 international). Growth compared to the last edition was almost entirely thanks to international buyers (about +20%) from 143 countries, in 2023 representing one-third of total accredited operators. These figures include more than one thousand top buyers selected and hosted by Veronafiere and ICE (the Italian Trade & Investment Agency). Vinitaly and the City, the “Off-Show” event this year was again organised entirely by Veronafiere. It also posted more than 45,000 tastings (+50% compared to 2022) by wine lovers in the historic centre of Verona.

“Our investments to stimulate incoming international attendance”, said the managing director of Veronafiere, Maurizio Danese, “achieved initial and very effective results for a Vinitaly that we want to become increasingly vital for the business of exhibitors who set aside important resources to take part in the event. The matching of supply & demand worked very well, as demonstrated by more than 11,000 scheduled appointments between exhibitors and buyers through the Vinitaly Plus platform, in addition to those set up directly between companies and buyers”.

The next Vinitaly is scheduled 14-17 April 2024.

Photos : Vinitaly



LA FOCACCIA MAISON, thon fumé, compotée d'échalotes confites au miel corse et parmesan, tomates séchées, pesto. **Ce plat est comme une gourmandise qui laisse un goût de frustration une fois fini...**



POKE BOWL AU POULET FAÇON THAÏ, pousses de bambou, légumes croquants, vinaigrette à la cacahuète acidulée. **Une petite touche d'exotisme avec des épices douces qui agrémentent ce plat !**



RIZ AU LAIT DE MON ENFANCE, L'histoire de ce riz au lait... **celui que ma maman nous cuisinait pour le goûter, je l'ai revisité avec une touche de modernité !**



“ **J'aime transmettre cette passion et générosité qui caractérisent la gastronomie.** ”

Fred Grava

Chef du restaurant la Table du Son de Mar

La Table du Son de Mar

Saint-Cyprien, Corse du Sud

Conviviale et gourmande, la Table du Son de Mar est pensée comme un bistrot de mer. Le Chef travaille une carte subtile et inventive en sublimant la mer et ses saveurs iodées, sans oublier de belles pièces de viande pour les épicuriens.

Le Chef, Fred Grava, séduit par son approche innovante de la cuisine. Véritable passionné, il tient certainement cette finesse de son apprentissage aux côtés de grands Chefs étoilés. De Courchevel à la Provence, en passant par la Corse, cet originaire de la région orléanaise s'inspire aujourd'hui de ses pérégrinations pour proposer une véritable expérience culinaire à ses convives.

Pour réserver votre séjour gastronomique, Anne est à votre disposition par mail anne@temptingplaces.com ou par téléphone +33 (0)1 78 94 90 78.



BORDEAUX FÊTE LE VIN

une édition 2023 mémorable !



La magie Bordeaux Fête le Vin a une nouvelle fois opéré ! Bordelais, visiteurs français et étrangers ont répondu nombreux dès le 15 juin à l'occasion des Avant-Premières dans des restaurants, bars à vin, épiceries fines, caves, ou encore en plein air, et du 22 au 25 juin sur les quais de Bordeaux en fête. Cet événement incontournable du début de l'été a permis de réunir une nouvelle fois les viticulteurs et négociants de Bordeaux et le grand public, autour de dégustations, d'animations culturelles et musicales, avec en point d'orgue deux spectacles de drones très appréciés. Une performance magnifique où 500 drones ont illuminé le ciel bordelais. Cette création, pensée par les organisateurs et orchestrée par la société bordelaise Dronisos, mettant en avant les vins de Bordeaux, la biodiversité, la convivialité, a été imaginée pour la Fête.

Sur le pavillon de l'École du Vin de Bordeaux, les ateliers, innovants et décomplexés, ont fait le plein de curieux venus découvrir et déguster le vin sous toutes ses formes avec plus de 15 000 participants (+ 7 %). Le voyage au cœur du terroir s'est poursuivi sur les 20 pavillons restauration, où des producteurs et artisans, véritables ambassadeurs du manger sain et local, ont dévoilé les spécialités de la région.

La flotte de Pen Duick, le bateau André-Yvette et les trois navires historiques : le Belem, el Galeon et le Santa Maria Manuela, présents pendant la Fête, ont ajouté de la magie à l'ambiance des quais. Plus de 8000 visiteurs ont été accueillis à bord des bateaux.

Sur son pavillon, Gironde Tourisme a réuni des acteurs de l'œnotourisme girondin qui ont rivalisé de talent pour présenter leurs vignobles et les expériences innovantes à y vivre. Sans oublier les Comptoirs de l'œnotourisme néo-aquitain qui mettaient en lumière les vignobles de Saintes, Jonzac, Cognac, du Béarn, et du Pays Basque. Sur les villages de la Fête, des expositions, en lien avec le vin, ont ponctué le parcours des visiteurs :

Bordeaux Fête le Vin, a memorable 2023 edition!

|| Once again, Bordeaux Fête le Vin provided the magic! Bordelais and visitors from France and abroad turned out in droves from June 15 for the Avant-Premières in restaurants, wine bars, delicatessens, cellars and even outdoors, and from June 22 to 25 on the quays of Bordeaux en fête. This not-to-be-missed early summer event once again brought together Bordeaux's winegrowers and merchants with the general public, offering tastings, cultural and musical events, ending with two highly acclaimed drone shows. A magnificent performance in which 500 drones lit up the skies over Bordeaux. This creation, conceived by the organizers and orchestrated by the Bordeaux company Dronisos, showcased Bordeaux wines, biodiversity and conviviality, and was designed for the Festival.

The innovative, no-holds-barred workshops at the Ecole du Vin de Bordeaux pavilion attracted over 15,000 participants (+7%), who were eager to discover and taste wine in all its forms. The trip to the heart of the terroir then continued in the 20 catering pavilions, where producers and artisans, true ambassadors of healthy, local food, unveiled the specialties of the region.

The fleet of Pen Duick, the André-Yvette boat and the three historic ships: the Belem, el Galeon and the Santa Maria Manuela, present during the Festival, added magic to the atmosphere on the quayside. Over 8,000 visitors were welcomed aboard the boats.

Gironde Tourisme's pavilion gathered wine tourism players from the Gironde region, who competed with each other to present their vineyards and innovative wine tourism experiences. The wine tourism counters also highlighted the vineyards of Saintes, Jonzac, Cognac, Béarn and the Basque Country. Wine-related exhibitions in the Festival villages punctuated the visitor's itinerary:



Paroles de négociants, qui a mis en lumière les visages du négoce et ses vins ; Bordeaux, vignobles et nature, exposition de photos géantes dédiée à la biodiversité ; Vignerons de Yann Arthus-Bertrand qui mettaient en avant des portraits de femmes et hommes du vin.

Conviviale, accueillante, cool... cette édition 2023 de Bordeaux Fête le Vin laisse derrière elle un bilan de fréquentation très satisfaisant, des échanges de qualité, des moments de convivialité... et de beaux souvenirs, pour tenir jusqu'à la prochaine édition du 27 au 30 juin 2024 !

Paroles de négociants, highlighting the faces of the wine trade and its wines; Bordeaux, vineyards and nature, a giant photo exhibition dedicated to biodiversity; Vignerons by Yann Arthus-Bertrand, featuring portraits of the men and women of the wine world.

The 2023 edition of Bordeaux Fête le Vin was convivial, welcoming and cool, leaving behind a very satisfactory attendance record, quality exchanges, moments of conviviality... and fond memories, to keep us going until the next edition from June 27 to 30, 2024!

LES CHIFFRES CLÉS DE CETTE ÉDITION 2023

- 126 restaurants, bars à vin, épiceries fines, caves, participants aux Avant-Premières
- 40 000 Pass dégustation enregistrés
- 326 000 dégustations de vin servies sur les pavillons
- 1 200 viticulteurs et négociants présents
- 80 appellations représentées.

Key figures

- 126 restaurants, wine bars, delicatessens and wineries taking part in the Avant-Premières
- 40,000 Tasting Passes registered
- 326,000 wine tastings served in the pavilions
- 1,200 winegrowers and merchants present
- 80 appellations represented.

PAVILLON MOUTON CADET

SommelierS International a eu la chance d'être invité sur la Pavillon Mouton Cadet afin d'échanger avec Véronique Hombroekx, directrice générale du pôle des vins de marque de Baron Philippe de Rothschild. L'occasion aussi de profiter des parfaits accords aux influences végétales, pensés autour du Mouton Cadet blanc 2022, Mouton Cadet Bio rouge 2022 et du magnifique rosé Bio Vegan, xMathilde 2022. Des cuvées pleines de fraîcheurs et de vivacité, à apprécier entouré de ses amis.

SommelierS International was lucky enough to be invited to the Mouton Cadet Pavilion to meet and discuss with Véronique Hombroekx, General Manager of Baron Philippe de Rothschild's branded wine division. A perfect occasion to enjoy the plant-influenced pairings of Mouton Cadet white 2022, Mouton Cadet Bio red 2022 and the magnificent Bio Vegan rosé, XMathilde 2022. These cuvées are full of freshness and liveliness, ideal to enjoy with friends.





CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN

dîner Coup de Cœur des Chefs

Alors qu'il venait de clôturer sa 47^e édition, le Challenge International du Vin s'est lancé un nouveau défi : réunir le concours et la restauration haut de gamme. Ainsi, les représentants des établissements partenaires (chefs, sommeliers, directeurs) se sont réunis pour procéder, à l'aveugle, à une dégustation des Prix Spéciaux de l'édition 2023, et élire leur coup de cœur. Le *Conde de Cantanhede 1476 Batalha de Toro rosé – Selecao do enologo 2022 Bairrada D.O.C.*, Portugal, est sorti grand vainqueur. En collaboration avec leurs sommeliers, les chefs Clément Costes (Château-Hôtel Fage**** La Maison des Vignes, Christophe Maury (consultant- créateur POF), Quentin Merlet (Château-Hôtel et Spa Grand Barrail****) et Mathieu Métifet (Hôtel-restaurant du Centenaire****), se sont lancés le défi de créer un menu complet en accords mets-vin rosé. Un pari osé qui inverse le schéma habituel de trouver le vin qui se mariera parfaitement au plat.

En entrée, une huître pochée aux algues Kombu, tartare de granny, gel pomme, caviar d'Aquitaine, où l'iode épouse parfaitement le vin, sublimé par l'acidité de la pomme. S'en suit un saint-pierre laqué d'un jus de carcasse au verjus, feuille d'épinard exotique, tomates confites et sucs d'Agastache, où le fruité et l'élégance du vin prend tout son sens. Sur le pigeon fermier à la lavande, abricot et courgette, les notes de petits fruits rouges (fraise, groseille) se mêlent parfaitement à ce plat délicat. Pour terminer, la fraîcheur remplit le palais, avec un dessert à la fraise, rhubarbe confite, crémeux léger basilic, tuiles Sichuan et guimauve au citron.

Par ce menu, le rosé nous a révélé une magnifique palette d'arômes. Dans une danse parfaite, les plats ont sublimé le vin... et le vin a sublimé les plats. Pari réussi !



Le vin Coup de Cœur des Chefs.

Challenge International du Vin, Coup de Cœur des Chefs dinner

Following the conclusion of its 47th edition, the Challenge International du Vin set itself a new challenge: bringing together the competition and high-end catering. Representatives of partner establishments (chefs, sommeliers, managers) met to blind-taste the Special Prizes for the 2023 edition, and vote for their favorite. The winner was *Conde de Cantanhede 1476 Batalha de Toro rosé - Selecao do enologo 2022 Bairrada D.O.C.*, Portugal. In collaboration with their sommeliers, chefs Clément Costes (Château-Hôtel Fage****La Maison des Vignes), Christophe Maury (POF consultant-creator), Quentin Merlet (Château-Hôtel and Spa Grand Barrail****) and Mathieu Métifet (Hôtel-restaurant du Centenaire****), challenged themselves to create a complete rosé wine and food pairing menu. A daring gamble that reverses the usual pattern of finding the perfect wine to match the dish.

For starters, a poached oyster with Kombu seaweed, granny tartar, apple gel and Aquitaine caviar, where the iodine perfectly marries the wine, sublimated by the acidity of the apple. Next comes a saint-pierre lacquered with verjuice carcass juice, exotic spinach leaf, candied tomatoes and Agastache juices, where the wine's fruitiness and elegance really come into their own. On the farm pigeon with lavender, apricot and zucchini, the red berry notes (strawberry, redcurrant) blend perfectly with this delicate dish. To finish, the freshness fills the palate, with a strawberry dessert, rhubarb confit, light basil cream, Sichuan tuiles and lemon marshmallow.

This rosé menu revealed a magnificent palette of aromas. In a perfect dance, the dishes sublimated the wine ... and the wine sublimated the dishes. A successful bet!

Sandy Bénard-Ravoisier

ALLIANCE DES RÉCOLTANTS

4^e assemblée générale

La toute jeune Alliance des Récoltants a tenu sa quatrième assemblée générale le 16 juin dernier devant un parterre fourni dans les magnifiques chais du Château Barre Gentillot. L'occasion de revenir sur les perspectives, les enjeux et les grands chantiers en cours.

L'Alliance des Récoltants confirme son développement avec un chiffre d'affaires en progression de 26% à fin mars, après avoir bouclé son année 2022 avec une croissance à deux chiffres, le collectif de vigneron continue sa progression en 2023 avec des résultats en volume et en valeur toujours à contre-courant des statistiques du marché (-9% en volume et +2% en valeur en GMS France sources IRI P13 2022). Les ventes en valeur à fin mars progressent de 26% quand le marché fait +1%. Le secret, selon Grégoire Delangre-Haussmann, le responsable communication, réside dans un discours collectif rassurant et clair avec des macarons et des digicodes qui précisent qui fait quoi, présente l'AOC, les vins, les accords mets et vins, les notes et appréciations attribuées par Sommeliers International. « En 2023, le collectif c'est 66 châteaux, 35 vigneron et 20 appellations de Gironde et de Dordogne présents dans 500 boutiques. Nous en espérons 800 en 2024. ». Et le responsable communication de rappeler que l'Alliance a installé une relation pérenne avec les enseignes autour de références permanentes. Après avoir mis l'accent sur la grande distribution, l'Alliance des Récoltants a développé une ligne de meubles adaptée au circuit traditionnel, plus petits mais avec le même type d'infos.

Des perspectives réjouissantes qui démontrent, s'il le fallait encore, l'importance d'un collectif structuré autour de valeurs partagées et d'un engagement fort.

Alliance des Récoltants, 4th general meeting

The fledgling Alliance des Récoltants held its fourth annual general meeting on June 16 in front of a packed audience in the splendid Château Barre Gentillot cellars. The occasion to review the outlook, the challenges and the major projects underway.

L'Alliance des Récoltants confirms its development with sales up 26% to the end of March. After closing out 2022 with double-digit growth, the winemakers' collective continues its progress in 2023 with results in volume and value that continue to run counter to market statistics (-9% in volume and +2% in value in French supermarkets, source IRI P13 2022). Value sales at the end of March were up 26%, while the market was up by 1%. According to Grégoire Delangre-Haussmann, head of communications, the secret lies in a clear, reassuring collective message, with name tags and digicodes explaining each operator's role, presenting the AOC, the wines, the food and wine pairings, and the scores and ratings awarded by SommelierS International. "By 2023, the collective will have 66 châteaux, 35 winegrowers and 20 appellations from Gironde and Dordogne in 500 stores. We hope to reach 800 by 2024".

The communications manager reminds us that the Alliance has established a long-term relationship with retailers based on permanent references. After focusing on mass distribution, the Alliance des Récoltants has developed a line of furniture for the traditional channel, smaller in size but with the same type of information.

The outlook is bright, demonstrating, if ever there was a need, the importance of a collective structured around shared values and a strong commitment.



Grégoire Delangre-Haussmann

L'Alliance des Récoltants a été créée en juillet 2020. Elle regroupe une cinquantaine de châteaux représentant 20 AOC du Bordelais. Les vigneron qui cultivent leurs raisins et vinifient leurs vins, sont engagés dans une démarche environnementale (HVE) et promeuvent collectivement les vins de l'Alliance des Récoltants. Chaque cuvée doit se soumettre à une dégustation faite par un jury de SommelierS International. Une note minimale de 86/100 est requise pour devenir membre et apposer le macaron de l'Alliance sur la bouteille, et cela chaque nouveau millésime.

The Alliance des Récoltants was created in July 2020. It brings together some fifty châteaux representing 20 Bordeaux AOCs. The winegrowers who cultivate their grapes and vinify their wines are committed to an environmental approach (HVE) and collectively promote the wines of the Alliance des Récoltants. Each cuvée must undergo a tasting by a panel of SommelierS International. A minimum score of 86/100 is required to become a member and affix the Alliance badge to the bottle, every new vintage.

EN SAVOIR → WWW.ALLIANCEDESRECOLTANTS.COM

LOUDENNE IS BACK...
... AND BIO*



*Loudenne est de retour... et bio
Les vins de Loudenne sont certifiés en Agriculture Biologique depuis le millésime 2022



VIGNOBLES
LOUDENNE GOUACHE



www.chateau-loudenne.com



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



Le Clos du Temple.

SOM'ART :

Gérard Bertrand surligne l'art de vivre et la sommellerie

Lors de la journée internationale de la sommellerie Gérard Bertrand a marqué les esprits avec le festival « Som'art » !

Paolo Basso, Andreas Larsson et Philippe Faure-Brac, respectivement meilleurs sommeliers du monde 2013, 2007 et 1992, se sont livrés à une masterclass de très haute volée autour des vins de Gérard Bertrand, également présent.

L'occasion d'apprécier la pertinence des commentaires de Paolo Basso, les innombrables anecdotes de Philippe Faure-Brac, ou encore la passion d'Andreas Larsson pour les accords mets et vins. Pour Gérard Bertrand l'importance de la biodynamie fut une évidence, la définissant de manière extrêmement simple et pertinente: «la biodynamie, c'est l'homéopathie pour les plantes (...) lorsque j'ai vu que l'homéopathie marchait pour moi, je me suis dit que ça devrait marcher également pour les plantes».

L'occasion aussi d'en savoir plus sur le parcours de celui qui a été élu « Master Winemaker of the Year 2023 ». L'un des tournants pour Gérard Bertrand fut d'acquiescer Domaine de l'Hospitalet en 2002. Aujourd'hui, ce domaine situé au cœur du massif de La Clape abrite non seulement un vin de haut standing (le 2017 a été élu meilleur vin rouge du monde au Challenge IWC 2019), mais aussi un complexe hôtelier 5 étoiles parmi les plus en vogue de la région.

Empreint de rencontres et de partages, ce temps dédié à la sommellerie et au monde du vin pris différentes dimensions. Masterclass, ventes d'art caritatives, visites de domaines... comme au Clos du temple, où un incroyable dîner eu lieu au milieu des vignes, parachevé par un saisissant spectacle de drones.

Grâce à Gérard Bertrand, le monde de la sommellerie a de magnifiques histoires à raconter et des vins incroyables à partager. Rappelons que cette propriété produit un vin rosé de qualité exceptionnelle en appellation Cabrières (voir le n°178 de SommelierS International). Merci !

Som'art: Gérard Bertrand highlights the art of living and sommellerie || On International Sommelier Day, Gérard Bertrand made his mark with the "Som'art" festival!

Paolo Basso, Andreas Larsson and Philippe Faure-Brac, respectively the Best Sommelier of the World 2013, 2007 and 1992, gave a top-class masterclass on Gérard Bertrand's wines, also present.

This is an occasion to enjoy Paolo Basso's pertinent commentaries, Philippe Faure-Brac's countless anecdotes, and Andreas Larsson's passion for food and wine pairing. For Gérard Bertrand, the importance of biodynamic viticulture was self-evident, and he defined it extremely simply and aptly: "Biodynamic viticulture is homeopathy for plants (...) when I saw that homeopathy worked for me, I thought it should also work for plants".

This was also an opportunity to find out more about the career of the man who was named "Master Winemaker of the Year 2023". One of Gérard Bertrand's turning points was the acquisition of Domaine de l'Hospitalet in 2002. This estate located in the heart of the La Clape massif is now home not only to a top-class wine (the 2017 was voted best red wine in the world at the 2019 IWC Challenge), but also to one of the region's most fashionable 5-star resorts.

The event, dedicated to sommellerie and the world of wine, took on a wide range of dimensions. Masterclasses, charity art sales, estate visits... like at Le Clos du Temple, where an incredible dinner took place in the middle of the vines, topped off by a breathtaking drone show.

Thanks to Gérard Bertrand, the world of sommellerie has some wonderful stories to tell and some incredible wines to share. Let's not forget that this estate produces a rosé wine of exceptional quality in the Cabrières appellation (see SommelierS International n°178). Thank you so much!

Xavier Lacombe



Paolo Basso, Gérard Bertrand et Philippe Faure-Brac.



Alexandre de Lur Saluces nous a quitté

Le marquis Alexandre de Lur Saluces nous a quitté le 24 juillet, dans sa 89^e année, entouré de ses proches, sur son domaine du Château de Fargues, au cœur de ses vignes du sauternais qu'il aimait tant. Cet ancien militaire au sein des troupes parachutistes consacrait sa vie depuis 1969 à la production et à la promotion du vin de Sauternes. Au Château d'Yquem jusqu'en 2004 et jusqu'à récemment au Château de Fargues, il a poursuivi avec obstination la défense de ce vin qu'il qualifiait de « trésor de l'humanité ». Son intérêt pour le monde agricole lui a valu d'être président du conseil d'administration de la Caisse de Mutualité Sociale Agricole et de recevoir l'ordre du Mérite Agricole en 1980, ainsi que l'Ordre National du Mérite. Passionné par la sylviculture, il possédait deux groupements forestiers, en Bourgogne, dans les Landes et en Gironde, ainsi que des forêts à Seignelay. Il est également devenu l'un des premiers producteurs d'asperges blanches biologiques en France. SommelierS International apporte tout son soutien à son entourage et se souviendra d'un homme passionné et généreux.

Alexandre de Lur Saluces passed away || The Marquis Alexandre de Lur Saluces left us on July 24, in his 89th year, surrounded by his loved ones, on his Château de Fargues estate, in the heart of his Sauternes vineyards that he loved so much. This former soldier in the parachute troops had devoted his life since 1969 to the production and promotion of Sauternes wine. At Château d'Yquem until 2004 and until recently at Château de Fargues, he stubbornly pursued the defense of this wine which he described as "treasure of humanity". His interest in the agricultural world earned him the position of Chairman of the Board of Directors of the Caisse de Mutualité Sociale Agricole and to receive the Ordre du Mérite Agricole in 1980, as well as the Ordre National du Mérite. Passionate about forestry, he owned two forestry groups, in Burgundy, in the Landes and in Gironde, as well as forests in Seignelay. He has also become one of the leading producers of organic white asparagus in France. SommelierS International gives its full support to those around him and will remember a passionate and generous man.

Hommage à André Lurton, fondateur de l'appellation Pessac-Léognan

Le 4 juillet 2023 à la sortie de Léognan et à proximité du Château Haut-Lagrange étaient réunis sur un rond-point le syndicat viticole de Pessac-Léognan et la communauté des viticulteurs de l'appellation. Rebaptisé rond-point « André Lurton », deux œuvres rendent désormais hommage à celui qui est à l'origine de la création de l'appellation Pessac-Léognan en 1987. Ces œuvres en fer forgé sont signées Bruno Nouaux, artiste local dont l'installation remonte à quelques années près à la création de l'appellation.

Aujourd'hui reconnue comme l'une des plus grandes appellations de Bordeaux, Pessac-Léognan a la particularité de produire des vins rouges comme des vins blancs secs de très haut standing, avec un magnifique potentiel de vieillissement.

L'équipe de SommelierS International s'associe au message de tous les acteurs de l'appellation : « Merci André Lurton, et longue vie à Pessac-Léognan ! ».



Paying tribute to André Lurton, founder of the Pessac-Léognan appellation || On July 4, 2023, on the outskirts of Léognan near Château Haut-Lagrange, the Pessac-Léognan winegrowers' union and the appellation's community of winegrowers gathered at a traffic circle. Renamed the "André Lurton" traffic circle, two works of art now pay tribute to the man behind the creation of the Pessac-Léognan appellation in 1987. These wrought-iron works are signed by Bruno Nouaux, a local artist whose installation dates back just a few years to the creation of the appellation.

Now recognized as one of Bordeaux's greatest appellations, Pessac-Léognan is renowned for producing both red and dry white wines of the highest quality, with magnificent ageing potential.

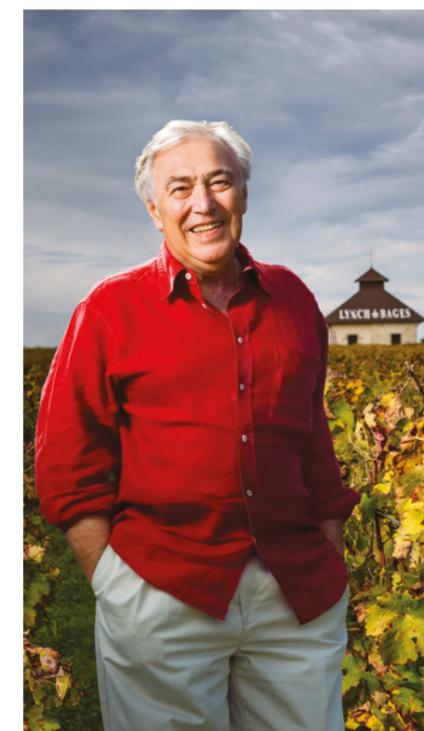
The SommelierS International team endorses the message from all those involved in the appellation: "Thank you André Lurton, and long live Pessac-Léognan!".

Hommage à Jean-Michel Cazes, figure intemporelle du monde du vin

Jean-Michel Cazes s'en est allé le 28 juin 2023. Né le 25 mars 1935, il était une figure emblématique du monde du vin qui a œuvré sans compter dès les années 70. Toujours souriant et présent dans les chais de Château Lynch Bages, 5^{ème} Grand Cru Classé 1855 en appellation Pauillac, dont il a érigé les lettres de noblesse aux quatre coins du monde.

Perpetuellement dans l'échange d'où émergeaient systématiquement de belles anecdotes, comme la fierté d'avoir un jour retrouvé, par le plus grand des hasards, son Château Lynch-Bages au milieu de l'étal d'une petite épicerie, quelque part en Asie. Tout un symbole permettant de saisir le travail titanesque entrepris à l'international. De ses innombrables voyages ce n'est pas seulement le domaine familial dont il s'est fait l'ambassadeur, il a été porteur d'une appellation, d'une région, d'un pays, et même celui d'un monde : le monde du vin. Et celui-ci doit beaucoup à Monsieur Jean-Michel Cazes.

Toute l'équipe de Sommeliers International adresse ses sincères condoléances à la famille Cazes et à ses proches.



Paying tribute to Jean-Michel Cazes, a timeless wine legend || Jean-Michel Cazes passed away on June 28, 2023. Born on March 25, 1935, he was an emblematic wine world personality who worked tirelessly from the 1970s onwards. Always smiling and present in the cellars of Château Lynch Bages, the 5th Grand Cru Classé 1855 in the Pauillac appellation, whose letters of nobility he established around the world.

A constant exchange of ideas and anecdotes, such as the pride he took in having found his Château Lynch-Bages in the middle of a small grocer's stall somewhere in Asia. A symbol of the titanic work he has undertaken on the international stage. From his countless travels, it's not just the family estate he's championed, but an appellation, a region, a country, and even a world: the world of wine. And this world owes a great deal to Jean-Michel Cazes.

The entire SommelierS International team sends its sincere condolences to the Cazes family and their relatives.

Xavier Lacombe

SommelierS INTERNATIONAL

SALON MEET THE PROS

Le 12 juin, les professionnels étaient réunis lors du salon professionnel SommelierS International Meet The Pros, à l'GRAND HOTEL BORDEAUX Grand Hôtel. L'événement, présidé par Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du Monde et Meilleur Sommelier d'Europe, et Mattia Antonio Cianca, Meilleur Sommelier d'Italie et d'Australie, a réuni plus de 150 visiteurs (sommeliers, importateurs, cavistes,

influenceurs du vin...). Un salon où les producteurs n'ont pas hésité à traverser la France pour présenter leurs vins et spiritueux. Bordeaux – Sud-Ouest – Charente, Beaujolais, Val de Loire, Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône, Champagne, Provence, la grande majorité des régions viticoles étaient présentes, pour le plus grand plaisir des dégustateurs.



SommelierS International, Meet the Pros wine fair || On 12 June, professionals gathered at the SommelierS International Meet The Pros wine fair at the GRAND HOTEL BORDEAUX Grand Hôtel. The event, chaired by Raimonds Tomsons, Best Sommelier of the World and Best Sommelier of Europe, and Mattia Antonio Cianca, Best Sommelier of Italy and Australia, attracted over 150 visitors (sommeliers, importers, wine merchants,

wine influencers, etc.). It was an event where producers did not hesitate to travel across France to present their wines and spirits. Bordeaux - Sud-Ouest - Charente, Beaujolais, Val de Loire, Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône, Champagne, Provence, the vast majority of wine-growing regions were present, giving tasters a real pleasure.

Sandy Bénard-Ravoisier



NOS PARTENAIRES / OUR PARTNERS

CHEF&SOMMELIER

Les professionnels de cette journée ont pu se délecter des nectars proposés dans les verres Chef&Sommelier, collection Évidence. Grâce à sa jambe courte et sa paraison angulaire étirée sublimes, par la brillance et la finesse du Krysta, le mix idéal entre praticité et qualité permet aux professionnels de la restauration d'assurer efficacement et élégamment les services des vins, des champagnes et prosecco ou encore des bières.

The professionals attending the event enjoyed the nectars offered in the Évidence collection of Chef&Sommelier glasses. Thanks to its short stem and stretched angular bowl sublimated by the brilliance and finesse of Krysta, the ideal mix of practicality and quality enables foodservice professionals to serve wine, champagne, prosecco or beer efficiently and elegantly.

CORAVIN

Coravin présente une nouvelle façon de servir du vin, sans compromis, en préservant le reste de la bouteille pendant des semaines, des mois, voire des années. Il suffit alors d'aligner la pince SmartClamps™ sur le goulot de la bouteille, appuyer fermement sur la poignée, d'un mouvement fluide, inclinez la bouteille pour positionner le bec verseur au-dessus du verre puis appuyez brièvement sur la gâchette pour verser le vin.

The professionals attending the event enjoyed the nectars offered in the Évidence collection of Chef&Sommelier glasses. Thanks to its short stem and stretched angular bowl sublimated by the brilliance and finesse of Krysta, the ideal mix of practicality and quality enables foodservice professionals to serve wine, champagne, prosecco or beer efficiently and elegantly.

EUROCAVE

Pionnier et référence dans le matériel de conservation et stockage de vin depuis près de 50 ans pour les particuliers amateurs, comme pour les professionnels du vin, les caves Eurocave, de fabrication française, sont destinées à différents usages, de la cave à vin de vieillissement à la cave à vin de service pour la mise à température avant la dégustation, en passant par des solutions de conservation des vins plus polyvalentes permettant de conserver les bouteilles de vin ouvertes.

For almost 50 years, Eurocave has been a pioneer and benchmark in wine conservation and storage equipment for wine lovers and wine professionals alike. Eurocave's French-made wine cellars are designed for a variety of uses, from ageing wine cellars to serving wine cellars for warming up before tasting, as well as more versatile wine conservation solutions for keeping wine bottles open.

DES ACCORDS D'EXCEPTION EXCEPTIONAL PAIRINGS

Pour sublimer les cuvées présentées lors du salon, les visiteurs et exposants ont pu se délecter des mets gastronomiques proposés par des producteurs de la région, en parfait accord mets & vins/spiritueux : Aux Merveilleux de Fred, Caviar Maison Noble, Fromagerie Deruelle, Huîtres Routioutiou - Famille Vigier et la Maison Dubernet.

Une façon pour tous de se retrouver autour des notions de partage, chères à Sommeliers International.

Visitors and exhibitors alike were able to enjoy gourmet dishes from local producers, in perfect pairing with the wines and spirits presented at the fair: Aux Merveilleux de Fred, Caviar Maison Noble, Fromagerie Deruelle, Huîtres Routioutiou - Famille Vigier and Maison Dubernet.

It's a great way for everyone to get together and enjoy that is so dear to Sommeliers International.

BEAUJOLAIS

CHÂTEAU DES BACHELARDS



Château des Bachelards

Fleurie 2020

Robe : rubis, limpide, larmes fines. **Nez** : chaleureux, belle intensité, légères notes boisées et grillées, épicé, gourmand. Fruits bien mûrs (prune, fraise, cerise), cuir. **Bouche** : attaque franche, gourmande, réglisse, cannelle, cardamome, cuir. La structure est fluide, sur la fraise, la cerise noire juteuse. Une belle longueur et des tanins encore en cours de polissage. **Accord** : côte de porc ; fromage. **Commentaire** : garde 2-3 ans. Une cuvée plus pointue que les classiques Fleurie.

Color: ruby hue, limpid, fine tears. **Nose**: warm, beautiful intensity, light woody and toasted notes, spicy, delectable. Ripe fruits (plum, strawberry, cherry), leather. **Palate**: frank attack, delicious, liquorice, cinnamon, cardamom, leather. The structure is fluid, with strawberry and juicy black cherry. A good length and tannins still being polished. **Pairing**: pork chop; cheese. **Comment**: age 2-3 years. A cuvée more specialized than the classic Fleurie.

509 rue de l'abbaye d'Arpayé - Lieu-dit Les Bachelards
69820 Fleurie - Tél. : 09 81 49 47 00

BORDEAUX

CHÂTEAU PETIT VAL



Rose du Val

Bordeaux 2022

Robe : rose pâle, avec de magnifiques reflets argentés. Les larmes sont fines et s'écoulent lentement. **Nez** : au premier nez de sublimes arômes de fruits rouges et floraux se dégagent, puis les fruits jaunes à noyau. Le vin est d'une intensité et netteté remarquable. **Bouche** : on retrouve les arômes de fruits rouges comme la fraise et les arômes de fleurs comme le jasmin. Ce vin est dominé par de superbes notes primaires. **Accord** : saumon gravlax mariné. **Commentaire** : garde 2 ans.

Color: pale pink, with beautiful silver highlights. The tears are fine and flow slowly. **Nose**: on the first nose, sublime aromas of red fruits and floral emerge, then yellow stoned fruits. The wine is remarkably intense and clean. **Palate**: we find aromas of red fruits such as strawberry and aromas of flowers such as jasmine. This wine is dominated by superb primary notes. **Pairing**: marinated gravlax salmon. **Comment**: age 2 years.

Lieu-dit Petit Val - 33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 24 70 86 - www.chateaupetitval.com

BORDEAUX

CHÂTEAU L'ISLE FORT



Cuvée Précieuse
Château l'Isle Fort

Bordeaux Supérieur 2019

Robe : rubis, bel éclat. **Nez** : fruité, frais, mentholé, réglisse, vanille, chocolat. Bouquet de griotte, prune noire, mûre, crème de cassis. **Bouche** : juteuse, fraîche. Griotte mûre, cerise bigarreau, fraise des bois, soulignée par l'acidité du cassis et la fraîcheur de la menthe poivrée. Épicée, tanins fins, veloutés et fermes. Bel équilibre. **Accord** : tournedos de bœuf. **Commentaire** : un vin droit et parfumé, avec une structure tannique veloutée et un bon potentiel de garde.

Color: ruby hue, beautiful shine. **Nose**: fruity, fresh, minty, liquorice, vanilla, chocolate. Bouquet of sour cherry, black plum, blackberry, crème de cassis. **Palate**: juicy, fresh. Ripe morello cherry, bigarreau cherry, wild strawberry, underlined by the acidity of blackcurrant and the freshness of peppermint. Spicy, fine, velvety and firm tannins. Nice balance. **Pairing**: beef tournedos. **Comment**: a straightforward and fragrant wine, with a velvety tannic structure and good ageing potential.

Route de l'Entre-deux-Mers - 33360 Lignan-de-Bordeaux
Tél. : 06 58 18 45 22 - www.lislefort.com

BORDEAUX

CHÂTEAU PRIEURÉ MARQUET



Château Prieuré Marquet
100 % merlot

Bordeaux Supérieur 2018

Robe : grenat, reflets tuilés, intense, limpide. **Nez** : fruits noirs, fruits confiturés, pruneau. **Bouche** : attaque souple, milieu de bouche ample, une belle acidité qui amène de la fraîcheur. Longueur sur la finale. En rétro-olfaction on retrouve les arômes de fruits frais légèrement confiturés. **Accord** : épaule d'agneau au thym, pommes grenailles sautées. **Commentaire** : ce vin est une belle représentation de l'AOC Bordeaux Supérieur. Plein de matière, d'arômes complexes. Garde 2-3 ans.

Color: garnet hue, tiled reflections, intense, clear. **Nose**: black fruits, jammy fruits, prunes. **Palate**: supple attack, ample mid-palate, a nice acidity that brings freshness. Length on the finish. In the retro-olfaction we find the aromas of slightly jammy fresh fruit. **Pairing**: shoulder of lamb with thyme, sautéed new potatoes. **Comment**: this wine is a fine representation of the AOC Bordeaux Supérieur. Full of substance, complex aromas. Age 2-3 years.

33910 Saint-Martin-du-Bois
Tél. : 05 57 49 41 70 - www.prieure-marquet.com

BORDEAUX

CHÂTEAU LA CLYDE



Château La Clyde

Bordeaux 2022

Robe : très claire, limpide, des reflets dorés. **Nez** : fruits secs, belle minéralité, note fumée. **Bouche** : fruits blancs, belle longueur en bouche. Les notes de fruits secs sont très présentes. **Accord** : gambas grillées ; plateau de fromages. **Commentaire** : vin très plaisant, à redécouvrir dans 2-3 ans.

Color: very clear, limpid, golden reflections. **Nose**: dried fruits, nice minerality, smoky note. **Palate**: white fruits, good length on the palate. The notes of dried fruits are very present. **Pairing**: grilled prawns; cheese plate. **Comment**: very pleasant wine, to be rediscovered in 2-3 years.

55 place Miatte - 33550 Tabanac
Tél. : 06 14 27 66 83 - www.chateau-la-clyde.com

BORDEAUX

CHÂTEAU L'ISLE FORT



Cuvée Précieuse
Château l'Isle Fort

Bordeaux Supérieur 2018

Robe : rubis éclatant aux reflets violacés, brillante, limpide. **Nez** : arômes de petits fruits rouges et noirs, pointe d'épices et de boisé. Touche mentholée. **Bouche** : attaque ample, ronde. Belle richesse aromatique, sur de beaux fruits bien mûrs (fraise des bois, cerise, mûre), épicée. Finale plaisante. **Accord** : civet de sanglier ; viandes en sauce. **Commentaire** : une belle expression d'un Bordeaux Supérieur.

Color: bright ruby with purplish reflections, brilliant, limpid. **Nose**: aromas of red and black berries, hints of spice and oak. Minty touch. **Palate**: ample, round attack. Beautiful aromatic richness, with beautiful ripe fruits (wild strawberries, cherries, blackberries), spicy. Pleasant final. **Pairing**: wild boar stew; meats with sauce. **Comment**: a fine expression of a Bordeaux Supérieur.

Route de l'Entre-deux-Mers - 33360 Lignan-de-Bordeaux
Tél. : 06 58 18 45 22 - www.lislefort.com

BORDEAUX

MAISON NOBLE SAINT-MARTIN



Maison Noble Saint-Martin

Bordeaux Supérieur 2022

Robe : grenat, reflets rubis. **Nez** : très confituré, arômes de fruits rouges (framboise, cerise), épices douces (vanille, poivre noir). **Bouche** : l'attaque est souple et bien structurée. Les tanins sont présents mais bien équilibrés. Quelques notes toastées. **Accord** : pièce de bœuf charolais, tartare au poivre de cassis accompagné d'un gratin de pommes de terre. **Commentaire** : un vin sur les fruits, bien équilibré et harmonieux. Léger et opulent, il sera à son apogée d'ici 5 ans.

Color: garnet hue, ruby reflections. **Nose**: very jammy, aromas of red fruits (raspberry, cherry), sweet spices (vanilla, black pepper). **Palate**: the attack is supple and well structured. The tannins are present but well balanced. Some toasted notes. **Pairing**: piece of Charolais beef, blackcurrant pepper tartare served with potato gratin. **Comment**: a fruity wine, well balanced and harmonious. Light and opulent. Will be at its peak within 5 years.

1 Maison Noble - 33540 Saint-Martin-du-Puy
Tél. : 05 56 71 86 53 - www.maisonnoblesaintmartin.com

BORDEAUX

CHÂTEAU LA CLYDE



Hédoné de La Clyde

Côtes de Bordeaux 2018

Robe : rubis sombre, profonde. **Nez** : concentré, sur les baies rouges et noires, la prune. On sent le bois. **Bouche** : sur les baies rouges et noires bien mûres, tanins moyennement intenses, qui vont encore s'assouplir. Finale sur le bois et la cranberry. **Accord** : porc grillé. **Commentaire** : un vin que l'on peut apprécier tous les jours.

Color: dark ruby hue, deep. **Nose**: concentrated, with red and black berries, plum. We smell the wood. **Palate**: with very ripe red and black berries, moderately intense tannins, which will soften further. Finish with wood and cranberry. **Pairing**: grilled pork. **Comment**: a wine that can be enjoyed every day.

55 place Miatte - 33550 Tabanac
Tél. : 06 14 27 66 83 - www.chateau-la-clyde.com



CH + BELMAR
 Chemin de Bellemare
 72600 Saint Longis - 02 43 33 23 46
www.chateaubelmar.fr

CH + BELMAR
 Pinot Noir
 IGP Sarthe
 Année récolte 2020

CH + BELMAR
 Chardonnay
 Val de Loire
 Indication géographique protégée
 Sarthe
 117 Oustallies récoltes
 Année récolte 2019

BORDEAUX
MAISON NOBLE SAINT-MARTIN



Maison Noble Saint-Martin
Entre-deux-Mers 2022
Robe : belle robe vert pâle, reflets argentés. Limpide, larmes longues et fines. **Nez** : premier nez net, très aromatique, sur le buis, l'orange, la pêche, fleur blanche. Deuxième nez sur la poire. **Bouche** : attaque d'une belle vivacité qui révèle des arômes de fleurs blanches et une finale d'une douce salinité. **Accord** : une dorade royale à la plancha avec des courgettes persillées ; sole au citron. **Commentaire** : une belle longueur et de la fraîcheur. Garde 3-5 ans.

Color: beautiful pale green color, silver reflections. Limpid, long and fine tears. **Nose**: clean first nose, very aromatic, boxwood, orange, peach, white flower. Second nose with pear. **Palate**: attack with a beautiful vivacity which reveals aromas of white flowers and a finish of a sweet salinity. **Pairing**: grilled gilthead sea bream with parsley zucchini; sole with lemon. **Comment**: good length and freshness. Age 3-5 years.

1 Maison Noble - 33540 Saint-Martin-du-Puy
 Tél. : 05 56 71 86 53 - www.maisonnoblesaintmartin.com

BORDEAUX
CHATEAU SIGOGNAC



Château Sigognac
Médoc 2011
Robe : rubis profond, sombre. **Nez** : baies noires et rouges (groseille, myrtille), pointe végétale. **Bouche** : ronde, ample, soyeuse, les tanins sont très bien intégrés. Un fruité exceptionnel qui met en avant une belle gourmandise. **Accord** : entrecôte à la bordelaise ou aux sarments du Médoc. **Commentaire** : un Médoc de haute volée.

Color: deep ruby, dark. **Nose**: black and red berries (currant, blueberry), vegetal hint. **Palate**: round, ample, silky, the tannins are very well integrated. An exceptional fruitiness that highlights a beautiful delicacy. **Pairing**: Bordeaux-style rib steak or with Médoc vine shoots. **Comment**: a high-end Médoc.

33340 Saint Yzans de Médoc
 Tél. : 06 22 90 71 68 - www.chateau-sigognac.fr



CASTAGNÈS
Le vin du Gers cultivé en biodynamie

domaine.castagnes@outlook.fr
 f @

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

BORDEAUX
ANTOINE MOUEIX PROPRIÉTÉS



Château Patache d'Aux
Médoc 2018
Robe : rubis, limpide, brillante. **Nez** : fruits rouges et noirs biens mûrs (cerise, fraise des bois, cassis), pointe vanillée, poivre noir, sous-bois. **Bouche** : attaque souple, ronde. Belle acidité, jolie tension qui donne de la fraîcheur. Fruits confiturés, une belle longueur en finale. **Accord** : entrecôte à la bordelaise. **Commentaire** : une belle maturité du fruit et des tanins. Bien équilibré.

Color: ruby hue, limpid, brilliant. **Nose**: very ripe red and black fruits (cherry, wild strawberry, blackcurrant), hint of vanilla, black pepper, undergrowth. **Palate**: supple, round attack. Nice acidity, nice tension which gives freshness. Jammy fruit, a nice length on the finish. **Pairing**: rib steak with wine sauce. **Comment**: a nice maturity of the fruit and tannins. Well balanced.

18 Mède, route du Milieu - 33330 Saint-Emilion
 Tél. : 06 13 78 09 42 - www.antoinemoueix.com

BORDEAUX
CHATEAU SIGOGNAC



Château Sigognac
Médoc 2018
Robe : grenat soutenu, profonde, intense. **Nez** : gourmand, pointe animale et épicée. **Bouche** : structurée, corsée, charnue, le fruit et le bois s'accordent parfaitement, des tanins enrobés. **Accord** : un coq au vin ou tout autre plat mijoté. **Commentaire** : assurément un vin de garde.

Color: sustained garnet hue, deep, intense. **Nose**: greedy, animal and spicy hint. **Palate**: structured, full-bodied, fleshy, the fruit and wood go together perfectly, coated tannins. **Pairing**: coq au vin or any other simmered dish. **Comment**: definitely a wine with a beautiful ageing potential.

33340 Saint Yzans de Médoc
 Tél. : 06 22 90 71 68 - www.chateau-sigognac.fr

BORDEAUX

CHÂTEAU DUPLESSIS



Château Duplessis

Moulis-en-Médoc 2015

Robe : rouge légèrement évolué, limpide. **Nez** : net, sans défaut, fruits mûrs, pointe épicée. **Bouche** : sur les fruits mûrs (baies noires), notes tertiaires, épicées, de sous-bois. **Accord** : râble de lapereau rôti au romarin. **Commentaire** : excellent, ce 2015 est à boire sans attendre.

Color: slightly evolved red hue, clear. **Nose**: clean, flawless, ripe fruit, spicy hint. **Palate**: with ripe fruits (black berries), tertiary notes, spicy, undergrowth. **Pairing**: saddle of young rabbit roasted with rosemary. **Comment**: excellent, this 2015 can be drunk from now.

90 avenue de la Gironde - 33480 Moulis-en-Médoc
Tél. : 05 57 29 24 71 - www.chateau-duplessis.com

BORDEAUX

CHÂTEAU DUPLESSIS



Château Duplessis

Moulis-en-Médoc 2018

Robe : rubis intense. **Nez** : boisé, fruits rouges et noirs, pointe épicée. **Bouche** : bien structurée, ample, sur les fruits rouges et noirs, le boisé et les tanins sont bien intégrés. Une pointe épicée qui intensifie les arômes. **Accord** : viande en sauce ; civet de canard. **Commentaire** : un vin tout en rondeur, très agréable.

Color: intense ruby hue. **Nose**: woody, red and black fruits, spicy hint. **Palate**: well structured, ample, with red and black fruits, the oak and the tannins are well integrated. A spicy hint that intensifies the aromas. **Pairing**: meat in sauce; duck stew. **Comment**: a round wine, very pleasant.

90 avenue de la Gironde - 33480 Moulis-en-Médoc
Tél. : 05 57 29 24 71 - www.chateau-duplessis.com

BORDEAUX

CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION



La Demoiselles de Larrivet Haut Brion

Pessac-Léognan 2021

Robe : jaune pâle, limpide, brillante. Larmes fines. **Nez** : net, vif, fruité, élégant. Pamplemousse, citron vert, zeste de citron, jasmin. Nuance herbacée, touche de pierre. **Bouche** : franche, fraîche, agréable, alcool modéré. Rétro-olfaction sur le pamplemousse, zestes de citron, pomme, jasmin, herbes, minérale, longueur de moyenne intensité. **Accord** : fromage de chèvre ; saumon mariné aux herbes ; poulet rôti aux herbes. **Commentaire** : à découvrir avec des amis, un vin de plaisir.

Color: pale yellow, limpid, brilliant. Fine tears. **Nose**: clean, lively, fruity, elegant. Grapefruit, lime, lemon zest, jasmine. Herbaceous nuance, touch of stone. **Palate**: frank, fresh, pleasant, moderate alcohol. Retro-olfaction with grapefruit, lemon zest, apple, jasmine, herbs, mineral, medium intensity length. **Pairing**: goat cheese; herb-marinated salmon; roast chicken with herbs. **Comment**: to discover with friends, a wine of pleasure.

84 avenue de Cadaujac - 33850 Léognan
Tél. : 05 56 64 99 87 - www.larrivethautbrion.fr

BORDEAUX

CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION



Château Larrivet Haut Brion

Pessac-Léognan 2018

Robe : grenat intense, larmes finement colorées. **Nez** : finement boisé, délicat, petits fruits rouges légèrement compotés, sur une approche délicatement épicée. **Bouche** : fine, délicate, avec un milieu suave. Rétro-olfaction fumée et sapide. Les tanins sont soyeux et intégrés. **Accord** : côtelettes d'agneau, une purée de panais ; joue de porc délicatement poivrée, légumes grillés. **Commentaire** : un grand vin typique de son terroir, digne d'un grand Pessac-Léognan. Garde 10 ans.

Color: intense garnet hue, finely colored tears. **Nose**: finely woody, delicate, slightly stewed red berries, with delicately spicy approach. **Palate**: fine, delicate, with a suave mid-palate. Smoky and sapid retro-olfaction. The tannins are silky and integrated. **Pairing**: lamb chops, mashed parsnips; delicately peppered pork cheek, grilled vegetables. **Comment**: a great wine typical of its terroir, worthy of a great Pessac-Léognan. Age 10 years.

84 avenue de Cadaujac - 33850 Léognan
Tél. : 05 56 64 99 87 - www.larrivethautbrion.fr

BORDEAUX

CHÂTEAU CARDINAL-VILLEMAURINE



Château Cardinal Villemaurine

Saint-Emilion Grand Cru 2018

Robe : joli rouge grenat avec des reflets violacés. **Nez** : palette aromatique assez complexe. Révèle des notes de fruits rouges, de bois, de sous-bois. **Bouche** : ample, ronde, fruitée. Tanins bien fondus. Longueur déjà exceptionnelle. **Accord** : côte de bœuf ; magret grillé. **Commentaire** : grand vin, très bien maîtrisé. Attendre 2-3 ans pour qu'il exprime tout son potentiel. Garde 20-25 ans.

Color: pretty garnet red with purplish reflections. **Nose**: quite complex aromatic palette. Reveals notes of red fruits, wood, undergrowth. **Palate**: ample, round, fruity. Well blended tannins. Already exceptional length. **Pairing**: prime rib; grilled duck breast. **Comment**: a great wine, very well controlled. Wait 2-3 years for it to express its full potential. Age 20-25 years.

Lieu dit Villemaurine-Sud - 33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 74 98 35 - www.cardinal-villemaurine.fr

BORDEAUX

CHÂTEAU CARDINAL-VILLEMAURINE



L'Éminence de Cardinal-Villemaurine

Saint-Emilion Grand Cru 2019

Robe : grenat, larmes fines et rapides. Disque fin. **Nez** : très expressif, sur la groseille, la fraise des bois, le cassis et la mûre. Très gourmand, arômes d'élevage, boisé. **Bouche** : attaque souple, le milieu de bouche s'équilibre par des arômes très fins, structure tannique légère. Fin boisé, léger fruité. Finale courte et agréable. **Accord** : carpaccio de bœuf, parmesan, vinaigre de Banyuls et olives noires. **Commentaire** : vin très facile à boire, gourmand.

Color: garnet, fine and rapid tears. Thin disk. **Nose**: very expressive, with gooseberry, wild strawberry, blackcurrant and blackberry. Very greedy, aromas of ageing, woody. **Palate**: supple attack, the mid-palate is balanced by very fine aromas, light tannic structure. Fine woody, light fruitiness. Short and pleasant finish. **Pairing**: beef carpaccio, parmesan, Banyuls vinegar and black olives. **Comment**: very easy to drink, a delectable wine.

Lieu dit Villemaurine-Sud - 33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 74 98 35 - www.cardinal-villemaurine.fr

BORDEAUX

ANTOINE MOUEIX PROPRIÉTÉS



Château Capet-Guillier

Saint-Emilion Grand Cru 2019

Robe : grenat intense, reflet cerise. **Nez** : fruits noirs confiturés (cerise, mûre). A l'agitation des notes boisées et vanillées. **Bouche** : attaque souple, arômes de cerise confiturée, de délicates notes de vanille. Les tanins sont souples et bien intégrés. Une belle longueur. **Accord** : souris d'agneau au thym et romarin accompagnée d'une mousseline de patates douces. **Commentaire** : ce vin peut vieillir encore 3-5 ans afin que ses tanins s'assouplissent encore.

Color: intense garnet hue, cherry reflection. **Nose**: jammy black fruit (cherry, blackberry). After swirling we have woody and vanilla notes. **Palate**: supple attack, aromas of jammy cherry, delicate notes of vanilla. The tannins are supple and well integrated. A nice length. **Pairing**: lamb shank with thyme and rosemary with a sweet potato mousseline. **Comment**: this wine can age for another 3-5 years so that its tannins soften further.

18 Mède, route du Milieu - 33330 Saint-Émilion
Tél. : 06 13 78 09 42 - www.antoinemoueix.com

BORDEAUX

CHÂTEAU PETIT VAL



Château Petit Val

Saint-Emilion Grand Cru 2015

Robe : grenat, reflets tuilés. **Nez** : frais, fruits rouges et noirs (mûre, prune), tabac, réglisse, cuir, sous-bois. Expressif, élégant. **Bouche** : du velours, gourmande, tanins fondus. Eucalyptus, beaucoup de fraîcheur. Finale longue. Un très bon vin. **Accord** : souris d'agneau ; lièvre à la royale avec sa broche de chou-fleur. **Commentaire** : bel équilibre, à boire dès à présent ou à garder 5-10 ans.

Color: garnet hue, tiled reflections. **Nose**: fresh, red and black fruits (blackberry, plum), tobacco, liquorice, leather, undergrowth. Expressive, elegant. **Palate**: velvet, delectable, melted tannins. Eucalyptus, a lot of freshness. Long finish. A very good wine. **Pairing**: lamb shank; hare à la royale with its cauliflower brioche. **Comment**: nice balance, drink now or age for 5-10 years.

Lieu-dit Petit Val - 33330 Saint-Émilion
Tél. : 05 57 24 70 86 - www.chateaupetitval.com



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

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

CHÂTEAU DE CHAUSSE
CÔTES-DE-PROVENCE

GOLFE DE SAINT-TROPEZ

WWW.CHATEAUDECHAUSSE.FR

BORDEAUX

CHÂTEAU LAGRANGE

Les Fiefs de Lagrange

Saint-Julien 2016

Robe : rubis, reflets pourpres. Limpide et lumineuse, larmes épaisses et nombreuses. **Nez** : crème de cassis, mûre, cerise, griotte, épicé. Note fumée, boisée et herbacée. **Bouche** : attaque fraîche (menthe poivrée, réglisse), fruitée, épicée, aérienne et subtile. Milieu de bouche ample. Finale sur de subtiles notes de chocolat. Tannins fondus. Belle longueur. **Accord** : filet de bœuf en croûte. **Commentaire** : vin très riche, un bon potentiel de vieillissement.

Color: ruby hue, purple reflections. Limpid and luminous, thick and numerous tears. **Nose**: creme de cassis, blackberry, cherry, sour cherry, spicy. Smoky, woody and herbaceous note. **Palate**: fresh attack (peppermint, liquorice), fruity, spicy, ethereal and subtle. Ample mid-palate. Final with subtle notes of chocolate. Melted tannins. Nice length. **Pairing**: beef tenderloin in a crust. **Comment**: very rich wine, good ageing potential.

33250 Saint-Julien de Beychevelle
Tél. : 05 56 73 38 38 - www.chateau-lagrange.com

BORDEAUX

CHÂTEAU LAGRANGE

Château Lagrange

Saint-Julien 2018

Robe : rubis profond aux reflets violets. **Nez** : intense, fruits noirs biens mûrs, graphite, épices douces. **Bouche** : nette, sèche, très belle structure, tannins très bien intégrés, une texture ronde, soyeuse. Finale longue. **Accord** : épaule d'agneau cuite lentement, avec une sauce au vin rouge. **Commentaire** : à boire dès maintenant, mais avec un très beau potentiel de garde, jusqu'à 15 ans.

Color: deep ruby with purple hues. **Nose**: intense, very ripe black fruits, graphite, sweet spices. **Palate**: clean, dry, very nice structure, very well integrated tannins, a round, silky texture. Long finish. **Pairing**: slow-cooked shoulder of lamb with a red wine sauce. **Comment**: to drink now but with a great ageing potential, up to 15 years.

33250 Saint-Julien de Beychevelle
Tél. : 05 56 73 38 38 - www.chateau-lagrange.com

BORDEAUX

CHÂTEAU GUIRAUD

Château Guiraud
1^{er} Grand Cru Classé en 1855

Sauternes 2016

Robe : dorée, brillante, limpide. **Nez** : belle fraîcheur, un côté herbacé, sur les agrumes et le miel, gourmand. **Bouche** : bon équilibre entre le sucre et l'acidité. Fin de bouche sur la fraîcheur et des notes caramélisées. **Accord** : fromages bleus ; desserts aux fruits ; poulet braisé. **Commentaire** : persistance aromatique longue, sur la finesse. Garde 20 ans.

Color: golden hue, shiny, clear. **Nose**: beautiful freshness, a herbaceous side, with citrus fruits and honey, delectable. **Palate**: good balance between sugar and acidity. End of the palate with freshness and caramelized notes. **Pairing**: blue cheeses; fruit desserts; braised chicken. **Comment**: long aromatic persistence, very fine. Age 20 years.

1 Guiraud - 33210 Sauternes
Tél. : 05 56 76 61 01 - www.chateauguiraud.com

BORDEAUX

CHÂTEAU PRIEURÉ MARQUET

Duo de blancs

Vin de France 2020

Robe : claire, brillante, reflets dorés. **Nez** : frais, sur la pêche et les fleurs blanches. Un nez riche, sur les fruits jaunes, gourmand. **Bouche** : gourmande, sur la pêche juteuse, ample, d'une belle finesse. Une fin de bouche précise et fraîche. Un élevage léger, bien intégré. **Accord** : langoustine juste rôtie, crémeux aux herbes fraîches et kumquat, bricoleur aux graines de fenouil. **Commentaire** : un très bon vin, frais, gourmand et d'une belle finesse. Beau travail ! Garde 4 ans.

Color: clear, brilliant, golden reflections. **Nose**: fresh, with peach and white flowers. A rich nose, with yellow fruits, delectable. **Palate**: delicious, with juicy peach, ample, with a beautiful finesse. A precise and fresh finish. A light breeding, well integrated. **Pairing**: just roasted langoustine, creamy with fresh herbs and kumquat, bricoleur with fennel seeds. **Comment**: a very good wine, fresh, greedy and with a beautiful finesse. Good work ! Age 4 years.

33910 Saint-Martin-du-Bois
Tél. : 05 57 49 41 70 - www.prieure-marquet.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRIMONCOURT



Blanc de Blancs

Champagne

Robe : jaune aux reflets dorés, fines bulles, limpide et brillante. **Nez** : ouvert, élégant, fruits blancs (pêche, pomme), légèrement brioché. **Bouche** : fraîche, fine bulle, très élégante. Arômes semblables au nez, notes de fruits secs. Très élégante et fine. **Accord** : foie gras en deux façons, brioche toastée, confit de Sauternes. **Commentaire** : un champagne 100 % chardonnay sur l'élégance, la finesse, avec une superbe aromatique.

Color: yellow with golden reflections, fine bubbles, clear and brilliant. **Nose**: open, elegant, white fruits (peach, apple), slightly brioche. **Palate**: fresh, fine bubbles, very elegant. Aromas similar to the nose, hints of dried fruit. Very elegant and fine. **Pairing**: foie gras in two ways, toasted brioche, Sauternes confit. **Comment**: a 100% Chardonnay champagne, with elegance, finesse, and a superb aromatic side.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRIMONCOURT



Extra Brut

Champagne

Robe : claire, limpide, brillante. Bulle fine. **Nez** : agrumes, fruits blancs. Sur la fraîcheur. Notes pâtisseries. **Bouche** : attaque franche, sur les agrumes, gourmande. Une pointe minérale qui apporte de la fraîcheur. Une belle finale, sur la longueur. **Accord** : toasts au foie gras poêlé. **Commentaire** : un champagne agréable, facile à boire. Garde 3 ans.

Color: clear, limpid, brilliant. Fine bubble. **Nose**: citrus, white fruits. On freshness. Pastry notes. **Palate**: frank attack, with citrus fruits, delectable. A mineral hint that brings freshness. A beautiful finish, very long. **Pairing**: pan-fried foie gras toast. **Comment**: a pleasant, easy-drinking Champagne. Age 3 years.

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

CHAMPAGNE

CORDIER BY INVIVO



Champagne Dival Cotel
Blanc de Blancs 1^{er} Cru

Champagne

Robe : jaune pâle. **Nez** : arômes de fleurs blanches et jaunes (tilleul) ; fruits blancs. **Bouche** : la première attaque est très agréable, des rondeurs subtiles. Très bel équilibre, racée, fine. Une finale avec une longueur de moyenne intensité. **Accord** : à l'apéritif ; poissons grillés ; volailles en sauce. **Commentaire** : un superbe blanc de blancs. Beaucoup de finesse. Un champagne polyvalent. Garde 2-3 ans.

Color: pale yellow. **Nose**: aromas of white and yellow flowers (linden); white fruits. **Palate**: the first attack is very pleasant, subtle roundness. Very nice balance, racy, fine. A finish with a length of medium intensity. **Pairing**: as an aperitif; grilled fish; poultry with sauce. **Comment**: a superb blanc de blancs. Lots of finesse. A versatile Champagne. Age 2-3 years.

Cordier SAS - 1 rue de la Seiglière - 33800 Bordeaux
Tél. : 06 15 92 35 03 - www.cordier.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN



Alfred Gratien Brut

Champagne

Robe : or pâle, belle effervescence. **Nez** : fruits du verger, fruits à coque, fleurs blanches, chêne, sous-bois. Fin, subtil. **Bouche** : attaque franche, sur les fruits et fleurs blanches (mirabelle, jasmin, fleur de cerisier). En rétro-olfaction on retrouve les fruits du verger. Une jolie tension, ample, sur la longueur. **Accord** : dorade fumée au thym. **Commentaire** : vin de garde (5 ans), avec une grande richesse pour un champagne très peu dosé. A découvrir, le côté boisé est magique !

Color: pale gold hue, lovely effervescence. **Nose**: orchard fruits, nuts, white flowers, oak, undergrowth. Fine, subtle. **Palate**: frank attack, with fruits and white flowers (mirabelle plum, jasmine, cherry blossom). In retro-olfaction we find the fruits of the orchard. A nice tension, ample, very long. **Pairing**: smoked sea bream with thyme. **Comment**: wine for ageing (5 years), with great richness for a champagne and a very little dosage. To discover, the woody side is magical!

30 rue Maurice Cerveaux - 51200 Epernay
Tél. : 03 26 56 30 30 - www.alfredgratien.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN



Alfred Gratien
Cuvée Paradis Brut

Champagne

2015

Robe : jaune pâle, brillante. **Nez** : complexe, profond. Sur les agrumes, comme le citron et la mandarine. **Bouche** : sur la fraîcheur, équilibre entre l'amertume et l'acidité. De jolis agrumes. Très agréable. **Accord** : peut accompagner de nombreux plats, poulet sauce crème et truffes ; fromages ; desserts. **Commentaire** : un champagne avec de la profondeur, une belle complexité. Une bulle assez élégante. Garde 5 ans.

Color: pale yellow, shiny. **Nose**: complex, deep. Citrusy, such as lemon and tangerine. **Palate**: on the freshness, balance between bitterness and acidity. Nice citrus fruits. Very pleasant. **Pairing**: can match with many dishes, chicken with cream sauce and truffles; cheeses; desserts. **Comment**: a champagne with depth, a nice complexity. A rather elegant bubble. Age 5 years.

30 rue Maurice Cerveaux - 51200 Epernay
Tél. : 03 26 56 30 30 - www.alfredgratien.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LOMBARD



Brut Nature Grand Cru

Champagne

Robe : jaune paille, reflet argenté. Bulle très fine. **Nez** : fruits du verger, agrumes. **Bouche** : ronde, avec une belle acidité, sur les mêmes arômes que ceux perçus au nez. Fraîche acidité, ronde, sur le croquant. Une finale assez longue, très subtile. **Accord** : peut se marier avec n'importe quel plat ; poulet grillé, sauce crème. **Commentaire** : une cuvée très belle et subtile. Garde 5 ans.

Color: straw yellow hue, silver reflection. Very fine bubble. **Nose**: orchard fruits, citrus. **Palate**: round, with a nice acidity, the same aromas as those perceived on the nose. Fresh acidity, round, crunchy. A fairly long, very subtle finish. **Pairing**: can match with any dish; grilled chicken, cream sauce. **Comment**: a very beautiful and subtle cuvée. Age 5 years.

1 rue des Cotelles - 51200 Epernay
Tél. : 03 26 59 57 40 - www.champagne-lombard.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LOMBARD



Brut Nature Verzenay
Grand Cru
lieu-dit « Les Corettes »

Champagne

Robe : jaune pâle, citron. **Nez** : complexe, notes pâtisseries, crémees, et beurrées. Notes de miel, de zestes d'agrumes, champignons. **Bouche** : très puissante, minérale. Structure crayeuse, savoureuse, pointe de fruits rouges. **Accord** : saumon ; huîtres en sauce. **Commentaire** : l'expression typique du terroir. Un champagne minéral avec un haut potentiel de garde (10 ans).

Color: pale yellow, lemon hue. **Nose**: complex, pastry, creamy and buttery notes. Notes of honey, citrus zest, mushrooms. **Palate**: very powerful, mineral. Chalky structure, tasty, hint of red fruits. **Pairing**: salmon; oysters with sauce. **Comment**: the typical expression of the terroir. A mineral champagne with a high ageing potential (10 years).

1 rue des Cotelles - 51200 Epernay
Tél. : 03 26 59 57 40 - www.champagne-lombard.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

GÉRARD BERTRAND



Cuvée 101 Les Arbousiers

Corbières

2020

Robe : jolie robe grenat, profonde, limpide, reflets roses. **Nez** : puissant, joli bouquet de fruits mûrs, confiturés, épicé. **Bouche** : très bonne attaque, beau volume, ample, ronde, gourmande. Fruits noirs, épicée, tanins fondus, légèrement boisée et vanillée. Une bonne structure, très équilibrée. **Accord** : viande rouge braisée ; gibier en sauce. **Commentaire** : un beau potentiel de garde (5 ans). Une belle histoire familiale.

Color: pretty garnet color, deep, limpid, pink reflections. **Nose**: powerful, nice bouquet of ripe fruits, jammy, spicy. **Palate**: very nice first taste, good volume, ample, round, greedy. Black fruits, spicy, melted tannins, slightly woody and vanilla. A nice structure, well-balanced. **Pairing**: braised red meat; game with sauce. **Comment**: good ageing potential (5 years). A beautiful family story.

Château de l'Hospitalet - Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne
Tél. : 04 68 45 28 50 - www.chateau-hospitalet.com



VIGNE & VIN
VERCHANT

- 50 hectares de vignoble
- Cuvées de la propriété :
 - 1582** : blanc, rosé et rouge
 - Marcelle & Quintina** : rouge
 - Mazette** : blanc, rosé et rouge
- 2000 vins français & internationaux
- 200 Champagne
- Atelier dégustation
- Cave-boutique





www.domaineverchant.com
 caveau@verchant.fr | 04 67 07 26 13



4216 ROUTE DE DRAGUIGNAN,
83510 LORGUES

04 94 85 94 94

 @CHATEAUROUBINE


CHATEAU ROUBINE
 - CRU CLASSÉ -

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

LANGUEDOC ROUSSILLON

CORDIER BY INVIVO



M de Mythique

Languedoc **2022**

Robe : rosé clair, pétale de rose, délicate.
Nez : attaque sur les fruits rouges, acidulé, persistant dans le verre. **Bouche** : vive, gourmande, fraise, note de pamplemousse. Jolie longueur. **Accord** : dessert aux fruits rouges. **Commentaire** : un joli rosé élégant qui clôture à merveille un repas, idéal pour la saison estivale.

Color: light pink, rose petal hue, delicate. **Nose**: attack with red fruits, tangy, persistent in the glass. **Palate**: lively, delicious, strawberry, grapefruit note. Nice length. **Pairing**: dessert with red fruits. **Comment**: a lovely, elegant rosé that is the perfect end to a meal, ideal for the summer season.

Cordier SAS - 1 rue de la Seiglière - 33800 Bordeaux
 Tél. : 06 15 92 35 03 - www.cordier.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE DE VERCHANT



1582

Pays d'Oc IGP **2022**

Robe : très claire, pâle. **Nez** : floral, abricot, nectarine. Délicat. **Bouche** : sur des notes de fruits jaunes, vive, avec une agréable rondeur. Finale saline. Élégance et minéralité sont les maîtres-mots de ce vin. **Accord** : gambas au curry à la plancha. **Commentaire** : un joli vin d'été, rafraîchissant.

Color: very light, pale. **Nose**: floral, apricot, nectarine. Delicate. **Palate**: with notes of yellow fruits, lively, with a pleasant roundness. Saline finish. Elegance and minerality are the hallmarks of this wine. **Pairing**: prawns with curry à la plancha. **Comment**: a lovely summer wine, refreshing.

1 boulevard Philippe Lamour - 34170 Castelnau-le-Lez
 Tél. : 04 67 07 26 13 - www.domaineverchant.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE DE VERCHANT



Quintina

Languedoc Grés de Montpellier **2020**

Robe : belle brillance, rubis profond, reflets violets. **Nez** : notes gourmandes de fruits noirs bien mûrs (mûre) voire confiturés, note de violette. Touche de poivre noir et d'épices douces. **Bouche** : corps moyennement intense, des tannins soyeux qui lui donnent une belle structure. Les épices confirment les arômes du nez. **Accord** : une belle pièce de bœuf. **Commentaire** : un vin élégant. Garde 5-10 ans.

Color: beautiful shine, deep ruby, purple reflections. **Nose**: gourmet notes of very ripe black fruits (blackberry) quite jammy, note of violet. Touch of black pepper and mild spices. **Palate**: medium intense body, silky tannins that give it a nice structure. The spices confirm the aromas of the nose. **Pairing**: a nice piece of beef. **Comment**: an elegant wine. Age 5-10 years.

1 boulevard Philippe Lamour - 34170 Castelnau-le-Lez
 Tél. : 04 67 07 26 13 - www.domaineverchant.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

GÉRARD BERTRAND



Cigalus

certifié AB et Demeter

Pays d'Oc IGP **2022**

Robe : brillante, jaune doré. **Nez** : gourmand, sur les agrumes et les fruits blancs. Notes pâtisseries, grillées. **Bouche** : un fruité très plaisant, une pointe épicée très agréable (vanille), toastée. Gourmande, ronde. **Accord** : à l'apéritif ; sur des poissons nobles. **Commentaire** : un vin de plaisir, tout en élégance.

Color: brilliant, golden yellow. **Nose**: greedy, on citrus fruits and white fruits. Pastry, toasted notes. **Palate**: a very pleasant fruitiness, a very pleasant spicy touch (vanilla), toasted. Gourmet, round. **Pairing**: as an aperitif; with a noble fish. **Comment**: a wine of pleasure, all in elegance.

Château de l'Hospitalet - Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne
 Tél. : 04 68 45 28 50 - www.chateau-hospitalet.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

LES VINS DE ROQUEBRUN



Infini de Schiste

Saint-Chinian Roquebrun 2018

Robe : grenat profond, reflets violacés. **Nez** : très aromatique, pointe d'épices. Sur le fruit rouge croquant, des arômes concentrés et gourmands. Fruits noirs confiturés, épices douces, réglisse. **Bouche** : attaque fraîche et fruitée, sur de jolis fruits rouges et noirs. Milieu rond, gourmand, presque confit et caramélisé. Finale cacaotée, avec des tanins présents. **Accord** : poitrine de cochon confite aux champignons. **Commentaire** : un très joli vin, avec du potentiel. Garde 10 ans.

Color: deep garnet hue, purplish reflections. **Nose**: very aromatic, hint of spices. With crunchy red fruit, concentrated and delectable aromas. Jammy black fruits, sweet spices, liquorice. **Palate**: fresh and fruity attack, with nice red and black fruits. Round, delectable, almost candied and caramelized mid-palate. Cocoa finish, with present tannins. **Pairing**: pork belly confit with mushrooms. **Comment**: a very nice wine, with potential. Age 10 years.

62 avenue des orangers - 34460 Roquebrun
Tél. : 04 67 89 64 35 - www.cave-roquebrun.fr

PROVENCE

CHÂTEAU LA COSTE



Grand Vin Rosé

Coteaux d'Aix en Provence 2022

Robe : claire, reflets gris et dorés. **Nez** : palette aromatique assez complexe. Il révèle des notes de fruits des bois. Notes salines et boisées. **Bouche** : fraîche, fruitée et boisée. Une finale saline et légèrement amère. Parfaitement équilibrée. **Accord** : côtelettes d'agneau au romarin ; poulet grillé. **Commentaire** : un joli rosé à déguster entre amis. Garde 5 ans.

Color: clear, gray and golden reflections. **Nose**: quite complex aromatic palette. It reveals notes of forest fruits. Saline and woody notes. **Palate**: fresh, fruity and woody. A saline and slightly bitter finish. Perfectly balanced. **Pairing**: lamb chops with rosemary; grilled chicken. **Comment**: a lovely rosé to enjoy with friends. Age 5 years.

2750 route de la Cride - 13610 Le Puy Sainte Réparate
Tél. : 04 42 61 89 98 - www.chateau-la-coste.com

SUD OUEST

DOMAINE CASTAGNÈS



Gravitation

Vin de France 2021

Robe : rubis profond, reflets fuchsias. **Nez** : puissant, concentré. Sur les baies noires et les épices (poivre). Pointe fumée et de violette. **Bouche** : attaque ample, sur les fruits rouges et noirs bien mûrs et une pointe épicée plaisante. La matrice tannique titille le palais par une présence intégrée, sans astringence. **Accord** : gibier ; daube de bœuf. **Commentaire** : un beau potentiel de garde.

Color: deep ruby, fuchsia reflections. **Nose**: powerful, concentrated. With black berries and spices (pepper). Hints of smoke and violet. **Palate**: ample attack, with very ripe red and black fruits and a pleasant spicy touch. The tannic structure tickles the palate with an integrated presence, without astringency. **Pairing**: game; braised beef. **Comment**: good ageing potential.

Lieudit Castagnès - 32190 Rozes
Tél. : 06 63 21 62 01 - https://domaine-castagnes.pluginwine.com

VAL DE LOIRE

DOMAINE DU PETIT BONDIEU



Couplets

Bourgueil 2020

Robe : violet profond, reflet cerise. **Nez** : clou de girofle, fraise, cranberry, cerise rouge, feuilles humides, rose séchée. **Bouche** : fruits rouges et noirs bien mûrs, tanins onctueux, texture ronde. Épices douces (cannelle, muscade). **Accord** : porc grillé sauce épicée ; saucisse allemande au wasabi. **Commentaire** : un vin en développement, avec un fruité naturel. Facile à boire et à marier avec n'importe quel plat. Garde 3 ans.

Color: deep purple, cherry reflection. **Nose**: clove, strawberry, cranberry, red cherry, wet leaves, dried rose. **Palate**: very ripe red and black fruits, smooth tannins, round texture. Mild spices (cinnamon, nutmeg). **Pairing**: grilled pork with spicy sauce; german sausage with wasabi. **Comment**: a developing wine, with natural fruitiness. Easy to drink, to pair with any dish. Age 3 years.

30 route de Tours - 37140 Restigné
Tél. : 02 47 97 33 18 - www.domainedupetitbondieu.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

LES VINS DE ROQUEBRUN



Absolu de Schiste

Saint-Chinian Roquebrun 2020

Robe : rubis, reflets violets, concentration moyenne, haute viscosité. **Nez** : complexe, fruits rouges (fraise, framboise) et noirs (cassis, mûre), floral, végétal. Une belle maturité, finement soulignée par des épices (poivre blanc). **Bouche** : attaque ample, fraîche, belle acidité. Tanins nombreux et juvéniles. Une longue finale. **Accord** : gardiane de taureau ; pigeon. **Commentaire** : un vin équilibré. Garde 5 ans.

Color: ruby, purple reflections, medium concentration, high viscosity. **Nose**: complex, red fruits (strawberry, raspberry) and black fruits (blackcurrant, blackberry), floral, vegetal. A beautiful maturity, finely underlined by spices (white pepper). **Palate**: ample attack, fresh, nice acidity. Numerous and youthful tannins. A long finish. **Pairing**: bull gardiane; pigeon. **Comment**: a balanced wine. Age 5 years.

62 avenue des orangers - 34460 Roquebrun
Tél. : 04 67 89 64 35 - www.cave-roquebrun.fr

PROVENCE

CHÂTEAU LA COSTE



Grand Vin Blanc

Méditerranée 2021

Robe : très pâle, jaune paille, reflets argentés. **Nez** : premier nez minéral, sur les fleurs blanches. Agrumes, poire, fruits à coques, touche d'épices, toasté. **Bouche** : ronde, fraîche, minérale. Milieu de bouche herbacé, texture crémeuse. De légers amers amenant de la légèreté. Finale élégante. **Accord** : rouget au beurre d'agrumes. **Commentaire** : vin de bonne structure, le terroir est bien représenté. Prêt à être bu dès maintenant, avec un potentiel de garde de 5 ans.

Color: very pale, straw yellow, silver reflections. **Nose**: first mineral nose, with white flowers. Citrus fruits, pear, nuts, touch of spices, toasted. **Palate**: round, fresh, mineral. Herbaceous mid-palate, creamy texture. Slight bitterness bringing lightness. Elegant finish. **Pairing**: red mullet with citrus butter. **Comment**: a wine with a good structure, the terroir is well represented. Ready to drink now, with an ageing potential of 5 years.

2750 route de la Cride - 13610 Le Puy Sainte Réparate
Tél. : 04 42 61 89 98 - www.chateau-la-coste.com

SUD OUEST

DOMAINE CASTAGNÈS



Conversion Moelleux

Vin de France 2021

Robe : dorée, reflets verts et argents, limpide. Larmes épaisses. **Nez** : premier nez sur les fruits secs et le miel. A l'aération, il se révèle frais, sur l'abricot sec, l'acacia, fleurs jaunes, zeste d'orange, pomme jaune. **Bouche** : attaque souple, fruits mûrs en milieu de bouche. Une très belle acidité, bien équilibrée. Vin harmonieux, finale élégante. **Accord** : tarte à l'abricot ; huîtres. **Commentaire** : un potentiel de garde d'au moins 5-8 ans grâce à sa belle acidité.

Color: golden hue, green and silver reflections, clear. Thick tears. **Nose**: first nose with dried fruits and honey. After swirling, it is fresh, with dried apricot, acacia, yellow flowers, orange zest, yellow apple. **Palate**: supple attack, ripe fruit on the mid-palate. A very nice acidity, well balanced. Harmonious wine, elegant finish. **Pairing**: apricot tart; oysters. **Comment**: ageing potential of at least 5-8 years thanks to its good acidity.

Lieudit Castagnès - 32190 Rozes
Tél. : 06 63 21 62 01 - https://domaine-castagnes.pluginwine.com

VAL DE LOIRE

DOMAINE DU PETIT BONDIEU



Le Haut Midi Les Coteaux

Chinon 2021

Robe : jaune paille, reflets verts argentés. **Nez** : frais, floral, pomme golden, figue, peau de pêche, brioche, vanille, foin. **Bouche** : nette, ronde, souple, délicat sucre résiduel, structure opulente. Pêche, pomme verte et jaune, pointe briochée. Agrumes, fleurs blanches. Finale crémeuse, épices douces. **Accord** : fromage gras et crémeux ; cabillaud grillé au beurre blanc et ciboulette. **Commentaire** : un vin frais, fruité et floral, avec une surprenante complexité. Garde de 5-10 ans.

Color: straw yellow with silvery green reflections. **Nose**: fresh, floral, golden apple, fig, peach skin, brioche, vanilla, hay. **Palate**: clean, round, supple, delicate residual sugar, opulent structure. Peach, green and yellow apple, hint of brioche. Citrus, white flowers. Creamy finish, sweet spices. **Pairing**: fat and creamy cheese; grilled cod with white butter sauce and chives. **Comment**: a fresh, fruity and floral wine with surprising complexity. Age for 5-10 years.

30 route de Tours - 37140 Restigné
Tél. : 02 47 97 33 18 - www.domainedupetitbondieu.com



GÉRARD BERTRAND

clos d'Or

GÉRARD BERTRAND
clos d'Or

MILLESIÈME 2020 PRODUIT DE FRANCE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
HERITAGE

PAIX • AMOUR • HARMONIE

CLOS D'ORA RÉVÈLE NOTRE PHILOSOPHIE DÉDIÉE À L'EXCELLENCE ET À L'EXPRESSION DES TERROIRS DU SUD DE LA FRANCE. CE VIN, PORTEUR D'UN MESSAGE, SYMBOLISE LE LIEN ENTRE LA BIODYNAMIE ET L'ESPRIT QUANTIQUE.

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



90 ANS

CAVE DE TAIN
DEPUIS 1933

WWW.CAVEDETAIN.COM

Gambert de Loche
HERMITAGE
2017

Au Cœur des Siècles
2017
HERMITAGE

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

VAL DE LOIRE

CHÂTEAU BELMAR



Chardonnay 2019

Sarthe IGP

Robe : jaune paille, reflets verts et argentés, brillante. **Nez** : pêche mûre, abricot, zeste de pamplemousse, buis, brioche, fleur d'aman- dier, vanille. **Bouche** : acidité moyennement intense, ananas, pêche et abricot mûrs, pamplemousse, tangerine. Amande toas- tée, vanille, muguet, pomme verte confite. Structure et finale de moyenne intensité. **Accord** : carpaccio de saumon au citron et herbes fraîches. **Commentaire** : surprenant de par sa fraîcheur et son acidité croquante. Garde 3-5 ans.

Color: straw yellow hue, green and silver reflec- tions, brilliant. **Nose**: ripe peach, apricot, grape- fruit zest, boxwood, brioche, almond blossom, vanilla. **Palate**: medium intense acidity, pineapple, ripe peach and apricot, grapefruit, tangerine. Toasted almond, vanilla, lily of the valley, candied green apple. Structure and finish with a medium intensity. **Pairing**: salmon carpaccio with lemon and fresh herbs. **Comment**: surprising freshness and crisp acidity. Age 3-5 years.

Chemin de Bellemare - 72600 Saint Longis
Tél. : 02 43 33 23 46 - www.chateaubelmar.fr

VAL DE LOIRE

CHÂTEAU BELMAR



Pinot Noir 2020

Sarthe IGP

Robe : rubis, reflet grenat, brillante. **Nez** : sur les fruits rouges et noirs mûrs, pointe de poivre, de cannelle. **Bouche** : sur les fruits bien mûrs, une touche florale et végétale plaisante, légère, tanins bien intégrés. La pointe d'acidité surélève le tout. **Accord** : une viande mijotée ou un plateau de fromages. **Commentaire** : un beau flacon.

Color: ruby hue, garnet reflection, brilliant. **Nose**: with ripe red and black fruits, hint of pepper, cinnamon. **Palate**: with very ripe fruit, a pleasant floral and vegetal touch, light, well-integrated tannins. The hint of acidity elevates the whole. **Pairing**: a slow-cooked meat or a cheese platter. **Comment**: a beautiful bottle.

Chemin de Bellemare - 72600 Saint Longis
Tél. : 02 43 33 23 46 - www.chateaubelmar.fr

VAL DE LOIRE

CHÂTEAU BELMAR



Chardonnay 2022

Sarthe IGP

Robe : jaune pâle, reflets verts, limpide, brillante. **Nez** : fruits blancs (pêche fraîche), agrumes. Sur la fraîcheur, une pointe florale. **Bouche** : franche, arôme de pêche et de bergamote, pointe d'acidité. Finale sur une pointe d'amertume. **Accord** : asperges blanches, pêche fondante et émulsion de noisettes. **Commentaire** : un vin très jeune mais prometteur.

Color: pale yellow hue, green reflections, limpid, brilliant. **Nose**: white fruits (fresh peach), citrus. On the freshness, a floral hint. **Palate**: frank, aroma of peach and bergamot, hint of acidity. Final with a touch of bitterness. **Pairing**: white asparagus, fondant peach and hazelnut emulsion. **Comment**: a very young but promising wine.

Chemin de Bellemare - 72600 Saint Longis
Tél. : 02 43 33 23 46 - www.chateaubelmar.fr

VAL DE LOIRE

CHÂTEAU BELMAR



Pinot Noir 2022

Sarthe IGP

Robe : rubis, reflets un peu violacés, limpide. **Nez** : premier nez fruité et léger. Sur le second nez, on peut sentir les fruits rouges comme la framboise ou la fraise. **Bouche** : l'attaque est franche. Le vin a une belle acidité et fraîcheur. Le corps est assez léger. **Accord** : une entrée, comme un pâté en croûte. **Commentaire** : ce vin est très jeune mais à un potentiel de garde de 3-4 ans.

Color: ruby, slightly purplish reflections, clear. **Nose**: fruity and light first nose. On the second nose you can smell red fruits like raspberry or strawberry. **Palate**: the attack is frank. The wine has a nice acidity and freshness. The body is quite light. **Pairing**: an appetizer, like a pie. **Comment**: this wine is very young but has an ageing potential of 3-4 years.

Chemin de Bellemare - 72600 Saint Longis
Tél. : 02 43 33 23 46 - www.chateaubelmar.fr

VALLÉE DU RHÔNE

CAVE DE TAIN



Le Temps d'une Rencontre

Hermitage 2020

Robe : griotte, profonde, limpide, intense. **Nez** : intense, aromatique, sur les fruits rouges, légèrement mentholé. Deuxième nez boisé, puis concentré, épicé, poivré. **Bouche** : ample, attaque crémeuse, réglissée, tanins satinés, fondus, léger boisé. Bouche gourmande, plaisante. **Accord** : pièce de bœuf de Bazas ; dessert au chocolat. **Commentaire** : un vin à boire pour le plaisir, équilibré, bien structuré. Garde 5-8 ans.

Color: morello cherry hue, deep, limpid, intense. **Nose**: intense, aromatic, with red fruits, slightly minty. Second nose with wood, then concentrated, spicy, peppery. **Palate**: ample, creamy attack, liquorice, unctuous, melted tannins, light woody. **Delectable palate**, pleasant. **Pairing**: piece of beef from Bazas; chocolate dessert. **Comment**: a wine to drink for pleasure, balanced, well structured. Age 5-8 years.

22 route de Larnage - 26600 Tain l'Hermitage
Tél. : 04 75 08 20 87 - www.cavedetain.com

VALLÉE DU RHÔNE

CAVE DE TAIN



Au Cœur des Siècles

Hermitage 2019

Robe : jaune or brillant, quelques larmes agréables laissent deviner un beau gras. **Nez** : ouvert, fruits jaunes, floral, agrumes (citron), pointe de vanille, bâton de réglisse, anis. **Bouche** : ample, attaque souple, belle fraîcheur, grasse, soyeuse. Fruits jaunes, florale, touche de vanille et d'anis. Belle longueur. **Accord** : viande blanche, crème aux champignons ; curry japonais (bœuf, pommes de terre, carottes). **Commentaire** : très bien mais mérite 2-3 ans de plus.

Color: bright golden yellow, a few pleasant tears suggest a nice fatness. **Nose**: open, yellow fruits, floral, citrus (lemon), hint of vanilla, liquorice stick, anise. **Palate**: ample, supple attack, lovely freshness, fat, silky. Yellow fruits, floral, touch of vanilla and anise. Nice length. **Pairing**: white meat, mushroom cream; Japanese curry (beef, potatoes, carrots). **Comment**: very good but needs 2-3 more years.

22 route de Larnage - 26600 Tain l'Hermitage
Tél. : 04 75 08 20 87 - www.cavedetain.com

SUD OUEST

ARMAGNACS DU CHÂTEAU DE LACQUY



Folle blanche 100 %

Bas-Armagnac 2008

Robe : acajou, lumineuse. **Nez** : fruits blancs et jaunes, fruits secs (noisette, amande, figue, datte), agrumes, floral (rose, violette, acacia, pivoine), végétal, cèdre, bois de rose, épices, cuir, empyreumatiques, minéral. **Bouche** : texture veloutée, fruits mûrs, fraîcheur, de beaux amers, alcool parfaitement intégré. Finale très longue, sur les fruits secs et les épices. **Accord** : poulet confit au gingembre et à la coriandre. **Commentaire** : la patine du temps a fait son œuvre.

Color: mahogany hue, luminous. **Nose**: white and yellow fruits, dried fruits (hazelnut, almond, fig, date), citrus, floral (rose, violet, acacia, peony), vegetal, cedar, rosewood, spices, leather, empyreumatic, mineral. **Palate**: velvety texture, ripe fruit, freshness, beautiful bitterness, perfectly integrated alcohol. Very long finish, with dried fruits and spices. **Pairing**: chicken confit with ginger and coriander. **Comment**: the patina of time has done its work.

404 route de l'Armagnac - 40120 Lacquy
Tél. : 05 58 03 88 22 - www.chateaudelacquy.com

SUD OUEST

ARMAGNACS DU CHÂTEAU DE LACQUY



30 ans d'âge

Bas-Armagnac

Robe : teinte caramel, limpide, avec une intensité profonde. **Nez** : franc, sur le caramel, le chocolat, amandes grillées, épices (vanille), cuir, tabac, ananas confit, abricot, fleur de muguet. **Bouche** : puissante et ronde, toastée, notes de pommes confites, dattes, raisins secs, caramel, amandes, abricot sec. Finale douce, sur les épices. **Accord** : tarte au noix de pécan ; crème brûlée. **Commentaire** : parfait pour accompagner un repas ou avec un cigare.

Color: caramel hue, limpid, with deep intensity. **Nose**: frank, with caramel, chocolate, grilled almonds, spices (vanilla), leather, tobacco, candied pineapple, apricot, lily of the valley flower. **Palate**: powerful and round, toasted, notes of candied apples, dates, raisins, caramel, almonds, dried apricot. Sweet and spicy finish. **Pairing**: pecan pie; creme brulee. **Comment**: perfect with a meal or with a cigar.

404 route de l'Armagnac - 40120 Lacquy
Tél. : 05 58 03 88 22 - www.chateaudelacquy.com

CHARENTE

F.T.D. COGNAC MAXIME TRIJOL



Cognac Maxime Trijol VSOP

Grande Champagne

Robe : or jaune intense, ambre, de beaux reflets dorés. **Nez** : premier nez intense et floral qui se poursuit sur des notes délicates d'agrumes, d'orange confite et de cannelle. **Bouche** : l'attaque est fraîche, évolue sur des notes d'agrumes et une belle finale acidulée. Jolie bouche ciselée, complexe. Bel équilibre entre la fraîcheur et la puissance. **Accord** : ribs laqués au sirop d'érable, pommes de terre grenailles. **Commentaire** : fin et élégant, avec une belle aromatique gourmande.

Color: intense yellow gold, amber, beautiful golden reflections. **Nose**: intense and floral first nose that continues with delicate notes of citrus, candied orange and cinnamon. **Palate**: the attack is fresh, evolves on citrus notes and a nice tangy finish. Well-defined and complex palate. Nice balance between freshness and power. **Pairing**: ribs glazed with maple syrup, baby potatoes. **Comment**: fine and elegant, with a lovely gourmet aroma.

2 impasse du Paradis - 17520 Saint Martial sur Né
Tél. : 05 46 49 53 31 - www.maxime-trijol.com

CHARENTE

F.T.D. COGNAC MAXIME TRIJOL

Cognac Maxime Trijol XO

Grande Champagne



Robe : jaune aux nuances ambrées, brillante, solaire et fauve sur les bords. **Nez** : vif, épicé (cannelle, vanille), agrumes. Un nez net et clair qui invite à la dégustation. **Bouche** : la bouche est suave, moelleuse et droite. Étonnement pour un cognac, celui-ci se laisse facilement déguster, très suave et rond. L'alcool est fin. **Accord** : tartelette à la crème de marrons et vanille de Madagascar ; tarte mirabelle et citron confit. **Commentaire** : très agréable.

Color: yellow with amber nuances, brilliant, solar and tawny on the edges. **Nose**: lively, spicy (cinnamon, vanilla), citrus. A

clean, clear and appealing nose. **Palate**: the palate is suave, soft and straight. Surprisingly for a cognac, this one is easy to taste, very smooth and round. Alcohol is fine. **Pairing**: tart with chestnut cream and vanilla from Madagascar; mirabelle plum tart and candied lemon. **Comment**: very nice.

2 impasse du Paradis - 17520 Saint Martial sur Né
Tél. : 05 46 49 53 31 - www.maxime-trijol.com

CHARENTE

DELJOY



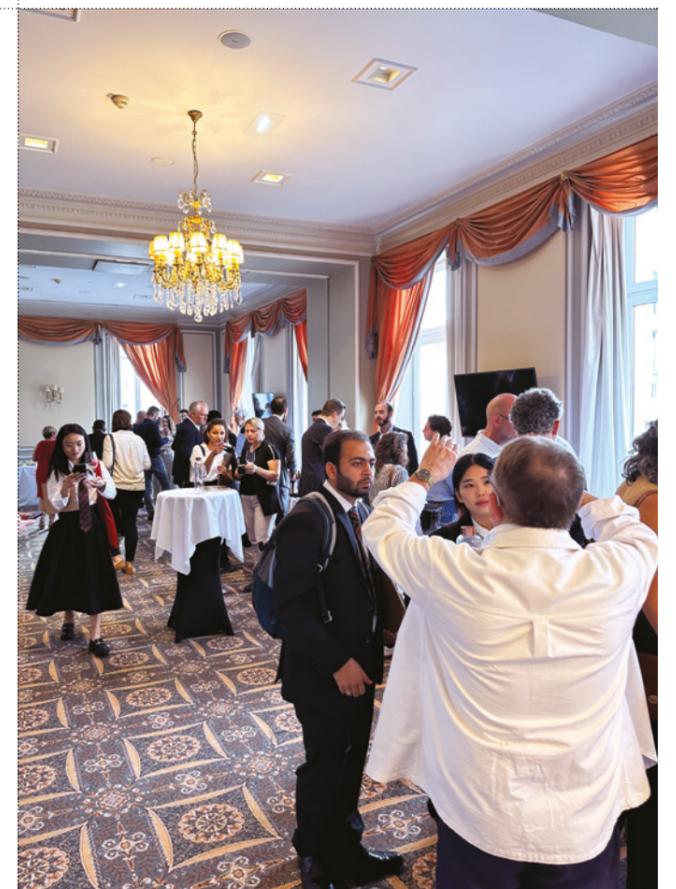
Liqueur Cognac & Citrus

Liqueur

Robe : belle teinte dorée, étincelante, reflets orangés. **Nez** : une belle palette aromatique, sur les agrumes et la fraîcheur. Un nez qui invite à la dégustation. **Bouche** : on retrouve bien entendu les agrumes (pamplemousse, bergamote, zeste de mandarine, yuzu). Une fraîcheur remarquable, intensifiée par une belle note épicée, notamment le gingembre, parfaitement dosé. **Accord** : la liqueur peut se boire tel quel ou en cocktail. **Commentaire** : une liqueur qui met du soleil dans le cœur, avec une fraîcheur très plaisante.

Color: beautiful golden hue, sparkling, orange reflections. **Nose**: a beautiful aromatic palette, with citrus fruits and freshness. An appealing nose. **Palate**: there are of course citrus fruits (grapefruit, bergamot, mandarin zest, yuzu). Remarkable freshness, intensified by a nice spicy note, especially ginger, perfectly dosed. **Pairing**: the liqueur can be drunk as it is or in a cocktail. **Comment**: a liqueur that puts the sun in the heart, with a very pleasant freshness.

Maison Delpeuch-Joyeux - 2 chemin des porches
16200 Mainxe-Gondeville - Tél. : 06 37 36 07 85 - www.deljoy.fr





Valentin Jestin et Raimonds Tomsons.

CHÂTEAU LA GARDE

Toujours sortir des sentiers battus

Situé dans la région de Pessac-Léognan, le Château La Garde est la première étape de la tournée bordelaise de Raimonds Tomsons. Nous sommes accueillis par Valentin Jestin, directeur de la marque mondiale de la Maison Dourthe, négociant et producteur bordelais propriétaire du domaine depuis 1990.



Le domaine s'étend sur 54 hectares de vignes, dont 50 de rouge, principalement du cabernet sauvignon et du merlot, et 4 de sauvignon blanc et de semillon. La mention de *La Garde* apparaît sur la première carte générale du royaume de France dessinée par Cassini. La chartreuse historique a été construite en 1736. Le château a changé plusieurs fois de mains avant de rejoindre la maison Dourthe.

Nous visitons le chai impeccable et flambant neuf, construit pour le millésime 2021. Raimonds est impressionné

par les cuves tronconiques en acier inoxydable installées de manière particulière, comme un puzzle. Le merlot est vinifié dans les cuves dont le couvercle est plus large afin de simplifier l'extraction, tandis que les cuves à couvercle étroit sont

utilisées pour le cabernet sauvignon et impliquent plutôt des techniques d'infusion. La cave possède suffisamment de petites cuves pour vinifier chaque parcelle de vigne séparément. On y trouve également des amphores en terre cuite, une tendance courante à Bordeaux de nos jours. Elles contiennent des vins de terroir que nous dégusterons plus tard.

La dégustation est une expérience unique. Valentin explique que chez Dourthe, on aime toujours sortir des sentiers battus, et c'est pourquoi on a créé une gamme de 6 vins de terroir issus de différents sols. Il souligne que le Château La Garde compte 27 types de sols qui forment l'assemblage complexe du Grand Vin. Nous avons la chance de goûter 4 merlots et 2 cabernets sauvignons du millésime 2020. Tous les vins montrent leur caractère unique, et les différences sont particulièrement évidentes en ce qui concerne la texture. Les raisins sont récoltés à différentes périodes. La grave est un sol chaud, donc ces raisins sont récoltés en premier, suivi par le calcaire, et enfin par le terroir argileux. Les vins sont élevés dans des amphores italiennes en terre cuite pendant 12 mois. De cette manière, le vigneron

Pierre Estorge et l'œnologue consultant Axel Marchal souhaitent garder le terroir intact et non masqué par le chêne.

La gamme s'appelle *Mosaic de la Garde* et est vendue exclusivement au château. Les étiquettes représentent des parties du tableau créé par l'artiste abstrait local Jean-Baptiste Besançon. Avec cette édition limitée, la Maison Dourthe bouscule un peu les bases du Bordeaux, qui a longtemps été un vin qui mélange les cépages et les terroirs. Comme le souligne Valentin : *nous voulons laisser parler le terroir*. Mais honnêtement, il ne parle pas, il chante dans le verre !

Nous terminons par le blanc, à la *bourguignonne*. Le Château La Garde Blanc est une production minuscule et, par conséquent, une découverte rare. Avec 94 % de sauvignon blanc dans l'assemblage, le 2020 est encore très jeune et serré. Valentin est d'accord avec Raimonds pour dire que le vin a besoin de plus de temps pour vieillir en bouteille afin de s'ouvrir correctement. Nous le comparons à un bon Sancerre qui révèle tout son potentiel après 7 à 9 ans de maturation.

Texte et photos : Valeria Tenison

Château La Garde: Always thinking outside of the box || *Château La Garde in the Pessac-Léognan area is the first stop in Raimonds' Bordeaux tour. We are greeted by Valentin Jestin, Global Brand Director at Maison Dourthe, the Bordeaux negotiant and producer that has owned the estate since 1990.*

The property covers 54 ha of vineyards, 50 of which are red grapes, mostly Cabernet Sauvignon and Merlot, and 4 are Sauvignon Blanc and Semillon. The mention of "La Garde" appeared on the first general map of the French kingdom drawn by Cassini. The historic "chartreuse" was built in 1736. The château changed hands several times before joining the Dourthe house.

We visit the spotless, brand-new winery erected for the 2021 vintage. Raimonds is impressed with tronconical stainless steel vats installed in a peculiar, puzzle-like way. Merlot is vinified in the ones that have wider tops to simplify the extraction, while the narrow-topped vats are used for Cabernet Sauvignon and rather imply infusion techniques. The cellar boasts enough small vessels to vinify every parcel of vines separately. We also see some clay amphoras, a common trend in Bordeaux these days. We held single-terroir wines that we would taste later.

The tasting is a unique experience. Valentin says that at Dourthe, they always like thinking out of the box, so they created a range of 6 terroir wines derived from different soil. He points out that they boast 27 types of soil at Château La Garde that all make the complex assemblage of the Grand Vin. We have a chance to taste 4 Merlots and 2 Cabernet Sauvignons of the 2020 vintage.



All the wines show their unique character, and the differences are particularly obvious regarding the texture. The grapes are harvested at different periods. Gravel is a warm soil, so these grapes are picked first, followed by limestone, and at last by clay terroir. The wines are aged in Italian clay amphoras for 12 months. In this way, the winemaker Pierre Estorge along with the oenologist consultant Axel Marchal would like to keep the terroir untouched and unmasked by oak.

The range is called *Mosaic de la Garde* and is sold exclusively at the château. The labels represent parts of the painting created by the local abstract artist – Jean-Baptiste Besançon. With this limited edition, Maison Dourthe is shaking slightly the base of Bordeaux, which for many years was a wine that blends the

varieties and soils. As Valentin underlines: *We would like to let the terroir speak*. But honestly, it does not speak; it sings from the glass!

We finish with the white, a *la bourguignonne*. Château La Garde Blanc is a tiny production and, thus, a rare find. With 94% of Sauvignon Blanc in the blend, 2020 is still very young and tight. Valentin agrees with Raimonds that the wine needs more time for the bottle ageing to open up properly. We compare it with a good Sancerre that shows its whole potential after 7-9 years of ageing.

EN SAVOIR

→ WWW.DOURTHE.COM/ENTITY/CHATEAU-LA-GARDE

CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE

Relier les deux continents

Au Château Malartic-Lagravière, nous sommes accueillis par les trois membres de la famille Bonnie - Véronique, Jean-Jacques et son épouse Séverine, responsable de la commercialisation.

Véronique nous fait visiter la cave et nous parle de la longue histoire du domaine qui remonte au XVIII^e siècle et qui appartenait à la famille du comte Hippolyte Maurès de Malartic, d'où le nom du domaine. La famille belge Bonnie a acquis la propriété vers 1997, qui, comme le souligne Véronique, était *une beauté endormie* qui jouissait d'une grande réputation dans le passé. Toutefois, en raison de plusieurs millésimes compliqués au début des années 1990 et d'une situation économique complexe (guerre du Golfe...), la propriété a connu des difficultés financières. Les Bonnie ont investi massivement dans la propriété, en construisant une nouvelle cave et en adoptant une agriculture respectueuse de l'environnement au vignoble.

En 2005, la famille a commencé son aventure à l'étranger en acquérant des terres à Valle de Uco, en Argentine. Sans histoire, ils ont pu construire une cave moderne et spacieuse qui vinifie aujourd'hui les raisins de 130 hectares de vignobles plantés à 1 100 mètres d'altitude. Le malbec est la star du Domaine DiamAndes, mais les Bonnie travaillent également le cabernet sauvignon, le cabernet franc, la syrah, le chardonnay et le viognier. Véronique et Raimonds partagent leurs souvenirs du Concours du Meilleur Sommelier du Monde ASI 2016 en Argentine. Tous les participants ont été reçus à la bodega DiamAndes pendant les vendanges, une expérience unique et inoubliable ! D'ailleurs, la bodega DiamAndes a récemment été nommée parmi les 50 meilleurs vignobles du monde, une reconnaissance du travail entrepris depuis le début.

Les deux propriétés sont gérées de la même manière, dans le plus grand respect de l'environnement et des personnes. En Argentine, le climat est plus sec, il était donc logique de se convertir à la viticulture biologique, tandis qu'à Bordeaux la famille suit des pratiques durables, minimisant les traitements et utilisant une approche holistique. Les vignobles américains ne sont pas en reste.



Raimonds Tomsons entouré de la famille Bonnie.

La grêle est fréquente et violente, des filets ont donc été installés pour protéger les parcelles les plus précieuses. Les gelées d'automne peuvent endommager la récolte en fin de saison. La situation économique instable du pays affecte également la disponibilité et le coût des matériaux. Véronique et Jean-Jacques, ainsi que le chef de culture Benoît Prévotau, se rendent fréquemment en Argentine pour superviser l'équipe locale.

Pendant la dégustation et le dîner qui suit, nous avons l'occasion d'apprécier les vins des deux continents. Jean-Jacques explique toute la production en détail, en soulignant que depuis 2019, le style du vin a changé de façon significative. Le château s'est éloigné de l'extraction longue pour aller vers un caractère plus frais et plus précis. Les vins confirment ses dires !

En Argentine, les vins ne s'effarouchent pas devant leurs homologues français. Le cabernet franc se révèle particulièrement frais et minéral. Au cours du dîner, nous pouvons déguster des millésimes plus anciens, notamment *DiamAndes Grande Réserve rouge 2006*, qui a vieilli gracieusement et qui a encore beaucoup de potentiel.

Nés, ayant grandi et vécu dans différents pays, parlant couramment plusieurs langues et voyageant régulièrement d'un continent à l'autre, Véronique et Jean-Jacques Bonnie impressionnent Raimonds par leur énergie et leur passion. La sœur et le frère sont différents, comme le Ying et le Yang, mais ensemble, ils incarnent la diversité du monde du vin et jettent un pont entre les continents.



Château Malartic Lagravière: Connecting the two continents || *At Château Malartic-Lagravière, we are welcomed by the three members of the Bonnie family – Véronique, Jean-Jacques and his wife Severine, in charge of the marketing.*

Véronique walks us around the winery, talking about the long history of the domaine that dates back to the XVIII century and used to belong to the family of The Count Hippolyte Maurès de Malartic, hence the name of the estate. The Belgian Bonnie family acquired the property early 1997, which, as Véronique points out, was a *sleeping beauty* which used to enjoy a great reputation in the past, but due to several difficult vintages in the beginning of the 1990's as well as a challenging economic situation (Gulf war...) experienced financial difficulties. The Bonnies invested extensively in the property – building a new cellar and adopting environmental-friendly farming of the vineyard.

In 2005 the family started their overseas adventure, acquiring land in Valle de Uco in Argentina. With no history behind them, they were free to build a modern and spacious winery that today vinifies grapes from 130 ha of own vineyards planted at 1 100 meters above sea level. Malbec is the star of the DiamAndes estate, but the Bonnies also work with Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Chardonnay, and Viognier. Véronique and Raimonds share memories of the 2016 ASI Best Sommelier of the World competition in Argentina. All the participants were received at the bodega DiamAndes during harvest, a unique and unforgettable experience! As a matter of fact, Bodega DiamAndes has been recently named among the 50 Best World's Vineyards, a recognition of the work undertaken since the beginning.

Both properties are run in a similar way – with the greatest respect for the environment and the people. The climate in Argentina is drier, so it was logical to convert to organic viticulture, while in Bordeaux, the family follows sustainable practices, minimizing treatments and using the holistic approach. The American vineyards have their challenges as well. Hails are frequent and violent, so nets were installed to protect the most precious plots. Autumn frosts may damage the harvest at the end of the season. The unstable economic situation in the country also affects the availability and cost of materials. Véronique and Jean-Jacques along with the vineyard manager Benoît Prévotau, frequently travel to Argentina to supervise the local team.

During the tasting and the following dinner, we have a chance to appreciate the wines of both continents. Jean-Jacques explains all the production in detail, pointing out that since 2019 the style of the wine has changed dramatically. The Château went away from long extraction towards a fresher, more precise character. The wines confirm the words! The Argentinian wines don't quail in front of their French counterparts. Cabernet Franc shows particularly fresh and mineral. During the dinner, we can try older vintages, including *DiamAndes Grande Reserve red 2006*, which aged gracefully and still have a lot of potential.

Grande Reserve red 2006, which aged gracefully and still have a lot of potential.

Born, growing up, and living in different countries, speaking many languages fluently, and flying regularly between the continents, Véronique and Jean-Jacques Bonnie impress Raimonds with their energy and passion. The sister and the brother are different, like Ying and Yang, but together represent the diversity of the wine world, building a bridge between the continents.

Text and photos : Valeria Tenison

EN SAVOIR → WWW.MALARTIC-LAGRAVIERE.COM



Laurent David et Raimonds Tomsons.

CHÂTEAU EDMUS

« Nous n'hésitons pas à prendre des risques et à remettre en cause le statu quo » - *Laurent David*

Au petit matin, nous arrivons sur la commune de Saint-Sulpice de Faleyrens, située dans la région de Saint-Émilion. Aucun château imposant n'est visible de la route, nous comprenons donc directement qu'Edmus est un château à l'ambiance minimaliste et exclusive. Nous sommes accueillis par le propriétaire, Laurent David, et Romain Bocchio, consultant en viticulture et vinification qui travaille avec Stéphane Derenoncourt.

Né à Bergerac, dans le sud-ouest de la France, Laurent rêvait de produire du vin depuis l'âge de huit ans, mais a choisi une autre voie par la suite. Il a travaillé pendant de nombreuses années pour de grands noms de l'informatique, dont Nokia et Apple, et a vécu aux quatre coins du monde. Pendant toutes ces années, il a aidé ses amis vigneron à Bergerac, mais lorsque le moment fut venu de se mettre à son compte, il a opté pour un endroit jouissant d'une forte réputation internationale, à savoir Saint-Émilion. L'argent tiré de la vente de ses actions chez Apple n'étant pas suffisant pour acheter la propriété dans cette région prestigieuse, Laurent a eu une idée novatrice : le crowdfunding ! L'appel aux micro-investisseurs est lancé en ligne et Laurent reçoit 178 candidatures. Après 80 heures d'appels Zoom imposés

par la politique Covid et une sélection rigoureuse, Laurent a choisi 32 personnes pour devenir ses *Wine Angels*. Ils ne sont pas seulement des investisseurs, mais des collaborateurs et des ambassadeurs de Château Edmus.

Cette cave artisanale ne possède que 1,6 ha de vignobles et produit 6 000 bouteilles par an. Bien que la propriété date de 1730, la créativité et l'innovation y règnent aujourd'hui. Depuis 2020, le château est certifié biologique et commence à mettre en œuvre des pratiques biodynamiques. Les levures locales et les faibles niveaux de sulfites sont d'autres défis que Laurent impose à ses équipes de vinification. En plaisantant, Romain se demande quand Laurent aura une idée *normale* (c'est-à-dire pas folle) en tête. Mais Laurent est déterminé : « Si nous voulons réenchanter les vins de Bordeaux, il est important d'innover et de proposer de nouvelles façons de faire, tout en respectant nos grands terroirs et leur histoire ». Les vins ne sont mis sur le marché qu'après six ans de vieillissement en cave.

Après un petit-déjeuner rapide avec une vue magnifique sur les vignobles, nous nous rendons à la nouvelle cave. Il s'agit d'un garage moderne de style Scandic (et que faire d'autre après avoir passé

de nombreuses années chez Apple ?) L'endroit est aussi avant-gardiste que son propriétaire : des cuves en béton et un œuf avec quelques barils sont sur place. L'œuf sert à produire le fameux *PHI*, un 100 % cabernet franc, élaboré exclusivement en béton. Laurent qualifie ce vin d'ovni de Saint-Émilion, un vin où l'influence du chêne ne masque pas la pureté des fruits.

Au cours de la dégustation qui suit, Raimonds souligne le style pur et fruité des vins du Château Edmus, leur fraîcheur et leur élégance. Nous avons la chance d'être les premiers à déguster le nouveau millésime 2017. Raimonds réalise la dégustation vidéo pour le site web et les médias sociaux du domaine et décrit le vin comme *un style élégant de Bordeaux qui est déjà accessible et agréable à boire*. La partie technique se poursuit avec le live Instagram d'une célèbre blogueuse belge Leila @by_jess_and_leila_winelover. Laurent a préparé son vin rosé à déguster en ligne et a mis Raimonds au défi avec une tâche inhabituelle : identifier lequel des trois types de bonbons gélinifiés correspond le mieux au goût du vin. Le Meilleur Sommelier du Monde a bien encaissé le coup. Comme vous le voyez, Laurent ne cesse de se lancer des défis à lui-même, à son équipe et aux personnes qui l'entourent !

Château Edmus: We don't hesitate to take risks and challenge the status quo - Laurent David
 || *Early in the morning, we arrive at the commune of Saint-Sulpice de Faleyrens in the Saint-Emilion area. No imposing château is visible from the road, so we directly understand that Edmus is a boutique estate. We are greeted by the owner, Laurent David, and Romain Bocchio, viticulture and winemaking consultant working with Stéphane Derenoncourt.*

Born in Bergerac in the South-West of France, Laurent dreamed of making wine since he was eight but later chose another path. He worked for IT giants, including Nokia and Apple, for many years and lived in many countries. All these years, he was helping his vigneron friends in Bergerac, but when the time came to start on his own, he opted for a place with a strong international reputation – Saint-Emilion. The money gained from selling

his stocks in Apple was insufficient to buy the property in the prestigious area, so Laurent came up with the innovative idea – crowdfunding! The call for micro-investors was launched online, and Laurent received 178 applications. After 80 hours of Covid-imposed Zoom calls and thorough selection, Laurent has chosen 32 people to become his Wine Angels. They are not just investors but collaborators and ambassadors of Château Edmus.

The boutique winery only owns 1,6ha of vineyards and produces 6000 bottles annually. While the property dates back to 1730, creativity and innovation reign here today. Since 2020 the château has received organic certification and is starting to implement biodynamic practices. Indigenous yeasts and low sulfite levels are other challenges that Laurent imposes on his winemaking team. Romain jokes that he wonders when Laurent would just have a *regular* (meaning not crazy) idea in mind. Laurent, though, is determined: "If we want to re-enchant Bordeaux wines, it's important to innovate and propose new ways of doing things, while respecting our great terroirs and their history." The wines are released to the market only after six years in the cellar.



After a quick breakfast with a beautiful view of the vineyards, we head to the newly built winery. The facility is a modern, Scandic-style... garage (and what else could you make after spending many years at Apple?). The place is as advanced as its owner: concrete vats and an egg with a few barrels are on site. The egg is used to produce the famous *PHI*, a 100% Cabernet France, made exclusively in concrete. Laurent calls this wine a UFO of Saint-Emilion, a wine where any oak influence does not mask the purity of fruits.

During the following tasting, Raimonds highlights the pristine and fruity style of Château Edmus wines, their freshness, and elegance. We are lucky to be the first tasters of the newly released 2017 vintage. Raimonds is doing the video tasting for

the estate website and social media and describes the wine as "an elegant style of Bordeaux that is already accessible and pleasant to drink". The tech part continues with the Instagram live with a famous Belgian blogger Leila @by_jess_and_leila_winelover. Laurent prepared his rosé wine to taste online and challenged Raimonds with an unusual task – to identify which of the three kinds of gummy candies corresponds best to the taste of the wine. The Best Sommelier of the World absorbed the punch well. As you see, Laurent never stops challenging himself, his team, and the people around him!

Valeria Tenison

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUEDMUS.COM

CHÂTEAU CLINET

Ronan Laborde à la tête de la propriété depuis 20 ans

Nous nous garons près de la modeste demeure aux volets rouges et au petit panneau indiquant Clinet. Nous avons la chance d'être reçus par le propriétaire Ronan Laborde, un homme très occupé puisque depuis 2019, il est également le président de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, une association de 132 propriétés qui promeuvent collectivement leurs vins en France et à l'étranger.

Nous commençons par un petit tour de Pomerol avec la toute nouvelle voiture de Ronan, entièrement électrique et de couleur bordeaux (le développement durable est la priorité ici !). En chemin, Ronan raconte à Raimonds l'histoire séculaire de la région, la bataille de Castillon et l'Ordre de l'Hôpital de Saint-Jean de Jérusalem, dont la croix est devenue le symbole de l'appellation Pomerol. Nous traversons certains des vignobles les plus chers du monde. « Le prix peut aller jusqu'à 8 millions d'euros l'hectare », confie Ronan.

Après avoir terminé l'excursion, nous nous rendons à la cave, qui fait partie de la maison de maître datant du XVI^e siècle. Le chai est compact, à la mesure des vignobles, qui couvrent 11,5 hectares. La particularité du Clinet est la forte proportion de cabernet sauvignon (près de 25%), atypique pour Pomerol. Ronan explique que certaines de ces vignes de cabernet sont très anciennes, plantées

dans les années 1930 et 1950. La région a été épargnée par le gel meurtrier de 1956, qui a fait périr de nombreuses vignes, et la *merlotisation* de la région a commencé. Cette forte proportion de cabernet sauvignon, ainsi que le profond terroir argilo-graveleux, confèrent à Clinet son style reconnaissable - fruité, dense et hédoniste, avec une note herbacée distincte de garrigue et de lavande.

La cave est équipée de quelques dispositifs curieux. La sphère en béton Galileo, fabriquée par Seguin Moreau, en fait partie. Ronan confirme qu'ils sont ravis de la rondeur et de la douceur du vin élevé dans ce récipient expérimental, et que le château aimerait en acheter trois dans une taille plus grande. Le système d'empilage de barriques OXO-line installé dans le chai facilite la gestion des barriques et minimise l'oxydation car les lies sont remuées sans ouvrir les barriques. Ronan explique qu'à Clinet, on aime les traditions et qu'on

est plutôt réticent à changer les choses, mais que l'ère moderne fait quand même des ravages.

Plus tard, nous nous rendons dans les nouveaux locaux de verre et d'acier où Ronan produit son vin éponyme, qui porte l'appellation Bordeaux. Nous y dégustons une verticale de vins de Clinet, dont le millésime 2009 (100 points Robert Parker), qui frappe Raimonds par ses tanins polis et raffinés et sa remarquable longueur. Une autre surprise nous attend au déjeuner, préparé par le célèbre chef bordelais Thibaut Servas. Ronan ouvre le Clinet 1980, qui est l'année de naissance de Raimonds et de Ronan. Quelle coïncidence ! Bien qu'il ne soit pas considéré comme un millésime exceptionnel (pour les vins en tout cas !), ce 1980 se montre plutôt bien, ajoutant une touche personnelle sincère à cette visite. La bouteille vide va maintenant rejoindre la Lettonie pour embellir le *Hall of fame* de Raimonds.



Château Clinet, 20 years of Ronan Laborde at the helm of the estate || We park by the modest mansion with red blinds and a small sign saying Clinet. We are lucky to be received by the owner Ronan Laborde who has been a very busy man as since 2019 he is also the President of the Union of the Grands Crus of Bordeaux, an association of 132 properties collectively promoting their wines in France and abroad.

We start with a short tour of Pomerol with Ronan's brand-new, fully electric, Bordeaux-coloured car (sustainability is the priority here!). On the way, Ronan tells Raimonds about the centuries-old history of the region, the battle of Castillon, and the Order of the Hospital of Saint John of Jerusalem, whose cross became the symbol of the appellation of Pomerol. We pass through some of the most expensive vineyards in the world. "The price can go up to 8 million euros per hectare," Ronan confides.

After finishing the excursion, we head to the cellar, attached to the mansion that dates back to the XVI century. The winery itself is compact, corresponding to the size of the vineyards, which cover 11,5 hectares. The particularity of the Clinet is the high proportion of Cabernet Sauvignon (almost 25%), atypical for Pomerol. Ronan explains that some of these Cabernet vines are very old, planted in the 1930s and 1950s. The area was spared the deadly frost of 1956 when many vines perished, and the *merlotisation* of the region started. This high proportion of Cabernet Sauvignon as well as deep clay-gravel terroir bring Clinet its recognizable style – fruity, dense, and hedonistic with a distinct herbal note of garrigue and lavender.

The cellar is equipped with a few curious devices. The Galileo concrete sphere produced by Seguin Moreau is one of them. Ronan confirms that they are delighted with the roundness and softness of the wine aged in this experimental vessel, and the Château would love to buy three of them in a bigger size. The OXO-line barrel stacking system installed in the cellar facilitates barrel management and minimizes oxidation as the lees are stirred without opening the barrels. Ronan says that in Clinet we love traditions and are rather cautious to change things, but the modern era takes its toll anyway.

Later we head to newly-build, glass-and-steel premises where Ronan produces his eponymous wine, which bears the Bordeaux appellation. Here we taste a vertical of Clinet wines, including the Robert Parker 100-point 2009 vintage, which strikes Raimonds with its polished, refined tannins and remarkable length. One more surprise awaits us at lunch, prepared by the famous Bordeaux chef, Thibaut Servas. Ronan opens Clinet 1980, which is the birth year of both Raimonds and Ronan. What a coincidence! Though not considered an exceptional vintage (for wines at least!), this 1980 shows pretty well, adding a sincere personal touch to this visit. The empty bottle will now head to Latvia to embellish Raimonds' Hall of fame.

Text and photos : Valeria Tenison

Ronan Laborde, Monique Bailly et Raimonds Tomsons.



EN SAVOIR → WWW.CHATEAUCLINET.COM

CHÂTEAU MANGOT

Visite du tout nouveau Grand Cru Classé de Saint-Emilion

L'après-midi, nous nous dirigeons vers la commune de Saint-Étienne-de-Lisse, dans la partie orientale de l'appellation Saint-Émilion, à la frontière avec Castillon. Nous sommes accueillis par l'énergique Karl Todeschini, qui a déjà préparé son buggy tout-terrain pour nous emmener faire un tour cahoteux de la propriété.

Le paysage du domaine est très différent du paysage bordelais habituel. Les collines ondulantes et la flore méditerranéenne rappellent presque les "collines" toscanes. Nous nous attendons à ce que Karl nous parle de ses racines italiennes. Il nous raconte l'histoire fascinante de son grand-père, originaire de Lombardie, qui a été détenu dans le camp de travail nazi pendant la Seconde Guerre mondiale et qui s'est ensuite installé en France après la libération. Il a ensuite travaillé comme maçon sur l'énorme chantier de l'époque, le pont d'Aquitaine. C'est là qu'il a rencontré sa future femme, la fille du vigneron. C'est ainsi que l'histoire viticole des Todeschini a commencé.

Le terroir de Mangot est varié et plein de vie. Coteaux, plateaux, vignes en terrasses, haies, ruches et chênes pour cultiver la truffe... tout vit en harmonie après le joyeux chant des cigales. Le domaine de 37 ha a obtenu sa certification biologique en 2020, mais les Todeschini ne se sont pas arrêtés et visent désormais la certification en biodynamie en 2023. Karl parle avec passion des préparations végétales qu'ils utilisent dans les vignobles - l'ortie pour stimuler la croissance, la prêle pour prévenir le mildiou et la valériane pour atténuer le stress des vignes. « Il est difficile d'expliquer la biodynamie aux clients habituels », soupire Karl ; c'est pourquoi une grande partie de l'exposition dans la cave est consacrée à ce sujet.



Yann et Karl Todeschini.

A la cave, Yann, le frère aîné de Karl, nous rejoint. Alors que Karl s'occupe des vignes et de la production, Yann, bien qu'ayant également une formation d'agronome et de vigneron, passe plus de temps au bureau, veillant à ce que la partie administrative et commerciale soit gérée de manière égale. Cependant, lors des vendanges, il est toujours prêt à donner un coup de main à son frère. Le Château Mangot possède une cave originale où les amphores jouent un rôle important. Dans le millésime 2022, 30 % du Grand Vin a été élevé dans ces récipients fabriqués par le célèbre producteur italien Francesco Tava. Les frères apprécient la micro-oxygénation qu'apportent les cuves en argile, tout en conservant la pureté et le croquant du fruit.

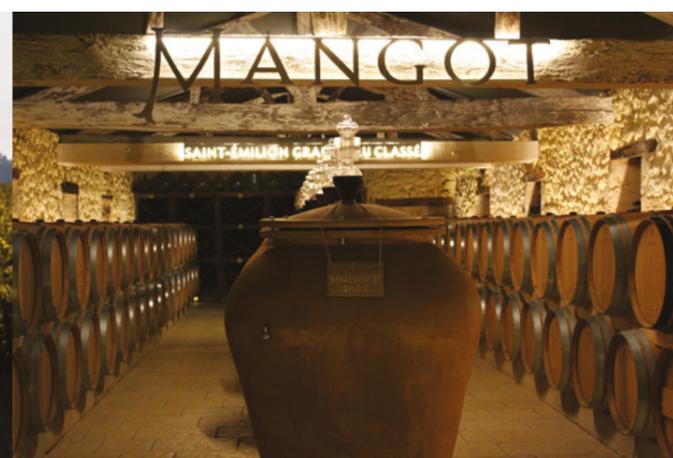
Nous terminons la visite par une dégustation approfondie des deux vins de Todeschini - Château La Brande à Castillon et Château Mangot. Raimonds est surpris par la touche particulière de graphite que présentent certains vins et par leur étonnante fraîcheur malgré les années chaudes. La conversation devient assez technique lorsque Karl explique les études récentes sur l'acide salicylique présent dans le vin et qui pourrait avoir une influence sur la perception de l'acidité. « J'apprends quelque chose de nouveau chaque jour », s'exclame Raimonds. La dégustation montre la qualité constante des vins du Château Mangot, qui ont obtenu en 2022 une reconnaissance bien méritée - le statut de Grand Cru Classé de Saint-Emilion.

Château Mangot: Visiting the newly born Grand Cru Classé of Saint-Emilion || *In the afternoon, we are heading to the commune of Saint-Étienne-de-Lisse in the eastern part of the Saint-Emilion appellation, on the border with Castillon. We are welcomed by the energetic Karl Todeschini, who already has his off-road buggy ready to take us on a bumpy ride of the property.*

The landscape of the estate differs drastically from the usual Bordeaux scenery. Rolling hills and Mediterranean flora almost remind Tuscan "colline". We expectedly ask Karl about his Italian roots. He tells us the fascinating story of his grandfather

from Lombardy, who was detained at the Nazi Labour camp during the Second World War and then moved to France after liberation. After making cheese in the Alps, he came to Bordeaux as a mason to work for the massive construction of the time - the bridge of Aquitaine. Later he met his future wife, the daughter of the vigneron. This is how the winemaking story of the Todeschini started.

The terroir of Mangot is varied and full of life. Slopes, plateau, terraced vineyards, hedges, beehives, and oak trees to cultivate truffles... all lives in harmony after the cheerful chirping of cicadas. The 37-ha estate received its organic certification in 2020, but the Todeschini did not stop and now aim to be certified in biodynamics in 2023. Karl passionately talks about the plant preparations they use in the vineyards - nettle to



Karl Todeschini et Raimonds Tomsons.

stimulate growth, horsetail to prevent mildew, and valerian to ease the stress of the vines. "It is difficult to explain biodynamic to regular customers", sighs Karl; that's why a big part of the exposition in the cellar is consecrated to this topic.

In the winery, Yann, Karl's elder brother, joins us. While Karl takes care of the vines and the production, Yann, though also trained as an agronomist and winemaker, spends more time in the office, ensuring that the administrative and commercial parts are managed equally well. Though, during the harvest, he is always ready to lend a shoulder to his brother. Château Mangot has an unusual cellar. Amphoras play an important role here. In the 2022 vintage, 30% of the Grand Vin was aged in these vessels made by the famous Italian producer Francesco Tava. The brothers appreciate the micro-oxygenation that the clay vessels bring, at the same time keeping the purity and the crunchiness of the fruit.

We finish the visit with an extensive tasting of the two Todeschini wines - Château La Brande in Castillon and Château Mangot. Raimonds is surprised with the particular hint of graphite some of the wines show and their amazing freshness despite the hot years. The conversation becomes pretty technical when Karl explains the recent studies on salicylic acid found in wine that might have some influence on the perception of acidity. "I learn something new every day", exclaims Raimonds. The tasting shows the consistent quality of the Château Mangot wines, which in 2022 obtained a well-deserved recognition - the status of Grand Cru Classé de Saint-Emilion.

Text and photos : Valeria Tenison

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUMANGOT.FR

CHÂTEAU FLEUR CARDINALE

Construire l'avenir en faisant appel
à la créativité et à l'innovation

Le Château Fleur Cardinale est notre 4^e visite de la journée, mais l'énergie de Caroline Decoster, qui nous reçoit, est revigorante. Elle dirige le domaine avec son mari, Ludovic, dont les parents, Dominique et Florence, ont acquis la propriété en 2001.

Le vignoble se situe dans la partie orientale du Saint-Emilion, où le paysage devient particulièrement vallonné et pittoresque.

Ici, tout est affaire de détails. Une jarre contenant de l'eau infusée pour les visiteurs à l'entrée, des rimes slamées sur les murs et une musique d'ambiance nous mettent immédiatement à l'aise et nous détendent. Nous commençons la visite par la vidéo réalisée professionnellement par Pierre Le Hong, qui présente les particularités du terroir de Fleur Cardinale (vidéo également disponible sur le site web du château). Ensuite, Caroline nous montre leurs maquettes sur mesure représentant les quatre saisons de la vigne : les visiteurs peuvent facilement apprendre la taille, le palissage, l'effeuillage et la récolte sans se salir les mains.

Nous traversons ensuite le couloir sensoriel, illustrant les quatre saisons du cycle de la vigne par des moyens visuels et sonores - chant d'oiseau, grondement de tracteur, bruit de ciseaux... pour nous retrouver dans la cave flambant neuve, inaugurée en 2021. Ludovic et Caroline nous montrent fièrement les cuves tronquées brillantes et le matériel dernier cri permettant d'effectuer toutes les manipulations par gravité. Le jeune couple est également enthousiasmé par la cave expérimentale qui compte vingt barriques

de 500 litres pour tester de nouvelles techniques. L'approche est précise et scientifique : chaque fois qu'un nouvel essai est effectué, une barrique avec les mêmes paramètres est laissée comme échantillon de contrôle. Caroline explique qu'ils *construisent ainsi l'avenir de Fleur Cardinale*, en se remettant régulièrement en question et en utilisant de nouvelles méthodes pour améliorer constamment leurs pratiques.

Nous avons également la chance d'être parmi les premiers à tester la nouvelle expérience - la visite VR 360 créée en collaboration avec WineVision. Celle-ci est disponible en ligne ou dans le chai avec un casque de réalité virtuelle spécial. En enfilant l'appareil, nous nous retrouvons devant la cave pendant la réception des vendanges. Nous pouvons suivre l'ensemble du processus de production en étant au cœur de l'action. Quel vertige ! Fleur Cardinale mélange habilement le respect du terroir et les dernières innovations technologiques.

Au cours du dîner, nous dégustons la gamme des vins du château, avec la cuisine raffinée du jeune chef local Lucas Cramaix. Nous commençons par *Initiation*, le deuxième vin du domaine, que Caroline décrit comme *un vin décontracté, plus accessible*. Nous dégustons également le premier millésime d'*Intuition*



© Valeria Tenison

blanc produit en 2021. Le célèbre œnologue bordelais Axel Marchal consulte la cave pour ce projet. Malgré le jeune âge des vignes et le peu d'expérience, ce vin se révèle étonnamment équilibré et frais. La dégustation se poursuit avec le 2014 et le 2008 du Grand Vin, tous deux élaborés par la génération précédente. Soudain, une pluie diluvienne se met à tomber. Ludovic est heureux car la saison est trop sèche et les vignes ont besoin d'eau. Après la pluie, nous observons tous le double arc-en-ciel sur la terrasse. Une belle fin de journée pour la rive droite !

Château Fleur Cardinale: Building the future through creativity and innovation || *Château Fleur Cardinale is our 4th visit of the day, but the energy of Caroline Decoster, who receives us, is invigorating. She runs the estate with her husband, Ludovic, whose parents, Dominique and Florence, acquired the property in 2001.*

We then pass through the sensory corridor, demonstrating four seasons of the vineyard cycle with visual and sonal means – bird singing, tractor growling, scissors clanging... to find ourselves in the brand-new cellar, inaugurated in 2021. Ludovic and Caroline proudly show us the shiny tronconical vats and the latest equipment allowing to perform all the manipulations by gravity. The young couple is also excited by the experimental cellar with twenty 500 l barrels to test new techniques. The approach is precise and scientific: every time a new trial is done, one barrel with the same parameters is left as a control sample. Caroline

explains that this way, they are *building the future of Fleur Cardinale*, regularly questioning themselves and using new methods to improve their practices constantly.

We also get the chance to be one of the first to test the new experience – the VR 360 visit created in collaboration with WineVision. The visit is available online or in the winery with a special virtual reality headset. Putting the device on, we found ourselves in front of the winery during the harvest reception. We can follow the whole production process being in the thick of the things. Wow, what a vertigo! Fleur Cardinale mixes skillfully the respect for the terroir and the latest tech innovations.

During the dinner, we enjoy the range of château wines with the fine cuisine of the young local chef Lucas Cramaix. We start with *Initiation*, the estate's second wine, which Caroline describes as *a casual, more accessible wine*. We also try the first vintage of *Intuition blanc* made in 2021. The famous Bordeaux

oenologist Axel Marchal consults the winery for this project. Despite the young age of the vines and little experience, this wine shows amazingly balanced and fresh. The tasting follows with 2014 and 2008 of Grand Vin, which were both made by the previous generation. Suddenly a heavy downpour starts. Ludovic is happy as the season is so far too dry, and the vines need water. After the rain, we all watch the beautiful double rainbow on the terrace. A wonderful finish of the right bank day!

Valeria Tenison

EN SAVOIR → WWW.FLEURCARDINALE.COM



Raimonds Tomsons avec Caroline et Ludovic Decoster.

© Valeria Tenison

The vineyards lie in the eastern part of the Saint-Emilion area, where the landscape becomes particularly hilly and picturesque. Here, everything is about the details. A jar with infused water for the visitors at the entrance, slam rhymes on the walls, and background music make us feel comfortable and relaxed immediately. We start the visit with the video professionally made by Pierre Le Hong showing the particularities of Fleur Cardinale terroir (it is also available on the château website). Then Caroline shows us their custom-made models representing the four seasons of the vine: visitors can easily learn pruning, trellising, de-leaving, and harvesting without dirtying their hands.



Raimonds Tomsons et Emmanuel Cruse.

CHÂTEAU ISSAN

3^{ème} cru classé de Margaux

Pour notre première visite dans le Médoc, nous sommes chaleureusement accueillis par Emmanuel Cruse au Château Issan, 3^e cru classé de Margaux.

M. Cruse nous invite à faire une petite visite de la propriété, classée monument historique. En chemin, il nous parle de son histoire, qui remonte au XII^e siècle. Selon les annales, le vin du domaine aurait été servi lors du mariage d'Aliénor d'Aquitaine et d'Henri Plantagenêt en 1152. Le nom d'Issan est mentionné pour la première fois en 1575. La propriété est l'une des rares en Médoc dont les vignes sont clôturées par un mur de pierre, un clos, ce qui garantit le même terroir produisant du vin depuis des siècles.

La famille Cruse a acquis le domaine en 1945. Il était dans un état de délabrement avancé et ne comptait que 1,5 ha de vignes en production. Lionel Cruse, le père d'Emmanuel, a beaucoup investi pour redonner à la propriété son lustre d'antan. Emmanuel a rejoint l'exploitation en 1998 et est la troisième génération à la diriger. En 2012, Jacky et Françoise Lorenzetti, propriétaires du Château Pédesclaux à Pauillac et du Château Lilian Ladouys à Saint-Estèphe, sont devenus copropriétaires du domaine. En l'état

actuel, Issan s'étend sur 52 ha de vignes dans l'appellation Margaux. En 2020, le domaine a acquis 7 ha du Château Pontac-Lynch voisin, qui possédait des vignes particulièrement intéressantes comme le cabernet franc de 1958, le petit verdot de 1948 et le malbec de 2010. Les raisins de ces parcelles ont enrichi l'assemblage du Grand Vin depuis 2020.

La grande dégustation verticale du Château Issan est guidée par Éric Pellon, directeur technique, qui travaille au domaine depuis 1993. Éric nous explique qu'après les vendanges manuelles, les raisins arrivent au château et sont répartis entre deux chaînes de tri indépendantes - manuelle et optique. Les deux sont aussi efficaces l'une que l'autre dans les derniers millésimes, mais l'équipe technique conserve les deux pour comparer les résultats. Les raisins de chaque parcelle sont ensuite dirigés vers l'une des 37 cuves en acier inoxydable dont la taille correspond à la superficie de la parcelle. L'extraction est douce avec des remontages au R'Pulse, un appareil moderne

qui ressemble à une canne introduite dans la cuve et qui injecte de la vapeur d'eau dans le vin, le faisant remonter et submergeant le chapeau. Le Grand Vin vieillit ensuite pendant 16 à 18 mois dans des fûts de chêne français neufs à 50 %. M. Cruse souligne qu'« ils préfèrent utiliser moins de chêne neuf, mais pendant plus longtemps pour obtenir une meilleure intégration et plus de complexité ».

Raimonds souligne le profil aromatique légèrement différent des vins qui contiennent de faibles pourcentages de cabernet franc, de petit verdot et de malbec. Ils présentent un certain relief apporté par des épices douces et une grande fraîcheur. M. Cruse raconte qu'au début, il s'inquiétait un peu de l'incorporation de ces nouveaux cépages dans le vignoble du domaine. Il a envisagé de replanter, mais l'œnologue consultant du château, Eric Boissenot, l'a rassuré : « Attendez, on ne sait jamais ce qui se passera à l'avenir. Avec le réchauffement climatique, ces raisins pourraient bien vous servir ». Le temps nous le dira !



Château Issan, 3rd classified growth of Margaux
|| For our first visit in Médoc, we are warmly welcomed by Emmanuel Cruse at Château Issan, the 3rd classified growth of Margaux.

M. Cruse invites us for a short tour of the property, which is a French historical monument. On the way, he talks about the history of the place, which dates back to the XII century. Annals say that the estate's wine was served at Aliénor d'Aquitaine's and Henry Plantagenet's wedding in 1152. The name Issan was first mentioned in 1575. The property is one of the few in Médoc whose vineyards are fenced with a stone wall, a "clos", which guarantees the same terroir producing wine for centuries.

The Cruse family acquired the estate in 1945. It was in a dilapidated state with only 1,5ha of producing vineyards. Lionel Cruse, Emmanuel's father, invested a lot to bring the property back to its former glory. Emmanuel joined in 1998 and is the third generation to be in charge. In 2012 Jacky and Françoise Lorenzetti, owners of Château Pédesclaux in Pauillac and Château Lilian Ladouys in Saint-Estèphe, became the co-owners of the property. At its current state, Issan covers 52 ha of vineyards in the Margaux appellation. In 2020 the estate acquired 7 ha of the neighbouring Château Pontac-Lynch, which possessed some particularly interesting vines like Cabernet Franc from 1958, Petit Verdot from 1948, and Malbec from 2010. The grapes from these plots have enriched the assemblage of the Grand Vin since 2020.



The extensive vertical tasting of Château Issan is guided by Eric Pellon, technical director, who has been working at the estate since 1993. Éric happily answers all our geeky questions. He explains that after the manual harvest, the grapes arrive at the Château and are split between two independent sorting lines - manual and optical. Both are equally efficient in recent vintages, but the technical team keeps both to compare results. The grapes from each parcel are then directed to one of 37 stainless steel vats whose sizes correspond to the plot area. The extraction is gentle with pump-

overs using the R'Pulse, a modern device that looks like a cane inserted into the tank and injects gas into wine, making it rise and submerge the cap. Then the Grand Vin ages for 16-18 months in 50% new French oak barrels. M. Cruse underlines that "they prefer to use less new oak but for a longer time to have better integration and more complexity".

Raimonds highlights a slightly different aromatic profile of the wines that contain small percentages of Cabernet Franc, Petit Verdot, and Malbec. They have a certain lift brought

by sweet baking spices and great freshness. M. Cruse shares the story that, at first, he was slightly worried about these new varieties incorporated into the estate vineyard. He considered replanting, but the Château oenologist consultant Eric Boissenot calmed him, saying, "Wait, you never know what happens in future. With the global warming these grapes might serve you well". Time will show!

Text and photos : Valeria Tenison

CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU

20 ans de Bruno-Eugène Borie à la tête du domaine

La première chose que nous voyons en arrivant au Château Ducru-Beaucaillou, c'est le drapeau letton qui flotte fièrement sur la tour. Un grand honneur ! Nous sommes accueillis par Tracey Dobbin, Master of Wine, qui nous fait visiter les lieux.

Le Château Ducru-Beaucaillou est un domaine familial qui s'étend sur 105 ha à Saint-Julien et 55 ha dans le Haut-Médoc. Lorsque Bruno-Eugène Borie a pris la direction du domaine en 2003, sa première décision a été de réaffecter les parcelles consacrées au Grand Vin. Aujourd'hui, les vignobles entourent le château sur des sols de graves profondes de Gunziun qui s'élèvent depuis l'estuaire de la Gironde. M. Borie a ensuite réduit les rendements, mis en œuvre une sélection plus stricte des fruits et lancé un vaste programme de replantation (20 % du vignoble est en cours de replantation). L'ensemble de ces changements a permis d'améliorer la qualité du vin et de diminuer la production. L'histoire du château remonte à 1720, lorsqu'il fut ajouté à la dot de mariage de Madame Marie Dejean à l'écuyer Jacques de Bergeron. Depuis, le domaine a changé quatre fois de mains, mais a toujours été une affaire de famille, dont les propriétaires, comme la famille Johnston (1866-1928), ont beaucoup investi dans sa croissance et son amélioration. Les Borie,

famille de négociants corréziens, ont acquis la propriété par fermage en 1942. Bruno-Eugène est la troisième génération à exploiter le domaine. Il explique que lorsqu'on reprend un domaine familial, dans une succession de générations, on devient le dépositaire d'une histoire familiale. Il est de son devoir de transmettre le domaine en *bon état*, ce qui l'amène à se concentrer sur des objectifs à long terme plutôt que sur des gains à court terme. Avec Bruno-Eugène, le château s'est doté d'un nouveau vecteur : l'innovation et la science. En 2019, il a créé un département R&D qui suit toutes les opérations de la vigne et de la cave. La santé des sols est au cœur des préoccupations. Par exemple, les vignobles sont laissés en jachère pendant 5 ans avant d'être replantés, tandis que des cultures annexes et de couverture sont utilisées pour augmenter la biodiversité du sol et la matière organique. En 2020, les caves ont vu l'installation de *cuves intelligentes* en bois à la pointe de la technologie qui recueillent des données à l'intérieur

de la cuve (température, densité/sucre, oxygène), fournissent des mises à jour en direct et effectuent des remontages automatiques en douceur. Cet ajout permet une plus grande précision et une plus grande finesse des tanins pour le Grand Vin. La construction d'un nouveau chai de 9000 m² bat son plein et devrait être achevée en 2024.

M. Borie est un grand amateur d'art contemporain, et les œuvres d'artistes célèbres se retrouvent dans toute la propriété. Pour Bruno-Eugène, *l'art provoque, projette et inspire*.

L'étiquette jaune-orange vif était déjà apposée sur les bouteilles en 1870 - l'art fait clairement partie de l'ADN de Ducru!

Lors d'un somptueux déjeuner, M. Borie a préparé pour Raimonds une dégustation festive. Nous avons commencé par les millésimes récents et sommes descendus jusqu'aux 1989 et 1961. Un vrai régal ! Ducru-Beaucaillou est réputé pour sa très grande longévité et le 1961 est toujours d'une grande beauté.



Château Ducru-Beaucaillou: 20 years of Bruno-Eugène Borie at helm of the estate || *The first thing we see upon our arrival at Chateau Ducru-Beaucaillou is the Latvian flag proudly waving from the tower. A great honour! We are greeted by Tracey Dobbin, a Master of Wine, who gives us a tour.*

Château Ducru-Beaucaillou is a family-owned estate extending over 105 ha in Saint-Julien and 55 ha in Haut-Médoc. When Bruno-Eugène Borie took the helm in 2003, his first move was to reallocate the plots dedicated for the Grand Vin. Today the vineyards surround the chateau on deep Gunziun gravel soils that rise from the Gironde estuary. Mr. Borie then lowered yields, implemented stricter fruit selection, and initiated an extensive replanting programme (20% of the vineyard is being replanting). Together these changes resulted in improved wine quality and decreased production.

The château's history dates back to 1720, when it was listed in the wedding dowry of Madame Marie Dejean to the squire Jacques de Bergeron. The estate has since changed hands four times but has always been a family business, with its owners, such as the Johnston family (1866-1928), investing extensively in its growth and improvement. The Borie, a merchant family from Corrèze, acquired the property on fermage in 1942. Bruno-Eugène is the third generation to run the estate. He explains that when you take over a family estate, in a succession of generations, you become the custodian of a family story. This comes with an obligation to ensure that the legacy extends beyond you; it is his duty to pass over the estate in *good shape*, which makes him focus on long term objectives rather than short term gains.

With Bruno-Eugène, the château has gained a new vector – innovation and science. In 2019, he established an R&D department that follows all the vineyards and cellar operations. Soil health is a key focus. For example, vineyards are left fallow for 5 years before replanting, while companion and cover crops are used to increase soil biodiversity and organic matter. In 2020 the cellars

saw the installation of state-of-the-art wooden smart vats that collect data from inside the tank (temperature, density/sugar, oxygen) and provide live updates and perform automatic, gentle remontages. This addition allows greater precision and finesse of the tannins for the Grand Vin. The construction of a new 9,000 m² winery is in full swing and is planned to be completed in 2024.

Mr. Borie is a great aficionado of contemporary art, and the works of famous artists are found throughout the property. Bruno-Eugène says that art *provokes, projects and inspires*.

The bright yellow-orange label was already affixed to bottles in 1870 - art is clearly part of Ducru's DNA!

For a sumptuous lunch, M. Borie prepared for Raimonds a celebratory tasting. We started with recent vintages and descended to 1989 and 1961. What a treat! Ducru-Beaucaillou is renowned for being extremely long-living, and the 1961 is still an outstanding beauty.

Text and photos : Valeria Tenison

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





CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET

Un grand vin sans classification

Sociando-Mallet est l'un des célèbres domaines du Médoc qui jouissent d'une grande réputation sans aucune classification. Les sommeliers que nous sommes se demandent toujours pourquoi. Arnaud Durand, maître de chai, qui nous accueille au domaine situé à Saint-Seurin-de-Cadourne, devrait pouvoir répondre à toutes nos questions.

Selon la tradition, nous commençons par un peu d'histoire. Le lieu est réputé pour ses terres nobles depuis le XVII^e siècle et appartenait à un aristocrate basque, Monsieur Sociondo (l'orthographe a changé depuis à cause d'une erreur). La famille Mallet ajoute son nom à celui du château au XIX^e siècle, mais ce n'est qu'en 1969 que la propriété se retrouve entre de bonnes mains. Jean Gautreau, tennisman émérite et négociant en vins, acquiert la propriété dans un état lamentable : seulement 5 ha de vignes, quelques vieilles cuves dans le garage et aucune cave.

Le potentiel du lieu s'est rapidement révélé. En 1978, le château a reçu le titre de Grand Cru Bourgeois. Jean Gautreau, dans la lignée des propriétaires précédents, n'a jamais voulu participer à un quelconque classement et a refusé par la suite de rejoindre le Cru Bourgeois 2003. Au lieu de courir les titres, Monsieur Gautreau a préféré investir du temps et de l'argent dans l'acquisition de vignobles, la construction de la maison de maître (domaine) et l'achat de matériel pour sa cave. En conséquence, la qualité du vin s'est améliorée. Grâce aux notes excellentes de Robert Parker en 1982, le domaine est reconnu.

Depuis 2015, Sylvie, la fille de Jean Gautreau, est à la tête du domaine. Elle conserve la philosophie de son père, mais les temps changent, et le vin doit suivre. Sociando-Mallet a toujours été connu comme un vin puissant et charpenté dont l'élégance émergeait après des années de vieillissement. Aujourd'hui, avec la nouvelle équipe, Sylvie souhaite produire des vins à l'extraction plus douce qui peuvent être abordés plus tôt, tout en conservant leur longévité. Arnaud souligne qu'il ne veut pas changer l'identité du vin déterminée par son terroir, mais cherche à obtenir une expression différente. Ce n'est pas une mince affaire !

En visitant la cave, nous avons la chance d'observer les cavistes qui effectuent le soutirage de manière traditionnelle, sans pompe, en utilisant simplement la pression du vin et la gravité. Raimonds est ravi de voir ce processus pour la première



fois de sa carrière, et Arnaud souligne l'importance d'un travail soigné, car *les ouvriers touchent le vin avec leurs mains*. A la dégustation, nous avons devant nous une belle verticale du *Grand Vin*. Sociando-Mallet, grâce à son terroir de gravier et d'argile de Günzian, possède une structure massive qui peut supporter 90 à 100 % de chêne neuf. Le 2005 est particulièrement réussi ! Nous terminons la visite sur la terrasse qui offre une vue pittoresque sur l'estuaire de la Gironde.

Château Sociando-Mallet: A great wine without classification || *Sociando-Mallet is one of the famous Médoc estates that enjoy a great reputation without any classification. We, sommeliers, always wonder why. Arnaud Durand, cellar master, who welcomes us at the estate situated in Saint-Seurin-de-Cadourne, should be able to answer all our questions.*

Traditionally we start with some history. The place has been famous for its noble soils since the XVII century and belonged to a Basque aristocrat – Monsieur Sociondo (the spelling has changed since then due to a mistake). The Mallet family added its name to the Château's one in the XIX century, but it was not until 1969 that the property found itself in good hands. Jean Gautreau, a successful tennis player, and a wine merchant, acquired the property in an abysmal state – only 5 ha of vineyards, some old vats in the garage, and no cellar.

The potential of the place soon showed itself. In 1978 the Château was granted a Grand Cru Bourgeois title. Jean Gautreau, in line with previous owners, never wanted to participate in any classification and later declined to join the 2003 Cru Bourgeois one. Instead of running for titles, Monsieur Gautreau preferred to invest time and money in acquiring vineyards, constructing the mansion (estate), and buying equipment for his cellar. As a consequence, the quality of the wine improved. With excellent notes from Robert Parker in 1982, the estate became recognised.

Since 2015, Sylvie, the daughter of Jean Gautreau, has been in charge of the estate. She keeps the philosophy of her father, but the times change, and the wine should follow. Sociando-Mallet was always known as a powerful and robust wine whose elegance emerged after years of ageing. Today, with the new team, Sylvie wants to produce wine with softer extraction that can be approachable earlier, still keeping its longevity. Arnaud highlights that he does not want to change the identity of the wine determined by its terroir but tries to achieve a different expression. Not an easy task!



Raimonds Tomsons et Arnaud Durand.

Visiting the cellar, we are lucky to observe the cellar hands doing the racking in a traditional way, without a pump, just using the pressure of the wine and gravity. Raimonds is excited to see the process for the first time in his career, and Arnaud underlines the importance of careful work because *the workers are touching the wine with their hands*.



At the tasting, we have a beautiful vertical of the *Grand Vin* in front. Sociando-Mallet, due to its Günzian gravel and clay terroir, boasts a massive structure that can support 90 to 100% of new oak. 2005 is showing particularly well! We finish the visit on the terrace which gives a picturesque view on the estuary of the Gironde.

Valeria Tenison

EN SAVOIR → WWW.SOCIANDOMALLET.COM

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

Le meilleur ami des sommeliers

Nous arrivons à la destination finale du voyage à Bordeaux, au Château Phélan Ségur à Saint-Estèphe. Tout le monde, même la plaque de porte, attend Raimonds. Nous sommes accueillis par les trois principaux membres de l'équipe du domaine : Véronique Dausse, directrice générale, Stéphane Rougé, chef de culture, et Fabrice Bacquey, maître de chai.

Détenue par les Gardinier, la famille à l'origine du restaurant Le Taillevent à Paris et du Domaine Les Crayères à Reims, de 1985 à 2017, cette propriété a récemment changé de mains. Elle a été acquise par un entrepreneur belge, Philippe Van de Vyvere, aficionado et collectionneur de vins de Bordeaux. Malgré le changement de propriétaire, l'équipe est restée la même et a continué son travail.

La propriété a été établie au début du XIX^e siècle par un négociant en vins irlandais, Bernard O'Phelan. Il a joué un rôle actif dans la communauté des négociants anglophones de l'époque, réunissant des familles célèbres telles que les Johnston, les Barton, les Lynch et les Clarks. Son fils, Frank, ne fut pas moins actif, puisqu'il fut maire de Saint-Estèphe pendant de nombreuses années. Au début du XX^e siècle, le château a finalement reçu son nom actuel.

Le domaine possède actuellement 114 hectares, dont 70 hectares de vignes (cabernet sauvignon 58 %, merlot 39 %, cabernet franc 1,5 %, et petit verdot 1,5 %) et 44 hectares de forêts, friches, bois, étangs et prairies. Les grèves sur argile et le sous-sol calcaire donnent un vin structuré, gras et d'excellente garde.



Véronique et son équipe ne cessent de chercher à s'améliorer. Dans le vignoble, ils travaillent avec le Greenseeker, un capteur qui utilise le NDVI (Normalised Difference Vegetation Index) pour évaluer la santé et la vigueur des vignes. En fonction de ces données, les plantes sont nourries et traitées.

L'équipe de la cave, depuis 2020, travaille sur la sélection des levures locales. Les souches de levures trouvées dans une parcelle particulière sont collectées et multipliées pour démarrer la fermentation de la cuve correspondante. Véronique explique qu'ils se sont demandés : *Comment être plus nous-mêmes ? Et moins comme nos voisins ?* Les levures propres à chaque parcelle font partie intégrante du

terroir et contribuent à transmettre sa spécificité au vin. En 2022, 50% du Grand Vin a déjà été vinifié avec des levures locales.

La dégustation propose une verticale de millésimes allant de 2022 à 2014. Le château n'utilise jamais plus de 55% de chêne neuf pour élever le vin. Véronique est plus que satisfaite du millésime 2022 : la qualité est excellente bien que la quantité soit inférieure de 30% en raison de la sécheresse et de la grêle. Notre visite de Bordeaux coïncide avec la semaine où la plupart des domaines mettent leurs vins sur le marché. Le Phélan Ségur sort le lendemain. Véronique commente que ce n'est pas une campagne facile pour les négociants, car certains châteaux ont augmenté leurs prix de façon drastique. Nous apprendrons plus tard que Phélan Ségur a sorti son 2022 à 54 euros. Une bonne affaire pour la qualité !

Lors du dîner, Raimonds se remémore les souvenirs du concours du Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023 à Paris, où il a eu la chance de servir un vin de Phélan Ségur lors des demi-finales. L'ASI Meilleur Sommelier du Monde apprécie beaucoup le soutien que Véronique et toute son équipe apportent aux sommeliers du monde entier.



Château Phélan Ségur: The best friend of sommeliers || *We reach the final destination of the Bordeaux trip, arriving at Château Phélan Ségur in Saint-Estèphe. Everyone, even the door sign, is waiting for Raimonds. We are greeted by the three main members of the estate team – Véronique Dausse, general manager; Stéphane Rougé, vineyard manager; and Fabrice Bacquey, cellar master.*

Owned by the Gardiniers, the family behind Le Taillevent restaurant in Paris and le Domaine Les Crayères in Reims, from 1985 to 2017, the estate recently changed hands. It was acquired by a Belgian entrepreneur Philippe Van de Vyvere, an aficionado and a collector of Bordeaux wines. Despite the change of ownership, the team stayed the same and continued their work.

The property was established at the beginning of the XIX century by an Irish wine merchant Bernard O'Phelan. He played an active role in the English-speaking négociant community of that time, uniting famous families like the Johnstons, the Bartons, the Lynches, and the Clarks. His son, Frank, was no less active, serving as a mayor of Saint-Estèphe for many years. At the beginning of the XX century, the Château finally received its current name.

The estate currently owns 114 hectares, including 70 hectares of vines (Cabernet Sauvignon 58%, Merlot 39%, Cabernet Franc 1,5%, and Petit Verdot 1,5%) and 44 hectares of forests, fallow land, woods, ponds and meadows. Gravels on clay and limestone sub-soil give a structured, bold wine with excellent ageing potential. Véronique and her team never stop looking for ways to improve. In the vineyard, they work with Greenseeker,

a sensor that uses NDVI (Normalised Difference Vegetation Index) to assess the health and vigour of the vines. Based on these data, the plants receive nutrition and treatments.

The cellar team, since 2020, has been working on indigenous yeast selection. The strains of yeast found in a particular parcel are collected and multiplied to start the fermentation of the corresponding vat. Véronique explains that they asked themselves, *How can we be more ourselves? And less like our neighbours?* The yeasts native to each plot are a huge part of the terroir and help to transmit its uniqueness to the wine. In 2022, 50% of the Grand Vin was already vinified with indigenous yeasts.

The tasting offers a vertical of vintages from 2022 to 2014. The Château never uses more than 55% new oak to age the wine. Véronique is more than happy with the 2022 vintage: the quality is excellent though the quantity is 30% lower due to drought and hailstorm. Our tour of Bordeaux coincides with the week when most estates release their wines to the market. Phélan Ségur release is up the next day. Véronique comments that it is a not such an easy campaign for merchants because some châteaux have raised their prices drastically. We later learn that Phélan Ségur released their 2022 at 54 euros. A great deal for the quality!

At the dinner, Raimonds recalls the memories of the ASI Best Sommelier of the World 2023 competition in Paris, where, he had a chance to serve a wine of Phélan Ségur at the semi-finals. The ASI Best Sommelier of the World appreciates a lot the support that Véronique and all her team provides to sommeliers all over the world.

Text and photos : Valeria Tenison

EN SAVOIR → WWW.PHELANSEGUR.COM



Raimonds Tomsons et l'équipe du Château Phélan Ségur.

Le carnet de route de Raimonds Tomsons

Raimonds Tomsons's reviews



CHÂTEAU LA GARDE

Pessac-Léognan Rouge 2020

Robe : limpide et brillante avec un noyau rubis profond et des reflets violets. **Nez** : très ouvert et jeune, avec un grand parfum, note florale de fleur de cerisier, grande pureté de cerise noire et de prune, marmelade de cassis, chêne fin bien intégré avec un peu d'épices sèches et de vanille. **Bouche** : dense et riche, mais pas trop extraite, complétée par des tanins fins à la texture crayeuse et une fraîcheur très éclatante. Le milieu de bouche est rempli de cerises noires et rouges mûres, de cassis, soutenus par des notes torréfiées de bois et d'épices. Bien équilibré et raffiné, longueur très persistante.

Malgré sa jeunesse, c'est un grand vin à déguster dès maintenant, si l'on aime la générosité et la concentration du fruit, avec un beau potentiel de garde.

Color: clear and bright with a deep ruby core and a purple sheen.

Nose: very open and youthful nose with great perfume, floral note of cherry blossom, great purity of dark cherry and plum, cassis marmalade, well-integrated fine oak with some dry spice and vanilla.

Palate: dense and rich, but not over extracted, complemented by fine chalky-textured tannin and very bright freshness. The mid-palate is full of ripe dark and red cherries, cassis supported by roasted notes of wood and spices, well balanced and refined, very persistent length.

Despite its youth, this is a great wine to enjoy now, if you like the generosity and concentration of fruit, as well a wine with fine ageing potential.

CHÂTEAU LA GARDE

Pessac-Léognan Blanc 2020

Robe : étincelante, couleur citron pâle et de légers reflets verdâtres. **Nez** : très frais et ouvert, avec de la fleur d'acacia associée au citron mûr, à la poire et à la pêche jaune mûre, une note herbacée fraîche de citronnelle et de feuille de cassis ajoutant également un parfum épicé. Un nez lumineux, plein d'énergie. **Bouche** : sèche, avec un corps de moyenne intensité, montrant une grande fraîcheur, sapidité et mordant. Le milieu de bouche présente des fruits mûrs et juteux à chair jaune – pomme, citron, pêche, coing, avec une fraîcheur herbacée et des notes épicées en dessous. Un vin avec une grande tension et une finale nette et saline.

Une belle et fraîche expression du Bordeaux blanc. Parfait à l'apéritif, avec ses caractéristiques salines il accompagnera à merveille les huîtres accompagnées d'une vinaigrette ponzu épicée.

Color: star bright with a pale lemon color and light greenish reflections. **Nose**: very fresh and open nose, with acacia blossom combined with ripe lemon, pear and ripe yellow peach, a fresh herbal note of lemongrass and cassis leaf adding a spicy scent as well, a bright nose full of energy. **Palate**: dry with a medium body showing great freshness, sapidity and bite. Mid-palate shows ripe and juicy yellow-fleshed fruits – apple, lemon, peach, quince with herbal freshness and spiciness underneath, a wine with great tension and a clean, saline-like finish.

A beautiful and fresh expression of white Bordeaux. Perfect as an aperitif and with its saline-like characteristics it will beautifully complement oysters with spicy ponzu dressing.



MALARTIC LAGRAVIÈRE

Pessac-Léognan Grand Cru Classé Rouge 2022

Robe : limpide et brillante avec une couleur pourpre très profonde. **Nez** : intensité élevée avec une pléthore de fruits noirs mûrs comme le cassis, la mûre et la cerise noire complétés par des notes poivrées. Après aération, le nez révèle une douce note de confiture de cerises noires, un chêne très fin et des notes épicées, de menthe et de feuille de cassis. Très jeune, lumineux et plein d'arômes primaires. **Bouche** : sèche avec une grande concentration et un corps plein, beaucoup de tanins et de mâche – texture sableuse, grande fraîcheur et sapidité. Le milieu de bouche présente une densité élevée, sur un profil de fruits noirs, de cerise noire, de prune et de cassis, des notes épicées douces et finement torréfiées. Le chêne ajoute de la complexité, une note herbacée rafraîchissante ajoute de la fraîcheur. Très jeune et persistant en finale

Un vin d'une grande concentration et profondeur qui vieillira avec grâce et gagnera en complexité au cours de la prochaine décennie.

Color: clear and bright with a very deep purple color. **Nose**: elevated intensity with plethora of ripe inky fruits like black currant, blackberry and dark cherry complemented by dark spices. After aeration the nose reveals sweet dark cherry jam note, very fine oak and herbal spiciness of mint and cassis leaf, very youthful, bright and full of primary aromas. **Palate**: dry with great concentration and a full body, plenty of chewy tannin – sandy textured, great freshness and sapidity. Midpalate shows high density, with a dark fruit profile of black cherry, plum and black currant, sweet spicy notes and fine roasted oak adding complexity, a cooling herbaceous note adding freshness. Very youthful and persistent on the finish.

A wine with great concentration and depth that will gracefully age and gain complexity over the next decade.

DIAMANDES DE UCO CABERNET SAUVIGNON

Valle de Uco Mendoza Rouge 2020

Robe : limpide et brillante avec un noyau rubis intense et un bord violet. **Nez** : très parfumé, sur la fleur de cerisier rouge, les cerises rouges mûres et les prunes, des notes herbacées fraîches de feuille de cassis et d'eucalyptus associées à des épices délicates et à une note boisée bien intégrée de vanille et de cèdre. Encore jeune et gagnant en complexité. **Bouche** : sèche, moyennement intense, montrant une grande fraîcheur et une acidité vive, des épices herbacées, soutenues par des tanins à la texture crayeuse. Le milieu de bouche montre une grande intensité de cerise rouge et noire fraîche, de mûre et de prune, une note herbacée fraîche de feuille de cassis et une fine note de chêne avec des épices pâtisseries et vanille. Un vin raffiné et équilibré malgré sa jeunesse.

Ce vin montre et confirme le grand potentiel du cabernet franc en Argentine et sera parfait avec un grand asado argentin.

Color: clear and bright with an intense ruby core and purple rim. **Nose**: very perfumed nose with red cherry blossom, showing ripe red cherries and plums, fresh herbal note of cassis leaf and eucalyptus combined with delicate spice and well-integrated oak note of vanilla and cedar. Still youthful with gaining complexity. **Palate**: dry with medium weight showing great freshness and bright acidity, herbal spice, supported by chalky-textured tannin, midpalate shows great intensity of ripe fresh red and black cherry and plum, fresh herbal note of cassis leaf and fine oak note with bakind spices and vanilla. Very polished and balanced despite its youth.

This wine shows and also confirms the great potential for Cabernet Franc in Argentina and will be a great compliment to a great Argentinian asado.

CHÂTEAU EDMUS

Saint-Emilion Grand Cru Rouge 2016

Robe : limpide et brillante avec une couleur rubis modérée et un bord grenat clair. **Nez** : moyennement intense et très classique, plein de cassis et de cerise noire, chêne très fin, notes de cèdre et de pain grillé discret, herbes savoureuses de thym et de romarin. Commence à montrer de la complexité. **Bouche** : moyennement corsée avec une grande fraîcheur et une grande tension, complétées par des tanins serrés à la texture crayeuse. Le milieu de bouche montre une bonne densité de cerise rouge mûre et de prune, une note fraîche de sarriette et un chêne fin bien intégré de bois torréfié et de cèdre. Très persistant avec une bonne fraîcheur.

Un vin du grand millésime 2016 qui commence à montrer une jolie évolution et sera un beau partenaire pour un agneau rôti lentement et assaisonné de sarriette.

Color: clear and bright with a moderate ruby color and light garnet rim. **Nose**: moderately intense and very classic nose, full of cassis and dark cherry, very fine oak, notes of cedar and discrete toast, savory herbs of thyme and rosemary, starts to show complexity. **Palate**: medium weight with great freshness and tension complemented by tight chalky textured tannin. Midpalate shows good density of ripe red cherry and plum, fresh note of savory herbs and well-integrated fine oak of roasted wood and cedar. Very persistent with good freshness.

A wine from the great 2016 vintage starting to show attractive evolution and will be a beautiful partner for a slowly roasted lamb seasoned with savory herbs.

CHÂTEAU EDMUS

Saint-Emilion Grand Cru Rouge 2020

Robe : claire et brillante avec un noyau rubis modéré et un bord violet clair. **Nez** : très parfumé, avec des notes florales de violette et de lilas pourpre, une grande pureté aromatique avec de la cerise rouge cristalline, du cassis et de la prune rouge mûre, une légère note terreuse de bois, fraîcheur herbacée d'eucalyptus et de feuille de cassis. Arôme encore jeune qui commence à gagner en complexité. **Bouche** : très charmeuse, avec une grande concentration et densité, des tanins serrés mais avec suffisamment de fraîcheur en dessous. Le milieu de bouche montre une grande concentration, une intensité aromatique pleine de cerises rouges et noires mûres, de cassis et de prune, un léger caractère de chocolat noir amer et d'herbes fraîches. La finale est longue, raffinée, avec des notes d'épices et de cèdre.

Un nouveau projet passionnant reflétant un style de grâce florale, une belle pureté de fruit et une structure tannique vraiment bien gérée. Un producteur à surveiller dans le futur.

Color: clear and bright with a moderate ruby core and light purple rim. **Nose**: very fragrant with floral notes of violet and purple lilac, great aromatic purity with crystalline red cherry, cassis and ripe red plum, a slight earthy note of woodland, herbaceous freshness of eucalyptus and cassis leaf. Still youthful aromatic starting to gain complexity. **Palate**: very charming palate with great concentration and density, tight tannin but with sufficient freshness underneath. Midpalate shows great concentration of flavor intensity full of ripe red and dark cherry, black currant and plum, slight dark-bitter chocolate character and fresh herbal spiciness. The finish is long, polished with notes of spice and cedar.

An exciting new project reflecting a style of floral grace, beautiful purity of fruit and really well managed tannic structure. A producer to look out in the future.

CHÂTEAU CLINET

Pomerol Rouge 2010

Robe : limpide et brillante avec un noyau rubis profond et un bord violet clair. **Nez** : ouvert et aromatique, dominé par les cerises noires mûres, les prunes et des notes de chêne très fines (épices sèches et bois carbonisé), un parfum herbacé frais de feuille de cassis. Après aération le nez révèle des notes de compote de cerises noires et de fines notes d'évolution de fumée, de cèdre et de boisé, complexe, sur de multiples couches et encore en développement. **Bouche** : corps ample avec une grande concentration, des tanins denses et crayeux et une acidité vive délivrant une grande fraîcheur. Le milieu de bouche est ample et rempli de fruits noirs mûrs comme le cassis, la cerise noire et la prune, avec des notes d'épices sèches, de grain de café et de chêne très fin. De fines saveurs d'évolution ajoutent à la complexité, un style puissant et riche tout en offrant une sensation équilibrée de fraîcheur et de raffinement.

Une belle expression très classique d'un bon Pomerol qui commence tout juste à montrer tout son potentiel et possède une grande capacité de garde. Cela compléterait bien les plats de gibier raffinés avec des sauces riches.

Color: clear and bright with a deep ruby core and light purple rim. **Nose**: open and aromatic dominated by ripe, dark cherries, sweet plums and very fine oak notes of dry spice and charred wood, fresh herbal scent of cassis leaf. After aeration the nose reveals notes of dark cherry compote and fine evolution notes of smoke, cedar and woodland, complex, layered and still developing. **Palate**: full body with great concentration, dense and chalky tannin and bright acidity delivering great freshness. Midpalate is full and packed of ripe dark fruits like cassis, dark cherry and plums, with dry spice, coffee bean and very fine oak. Fine evolution flavors add to the complexity, a powerful and rich style yet delivering balanced sense of freshness and refinement.

A great and very classic expression of a fine Pomerol which is just starting to show its full potential and has great ageing capacity. This would complement fine game dishes with rich sauces.

Pomerol Rouge 2019

Robe : claire et brillante avec une couleur pourpre-violet sombre. **Nez** : très jeune et parfumé, fruits rouges et noirs frais (kirsch, prune et cassis) associés à une grâce florale de violette, d'épices douces, de fines notes de chêne et une pointe de réglisse, très parfumé et jeune. **Bouche** : ample et dense, avec de nombreux tanins argileux mais très raffinés et une belle fraîcheur avec une acidité vive. Le milieu de bouche présente une belle extraction avec une concentration pure de fruits rouges et noirs mûrs, des épices douces, du cèdre, côté fumé, des notes de chêne très fines. Dans l'ensemble, un superbe vin, équilibré, long et raffiné.

Belle expression du millésime avec une belle pureté. Montre déjà un caractère poli et raffiné, avec un grand potentiel de garde pour les 20 prochaines années.

Color: clear and bright with an inky purple-violet color. **Nose**: very youthful and perfumed, fresh red and dark berries (kirsch, plums and cassis) combined with a floral grace of violet, gentle sweet spice, fine oak notes and hint of liquorice, very perfumed and youthful. **Palate**: full and dense with high but very polished clay-like tannin and lovely freshness with bright acidity. Midpalate has fine extraction with pure concentration of ripe red and dark fruits with sweet spice, cedar and smoke, very fine oak notes, overall, a superb wine, balanced, long and refined.

Great vintage expression with fine purity. Showing already a fine polished character and refinement with great ageing potential for the next 20 + years.

CHÂTEAU MANGOT

Château La Brande Blanc 2022

Robe : claire et étincelante, avec une couleur jaune citron et de fins reflets verdâtres. **Nez** : parfumé, avec de jolis fruits à chair jaune comme la poire, la prune et la pomme, complétés par de la fleur d'acacia et de la camomille, juste une touche de cire, nez très jeune et immaculé. **Bouche** : sèche, moyennement intense, équilibrée par une acidité sapide et fraîche. Le milieu de bouche présente une texture légèrement grasse avec de la mirabelle fraîche, de la poire jaune, des parfums de fleurs des prés, très juteux avec une grande fraîcheur et une légère note de peau de fruit séchée en finale.

Une expression tout à fait unique du merlot blanc qui montre un excellent potentiel en tant que Bordeaux blanc, avec des fruits d'automne jaunes et charnus, de la densité et une fraîcheur bien conservée. Excellent avec des plats de poisson riches aux sauces crémeuses.

Color: clear and star bright with a lemon-yellow color and fine greenish sheen. **Nose**: fragrant nose with attractive yellow fleshed fruit like pear, plum and apple complemented with acacia blossom and chamomile, just a touch of wax, very youthful and pristine nose. **Palate**: bone dry with a medium weight balanced by sapid and fresh acidity. Midpalate shows a slightly oily texture with fresh Mirabelle plum, yellow pear, scents of meadow blossom, very juicy with great freshness and a slight dried skin note on the finish.

A quite unique expression of Merlot Blanc which is showing excellent potential as a style of Bordeaux Blanc with fleshy yellow fall fruit, density and well retained freshness. Great with rich style fish dishes in creamy sauces.

CHÂTEAU MANGOT

Saint-Emilion Grand Cru Classé Rouge 2018

Robe : claire et brillante, violet dense. **Nez** : ouvert sur une fine pureté de cerise rouge et noire mûre, prunes noires sucrées, des notes florales de fleurs de cerisier. Joli parfum minéral de graphite, herbes savoureuses de sauge et de thym apportant de la fraîcheur, chêne très fin en fond, encore très jeune et gagnant en complexité. **Bouche** : sèche avec une structure lourde d'une grande densité, des tanins serrés à la texture sableuse et une fraîcheur équilibrée. Le milieu de bouche offre de la densité sans lourdeur avec la pureté des notes de cerise noire et de prune mûres, des herbes fraîches et des notes épicées de clou de girofle, un chêne doux avec du cèdre et de la vanille, équilibré et long.

Par sa structure riche et sa concentration, il accompagnera avec grâce un filet de chevreuil rôti au thym et aux châtaignes servi avec une sauce Grand Veneur.

Color: clear and bright with a dense purple-violet color. **Nose**: open with fine purity of ripe red and black cherry, sweet dark plums, floral notes of cherry blossom. Attractive mineral scent of graphite, savory herbs of sage and thyme adding freshness, very fine oak on the background, still very youthful with gaining complexity. **Palate**: dry with a weighty structure of great density, tight sandy-textured tannin and balanced freshness. Midpalate delivers density without heaviness with purity of ripe dark cherry and plum, fresh herbs and spicy note of clove, gentle oak with cedar and vanilla, balanced and long.

With its rich structure and concentration it will gracefully complement a roasted fillet of venison with thyme and chestnuts served in a rich Grand Veneur sauce

CHÂTEAU FLEUR CARDINALE

Intuition - Bordeaux Blanc 2021

Robe : claire et brillante avec une couleur citron moyennement intense et un léger éclat verdâtre. **Nez** : parfumé, sur le citron mûr et la pêche, une grâce florale d'acacia, un parfum de jasmin. Note boisée très équilibrée de vanille douce, touche onctueuse comme la cire d'abeille, jeune et lumineux. **Bouche** : sèche, avec une bonne maturité, montrant un corps moyen, avec une acidité juteuse et vive. Le milieu de bouche présente une texture légèrement crémeuse avec des fruits charnus à noyau (pêche et prune jaune), de fines notes de chêne, de vanille et d'épices sèches. Très bien équilibré, avec un léger parfum crémeux en finale.

Un beau Bordeaux blanc au fruit d'une grande pureté et au boisé doux bien maîtrisé qui pourra être parfait avec des saint-jacques poêlées servies avec une sauce hollandaise et du caviar noir.

Color: clear and star bright with a moderate lemon color and light greenish sheen. **Nose**: fragrant nose with ripe lemon and peach, floral grace of acacia and scent of jasmine, very well-balanced oak note of gentle vanilla, touch of creaminess like bee's wax, youthful and bright. **Palate**: dry with good ripens showing medium weight with a juicy and crisp acidity. Midpalate shows a slight creamy texture with fleshy stone fruit of peach and yellow plum, fine oak notes of vanilla and dry spice. Very well-balanced with a slight creamy scent on the finish.

A fine Bordeaux Blanc with great purity of fruit and well-managed gentle oak which could be perfect with pan-fried sea scallop served with a Hollandaise sauce and black caviar.

CHÂTEAU FLEUR CARDINALE

Saint-Emilion Grand Cru Classé Rouge 2014

Robe : claire et brillante avec un noyau rubis profond et un bord grenat clair. **Nez** : ouvert et doux, sur la prune noire mûre, la cerise et le cassis en combinaison avec des notes d'épices douces et de chêne fin torréfié, un léger caractère d'évolution de fumée et de cuir. Toujours en développement et gagnant en complexité. **Bouche** : dense et riche, une bonne concentration montrant une légère acidité, avec une structure tannique toujours expressive. Le milieu de bouche présente une bonne concentration de fruits noirs mûrs, de chêne fin et d'épices douces. Un caractère savoureux de cuir et de bois, une bonne persistance en finale.

Encore une belle expression du millésime 2014 qui montre désormais une grande buvabilité avec un caractère savoureux et une bonne expression des tanins, exigeant des fromages affinés ou des plats de gibier aux champignons et à la truffe.

Color: clear and bright with a deep ruby core and light garnet rim. **Nose**: open and sweet nose of ripe dark plum, cherry and cassis in combination with sweet spice and roasted fine oak notes, a slight evolution character of smoke and leather, still developing and gaining complexity. **Palate**: dense and rich with good concentration showing mild acidity with still expressive tannic structure. Midpalate has good concentration of ripe dark fruits, fine oak and sweet spice, a savory character of leather and woodland, good persistence on the finish.

Another fine expression of the 2014 vintage showing great drinkability now with a savory character and good expression of tannin demanding aged cheese or game dishes with mushrooms and truffle.

CHÂTEAU D'ISSAN

Margaux Grand Cru Classé Rouge 2019

Robe : limpide et brillante avec une couleur pourpre profonde. **Nez** : très séduisant, sur la cerise noire mûre et le cassis associés à de la sarriette, du chêne très fin, des notes de cèdre, de fumée, de cèdre, vanillé, des parfums d'épices poivrées. Encore très jeune, il gagne en complexité. **Bouche** : très précise et élégante, dense mais retenue avec une acidité fraîche et lumineuse, soutenue par des tanins denses à la texture poudrée. Le milieu de bouche montre une grande concentration sans lourdeur avec des notes de prunes noires mûres et de cassis, de fines notes herbacées, feuille de cassis, poivre et chêne fin bien intégrés, des notes de cèdre et de bois torréfié, très longue finale.

Belle expression très classique du millésime 2019 qui vieillira avec grâce au cours des 20 prochaines années mais qui fait déjà preuve d'équilibre et de raffinement.

Color: clear and bright with a deep purple color. **Nose**: very alluring nose of ripe dark cherry, cassis combined with savory dried herbs, very fine oak, notes of cedar, smoke and vanilla cedar, scents of dark spice. Still very youthful with gaining complexity. **Palate**: very precise and elegant, dense yet restrained with a fresh and bright acidity supported by dense powdery-textured tannin. Midpalate shows great concentration without heaviness with ripe dark plums and cassis note, fine savory herbal notes, cassis leaf, dark spices and well-integrated fine oak, notes of cedar and roasted wood, very long on the finish.

Beautiful and very classic expression of the 2019 vintage which will age gracefully the next 20+ years but is showing balance and refinement already now.

CHÂTEAU D'ISSAN

Margaux Grand Cru Classé Rouge 2022

Robe : claire et brillante avec une couleur violet foncé, sombre. **Nez** : aromatique et lumineux, avec une pléthore de petits fruits noirs comme le cassis, la myrtille, kirsch. Grâce florale de la violette complétée par des épices chaleureuses (girofle, cannelle), un parfum frais de menthe et de feuille de cassis, de très fines notes de chêne torréfié, un nez très jeune. **Bouche** : corps expressif avec une grande densité et une concentration de saveurs, des tanins serrés à la texture sableuse et une acidité bien conservée apportant de la fraîcheur. Une saveur de haute intensité avec des fruits noirs, réglisse, épices sèches, de fines notes de chêne en fond et un parfum savoureux en finale.

Vin très jeune montrant une grande profondeur, une pureté de fruit et un boisé parfaitement maîtrisé, soutenu par une fraîcheur qui aidera le vin à gagner en complexité au cours des 2 prochaines décennies.

Color: clear and bright with an inky, deep purple color. **Nose**: aromatic and bright, with plethora of dark-inky berries like black currant, blueberry and kirsch. Floral grace of violet complementing by warming spices (clove, cinnamon), a fresh scent of mint and cassis leaf, very fine roasted oak notes, very youthful nose. **Palate**: expressive body with great density and concentration of flavor, tight sandy-textured tannin and well retained acidity providing freshness, high intensity of flavor with inky dark fruits, liquorice and dry spice, fine oak notes on the background and a savory scent on the finish.

Very youthful wine showing great depth, purity of fruit and perfectly managed oak supported by freshness that will help the wine to gain complexity over the next 2 decades.

RETOUR EN IMAGES



LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU

Saint-Julien Rouge 2020

Robe : limpide et brillante avec un noyau rubis profond et un bord violet clair. **Nez** : très ouvert et aromatique, avec des couches complexes de prune noire, de cassis et de myrtille. Doux et épicé, avec un boisé très fin, des notes de bois torréfié et de pain grillé fin, une touche de sarriette et un parfum floral. **Bouche** : lourde et dense, avec des tanins marqués mais fins et polis et une grande fraîcheur. Le milieu de bouche est succulent et montre une grande concentration de fruits noirs mûrs – cassis, mûre et griotte, complétés par des épices douces et des notes de bois torréfié. Bien équilibré avec une longueur persistante.

Grande expression du style Ducru-Beaucaillou avec un grand accent sur la pureté du fruit qui pourrait être dégusté dès maintenant mais qui a certainement la structure et la concentration pour vieillir au cours des 10 prochaines années.

Color: clear and bright with a deep ruby core and light purple rim. **Nose**: very open and aromatic, with complex layers of dark plum, black currant and blueberry. Sweet and spicy with very fine oak, notes of roasted wood and fine toast, a touch of savory note and scent of floral grace. **Palate**: weighty and dense with marked but fine and polished tannin and great freshness. Midpalate is very succulent showing great concentration of ripe dark fruits – cassis, blackberry and morello cherry, complemented by sweet spice and gentle roasted wood note. Well-balanced with persistent length.

Great expression of the Ducru-Beaucaillou style with a great emphasis on purity of fruit which could be enjoyed already now but certainly has the weight and concentration to age through the next 10 years.

CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU

Saint-Julien Grand Cru Classé Rouge 2020

Robe : claire et brillante, violet presque opaque. **Nez** : explosif, sur les prunes noires mûres, cassis et griotte complétés par des notes d'épices douces et sèches de clou de girofle et de cannelle, un parfum de violette et un chêne fin, très bien maîtrisé, pain grillé, cèdre, encore très jeune. **Bouche** : riche et corsée avec des tanins amples et une grande fraîcheur. Le milieu de bouche est dense avec une grande concentration, remplie de succulents fruits noirs (cerise, prune et cassis), de fines notes torréfiées de chêne, d'épices douces, ajoutant du relief et une note rafraîchissante herbacée comme la feuille de cassis et la menthe. Bien équilibré malgré sa jeunesse avec une finale longue et persistante.

Style complet et riche avec des fruits noirs sucrés, des épices et des tanins marqués exigeant un plat expressif comme le canard sauvage rôti, avec une réduction dense de vin de Porto, du cassis et des légumes racines glacés.

Color: clear and bright with an almost opaque purple-violet color. **Nose**: explosive nose of ripe dark plums, cassis and morello cherry complemented by sweet dry spice notes of clove and cinnamon, a scent of violet and very well-managed and fine oak notes of toast and cedar, still very young. **Palate**: rich and full bodied with mouth filling tannin and great freshness underneath. The midpalate is dense with great concentration packed with succulent dark fruits (cherry, plum and cassis), fine roasted notes of oak, sweet dry spice adding a lift and a cooling note of herbal freshness like cassis leaf and mint, well-balanced despite its youth with a long lingering finish.

Full and rich style with dark, inky sweet fruit, spices and marked tannin demanding an expressive dish like roasted wild duck with a dense Port wine reduction, cassis and glazed root vegetables.

CHÂTEAU SOCIANDO MALLET

Haut-Médoc Rouge 2019

Robe : limpide et brillante avec un cœur rouge profond et des reflets rouges violets sur le bord. **Nez** : très ouvert et jeune, des notes de cerise noire, de prune et de cassis, épices sèches (cannelle, clou de girofle) et de douces notes de chêne torréfié mais très raffiné, notes herbacées de feuille de cassis. **Bouche** : corps élevé avec une grande concentration montrant une structure tannique serrée et poudrée, soutenue par une acidité fraîche bien équilibrée. Le milieu de bouche présente une concentration aromatique élevée avec des notes de cerise noire mûre fraîche, de cassis et de prune noire, épices douces et chêne bien intégrés, herbes fraîches, pointe épicée. Une finale sur le chocolat noir.

Style bordelais riche et épicé, demandant un plat expressif comme le tournedos Rossini avec un foie gras dans une épaisse sauce bordelaise et des pommes de terre gratinées.

Color: clear and bright with a deep red core and red purple reflections on the rim. **Nose**: very open and youthful nose, full of dark sweet cherry, plum and cassis, dry spice (cinnamon, clove) and sweet roasted oak notes but very refined, hints of herbal notes of cassis leaf. **Palate**: elevated body with great concentration showing tight - powdery tannic structure supported by well-balanced fresh acidity, the midpalate shows high flavor concentration with fresh ripe dark cherry, black currant and dark plum, sweet spice and well-integrated oak notes, fresh herbal spiciness with a dark chocolaty finish.

Rich and spicy style of Bordeaux demanding an expressive dish like tournedos Rossini with a foie gras in a thick Bordelaise sauce and scalloped potatoes.

CHÂTEAU SOCIANDO MALLET

Haut-Médoc Rouge 2005

Robe : limpide et brillante avec un noyau rubis foncé et un bord légèrement grenat. **Nez** : grande complexité au nez avec des baies rouges et noires mûres séchées, comme les cerises et les prunes, un chêne très fin, du cèdre et du bois torréfié, de jolies notes d'évolution comme le cuir et le bois complétés par des parfums de boîte à épices et de fumée. De nombreuses couches, complexe et toujours en développement. **Bouche** : riche et corsée avec une grande finesse et élégance, des tanins denses mais soyeux, beaucoup de fraîcheur. Le milieu de bouche présente des notes de cerise rouge mûre, de prune, des parfums de cuir, de tabac et de terre. Un bordeaux très classique avec une complexité croissante et une finale longue.

Une fabuleuse expression du grand millésime 2005 encore en pleine forme et qui gagne en complexité, confirmant son grand potentiel de garde et sa qualité.

Color: clear and bright with a dark ruby core and slightly garnet rim. **Nose**: great complexity on the nose with ripe dried red and dark berries like cherries and plums, very fine oak with cedar and roasted wood, attractive notes of evolution like leather and woodland complemented by scents of spice box and smoke. Layered, complex and still developing. **Palate**: rich and full-bodied with great finesse and elegance, dense yet silky tannin, lots of freshness. The midpalate shows ripe red cherry, plums, scents of leather, tobacco, earth. Very classic Bordeaux with gaining complexity and long finish.

A fabulous expression of the great 2005 vintage still in great shape and gaining complexity confirming its great ageing potential and quality.

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

Saint-Estèphe Rouge 2019

Robe : limpide et brillante, avec un noyau rubis profond et un bord violet. **Nez** : jeune et très ouvert, sur des notes de baies noires (cassis, kirsch, mûre), de jolies épices douces, grain de café torréfié, arômes de réglisse. Encore très jeune, il gagne en complexité. **Bouche** : riche et concentrée, avec un corps ample, des tanins denses mais veloutés, équilibrés par une acidité rafraîchissante. Le milieu de bouche présente une forte concentration de saveurs avec de la compote de cerises noires, du cassis et des épices douces de clou de girofle et de muscade. Chêne très fin, notes de bois torréfié et de cèdre, parfum frais d'épices herbacées et de réglisse. Finale persistante.

Belle expression avec des fruits sauvages noirs et sucrés, des épices et une fraîcheur bien conservée qui vieillira et gagnera en complexité au cours des 15 prochaines années.

Color: clear and bright, with a deep ruby core and purple rim. **Nose**: youthful and very open nose with dark, inky sweet black currant, kirsch and blackberry, attractive sweet spice, roasted coffee bean and scents of liquorice, still very youthful with gaining complexity. **Palate**: rich and concentrated with full body, dense but velvety tannin balanced by refreshing acidity. Midpalate has high flavor concentration with dark cherry compote, cassis and sweet spice of clove and nutmeg. Very fine oak, notes of roasted wood and cedar, fresh scent of herbal spiciness and liquorice. Persistent finish.

Great expression with sweet dark wild fruits, spices and well retained freshness that will age and gain in complexity over the next 15+ years.

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

Saint-Estèphe Rouge 2014

Robe : claire et brillante avec un noyau rubis foncé et un bord grenat clair. **Nez** : ouvert, avec les caractéristiques d'un grand cabernet : cassis mûr et baies sauvages noires, soutenus par le caractère herbacé frais de la feuille de cassis et la menthe fraîche. Une fine note de chêne torréfié ajoutant de la complexité. **Bouche** : excellente fraîcheur associée à des tanins très fins et veloutés. Le milieu de bouche présente une fine concentration fruitée de cassis mûr, de myrtille et de cerise noire avec des herbes fraîches et une note végétale de paprika, une fine note de chêne torréfié et une touche savoureuse de cuir et de feuille de tabac. Finale très équilibrée et persistante.

Un très bel exemple du millésime 2014 avec une pureté de fruit, une grande fraîcheur et des notes herbacées épicées de menthe et de feuille de cassis. Un millésime charmant, à déguster dès maintenant mais qui fera plaisir au cours des 10 prochaines années.

Color: clear and bright with a dark ruby core and light garnet rim. **Nose**: open nose with great Cabernet characteristic of ripe black currant and dark wild berries supported by fresh herbal character of cassis leaf and cooling mint, fine roasted oak note adding complexity. **Palate**: excellent freshness in combination with very fine and velvety tannin. Midpalate shows fine fruit concentration of ripe cassis, blueberry and dark cherry with cooling herbs and a vegetal note of paprika, fine roasted oak note and a savory hint leather and tobacco leaf. Very well-balanced and persistent finish.

A very fine example of the 2014 vintage with purity of fruits, great freshness and spicy herbal notes of mint and cassis leaf. A charming vintage to enjoy now but will give pleasure for the next 10+ years.

Stéphane Rougé, Véronique Dausse, Fabrice Bacquey.



Avec les vins du CHÂTEAU DE SANNES

l'enthousiasme est garanti !

« Nous sommes très heureux de recevoir *Le King of the Wine* ! ». C'est ainsi que Pierre Gattaz nous accueille avec un franc sourire. Le décor est planté.

Ici, c'est l'enthousiasme qui règne. Raimonds Tomsons se sent à l'aise pour déguster, entouré de Thibault Gattaz, un des fils chargé de la commercialisation, et de Katell Le Goaster, la sommelière du château.

La famille Gattaz a acquis ces 70 ha nichés au cœur du Lubéron en 2017. Depuis, ils travaillent main dans la main. Ils ont fait d'un simple pavillon, bâti en 1603, un havre de paix entouré de 35ha de vignes. La magnifique demeure provençale est entourée du vignoble entièrement bio, composé des cépages syrah, grenache, mourvèdre, cinsault, rolle et ugni blanc. Il fait bon flâner près des pièces d'eau, au milieu d'arbres majestueux, avec en ligne de fuite, une piscine que l'on devine au bout d'une allée de sapins. L'harmonie et les formes symétriques donnent à ce jardin un goût très français. L'esthétique est à tous les niveaux. Le charme opère.

Place maintenant à la dégustation. Elle va crescendo, en commençant par les rosés, pour finir en apothéose par un vin rouge qui raconte Pagnol avec son concentré de Provence. On entendrait presque les cigales ! Nous sommes tantôt en mode majeur avec la puissance des arômes, tantôt en mode mineur avec le raffinement et la souplesse des tanins. Mais la note la plus dominante est la fraîcheur. Une fraîcheur caractéristique de l'appellation Lubéron. Les 400 m d'altitude, les sols notamment de safres, la présence constante de l'eau, le mistral et l'éloignement de la mer, font un cocktail idyllique pour produire les vins dont la famille rêvait. Que ce soit la gourmandise de la *cuvée 1603 rosé 2022*, l'incroyable évolution du *rosé Aciana 2019*, la complexité symphonique du blanc *Castini 2020*, la concentration du *Terre de Sannes rouge 2020*, Raimonds Tomsons apprécie

la pureté, l'expression du fruit et cette signature fraîche, commune à tous les vins. Pierre Gattaz et sa famille essaient de faire les meilleurs vins possibles. Il s'agit là d'un véritable projet global en Provence. Toutes les idées sont bonnes pour faire connaître l'appellation Lubéron qui a tout d'une grande : dédicaces de livres, rencontres musicales, expositions d'art. D'ailleurs, le 1^{er} Festival Vins & Passions en Lubéron se fait ici. Ce sera l'occasion de montrer l'identité du Lubéron. « Je suis très content de faire ce festival, les gens pourront profiter de ce patrimoine, je veux partager toute cette beauté ! », nous dit Pierre Gattaz. Cela est désormais possible de venir en villégiature au Château de Sannes puisque l'entière propriété peut se louer. Avis aux amateurs...



Thibault Gattaz, Pierre Gattaz, Raimonds Tomsons et Katell Le Goaster.



© Château de Sannes

Château de Sannes wines ensure enthusiastic response! || *"We're delighted to welcome The King of the Wine!" Pierre Gattaz greets us with a smile. The stage is set.*

Enthusiasm reigns here. Raimonds Tomsons is at ease tasting, surrounded by Thibault Gattaz, one of the sons in charge of marketing, and Katell Le Goaster, the château's sommelier.

The Gattaz family acquired these 70 ha nestled in the heart of the Lubéron in 2017. Since then, they've been working hand in hand. They have turned a simple pavilion, built in 1603, into a haven of peace surrounded by 35 ha of vines. The magnificent Provencal mansion is surrounded by an entirely organic vineyard, planted with Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Rolle and Ugni Blanc grapes. The grounds are surrounded by majestic trees and water features, with a swimming pool visible at the end of an avenue of fir trees. Harmony and symmetrical forms give this garden a very French flavour. It's aesthetically pleasing in every way. A charming place.

Now it's time for the wine tasting. The tasting builds to a crescendo, starting with the rosés and ending with a red wine that tells the story of Pagnol with its Provence concentrate. You can almost hear the cicadas! We're sometimes in major mode with the power of the aromas, sometimes in minor mode with

the refinement and suppleness of the tannins. But the most dominant note is freshness. A freshness characteristic of the Lubéron appellation. The 400 m altitude, the notably safre soils, the constant presence of water, the mistral and the distance from the sea, make an idyllic cocktail for producing the wines the family dreamed of. Whether it's the greediness of *Cuvée 1603 rosé 2022*, the incredible evolution of *Aciana rosé 2019*, the symphonic complexity of *Castini white 2020*, the concentration of *Terre de Sannes red 2020*, Raimonds Tomsons appreciates purity, fruit expression and that fresh signature common to all the wines. Pierre Gattaz and his family aim to make the best wines possible.

This is a truly global project in Provence. Every idea is welcome to promote the Lubéron appellation, which has all the makings of a great one: book signings, musical gatherings, art exhibitions. In fact, the 1st Festival Vins & Passions en Lubéron will be held right here. It will be an opportunity to showcase the Lubéron identity. "I'm very happy to be organizing this festival, explains Pierre Gattaz, because I want people to be able to enjoy this heritage and share all this beauty". It's now possible to enjoy a holiday at Château de Sannes, as the entire property is available for rent. Lovers beware...

Florence Corbalan

EN SAVOIR 📍 WWW.CHATEAUESANNES.FR

Marie-Aude Gattaz, Pierre Gattaz, Raimonds Tomsons et Katell Le Goaster.



© Château de Sannes



DOMAINE DE TERREBRUNE



Reynald Delille et Jean d'Arthuys

Vous reprendrez bien un verre de terroir ?

Arrivés sur le domaine, à Ollioules, nous allons à l'essentiel avec Raimonds Tomsons : toucher la terre.

Elle est belle, elle est brune, elle est dans nos mains. Reynald Delille, l'actuel propriétaire avec Jean d'Arthuys, nous explique que le terroir de Terrebrune est très spécifique. Le sous-sol est composé de roche calcaire d'époque du Trias avec un sol d'argile brune qui a inspiré le nom du domaine créé en 1963 par son père. À cette terre bénie, se rajoute l'influence maritime – les vignes en restanques sont face à la mer – le fort mistral, les nuits fraîches, et le roi mourvèdre de l'appellation Bandol qui fait des merveilles sur ce sol singulier.

Nous verrons que les vins traduisent parfaitement ce terroir d'exception : l'incroyable fraîcheur, la minéralité, la touche saline, l'élégance, la longueur, sans oublier la grande complexité. Un parfait équilibre qui se retrouve à chaque fois, et une grande capacité de garde.

Mais profitons encore un peu du paysage.

Comment ne pas tomber amoureux du lieu ?

Après ses études d'œnologie, Reynald prend la suite de son père en 1980, il y mettra toute son énergie et sa sensibilité pour comprendre et révéler ce lieu. Une telle biodiversité est un trésor. Le vignoble



Reynald Delille et Raimonds Tomsons.

de 38 ha se mélange naturellement à la flore et à la faune. Dès le début, le choix du bio était évident.

Nous descendons dans la cave souterraine. Raimonds s'installe près d'une barrique pour déguster, les échanges sont fluides, sincères et profonds. Le charme opère. Reynald ouvre la 1^{ère} bouteille et

c'est un festival. Ici, la minéralité, la salinité et la complexité du blanc 2022. Là, la grande personnalité, l'élégance, le soyeux des tanins, la grande fraîcheur des rouges 2019, 2011, et jusque 2001. Ce sont des vins très présents mais qui ne s'imposent pas. « J'aime la liberté à tous les niveaux donc mes vins doivent vous laisser libre. D'ailleurs avec leur élégance, sans s'imposer, ils respectent et s'associent à la gastronomie des chefs » Suivent les vins rouges de collection 1995 et 1985.

« Merci tellement pour ce partage, lui dit Raimonds, j'adore vos vins ».

Reynald répond avec un large sourire : « Je sentais bien qu'avec vous c'était possible de vivre un tel moment. Il y a de bonnes ondes ». Ces vins respirent la vérité, la sincérité. Ils nous émeuvent. Nous finissons sur une note rosée des plus surprenantes : un 2001 avec une gourmandise, une élégance, une profondeur... Un délice. À la question de l'accord, Raimonds répond : « Je suggère que l'on s'assoit autour du tonneau pour célébrer ce vin ! ». Terrebrune est décidément un très grand domaine avec un sacré supplément d'âme. Merci...

Domaine de Terrebrune, how about another glass of terroir? || Once we arrive at the domaine, in Ollioules, Raimonds Tomsons and I go straight to the heart of things: touching the earth.

It's beautiful, it's brown, it's in our hands. Reynald Delille, the current owner along with Jean d'Arthuys, explains that Terrebrune's terroir is very specific. The subsoil is composed of Triassic limestone with a brown clay soil, which inspired the name of the estate created in 1963 by his father. Added to this blessed soil is the maritime influence – the vines planted in terraces facing the sea – the strong mistral wind, the cool nights, and the king Mourvedre of the Bandol appellation, which does wonders on this singular soil. We'll see that the wines perfectly reflect this exceptional terroir: incredible freshness, minerality, a touch of saltiness, elegance, length, not to mention great complexity. A perfect balance that's found time and time again, and great cellaring potential.

But let's enjoy the scenery a little longer.

How could you not fall in love with the place?

After his oenology studies, Reynald took over from his father in 1980, putting all his energy and sensitivity into understanding and revealing this place. Such biodiversity is a treasure. The 38-hectare vineyard blends naturally with the flora and fauna. From the outset, the ecological choice was obvious.



We descend into the underground cellar. Raimonds settles down next to a barrel for a tasting, the conversation fluid, sincere and profound. The charm is working. Reynald opens the 1st bottle and it's a festival. Here, the minerality, salinity and complexity of the 2022 white. Here, the great personality, elegance, silky tannins and great freshness of the reds 2019, 2011 and up to 2001. These are very present wines, but they don't impose themselves. "I enjoy freedom at every level, so my wines should leave you free. Moreover, given their elegance, but not imposing nature, these wines respect and go hand in hand with chefs' gastronomy". Following on from these are the 1995 and 1985 vintage red wines.

"Thank you so much for your sharing, Raimonds told him, I love your wines".

With a broad smile, Reynald replies: "I felt that with you, it would be a great moment. There's a very good feeling". These wines breathe truth and sincerity. They touch us. We end on a most surprising rosé note: a 2001 with a gourmet taste, elegance and depth... A delight. Answering the pairing question, Raimonds says: "I suggest we sit around the barrel to celebrate this wine!".

Terrebrune is definitely a great estate with a lot of soul. Thank you...

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.TERREBRUNE.FR

Les vins du CHÂTEAU ROMANIN ont un avenir grandiose devant eux

Nous sommes dans les Alpilles entre Saint-Rémy-de-Provence et Eygalières sur une magnifique propriété de 250 ha où s'épanouissent 50 ha de vignes aux côtés d'oliviers, d'amandiers et de toutes sortes d'essences provençales qui embaument pour notre plus grand plaisir.

L'histoire du Château Romanin remonte à l'époque romaine. Bien plus tard, en 2006, Jean-Louis et Anne-Marie Charmoulüe, les parents de Brigitte San Quirce, ont acquis ce vignoble datant de 1988, pour « faire un grand vin rouge de Provence », forts de leur succès à la tête du Château Montrose à Bordeaux. Mme San Quirce a choisi de reprendre l'entière gérance du château depuis 2021 et pour cela, elle a dû s'investir corps et âme. Car ici, on parle bien d'âme, d'énergie et d'émotion. Elle nous accueille avec Théo Buravand, le directeur de production et du commerce.

Raimonds Tomsons est touché par l'énergie du lieu. Tout a été pensé dans l'esprit de la biodynamie : une cave enterrée et recouverte de terre végétalisée, un chai cathédral – construit par l'architecte Serge Henneman - qui aligne en arc de cercle de majestueux foudres de 43 hl, un escalier en colimaçon qui dessert 3 étages avec, en son centre, un point d'énergie stratégique. Serait-ce grâce

aux astres convoqués et au magnétisme terrestre que les vins du Château Romanin nous font autant vibrer ? Raimonds prend un plaisir certain en dégustant une partie de la gamme en appellation Baux-de-Provence : Château Romanin, Chapelle et Cœur. La sélection parcellaire à la vigne comme au chai, la maîtrise de la vinification, les assemblages judicieux en fonction des millésimes, concourent à une précision remarquable dans les vins. « J'adore la pureté et la fraîcheur du rosé 2021 et la largeur du 2022, on est loin du bonbon amylique », dit Raimonds, et peut-être vous reste-t-il du *Château Romanin blanc 2017*, pour le déjeuner ?! » Brigitte San Quirce est aux anges, mais elle n'est pas au bout de ses surprises. « Le *Château Romanin rouge 2016* est dense, frais et pur. J'aime beaucoup », rajoute Raimonds. L'apothéose sera le millésime 2007 en Château Romanin et en Cœur, ce qui fait dire à Raimonds : « Vous avez un très beau potentiel pour le futur. Bravo ! ». La messe est dite.



Nous pouvons à présent monter sur la terrasse d'où nous avons une vue imprenable sur les Alpilles et le vignoble.

Château Romanin a non seulement su continuer dans la même direction de ce qui était fait et bien fait il y a 15 ans, mais il a visiblement un avenir glorieux. Alors longue et belle vie ! Et avis aux agents qui souhaiteraient exporter de grands vins...



Brigitte San Quirce et Raimonds Tomsons.

Château Romanin wines have a great future ahead of them || *We're in the Alpilles, between Saint-Rémy-de-Provence and Eygalières, on a magnificent 250-hectare estate where 50 hectares of vines flourish alongside olive and almond trees, and every kind of Provencal fragrance we can imagine.*

The history of Château Romanin dates back to Roman times. Much later, in 2006, Jean-Louis and Anne-Marie Charmoulüe, Brigitte San Quirce's parents, acquired this vineyard dating back to 1988, in order to "produce a great red wine from Provence", strengthened by their success at the helm of Château Montrose in Bordeaux. Ms. San Quirce chose to take over full management of the château in 2021, and to do so, she had to invest her heart and soul. Because here, we're talking soul, energy and emotion. She welcomes us with production and sales manager Théo Buravand.

Raimonds Tomsons is moved by the energy of the place. Everything has been thought out in the spirit of biodynamic viticulture: an underground cellar covered with planted earth, a cathedral cellar – built by architect Serge Henneman – with majestic 43 hl tuns lined up in a circular arc, a spiral staircase serving 3 floors with a strategic energy point at its center. Could it be the summoned stars and the earth's magnetism that make Château Romanin



© Château Romanin

wines so vibrant? Raimonds takes great pleasure in tasting part of the range in the Baux-de-Provence appellation: Château Romanin, Chapelle and Cœur. Parcel-by-parcel selection both in the vineyard and the cellar, mastery of vinification and judicious blending according to vintage, all contribute to the remarkable precision of these wines. "I love the purity and freshness of the 2021 rosé and the breadth of the 2022, it's far from amylic candy", says Raimonds, and perhaps you have some *Château Romanin white 2017* left, for lunch?!" Brigitte San Quirce is over the moon, but there's more to come. "The *Château Romanin red 2016* is dense, fresh and pure. I really like it", adds Raimonds. The apotheosis will be the 2007 vintage in Château Romanin and Cœur, which makes Raimonds say: "You have great potential for the future. Bravo!". The mass is said.

We can now climb up to the terrace, from where we have a breathtaking view of the Alpilles and the vineyards. Château Romanin has not only continued in the same direction as what was done and done well 15 years ago, but it clearly has a glorious future ahead of it. Long and happy life to you! And a word of warning to agents wishing to export great wines...

Florence Corbalan

and happy life to you! And a word of warning to agents wishing to export great wines...

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAURMANIN.COM

DOMAINE BARGEMONE

une étoile est née* !

Parfois, il faut savoir partir pour mieux revenir à l'essentiel. Pierre Einaudi, petit fils de vigneron, a quitté son sud natal pour embrasser la carrière de comédien jusqu'à se produire au Festival d'Avignon. Mais l'appel de la vigne a été plus fort que tout.

En 2019, de retour à Saint-Cannat près d'Aix-en-Provence, il a entrepris l'ambitieux projet de réinterpréter le domaine Bargemone datant de l'époque des Templiers. Après 3 ans de gros travaux, le voici à la tête d'un vignoble de 120 ha, 100 % bio, avec une bâtisse écoresponsable de 800 m² de panneaux photovoltaïques qui compte notamment un caveau des plus lumineux et accueillant, une cuverie étincelante, deux chais dont un qui est l'ancre des secrets, un rooftop végétalisé donnant sur La Sainte Victoire et une terrasse accueillant diverses animations pour petits et grands.

Raimonds Tomsons est séduit par cet univers de luxe fait de lumière, d'espace, de calme, de rondeur, de raffinement, et le tout dans une ambiance chaleureuse et sincère. On est loin du bling-bling. La personnalité entière et enthousiaste de Pierre Einaudi y est pour quelque chose. « Nous sommes dans l'excellence, le partage et l'écologie. Faire du vin, c'est un challenge chaque année, comme jouer tous les soirs sur scène. Nous sommes au service de plus grand que nous, que ce soit le terroir ou le texte ». Tout comme une troupe de théâtre, ici, on avance dans la même direction pour donner de l'émotion. Nous allons d'ailleurs en vivre de belles tout au long de la visite.



Pierre Einaudi et Raimonds Tomsons.

La bande son des cigales enclenchée, nous partons en 4x4 visiter les 300ha de la propriété avec Frédéric Auriol, le chef de culture. Nous découvrons les parcelles de

vignes entourées de champs, de rivière, et de forêt naturelle avec chênes et pins. Cette biodiversité rajoutée à l'influence de l'eau et à l'altitude – 400 m –, crée un microclimat qui donne forcément de la fraîcheur aux vins. Le domaine est prêt à affronter le changement climatique.

Nous retrouvons cette nature sauvage dans le verre avec les vins en AOP Coteaux d'Aix-en-Provence. « J'apprécie beaucoup la fraîcheur des blancs et des rosés de la gamme La Bargemone. La gamme Collection est particulièrement réussie, avec plus de richesse », dit Raimonds. La dégustation se poursuit avec un joli viognier d'altitude et un rosé élevé en barrique particulièrement singulier « qui pourra interpeller les sommeliers ». Nous finissons par *Bascule*, la 1^{ère} cuvée nature qui fait référence à une anecdote poignante, mais aussi au passage de la vie de comédien à celle de vigneron. Un bon scénario est en train de s'écrire... Une étoile est née !

*cf film de George Cukor 1954



Domaine Bargemone, a star is born*! || Sometimes you have to leave to get back to basics. Pierre Einaudi, the grandson of a winegrower, left his native south to pursue a career in acting. He even performed at the Festival d'Avignon. But the call of the vine was stronger than everything.

In 2019, back in Saint-Cannat near Aix-en-Provence, he began an ambitious project to reinterpret the Bargemone estate, which dates back to the time of the Knights Templar. After 3 years of major work, he is now at the helm of a 120-hectare vineyard, 100% organic, with an eco-responsible building featuring 800 m² of photovoltaic panels, a bright and welcoming cellar, a sparkling

winery, two cellars, one of which is a haven of secrets, a plant-covered rooftop overlooking La Sainte Victoire and a terrace hosting a variety of events for young and old.

Raimonds Tomsons is seduced by this luxurious universe of light, space, calm, roundness and refinement, all in a warm, sincere atmosphere. A far cry from bling-bling. Pierre Einaudi's full, enthusiastic personality has a lot to do with it. "We are committed for excellence, sharing and ecology. Making wine is a yearly challenge, just like performing on stage every night. We are serving something bigger than ourselves, whether it's the terroir or the text". Just like a theater troupe, we're all pulling in the same direction to create emotion. In fact, we're going to experience some great ones throughout the tour.



© Domaine Bargemone



Xavier de Carmejane, Pierre Sevilla, Raimonds Tomsons, Pierre Einaudi.



© Domaine Bargemone

Cradled by the cicada's melody, we set off in a 4x4 to visit the estate's 300 hectares with Frédéric Auriol, the vineyard manager. We discover plots of vines surrounded by fields, a river and a natural forest of oaks and pines. This biodiversity, combined with the water's influence and the altitude – 400 m –, creates a microclimate that inevitably adds freshness to the wines. The estate is ready to face climate change.

We find this wild nature in the glass with the Coteaux d'Aix-en-Provence PDO wines. "I really appreciate the freshness of the whites and rosés in the La Bargemone range. The Collection range is particularly successful, with more richness", says Raimonds.

The tasting continues with a lovely Viognier d'altitude and a particularly singular barrel-aged rosé "that will appeal to sommeliers". We finish with *Bascule*, the 1st cuvée nature, which refers to a poignant anecdote, but which also describes the transition from the life of an actor to that of a winegrower. A great script is being written... A star is born!

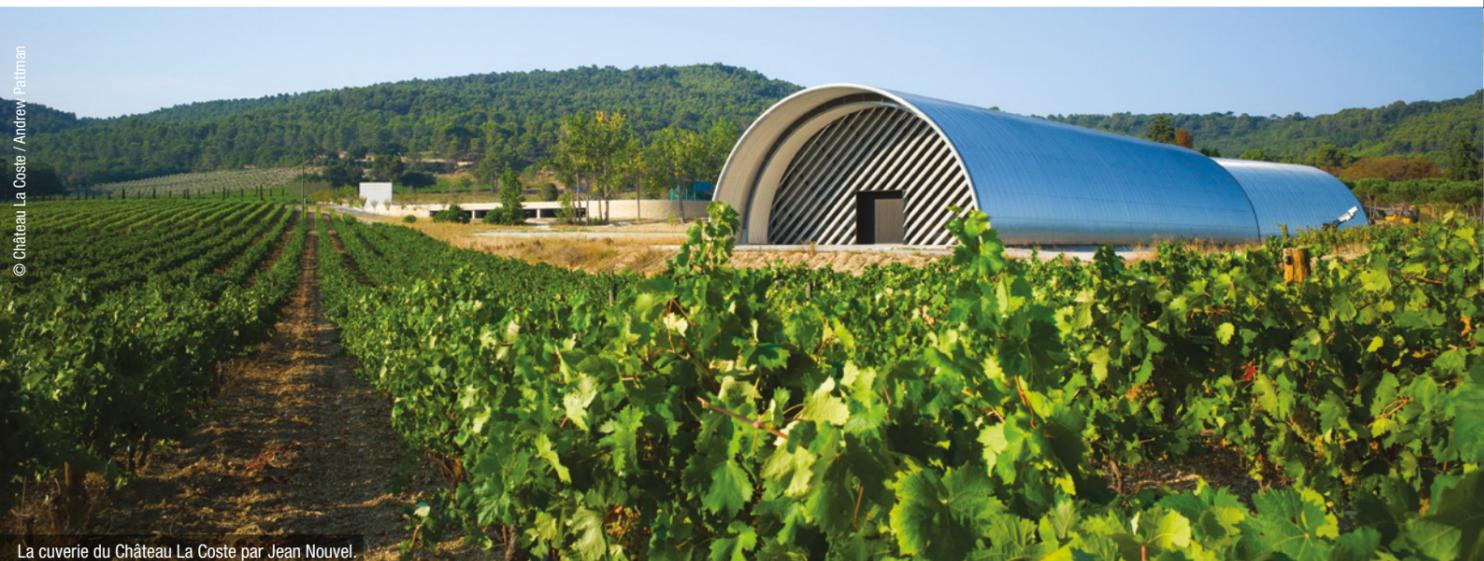
*cf George Cukor film - 1954

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.BARGEMONE.COM

CHÂTEAU LA COSTE

une incroyable destination au cœur de la Provence



La cuverie du Château La Coste par Jean Nouvel.

« Le domaine est impressionnant ! », dit Raimonds Tomsons en arrivant sur le site, près d'Aix-en-Provence.

Ici, l'art contemporain côtoie le vin, et d'une façon très harmonieuse. Le chai ultra moderne, tout d'acier vêtu, imaginé par l'architecte Jean Nouvel se fond dans le paysage et donne la réplique au centre d'art du château, créé par le japonais Tadao Ando. Patrick McKillen, le propriétaire depuis 2002, est un passionné d'art moderne, de vin et de gastronomie.

Nous rencontrons Guillaume Vidal, le chef de culture et Raymond Gimenez, maître de chai. Nous sommes face à un superbe amphithéâtre naturel de 200 ha avec 120 ha de vignes dispersées au milieu d'oliviers, de lavandes, de pins parasols, de cyprès et de chênes.

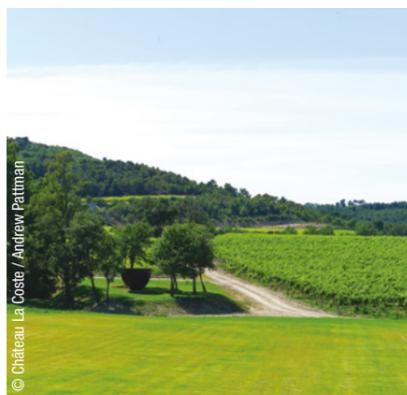
Depuis 20 ans, le mot d'ordre est le respect de l'environnement.

Le vignoble a obtenu la certification bio en 2009 et le label Demeter en 2021.

Le domaine recrée l'ambiance typique du village provençal avec sa placette, ses restaurants, et Villa La Coste, le restaurant gastronomique où excelle Hélène Darroze qui travaille avec les vins du domaine, taillés pour la gastronomie. Raimonds le constate en dégustant une partie de la gamme AOP Coteaux d'Aix-en-Provence : *Les Pentes Douces* et *Grand Vin*.



Raimonds Tomsons.



© Château La Coste / Andrew Pattman

« J'aime beaucoup la minéralité de la cuvée *Les Pentes Douces blanc 2021* », dit-il. M. Gimenez nous explique que les vieilles vignes de rolle, exposées au nord, donnent des raisins à la pellicule épaisse, ce qui renforce l'amertume rafraîchissante en finale. Le quatuor altitude, exposition au nord, mistral, et choix des cépages méditerranéens permet d'obtenir une belle fraîcheur dans tous les vins. Avec son velouté, *Les Pentes Douces rouge 2019* nous cale confortablement, au frais, au milieu de la garrigue et des épices. Ce vin nous régale ! On sent que l'équipe du Château La Coste est soudée. Une énergie commune est au service du vivant et rien n'est caché. Les visiteurs peuvent observer le travail en cours lors du tri, du pressurage et de l'embouteillage, telle une cuisine ouverte. Nous, nous avons la chance de descendre à 17 m sous terre pour visiter l'impressionnante cuverie et de faire connaissance avec les jarres au joli nom de Cocciopesto, un mix de terracotta et de ciment.

Château La Coste est en constante projection, il n'a pas fini de nous surprendre avec son nouveau chai et son nouvel hôtel en construction. Le mieux est de venir profiter de l'offre complète et variée que vous propose Château La Coste, avec un joli verre de vin à la main !



Raymond Gimenez, Raimonds Tomsons, Guillaume Vidal.

Château La Coste, an incredibly destination in the heart of Provence || *"The estate is impressive", says Raimonds Tomsons as he arrives on site near Aix-en-Provence.*

Here, modern art stands side by side with wine, and in a very harmonious way. The ultra-modern, stainless-steel winery, designed by architect Jean Nouvel, blends into the landscape and replicates the château's art center, created by Japanese artist Tadao Ando. Since 2002, Patrick McKillen has been the château's owner. He is passionate about modern art, wine and gastronomy. We meet Guillaume Vidal, the vineyard manager, and Raymond Gimenez, cellar master. We're facing a superb 200-hectare natural amphitheatre, with 120 hectares of vines scattered among olive trees, lavender, umbrella pines, cypresses and oaks.

For 20 years, we've been committed to protect the environment.

The vineyard obtained organic certification in 2009 and the Demeter label in 2021.

The estate recreates the typical atmosphere of a Provencal village, with its square, restaurants and Villa La Coste, the gastronomic restaurant where leading French chef Hélène Darroze works with the estate's wines, which are made for gastronomy.

Raimonds finds this out as he tastes some of the Coteaux d'Aix-en-Provence PDO range: *Les Pentes Douces* and *Grand Vin*. "I really like the minerality of the cuvée *Les Pentes Douces white 2021*", he says. Mr. Gimenez explains that the old, north-facing rolle vines produce grapes with a thick skin, which reinforces the refreshing bitterness on the finish. The combination of altitude, northern exposure, the Mistral wind and the Mediterranean grape varieties ensures the freshness of all the wines. With its velvety smoothness, *Les Pentes Douces red 2019* settles us comfortably, in the cool, amidst garrigue and spices. This wine is a real treat! The Château La Coste team is a close-knit group. There's a common energy behind the work, and everything is openly visible. Visitors can see work in progress during sorting, pressing and bottling, like an open kitchen. We're lucky enough to visit the impressive winery just 17 m below ground, where we'll get to know the jars with the lovely name of Cocciopesto, a mix of terracotta and cement.

Château La Coste is constantly on the move, and has not finished surprising us with its new winery and hotel under construction. The best thing to do is to come and enjoy Château La Coste's complete and varied offer, with a nice glass of wine in hand!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-LA-COSTE.COM



Le centre d'art de Tadao Ando.

© Château La Coste / Andrew Pattman



CHÂTEAU ROUBINE

le palais du rosé qui s'ouvre à l'oenotourisme

Raimonds Tomsons et Valérie Rousselle.

« En 1994, quand mon père m'a amenée à Lorgues, sur ce domaine viticole entouré de roses et de lavandes, j'ai su tout de suite que ma vie serait ici », dit Valérie Rousselle, vigneronne et propriétaire du Château Roubine, 18^e cru classé de Provence.

Cette Tropicane, passionnée de nature et de sa Provence natale, a depuis créé un véritable palais du rosé dans lequel grandit une famille épanouie et unie. Ses enfants, Victoria, Adrien et Léonard reprennent peu à peu les rênes avec l'idée de faire de l'excellence au milieu de cette nature qu'ils respectent au plus haut point. Nous sommes sur la terrasse avec Capucine Bonnant, responsable export pour le château.

Raimonds Tomsons observe ce magnifique vignoble de 72 ha d'un seul tenant, entouré de 100 ha de forêt de pins, de chênes et d'oliviers. La proximité de la mer, du Verdon, de la montagne et du vent frais venu des Alpes créé un microclimat idyllique pour la vigne certifiée en bio et biodynamie. Nous descendons pour visiter la cuverie et le chai où foudres et barriques se côtoient, ainsi que les œufs en béton « qui apportent une texture légèrement beurrée, riche et ronde notamment pour la ligne *Lion & Dragon* », nous dit Capucine.

Ici, tout se fait en douceur : le pressurage, l'extraction, le vieillissement : « Nous recherchons des profils de vins élégants, ronds, frais, féminins ».

Nous remontons pour déguster et voilà que Valérie Rousselle arrive avec son énergie, son enthousiasme et son charisme légendaires. « Bienvenue ! Nous sommes très heureux de vous recevoir et encore bravo pour votre titre ! », s'exclame Valérie qui affectionne les sommeliers et



La famille Rousselle.

les chefs. D'ailleurs ses vins, à 95% rosés, sont faits pour la gastronomie.

Raimonds se régale avec *La vie en rose, Premium, Inspire, Lion & Dragon*. À la question, quel vin préférez-vous ?, il répond : « J'aime vraiment tous vos vins, le choix dépendra juste de l'humeur, de la personne qui m'accompagne et du plat ». Les vins du Château Roubine, en AOP Côtes-de-Provence, expriment parfaitement le style provençal, et l'ajout du tibouren et du sémillon aux cépages classiques, fait la différence, c'est la signature du château :

complexité, richesse de la palette aromatique, fraîcheur et élégance.

Raimonds se régale également avec les rouges et les blancs.

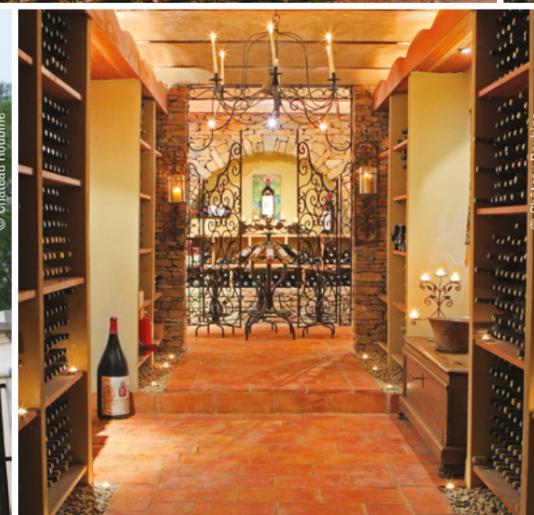
Château Roubine a décidé tout pour plaire. De grands projets sont en route pour proposer une expérience unique en Provence : lodges dans les arbres, spa, restaurant gastronomique, soirées musicales... La 3^e génération a de qui tenir ! À bientôt Roubine !

Château Roubine, the rosé palace opens up to wine tourism || *"In 1994, when my father took me to Lorgues, to this vineyard surrounded by roses and lavender, I knew right then that my life would be here", says Valérie Rousselle, winemaker and owner of Château Roubine, Provence's 18th Cru Classé.*

This Tropezian, who's passionate about nature and her native Provence, has since created a veritable rosé palace in which a blossoming, close-knit family is growing up. Her children, Victoria, Adrien and Léonard, are gradually taking over the reins, inspired by their passion for excellence in the midst of nature. We're on the terrace with Capucine Bonnant, the château's export manager.

Raimonds Tomsons observes this magnificent 72-hectare single vineyard, surrounded by 100 hectares of pine, oak and olive forests. Its close proximity to the sea, the Verdon river, the mountains and the fresh breeze from the Alps creates an idyllic microclimate for the vines, certified organic and biodynamic. We make our way down to visit the winery and cellar, where vats and barrels stand side by side, as well as the cement eggs "which provide a slightly buttery, rich and round texture, especially for the *Lion & Dragon* line", says Capucine.

Here, everything is done with care: pressing, extraction, ageing: "We're looking for elegant, round, fresh, feminine wine profiles". We go back upstairs for a tasting, before Valérie Rousselle arrives with her legendary energy, enthusiasm and charisma. "Welcome! We're delighted to host you, and congratulations once again on your title!" exclaims Valérie, who is very fond of sommeliers and chefs. In fact, 95% of her rosé wines are made for gastronomy.



Raimonds enjoys *La vie en rose, Premium, Inspire, Lion & Dragon*. When he was asked which wine he liked best, he replied, "I really like all your wines, the choice will just depend on the mood, the person accompanying me and the dish". The wines of Château Roubine, in AOP Côtes-de-Provence, perfectly express the Provençal style. By adding tibouren and sémillon to the classic grape varieties, Château Roubine makes a difference:

complexity, a rich aromatic palette, freshness and elegance.

Raimonds also enjoys reds and whites.

Château Roubine has it all. Major projects are currently underway to offer a unique experience in Provence: tree lodges, spa, gourmet restaurant, musical evenings... The 3rd generation has what it takes! See you soon, Roubine!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUROUBINE.COM

LA FONT DES PÈRES

mise sur l'avenir, et quel avenir radieux !

« Quand j'ai vu ce lieu magique en 2010 avec ma femme, il n'y avait rien d'autre que des vignes. J'ai demandé tout de suite où je pouvais signer ! ».



Philippe Chauvin, Jean-Luc Codaccioni, Raimonds Tomsons et Albin Guigou.

Ça en dit long sur le personnage! Philippe Chauvin est donc l'heureux propriétaire du domaine de la Font des Pères depuis ce jour-là. Cet entrepreneur audacieux et visionnaire accueille Raimonds Tomsons avec son « accent anglais authentique » ! Avec son équipe, il a fait de ce bout de terre situé sur la commune du Beausset, un superbe écrin provençal. Imaginez 14 ha dont 8 ha de vignes en appellation Bandol, 2 restaurants dont un gastronomique, 3 villas avec 15 chambres d'hôtes – bientôt 23 – ou suites avec piscine, des salles de réception pour séminaires, un potager entretenu comme un jardin, un futur spa, et le tout au milieu d'essences provençales enivrantes.

La Font des Pères est un petit village où il fait bon séjourner.

Le restaurant gastronomique offre une vue idyllique et panoramique sur la Sainte-Baume, la mer et les 200 restanques exposées au nord. Nous pouvons observer les vignes fouettées par le Mistral. « Nous avons une chance extraordinaire avec ce



© Domaine de la Font des Pères

terroir. L'exposition nord, le sol caillouteux, les 300m d'altitude, le Mistral, l'influence de l'air marin... ». Effectivement, tout est propice à l'épanouissement de la vigne et en particulier du mourvèdre, cépage roi dans l'appellation Bandol.

Lors du dîner concocté par le chef Raphaël Linossier, particulièrement doué et créatif, Raimonds a noté l'élégance et la fraîcheur des vins. « C'est exactement ce que nous recherchons, nous dit Philippe. Je viens de la Loire et en m'installant ici, j'ai voulu sortir des sentiers battus en proposant à notre clientèle des vins de terroir, certes, mais surtout digestes. L'idée est que l'on ressorte de table plutôt légers ! ». L'offre est variée. Raimonds tombe sous le charme des rosés de garde, notamment avec le *Bandol rosé 2017*, mais aussi des blancs « parce que la Provence, ce n'est pas QUE rose ! ». La Font des Pères le prouve admirablement bien. Les blancs représentent 30 % de la production. Les Bandol rouges – 50 % – ne sont pas en reste et leur profil frais et raffiné est admirable. Voilà de quoi vivre une expérience immersive sur plusieurs jours. Rendez-vous sur la terrasse panoramique, au coucher du soleil, avec à la fin du dîner, un verre de vodka ou de gin distillés sur place. Ce sont les dernières créations, ô combien délicieuses, de Philippe Chauvin qui mise sur l'avenir, et quel avenir radieux !

La Font des Pères, un nom à retenir... Avis aux petits porteurs qui souhaiteraient investir dans ce joyau !



© Domaine de la Font des Pères

La Font des Pères is betting on the future, and what a bright future it is! || *“When I saw this magical place in 2010 with my wife, there was nothing there but vines. I immediately asked where I could sign!”*

That says a lot about the character! Philippe Chauvin has been the proud owner of Domaine de la Font des Pères ever since. This bold, visionary entrepreneur welcomes Raimonds Tomsons with his "authentic English accent"! With his team, he has turned this piece of land in the commune of Le Beausset into a superb Provençal jewel case. Just imagine 14 hectares, including 8 hectares of Bandol appellation vines, 2 restaurants, including a gourmet one, 3 villas with 15 guest rooms - soon to be 23 - or suites with swimming pools, seminar rooms, a vegetable garden tended like a garden, a future spa, and all set among breathtaking Provençal essences.

La Font des Pères is a delightful little village to stay in.

The gourmet restaurant offers an idyllic, panoramic view of the Sainte-Baume, the sea and the 200 north-facing restanques. We can watch the vines being lashed by the Mistral wind. “We're extraordinarily lucky with this terroir. The northern exposure, the stony soil, the 300 m altitude, the Mistral wind, the influence of the sea air...”

Indeed, everything is just right for vines to flourish, especially Mourvèdre, the king of grape varieties in the Bandol appellation.

At the dinner concocted by particularly talented and creative chef Raphaël Linossier, Raimonds noted the elegance and freshness of the wines. “This is exactly what we're looking for, says Philippe.

I'm from the Loire, and when I set up here, I wanted to get off the beaten track and offer our customers wines that are certainly local, but above all easy to digest”. The idea is that you should leave the table feeling rather light! The range is varied. Raimonds falls under the spell of the rosés de garde, notably the *Bandol rosé 2017*, but also the whites “because Provence isn't ONLY pink!”. La Font des Pères proves this admirably well. Whites account for 30% of production.

The Bandol reds - 50% - are not to be outdone, and their fresh, refined profile is admirable. An immersive experience over several days. Rendezvous on the panoramic terrace at sunset, with

a glass of vodka or gin distilled on site at the end of dinner. These are the latest, oh-so-delicious creations from Philippe Chauvin, who is betting on the future - and what a bright future it is!

La Font des Pères is a name to remember... Watch out for small investors wishing to invest in this jewel!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.LAFONTDESPERES.COM

DOMAINE DE FRÉGATE*

ou comment casser les codes avec un mourvèdre des plus frais...

C'est en golfette que nous visitons, avec Raimonds Tomsons, le vignoble de 30 ha du Domaine de Frégate accroché sur la colline de Bandol. Il traverse un parcours de golf de 90 ha. Par endroits, la terre est tellement caillouteuse que notre périple se transforme en rodéo !



«Voilà une des caractéristiques de Frégate, c'est son sol calcaire!»,

nous dit fièrement Antonin Thiollier, l'actuel gérant. Il représente, avec son frère Rémy, la 4^e génération. Le domaine fait partie de la famille depuis 1871. Au départ, il n'y avait que 10 ha de vignes et le vignoble a pris forme petit à petit jusqu'à sa création en 1971. Nous faisons une halte. Un paysage de rêve nous cueille, nous surplombons la mer, les deux montagnes Sainte Baume et Sainte Victoire nous regardent et les vignes nous encerclent, ornées de palmiers et d'oliviers. Magnifique ! Les autres caractéristiques de Frégate sont là : l'influence de l'air marin, l'exposition nord, le mistral et le cépage mourvèdre « qui se sent bien quand il a la tête au soleil et les pieds dans l'eau ». Il est plus qu'en majorité dans les assemblages, voire parfois à 95 %. Ce cocktail détonant donne une fraîcheur incroyable aux vins. Nous rentrons donc pour déguster ce terroir singulier, en passant devant la maison familiale qui regroupe aujourd'hui toutes les générations

qui vivent en pleine nature préservée. Ça sent bon la garrigue et la mer. Le vignoble sera bientôt converti en bio mais les excellentes conditions climatiques assainissent la vigne d'elles-mêmes.

* du provençal frégata :
casser des pierres pour planter.

Florence Corbalan / Photos : Sylvain Thiollier - Frégate



Raimonds Tomsons entouré d'Antonin et Rémy Thiollier.

Raimonds, qui est letton, est accueilli par des chants de son pays. Rémy est un passionné du Festival National Letton du Chant et de la Danse qui a lieu à Riga tous les 5 ans. Il en revient. Raimonds est ému, il fredonne quelques notes du célèbre *Pūt, vējiņi*. Il est aussi agréablement surpris par les notes que révèlent les vins : « J'aime beaucoup les vins blancs de Provence en général et celui-ci, en particulier », en parlant du *Frégate Bandol blanc 2022*. La verticale des bandols rouges de 2019 à 1993 en passant par le 2012 l'impressionne : « Je suis surpris par le raffinement, la fraîcheur, le soyeux des tanins de vos rouges et leur potentiel de vieillissement ». La signature fraîche de Frégate se transmet à travers les générations qui se tiennent la main, tel le symbole de l'ADN.

Bon anniversaire au domaine qui fête ses 50 ans et longue vie à Frégate qui nous a fait vivre un moment mémorable. De bien belles émotions de dégustation sont à venir...



Raimonds Tomsons et Antonin Thiollier.



Domaine de Frégate* or how to break codes with a fresh Mourvedre... || We're touring the 30-hectare vineyard of Domaine de Frégate on the Bandol hillside in a golfette with Raimonds Tomsons. It crosses a 90-hectare golf course. In some places, the soil is so stony that our journey turns into a rodeo!

“Here's one of the characteristics of Frégate, its limestone soil!”

proudly states Antonin Thiollier, the current manager. Along with his brother Rémy, he represents the 4th generation. The estate has been in the family since 1871. Initially, there were

only 10 ha of vines, and the vineyard gradually took shape until its creation in 1971. We make a stop. A dreamy landscape surrounds us, overlooking the sea, the mountains Sainte Baume and Sainte Victoire look down on us and the vines encircle us, adorned with palm and olive trees. Magnificent! Here we find the other characteristics of Frégate: the sea air's influence, the northern exposure, the mistral and the Mourvedre grape variety “which feels good when its head is in the sun and its feet are in the water”. Mourvedre is more than a majority in the blends, sometimes even 95%. This explosive cocktail gives the wines incredible freshness. On our way back to taste this singular terroir, we pass the family home, which today houses all the generations who live in the midst of unspoiled nature. It smells of garrigue and sea. The vineyard will soon be converted to organic farming, but the excellent weather conditions are taking



care of themselves. Raimonds, who is originally from Latvia, is greeted by songs from his homeland. Rémy is a passionate fan of the Latvian National Festival of Song and Dance, which takes place in Riga every 5 years. He has just returned. Raimonds is deeply moved, humming a few notes of the famous *Pūt, vējiņi*. He's also pleasantly surprised by the notes the wines reveal: “I really like Provence white wines in general and this one, in particular”, speaking of the *Frégate Bandol white 2022*. The vertical of red Bandols from 2019 to 1993 via 2012 impresses him: “I'm surprised by the refinement, freshness, silky tannins

of your reds and their aging potential”. *Frégate's* fresh signature is passed down through the generations, holding hands like the DNA symbol.

Happy 50th birthday to the estate, and long live *Frégate*, who gave us a memorable experience. We look forward to enjoying many more exciting tastings...

* from Provençal frégata: breaking stones for planting.

EN SAVOIR → WWW.DOMAINEDEFREGATE.COM

© Château Démonpère



LE CHÂTEAU DEMONPÈRE s'ouvre à l'international !

« Je suis venu ici pour cultiver l'AUTHENTIQUE ». Cette phrase, tirée de Jean de Florette de Marcel Pagnol, résume à elle seule le projet des actuels propriétaires, *Géraldine et Yves Journal*.

Ils ont découvert cette propriété en 2011, accompagnés d'Anne Chenevas-Paule, la directrice administrative et commerciale. Avec Raimonds Tomsons, nous visitons les extérieurs de cette ancienne bergerie du XV^e siècle. Dans son prolongement, nous tombons sous le charme d'une magnifique bastide entièrement rénovée. Le Jardin des Simples — où l'on cultive des plantes médicinales — parfume les alentours avec ses herbes aromatiques. La vue est imprenable sur une nature harmonieuse. 32 ha de vignes côtoient 17 ha d'oliviers, le tout, au cœur d'une forêt de 100 ha. Yves Journal est un amoureux de la nature, il la célèbre notamment à travers l'art avec de grandes sculptures de bronze qui rappellent celles du sculpteur Aristide Maillol.

La visite continue avec la nouvelle cave et ses panneaux photovoltaïques où sont restées d'anciennes cuves en béton rénovées. Ici, l'écologie et le développement durable sont primordiaux. Le chef de culture, maître de chai et directeur général du château, Benoît Laure, s'investit dans une agriculture plus que respectueuse. Les labels Bio, HVE, PEFC et Vignobles & Découvertes sont une preuve de quête écologique à tous les niveaux.

Nous terminons par le chai et la boutique où nous attendent les 5 cuvées de Château Démonpère, dans les 3 couleurs et en AOP Côtes de Provence. « C'est la première fois que je déguste l'AOP Côtes de Provence Notre Dame des Anges », nous dit Raimonds. Fabien, le vendeur du caveau, nous explique que le vignoble bénéficie d'un microclimat ainsi que d'un



Anne Chenevas-Paule et Raimonds Tomsons.

sol de ferrite propice à l'élaboration des rouges. Les vins rouges et les blancs sont d'ailleurs de plus en plus demandés. Il est temps d'augmenter la production en plantant davantage de syrah, grenache, cabernet-sauvignon et rolle. Raimonds semble apprécier le style discret des rosés et le caractère concentré et épicé des rouges, taillés pour la gastronomie. Aujourd'hui, le Château Démonpère a les

épaules pour s'ouvrir au marché international. Avis aux agents qui aiment les challenges! Cette année, en plus des animations œnotouristiques qui remportent un vif succès, plusieurs projets Art & Vin vont voir le jour. Ce sera l'occasion de découvrir ce château et ses produits du terroir lors de soirées théâtrales, musicales, de rencontres littéraires, et autres !

Château Démonpère opens up internationally!

|| "I came here to grow the AUTHENTIC". This phrase, taken from Marcel Pagnol's *Jean de Florette*, sums up the vision of current owners *Géraldine and Yves Journal*.

They discovered this property in 2011, accompanied by Anne Chenevas-Paule, the sales and administrative manager. With Raimonds Tomsons, we visit the exterior of this former 15th century sheepfold. In its extension, we fall under the spell of a magnificent, completely renovated bastide. The Jardin des Simples — where medicinal plants are grown — perfumes the surroundings with its aromatic herbs. The view is breathtaking,

overlooking a harmonious natural environment. 32 ha of vines rub shoulders with 17 ha of olive groves, all in the heart of a 100 ha forest. Yves Journal is a lover of nature, and celebrates it through art, with large bronze sculptures reminiscent of those by the sculptor Aristide Maillol.

The tour continues with the new cellar and its photovoltaic panels, where renovated concrete vats remain. Here, ecology and sustainable development are paramount. The château's vineyard manager, cellar master and general manager, Benoît Laure, is committed to agriculture that is more than respectful of the environment. Organic, HVE, PEFC and Vignobles & Découvertes labels are proof of his ecological quest at every level.



© Château Démonpère

We finish off with a visit to the cellar and boutique, where the 5 cuvées of Château Démonpère await us, produced in all 3 colors and in AOP Côtes de Provence.

"This is the first time I've tasted AOP Côtes de Provence Notre Dame des Anges", says Raimonds. Fabien, the cellar's salesman, explains that the vineyard benefits from a microclimate and ferrite soil ideal for producing red wines. Red and white wines are increasingly in demand. It's time to increase production by planting more Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon and Rolle. Raimonds seems to appreciate the discreet style of the

rosés and the concentrated, spicy character of the reds, made for gastronomy. Today, Château Démonpère is ready to take on the international market. Calling all agents who like a challenge! This year, in addition to the highly successful wine tourism events, several Art & Vin projects will be launched. This will be an occasion to discover the château and its local produce during theatrical and musical evenings, literary encounters and more!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU.DEMONPERE.COM

CHÂTEAU DE CHAUSSE

sous les projecteurs et en grand écran

Le soleil, les cigales, le mistral, l'air marin, tout y est. La scène s'ouvre sur un paysage provençal saisissant. Plan large sur 55 ha de forêt naturelle où s'épanouissent 15 ha de vignes certifiées en bio, qui encerclent une superbe bastide.



L'ambiance est paisible, nous sommes loin de la foule et du bruit qui règnent à Saint-Tropez, alors que la plage est à 2 km ! Cet écrin de paix et de nature s'appelle Château de Chausse, entièrement rénové en 2020 par ses propriétaires, Charles et Clo Cohen d'origine new-yorkaise, et amoureux de la France depuis toujours. Après 2 ans de travaux, les portes du château sont grandes ouvertes au public avec une belle offre œnotouristique. Il est temps de venir voir, sentir et goûter les Côtes-de-Provence issus de cinsault, grenache, pour les rosés ; syrah, cabernet sauvignon, pour les rouges, et rolle et viognier, pour les blancs. M. Cohen est passionné de design, de cinéma et de vin. Cela se voit. Les volumes sont grands, tout est harmonieux, lumineux, et le lieu nous raconte déjà une histoire.

Raimonds Tomsons est accueilli par Clément Bussier, responsable vigne et cave. Travelling avant vers le hall majestueux qui dessert la grande et belle boutique ressemblant à une joaillerie, ainsi que la cuverie et le chai où sont lentement mûrés, dans une ambiance feutrée, les

cuvées les plus qualitatives. Ici, les sols de schistes sont particulièrement favorables à la création de grands vins rouges qui nécessitent un long élevage.

Charles Cohen apprécie visiblement être hors cadre, il se démarque en développant une gamme de vins rouges de garde alors que partout ailleurs, les rosés priment. Panoramique vertical, nous empruntons le large escalier qui nous mène à l'étage pour déguster dans une salle dédiée donnant sur une jolie terrasse avec vue. Zoom avant sur la cuvée *Diamant blanc 2020*, 100% rolle. Raimonds a un sourire de satisfaction. La cuvée *Tourmaline rosé 2019*, élevée en barrique, l'embarque sur des accords gastronomiques et les projecteurs s'allument sur *Rubis rouge 2017* qui nous donne beaucoup de plaisir.

En parlant de plaisir et de projection, Château de Chausse aura sa propre salle de cinéma en 2024. Imaginez un bon Truffaut ou un bon Chabrol, tout en dégustant un verre de pierres précieuses... Nous repartons avec l'agréable sensation d'avoir un peu participé au long métrage de la belle histoire humaine du Château de Chausse qui va rester longtemps à l'affiche...

Margot Inzirillo, Raimonds Tomsons, Clément Bussier.



Château de Chausse in the spotlight and on the big screen || *The sun, the cicadas, the mistral, the sea air, it's all there. The stage opens onto a striking Provencal landscape. A wide shot of 55 hectares of natural forest and 15 hectares of certified organic vines, encircling a superb bastide.*

The atmosphere is peaceful, far from the crowds and noise of Saint-Tropez, even though the beach is just 2 km away! This haven of peace and nature is called Château de Chausse, completely renovated in 2020 by its owners, Charles and Clo Cohen of New York origin, and lifelong French lovers. The chateau's doors are now wide open to the public, after a 2-year renovation, and the wine-tourism on offer is superb. It's time to come and see, smell and taste the Côtes-de-Provence wines made from Cinsault and Grenache for the rosés, Syrah and Cabernet Sauvignon for the reds, and Rolle and Viognier for the whites.

Mr. Cohen is passionate about design, cinema and wine. That's obvious. Volumes are large, everything is harmonious and luminous, and the place is already telling us a story.

Raimonds Tomsons is greeted by Clément Bussier, vineyard and cellar manager. Travelling forward to the majestic hall that leads to the large, beautiful boutique resembling a jewelry shop,

as well as the winery and cellar where the highest-quality cuvées are slowly matured in a hushed atmosphere. Here, the schist soils are particularly favorable to the creation of great red wines that require long ageing.

Charles Cohen clearly enjoys being out of the limelight, and has set himself apart by developing a range of long-keeping red wines, whereas everywhere else, rosés take precedence. As we take a vertical panoramic view, we walk up the wide staircase leading to the first floor, where we start our tasting in a dedicated room opening onto a lovely terrace overlooking the valley. Zoom in on the cuvée *Diamant blanc 2020*, 100% Rolle. Raimonds smiles with satisfaction. The barrel-aged cuvée *Tourmaline rosé 2019* takes him on a gastronomic pairing, and the spotlight turns to *Rubis rouge 2017*, which gives us great pleasure.

Speaking of pleasure and projection, Château de Chausse will have its own cinema in 2024. Just imagine watching a good Truffaut or Chabrol film, while sipping a glass of gemstones... We leave with the pleasant feeling of having played a small part in the long human story of Château de Chausse, which will remain on the screen for a long time to come...

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUDECHAUSSE.FR



Laurine Bonaccorci, Clément Bussier, Raimonds Tomsons, Margot Inzirillo et Virginie Swirc.

LE DOMAINE DE METIFIOT

est en train d'écrire une belle partition...

Depuis la création du domaine en 2016, rien n'est laissé au hasard. Benoît Bateman s'est lancé un beau défi sur les terres familiales de Laurence, sa femme. Avec Raimonds Tomsons, nous le rencontrons sur la grande terrasse qui surplombe 20 ha de vignes et les champs d'oliviers.



Raimonds Tomsons et Benoît Bateman.

Au loin, on devine la façade du Palais des Papes d'Avignon. C'est superbe ! Cet entrepreneur, jadis à la tête d'un gros commerce florissant de pommes de terre, s'est pris de passion pour le vin. Mais attention, Benoît est un homme passion-

né et curieux, certes, mais il a besoin de comprendre et de maîtriser absolument tous les process. Il s'est formé auprès d'illustres vignerons et il a choisi les méthodes qui lui correspondaient le mieux pour créer son propre vignoble, toujours

dans l'intérêt de la nature. « Je veux donner du sens à la vie de ma famille, je veux donner une direction pour le futur et la protection de ce lieu est primordiale ». Le vignoble est entièrement bio depuis le début, bientôt en biodynamie, et toutes les étapes à la vigne, en cuverie, au chai et à l'embouteillage vont dans le sens de la préservation de l'environnement.

Raimonds est impressionné par les moyens techniques ultra modernes dont dispose le domaine. Le process de fabrication du vin est tracé à tout moment (Les OAD – capteurs dans les vignes pour vérifier l'état sanitaire du raisin –, le système Lamouroux – pour vérifier la température des fermentations et la thermorégulation au chai).

Cette maîtrise se retrouve dans toute la gamme. Que ce soit l'Essentielle en IGP Alpilles, la gastronomique en AOP Baux de Provence ou la 100 %, qui sont des cuvées de monocépages. « Vous avez là un beau potentiel, dit Raimonds, ça vaut la peine de poursuivre dans cette direction ». Benoît et Edouardo Pincheira, le directeur technique, sont ravis. Le choix de planter 13 cépages sur 20 ha de sols très variés ouvre de belles opportunités de créations. Raimonds a l'œil qui frise en dégustant le 100 % chardonnay, « c'est un très bel exemple de chardonnay charnu avec beaucoup de pureté ». L'AOP rosé 2021 semble également le régaler sans oublier la syrah 100 % 2019, élevée en cuve tronconique, qui ne le laisse pas indifférent...

« Le vin et la musique, c'est la même chose », a-t-on dit à Benoît.

En effet, quand on crée une belle symphonie, il faut choisir les bons instruments et savoir les faire sonner ensemble. Quand on veut créer de très jolis vins, comme c'est le cas ici, toutes les étapes, et notamment celle de l'assemblage, sont primordiales. Le domaine de Métifiot est en train d'écrire une bien belle partition...



Domaine Métifiot is writing a beautiful score...

|| Since the creation of the domaine in 2016, everything has been planned. Benoît Bateman has set himself a great challenge on his wife Laurence's family land. We meet him with Raimonds Tomsons on the large terrace overlooking 20 hectares of vines and olive groves.

In the distance, you can make out the façade of the Palais des Papes in Avignon. Superb! This entrepreneur, once head of a thriving potato business, has developed a passion for wine. Benoît is a passionate and curious man, but he needs to understand and master every process. He trained with illustrious winemakers and chose the methods that best suited him to create his own vineyard, always in the interest of nature. "I want to give meaning to my family's life, I want to give a direction for the future, and protecting this place is paramount". The vineyard has been entirely organic from the outset, soon to be biodynamic, and every step in the vineyard, vat room, cellar and bottling is geared towards preserving the environment.

Raimonds is impressed by the estate's ultra-modern technical resources. The wine-making process is tracked at all times (OADs - sensors in the vines to check the health of the grapes - the Lamouroux system - to check the temperature of the fermentations and thermoregulation in the winery).

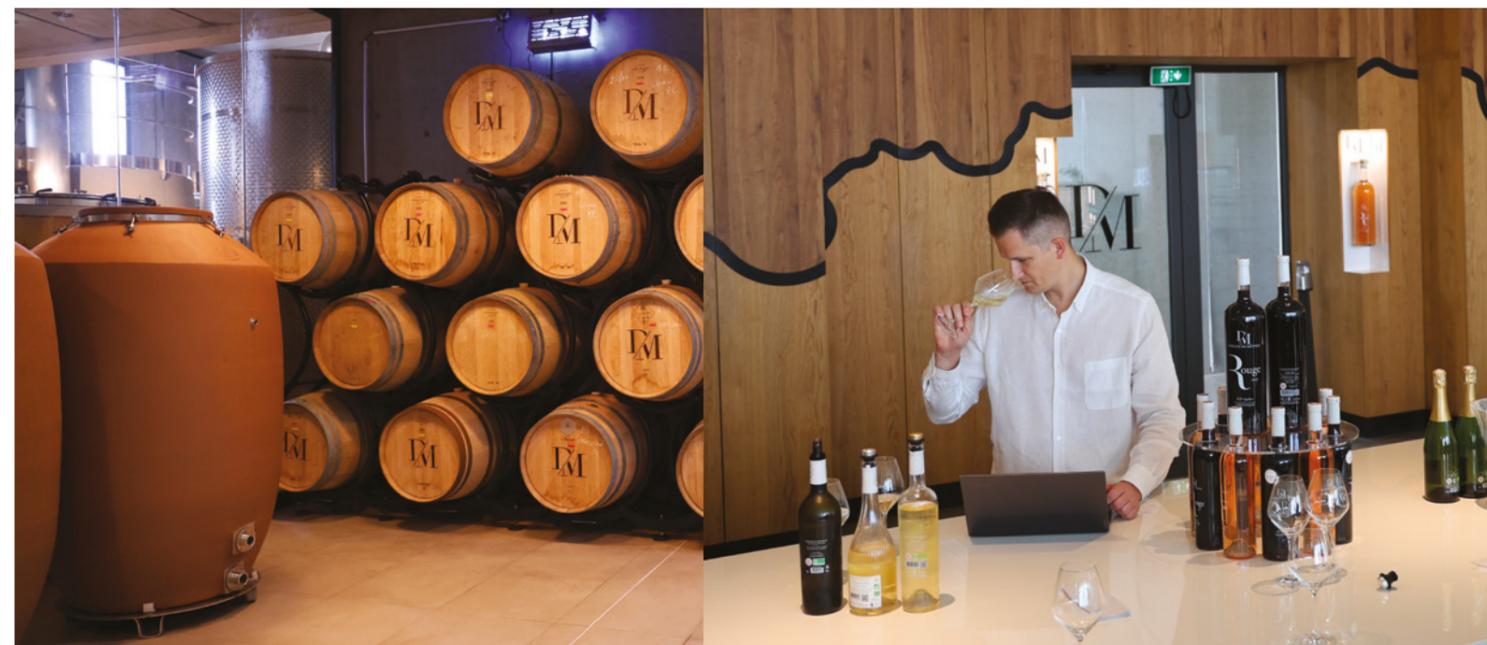
This mastery extends to the entire range. Whether it's the Essentielle in IGP Alpilles, the gastronomique in AOP Baux de Provence or the 100%, which are single-varietal cuvées. "You have great potential here, says Raimonds, and it's worth continuing in this direction". Benoît and Edouardo Pincheira, the technical director, are delighted. Planting 13 grape varieties on 20 hectares of very varied soils opens up great creative opportunities. Raimonds' eye twinkles when he tastes the 100% Chardonnay: "It's a very fine example of a full-bodied Chardonnay with great purity". The AOP rosé 2021 also seems to delight him, not to mention the 100% Syrah 2019, aged in truncated cone vats, which doesn't leave him indifferent...

*"Wine and music are the same thing,"
Benoît was told.*

Indeed, when creating a beautiful symphony, you need to choose the right instruments and know how to make them sound together. When you want to create beautiful wines, as is the case here, all the stages, and especially the blending, are essential. Domaine de Métifiot is writing a beautiful score...

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.DOMAINEDEMETIFIOT.FR



Le carnet de route de Raimonds Tomsons

Raimonds Tomsons's reviews

CHÂTEAU DE SANNES

Aciana Luberon Rosé 2022

Robe : claire et brillante avec une couleur rose pâle et des reflets argentés. **Nez** : aromatique et lumineux, sur la pêche à chair blanche et la nectarine compotées, complétées par des pétales de rose et de fines épices. Nez très jeune, plein d'arômes primaires frais.

Bouche : moyennement corsée, avec une grande fraîcheur et une grande pureté appétissantes. Présente une belle expression fruitée en milieu de bouche, sur la pêche à chair blanche compotée, rhubarbe, soutenue par une douce note épicée de gingembre et de poivre blanc, avec une finale nette et épicée.

Un rosé au style jeune et frais, rempli d'arômes primaires éclatants. Parfait pour une journée d'été à paresser sur la terrasse.

Color: clear and bright with a pale rose color and a silver sheen. **Nose**: aromatic and bright nose with pure white fleshed peach and nectarine compote, complemented with rose petals and fine spiciness. Very youthful nose, full of fresh primary aromatics. **Palate**: medium weight with great mouthwatering freshness and purity. Showing beautiful expression of fruit on the midpalate with white fleshed peach compote, rhubarb, supported by gentle spicy note of ginger and white pepper with a clean and spicy finish.

A youthful and fresh style rose, full of bright primary aromas. Perfect for a lazy summer day on the terrace.

CHÂTEAU DE SANNES

Terre de Sannes Luberon Rouge 2020

Robe : limpide et brillante avec un cœur rubis intense et des reflets violets. **Nez** : aromatique, plein de baies noires très mûres, comme la cerise noire, la myrtille, complétées par des épices poivrées intenses et de fines notes de bois torréfié, de vanille, arômes de réglisse, café torréfié. L'aération révèle de douces notes de belle évolution, avec des notes terreuses et boisées. Toujours en développement et complexe. **Bouche** : corps ample avec des tanins expressifs mais mûrs et une acidité suffisante ajoutant de la fraîcheur. Le milieu de bouche est dense, avec des notes sucrées de cerise rouge et noire, de prune, de savoureuses notes de garrigue et d'épices sèches. Saveurs attrayantes de grain de café torréfié et de réglisse, finale chaleureuse et épicée.

Un vin rouge chaleureux et épicé, avec des tanins mûrs et une grande concentration de fruits noirs mûrs et sucrés. Idéal avec de riches ragoûts de viande aux épices et aux fruits secs ou avec du fromage à pâte dure affiné.

Color: clear and bright with an intense ruby core and purple reflections. **Nose**: aromatic, full of overripe dark berries like black cherry, blueberry, complemented by intense dark spices and fine roasted wood notes, vanilla, flavors of liquorice, roasted coffee. Aeration reveals gentle notes of fine evolution, with earthiness and woodland. Still developing and gaining complexity. **Palate**: full body with expressive but ripe tannin and sufficient acidity adding freshness. Midpalate is dense with sweet red and dark cherry, plum, savory garrigue notes and dry spices. Attractive flavors of roasted coffee bean and liquorice, warming and spicy finish.

A warming and spicy red wine with ripe tannin and great concentration of sweet ripe dark fruits. Great with wealthy meat stews with spice and dried fruits or mature hard type cheese.



DOMAINE DE TERREBRUNE

Bandol Rouge 2015

Robe : claire et brillante avec un noyau rubis moyennement intense et un bord grenat clair. **Nez** : arômes d'intensité moyenne, sur la cerise noire mûre, la prune et le cassis, soutenus par de fines notes d'évolution, de fumée et de cuir. Des saveurs d'épices sèches et de réglisse, un léger parfum de vernis à ongles qui ajoute une autre dimension. Nez complexe et étagé. **Bouche** : généreuse, avec un corps ample et une acidité fraîche en dessous, soutenue par des tanins crayeux mûrs. Le milieu de bouche est ample et dense avec une grande concentration, de généreuses notes de cerise noire et de prune noire sucrées. Très fine note chaleureuse d'épices sèches et de réglisse, notes de sauge séchée et de thym. Bouche complexe avec un grand potentiel de garde.

Un Bandol rouge très complet montrant la richesse et la densité du fruit, des épices, de la sarriette, avec des tanins charmants qui commencent à montrer une belle complexité et des notes d'évolution. Grande capacité de vieillissement pour les 20 prochaines années.

Color: clear and bright with a medium intense ruby core and a light garnet rim. **Nose**: medium intense aromatics with ripe dark cherry, plum and cassis fruits, supported by fine evolution notes of smoke and leather. Flavors of dry spice and liquorice, just a scent of nail varnish adding another dimension. Complex and layered nose. **Palate**: generous, with a full body and fresh acidity underneath, supported by ripe chalky tannin. Midpalate is ample and dense with great concentration of generous dark cherry and sweet dark plum. Very fine warming dry spice note and liquorice, savory notes of dried sage and thyme. Complex palate with great ageing potential.

Very complete Bandol red showing wealth and density of fruit, spice and savory herbs, with charming tannin starting to show fine complexity and evolution notes. Great ageing capacity for the next 20 years.

DOMAINE DE TERREBRUNE

Bandol Rosé 2022

Robe : claire et brillante avec une couleur rose moyennement intense et un léger reflet cuivré. **Nez** : parfumé, aux notes florales de pétales de rose, d'agrumes frais et de pêche et nectarine à chair blanche, soutenues par une touche de gingembre séché et de poivre blanc. Grande pureté et raffinement. **Bouche** : moyennement corsée avec une acidité vive et fraîche. Le milieu de bouche montre une grande intensité et une densité des fruits avec des notes sucrées de pêche et de nectarine à chair blanche, soutenues par du poivre blanc et des notes savoureuses d'herbes méditerranéennes. Un rosé avec une grande concentration et de l'équilibre.

Le Bandol rosé à son meilleur – une expression fruitée très pure avec de la densité, charnu en bouche, ouvrant également la voie au vieillissement. Excellent avec un crudo de thon au citron confit et aux câpres.

Color: clear and bright with a moderate rose color and slight coppery sheen. **Nose**: perfume nose with floral notes of rose petals, fresh citrus and white fleshed peach and nectarine, supported by a wisp of dried ginger and white pepper. Great purity and refinement. **Palate**: medium weight with bright and fresh acidity. The midpalate shows great intensity and density of fruit with sweet white fleshed peach and nectarine supported by white pepper and savory Mediterranean herbal note. A rosé with great concentration and balance.

Bandol rose at its finest – very pure fruit expression with density and flesh on the palate setting the stage for ageing as well. This would be great with tuna crudo with preserved lemon and capers.

CHÂTEAU ROMANIN

Les Baux de Provence Blanc 2021

Robe : limpide et brillante avec une couleur vert citron pâle et des reflets verdâtres. **Nez** : fine pureté d'agrumes délicats (citron frais, pamplemousse), soutenus par des herbes aromatiques, des amandes salées. Nez jeune, délicat et pur. **Bouche** : ample, corps de moyenne intensité, une acidité vive et alléchante. Le milieu de bouche montre une grande intensité de fruit avec du citron frais, du pamplemousse et de la pêche verte. Texture croquante et pure avec une fine note saline, un parfum savoureux d'herbes et d'amande fraîche. Finition pure et nette.

Un style complexe et légèrement riche, avec des fruits denses et une structure plus ample, laissant place au plaisir gastronomique et au potentiel de garde.

Color: clear and star bright with a pale lemon green color and greenish reflections. **Nose**: fine purity of delicate citrus (fresh lemon, grapefruit), supported by aromatic savory herbs, salty almonds. Youthful nose with delicacy and purity. **Palate**: ample palate with a medium weight and bright mouthwatering acidity. Midpalate shows great intensity of fruit with fresh lemon, grapefruit, green peach. Crispy and pure texture with a fine saline note, savory herbal scent and fresh almond. Pure and clean finish.

A complex and slightly rich style with dense fruits and more ample structure, giving way for gastronomic pleasure and ageing potential.

CHÂTEAU ROMANIN

Les Baux de Provence Rouge 2007

Robe : limpide et brillante avec un cœur grenat intense et un pourtour orangé confirmant l'évolution. **Nez** : raffiné et fin, très complexe et étagé, avec une fine pureté de cerise rouge séchée et de prune. Notes de maturité, de truffe, bois, fumée, herbes de Provence séchées et sarriette, se développant toujours avec une complexité étagée. **Bouche** : un corps légèrement au-dessus de la moyenne avec une grande fraîcheur et des tanins serrés mais très soyeux. Haute intensité et concentration, sans lourdeur. Le milieu de bouche est plein, sur la cerise rouge séchée, sur la prune, avec une légère sensation sucrée et mûre, herbes sèches méditerranéennes tel que la sauge et le thym, sarriette, animale et épicée. Grande longueur.

Très beau vin présentant des arômes multiples et une belle complexité. Raffiné et complet, un beau potentiel de garde. Parfait avec de l'agneau des Pyrénées cuit lentement en croûte d'herbes aromatiques.

Color: clear and bright with an intense garnet core and orange rim confirming evolution. **Nose**: refined and fine nose, very complex and layered, with fine purity of dried red cherry and plum. Maturity notes of truffle, woodland, smoke, dried savory Provence herbs, still developing with layered complexity. **Palate**: the palate has a weight slightly above moderate with tremendous freshness and tight but very silky tannin. High intensity and concentration without heaviness. Midpalate is full of dried red cherry, plum having that slight mature sweet sensation, Mediterranean dried herbs of sage and thyme, savory, meaty and spicy. Great length.

Very fine wine showing layers of flavors and fine complexity. Very polished and complete yet with ageing potential. Perfect with slowly cooked Pyrenees' lamb in a dried aromatic herb crust.

DOMAINE BARGEMONE

Le Viognier Méditerranée Blanc 2022

Robe : claire et brillante avec une couleur dorée moyennement intense et un léger reflet vert. **Nez** : très aromatique et lumineux, un classique du viognier, des fruits purs et mûrs à noyau (pêche et abricot), des parfums d'amandes et de fleurs jaunes comme l'acacia. Très jeune avec une belle pureté de fruit. **Bouche** : ample et dense, avec une grande concentration équilibrée et une acidité suffisamment vive. Le milieu de bouche présente une bonne concentration de fruits, avec une sensation d'abricot mûr et de pêche. Fraîcheur bien conservée et sans amertume. Gras et opulent sans être lourd, sarriette et amande fraîche en finale.

Belle expression du viognier montrant des fruits à noyau, purs et juteux, des notes de noisette et une texture grasse adaptée à une cuisine riche.

Color: clear and bright with a medium golden color and a slight green sheen. **Nose**: very aromatic and bright, a classic Viognier aromatics, pure ripe stone fruits of peach and apricots, scents of almonds and yellow flowers like acacia. Very youthful with a fine purity of fruit. **Palate**: ample and dense, with a great concentration balanced with sufficient brisk acidity. Midpalate shows good concentration of fruits, with a sensation of ripe apricot and peach. Well retained freshness and no bitterness. Oily and fat without being heavy, savory herbs and fresh almond on the finish.

Beautiful expression of Viognier showing pure juicy stone fruits, nuttiness and an oily texture suitable for rich style cuisine.

DOMAINE BARGEMONE

Bascule Vin de France Rouge 2022

Robe : brillante avec une couleur violette moyennement intense. **Nez** : vif et jeune, plein de fruits noirs fraîchement écrasés (kirsch), poivré et herbacé avec des parfums de violette, légère note terreuse apportant du dynamisme. **Bouche** : très fraîche, croquante, légère en corps, avec une acidité vive et des tanins très fins, pléthore de cerises rouges fraîchement écrasées, de fraises, de kirsch et de framboises, complétées par des notes poivrées, une touche d'épices herbacées. Net, pur et très croquant.

Syrah passionnante et joyeuse, avec une formidable fraîcheur, une expression fruitée croquante et une touche poivrée typique. Délicieux et facile à déguster. A déguster légèrement frais.

Color: bright with a medium intense purple violet color. **Nose**: bright and youthful, full of freshly crushed inky fruit like kirsch, peppery and herbaceous with scents of violet, slight note of earthiness adding lift. **Palate**: very fresh, crunchy, light in body, with a crisp acidity and very fine tannin, plethora of fresh crushed red cherry, strawberry, kirsch and raspberry, complemented with peppery notes, touch of herbal spiciness. Clean, pure and very crunchy.

Exciting and playful Syrah with tremendous freshness and crunchy fruit expression and the typical peppery edge. Very delicious and easy to enjoy. Enjoy slightly chilled.

CHÂTEAU LA COSTE

Les Pentes Douces Coteaux d'Aix-en-Provence Blanc 2021

Robe : limpide et brillante avec une couleur vert citron pâle. **Nez** : arômes doux avec du citron confit, des herbes aromatiques comme la sauge et le laurier, des notes de fleurs blanches, d'amande salée et des parfums de crème apportés par les lies, ajoutant une autre couche. **Bouche** : sèche, d'une corpulence moyenne, une grande fraîcheur. Le milieu de bouche est très doux avec une onctuosité et un gras attrayants, complétés par des agrumes et de la pomme verte écrasée, de douces herbes savoureuses de la Méditerranée avec une finale saline et nette.

Beau blanc de Provence aux fruits purs et au caractère salin typiquement méditerranéen qui accompagnera à merveille les anchois salés et autres crustacés.

Color: clear and bright with a pale lemon green color. **Nose**: gentle aromatics with preserved savory lemon, aromatic herbs like sage and bay leaf, hints of white blossom, salted almond and scents of gentle cream from the lees adding another layer. **Palate**: dry, with a medium weight, a great freshness. The midpalate is very soft with appealing oiliness and fat, complemented by citrus and crushed green apple, gentle savory herbs of Mediterranean with a saline and clean finish.

Beautiful Provence white with pure fruits and a typical saline Mediterranean character which would be a great partner for salty anchovies and other crustaceans.

CHÂTEAU LA COSTE

Grand Vin Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé 2022

Robe : claire et lumineuse, avec une couleur rose saumon pâle et de légers reflets cuivrés. **Nez** : aromatiques discrets et fins, sur la nectarine vive et la pêche à chair blanche. Une grâce florale de la fleur blanche et une touche de poivre blanc, une touche de vanille et d'épices. Nez très fin avec une belle pureté. **Bouche** : sèche, avec une structure légèrement supérieure à la moyenne, grande fraîcheur. Le milieu de bouche montre moins de caractère sur le fruit mais davantage sur la complexité. Texture et onctuosité soutenues par des épices douces et fines et des fruits à noyau à chair blanche, des agrumes mûrs. Très fine onctuosité provenant des lies, soutenue par une note saline donnant une finale nette et équilibrée.

Une fine expression du rosé reflétant plus de texture et de minéralité, avec un chêne bien intégré, ajoutant du corps et de la complexité à une cuisine méditerranéenne de style riche et également un potentiel de vieillissement.

Color: clear and bright with a pale salmon rose color and light coppery sheen. **Nose**: discrete and fine aromatics with bright nectarine and white fleshed peach. Floral grace of white blossom and a wisp of white pepper, a hint of vanilla and spice. Very refined nose with fine purity. **Palate**: bone dry with a structure slightly above moderate, great freshness. The midpalate shows a character less on the fruits but more on the complexity. Texture and oiliness supported by gentle spice and fine white fleshed stone fruits, ripe citrus. Very fine creaminess coming from the lees, supported by a saline note giving a clean and balanced finish.

A fine expression rose reflecting more texture and mineral side with well-managed oak adding weight and complexity for rich style Mediterranean cuisine and also ageing potential.

CHÂTEAU ROUBINE

Lion & Dragon Rose

Côtes de Provence Cru Classé Rosé 2022

Robe : claire et brillante avec une couleur rose modérée et un éclat cuivré. **Nez** : aromatique, ouvert, une jolie touche légèrement exotique, des notes pures de pêche à chair blanche, d'abricot, associées à des notes de chêne très fines, vanille, fumée, complétées par une grâce florale de fleur blanche et de pétale de rose. **Bouche** : dense et grasse, avec un corps généreux, équilibré par une fraîcheur appétissante. Le milieu de bouche présente une forte concentration aromatique de fruits à noyau roses, de melon, de marmelade d'orange, peau d'orange, épices fines et une douce onctuosité de cire d'abeille. Complexe et étagé avec une finale persistante.

Un vin sérieux et digne de son âge, avec beaucoup de concentration et de profondeur. Excellent accord avec un rouget poêlé accompagné d'une ratatouille et tapenade d'olives.

Color: clear and star bright with a moderate rose color and a copper sheen. **Nose**: aromatic with an open nose, an appealing slightly exotic touch, pure notes of white fleshed peach, apricot, combined with very fine oak notes, gentle vanilla and smoke, complemented by a floral grace of white blossom and rose petal. **Palate**: dense and oily, with a generous body balanced with mouthwatering freshness. Midpalate shows high flavor concentration of pink stone fruits, melon, orange marmalade, orange skin, fine spices and gentle creaminess of bees wax. Complex and layered with persistent finish.

A serious and age worthy rose with great concentration and depth. Great pairing with a fried red mullet with ratatouille and olive tapenade.

CHÂTEAU ROUBINE

Inspire Côtes de Provence Cru Classé Rouge 2019

Robe : claire et brillante avec un noyau rubis foncé intense et un bord violet. **Nez** : savoureux et terreux, avec des fruits noirs épicés comme la cerise, la prune et le cassis, associés à de généreuses notes épicées de clou de girofle et de réglisse. Saveurs intenses de garrigue, d'herbes savoureuses comme la sauge et le thym, fine note de chêne, de fumée et de bois légèrement carbonisé. Complexe et étagé. **Bouche** : généreuse, avec un corps rempli, équilibré par une acidité fraîche et des tanins à la texture crayeuse. Le milieu de bouche montre une bonne concentration et une bonne maturité avec des notes sucrées de cerise noire, de prune et de cassis. La richesse des épices sèches et des herbes provençales ajoute une dose supplémentaire de sensation de fraîcheur. Finale chaleureuse et longue.

Un très bel exemple de rouge provençal avec une belle concentration, des tanins polis et des parfums de garrigue savoureux. Excellent avec une côte de veau poêlée au beurre à la sauge et tapenade d'olives.

Color: clear and bright with an intense dark ruby core and purple rim. **Nose**: savory and earthy driven nose with dark spicy fruits like cherry, plum and black currant, combined with generous spice notes of clove and liquorice. Intense garrigue flavors of savory herbs like sage and thyme, fine oak note of smoke and gently charred wood. Complex and layered. **Palate**: generous with an almost full body balanced by fresh acidity and chalky textured tannin. Midpalate shows good concentration and ripeness with sweet dark cherry, plum and cassis. Wealth of dry spices and savory Provencal herbs adding additional dose of fresh sensation. Warming and long finish.

A very fine example of Provence red with fine concentration, polished tannin and savory garrigue scents. Excellent with a veal chop fried in butter with sage and olive tapenade.

DOMAINE DE LA FONT DES PÈRES

Bandol Blanc 2017

Robe : claire et lumineuse, avec une couleur citron intense et des reflets verts juvéniles. **Nez** : complexe, avec une intensité élevée d'herbes aromatiques, citron confit, pêche blanche et fleur blanche. L'aération révèle une douce compote de pêches, des notes crémeuses de cire et de lait. **Bouche** : corps moyen avec une texture grasse et une acidité fraîche et alléchante. Le milieu de bouche montre une grande densité de fruit avec des fruits à noyau mûrs, à chair blanche, une qualité saline savoureuse, des herbes méditerranéennes et une amertume fraîche d'amande en finale.

Un grand Bandol blanc avec une légère évolution pour un style plus texturé et charnu, qui se dégustera très bien avec des quenelles de sandre servies avec une sauce au beurre et aux herbes sauvages.

Color: clear and bright with an intense lemon color and youthful green reflections. **Nose**: complex with elevated intensity of aromatic herbs, preserved lemon, white peach and white blossom. Aeration reveals sweet peach compote, creamy notes of wax and dairy. **Palate**: medium body with an oily texture and fresh mouthwatering acidity. Midpalate shows great density of fruit with ripe white fleshed stone fruits, a savory saline quality, Mediterranean herbs and fresh almondy bitterness on the finish.

A great Bandol white with a slight evolution resulting in a more textured and fleshy style which would be great to enjoy with quenelles of pikeperch served with a butter sauce and wild savory herbs.

DOMAINE DE LA FONT DES PÈRES

Bandol Rouge 2017

Robe : claire et brillante avec un noyau rubis moyen et un bord violet. **Nez** : intense, sur le poivre noir et la cerise noire sucrée, prune. Plein d'épices douces, complétées par des notes savoureuses de garrigue. Parfums séduisants de violette et légère pointe d'évolution avec une touche terreuse, mais toujours dominée par la pureté du fruit. **Bouche** : riche et expressive, sans lourdeur, acidité douce et tanins crayeux denses. Le milieu de bouche est plein et généreux avec des notes de poivre noir écrasé, de cerise noire sucrée, prune et cassis, épicée et chaleureuse, avec des herbes aromatiques et des notes de garrigue savoureuses en finale.

Un très bel exemple de Bandol rouge au style plutôt frais et raffiné, montrant déjà une grande buvabilité maintenant mais qui va certainement se développer et gagner en complexité au cours des 15 prochaines années.

Color: clear and bright with a medium ruby core and purple rim. **Nose**: intense nose of dark pepper and dark sweet cherry, plum. Full of sweet spice, complemented by savory garrigue notes. Alluring scents of violet and slight hint of evolution with an earthy touch, but still dominated by the purity of the fruit. **Palate**: rich and expressive, without heaviness, soft acidity and dense chalky tannin. Midpalate is full and generous with crushed black peppery, dark sweet cherry, plum and cassis, spicy and warming, with aromatic herbs and savory garrigue notes on the finish.

A very fine example of Bandol red with rather fresh and polished style, showing already great drinkability now but certainly will develop and gain complexity through next 15+ years.



DOMAINE DE FRÉGATE

Bandol Rouge 2021

Robe : claire et brillante avec un noyau rouge violet foncé et un bord violet clair. **Nez** : parfumé et jeune, frais et vibrant, petits fruits noirs fraîchement écrasés (myrtille, mûre, cassis), violette. Grande pureté avec du poivre noir concassé, de la garrigue savoureuse. Nez déjà étagé, gagnant en complexité. **Bouche** : corps ample avec une grande fraîcheur en dessous et présentant déjà une structure tannique fine et très polie. Le milieu de bouche montre une grande concentration sans être lourd, des fruits noirs croquants, de la marmelade de cerises noires, des épices, de la réglisse. Tout est question de la pureté du fruit qui domine, avec une grande persistance en finale.

Un Bandol rouge de très bonne facture, d'un grand équilibre et d'un raffinement malgré sa jeunesse. Une structure tannique très polie et fine, enveloppée d'une couche de fruits noirs juteux avec une fraîcheur bien conservée. Beau potentiel de garde.

Color: clear and bright with a deep purple red core and light purple rim. **Nose**: perfumed and youthful, fresh and vibrant, freshly crushed dark berries (blueberry, blackberry, cassis), violets. Great purity with crushed black pepper, savory garrigue. Already layered nose, gaining in complexity. **Palate**: full body with great freshness underneath and showing already a very polished fine tannin structure. Midpalate shows great concentration without being heavy, crunchy dark fruits, black cherry marmalade, spices, liquorice. It is all about purity of fruit leading the way, great persistence on the finish.

A very well-crafted Bandol red showing great balance and refinement despite its youth. Very polished and fine tannin structure wrapped in juicy dark fruit coat with well retained freshness. Great ageing potential.

DOMAINE DE FRÉGATE

Bandol Rouge 2019

Robe : claire et brillante avec un noyau rouge pourpre profond et un bord grenat clair. **Nez** : arômes très fins avec de la marmelade de cerises rouges sucrées et des prunes noires mûres, soutenues par des herbes savoureuses de thym et de romarin. Fin caractère épicé de poivre noir et d'épices séchées. **Bouche** : un vin complet avec un corps moyen et un grand équilibre, des tanins polis et une acidité fraîche. Le milieu de bouche montre une grande concentration de fruits, avec des notes de cerise rouge et de prune fraîchement mûres, soutenues par de savoureuses notes de garrigue et d'épices douces, de poivre noir broyé et de clou de girofle. Bel équilibre malgré sa jeunesse avec une finale persistante.

Un Bandol rouge très raffiné et élégant, avec des tanins à la texture soyeuse, une acidité fraîche et une grande pureté de fruits rouges mûrs. C'est un bel exemple de Bandol rouge au style plus pur et frais.

Color: clear and bright with a deep purple red core and light garnet rim. **Nose**: very fine aromatics with pure sweet red cherry marmalade and ripe dark plums, supported by savory herbs of thyme and rosemary. Fine spicy character of black pepper and dried spices. **Palate**: a complete wine with medium body and great balance, polished tannin and fresh acidity. Midpalate shows great concentration of fruit with fresh-ripe red cherry and plum, supported by savory garrigue notes and gentle spices of crushed black pepper and clove. Great balance despite its youth with lingering finish.

Very polished and elegant Bandol red with silky textured tannin, fresh acidity and great purity of ripe red fruits. This is a great example of Bandol red showing the more pure and fresh style.

CHÂTEAU DEMONPÈRE

Notre Dame Des Anges

Cuvée Prestige Côtes de Provence Rosé 2022

Robe : claire et brillante, avec une couleur rose saumon pâle et de légers reflets argentés. **Nez** : doux, sur les zestes frais de citron et de pamplemousse, pêche à chair blanche, une pointe de poivre blanc. Subtil et jeune. **Bouche** : fraîche et croquante avec un corps léger et une acidité piquante. Le milieu de bouche présente des saveurs discrètes et pures d'agrumes, nectarine, soutenues par le gingembre et le poivre blanc. Très vif et lumineux avec une finale nette et rafraîchissante.

Un rosé éclatant, jeune et croquant, avec beaucoup d'agrumes épicés et une acidité alléchante, parfait pour un bon repas d'été.

Color: clear and star bright, with a pale salmon rose color and light silver sheen. **Nose**: gentle nose of fresh lemon and grapefruit zest, white fleshed peach, a wisp of white pepper. Subtle and youthful. **Palate**: fresh and crisp with a lightbody and a zesty acidity. Midpalate shows discrete and pure flavors of citrus, nectarine, supported by ginger and white pepper. Very lively and bright with a clean refreshing finish.

A very bright, youthful and crisp style rose with plenty of spicy citrus and mouthwatering acidity, perfect for a nice summer meal.

CHÂTEAU DEMONPÈRE

Cuvée Prestige Côtes de Provence Rouge 2021

Robe : claire et brillante avec un noyau rubis moyennement intense et un bord violet clair. **Nez** : arômes vifs et jeunes de cassis sucré, de cerise noire et de prune. Bonne pureté du fruit complétée par de douces épices de poivre noir concassé, un léger parfum de terre et de savoureuse garrigue. **Bouche** : moyennement corsée, avec des tanins crayeux adhérents et une bonne fraîcheur. Bonne concentration de saveurs fruitées en milieu de bouche, avec des notes de prune noire mûre et de cassis, de poivre noir et d'herbes savoureuses comme le thym et le laurier.

Un vin jeune avec un joli fruit et une fraîcheur éclatante qui le rend facile à comprendre et à apprécier. Ce vin pourrait être idéal pour accompagner des plats de viande légers, comme une viande rouge aux herbes méditerranéennes.

Color: clear and bright with a medium intense ruby core and light purple rim. **Nose**: bright and youthful aromatics of sweet cassis, dark cherry and plum. Good purity of fruit complemented by gentle spice of crushed black pepper, a slight scent of earth and savory garrigue. **Palate**: medium weight with grippy chalky tannin and good freshness. Good concentration of fruit flavors on the midpalate, with ripe dark plum and cassis, black pepper, savory herbs like thyme and bay leaf.

A youthful wine with attractive fruitiness and bright freshness making it easy to understand and enjoy. This could be a great wine for light style meat dishes, like a red meat with Mediterranean herbs.

CHÂTEAU DE CHAUSSE

Tourmaline Côtes de Provence Rosé 2019

Robe : claire et lumineuse, couleur rose pâle et reflet cuivré. **Nez** : raffiné, sur le beurre, la crème, vanille et bois torréfié, complété par une marmelade de fruits à noyau, nectarine à chair blanche, des notes de cire d'abeille. **Bouche** : presque ample avec une belle texture grasse et une bonne fraîcheur. Le milieu de bouche est riche et concentré, avec de la marmelade d'orange, des fruits roses à noyau, de fines notes boisées de vanille, une touche de cire d'abeille. Long et persistant avec de fines notes de chêne en finale.

Un rosé riche réalisé dans un style assez moderne, avec une fine influence du chêne résultant en un style riche, gras et dense. Parfait avec une queue de homard frite au beurre servie avec une sauce bisque de homard.

Color: clear and bright, with a pale rose color and coppery reflection. **Nose**: refined nose of butter, cream, vanilla and roasted wood, complemented by sweet stone fruit marmalade, white fleshed nectarine, hints of bees wax. **Palate**: almost full in body with a fine oily texture and good freshness. Midpalate is rich and concentrated with orange marmalade, pink stone fruit, fine oak notes of vanilla, touch of bees wax. Long and persistent with fine oak notes on the aftertaste.

A wealthy rose made in a slightly modern style with fine oak influence resulting in a rich, oily and dense style. Fine partner with a butter fried lobster tail served with a lobster bisque sauce.

CHÂTEAU DE CHAUSSE

Rubis Côtes de Provence Rouge 2017

Robe : claire et brillante avec un noyau rubis foncé intense et un bord grenat clair. **Nez** : parfumé, sur des notes de chêne torréfié, soutenues par une marmelade de fruits noirs, des notes de violette, d'épices et de chocolat noir. Nez épicé avec de fines notes boisées. **Bouche** : sèche avec une maturité du fruit donnant une sensation de douceur agréable, un corps ample avec une grande concentration, une acidité fraîche, équilibrée et des tanins denses et généreux (texture crayeuse et fine). Le milieu de bouche montre une excellente extraction, avec une haute intensité de marmelade de cerises noires, de cassis, de mûre, d'épices douces poivrées et de chocolat. Fines notes de bois torréfié en fond.

Un vin rouge chaleureux et épicé avec des fruits noirs mûrs et sucrés, des notes de chêne torréfié et des tanins granuleux. Idéal avec un ragoût d'agneau, des légumes provençaux et des assaisonnements comme la cannelle, le clou de girofle, le thym, les feuilles de laurier et les grains de poivre.

Color: clear and bright with an intense dark ruby core and light garnet rim. **Nose**: perfumed with roasted oak notes, supported by dark fruit marmalade, hints of violet, spice and dark chocolate. Spicy nose with fine oak notes. **Palate**: dry with fruit ripeness giving a sensation of pleasant sweetness, full body with great concentration, fresh balanced acidity and dense generous tannin (chalky textured and fine). Midpalate shows great extract with high intensity of dark cherry marmalade, cassis, blackberry, dark sweet spice and chocolate. Fine roasted wood notes on the background.

A warming and spicy red wine with ripe sweet dark fruits, roasted oak notes and grainy tannin. Great with a lamb stew with Provençal vegetables and seasonings, such as cinnamon, cloves, thyme, bay leaves, and peppercorns.

DOMAINE DE METIFIOT

Les Essentiels Alpilles Blanc 2022

Robe : limpide et brillante avec une couleur vert citron pâle. **Nez** : une grande pureté avec des arômes fins d'herbes provençales savoureuses, un parfum de fenouil, d'agrumes éclatants, complétés par des notes fraîches d'amande salée et de fleurs blanches. Nez très jeune et lumineux. **Bouche** : belle attaque, dense, avec un corps moyennement intense, soutenu par une douce acidité. Le milieu de bouche présente une bonne concentration aromatique, avec des notes de poire verte charnue, de citron confit, complétées par des herbes savoureuses, avec une amertume sur l'amande salée. Finale nette et légèrement saline.

Une belle expression de blanc de Provence avec du gras et de la concentration, qui accompagnera parfaitement des sardines à l'escabeche, ail, thym et laurier.

Color: clear and star bright with a pale lemon green color. **Nose**: great purity with fine aromatics of savory Provençal herbs, scent of fennel, bright citrus fruits, complemented by fresh salty almond and white blossom. Very youthful and bright nose. **Palate**: good grip and density, with a moderate weight, supported by a soft acidity. Midpalate shows a good concentration of flavor, with fleshy green pear, preserved lemon, complemented by savory herbs, with a salty almond bitterness. Clean and a slight saline finish.

A fine expression of Provence white with good weight and concentration which will perfectly support an Escabeche of sardines with garlic, thyme and bay leaf.

DOMAINE DE METIFIOT

100 % Syrah Alpilles Rouge 2019

Robe : limpide et brillante avec un noyau rubis intense, un bord grenat clair. **Nez** : aromatique, d'une bonne pureté, sur les violettes éclatantes, les baies noires mûres presque confiturées, poivre noir broyé, herbes aromatiques comme la sauge et le thym, tapenade d'olives noires. Boisé très fin et bien intégré, encore très jeune. **Bouche** : dense et ample avec des fruits bien mûrs. Vraiment une bonne fraîcheur et des tanins soyeux et mûrs. Fruits denses avec de la cerise noire mûre, de la prune, enrichies de notes épicées de boîte à épices sèches, de chêne finement torréfié, une touche salée. Finale persistante et épicée.

Une expression très pure de la Syrah avec des fruits noirs typiques et des notes épicées. A déguster avec des plats de gibier assaisonnés d'herbes aromatiques.

Color: clear and bright with an intense ruby core, light garnet rim. **Nose**: aromatic, with good purity showing bright violets, ripe dark berries almost confiture like, crushed black pepper and aromatic herbs like sage and thyme, black olive tapenade. Very fine well-integrated oak, still very youthful. **Palate**: dense and ample with good ripens of fruits. Really good freshness and silky ripe tannin. Dense fruits with ripe dark cherry, plum enriched with spicy notes of dry spice box, fine roasted oak, a savory touch. Persistent and spicy finish.

A very pure expression of Syrah with typical dark fruits and spicy notes suitable to enjoy with game dishes seasoned with aromatic herbs.



U'WINE

négociant nouvelle génération

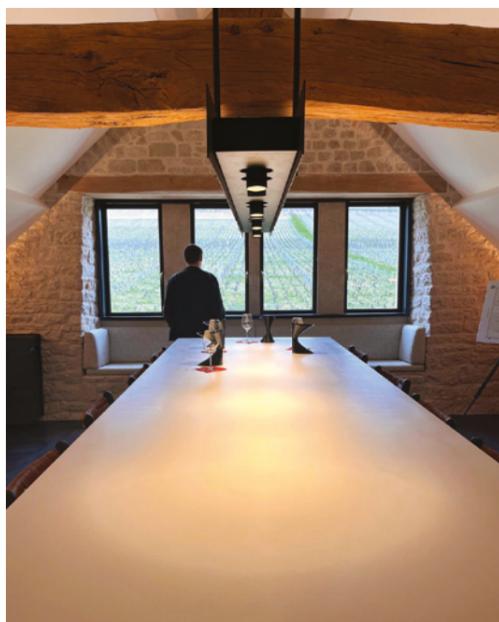
Aujourd'hui, le prix des grands crus s'envole. Pouvoir se créer une cave à vins devient un rêve inaccessible pour beaucoup. Certains acteurs ont toutefois décidé de se battre contre cet état de fait. Rencontre avec la start-up bordelaise U'wine.

LA CONSTITUTION D'UNE CAVE À VINS S'ABORDE COMME UN INVESTISSEMENT

U'wine se définit comme un mandataire de cave. Pour le compte de ses clients, la société sélectionne et achète les plus beaux vins du monde, les stocke en suspension de taxes puis revend ou livre les bouteilles selon le besoin et l'envie de ses membres.

La société est née de la constatation de son fondateur, Thomas Hébrard, qu'aucune solution sur le marché ne répondait à son besoin : se constituer une cave de grands crus pour sa consommation personnelle, avec l'idée de pouvoir, un jour, la transmettre à ses enfants.

Son idée est d'acheter de bonnes bouteilles aux meilleurs prix grâce au système des Primeurs et Allocations. Lorsqu'elles atteignent leur apogée, la revente d'une partie des bouteilles au prix du marché, naturellement plus élevé que le prix de sortie Primeurs, permet de dégager une plus-value et de financer l'achat des bouteilles suivantes, créant ainsi un cercle vertueux pour accéder aux grands crus que Thomas dégustait quand il était jeune dans sa famille (à l'époque copropriétaire du renommé Château Cheval Blanc). Pour offrir la meilleure sécurité possible et rassurer ses clients, Thomas s'est en plus assuré d'obtenir l'enregistrement de ses offres auprès de l'AMF (l'Autorité des Marchés Financiers).



U'wine, a new-generation wine merchant

|| Today, the price of fine wines is skyrocketing. Creating a wine cellar is becoming an unattainable dream for many. However, some players have decided to fight back.

Meet Bordeaux start-up U'wine.

Building a wine cellar is an investment

U'wine defines itself as a wine cellar agent. On behalf of its customers, the company selects and buys the world's finest wines, storing them tax-free and then reselling or delivering the bottles according to the needs and desires of its members.

The company was born from the realization of its founder, Thomas Hébrard. He realized that no solution on the market met his need:

building up a cellar of fine wines for personal consumption, and thinking about passing it on to his children one day.

His idea is to buy good bottles at the best prices, thanks to the Primeurs et Allocations system. When the wines reach their peak, a portion of them are resold at the market price, which is naturally higher than the Primeurs release price, generating capital gains and financing the purchase of subsequent bottles. It's a virtuous circle that gives Thomas access to the great vintages he tasted when he was young with his family (at the time co-owners of the renowned Château Cheval Blanc). To ensure the highest possible security and reassurance for his customers, Thomas has also ensured that his offers are registered with the AMF (French Financial Markets Authority).

DE LA LÉGENDE À LA PÉPITE DE DEMAIN

Aujourd'hui, la sélection de vins proposée par l'entreprise est issue de 246 domaines, de 11 pays différents, auprès de qui U'wine achète directement ses vins. On y retrouve évidemment de grandes étiquettes recherchées mais également des grands vins moins connus, présentant de très bons potentiels et surtout un rapport plaisir / prix imbattable. On peut citer en illustration de cette large sélection : Château Haut-Brion, The Hilt Santa Rita Hills, Château Beychevelle, Château Picque Caillou, Rivetto, Domaine de Chevalier, Château Figeac, Domaine Remoissenet, Domaine Vacheron, Domaine E.Guigal.

Cerise sur le gâteau, une fois que l'on devient membre, on peut participer à des visites sur-mesure dans les plus belles propriétés de Bordeaux, Bourgogne ou Vallée du Rhône, ou encore assister à des dégustations virtuelles en compagnie des propriétaires.

UNE SOLUTION DE GESTION DE CAVE OPTIMALE

On imagine aisément que cette offre puisse être mise à profit pour les professionnels. Sur chaque bouteille expédiée par la start-up, on trouve, au niveau du goulot, une puce NFC, qui garantit l'authenticité des bouteilles, achetées directement auprès du producteur, et permet, lorsqu'on la lit avec un smartphone, de consulter les informations relatives au vin.

Enfin, si on scanne cette étiquette en passant par l'application U'wine, elle donne la possibilité de se créer une cave virtuelle pour suivre son stock à tout moment. Un gain de temps certain pour le réassort et la gestion au quotidien.

L'entreprise envisage d'ailleurs d'aller plus loin en développant un service dédié aux restaurants : la connexion directe entre la puce NFC et le logiciel de caisse pour mettre à jour les stocks en temps réel et supprimer les écarts de comptabilité.

L'entreprise lance donc un appel à candidature pour co-développer ce nouveau service.

From legend to tomorrow's gem

Today, the company's wine selection comes from 246 estates in 11 different countries, from which U'wine buys its wines directly. These include not only sought-after labels, but also lesser-known wines with excellent potential and, above all, an unbeatable price/pleasure ratio. Among the many wines on offer are Château Haut-Brion, The Hilt Santa Rita Hills, Château Beychevelle, Château Picque Caillou, Rivetto, Domaine de Chevalier, Château Figeac, Domaine Remoissenet, Domaine Vacheron and Domaine E.Guigal.

The icing on the cake is that once you become a member, you can take part in tailor-made tours of the finest estates in Bordeaux, Burgundy or the Rhône Valley, or attend virtual tastings in the owners' company.

An optimal cellar management solution

It's easy to imagine how this offer could be put to good use by professionals. Each bottle shipped by the start-up is fitted with an NFC chip on the neck, guaranteeing the authenticity of the bottles purchased directly from the producer, and allowing you to consult information about the wine when reading it with a smartphone.

Finally, if you scan the label using the U'wine application, you can create a virtual cellar to keep track of your stock at all times. A definite time-saver for restocking and day-to-day management.

The company is also planning to go one step further by developing a service dedicated to restaurants: direct connection between the NFC chip and the cash register software to update stock in real time and eliminate accounting discrepancies.

The company is therefore calling for applications to co-develop this new service.

EN SAVOIR → [U.WINE/NEWS/A-UN-GOULOT-DE-LA-GESTION-DE-CAVE-OPTIMALE](https://www.uwine.com/news/a-un-goulot-de-la-gestion-de-cave-optimale)



Thomas Hébrard

PERFECT MOMENTS
ARE TAILOR-MADE



Barton & Guestier®
DEPUIS 1725

www.barton-guestier.com

ENJOY OUR WINES RESPONSIBLY

AÉRATEUR VINTURI PAS LE TEMPS DE RESPIRER

L'aérateur de vin Vinturi accélère le processus d'aération avec facilité. Il suffit de verser le vin rouge à travers le Vinturi, puis son système va apporter la quantité d'air adéquate, dans le bon laps de temps.

Le principe repose sur la technique des fluides (Bernoulli). Plus la vitesse d'un fluide est rapide, plus la pression dans le fluide diminue. Lorsque le vin passe à travers le Vinturi, la vitesse du vin est accélérée et donc la pression est diminuée. La différence de pression permet de mixer le vin avec l'air rentrant, assurant une aération parfaite. Le vin respire alors instantanément, sans l'attente d'un passage en carafe, et offre un meilleur bouquet, des arômes intensifiés et un final plus doux.

Toutes les saveurs s'ouvrent au consommateur, le Vinturi développant tous les parfums et les nuances aromatiques du vin. Les arômes sont exaltés, avec une saveur unique, à la fois plus riche et parfumée, avec une meilleure entrée en bouche. L'aération présente aussi un final plus subtil, où les tanins sont adoucis, pour une dégustation optimale.

De plus, le design moderne et élégant de l'aérateur se fond parfaitement sur toutes les tables et en fait, pourquoi pas, le cadeau idéal pour toute personne appréciant le vin.

Le Vinturi est fourni avec un support et un filtre afin de retenir tout dépôt dans la bouteille. Son acrylique de



qualité rend possible un passage au lave-vaisselle et aucune dégradation dans le temps. Sa gamme se développe en trois outils phares : le Vinturi Classique (aérateur, support, filtre), Deluxe (aérateur, tour de présentation, support, filtre) et le On Bottle, qui se fixe directement sur la bouteille. A chaque occasion son aérateur.

Vinturi aerator, no time to breathe

|| *The Vinturi wine aerator speeds up the aeration process with ease. Simply pour the red wine through the Vinturi, and the system will deliver the right amount of air in the required time.*

The principle is based on fluid technology (Bernoulli). The faster the speed of a fluid, the lower the pressure in the fluid. As the wine passes through the Vinturi, the speed of the wine is accelerated and the pressure is reduced. The pressure difference mixes the wine with the incoming air, ensuring perfect aeration. The wine breathes instantly, with no need to wait for decanting, and offers a better bouquet, intensified aromas and a smoother finish.

All the flavors open up to the consumer, as Vinturi develops all the aromas and nuances of the wine. Aromas are exalted, with a unique flavor that's both richer and more perfumed, with a better mouthfeel. Aeration also provides a more subtle finish, where tannins are softened, for optimal tasting.

In addition, the modern, elegant design of the aerator blends perfectly with any table and makes it, why not, the ideal gift for anyone who appreciates wine.

The Vinturi is supplied with a holder and filter to retain any deposits in the bottle. Its high-grade acrylic makes it dishwasher-safe and will not deteriorate over time. The range comprises three flagship tools: Vinturi Classique (aerator, holder, filter), Deluxe (aerator, display tower, holder, filter) and On Bottle, which attaches directly to the bottle. The right aerator for every occasion.

Photo : Rawell

EN SAVOIR → WWW.RAWELL.FR / WWW.VINTURI.COM



CHÂTEAU BELMAR

à la recherche « du beau et du grand »

A la tête du Château Belmar, un homme et une femme qui se sont lancé un pari fou : celui de produire du vin dans le nord de la Sarthe. Pour Grégory Russel et Sidoine Grasset, le pari s'est révélé gagnant !

Après une étude des sols par la chambre d'agriculture de Tours, l'analyse a mis en évidence des sols typiques de Chablis Grand Cru et de Grands Crus de Bourgogne. La décision est prise, ici on fera du vin haut de gamme.

A Saint-Longis, le vignoble du Château Belmar s'étend sur 6 hectares d'un seul tenant et de nombreuses parcelles à proximité, ¼ en pinot noir, ¾ en chardonnay. Vignoble le plus haut du Pays de la Loire (220 mètres d'altitude), il est le seul à bénéficier de l'IGP Sarthe et possède la densité à l'hectare la plus élevée de la région (jusqu'à 11 000 pieds).

Au Château Belmar, la conduite culturale se fait sur le cahier des charges des grands crus de Bourgogne, avec un travail des sols au cheval percheron. Les raisins sont vendangés manuellement, par deux tris successifs, éraflés et pressés sans oxygène, tout en douceur. Le nectar évolue en cuve inox et thermorégulée, au chai gravitaire du domaine (sur 4 niveaux), ancien couvent de Mamers. Privilégiant la qualité à la quantité, le rendement du domaine s'élève à 35-40 hectolitres, selon les années. Un élevage en barrique, œuvré par les Meilleurs Ouvriers de France, est constant chaque année pendant 12 à 22 mois suivant l'évolution des crus.

Château Belmar, in search of "the beautiful and the great" || Château Belmar is run by a man and a woman who set themselves a crazy challenge: producing wine in the northern Sarthe region. For Grégory Russel and Sidoine Grasset, the gamble paid off!

After a soil study by the Tours Chamber of Agriculture, the analysis revealed soils typical of Chablis Grand Cru and Burgundy Grands Crus. The decision was made: here, we'll be making top-of-the-range wine.

In Saint-Longis, the Château Belmar vineyard extends over 6 hectares in a single block, with numerous nearby plots, ¼ pinot noir, ¾ chardonnay. The highest vineyard in the Pays de la Loire (220 meters above sea level), it is the only one to benefit from the IGP Sarthe label, and has the highest density per hectare in the region (up to 11,000 vines).

At Château Belmar, the vineyards are cultivated according to the specifications of the great Burgundy growers, with the soil cultivated using a Percheron horse. The grapes are harvested by hand in two successive sortings, destemmed and gently pressed without oxygen. The nectar evolves in temperature-controlled stainless steel vats in the estate's 4-level gravity-fed cellar, a former convent in Mamers. Prioritizing quality over quantity, the estate yields 35-40 hectolitres, depending on the year. Barrel ageing, carried out by French "Meilleurs Ouvriers de France", lasts 12 to 22 months, depending on the evolution of each vintage.

Près d'une décennie après l'avoir rêvé, en 2022 Château Belmar présente sa première cuvée, *Chardonnay 2019 IGP Sarthe*, auprès de ses investisseurs et des professionnels. Une cuvée où tous louent sa grande valeur. A l'image du comité de dégustation de SommelierS International, qui le décrit comme « un chardonnay réussi pour ce 1^{er} millésime », « surprenant de par sa fraîcheur et son acidité croquante ». Un chardonnay suivi par un pinot noir d'une puissance comparable. Pourtant, Grégory Russel n'oublie pas que ce succès est collectif « Tout cela n'aurait pas été possible sans les 149 associés qui ont cru en nous », et continue l'aventure non loin de là, créant le Groupement Viticole Massif de Perseigne, à Saint Rigomer des Bois.

Almost a decade after dreaming it, in 2022 Château Belmar presents its first cuvée, *Chardonnay 2019 IGP Sarthe*, to investors and professionals alike. A cuvée in which all praise its great value. Just like the SommelierS International tasting panel, which described it as "a successful Chardonnay for this 1st vintage", "surprisingly fresh and crisply acidic". A Chardonnay followed by a similarly powerful Pinot Noir. However, Grégory Russel never forgets that this success is a collective one: "None of this would have been possible without the 149 associates who believed in us", and continues the adventure not far from here, creating the Groupement Viticole Massif de Perseigne, in Saint Rigomer des Bois.



Sur ce nouveau terroir, un sol semblable à celui des plus grands pomerols a été reconnu. Le nouveau challenge est alors aujourd'hui de créer une exception viticole avec des merlots type Pomerol, en IGP Sarthe. Des cuvées que l'on pourra découvrir fin 2024.

En attendant, n'hésitez pas à profiter de la riche offre œnotouristique du domaine qui, sur 2 hectares, dont un parc de 15 000 m², avec bien entendu le vignoble, mais aussi une rivière traversante, propose des salles de réceptions pour mariages ou séminaires, une orangerie avec vue sur les vignes ou encore les salons du château. Pour accueillir le plus grand nombre, un gîte de 6 personnes, 7 chambres individuelles et 3 dortoirs sont disponibles. Définitivement un terroir unique à découvrir !

On this new terroir, a similar soil to that of the greatest Pomerols was recognized. The new challenge is now to create an exceptional wine with Pomerol-type Merlot, in IGP Sarthe. These cuvées will be ready for release in late 2024.

In the meantime, don't hesitate to take advantage of the estate's rich wine-tourism offer. Spread over 2 hectares, including a 15,000 m² park with, of course, the vineyard, but also a river running through it, the estate offers function rooms for weddings or seminars, an orangery with a view over the vines, and the chateau's salons. A 6-person gite, 7 single rooms and 3 dormitories are also available. Definitely a unique terroir to be discovered!

Sandy Bénard-Ravoisier / Photos : Château Belmar

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-BELMAR-EVENEMENTIEL.FR

VIGNOBLES PIERRE JEAN LARRAQUÉ

l'engagement d'un homme !

C'est avec beaucoup de plaisir que nous sommes retournés voir Pierre Jean Larraqué, tant notre dernière rencontre nous avait laissés dans l'ivresse de voir aboutir les projets dont il nous avait parlé à l'époque.



Château Barre Gentillot

Ici, comme dans tous les vignobles Pierre Jean Larraqué, le travail initié dans les vignes est fait pour sublimer les terroirs et recréer de la vie dans les sols. C'est d'ailleurs sur ce point qu'il nous interpelle en nous montrant les vignes : « Vous avez vu les coquelicots dans les rangs ? Nous avons engagé une démarche agroécologique depuis l'an dernier, c'est l'un des fondements de notre stratégie environnementale ». Concrètement, cela consiste à réduire au maximum l'utilisation d'intrants agricoles et à limiter l'intervention de l'homme dans le processus naturel de la culture de la vigne. Une sélection de plantes, avec chacune leur particularité, est semée dans les rangs. Le radis fourrager pour décompacter les sols et pour son apport organique, le trèfle car il capte l'azote et le restitue dans la terre ainsi que le lupin pour son côté mellifère ; les abeilles en raffolent. (NB : 10 colonies d'abeilles sédentaires vivent en harmonie avec le vignoble au Château Barre Gentillot). Une démarche qui a joué son rôle dans la validation de la dernière mouture de la certification HVE, faisant des propriétés de Pierre Jean Larraqué les toutes premières de Bordeaux à passer ce cap. Rappelons que depuis 2016, ses vignobles ont proscrit l'utilisation de produits CMR et favorisé les bio contrôles permettant de protéger préventivement la vigne en s'appuyant sur des mécanismes naturels de régulation des agresseurs.

Un autre engagement fort pris dans les vignobles est l'arrêt de tout usage d'herbicide dans les pratiques culturales en privilégiant le travail mécanique des sols. Cela concerne, depuis la campagne 2022, 100 % du vignoble du Château Vernous dans le Médoc et progressivement les autres propriétés, depuis 2023, le temps de s'adapter aux différentes typologies de sols et de régler les machines. L'aspect environnemental n'est pas le seul intérêt comme nous le confie notre hôte : « Cela a en plus l'avantage de forcer la vigne à plonger ses racines dans le sol, les plants sont plus forts face aux aléas climatiques ».

Particulièrement soucieux et engagé dans la protection de l'environnement et la préservation de la biodiversité, Pierre Jean Larraqué n'en oublie pas pour autant sa quête d'excellence et ses cuvées parcelles, l'expression pure et simple du terroir. Amorcé depuis une dizaine d'années au Château le Virou, et depuis peu à Barre Gentillot, ce travail, qui vise à révéler une parcelle identifiée comme exceptionnelle à travers un vin, nécessite du temps.

Un travail qui porte ses fruits au regard des notations obtenues lors des primeurs 2022, notamment la cuvée *Sublimus Blanc du Château le Virou*, avec 93 points sur 100, la même note qu'un célèbre cru classé de Pessac-Léognan.

Pierre Jean Larraqué continue de déployer son énergie dans ses vignobles, un engagement sans faille envers la nature et avant tout le terroir.



Les rangs de vigne du Château Barre Gentillot.



Pierre Jean Larraqué



Les abeilles sédentaires du Château Barre Gentillot.

Vignobles Pierre Jean Larraqué, one man's commitment! || It was with great pleasure that we returned to see Pierre Jean Larraqué, as our last meeting had left us so excited to see the projects he told us about come to fruition.

In this property in the Graves de Vayres, the vegetation has been magnificently tended by the teams on site. As announced, the new winery has been completed. Its 12,000 hectoliter capacity heralds the ambitions of Château Barre Gentillot's owner.

Here, as in all Pierre Jean Larraqué vineyards, the work initiated in the vines is done to sublimate the terroirs and recreate life in the soils. In fact, this is the point he makes when he shows us the vines: "Have you seen the poppies in the rows? Last year, we embarked on an agroecological approach, one of the cornerstones of our environmental strategy". In concrete terms, this means reducing agricultural inputs as much as possible, and limiting human intervention in the natural vine-growing process. A selection of plants, each with its own particularity, is sown in the rows. Fodder radish decompacts the soil and provides organic matter, clover captures nitrogen and returns it to the soil, and lupin is a melliferous plant that bees love (NB: 10 colonies of sedentary bees live in harmony with the vineyard at Château Barre Gentillot). This initiative played a part in the validation of the latest HVE certification, making Pierre Jean Larraqué's properties the very first in Bordeaux to pass this milestone. It should be remembered that since 2016, his vineyards have banned the use of CMR products and favored bio-controls to protect the vines preventively by relying on natural mechanisms to regulate aggressors.

Another strong commitment made in the vineyards is the cessation of all herbicide use in cultivation practices, with preference given to mechanical tillage. As of the 2022 campaign, this concerns 100% of the Château Vernous vineyard in the Médoc, and will gradually be extended to the other properties as of 2023, to allow time to adapt to the different soil types and adjust the machines. The environmental aspect is not the only advantage, as our host confides: "It also has the advantage of forcing the vines to sink their roots into the soil, so the plants are stronger in the face of climatic hazards".

Pierre Jean Larraqué is particularly concerned about and committed to protecting the environment and preserving biodiversity, but he has not forgotten his quest for excellence and his parcel-based cuvées, the pure and simple expression of terroir. Launched some ten years ago at Château le Virou, and more recently at Barre Gentillot, this work, which aims to reveal a parcel identified as exceptional through a wine, takes time.

This hard work is paying off, as can be seen from the scores obtained at the 2022 primeurs, notably *Sublimus Blanc du Château le Virou*, with 93 points out of 100, the same score as a famous Pessac-Léognan cru classé.

Pierre Jean Larraqué keeps working hard in his vineyards, with an unwavering commitment to nature and, above all, to the terroir.

Photos : Vignobles Pierre Jean Larraqué



EN SAVOIR → WWW.PIERREJEANLARRAQUE.COMFR

CHÂTEAU PETIT VAL

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Verticale par **Salvatore Castano**,
Meilleur Sommelier Europe & Afrique

CHÂTEAU PETIT VAL Saint-Emilion Grand Cru 2014

Le vin est limpide, brillant, d'une couleur rubis modérée, des bords presque oranges, une viscosité élevée. Le nez est net, intense et évolutif, avec des notes de fruits noirs et rouges, cerise noire, prune, pruneau, violette sèche, umami, minéral, poivre noir, végétal, olive noire, fumé, amande grillée. En bouche, le corps est sec et élevé, frais, alcool modéré, tanins élégants, équilibré, complexité élevée et grande longueur.

Accord : coq au vin.

Garde : 10/15 ans.

The wine is clear, bright, moderate ruby colour fading up to almost orange rims, elevated viscosity. At the nose is clean, intense and developing, with notes of black and red fruits aromas, black cherry, plum, dry prune, dry violet, umami, mineral, black pepper, vegetal, black olive, smoke, toasted almond. At the palate is dry, elevated body, fresh, moderate alcohol, elegant tannins, balanced, elevated complexity and great length.

Pairing: coq au vin.

Ageing: 10/15 years.

CHÂTEAU PETIT VAL Saint-Emilion Grand Cru 2015

Couleur rubis clair, brillante, moyennement intense, bords orange. Le nez est net, d'intensité modérée, commençant à se développer. Des notes de fruits noirs, cerise, violette, champignon, épicé, poivre noir, pain grillé, notes lactiques, vanille. En bouche, le corps est sec et élevé, frais, alcool modéré, tanins raffinés, équilibré, complexité moyenne et finale moyenne. Encore timide.

Accord : entrecôte à la bordelaise.

Garde : 15 ans et plus.

Clear, bright, moderate ruby colour fading up to orange rims. At the nose is clean, moderate intensity, starting to developing. With notes of dark fruits, cherry, violet, mushroom, spicy, black pepper, toast, lactic notes, vanilla. At the palate is dry, elevated body, fresh, med alcohol, refined tannins, balanced, medium complexity and medium finish. Very shy.

Pairing: entrecote a la bordelaise.

Ageing: 15+ years.



CHÂTEAU PETIT VAL Saint-Emilion Grand Cru 2016

Robe rubis claire, brillante et modérée, bords rubis, viscosité élevée. Le nez est net, expressif et jeune, avec des notes de cerise noire, prune, pruneau, cassis, minéral, champignons, truffe, herbes sèches, cuir doux, tabac, épices douces, vanille, gingembre, muscade, amande grillée. La bouche est sèche, un corps élevé, fraîche, moyennement alcoolisée, avec des tanins élevés mais raffinés, une complexité équilibrée et élevée, une grande longueur. Encore jeune, avec du potentiel.

Accord : blanquette de veau.

Garde : 15 ans et plus.

Clear, bright, moderate ruby colour fading up to ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, expressive and youthful, with notes of black cherry, plum, dry prune, cassis, mineral, mushrooms, truffle, dry herbs, sweet leather, tobacco, sweet spices, vanilla, ginger, nutmeg, toasted almond. The palate is dry, elevated body, fresh, med alcohol, elevated but refined tannins, balanced, elevated complexity and great length. Still young, with potential.

Pairing: blanquette de veau.

Ageing: 15+ years.

CHÂTEAU PETIT VAL Saint-Emilion Grand Cru 2017

Le vin est limpide, brillant, d'une couleur rubis modérée, des bords rubis, une viscosité élevée. Le nez est net, d'intensité moyenne, jeune, avec des notes des fruits noirs mûrs, pruneau, violette. On sent les notes de chêne, les épices de Noël, la vanille, le grillé, la noisette. En bouche, le corps est sec et élevé, frais, alcool modéré, tanins fins, équilibré, complexité et finale de moyenne intensité.

Accord : turbot cuit au four dans une sauce au vin rouge.

Garde : 15 ans et plus.

The wine is clear, bright, moderate ruby colour fading up to ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, medium intensity and youthful, with notes of ripe black fruits, prune, violet. You can feel more the oak notes, Christmas spices, vanilla, toasted, nutty. At the palate is dry, elevated body, fresh, moderate alcohol, fine tannins, balanced, medium complexity and medium finish.

Pairing: baked turbot in red wine sauce.

Ageing: 15+ years.

CHÂTEAU PETIT VAL Saint-Emilion Grand Cru 2018

Robe rubis claire, brillante et moyennement intense, des bords rubis, viscosité élevée. Le nez est net, d'intensité moyenne, jeune, avec des notes de fruits noirs et rouges, mûre, cerise, violette. Encore timide, légèrement sur l'eucalyptus, épicé, poivré, cuir. Le boisé est bien intégré, clou de girofle, muscade. En bouche, le corps est sec et élevé, acidité modérée, alcool modéré, tanins élevés, équilibré, complexité de moyenne intensité et belle finale.

Accord : tagliatelles maison à la sauce chasseur.

Garde : 15/20 ans.

Clear, bright, moderate ruby colour fading up to ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, medium intensity and youthful, with notes of dark and red fruits, mulberry, cherry, violet, still shy, slightly eucalyptus, spicy, peppery, leather. The oak is well integrated, cloves, nutmeg. At the palate is dry, elevated body, moderate acidity, moderate alcohol, elevated tannins, balanced, medium complexity and great finish.

Pairing: homemade tagliatelle with wild boar sauce.

Ageing: 15/20 years.

CHÂTEAU PETIT VAL Saint-Emilion Grand Cru 2019

Robe rubis claire, brillante et moyennement intense, des bords rubis, viscosité élevée. Le nez est net, d'une grande intensité, jeune, avec des notes de fruits noirs mûrs, pruneau, prune, poivre noir, chocolat noir, café, toasté, épices douces. En bouche, le corps est sec et élevé, frais, alcool modéré, tanins élevés et mûrs, équilibré, complexité moyenne et finale élégante. Très timide, il ne montre pas encore son réel potentiel.

Accord : jarret d'agneau mijoté.

Garde : 20 ans et plus.

Clear, bright, moderate ruby colour fading up to ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, great intensity and youthful, with notes of ripe black fruits, dry prune, plum, black pepper, dark chocolate, coffee, toasted, sweet spices. At the palate is dry, elevated body, fresh, moderate alcohol, elevated and ripe tannins, balanced, medium complexity and elegant finish. Very shy and not showing his real potential.

Pairing: slow cooked lamb shank.

Ageing: 20+ years.

CHÂTEAU PETIT VAL Saint-Emilion Grand Cru 2020

Robe rubis claire, brillante et moyennement intense, bords rubis, viscosité élevée. Le nez est net, moyennement intense et jeune. Des notes de cerise noire mûre, pruneau, figues sèches, violette, poivre noir, épices douces, cannelle, chocolat, praliné, noisette. La bouche est sèche, corps élevé, acidité élevée, alcool élevé mais bien intégré, tanins raffinés, équilibré, complexité moyenne et belle finale. Encore jeune.

Accord : chocolat noir praliné.

Garde : 20 ans et plus.

Clear, bright, moderate ruby colour fading up to ruby rims, elevated viscosity. At the nose is clean, moderate intensity and youthful, notes of ripe black cherry, dry prune, dry figs, violet, black pepper, sweet spices, cinnamon, chocolate, praline, nutty. The palate is dry, elevated body, elevated acidity, elevated but well integrated alcohol, refined tannins, balanced, medium complexity and beautiful finish. Still so young.

Pairing: dark chocolate praline.

Ageing: 20+ years.

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUPETITVAL.COM

CRÉMANTS DE BOURGOGNE

des accords inattendus

Les Crémants de Bourgogne, de par leur fraîcheur, sont les parfaits compagnons des apéritifs ou des desserts fruités. Pourtant, de grands chefs bourguignons se sont donnés le pari osé de marier ces bulles à la gastronomie.

UNE ALLIANCE GASTRONOMIQUE

Ces savoir-faire allient la puissance de l'agneau du Charolais de Frédéric Doucet à la subtilité du pinot noir. Ils dévoilent les notes dissociées de chaque produit d'un plat de Bernard Loiseau réalisé par Patrick Bertron : une volaille fermière accompagnée de son foie gras poêlé et de sa purée de truffes, qui souligne la vinosité et la tension subtile d'un Crémant de Bourgogne nature millésimé 100 % pinot noir. L'huître de Michel Lorrain révèle la vivacité d'un Crémant de Bourgogne blanc de blancs. La modernité de la cuisine de William Frachot, avec sa langoustine, bénéficie de la fraîcheur d'un Crémant de Bourgogne. La glace au foin accompagnée de son macaron, inventée par Jérôme Brochot, associe l'expression et la puissance d'un Crémant de Bourgogne millésimé aux tonalités de miel et d'épices.

CRÉMANTS DE BOURGOGNE ET FROMAGES RÉGIONAUX

Pour une dégustation insolite, le mariage des Crémants de Bourgogne aux fromages régionaux se révèle aussi fort en sensations. Tout d'abord le brillat-savarin, qui s'accompagnera d'un vin festif, avec une bulle de caractère. Les arômes développés par un Crémant de Bourgogne jeune sont pleins d'audace et tournent autour de notes florales, minérales ou d'agrumes selon l'assemblage réalisé. Ils viennent souligner à la perfection les arômes lactiques et le bon goût de crème d'un jeune brillat. Un Crémant de Bourgogne blanc de noirs développe des notes de fruits rouges, de fruits secs parfois miellées qui invitent à une association avec un brillat affiné rappelant des parfums de sous-bois et de noisette.

Crémants de Bourgogne, unexpected pairings

|| The freshness of Crémants de Bourgogne makes them the perfect accompaniment to aperitifs and fruity desserts. Yet some of Burgundy's finest chefs have taken up the daring challenge of marrying these bubbles with gastronomy.

Pour le Crémant de Bourgogne rosé, l'époisses offre un accord très intéressant, relevant les arômes équilibrés entre gras et douceur du fromage. Pour le Crémant de Bourgogne blanc, pourquoi ne pas tenter un fromage de chèvre généreux, tel que le charolais. En bouche, la douceur caprine s'intensifie avec le temps pour proposer des notes boisées, de champignon et de noisette. Grâce à sa fraîcheur et sa fine acidité, le Crémant de Bourgogne blanc accompagne la dégustation de ce fromage avec vivacité. Parfait également avec un fromage de Cîteaux, fromage monastique fabriqué et affiné entre les murs d'une abbaye. Son goût est délicat, à dominante florale, et devient plus soutenu avec l'âge et encore plus crémeux. Enfin, nous ne pouvons pas parler de fromage bourguignon sans parler de son dernier-né : le fromage au son de moutarde, au lait pasteurisé de vache, avec sa texture fondante et ses arômes lactiques. Tout comme le brillat, il aime la fraîcheur du Crémant de Bourgogne qui accompagne avec vivacité sa rondeur et ses arômes au bon goût de crème.

Oser les accords selon les cépages, les millésimes, les types de Crémants de Bourgogne crée une multitude de possibilités qui ouvrent sur des émotions gustatives nouvelles ! Et si nous nous laissons surprendre ?

A gastronomic alliance

These skills combine the power of Frédéric Doucet's Charolais lamb with the subtlety of Pinot Noir. They reveal the separate notes of each product in a Bernard Loiseau dish created by Patrick Bertron: free-range poultry with pan-fried foie gras and truffle purée, highlighting the vinosity and subtle tension of a 100% Pinot Noir vintage Crémant de Bourgogne. Michel Lorrain's oyster reveals the vivacity of a Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs. The modernity of William Frachot's cuisine, with its langoustine, benefits from the freshness of a Crémant de Bourgogne. Jérôme Brochot's hay ice cream with macaroon combines the expression and power of a vintage Crémant de Bourgogne with hints of honey and spices.

Crémants de Bourgogne and regional cheeses

For an unusual tasting experience, pairing Crémants de Bourgogne with regional cheeses is just as sensational. First of all, the brillat-savarin, which goes well with a festive wine, with bubbles of character. The aromas developed by a young Crémant de Bourgogne are full of boldness, revolving around floral, mineral or

citrus notes, depending on the blend. They perfectly underline the lactic aromas and creamy taste of a young Brillat. A Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs develops red fruit and dried fruit notes, sometimes with a hint of honey, inviting you to pair it with a mature Brillat cheese, reminiscent of undergrowth and hazelnut.

For Crémant de Bourgogne rosé, Epoisses offers a very interesting match, highlighting the cheese's balanced aromas of fat and softness. For white Crémant de Bourgogne, we recommend a generous goat's milk cheese, such as Charolais. On the palate, the goaty sweetness intensifies over time, offering woody, mushroom and hazelnut notes. Thanks to its freshness and fine acidity, Crémant de Bourgogne Blanc is a lively accompaniment to this cheese.

It's also perfect with a Cîteaux cheese, a monastic cheese made and matured within the walls of an abbey. Its taste is delicate and predominantly floral, becoming stronger with age and even creamier. Finally, we can't talk about Burgundy cheese without mentioning its latest arrival: mustard bran cheese, made from pasteurized cow's milk, with its melting texture and lactic aromas. Like Brillat, it loves the freshness of Crémant de Bourgogne, which lively accompanies its roundness and creamy aromas.

The daring combination of grape varieties, vintages and types of Crémant de Bourgogne creates a multitude of possibilities that open the door to new gustatory emotions! What if we let ourselves be surprised?

Photos : Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne



EN SAVOIR ➔
➔ WWW.CREMANTBOURGOGNE.FR

CHAMPAGNE DE VIGNERONS :

près de 4 000 vigneronns et coopératives, 3 Caractères

La bannière collective Champagne de Vignerons propose de segmenter l'offre de champagnes en trois Caractères, chacun étant défini par des propriétés organoleptiques particulières. Cette démarche inédite vise à donner des repères au consommateur afin de le guider dans la diversité des champagnes de terroir.

Champagne de Vignerons: nearly 4,000 winegrowers and cooperatives, 3 Caractères
 || *The Champagne de Vignerons collective banner proposes to segment the champagne offer into three Caractères, each defined by specific organoleptic properties. This new approach aims to provide consumers with benchmarks to guide them through the diversity of terroir champagnes.*

VIF

« Des champagnes pleins de vivacité, portés par l'énergie d'une fraîcheur dominante ».

Un Caractère franc aux 10 facettes évocatrices d'une fraîcheur vivifiante : dynamique, iodé, floral, frais, franc, minéral, pulpeux, salin, tendu, tonique.

Accords parfaits : pour sublimer ces vins, rien de tel que des mets aux tonalités vivifiantes. Des mets venus de la mer, des rivières ou des lacs, cuisinés dans un style épuré (nature, carpaccio, ceviche...) ou accompagnés d'une sauce légère. Alternative tout aussi irrésistible : du jambon cru, de la caille, du pigeon ou du filet de bœuf. Pour les fromages, préférez ceux à pâte molle ou pâte pressée non cuite. Côté dessert, leur potentiel est magnifié par une recette aérienne peu sucrée.



Lively

"Champagnes full of vivacity, carried by the energy of a dominant freshness".

A frank character revealing 10 evocative facets of lively freshness: dynamic, iodized, floral, fresh, frank, mineral, pulpy, saline, tense, invigorating.

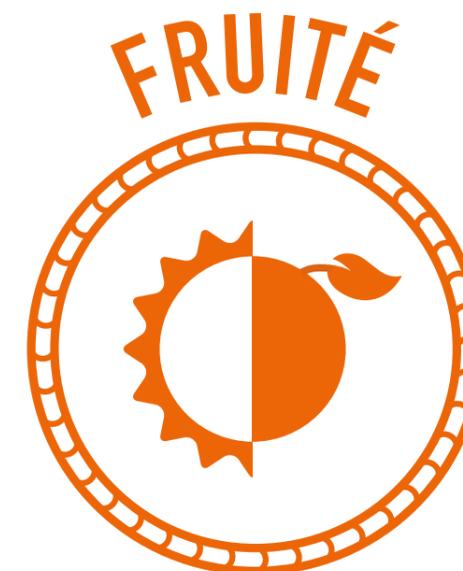
Perfect pairings: these wines are at their best when served with invigorating dishes. Dishes from the sea, rivers or lakes, cooked in a refined style (plain, carpaccio, ceviche...) or accompanied by a light sauce. An equally irresistible alternative: raw ham, quail, pigeon or beef tenderloin. As for cheeses, prefer soft or pressed uncooked. When it comes to desserts, their potential is magnified by an airy, low-sugar recipe.

FRUITÉ

« Des champagnes tout en souplesse, aux riches arômes de fruits et à la douceur délicate ».

Un Caractère gourmand où le fruit est dans le verre, avec 10 nuances marquées par la générosité : charnu, généreux, gourmand, moelleux, opulent, rond, soyeux, suave, tendre, velouté.

Accords parfaits : les poissons et crustacés à chair ferme, les viandes blanches, encore plus s'ils sont cuisinés en sauce, lentement ou garnis. Ces champagnes sont exquis également sur des fromages à pâtes molles ou pressées ou encore sur un dessert fruité.



Fruity

"Supple champagnes with rich fruit aromas and delicate sweetness".

A gourmet character where the fruit is in the glass, with 10 nuances marked by generosity: fleshy, generous, delectable, mellow, opulent, round, silky, suave, tender, velvety.

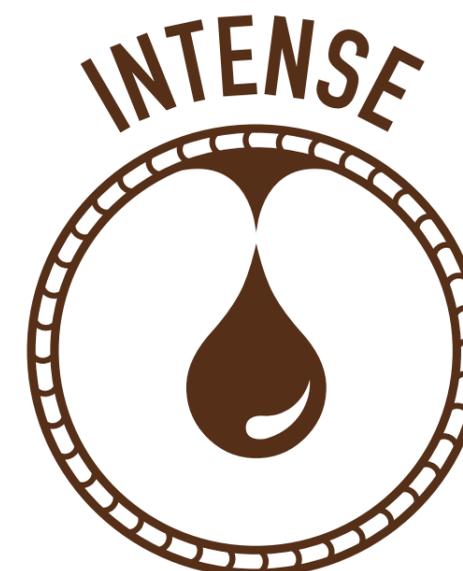
Perfect pairings: firm-fleshed fish and shellfish, white meats, even more so if cooked in sauce, slowly or garnished. These champagnes are also exquisite with soft or pressed cheeses, or a fruity dessert.

INTENSE

« Des champagnes affirmés, déployant la force aromatique de leur vieillissement ».

Un Caractère bien trempé aux 10 nuances pour des champagnes gastronomiques : ample, boisé, charpenté, corsé, épicé, évolué, mature, onctueux, patiné, vineux.

Accords parfaits : homard et poissons à chair ferme, ris de veau, volaille jaune, charcuterie, gibier, pièces de bœuf ou d'agneau. Qu'ils soient garnis de légumes racines, de champignons des bois ou relevés d'épices douces, ces plats structurés font toujours des merveilles avec des vins intenses. La complexité aromatique de ces champagnes épouse aussi les fromages affinés et les chocolats de qualité.



Intense

"Assertive champagnes that display the aromatic power of ageing".

A strong character with 10 nuances for gourmet champagnes: ample, woody, robust, full-bodied, spicy, evolved, mature, unctuous, patinated, vinous.

Perfect pairings: lobster and firm-fleshed fish, sweetbreads, yellow poultry, charcuterie, game, beef or lamb. Whether garnished with root vegetables, wild mushrooms or sweet spices, these structured dishes always work wonders with intense wines. The aromatic complexity of these champagnes also complements mature cheeses and high-quality chocolates.

Orienté par ces termes précis, chaque professionnel adopte naturellement un discours commun, intelligible et explicite pour accompagner ses clients. Rassuré par ces mots évocateurs, chaque consommateur peut imaginer quel champagne lui correspond, car chaque cuvée correspond à un goût et à un moment de dégustation.

En unissant tous les champagnes de vigneronns autour d'un vocabulaire commun, les caractères soulignent plus que jamais leur incroyable diversité.

These precise terms provide a common, intelligible and explicit language for every professional to use with their customers. Comforted by these evocative words, each consumer can easily imagine which champagne suits him or her, as each cuvée corresponds to a particular taste and tasting moment.

By uniting all our champagnes around a common vocabulary, the Caractères emphasize their incredible diversity more than ever.

VOUS FAIRE
VOLER VERS
L'UNE DE NOS
1 000 DESTINATIONS.*



S'ENVOLER EN TOUTE ÉLÉGANCE

AIRFRANCE

MEMBRE DE
L'ALLIANCE
SKYTEAM

* Avec KLM et nos partenaires 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

Société Air France SA au capital de 125 749 773 € - RCS Bourgogne - 451 rue de Paris, 95147 Reims - C03 Codex

NOUVEL ÉCRIN POUR LES **MILLÉSIMES COLLECTION** DE LA MAISON LOMBARD

Fondée en 1925, la Maison Lombard a conservé une vingtaine de lots millésimés entre 1973 et 2004, soigneusement sélectionnés et commercialisés de façon très confidentielle.

Deux univers se dessinent dans la gamme Millésime :

- La cuvée *Brut Nature Grand Cru 2008*, élaborée sous la philosophie actuelle de la Maison avec un dosage Brut Nature et un assemblage de six Grands Crus ;
- Les cuvées *Collection 1990, 1992 et 1996*, qui incarnent la mémoire de la Champagne et du Champagne Lombard, avec le savoir-faire des différents chefs de caves de la Maison.

70 % chardonnay 1^{er} et grand cru, 30 % pinot noir 1^{er} cru, dosée 6g/l, la *Collection 1990* a développé des notes de tabac blond mêlées aux fruits confits. La *Collection 1992*, 80 % chardonnay 1^{er} et grand cru, 20 % pinot noir 1^{er} cru, dosée 9g/l,

offre aujourd'hui une tension modérée, compensée par une aromatique riche et complexe, qui donne à ce champagne un caractère de grand vin. Enfin, la *Collection 1996*, 70 % chardonnay grand cru, 30 % pinot noir 1^{er} et grand cru, dosée 9g/l, dévoile beaucoup d'ampleur grâce aux pinots noirs d'Ambonnay et de Dizy, une structure imposante, avec en finale un zeste citronné.

Aussi, pour ses cuvées *Collection*, la Maison dévoile de nouveaux coffrets qui se présentent en deux parties, permettant un double usage. En enlevant les goupilles métalliques, la partie noire se retire et dévoile la cuvée sur un présentoir en bois. Celui-ci est marqué en dorure à chaud : vous pourrez y découvrir les futurs Millésimes Collection de la cave que la Maison pourrait décider de commercialiser.



New case for maison lombard's vintage collection

Founded in 1925, Maison Lombard has preserved some two dozen vintage lots from 1973 to 2004, carefully selected and marketed on a very confidential basis.

The Millésime range is divided into two categories:

- The *Brut Nature Grand Cru 2008* cuvée, produced according to the estate's current philosophy, with a Brut Nature dosage and a blend of six Grands Crus;
- The *Collection* cuvées 1990, 1992 and 1996, which embody the memory of Champagne and Champagne Lombard, with the expertise of the estate's various cellar managers.

The *Collection 1990*, 70% Chardonnay 1^{er} and grand cru, 30% Pinot Noir 1^{er} cru, 6g/l dosage, has developed notes of blond tobacco mixed with candied fruit. The *Collection 1992*, composed of 80% Chardonnay 1^{er} and grand cru, 20% Pinot Noir 1^{er} cru, with a dosage of 9g/l, now offers moderate tension, offset by rich, complex aromas, giving this champagne the character of a grand vin. Finally, the *Collection 1996*, 70% Chardonnay grand cru, 30% Pinot Noir 1^{er} and grand cru, 9g/l dosage, reveals plenty of fullness thanks to Pinot Noir from Ambonnay and Dizy, an imposing structure, and a lemony zest on the finish.

Also, for its *Collection* cuvées, the estate is unveiling new boxes presented in two parts, allowing dual use. By removing the metal pins, the black part is removed to reveal the cuvée on a wooden display stand. The wooden display is embossed with a gold hot stamping to reveal any future *Collection* vintages the winery may decide to market.

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-LOMBARD.COM

CHAMPAGNE BRIMONCOURT

— Brut Régence —

80 % chardonnay, 20 % pinot noir, Brut Régence incarne l'esprit Brimoncourt. Un vin qui séduit par sa fraîcheur, sa grande finesse aromatique, sa texture ronde et sa finale délicatement fruitée.

80% Chardonnay, 20% Pinot Noir, Brut Régence embodies the Brimoncourt spirit. A wine that seduces with its freshness, its great aromatic finesse, its round texture and its delicately fruity finish.

Si tu étais une recette... Saint-jacques snackées
If you were a recipe... Seared scallops

Si tu étais un fruit... La pêche blanche
If you were a fruit... The white peach

Si tu étais un parfum... L'essence de thym
If you were a perfume... The essence of thyme

Si tu étais une ville... Aÿ-Champagne
If you were a city... Aÿ-Champagne

Si tu étais un mot... Délicatesse
If you were a word... Delicacy

Si tu étais une devise...
« Dire ce que l'on fait, faire ce que l'on dit »
If you were a motto...
"Say what you do, do what you say"

Si tu étais une qualité... La persévérance
If you were a quality... Perseverance

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

Si tu étais un des cinq sens... La vue
If you were one of the five senses... sight

Si tu étais une saison... L'hiver
If you were a season... Winter

Si tu étais un écrivain...
Oscar Wilde
If you were a writer...
Oscar Wilde

Si tu étais un paysage...
Le bocage
If you were a landscape...
The bocage

Si tu étais un monument français...
L'Hôtel des Invalides
If you were a French monument...
The Hôtel des Invalides

Si tu étais une friandise... Une pâte d'amande
If you were a candy... A marzipan

Si tu étais un goût... La salinité
If you were a taste... Salinity

Si tu étais une plante... Un hortensia blanc
If you were a plant... A white hydrangea

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

Si tu étais un bruit... L'effervescence
If you were a noise... The effervescence

Si tu étais un défaut... L'insatisfaction
If you were a fault... Dissatisfaction

Si tu étais une émotion... La joie
If you were an emotion... Joy

Si tu étais une carte de jeu...
Le roi de trèfle
If you were a playing card...
The king of clubs

Si tu étais un élément... L'air
If you were an element... The air

Si tu étais un moment de la journée...
L'aurore
If you were a time of day...
The dawn

Si tu étais un art... La poésie
If you were an art... Poetry

Si tu étais une année... 1715
If you were a year... 1715

Si tu étais une mer... La mer Baltique
If you were a sea... The Baltic Sea

Si tu étais un château... Le Palais Royal
If you were a castle... The Palais Royal

EN SAVOIR +
→ WWW.BRIMONCOURT.COM



CHÂTEAU LA MOULINE

LA JUSTE ÉLÉGANCE

Patience et précision il nous en faut saison après saison, pour trouver le point d'équilibre de chaque nouveau millésime. Une affaire de proportion et de délicatesse, qui illustre le premier vin du Domaine, classé Cru Bourgeois supérieur depuis 2020.

Découvrez nos autres vins Totem et La Moulinette sur domainejccoubris.fr.

DOMAINE JEAN-CHRISTOPHE COUBRIS
Serments de vigne



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



DOMAINE DE MÉTIFIOT
SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE

www.domainedemetifiot.fr



Au cœur de la Provence, la famille Bateman produit avec passion des Vins en A.O.P. Les Baux-de-Provence et des Huiles d'Olive vierge extra AOP Vallée des Baux-de-Provence

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

DOMAINE DE LA SOLITUDE

— Cuvée Barberini - Châteauneuf-du-Pape 2020 —

Façonné par le soleil de Provence et la violence du Mistral, le Domaine de la Solitude est situé au creux du Vallon de la Solitude et entouré par 33 parcelles de vignes. Le vignoble, conduit en agriculture biologique, s'étend sur 37 hectares en AOC Châteauneuf-du-Pape. Un héritage naturel, complexe, où les safres et les galets forment une véritable mosaïque de terroirs. Les cépages majeurs sont pour les vins rouges : le grenache, la syrah, le mourvèdre, cinsault, counoise, et pour les vins blancs : la clairette, la roussanne, le grenache blanc, bourboulenc, picpoul.

La Cuvée Barberini Châteauneuf-du-Pape 2020 est un hommage aux pères fondateurs du domaine. Cette cuvée est une sélection parcellaire de vieilles vignes de grenache (65%) plantées sur les hautes terrasses alluviales quaternaires entourant le domaine. Ces terrasses sont le berceau des fameux terroirs de galets de quartzites et d'argiles, qui confèrent à la cuvée Barberini une grande puissance tannique et aromatique. Elle est complétée par 20% de mourvèdre et 15% de syrah, élevée pour 65% en barriques et demi-muids pendant 20 mois et 40% en cuve béton. Le vin est enfin mis en bouteilles sans filtration ni collage.

A LA DÉGUSTATION :

Robe: améthyste aux reflets mauves. Limpide et brillante. **Nez:** fin, chaleureux. Dévoile des parfums de petits fruits noirs (mûre, pruneau, cerise). Rehaussé de notes épicées (poivre gris, réglisse). **Bouche:** suave, veloutée, fraîche, dotée de tanins fins. Finale soyeuse. Longueur en bouche remarquable. **Accord:** côtelette de porc noir aux morilles. **Commentaire:** généreux et délicat, ce flacon est une pépite.



Shaped by the Provençal sun and the violent Mistral wind, Domaine de la Solitude is situated in the Vallon de la Solitude, surrounded by 33 parcels of vines. The vineyard, organically farmed, covers 37 hectares of AOC Châteauneuf-du-Pape. This complex natural heritage, combining safres and galets, forms a real mosaic of terroirs. The main grape varieties for red wines are Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault and Counoise, and for white wines: Clairette, Roussanne, Grenache blanc, Bourboulenc and Picpoul.

Cuvée Barberini Châteauneuf-du-Pape 2020 is a tribute to the Domaine's founding fathers. This cuvée is a parcel-by-parcel selection of old Grenache vines (65%) planted on the high Quaternary flood terraces surrounding the estate. These terraces are the cradle of the famous quartzite pebble and clay terroirs that give Cuvée Barberini its powerful tannins and aromas. The cuvée is complemented by 20% Mourvèdre and 15% Syrah, aged 65% in barrels and demi-muids for 20 months and 40% in concrete tanks. Finally, the wine is bottled without filtration or fining.

Tasting review:

Color: amethyst hue with mauve highlights. Clear and brilliant. **Nose:** fine, warm. Unveils aromas of black berries (blackberry, prune, cherry). Enhanced by spicy notes (gray pepper, liquorice). **Palate:** smooth, velvety, fresh, with fine tannins. Silky finish. Remarkable length. **Pairing:** black pork chop with morels. **Comment:** generous and delicate, this bottle is a real gem.

EN SAVOIR +
→ WWW.DOMAINESOLITUDE.COM

DOMAINE JEAN-CHRISTOPHE COUBRIS,

dégusté par Salvatore Castano

Situé dans le petit village de Catelnau-Médoc, le Domaine Jean-Christophe Coubris produit des vins au caractère authentique et chaleureux. Un caractère qui a séduit Salvatore Castano, Meilleur Sommelier d'Europe & Afrique.

Domaine Jean-Christophe Coubris, tasted by Salvatore Castano || Located in the small village of Catelnau-Médoc, the Domaine Jean-Christophe Coubris produces wines with an authentic and warm character. A character that seduced Salvatore Castano, Best Sommelier of Europe & Africa.

LA MOULINETTE À LA FERME - Vin de France 2020

Belle couleur rubis clair, de beaux bords clairs. Une viscosité très modérée. Le nez est net, avec une belle intensité, des notes de fruits frais, cerise rouge, prune rouge, une pointe de minéralité. Un style très facile, pas de bois. La bouche est sèche, avec un corps modéré, une belle fraîcheur. L'alcool est modéré. Tanins très doux. Un vin pour tous, très facile à boire. Un bel exemple du nouveau style bordelais, des vigneron nouvelle génération.

Beautiful ruby light color, beautiful light rims. A very moderate viscosity. The nose is clean, with a beautiful intensity, notes of fresh fruits, red cherry, red plum, a touche of minerality. A very easy-style, without oak. The palate is dry, with a moderate body, a beautiful freshness. The alcohol is moderate. Very soft tannins. A wine for everyone, very easy-to-drink. A beautiful example of the new style of Bordeaux, of the new generation vigneron.

CHÂTEAU LA MOULINE - Moulis-en-Médoc 2020

Sombre, clair, brillant, rubis foncé, bords rubis clairs. Haute viscosité. Le nez est plus classique, cerise noire, prune noire, framboise noire, minéralité caillouteuse, caractère légèrement épicé et poivré (poivre noir). Le bois est très léger et délicat. La bouche est sèche, corps élevé, très frais, alcool bien intégré. Les tanins sont très doux et fins. Une belle complexité et une longue finale. Un bel exemple de l'appellation.

Dark, clear, bright, dark ruby, light ruby rims. Elevated viscosity. The nose is more classique, dark cherry, dark plum, dark raspberry, stony minerality, slightly spicy and peppery character (black pepper). The oak is very light and delicate. The palate is dry, elevated body, very fresh, well integrated alcohol. The tanins are very soft and fine. A beautiful complexity and a long finish. A beautiful example of the appellation.

TOTEM LA MOULINE - Vin de France 2020

Le vin est clair, brillant, couleur rubis foncé, bords rubis, viscosité élevée. Le nez est franc, intense, notes de cerise noire mûre, mûre, cassis, violette sèche, belle minéralité. Une note épicée, touche de caractère végétal, amande grillée. La bouche est sèche, plus de corps, plus de structure et de caractère, une fraîcheur importante. L'alcool est élevé mais est équilibré par la fraîcheur. Les tannins sont vraiment élégants et souples. Une finale longue et une belle complexité. Un vin au très long potentiel de garde, que vous pourrez conserver longtemps dans votre cave. Une belle découverte.

The wine is clear, bright, dark ruby color, ruby rims, elevated viscosity. The nose is clean, intense, notes of ripe black cherry, black mulberry, cassis, dry violet, beautiful minerality. A spicy note, touch of vegetal character, toasted almond. The palate is dry, more body, more structure and character, an important freshness. The alcohol is elevated but it's balanced with the freshness. The tannins are really elegant and soft. A long finish and a beautiful complexity. A wine with a very long ageing potential that you can keep for a long time in your cellar. A beautiful discovery.

EN SAVOIR + → WWW.DOMAINEJCCOUBRIS.COM



CLOS SAINT-JEAN

— Deus Ex Machina - Châteauneuf-du-Pape 2017 —

Les 47 hectares de vigne du Clos Saint-Jean sont majoritairement situés sur un terroir de gros galets roulés. Reflet d'une qualité de raisins et d'un assemblage d'orfèvre, chaque millésime laisse entrevoir la rigueur perpétuée par la famille Maurel.

Deus Ex machina signifie un renversement de situation suite à un événement extérieur imprévu. Au Clos Saint-Jean, cet inattendu a été la rencontre avec l'œnologue regretté, Philippe Cambie, dont l'approche a radicalement changé l'orientation du domaine en 2003.

60 % grenache qui offre une base tannique grâce à l'argile rouge présente dans le sol, renforcé par 40 % de mourvèdre, signent la cuvée la plus structurée du domaine.

Les grains de raisin sont dégustés quotidiennement pendant toute la période des vendanges pour ramasser les grappes à maturité optimale.

Les cuvaisons durent 35 jours en cuves bétons, avec une maîtrise de la température pendant toute la vinification. Un pressoir pneumatique est utilisé afin séparer le jus de presse du jus dit « de goutte » qui composera seul le Deus Ex Machina.

Les grenaches sont élevés exclusivement en cuves bétons pendant 9 mois. Les mourvèdres sont élevés en barriques neuves pendant 9 mois également.

Les mises en bouteilles sont réalisées, avec une filtration légère, uniquement les jours fruits en fonction du calendrier lunaire.

A LA DÉGUSTATION :

Robe : pourpre, sombre, reflets rubis.
Nez : intense, sur de subtiles notes de petits fruits noirs (cassis, myrtille), puis des notes florales et de garrigue.
Bouche : aérienne, suave, puissante. Texture soyeuse, dotée de jolis tanins, tout en finesse Finale longue et intense. **Accord :** un carré d'agneau et son jus au thym. **Commentaire :** une superbe bouteille.



The 47 hectares of vines at Clos Saint-Jean are mainly located on a terroir of large rounded pebbles. Each vintage reflects the rigour perpetuated by the Maurel family, thanks to the high quality of the grapes and their expert blending.

Deus Ex machina refers to the unexpected reversal of a situation due to an external event. The unexpected event occurred at Clos Saint-Jean when we met the late oenologist Philippe Cambie, whose approach radically changed the estate's orientation in 2003.

The estate's most structured cuvée is made from 60% Grenache, which provides a tannic base thanks to the red clay in the soil, reinforced by 40% Mourvèdre.

The grapes are tasted daily throughout the harvest period to ensure that the bunches are picked at optimum ripeness. Fermentation lasts 35 days in concrete vats, with temperature control throughout. A pneumatic press is used to separate the press juice from the free-run juice, which alone makes up the Deus Ex Machina.

The Grenache is aged exclusively in concrete vats for 9 months. The Mourvèdre is aged in new barrels for 9 months. The wine is bottled, with light filtration, only on fruit days according to the lunar calendar.

Tasting review:

Color: dark purple with ruby highlights.
Nose: intense, with subtle black berry notes (blackcurrant, blueberry), followed by floral and garrigue notes.
Palate: airy, suave, powerful. Silky texture, with fine tannins and a long, intense finish. **Pairing:** rack of lamb served with thyme jus. **Comment:** a superb bottle.

EN SAVOIR ➔ WWW.CLOSTJEAN.FR

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

dégusté par Salvatore Castano

Pierre et Axelle Cordurié ont eu le plaisir d'accueillir Salvatore Castano, Meilleur Sommelier Europe & Afrique 2021 au sein de leur propriété. L'occasion pour ces trois passionnés d'échanger autour des cuvées phares du Château Croix de Labrie et pour Salvatore de commenter ses deux favorites.

Château Croix de Labrie tasted by Salvatore Castano || Pierre and Axelle Cordurié had the pleasure of welcoming Salvatore Castano, Best Sommelier of Europe & Africa 2021 to their property. The opportunity for these three enthusiasts to discuss the flagship cuvées of Château Croix de Labrie and for Salvatore to comment on his two favourites.



Devant le château, Salvatore et Pierre Cordurié.

Château Croix de Labrie Saint-Emilion Grand Cru Classé 2018

Le vin est clair, brillant, de couleur rubis modéré avec des bords violets, une viscosité élevée. Le nez est net, expressif et jeune. Notes de cerise marasca mûre, confiture de baies noires, prune mûre, crème de cassis, violette, truffe, minéral, cèdre, épices douces, vanille, clou de girofle, noix grillées, fumé. En bouche, le vin est sec avec une sensation mûre, corsé, frais. Alcool chaleureux mais bien intégré, tanins fins. Équilibré, complexité élevée et longue finale.

Garde : 20 ans.

Accord : faux-filet en croûte de pistache.

The wine is clear, bright, moderate ruby color with purple rims, elevated viscosity. The nose is clean, expressive and youthful. Notes of ripe marasca cherry, black berries jam, ripe prune, crème de cassis, violet, truffle, mineral, cedar, sweet spices, vanilla, cloves, toasted nuts, smoke. At the palate is dry with ripe sensation, full body, fresh. Warm but well integrated alcohol, fine tannins. Balanced, elevated complexity and long finish.

Ageing: 20 years.

Pairing: ribeye in pistachio crust.

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

Château Croix de Labrie Saint-Emilion Grand Cru Classé 2020

Le vin est clair, brillant, couleur rubis foncé avec des bords violets, haute viscosité. Le nez est net, intense et jeune, avec des notes de cassis, confiture de framboises noires, mûre, violette fraîche, minéral, chocolat noir, réglisse, poudre de café, cèdre, épices douces de Noël, vanille, pain d'épice, muscade. En bouche, le vin est sec, corsé, avec une acidité et un alcool élevés mais bien intégrés, des tanins raffinés. Finale équilibrée, complexe et très longue. Vin d'exception.

Garde : 20/25 ans

Accord : tagliatelles maison et sanglier en sauce.

The wine is clear, bright, dark ruby color with purple rims, high viscosity. At the nose is clean, intense and youthful, with notes of black currant, black raspberry jam, mulberry, fresh violet, mineral, dark chocolate, liquorice, coffee powder, cedar, sweet Christmas spices, vanilla, gingerbread, nutmeg. At the palate is dry, full body, elevated acidity, elevated but well integrated alcohol, refined tannins. Balanced, complex and very long finish. Exceptional wine.

Ageing: 20/25 years

Pairing: homemade tagliatelle with wild boar sauce.

LE SAVOIR-FAIRE VERRIER D'ARC FRANCE mis à l'honneur au palais de l'Élysée

Début juillet, Arc France a eu le privilège de participer à l'édition 2023 de la Grande Exposition du Fabriqué en France.

Initié par le président de la République en janvier 2020, ce rendez-vous annuel met à l'honneur les entreprises, les artisans, les producteurs et les industriels qui s'engagent pleinement dans la fabrication française.

C'est la collection de verres *Exaltation* de Chef&Sommelier, la marque experte d'Arc, qui a été sélectionnée par le jury. Cette même collection a d'ailleurs également été sélectionnée par l'Association de la Sommellerie Internationale pour l'élection du Meilleur Sommelier du Monde en début d'année.

Conçue et fabriquée à Arques, dans les Hauts-de-France, *Exaltation* se décline en deux lys de 30cl et 35cl. Ni coupe, ni flûte, ni verre tulipe, sa forme inédite a été pensée pour sublimer l'expérience de dégustation : un matériau hautement transparent, une large surface d'évaporation, une chambre aromatique épanouissante et surtout un système de bullage unique, breveté en France, conçu pour cueillir un maximum d'arômes.

Petite originalité : pour livrer les verres jusqu'à l'Élysée, plusieurs collaborateurs d'Arc France se sont relayés à vélo pour parcourir les 240 kilomètres qui séparent le site de production d'Arques du palais de l'Élysée. « Nous avons souhaité profiter de cet événement exceptionnel pour créer un moment de cohésion et de partage : nos collaborateurs verriers passionnés de cyclisme ont accepté de relever le défi de parcourir en relais les 240 km qui séparent l'usine d'Arc du palais de l'Élysée », précise Gwenaëlle L'Hénoret, directrice marketing d'Arc France.

Définitivement une marque moderne !

Arc France's glassmaking expertise honored at the Élysée Palace || In early July, Arc France took part in the 2023 edition of the Grande Exposition du Fabriqué in France.

Launched by the President of the Republic in January 2020, this annual event honors companies, craftsmen, producers and industrialists who are fully committed to French manufacturing.

The *Exaltation* collection of glasses from Chef&Sommelier, Arc's expert brand, was selected by the jury. This same collection was also selected by the Association de la Sommellerie Internationale for the election of the Best Sommelier of the world, earlier this year.

Designed and manufactured in Arques, in the Hauts-de-France region, *Exaltation* comes in two 30 cl and 35 cl lilies. Neither a cup, flute or tulip glass, its original shape has been designed to enhance the tasting experience: a highly transparent material, a large evaporation surface, a full-bodied aromatic chamber and, above all, a unique bubbling system, patented in France, designed to pick up a maximum of aromas.

An original touch: to deliver the glasses to the Élysée Palace, several Arc France employees took it in turns to cycle the 240 kilometers between the Arques production site and the Élysée Palace. Gwenaëlle L'Hénoret, Arc France's Marketing Director, explains: "We wanted to take advantage of this exceptional event to create a moment of cohesion and sharing: our glassmaking employees, who are passionate about cycling, accepted the challenge of cycling the 240 km from the Arc plant to the Élysée Palace in a relay".

Definitely a modern brand!

EN SAVOIR → WWW.CHEFSOMMELIER.COM



La collection Exaltation.

FRIAX

la révolution des climatiseurs *Chill'loop*

Chill' loop, c'est le nouveau concept de climatiseur de cave à vin split, basé sur une technologie de boucle d'eau glacée au design discret et personnalisable, qui se décline en deux modèles.

Le Chill' loop H2OX offre la flexibilité d'un split system, sans les contraintes d'une installation frigorifique. Fixé sur le mur, il transformera n'importe quelle pièce isolée en cave à vin idéale. Sa finition *Vintage* en standard intègre le chauffage pour limiter les écarts de températures entre les différentes saisons et le système d'humidification HGR%.

Le Chill' loop H2OA, c'est la simplicité d'installation pour des armoires sur mesure. Sa nouvelle carrosserie en PMMA noir brillant permet de le laisser visible sans nuire à l'esthétique du lieu où il est posé. Installé sur une cloison, il convient pareillement très bien aux caves de petits volumes. Avec une finition *Céos* en standard, il intègre lui aussi le système d'humidification HGR%, destiné à adapter l'hygrométrie des caves trop sèches.

La mise en service de ces climatiseurs ne nécessite que le raccordement de quelques connecteurs rapides. Un simple ajout d'eau est nécessaire pour obtenir une cave climatisée de 8 à 16°C. Leur télécommande RSF, qui affiche la température et l'humidité, permet d'accéder au contrôle de la climatisation de sa cave de n'importe quel endroit de la maison. La technologie *WineSupervisor* permet également, quel que soit votre environnement, de rester en permanence connecté à votre cave, à l'aide d'une tablette ou d'un smartphone.

De conception durable, *Chill' loop* utilise les technologies de ventilation les plus modernes et les moins gourmandes en énergie. La charge de réfrigérant R290 dans le circuit frigorifique du groupe réduit l'impact du climatiseur sur le réchauffement climatique. Le fluide caloporteur utilisé pour climatiser votre cave n'est ni plus ni moins que de l'eau.



Chill' loop H2OA, finition Céos.

Friax, la révolution des climatiseurs

Chill'loop || *Chill' loop is the new split wine cellar air-conditioning concept, based on a discreet, customisable design and chilled water loop technology, available in two models.*

The Chill' loop H2OX provides a flexible split system without the constraints of a refrigeration system. This wall-mounted unit turns any insulated room into an ideal wine cellar. The standard *Vintage* finish includes heating to limit temperature differences between the different seasons and the HGR% humidification system.

The Chill' loop H2OA is easy to install, for made-to-measure cabinets. Its new gloss black PMMA casing leaves it visible without detracting from the aesthetics of the space in which it is installed. Installed on a partition, it is equally well suited to small cellars. With a *Céos* finish as standard, it also incorporates the HGR% humidification system, designed to adjust the humidity in cellars that are too dry.

These air conditioners only need to be connected using a few quick-fit connectors. Simply add water to obtain a cellar temperature of between 8 and 16°C. Their RSF remote control, which displays temperature and humidity, means you can control the air conditioning of your cellar from anywhere in the house. *WineSupervisor* technology also allows you to stay connected to your cellar at all times, whatever your environment, using a tablet or smartphone.

The *Chill' loop* is designed to last and uses the most modern, energy-efficient ventilation technologies. The R290 refrigerant charge in the unit's refrigeration circuit reduces the air conditioner's impact on global warming. The heat transfer fluid used to cool your cellar is nothing more and nothing less than water.

EN SAVOIR → WWW.FRIAX.FR



Château Demompère

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE AU SERVICE DU BON GOÛT

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



LAPARDIGUIÈRE - ROUTE DES MAYONS - 83340 LE LUC-EN-PROVENCE
TÉL. : 33(0)4 94 60 07 78 - WWW.CHATEAU.DEMONPERE.COM - BOUTIQUE EN LIGNE - 3 DSECURE

Maximiser les profits et éliminer les pertes

Découvrez la gamme professionnelle Coravin - développée spécifiquement pour les professionnels.



Pivot™ Pro

Simple d'utilisation, service rapide. Quatre semaines de préservation.

Timeless™ Pro

Servir sans déboucher la bouteille. Des années de préservation.

Sparkling

Dispositif portable, bouchon à ajustement universel. Quatre semaines de préservation.

Scannez ici ou visitez le site <https://trade.coravin.com/fr> pour en savoir plus. Découvrez la gamme professionnelle Coravin - spécialement conçue pour les professionnels.



CORAVIN™

LIEBHERR

cave à vins nouvelle génération

Spécialiste allemand du froid, Liebherr a su s'adapter au fil du temps aux problématiques liées à la garde des vins en cave. Air frais, hygrométrie, absence de vibrations, protection contre la lumière et les odeurs, de nouvelles solutions ont été mises en place dans le but d'offrir au consommateur un stockage optimal.



Après le renouvellement de l'offre froid encastrable et pose-libre opéré ces deux dernières années, Liebherr présente aujourd'hui une gamme de 14 caves de vieillissement, au top de l'innovation. Ces gammes dites « monotempérature » ont un objectif : restituer le climat régnant naturellement dans une cave souterraine. Aux amateurs passionnés, Liebherr propose 6 modèles *GrandCru* et 5 modèles *GrandCru Sélection* qui offrent des performances dignes des grands équipements. Les professionnels préféreront les 3 modèles *Perfection*, aux fonctionnalités et agencements conçus pour répondre à un usage intensif.

Dans ces nouveaux modèles, les fondamentaux de la marque sont renforcés, assurant une solution de conservation complète et actualisée. A commencer par un apport continu d'air frais et le maintien de la température au degré prêt, rendu possible par l'introduction de deux sondes internes *InfinityProtection*, qui protègent les vins des fluctuations de température. Pour que le vin soit conservé dans une qualité d'air optimale, Liebherr équipe toutes ses armoires de vieillissement de filtres à charbon actif, qui préservent du développement de mauvaises odeurs. La génération de caves à vin 2023 intègre une nouvelle fonctionnalité qui rappelle tous les six mois le remplacement du filtre pour conserver un climat de conservation optimal.



Autre grande innovation : un taux d'humidité ajustable afin que le bouchon garde son rôle protecteur. Pour les modèles *GrandCru* et *Perfection*, l'hygrométrie est réglable sur deux niveaux : faible ou élevé. La série *GrandCru Sélection*, quant à elle, assure un contrôle actif et automatique par pas de 5 %, de 50 à 80 % et affiche le taux d'humidité réel en permanence sur l'écran d'accueil (une alarme retentit en cas d'hygrométrie inférieure à 50 %). Le vieillissement des vins doit s'effectuer dans des conditions de conservation à faible vibration. Un système de refroidissement entièrement isolé aide le vin à mûrir sans être perturbé. Les nouvelles références affichent un niveau sonore réduit : 38 dB(A), adapté aux espaces de vie, mais aussi avantageux pour la conservation de longue durée des vins.

Pour sa nouvelle gamme, la marque propose également, afin de lier esthétique et protection, des armoires vitrées au triple vitrage renforcé. Ce dernier prévient des effets néfastes de la lumière et participe à l'optimisation des performances énergétiques (les portes vitrées sont classées F, E pour les portes pleines). Une esthétique qui prend aussi forme grâce à une mise en lumière élégante, offerte par un éclairage LED plafonnier pour les modèles *GrandCru*, une colonne lumineuse à LED pour les *GrandCru Sélection*, et une double colonne pour les modèles *Perfection*.

En vue de satisfaire au mieux le consommateur, les caves à vin Liebherr sont livrées avec des clayettes en bois de hêtre non traité et imputrescible. L'agencement est totalement flexible avec une possibilité de réglage en hauteur des clayettes tous les 3 cm où, de manière à exploiter pleinement la capacité de stockage, les bouteilles peuvent être rangées col à col. De plus, pour les collections les plus précieuses, les modèles de la série *GrandCru Sélection* intègrent une fermeture de porte avec serrure classique, par code PIN sur les modèles *Perfection*. Les alarmes visuelles et sonores, ainsi que le verrouillage du bandeau de commande, constituent en outre une protection complémentaire.

Enfin, toujours à la pointe de la technologie, Liebherr propose à son client d'être en contact permanent avec son armoire de vieillissement. Pour les caves *GrandCru*, la *SmartDeviceBox* permet notamment de recevoir des notifications via son smartphone ou encore de régler à distance les systèmes d'éclairage ou les températures. Cette nouvelle génération de caves est compatible avec la connectivité embarquée de série sur les modèles *GrandCru Sélection*.

Liebherr, la cave à vins de l'avenir !

Liebherr, the new generation wine cellar

|| As a German refrigeration specialist, Liebherr has adapted over the years to the issues relating to wine cellar storage. Fresh air, hygrometry, vibration-free conditions, light and odour protection – new solutions have been put in place to offer consumers optimal storage.

After renewing its range of built-in and free-standing refrigeration units over the last two years, Liebherr is now presenting a range of 14 innovative ageing cellars. The aim of these so-called "mono-temperature" ranges is to recreate the natural climate of an underground cellar.

Liebherr offers enthusiasts 6 *GrandCru* models and 5 *GrandCru Sélection* models, offering performance rivalling that of major equipment. Professionals will prefer the 3 *Perfection* models, with features and layouts designed for intensive use.

In these new models, the brand's fundamentals have been reinforced, ensuring a complete and up-to-date preservation solution. Starting with a continuous supply of fresh air and temperature control down to the degree, made possible by the introduction of two internal InfinityProtection probes, which protect the wines from temperature fluctuations. To ensure that the wine is kept in optimum air quality, Liebherr equips all its ageing cabinets with active carbon filters, which prevent the development of unpleasant odours. The 2023 wine cellar generation includes a new function reminding you to change the filter every six months to ensure an optimum storage climate.

The other key innovation is the adjustable humidity level, which ensures the cork retains its protective role. For the *GrandCru* and *Perfection* models, humidity can be set at two levels: low or high. Meanwhile, the *GrandCru Sélection* series provides active, automatic control in 5% steps, from 50% to 80%, and displays the actual humidity level at all times on the home screen (an alarm sounds if the humidity falls below 50%).

Wines need to be aged in low-vibration storage conditions. A fully insulated cooling system helps the wine to mature undisturbed. The new models boast reduced noise levels: 38 dB(A), suitable for living spaces, but also advantageous for long-term wine conservation.

The brand's new range also includes glass cabinets with reinforced triple glazing combining aesthetics and protection. This prevents the harmful effects of light and helps optimise energy performance (glass doors are rated F, solid doors E). Aesthetics are also enhanced by elegant lighting, with LED ceiling lighting for *GrandCru* models, an LED lighting column for *GrandCru Sélection* models, and a double column for *Perfection* models. Liebherr wine cellars are supplied with shelves made of rot-proof, untreated beechwood to ensure maximum consumer satisfaction. The layout is totally flexible, with the shelves adjustable in height every 3 cm, and bottles can be stored neck by neck to make full use of the storage capacity.

What's more, for the most valuable collections, *GrandCru Sélection* models include a door lock with a conventional lock, or a PIN code on *Perfection* models. Visual and audible alarms, as well as a lock on the control panel, provide additional protection.

Finally, Liebherr is always at the cutting edge of technology offering its customers permanent contact with their ageing cabinet. For *GrandCru* cellars, the *SmartDeviceBox* makes it possible to receive notifications via a smartphone, or to remotely adjust lighting systems or temperatures. This new generation of cellars is compatible with the on-board connectivity standard on *GrandCru Sélection* models.

Liebherr, the future of wine cellars!

Photos : Liebherr



EN SAVOIR → WWW.LIEBHERR-ELECTROMENAGER.FR

ROSÉS DE TERROIRS, unissons-nous !

L'Association Internationale des Rosés de Terroirs (AIRT), née en 2021, s'est assignée pour seule mission de (re)valoriser les rosés de terroirs, les rosés de garde. Il faudra pour cela revenir sur quelques idées reçues, l'aventure ne fait que commencer.

Parmi les sempiternels marronniers estivaux de la presse spécialisée et autre, le rosé tient la corde. Rosé de Provence vs rosé du Languedoc, rosé clair vs rosé teinté, etc. Il faut dire qu'en France 1 bouteille de vin vendue sur 3 est un rosé. Les spécialistes se bouchent bien souvent le nez devant « ces vins qui n'en sont pas vraiment, ces productions standardisées et enclines à s'engouffrer dans la voie ouverte par les Provençaux ». Rosés de Terroirs est né pour ces raisons et une quarantaine de vigneron adhère aujourd'hui à l'AIRT présidée par Philippe Guigal. En effet, après 20 ans de croissance, le marché du rosé entre dans une phase nouvelle avec une diversification de son offre via notamment des rosés identitaires positionnés en marché de niche parfois très valorisé. Des rosés de terroirs qui n'auront pas vocation à suivre la mode. En réalité, et pour le dire simplement, il s'agit de clamer que ces rosés sont des vrais vins (de garde) qui racontent des histoires de lieux, d'hommes et de femmes. Quoi de plus prescripteur que d'associer quelques grands chefs à l'aventure pour que ces rosés accompagnent des repas entiers et variés. Ces grands rosés de terroirs resteront complémentaires aux rosés *piscine* et aux rosés de soif. L'AIRT a validé en décembre 2022 la création de la première cave de vieillissement de rosés de terroirs au monde ! Une initiative qui devrait confirmer le potentiel de garde (oublié) des grands rosés identitaires.

EN SAVOIR → WWW.ROSESETERROIRS.COM

Rosés de terroirs, join forces! || *The Association Internationale des Rosés de Terroirs (AIRT), created in 2021, has set itself the single mission of (re)promoting rosés de terroirs, rosés de garde. This means dispelling a few preconceived ideas, as the adventure has only just begun.*

Among the endless summer chestnuts in the trade press and elsewhere, rosé wine comes out on top. Rosé from Provence vs. rosé from Languedoc, light rosé vs. tinted rosé, etc. It must be said that 1 in every 3 bottles of wine sold in France is a rosé. Specialists often turn up their noses at “these wines that aren't really wines at all, these standardized productions inclined to follow in the footsteps of the Provençals”. This is why Rosés de Terroirs was born, and today some forty winegrowers are members of AIRT, chaired by Philippe Guigal. After 20 years of growth, the rosé market is entering a new phase, with a diversification of its offer, notably through identity rosés positioned in niche markets that are sometimes highly valued. These are rosés of the terroir, and their vocation is not to conform to trends. In fact, and to put it simply, these rosés are real (ageing) wines that tell stories of places, men and women. What could be more prescriptive than involving a few top chefs in the adventure, so that these rosés can accompany a wide variety of meals? These great terroir rosés will continue to complement *pool* rosés and thirst-quenching rosés. In December 2022, AIRT approved the creation of the world's first terroir rosé ageing cellar! An initiative that should confirm the (forgotten) ageing potential of great rosés.

Henry Clemens
Photo : Jean Dusaussay



DÉGUSTATION

SommelierS INTERNATIONAL



PAR

RAIMONDS TOMSONS

BEAUJOLAIS

TERRES DE NATURES



Château des Bachelards

FLEURIE 2020

Robe : rubis modéré, reflets violacés. **Nez** : raffiné, fleur de cerisier, violette, cerises rouges et prunes mûres, poivre noir, clou de girofle. Légère pointe d'évolution, cuir, fumée. Très pur et frais. **Bouche** : sèche, tannins très soyeux et polis, acidité très vive. Grande fraîcheur en milieu de bouche, sur les cerises rouges croquantes, les prunes. Texture très juteuse avec une légère pointe d'épices. Très rafraîchissante et croquante, avec une grande buvabilité.

Color: moderate ruby core, purple reflections. **Nose**: refined, cherry blossom, violet, ripe red cherries and plums, black pepper, clove. Slight hint of evolution, leather, smoke. Very pure and fresh. **Palate**: dry, very silky and polished tannin, very lively acidity. Great freshness on the midpalate with crunchy red cherries and plums. Very juicy texture with slight hint of spices. Very refreshing and crisp with great drinkability.

509 rue de l'abbaye d'Arpayé - Lieu-dit Les Bachelards
69820 Fleurie - Tél. : 09 81 49 47 00

BORDEAUX

AMPHORA WINE MANAGEMENT



Clavis Orea

SAINT-EMILION GRAND CRU 2018

Robe : limpide, brillante, rubis, bord orangé. **Nez** : prune rouge, cerise, cassis, thym, cèdre, pain grillé, épices douces, fumé. Fines notes d'évolution de cuir et de bois ajoutant de la complexité. **Bouche** : tanins crayeux, très bonne fraîcheur. Le milieu de bouche est savoureux, sur les herbes aromatiques (sauge, menthe), cerise rouge mûre, prune rouge, cèdre, bois torréfié, graphite. Un vin reflétant plus un savoureux caractère minéral que fruité.

Color: clear, bright, ruby core, orange rim. **Nose**: red plum, cherry, cassis, thyme, cedar, toast, mild spices and smoke. Fine evolution notes of leather and woodland adding complexity. **Palate**: chalky textured tannin, very good freshness. Midpalate shows a savory character with aromatic herbs like sage and mint, ripe red cherry, red plum, cedar, roasted wood, graphite. A wine reflecting more a savory mineral character rather than fruit.

64 rue Barreyre - Chartrons - 33000 Bordeaux
Tél. : 06 25 23 65 32 - www.clavis-orea.com

BORDEAUX

AMPHORA WINE MANAGEMENT



Clavis Orea

MÉDOC 2020

Robe : rubis foncé, bord violet. **Nez** : baies noires jeunes, note herbacée intense, poivron, feuille de cassis, violette, bois torréfié, cèdre. Encore très jeune, commence à montrer de la complexité. **Bouche** : attaque dense et serrée, tannins relevés et intégrés, grande fraîcheur et acidité. Milieu de bouche concentré, cerise noire écrasée, cassis, menthe, feuille de cassis, poivron. Chocolat amer en finale, pointe de bois torréfié. Bouche encore très jeune, à attendre.

Color: dark ruby core, purple rim. **Nose**: youthful dark berries, intense herbaceous note, capsicum, cassis leaf, violet, roasted wood, cedar. Still very youthful, starts to show complexity. **Palate**: dense and tight attack, elevated grippy tannin, vibrant freshness and acidity. Midpalate shows good concentration with crushed dark cherry, black currant, mint, cassis leaf, capsicum. Bitter chocolate on the finish, a hint of roasted wood. Still very youthful palate, to age.

64 rue Barreyre - Chartrons - 33000 Bordeaux
Tél. : 06 25 23 65 32 - www.clavis-orea.com

BORDEAUX

TERRES DE NATURES



Château Guiraud

1^{er} Grand Cru Classé en 1855

SAUTERNES 2016

Robe : doré intense, dense. **Nez** : citron confit, pêche et abricot sucrés, figue sèche, gingembre confit, safran. Boisé très fin, vanille, cumin, curry. Très complexe. **Bouche** : gourmande, généreuse concentration, pleine, fraîcheur et acidité bien conservées. Milieu de bouche aux agrumes confits, pêche et abricot surmûris, safran, curry, gingembre confit. Boisé fin, vanille, miel de fleurs blanches et cire d'abeille. Finale très longue avec des notes persistantes de botrytis.

Color: intense golden color, dense viscosity. **Nose**: candied lemon, honeyed peach and apricot, dried fig, candied ginger, saffron. Very fine oak, vanilla, cumin, curry. Very complex nose. **Palate**: luscious sweet, a generous concentration, full in body, well retained freshness and acidity. Midpalate with candied citrus, overripe peach and apricot, saffron, curry, candied ginger. Fine oak, vanilla, white flower honey and bees wax. Very long finish with lingering notes of botrytis.

1 Guiraud - 33210 Sauternes
Tél. : 05 56 76 61 01 - www.chateauguiraud.com

BORDEAUX

CHÂTEAU D'ARCHAMBEAU



Ostara d'Archambeau

VIN DE FRANCE 2022

Robe : limpide, brillante, vert citron moyennement intense, dense viscosité. **Nez** : notes d'acacia, fleur de tilleul, fleurs estivales de prairie. Pêche jaune mûre, coing, abricot, marmelade de rhubarbe. **Bouche** : sèche, bonne concentration des saveurs en milieu de bouche, fraîcheur bien conservée, dense et grasse. Une présence texturale tannique délicate et agréable. Poire jaune juteuse et mûre, pêche, une amertume sur la noisette, des notes de tisane. Une finale persistante.

Color: clear, bright, lemon-green color, dense viscosity. **Nose**: notes of acacia, linden blossom, summer meadow blossoms. Ripe yellow peach, quince, apricot, rhubarb marmalade. **Palate**: dry, good concentration of flavor on the midpalate, well retained freshness, dense and oily. A pleasant and delicate tannic textural presence. Ripe juicy yellow pear, peach, with a nutty bitterness, herbal tea notes. A persistent finish.

33720 Illats
Tél. : 07 87 46 62 83 - www.chateau-archambeau.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

DOMAINE CAMP DEL MAS



Gravis

HÉRAULT 2016

Robe : rubis modéré, bord grenat. **Nez** : notes d'évolution, fumée, cuir, garrigue, tapenade, cerise noire, pruneau, poivre noir et réglisse écrasés. Fin boisé, pain grillé. Une complexité notable. **Bouche** : sèche, structurée, tanins très fins et mûrs, acidité apportant une belle fraîcheur. Le milieu de bouche montre une densité sans lourdeur, prunes noires mûres, cerises séchées, thym, romarin. Note très discrète de bois torréfié et de pain grillé. Finale chaleureuse et épicée.

Color: moderate ruby core, garnet rim. **Nose**: evolution notes of smoke, leather, garrigue, tapenade, dark cherries, dried plums, crushed black pepper and liquorice. Fine oak, toast. Noticeable complexity. **Palate**: dry, elevated structure, very fine and ripe tannin, acidity adding wonderful freshness. The midpalate shows density without heaviness, dark ripe plums, dried cherries, thyme and rosemary. Very discrete note of roasted wood and toast. Pleasantly warming and spicy finish.

1 bis avenue Gabriel Imbert - 34150 La Boissière
Tél. : 06 37 15 84 40 / 06 73 02 28 61 - www.campdelmas.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

FLORÈS – LES VIGNERONS DE FLORENSAC



Le Picpoul de Pinet
Planche IV - Fig N°2019

PICPOUL DE PINET 2021

Robe : brillante, vert citron, viscosité aqueuse. **Nez** : intensité élevée, citron confit, pamplemousse, reine-claude. Herbes méditerranéennes, note saline de coquille d'huître broyée. Belle intensité aromatique, pureté. **Bouche** : sèche et croquante, un corps plus léger et une acidité vive. Le milieu de bouche est très rafraîchissant, note saline, citron confit, prune verte, pêche blanche, de la sarriette ajoutant de la fraîcheur et un parfum épicé. Finale nette et croquante.

Color: bright, lemon-green color, watery viscosity. **Nose**: elevated intensity, preserved lemon, grapefruit, greengage plum. Mediterranean herbs, saline note of crushed oyster shell. Beautiful aromatic intensity and purity. **Palate**: bone dry and crisp with a lighter body, a bright acidity. Midpalate is very refreshing with a saline note, preserved lemon, green plum, white fleshed peach, savory herbs adding freshness and spicy scent. Clean and crisp finish.

5 avenue des Vendanges - 34510 Florensac
Tél. : 04 67 77 00 20 - www.flores.vn

PROVENCE

VILLA MONCIGALE



Cicada Olympe Vin Biologique

CÔTES DE PROVENCE 2022

Robe : limpide, étincelante, rose saumoné modéré, reflets cuivrés. **Nez** : pêche et nectarine blanche, pamplemousse rose, fleurs blanches fraîches et pétale de rose, une touche d'épices. **Bouche** : sèche, structure modérée, fraîche acidité, équilibrée, grasse. Le milieu de bouche montre une bonne concentration de fruits avec de la pêche, de la nectarine et de la rhubarbe rose. Une agréable note crémeuse de produits laitiers et de cire d'abeille en finale, nette et persistante.

Color: clear, star bright, moderate salmon rose hue with hints of copper sheen. **Nose**: white fleshed peach and nectarine, pink grapefruit, fresh white blossoms and rose petal, a wisp of spices. **Palate**: bone dry with a moderate structure, fresh balanced acidity, oily texture. Midpalate shows good concentration of fruit with pale fleshed peach, nectarine and pink rhubarb. Pleasant creamy note of dairy and bees wax on the finish, clean and persistent.

6 quai de la Paix - 30300 Beaucaire
Tél. : 04 66 59 74 88 - www.villamoncigale.com

BORDEAUX

CHÂTEAU D'ARCHAMBEAU



Ostara d'Archambeau

VIN DE FRANCE 2022

Robe : limpide, brillante, violet pourpre. **Nez** : très aromatique et jeune, sur la cerise rouge écrasée, fraise des bois, poivre noir concassé, fleur de cerisier. Très frais et parfumé, avec des arômes vifs. **Bouche** : très croquante et juteuse, tanins soyeux, vive acidité. Le milieu de bouche montre des baies noires plus mûres et sucrées comme le kirsch, la prune et l'aronia. Agréable note de poivre noir et de cumin. Ce vin offre beaucoup de gourmandise et de buvabilité.

Color: clear, bright, purple violet color. **Nose**: very aromatic, youthful nose, crushed red cherry, wild strawberry, cherry blossom, crushed black pepper. Very fresh and fragrant packed with vibrant aromatics. **Palate**: very crunchy and juicy, silky tannins and crisp acidity. Midpalate shows more ripe and sweet dark berries like kirsch, plum and chokecherry. Pleasant spicy note of black pepper and cumin. This wine offers plenty of deliciousness and drinkability.

33720 Illats
Tél. : 07 87 46 62 83 - www.chateau-archambeau.com

LANGUEDOC ROUSSILLON

CAVE LES COSTIÈRES DE POMEROLS



HB Chevalier

PICPOUL DE PINET 2020

Robe : claire, brillante et intense. Dorée, grasse viscosité. **Nez** : aromatique, melon sucré, abricot mûr, pêche, miel, safran, camomille. Touche de lies et de caramel au beurre. Un nez complexe et développé. **Bouche** : sèche, belle concentration et profondeur avec une douce acidité. Le milieu de bouche est dense, sur la poire jaune juteuse et mûre, prune, abricot. Notes épicées de safran, de vanille, de gingembre miellé et de zeste de citron. Finale chaleureuse.

Color: clear, bright and intense. Golden hue with oily viscosity. **Nose**: aromatic, honeyed melon, ripe apricot, peach, honey, saffron, chamomile. Touch of lees and butterscotch. A complex and developed nose. **Palate**: dry, a good concentration and depth wrapped in a soft acidity. Midpalate shows density and plenty of ripe juicy yellow pear, plum and apricot. Spicy notes of saffron, vanilla, honeyed ginger and lemon zest. Warming finish.

La Famille des Vins Beauvignac - 68 avenue de Florensac
34810 Pomerols - Tél. : 04 67 77 94 86 - www.cave-pomerols.com

PROVENCE

VILLA MONCIGALE



Cicada La Légende

COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE 2022

Robe : limpide, étincelante, rose saumon pâle, reflets cuivrés. **Nez** : très aromatique, pamplemousse rose, pomelo et zeste de citron, rhubarbe, poivre blanc, gingembre. Nez très jeune, arômes primaires frais. **Bouche** : très croquante, fraîche et sèche, montrant un corps plutôt léger avec une acidité vive et appétissante. Le milieu de bouche est très rafraîchissant et vif, avec des zestes d'agrumes et des notes épicées de poivre blanc, gingembre séché. Une finale nette et pure.

Color: clear, pale salmon rose, hints of copper sheen. **Nose**: very aromatic, pink grapefruit, pomelo and lemon zest, rhubarb, white pepper, ginger. Very youthful nose full of fresh primary aromas. **Palate**: very crisp, fresh and bone dry palate showing a rather light body with zesty-mouthwatering acidity. Midpalate is very refreshing and crisp with zesty citrus fruits and spicy notes of white pepper, dried ginger. Very clean and pure finish.

6 quai de la Paix - 30300 Beaucaire
Tél. : 04 66 59 74 88 - www.villamoncigale.com

VAL DE LOIRE

DOMAINE FOURNIER PÈRE ET FILS



Terres Blanches

SANCERRE 2021

Robe : étincelante, vert citron pâle, reflets verts. **Nez** : groseille fraîche, pamplemousse, zeste de citron vert, poivron, feuille de cassis, citronnelle écrasée. Note minérale de pierre mouillée. Plein d'énergie. **Bouche** : sèche, vive acidité, sur les zestes. Le milieu de bouche est très vif et salivant, sur les agrumes frais (citron vert, pamplemousse), groseille croquante, citronnelle, poivron, une touche épicée de gingembre. Finale nette, rafraîchissante et saline.

Color: bright, pale lemon-green color, greenish sheen. **Nose**: fresh gooseberry, grapefruit, lime zest, capsicum, cassis leaf, crushed lemon grass, wet stone. Mineral note. Full of energy. **Palate**: bone dry, bright and zesty acidity. Midpalate is very crisp and salivating with lots of fresh citrus (lime, grapefruit), crunchy gooseberry, lemongrass, capsicum, a spicy ginger touch. Very clean, refreshing and saline-like finish.

Route de la Garenne - Chaudoux - 18300 Verdigny
Tél. : 02 48 79 35 24 - www.fournier-pere-fils.com

VALLÉE DU RHÔNE

DELAS FRÈRES



Clos Boucher

CONDRIEU 2021

Robe : citron, reflet vert, viscosité. **Nez** : pêche mûre, abricot, papaye, lys, acacia. Boisé, pain grillé, fumé, vanille, fruits secs grillés, miel de fleurs blanches. Encore très jeune, complexe. **Bouche** : généreuse concentration, équilibrée, douce acidité. Milieu de bouche texturé et dense, poire mûre, pêche, abricot, amandes grillées ajoutant une touche amère. Fleur de tilleul, chêne bien intégré, vanille et pain grillé. La finale est généreuse et persistante, sur la cire d'abeille.

Color: lemon color, greenish reflection, viscosity. **Nose**: ripe peach, apricot, papaya, lily, acacia. Oak, toast, smoke, vanilla, roasted nuts, white blossom honey. Still very youthful, complex. **Palate**: generous concentration, balanced, soft acidity. Textured and dense midpalate, ripe pear, peach, apricot, roasted almonds adding a bitter touch. Linden blossom, well-integrated oak, vanilla and toast. The finish is generous and lingering with scents of honey wax.

40 rue Jules Nadi - 26600 Tain-l'Hermitage
Tél. : 04 75 08 92 97 - www.delas.com

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE VENDOME



Les Bruclas

CROZES-HERMITAGE 2021

Robe : limpide, brillante, jaune citron moyennement intense, légers reflets verts. **Nez** : intensité aromatique élevée, poire jaune mûre, pêche, abricot, senteurs florales de lys, safran, amande. Nez encore jeune, qui gagne en complexité. **Bouche** : fraîche et juteuse, une acidité très rafraîchissante. Milieu de bouche assez concentré, dense, fruité (pêche juteuse mûre, abricot), agréable note amère d'amande. Bien équilibrée, avec une finale persistante et fraîche.

Color: clear, bright, moderate lemon yellow, light greenish reflections. **Nose**: elevated aromatic intensity of ripe yellow pear, peach and apricot, floral scents of lily, saffron, almonds. Still youthful nose with a gaining complexity. **Palate**: fresh and juicy, a very refreshing acidity. Fairly concentrated midpalate with good density of fruits like ripe juicy peach and apricot, pleasant almondy bitter note, well-balanced with a persistent and fresh finish.

1285 chemin des Coulares - 26600 Larnage
Tél. : 06 77 08 26 23 / 06 87 23 18 68 - www.domaine-vendome.fr

VALLÉE DU RHÔNE

DELAS FRÈRES



Les Bessards

HERMITAGE 2020

Robe : rubis intense, bord violet clair. **Nez** : lilas, violette, mûre et myrtille écrasées, feuille de tabac mouillée, cuir. Épicé à l'aération, marmelade de cerise noire, cèdre, bois brûlé. Encore très jeune, avec une complexité croissante. **Bouche** : généreuse, fraîche acidité, tanins denses et mûrs. Milieu de bouche concentré, sur la cerise noire mûre, bleuets, cassis. Épices, chêne bien intégré, vanille, bois torréfié, une touche fumée. Finale longue et persistante.

Color: intense ruby core, light purple rim. **Nose**: lilac, violet, crushed blackberry and blueberry, notes of wet tobacco leaf and leather. Spicy after aeration, dark cherry marmalade, cedar, charred wood. Still very youthful with gaining complexity. **Palate**: generous structure, fresh acidity, dense and ripe tannins. Concentrate midpalate with ripe dark cherry, blueberry and black currant. Spices, well-integrated oak, vanilla, roasted wood, smoky hint. Long and persistent finish.

40 rue Jules Nadi - 26600 Tain-l'Hermitage
Tél. : 04 75 08 92 97 - www.delas.com

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE DE LA CITADELLE



Gouverneur Saint-Auban Bio

LUBERON 2020

Robe : rubis modéré, bord violet clair. **Nez** : ouvert, note de violette, cerise noire mûre, cassis, poivre noir. Fine note boisée de vanille, bois brûlé, sarriette. Une touche fumée et de cuir indiquant une douce évolution. **Bouche** : tanins souples et polis, équilibrés par une acidité délicate. Milieu de bouche sur la cerise noire, prune, clou de girofle, poivre noir concassé. Discrètes notes boisées de vanille ajoutant à la complexité. Une longueur épicée et persistante.

Color: moderate ruby core, light purple rim. **Nose**: open, note of violet, ripe dark cherry, cassis, black pepper. Fine oak note of vanilla, charred wood, savory herbs. A touch of smoke and leather indicating a gentle evolution. **Palate**: soft and polished tannins balanced by a delicate acidity. Midpalate shows black cherry, plum, clove, crushed black pepper. Discrete oak note of vanilla adding to the complexity. A spicy and persistent length.

601 route de Cavailon - 84560 Ménerbes
Tél. : 04 90 72 41 58 - www.domaine-citadelle.com

VALLÉE DU RHÔNE

DELAS FRÈRES



Domaine des Grands Chemins

CROZES-HERMITAGE 2021

Robe : rubis modéré, bord violet clair. **Nez** : une grâce florale de lavande et de lilas, cerise rouge et prune sucrées et juteuses. Note savoureuse de garrigue, épices sèches. **Bouche** : sèche, corps modéré, grande fraîcheur associée à des tanins texturés crayeux. En milieu de bouche, on retrouve les prunes rouges et les cerises fraîches croquantes, avec une note de poivre noir et de clou de girofle, d'herbes aromatiques. Déjà très accessible malgré sa jeunesse.

Color: moderate ruby core, light purple rim. **Nose**: a floral grace of lavender and lilac, juicy sweet red cherry and plums. Savory note of garrigue, dry spices. **Palate**: dry, moderate body, great freshness combined with chalky textured tannin. On the midpalate there are fresh crunchy red plums and cherries with note of black pepper and clove, aromatic herbs. Already very approachable despite its youth.

40 rue Jules Nadi - 26600 Tain-l'Hermitage
Tél. : 04 75 08 92 97 - www.delas.com

VALLÉE DU RHÔNE

DELAS FRÈRES



Domaine des Tourettes

HERMITAGE 2021

Robe : rubis, brillante. **Nez** : dominé par les épices, cassis, myrtille, bois torréfié, vanille, graphite. Une touche boisée commence à révéler le potentiel. **Bouche** : grande fraîcheur, de la tension. Les tanins sont denses mais très polis. Le milieu de bouche est dense, concentré, sans être lourd. Cerises noires, cassis, prunes, épices. Agréable présence minérale ajoutant de la texture. Une finale savoureuse et légèrement boisée, avec beaucoup de persistance et de fraîcheur.

Color: bright, ruby core. **Nose**: dominated by spices, cassis and blueberry, roasted wood, vanilla, graphite. A touch of earthiness start to reveal the potential. **Palate**: great freshness, tension. The tannins are dense but very polished. The midpalate shows density and concentration without being heavy. Dark cherries, cassis and plums, dry spices. There is a pleasant mineral presence adding texture. A slightly savory and earthy finish with great persistence and freshness.

40 rue Jules Nadi - 26600 Tain-l'Hermitage
Tél. : 04 75 08 92 97 - www.delas.com

VALLÉE DU RHÔNE

DELAS FRÈRES



Ligne de Crête
Lieu-dit « Les Grandes Vignes »

HERMITAGE 2020

Robe : presque opaque, bord violet. **Nez** : violette, fruits noirs, vanille, pain grillé, épices, réglisse, chocolat noir. Toujours en développement, complexe. **Bouche** : généreuse, richement structurée, tanins très fins, acidité rafraîchissante. Le milieu de bouche est très dense, épicé, cassis, cerise noire, prune noire. Saveurs de bois neuf, vanille, bois brûlé. Une touche boisée ajoute à la complexité. Bouche très expressive, avec une finale persistante, chaleureuse et épicée.

Color: almost opaque, violet rim. **Nose**: violet, black fruits, vanilla, toast, spices, liquorice, dark chocolate. Still developing, complex. **Palate**: generous, richly structured with very fine grained tannin, refreshing acidity. Midpalate is very dense, spicy, black currant, dark cherry, black plum. Noticeable new oak flavors of vanilla, charred wood. A wisp of earthiness adding to the complexity. Very expressive palate with a persistent, warming and spicy finish.

40 rue Jules Nadi - 26600 Tain-l'Hermitage
Tél. : 04 75 08 92 97 - www.delas.com

VALLÉE DU RHÔNE

DOMAINE DE LA CITADELLE



Gouverneur Saint-Auban Bio

VAUCLUSE 2021

Robe : limpide, brillante, citron pâle, léger reflet vert. **Nez** : ouvert, acacia, pêche jaune mûre, abricot, ananas. Fines notes boisées de vanille, amande grillée, épices. **Bouche** : sèche, bonne concentration, dense, grasse, belle chaleur. Acidité équilibrée, sur les fruits à noyau mûrs et juteux, comme la pêche, la prune et la nectarine. Notes crémeuses de lies, fine note boisée de vanille. Agréable touche d'amande en fin de bouche. Finale persistante et chaleureuse.

Color: clear, bright, pale lemon color, light greenish reflections. **Nose**: open, acacia, ripe yellow peach, apricot, pineapple. Fine oak notes of vanilla, roasted almond and spices. **Palate**: dry, good concentration, density, oily texture, good warmth. Balanced acidity, plenty of juicy ripe stone fruits like peach, plum and nectarine. Creamy notes of lees and a fine oak note of vanilla. Pleasant almondy touch on the aftertaste. Lingering and warming finish.

601 route de Cavailon - 84560 Ménerbes
Tél. : 04 90 72 41 58 - www.domaine-citadelle.com

Saint-Félix
CAVEAUX DE DÉGUSTATION

HÔTEL LE CEP
BEAUNE - BOURGOGNE

Le caveau de tous les possibles

Dégustations thématiques, privatives, sur-mesure, 3 experts-vins, nouvelle carte :
une collection unique avec plus de 1000 références, 360 domaines de Bourgogne

« Un lieu unique où les passions se partagent. »

Dégustations privatives, mâchons, masterclass...
Ambiance Lounge, dîner-dégustations, after-works...
Vignerons Nouvelle Génération, Millésime Rare ou Vieux Millésimes, sur place ou à emporter...

Hotel le Cep - Caveau Saint-Félix - 23 rue Maufoux à Beaune
Tel. +33(0)3 80 22 35 48 - www.caveau-saint-felix.com

DOMAINE NATHALIE & GILLES FÈVRE

— Chablis 1^{er} Cru Vaurorent Blanc 2021 —



La cuvée *Chablis 1^{er} Cru Vaurorent* du Domaine Fèvre a bénéficié, sur des parcelles âgées de plus de 30 ans, d'une exposition sud-ouest, sur un sol constitué de marnes argilo-calcaires du Kimméridgien (*oestrea virgula*).

Avec une superficie de 2,20 hectares, situé juste à côté des Grands Crus, ce terroir est unique et offre un très grand chardonnay (planté entre 1955 et 1975, 5 700 pieds/ha).

La vinification et l'élevage se font pendant 12 mois, 15% en fûts (neufs) et 85% en cuves inox thermorégulées. Après assemblage, l'élevage se poursuit sur lies fines durant 6 mois environ. Le vin est ensuite mis en bouteilles après une très légère filtration puis stocké dans des chais climatisés avant commercialisation. Produit à 7500 bouteilles, il offre une grande plénitude, avec beaucoup de charme et l'élégance des vins racés.

Domaine Fèvre's *Chablis 1^{er} Cru Vaurorent* benefits from south-western exposure on plots over 30 years old, on a soil composed of Kimmeridgian clay-limestone marl (*oestrea virgula*).

With a surface area of 2.20 hectares, located right next to the Grands Crus, this terroir is unique and offers a very great Chardonnay (planted between 1955 and 1975, 5,700 vines/ha).

Vinification and ageing take place over 12 months, 15% in (new) barrels and 85% in temperature-controlled stainless-steel vats. After blending, the wine is aged on fine lees for around 6 months. The wine is then lightly filtered and bottled, then stored in air-conditioned cellars before release. Produced in 7,500 bottles, it offers great fullness, charm and the elegance of racy wines.

EN SAVOIR +
→ WWW.NATHALIEETGILLESFEVRE.COM

Saint-Émilion
M D T
Magali Thibaut
DECOSTER
vignobles & art de vivre

Grand Cru Classé
Clos des Jacobins
Saint-Émilion Grand Cru

Grand Cru Classé
Château La Commanderie
Saint-Émilion Grand Cru

CHATEAU DE CANDALE
Saint-Émilion Grand Cru

CHATEAU Roc de Candale
Saint-Émilion Grand Cru

Saint-Émilion, Crus Classés, Voyage, Restaurant, Environnement, Vignobles & Art de Vivre...

A LA DÉGUSTATION : TASTING REVIEW:

Robe : jaune or pâle aux jolis reflets verts. **Nez** : tout en finesse, épanoui, exhalant des arômes de fruits blancs (pêche, poire, pomme), noisettes fraîches. **Bouche** : délicate, fraîche, intense, soutenue par de belles saveurs fruitées. Finale pure et fine. **Accord** : cabillaud en croûtes d'herbes. **Commentaire** : un flacon que l'on adore déguster !

Color: pale golden yellow with green highlights. **Nose**: delicate, full-bodied, with white fruit aromas (peach, pear, apple) and fresh hazelnuts. **Palate**: delicate, fresh, intense, sustained by beautiful fruity flavors. Pure, fine finish. **Pairing**: cod with herb crusts. **Comment**: a bottle we enjoy tasting!

DOMAINE DOUHAIRET PORCHERET

— Monthélie 1^{er} Cru « Les Duresses » 2021 —



Cataldina Lippo et Vincent Monfort gèrent depuis 2014 les 8 hectares du domaine. Leur philosophie : perpétuer la tradition familiale, rechercher toujours plus de qualité en s'aidant des techniques nouvelles et modernes, tout en respectant l'environnement (ils sont maintenant certifiés HVE 3).

La vendange est 100 % manuelle, réalisée en petites caisses ajourées. Cette méthode traditionnelle permet de conserver des raisins intacts, des baies non éclatées, sans trituration. Les raisins sont tous vendangés à leur optimum de maturité, aux heures les plus fraîches de la journée. Un tri strict est ensuite réalisé.

L'élevage des vins, en moyenne 12 mois pour les blancs et 15 mois pour les rouges, se fait dans les caves, en fût traditionnel bourguignon. Le pourcentage de fût neuf varie suivant les millésimes et les appellations, ne dépassant jamais les 30 %. La mise en bouteille se fait au domaine.

Le terroir « Les Duresses », situé à mi-pente sur un sol caillouteux, offre au domaine 1500 bouteilles pour les rouges, 600 pour les blancs.

Cataldina Lippo and Vincent Monfort have been managing the estate's 8 hectares since 2014. They are committed to perpetuating the family tradition and striving for ever-higher quality with the help of new, modern techniques, while respecting the environment (they are now HVE 3 certified).

The grapes are harvested 100% by hand, in small openwork crates. This traditional method means that the grapes remain intact, the berries unbroken, and there is no crushing. The grapes are all picked at their optimum ripeness, at the coolest time of the day. Strict sorting is then carried out.

The wines are matured in the cellars in traditional Burgundy barrels for an average of 12 months for the whites and 15 months for the reds. The percentage of new barrels varies according to the vintage and the appellation, never exceeding 30%. Bottling takes place on the estate.

The "Les Duresses" terroir, situated mid-slope on stony soil, provides the estate with 1,500 bottles for the reds and 600 for the whites.



EN SAVOIR → WWW.DOMAINEMONTHELIEDOUHAIRET.COM

A LA DÉGUSTATION : TASTING REVIEW:

Monthélie 1^{er} Cru « Les Duresses » 2021

Robe : rouge profond. **Nez** : arômes intenses de fraise, de framboise et de cassis, un boisé grillé. Quelques parfums vanillés, corsés. **Bouche** : fraîche en attaque, ample, élégante et longue. Tanins soyeux qui ont encore besoin de se polir. Une finale bien équilibrée. **Accord** : filet de bœuf sauce au poivre vert. **Commentaire** : un joli vin, tout en finesse.

Color: deep red. **Nose**: intense strawberry, raspberry and black-currant aromas, with toasty oak. Some full-bodied vanilla aromas.

Palate: fresh on the attack, full-bodied, elegant and long. Silky tannins that still need polishing. Well-balanced finish. **Pairing**: beef fillet with green pepper sauce. **Comment**: a lovely wine, full of finesse.

Monthélie 1^{er} Cru « Les Duresses » 2021 blanc

Robe : or pâle aux reflets légèrement verts. **Nez** : un vin à dominante florale, frais, beurré, s'ouvrant sur des parfums de citron et de brioche. **Bouche** : arômes charmeurs de fleurs blanches, de pêche. Attaque vive puis texture dense et suave pour une finale tout en fraîcheur. **Accord** : filet de sole au beurre citronné. **Commentaire** : un vin délicieux, équilibré par une juste acidité.

Color: pale gold with green highlights. **Nose**: a predominantly floral wine, fresh and buttery, opening up to scents of lemon and brioche. **Palate**: charming white flower and peach aromas. Lively attack followed by a dense, smooth texture for a fresh finish.

Pairing: sole fillet with a lemon butter sauce. **Comment**: a delicious wine, balanced by just the right amount of acidity.

DOMAINE FRANÇOISE ANDRÉ

— Beaune 1^{er} Cru Les Reversés 2019 —



Sur une superficie de 53a 40c avec des vignes âgées en moyenne de 86 ans, *Les Reversés* bénéficie d'un sol argilo-calcaire.

La vendange est réalisée manuellement avec un tri minutieux des grappes. L'égrappage est généralisé de façon à renforcer la finesse du pinot noir et l'élégance des tanins. Une macération pré fermentaire d'environ 7 jours est réalisée dans des cuves thermo-régulées qui garantissent la précision dans les différentes étapes de la vinification. Lors de la fermentation alcoolique, le moût est dégusté quotidiennement pour adapter pigeages et/ou remontages en fonction de l'évolution de la cuvaison. L'objectif est de permettre une extraction optimale des éléments des pellicules en limitant autant que possible l'apport des éléments grossiers des pépins. Le décuveage a lieu dans les 20 jours suivant la date de récolte du raisin. Les moûts sont ensuite élevés dans des fûts de 228 litres pendant 12 mois.

La proportion du fût neuf, de l'ordre de 25 à 30 % par an, se veut volontairement modérée pour laisser s'exprimer le terroir de l'appellation.

La cuvée Beaune 1^{er} Cru Les Reversés est produite à environ 1800 bouteilles par an.

Les Reversés is planted on 53a 40c of clay-limestone soil, with vines averaging 86 years of age. The grapes are harvested by hand and carefully sorted. All the grapes are destemmed to enhance the finesse of the Pinot Noir and the elegance of the tannins. A pre-fermentation maceration of around 7 days is carried out in temperature-controlled vats to ensure precision in the various stages of vinification. During alcoholic fermentation, the must is tasted daily to adjust the punching down and/or pumping over according to the progress of the fermentation. The aim is to extract as much as possible from the skins, while limiting the amount of coarse matter in the pips. Devatting takes place within 20 days of the grapes being harvested. The musts are then matured in 228-litre barrels for 12 months. The proportion of new barrels, around 25-30% per year, is deliberately moderate to allow the terroir of the appellation to express itself.

Around 1,800 bottles of Beaune 1^{er} Cru Les Reversés are produced each year.

EN SAVOIR → WWW.DOMAINEFRANCOISEANDRE.FR

A LA DÉGUSTATION : TASTING REVIEW:

Robe : grenat, limpide et brillante. **Nez** : bouquet de fruits rouges mûrs (groseille, framboise, myrtille), mêlé à des arômes floraux de violette et pivoine. **Bouche** : ample, concentrée, suave et chaleureuse. Étayée par des tanins fins. Finale longue et savoureuse. **Accord** : roulé d'agneau au jus de thym. **Commentaire** : un vin harmonieux et complexe. Un des plus beaux terroirs de Beaune.

Color: garnet-red, clear and brilliant. **Nose**: ripe red fruit (redcurrant, raspberry, blueberry) mixed with floral violet and peony aromas. **Palate**: full-bodied, concentrated, smooth and warm. Underpinned by fine tannins. Long, flavoursome finish. **Pairing**: lamb roll with thyme jus.

Comment: a harmonious, complex wine. One of Beaune's finest terroirs.




 DOMAINE DE LA
 FONT DES PÈRES

RESTAURANTS
HÉBERGEMENTS

ACTIVITÉS
OENOTOURISTIQUES

SÉMINAIRES
ÉVÈNEMENTS PRIVÉS

04 94 15 21 21
WWW.LAFONTDESPERES.COM

1306 ch. de Pontillaou 83330 LE BEAUSSET

DOMAINE DE
FRÉGATE
Appellation BANDOL contrôlée



www.domainedefregate.com
Route de Bandol - 83270 Saint Cyr sur mer

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

DOMAINE MOISSENET-BONNARD

— Puligny-Montrachet 1^{er} cru —
« Hameau de Blagny » blanc 2021

Les moines Cisterciens de Maizières valorisaient déjà au XII^e siècle ces terres. Cette parcelle de 16 are 95 ca est rentrée dans le domaine en 2014. Exposée sud-est et âgée de 50 ans, elle a une altitude de 300 mètres.

La vigne est enherbée dans l'inter-rang et cultivée sous le rang afin de favoriser la mycorrhization et la biodiversité. La récolte est manuelle, en caisses.

Le pressurage se fait tout en douceur, grâce à l'utilisation d'un pressoir pneumatique. Après un débouillage de 36 heures, de façon à travailler sur lies fines, les moûts partent en fermentation en cuves inox et sont ensuite entonnés en fûts de chêne (dont 30 % de fûts neufs) pour un élevage de 14 mois. De légers bâtonnages sont effectués tous les 15 jours pendant 5 mois.

En résulte un vin riche, avec une belle minéralité.

The Cistercian monks of Maizières were already cultivating this land in the 12th century. This 16 are 95 ca parcel joined the estate in 2014. It faces south-east and is 50 years old, at an altitude of 300 metres.

The vines are grassed between the rows and cultivated under the rows to encourage mycorrhisation and biodiversity. The grapes are harvested by hand, in crates and gently pressed using a pneumatic press. After settling for 36 hours, to work on the fine lees, the musts are fermented in stainless steel vats and then transferred to oak barrels (30% of which are new) for 14 months of ageing. Light stirring of the lees is carried out every 15 days for 5 months.

The resulting wine is rich and mineral.



EN SAVOIR ➔
➔ WWW.MOISSENET-BONNARD.COM

A LA DÉGUSTATION : TASTING REVIEW:

Robe : superbe robe or pâle aux reflets verts. **Nez** : fin, intense, complexe, sur des notes florales d'acacia, chèvrefeuille, fruits secs (amande, noisette fraîche), avec de délicieux arômes briochés. **Bouche** : belle attaque consistante, minérale et généreuse, soutenue par une matière fine et bien structurée. Une finale remarquable ! **Accord** : un brochet farci aux épinards. **Commentaire** : un vin blanc de grande garde.

Color: superb pale gold color with green highlights. **Nose**: fine, intense, complex, with floral acacia notes, honeysuckle, dried fruit (almonds, fresh hazelnuts) and delicious brioche aromas. **Palate**: a lovely, full-bodied, mineral attack, underpinned by a fine, well-structured body. A remarkable finish! **Pairing**: pike stuffed with spinach. **Comment**: a white wine for laying down.

DOMAINE JEAN-CHARLES RION

Le Petit Maupertui
— Clos-Vougeot Grand Cru 2021 —

Créé en 1995 avec 1 ha de vignes en appellation Côte de Nuits Villages, le domaine, situé sur Prémieux-Prissey, s'étend aujourd'hui sur 6 ha, et propose dorénavant des appellations s'échelonnant sur la Côte de Beaune, la Côte de Nuits et les Hautes Côtes de Nuits.

Le vignoble est conduit par Jean-Charles Rion de façon traditionnelle, en culture raisonnée. L'unique souhait du viticulteur : produire des vins AOP de qualité, reflétant l'expression des nombreux et beaux terroirs.

La récolte est limitée à de petits rendements. Les vendanges s'effectuent manuellement, suivies d'un tri rigoureux, ne privilégiant que les baies les plus saines. La vinification se déroule dans des cuves inox ouvertes, à des températures soigneusement contrôlées tout au long du processus de fermentation alcoolique. Les macérations s'étalent en moyenne de quinze jours à trois semaines en fonction des appellations et de la qualité du millésime. Le vieillissement des vins rouges ainsi que celui du Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru blanc « Les Terres Blanches » se déroule entre douze et dix-huit mois en fûts de chêne.



The domaine, based in Prémieux-Prissey, was created in 1995 with 1 hectare of vines in the Côte de Nuits Villages appellation. It now covers 6 hectares and offers wines from the Côte de Beaune, Côte de Nuits and Hautes Côtes de Nuits appellations.

The vineyard is run by Jean-Charles Rion in the traditional way, using integrated farming methods. The winegrower's aim: to produce quality AOP wines that reflect the expression of the many beautiful terroirs.

The harvest is limited to small yields. The grapes are harvested by hand, followed by a rigorous sorting process, using only the healthiest berries. Vinification takes place in open stainless steel vats, at carefully controlled temperatures throughout the alcoholic fermentation process. Maceration lasts an average of two to three weeks, depending on the appellation and the quality of the vintage. The red wines and the white Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru "Les Terres Blanches" are aged in oak barrels for between twelve and eighteen months.

EN SAVOIR  WWW.DOMAINE-JEAN-CHARLES-RION.FR

A LA DÉGUSTATION : TASTING REVIEW:

Robe : rouge grenat brillant et limpide. **Nez** : s'ouvrant délicatement sur les fruits rouges bien mûrs, les épices et une touche fumée, boisée. **Bouche** : ample, des tanins savoureux et vigoureux qui promettent un bel avenir à ce vin de caractère dont la finale généreuse nous enchante. **Accord** : une noisette de chevreuil aux airelles. **Commentaire** : un Grand Cru passionnant.

Color: bright, clear garnet red. **Nose**: delicately opening up to ripe red fruit, spices and a smoky, woody touch. **Palate**: full-bodied, with flavoursome, vigorous tannins that promise a bright future for this wine of character, with its generous finish. **Pairing**: venison with cranberries. **Comment**: an exciting Grand Cru.

DOMAINE JEAN-MARC BOILLOT

— Pommard 1^{er} Cru Jarollières 2021 —



Sur une superficie de 1 ha 31, à une altitude de 270 m, au sud de Pommard, la parcelle « Jarollières » est exposée Est-Sud-Est. Plantée entre 1929 et 1945, sur un sol argilo-calcaire, grèzes litées, le rendement de ce pinot noir s'élève à 15hl/ha.

Pour cette cuvée, un tri sévère est effectué à la vendange, avec un égrappage à 100%. La cuvaison se fait ensuite de 18 à 21 jours en cuve inox, suivie d'une fermentation à froid, pendant 6 à 8 jours, en cuve fermée, sans manipulation. La fermentation alcoolique se fait sur des levures sélectionnées, la macération à température élevée, avec quelques remontages et peu, voire pas de pigeages et un pressurage vertical. L'élevage se fait 13 mois en fûts de 228 l, 350 l et 390 l, sans soutirage, dans 30% de fûts neufs.

The parcel "Jarollières" covers an area of 1 ha 31, at an altitude of 270 m, south of Pommard. It faces east-south-east. This Pinot Noir was planted between 1929 and 1945, on clay-limestone, bedded sandstone soil, and yields 15hl/ha.

For this cuvee, a strict selection is carried out at harvest time, with 100% destemming. Vatting lasts 18 to 21 days in stainless steel vats, followed by cold fermentation for 6 to 8 days in closed, untouched vats. Alcoholic fermentation is carried out using selected yeasts, followed by maceration at high temperature, with a few pump-overs, little or no punching down and vertical pressing. The wine is aged for 13 months in 228 l, 350 l and 390 l barrels, without racking, using 30% new barrels.

EN SAVOIR  WWW.JEANMARC-BOILLOT.COM

A LA DÉGUSTATION : TASTING REVIEW:

Robe : grenat, brillante. **Nez** : s'ouvre sur des notes primaires de fruits rouges et noirs, arômes de griotte et quelques effluves de violette en deuxième nez. **Bouche** : attaque franche, harmonieuse. Grasse, avec des arômes grillés et épicés. Une finale dominée par des tanins fermes. **Accord** : noisette de chevreuil. **Commentaire** : un joli vin très bien fait.

Color: bright garnet-red. **Nose**: opens with primary red and black fruit notes, morello cherry aromas and a hint of violet on the second nose. **Palate**: clean, harmonious attack. Fat, with grilled and spicy aromas. The finish is dominated by firm tannins. **Pairing**: hazelnut with venison. **Comment**: a lovely wine, very well produced.



Renaissance & Passion



www.chateauleognan.com

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



© EuroCave - 06/2023 - Non contractuel / visual



Discover the champagne cabinet on eurocave.com

EUROCAVE

DOMAINE PARIGOT

— Les Riottes Pommard 2020 —



Le Domaine Parigot se situe en Bourgogne, au cœur des Hautes-Côtes de Beaune, non loin de Pommard. Construit dans les années 1960, c'est aujourd'hui Alexandre Parigot qui a pris la succession de ses parents et exploite près de 20 hectares de vignes. Ces vignes, d'une trentaine d'années en moyenne, s'étendent sur une quinzaine d'appellations et sont réparties sur plusieurs communes : Meloisey, Savigny-Les-Beaune, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault et Chassagne-Montrachet. Plus de 15 hectares en pinot noir, le reste en chardonnay.

Au Domaine Parigot, qui bénéficie d'un terroir argilo-calcaire, les vignes sont travaillées selon les principes de l'agriculture raisonnée, et vendangées manuellement.

La cuvée *Domaine Parigot Pommard Les Riottes 2020* provient de la parcelle de 66 ares Les Riottes, située sur une terre profonde et caillouteuse, sur le cône de déjection de la rivière. Ramassé à la main, le pinot noir ici utilisé est trié deux fois, pour s'assurer des meilleures grappes, puis encuvé et vinifié 12 mois en fûts de chêne neuf au tiers.

Domaine Parigot is located in Burgundy, in the heart of the Hautes-Côtes de Beaune, not far from Pommard. Built in the 1960s, Alexandre Parigot took over from his parents and now manages almost 20 hectares of vines. These vines, which are on average around thirty years old, extend over some fifteen appellations and are spread over several communes: Meloisey, Savigny-Les-Beaune, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault and Chassagne-Montrachet. More than 15 hectares are Pinot Noir, the rest Chardonnay.

At Domaine Parigot, which benefits from a clay-limestone terroir, the vines are cultivated according to responsible farming principles and harvested by hand.

The *2020 Domaine Parigot Pommard Les Riottes* comes from the 66-acre "Les Riottes" parcel, located on deep, stony soil on the alluvial fan of the river. The Pinot Noir used in this cuvée is hand-picked, sorted twice to select the best bunches, then vatted and vinified for 12 months in one-third new oak barrels.

A LA DÉGUSTATION : TASTING REVIEW:

Robe : rubis intense, limpide et brillante, larmes soyeuses. **Nez** : gourmand, sur les petits fruits charnus, tout en fraîcheur et délicatesse, puis sur les épices douces. **Bouche** : belle attaque sur le fruit, jolie matière, avec un équilibre et une élégance qui ne laisse pas indifférent. Finale longue sur une touche toastée très agréable. **Accord** : un filet de biche aux airelles. **Commentaire** : une jolie réussite dans un beau millésime.

Color: intense ruby, limpid and brilliant, with silky tears. **Nose**: greedy, with fleshy berries, fresh and delicate, followed by sweet spices. **Palate**: a lovely fruity attack, with good substance, balance and elegance that leave no one indifferent. Long finish with a pleasant touch of toast. **Pairing**: fillet of venison with cranberries. **Comment**: a fine success in a fine vintage.

DOMAINE HUBERT LIGNIER

— Gevrey-Chambertin Les Seuvrées 2019 —

Le duo père-fils, Hubert et Laurent Lignier, exploite 9 ha pour créer 24 appellations (Bourgogne, Village, premiers et grands crus). Les vignes sont labourées depuis le début des années 90, excluant tout désherbant et insecticide. Depuis 2011, une protection biologique pour les traitements est pratiquée. Ici, peu d'interventions sur les vins : « Nous cherchons à créer des vins authentiques et sensoriels, ils doivent exprimer leur terroir respectif », déclare Laurent Lignier.

La qualité du fruit est la base essentielle, avec des crus qui allient fraîcheur, finesse et élégance, mais qui restent solides avec de la matière et une savoureuse longueur en bouche.

Les élevages en fûts (20 à 30 % de fût neuf) sont longs, 20 à 22 mois, sur lies et sans soutirage après fermentation malolactique. Les vins sont embouteillés par gravité, sans collage ni filtration pour préserver fraîcheur et potentiel de garde.

La parcelle Les Seuvrées, plantée entre 1938 et 1966, s'étend sur 1,02 hectare, en contrebas des Mazoyères Grands Crus. En résultat des vins charnus et subtils, de très bonne garde.



The father-son duo, Hubert and Laurent Lignier, work 9 hectares to create 24 appellations (Bourgogne, Village, premiers crus and grands crus). The vines have been ploughed since the early 1990s, with no use of weedkillers or insecticides. Since 2011, the vines have been treated biologically. There is very little intervention in the wines here: "We aim to create wines that are authentic and sensual; they must express their respective terroir" says Laurent Lignier.

The quality of the fruit is the essential basis, with crus that combine freshness, finesse and elegance, but remain solid with substance and a delicious length on the palate.

The wines are matured in barrel (20-30% new barrels) for 20-22 months, on the lees and without racking after malolactic fermentation. The wines are bottled by gravity, without fining or filtration to preserve their freshness and ageing potential.

The Seuvrées parcel, planted between 1938 and 1966, extends over 1.02 hectares, below the Mazoyères Grands Crus. The result is full-bodied, subtle wines with excellent ageing potential.

EN SAVOIR → WWW.HUBERT-LIGNIER.COM

A LA DÉGUSTATION : TASTING REVIEW:

Robe : grenat aux reflets brillants. **Nez** : se distingue par sa fraîcheur et sa grande finesse. Évoque les fruits noirs agrémentés de note de pivoine, de sous-bois et de boisé, toasté. **Bouche** : longue, ample, très fruitée et bien concentrée. Des tanins d'une grande finesse, un boisé noble. Finale sur une belle acidité qui lui donne de la vivacité et beaucoup de longueur. **Accord** : chevreuil aux morilles. **Commentaire** : un vin remarquable.

Color: garnet-red with brilliant highlights. **Nose**: fresh and refined. Evokes black fruit with peony, undergrowth and woody, toasty notes. **Palate**: long, full-bodied, very fruity and concentrated. Very fine tannins, noble oak. Finish with a fine acidity gives it liveliness and great length. **Pairing**: venison with morel mushrooms. **Comment**: a remarkable wine.

MAISON FATIEN PÈRE & FILS

— Meursault Croupin 2015 et Volnay 2017 —



La maison Fatien s'étend sur près de 4 hectares, répartis sur des appellations prestigieuses de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits : Gevrey-Chambertin, Beaune, Pommard, Volnay. Exploitée par Charly Fatien, la maison complète sa gamme grâce à des achats de raisins très sévèrement sélectionnés.

« Le maître-mot, c'est de rester naturel et raisonné. L'objectif est d'intervenir au minimum, de laisser le temps au vin. L'élevage des rouges s'étend sur deux ans par exemple ». L'ambition de Charly Fatien : proposer de véritables pièces de collection, des chefs-d'œuvre.

Maison Fatien covers almost 4 hectares of prestigious Côte de Beaune and Côte de Nuits appellations: Gevrey-Chambertin, Beaune, Pommard and Volnay. Managed by Charly Fatien, the house completes its range by purchasing very carefully selected grapes.

"The key word is to remain natural and reasoned. The aim is to intervene as little as possible, to give the wine time. For example, the reds are matured for two years". Charly Fatien's ambition is to offer true collector's items, masterpieces.

EN SAVOIR → WWW.MAISON-FATIEN.COM



A LA DÉGUSTATION : TASTING REVIEW:

Meursault Croupin 2015

La cuvée provient d'un climat placé au nord, à proximité du village, à mi-pente. Son exposition bien ensoleillée assure à ce chardonnay une maturité élevée. L'élevage en fût se fait pendant 12 mois.

Robe : or pâle, reflets légèrement verts. **Nez** : magique, d'une grande finesse et complexité. Des arômes de tilleul, de sureau, puis des notes intenses de miel, d'agrumes et de beurre. **Bouche** : grasse et charnue, de bonne densité. La matière est fine et profonde. Une belle harmonie entre le gras et l'acidité. Finale longue, sur des notes de fruits secs et minérales. **Accord** : saint-pierre au beurre blanc ; caviar. **Commentaire** : belle et élégante illustration du Meursault.

This cuvée comes from a northerly climate, close to the village, at mid-slope. Its sunny exposure ensures the Chardonnay a high ripeness. The wine is matured in barrel for 12 months.

Color: pale gold, with greenish highlights. **Nose**: magical, with great finesse and complexity. Lime blossom and elderberry aromas are followed by intense honey, citrus and butter notes. **Palate**: full-bodied and fleshy, with good density. The body is fine and deep. Beautiful harmony between fatness and acidity. Long finish, with dried fruit and mineral notes. **Pairing**: Saint-Pierre with beurre blanc; caviar. **Comment**: a fine and elegant illustration of Meursault.

Volnay 2017

Pinot noir, ce Volnay a bénéficié d'un élevage en fût de 24 mois, assurant au vin une identité forte et une belle élégance.

Robe : rubis, éclatante, reflets noirs. **Nez** : distingué, fin, sur un fruité pur. Soyeux, épicé, boisé, exhalant des effluves de musc. **Bouche** : très suave, gourmande. L'attaque est souple, fine, avec du volume. Sur de beaux fruits mûrs. Finale longue et savoureuse. **Accord** : tournedos Rossini ou lièvre à la royale. **Commentaire** : un vin distingué, élégant.

A Pinot Noir, this Volnay was aged in barrel for 24 months, giving the wine a strong identity and beautiful elegance.

Color: bright ruby with black highlights. **Nose**: distinguished, fine, with pure fruit. Silky, spicy, woody, with musky notes. **Palate**: very suave, greedy. The attack is smooth, fine and full-bodied. Beautiful ripe fruit. Long, flavoursome finish. **Pairing**: tournedos Rossini or hare cooked à la royale. **Comment**: a distinguished and elegant wine.

DOMAINE FRANÇOIS CARILLON

— Cap au Sud - Vin de France blanc 2021 —

Le domaine François Carillon, créé en 2010, est l'héritage d'une longue histoire familiale qui puise ses origines dès le XVI^{ème} siècle à Puligny-Montrachet. Située au cœur du village, l'exploitation couvre aujourd'hui une quinzaine d'hectares et élabore plus de quinze appellations différentes, principalement en chardonnay.

La nouvelle cuvée *Cap au sud Vin de France blanc 2021* est issue de raisins chardonnay, issus du sud de la France, initiée après le gel de la récolte 2021. Une perte significative qui aurait laissé les fûts à l'abandon.

Plantées sur un sol argilo-calcaire les vignes sont ici âgées d'une trentaine d'années. A 250 mètres d'altitude, sur une pente supérieure à 15 %, dans un massif calcaire au cœur de la garrigue située à Montagnac, au nord de Nîmes, sur les tout premiers contreforts cévenols, les grappes profitent d'un beau climat méditerranéen.

Le vin est ensuite vinifié et élevé dans les caves du domaine, à Puligny-Montrachet, selon la même méthode que pour les vins de Bourgogne. L'élevage se fait en fût de chêne, dont 20% de fût neuf, pour une durée de 11 mois, pendant laquelle se déroulent la fermentation alcoolique puis la fermentation malolactique, suivi d'un soutirage pour unification en cuve inox avant mise en bouteilles.



Domaine François Carillon, established in 2010, is the legacy of a long family history dating back to the 16th century in Puligny-Montrachet. Located in the heart of the village, the estate now covers some fifteen hectares and produces over fifteen different appellations, mainly Chardonnay.

The new cuvée *Cap au sud Vin de France blanc 2021* is made from Chardonnay grapes from the south of France, initiated after the frost of the 2021 harvest. A significant loss that left the barrels abandoned.

Planted on clay-limestone soil, the vines here are around thirty years old. At an altitude of 250 meters, on a slope of over 15%, in a limestone massif in the heart of the garrigue located in Montagnac, north of Nîmes, on the very first foothills of the Cévennes, the grapes benefit from a beautiful Mediterranean climate.

The wine is then vinified and aged in the domaine's cellars in Puligny-Montrachet, using the same method as for Burgundy wines. The wine is aged in oak barrels, 20% of which are new, for 11 months, during which alcoholic and malolactic fermentation take place, followed by racking for unification in stainless steel tanks before bottling.

EN SAVOIR ➔ WWW.FRANCOISCARILLON.COM

A LA DÉGUSTATION : TASTING REVIEW:

Robe or pâle aux légers reflets verts. **Nez** : délicat, s'ouvrant sur des notes de fleurs d'acacia, de chèvrefeuille, puis des fruits à chair blanche (pêche de vigne), délicatement toasté. **Bouche** : ample et grasse, soutenue par une jolie acidité. Finale sur le fruit. **Accord** : filet de rouget et tomates à la provençale. **Commentaire** : un chardonnay du Languedoc sur une belle maturité, magnifié par une vinification bourguignonne précise.

Color: pale gold with light green highlights. **Nose**: delicate, opening with acacia flowers, honeysuckle, then white-fleshed fruit (vine peach), delicately toasted. **Palate**: full-bodied and fat, supported by lovely acidity. Fruity finish. **Pairing**: red mullet fillet and tomatoes à la provençale. **Comment**: a beautifully mature Languedoc Chardonnay, enhanced by precise Burgundian vinification.

DOMAINE JEAN GRIVOT

— Vosne-Romanée Bossières 2017 —

Le Domaine Jean Grivot se situe à Vosne Romanée, sur l'un des terroirs les plus réputés de la Côte de Nuits. Son sol à dominante marno-calcaire, reconnaissable à sa couleur rouge due à la richesse en oxyde de fer de l'argile, offre aux vins une réelle identité.

Exploité par la famille Grivot depuis plus de six générations, ce domaine de propriétaire récoltant, dirigé par Etienne Grivot et ses enfants Mathilde et Hubert qui l'on rejoint en 2010, s'étend sur 15 hectares, aux climats multiples : Clos de Vougeot, Richebourg, Echezeaux. Une diversité qui permet à ce vignoble, en majorité pinot noir, de produire 19 appellations de vins rouges, dont trois Grands Crus et 12 Premiers Crus. Seule une parcelle d'une vingtaine d'ares à Vosne-Romanée est en chardonnay.

Les vignes du domaine, âgées en moyenne de 60-70 ans, sont cultivées en agriculture biologique.

Les grappes de pinot noir sont entièrement éraflées avant la fermentation naturelle. L'élevage des vins dure de 18 mois en fûts de chêne, dont 25 % de fûts neufs pour l'ensemble des appellations. Ils sont ensuite mis en bouteille au domaine, sans collage ni filtration.



Domaine Jean Grivot is located in Vosne Romanée, on one of the most famous terroirs of the Côte de Nuits. Its predominantly marl-limestone soil, recognisable by its red colour due to the rich iron oxide content of the clay, gives the wines a real identity.

The Grivot family has farmed this estate for more than six generations. It is run by Etienne Grivot and his children Mathilde and Hubert, who joined him in 2010, and covers 15 hectares with a wide range of climates: Clos de Vougeot, Richebourg and Echezeaux. This diversity enables the vineyard, which is predominantly Pinot Noir, to produce 19 red wine appellations, including three Grands Crus and 12 Premiers Crus. Only one parcel of around twenty ares in Vosne-Romanée is planted with Chardonnay.

The estate's vines, which are on average 60-70 years old, are grown organically.

The bunches of Pinot Noir are completely destemmed before natural fermentation. The wines are matured for 18 months in oak barrels, 25% of which are new for all the appellations. They are then bottled on the estate, without fining or filtration.

EN SAVOIR ➔ WWW.DOMAINEGRIVOT.FR

A LA DÉGUSTATION : TASTING REVIEW:

Robe : rubis intense, brillante, reflets légèrement cuivrés. **Nez** : tout en finesse et élégance, le nez dévoile des notes de petits fruits noirs et rouges mûrs, puis s'ouvre sur des notes d'épices douces. **Bouche** : ronde, souple, bien structurée. Beaucoup d'élégance et une pointe de fraîcheur. Finale persistante. **Accord** : filet de bœuf, sauce béarnaise. **Commentaire** : déjà dégustée l'an dernier, cette cuvée exceptionnelle est destinée à la gastronomie.

Color: intense ruby, brilliant, with copper highlights. **Nose**: delicate and elegant, revealing ripe black and red berry fruit aromas, followed by sweet spice notes. **Palate**: round, supple and well-structured. Very elegant with a hint of freshness. Lingering finish. **Pairing**: fillet of beef, Béarnaise sauce. **Comment**: already tasted last year, this exceptional cuvée is destined for gastronomy.

DOMAINE ALBERT GRIVAUT

— Meursault Clos du Murger — *en trois millésimes*



En 2019, le Domaine Albert Grivault a fêté ses 140 ans d'existence. Une transmission familiale réussie sur quatre générations, et une longévité qui permet d'observer l'évolution des vins du domaine.

In 2019, Domaine Albert Grivault celebrated its 140th anniversary. Four generations of the family have successfully handed down the family tradition, and this longevity has enabled us to observe the evolution of the estate's wines.

EN SAVOIR → WWW.ALBERT-GRIVAUT.FR

A LA DÉGUSTATION : TASTING REVIEW:

Meursault Clos du Murger blanc 2012

Robe : or aux reflets verts. **Nez** : typé, aux notes d'agrumes (citron), de fleurs blanches (aubépine), des arômes briochés et de beurre frais. **Bouche** : l'attaque est vive, ronde et suave. Belle persistance de la palette aromatique florale. Matière généreuse, une touche minérale qui apporte fraîcheur et équilibre. **Accord** : un poisson de rivière poché au beurre blanc. **Commentaire** : un vin plein de charme, à son apogée.

Color: gold with green highlights. **Nose**: distinctive, with citrus notes (lemon), white flowers (hawthorn), aromas of brioche and fresh butter. **Palate**: lively, round and smooth on the palate. The floral aromas are long-lasting. Generous body, with a touch of minerality adding freshness and balance. **Pairing**: poached river fish with beurre blanc. **Comment**: a charming wine at its peak.

Meursault Clos du Murger blanc 2019

Robe : or assez soutenu, reflets de jeunesse. Brillante, cristalline et limpide. **Nez** : trame aromatique tout en pureté, agrumes, beurre frais, noisette grillée, pomme golden, s'ouvrant à l'aération sur une note mielleuse. **Bouche** : attaque souple et fruitée, marquée par une acidité qui se fond dans la richesse de la matière, mais reste vive. Finale d'une belle longueur, sur une note minérale. **Accord** : noix de saint-jacques et crème de pecorino. **Commentaire** : un très joli vin blanc où pureté rime avec terroir.

Color: fairly deep gold, with youthful highlights. Brilliant, crystalline and limpid. **Nose**: pure aromas of citrus fruit, fresh butter, grilled hazelnut and golden apple, opening up to a honeyed note with aeration. **Palate**: a supple and fruity attack, marked by acidity that blends with the richness of the material but remains lively. Long, mineral finish. **Pairing**: scallops and pecorino cream. **Comment**: a very pretty white wine where purity goes hand in hand with terroir.

Meursault Clos du Murger blanc 2020

Robe : or pâle, disque brillant. **Nez** : bouquet aromatique marqué par des arômes briochés, d'agrumes, minéraux. **Bouche** : belle intensité fine et florale. Ample et ronde, sur des notes de pêche et de beurre. Finale voluptueuse, équilibrée, entre une fine acidité et de beaux amers. **Accord** : sole à la crème. **Commentaire** : idéal pour la cave.

Color: pale gold, brilliant disk. **Nose**: aromatic bouquet marked by brioche, citrus and mineral aromas. **Palate**: fine, floral intensity. Ample and round, with peach and butter notes. Voluptuous, balanced finish, with fine acidity and beautiful bitters. **Pairing**: creamy sole. **Comment**: a nice ageing potential.

DOMAINE MACHARD DE GRAMONT

— “Les Poulettes” Nuits Saint Georges 1^{er} Cru 2021 —



Le Domaine Machard de Gramont, implanté dans le hameau de Prissey, à côté de Nuits-Saint-Georges, est une exploitation familiale gérée par Arnaud Machard de Gramont et ses deux fils Alban et Alexis. Avec 25 hectares de vignes, qui s'étendent sur 50 kilomètres, le domaine propose une gamme de vins variée, aux qualités gustatives indéniables, tant pour les rouges (Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Pommard...), que pour les blancs (Puligny-Montrachet, Savigny-lès-Beaune...).

Pour Alban et Alexis, qui s'occupent respectivement de la cave et des aspects commerciaux, et le second plutôt de la vigne, le but est avant tout de mettre en valeur le terroir. Alban recherche pour cela une vraie complexité aromatique, au-delà du simple côté fruité. Le travail s'effectue alors tout d'abord dans les vignes, où le travail des sols est privilégié, avec l'utilisation de produits respectueux de l'environnement. Les raisins, principalement égrappés, sont ensuite amenés vers la magnifique cave de vinification, aux voûtes impressionnantes lui donnant un air de cathédrale. Ici, le passage en cuve se fait volontairement long, afin de libérer les arômes.

The Domaine Machard de Gramont is situated in the hamlet of Prissey, near Nuits-Saint-Georges. The estate is run by Arnaud Machard de Gramont and his two sons Alban and Alexis. With 25 hectares of vines stretching over 50 kilometres, the estate offers a varied range of wines with undeniable flavour qualities, both reds (Nuits-Saint-Georges, Vosne-Romanée, Pommard, etc.) and whites (Puligny-Montrachet, Savigny-lès-Beaune, etc.).

According to Alban and Alexis, who run the cellar and the commercial side of the business respectively, with Alexis looking after the vines, the main aim is to bring out the best in the terroir. Alban is looking for real aromatic complexity, not just fruitiness. The work starts in the vineyards, where the emphasis is on working the soil and using environmentally-friendly products. The grapes, mostly destemmed, are then taken to the magnificent vinification cellar, with its impressive vaults giving it a cathedral-like feel. Here, the time spent in vats is deliberately long, to release the aromas.

A LA DÉGUSTATION : TASTING REVIEW:

Robe : bel éclat rubis soutenu. **Nez** : sur des notes de griottes, de mûre et de fleurs blanches (sureau). Le nez se montre complexe. Le boisé est discret et se marie agréablement au fruité. **Bouche** : suave, chaleureuse. La bouche offre une belle mâche, de la longueur, construite sur des tanins ronds et soyeux. Une finale épicée. **Accord** : faisan en cocotte. **Commentaire** : il peut encore se bonifier avec un peu de garde.

Color: deep ruby hue. **Nose**: Morello cherry, blackberry and white flower (elderberry) notes. A complex nose. The oak is discreet and blends pleasantly with the fruit. **Palate**: smooth and warm. The palate is full-bodied and long, built on round, silky tannins. Spicy finish. **Pairing**: pheasant casserole. **Comment**: it can still improve with a little laying down.



DOMAINE CHANSON

— Beaune Teurons 1^{er} Cru 2018 —

Vignoble de 45 hectares, exclusivement en Premiers et Grands Crus sur les plus beaux villages de la Côte de Beaune, le Domaine Chanson est considéré comme l'un des spécialistes des plus grandes appellations bourguignonnes.

Située au cœur de la zone des Premiers Crus du domaine, la parcelle Teurons 1^{er} Cru s'étend sur 4 hectares, au centre du territoire de la commune de Beaune. Son sol argilo-calcaire, très caillouteux à texture très aérée et de faible épaisseur, permet l'épanouissement des pinots noirs, issus pour moitié de la sélection massale plantée en 1951 et pour moitié en clone plantée en 1986.

Le millésime 2018, avec son hiver pluvieux, suivi par un printemps assez doux, a permis une croissance fulgurante de la vigne. Cependant, les épisodes caniculaires de l'été ont imposé un début de récolte précocité : le 28 août. Après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges ont été élevés en fût de chêne, dans les caves du XV^{ème} siècle du domaine, entre 14 et 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf. En résulte un vin très frais et épicé.



Domaine Chanson is a 45-hectare vineyard, planted exclusively in Premiers and Grands Crus in the most beautiful villages of the Côte de Beaune. It is considered one of the specialists in Burgundy's greatest appellations.

The Teurons 1^{er} Cru parcel is located at the heart of the estate's Premiers Crus zone. It covers 4 hectares in the centre of the commune of Beaune. Its clay-limestone soil is very stony, very open-textured and not very thick, allowing the Pinot Noir grapes to flourish. Half of them come from the massal selection planted in 1951 and half from the clone planted in 1986.

Thanks to a rainy winter followed by a relatively mild spring, the 2018 vintage has enjoyed rapid vine growth. However, the summer heatwaves forced the harvest to start early, on 28 August. After a two-week fermentation in whole bunches, the red wines were matured in oak barrels in the estate's 15th-century cellars for between 14 and 18 months, with a moderate proportion of new barrels. The resulting wine is very fresh and spicy.

EN SAVOIR ➔
➔ WWW.DOMAINE-CHANSON.COM

A LA DÉGUSTATION : TASTING REVIEW:

Robe : rouge rubis, reflets violacés. **Nez** : fin et séducteur, aux notes de fruits rouges (framboise, cerise), soutenus par un boisé délicat. **Bouche** : tendre et souple, au moelleux généreux, rehaussée d'une acidité subtile et de tanins serrés. Finale d'une longueur magistrale. **Accord** : carré d'agneau aux herbes. **Commentaire** : un vin délicat avec la classe des premiers crus de Beaune.

Color: ruby red with purplish tints. **Nose**: fine and seductive, with red fruit notes (raspberry, cherry) underpinned by delicate oak. **Palate**: tender and supple, with a generous mellowness, enhanced by subtle acidity and tight tannins. Masterfully long finish. **Pairing**: rack of lamb cooked with herbs. **Comment**: a delicate wine with Premier Cru Beaune class.

LADORA WINERY

100% made in Vietnam



C'est après une longue ascension de routes sinueuses jusqu'au sommet des hauteurs de Dalat, au-dessus des nuages, que s'offre à nos yeux la perle rare : Ladora Winery, producteur du fameux Château Dalat, le seul domaine viticole 100% made in Vietnam.

After a long climb up winding roads to the heights of Dalat, high above the clouds, we came upon a rare gem: Ladora Winery, producer of the famous Château Dalat, the only 100% made-in-Vietnam winery.



Le Duc Binh, maître vigneron.

Dans un pays où la consommation d'alcool est en constante augmentation, c'est principalement la bière et l'alcool de riz, souvent fait à la maison, qui dominent le podium.

Toutefois, avec le développement des classes moyennes, le vin gagne du terrain sur les tables vietnamiennes, en partie parce qu'il est souvent symbole d'un certain statut social, mais aussi pour ses supposées vertus pour la santé, un argument de vente qui a son poids au Vietnam.

Dans les grandes villes, comme à Hanoi et Ho Chi Minh Ville où se trouve aussi une importante communauté d'expatriés, les bars à vins se multiplient et les restaurateurs travaillent minutieusement à leur carte des vins. On trouve même de plus en plus de bars spécialisés dans des produits niche tels que les vins nature et biodynamiques.

À Ho Chi Minh Ville, la Saigon Sommeliers Association, créée en 2017 par une équipe de jeunes sommeliers vietnamiens passionnés, œuvre à partager leur connaissance du vin et développer la profession de sommelier. Ils ont d'ailleurs été reconnus en 2022 par l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) comme la seule association officielle de sommeliers au Vietnam, ce qui marque une étape importante pour le développement de la culture du vin au Vietnam.

Le développement de la consommation de vin se heurte à un obstacle de taille, courant en Asie du Sud-Est : les taxes sur les alcools importés sont si élevées que le vin étranger reste réservé à des consommateurs relativement aisés. Pour une bouteille de vin de table français, chilien ou australien, il faudra en magasin déboursier un minimum de 10 euros, multipliant ainsi souvent par 3 ou 4 le prix de la bouteille dans son pays d'origine.

L'alternative moins onéreuse est celle des vins dits « du Vietnam » qui sont en réalité soit des vins d'Amérique du Sud (Chili ou Argentine) mis en bouteille au Vietnam, soit des vins faits avec du raisin issu du Vietnam, mais mélangé avec des fruits pressés, tels que les mûres ou les fraises.

In a country where alcohol consumption is constantly on the rise, beer and rice alcohol, often homemade, dominate the podium.

However, given the increasing middle-class population, wine is gaining ground on Vietnamese tables, partly because of its status symbolism, but also because of its supposed health benefits, a selling point that has significant impact in Vietnam.

In the big cities, such as Hanoi and Ho Chi Minh City where there is also a large expatriate community, wine bars are multiplying and restaurateurs are working meticulously on their wine lists. There are even a growing number of bars specializing in niche products such as natural and biodynamic wines.

In Ho Chi Minh City, the Saigon Sommeliers Association, created in 2017 by a passionate, young team of Vietnamese sommeliers, aims to share their knowledge of wine and develop the sommelier profession. In fact, in 2022 they were recognized by the Association de la Sommellerie Internationale (ASI) as the only official sommelier association in Vietnam, marking an important milestone for wine culture development in Vietnam.

Wine consumption in Southeast Asia is facing a major hurdle: taxes on imported spirits are so high that foreign wine is reserved for relatively well-off consumers. For a bottle of French, Chilean or Australian table wine, you'll have to pay a minimum of 10 euros in store, often multiplying by 3 or 4 the price of the bottle in its country of origin.

The cheaper alternative is so-called "Vietnam wines", which are in fact either South American wines (Chile or Argentina) bottled in Vietnam, or wines made with grapes from Vietnam, but blended with pressed fruit, such as blackberries or strawberries. These much more affordable wines (between 3 and 5 euros) are frequently sweet, uncomplicated and aimed primarily at satisfying consumers with little knowledge of classic wines.

Ces vins, beaucoup plus abordables (entre 3 et 5 euros), sont fréquemment sucrés, sans complexité et visent principalement à satisfaire les consommateurs peu connaisseurs des vins classiques.

C'est en cela que la « Ladora Winery » est unique au Vietnam ! Appartenant au groupe LadoFoods (Lamdong Foodstuffs Joint Stock Company), la compagnie, autrefois entreprise d'état, a repris en 1990 une installation ouverte par les Français à l'époque de l'Indochine, le Domaine Lafora, spécialisé dans la production d'alcool et abandonné en 1976 lors de la libération du Vietnam. En 1998, l'entreprise décida de se concentrer sur la production de vin et de planter des vignes, elle se privatisa ensuite en 2012, acquérant ainsi une plus grande autonomie pour travailler le vin. Basée à Dalat dans le centre du Vietnam, une région montagneuse au climat idéal pour la culture agricole ainsi que pour le travail du vin (la température moyenne oscille entre 16 et 20 degrés tout au long de l'année), la région est toutefois trop humide pour la plantation de vignes de qualité. Pour cette raison, les 25 hectares de vignobles de Lado Winery sont situés à 3 heures de route de Dalat, dans la région côtière de Ninh Tuan, beaucoup plus chaude et sèche avec un terroir plus argileux et sableux. C'est dans cette région, proche de la mer de Chine, que se trouve toutes les plantations de raisins du Vietnam. Mais alors que la plupart des producteurs se concentrent sur du raisin de table planté en pergola, Ladora Winery a concentré ses efforts pour arriver à obtenir des cépages de qualité, principalement du shiraz, cabernet sauvignon et merlot, ainsi que du sauvignon blanc et du chardonnay. On y trouve aussi du cardinal, qui bien que considéré comme du raisin de table dans le reste du monde, est très populaire pour la vinification au Vietnam et en Thaïlande.

La Ladora Winery offre un grand éventail de boissons, avec des produits tous publics, à base de vins sucrés, de sangrias et de mousseux, mais elle brille par sa gamme de vin de qualité supérieure, faits avec les méthodes européennes et un équipement à la pointe de la technologie, aussi bien pour la viticulture que pour la vinification et l'embouteillage. Château Dalat, la première marque de vin classique faite au Vietnam.

Bien que leur vins soient à 60 % destinés au marché domestique, 40 % étant distribués à l'étranger, principalement en Asie, leurs efforts de miser sur du vin de qualité ont été récompensés.

Le vintage 2015 de leur *Château Dalat Signature Shiraz* remporta la médaille d'or à San Francisco International Wine & Spirit Competition en 2016 et Château Dalat a été sélectionné pour être le vin officiel des sommets de l'APEC (Asia-Pacific Economic Cooperation) en 2007 et en 2017.

C'est dans la superbe cave de Château Dalat, entre les fûts de chêne nécessaires à la confection des vins de la gamme du château, que nous reçoit le maître vigneron, le charmant Le Duc Binh.

Cela fait 40 ans qu'il travaille pour LadoFoods et il est fort d'une expérience de deux années en France dans la région d'Angers. Il est particulièrement friand des vins français et est heureux de pouvoir produire des vins de qualité au Vietnam.

Si toute la gamme des Château Dalat est remarquable, le sauvignon blanc de 2019 brille de par son excellence, minéral, fruité et délicat. Il est certain qu'il surprendrait bien des amateurs de vin lors d'une dégustation à l'aveugle.

Lorsqu'il présente sa ligne de vin, il reconnaît bien sûr la richesse et la complexité de ses vins haut de gamme, ceux de la série Signature et Spécial, mais il confie avoir une affection particulière pour un de leurs vins d'entrée de gamme, le *Vang Dalat Premium*, qui est composé à 100 % de cardinal :



This is what makes Ladora Winery unique in Vietnam!

Belonging to the LadoFoods group (Lamdong Foodstuffs Joint Stock Company), the company, once a state-owned enterprise, took over in 1990 a facility opened by the French during the Indochina era, Domaine Lafora. The winery is specialized in alcohol production and was abandoned in 1976 when Vietnam was liberated. In 1998, the company decided to focus on wine production and plant vineyards, and in 2012 privatized itself, acquiring greater autonomy to work with wine.

« Celui-ci est vraiment particulier du Vietnam, il surprendra certainement les amateurs de vin étrangers, mais il est représentatif de notre terroir et de notre culture ». Et n'est ce pas ici aussi que repose la magie de la culture du vin à l'international? Que chaque pays, chaque culture puisse proposer un vin qui porte ses couleurs et son caractère, même s'il n'est pas du goût du plus grand nombre ?

L'aventure du vin au Vietnam n'en est encore qu'à ses débuts, mais le potentiel est là et il faudra garder les yeux sur cette région du monde qui n'a pas fini de nous surprendre.

Based in Dalat in central Vietnam, a mountainous region with a climate ideal for both agricultural cultivation and wine-making (the average temperature fluctuates between 16 and 20 degrees throughout the year), the region is however too humid for high-quality vine planting. This is why Lado Winery's 25 hectares of vineyards are located 3 hours' drive from Dalat, in the coastal region of Ninh Tuan. This region is much warmer and drier, with a more clayey and sandy terroir. Here, close to the China Sea, are all of Vietnam's grape plantations. But while most growers focus on pergola-planted table grapes, Ladora Winery has concentrated its efforts on achieving quality grape varieties, mainly Shiraz, Cabernet Sauvignon and Merlot, as well as Sauvignon Blanc and Chardonnay. There's also cardinal, which although considered a table grape in the rest of the world, is very popular for winemaking in Vietnam and Thailand.

Ladora Winery offers a wide range of beverages, from sweet wines to sangrias and sparkling wines, but stands out for its premium range of wines. They are made using European methods and state-of-the-art equipment, both for viticulture and for vinification and bottling. Château Dalat, the first classic wine brand made in Vietnam.

Although 60% of their wines are destined for the domestic market, with 40% distributed abroad, mainly in Asia, their efforts to focus on quality wine have been rewarded.

The 2015 vintage of their *Château Dalat Signature Shiraz* won the gold medal at the San Francisco International Wine & Spirit Competition in 2016, and Château Dalat was selected to be the official wine of the APEC (Asia-Pacific Economic Cooperation) summits in 2007 and 2017.

In the magnificent cellar of Château Dalat, between the oak barrels used to make the wines in the château's range, we meet the master winemaker, the charming Le Duc Binh.

He has been working for LadoFoods for 40 years, and has two years' experience in the Angers region of France. He is particularly fond of French wines and is delighted to produce quality wines in Vietnam.

While the entire Château Dalat range is outstanding, the 2019 Sauvignon Blanc shines with excellence, mineral, fruity and delicate. It's sure to surprise many a wine lover in a blind tasting. When presenting his wine line, he certainly acknowledges the richness and complexity of his top-of-the-range wines, those in the Signature and Special series, but confesses to having a particular affection for one of their entry-level wines, the *Vang Dalat Premium*, which is made from 100% Cardinal: "This one is really particular to Vietnam, it will certainly surprise foreign wine lovers, but it's representative of our terroir and culture". And wouldn't you agree that this is where the magic of international wine culture lies? That every country, every culture can offer a wine that embodies its colors and character, even if it's not to everyone's taste?

Vietnam's wine adventure is still in its infancy, but there's plenty of potential, and we'll need to keep our eyes on this region of the world, which keeps surprising us.

Text and photos : Aurélien Foucault



VINS DU LUXEMBOURG

focus sur Abi Duhr et Château Pauqué

Abi Duhr est de ces personnalités du monde du vin dont on ne parle que trop peu. D'un naturel discret, toujours souriant, voici le portrait d'un vigneron, peinture du Luxembourg et internationalement reconnu.

La famille Duhr y occupe une place centrale depuis des générations au Luxembourg. Le parcours d'Abi Duhr est singulier. Ses études en œnologie l'emmènent à partager son temps entre Geisenheim et Bordeaux. Sa vision de la vinification y sera enrichie par ses amis Denis Dubourdieu et Paul Pontallier (Château Margaux). Ainsi, dès 1982, il se lance dans l'élevage en barriques et pratique aussi bien des cuvées en monocépage qu'en assemblage. Dans la foulée, il participe à la création du label « Domaine et Tradition » et se fait une réputation l'emmenant à devenir membre du Grand Jury Européen et consultant pour de nombreux domaines. Cette singularité de parcours lui permet de bénéficier du meilleur de deux mondes que certains opposent : d'un côté l'influence nord européenne monocépage, et de l'autre la culture bordelaise basée sur l'assemblage.

Pour illustrer ces propos rien de mieux que de découvrir sa propriété !

CHÂTEAU PAUQUÉ, FLEURON DES VINS DU LUXEMBOURG

« Nous cultivons, avec ma fille Laurence, 11 ha de vignes qui se trouvent dispersées dans la vallée de la Moselle sur une longueur de 40 km. La vigne la plus éloignée se trouve à Schengen, village où l'accord de Schengen a été signé ».

On retrouve près d'une vingtaine de cuvées sur de nombreux cépages, différents terroirs, et avec différentes techniques de vinification. Du riesling majoritairement, mais aussi pinot gris, pinot blanc, pinot noir... ou encore l'elbling. Un cépage qui serait cultivé au Luxembourg depuis l'époque romaine.

Ainsi, la cuvée *Riesling Vieilles Vignes* est un monocépage d'une envergure exceptionnelle avec des vignes plantées en 1943. Élevage en cuve inox et fermentation uniquement à partir des levures indigènes. La typicité du riesling y est parfaitement retranscrite, tout comme le terroir argileux en surface, et calcaire en profondeur. La fin de bouche du 2019 offre notamment un savant équilibre entre de subtiles notes épicées, un côté iodé et un joli jeu sur les amers, venant apporter un vent de fraîcheur supplémentaire.



Abi Duhr

© Abi Duhr

Wines in Luxembourg: focus on Abi Duhr and Château Pauqué || *Abi Duhr is one of those personalities in the world of wine whose name is rarely mentioned. Discreet and always smiling, here's a portrait of a Luxembourg winemaker of international renown.*

The Duhr family has played a central role in Luxembourg's wine industry for generations. Abi Duhr's background is singular. His studies in oenology led him to divide his time between Geisenheim and Bordeaux. His vision of winemaking was enriched by his friends Denis Dubourdieu and Paul Pontallier (Château Margaux). In 1982, he started barrel ageing, making both single-varietal and blended cuvées. He also helped create the "Domaine et Tradition" label, and made a name for himself, becoming a member of the European Grand Jury and consultant to numerous estates. This singular career path has enabled him to benefit from the best of two worlds that some would argue oppose each other: on the one hand, the Northern European influence of single-varietal wines, and on the other, the Bordeaux culture based on blending.

Nothing better than to discover his estate!

Château Pauqué, flagship of Luxembourg wines

"Together with my daughter Laurence, we cultivate 11 ha of vines scattered over a 40 km stretch of the Moselle valley. The furthest vineyard is in Schengen, the village where the Schengen Agreement was signed".

There are some twenty cuvées, with a wide range of grape varieties, terroirs and winemaking techniques. Riesling for the most part, but also Pinot Gris, Pinot Blanc, Pinot Noir ... and Elbling. This grape variety has been cultivated in Luxembourg since Roman times.

The *Riesling Vieilles Vignes* cuvée is a single grape variety of exceptional scope, with vines planted in 1943. Matured in stainless steel tanks and fermented using only indigenous yeasts. The typicity of Riesling is perfectly transcribed, as is the terroir, clay on the surface and limestone at depth. The finish of the 2019 offers a skilful balance between subtle spicy notes, a hint of iodine and a lovely play on bitters, adding a breath of freshness.

Cuvée *Fossiles*, on the other hand, is a blend of terroirs and grape varieties, Pinot Blanc with a little Auxerrois and Chardonnay, aged in barrels, of which around 20% are new. This very

La cuvée *Fossiles* est au contraire un assemblage de terroirs et de cépages, du pinot blanc avec un peu d'auxerrois et chardonnay, sur un élevage en barriques, dont environ 20 % de neuves. Cet élevage très mesuré se retrouve de manière harmonieuse en fin de bouche sur le 2021, participant à la complexité du vin, mais sans jamais masquer la délicatesse du fruité.

Dès lors, on comprend facilement sa réponse lorsqu'on le questionne sur ses motivations : « J'adore les millésimes challenge, des millésimes décriés déjà avant les vendanges par les confrères. Dans ces millésimes-là, on peut se défouler ».

Et ce challenge s'illustre parfaitement avec la cuvée *Raisins dorés*. Les vignes furent reprises en pleine pandémie avec l'objectif de s'attacher à retranscrire les variations de l'elbing sur un sol argilo-calcaire.

measured ageing is harmoniously reflected on the finish of the 2021, contributing to the wine's complexity, but never masking the delicacy of the fruit.

So it's easy to understand his answer when asked about his motivations: "I love *challenge* vintages, vintages that have already been decried by our colleagues before the harvest. In these vintages, you can let off steam".

This challenge is perfectly illustrated by the cuvée *Raisins dorés*. The vines were taken over at the height of the pandemic, with the aim of retranscribing the variations of Elbing on clay-limestone soil.

"The Elbing, intelligently aged in barrels, gives a style of wine that reminds me of certain Chablis and Bourgogne Aligotés. For gastronomy, oysters and caviar go very well with it".



© Abi Duhr

Wormeldange Nussbaum, à la frontière allemande.



© Xavier Lacombe

« L'elbling élevé de manière intelligente en barriques donne un style de vin qui me rappelle certains Chablis et Bourgogne Aligotés. Pour la gastronomie, huîtres et caviar se marient très bien avec ».

Sur le 2020 cette proposition prend tout son sens avec une fin de bouche mettant en lumière le travail sur les lies tout en ayant un côté sapide, surlignant de très belle manière le caractère iodé des huîtres.

Aujourd'hui encore, il est de ces irréductibles qui, chaque année, viennent déguster les vins en Primeurs à Bordeaux. Une quête d'apprentissage continue, combinée à un suivi de l'évolution des propriétés dont il a acquis une connaissance que beaucoup de critiques pourraient lui envier. Au fil des échanges avec Abi Duhr, ce véritable passionné se livrera tel un vin par différentes strates et sans jamais surjouer. Quel grand vin !

On the 2020, this proposition comes into its own, with a finish that highlights the work done on the lees, while at the same time having a sapid side, beautifully highlighting the iodized character of the oysters.

Even today, he's one of those die-hards who come to Bordeaux every year to taste the wines at the Primeurs. It's an ongoing learning process, combined with a close eye on the evolution of the properties from which he has acquired a knowledge that many critics would envy. During our discussions with Abi Duhr, this true enthusiast will reveal his passion for wine in different layers, without ever overplaying his hand. What a great wine!

Xavier Lacombe

FRAIS & IODÉ

Tous les champagnes
ont leurs caractères.



Marjorie, vigneronne
à Les Riceys



CHAMPAGNE DE VIGNERONS

champagnedevignerons.fr



En référence à certains
arômes typiques du champagne.



Cofinancé par
l'Union européenne

LIQUEUR | SPIRITUEUX ET AUTRES NECTARS

DELJOY

une touche de modernité
dans un monde empreint d'histoire

DELJOY, au travers d'une histoire familiale de 5 générations débutant en 1890, a pour unique ambition de faire (re)découvrir l'univers du cognac et des liqueurs par le biais d'un spiritueux authentique et moderne.

Fabriquée artisanalement en France au cœur de la région de cognac, DELJOY est une liqueur de cognac et agrumes 100 % naturelle, artisanale, lancée par Frédéric Delpeuch au début de l'été 2022. « Je voulais créer un produit unique, symbole de notre terroir, de notre histoire familiale et de notre créativité. Qu'il soit le plus abouti possible gustativement et visuellement ».

DELJOY dont le nom est la contraction de la maison historique Delpeuch-Joyeux, offre ainsi une expérience sensorielle et gustative surprenante. Une cuvée au nez intense, sur un bouquet aromatique d'agrumes et de gingembre frais. La bouche se révèle fraîche, fruitée, légèrement épicée, avec une belle intensité. Le cognac se fond délicatement avec les agrumes pour apporter complexité et longueur. Parfait sur glace, en cocktails et en accompagnement de mets.

Le flacon de DELJOY, orné d'un zeste d'agrumes, signature de la marque, offre un dégradé de couleurs qui reprend l'ensemble des nombreux agrumes compris dans la recette imaginée par Frédéric. « Nous avons choisi de faire notre propre moule afin de créer une vraie identité autour de notre marque ». L'aspect éco-conception est également mis en avant. De la sélection des ingrédients naturels à la réduction du poids de verre (gain de 150 g par bouteille par rapport au poids initial), en passant par l'utilisation d'un bouchon en hêtre naturel et la limitation dans l'utilisation d'étiquette, tout a été pensé pour avoir un impact environnemental le plus limité possible.

Un beau challenge qui a déjà conquis près de 250 clients (hôtels, restaurants, bars à cocktails, cavistes et épiceries fines) et lui a permis de remporter de nombreuses récompenses (Bar des Innovations 2023, médaille d'or au Concours International de Lyon...).

DELJOY, a modern touch in a world full of history

Through a family history spanning 5 generations dating back to 1890, DELJOY's unique ambition is to (re)discover the world of cognac and liqueurs through an authentic, modern spirit.

DELJOY is a 100% natural, hand-crafted cognac and citrus liqueur, launched by Frédéric Delpeuch in early summer 2022. "I wanted to create a unique product, a symbol of our terroir, our family history and our creativity. I wanted it to be as accomplished as possible, both visually and to the taste.

DELJOY, whose name is a contraction of the historic Delpeuch-Joyeuxhouse, offers a surprising sensory and taste experience. The nose is intense, with an aromatic bouquet of citrus fruit and fresh ginger. The palate is fresh, fruity and slightly spicy, with great intensity. The cognac blends delicately with the citrus fruit to bring complexity and length. Perfect on the rocks, in cocktails and with food.

The DELJOY bottle, adorned with the brand's signature citrus zest, features a gradation of colours to reflect the many citrus fruits in the recipe devised by Frédéric. "We chose to make our own mould to create a real identity for our brand".

The eco-design aspect is also highlighted. From the selection of natural ingredients to the reduction in glass weight (a saving of 150g per bottle compared to the initial weight), not forgetting the use of a natural beech stopper and the limitation on the use of labels, everything has been designed to have the lowest possible

environmental impact.

It's a challenge that has already won over 250 customers (hotels, restaurants, cocktail bars, wine merchants and grocer's shop) and won the company a number of awards (Bar des Innovations 2023, gold medal at the Concours International de Lyon, etc.).



EN SAVOIR → WWW.DELJOY.FR



Dominique Ribéreau-Gayon

JEAN BOYER

un petit goût d'Écosse dans les Landes

L'histoire de cette entreprise artisanale commence il y a 50 ans, lorsque Jean Boyer décide d'importer du whisky d'Écosse, dans les Landes. En distribuant de grands noms comme Bowmore, Bruichladich, Glenturret etc..., il devient un acteur majeur de la distribution du scotch whisky en France.

En 1994, désireux de faire leurs propres marques, les successeurs de Jean Boyer, décident de créer une société basée à Saint-Geours-de-Mareme, qui portera son nom. Son but : élaborer des spiritueux de qualité, en étroite collaboration avec les producteurs pour « proposer des produits authentiques, élaborés selon des méthodes traditionnelles et garantir leur excellence ». Sous l'impulsion de Jean-Marie Kovacs, l'entreprise va développer ses gammes avec plus d'une centaine de références, majoritairement du scotch whisky, mais aussi du pastis, du rhum, de l'armagnac...

Depuis octobre 2015, Dominique Ribéreau-Gayon, fort d'une longue expérience dans la production de vin et spiritueux, veille à perpétuer l'image qualitative et exigeante des cuvées Jean Boyer et élargit les gammes.

Jean Boyer, a touch of Scotland in Landes regions || *The story of this artisanal company began 50 years ago, when Jean Boyer decided to import whisky from Scotland to the Landes region. He became a major player in French Scotch whisky distribution, supplying big names such as Bowmore, Bruichladich and Glenturret.*

Eager to make their own brands, Jean Boyer's successors decided in 1994 to create a company based in Saint-Geours-de-Mareme, named after him. The company's aim was to develop quality spirits, working closely with producers to "offer authentic products, produced using traditional methods and guaranteeing their excellence". Under the impetus of Jean-Marie Kovacs, the company developed its ranges to include over a hundred references, mainly Scotch whisky, but also pastis, rum, armagnac...

Since October 2015, Dominique Ribéreau-Gayon, who has extensive experience in wine and spirits production, has been ensuring Jean Boyer's demanding, high-quality image and expanding the ranges.

DE MULTIPLES SAVOIR-FAIRE

Premier embouteilleur indépendant de scotch whisky en France, la société est devenue maîtresse dans la sélection des meilleurs fûts des distilleries écossaises, leur importation et leur mise en bouteilles en France ou en Écosse. Le scotch whisky est d'ailleurs toujours son produit phare.

L'élaboration du pastis, autre merveille de la société, démontre tout autant de passion dans son assemblage. Les plantes sont travaillées suivant différentes techniques : macération, esprit, distillat etc... pour en tirer différentes expressions aromatiques. Il faut environ six mois pour faire un pastis « nous laissons nos pastis décanter pendant tout l'hiver pour ne pas avoir besoin de les filtrer et ainsi conserver toute la richesse de leurs arômes ».

Ce savoir-faire artisanal est le maître-mot de toutes les références de Jean Boyer. C'est au total plus de 220 000 équivalents bouteilles qui sont produites annuellement, toutes gammes confondues.

LE Puits à Alcools JEAN BOYER

Pionnier dans le concept du vrac, Jean Boyer propose son premier « Puits à Whisky » dès 2009 et réserve la distribution de ses produits aux cavistes. Aussi, dans l'optique de les satisfaire au mieux, la société ne propose pas des produits d'entrée de marché mais une vraie gamme complète d'une dizaine de whiskies de qualité vendus en bonbonne de 5 litres. Ces produits sont présentés aux clients dans « le Puits à Alcool », meuble écoresponsable réalisé en pin du Pays Basque, voisin avec des bonbonnes en verre recyclé. Ainsi, les cavistes peuvent remplir, à la demande, des bouteilles ou carafes vendues à leurs clients, mieux encore remplir les bouteilles qu'ils rapportent. Les produits ainsi vendus se révèlent bien entendu moins chers.

Aujourd'hui la gamme compte une douzaine de whiskies, six rhums, dix rhums arrangés et bientôt un gin et un pastis.

Un concept qui à ce jour a conquis plus de 1 000 professionnels. Qui sera le prochain ?

Photos : Jean Boyer



La gamme.



Le Puits à Alcool.

A wealth of expertise

First French leader in the independent Scotch whisky bottling market, the company has developed an expertise in selecting the finest casks from Scottish distilleries, importing them and bottling them in France or Scotland. Scotch whisky is still the company's flagship product.

The company's other marvel, pastis, is just as passionately blended. The plants are processed using a variety of techniques: maceration, spirit, distillate, etc., to extract different aromatic expressions. It takes around six months to make a pastis: "We let the pastis decant throughout the winter, so it doesn't need to be filtered and retains all the richness of its aromas."

This craftsmanship is the key to all Jean Boyer references. In total, more than 220,000 bottle equivalents are produced annually, all ranges combined.

Le Puits à Alcools Jean Boyer

As a pioneer in loose spirits concept, Jean Boyer launched its first "Puits à Whisky" in 2009, focusing the distribution of its products on wine merchants. In order to meet their needs, the company does not offer entry-level products, but a complete range of around ten quality whiskies sold in 5-liter carboys. These products are presented to customers in "Le Puits à Alcool", an eco-responsible piece of furniture made from French Basque country pine, adjacent to recycled glass carboys. In this way, wine merchants can fill bottles or carafes sold to their customers on demand, or even better, fill the bottles they bring back. Products sold in this way are naturally less expensive.

Today, the range includes a dozen whiskies, six rhums, ten infused rhums and soon to be launched gin and pastis.

A concept that has already won over more than 1,000 professionals. Who's next?

EN SAVOIR → FACEBOOK, INSTAGRAM @ JEAN BOYER SPIRITUEUX

DÉGUSTATIONS SAKÉS

shochus et umeshus

— HÔTEL DE SÈZE - BORDEAUX —

Fin juillet, SommelierS International a eu le privilège de faire déguster à des sommeliers professionnels une quinzaine de sakés, shochu et umeshu, primés lors du concours Kura Master.

Ce concours de sakés, honkaku-shochu et awamori japonais est orchestré tous les ans en France depuis 2017. Le jury y est composé quasi-exclusivement de Français, tous triés sur le volet parmi la fine fleur de la sommellerie, au premier rang desquels, des Meilleurs Ouvriers de France, des sommeliers ou barmen évoluant dans les plus prestigieux établissements de France, des cavistes expérimentés mais également de grands professionnels issus du monde de la restauration, de l'hôtellerie et de la gastronomie.

Un partenariat qui offre à SommelierS International l'opportunité de faire découvrir à son comité de dégustation, et à ses lecteurs, des breuvages exceptionnels, mettant en avant des boissons de haute qualité, issues de multiples régions productrices. Une diversité qui permet aux sommeliers d'explorer la complexité de cette boisson incontournable.

Avec la présence de Tomoko Pecon, RP du Kura Master, la dégustation, organisée à l'Hôtel de Seze de Bordeaux, a donné l'occasion à chacun d'apprécier les saveurs et arômes venus d'Asie, en célébrant toute la richesse et la subtilité de ces alcools.

Sandy Bénard-Ravoisier / Photos : Panajou

Sake, shochu and umeshu tastings at Hôtel de Seze, Bordeaux || At the end of July, SommelierS International had the pleasure of allowing professional sommeliers to taste some fifteen sakes, shochu and umeshu that had won awards at the Kura Master competition.

This competition for Japanese sakes, honkaku-shochu and awamori has been orchestrated every year in France since 2017. The jury is made up almost exclusively of French members, all chosen from among the finest in the sommelier world, including Meilleurs Ouvriers de France, sommeliers and bartenders from France's most prestigious establishments, experienced cellarman, as well as leading professionals from the restaurant, hotel and gastronomy industries.

This partnership gives SommelierS International the opportunity to introduce its tasting panel, and its readers, to exceptional beverages, showcasing high quality beverages from a wide range of producing regions. This diversity enables sommeliers to explore the complexity of this essential beverage.

With the presence of Tomoko Pecon, RP of the Kura Master, the tasting, held at Bordeaux's Hôtel de Seze, offered guests the opportunity to appreciate the flavours and aromas of Asia, celebrating the richness and subtlety of these spirits.

Comité de dégustation SommelierS International

- **Mattia Antonio Cianca** : Meilleur Sommelier d'Italie 2019 – Meilleur Sommelier d'Australie 2017 – DipWSET
- **Ari Choi** : sommelière Restaurant Mokoji, Bordeaux
- **Victor Dubillot** : sommelier Clos des Millésimes, Bordeaux
- **Xavier Lacombe** : DipWSET et formateur, blogueur influenceur
- **Christopher Lafay** : sommelier Maison Nouvelle, Bordeaux
- **Valeria Tenison** : Meilleure Femme Sommelier de Russie 2018 – ASI Gold – DipWSET



Victor Dubillot, Xavier Lacombe, Valeria Tenison, Mattia Antonio Cianca, Christopher Lafay, Aris Allouche.

RETOUR



EN IMAGES



1 Xavier Lacombe

2 Ari Choi

3 Christopher Lafay

4 Aris Allouche

5 Victor Dubillot

6 Valeria Tenison

7 Mattia Antonio Cianca

JAPON

DEWATSURU BREWERY CO., LTD.



Dewatsuru Awa Sake Ashitae

SAKÉ

Robe : claire, bulles fines. **Nez** : fleur de coton, banane, fruits tropicaux, poire. Touche fermentaire et saline. **Bouche** : belle fraîcheur, attaque crémeuse. L'effervescence se diffuse sur des notes de rose, litchi, poire, banane, amande fraîche. Légère sucrosité. Agréable amertume en finale, sur une complexité aromatique. **Accord** : apéritif ; carpaccio de saint-jacques, wakamé et agrumes. **Commentaire** : un saké pétillant assez riche et complexe, parfaitement équilibré. Une réussite.

Color : clear, fine bubbles. **Nose** : cotton flower, banana, tropical fruits, pear. Fermentative and saline touch. **Palate** : nice freshness, creamy attack. The effervescence spreads over notes of rose, lychee, pear, banana, fresh almond. Slight sweetness. Pleasant bitterness on the finish, with aromatic complexity. **Pairing** : aperitif; carpaccio of scallops, wakame and citrus fruits. **Comment** : quite a rich and complex sparkling sake, perfectly balanced. A success.

JAPON

KONISHI BREWING CO., LTD.

Shirayuki Edo-Genroku extra matured

SAKÉ



Robe : ambrée, larmes lentes. **Nez** : caramel, café torréfié, céréales, fruits secs. Muscat, soja, malt, champignons, reines des prés, fenugrec, tabac froid. **Bouche** : riche, umami élevé, figue presque confite, caramel, curry, réglisse, fruits secs torréfiés, champignon, saline. Jolie sucrosité, très équilibrée. Finale chaleureuse. **Accord** : dessert au chocolat ou à l'abricot ; porc aux shiitakés et bouillon de champignons. **Commentaire** : très riche et complexe, semblable aux vins mutés.

Color : amber hue, slow tears. **Nose** : caramel, roasted coffee, cereals, dried fruits. Muscat, soy, malt, mushrooms, meadowsweet, fenugreek, cold tobacco. **Palate** : rich, high umami, almost candied fig, caramel, curry, liquorice, roasted dried fruits, mushroom, saline. Nice sweetness, very balanced. Warm finish. **Pairing** : chocolate or apricot dessert; shiitake pork and mushroom broth. **Comment** : very rich and complex, similar to fortified wines.

JAPON

YAMADASHOTEN CO., LTD.

Tamakashiwa Junmai Daiginjo

SAKÉ



Robe : très pâle, reflets verts. **Nez** : fin, légèrement iodé, fleur de coton, sakura, pomme, pêche blanche, fruits exotiques, céréales, amande fraîche. **Bouche** : fraîche, de légers amers, acidité, pomme. Litchis, banane, ananas, végétale, saline. Jolie sucrosité, très belle texture. Finale sur l'umami. **Accord** : poisson blanc sauce au beurre ; poulet rôti farci au riz et safran. **Commentaire** : très élégant, équilibré. Très beau saké de dégustation, surprenant de délicatesse. A servir frais.

Color : very pale, green reflections. **Nose** : fine, slightly iodized, cotton flower, sakura, apple, white peach, exotic fruits, cereals, fresh almond. **Palate** : fresh, light bitterness, acidity, apple. Lychees, banana, pineapple, vegetable, saline. Nice sweetness, very nice texture. Final on the umami. **Pairing** : white fish with butter sauce; roast chicken stuffed with rice and saffron. **Comment** : very elegant, balanced. Very nice tasting sake, surprisingly delicate. Served chilled.

CAMBODGE

KHMER JYORYU CO., LTD.

Banana Liquor

SHOCHU



Robe : jaune pâle, reflets dorés. **Nez** : banane cuite, mangue séchée, jasmin, rose, vanille, caramel, thé. **Bouche** : très riche, donnant l'impression d'une banane flambée, prune et pomme jaunes, épices douces. Alcool intégré. Sucrosité bien présente, légère amertume. Caractère floral en fin de bouche offrant équilibre, subtilité et caractère. Finale longue. **Accord** : poire pochée au chocolat ; banana bread et chantilly. **Commentaire** : onctueux, très délicat. Une vraie gourmandise.

Color : pale yellow, golden reflections. **Nose** : cooked banana, dried mango, jasmine, rose, vanilla, caramel, tea. **Palate** : very rich, giving the impression of flambéed banana, plum and yellow apple, sweet spices. Integrated alcohol. Very present sweetness, slight bitterness. Floral character on the finish offering balance, subtlety and character. Long finish. **Pairing** : pear poached with chocolate; banana bread and whipped cream. **Comment** : unctuous, very delicate. A real delicacy.

JAPON

FUKUNISHIKI CO., LTD.



Saku03

SAKÉ

Robe : limpide, vert argenté. **Nez** : intense, ananas, banane, poire, melon. Céréales, pâtisseries, fleurs blanches. Tension finement iodée. **Bouche** : vive, fraîche et acide. Pomme verte, poire, banane, herbes séchées. Céréales, fruits à noyau, citron confit. Texture assez grasse et structurée, légèrement lactée et saline. Jolie finale droite. **Accord** : noisettes, chou kale et tofu croustillant ; volaille aux légumes vapeur. **Commentaire** : un super saké, parfumé, avec beaucoup de complexité.

Color : clear, silvery green. **Nose** : intense, pineapple, banana, pear, melon. Cereals, pastry, white flowers. Finely iodized tension. **Palate** : lively, fresh and acid. Green apple, pear, banana, dried herbs. Cereals, stone fruits, candied lemon. Fairly oily and structured texture, slightly milky and saline. Nice straight finish. **Pairing** : butternut squash, kale and crispy tofu; poultry with steamed vegetables. **Comment** : a great sake, fragrant, with a lot of complexity.

JAPON

NAKANO SAKE BREWERY CO., LTD.

Kunizakari Junmai Ginjo Handago 1801

SAKÉ



Robe : claire. **Nez** : lacté, céréales, fruits exotiques et blancs, agrumes, fleurs blanches, herbes, farine de riz. **Bouche** : ample, jolie acidité, fromage blanc, herbacée. Minéralité, champignon frais, pomme, banane, sucrosité des céréales. Umami en retro-olfaction. **Accord** : porc au curry, lait de coco ; manchego ; tartare de saumon. **Commentaire** : un saké plein de fraîcheur et de vitalité, très désaltérant. Bien équilibré, le sucré est supporté par une longue ligne acide. Servir frais.

Color : clear. **Nose** : milky, cereals, exotic and white fruits, citrus fruits, white flowers, herbs, rice flour. **Palate** : ample, nice acidity, fromage blanc, herbaceous. Minerality, fresh mushroom, apple, banana, cereal sweetness. Umami in retro-olfaction. **Pairing** : pork curry, coconut milk; Manchego cheese; salmon tartare. **Comment** : a sake full of freshness and vitality, very thirst-quenching. Well balanced, the sweetness is supported by a long acid line. Serve chilled.

JAPON

BENIOTOME SHUZO CO., LTD.

Beniotome Taru
French Oak Chokichocho

SHOCHU



Robe : jaune très pâle. **Nez** : frais, céréales et noisettes torréfiées, amande amère, épicé (cannelle, vanille, muscade), banane, cire fraîche. **Bouche** : attaque fraîche et puissante, ample. Le caractère boisé de l'élevage offre de la gourmandise. Pomme au caramel, fruits à coques, très épicée (vanille, cannelle), châtaigne, banane, ananas. Alcool onctueux. Longue finale. **Accord** : nems thaïs au poulet. **Commentaire** : très gourmand et opulent. Un côté boisé qui apporte de la finesse.

Color : very pale yellow. **Nose** : fresh, cereals and roasted hazelnuts, bitter almond, spicy (cinnamon, vanilla, nutmeg), banana, fresh wax. **Palate** : fresh and powerful attack, ample. The woody character of the maturing offers greediness. Caramel apple, nuts, very spicy (vanilla, cinnamon), chestnut, banana, pineapple. Unctuous alcohol. Long finish. **Pairing** : Thai chicken spring rolls. **Comment** : very greedy and opulent. A woody side that brings finesse.

CAMBODGE

KHMER JYORYU CO., LTD.

Cassava Spirit White

SHOCHU



Robe : transparente. **Nez** : canne à sucre, orange amère, mirabelle, pomme, cerise kirschée. Poivre noir, réglisse, mentholé, citronnelle, floral, végétal. **Bouche** : fraîche, attaque puissante, jolie minéralité, belle sucrosité. Canne à sucre, mirabelle, pomme, kirsch. Finale très longue, sur une belle amertume. **Accord** : carpaccio de saint-jacques et radis noir ; vacherin fribourgeois. **Commentaire** : intense, riche, avec un fruité qui s'accorde à merveille avec l'alcool. Très équilibré.

Color : transparent. **Nose** : sugar cane, bitter orange, mirabelle plum, apple, kirsch cherry. Black pepper, liquorice, mint, lemongrass, floral, vegetal. **Palate** : fresh, powerful attack, nice minerality, nice sweetness. Sugar cane, mirabelle plum, apple, kirsch. Very long finish, with a nice bitterness. **Pairing** : carpaccio of scallops and black radish; Vacherin fribourgeois cheese. **Comment** : intense, rich, with a fruitiness that pairs wonderfully with the alcohol. Very balanced.

JAPON

MERCIAN CORPORATION

Kome Hou Jun

SHOCHU

Robe : transparente, haute viscosité. **Nez** : puissant, ananas, banane, melon, poire, pomme et abricot bien mûrs. Frais, fleurs blanches, agrumes, poivre, herbes fraîches, pâtisseries. **Bouche** : puissante, chaleureuse, alcool bien équilibré. Notes d'ananas, agrumes, pomme jaune, épicée, pointe iodée. Texture onctueuse et crémeuse. Finale dominée par la banane. **Accord** : yakitori ; kashi-pan ; roquefort affiné. **Commentaire** : très proche du saké. Puissant, riche, très harmonieux et long.

Color: transparent, high viscosity. **Nose**: powerful, pineapple, banana, melon, pear, ripe apple and apricot. Fresh, white flowers, citrus fruits, pepper, fresh herbs, pastry. **Palate**: powerful, warm, well-balanced alcohol. Notes of pineapple, citrus fruits, yellow apple, spicy, iodized hint. Unctuous and creamy texture. Banana-dominated finish. **Pairing**: yakitori; kashi-pan; aged Roquefort cheese. **Comment**: very close to sake. Powerful, rich, very harmonious and long.



JAPON

SATSUMAMUSO CO., LTD.

Mogura Gunjou

SHOCHU

Robe : limpide. **Nez** : frais, litchi, rose, pomme mûre, raisin, agrumes, herbes fraîches, poivre blanc, silex, céréales. **Bouche** : attaque fraîche et délicate, ample, généreuse. Pomme, prune jaune, litchi, mandarine confite, zeste de pamplemousse, poivre, herbacée, épices. Sucrosité et alcool bien intégrés, minérale. Finale sur les céréales, la rose et le litchi. **Accord** : sorbet à la pêche avec une pluie de céréales ; carré vaudois au marc de Dezaley. **Commentaire** : subtil, chaleureux.

Color: clear. **Nose**: fresh, lychee, rose, ripe apple, grape, citrus, fresh herbs, white pepper, flint, cereals. **Palate**: fresh and delicate attack, ample, generous. Apple, yellow plum, lychee, candied mandarin, grapefruit zest, pepper, herbaceous, spices. Well integrated sweetness and alcohol, mineral. Final on cereals, rose and lychee. **Pairing**: peach sorbet with cereals; carré Vaudois cheese with marc de Dezaley. **Comment**: subtle, warm.



JAPON

YAESEN SHUZO CO., LTD.

Shima urara

SHOCHU

Robe : claire, viscosité. **Nez** : floral, agrumes, fruits exotiques, mirabelle, pomme. Céréales, champignons shiitakés, tofu, poivre. Côté salin, herbes séchées. **Bouche** : ample, notes de liqueur de pomme, poire, fruits tropicaux. Alcool bien marqué, peu de sucrosité, légère acidité. Champignons, umami, épices. Fin de bouche longue, sur la rose et la violette. **Accord** : bœuf au poivre ; flan coco, sorbet caramel. **Commentaire** : beaucoup de délicatesse et d'harmonie dans ce shochu de qualité.

Color: clear, viscosity. **Nose**: floral, citrus, exotic fruits, mirabelle plum, apple. Cereals, shiitake mushrooms, tofu, pepper. Salty side, dried herbs. **Palate**: ample, notes of apple liqueur, pear, tropical fruits. Well marked alcohol, little sweetness, slight acidity. Mushrooms, umami, spices. Long finish, with rose and violet. **Pairing**: peppercorn beef; coconut flan, caramel sorbet. **Comment**: lots of delicacy and harmony in this quality shochu.



JAPON

MANZAIRAKU SAKE KURA CO., LTD.

Manzairaku Kagaumesyu

UMESHU

Robe : ambrée, brillante, larmes lentes. **Nez** : délicat, abricot, prune, cerise, mirabelle, noisettes, amande, caramel, miel, noix de coco fraîche. Rose, épices douces. **Bouche** : ample, riche, une belle vivacité. Pruneaux, prune, raisins secs, pomme caramélisée, abricot, pêche, cerise. Sucrosité et acidité sont bien équilibrées. Texture grasse, onctueuse. **Accord** : foie de canard poêlé, compoté de pommes caramélisées ; nougat glacé. **Commentaire** : facile à boire. Belle complexité, précis.

Color: amber hue, shiny, slow tears. **Nose**: delicate, apricot, plum, cherry, mirabelle plum, hazelnut, almond, caramel, honey, fresh coconut. Rose, sweet spices. **Palate**: ample, rich, a nice liveliness. Prunes, plum, raisins, caramelized apple, apricot, peach, cherry. Sweetness and acidity are well balanced. Oily, creamy texture. **Pairing**: pan-fried duck liver, caramelized apple compote; iced nougat. **Comment**: easy-to-drink. Beautiful complexity, precise.



JAPON

OKINOERABU SHUZO CO., LTD.

Inenotsuyu

SHOCHU

Robe : claire, viscosité. **Nez** : puissant, mirabelle, amande fraîche. Sucre de canne, céréales, poivre. Pomme, eucalyptus, menthe. Pointe de tofu, léger fumé, silex, fleurs blanches séchées, craie. **Bouche** : intense, amertume. Alcool marqué, peu sucré. Poivrée, gentiane, absinthe, herbacée, pomme. Subtil côté levuré en fin de bouche, longue, délicate. Équilibrée. **Accord** : bananes poêlées ; pho de boeuf. **Commentaire** : un shochu pour les initiés, très puissant et bien relevé. Servir frais.

Color: clear, viscosity. **Nose**: powerful, mirabelle plum, fresh almond. Cane sugar, cereals, pepper. Apple, eucalyptus, mint. Hint of tofu, light smoke, flint, dried white flowers, chalk. **Palate**: intense, bitter. Marked alcohol, not very sweet. Pepper, gentian, wormwood, herbaceous, apple. Subtle yeast side at the end of the palate, long, delicate. Balanced. **Pairing**: pan-fried bananas; beef pho. **Comment**: a shochu for insiders, very powerful and well seasoned. Serve chilled.



JAPON

YANAGITA DISTILLERY CO., LTD.

Aokage

SHOCHU

Robe : transparente, haute viscosité. **Nez** : sésame et pain de seigle grillés, pop-corn, barbe à papa, pointe de tofu. Banane cuite, pomme, caramel, épices douces. **Bouche** : très céréales, sarrasin et orge grillés, pop-corn, miel. Côté umami caractéristique. La finale est longue et chaleureuse. **Accord** : risotto de sarrasin aux cèpes ; sorbet banane et sakura. **Commentaire** : unique, avec des arômes très particuliers et intenses, principalement sur l'orge. Convient à la mixologie.

Color: transparent, high viscosity. **Nose**: toasted sesame and rye bread, popcorn, cotton candy, hint of tofu. Cooked banana, apple, caramel, sweet spices. **Palate**: very cereals, roasted buckwheat and barley, popcorn, honey. Characteristic umami side. The finish is long and warm. **Pairing**: buckwheat risotto with porcini mushrooms; banana and sakura sorbet. **Comment**: unique, with very particular and intense aromas, mainly on barley. Suitable for mixology.



JAPON

SANWA SHUZO CO., LTD.

Brava

UMESHU

Robe : ambrée, larmes lentes. **Nez** : cerise, fraise, abricot, prune rouge, raisins secs, thé. Céréales, caramel, moka, épices douces (cannelle, muscade, vanille), amande, boisé. **Bouche** : ample, malgré la sucrosité une acidité très agréable avec des zestes d'agrumes, fruits confits, figue, cerise, fraise, prune, thé vert, épices, toastée. Longue finale. **Accord** : salade de fruits frais ; rocamadour, marmelade de prunes. **Commentaire** : un umeshu en parfaite harmonie. Pour la gastronomie.

Color: amber hue, slow tears. **Nose**: cherry, strawberry, apricot, red plum, raisins, tea. Cereals, caramel, mocha, sweet spices (cinnamon, nutmeg, vanilla), almond, woody. **Palate**: ample, despite the sweetness a very pleasant acidity with citrus zest, candied fruit, fig, cherry, strawberry, plum, green tea, spices, toasted. Long finish. **Pairing**: fresh fruit salad; Rocamadour cheese, plum marmalade. **Comment**: an umeshu in perfect harmony. For gastronomy.

Pour plus d'informations / More informations: www.kuramaster.com

— ACCORDS DE SAISON —

Curieuse Complicitépar **Adrien Cascio****OMBLE & HUILE D'OLIVE - CAPRIFIGUIER****CHAR & OLIVE OIL- CAPRIFIGUIER**

THOMAS CABROL

LA VILLA PINWOOD - PAYRIN-AUGMONTEL (81)

&

LA RUE DES NOYERS 2018

BENOÎT DÉHU

AOC CHAMPAGNE (FOSSOY)

Fort d'un héritage familiale historique et d'une expérience millimétrée chez Bollinger, Benoit Déhu décide en 2011 d'attraper ses rêves et d'explorer sa passion pour les champagnes d'élevage, précis et singuliers, sous sa propre étiquette, Champagne Benoit Déhu. Il amorce son projet avec 1,70 hectares de vignes dans le couffin de la Vallée de la Marne, qu'il mène en biodynamie et avec l'aide de Violette, sa jument. Cette vigne de pinot meunier 100 %, énergique et authentique, se retrouve dans la cuvée *La Rue des Noyers*, nom du cadastre officiel de sa parcelle. Vinifié et élevé dans des fûts de chêne sélectionnés de la forêt voisine (Forêt de Fossoy), le pinot meunier trouve une de ses plus nettes expressions. La vendange 2018 parfait l'aspect primaire du fruit et la complexité de son exécution, jouant entre les notes de mandarine, de pêche et de gingembre, le vin définit alors son expression minérale autour d'un boisé musical.

Seasonal pairing – Curious complicity by

Adrien Cascio || With a strong family heritage and experience gained at Bollinger, Benoit Déhu decided to seize his dreams in 2011 and explore his passion for precise, singular champagnes under his own label, Champagne Benoit Déhu. He began his project with 1.70 hectares of vines in the Marne Valley, which he runs biodynamically with the help of Violette, his mare. This energetic, authentic 100% Pinot Meunier vine is featured in the cuvée *La Rue des Noyers*, the official land registry name of his parcel. Winemaking and maturing in selected oak barrels from the neighboring Forêt de Fossoy, Pinot Meunier finds one of its clearest expressions. The 2018 harvest brings out the primary aspect of the fruit and the complexity of its execution, playing between tangerine, peach and ginger notes, the wine then defines its mineral expression around a musical woodiness.

La tendresse du vin appelle le réconfort du plat. Un omble cuit à la vapeur aux textures envoûtantes. Thomas Cabrol, à *La Villa Pinewood*, dépose élégamment ce poisson tendre et crémeux au centre des saveurs de menthe et de caprifiguiier (figuier sauvage). L'allonge aromatique du plat est centrée sur l'huile d'olive travaillée, elle sera l'allier à l'accord mets et vins. En effet, la fine amertume de l'huile et son parfum végétale sec, finement tannique, parvient à rendre le champagne intense et gourmand. A force d'un passage en carafe, la bulle discrète du champagne non-dosé se jouera des textures fondantes du poisson dans un univers pimpant et joyeux.

The sweetness of the wine is matched by the comfort of the dish. A steamed char with bewitching textures. The Villa Pinewood's Thomas Cabrol elegantly deposits this tender, creamy fish at the center of mint and caprifiguiier (wild fig) flavors. The dish's long-lasting aroma is centered on the worked olive oil, which will be the perfect partner for the food and wine pairing. In fact, the oil's fine bitterness and its dry, finely tannic, vegetal fragrance succeed in making the champagne intense and gourmand. After decanting, the discreet bubbles of the non-dosed champagne will combine with the melted textures of the fish to create a bright and cheerful universe

RECETTE :*Pour 2 personnes*

- 2 filets d'omble de 300g
- 50cl de crème
- 100g d'huile d'olive
- 100g d'huile de pépin de raisin
- 35g de feuilles de figuier sauvage (caprifiguiier)
- 35g de menthe

Huile de feuille de figuier

La veille préparer l'huile de caprifiguiier. Mettre en poche sous-vide 100g d'huile d'olive et les 35g de feuilles de figuier préalablement nettoyées. Laisser infuser 24h avant de filtrer.

Huile de menthe

Blanchir les feuilles et les refroidir pour fixer la couleur verte et les mixer avec l'huile de pépin de raisin. Filtrer afin d'obtenir une huile bien verte.

Crème

Avec les parures, réaliser un fumet de poisson, ajouter la crème ajuster l'assaisonnement.

Poisson

Lever les filets et tailler en 2 jolis rectangles. Mettre en poche sous-vide avec la moitié de l'huile de feuilles de figuier sauvage. Cuire à la vapeur durant 2 à 3mn.

Dressage

Déposer les filets et badigeonner les du reste d'huile. Ajouter la crème et l'huile de menthe.

**RECIPE:***For 2 people*

- 2 char filets, 300g each
- 50cl cream
- 100g olive oil
- 100g grape seed oil
- 35g wild fig leaves (caprifiguiier)
- 35g mint

Fig leaf oil

Prepare fig leaf oil the day before. Place 100g olive oil and 35g cleaned fig leaves in a vacuum bag. Leave to infuse for 24 hours before filtering.

Mint oil

Blanch the leaves and cool to fix the green color, then blend with the grapeseed oil. Strain to obtain a very green oil.

Cream

Use the trimmings to make a fish stock, add the cream and adjust the seasoning.

Fish

Cut fillets from the fish into 2 nice rectangles. Place in a vacuum bag with half the wild fig leaf oil. Steam for 2 to 3 minutes.

Dressing

Arrange the fillets and brush with the remaining oil. Add cream and mint oil.

Photos : Champagne Benoit Déhu, Villa Pinewood

RENCONTRE CROISÉE :

à la diversité des vins se conjugue
la singularité des huiles d'olive



Récolte au domaine de Trévallon

Sur le pourtour méditerranéen, le dessin des vignes partage régulièrement le quotidien des oliviers. Nés de terroir plus arides sous un climat maritime, les oliviers profitent de l'attention de vignerons soucieux du bien-être de leur écosystème. Alors qu'ils partagent les mêmes terrains, la vigne et l'olivier recensent également plusieurs caractéristiques communes : choix des plants, diversité des variétés selon le type de sol, taille, vendange, maturité... mais aussi un vocabulaire de dégustation souvent très proche. Quand les activités viticoles et oléicoles se subliment mutuellement.

Aussi, une étude montre qu'un apport élevé en hydroxytyrosol, un composé phénolique présent en grande quantité dans l'huile d'olive vierge et le vin rouge, est associé à une importante diminution du risque de maladies cardiovasculaires.

Au fil de diverses dégustations, il est apparu que l'huile d'olive s'apprêtait au jeu des accords mets et vins en tant qu'exhausteur aromatique, agent sensoriel ou encore élément chromatique.

Cross meeting: the diversity of wines is matched by the uniqueness of olive oils

On the Mediterranean rim, vineyards regularly share the daily life of olive trees. Born of arid soils in a seaside climate, olive trees benefit from the attention of winegrowers who are concerned with the well-being of their ecosystem. While they share the same land, vines and olive trees also have many characteristics in common: plant selection, diversity of varieties according to soil type, pruning, harvesting, ripening... but also a tasting vocabulary that is often very similar. When viticulture and olive-growing mutually enhance each other.

A study shows that a high intake of hydroxytyrosol, a phenolic compound present in large quantities in virgin olive oil and red wine, is associated with a significant reduction in the risk of cardiovascular disease.

In the course of various tastings, it became clear that olive oil could be used as an aromatic enhancer, sensory agent or chromatic element in food and wine pairings.

VIGNOBLES MICHEL GONET ET FILS

www.gonet.fr



Au **Mas des Brousses**, dans l'Hérault, Géraldine et Xavier ont redonné vie à une olivette de 50 ares bordant les vignes en 1997. Offrant une palette aromatique et texturale unique, les variétés régionales picholine et verdales s'en donnent à cœur joie aux côtés des vins de la propriété. A dominante mourvèdre, le Terrasses du Larzac du Mas des Brousses couvre une large offre aromatique allant de l'écorce d'orange au poivre fumé, son tanin croquant des hauteurs larzaciennes apporte douceur et réconfort. Triturées et pressées à froid après récolte, les olives donnent naissance à une huile finement épicée, aux amers ardents. L'alliance se joue autour d'un rôti de bœuf servi froid préalablement fumé à la sauge, l'huile d'olive versée en filet dessus magnifie la texture douce et l'élégante rusticité de la mourvèdre.

At Mas des Brousses, in the French department of Hérault, Géraldine and Xavier revitalized a 50-acre olive grove bordering the vineyards in 1997. With their unique aromatic and textural palette, the regional picholine and verdale varieties are given free rein alongside the estate's wines. Mourvedre-dominated Terrasses du Larzac from Mas des Brousses covers a wide range of aromas, from orange peel to smoky pepper, while the crisp tannins of the Larzac heights bring sweetness and comfort. Cold-pressed and crushed after harvesting, the olives give birth to a fine, spicy oil with a fiery bitterness. A perfect match with roast beef, served cold and pre-smoked with sage, the olive oil drizzled on top magnifies the soft texture and rustic elegance of the mourvedre.



Dans les Alpilles, le **domaine de Trévallon**, réputé pour l'audacieux assemblage de syrah et cabernet sauvignon instauré par Eloi Dürrbach dans les années 70, produit un vin blanc chantant sur deux hectares de roussanne, marsanne, chardonnay, grenache Blanc et clairette, ainsi qu'une huile d'olive de haute-couture. Riche d'un ensoleillement généreux et d'une attention minutieuse, le Trévallon blanc requiert une patience religieuse et un affinage fûté en bouteille. C'est ainsi que s'exprime le millésime 2017. Charnel, presque tendre, le vin couvre un schéma gustatif très complexe, rappelant la peau d'abricot, la feuille de laurier et la truffe fraîche. Il s'accommode malicieusement aux tonalités d'herbes sèches, de poivre, de verveine et de zestes définissant l'huile d'olive extra vierge de la propriété. Magnifié en sabayon, l'huile d'olive donne lumière à une celtuce (laitue asperge) confite, romaine grillée et poutargue (*chef Andrea Calstier, La Bastide New York*).

In the Alpilles region, Domaine de Trévallon, renowned for the daring blend of Syrah and Cabernet Sauvignon introduced by Eloi Dürrbach in the 1970s, produces a lilting white wine from two hectares of Roussanne, Marsanne, Chardonnay, Grenache Blanc and Clairette, as well as a haute-couture olive oil. Trévallon blanc enjoys generous sunshine and meticulous attention to detail, and requires religious patience and skilful bottle ageing. This is how the 2017 vintage expresses itself. Fleshy, almost tender, the wine covers a very complex taste pattern, reminiscent of apricot skin, bay leaf and fresh truffle. It's a mischievous match for the dried herbs, pepper, verbena and zest that define the estate's extra-virgin olive oil. The olive oil, magnified in a sabayon, gives light to candied celtuce (asparagus lettuce), grilled romaine and bottarga (*chef Andrea Calstier, La Bastide New York*).

Crumble Olive Noire



En Toscane, le **domaine Felsina** bâti des vins de Chianti dans la plus pure tradition et se positionne régulièrement dans le haut du classement des meilleurs vins de la région. Préserver l'héritage et perpétuer la manœuvre sont les maître mots de ce domaine toscan aux milles saveurs. C'est pourquoi les vignerons ont décidé de mener la culture oléicole au même titre que l'activité viticole, en respectant la nature des terrains, mais aussi une transformation unique et respectueuse pour chaque variété (moraiolo, pendolino, raggiolo, leccino). L'approche monovariétale initiée par Felsina est donc un challenge fascinant pour les amoureux de la dégustation et de la pluralité des alliances culinaires. « L'expérience de la dégustation des huiles monovariétales est encore plus complète si elle est associée au bon repas », s'amuse à dire les maîtres toscans.

Pour partager la gourmandise d'un dessert, l'huile extra vierge Leccino s'inscrit amoureusement dans cette dynamique. Ponctuée d'arômes herbacés, d'amandes douces et de champignons, la Leccino se montre plus douce et suave. Elle se présente alors dans un crumble cacao-huile d'olive et zeste de citron, sorbet citron, mousse huile d'olive gélifiée et olives vertes et noires confites (*chef Andy Chorda, La Bastide New York*).

Afin de parfaire le tableau, le *Cerasuolo di Vittoria 2017* de Cos en Sicile (qui produit également des huiles d'olives) révélera les saveurs torréfiées et sauvages de ce dessert.



Celtuce Confit

In Tuscany, the Felsina estate builds Chianti wines in the purest tradition and regularly ranks among the region's top wines. Maintaining the heritage and perpetuating the maneuver are the watchwords of this Tuscan estate of a thousand flavors. This is why the winegrowers have decided to carry out olive growing in the same way as winegrowing, respecting not only the nature of the land, but also the unique and respectful processing of each variety (Moraiolo, Pendolino, Raggiolo, Leccino). The monovarietal approach initiated by Felsina is therefore a fascinating challenge for tasting lovers and the plurality of culinary alliances. "The experience of tasting monovarietal oils is even more complete when combined with a good meal", joke the Tuscan masters.

Leccino Extra Virgin Olive Oil is the perfect way to share a gourmet dessert. Herbaceous aromas of sweet almonds and mushrooms give Leccino a softer, sweeter touch. It is then presented in a cocoa-olive oil and lemon zest crumble, lemon sorbet, gelled olive oil mousse and candied green and black olives (*chef Andy Chorda, La Bastide New York*).

To complete the picture, *Cerasuolo di Vittoria 2017* from Cos in Sicily (which also produces olive oils) will reveal the roasted, wild flavors of this dessert.

Adrien Cascio
Photos : Domaine de Trévallon, Adrien Cascio



— LA TABLE DES CHEFS —

LA MAISON MUMM

poursuit ses explorations gastronomiques

Le concept novateur de La Table des Chefs, pensé sur le modèle des résidences d'artistes, poursuit son aventure depuis le 11 août, avec Florian Barbarot. Chef du restaurant Quelque Part, situé dans le 9^{ème} arrondissement à Paris, il prend les commandes du restaurant à Reims pendant trois mois. Florian Barbarot a fait ses classes dans les plus belles tables étoilées du monde entier - L'Auberge de l'Ill en Alsace, Daniel à New York, ou encore à Tahiti, en Suisse allemande ou en Normandie. « J'aime dire que ma cuisine est lisible et imprévisible. J'aime que l'on

puisse reconnaître le produit visuellement et gustativement, qu'il soit respecté en cuisson ainsi qu'avec les assaisonnements. [...] J'aime créer des associations inattendues » — Florian Barbarot.

Parti d'une carte blanche, il imagine un récit culinaire empreint de l'histoire de la Maison Mumm autour de son emblème, le Cordon Rouge. Réinterprété graphiquement et gustativement au cœur de chaque assiette, l'icône raconte, à la faveur des choix d'ingrédients et de textures du jeune chef, les 200 ans d'un héritage champenois.

C'est Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier du Monde, qui signe la carte des champagnes et des vins de la Table des Chefs toute l'année. « La Maison Mumm dispose de terroirs exceptionnels en pinot noir qui lui ont permis de développer un savoir-faire remarquable autour de ce cépage, d'en traduire toute la profondeur, toutes les nuances. Les champagnes Mumm ne sont pas réservés à l'apéritif, leur richesse et leur qualité en font des vins de gastronomie, c'est ce que je vais m'efforcer de transmettre à La Table des Chefs » — Raimonds Tomsons.

Une association de savoir-faire d'excellence qui fait écho à celui que cultive la Maison Mumm depuis près de deux cents ans et qui illustre sa capacité à innover tout en préservant son héritage.

Ouverture du jeudi soir au lundi midi - Les réservations sont ouvertes et les places limitées.

Photos : Maison Mumm



Florian Barbarot



Raimonds Tomsons

La Table des Chefs, Maison Mumm continues its gastronomic explorations

The innovative concept of La Table des Chefs, based on the model of an artist residency, continues its adventure since August 11th with Florian Barbarot. Chef of the Quelque Part restaurant in the 9th arrondissement of Paris, he will run the restaurant in Reims for three months. Florian Barbarot has honed his skills at some of the world's finest Michelin-starred

restaurants - L'Auberge de l'Ill in Alsace, Daniel in New York and restaurants in Tahiti, German-speaking Switzerland and Normandy. "I like to say that my cuisine is understandable and unpredictable. I like the product to be recognizable both visually and in terms of taste, and to be respected in terms of cooking and seasoning. [...] I like to create unexpected combinations" — Florian Barbarot.

Starting with a carte blanche, he imagines a culinary story steeped in the history of Maison Mumm, with a focus on its emblem, the Cordon Rouge. Graphically and gustatorially reinterpreted at the heart of each dish, this icon tells the story of 200 years of Champagne heritage through the young Chef's choice of ingredients and textures.

Raimonds Tomsons, Best Sommelier of the World, is responsible for the year-round, champagne and wine list at La Table des Chefs. "Maison Mumm has exceptional Pinot Noir terroirs that have enabled it to develop remarkable savoir-faire of this grape variety and translate all its depth and nuances. Mumm champagnes aren't just for an aperitif, their richness and quality make them gastronomic wines and this is what I will try to convey at La Table des Chefs" — Raimonds Tomsons.

This combination of excellent savoir-faire is reflective of Maison Mumm's own, which has been cultivated for nearly two hundred years and illustrates its ability to innovate while preserving its heritage.

Open from Thursday evening to Monday lunchtime - Reservations are already open and places are limited.

EN SAVOIR ☞

➔ WWW.MUMM.COM/FR-FR/LA-TABLE-DES-CHEFS-MUMM

— ACCORDS DE CHEF —

Helena HOTEA

Côte Rôtie Saint-Véran 2019

&

**Saint-jacques juste poêlées,
risotto et crème de butternut au safran*****Pan-seared scallops, risotto and butternut cream with saffron***

du chef Frédéric Cordier,

*Restaurant Un Passage au Château (Château de Varennes-Les-Macon)***NOTE DE DÉGUSTATION**

Robe : jaune or aux reflets verts, brillante et limpide. **Nez** : frais, profond et complexe aux arômes de fruits mûrs, avec des notes délicates d'épices et de brioche. **Bouche** : pleine et dense, saveurs minérales et fruitées. Finale longue et fraîche, sur des nuances d'agrumes. **Commentaire** : un vin doté d'un joli potentiel et d'un fort caractère.

Recette**Ingrédients :**

- 4 saint-jacques par personne
- 1 butternut
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- Safran en poudre
- Huile olive
- ½ litre crème
- 2 bouillons de volaille en cube
- 70 g risotto/personne
- Beurre
- Parmesan
- ½ litre de vin blanc

**Tasting notes**

Color: golden yellow with green highlights, brilliant and limpid. **Nose:** fresh, deep and complex, with ripe fruit aromas, delicate spice and brioche notes. **Palate:** full and dense, with mineral and fruity flavors. Long, fresh finish with citrus nuances. **Comment:** a wine with great potential and character.

Recipe

- 4 scallops per person
- 1 butternut
- 2 garlic cloves
- 2 onions
- Saffron powder
- Olive oil
- ½ liter cream
- 2 chicken stock cubes
- 70 g risotto/person
- Butter
- Parmesan cheese
- ½ liter of white wine

Crème de butternut au safran

Peler le butternut et tailler en morceaux de 2 cm sur 2 cm environ.

Peler une gousse d'ail et un oignon et la pomme. Faire suer l'ail, l'oignon et la pomme, le tout préalablement émincé. Ajouter le butternut, mélanger. Mouiller avec 20 cl d'eau, 1 cube de bouillon de volaille et ½ litre de crème. Cuire 30 min environ. Ajouter le safran selon votre goût et mixer au bol mixeur.

Risotto

Peler et tailler un oignon et une gousse d'ail. Ciseler le tout. Dans une casserole mettre 2 CAS d'huile d'olive et faire suer l'ail et l'oignon. Ajouter le risotto. Mélanger et faire nacrer les grains de riz. Mouiller avec le vin blanc et remuer. 2 minutes après ajouter le bouillon de volaille (1 cube + ½ litre d'eau). Laisser cuire à petit bouillon pendant 15 min environ. A la fin ajouter ¼ litre de crème et le parmesan.

Saint-jacques

Cuire les noix de saint-jacques dans une poêle bien chaude avec de l'huile d'olive environ 2 min de chaque côté.

Dresser. Bon appétit !



Frédéric Cordier

© Photo Pierre Augros

Butternut cream with saffron

Peel the butternut and cut into 2 cm by 2 cm pieces. Peel one clove of garlic, one onion and the apple. Sweat garlic, onion and apple, all previously sliced. Add butternut and stir all together. Add 20 cl water, 1 chicken stock cube and ½ liter cream. Cook for around 30 min. Add saffron to taste and blend in a mixer.

Risotto

Peel and slice one onion and one garlic clove. Chop together. Add 2 tablespoons of olive oil to a saucepan and sweat the garlic and onion. Add the risotto. Stir to coat the rice grains. Add the white wine and mix together. Add the chicken stock (1 cube + ½ liter water) 2 minutes later. Leave to simmer for around 15 minutes. Finally, add ¼ liter cream and Parmesan cheese.

Scallops

Cook the scallops in a hot frying pan with olive oil for about 2 min on each side.

Plate up. *Bon appétit !*





BARGEMONE



Vin de Provence
AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

DOMAINE BARGEMONE

RN7 - 13760 Saint-Cannat - France · 33(0) 4 42 57 22 44

WWW.BARGEMONE.COM



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

TARN

ESCAPADE



ESCAPADE DANS LE TARN

la dolce vita en Occitanie

© Loïc Lagarde

Albi

Voyager dans le Tarn nous transporte dans un autre monde, un monde où chaque recoin cache une histoire et où l'humain prend toute sa place.

Journey in Tarn, the dolce vita in Occitania
|| Travelling in the Tarn transports us into another world, a world where every nook and cranny hides a story, and where the human element takes center stage.

ALBI, CITÉ ÉPISCOPALE DE L'UNESCO

Nous commençons notre périple dans les entrailles d'Albi la rouge, cité épiscopale classée Unesco depuis 2010 et distinguée au patrimoine mondial de l'humanité en 2015, pour sa *mappa mundi*. Une cité reconnaissable par son ensemble architectural, aux murs de 5 mètres d'épaisseurs, qui prônait alors un retour à l'austérité destiné à répondre aux attaques des Cathares.

En son sein trône la magnifique cathédrale Sainte-Cécile, plus grand édifice de briques au monde, construite entre 1282 et 1492. Cette cathédrale gothique méridionale est le premier reflet de l'art tarnais, grâce à ses 18 500 m² de fresques qui transportent le visiteur dans un monde auguste.



Albi, a Unesco-listed episcopal city

We begin our journey in the heart of *Albi la rouge*, an episcopal city that has been a Unesco World Heritage site since 2010, and was named a World Heritage Site in 2015 for its *mappa mundi*. The city is recognizable by its architectural ensemble, with walls 5 meters thick, which advocated a return to austerity in response to the attacks of the Cathars.

At its heart stands the magnificent Cathedral Sainte-Cécile, the largest brick edifice in the world, built between 1282 and 1492. This southern Gothic cathedral is a prime example of the art of the Tarn region, with 18,500 m² of frescoes transporting visitors into an august world.

© Centre 2 portes



Musée Goya



Musée-mine départemental

LES MUSÉES COMME TÉMOIGNAGE

Le Tarn abrite de nombreux musées, véritables témoins d'une époque. A l'image du musée Toulouse-Lautrec, situé à Albi, dans le Palais de la Berbie. Construit au 13^e siècle, ce dernier abrite aujourd'hui, sur 3 étages, la plus importante collection du peintre (200 peintures et 300 lithographies). La collection a fêté ses 100 ans en 2022.

A Castres, au Palais de l'Évêché, nous retrouvons le musée Goya qui, après 2 ans de travaux, a rouvert ses portes en avril 2023. Ancien palais épiscopal du XVII^e siècle, installé en 1840 avec 9 tableaux, le musée possède aujourd'hui 5 000 pièces représentatives de l'art hispanique, sur 23 salles, et est l'unique musée en France consacré à l'espagnol Francisco de Goya. L'occasion de découvrir trois de ses œuvres : *Autoportrait*, *Portrait de Francisco del Mazo* et *la Junte des Philippines*. Un parcours permanent complété par des expositions temporaires avec l'hommage de Miro à Gaudi et, jusqu'au 1^{er} octobre, *Goya dans l'œil de Picasso*.

Autre grand moment : l'immersion dans les entrailles de l'ancien bassin minier Carmaux-Albi à Cagnac-les-Mines. Dans ces lieux, une réelle recherche d'authenticité effectuée de la part de six anciens mineurs, qui ont sauvé le matériel et reconstitué 350 mètres de galeries, destinée à montrer ce qu'avait été leur métier. Dans cet endroit, qui a vu 7 siècles d'exploitation, les émotions se mélangent de par la présence d'un ancien mineur, mais aussi par l'exposition de photos sur la vie quotidienne des travailleurs et la cité minière, les affiches de sécurité d'époque ou encore la salle d'exposition permanente qui remet l'homme au centre de ce système. Des expositions temporaires également, tout autant attractives. En ce moment *Bleue*, de Cathy Connan, créée avec des bleus d'anciens mineurs, nous mène dans un monde où les ténèbres dans lesquelles le mineur évoluait se transforment en monde onirique. Racheté en 2007 par le département, le musée est aujourd'hui intégré au site Cap Découvertes, dans un pôle multi-loisirs, comme site de mémoire. Pour les PMR ou tout simplement les personnes angoissées à l'idée de plonger sous terre, ne vous privez pas de cette immersion, le musée propose également une visite via une tablette.



Musée Toulouse-Lautrec

Museums as witnesses

The Tarn region boasts a number of museums that bear witness to an era. One such is the Musée Toulouse-Lautrec, located in Albi's Palais de la Berbie. Built in the 13th century, it now houses the painter's most important collection (200 paintings and 300 lithographs) over 3 floors. The collection celebrated its 100th anniversary in 2022.

In Castres, at the Palais de l'Évêché, we find the Musée Goya which, after 2 years of renovation, reopened its doors in April 2023. A former 17th century bishop's palace, installed in 1840 with 9 paintings, the museum now boasts 5,000 representative pieces of Hispanic art, in 23 rooms, and is the only museum in France dedicated to the Spanish painter Francisco de Goya. The museum features three of his works: *Self-Portrait*, *Portrait of Francisco del Mazo* and *The Philippine Junta*. The permanent tour is complemented by temporary exhibitions including Miro's tribute to Gaudi and, until October 1, *Goya in the Eye of Picasso*.

The other highlight was an immersion into the bowels of the former Carmaux-Albi mining basin at Cagnac-les-Mines. Here, six former miners have rescued their equipment and reconstructed 350 meters of galleries to show what it was like to be a miner. In this place, which has seen 7 centuries of mining, emotions are mixed by the presence of a

former miner, but also by the photo exhibition on the daily life of the workers and the mining town, the period safety posters or the permanent exhibition room which puts man back at the center of this system. Temporary exhibitions are just as attractive. Right now, Cathy Connan's *Bleue*, created with former miners' blueprints, takes us into a world where the darkness in which the miner evolved is transformed into a dream world. The museum was bought by the département in 2007, and is now part of the Cap Découvertes site, in a multi-purpose leisure area, as a site of remembrance. If you're a person with reduced mobility, or simply anxious about going underground, don't miss out on this immersive experience: the museum also offers a visit via tablet.

L'ÉVASION DES SENS

A Albi, dans sa boutique *Papilles, cocktails à la française*, Alexis Taoufip, MOF barman, propose des cocktails prêt à servir. Après des études à Strasbourg, puis un BTS mention complémentaire barman, le jeune homme travaille en Suisse, Australie, puis à Paris (Le Bristol, entre autres) et au Québec (Four Seasons, Europea Montreal). Enfin, il décide d'ouvrir, fin 2022, sa propre boutique labo où ses cocktails, origine France, sont réalisés de manière artisanale : presse des fruits, assemblage, embouteillage... A ce jour, Alexis propose 3 recettes classiques revisitées et 5 créées de toutes pièces, tel le *Pêche au dragon* à base de gin français, thé vert au jasmin, absinthe, ylang ylang, pêche, citron, épices et clarification au lait, ou encore le *Rockin ranch Hii Ha* avec du bourbon, whisky fumé, campari, fruit de la passion, et citron. Une originalité bien pensée !

A wonder of senses

Alexis Taoufip, MOF barman, offers ready-to-serve cocktails at his *Papilles, cocktails à la française* boutique in Albi. After studying in Strasbourg, then obtaining a technical diploma in bartending, the young man worked in Switzerland, Australia, Paris (Le Bristol, among others) and Quebec (Four Seasons, Europea Montreal). Finally, at the end of 2022, he opened his own boutique lab, where his cocktails, made in France, are hand-crafted: fruit pressing, blending, bottling... Today, Alexis offers 3 revisited classic recipes and 5 created from scratch, such as the *Pêche au dragon* with French gin, jasmine green tea, absinthe, ylang ylang, peach, lemon, spices and milk clarification, or the *Rockin ranch Hii Ha* with bourbon, smoked whisky, campari, passion fruit and lemon. A well-thought-out originality!



La boutique Papilles

A la recherche d'une parenthèse gastronomique, direction *L'Intangible*, à Lempaut, sur le site historique du Château de la Bousquetarié. Ici, Emma et Antoine, formés respectivement chez Alain Ducasse et au Palais de l'Élysée, proposent une table moderne et créative. Nous commençons le bal par une royale d'asperges, siphon d'aioli, crumble salé au charbon végétal, qui nous rappelle que les légumes cuisinés viennent du potager. A sa suite, un tempura d'artichaut, condiment à l'anchois, qui ouvre sur une seconde danse de gnocchi à la ciboulette, aneth, crème d'oignons brûlés. La valse continue sur un merlu de ligne, poutargue, fumet de poisson au miso et son partenaire le canard de la Montagne Noire, avec une déclinaison de betteraves. La soirée se termine sur la douceur d'une île flottante, au lait infusé au sésame noir, puis sur une déclinaison de fraises, caramélisées, en parfait glacé avec une mousse à la fleur de sureau ou encore en bao à la confiture. Un régal !

Looking for a gastronomic interlude, head for *L'Intangible*, in Lempaut, on the historic site of Château de la Bousquetarié. Here, Emma and

Antoine, trained respectively at Alain Ducasse and the Élysée Palace, offer a modern and creative table. We start the ball rolling with an asparagus royale, aioli siphon and vegetable charcoal crumble, a reminder that the vegetables they cook come from the kitchen garden. Next comes an artichoke tempura with anchovy condiment, leading into a second dance of gnocchi with chives, dill and burnt onion cream. We continue the waltz with line hake, bottarga, miso fish fumet and its partner, Montagne Noire duck, with a beet declension. The evening ends with the sweetness of a floating island, with black sesame-infused milk, followed by a declension of strawberries, caramelized, in a parfait glacé with elderflower mousse or bao with jam. A true delight!



L'Intangible, gnocchi à la ciboulette



Guest Room le Parc

En plus d'une grande gastronomie, le Tarn bénéficie d'un sens de l'accueil d'exception, fort de ses nombreuses *guest houses*.

Au *Kassiopée Bed and Spa*, à Albi, chaque chambre est pensée pour un véritable moment d'évasion, avec un spa privatif sur la terrasse, une ambiance chaleureuse, une piscine chauffée sur 5 000 m² de terrain. L'endroit propose un petit-déjeuner de qualité en chambre et, si vous souhaitez percevoir la richesse du terroir, profitez de la table d'hôtes avec ses planches de fromages, charcuteries et produits locaux.

Au *Domaine d'En Maury*, à Marzens, jouissez d'une belle demeure du XVIII^e siècle, entourée d'un parc arboré où il fait bon se ressourcer. Constituée de 13 chambres, un salon de 100 m², une cuisine équipée, une piscine intérieure et un spa, cette bâtisse est idéale pour les réunions de famille ou les séminaires.

Au *Guest Room le Parc*, à Labruguière, vous êtes accueillis chaleureusement par Christophe et Patrick (sans oublier leur chien Oscar !) dans une maison où moderne et ancien s'accordent, en vue de former une décoration des plus sophistiquées. En plus de ses 5 chambres climatisées, sa piscine et son parc boisé de 1,2 h, une table d'hôtes, sur réservation, est possible.

In addition to its great gastronomy, the Tarn region boasts an exceptional sense of hospitality, thanks to its many *guest houses*.

At the *Kassiopée Bed and Spa*, in Albi, each room is designed for a true moment of escape, with a private spa on the terrace, a warm atmosphere and a heated swimming pool set in 5,000 m² of grounds. A quality breakfast is served in each room, and visitors can enjoy a rich selection of local cheeses, charcuterie and other local produce at the table d'hôtes.

At *Domaine d'En Maury*, in Marzens, you'll enjoy a beautiful 18th century residence surrounded by wooded parkland, where you'll find the perfect place to rest. With 13 bedrooms, a 100 m² lounge, a fully equipped kitchen, an indoor pool and a spa, this property is ideal for family reunions or seminars.

At *Guest room le Parc*, in Labruguière, you'll receive a warm welcome from Christophe and Patrick (not forgetting their dog Oscar!) in a house where modern and old combine to create a sophisticated decor. In addition to 5 air-conditioned rooms, a swimming pool and 1.2 h of wooded parkland, a table d'hôtes is available on reservation.



Apéritif au Château de Salettes

A LA DÉCOUVERTE DES CÉPAGES ENDÉMIQUES

Au-delà de ses 2 000 ans d'histoire, le vignoble de Gaillac, labellisé Vignobles & Découvertes depuis 2010, possède une palette de vins très diversifiée et riche. Nous avons pu le percevoir lors d'une initiation œnologique par Anne Gruau, sommelière et titulaire du WSET 4. Un atelier accord vins et fromages/charcuteries, à la découverte des cépages endémiques. Le *Domaine Carcenac Frénésie en Bulles, Gaillac méthode ancestrale 2021*, cépage mauzac, offre des notes de fruits blancs et coing auquel le fromage (un cabécou du Tarn ou un crottin de chèvre) présente une belle structure. Le *Domaine Gayrard Gaillac 2021*, 100 % duras, sur les épices et la cerise, est parfait sur le jambon de Lacaune. Le *Domaine Al Couderc Suspresa Gaillac 2019*, braucol, sur le cassis, les épices (poivre), voit ses arômes éclore sur un brebis Grande Réserve ou un roquefort Vieux Berger. Enfin, le superbe *Domaine René Rieux Harmonie Gaillac 2016 blanc, vendanges tardives*, sur une belle fraîcheur et des notes de fruits jaunes et fruits confits, se révèle, lui aussi, sur le roquefort.

Au *Château de Salettes*, qui a appartenu au Comte de Toulouse, puis à Toulouse-Lautrec, nous pénétrons directement dans le vignoble de Gaillac. Ce lieu, racheté dans les années 90 afin de faire du vin, est devenu aujourd'hui un véritable lieu de retraite. Ici, 18 chambres, une salle de restaurant et un spa, font le bonheur des voyageurs. Entourés par les 10 hectares de vignes travaillées par Jérôme Bezios, nous y apprécions la fraîcheur de la cuvée *Effervescence by Salettes Gaillac Brut 2022, méthode gaillacoise*.

Après un déjeuner tout en générosité, nous partons en randonnée oeno-vélo électrique dans le vignoble gaillacois, entourés de domaines et panoramas à couper le souffle. L'occasion d'appréhender les cépages autochtones : braucol, duras, prunelart pour les cépages rouges ; mauzac, loin de l'oeil pour les cépages blancs. A l'arrivée, la place centrale du village Castelnau-de-Montmirail nous livre une magnifique architecture médiévale. L'Histoire est bien là !

Discovering endemic grape varieties

Beyond its 2,000 years of history, the Gaillac vineyards, awarded the Vignobles & Découvertes label in 2010, boast a rich and diverse range of wines. We experienced this first-hand during a wine initiation by Anne Gruau, sommelier and WSET 4 holder. A wine and cheese/cooked meats pairing workshop, to discover endemic grape varieties. *Domaine Carcenac Frénésie en Bulles, Gaillac méthode ancestrale 2021*, a Mauzac grape variety, offers white fruit and quince notes to which the cheese (a Tarn cabécou or a crottin de chèvre) presents a fine structure. *Domaine Gayrard Gaillac 2021*, 100% Duras, with spices and cherries, is perfect with Lacaune ham. *Domaine Al Couderc Suspresa Gaillac 2019*, Braucol, with blackcurrant, spices (pepper), sees its aromas blossom on a Grande Réserve ewe or a Vieux Berger Roquefort. Finally, the superb late-harvest *Domaine René Rieux Harmonie Gaillac 2016 white*, with its lovely freshness, yellow fruit and candied fruit notes, also reveals itself with Roquefort.

At *Château de Salettes*, which once belonged to the Comte de Toulouse and then to Toulouse-Lautrec, we step straight into the Gaillac vineyards. The property, bought in the 90s to make wine, has now become a true retreat. Here, 18 rooms, a restaurant and a spa delight travelers. Surrounded by 10 hectares of vines tended by Jérôme Bezios, we enjoy the freshness of *Effervescence by Salettes Gaillac Brut 2022*, a Gaillac method wine.

After a generous lunch, we set off on an electric bike tour of the Gaillac vineyards, surrounded by breathtaking estates and panoramas. It's an opportunity to get to know the local grape varieties: Braucol, Duras, Prunelart for the reds; Mauzac, Loin de l'oeil for the whites. On arrival, the central square of the village of Castelnau-de-Montmirail boasts magnificent medieval architecture. History is here!



Domaine d'En Maury



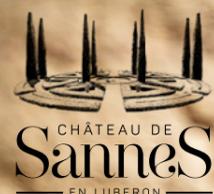
Kassiopée bed and spa



Randonnée oeno-vélo électrique

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

LA RÉVÉLATION D'UN TERROIR



UNION GRANDS CRUS BORDEAUX

Dates de dégustation :

TOURNÉE EUROPE

6 novembre *Zurich*
7 novembre *Genève*
8 novembre *Londres*

TOURNÉE ASIE

20 novembre *Tokyo*
22 novembre *Séoul*
23 novembre *Taiwan*
24 novembre *Hong Kong*
27 novembre *Canton*
28 novembre *Pékin*
29 novembre *Shanghai*

(Dégustations réservées au professionnels).

Inscription obligatoire au près de Chloé Morvan : chloe.morvan@ugcb.net



Le Sidobre

DES EXPÉRIENCES UNIQUES

Le Tarn est riche d'expériences uniques. Avec notamment le Sidobre, le plus grand parc granitique d'Europe (une centaine de km). Sous vos yeux, des rochers monumentaux, sculptés par le temps, laissent place aux légendes, sur plus de 60 sentiers balisés. Rivière de granit, rocher tremblant, sentier des merveilles, roc de l'oie ou encore de l'éléphant, ces paysages insolites sont le paradis des géographes... et des rêveurs.

Autre curiosité : la passerelle de Mazamet, unique en Occitanie, fête cette année ses 5 ans. Cette passerelle himalayenne de 70 m de haut, 140 m de long surplombe la vallée de l'Arnette et nous mène jusqu'au village perché médiéval d'Hautpoul, avec une vue exceptionnelle sur la Montagne Noire.

Le Tarn est une terre de mystères et d'évasion où les légendes, l'art, la gastronomie, l'architecture et l'Histoire se mêlent dans le but de créer une partition de bien-être idéale. Envie de vous ressourcer, n'hésitez plus, l'Occitanie vous attend.

SommelierS International tient à remercier Tarn Tourisme et l'agence AiRpur pour ce voyage fort en sensations.

Sandy Bénard Ravoisier

Unique experiences

The Tarn is rich in unique experiences. Sidobre, Europe's largest granite park (100 km), is one of them. Before your eyes, monumental rocks, sculpted by time, give way to legends, on more than 60 marked trails. Granite river, trembling rock, wonder trail, goose or elephant rock, these unusual landscapes are a paradise for geographers... and dreamers.

Another curiosity: the Mazamet footbridge, the only one of its kind in Occitanie, celebrates its 5th anniversary this year. This Himalayan footbridge, 70 m high and 140 m long, overlooks the Arnette valley and leads to the medieval hilltop village of Hautpoul, with its exceptional view of the Montagne Noire.

The Tarn is a land of mysteries and evasion, where legends, art, gastronomy, architecture and history combine to create an ideal well-being score. If you're looking to recharge

your batteries, the Occitanie region is waiting for you.

SommelierS International would like to thank Tarn Tourisme and the AiRpur agency for this sensational trip.

EN SAVOIR → WWW.TOURISME-TARN.COM



La Passerelle de Mazamet

LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

DÉGUSTATION SOMMELIERS INTERNATIONAL LE 23 OCTOBRE À REIMS

Parce qu'on ne change pas une équipe qui gagne, SommelierS International organise sa traditionnelle dégustation de champagnes à l'hôtel de ville de Reims en compagnie des vignerons, Maisons de Champagne et dégustateurs professionnels.

Vous êtes sommelier, caviste, restaurateur, acheteur, importateur ou encore influenceur vin, n'hésitez pas à vous inscrire à l'événement : sandy@sommeliers-international.com

Because there's no such thing as changing a winning team, SommelierS International is organizing its traditional champagne tasting at the Reims City Hall, in the company of winemakers, Champagne Houses and professional tasters.

Whether you're a sommelier, wine merchant, restaurateur, buyer, importer or wine influencer, don't hesitate to register for the event: sandy@sommeliers-international.com



Anjou'R & Nuit le 7 et 8 octobre

Destination Anjou Vignoble et Villages organise les 7 et 8 octobre la toute première édition d'Anjou'R & Nuit. L'événement festif, dont les inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes, propose 2 trails gourmands et 2 randonnées pédestres. L'occasion pour les amateurs de trail et de marche à pied de profiter d'un cadre unique avec les bords de Loire, la vallée du Layon et son patrimoine viticole. Parmi les activités ouvertes au public sur inscription durant le week-end : dégustations de Chenin et de Coteaux-du-Layon ; balade à trottinette électrique dans les vignes ou encore une navigation gourmande. Plusieurs orchestres et fanfares se produiront sur scène le samedi soir à Thouarcé. Des milliers de personnes sont attendues pour cet événement inédit.

Destination Anjou Vignoble et Villages is organizing the very first edition of Anjou'R & Nuit on the 7th and 8th of October. The festive event, for which entries are already open, features proposals for 2 gourmet trails and 2 hikes. A unique setting for trail and walking enthusiasts, offering views over the Loire River, the Layon Valley and the region's wine-growing heritage. The activities open to the public during the weekend include Chenin and Coteaux-du-Layon wine tastings, electric scooter rides through the vineyards and a gourmet navigation. Several orchestras and brass bands will perform on Saturday evening in Thouarcé. Thousands of people are expected to attend this unique event.

www.timepulse.fr/evenements/voir/2191/anjou-r-amp-nuit-thouarce



Festival des vins de Touraine

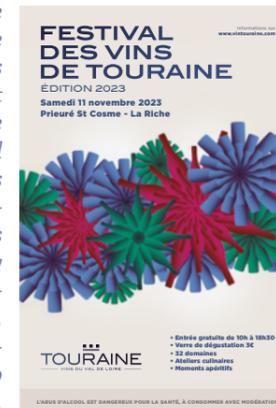
le 11 novembre

Le Prieuré Saint-Cosme (37) accueille à nouveau la 5e édition du Festival des Vins de Touraine, un événement entièrement dédié à l'AOC Touraine. Ce rendez-vous annuel célèbre la richesse et la diversité des vins de l'appellation, mettant en avant les vignerons. Une trentaine d'entre eux seront présents pour faire déguster leurs vins, accompagnés de quelques mets locaux. Au programme également : ateliers culinaires, moments apéritifs, masterclass ou encore exposition photos.

De 10h à 18h30 - Entrée gratuite / Verre de dégustation : 3€
Plus d'informations sur vintouraine.com

The Prieuré Saint-Cosme (37) is once again hosting the 5th edition of the Festival des Vins de Touraine, an event entirely dedicated to the Touraine AOC. This annual event celebrates the richness and diversity of the appellation's wines, and showcases its winemakers. Some thirty winemakers will be attending to offer wine tastings, paired with a selection of local dishes. The program also includes culinary workshops, aperitifs, masterclasses and photo exhibitions.

10 a.m. to 6.30 p.m. - Free admission / Tasting glass: €3
More information on vintouraine.com



EXP'HÔTEL à Bordeaux

du 19 au 21 novembre 2023

10 ans que le salon a pris place au Parc des Expositions de Bordeaux. Ce grand carrefour dédié aux secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche, condense une vitrine de savoir-faire, d'innovations. Forte de sa renommée, la biennale réunira 380 exposants, 120 chefs étoilés et près de 20 000 professionnels. Créativité et excellence s'exprimeront avec une programmation de 15 concours de haut niveau. Présidé par le chef doublement étoilé Stéphane Carrade - du Skiff Club, hôtel H(a)ïtza, Pyla-sur-mer-33 - EXP'HÔTEL fera de nouveau vibrer la profession « Food et Hospitality » du Sud-Ouest pendant 3 jours d'effervescence.



It's been 10 years since the show was held at the Parc des Expositions in Bordeaux. This major crossroads dedicated to the hotel, restaurant and catering sectors is a showcase for expertise and innovation. Building on its reputation, the biennial event will bring together 380 exhibitors, 120 Michelin-starred chefs and some 20,000 professionals. Creativity and excellence will be expressed through a program of 15 high-level competitions. The EXP'HÔTEL event, which will be presided over by two-starred chef Stéphane Carrade - of the Skiff Club, Hôtel H(a)ïtza, Pyla-sur-mer-33 - will once again thrill the "Food and Hospitality" profession in the South-West during 3 days of excitement.

Vente aux enchères par les étudiants Licence Professionnelle en Commerce à l'International des Vins et Spiritueux à Reims

Les étudiants de la Licence Professionnelle Commerce à l'International des Vins et Spiritueux (formation en partenariat Université de Reims et Avize Viti Campus) auront le plaisir de vous retrouver pour la 12e édition de leur vente aux enchères, entièrement organisée par les étudiants. Objectifs : développer des compétences en gestion de projet et financer le voyage d'études ! Cette nouvelle édition aura lieu le vendredi 24 novembre, au 49 rue Gosset à Reims et sera animée par le Commissaire Priseur de Chativesle Maison des Ventes, Maître Alban Gillet.

It's been 10 years since the show was held at the Parc des Expositions in Bordeaux. This major crossroads dedicated to the hotel, restaurant and catering sectors is a showcase for expertise and innovation. Building on its reputation, the biennial event will bring together 380 exhibitors, 120 Michelin-starred chefs and some 20,000 professionals. Creativity and excellence will be expressed through a program of 15 high-level competitions. The EXP'HÔTEL event, which will be presided over by two-starred chef Stéphane Carrade - of the Skiff Club, Hôtel H(a)ïtza, Pyla-sur-mer-33 - will once again thrill the "Food and Hospitality" profession in the South-West during 3 days of excitement.

Infos Alice Piot : +33 6 38 81 92 83



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	50 €	90 €
UE	75 €	140 €
Monde	95 €	180 €

Frais de port inclus / Tax inclusive

À CHAQUE NUMÉRO, DÉCOUVREZ
LES DÉGUSTATIONS DES PLUS
GRANDS SOMMELIERS DU MONDE

IN EACH ISSUE, DISCOVER
WORLD'S GREATEST SOMMELIERS'
TASTING REVIEWS.



BULLETIN D'ABONNEMENT

Je profite de l'offre d'abonnement (France uniquement*)

Je choisis : 1 an / 1 year 2 ans / 2 year

Mme M.

Prénom / Nom

Société

Tel Mail

Adresse

Code postal Ville

Pays

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :
Please, return this form :

SommelierS International
Service abonnement
38 rue Dunois
75647 Paris Cedex 13
FRANCE



CHÂTEAU
BASTOR-LAMONTAGNE

NATURELLEMENT SAUTERNES



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

* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.



Une bonne maturité apporte les bons arômes.

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

Vous apprécierez votre vin comme il se doit : au comble de ses arômes. Cultivez le goût de l'authentique.

Découvrez les nouvelles séries GrandCru, GrandCru Selection et Perfection sur liebherr-electromenager.fr

LIEBHERR

Caves à vin



WPbli 5231 GrandCru Selection

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

L'EXPERT DE L'ÉLECTROMÉNAGER

TÉL : 09 69 32 69 00 - EMAIL : INFO.CONSO@EBERHARDT.FR
RCS STRASBOURG B 578 503 112 - SAS AU CAPITAL DE 1.050.000 €

www.liebherr-electromenager.fr