



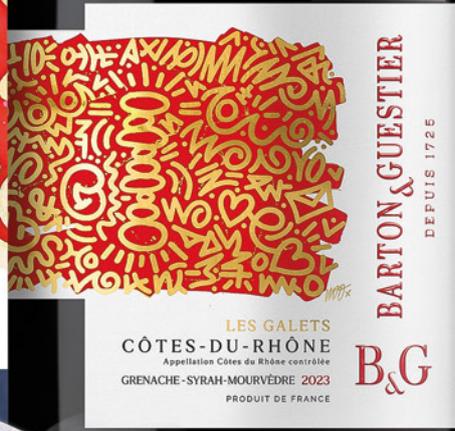
Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



BARTON & GUESTIER

*continue à
« dessiner son avenir »*



WINE TOUR
**FRANCESCO
COSCI**
EN CHAMPAGNE



WINE TOUR
**RAIMONDS
TOMSONS**
EN ALSACE



0,0% alc.

La signature du sans alcool
The non-alcohol signature

1688

Remi Rossano

www.maison-honore-du-faubourg.fr



ÉLABORÉ PAR / ELABORATED BY
MAISON HONORÉ DU FAUBOURG
PARIS - FRANCE



EN COUVERTURE

2 ÉDITOS

6 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 6 Monde
- 11 France
- Paroles d'experts :
 - 16 Francesco Cosci
 - 18 Stéphane Derenoncourt

20 SHOPPING

22 ACTUALITÉS

- 22 Vendanges à Château Sainte Marguerite
- 27 Château Ducru-Beaucaillou une 3^e édition du Food Festival des Vendanges réussies
- 28 La Jurade de Saint-Émilion fête ses 25 ans au Patrimoine Mondial de l'Humanité
- 29 L'appellation Gigondas se décline désormais en blanc
- 30 Salon Millésime Bio : un salon écoresponsable au service de la viticulture bio
- 32 L'AOC Touraine, une terre pour magnifier le sauvignon blanc
- 35 Un nouveau chef de caves à la maison G.H Mumm

36 WINE TOUR CHAMPAGNE FRANCESCO COSCI :

- 36 Champagne Lombard
- 38 Champagne Brimoncourt
- 40 Champagne G.H. Mumm
- 42 Champagne Perrier-Jouët
- 44 Champagne Paul Bara
- 46 Champagne Godart
- 48 Champagne Étienne Oudart
- 50 Syndicat Général de la Champagne
- 52 Champagne Collery
- 54 Champagne Piper-Heidsieck
- 56 Champagne Canard-Duchêne
- 58 Champagne Jacquart
- 60 Veuve Clicquot
- 63 Carnet de route

75 DÉGUSTATION CHAMPAGNE À REIMS SOMMELIERS INTERNATIONAL

118 WINE TOUR ALSACE RAIMONDS TOMSONS :

- 118 Maison Klipfel
- 120 Distillerie artisanale Hepp
- 122 Carnet de route
- 124 CIVA
- 128 Dégustation vins d'Alsace par Raimonds Tomsons

136 SANS ALCOOL

- 136 Moderato révolutionne le vin, sans alcool
- 138 Nozeco : no limits, no regrets !
- 140 Osan, le partenaire sans alcool des grandes tables
- 142 Chavin : tradition et innovation viticole

144 FOCUS

- 144 Barton & Guestier
- 146 Château Cavalier
- 148 Château Petit Val : verticale Muse du Val
- 150 Château Haut-Batailley
- 151 Champagne Henriot
- 153 Champagne Brigitte Beaufort
- 154 Champagne J.M. Tissier
- 155 Champagne René Roger
- 157 Champagne Gounel Lassalle
- 159 Champagne Varicour
- 160 Champagne A&C Toullec
- 161 Champagne Bouteillez Marchand
- 162 Champagne Moët & Chandon
- 164 Champagne Michel Gonet
- 165 Champagne G.H. Mumm
- 167 Champagne Perrier-Jouët
- 169 Champagne Esterlin
- 170 Château Belmar
- 173 Coravin

174 VIGNOBLES DU MONDE

- Dégustation de cuvées iconiques :
 - 174 Chili / Argentine
 - 178 Australie
 - 181 Vignoble à Napa (Oakville) : Morlet family vineyard

182 SPIRITUEUX ET AUTRES NECTARS

- 182 O'béri Spirits : à la conquête de l'Ouest
- 185 Cognac Coutanseaux Aîné l'excellence de la Grande Champagne

186 GASTRONOMIE

- 186 Accord mets et vins
- 188 Délices de fêtes : bûches de Noël

190 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
13 rue Charles Lamoureux
33000 Bordeaux
contact@sommeliers-international.com

RÉDACTION ET TRADUCTION
Sandy BÉNARD-RAVOISIER

MISE EN PAGE
Stéphane PAILLER

**ONT COLLABORÉ
À CE NUMÉRO :**
Association de la Somellerie
Internationale
Union de la Somellerie
Française
Henry CLEMENS
Florence CORBALAN
Francesco COSCI
Stéphane DERENONCOURT
Xavier LACOMBE
Jérémy MARTIN
Gérald OLIVIER
Fabrice SOMMIER
Raimonds TOMSONS

SITE WEB
www.sommeliers-international.com

DISTRIBUTION
MLP

Après l'euphorie des vendanges, qui annoncent déjà des cuvées pleines de surprises, la vigne voit ses feuilles se parer des couleurs magnifiques de l'automne et se prépare à affronter la fin de la saison.

Une saison qui se termine en beauté pour les vignerons qui, le raisin désormais en cuves ou en barriques, commencent à percevoir le résultat du travail accompli toute l'année.

Une saison importante aussi pour les sommeliers, qui se sont une nouvelle fois challengés lors du Meilleur Sommelier de France et du Meilleur Sommelier Europe-Afrique-Moyen-Orient ASI. Un grand bravo à Bastien Debono et Mikk Parre pour leur nouveau titre !

Dans ce nouveau numéro, nous vous invitons à suivre les deux concours et à faire connaissance avec leurs joyeux lauréats. Vous retrouverez également notre traditionnel Dossier Spécial Champagne, sur les traces de Francesco Cosci, Meilleur Sommelier d'Italie 2023, à la découverte du vignoble, sans oublier le retour du désormais incontournable salon-dégustation SommelierS International, à Reims.

Puis, explorez le vignoble alsacien aux côtés de Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier d'Europe-Afrique ASI 2017 et Meilleur Sommelier du Monde ASI 2023, et laissez-vous séduire par notre sélection de vins étrangers : Argentine, Chili et Etats-Unis.

Enfin, préparez-vous pour les fêtes avec notre sélection gourmande de desserts.

Nous vous souhaitons à tous une très belle fin d'année, pleine de félicité et de réussite !



After the euphoria of the harvest season, which already promises vintages full of surprises, the vineyard dons its magnificent autumnal colors and prepares to face the close of the season.

A season that ends beautifully for winemakers who, with the grapes now in vats or barrels, begin to witness the results of their year-long efforts.

This is also a significant time for sommeliers, who once again challenged themselves during the Best Sommelier of France competition and the ASI Best Sommelier of Europe-Africa-Middle-East contest. A big congratulations to Bastien Debono and Mikk Parre for their new titles!

In this new edition, we invite you to follow both competitions and get to know their joyful winners. You'll also find our traditional Special Champagne files, tracing the steps of Francesco Cosci, Best Sommelier of Italy 2023, as he explores the vineyards, and the much-anticipated return of the SommelierS International tasting salon in Reims.

Next, delve into the Alsatian vineyards alongside Raimonds Tomsons, Best Sommelier of Europe-Africa 2017 and ASI Best Sommelier of the World 2023, and let yourself be tempted by our selection of international wines from Argentina, Chile, and the United States.

Finally, get ready for the holidays with our gourmet selection of desserts.

We wish you all a wonderful end to the year, filled with joy and success!

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.



CHÂTEAU
LA GRÂCE DIEU DES PRIEURS
SAINT-ÉMILION GRAND CRU





ÉDITO

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



Florent Martin
Secrétaire général



Caroline Furtoss
Secrétaire adjointe



Xavier Thuizat
Trésorier général



Frédéric Devautour
Trésorier adjoint



Comme cette fin d'année emballée est emballante et chargée d'émotions de tout sens.

Le 3 novembre nous avons été magnifiquement accueillis à Thuir par des gens merveilleux qui nous ont permis de préparer et vivre une très belle finale du concours du Meilleur Sommelier de France.

La victoire de Bastien Debono est un moment marquant, empreint d'émotion et de détermination. Après des mois de travail acharnés et de sacrifices, il a su surmonter les obstacles qui se sont dressés sur son chemin. Il symbolise non seulement un aboutissement, mais aussi la preuve que la persévérance et la passion portent leurs fruits.

Ses deux cofinalistes, Clément Sommier et Quentin Vauléon, ont démontré également qu'ils n'étaient pas venus faire de la figuration et nous ont offert une finale de haute volée.

Nous sommes ensuite partis à Belgrade pour le concours ASI du Meilleur Sommelier d'Europe, Afrique et Moyen Orient. Notre candidate Française Pascaline Lepeletier a fait une superbe performance et remporté la médaille d'argent. Nous aurions tous préféré pour elle et notre pays la médaille d'or, mais doit-on se plaindre de ce que qu'elle a réussi ? D'un côté, il est naturel de se sentir insatisfait lorsque nos ambitions ne sont pas complètement réalisées, mais de l'autre, se plaindre de son succès peut me sembler très ingrat.

La réussite est toujours le fruit d'efforts acharnés et de sacrifices. Il est donc essentiel de prendre un moment pour apprécier ce qui a été accompli. Bravo à cette formidable équipe de France de la Somellerie.

Cependant, il est aussi vrai que la société moderne nous pousse à toujours viser plus haut, à rechercher sans cesse de nouveaux défis et à ne jamais se contenter de ce que l'on a.

Il est important donc de savourer avec Pascaline Sa victoire et je lève mon verre à sa santé.

Cette fin du mois de novembre verra se tenir notre conseil d'administration ainsi que le dîner de gala de l'UDSF à Lyon. Nous en profiterons également pour célébrer les 60 ans de l'ASLERA (Association des Sommeliers Lyonnais et Rhône-Alpes). Et le mois de novembre sera passé comme un déjeuner de soleil...

Le mois de décembre est souvent synonyme de festivités et d'effervescence. Les restaurants et les caves se préparent à accueillir une clientèle en quête de moments conviviaux, que ce soit pour célébrer les fêtes de fin d'année, des repas en famille ou des sorties entre amis.

Malgré les décorations festives, des lumières scintillantes dans les rues qui contribuent à créer une ambiance chaleureuse, joyeuse et accueillante ce sont aussi d'énormes défis pour tous nos secteurs, la restauration, les caves, les viticulteurs et distillateurs.

Sachons être tous ensemble à la hauteur des enjeux qui nous attendent.

Je vous souhaite à tous une très belle fin d'année pleine de travail et de réussites.



As this bustling end of the year unfolds, it brings with it a whirlwind of emotions and excitement.

On November 3rd, we were warmly welcomed in Thuir by wonderful people who allowed us to prepare and experience a beautiful finale of the Best Sommelier of France competition.

The victory of Bastien Debono is a standout moment, marked by emotion and determination. After months of relentless effort and sacrifices, he overcame the obstacles in his path. His triumph symbolizes not only an achievement but also the proof that perseverance and passion yield rewards.

His two co-finalists, Clément Sommier and Quentin Vauléon, also demonstrated that they were not merely there to make up the numbers, delivering a spectacular and high-level finale.

We then traveled to Belgrade for the ASI competition for the ASI Best Sommelier of Europe-Africa-Middle-East. Our French candidate, Pascaline Lepeletier, delivered an outstanding performance, earning the silver medal. While we all wished for her and for our country to claim gold, can we truly lament what she has accomplished? On one hand, it's natural to feel some dissatisfaction when ambitions aren't fully realized, but on the other, lamenting such success might feel deeply ungrateful.

Success is always the fruit of intense effort and sacrifices. It's essential to take a moment to appreciate what has been achieved. Bravo to this incredible French Sommelier Team!

That said, it's also true that modern society constantly pushes us to aim higher, to seek new challenges, and to never settle for what we already have.

It is thus important to savor Pascaline's victory, and I raise my glass to her health.

At the end of November, we will hold our Board of Directors meeting along with the UDSF Gala Dinner in Lyon. During this event, we will also celebrate the 60th anniversary of the ASLERA (Association des Sommeliers Lyonnais et Rhône-Alpes). November will have passed as fleetingly as a summer lunch...

December, often synonymous with festivities and excitement, will soon be upon us. Restaurants and wine cellars are preparing to welcome customers seeking convivial moments—whether celebrating year-end holidays, family meals, or outings with friends.

Amid festive decorations and twinkling lights that create a warm, joyful, and inviting atmosphere, significant challenges remain for all sectors: restaurants, wine merchants, winemakers, and distillers alike.

Let us all rise together to meet the challenges ahead.

Wishing you all a very fruitful and successful end to the year.

MIKK PARRE

ramène le titre de Meilleur Sommelier Europe-Afrique-Moyen-Orient ASI sur les bords de la Baltique

Après le Letton Raimonds Tomsons, c'est son voisin estonien qui s'impose sur le vieux continent. Une Europe où la France, grâce à la médaille d'argent de Pascaline Lepeltier, retrouve place sur le podium après sept ans de disette.

Dans le monde des concours de sommellerie il va falloir désormais s'habituer à croiser la route de météorites. Autrement dit des candidats surgissant d'un relatif anonymat pour bousculer l'ordre des planètes et surtout tous les pronostics. Mikk Parre, l'Estonien sacré à Belgrade, est de ceux-là. Tout comme l'Allemand Marc Almert victorieux du Mondial en 2019 ou encore l'Italien Salvatore Castano, lauréat de la finale de l'épreuve Europe-Afrique disputée à Chypre en 2021.

Des champions qui avaient, bien entendu, un vécu en compétition, des références même, à l'image du Balte. Déjà titré à deux reprises dans son pays, il a fait aussi bien au niveau du Meilleur sommelier des pays baltes. La dernière fois, tout juste un mois avant le rendez-vous en Serbie. Il était donc fin prêt pour franchir un palier, mais c'est un pas de géant qu'il a exécuté au point de repartir avec la médaille d'or. Une performance XXL alors qu'il avait quitté le Mondial Parisien avec un classement au-delà de la vingtième place.

Mikk Parre brings the title of the Best Sommelier of Europe-Africa-Middle-East ASI back to the Baltic shores || *Following Latvian Raimonds Tomsons, it is now his Estonian neighbor who has claimed victory on the European stage. For France, the silver medal earned by Pascaline Lepeltier marks a return to the podium after seven years of absence.*

In the world of sommelier competitions, we must now get used to the rise of "meteors." These are candidates who emerge from relative anonymity to disrupt the established order and overturn all predictions. Mikk Parre, the Estonian crowned in Belgrade, is one such figure. Much like Germany's Marc Almert, who won the 2019 World Championship, or Italy's Salvatore Castano, who triumphed at the Europe-Africa finals in Cyprus in 2021.

These champions, of course, came with competition experience and strong credentials, much like the Baltic winner. Already a two-time national champion, Parre also secured the title of Best Sommelier of the Baltic States—most recently just a month before the Serbian event. He was well-prepared to take the next step, but instead made a giant leap, leaving with the gold medal. A monumental achievement, especially considering he left the Paris World Championship ranked outside the top 20.

Le podium final de ce 16^e concours à l'échelle européenne avec Pascaline Lepeltier, Mikk Parre et Martynas Pravilonis.



Pascaline Lepeltier, Martynas Pravilonis, Mikk Parre et Aris Allouche.

SERVICE ET DÉGUSTATION EN PRIORITÉ

Et ce titre qui récompense sa prestation est le fruit d'une régularité exprimée tout au long de la finale qui voyait les ateliers et les difficultés se succéder. Le tout pour un total de 43 minutes de compétition individuelle avant un traditionnel final à trois, celui qui rapporte le moins de points mais assure le spectacle.

Ils ont servi à deux reprises, d'abord des amateurs d'apéritif puis les huit clients d'un restaurant gastronomique, ensuite corrigé une carte des vins effervescents et, surtout, beaucoup dégusté à l'aveugle. A commencer par deux verres de vin rouge issu du même cépage (merlot) du même domaine (Tenuta dell'Ornellaia) et du même millésime (2018) avec tout de même une différence de cuvées (Masseto et Massetino). Puis quatre cognacs, des échantillons issus directement de barriques de la maison Hine et titrant 60 degrés. Et enfin une série de cinq verres qui avaient pour moins commun le cépage muscat aux pays et aux méthodes de production différents.

Suffisant pour établir une hiérarchie entre l'Estonien et la Française, le Lituanien ayant connu des déboires lors du premier service et surtout face aux quatre cognacs.

Le résultat est là, l'Estonie compte désormais un champion dans un concours qui demeure, depuis 1988 une affaire d'hommes.

Texte et photos: Jérémy Martin

Service and tasting at the forefront

This title, a testament to his outstanding performance, is the result of his consistency throughout a demanding final that featured a series of challenging tasks. Over 43 minutes of individual competition, followed by a traditional three-way showdown, competitors faced back-to-back tests. While the final stage contributes fewer points, it guarantees a thrilling spectacle.

The finalists tackled two rounds of service: first for aperitif enthusiasts, then for eight diners at a fine-dining restaurant. They also corrected a sparkling wine list and, most critically, engaged in extensive blind tastings. These included two glasses of red wine made from the same grape variety (Merlot), by the same estate (Tenuta dell'Ornellaia), from the same vintage (2018)—but with different cuvées (Masseto and Massetino). Next came four Cognacs, direct barrel samples from Maison Hine, each at 60% ABV. Finally, a series of five glasses featured Muscat wines from various countries and production methods.

This was enough to establish a clear ranking between the Estonian and the French competitor, The Lithuanian having experienced setbacks during the first service and difficulties with the Cognacs.

The results speak for themselves: Estonia now boasts a champion in a competition that, since its inception in 1988, has been dominated by male sommeliers.



A Belgrade 41 candidats étaient présents avec pour la première fois la présence du Liban.



Douze candidats, tous européens, ont disputé une demi-finale très intense.

CHAMPAGNE

LA GRANDE DAME

Veuve Clicquot



Interview de Mikk Parre, par Sandy Bénard-Ravoisier

Parlez-nous de votre parcours.

Je fais partie de l'hôtellerie-restauration depuis plus de 10 ans. J'ai commencé ma carrière en tant que serveur au restaurant Moon à Tallinn, en Estonie. C'est également là que j'ai découvert ma passion pour le vin et fait mes premiers pas dans le monde de la sommellerie, grâce à Jana Zaštšerinski, la propriétaire, qui était l'une des fondatrices de l'Association Estonienne des Sommeliers. J'ai été diplômé de l'École de Sommellerie d'Estonie et ai travaillé dans plusieurs autres restaurants avant de devenir sommelier, puis chef sommelier au Time to Wine Bar, également à Tallinn. Ce poste m'a offert la liberté d'expérimenter et de trouver ma voie en tant que sommelier. J'ai quitté Time to Wine après avoir reçu le Star Wine List Grand Prix, récompensant la meilleure carte des vins dans les pays baltes. Actuellement, je travaille pour Bombay Group à Tallinn en tant que maître de chai, faisant une pause dans mon travail en salle.

Comment vous êtes-vous préparé pour le concours ? Quelle partie avez-vous trouvée la plus difficile ?

La préparation au concours a été un long chemin, commencé après le tout premier ASI Bootcamp en Pologne en 2021. Depuis, c'est un parcours continu d'amélioration personnelle et de préparation à diverses compétitions. Par rapport à ma préparation pour les championnats du monde à Paris, je me suis permis davantage de temps de repos, trouvant un meilleur équilibre entre travail, études et vie personnelle, ce qui m'a placé dans un meilleur état mental.

Pour moi, les dégustations restent toujours la partie la plus difficile. Maîtriser un vin demande une immense expérience et beaucoup de temps consacré à la pratique, sans oublier qu'il y a toujours une part de chance. Une autre difficulté, souvent sous-estimée, est l'attente. Tous les sommeliers qui ont concouru connaissent cela, j'en suis sûr. Après des heures d'attente à réfléchir aux épreuves à venir, l'esprit peut jouer des tours, et gérer cette anxiété croissante devient un défi en soi.

Que représente pour vous le titre de Meilleur Sommelier d'Europe-Afrique-Moyen-Orient ASI ?

Je pense qu'il me faudra un certain temps pour vraiment comprendre et assimiler ce résultat. Pour l'instant, je me sens honoré, impressionné, et peut-être un peu submergé. Ce que je retiens surtout, c'est que cette victoire pourrait profiter aux autres en attirant l'attention et en suscitant des opportunités futures pour l'Estonie et la région de la Baltique en général. Si cela peut inspirer ou motiver d'autres personnes dans notre petite région, alors j'en serai très heureux.

Comment envisagez-vous votre avenir ?

Avant tout, j'ai besoin de repos et de passer du temps avec ma famille. Ensuite, qui sait ? Je suis sûr que l'avenir sera passionnant, mais je veux croire que mon principal focus restera sur l'Estonie. Après une petite pause, je devrai commencer ma préparation pour les prochains championnats du monde au Portugal. Il n'y aura pas beaucoup de temps pour se reposer et savourer : il faut toujours avancer.

Question bonus : votre accord parfait pour les fêtes de Noël ?

Chez moi, les gens choisissent souvent du vin rouge pour leurs repas de fêtes, mais j'ai toujours trouvé cela très difficile à marier parfaitement. Ma suggestion pour une belle alliance festive serait un repas de Noël classique d'Europe du Nord : boudin noir, porc rôti, pommes de terre et potiron mariné, accompagné d'un Grüner Veltliner Smaragd autrichien structuré et élégant, provenant du Wachau. Non seulement les saveurs fortes se complètent, mais la fraîcheur du Grüner Veltliner rafraîchira votre palais, apportant une touche de légèreté à ce repas riche et gourmand.

Can you tell us about your career journey?

I have been part of the hospitality industry for over 10 years, having started my career as a waiter in restaurant Moon in Tallinn, Estonia. This is also the place where I found my passion for wine and took my first steps into the sommelier world thanks to the owner Jana Zaštšerinski, who was one of the founders of the Estonian Sommelier Association. I graduated from the Estonian Sommelier School and found my way into a couple of other restaurants after which I became a sommelier and later head sommelier of Time to Wine Bar, also in Tallinn, Estonia, that offered the freedom to really experiment and find my way as a sommelier. I ended my work at Time to Wine after being awarded the Star Wine List Grand Prix or best wine list award in the Baltics. Currently I am working for Bombay Group in Tallinn where I work as a cellar master, taking a hiatus on working on the floor.

How did you prepare for the competition? Which part of the competition did you find most challenging?

Preparing for the competition has been a long journey, that started after the first ever ASI Bootcamp in Poland in 2021. It has been a continuous journey of self improvement and preparing for various competitions since then. Comparing my preparation to the prep I did for Paris world championships I actually allowed myself more time off from studying, creating a better balance of work, study and personal life, which put me in a better mental state.

To me, tastings are always the most difficult, as nailing a wine requires enormous experience and a lot of time spent at tastings and at the end of the day there is still quite a bit of luck involved as well. Another, often overlooked part is also the waiting. Every sommelier who has been competing can relate to this I'm sure. After hours of waiting and thinking about the tasks ahead your mind will start playing tricks on you and dealing with the growing anxiety can be quite a difficult task on its own.

What does winning the Best Sommelier of Europe-Africa-Middle East mean to you?

I think it will take a while until I am actually able to understand and process the result. At the moment I feel humbled and in awe and perhaps a bit overwhelmed. I think most of all this win can perhaps benefit others, by bringing some attention and interesting future happenings towards Estonia and the Baltic region in general and if this can be an inspiration or motivation to others in our small region then I am more than happy.

How do you envision your future?

First of all I need some rest and to spend time with my family and after that who knows. I'm sure it will be an interesting ride from here on, but I want to believe my main focus will remain in and with Estonia. After a bit of time off, preparation for the next world championships in Portugal must also start, there will be not much time to lean back and enjoy but rather we must always push on.

Bonus question: What would you recommend as a perfect pairing for the Christmas season?

Where I come from people usually go for red wine at their winter holiday dinners but I have always found this to be incredibly tricky to get right as a pairing. So my suggestion for a beautiful holiday pairing would be a classic Northern European Christmas feast of blood sausage, roasted pork, potatoes and marinated pumpkin with an elegant yet structured Austrian Grüner Veltliner Smaragd from Wachau. Not only do the strong flavours compliment each other but the crispness of Grüner Veltliner will help liven your palate and really bring some much needed freshness alongside the rich and fatty meal.

Château La Nerthe

Châteauneuf-du-Pape



Crédit photos : Julien Abellan

Rémi Jean, Directeur et Oenologue du Château La Nerthe



Cinq Siècles d'Élégance

DOMAINES RICHARD

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



FRANCE

SOMMELLERIE

Aris Allouche a félicité les finalistes après avoir vécu le concours au sein du jury.

CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DE FRANCE

BASTIEN DEBONO ENRICHIT SON PALMARÈS

Compétiteur dans l'âme, le Provençal s'est imposé à l'issue de la finale qui l'opposait à Clément Sommier et Quentin Vauléon. Un succès obtenu trois ans après son titre de Master of Port.

Depuis plus de dix ans, Bastien Debono vit au rythme des compétitions et des victoires qui ponctuent son parcours. Et si le titre de Meilleur sommelier de France figure désormais en haut de son palmarès, il ne doit pas faire oublier que bien avant cette consécration il s'est illustré en remportant le concours du Meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France – Trophée Michel Chapoutier (2013) et le Master of Port (2021). Succès complétés par deux places de finaliste : au Meilleur jeune sommelier de France en 2017 et au MOF en 2022.

Un vécu conséquent qui, associé à beaucoup de travail depuis la préparation de la sélection en février dernier puis de la demi-finale au début du mois de septembre, vient donc de porter ses fruits lors de la dernière étape. Cela face aux membres des différents jurys et des quelque 500 personnes présentes au théâtre des Aspres, à Thuir dans le Roussillon. Un public qui en avait fait d'ailleurs son vainqueur en lui réservant une ovation au terme des quarante minutes passées sur scène...

Best Sommelier of France competition: Bastien Debono adds to his record of achievements || *A natural competitor at heart, Bastien Debono from Provence triumphed in the final round, beating out Clement Sommier and Quentin Vauléon. This victory, three years after he earned the title of Master of Port, marks a new high point in his career.*

For over a decade, Bastien Debono has competed in and won numerous prestigious competitions. Alongside his new title of Best Sommelier of France, he previously won awards such as *Meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France – Trophée Michel Chapoutier* (2013) and the *Master of Port* (2021). His achievements also include finalist placements in the *Best Young Sommelier of France* (2017) and the *Meilleur Ouvrier de France* (MOF) in 2022.

This extensive experience, coupled with months of intense preparation since the preliminary rounds in February and the semi-finals in September, has culminated in his latest triumph. In the final, held at the Theatre des Aspres in Thuir, Roussillon, Debono impressed both the judges and an audience of over 500 spectators, who rewarded his 40-minute performance with a standing ovation.



TREIZE CÉPAGES,
UN TERRITOIRE INFINI D'EXPRESSIONS

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

chateauneuf.com

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

LES NOTES RENDUES PUBLIQUES POUR LA PREMIÈRE FOIS

Le futur vainqueur concluait alors ce dimanche très particulier puisque le tirage au sort, effectué sous les yeux d'une commissaire de justice, avait fait de lui le troisième et dernier candidat de la finale. Quentin Vauléon (restaurant Frevo à New York) avait pour sa part ouvert le bal suivi par Clément Sommier (Berthaudin S.A. à Carrouge en Suisse). Chacun avec sa sensibilité et son expérience découvrait la diversité des ateliers, et notamment celui en anglais portant sur l'œnotourisme, face au jury duquel figurait Aris Allouche, rédacteur en chef de SommelierS International. Un autre portait sur la connaissance de l'histoire de l'Union européenne et des fromages des pays fondateurs et de ceux qui l'ont rejointe plus tard. Quant à la sélection de vins blancs proposés à l'identification d'entrée de jeu, elle faisait voyager dans le temps. Avec en particulier deux muscats d'Alsace issus du Clos Zisser, le premier de 1947 et le second millésimé 2022.

Des épreuves imaginées par le comité technique, animées pour la dernière fois par Jean-Pascal Paubert, qui va céder sa place de directeur du concours à Cindy Schier et Gaëtan Bouvier.

S'ils devraient apporter une touche personnelle aux futurs concours, il y a fort à parier qu'ils conserveront l'idée d'annoncer les notes obtenues par chaque candidat dès la fin des épreuves. C'était une première à Thuir et Bastien Debono s'est imposé avec un total de 231,83 points sur 370. Clément Sommier (207,50 points) et Quentin Vauléon (197,67 points) complètent le podium dans cet ordre.

BASTIEN DEBONO : « LE MOF, UN TITRE DONT JE RÊVE »

Comment avez-vous organisé votre préparation pour cette finale ?

Se préparer pour la finale du Meilleur sommelier de France n'est pas aisé. D'autant plus qu'entre la demi-finale et la finale, le laps de temps a été assez court, moins de deux mois. Donc l'idée c'était de mettre en place tous les jours des entraînements avec les équipes des deux restaurants de Yann Conte en début de service. C'était à chaque fois une demi-heure afin de travailler en intensité. À côté de cela tous les matins et tous les après-midi je me concentrais sur la théorie et les supports visuels.

Au-delà de cet aspect, vous avez clairement évolué tant dans votre attitude que votre expression corporelle.

Effectivement je me suis appuyé sur le soutien d'un coach mental afin de ne pas être trop déstabilisé. Cela s'est ajouté à l'aide d'amis lors d'entraînements à blanc dans une salle de spectacle et des efforts sur l'aspect comportemental. L'idée c'était de pousser la préparation très loin afin qu'aujourd'hui je puisse être le plus prêt possible afin de bien gérer le timing, la compréhension des consignes et ce stress qui était malgré tout bien présent. »

Les concours et l'envie de gagner des titres sont essentiels pour vous ?

Bien sûr ! Les titres permettent de récompenser le travail accompli pour y parvenir et j'aime cette notion. Cela fait dix ans que je dispute des concours et aujourd'hui c'est mon heure et je vais la savourer. Mais je pense aussi au Meilleur ouvrier de France, c'est un diplôme d'excellence que je convoite et dont je rêve. Je sais que la marche est très haute, elle est différente. Ça va me demander beaucoup de rigueur mais pour l'instant je savoure le titre de Meilleur sommelier de France tout en corrigeant ce qui a manqué aujourd'hui et m'appuyant sur ce qui a fonctionné. Un travail de remise en question qui va arriver avant de commencer cette nouvelle préparation...

Public scores announced for the first time

On this extraordinary Sunday, a random draw overseen by a judicial officer determined that Debono would be the third and final finalist to perform. Quentin Vauléon (Frevo restaurant, New York) opened the competition, followed by Clément Sommier (Berthaudin S.A., Carouge, Switzerland). Each finalist brought their unique style to the varied challenges, including an English-language segment on wine tourism with Aris Allouche, editor-in-chief of Sommeliers International, as one of the judges. Another challenge tested candidates on the history of the European Union and the cheeses of its founding and later-joining countries. The blind tasting of a selection of white wines featured, notably, two Muscats from Alsace's Clos Zisser vineyard—one from 1947 and another from 2022.

These intricate tests, crafted by the technical committee and hosted for the last time by Jean-Pascal Paubert, mark the end of Paubert's tenure as director of the competition, a role to be succeeded by Cindy Schier and Gaëtan Bouvier. While Schier and Bouvier are expected to bring their personal touch to future competitions, they will likely continue the innovation of publicly announcing scores after each challenge. At Thuir, Bastien Debono claimed victory with a score of 231.83 out of 370, followed by Clément Sommier (207.50 points) and Quentin Vauléon (197.67 points).

Text and photos: Jérémy Martin

Bastien Debono: "MOF – A title I dream of"

How did you prepare for the final?

Preparing for the Best Sommelier of France final was challenging, especially with less than two months between the semi-final and final. My strategy involved daily intensive training sessions with the teams at Yann Conte's two restaurants, dedicating about half an hour before each service. Mornings and afternoons, I focused on theoretical and visual materials.



Bastien Debono

You've evolved significantly in terms of your attitude and body language.

True. I worked with a mental coach to help me stay grounded and avoid getting rattled. Friends also helped with mock rehearsals on a stage, and I concentrated on honing my behavioral approach. The idea was to be fully prepared to manage timing, follow instructions clearly, and handle the stress of the moment.

Are competitions and winning titles important to you?

Absolutely! Titles reward the hard work put in to achieve them, and I appreciate that. After ten years of competing, this is my moment, and I intend to enjoy it. But I'm also thinking about the Meilleur Ouvrier de France. It's a prestigious certification of excellence that I aspire to and dream of. I know the bar is set very high for that, and it requires a different level of rigor. For now, though, I'm savoring this title while identifying areas for improvement as I begin this next phase of preparation.

UN DES MEILLEURS APPRENTIS DE FRANCE QUATRE LAURÉATS SACRÉS À PARIS

Jonas Alletru, Charles Devely, Lucas Labarthe et Théo Nourry titrés à l'issue de la finale qui réunissait douze candidats.

La finale du concours Un des Meilleurs apprentis de France a retrouvé l'ambiance de l'École de Paris des métiers de la table. Une épreuve désormais placée sous la responsabilité de Eric Duret, MOF 2000, et organisée par Alexandre Lesieur, enseignant à l'EPMT qui réunissait douze candidats issus de sélections départementales et régionales.

L'ensemble des épreuves vécues simultanément par tous les finalistes a donc mobilisé un nombre conséquent de jurés parmi lesquels figuraient Benjamin Roffet, Emmanuel Cadieu ou encore Jean-Luc Jamrozik. Ils ont pu noter les prétendants au titre au regard de leurs prestations sous divers aspects du métier que tous ont choisi d'embrasser avec passion et motivation. La dégustation (un champagne, un vin rouge et un vin doux naturel) associée à l'identification de cinq spiritueux et au carafage et au service d'une bouteille de champagne constituaient les étapes pratiques.

Côté connaissances générales tout était proposé à l'oral. Avec, pour commencer, un questionnaire en 22 étapes portant sur l'œnologie, la connaissance des vignobles français et des autres boissons. Puis de manière plus ludique, l'identification sur photographies de six personnalités du monde de la sommellerie et du vin et du pays d'origine de six boissons étrangères.

Après une pause destinée aux délibérations, l'annonce des résultats faisait le bonheur de quatre futurs porteurs de la médaille d'or. A savoir Jonas Alletru (lycée Albert de Mun – Le bon Georges à Paris), Charles Devely (Ferrandi Saint-Gratien – Le Jules Verne à Paris), Lucas Labarthe (Franck Thomas formation Bordeaux – Restaurant Guy Savoy à Paris) et Théo Nourry (lycée Notre-Dame à Saint-Méen-le-Grand – La table des pères à Piré-sur-Seiche). Un titre qui récompense aussi les établissements formateurs et ceux d'apprentissage.

Un palmarès final salué par Philippe Faure-Brac, président de la classe sommellerie du concours Un des Meilleurs ouvriers de France.

One of the Best Apprentices in France: four winners crowned in Paris || *Jonas Alletru, Charles Devely, Lucas Labarthe, and Théo Nourry were awarded titles at the conclusion of the final, which brought together twelve candidates.*

The final of the competition *One of the Best Apprentices in France* returned to the lively setting of the École de Paris des Métiers de la Table. This event, now under the supervision of Eric Duret, MOF 2000, was organized by Alexandre Lesieur, a teacher at the EPMT. It brought together twelve candidates who had advanced through departmental and regional selections. All the candidates faced the competition's challenges simultaneously, requiring a significant number of judges, including notable figures such as Benjamin Roffet, Emmanuel Cadieu, and Jean-Luc Jamrozik. The judges assessed the contenders' performances across various aspects of the profession that each participant had chosen to pursue with passion and determination. The practical tasks included a tasting session (featuring champagne, red wine, and a natural sweet wine), identifying five spirits, as well as the decanting and serving of a bottle of champagne.

Regarding general knowledge, everything was assessed orally. It started with a 22-question test on oenology, knowledge of French vineyards, and other beverages. Then, in a more entertaining format, candidates identified six personalities from the world of sommellerie and wine from photographs, as well as the country of origin for six foreign drinks.

After a break for deliberations, the announcement of the results brought joy to four future gold medalists: Jonas Alletru (Lycée Albert de Mun – Le Bon Georges in Paris), Charles Devely (Ferrandi Saint-Gratien – Le Jules Verne in Paris), Lucas Labarthe (Franck Thomas Formation Bordeaux – Restaurant Guy Savoy in Paris), and Théo Nourry (Lycée Notre-Dame in Saint-Méen-le-Grand – La Table des Pères in Piré-sur-Seiche). This title also highlights the training institutions and apprenticeship establishments.

The final list of winners was praised by Philippe Faure-Brac, president of the sommellerie category of the *One of the Best Craftsmen in France* competition.

Text and photo: Jérémy Martin



De gauche à droite : Jonas Alletru, Lucas Labarthe, Philippe Faure-Brac, Théo Nourry et Charles Devely.

Châteauneuf-du-Pape

WWW.CLOSTJEAN.FR

FRANCESCO COSCI

restaurant George, Four Seasons Hotel George V



© Anne Emmanuelle Thion

Francesco Cosci

Né en 1994 à Cortona, en Toscane, Francesco Cosci, alors âgé de 16 ans, se passionne pour le vin lors de son premier stage à l'*Osteria del Teatro*. À 18 ans, il quitte sa région natale pour s'installer à Londres. Il y fait ses débuts au fameux *Novikov*, puis au *Clos Maggiore*, tout en obtenant son diplôme de sommelier auprès de la Court of Master Sommeliers. En 2018, Francesco s'installe à Paris et intègre l'équipe du restaurant étoilé *Les Climats*. En 2021, il devient chef sommelier au *George*, restaurant étoilé du *Four Seasons Hotel George V*. Rencontre.

Qu'est-ce qui vous a poussé à devenir sommelier ?

Les raisons qui m'ont conduit à devenir sommelier sont sans doute liées aux notions de rencontre et de générosité. Chaque jour, j'ai l'occasion de

faire des rencontres enrichissantes, et encore plus lors de mes voyages dédiés au vin. Le partage est une valeur essentielle dans ce métier, que ce soit avec les clients, les équipes, ou tous les passionnés qui font partie de notre cercle. C'est également ce qui me motive à donner le meilleur de moi-même chaque jour.

En 2023 vous êtes devenu Meilleur Sommelier d'Italie. Quels ont été les plus grands défis durant cette compétition ?

Les défis auxquels je fais face sont nombreux, mais ils restent avant tout personnels. Le premier est la gestion du temps. Dans une journée de 24 heures, il faut réussir à équilibrer le travail, les entraînements, la vie privée et le bien-être personnel, ce qui laisse peu de place au sommeil. Pourtant, savoir se reposer est crucial pour une bonne préparation, tel un athlète.

L'autre défi réside dans la juste mesure des connaissances à acquérir. Le monde de la gastronomie et des boissons est aujourd'hui bien plus vaste qu'il ne l'était il y a une vingtaine d'années. Il est donc essentiel de doser l'approfondissement de chaque sujet, en allant dans le détail sans se perdre dans la complexité infinie de chaque thème que l'on est amené à étudier.

Le restaurant George fait la part belle aux mets méditerranéens, vos origines italiennes influencent-elles votre carte des vins ?

Bien sûr, l'Italie occupe une place centrale dans ma carte des vins, mais cela s'explique davantage par le style du restaurant que par mes origines. Certes, je suis italien, mais je viens surtout d'une famille où l'agriculture, l'élevage et l'artisanat sont des traditions familiales. Cela influence directement ma vision du vin. Mes cartes mettent toujours en avant les artisans et agriculteurs, véritables gardiens d'un patrimoine et de valeurs que nous risquons de perdre. C'est là que réside l'essence de mon travail.

Pour vous, quelles caractéristiques rendent un vin exceptionnel ?

Vole comme un papillon, pique comme une abeille, disait Mohamed Ali. Je pourrais en dire autant d'un grand vin. Il doit être à la fois intense, éclatant et riche en saveurs, tout en restant fin, délicat, sans aucune lourdeur. Seuls les grands terroirs, travaillés par des agriculteurs d'exception, peuvent atteindre cet équilibre. Ensuite, il y a la capacité du vin à évoluer dans le verre. Les grands vins se transforment tout au long de la dégustation, sans perdre en profondeur ni rester figés.

Un accord mets/vin favori ?

Un grand classique que je propose souvent au George est l'association d'une carbonara et d'un Hermitage blanc. La puissance et la profondeur de ce plat si emblématique se marient à merveille avec la mâche noble et les subtiles amertumes d'un vin mythique.

Un accord mets/vin insolite pour les fêtes ?

Je dirai un jeune Sauternes ou un grand moelleux d'Allemagne, qui pourraient sublimer une grande variété de plats. Ils s'accorderaient parfaitement avec des huîtres (qui se marient étonnamment bien avec des vins moelleux jeunes), du foie gras, ou encore des desserts festifs comme une bûche de Noël ou un panettone à l'italienne.

Propos recueillis par Sandy Bénard-Ravoisier

Francesco Cosci, George Restaurant, Four Seasons Hotel George V

Born in 1994 in Cortona, Tuscany, Francesco Cosci developed a passion for wine at the age of 16 during his first internship at *Osteria del Teatro*. At 18, he left his hometown to move to London, where he began his career at the renowned *Novikov*, followed by *Clos Maggiore*, while obtaining his sommelier certification from the Court of Master Sommeliers. In 2018, Francesco moved to Paris and joined the team at the Michelin-starred restaurant *Les Climats*. In 2021, he became head sommelier at *George*, the Michelin-starred Mediterranean restaurant at the *Four Seasons Hotel George V*.

What inspired you to become a sommelier?

The reasons behind my decision to become a sommelier are undoubtedly tied to the concepts of connection and generosity. Every day, I have the opportunity to meet fascinating people, and even more so during my wine-related travels. Sharing is a fundamental value in this profession, whether it's with customers, colleagues, or the passionate individuals in our community. It's also what drives me to do my best each day.

In 2023, you were named Best Sommelier of Italy.

What were the biggest challenges during the competition?

The challenges I face are numerous, but primarily personal. The first is time management. In a 24-hour day, you have to balance work, training, personal life, and well-being, which leaves little room for sleep. However, rest is crucial, especially for proper preparation, much like an athlete.

Another challenge is striking the right balance in knowledge acquisition. The world of gastronomy and beverages is much broader today than it was twenty years ago. It's essential to dive deep into each subject without getting lost in the complexity of every minor detail we are prompted to study.

George restaurant focuses on Mediterranean cuisine. Do your Italian roots influence your wine list?

Of course, Italy plays a central role in my wine list, but this is more due to the style of the restaurant than my heritage. While I am Italian, I also come from a family with strong traditions in agriculture, animal husbandry, and craftsmanship. This significantly influences my approach to wine. My wine lists always highlight artisans and farmers who are custodians of certain heritages and values that are at risk of being lost. This is the core of my work.

In your opinion, what makes a wine exceptional?

Float like a butterfly, sting like a bee, said Muhammad Ali. I could say the same about a great wine. It needs to be intense, vibrant, and full of flavor while remaining refined and delicate, without any heaviness. Only great terroirs, managed by exceptional farmers, can achieve this balance. Then there's the wine's ability to evolve in the glass. Great wines transform throughout the tasting, never losing depth or remaining static.

What is your favorite food and wine pairing?

A classic pairing I often propose at George is carbonara with Hermitage blanc. The strength and depth of this iconic dish pair beautifully with the noble texture and subtle bitterness of a legendary wine.

An unusual food and wine pairing for the holiday season?

I would suggest a young Sauternes or a great German sweet wine, which can elevate a wide variety of dishes. These wines pair surprisingly well with oysters (a delightful match with young sweet wines), foie gras, or festive desserts like a Yule log or an Italian panettone.

Interview by Sandy Bénard-Ravoisier



© Elise Ominier

BUVEUR DE VIN, BUVEUR D'IDÉES

L'art ou le plaisir de déguster a toujours été et sera toujours un éclairage sur l'évolution des goûts et des attentes. Accompagné d'un descriptif capable de changer les cibles, avec une mise en avant selon l'époque, du terroir, de l'homme, de la technique ou de la naturalité. Celle que nous vivons est charnière. Elle va vite et reflète parfaitement cette allure folle de changement, elle se cherche, se contredit puis se réinvente jusque dans son vocabulaire.

Si les années 80 témoignent d'une rupture du récit aristocratique au profit du terroir et du territoire, elles seront vite remplacées par une hyper technologie. Les mots à la mode expriment alors la maturité et l'extraction. Couleur atramentaire, presque noire, concentration ou sucrosité sont autant de termes qui viennent mettre à mal une période longue durant laquelle les vins étaient construits sur un mode végétal, que seul le temps long pouvait rendre aimable. Mais il faut reconnaître que ces vins fatiguent le palais et finalement se ressemblent tous un peu. Leur avenir est alors compté.

Un nouveau point de rupture apparaît vers les années 2000. La prise de conscience des enjeux environnementaux marque les esprits et bouleverse les habitudes. La naturalité prend alors le dessus. On pourrait parler de néo terroir, ou l'identité des vins repose à la fois sur l'origine du lieu comme sur l'héroïsation de celui qui l'interprète. Jusque-là méprisé, parfois insulté, on assiste à la starification du vigneron philosophe, bio ou biodynamique. Les initiatives de compréhension de la dégustation par la géo sensorialité, méthode qui permet depuis l'analyse d'un vin de situer la nature du sol et de sa roche mère reviennent en force.

À l'évidence, on passe de la technique à l'émotionnel. Vendre un vin c'est vendre une histoire, c'est le récit d'un parcours engagé, souvent difficile, de gens qui s'engagent avec audace, en se passant des codes en vigueur. Plus l'histoire est belle, comptée de manière romanesque, à l'allure d'une épopée, plus le vin connaîtra le succès. Un esprit de liberté qui passe souvent au-dessus de la qualité intrinsèque du vin. Les chefs de file assument de nouveaux statuts, végans, natures ou autres et remettent

Wine drinker, idea drinker || The art or pleasure of tasting has always provided insight into evolving tastes and expectations. Accompanied by descriptions capable of shifting target audiences, these reflections highlight, depending on the era, the terroir, the winemaker, the technique, or the wine's natural qualities. This era we live in is pivotal. It moves swiftly, mirroring the frenetic pace of change. It questions itself, contradicts, then reinvents even its vocabulary.

In the 1980s, the narrative shifted from an aristocratic tale to one of terroir and territory, soon followed by hyper-technology. Buzzwords of the time emphasized ripeness and extraction. Words like inky hue, almost black, concentration, or sweetness challenged a long period when wines were crafted with a vegetal character, requiring years of aging to become pleasant. However, such wines tend to tire the palate and ultimately all taste somewhat alike. Their future was, therefore, numbered.

Around the 2000s, another turning point emerged. Environmental awareness gripped minds and disrupted habits. Naturalness took precedence, heralding what one might call a "neo-terroir," where a wine's identity depends on both the origin of the place and the heroism of the one interpreting it. Once disregarded and even ridiculed, the "philosopher winemaker," organic or biodynamic, now enjoys star status. Methods such as geo-sensoriality, which decodes a wine to reveal the nature of its soil and bedrock, have resurged with force.

Clearly, the focus has shifted from technique to emotion. Selling a wine means selling a story—a tale of a committed journey, often challenging, by people who defy conventions with boldness. The more beautiful the story, the more it resembles an epic, the greater the wine's success. A spirit of freedom often transcends the intrinsic quality of the wine itself. Leading figures take on new identities—vegan, natural, and more—bringing the harms of monoculture back to the forefront. This pursuit of purity is now

au centre du sujet les méfaits de la monoculture. Une quête d'épure qui se retrouve alors dans la dégustation des vins, dans son vocabulaire aussi avec l'arrivée de nouveaux mots référents : infusion, buvabilité, digestibilité, sapidité, glouglou. Expression d'une volonté de changement vers des équilibres plus légers, moins tanniques, moins alcooleux, moins élevés, au regard du retour en force de matériaux neutres pour l'élevage des vins tels que l'argile, le grès ou même le verre.

Dans un monde ultra marketé, les codes se transforment. L'étiquette ne renseigne plus aussi confortablement. Le nom du domaine, l'appellation se voit concurrencés par des étiquettes affichant de véritables slogans, des graphismes engagés dans le discours du vigneron, starifié à la vitesse de la lumière par des réseaux sociaux super actifs, instinctifs et immédiats qui bouleversent les circuits classiques de communication.

Boire du vin, c'est aussi boire des idées.

reflected in tasting, vocabulary, and new terms: infusion, drinkability, digestibility, sapidity, and glouglou. This movement seeks lighter, less tannic, less alcoholic, less oaked wines, influenced by a return to neutral materials for aging, like clay, sandstone, or even glass.

In a highly marketed world, codes are shifting. Labels no longer inform as they once did. The estate name or appellation now competes with labels featuring slogans, bold graphics aligned with the winemaker's ethos. Social media, dynamic and instant, catapults winemakers to stardom at lightning speed, disrupting traditional communication channels.

Drinking wine is also drinking in ideas.

Stéphane Derenoncourt
Photos : Christophe Goussard



Stéphane Derenoncourt

LIQUEUR

Frangelico liqueur de noisette non conventionnelle

Frangelico est une liqueur italienne distillée à partir de noisettes Tonda Gentile cultivées au cœur du Piémont. Son faible taux d'alcool, sa texture légère et ses origines qui remontent à 300 ans en font une boisson unique et raffinée.

70cl – 23,50€

Frangelico, an unconventional hazelnut liqueur. *Frangelico is an Italian liqueur distilled from Tonda Gentile hazelnuts grown in the heart of Piedmont. Its low alcohol content (20%), light texture, and 300-year heritage make it a unique and refined drink.*



COFFRET

GRAND MARNIER x Faïencerie Georges

Au travers d'une collaboration créative avec la Faïencerie Georges, Grand Marnier propose une expérience sensorielle autour du rim de sel, l'élément qui twist "La Grand' Margarita". Sels fruité, fumé, floral... chaque Grand' Margarita invite à une exploration de saveurs.

Through a creative collaboration with Faïencerie Georges, Grand Marnier offers a sensory experience with a salt rim twist for "La Grand' Margarita." Fruity, smoky, floral salts... each Grand' Margarita invites an exploration of flavors.

Prix : 95 € - Disponible sur : www.faienceriegeorges.com



COLLABORATION

BASKETS UDSF

Un vent de modernité souffle chez les sommeliers ! Affichez votre singularité grâce à vos baskets avec cette collaboration entre l'UDSF et CAVAl, marque engagée, 100 % européenne et responsable.



A wave of modernity among sommeliers! Show off your uniqueness with these sneakers from a collaboration between the UDSF and CAVAl, a committed, 100% European, and responsible brand.

Prix : 149 € - Précommande : cmonnierudsf@gmail.com

APRES L'EFFORT, LE RECONFORT

ROSEMONT L'Après Ski



Une base de rhum épicé "Canadian spice" dans laquelle est ajouté un distillat de gingembre frais et des bâtons de cannelle. Ce rhum accompagnera tous vos moments de partage après les pistes !

A base of spiced rum with "Canadian spice," infused with fresh ginger distillate and cinnamon sticks. This rum will enhance all your après-ski gatherings!

Prix : 36,90 €

GOURMANDISE

Secrets de miel

Dégustez un miel d'exception pour les fêtes avec 3 pots gourmands : Miel d'Acacia et Truffe noire (1%) (120 g), Api'Grog Miel et Rhum (150g) et Cuvée Miel et Safran (120g).



Enjoy an exceptional honey trio for the holidays: Miel d'Acacia et Truffe noire (1%) (120g), Api'Grog Miel et Rhum (150g) and Cuvée Miel et Safran (120g).

Prix : 14 € (Api'Grog) - 15 € (Miel d'Acacia et Truffe noire et Cuvée Miel et Safran) - www.secretsdemiel.com

GRANDE CHAMPAGNE

COGNAC HINE XO 1^{er} Cru

100 % Grande Champagne Hine XO révèle au nez des arômes frais d'orange, de gingembre et de cannelle. En bouche, des notes florales et de miel se marient aux arômes de gingembre et d'épices.

Made entirely from Grande Champagne, Hine XO reveals aromas of orange, ginger, and cinnamon. On the palate, floral and honey notes blend with hints of ginger and spices.

Prix : 220 €



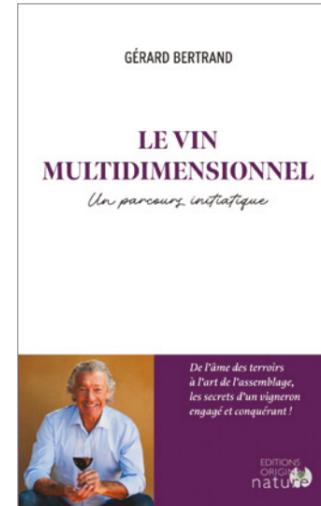
LIVRE

Le vin multidimensionnel un parcours initiatique, Gérard Bertrand

Immersion dans l'itinéraire d'un homme dont la vie est liée à la vigne. À travers son nouveau livre, le vigneron auteur convie le lecteur à découvrir comment de ses racines profondément ancrées dans les Corbières, il a su conquérir le monde tout en restant fidèle à ses valeurs ancestrales.

An immersion into the life journey of a man deeply connected to the vine. In his new book, winemaker-author Gérard Bertrand invites readers to discover how his roots in the Corbières have allowed him to conquer the world while staying true to his ancestral values.

Editions Origine Nature – €19.90



ÉDITION LIMITÉE

Couteau sommelier Albert Bichot 100 % artisanal



Réalisé à partir d'un fût de Grand Cru des Hospices de Beaune et fruit du savoir-faire artisanal de la maison bourguignonne Albert Bichot, ce couteau sommelier a été façonné à la main par L'Atelier du Vin en seulement 30 exemplaires.

Crafted from a Grand Cru barrel from the Hospices de

Beaune, this sommelier knife embodies the artisanal expertise of the Burgundy house Albert Bichot and was handmade by L'Atelier du Vin, with only 30 pieces produced.

Disponible sur les sites internet Albert Bichot & www.hospices-beaune.com, au prix de 350 €

3D

Édition collector de L'ABSENTE 55

Pour accompagner la 25^e année du retour de l'absinthe en France, Distilleries et Domaines de Provence lancent un flacon en porcelaine inspiré de Ron English et de son affiche conçue en hommage à Van Gogh.

Van Gogh 3D disponible en format de 1L au prix de vente conseillé de 96 € sur www.distilleries-provence.com/fr Edition limitée à 5 000 exemplaires

To celebrate 25 years of absinthe's return to France, Distilleries et Domaines de Provence has released a porcelain bottle inspired by Ron English and his tribute poster to Van Gogh.

Van Gogh 3D available in 1L format, recommended retail price €96 at www.distilleries-provence.com/fr/ – Limited to 5,000 bottles.



VENDANGES À CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

Il est six heures du matin. En ce début septembre, le soleil ne s'est pas encore levé sur la Provence. La Méditerranée est calme. L'air est pur et la température fraîche, 17°. Au loin sur les collines, un faisceau lumineux, qui semble osciller de droite à gauche puis de gauche à droite, brille dans l'obscurité. C'est vers lui que nous nous dirigeons. Je suis avec Olivier Fayard, vigneron et propriétaire du Château Sainte Marguerite à La Londe. Aujourd'hui est jour de vendanges. Et nous nous sommes levés avant l'aube pour rejoindre ses hommes, qui eux travaillent depuis le plus profond de la nuit.

Harvest at Château Sainte Marguerite || It is six o'clock in the morning. In early September, the sun has yet to rise over Provence. The Mediterranean is calm. The air is pure, and the temperature is cool, 17°C. In the distance, on the hills, a beam of light, seemingly swaying from right to left and then left to right, shines in the darkness. That is where we are headed. I am with Olivier Fayard, winemaker and owner of Château Sainte Marguerite in La Londe. Today is harvest day. We rose before dawn to join his workers, who have been laboring since the dead of night.



« Il est essentiel, si l'on veut faire un vin de qualité, de récolter les raisins quand ils sont frais, explique Olivier. Si vous les récoltez alors qu'ils ont été chauffés par le soleil, les risques d'oxydation sont plus importants. Et en Provence, l'été, il fait plus de 30° dès dix heures du matin. Donc il faut vendanger la nuit ».

Nous quittons la route pour un chemin de terre qui monte entre les vignes et gagnons de la hauteur. Dans la lueur de l'aube naissante on distingue au sud l'île de Porquerolles et la presqu'île de Giens. La mer est là. On pourrait presque la toucher du doigt. Le faisceau de lumière s'est immobilisé, puis s'est éteint. C'était le phare de la vendangeuse. Une machine impressionnante, haute sur patte et véritable bijou de haute technologie.

« A Château Sainte Marguerite, nous cultivons plus de quatre cent cinquante hectares de vignes, rappelle Olivier. Pour vendanger nous avons cinq vendangeuses, qui font un travail de qualité et une dizaine de tractoristes ».

Martin, le machiniste, descend de son poste de pilotage pour saluer Olivier. « Alors ? » interroge ce dernier. « Que du beau » répond Martin.

La parcelle où nous sommes s'appelle Saint Pons. Elle fait quinze hectares. Elle est plantée en majorité de cinsault, ainsi que de grenache et de vermentino. Des vignes de quinze ans d'âge. Une fois vinifiés, ses raisins se retrouveront associés dans les assemblages des gammes Symphonie et Fantastique. Seuls les meilleurs entreront dans la composition de la nouvelle cuvée Marguerites.

“It is essential, if you want to produce quality wine, to harvest the grapes when they are cool”, explains Olivier. “If you harvest them after they have been heated by the sun, the risks of oxidation are higher. And in Provence, during the summer, it's over 30°C by ten in the morning. So, you have to harvest at night”.

We leave the road for a dirt path that climbs between the vines, gaining elevation. In the dim light of the early dawn, you can make out Porquerolles Island and the Giens Peninsula to the south. The sea is close; it feels almost within reach. The beam of light has stopped moving and then turns off. It was the headlight of the harvester. An impressive machine, tall and a marvel of high technology.

“At Château Sainte Marguerite, we cultivate over four hundred and fifty hectares of vines”, Olivier recalls. “To harvest, we have five grape harvesters, which do quality work, and about ten tractor drivers”.

Martin, the machine operator, climbs down from his seat to greet Olivier. “So?” asks Olivier. “Everything looks good”, Martin replies.

The plot we're on is called Saint Pons. It covers fifteen hectares and is planted mostly with Cinsault, along with Grenache and Vermentino. The vines are about fifteen years old. Once vinified, these grapes will be blended into the Symphonie and Fantastique ranges. Only the best will go into the new Marguerites cuvée.



« Quand on arrive au cinsault, c'est bien, dit Olivier en souriant. Ça veut dire qu'on approche de la fin. Pour les vendanges des rouges on commence par le grenache, qui est plus précoce. Le cinsault est plus tardif ».

L'avant-veille un orage s'est abattu sur la région. Bref et violent. Mais le sol n'en porte pas traces. La terre est sèche.

« Le terroir de Saint Pons, comme partout dans La Londe, est très drainant. Nous sommes sur des mégachistes et du silex avec du quartz mais très peu d'argile. Rien qui ne retienne l'eau. C'est d'ailleurs pour cette raison que nous devons aussi irriguer. Il faut éviter le stress hydrique, notamment quand le raisin parvient à maturité. Le terroir de Pierrefeu, plus éloigné de la baie, est plus argileux avec un climat plus pluvieux. Là il n'est pas nécessaire d'irriguer ».

Il reste quelques rangs pour finir la parcelle. « Montre nous ce que tu sais faire » dit Olivier à Martin. Celui-ci remonte à son échelle, s'assoit dans sa cabine et met le moteur en route. La machine se lève d'abord, rehaussée par d'impressionnants bras hydrauliques qui la hisse au-dessus de la vigne qu'elle enjambe de ses immenses roues. Martin, lance les tapis roulants qui vont récupérer les raisins et la vendangeuse s'ébranle semblant avaler la vigne sous son ventre. Après son passage les belles grappes violacées qui pendaient près du sol ont disparu, mais pas une feuille n'est tombée, aucune branche n'est cassée.

« La grande vertu de cette machine est qu'elle est très douce avec la vigne et ne récolte que les raisins à bonne maturité. Les autres ne tombent pas ».

Quelques minutes et quatre rangs plus tard Sébastien, le tractoriste, vient parquer sa benne au pied de la vendangeuse. Les deux bacs articulés se dressent l'un après l'autre et déversent de magnifiques raisins noirs en parfait état. Pas un n'est écorché. Il y a là quatre tonnes !

Le raisin est récolté. Il n'y a plus une minute à perdre. En route pour le domaine, où Enzo, frère cadet d'Olivier et maître de chai attend. Le contenu de la benne, jus de goutte et raisins, est immédiatement déversé dans un fouloir et mis en cuve, après avoir traversé un circuit de refroidissement qui va le ramener à 14°. Après deux heures de macération à froid une première saignée sera effectuée avant que la presse n'extrait le reste du jus. Le tout sera mis en cuve inox thermorégulée et après un débouillage de 24 heures, la fermentation pourra commencer. Menée entre 15 et 17° degrés elle durera environ 20 jours. Ensuite, il faudra élever et assembler les vins.

A chaque jour suffit sa peine. Il est maintenant dix heures du matin. Une nuit de vendange s'achève. Au-dessus du chai, dans les grands salons baignés de lumière du domaine, une expérience sensorielle unique nous attend en récompense du travail accompli : la dégustation des vins rosés 2023 des gammes Symphonie, Fantastique et Marguerites accompagnées de leurs notes olfactives, gustatives et même tactiles : l'arôme frais du citron, de la poire ou du pamplemousse, le parfum envoûtant du jasmin, la douceur de la confiture de pêches, et la délicatesse d'un tissu soyeux...

Tout aux alentours, le soleil est radieux.

INFORMATIONS UTILES :

Sainte Marguerite en Provence propose des dégustations et dîners « Taste of Provence » au domaine sur réservation ; ainsi que la dégustation classique de ses vins lors de visites sans rendez-vous.

Dégustation « Taste of Provence » :

- **Prélude** : rituel autour des vins rosés Symphonie, Fantastique et Marguerites rosé. 35 €/pers.
- **Crescendo** : rituel autour des cuvées Fantastique (blanc, rouge, rosé). 35 €/pers.
- **Dîner Signature à la table du domaine** : menu en cinq temps en accords avec les vins Sainte Marguerite en Provence. 160 €TTC/ pers.



“When we get to the Cinsault, it's a good sign”, Olivier says with a smile. “It means we're nearing the end. For the red grape harvest, we start with Grenache, which ripens earlier. Cinsault comes later”.

Two days earlier, a brief but intense storm hit the region. However, the soil shows no sign of it. The ground is dry.

“The Saint Pons terroir, like everywhere in La Londe, drains very well. We're on megaschists and flint with quartz, but very little clay. Nothing that holds water. That's why we have to irrigate, to prevent water stress, especially when the grapes reach maturity. The terroir in Pierrefeu, farther from the bay, has more clay and a wetter climate, so irrigation isn't necessary there”.

There are just a few rows left to finish the plot. “Show us what you've got”, Olivier says to Martin. Martin climbs back up the ladder, takes his seat in the cabin, and starts the engine. The machine first rises, lifted by impressive hydraulic arms that hoist it above the vines, straddling them with its huge wheels. Martin activates the conveyors, which will collect the grapes, and the harvester sets off, seeming to swallow the vines beneath its belly. After it passes, the beautiful purple clusters hanging close to the ground are gone, but not a single leaf has fallen, and no branches are broken.

“The great virtue of this machine is that it's very gentle with the vines and only harvests the fully ripe grapes. The others don't fall”.

A few minutes and four rows later, Sébastien, the tractor driver, arrives to park his trailer at the foot of the harvester. The two articulated bins rise one after the other, pouring out beautiful, perfectly intact black grapes. Not a single one is bruised. There are four tons!

The grapes are harvested. There's not a moment to lose. We head to the estate, where Olivier's younger brother, Enzo, the cellar master, is waiting. The contents of the trailer, juice and grapes, are immediately poured into a crusher and then into a vat, after passing through a cooling system that lowers the temperature to 14°C. After two hours of cold maceration, a first bleeding will take place before the press extracts the remaining juice. Everything will be put into temperature-controlled stainless steel vats, and after 24 hours of settling, fermentation will begin. Conducted between 15 and 17°C, it will last about 20 days. Then, the wines will need to be aged and blended.

One day at a time. It is now ten in the morning. A night of harvesting has come to an end. Above the cellar, in the estate's grand, sunlit salons, a unique sensory experience awaits us as a reward for our hard work: the tasting of the 2023 rosé wines from the Symphonie, Fantastique, and Marguerites ranges, accompanied by their olfactory, gustatory, and even tactile notes: the fresh aroma of lemon, pear, or grapefruit, the enchanting scent of jasmine, the sweetness of peach jam, and the delicacy of a silky fabric...

All around, the sun is shining brightly.

Text and photos: Gérald Olivier

Useful information:

Sainte Marguerite en Provence offers “Taste of Provence” tastings and dinners at the estate by reservation, as well as classic wine tastings during walk-in visits.

Taste of Provence tastings:

- **Prelude**: ritual around the Symphonie, Fantastique, and Marguerites rosé wines. €35/person.
- **Crescendo**: ritual around the Fantastique cuvées (white, red, rosé). €35/person.
- **Signature Dinner at the estate's table**: five-course menu paired with Sainte Marguerite en Provence wines. €160 (VAT included)/person.





27.28.29 JANVIER 2025
MONTPELLIER
PARC EXPO



CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU

une 3^e édition du Food Festival des Vendanges réussies

Le samedi 19 octobre, le prestigieux Château Ducru-Beaucaillou, Grand Cru Classé en 1855 de Saint-Julien et propriété emblématique du Médoc, organisait avec succès la troisième édition du Food Festival des vendanges. Cet événement unique, placé sous le signe de la convivialité et de l'art de vivre médocain, a proposé de nombreuses activités et animations. Parmi elles, un concours de cuisine autour du civet de canard, une masterclass culinaire pour apprendre à maîtriser le civet de canard sauce au vin avec le chef de cuisine du château, Anthony Roy, et explorer l'accord parfait entre mets et vins avec le sommelier, Jérémie Durand. Les festivaliers ont aussi pu profiter d'une masterclass dédiée à la dégustation exclusive de cinq vins de la propriété, menée par Tracey Dobbin, Master of Wine & Special Adviser Wines and Markets, ainsi qu'une dégustation autour du millésime 2022 de Château Ducru-Beaucaillou, guidée par Arnaud Gobin, maître de chai du Château.

Château Ducru-Beaucaillou hosts a successful third edition of the Harvest Food Festival

On Saturday, October 19th, the prestigious Château Ducru-Beaucaillou, a Grand Cru Classé 1855 from Saint-Julien and a symbol of Médoc heritage, successfully held the third edition of its Harvest Food Festival. This unique event, celebrated for its convivial atmosphere and Médoc-inspired lifestyle, featured a variety of activities and attractions. Highlights included a cooking competition focused on duck civet, a culinary masterclass on preparing duck civet with wine sauce led by the estate's chef, Anthony Roy, and an exploration of the perfect food and wine pairings with the château's sommelier, Jérémie Durand. Attendees also enjoyed an exclusive tasting masterclass featuring five wines from the property, conducted by Tracey Dobbin, Master of Wine and Special Adviser on Wines and Markets, as well as a guided tasting of Château Ducru-Beaucaillou's 2022 vintage led by cellar master Arnaud Gobin.



UN SALON DE DÉCOUVERTES ET DE RENCONTRES
100% BUSINESS & 100% BIO



1 500
exposants
du monde entier



11 000
visiteurs
attendus

Beer&Bio

Cider&Bio Spirit&Bio

Boissons
alcoolisées

www.millesime-bio.com
RÉSERVÉ AUX PROFESSIONNELS



Le Festival a également mis en avant les traditions locales, avec un concours des plus belles bêtes d'élevage bovin, des ateliers de tonnellerie et d'apiculture, des balades en calèches sur le pittoresque chemin de la Souille jusqu'à l'estuaire de la Gironde, ainsi que des activités pour les enfants (micro ferme pédagogique, maquillage, jeux en plein air). La restauration était assurée avec le traditionnel et convivial Banquet des vendanges et des food-trucks régionaux.

Cette année, plusieurs invités d'exception entouraient Vincent Ferniot, journaliste gastronomique parrain de l'événement, pour composer le jury du concours de cuisine. Étaient présents la maestra Léa Vicens, magnifique toréra française qui signe, cette année encore, une temporada exceptionnelle ; le chef Pierre Sang Boyer, finaliste du concours Top Chef 2011 qui puise chaque jour son inspiration dans ses racines franco-coréennes pour séduire ses convives dans ses 3 restaurants parisiens ; Jean Provost, sommelier de Pierre Sang ; le chef bordelais Bruno Oliver ; ou encore Nicolas Fauré-Roux, éleveur girondin de bovins en race Limousine.

Bruno Borie donne d'ores et déjà rendez-vous aux amateurs de vin et de gastronomie pour la quatrième édition du festival, prévue en octobre 2025 !

Photos : Artiste Associé Photographes

The festival further showcased local traditions with a competition for the finest bovine livestock, workshops in cooperage and beekeeping, carriage rides along the scenic Souille path to the Gironde estuary, and family-friendly activities for children, including a micro-farm, face painting, and outdoor games. The dining experience was enriched by the traditional and welcoming Harvest Banquet and a selection of regional food trucks.

This year, several distinguished guests joined Vincent Ferniot, a culinary journalist and patron of the event, to form the cooking competition jury. Among the notable jurors were the renowned French bullfighter Léa Vicens, who continues to excel in her craft; chef Pierre Sang Boyer, a 2011 Top Chef finalist known for blending his Franco-Korean heritage to delight guests at his three Parisian restaurants; his sommelier, Jean Provost; Bordeaux-based chef Bruno Oliver; and Nicolas Fauré-Roux, a Gironde-based breeder of Limousin cattle.

Bruno Borie has already set the date for wine and gastronomy enthusiasts to join for the fourth edition of the festival, planned for October 2025!

EN SAVOIR → CHATEAU-DUCRU-BEAUCAILLOU.COM

LA JURADE DE SAINT-ÉMILION

fête ses 25 ans au Patrimoine Mondial de l'Humanité



Stéphanie de Bouïard-Rivoal. Intronisation de Maxime Riedel promulgué par Edouard Moueix.

SIGGULUM COM SI EMILIANI : Le sceau de la commune de Saint-Émilion

Cette édition 2024 célèbre le traditionnel Ban des vendanges de la Jurade, dont les origines remontent à 1199. Le 8 juillet, Jean Sans Terre ratifie la fameuse « Charte de Falaise », donnant à Saint-Émilion le statut de Jurisdiction. Dissoutes à la révolution, les robes rouges de la Jurade renaîtront en 1948, sous l'impulsion du syndicat viticole de Saint-Émilion. 22 jurats la composent alors. Depuis, le Ban des vendanges est prononcé chaque année, généralement le troisième dimanche de septembre. En 1999, L'UNESCO inscrit la Jurade au Patrimoine Mondial de l'Humanité. Cette édition 2024 marque donc son quart de siècle.

Intronisations et célébrations le temps d'un week-end

7 nouveaux Jurats furent intronisés, portant leur nombre à 127*. Citons Pierre Courdurié (Château Croix de Labrie), Jean-Christophe Meyrou (Vignobles K), Gilles Blanchard (Union de Producteurs de Saint-Émilion) ; Jean-Charles Joris, (Château La Marzelle), Céline Lannoye (Maison Celene), Céline Lauret-Pascal (Établissements Lauret), et Véréna Raoux (Château Montlabert).

Parmi les nouveaux ambassadeurs de la Jurade, des figures influentes du vin, comme Maxime Riedel, héritier de la célèbre marque de verrerie, qui anima une masterclass d'exception ; mais aussi d'autres personnalités, comme Nicolas Astier, cavalier de l'équipe de France et champion Olympique, ou encore José Augusto Duarte, ambassadeur du Portugal en France et Philippe Franc, ambassadeur, délégué permanent de la France auprès de l'UNESCO. Sans oublier de nombreuses personnalités d'autres régions comme la Bourgogne ou la Champagne, témoignant de l'union du monde du vin au-delà des frontières.

Ainsi, la Jurade continue de faire rayonner Saint-Émilion, tout en restant ouverte au monde. *À Saint-Émilion, toujours fidèle !*

* hors Jurats honoraires et Chanceliers. (Source : Conseil des vins de Saint-Émilion)

Texte et photos : Xavier Lacombe

The Jurade of Saint-Émilion celebrates 25 years as a UNESCO World Heritage Site

SIGILLUM COM SI EMILIANI: The seal of the commune of Saint-Émilion

The 2024 edition celebrates the traditional Ban des Vendanges of the Jurade, whose origins date back to 1199. On July 8 of that year, John Lackland ratified the famous "Charter of Falaise," granting Saint-Émilion the status of Jurisdiction. Dissolved during the French Revolution, the red robes of the Jurade were revived in 1948 through the efforts of the Saint-Émilion wine syndicate, initially comprising 22 Jurats. Since then, the Ban des Vendanges has been declared annually, typically on the third Sunday of September. In 1999, UNESCO recognized the Jurade as a World Heritage Site, making the 2024 edition its 25th anniversary.

Inductions and celebrations over a weekend

Seven new Jurats were inducted, bringing the total to 127.* Among the new members are Pierre Courdurié (Château Croix de Labrie), Jean-Christophe Meyrou (Vignobles K), Gilles Blanchard (Union de Producteurs de Saint-Émilion); Jean-Charles Joris (Château La Marzelle), Céline Lannoye (Maison Celene), Céline Lauret-Pascal (Établissements Lauret), and Véréna Raoux (Château Montlabert).

Among the newly inducted ambassadors of the Jurade are influential wine figures, such as Maxime Riedel, heir to the famous glassware brand, who led an exceptional masterclass. Other notable personalities include Nicolas Astier, French team equestrian and Olympic champion; José Augusto Duarte, Ambassador of Portugal to France; and Philippe Franc, Ambassador and Permanent Delegate of France to UNESCO. Many esteemed guests from other wine regions, including Burgundy and Champagne, were also present, symbolizing the unity of the wine world beyond borders.

Thus, the Jurade continues to honor Saint-Émilion's legacy while remaining open to the world. *At Saint-Émilion, forever faithful!*

* Excluding honorary Jurats and Chancellors. (Source: Conseil des vins de Saint-Émilion)

L'APPELLATION GIGONDAS se décline désormais en blanc

Enfin acté, les vins blancs secs de Gigondas peuvent revendiquer leur cru à partir du millésime 2023. Retour sur 11 années de tractations avec Franck Alexandre, propriétaire du Domaine des Teyssonières.

DES CÉPAGES BLANCS DE LONGUE DATE

« Le blanc a un historique assez important sur Gigondas. La clairette est présente sur la commune depuis presque aussi longtemps que le grenache noir, avant même l'apparition des AOC. Nous avons une parcelle de clairette datant de 1937. Cela fait 11 ans, en tant que Président de l'appellation, que j'avais relancé ce dossier-là de manière intensive, en espérant faire reconnaître les blancs de notre appellation. Au vu de la qualité et de l'historique facilement prouvable, l'INAO a finalement accédé à notre demande ».

PARTICULARITÉ DES VINS BLANCS DE GIGONDAS

La proportion obligatoire de clairette est de 70% minimum, complété par d'autres variétés traditionnelles de la vallée du Rhône. « Ce cépage a été un choix historique et gustatif. En effet, et je cite l'oenogéologue Georges Truc, la clairette est le penchant blanc du grenache noir, tous deux messagers de leur terroir, marqué et montrant la pluralité de Gigondas ».

À la dégustation du premier Gigondas blanc de la propriété (70% clairette, 30% grenache gris), nous pouvons saluer la profondeur aromatique du fruit, signe de l'épanouissement des vignes plantées entre les années 30 et 60. Le travail sur lie est également de toute beauté, offrant de magnifiques nuances beurrées.

LA SUITE À GIGONDAS

Sur les 1100 hectares en production de l'appellation, les blancs représentent 12,36 hectares, et sur ce premier millésime seuls 400 hectolitres de blancs ont été revendiqués*. Louis Barruol, président du syndicat des vignerons, souligne que cela est déjà plus que le rosé. A la vue de la qualité produite et en lien également avec la recherche actuelle du marché, nul doute que ce chiffre devrait considérablement s'étoffer.

* source : Syndicat Gigondas

The Gigondas appellation now includes white wines || *As of the 2023 vintage, the dry white wines of Gigondas can officially bear the prestigious cru designation. This decision comes after 11 years of negotiations, as recounted by Franck Alexandre, owner of Domaine des Teyssonières.*

Longstanding white grape varieties

"White wine has a significant history in Gigondas. Clairette has been grown in the area almost as long as Grenache Noir, even before the introduction of AOC classifications. Our estate has a plot of Clairette dating back to 1937. For the past 11 years, as President of the appellation, I have tirelessly advocated for the recognition of our white wines. Given the evident quality and traceable history, the INAO finally granted our request", Alexandre explains.

Characteristics of Gigondas white wines

The white wines of Gigondas must contain a minimum of 70% Clairette, complemented by other traditional Rhône Valley varieties. "This choice of grape is both historical and gustatory," Alexandre adds. "As oenogeologist Georges Truc noted, Clairette is the white counterpart to Grenache Noir, both expressing the essence of their terroir and showcasing the diverse character of Gigondas".

Tasting the estate's first white Gigondas (70% Clairette, 30% Grenache Gris), we are struck by the wine's aromatic depth, a testament to the maturity of vines planted between the 1930s and 1960s. The work on the lees is also remarkable, imparting beautiful buttery nuances.

Characteristics of Gigondas white wines

Of the appellation's 1,100 hectares under production, whites currently represent 12.36 hectares, with only 400 hectoliters of white wine declared for this initial vintage. Louis Barruol, president of the winemakers' union, points out that this is already more than rosé production. Given the high quality achieved and current market trends, this figure is expected to grow significantly.

*Source: Syndicat Gigondas

Text : Xavier Lacombe / Photo : Camille Meffre



MILLÉSIME BIO 2025

un salon écoresponsable au service de la viticulture bio

Du 27 au 29 janvier 2025, le Parc des Expositions de Montpellier accueillera la 32^e édition du salon Millésime BIO, organisé par SudVinBio.

Fort du succès de l'édition précédente, Millésime BIO réunira, en 2025, 1 500 exposants issus des vignobles français et étrangers. Ces derniers présenteront leurs vins auprès des 11 000 acheteurs professionnels attendus, venant d'une cinquantaine de pays : cavistes, sommeliers, gérants de restaurant, négociants, grossistes, importateurs, acheteurs de la grande distribution ou des magasins bio spécialisés. Les visiteurs pourront planifier leurs rendez-vous via une plateforme dédiée, selon leurs attentes : famille de produits, dénomination géographique, type de conditionnement, labellisation complémentaire...

En 2025, l'offre du salon s'étend aux boissons no-low, tout en mettant à l'honneur les alcools qui ont fait son succès : vins, bières, cidres, spiritueux, ainsi que la fameuse œnothèque dédiée aux vins en vrac de la Région Occitanie, et pour la première fois aux vins issus de cépages résistants.

En partenariat avec le syndicat Biodyvin, qui célébrera ses 30 ans, les organisateurs proposeront également un corner inédit qui permettra de rassembler tous ses adhérents certifiés en biodynamie par le label.

UN SALON ENGAGÉ

Salon à taille humaine, Millésime BIO se distingue par son engagement envers des valeurs fortes, notamment en réduisant au maximum l'impact environnemental de l'événement. Ainsi, le mobilier, identique pour tous les exposants, est durable et réutilisé chaque année. De plus, les bouteilles, bouchons, bâches et moquettes sont collectés en vue de leur réemploi ou, à défaut, destinés à être upcyclés ou recyclés. Nouveauté en 2025 : les bouteilles de vin entamées seront récupérées chaque soir dans l'espace de dégustation pour être transformées en vinaigre bio, selon la citation de Lavoisier : Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme !

« LA BIODIVERSITÉ, C'EST MON DOMAINE »

La deuxième édition de ce concours, lancée en 2024 par Millésime BIO et organisée en partenariat avec la revue spécialisée Vitisbio, la Chambre d'agriculture de l'Hérault, La ligue de protection des oiseaux (LPO) et la Fédération des Cavistes Indépendants (FCI), mettra à l'honneur des initiatives de vignerons bio visant à renforcer la vitalité des écosystèmes. Pour cette édition, l'arbre, reconnu pour son rôle dans l'accueil de la faune auxiliaire, la création d'ombre et la régulation des températures, sera au cœur du thème principal.

CHALLENGE MILLÉSIME BIO 2025, LE CONCOURS MONDIAL DES VINS ET BIÈRES BIO

La prochaine édition du concours, avec quelque 2 000 vins et 150 bières en lice, se tiendra les 14 et 15 janvier 2025. Les vins et bières médaillés, désignés par des jurys composés de grands professionnels, seront à retrouver en dégustation libre sur le « Bar Challenge » de Millésime BIO.

Ouverture des inscriptions pour les échantillons : 4 novembre 2024
www.challenge-millesime-bio.com

Millésime BIO 2025: an eco-responsible fair serving organic viticulture || From January 27 to 29, 2025, the Parc des Expositions in Montpellier will host the 32nd edition of the Millésime BIO fair, organized by SudVinBio.

Building on the success of the previous edition, Millésime BIO will bring together 1,500 exhibitors from both French and international vineyards in 2025. These exhibitors will showcase their wines to 11,000 expected professional buyers from around fifty countries, including wine merchants, sommeliers, restaurant managers, traders, wholesalers, importers, and buyers from large retail chains and specialized organic stores. Visitors will be able to plan their meetings via a dedicated platform based on their preferences: product families, geographic designations, types of packaging, and additional certifications.

In 2025, the fair will expand its offerings to include no-low beverages while continuing to highlight the alcoholic drinks that have contributed to its success: wines, beers, ciders, spirits, as well as the renowned wine library dedicated to bulk wines from the Occitanie region, and for the first time, wines made from resistant grape varieties. In partnership with the Biodyvin union, which will celebrate its 30th anniversary, the organizers will also offer a unique corner to gather all its members certified in biodynamics.

A committed fair

As a fair of a human scale, Millésime BIO stands out for its commitment to strong values, particularly by minimizing the environmental impact of the event. Thus, the furniture, uniform for all exhibitors, is sustainable and reused each year. Additionally, bottles, corks, tarps, and carpets are collected for reuse or, if not possible, destined for upcycling or recycling. A new feature in 2025: opened wine bottles will be collected each evening in the tasting area to be transformed into organic vinegar, echoing Lavoisier's quote: "Nothing is lost, nothing is created, everything is transformed!"

"Biodiversity is my domain"

The second edition of this competition, launched in 2024 by Millésime BIO and organized in partnership with the specialized journal Vitisbio, the Hérault Chamber of Agriculture, the *ligue de protection des oiseaux* (LPO), and the *Federation des Cavistes Indépendants* (FCI), will honor initiatives by organic winemakers aimed at enhancing the vitality of ecosystems. For this edition, the tree, recognized for its role in supporting beneficial wildlife, providing shade, and regulating temperatures, will be the central theme.

Challenge Millesime Bio 2025: the global competition for organic wines and beers

The next edition of the competition, featuring around 2,000 wines and 150 beers in contention, will take place on January 14 and 15, 2025. The award-winning wines and beers, selected by juries made up of esteemed professionals, will be available for free tasting at the "Challenge Bar" of Millésime BIO.

Sample registration opens: November 4, 2024
www.challenge-millesime-bio.com

EN SAVOIR → WWW.MILLESIME-BIO.COM





L'AOC TOURAINE, une terre pour magnifier le sauvignon blanc

Nous rejoignons, sous un ciel délavé, les Pierres d'Aurèle à Saint-Georges-sur-Cher, un joli corps de ferme, ceint d'arbres et de vignes. Au programme, une convaincante dégustation de sauvignons blancs des AOP Touraine et de leurs récentes subdivisions (*) : Touraine-Chenonceaux et Touraine-Oisly, toutes pourvoyeuses de blancs soyeux, tranchant ou amples. Un peu moins de 500 vigneronnes et vigneron sur 5000 hectares se haussent du col pour raconter à l'envie que cette langue de terre baignée alternativement par l'Indre, le Cher ou la Loire mérite le détour. Les sols d'argiles à silex, nommés perruches, d'argilo-calcaire, de graves ou de sable constituent un substrat idéal pour dessiner les contours de vins blancs ciselés et vifs certes mais également ronds, mûrs et souvent gourmands. Une belle impression laissée par une prime dégustation du *Climat n°1*, Touraine-Oisly 2023, de Lionel Gosseaume. Elegant blanc charnu, oscillant entre fruit mûr et fraîcheur végétale. Une vingtaine de vins blancs de Touraine et des AOP complémentaires Chenonceaux et Oisly a été dégustée. Si on repère aisément une ligne claire, la distinction parfois à la marge s'est surtout faite sur la propension à définir des profils de blancs plus ou moins thiolés voire variétaux.

AOC Touraine: a land to elevate Sauvignon Blanc

Under a washed-out sky, we arrive at Les Pierres d'Aurèle in Saint-Georges-sur-Cher, a charming farmstead encircled by trees and vineyards. On the agenda is an impressive tasting of Sauvignon Blancs from AOC Touraine and its newer subdivisions: Touraine-Chenonceaux and Touraine-Oisly, both renowned for their silky, crisp, or rich white wines. Nearly 500 vintners across 5,000 hectares passionately convey that this strip of land, alternately influenced by the Indre, Cher, and Loire rivers, is truly worth exploring. The soils here—ranging from flinty clay, known as perruches, to clay-limestone, gravel, and sand—offer the perfect base for creating whites that are sharp and vibrant yet also rounded, ripe, and indulgent.

The tasting leaves a lasting impression, starting with *Climat No. 1*, Touraine-Oisly 2023 by Lionel Gosseaume, an elegant, fleshy white balancing ripe fruit and fresh vegetal notes. A selection of about twenty Touraine whites, including those from complementary AOPs Chenonceaux and Oisly, reveal a common thread, with subtle distinctions based on their propensity to showcase more or less thiolated or varietal profiles.

- Le Touraine 2023, Midoir par Nature, de sols argilo-calcaires à silex, possède une bouche ample. Quelques agrumes scintillants relancent un jus aux très beaux amers.
- La cuvée Vingt Mars 2023, de Pierre et Aurélie Frot présente un nez de fruits exotiques mûrs. La bouche finit par s'épaissir joliment en finale, portée par une intense fraîcheur.
- Domaine de la Rochette 2023 de la famille Leclair convoque quelques notes poivrées au nez. La bouche parfaitement mûre, s'avère stimulante et ronde.
- Domaine de la Renaudie 2023 se montre immédiatement joliment gourmand et charnu. Les papilles sont irriguées par des notes salines et salivantes.
- Joel Delaunay, toujours en 2023, s'impose par des expressions thiolées, de buis, saupoudrées de notes chlorophylliennes. En finale, on retrouve une touche salivante de silex et de fleur blanche.
- Le Touraine de chez Cartier, s'avère floral et vif au nez porté par des thiols saillants. De belles notes d'agrumes en bouche.
- AOP Touraine-Oisly, La Grande Brosse, de Midoir est d'une belle fraîcheur empreinte de notes anisées et de fleurs blanches. Une pointe oxydative lui confère grâce et élégance.
- Le Domaine de la Renaudie 2022 se distingue par son élégance ciselée, des équilibres précis entre fleur et fruit blanc. Des amers subtils tirent la finale. Un coup de cœur s'il en fallait un.
- Le Domaine de Corbillières 2022 propose de nous arrêter sur un sauvignon d'expressions suaves et de fruits mûrs. Un jus qu'on distinguera des autres pour cette recherche de maturité qui sied bien à cette autre patrie du sauvignon blanc.
- Le Touraine-Chenonceaux 2023 du domaine Cartier étonne par son amplitude, sa longueur et la texture charnue qui n'interdit en rien la présence d'une jolie acidité en toile de fond.

Les vigneronnes et les vignerons à l'origine de ce renouveau stylistique disent n'avoir rien à envier au voisin tutélaire Sancerre. On les croit, l'AOP Touraine et leurs singulières AOP complémentaires méritent toute notre attention gourmande.

* L'AOP Touraine compte plusieurs autres AOP complémentaires dont Touraine-Mesland, Touraine-Amboise ou encore Touraine-Azay-Le-Rideau.

- Touraine 2023, Midoir par Nature: from clay-limestone flinty soils, it boasts a broad palate with bright citrus notes enhancing its fine bitter finish.
 - Vingt Mars 2023 by Pierre and Aurélie Frot: exhibits a nose of ripe exotic fruits, with a beautifully thickening mouthfeel and lively finish.
 - Domaine de la Rochette 2023 by the Leclair family: displays a peppery nose, with a ripe, stimulating, and rounded palate.
 - Domaine de la Renaudie 2023: delightfully rich and savory, with a saline and mouthwatering finish.
 - Joel Delaunay 2023: highlights thiolated, boxwood-like aromas with chlorophyll hints and a flinty, floral finish.
 - Cartier's Touraine: floral and vivid, with pronounced thiol notes and vibrant citrus flavors.
 - AOP Touraine-Oisly, La Grande Brosse by Midoir: impressively fresh with notes of anise and white flowers, a touch of oxidative elegance.
 - Domaine de la Renaudie 2022: distinguished by a finely chiseled elegance with a precise balance of floral and white fruit aromas; subtle bitterness extends the finish, a real favorite.
 - Domaine de Corbillières 2022: showcases a Sauvignon with smooth, ripe fruit expressions, focusing on maturity, which suits this prime Sauvignon region well.
 - Touraine-Chenonceaux 2023 from Domaine Cartier: remarkable for its amplitude, length, and fleshy texture, while still retaining a delicate acidity.
- The vintners behind this stylistic revival claim they have nothing to envy from their iconic neighbor, Sancerre. And we believe them—AOP Touraine and its distinctive complementary AOPs deserve our enthusiastic attention.

Henry Clemens

* AOP Touraine includes several other complementary AOPs, such as Touraine-Mesland, Touraine-Amboise, and Touraine-Azay-Le-Rideau.



L'AMÉRIQUE LATINE

IL EST TEMPS
DE CHANGER D'HORIZON.

12 DESTINATIONS vers l'Amérique latine :
Salvador de Bahia, San José, Panama City...



Société Air France, SA au capital de 126 748 775€ - 420 495 978 - RCS Boulogne - 45, rue de Paris, 95747 Roissy-CDG Cedex

MEMBRE DE
L'ALLIANCE
SKYTEAM

POUR CONTINUER À VOYAGER DEMAIN, REPENSONS
DES MAINTENANT NOTRE FAÇON DE NOUS DÉPLACER. ACT

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

AIRFRANCE

S'ENVOLER EN TOUTE ÉLÉGANCE

Yann Munier

Un nouveau chef de caves À LA MAISON G.H MUMM

Il s'appelle Yann Munier. Il est depuis quelques mois le nouveau visage de la cave du champagne G.H Mumm. Viticulteur, ingénieur et œnologue, Yann Munier a pour ambition de conserver la tradition de cette iconique maison.

Son arrivée n'a pas été chose facile. Suite au décès de l'ancien incontournable chef de caves de la maison Laurent Fresnet, et après un an de flottement, c'est en avril dernier que Yann Munier a officiellement pris la place de chef de caves du champagne G.H Mumm (Groupe Pernod Ricard). Il raconte : « La maison Mumm m'a contacté pour prendre ce poste. J'ai été honoré de cette proposition car elle fait partie des maisons iconiques de Champagne (...). Je suis arrivé en cours d'année, les assemblages de la vendange 2023 étaient terminés. Mais justement, cela m'a permis de m'imprégner du travail qui avait été réalisé et j'ai pu m'appuyer sur une solide équipe ». Viticulteur de par sa famille - sa sœur et lui étant toujours propriétaires d'un domaine dans la Marne -, Yann Munier a suivi une formation professionnelle d'ingénieur et d'œnologue avant de devenir chef de caves de la coopérative, la Covama. « Travailler pour une seule maison, c'est très différent. Ici, la maison Mumm a son propre vignoble qui alimente la marque et nous pouvons nous concentrer sur une seule marque et ainsi maîtriser toute la chaîne de production jusqu'à la sortie des bouteilles ». Pour ce professionnel doté d'un fort attachement à la terre et d'une réelle compréhension du travail des viticulteurs sur le terrain, il est essentiel de préserver les atouts et le savoir-faire de la maison. « Il y a deux siècles d'histoire derrière moi. C'est important de s'appuyer sur la tradition, de rester sur la continuité pour s'imprégner du style et du potentiel de la maison », explique-t-il.

A new cellar master at G.H. Mumm || *His name is Yann Munier, and he has become the new face of the cellar at Champagne G.H. Mumm in recent months. As a winemaker, engineer, and oenologist, Yann Munier aims to uphold the traditions of this iconic house.*

His arrival was no easy feat. Following the passing of the previous renowned cellar master, Laurent Fresnet, and after a year of uncertainty, Yann Munier officially assumed the role of cellar master at G.H. Mumm (part of Pernod Ricard Group) last April. He shares, "The Mumm house reached out to me for this position. I was honored by the offer, as Mumm is one of the legendary Champagne houses (...). I joined mid-year, with the 2023 harvest blending already complete. But this allowed me to immerse myself in the work that had been done and to rely on a solid team." Coming from a winemaking family—he and his sister still own an estate in the Marne—Yann Munier trained as an engineer and oenologist before becoming cellar master at the Covama cooperative. "Working for a single house is very different. Here at Mumm, we have our own vineyard that supplies the brand, so we can focus on one label and control the entire production chain right up to the bottle release." For this professional, with a deep connection to the land and a strong understanding of winemakers' work in the field, it is essential to preserve the strengths and craftsmanship of the house. "There are two centuries of history behind me. It's important to lean on tradition, to maintain continuity, and to absorb the style and potential of the house", he explains.

EN SAVOIR → WWW.MUMM.COM



In 2025, Maison Lombard “ascends” to Paris to celebrate its centenary! || Maison Lombard, established in Épernay in 1925, has evolved tremendously. Thomas Lombard took the reins of this remarkable Champagne house in 2020, a far cry from the days when Robert Andrieu first launched a sparkling wine trading business!

Over four generations, the house has undergone key transformations to ensure its legacy. Philippe Lombard, Thomas's grandfather, expanded the brand, while Thierry Lombard purchased vineyards and introduced the Lombard label with a focus on Premier and Grand Cru wines. Today, Thomas advances the terroir-focused philosophy with remarkable precision, crafting each cuvee to capture the essence of a specific plot, locality, and unique identity.



EN 2025, LA MAISON LOMBARD « monte » à Paris pour fêter ses 100 ans !

La Maison Lombard a bien évolué depuis 1925. Thomas Lombard arrive à la tête de cette belle Maison d'Épernay en 2020. Il est loin le temps du négoce de vins effervescents créé par Robert Andrieu !

4 générations se sont succédé avec 4 étapes fondamentales qui ont permis une solide transmission. Philippe Lombard, le grand-père, a fait bouger les lignes en développant des marques et c'est Thierry Lombard qui a racheté des vignobles et qui a lancé la marque Lombard en amorçant une politique de Premier et Grand Cru. Son fils, Thomas, va encore plus loin aujourd'hui dans cette philosophie de terroir qu'il développe avec une très grande précision. Chaque cuvée doit exprimer une parcelle, un lieu-dit, une identité propre. Pour cela, il travaille régulièrement avec Geoffrey Orban, expert géo-sensoriel, en prélevant des strates de sols et en les dégustant. La Maison compte 6 ha en propre et 55 ha en partenariat avec des vigneron qui sont très sensibles à cette approche de compréhension du terroir. Et pour souligner ce travail ultra précis, Thomas Lombard et Laurent Vaillant, chef de

caves de la Maison, ont opté pour le zéro dosage. « Nous voulons mettre en avant l'essence même du terroir, son identité et la différence entre chaque parcelle », dit Laurent. « Je suis impressionné par votre travail ! », lui répond Francesco Cosci en dégustant d'abord l'héritage historique avec la cuvée Brut Nature Grand Cru de la gamme Signature, suivi de la gamme Terroir. Nous rentrons dans l'univers des parcelles dont celui de la Maison, le Brut Nature Villedommange Premier Cru Les Ribauds 2016. Un 100 % pinot meunier, qui est dans la lignée de la Maison avec de la souplesse mais surtout beaucoup de fraîcheur et d'authenticité. Les mono-cru Le Mesnil-sur-Oger et Verzenay expriment 2 facettes d'expression avec 2 cépages différents pour introduire le Millésime 2008, qui est tout en concentration et élégance. « Super ! Encore une fois, je suis impressionné par ce travail d'orfèvre ! »,

s'exclame Francesco. La transmission familiale et cet énorme travail de précision sur les origines de chaque parcelle seront les sujets phares du centenaire de la Maison. Pour cet anniversaire spécial, il fallait un lieu, ce sera un Pop-Up Store quartier Saint-Germain-des-Prés, Paris 6^{ème}. Cette boutique éphémère proposera aux particuliers de découvrir la vision de terroir de la Maison. Au programme, un parcours initiatique, des masterclass, des dégustations exclusives de mono-cru, de parcelles, une dégustation sensorielle sur le son du quartz...

Voilà une belle manière de fêter les 100 ans de la Maison avec cette nouvelle philosophie qui prend le pas et qui s'élanche encore pour longtemps ! RDV du 22 mai au 12 juin à Paris mais également toute l'année 2025 à la Maison Lombard où un parcours sous terrain vous attendra dans les magnifiques caves.

To achieve this, Thomas frequently collaborates with geosensory expert Geoffrey Orban, studying and tasting soil layers to fully understand terroir expression. Maison Lombard now encompasses 6 hectares of estate vineyards and partners with 55 hectares of vineyards owned by like-minded growers who share this terroir-driven vision. Highlighting this meticulous work, Thomas and cellar master Laurent Vaillant have chosen zero dosage, allowing the terroir's true character to shine. “We want to showcase the terroir's essence, its unique identity, and the distinction between each plot,” Laurent explains. “I'm truly impressed by your work!” responds Francesco Cosci as he samples the historic legacy of the Brut Nature Grand Cru from the Signature line, followed by the Terroir range.

Entering the realm of plot-specific cuvees, they taste Maison Lombard's Brut Nature Villedommange Premier Cru Les Ribauds 2016, a 100% Pinot Meunier reflecting the house's signature freshness and authenticity. The single-cru selections from

Le Mesnil-sur-Oger and Verzenay introduce the 2008 vintage, a blend of concentration and elegance showcasing two different grape expressions. “Wonderful! Once again, I'm struck by this meticulous craftsmanship!” Francesco exclaims.

Family heritage and the precise exploration of each plot's origins will be central to Maison Lombard's centennial celebrations. For this special occasion, Maison Lombard has chosen Saint-Germain-des-Prés in Paris's 6th arrondissement for a pop-up store, offering the public a chance to explore the house's terroir philosophy. The store will feature an immersive journey, exclusive tastings of single-cru and plot-specific Champagnes, masterclasses, and a unique sensory tasting accompanied by the sound of quartz.

Join the celebration from May 22 to June 12, 2025, in Paris, or visit Maison Lombard throughout the year, where an underground journey awaits in its magnificent cellars.

Text and photos: Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-LOMBARD.COM



Diogo Veiga et Francesco Cosci.

LA MAISON BRIMONCOURT

gardienne de notre Histoire de France

Alexandre Cornot, entouré de sa joyeuse bande, nous accueille dans le magnifique hôtel particulier qui séduit tout de suite Francesco Cosci.

Nous sommes à Aÿ, cœur géographique de la Champagne, mais également cœur historique. Alexandre nous rappelle que c'est ici que le vin rouge issu de pinot noir d'Aÿ a été la 1^{ère} appellation d'origine connue sur un terroir au XVI^e siècle, bien avant le champagne. Le Roi Henri IV en raffolait. « Nous avons donc une responsabilité en nous installant ici », dit Alexandre. Nous entrons dans les bâtiments qui hébergeaient l'imprimerie d'Édouard Plantet en 1883. Cet homme a révolutionné la technique d'impression des étiquettes apposées sur les bouteilles de champagne. Alexandre a gardé les 8 000 pierres lithographiques que nous découvrons sur de gigantesques étagères dignes de celles de la bibliothèque dans Harry Potter. Nous sommes conscients d'être en présence d'un trésor.

Champagne Brimoncourt est installé au siège de l'histoire champenoise. L'écrin étant trouvé, il fallait créer le champagne idéal pour Alexandre. C'est en 2013 que

la 1^{ère} cuvée est commercialisée. Diogo Veiga, le sommelier de la Maison, nous fait déguster la gamme issue principalement de chardonnays de la Côte des blancs, dans une ambiance chaleureuse. Le Brut Régence fait référence au Duc d'Orléans devenu Régent en 1715 qui aimait la fête, il avait remis les banquets au goût du jour. Chez Brimoncourt aussi, on aime la fête et les différentes cuvées traduisent l'esprit de la Maison : fraîcheur, finesse et légèreté. « Brut Régence est très délicat, citronné et frais », dit Francesco. Il apprécie la gourmandise du Blanc de Blancs, « très 2018 », avec un profil plus classique. L'Extra Brut qui lui plaît également, reste fidèle à l'esprit de la Maison, avec la belle fraîcheur due au millésime 2017. « J'aime beaucoup l'épaisseur du MMIX 2009, il est vineux et raffiné, en même temps », dit Francesco. Le Rosé Brut l'emballage complètement avec son caractère sanguin, épicié. C'est un rosé atypique, intense et délicat.

Cette jeune Maison a une belle histoire à raconter. Et tout en continuant à l'écrire, elle s'occupe de notre Histoire de France à travers son mécénat. Elle a contribué à la reconstruction d'un chef d'œuvre de l'histoire du cinéma : le Napoléon d'Abel Gance de 1927. Alexandre a adoré l'histoire que lui a raconté son ami J.-C. Mikhailoff de la Cinémathèque française, sur la volonté de retrouver 1 200 000 images du film éparpillées dans le monde entier pour reconstruire l'original. Il aura fallu 16 ans de travail pour revoir sur grand écran la version intégrale de 7 h, projetée cet été à la Seine Musicale, en 1^{ère} mondiale, et accompagnée par un orchestre symphonique. Abel Gance disait qu'il fallait emporter le spectateur dans le rythme des images, Brimoncourt, nous emporte au rythme de ses histoires et de ses bulles...



Alexandre Cornot et Francesco Cosci devant la collection de pierres lithographiques.



Champagne Brimoncourt: custodian of France's heritage || *Alexandre Cornot and his spirited team welcome us warmly to the splendid private mansion that instantly captivates Francesco Cosci.*

We're in Aÿ, the geographical heart of Champagne and a historical landmark. Alexandre reminds us that this is where the first recorded appellation, a red wine made from Pinot Noir in Aÿ, originated in the 16th century—centuries before Champagne's sparkling wines. King Henry IV was famously fond of this wine. "We have a responsibility in being here," Alexandre says.

We step inside the buildings that housed Edouard Plantet's printing business in 1883. Plantet revolutionized Champagne label printing, and Alexandre has preserved 8,000 lithographic stones, carefully stored on shelves reminiscent of those in Harry Potter's library. We recognize that we're in the presence of a genuine historical treasure. Champagne Brimoncourt has thus established itself at the heart of Champagne's history. With the perfect setting, Alexandre created his ideal Champagne, and in 2013, the first cuvee was released. In a cozy setting, Diogo Veiga, Brimoncourt's sommelier, guides us through tastings of their Chardonnay-dominant range from the Côte des Blancs. The Brut Régence cuvee references the Duke of Orleans, who, upon becoming Regent in 1715, revived grand banquets. Brimoncourt also cherishes festivity, and each cuvee reflects the House's ethos: freshness, elegance, and lightness.

Brut Régence is delicate, citrusy, and fresh, notes Francesco. He savors the richness of the Blanc de Blancs, describing it as "very 2018," with a more classic profile. He also enjoys the Extra Brut, which stays true to the House's spirit with a lovely freshness typical of the 2017 vintage. "I'm particularly drawn to the depth of MMIX 2009; it's both vinous and refined", he adds. The Rosé Brut is a standout for Francesco, with its sanguine, spicy character—an intense yet delicate rosé.

Brimoncourt, while still a young House, has a compelling story to share. In addition to crafting its own history, it contributes to preserving France's cultural heritage through philanthropy. Recently, it supported the restoration of a cinematic masterpiece: Abel Gance's Napoleon (1927). Alexandre, moved by a tale shared by his friend J.C. Mikhailoff from the Cinémathèque Française, became part of a mission to recover 1.2 million frames of Napoleon scattered worldwide. After 16 years of work, the complete 7-hour version premiered this summer at the Seine Musicale, accompanied by a symphony orchestra. Abel Gance once said that film should carry the viewer with its rhythm. Brimoncourt similarly enchants, leading us on a journey through history and bubbles.

Text and photos: Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.BRIMONCOURT.COM

LA MAISON G.H. MUMM,

chef-lieu de l'innovation

C'est bien simple, depuis sa création en 1827, la Maison ne cesse d'être précurseur. Georges Hermann Mumm, qui a offert ses initiales, avait bien amorcé la chose en achetant les premières parcelles de pinot noir au cœur de la Montagne de Reims en 1840, ce qui a donné le ton.

Depuis, la Maison G.H.Mumm met en lumière ce cépage roi sous toutes ses facettes. Georges Hermann a également eu la bonne idée de construire les caves de la Maison, creusées dans la craie qui s'étendent sur 25 km, avec leur Champs Elysées, de magnifiques galeries qui permettent de transporter les milliers de bouteilles sur chariots. Le cordon de soie rouge autour de la bouteille, c'est son idée ! Autrefois, il faisait office de légion d'honneur ! Aujourd'hui, la cuvée Cordon Rouge, connue dans le monde entier, est le fleuron de G.H.Mumm.

La Maison compte 218 ha de vignes en propriété dont 160 ha classés en Grand Cru et 78 % des vignes sont du pinot noir, ce qui est énorme. Le village de Verzenay est le village historique de la Maison. Il donne le LA : un pinot noir à la fois frais et structuré, tout droit venu de la face nord de la Montagne de Reims.

Yann Munier, le nouveau chef de caves est bien décidé à magnifier ce cépage en le travaillant dans le style de la Maison. La cuvée Cordon Rouge est une véritable prouesse œnologique puisque l'assemblage est fait d'une centaine de villages, et c'est un sacré défi que de garder le même style au fil du temps. Le choix de faire de longs vieillissements participe à la structure et à la fraîcheur du pinot noir pour obtenir le meilleur équilibre possible.

À La Table des Chefs, le restaurant affilié à la Maison, on peut trouver des magnums Cordon Rouge 1953 qui excellent en matière d'arôme, de texture et de saveur,



Francesco Cosci

tout en gardant beaucoup d'énergie. Prochainement, ce sera le chef Victor Mercier qui officiera avec un focus sur les produits frais et locaux. Le concept est de faire tourner les meilleurs chefs pour qu'ils mettent en valeur les champagnes de la Maison avec leur touche personnelle. Une vraie trouvaille, encore une fois. Dernière innovation en date, la création d'une bouteille taillée pour une dégustation intergalactique et créée par le designer Octave De Gaulle. Ce dernier est à l'origine de la dégustation sensorielle du jour, la dégustation *Taste Encounters with Mumm*, en association avec le neuroscientifique Gabriel Lepousez.

Avec Francesco Cosci, nous nous rendons mieux compte à quel point la dégustation olfactive est subjective, et nous sommes bluffés par l'influence que peut avoir la forme et le poids d'un verre. Outre cette prise de conscience fondamentale, cet exercice passionnant et pédagogique met en lumière la fraîcheur et la structure du pinot noir.

Merci Sébastien Lebon pour cet excellent moment. Nous ne dégusterons plus Cordon Rouge et Cordon Rosé de la même façon ! À tout bientôt pour fêter les 200 ans de la Maison en... 2027 !



Sébastien Lebon et Francesco Cosci.



The G.H. Mumm House, a beacon of innovation || It's simple: since its founding in 1827, the House has consistently been a trailblazer. Georges Hermann Mumm, who lent his initials, set the stage by acquiring the first Pinot Noir plots in the heart of the Montagne de Reims in 1840, establishing a clear direction.

Since then, the G.H. Mumm House has highlighted this noble grape in all its facets. Georges Hermann also had the foresight to build the House's cellars, carved into chalk and extending over 25 km, with their "Champs Elysées"—magnificent galleries that allow thousands of bottles to be transported on carts. The red silk ribbon around the bottle? That was his idea! It once served as a mark of honor, akin to the French Legion of Honor. Today, the Cordon Rouge cuvee, recognized worldwide, is G.H. Mumm's flagship.

The House has 218 hectares of its own vineyards, of which 160 hectares are classified as Grand Cru, and 78% of these vines are Pinot Noir—a substantial proportion. Verzenay, the House's historic village, sets the tone: a Pinot Noir that's both fresh and structured, originating from the northern slopes of the Montagne de Reims.

Yann Munier, the new Cellar Master, is determined to elevate this grape by crafting it in the House's distinctive style. The Cordon Rouge cuvee is a true enological feat, with its blend comprising grapes from over a hundred villages, a challenging endeavor in maintaining a consistent style over time. The decision to age the wines for extended periods contributes to the structure and freshness of the Pinot Noir, ensuring the best possible balance.

At La Table des Chefs, the House's affiliated restaurant, magnums of 1953 Cordon Rouge showcase exceptional aromas, texture, and flavor while retaining remarkable energy. Soon, Chef Victor Mercier will take the reins, focusing on fresh, local ingredients. The concept is to bring in top chefs, each adding a personal touch to highlight the House's champagnes—a true innovation once again. The latest breakthrough is a specially designed bottle for intergalactic tasting, created by designer Octave De Gaulle. He also conceived the sensory tasting experience *Taste Encounters with Mumm*, in collaboration with neuroscientist Gabriel Lepousez.

With Francesco Cosci, we better understand just how subjective olfactory tasting can be, and we're amazed by the impact of a glass's shape and weight. Beyond this newfound insight, this engaging and educational exercise brings out the freshness and structure of the Pinot Noir.

Thanks to Sébastien Lebon for this wonderful experience. We'll never taste Cordon Rouge and Cordon Rosé the same way again! Looking forward to celebrating the House's 200th anniversary in... 2027!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.MUMM.COM

PERRIER-JOUËT,

la symbiose entre la Nature et l'Homme

C'est une histoire d'amour qui est à l'origine de la Maison Perrier-Jouët, entre le botaniste Charles Perrier et Rose Adelaïde Jouët qui créent leur propre champagne en 1811.



Le chef Sébastien Morellon et Francesco Cosci.

Aujourd'hui, chaque bouteille de Perrier-Jouët est une traduction du chardonnay de terroir avec toute la délicatesse, la floralité et la fraîcheur que cela implique. Avec Francesco Cosci, nous avons beaucoup de plaisir à déambuler dans les salons de la Maison Belle Époque où sont mises en valeur toutes les pièces d'Art Nouveau collectionnées depuis 1890 (il s'agit de la plus grande collection d'Art Nouveau privée en Europe). Nous croisons des originaux, notamment d'Émile Gallé, qui sera lié à jamais à la Maison, avec ses fameuses anémones du Japon dessinées sur les bouteilles Belle Époque depuis 1902.

Ce dialogue avec l'Art se continuera jusque dans les 10 km de caves situées juste en dessous de l'avenue de Champagne. Le mouvement de l'Art Nouveau

interprète la beauté de la nature, avec sa faune et sa flore. Depuis 1811, toutes les générations ont eu à cœur de la préserver. Aujourd'hui, la Maison compte 65 ha de vignes en propre, doublement certifiées en Viticulture Durable en Champagne (2016) et en Viticulture Régénératrice (2021), avec zéro herbicide depuis 2020. La biodiversité se développe et la Maison accompagne les partenaires vignerons et afin qu'en 2030 la viticulture durable soit étendue à la totalité du vignoble en propre (65 ha).

Séverine Prerson, 8^e chef de caves, est très sensible à la préservation de l'environnement et elle est bien décidée à perpétuer le style Perrier-Jouët, constant depuis le début. Pour aller plus loin et pour ajouter sa touche personnelle, elle a son propre chai avec des foudres et des

barrisques, non pas destinés au vieillissement, mais à la fermentation alcoolique. Cela rajoutera quelques notes d'épices qui viendront sublimer la signature florale de Perrier-Jouët. Ce chai est à l'exact emplacement de celui d'origine.

Nous nous installons pour la dégustation prévue lors du magnifique déjeuner inspiré par Pierre Gagnaire et réalisé par Sébastien Morellon, chef de la Maison, partis de la sélection de Séverine. Les accords sont sublimes. Ce trio de choc joue une partition digne des plus grands trios de jazz ! Le concert peut commencer. Francesco note la gourmandise du Blanc de Blancs non millésimé. Le Belle Époque Blanc de Blancs 2014 est à la fois soyeux et lumineux. L'iconique Belle Époque Brut 2015 laisse entrevoir la belle texture du 2016, bientôt sur le marché. Et le Belle Époque Rosé 2014 nous ravit avec sa délicatesse et ses notes d'agrumes. Merci pour cette expérience au temps de la Belle Époque, nous avons vécu un moment suspendu.



Le bar de la Maison Belle Époque.

Perrier-Jouët: a symbiosis of Nature and Humanity || The story of the Perrier-Jouët House begins as a love story between botanist Charles Perrier and Rose Adélaïde Jouët, who created their own champagne in 1811.

Today, each bottle of Perrier-Jouët is a true expression of Chardonnay terroir, delivering delicate floral notes and refreshing elegance. Together with Francesco Cosci, we had the pleasure of wandering through the Belle Époque House's salons, which showcase the extensive Art Nouveau collection amassed since 1890—the largest private Art Nouveau collection in Europe. We encountered original pieces, notably by Émile Gallé, whose famous Japanese anemones have adorned the Belle Époque bottles since 1902, forever connecting him to the House.

This dialogue with art continues through the 10 kilometers of cellars directly beneath the Avenue de Champagne, where the Art Nouveau movement's homage to the beauty of nature is celebrated with depictions of flora and fauna. Since 1811, every generation at Perrier-Jouët has held a commitment to preserving nature. Today, the House owns 65 hectares of vineyards, doubly certified in Sustainable Viticulture in Champagne (2016) and Regenerative Viticulture (2021), and entirely herbicide-free since 2020. Biodiversity thrives here, and the House works with partner growers to ensure that by 2030, sustainable viticulture will extend across all of its vineyards.



Séverine Prerson, the 8th cellar master, is deeply dedicated to environmental preservation and is determined to uphold Perrier-Jouët's enduring style. To add her personal touch, she has her own cellar with large foudres and barrels, not for aging, but for alcoholic fermentation. This process introduces subtle spice notes that will enhance the signature floral character of Perrier-Jouët. Her cellar occupies the exact location of the original one.

We settle in for the tasting at a magnificent lunch, inspired by Pierre Gagnaire and crafted by House chef Sébastien Morellon, based on Séverine's selections. The pairings are sublime—a trio as harmonious as the finest jazz ensembles. Francesco notes the delectable richness of the non-vintage Blanc de Blancs. The Belle Époque Blanc de Blancs 2014 is both silky and radiant, while the iconic Belle Époque Brut 2015 hints at the beautiful texture of the upcoming 2016 vintage. The Belle Époque Rosé 2014 enchants us with its delicacy and citrus notes.

Thank you for this experience; we felt transported back to the Belle Époque in a timeless moment.

Text and photos : Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.PERRIER-JOUËT.COM



Grégory Baert, Francesco Cosci et Stéphanie Ducloux.

LA MAISON PAUL BARA

garde un cap de haut vol

La Maison Paul Bara, fondée en 1833, est une maison familiale dirigée depuis janvier 2021 par Stéphanie Ducloux qui nous accueille avec un sourire chaleureux aux côtés de Grégory Baert.

On dirait que ce chef de cave, arrivé en 2022, prend bien ses marques. Les 11 ha de vignes en HVE et VDC, toutes classées Grand Cru sur Bouzy dont 9,5 ha en pinot noir et 1,5 ha en chardonnay, n'ont plus de secret pour lui. À la cave, il choisit de vinifier essentiellement en cuve et il bloque les malolactiques pour tendre vers ce profil toujours plus frais, élégant et fin, typique de la Maison, avec toutefois une maturité toujours présente. Il se lance depuis peu dans quelques vinifications parcelaires, non pas pour modifier les cuvées, mais pour créer de nouvelles choses, peut-être encore plus ciselées.

Le travail en amont est très important. Grégory et Stéphanie goûtent régulièrement les vins clairs. Cet exercice demande de l'expérience pour visualiser le destin d'un vin et ils excellent en la matière, étant donné la réussite évidente des assemblages. Autre nouveauté, l'investissement en belon

et en cuves de débouillage réfrigérées dont Gregory n'aura pas eu recours cette année, à cause d'une météo des plus compliquées et froides. Mais contre toute attente, la vendange 2024 s'avère être magnifique ! « Cette année, nous allons pouvoir miser sur le pinot noir !, nous dit Stéphanie, toute fière de la qualité sanitaire des raisins. Le résultat est très prometteur, ils n'ont quasiment pas fait de tri. Voilà une belle surprise pour la Maison, il y aura même de quoi mettre en réserve.

Nous descendons 11 m sous terre dans les caves creusées par Paul Bara, où nous découvrons une spécificité de la Maison : des cuves enterrées qui contiennent le Bouzy rouge, réservé à l'assemblage du champagne rosé. « Cela permet une excellente conservation », nous dit Grégory. Un peu plus loin, Francesco Cosci s'intéresse à la cave familiale qui renferme des millésimes anciens gardés précieusement

pour quelques événements spéciaux. Tiens, nous croisons un 1994... date de naissance de Francesco. Mais chut ! Notre sommelier est de plus en plus enthousiaste au fur et à mesure de la dégustation de la gamme. « Bravo ! Tout est bon ! » s'exclame-t-il. La petite dernière, un blanc de blancs Bouzy Grand Cru 2016 appelée l'Audacieuse le comble. « Là, c'est LA Champagne ! La puissance minérale est évidente. C'est très bon ! ». Les autres cuvées ne sont pas en reste, notamment la belle expression aromatique du Brut Réserve, la délicatesse du Bouzy Grand Rosé Brut, la gourmandise du Spécial Club 2016. Comtesse Marie de France 2014 est la quintessence du style de la Maison et Francesco se régale également avec Annonciade par Paul Bara 2009. Pour fêter cette excellente dégustation de haut vol, Stéphanie ouvre un Spécial Club 1994... Merci et encore bravo !

Maison Paul Bara: soaring to new heights || Founded in 1833, the family-owned Maison Paul Bara has been under the leadership of Stéphanie Ducloux since January 2021, who welcomes guests warmly alongside cellar master Grégory Baert, who joined in 2022 and seems to have seamlessly integrated into the role.

The estate spans 11 hectares of High Environmental Value and Sustainable Viticulture in Champagne—certified Grand Cru vineyards in Bouzy, with 9.5 hectares planted to Pinot Noir and 1.5 hectares to Chardonnay. Gregory has developed a deep familiarity with the vineyards and brings his touch in the cellar, where he primarily uses stainless steel tanks and halts malolactic fermentation to achieve a fresher, more elegant and refined style that defines the Maison, while still preserving maturity in the wines. Recently, he has begun experimenting with parcel-based vinifications—not to alter established cuvees but to explore new, perhaps even more finely honed expressions.

Attention to detail in the early stages of winemaking is essential. Grégory and Stéphanie taste the base wines regularly, an exercise requiring seasoned skill to envision each wine's potential. Their expertise is evident in the success of their blends. Another recent development has been their investment in belon and refrigerated settling tanks, which, due to a particularly cold and challenging season, were not needed this year. Yet, against all odds, the 2024 harvest was exceptional. "This year, we'll be able to focus on Pinot Noir", Stephanie proudly shares, noting the high quality and health of the grapes, with minimal sorting required. This unexpected success allows the Maison to set some aside as reserve wines.

Descending 11 meters into the cellars carved out by Paul Bara himself, we discover a distinctive feature of the Maison: underground tanks holding Bouzy Rouge, used exclusively in their rose champagne blend. "This setup ensures exceptional preservation", Grégory explains. A bit further on, Francesco Cosci admires the family cellar, home to carefully preserved older vintages reserved for special occasions. Spotting a bottle from 1994, his own birth year, he exclaims, "Everything is excellent!". His excitement grows as he samples the range, culminating in the Blanc de Blancs Bouzy Grand Cru 2016, named L'Audacieuse. "This is true Champagne! The mineral power is remarkable. It's outstanding!"

The other cuvees shine as well: the Brut Réserve's aromatic elegance, the Bouzy Grand Rose Brut's delicacy, and the rich flavors of the Special Club 2016. The Comtesse Marie de France 2014 is the quintessence of the Maison's style, and Francesco savors the Annonciade by Paul Bara 2009. To celebrate this extraordinary tasting, Stephanie opens a Special Club 1994. A toast to Maison Paul Bara—thank you, and congratulations on this high-flying success!

Text and photos : Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNEPAULBARA.COM



CHAMPAGNE GODART & FILS

le retour aux racines

C'est un véritable ambassadeur de la Champagne qui nous reçoit, un homme bon qui respecte son terroir et tous ceux qui travaillent bien, en accord avec la nature, comme il dit.



François Godart et Francesco Cosci.

François Godart a dû reprendre la suite de son papa décédé bien trop tôt. À 17 ans, il se sent responsable d'une mission qu'il accomplira haut la main. Le chemin fut long et difficile mais aujourd'hui, il est à la tête d'une exploitation de 42 parcelles sur 6,30 ha dont il tire de très jolies cuvées, sincères et racées. Ses clients fidèles tiennent à venir sur place pour acheter

leurs champagnes. Ce vigneron, profondément attaché à ses racines, prend le temps de leur parler de son travail, il assume pleinement cette mission pédagogique. Il aime ces échanges. L'humain, l'authentique, le partage d'émotions, c'est ce qui le porte et ce qu'il véhicule à travers ses champagnes. « Je me bats contre la standardisation, dit-il, faire déguster de

vrais produits, c'est primordial ». François Godart est fidèle à la notion de transmission, de famille. Son socle, c'est l'héritage de Paul, son papa. Il travaille sa terre avec le plus grand respect et le magnifique pressoir de 1966 est toujours en activité aux côtés d'un plus moderne. L'important c'est de trouver l'équilibre entre la tradition et les techniques d'aujourd'hui. Les caves sont enterrées, « pas besoin de clim! », le remuage se fait à l'ancienne, « on ne peut pas aller plus vite que la musique et on voit la différence quand le produit est fini ».

Pour garder le profil frais qu'il affectionne tout particulièrement, François laisse ses champagnes le plus longtemps possible sur pointe avec leurs lies, et il les dégorge en fonction des besoins. Chose importante et originale, il crée deux sortes de liqueurs, une à base de chardonnay et l'autre à base de pinot noir. Cette précision et cette maîtrise se retrouvent à la dégustation. Francesco Cosci apprécie la qualité du Brut Les Cossiers 100 % meunier, gourmand et encore bien frais pour son âge. « C'est aussi parce que je ne fais pas de malolactique, sur aucune des cuvées », dit François. Le Brut Moymer 100 % chardonnay « est très précis, dit Francesco, c'est une fête d'agrumes ! ». Le Brut Athanase, aux trois cépages, est à la fois puissant et vif. D'après Francesco, il en a encore sous le capot. Sa longévité est évidente et sa mélodie nous marque. « J'aime la continuité, dit François, j'ai adoré jouer Vivaldi au violon, justement parce que la mélodie revient sans cesse, j'aime ça aussi dans le vin. » Viennent ensuite les cuvées Pierre Brut Zéro, Brut Églantine Rosé et La Part des Anges. Que de cuvées avec seulement 18 000 bouteilles produites ! Nous sommes là dans une Maison qui fait dans la dentelle. François Godart donne du bonheur à ses clients. Merci pour ces échanges d'une profonde humanité. N'hésitez pas à frapper à la porte, M. Godart se fera toujours un plaisir de vous recevoir, et si vous êtes passionné de gastronomie comme lui, prévoyez du temps !

Champagne Godart & Fils: a return to roots || Welcoming us with warmth, François Godart is a true ambassador of Champagne—a man deeply connected to his terroir and to those who work in harmony with nature, as he puts it.

At only 17, François had to step into his late father's shoes, embracing a mission he has fulfilled with dedication. Despite a long and challenging path, he now manages 42 parcels spread over 6.3 hectares, producing beautifully crafted, authentic cuvées. Loyal clients come to the estate to purchase his Champagnes directly, enjoying conversations about his craft. A man profoundly rooted in his heritage, François takes pride in sharing his knowledge, valuing these exchanges that highlight humanity, authenticity, and the emotion that flows through his wines. "I fight against standardization", he says, "sharing real, genuine products is essential".

Family and legacy are at the heart of François' work, a commitment inherited from his father, Paul. With deep respect for the land, he keeps tradition alive with a stunning 1966 press, working alongside more modern equipment, seeking balance between heritage and contemporary methods. His cellars are buried underground, eliminating the need for climate control, and he insists on traditional bottle-riddling. "You can't rush things", he explains, "and you can taste the difference in the final product".



To maintain the fresh profile he loves, François keeps his Champagnes on their lees as long as possible and disgorges them only as needed. In a unique touch, he creates two distinct liqueurs: one Chardonnay-based, the other Pinot Noir-based, reflecting his precision and expertise in each cuvee. Francesco Cosci admires the quality of the Brut Les Cossiers, a 100% Meunier that remains vibrant and lively with age. "It's because I avoid malolactic fermentation in all my cuvées", François notes. The Brut Moymer, a pure Chardonnay, is, according to Francesco, "a celebration of citrus, so precise!". The Brut Athanase, crafted from all three Champagne grapes, is both powerful and dynamic, showing clear aging potential and a lasting resonance. François sees his craft as continuous, likening it to his love for playing Vivaldi on the violin, with melodies that repeat and endure—just as he aspires in his wines.

Other highlights include Pierre Brut Zero, Brut Églantine Rose, and La Part des Anges. With just 18,000 bottles produced, Champagne Godart & Fils is truly a Maison of finesse. François brings joy to his clients, sharing moments of profound humanity. Don't hesitate to knock on his door—François will gladly welcome you, and if you're a fellow food lover, be sure to stay awhile!

Text and photos : Florence Corbalan

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

LES CHAMPAGNES ÉTIENNE OUDART

ne prennent pas une ride... sur lattes

Nous sommes reçus par Jacques Oudart, à la tête de l'entreprise depuis 2006. « Je suis content de vous voir parce que mon plus joli marché, c'est l'Italie ! », dit Jacques à Francesco Cosci, avec son large sourire. Quel accueil !

Nous nous installons sur des tabourets en forme de bouchon de champagne... créés par un designer italien !

Cette Maison compte 11 ha de vignes sur 3 terroirs différents : à Brigny, où nous sommes, « dans cette petite vallée des coteaux sud méconnue qui a un joli potentiel », à Essonne-sur-Marne près de Château Thierry, et à Reims en Premier Cru. « Une bien belle salle de jeux pour les assemblages », nous dit Jacques. À la craie, se rajoutent les sols d'argile, de silex, de limons et de sables. De quoi créer effectivement des profils aromatiques bien différents. Jacques Oudart a fait du chemin depuis la création de la Maison en 1958, par Etienne, son père. Il a rapidement changé de stratégie et s'est tourné vers les professionnels et l'export. Aujourd'hui, 70 % des ventes se font à l'étranger et la Maison est présente dans 17 pays. Bien que jeune, elle propose

des vins d'une certaine maturité avec une rondeur très subtile. La cuvée Brut Origine, qui est l'esprit de la maison, plaît beaucoup à Francesco, justement parce que les 5 ans sur lattes ne se sentent pas au nez. « C'est très beau, dit-il, le nez est mené par le meunier, le toucher est crémeux mais la salinité lui donne de la vigueur et de l'équilibre ». En effet, on ne retrouve pas les notes toastées généralement présente au bout de 5 ans sur lattes. Pourquoi ? Jacques Oudart travaille beaucoup sur ses liqueurs d'expédition. Il fait tous ses dosages à l'aveugle jusqu'à obtenir le bon équilibre. Idem pour le Chardonnay Millésimé 2016, on ne sent pas ses 7 ans sur lattes. Les chardonnays d'Essonne-sur-Marne sortent des stéréotypes avec leurs notes gourmandes et ils sont équilibrés par la salinité. L'Extra Brut Millésimé 2015 étonne par sa souplesse, « je n'aime pas les Extra Brut

trop agressifs, dit Jacques, le chardonnay vient juste apporter de la finesse et non un excès de fraîcheur ». Francesco l'apprécie visiblement beaucoup. La rondeur de la petite dernière est surprenante pour un Brut Nature 2020 zéro sulfite ajouté. « On va voir comment elle se comporte avec le temps », dit Jacques. Pour éviter l'ajout de sulfites, il a opté pour la technique du « jetting » qui consiste à rajouter une goutte d'eau osmosée au moment du dégorgement. À suivre...

La dégustation se termine en beauté et en famille avec la cuvée Juliana - nom de la maman - L'Instant Velours 2013. Elle porte bien son nom. « On retrouve beaucoup de salinité et de gourmandise, j'adore ce millésime, dit Francesco, c'est très bon ! ». On dirait que notre Meilleur Sommelier d'Italie a bien fait de passer ! *Grazie mille signore Oudart, ci vediamo...*

The Champagnes of Étienne Oudart age gracefully... on the lees. || We are welcomed by Jacques Oudart, who has been leading the company since 2006. "I'm glad to see you because Italy is my most beautiful market!" Jacques tells Francesco Cosci with a broad smile. What a warm welcome!

We sit on stools shaped like champagne corks... created by an Italian designer!

This House has 11 hectares of vineyards spread across three different terroirs: in Brigny, where we are now, "in this little valley of the lesser-known southern hillsides with a great potential", in Essonne-sur-Marne near Château Thierry, and in Reims in Premier Cru. "A wonderful playground for blending", Jacques tells us. In addition to chalk, the soils include clay, flint, silt, and sand, allowing for a variety of aromatic profiles. Jacques Oudart has come a long way since the House was founded in 1958 by Etienne, his father. He quickly changed strategy, focusing on professionals and exports. Today, 70% of sales are international, and the House is present in 17 countries. Though relatively young, it offers wines with notable maturity and subtle roundness. The Brut Origine cuvee, embodying the house style, is particularly appreciated by Francesco, precisely because the 5 years on the lees aren't noticeable on the nose. "It's beautiful," he says, "with a nose led by Pinot Meunier, a creamy texture, but a salinity that brings vigor and balance".

Indeed, it lacks the typical toasted notes often present after five years on the lees. Why? Jacques Oudart pays close attention to his dosage liqueurs, adjusting dosages blindly until achieving the perfect balance. The same goes for the 2016 Chardonnay, where you don't detect its seven years on the lees. The Chardonnays from Essonne-sur-Marne defy stereotypes with their rich, indulgent notes balanced by a touch of salinity.

The Extra Brut 2015 surprises with its softness. "I don't like Extra Brut to be too aggressive", says Jacques, "the Chardonnay here simply adds finesse rather than excess freshness." Francesco visibly enjoys it. The roundness of their latest release is surprising for a Brut Nature 2020 with no added sulfites. "We'll see how it evolves over time", says Jacques. To avoid adding sulfites, he opted for the "jetting" technique, which involves adding a drop of osmosis-filtered water during disgorging. To be continued...

The tasting concludes beautifully and in a family spirit with the Juliana cuvee — named after Jacques' mother — L'Instant Velours 2013. It lives up to its name. "There's so much salinity and richness; I love this vintage", says Francesco, "it's excellent!". It seems that Italy's Best Sommelier made the right choice to visit. *Grazie mille, Monsieur Oudart, ci vediamo...*

Florence Corbalan

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-LOUDART.COM



Jacques Oudart et Francesco Cosci.



La Champagne a du caractère avec LE SYNDICAT GÉNÉRAL DE LA CHAMPAGNE !

Ce matin, les responsables du SGVC attendaient Francesco Cosci avec impatience. Ils reviennent enchantés du salon Champagne Expérience de Modène où ils ont présenté la bannière collective Champagne de Vignerons.



Les Italiens sont convaincus par l'outil créé en 2023 par le SGVC qui consiste à classer les champagnes par caractères sensoriels. Pas besoin d'être un expert en vin pour trouver le champagne qui conviendra à vos goûts. Chaque vigneron adhère à la bannière collective CDV, ils sont près de 4 000, vous fait la promesse de vous proposer LE champagne qui vous correspond. L'idée est de regrouper les champagnes autour de 3 caractères, qui correspondent à 3 univers différents : VIF, FRUITÉ OU INTENSE. On peut ensuite préciser le caractère avec une liste de quelques adjectifs. Exemple : VIF, frais et salin, ou FRUITÉ, gourmand et velouté, ou encore INTENSE, mature et onctueux. En très peu de temps, le consommateur peut orienter son choix. Francesco trouve l'exercice ludique, « voilà un jeu à la portée de tout un chacun, c'est une bonne idée », dit-il. Cet outil s'adresse aux vignerons, prescripteurs et consommateurs.

L'important est de rassurer le client et de lui envoyer un message de dégustation avec 3 mots. « L'idée est de faire abstraction de la technique pour se baser sur le ressenti subjectif, ce qui est rare, et c'est assumé! », nous dit Geoffrey Orban, expert géo-sensoriel et ambassadeur de la Champagne.

Avant de passer à la mise en pratique de cet outil, ce dernier nous propose de déguster différentes craies de champagne, pour démontrer qu'arômes et textures viennent en grande partie du terroir. Ce cuisinier des sous-sols libère la craie de ses secrets en l'émulsionnant avec de l'eau. Nous voici donc en train de sentir le lait de la Champagne crayeuse ! « C'est un exercice très simple à comprendre, on n'a pas besoin d'être un professionnel, c'est très lisible », dit Francesco. Le SGVC sait décidément traduire les terroirs et les caractères de la Champagne avec des exercices ludiques et très pédagogiques.

Francesco déguste 6 cuvées via l'outil du SGVC qui permet de parler sans tabou et de classer les champagnes. L'exercice est probant. Le caractère VIF, salin et tendu de Cœur de Mesnil 2010 est évident. Le Balbiacus 2018 (Champagne Delavenne) et le Millésime 2016 (Champagne Marc Chauvet) correspondent au caractère INTENSE, sans aucun doute.

Nous retrouvons ces champagnes lors de l'excellent déjeuner concocté par le chef Marc Morel. Les choix d'accords de Geoffrey Orban sont audacieux. Servi en apéritif, le chocolat ganache citron accompagné du Cœur de Mesnil inspire Francesco. « Je suis épaté, dit-il. C'est extrêmement bien expliqué et ça fonctionne! ». Tout le repas sera de cet acabit. Un grand merci à toute l'équipe du SGVC et longue vie à cette belle idée de classification qui permet une lecture des champagnes claire et accessible.

Champagne has character, thanks to the Syndicat Général de la Champagne! || This morning, SGVC officials eagerly awaited Francesco Cosci. They returned delighted from the Champagne Experience fair in Modena, where they showcased the collective banner "Champagne de Vignerons".

Italians are convinced by the tool created in 2023 by the SGVC, which classifies champagnes by sensory characteristics. You don't need to be a wine expert to find the champagne that suits your taste. Every winemaker participating in the collective Champagne de Vignerons banner—nearly 4,000 of them—promises to offer THE champagne that fits you. The idea is to group champagnes into three primary profiles, each corresponding to a different sensory universe: VIF, FRUITÉ or INTENSE (VIBRANT, FRUITY, or INTENSE). Each profile can then be further defined with a few descriptive adjectives. Examples include: VIF, fresh, and saline; FRUITÉ, rich, and velvety; or INTENSE, mature, and creamy. In a very short time, consumers can find guidance for their choice. Francesco finds the approach enjoyable: "This is a game everyone can play; it's a great idea", he says. This tool is designed for winemakers, guides, and consumers alike. The goal is to reassure customers and convey a tasting message with just three words. "The idea is to set aside technical jargon and focus on subjective feeling, which is rare—and intentional!" explains Geoffrey Orban, geo-sensory expert and ambassador for Champagne.



Before putting this tool into practice, he invites us to taste the chalks of Champagne, to demonstrate that flavors and textures largely come from the terroir. This "subsoil chef" reveals chalk's secrets by emulsifying it with water. Thus, we find ourselves smelling the "milk" of chalky Champagne! "It's a very simple exercise to understand; no need to be a professional—it's very accessible," says Francesco. The SGVC certainly knows how to translate Champagne's terroirs and profiles through engaging and educational activities.

Francesco tastes six cuvees using the SGVC tool, which encourages open discussion and classification of champagnes. The results are clear. The VIF (VIBRANT), saline, and taut character of Cœur de Mesnil 2010 is evident. Both the Balbiacus 2018 (Champagne Delavenne) and the Millésime 2016 (Champagne Marc Chauvet) unquestionably fit the INTENSE profile.

We enjoy these champagnes again at an excellent lunch prepared by chef Marc Morel. Geoffrey Orban's pairing choices are bold. Served as an aperitif, the lemon ganache chocolate paired with Cœur de Mesnil leaves Francesco inspired. "I'm impressed", he says. "It's extremely well explained, and it works!" The entire meal continues in this spirit. A huge thank you to the SGVC team, and long life to this brilliant classification concept that makes understanding champagne clear and accessible.

Texte et photos : Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.SGV-CHAMPAGNE.FR



Francesco Cosci.

© Florence Corbalaan

CHEZ CHAMPAGNE COLLERY

la touche finale fait toute la différence

Romain Levecque, le directeur commercial, nous invite à entrer dans un espace de travail vaste, pratique, rempli de grandes cuves inox qui regardent de haut les rangées de barriques, entourées de foudres.

Nous sommes à Dizy, dans la cuverie de la Maison Collery, une Maison familiale de 1893 rachetée par Nicolas Guesquin, propriétaire des Roches Blanches. La Maison Collery s'approvisionne en Grand Cru exclusivement, et où le pinot noir règne en maître, de quoi satisfaire sommeliers et restaurateurs qui ont à cœur de proposer une carte des vins qui se démarque.

Romain nous propose une expérience singulière de dégustation de vins clairs pour faire comprendre sa vision du dosage. Le 1^{er} exercice consiste à déguster un même vin clair (juste avant sa malolactique), vinifié soit en cuve, soit en foudre, soit en fût. « Le 1^{er} est un adolescent, le 2^e un trentenaire dans la force de l'âge, et le 3^e est plus sage », nous dit Romain. L'idée est de montrer que le bois a très peu d'impact boisé sur le vin. La trame sera la même mais avec un profil différent. Le 2^e exercice consiste à déguster 2 vins de dosage qui ont vieilli pendant 2 ans dans des tonneaux particuliers. La Maison Collery possède d'anciens tonneaux de sauternes, de bois de chêne, de bourbon, entre autres, où se reposent les vins de dosage. Cela donne une petite touche finale bien singulière aux liqueurs de dosage.

Le 1^{er} vin réservé en tonneau de sauternes offre quelques notes résinées et d'herbes de Provence. Le 2^e réservé en tonneau de chêne américain est plutôt marqué bourbon. « C'est très intéressant, dit Francesco Cosci. C'est rare de dévoiler ce travail sur les liqueurs de dosage. On imagine facilement l'impact sur les champagnes même à très faible pourcentage. « L'idée n'est pas de travestir nos champagnes, dit Romain, ils doivent rester élégants et frais ».



Romain Levecque et Francesco Cosci.

© Florence Corbalaan

À chaque dégorgement, Romain et Julien Lefèvre, le chef de cave, choisissent un vin de base pour la liqueur, font des essais de 3 à 9 gr, et ils choisissent, à l'aveugle, ce qui va le mieux au vin, peu importe la dose de sucre. « Le dosage n'est pas du sucre, c'est l'harmonie du vin ! », dit Romain. Ce travail pointu et précis sur les dosages est complètement assumé.

Place maintenant aux champagnes. La comparaison du Brut et de l'Extra Brut confirme le style de la Maison et le dosage n'est pas un sujet, « le sucre est un acteur qui va ouvrir les arômes », dit Romain. Le finish de tonneau de sauternes donne une touche mentholée au Blanc de Blancs 2016. Le Blanc de Noirs 2015 « est un bel aboutissement du style général de la Maison », dit Francesco. Son finish de tonneau de vin de Bourgogne lui donne un bel équilibre en finale. « La cuvée EmyreumatiC Grand Cru 2014 est un champagne digestif !, dit Francesco, il a du volume, de la gourmandise et une jolie force minérale ». Celui-ci a eu un finish de tonneau en chêne américain. Voilà une belle façon de découvrir l'univers de cette Maison avec ses parti-pris singuliers et dignes d'intérêt.



At Champagne Collery, the finishing touch makes all the difference || Romain Levecque, the commercial director, welcomes us into a vast and practical workspace, filled with towering stainless-steel vats overlooking rows of barrels and surrounded by large wooden casks.

We're at the cellar of Maison Collery in Dizy, a family-owned Champagne house established in 1893 and recently acquired by Nicolas Guesquin, also owner of Les Roches Blanches. Maison Collery sources exclusively from Grand Cru vineyards, where Pinot Noir is king, offering sommeliers and restaurateurs wines that stand out on any wine list.

Romain introduces us to a unique tasting experience with "base wine" to explain his approach to dosage. The first exercise involves tasting a single "base wine" (just before malolactic fermentation) vinified in a vat, a cask, and a barrel. "The first is like an adolescent, the second a vigorous thirty-something, and the third is more mature", says Romain, aiming to show that the wood has minimal impact on the wine's character. The structure remains the same, but the profile changes subtly.

The second exercise involves tasting two wines for dosage, aged for two years in special barrels. Maison Collery owns older barrels, including those for Sauternes, oak, and bourbon, which give the dosage liqueurs a unique final touch. The first wine, aged in a Sauternes barrel, has notes of resin and Provençal herbs, while the second, aged in American oak, carries a bourbon signature. "This is fascinating", Francesco Cosci remarks.

"It's rare to see such a reveal of the work on dosage liqueurs. One can easily imagine the impact on the Champagnes, even at very low percentages".

"The goal isn't to disguise our Champagnes", Romain explains. "They should remain elegant and fresh". At each disgorging, Romain and cellar master Julien Lefèvre choose a base wine for the liqueur and conduct trials from 3 to 9 grams of sugar, selecting the best match for the wine, regardless of sugar level. "Dosage isn't about sugar; it's about harmony", says Romain. This meticulous attention to detail on dosage is fully embraced by the House.

Then it's time for the Champagnes themselves. Tasting the Brut alongside the Extra Brut confirms the House's style, where dosage is hardly noticeable. "Sugar is just an element that enhances aromas", notes Romain. The Sauternes-barrel finish gives the 2016 Blanc de Blancs a hint of menthol, while the 2015 Blanc de Noirs "perfectly embodies the House's style", says Francesco. Its finish in a Burgundy wine barrel lends a balanced finish. "The EmyreumatiC Grand Cru 2014 is like a 'digestif' Champagne", Francesco says, praising its volume, richness, and appealing minerality. This cuvee is finished in an American oak barrel, adding a delightful complexity.

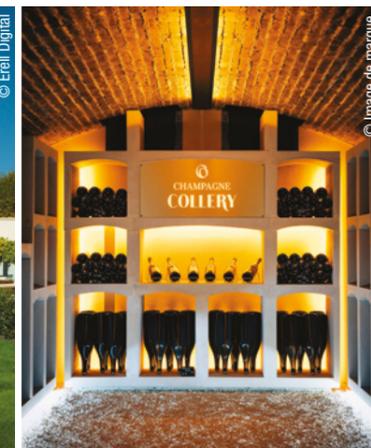
Maison Collery's distinct choices offer a captivating way to explore their world, marked by a thoughtful and unique approach to Champagne-making.

Florence Corbalaan

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-COLLERY.COM



© Erel Digital



© Image de marque



© Image de marque



Francesco Cosci et Émilien Énard.

Dans les entrailles de PIPER-HEIDSIECK

Nous avons rendez-vous là où ça se passe, dans l'univers graphique et métallique des impressionnantes cuveries de Piper-Heidsieck, avec Marine Georgelet, responsable hospitalité, Willem Pinçon, directeur marketing et ventes France, et Émilien Énard, œnologue, membre du comité œnologique et responsable de la cuverie.

Pour comprendre la complexité des assemblages de la Maison, Francesco Cosci déguste 3 vins clairs, en fin de malolactique, prélevés le matin même. L'exercice est pédagogique. L'idée est de voir le profil des cépages et des crus de l'année qui seront ensuite orientés vers telle ou telle cuvée lors des dégustations à l'aveugle. Le style de chacun est évident. Nous remarquons la tension et l'exotisme du chardonnay de Villers-Marmery, le charnu du meunier de Cormicy et la puissance du pinot noir d'Aÿ.

La spécificité de la Maison est de vinifier les cépages et les crus séparément. Tout le vignoble de la Maison (80 ha) est certifié en Viticulture Durable en Champagne (VDC) et les vignobles partenaires adhèrent volontiers à cette démarche. Les prochains assemblages seront tous issus de raisins tracés en VDC.

La dégustation se poursuit avec les mêmes crus sur le millésime 2019, mais en vins de réserve. Francesco trouve les 3 vins remarquables déjà à ce stade. « Ce sont de véritables stéréotypes de chaque cépage », dit-il. Nous arrivons maintenant au résultat de tout ce travail en dégustant la gamme Essentiel, une collection taillée pour les restaurants, les cavistes et les consommateurs qui ont envie de vivre une belle expérience sur un non millésimé. La Maison va chercher plus loin sur les crus, les assemblages, le temps sur lies et sur le dosage, qui est faible. « L'Essentiel Extra Brut, la signature de la Maison, est posé, ouvert, parfait pour la table. Le petit dernier Essentiel Blanc de Noirs a une belle puissance freinée par la fraîcheur, et l'Essentiel Blanc de Blancs est très cohérent sur la minéralité », dit Francesco. À l'image audacieuse et précurseur depuis sa création en 1785, la Maison a décidé

de créer *Essentiel By*, une expérience originale destinée aux grands clients et aux chefs qui choisissent eux-mêmes le dosage de leur cuvée lors de dégustations à l'aveugle. On leur propose des liqueurs de dégorgement élaborées à partir de vins de réserve de meunier, de chardonnay ou de pinot noir de millésime et de dosage différents. Aujourd'hui, les œnologues vont encore plus loin dans les partis prix, ils créent une collection supplémentaire Hors-Série de Coteaux Champenois avec un bouchon à vis, en version Aÿ et Ambonnay 2022. Voilà un contre-pied courageux que de vinifier des pinots noirs en blanc ! La Maison lance des pistes, des sommeliers sont déjà intrigués et intéressés. La générosité et la puissance du Coteau Champenois Ambonnay 2022, plaît beaucoup à Francesco ! Piper-Heidsieck va décidément toujours plus loin. La Maison est fidèle à son fondateur Florent Louis, un visionnaire.

In the depths of Piper-Heidsieck || *We have an appointment at the heart of it all, in the striking, metallic world of Piper-Heidsieck's vast cellars, with Marine Georgelet, Hospitality Manager; Willem Pinçon, Marketing and Sales Director for France; and Émilien Énard, oenologist, a member of the oenological committee and head of the cellar.*

To grasp the complexity of the House's blends, Francesco Cosci tastes three base wines, nearing the end of malolactic fermentation and sampled just that morning. The exercise is educational, aimed at observing the profiles of each grape variety and cru of the year, which will later be directed toward specific blends during blind tastings. Each style is unmistakable: the tension and exoticism of the Chardonnay from Villers-Marmery, the roundness of the Meunier from Cormicy, and the power of the Pinot Noir from Aÿ.



Francesco Cosci, Willem Pinçon, Émilien Énard et Marine Georgelet.

A distinctive feature of the House is its practice of vinifying each grape variety and cru separately. The House's entire vineyard (80 hectares) is certified as Sustainable Viticulture in Champagne (SVC), and partner vineyards are also committed to this approach. All upcoming blends will be made exclusively from SVC-certified grapes.

The tasting continues with the same crus from the 2019 vintage, now as reserve wines. Francesco finds the three wines remarkable even at this stage, noting, "They are true archetypes of each grape variety". We then move on to the culmination of all this work by tasting the Essentiel range, a collection crafted for restaurants, wine shops, and consumers seeking an elevated experience with a non-vintage champagne. The House pushes the boundaries on crus, blends, aging on lees, and a low dosage. "The Essentiel Extra Brut, the House's signature, is well-rounded, open, perfect for the table. The latest addition, Essentiel Blanc de Blancs, has a powerful intensity tempered by freshness, while the Essentiel Blanc de Blancs is beautifully cohesive with its minerality", Francesco observes.

In keeping with its bold and pioneering image since its founding in 1785, the House created *Essentiel By*, an original experience for top clients and chefs, allowing them to choose their own dosage for their cuvee in a blind tasting. They are offered disgorgement liqueurs crafted from reserve wines of Meunier, Chardonnay, or Pinot Noir from different vintages and dosages. Today, the oenologists are pushing even further, creating an additional Hors-Série collection of Coteaux Champenois, sealed with a screw cap, featuring Aÿ and Ambonnay 2022 versions. This daring step takes the bold move of vinifying Pinot Noirs as whites! The House is paving new paths, and sommeliers are already intrigued and interested. The generosity and strength of the Ambonnay 2022 Coteaux Champenois greatly impress Francesco!

Piper-Heidsieck continues to push the envelope, remaining true to its visionary founder, Florent Louis.

Text and photos by Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.PIPER-HEIDSIECK.COM



Un vent de fraîcheur et de jeunesse souffle sur la Maison CANARD-DUCHÊNE

Cette Maison, située au cœur du vignoble de la Montagne de Reims, à Ludes, est en plein virage de modernité. Fondée en 1868 par Léonie Duchêne et rachetée par Alain Thienot en 2003, elle compte aujourd'hui environ 30 ha de vignes en propre, dont 7 ha en bio et travaille avec plus de 200 familles de vignerons à travers l'appellation.

En 20 ans, Laurent Fédou, chef de caves, a relevé la qualité des champagnes en instaurant un travail œnologique très précis. Il est également parmi les pionniers en Champagne à avoir conduit une partie du vignoble en bio dès 2009, et a initié une réserve perpétuelle pour les cuvées Léonie et Blanc de Noirs.

Nous descendons dans les caves datant de 1929 qui s'étendent sur 6 km et sur 4 niveaux. Francesco Cosci est impressionné par ces dédales de bouteilles qui croisent des œuvres d'artistes illustrant leur vision du champagne. De jolis flacons historiques attirent notre regard, nous sommes devant l'œnothèque de la Maison qui remonte jusqu'en 1976. C'est à partir de ce socle identitaire que Canard-Duchêne revoit son ADN notamment avec une nouvelle forme de bouteille plus propice au vieillissement et à la gastronomie. Finie la gamme Charles VII, nous entrons dans l'ère de la gamme

Iconic, à l'habillage plus moderne et plus lisible. La cuvée Iconic Léonie, fer de lance de la Maison, représente la nouvelle philosophie. Tout a été revu, repensé pour incarner une nouvelle dynamique et pour valoriser le travail de M. Fédou. Ce dernier nous propose la fameuse cuvée bio et vegan, nommée P181. Comme toute la gamme qui a un style porté sur l'équilibre, il faut la laisser s'aérer. Sa fraîcheur et son élégance s'expriment alors. Francesco apprécie la pureté de Blanc de Blancs Iconic. « On l'a recrée en 2005 en nous démarquant du profil crémeux et beurré de la Côte des Blancs, nous dit Laurent, nous préférons le style tranchant du chardonnay, il est joyeux! ». Léonie Iconic séduit également Francesco. Sa belle proportion de vins de réserve – dont une part importante de réserve perpétuelle – lui donne de l'ampleur et de la patine. « Elle a le charme d'un champagne de gastronomie », dit-il.

Blanc de Noirs Iconic étonne par l'élégance de son Pinot Noir issu de la Montagne de Reims. Il a du volume, il est ample mais pas vineux. « C'est la magie du Cru Mailly ! », dit Laurent. La fraîcheur, la longueur aromatique et la complexité de la cuvée V2010 emballent Francesco. L'émotion est là en dégustant le millésime 1989. « C'est délicat et large en même temps et ça n'arrête pas d'évoluer dans le verre ! », dit Francesco. M. Fédou, chapeau bas. La nouvelle cheffe de caves Cynthia Fossier pourra commencer à écrire sa propre partition, dès 2025, à partir de bases solides.

Quid d'ajouter : la nouvelle dynamique portée par son directeur général Jérôme Durand et ses équipes repense l'identité de la Maison avec l'audace héritée de ses fondateurs et achèvera de nous séduire.

À bientôt donc !

A breath of freshness and youth blows through Maison Canard-Duchêne || *This Maison, nestled in the heart of the Montagne de Reims vineyard in Ludes, is undergoing a modern transformation. Founded in 1868 by Léonie Duchêne and acquired by Alain Thienot in 2003, it currently owns about 30 hectares of vineyards, including 7 hectares cultivated organically, and collaborates with over 200 winemaking families across the appellation.*

Over the past 20 years, Laurent Fédou, the cellar master, has elevated the quality of the champagnes through precise oenological work. He was also among the pioneers in Champagne to cultivate part of the vineyard organically as early as 2009 and initiated a perpetual reserve for the Léonie and Blanc de Noirs cuvées.

Descending into the 1929 cellars, which stretch over 6 km across four levels, Francesco Cosci is struck by these labyrinths of bottles interspersed with artworks illustrating artists' visions of champagne. Eye-catching historical bottles draw our attention as we stand before the Maison's wine library, dating back to 1976. From this foundation, Canard-Duchêne is revisiting its identity, including introducing a new bottle design better suited for aging and gastronomy. Gone is the Charles VII range; we are now in the era of the Iconic range, boasting more modern and legible packaging.

The Iconic Leonie cuvee, the Maison's flagship, embodies the new philosophy. Everything has been revamped and rethought to reflect this fresh dynamism and to showcase Mr. Fedou's work. He introduces us to the renowned organic and vegan cuvee, P181. Like the entire range, which emphasizes balance, this wine benefits from aeration, allowing its freshness and elegance to shine. Francesco admires the purity of the Iconic Blanc de Blancs.

"We redefined it in 2005, departing from the creamy, buttery profile of the Cote des Blancs," says Laurent. "We prefer the sharp, vibrant style of Chardonnay—it's joyful!" Leonie Iconic also impresses Francesco. Its significant proportion of reserve wines—many from the perpetual reserve—provides depth and refinement. "It has the charm of a gastronomic champagne," he says. The Iconic Blanc de Noirs surprises with the elegance of its Pinot Noir from the Montagne de Reims. It is full-bodied and ample without being heavy. "That's the magic of the Cru Mailly!" remarks Laurent.

The freshness, aromatic length, and complexity of the V2010 cuvee captivate Francesco. The emotional highlight comes when tasting the 1989 vintage. "It's delicate yet expansive, constantly evolving in the glass!" Francesco exclaims. Hats off to Mr. Fedou. Starting in 2025, the new cellar master, Cynthia Fossier, will begin crafting her own legacy on these strong foundations.

Finally, under the visionary leadership of CEO Jerome Durand and his team, the Maison is reimagining its identity with the boldness inherited from its founders, leaving us thoroughly charmed.

See you soon!

Florence Corbalan

EN SAVOIR ➔ WWW.CANARD-DUCHENE.FR



Laurent Fédou et Francesco Cosci.



A close-up on the Jacquart mosaic || Welcomed by Joëlle Weiss—arguably Champagne’s most spirited winemaker—we are introduced to her passion for blending.

Francesco Cosci steps into the world of Champagne Jacquart, a young, vibrant, open, and carefree universe where the weight of history doesn’t hold sway. “We create bright Champagnes”, Joëlle tells us, “designed to elevate life’s little moments.” Founded in 1964 by a group of 35 winegrowers from across Champagne, Jacquart was created with an international vision and collaborative spirit.

The Jacquart approach is all about community, with each individual contributing to the larger mosaic—a 300-hectare vineyard spanning 60 different crus, showcasing diverse soils, terroirs, villages, and growers. Celebrating its 60th anniversary, the Maison now partners with over 300 winegrowing families, all united in a shared goal: to produce Champagnes with a precise, refined, and airy style. This commitment shines through in their wines, achieved through a Chardonnay-dominant profile, vinification that limits oxygen exposure (absolutely no oak!), and extended aging, balancing freshness and creaminess.



Zoom avant sur la mosaïque JACQUART

Nous sommes accueillis par Joëlle Weiss, sans doute l’œnologue la plus enjouée de la Champagne, qui va nous embarquer dans sa passion pour les assemblages.

Francesco Cosci découvre l’univers de Champagne Jacquart, jeune, ouvert, joyeux, clair comme le jour, décomplexé, et où tout est possible puisque le poids de l’histoire n’existe pas. « Nous créons des champagnes lumineux, nous dit Joëlle, ils sont faits pour sublimer tous les petits moments ».

L’histoire débute en 1964 avec un regroupement de 35 vigneron répartis sur toute la Champagne. Ils décident de créer une marque taillée pour l’international et l’appellent Jacquart.

Dans cette Maison l’esprit collectif est primordial. Chacun apporte sa pierre à l’édifice. Ici, nous sommes dans l’univers de la mosaïque. Un vignoble de 300 ha et d’une soixantaine de crus, une mosaïque de sols, de terroirs, de villages, de crus et de vigneron.

Aujourd’hui, la Maison fête ses 60 ans, et est fière d’accompagner plus de 300 familles de vigneron qui tendent tous vers le même objectif : créer des champagnes

au style droit, fin et aérien. Ça se confirmera à la dégustation. La traduction œnologique de ce style pointu est une majorité de chardonnay, une vinification limitant l’oxygène (surtout pas de bois !) et un long vieillissement. Ainsi se crée l’équilibre entre fraîcheur et crémeux. Autre point capital : les assemblages. « Quand on a un coup de cœur, dit Joëlle, on champagne 3 000 bouteilles en mono cru à vocation pédagogique. Le Chouilly 2014 est bien ressorti à la dégustation donc on en a instillé 10% dans le Blanc de Blancs et 0,1% dans le Brut Mosaïque. On peut zoomer et dézoomer à loisir ! ».

Cette idée de zoomer sur le vignoble jusqu’à isoler la tesselle de mosaïque prend tout son sens à la dégustation. Pour montrer ce gros travail d’assemblage, nous dégustons les cuvées emblématiques de la Maison : Signature Extra Brut et Signature Brut, respectivement sur une base 2018 et 2016 qui incarnent le style Jacquart. Les deux emballent Francesco.

« C’est très abouti et très précis », dit-il. Le Blanc de Blancs 2016 est plus classique, frais et gourmand. Le travail sur la sélection parcellaire est flagrant avec le zoom sur les mono-crus Blanc de Blancs Villers-Marmery 2016 et Chouilly 2014 qui séduit. Selon Francesco, « c’est un grand vin encore très frais ! ». Ce Chouilly est le premier de la nouvelle collection Jacquart. Le petit dernier, Blanc de Noirs Aÿ 2018, joue la complexité délicate. Alpha 2012, la cuvée prestige de la Maison, enthousiasme Francesco, « c’est délicieux ! », dit-il.

Merci Joëlle pour cette dégustation à la fois pédagogique et poétique. Vous faites des merveilles avec votre mosaïque ! Voilà un beau terrain de jeu qui va vous inspirer encore longtemps !

Blending is central to their philosophy. “When we fall in love with a particular wine,” Joëlle explains, “we Champagne-ize 3,000 bottles as a single-cru for educational purposes”. A recent example is the Chouilly 2014, which impressed in tastings; as a result, they incorporated 10% into the Blanc de Blancs and a touch (0.1%) into the Brut Mosaïque. “We can zoom in and out at will!” Joëlle laughs.

This “zooming in” to isolate each “tile” in their mosaic approach comes to life in the tasting. To illustrate the art of blending, we sample the Maison’s emblematic cuves: Signature Extra Brut and Signature Brut, based on 2018 and 2016 vintages respectively. Both impress Francesco, who remarks, “It’s precise and perfectly crafted.” The Blanc de Blancs 2016 offers classic freshness and indulgence. The importance of parcel selection is evident with the single-cru Blanc de Blancs Villers-Marmery 2016 and the Chouilly 2014, which Francesco finds “remarkably fresh—a great wine!” This Chouilly bottling is the first in Jacquart’s new single-cru collection. The latest addition, Blanc de Noirs Aÿ 2018, delights with its delicate complexity, while Alpha 2012, the Maison’s prestige cuvée, has Francesco exclaiming, “It’s exquisite!”.

Thank you, Joëlle, for a tasting that was both enlightening and poetic. Your skill with this mosaic is truly remarkable—an inspiring canvas for years to come!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-JACQUART.COM



Lison Blanchemanche et Francesco Cosci.

Le pinot noir en héritage chez VEUVE CLICQUOT

Contre toute attente, une fois devenue veuve de François Clicquot en 1805, Mme Barbe-Nicole Ponsardin, reprend les rênes du négoce de son mari. Elle a l'idée lumineuse d'acheter 40 ha de vignes dans la Montagne de Reims sur les secteurs prisés de Verzenay, Verzy et Bouzy où se trouvent les meilleurs pinots noirs, son cépage de prédilection, et dont elle mettrait une forte proportion dans ses tirages.

Aujourd'hui, la Maison Veuve Clicquot est fière de cet héritage. Elle met un point d'honneur à perpétuer la tradition du pinot noir et celle des longs élevages amorcés par la veuve Clicquot. L'œnologue Lison Blanchemanche nous reçoit pour une dégustation des plus didactique : une verticale de vins de réserve jusqu'au millésime 2006 pour comprendre l'ADN de la Maison. Francesco Cosci est très curieux, c'est la première fois qu'il fait cet exercice de façon aussi pointue. L'idée est de mieux comprendre la richesse et la versatilité du pinot noir qui se décline à travers toutes les cuvées. « C'est une très belle dégustation, dit Francesco, c'est rare de déguster une verticale des vins de réserve pour voir comment ils s'expriment à travers différentes années millésimées, différentes conditions climatiques et différents secteurs. C'est impressionnant! ».

Les vins de réserve représentent une collection de 400 vins différents, le plus âgé ayant une vingtaine d'années. C'est dire si le champ des possibles est énorme. C'est avec cette palette que le chef de cave Didier Mariotti crée chaque année le Brut Carte Jaune avec une recette différente, tout en gardant LE style et la qualité de cette cuvée légendaire. C'est le défi qu'il a le talent de relever. Nous avons l'impression d'entrer dans les entrailles de la Maison en dégustant le vin de réserve Pinot Noir cru de Verzy 2023 plutôt ciselé, celui du cru de Bouzy 2022, plus gourmand et structuré. Le Cru Ambonnay 2019 est entre la fraîcheur et la maturité. « Le Grand Cru Pinot Noir 2016 de secteur, est un grand vin de base, dit Francesco, avec une aromatique précise. Il évolue dans le verre comme tous les grands! » Le Pinot Noir cru de Bouzy 2010

lui plaît tellement qu'il le mettrait sur le marché tel quel ! Ce décorticage des différents pinots noirs nous amène à l'assemblage du Carte Jaune et à la cuvée Veuve Clicquot Brut qui repose sur 4 piliers : la fraîcheur au nez et en bouche, la force apportée par le cépage roi, le long vieillissement pour obtenir une belle richesse aromatique, et la texture soyeuse et délicate. Pour profiter de toutes les facettes du pinot noir, le voyage se termine en beauté avec les cuvées prestigieuses comme l'Extra Brut Extra Old, La Grande Dame 2015 et 1996 et Cave Privée 1978 Rosé, « un champagne de méditation, c'est un délice », conclut Francesco. Cette grande Maison a encore de bien belles années devant elle avec ce travail de façonnage sur le pinot noir, qui fait de Carte Jaune, un emblème et une valeur plus que sûre.

Pinot Noir heritage at Veuve Clicquot || *Against all odds, after the passing of her husband François Clicquot in 1805, Barbe-Nicole Ponsardin took over his wine business. She had the brilliant idea to purchase 40 hectares of vineyards in the prized areas of Verzenay, Verzy, and Bouzy, where the finest Pinot Noir grapes—her preferred varietal—are grown, and she used a significant proportion of them in her blends.*

Today, the Veuve Clicquot House is proud of this legacy and is committed to upholding the tradition of Pinot Noir and long aging, a practice initiated by the widow Clicquot herself. Enologist Lison Blanchemanche hosted us for a fascinating and educational tasting—a vertical tasting of reserve wines up to the 2006 vintage, providing a deep dive into the House's DNA. For Francesco Cosci, it was a rare opportunity to explore the depth and versatility of Pinot Noir expressed across various vintages and cuvees. "This is a rare tasting", Francesco noted. "It's incredible to experience a vertical of reserve wines and see how they reflect different vintage years, climate conditions, and vineyard areas. Truly impressive!"

The reserve wines represent a collection of 400 different wines, the oldest of which is around 20 years old, offering a vast range of possibilities. This broad palette is what cellar master Didier Mariotti uses each year to create the iconic Brut Carte Jaune,

crafting it uniquely each time while preserving its signature style and quality. Tasting reserve Pinot Noir from Verzy 2023, which was sharp and precise, alongside the richer and more structured Bouzy 2022, felt like entering the heart of the House. The Ambonnay 2019 reserve balanced freshness and maturity, while the 2016 Pinot Noir Grand Cru showcased elegant, precise aromas that developed beautifully in the glass—"like all great wines", Francesco remarked. He was so captivated by the Bouzy 2010 that he would release it as it is.

This exploration of different expressions of Pinot Noir leads us back to the Carte Jaune blend and the Veuve Clicquot Brut cuvee, which stands on four pillars: freshness on the nose and palate, the strength brought by the noble grape, the richness achieved through long aging, and a silky, delicate texture. To fully appreciate the nuances of Pinot Noir, the journey ended with Veuve Clicquot's prestigious cuvées such as Extra Brut Extra Old, La Grande Dame 2015 and 1996, and the Cave Privée 1978 Rosé—"a meditative champagne, simply delightful", Francesco concluded.

With its dedicated work on Pinot Noir, this great House has many bright years ahead, as it continues to shape Carte Jaune into a true emblem and timeless classic.

Text and photos : Florence Corbalian

EN SAVOIR → WWW.VEUVECLICQUOT.COM



Brian Mainreck, Gaëlle Goossens, Lison Blanchemanche et Francesco Cosci.

CHAMPAGNE
COLLERY
Depuis 1893

DÉCOUVREZ NOTRE
CHAMPAGNE EXTRA-BRUT
100% GRAND CRU



www.champagne-collery.com

Le carnet de route de Francesco Cosci

Francesco Cosci's reviews

MAISON LOMBARD

Grand Cru Verzenay « Les Correttes »
Brut Nature 2015

Ce champagne est une véritable ode au terroir du nord de la Montagne de Reims, exprimant avec finesse la typicité de Verzenay. Dès le premier nez, des arômes subtils d'agave et de résine s'élèvent, évoquant la pureté et la minéralité du sol crayeux. À l'aération, le vin gagne en complexité : des notes de fruits blancs mûrs et d'agrumes confits se déploient délicatement, laissant entrevoir une trame aromatique riche et évolutive. La bouche, droite et ciselée, révèle une structure profonde et vibrante, soutenue par une effervescence fine et parfaitement intégrée. La finale, d'une belle longueur, offre une touche salivante légèrement saline, rappelant les embruns marins. **Accord** : un carpaccio de langoustines, relevé par des zestes de pamplemousse et une tuile de sarrasin.

This champagne is a true tribute to the terroir of northern Montagne de Reims, exquisitely showcasing Verzenay's unique character. On the nose, delicate aromas of agave and resin emerge, reflecting the purity and minerality of the chalky soil. With aeration, the wine gains complexity, revealing notes of ripe white fruits and candied citrus, hinting at a rich and evolving aromatic profile. On the palate, it is sharp and precise, unveiling a deep, vibrant structure supported by fine, perfectly integrated effervescence. The finish is beautifully long, offering a slightly saline, mouthwatering touch reminiscent of sea spray. **Pairing**: langoustine carpaccio with grapefruit zest and a buckwheat crisp.

Brut Nature Grand Cru Blanc des Noirs 2015

Une interprétation audacieuse et équilibrée des terroirs de la Montagne de Reims. Au nez, une touche légèrement réductrice se dévoile en premier lieu, marquant une élégance discrète et une profondeur aromatique. À mesure qu'il s'ouvre, des nuances gourmandes de fruits secs, de brioche toastée et de pommes au four. En bouche, l'attaque surprend par sa texture grasse et enveloppante, révélant une matière généreuse et ample. Cette sensation est rapidement rattrapée par une fraîcheur vibrante, qui structure le vin avec précision et dynamisme. L'effervescence, fine et persistante, soutient un équilibre parfait entre richesse et vivacité. La finale, tendue et saline, s'étire longuement, laissant une impression d'harmonie et de maîtrise. **Accord** : un fromage Valençay, accompagné d'une marmelade douce d'orange.

An audacious and balanced interpretation of the Montagne de Reims terroirs. The nose opens with a slightly reductive note, signaling understated elegance and aromatic depth. As it develops, the wine reveals indulgent nuances of dried fruits, toasted brioche, and baked apples. On the palate, the initial attack surprises with its rich, enveloping texture, showcasing a generous and ample body. This sensation is swiftly balanced by vibrant freshness, structuring the wine with precision and energy. Fine, persistent effervescence supports a perfect balance of richness and liveliness. The finish is taut and saline, extending gracefully with a sense of harmony and mastery. **Pairing**: Valençay cheese accompanied by a mild orange marmalade.

CHAMPAGNE BRIMONCOURT

Brut Rosé

Ce Brut Rosé séduit par sa personnalité unique et son originalité, grâce à l'ajout de 18 % de vin rouge qui confère une intensité remarquable. Au premier nez, des arômes fumés et épicés, des notes de cerise noire, de poivre rose et une touche de tabac blond. À mesure que le vin s'ouvre, des accents plus gourmands de fruits rouges juteux, fraises des bois et framboises confites se mêlent harmonieusement. En bouche, l'attaque est éclatante et juteuse, marquée par une texture veloutée. La fraîcheur apporte du mordant et une belle tension. La structure est précise, soutenue par une effervescence vive et fine. La finale, longue et vibrante, offre une réminiscence d'épices douces et de fruits rouges croquants, renforçant le caractère atypique de ce champagne. **Accord** : un canard à la pékinoise.

This Brut Rosé captivates with its unique personality and originality, thanks to the addition of 18% red wine, which lends it remarkable intensity. On the nose, smoky and spicy aromas emerge first, with notes of black cherry, pink peppercorn, and a hint of blond tobacco. As the wine opens, more indulgent notes of juicy red fruits, wild strawberries, and candied raspberries harmonize beautifully. On the palate, the attack is bright and juicy, marked by a velvety texture. The freshness provides a lively snap and excellent tension. Its structure is precise, supported by vibrant and fine effervescence. The long, vibrant finish lingers with hints of sweet spices and crisp red fruits, reinforcing the champagne's atypical character. **Pairing**: Peking duck.



POÉTIQUE DE LA TERRE

VARIATION XVI.1



CHAMPAGNE
MAILLY
 GRAND CRU

champagne-mailly.com

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

CHAMPAGNE BRIMONCOURT

Blanc de Blancs Brut

Ce Blanc de Blancs incarne un équilibre harmonieux, conciliant puissance et élégance. Le nez dévoile des arômes généreux de fruits du verger mûrs (pomme golden, coing), subtilement enveloppés par des notes d'acacia et une touche délicate de noisette fraîche. En bouche, ce champagne séduit par sa texture volumineuse et soyeuse. La maturité du fruit, parfaitement enrobée, s'exprime avec intensité, tandis qu'une trame acide et minérale vient structurer l'ensemble avec précision. La richesse aromatique s'accompagne d'une belle profondeur, offrant un profil gourmand mais jamais lourd. L'effervescence fine et persistante apporte une vivacité supplémentaire, soutenant une finale longue, généreuse et rafraîchissante, avec une pointe crayeuse typique des grands Blancs de Blancs. **Accord** : des pâtes aux cèpes où la rondeur et l'ampleur du vin enveloppent parfaitement les saveurs boisées et terreuses des champignons.

This Blanc de Blancs embodies a harmonious balance of power and elegance. The nose reveals generous aromas of ripe orchard fruits (golden apple, quince), subtly wrapped in acacia notes and a delicate touch of fresh hazelnut. On the palate, this champagne impresses with its voluminous and silky texture. The ripeness of the fruit is perfectly balanced and expressed with intensity, while a mineral-acidic backbone structures the wine with precision. The aromatic richness is accompanied by great depth, offering a profile that is indulgent yet never heavy. Fine, persistent effervescence adds a layer of vivacity, supporting a long, generous, and refreshing finish with a hint of chalkiness, characteristic of exceptional Blanc de Blancs. **Pairing**: pasta with porcini mushrooms, where the wine's roundness and amplitude beautifully complement the earthy, woody flavors of the mushrooms.

CHAMPAGNE G.H. MUMM

Cordon Rouge Brut

Cette cuvée, issue principalement de pinot noir et enrichie par le chardonnay et le meunier, révèle une harmonie et une fraîcheur séduisantes. Au nez, le bouquet s'ouvre sur des arômes de fruits frais (pomme verte, poire croquante et agrumes), accompagnés de délicates notes florales et une touche briochée. Une légère pointe de noisette et de miel en arrière-plan ajoute profondeur et sophistication à l'ensemble. En bouche, l'attaque est vive et rafraîchissante, portée par une effervescence fine et élégante. La richesse du pinot noir confère au vin une structure généreuse et une belle rondeur, tandis que le chardonnay apporte sa finesse et sa tension minérale. Le meunier, quant à lui, contribue à une texture fruitée et accessible. La finale, longue et parfaitement équilibrée, est marquée par une fraîcheur acidulée et une discrète salinité, signature d'un grand champagne de plaisir. **Accord** : un tartare de saumon frais relevé de zestes de citron vert et d'une touche d'aneth.

This cuvee, primarily crafted from Pinot Noir and complemented by Chardonnay and Meunier, delivers an appealing harmony and freshness. On the nose, the bouquet opens with fresh fruit aromas (green apple, crisp pear, and citrus), enhanced by delicate floral notes and a touch of brioche. A subtle hint of hazelnut and honey in the background adds depth and sophistication. On the palate, the attack is lively and refreshing, supported by fine and elegant effervescence. The Pinot Noir contributes generous structure and roundness, while the Chardonnay imparts finesse and mineral tension. Meunier adds a fruity and approachable texture. The finish is long and perfectly balanced, marked by tangy freshness and a discreet salinity, characteristic of a truly pleasurable champagne. **Pairing**: fresh salmon tartare with lime zest and a hint of dill.

CHAMPAGNE G.H. MUMM

Rosé Brut

Un bel équilibre entre intensité et élégance, sublimé par une touche de fruits rouges gourmands. Au nez, des arômes de fraise des bois, de cerise et de groseille, accompagnés de notes de pamplemousse rose et une touche florale délicate. Des notes plus profondes de biscuit et d'épices douces enrichissent ce bouquet avec sophistication. En bouche, l'attaque est fraîche et dynamique, révélant une texture soyeuse et une effervescence fine. Les fruits rouges croquants dominent, soutenus par une belle tension acidulée. Une subtile minéralité et une pointe d'épices viennent structurer le vin, le rendant à la fois gourmand et précis. La finale est longue et élégante, marquée par une persistance aromatique fruitée et une fraîcheur désaltérante. **Accord** : un pigeonneau rôti aux framboises, accompagné d'une purée fine de patates douces légèrement épicée et d'un jus réduit au vin rouge et poivre de Sichuan.

A beautiful balance of intensity and elegance, elevated by a touch of indulgent red fruit. On the nose, aromas of wild strawberry, cherry, and redcurrant mingle with pink grapefruit and a delicate floral touch. Deeper notes of biscuit and sweet spices enrich the bouquet with sophistication. On the palate, the attack is fresh and dynamic, revealing a silky texture and fine effervescence. Crisp red fruits take center stage, supported by a pleasant, tangy tension. Subtle minerality and a hint of spice provide structure, making the wine both indulgent and precise. The finish is long and elegant, with lingering fruity aromas and a refreshing vibrancy. **Pairing**: roasted pigeon with raspberries, served with a delicate sweet potato puree seasoned with mild spices, and a Sichuan pepper red wine reduction.

...



CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT

Belle Époque Brut 2015

Symbole de l'élégance et du raffinement, cette cuvée incarne la quintessence du savoir-faire de Perrier-Jouët. Au nez, une complexité discrète, avec des arômes grillés et légèrement lactiques, évoquant la brioche, le beurre frais et les amandes torréfiées. À mesure que le vin s'ouvre, des notes de fleurs blanches et de fruits jaunes mûrs (pêche, abricot), viennent enrichir le bouquet aromatique. En bouche, l'attaque est souple et caressante, marquée par une texture veloutée et une effervescence parfaitement intégrée. L'équilibre entre la richesse et la fraîcheur confère au vin une personnalité accessible mais encore en retenue, promettant un potentiel d'évolution. La finale, longue et harmonieuse, s'appuie sur une belle minéralité, apportant structure et finesse à cet assemblage d'exception. **Accord** : une escalope de veau à la milanaise.

A symbol of elegance and refinement, this cuvee epitomizes the mastery of Perrier-Jouët. The nose reveals understated complexity with toasted and slightly creamy aromas, reminiscent of brioche, fresh butter, and roasted almonds. As the wine opens, notes of white flowers and ripe yellow fruits (peach, apricot) enrich its aromatic profile. On the palate, the attack is soft and caressing, with a velvety texture and perfectly integrated effervescence. The balance between richness and freshness gives the wine an accessible yet restrained character, promising excellent aging potential. The finish is long and harmonious, underscored by a fine minerality that adds structure and finesse to this exceptional blend. **Pairing**: veal Milanese.

Belle Époque Rosé Brut 2014

Véritable joyau de la maison Perrier-Jouët, cette cuvée séduit par son raffinement et sa délicatesse. Au nez des notes florales délicates, comme le chèvrefeuille et la rose, s'entrelacent avec des nuances vives de citron confit, de zestes d'agrumes et une pointe de fraise des bois. En bouche, le vin charme immédiatement par sa texture soyeuse et caressante. La fraîcheur est au cœur de cette cuvée, portée par une effervescence fine et précise qui sublime chaque gorgée. La structure, toute en finesse, dévoile une tension élégante qui équilibre la richesse aromatique. La finale est persistante et aérienne, laissant en mémoire des notes florales et une touche minérale, véritable signature d'un grand champagne rosé. **Accord** : un thon rouge enrobé de lardo di Colonnata et relevé de poivre fumé fraîchement moulu.

A true gem of the Perrier-Jouët house, this cuvee captivates with its refinement and delicacy. On the nose, delicate floral notes of honeysuckle and rose intertwine with bright hints of candied lemon, citrus zest, and wild strawberry. On the palate, the wine immediately charms with its silky, caressing texture. Freshness defines this cuvee, carried by precise, fine effervescence that elevates every sip. The structure is refined, revealing an elegant tension that balances its aromatic richness. The finish is persistent and ethereal, leaving a lasting impression of floral notes and a touch of minerality, the hallmark of a great rose champagne. **Pairing**: seared tuna wrapped in lardo di Colonnata, enhanced with freshly ground smoked pepper.

CHAMPAGNE PAUL BARA

Rosé Brut

Une véritable ode au terroir de Bouzy, révélant tout le potentiel de ce grand cru. Le nez séduit par son bouquet complexe et raffiné. Des arômes de fruits rouges frais, fraise des bois, framboise et groseille s'entremêlent à des notes délicates de pivoine, de poivre blanc et une touche de zeste d'agrumes. En bouche, un équilibre parfait. La texture caressante, presque veloutée, enveloppe le palais, offrant une douceur maîtrisée. L'effervescence fine et persistante amplifie la vivacité du vin, tout en laissant place à une richesse aromatique intense. La minéralité distinctive du terroir de Bouzy vient structurer l'ensemble, apportant profondeur et élégance. Ce rosé est une véritable révélation, séduisant par sa précision et sa gourmandise. **Accord** : tortellini farcis aux fruits de mer, nappés d'une sauce genevoise et rehaussés de zestes de citron râpés.

A true homage to the Bouzy terroir, showcasing the full potential of this Grand Cru. The nose enchants with a complex and refined bouquet. Aromas of fresh red fruits (wild strawberry, raspberry, and redcurrant) intertwine with delicate notes of peony, white pepper, and a hint of citrus zest. On the palate, perfect balance reigns. Its caressing, almost velvety texture envelops the palate, offering a controlled softness. Fine, persistent effervescence enhances the wine's liveliness while allowing its intense aromatic richness to shine. The distinctive minerality of Bouzy's terroir structures the wine, adding depth and elegance. This rose is a revelation, seducing with its precision and indulgence. **Pairing**: tortellini stuffed with seafood, draped in a Geneva sauce, and garnished with grated lemon zest.



Comtesse Marie de France Grand Cru Brut 2014

Une déclaration d'élégance et de tradition. Ce Grand Cru de Bouzy, joyau de la Montagne de Reims, reflète la noblesse de son terroir avec une maîtrise remarquable. Au nez, des arômes complexes et envoûtants s'épanouissent, fruits jaunes mûrs (pêche et mirabelle), accompagnés de notes briochées et légèrement grillées, rehaussées par une subtile touche de miel d'acacia et d'épices douces. En bouche une texture grasse, profonde et onctueuse enveloppe le palais, révélant une richesse aromatique qui évolue avec harmonie. Malgré sa générosité, ce champagne conserve une remarquable finesse, soutenue par une acidité parfaitement équilibrée et une minéralité crayeuse typique de Bouzy. La finale est longue et persistante, marquant les esprits par sa complexité et son raffinement. **Accord** : un soufflé au comté, dont les saveurs riches et la texture aérienne trouvent un écho parfait dans la puissance et l'élégance de ce champagne.

An expression of elegance and tradition, this Grand Cru from Bouzy is a gem of the Montagne de Reims, reflecting the nobility of its terroir with remarkable craftsmanship. The nose offers complex and captivating aromas of ripe yellow fruits (peach and mirabelle plum), complemented by brioche and lightly toasted notes, accented with a subtle touch of acacia honey and sweet spices. On the palate, a rich, deep, and creamy texture envelops the palate, revealing an aromatic richness that evolves harmoniously. Despite its generosity, the champagne maintains remarkable finesse, supported by perfectly balanced acidity and the chalky minerality typical of Bouzy. The long, persistent finish leaves a lasting impression with its complexity and refinement. **Pairing**: a Comté soufflé, where the rich flavors and airy texture resonate perfectly with the champagne's power and elegance.

...

Palmer & Co
CHAMPAGNE



Signature intemporelle de Palmer & Co, La Réserve est un champagne de grande précision, harmonieusement équilibré par la fraîcheur et la plénitude des grands terroirs de la Montagne de Reims.

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



Domaine Clarence Dillon

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

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



CHAMPAGNE GODART

Le Moymer Brut

Issu des terroirs d'exception de la Côte des Blancs, Le Moymer Brut incarne avec éclat la quintessence des champagnes de vigneron. Au nez, une explosion d'agrumes lumineux s'impose (bergamote, citron confit et pamplemousse jaune), sublimés par des nuances délicates de fleurs blanches, acacia et aubépine. Cette fraîcheur aromatique est parfaitement complétée par une trame minérale sous-jacente. En bouche, l'attaque est généreuse et volumineuse, immédiatement équilibrée par une vivacité cristalline. Une salinité caractéristique se déploie en filigrane, renforçant la pureté de ce vin. La texture est soyeuse, portée par une effervescence fine et persistante, qui amplifie les arômes d'agrumes et souligne la profondeur du terroir. La finale, longue et vibrante, révèle une harmonie remarquable entre fraîcheur et complexité. **Accord** : un bar de ligne délicatement poêlé, servi avec des moules dans un jus iodé.

Sourced from the exceptional terroirs of the Côte des Blancs, Le Moymer Brut brilliantly encapsulates the essence of artisanal champagnes. The nose bursts with luminous citrus notes (bergamot, candied lemon, and yellow grapefruit), elevated by delicate hints of white flowers, acacia, and hawthorn. This aromatic freshness is seamlessly supported by an underlying mineral thread. On the palate, the attack is generous and full-bodied, immediately balanced by crystalline vivacity. A characteristic salinity unfolds subtly, enhancing the wine's purity. The texture is silky, accompanied by fine and persistent effervescence that magnifies the citrus aromas and underscores the depth of the terroir. The long, vibrant finish reveals remarkable harmony between freshness and complexity. **Pairing**: line-caught seabass delicately pan-seared, served with mussels in an iodized jus.

Athanase Brut 2018

Un assemblage parfaitement réussi, révélant une harmonie parfaite entre les cépages et le terroir. Au nez des notes florales délicates de camomille, des arômes d'abricot mûr juteux, et une subtile minéralité crayeuse. En bouche, on ressent sa vigueur et son dynamisme, porté par l'énergie des cépages rouges. La texture est ample et structurée, mais parfaitement équilibrée par un élan minéral. L'effervescence, fine et persistante, accompagne une progression aromatique qui oscille entre richesse fruitée et pureté minérale. La finale est longue et ciselée, marquant le palais par sa fraîcheur et son intensité. **Accord** : un homard rôti accompagné d'une sauce malthaise.

A masterful blend showcasing perfect harmony between grape varieties and terroir. The nose reveals delicate floral notes of chamomile, aromas of juicy ripe apricot, and a subtle chalky minerality. On the palate, the champagne radiates vigor and dynamism, driven by the energy of the red grape varieties. Its texture is ample and structured yet beautifully balanced by a mineral lift. Fine and persistent effervescence accompanies a gradual aromatic progression, oscillating between fruity richness and mineral purity. The long, precise finish leaves a lasting impression with its freshness and intensity. **Pairing**: perfect with a roasted lobster and a Malthaise sauce.

CHAMPAGNE ÉTIENNE OUDART

Brut Origine

Incarné la simplicité sophistiquée d'un champagne conçu pour sublimer les moments à table. D'une élégance discrète, il charme par son bouquet aromatique délicat. Au nez, des arômes de fruits du verger, pomme golden, poire pochée et une touche de mirabelle s'entrelacent harmonieusement avec des notes pâtisseries évoquant la brioche fraîche et une pointe de vanille. En bouche, ce champagne révèle une texture soyeuse et une effervescence fine qui caresse délicatement le palais. La richesse aromatique des fruits s'épanouit avec subtilité, soutenue par une acidité parfaitement dosée qui apporte fraîcheur et légèreté. Une subtile touche minérale se dévoile en finale, laissant une impression de pureté et d'équilibre. **Accord** : un filet de saint-pierre, servi nappé d'une sauce au beurre infusée au romarin.

This champagne embodies sophisticated simplicity, crafted to elevate dining experiences. Discreet yet elegant, it charms with its delicate aromatic bouquet. The nose unveils orchard fruit aromas (golden apple, poached pear, and a hint of mirabelle plum) harmoniously intertwined with pastry notes of fresh brioche and a touch of vanilla. On the palate, it reveals a silky texture and fine effervescence that gently caresses the palate. The rich fruit flavors unfold subtly, supported by perfectly balanced acidity, imparting freshness and lightness. A subtle mineral hint emerges on the finish, leaving a lasting impression of purity and balance. **Pairing**: John Dory filet served with a rosemary-infused butter sauce.



...

MAISON FAMILIALE FONDÉE EN 1926

LOUIS PICAMELOT



Côte à Côte - Photo © Laure Vilain - L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Dernier né des vins Louis Picamelot, le Crémant de Bourgogne
Clos Eudes III Monopole symbolise la rencontre de l'Histoire et du Terroir.

CHAMPAGNE ÉTIENNE OUDART Extra Brut 2015

Un champagne d'une grande finesse, qui séduit par sa délicatesse et son caractère précis. Le nez s'ouvre sur des arômes subtils, où un léger fumé se mêle à des notes élégantes de fruits secs, de zestes d'agrumes et d'une pointe florale discrète. En bouche, l'attaque est vive et ciselée, mettant en avant une trame saline qui amplifie la pureté et l'énergie du champagne. La texture est fine et précise, soutenue par une acidité équilibrée qui lui confère une belle longueur. La minéralité crayeuse, omniprésente, structure le vin et prolonge la finale sur des notes fraîches et légèrement iodées. **Accord** : un risotto à l'eau de tomate et champagne, délicatement parfumé d'une huile au basilic.

A champagne of remarkable finesse, captivating with its delicacy and precision. The nose opens with subtle smoky aromas interwoven with elegant notes of dried fruits, citrus zest, and a discreet floral touch. On the palate, the attack is lively and precise, highlighting a saline thread that amplifies the champagne's purity and energy. The texture is fine and precise, supported by balanced acidity that delivers impressive length. The omnipresent chalky minerality structures the wine and extends the finish with fresh, slightly iodized notes. **Pairing**: a risotto with tomato water and champagne sauce, delicately flavored with basil-infused oil.

CHAMPAGNE COLLERY Extra Brut

Incarné parfaitement l'expression des grands terroirs de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs. Avec un dosage minimal, cette cuvée met en lumière l'équilibre subtil entre tension et maturité, offrant une expérience sensorielle à la fois vibrante et sophistiquée. Au nez, des arômes précis et élégants, des notes citronnées et zestées, fruits blancs (poire, pomme Granny Smith), fleurs blanches et une minéralité crayeuse. À mesure que le vin s'ouvre, des nuances plus complexes de noisette fraîche, de pain grillé et de beurre légèrement salé viennent compléter ce bouquet raffiné.

En bouche, l'attaque est vive et ciselée, révélant une trame acide éclatante qui dynamise la dégustation. L'effervescence est fine et persistante, apportant une texture soyeuse et délicate. La précision de la minéralité structure le vin, tandis qu'une subtile rondeur équilibre la fraîcheur, offrant une finale tendue et saline, d'une longueur remarquable. **Accord** : un filet de turbot rôti, servi avec une émulsion de coquillages et une garniture de poireaux fondants au beurre.

This champagne perfectly encapsulates the essence of the Montagne de Reims and Côte des Blancs terroirs. With minimal dosage, it highlights a subtle balance between tension and ripeness, delivering a sensory experience that is both vibrant and sophisticated. The nose reveals precise and elegant aromas, with hints of citrus zest, white fruits (pear, Granny Smith apple), white flowers, and a chalky minerality. As it evolves, the bouquet is enriched with complex nuances of fresh hazelnuts, toasted bread, and lightly salted butter. On the palate, the attack is sharp and precise, with a bright acidity energizing the tasting experience. The effervescence is fine and persistent, lending a silky and delicate texture. The wine's structure is defined by its precise minerality, balanced by a subtle roundness that tempers its freshness, leading to a saline, tense, and remarkably long finish. **Pairing**: roasted turbot fillet, served with a shellfish emulsion and buttered leek garnish.

Blanc de Noirs

Ce champagne, à la fois structuré et élégant, dévoile tout le caractère noble de son cépage unique. Le nez s'ouvre sur des arômes riches et généreux de fruits rouges confits, cerise noire, framboise mêlés à des notes plus profondes de pruneau, de réglisse et de cacao. En bouche, l'attaque est ample et gourmande, marquée par une texture soyeuse et une fraîcheur parfaitement équilibrée. Les saveurs de fruits mûrs s'intensifient, tandis que la structure vineuse et la minéralité crayeuse apportent une jolie profondeur. La finale est longue et persistante, laissant une empreinte fruitée et épicée qui invite à prolonger la dégustation. **Accord** : canard sauvage rôti, accompagné d'un jus réduit au cassis et de légumes racines confits.

This champagne is both structured and elegant, showcasing the noble character of its single grape variety. The nose is rich and generous, offering aromas of candied red fruits (black cherry and raspberry) interwoven with deeper notes of prune, licorice, and cocoa. On the palate, it opens with a broad and indulgent attack, marked by a silky texture and perfectly balanced freshness. The ripe fruit flavors intensify as the tasting progresses, while a vinous structure and chalky minerality add depth. The finish is long and persistent, leaving behind a fruity and spicy impression that invites continued enjoyment. **Pairing**: wild roasted duck with a cassis reduction sauce and confit root vegetables.



© Florence Corbalian

PIPER HEIDSIECK

Essentiel Blanc de Noirs Extra Brut

Ce Blanc de Noirs, issu des grands terroirs du nord de la Montagne de Reims, est une expression pure et vibrante de puissance et de fraîcheur. Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de fruits noirs mûrs (cassis, mûre et cerise noire), associés à des notes de cacao, de réglisse et une pointe subtile de sous-bois. À mesure que le vin s'aère, des accents de zeste d'orange et de truffe blanche viennent enrichir ce bouquet complexe. En bouche, l'attaque est mordante, portée par une vivacité éclatante et une structure charnue. La profondeur aromatique s'exprime pleinement, soutenue par une texture soyeuse et une effervescence fine mais persistante. Ce champagne révèle une minéralité crayeuse et une tension remarquable qui promettent une belle évolution avec le temps. La finale, longue et élégante, laisse une empreinte de fraîcheur, marquée par des nuances épicées et une subtile salinité. **Accord** : parfait avec des ballotins de lapin farcis à la truffe noire.

From the prestigious northern Montagne de Reims, this Blanc de Noirs expresses pure vibrancy, combining power and freshness. The nose bursts with intense aromas of ripe black fruits (blackcurrant, blackberry, and black cherry), complemented by notes of cocoa, licorice, and a hint of underbrush. As it aerates, accents of orange zest and white truffle add depth to the complex bouquet. On the palate, the attack is bold, driven by radiant vivacity and a fleshy structure. The depth of flavors unfolds fully, supported by a silky texture and fine yet persistent effervescence. This champagne showcases chalky minerality and remarkable tension, promising excellent aging potential. The long, elegant finish leaves a fresh impression with spicy nuances and subtle salinity. **Pairing**: rabbit ballotines stuffed with black truffle.

Vintage 2018 Brut

Ce millésime 2018 offre une expression généreuse et raffinée, parfaitement représentative de cette année solaire. Le nez s'ouvre sur une palette aromatique riche et complexe, où des fruits mûrs tels que la pêche jaune et l'abricot confit s'entrelacent avec des notes pâtisseries et boulangères issues du vieillissement sur lattes. Des nuances de noisette grillée et de miel viennent compléter ce bouquet aromatique chaleureux et accueillant. En bouche, le vin impressionne par son volume et sa structure ample. La maturité des fruits se traduit par une texture veloutée et une richesse aromatique marquée, équilibrée par une effervescence fine qui apporte fraîcheur et dynamisme. La finale est longue et persistante, laissant une empreinte de fruits secs et de brioche. **Accord** : des langoustines rôties accompagnées d'une mayonnaise délicatement parfumée aux fruits de mer.

This 2018 vintage embodies the generous, refined character of a sunny year. The nose reveals a rich and complex aromatic palette, with ripe fruits like yellow peach and candied apricot intertwined with pastry and bakery notes from aging on lees. Hints of roasted hazelnut and honey complete the warm, inviting bouquet. On the palate, the wine impresses with its volume and broad structure. The maturity of the fruit translates into a velvety texture and marked aromatic richness, balanced by fine effervescence that adds freshness and energy. The long, persistent finish leaves a lingering impression of dried fruits and brioche. **Pairing**: roasted langoustines with a delicately seafood-infused mayonnaise.

CANARD DUCHÊNE

Brut Léonie Iconic

Une véritable ode à la fraîcheur et à la délicatesse. Dès le premier nez, des arômes citronnés vibrants s'épanouissent, rappelant la vivacité d'un matin printanier. Ces notes sont subtilement enrichies par une touche florale (acacia et chèvrefeuille), qui confèrent au bouquet une élégance aérienne. En bouche, ce champagne séduit par sa finesse et son équilibre. L'effervescence fine et persistante accompagne une belle tension acide qui apporte dynamisme et éclat. Une légère salinité vient rehausser la finale, laissant une empreinte rafraîchissante et pure. Cette cuvée incarne l'élégance d'un champagne pensé comme une invitation à l'apéritif, mais assez polyvalent pour s'aventurer à table. **Accord** : carpaccio de champignons Ovoli, nappé d'un filet d'huile d'olive de qualité.

An ode to freshness and delicacy, this champagne opens with vibrant citrus aromas reminiscent of a fresh spring morning. These lively notes are enhanced by a subtle floral touch (acacia and honeysuckle), lending the bouquet an ethereal elegance. On the palate, the champagne charms with its finesse and balance. Fine, persistent effervescence accompanies a beautiful acidic tension, adding dynamism and brilliance. A light salinity elevates the finish, leaving a refreshing and pure impression. Ideal for aperitifs but versatile enough to pair with meals. **Pairing**: carpaccio of Ovoli mushrooms drizzled with high-quality olive oil.

Charles VII Blanc de Noirs

La cuvée incarne l'élégance et la singularité du style Canard-Duchêne, tout en affirmant une personnalité riche et gastronomique. Au nez, une délicatesse olfactive, avec des arômes de fruits rouges délicats complétés par des notes subtiles de prune et de sous-bois. Une légère touche d'épices douces et de cacao vient enrichir ce bouquet tout en finesse. En bouche, une texture crémeuse et généreuse, soutenue par une effervescence fine et soyeuse. La richesse aromatique s'épanouit pleinement, offrant des nuances de fruits mûrs et une subtile minéralité crayeuse. Cette structure ample et équilibrée invite à des accords culinaires raffinés, marquant le caractère résolument gastronomique de cette cuvée. La finale, longue et persistante, laisse une empreinte de fraîcheur et de sophistication. **Accord** : un œuf parfait, délicatement accompagné de lamelles de truffe noire.

This cuvee embodies the elegance and singularity of Canard-Duchêne's style while showcasing a rich and gastronomic personality. On the nose, delicate aromas of red fruits are complemented by subtle notes of plum and underbrush, with hints of soft spices and cocoa adding finesse. The palate offers a creamy and generous texture, supported by fine, silky effervescence. Aromatic richness unfolds fully, revealing ripe fruit nuances and a subtle chalky minerality. The ample and balanced structure makes this a gastronomic champagne par excellence, with a long, sophisticated finish. **Pairing**: slow-cooked egg accompanied by thin slices of black truffle.

...

CHAMPAGNE JACQUART

Chouilly Grand Cru Blanc de Blancs Brut 2014

Une véritable ode au terroir d'exception de Chouilly. Dès le premier nez, une précision et une pureté remarquables, des notes d'écorce de citron vert et de salicorne, ponctuées d'une subtile pointe iodée. En arrière-plan, des nuances florales et une minéralité crayeuse viennent enrichir le bouquet avec élégance. En bouche, le vin brille par son éclat et sa vivacité. Une trame minérale affirmée structure la dégustation, tandis que la finesse de l'effervescence accompagne des arômes précis de fruits blancs croquants et d'agrumes. La texture, à la fois soyeuse et tendue, traduit la maîtrise parfaite de ce millésime solaire. La finale, longue et ciselée, s'étire sur des notes salines et citronnées, signature d'un grand vin parfaitement ancré dans son terroir. **Accord** : s'accorde avec raffinement à la délicatesse de la chair de tourteau, sublimée par une sauce vanille et gingembre.

A celebration of Chouilly's exceptional terroir, this champagne impresses with its precision and purity. On the nose, lime zest and sapphire notes stand out, accented by a delicate hint of iodine. Floral nuances and a chalky minerality add elegance to the bouquet. The palate sparkles with brightness and vitality, underpinned by a strong mineral backbone.

Fine effervescence carries flavors of crisp white fruits and citrus. The silky yet tense texture reflects the craftsmanship of this solar vintage. The long, chiselled finish resonates with saline and citrus notes, a hallmark of a wine deeply rooted in its terroir. **Pairing**: crab meat delicately enhanced with a vanilla and ginger sauce.

Blanc des Blancs 2016

Un exercice de style remarquable, illustrant avec brio l'élégance et la précision des grands chardonnays champenois. Dès l'ouverture, le nez dévoile un bouquet complexe et séduisant, où des arômes boulangers de brioche dorée et de biscuit se mêlent à des notes plus fraîches d'agrumes confits et de pomme verte. Une subtile touche d'amande fraîche et de fleurs blanches vient parfaire cette harmonie olfactive. En bouche, le vin joue sur un contraste fascinant avec une texture généreuse et gourmande, contrebalancée par une salinité tranchante qui apporte dynamisme et tension. L'équilibre entre richesse et fraîcheur est magistral, offrant une expérience sensorielle aussi raffinée qu'intense. La finale, longue et pure, s'étire sur des notes minérales et une pointe légèrement citronnée, confirmant le statut de grand classique pour cette cuvée. **Accord** : sublimer ce Blanc des Blancs avec du parmesan affiné 36 mois, accompagné d'une goutte de vinaigre balsamique.

This cuvee brilliantly showcases the elegance and precision of grand Chardonnay champagnes. On the nose, a complex and enticing bouquet emerges, with aromas of golden brioche and biscuits interwoven with fresh citrus zest and green apple. Subtle notes of fresh almond and white flowers complete the aromatic harmony. On the palate, a captivating contrast unfolds, a generous, indulgent texture balanced by sharp salinity, adding energy and tension. The balance between richness and freshness is masterful, delivering a sensory experience that is both refined and intense. The long, pure finish leaves mineral and slightly lemony notes, affirming its status as a classic. **Pairing**: aged Parmesan (36 months) with a drop of balsamic vinegar.

VEUVE CLICQUOT

Extra Brut Extra Old

Une véritable prouesse œnologique, élaborée exclusivement à partir de vins de réserve soigneusement sélectionnés. Ce champagne, riche d'une grande maturité et d'un savoir-faire exemplaire, offre une lecture limpide de la beauté et de la puissance du pinot noir. Le nez dévoile une complexité maîtrisée, mêlant des arômes généreux de fruits mûrs (prune, mirabelle et cerise), à des notes de noisette grillée, de miel d'acacia et de biscuit. À mesure que le vin s'aère, des nuances d'épices douces et une touche subtile de sous-bois viennent enrichir le bouquet, témoignant du long travail en cave. En bouche, l'attaque est ample et soyeuse, marquée par une texture veloutée et une effervescence parfaitement intégrée. La structure du pinot noir s'impose avec élégance, apportant à la fois volume et profondeur. Malgré sa richesse, ce champagne conserve une fraîcheur éclatante qui équilibre parfaitement l'ensemble. La finale, longue et raffinée, révèle une minéralité discrète et une pointe d'épices, laissant une impression de pureté et de plaisir. **Accord** : s'épanouira aux côtés d'une pouarde de Bresse, nappée d'une sauce Albuféra.

A masterpiece of oenology crafted entirely from carefully selected reserve wines. This champagne showcases the beauty and power of Pinot Noir with clarity and maturity. The nose reveals a controlled complexity, blending ripe fruits (plum, mirabelle, and cherry) with roasted hazelnut, acacia honey, and biscuit notes. As the wine opens, hints of soft spices and underbrush enrich the bouquet, reflecting extended cellar aging. The palate begins with a broad, velvety attack, marked by perfectly integrated effervescence. The Pinot Noir structure asserts itself elegantly, providing volume and depth. Despite its richness, the champagne maintains a dazzling freshness that balances the experience. The long, refined finish hints at discreet minerality and spices, leaving an impression of purity and pleasure. **Pairing**: Bresse chicken served with an Albuféra sauce.

La Grande Dame Brut Rosé 2015

Ce champagne, à la fois vineux et gourmand, offre une structure imposante et une profondeur aromatique qui en font le compagnon idéal pour un repas complet. Il incarne l'audace et l'élégance qui définissent les plus grandes cuvées de Veuve Clicquot. Au nez, une richesse envoûtante, mêlant des arômes de fruits rouges mûrs (framboise, cerise noire et fraise des bois). Une pointe de minéralité crayeuse et d'épices douces vient enrichir cette palette complexe. En bouche, l'attaque est généreuse et structurée, révélant une texture soyeuse et un équilibre parfait entre puissance et fraîcheur. La profondeur vineuse s'exprime avec élégance, soutenue par une effervescence fine et persistante.

Une minéralité vibrante et une acidité maîtrisée apportent de la tension, prolongeant la dégustation sur une finale longue et savoureuse, marquée par des nuances épicées et fruitées. **Accord** : un carpaccio de betteraves, sublimé par une huile à la framboise, un crumble de noisettes fumées et une crème de fromage de chèvre.

This champagne is both vinous and indulgent, offering impressive structure and aromatic depth, making it an ideal choice for a complete meal. It epitomizes the boldness and elegance of Veuve Clicquot's finest cuvees. The nose captivates with its richness, blending ripe red fruits (raspberry, black cherry, and wild strawberry) with a hint of chalky minerality and soft spices. The palate begins generously and with structure, revealing a silky texture and perfect balance between power and freshness. The vine-like depth is expressed elegantly, supported by fine, persistent effervescence. Vibrant minerality and controlled acidity add tension, extending the tasting into a long, savory finish marked by spicy and fruity nuances. **Pairing**: beet carpaccio drizzled with raspberry oil, smoked hazelnut crumble, and goat cheese cream.



Rare
CHAMPAGNE



RARE MILLÉSIME 2013
RAYONNANT

© rarechampagne_official

www.rare-champagne.com

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



CHAMPAGNE DÉGUSTATION SOMMELIERS INTERNATIONAL

DÉGUSTATION SOMMELIERS INTERNATIONAL À L'HÔTEL DE VILLE DE REIMS

Le champagne n'a pas perdu de sa superbe. Malgré les échos sur l'éclatement de la bulle, à la suite des expéditions plus petites en 2023 et aux ventes diminuées en début d'année 2024, il s'agit probablement ici d'un retour post-boom, plus que d'une crise. La preuve vient aussi de l'intérêt croissant des sommeliers pour le champagne en tant que vin, propulseur d'accords inattendus et apporteur de joie à table à toute occasion, sans attendre le moment spécial.

Dans ce contexte, la traditionnelle Dégustation SommelierS International est aussi le moment de faire le point avec collègues sommeliers et amis producteurs ou chefs de caves, au rythme des saisons marquantes : entre moments des fêtes qui approchent pour les uns, temps des vendanges pour les autres. Parrainée cette année par Fabrice Sommier, MOF et président de l'UDSF, et Francesco Cosci, Meilleur Sommelier d'Italie, cet événement prestige met en lumière les courants champenois de l'année. Passons donc au-delà des sirènes et dévoilons le meilleur.

Si nul n'est champagne que la Champagne, si la région est fixée par ses canons stricts de l'appellation, le champagne reste un produit en plein mouvement, au cœur de l'innovation et ouvert sur un avenir lumineux. C'est cela qui tient la profession en mouvement, les amateurs dans l'enthousiasme et les professionnels toujours à la recherche.

SommelierS International tasting at the Reims

City Hall || Champagne has not lost its sparkle. Despite rumors of a "bubble burst" due to smaller shipments in 2023 and lower sales at the beginning of 2024, this appears more like a post-boom correction than a crisis. The growing interest sommeliers show in Champagne as a wine—enhancing unexpected pairings and bringing joy to any meal, not just special occasions—also attests to its enduring appeal.

In this context, the annual SommelierS International tasting is an ideal opportunity to gather with fellow sommeliers, producers, and cellar masters, reflecting on the rhythm of the seasons: the holiday festivities approaching for some, the harvest time for others.

This year, the prestigious event is sponsored by Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France and president of UDSF, and Francesco Cosci, ASI Best Sommelier of Italy, highlighting the trends shaping Champagne this year. Beyond the rumors, it's a chance to uncover the very best. Champagne may be a strictly regulated appellation, but it remains dynamic, at the forefront of innovation, with a bright future. This evolution fuels the industry's drive, excites enthusiasts, and keeps professionals constantly seeking improvement.



Premier constat, il n'y a plus de place pour la médiocrité. Les montées des tarifs durant le Covid se sont forgées non seulement sur fond de crise, pénurie (de main d'œuvre ou de consommables) ou spéculation. Elles s'expliquent aussi par la recherche et le repositionnement, l'innovation et la remise en question perpétuelle. De ce fait, même les petits producteurs se tiennent à jour et évoluent, car la montée en gamme oblige. Il y a comme un désir de *premiumisation* à tous les niveaux.

Les Champenois deviennent plus aventureux quant aux expérimentations et modes d'élevage. Exit la tendance de foncer seulement sur le bois, de même que le retour en arrière sur des vins à patine oxydative. Les modes de fermentation et élevage des vins de base se diversifient. Quant au fût/foudre on pense plutôt en termes de bois de vinification qui ne marque que peu et n'oxyde guerre, tel le cas des champagnes Gounel Lassalle ou Lombard. D'autres se montrent plus bourguignons dans l'approche, à l'image des nouvelles cuvées de Sophie Cossy ou Frerejean Frères. D'autres travaillent la complexité par des vins de réserve plus variés ou l'intégration de la RP (réserve particulière). Cela peut très bien être une cuve comme la fameuse Cuve 38 d'Henriot.

Avec une agronomie plus pointue, les maisons et les producteurs s'offrent non seulement une base de travail plus qualitative, même en millésimes plus exigeants comme 2017, 2021 ou plus récemment 2023-2024, mais aussi plus de marge à côtoyer une viticulture plus verte, plus propre : HVE, VDC, biologique/biodynamie. Les vins de réserve plus innovants leur permettent aussi de prendre ces paris, comme chez Henriot. Le packaging suit la tendance et devient plus épuré, plus vert.

The first observation: there's no room for mediocrity. The price increases during Covid were driven not only by the crisis, shortages (in labor and supplies), or speculation, but also by innovation and a relentless commitment to improvement. As a result, even small producers are keeping up, spurred by the push toward *premiumization* across all levels.

Champagne producers are becoming more adventurous in their approaches to fermentation and aging. Gone is the single-minded focus on oak or the return to oxidative aging styles. Base wine fermentation and aging methods are diversifying. When it comes to barrels, the preference is for vessels that impart subtle influence, as seen in the wines of Gounel Lassalle or Lombard. Some producers embrace a more Burgundian approach, like the new releases from Sophie Cossy or Frerejean Frères, while others are enhancing complexity through varied reserve wines or incorporating RP (reserve particulière), such as Henriot's renowned Cuve 38.

With more advanced agronomy, both houses and producers are building a stronger foundation, even in challenging vintages like 2017, 2021, or the more recent 2023-2024 seasons. They are also moving towards greener viticulture: High Environmental Value, Sustainable Viticulture in Champagne, organic, and biodynamic practices. Innovative reserve wines support these ventures, as seen at Henriot, and packaging follows the trend, becoming cleaner and greener.

Varietal diversity is expanding. We're seeing more Pinot Meunier on labels, along with heritage varieties like the Fromenteau in Drappier's "Trop m'en faut!" or Pinot Blanc at Colette Bonnet.

L'offre variétale s'élargit. Non seulement nous voyons d'avantage de meunier sur les étiquettes, mais aussi des cépages patrimoniaux : prenez le fromenteau *Trop m'en faut !* chez Drappier ou le Pinot Blanc chez Colette Bonnet.

Avec les derniers millésimes 2018, 2019 et 2020, la recherche de fraîcheur aromatique ne passe plus seulement par la baisse des dosages mais aussi par une complexification des assemblages, introduction des propositions de vins sous bois, cépages différents... Les autolyses old school se font plus rares dans un désir de transparence des vins afin de préserver la vibrance.

Quant aux têtes de cuvées, nous sommes en ce moment entre le grand millésime 2013 – Comtes de Champagne, Amours de Deutz, Rare, Grande Année de Madame, Lalou, avec pour certains une bascule sur 2015 – millésime d'audace où il fallait cerner parfaitement le point de vendange et éviter son petit marqueur végétal : La Grande Dame 2015. Quelque rares 2014 donnent un aperçu surprenant de ce millésime sur lequel on est passé un peu à côté : Perrier Jouet Belle Époque ou William Deutz. Pour les producteurs, il est plus facile à proposer des vins prestigieux sur des années plus récentes. Je pense en particulier à la gamme d'Alexandre Bonnet. Quant au Brut Sans Année et Non Vintage, nous sommes sur des bases qui tournent entre 2017/2018-2020 en général.

On ne peut pas parler courants sans évoquer les partenaires Coravin Sparkling, spécial champagne, mais aussi la verrerie Lehmann, toujours dans la recherche pour mettre en valeur la bulle gustative, celle qui fait le bonheur des accords mets – verres - champagne. Pour cela rien de mieux que le traditionnel repas dans la majestueuse salle de la mairie de Reims.

A l'année prochaine !

With recent vintages—2018, 2019, and 2020—the quest for aromatic freshness involves not only lowering dosage levels but also enhancing blends with wood-aged wines and different grape varieties. The older-style, heavily autolyzed wines are giving way to greater transparency, preserving vibrancy in the wines.

For prestige cuvees, we're currently between the outstanding 2013 vintage—Comtes de Champagne, Amours de Deutz, Rare, Grande Année, and Lalou—and a shift to 2015. The 2015 vintage, a bold year where precise harvest timing was crucial, is evident in wines like La Grande Dame 2015. Some rare 2014 wines are also showing surprising character, such as Perrier Jouet Belle Époque or William Deutz. For producers, offering recent vintages as prestige wines is simpler; think of Alexandre Bonnet's range. As for Non-Vintage or Brut Sans Année, these are generally based on wines from 2017/2018-2020.

One cannot discuss trends without mentioning partners like Coravin Sparkling, specially designed for Champagne, and Lehmann glassware, always innovating to enhance Champagne's gustatory effervescence—delighting both food and wine pairings. This experience culminates in the traditional meal in the grand hall of Reims City Hall.

See you next year!

Bruno Scavo / Photos : Michel Jolyot



L'AUDACIEUSE LE CHARDONNAY QUI PINOTE



CHAMPAGNEPAULBARA.COM

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ABELÉ 1757



Abelé 1757 Brut

Robe : jaune doré, belle limpidité. **Nez** : très joli nez floral et fruité, évoluant sur des notes légèrement mentholées. **Bouche** : ample, belle fraîcheur. Notes fruitées, pour une finale assez longue. **Accord** : apéritif ou en entrée avec une terrine de poisson. **Commentaire** : une très belle cuvée élaborée par un domaine de qualité.

Color: golden yellow, beautifully clear. **Nose**: very pleasant floral and fruity aroma with hints of mint. **Palate**: broad, with delightful freshness. Fruity notes lead to a fairly long finish. **Pairing**: ideal as an aperitif or served with a fish terrine starter. **Comment**: a remarkable cuvée crafted by a high-quality estate.

50 rue de Sillery - 51100 Reims
Tél. 03 26 87 79 80 - www.abele1757.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ABELÉ 1757



Abelé 1757 Brut Rosé

Robe : pétale de rose, bel éclat. Fine effervescence. **Nez** : petits fruits rouges (groseille), menthol. **Bouche** : beaucoup de fraîcheur et de vivacité. Bel équilibre, avec une pointe acidulée en finale. **Accord** : apéritif ; carpaccio de saint-jacques aux baies roses ; soupe de fruits rouges. **Commentaire** : joli champagne offrant une belle vivacité. Très rafraîchissant

Color: rose petal hue, with a beautiful sparkle and fine bubbles. **Nose**: hints of red berries (redcurrant) and mint. **Palate**: very fresh and lively. Excellent balance, with a touch of acidity on the finish. **Pairing**: perfect for an aperitif; scallop carpaccio with pink peppercorns; red berry fruit soup. **Comment**: a lovely champagne offering refreshing vivacity and a delightful crispness.

50 rue de Sillery - 51100 Reims
Tél. 03 26 87 79 80 - www.abele1757.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PAUL BARA



Comtesse Marie de France Brut Grand Cru

2014

Robe : or clair. **Nez** : gourmand, pâtissier, pain grillé, moka, sous-bois. **Bouche** : souple, belle puissance, fruits rouges. Finale saline. **Accord** : ris de veau braisés, truffes, crème de panais. **Commentaire** : pour la grande gastronomie. Garde 5 ans.

Color: light gold. **Nose**: rich and pastry-like, with notes of toasted bread, mocha, and undergrowth. **Palate**: smooth, with impressive depth and red fruit tones. Saline finish. **Pairing**: braised sweet-breads, truffes, parsnip cream. **Comment**: ideal for fine dining. Cellar for up to 5 years.

4 rue Yvonnet - 51150 Bouzy
Tél. 03 26 57 00 50 - www.champagnepaulbara.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PAUL BARA



L'Audacieuse Blanc de Blancs Grand Cru

2016

Robe : jaune clair, limpide. Bulles très fines et régulières. **Nez** : très distingué, minéral, zestes d'agrumes, fleurs blanches. **Bouche** : belle tension, belle acidité, équilibrée. Fraîcheur, minéralité. Côté salin, grande longueur. Finale iodée avec une jolie persistance aromatique. **Accord** : rouget barbet, fenouil confit. **Commentaire** : un champagne intéressant à mettre en cave pour voir le vieillissement. Une valeur sûre. Garde 7 ans.

Color: light yellow, clear with very fine and regular bubbles. **Nose**: very refined, mineral, with citrus zest and white flowers. **Palate**: excellent tension and acidity, balanced. Fresh, with mineral notes and a saline note, leading to a long finish. Iodized finish with a lovely aromatic persistence. **Pairing**: red mullet with confit fennel. **Comment**: an interesting champagne to cellar for aging potential. A reliable choice. Cellar up to 7 years.

4 rue Yvonnet - 51150 Bouzy
Tél. 03 26 57 00 50 - www.champagnepaulbara.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRIGITTE BEAUFORT



**Blanc de Noirs
Grand Cru Extra Brut**

2016

Robe : dorée, bulles très fines. **Nez** : expressif, sur les petits fruits rouges puis la poire, la pomme, et des notes anisées, évoluant vers des notes d'infusion (tilleul, camomille). **Bouche** : fine, ample, puissante et gourmande. Sur la grenade, les fruits rouges. Une belle charpente, droite, des arômes plus complexes après rétro-olfaction. Finale exceptionnelle. **Accord** : carré d'agneau rôti au thym. **Commentaire** : un magnifique flacon, élaboré par des vigneron talentueux.

Color: golden hue, very fine bubbles. **Nose**: expressive, starting with red berries, then evolving towards pear, apple, and hints of anise, developing into infusion notes (linden, chamomile). **Palate**: fine, ample, powerful, and indulgent. Flavors of pomegranate and red fruits. Strong structure,

straight, with more complex aromas after retro-olfaction. Exceptional finish. **Pairing**: roasted rack of lamb with thyme. **Comment**: a magnificent bottle crafted by talented winemakers.

25 rue de Tours-sur-Marne - 51150 Bouzy
Tél. 03 26 52 12 49 - www.champagnebrigittebeaufort.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRIGITTE BEAUFORT



Liberté - Grand Cru Brut Nature

2012

Robe : or pâle, bel éclat. **Nez** : élégance, poivre, orange, citron, verveine, craie humide. Effluves de tabac en finale, épices douces, prune et mirabelle. **Bouche** : attaque fraîche, fruitée, pulpeuse, croquante. Orange, pomelo, poivre blanc, gingembre. Ensemble harmonieux, entre vinosité naissante et fraîcheur crayeuse. Finale saline et racée, avec de l'allonge. **Accord** : bar au poivre rose et yuzu. **Commentaire** : une belle salivation portée par une finesse saline. Garde 5 ans.

Color: pale gold, bright. **Nose**: elegant, with notes of pepper, orange, lemon, verbena, and wet chalk. Hints of tobacco in the finish, along with mild spices, plum, and mirabelle. **Palate**: fresh and fruity on the attack, with a pulpy, crisp texture. Notes of orange, pomelo, white pepper, and

ginger. Harmonious overall, balancing emerging vinosity with chalky freshness. Saline and distinguished finish with length. **Pairing**: sea bass with pink peppercorn and yuzu. **Comment**: a refined champagne with a saline finesse, leaving a pleasant salivation. Cellar up to 5 years.

25 rue de Tours-sur-Marne - 51150 Bouzy
Tél. 03 26 52 12 49 - www.champagnebrigittebeaufort.fr

CHAMPAGNE

DOMAINE ALEXANDRE BONNET



**Hardy
Blanc de Noirs Extra Brut**

2019

Robe : citron pâle, pur, cristalline. De beaux reflets brillants, bulles fines. **Nez** : fruits blancs, agrumes (pomelo), note végétale. **Bouche** : soyeuse, racée, minérale. Finale persistante. Un très bel équilibre. **Accord** : fruits de mer ; fromage à pâte dure. **Commentaire** : un champagne excellent. Garde 15-20 ans.

Color: pale lemon, pure and crystalline, with beautiful shiny reflections and fine bubbles. **Nose**: white fruits, citrus (pomelo), with a vegetal note. **Palate**: silky, refined, and mineral. Persistent finish with excellent balance. **Pairing**: seafood; hard cheese. **Comment**: an excellent champagne. Cellar for 15-20 years.

138 rue Général de Gaulle - 10340 Les Riceys
Tél. 03 25 29 30 93 - www.alexandrebonnet.com

CHAMPAGNE

DOMAINE ALEXANDRE BONNET



**Les Vignes Blanches
Blanc de Noirs Extra Brut**

2019

Robe : jaune soutenu, reflets dorés. **Nez** : calcaire, fumé, épicé, sur les fruits jaunes, quetsche, pomme rouge, mûre. Belle complexité, pointe florale. **Bouche** : savoureuse, de la mâche et de l'envergure. Un côté crémeux. Finale fraîche et racée. Très belle longueur. Tension sur une note acidulée. **Accord** : tartare de filet de bœuf, grenade. **Commentaire** : très bel équilibre, avec une vision du terroir fidèle et judicieusement interprété. Un joli profil de vin gastronomique.

Color: deep yellow with golden reflections. **Nose**: chalky, smoky, and spicy, with yellow fruit notes such as plum, red apple, and blackberry. Beautiful complexity with a floral touch. **Palate**: savory, with substance and depth. Creamy texture, fresh and distinguished finish. Long finish with a hint

of acidity. **Pairing**: beef tartare with pomegranate. **Comment**: very balanced, with a faithful interpretation of terroir. A fine profile for gastronomic wine.

138 rue Général de Gaulle - 10340 Les Riceys
Tél. 03 25 29 30 93 - www.alexandrebonnet.com

Offrez l'excellence
AVEC NOS COFFRETS CADEAUX



VOTRE ESCAPADE DE CHARME à partir de 279€ pour 2 personnes

Les Jardins de Deauville****,
Saint-Martin-aux-Chartrains

Créé en 2000, Hôtels & Préférence est un groupe hôtelier international français regroupant 150 établissements principalement 4 et 5 étoiles.

A travers une sélection d'hôtels prestigieux et un choix de destinations variées, offrez des moments uniques à vos proches.

Escapades romantiques, parenthèses bien-être ou séjours gastronomiques, chaque coffret est une invitation à l'évasion.

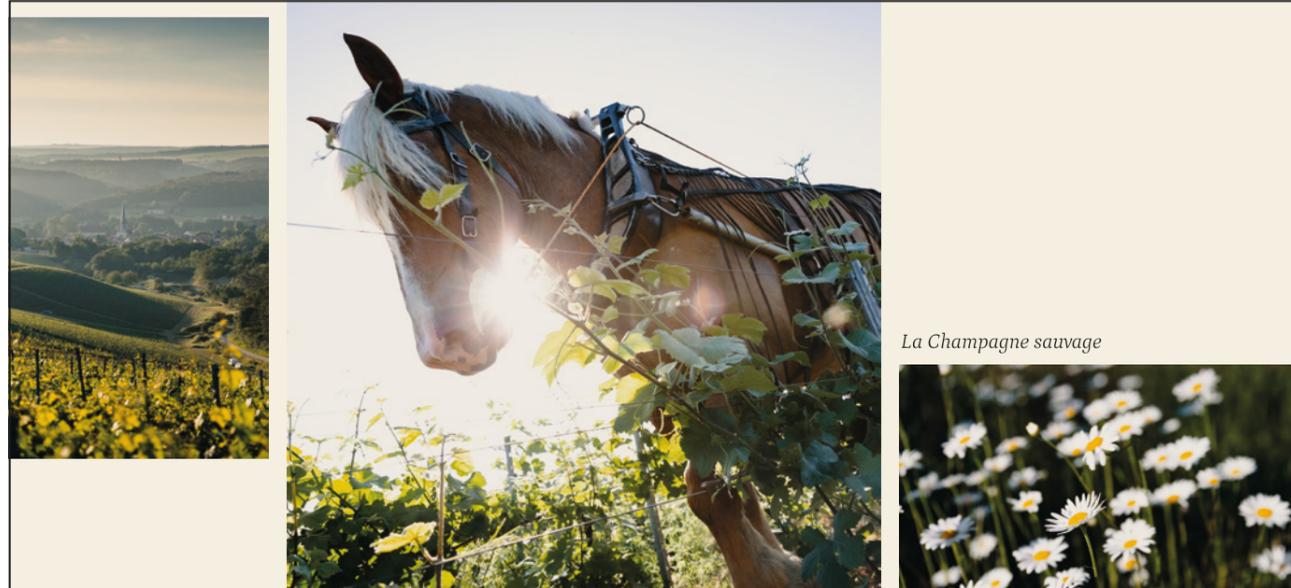


Les Jardins de Deauville****,
Saint-Martin-aux-Chartrains



HÔTELS & PRÉFÉRENCE

+33 (0)1 78 94 90 40
www.hotelspreference.com



La Champagne sauvage

AB
DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COLETTE BONNET



Pinot Blanc Extra Brut

2019

Robe : jaune pâle, belle brillance, beau gras. Bulles et larmes fines. **Nez** : poire, mandarine. Riche mais délicat. Floral, très agréable. **Bouche** : attaque souple. Notes d'agrumes (citron mûr, mandarine). Salinité marquée, épices douces. Très belle fraîcheur et longueur, tension, équilibre, beau gras en final. **Accord** : poisson blanc, jus au thym citron et hysope. **Commentaire** : garde 4-5 ans. Très beau champagne, très bel équilibre. Une belle découverte, un coup de coeur.

Color: pale yellow, bright, with a lovely viscosity. Fine bubbles and tears. **Nose**: pear and mandarin. Rich but delicate, floral and very pleasant. **Palate**: soft on the attack, with citrus notes (ripe lemon, mandarin). Marked salinity with mild spices. Very fresh and long, with tension and balance, and a rich finish. **Pairing**: white fish with lemon thyme

and hyssop jus. **Comment**: cellar for 4-5 years. A beautiful champagne with great balance. A delightful discovery, a favorite.

3 rue Saint Martin - 10110 Eguilly sous Bois
Tél. 03 25 29 13 69 - www.champagne-colette-bonnet.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COLETTE BONNET



Pinot Noir Extra Brut

2018

Robe : or pâle, reflet argenté. **Nez** : note de mirabelle, umami, sur la gourmandise. Toast, beurre, pointe d'épices. **Bouche** : ample, charnue, riche et complexe, gourmande, fruits confits. Le soyeux côtoie une bulle aérienne et saline. Longueur admirable. Intense, la finale est tenue par les phénoliques et l'umami. **Accord** : turbot rôti et champignons des bois. **Commentaire** : belle expression du pinot noir. Un Extra Brut harmonieux et salin. Garde 3-5 ans.

Color: pale gold hue with silver reflections. **Nose**: notes of mirabelle plum, umami, and a gourmet touch. Toast, butter, with a hint of spices. **Palate**: full, fleshy, rich, and complex with a delightful silkiness complemented by light and saline bubbles. Admirable length with an intense, umami-driven finish supported by

phenolics. **Pairing**: roasted turbot with wild mushrooms. **Comment**: a beautiful expression of pinot noir. A harmonious and saline Extra Brut. Cellar for 3-5 years.

3 rue Saint Martin - 10110 Eguilly sous Bois
Tél. 03 25 29 13 69 - www.champagne-colette-bonnet.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BOUTILLEZ MARCHAND

Blanc de Blancs
1^{er} Cru 100 % Villers Marmery

Robe : or, lumineuse. **Nez** : fine touche d'acacia, miel, poudre de silex ouvrant sur le fruit jaune. **Bouche** : résonance saline et miellée, sur les fleurs blanches (jasmin), pointe de gingembre. **Accord** : ceviche de dorade, shiso et Granny Smith. **Commentaire** : une belle appétence qui reste fluide et digeste, avec ce qu'il faut de peps pour l'apéritif.

Color: luminous gold hue. **Nose**: delicate hints of acacia, honey, and flint powder, opening to yellow fruit. **Palate**: saline and honeyed resonance, with white floral notes (jasmine) and a touch of ginger. **Pairing**: sea bream ceviche with shiso and Granny Smith apple. **Comment**: an appetizing champagne that remains fluid and digestible, with just enough zest for an aperitif.

21 rue Pasteur - 51380 Villers Marmery
Tél. 06 71 04 81 76 - www.champagne-boutillez-marchand.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BOUTILLEZ MARCHAND



Écrin n°1

Robe : jaune or, fin cordon de bulles. Reflets dorés. **Nez** : très expressif, sur les fruits exotiques (ananas), les agrumes (pomelo, citron, bergamote), fruits mûrs. Fruits secs, toasté. **Bouche** : beaucoup de gourmandise, sur les arômes pâtisseries, le miel, un joli fruité. Bel équilibre entre la rondeur et la pointe d'amertume qu'amène le bois. **Accord** : cheesecake citron-yuzu ; tartare de langoustines et suprêmes de pamplemousse. **Commentaire** : un champagne très bien travaillé.

Color: golden yellow, fine stream of bubbles with golden reflections. **Nose**: very expressive, featuring exotic fruits (pineapple), citrus (pomelo, lemon, bergamot), and ripe fruits. Notes of dried fruits and toast. **Palate**: very indulgent, with pastry aromas, honey, and delightful fruitiness. Great balance between roundness and the slight bitterness imparted by the oak. **Pairing**: lemon-yuzu cheesecake; langoustine tartare with grapefruit segments. **Comment**: a well-crafted champagne.

21 rue Pasteur - 51380 Villers Marmery
Tél. 06 71 04 81 76 - www.champagne-boutillez-marchand.fr



* Garantie THIÉNOT, Directrice de la Maison Thiénot - www.champagne-thienot.com

T
CHAMPAGNE
THIÉNOT
REIMS - FRANCE

"Osons Demain"

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

CANARD-DUCHÊNE

CHAMPAGNE

Maison fondée par Léonie Duchêne & Victor Canard



LIÉS DEPUIS 1868

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

CHAMPAGNE

DÉGUSTATION SOMMELIERS INTERNATIONAL

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRIMONCOURT



Brut Régence

Robe : or pâle, belle brillance, lumineuse. Bulles fines et élégantes. **Nez** : fruits jaunes (pêche), fleurs blanches, fin et élégant. **Bouche** : attaque vive et franche, sur la pêche, l'abricot. Une belle trame acide, pointe citronnée. Ample, beaucoup de fraîcheur. **Accord** : apéritif ; huîtres. **Commentaire** : un champagne à découvrir, tout en fraîcheur et équilibre.

Color: pale gold, beautiful brilliance, luminous with elegant bubbles. **Nose**: yellow fruits (peach) and white flowers, fine and elegant. **Palate**: lively and straightforward on the attack, with peach and apricot. A well-defined acidic framework with a hint of lemon. Broad, very fresh. **Pairing**: aperitif; oysters. **Comment**: a champagne to discover, full of freshness and balance.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRIMONCOURT



Extra Brut

Robe : pâle, nuancée de vert. **Nez** : fin, zestes de cédrat, pêche blanche, sur un fond floral de genêt. **Bouche** : nette et droite, une bulle fine et texturée. Intensité aromatique marquée par les agrumes et la fraîcheur. Une finale zestée salivante, légèrement saline. **Accord** : ceviche de loup de mer. **Commentaire** : un champagne frais qui sera encore meilleur après 3-4 ans en bouteilles.

Color: pale with green nuances. **Nose**: fine, with citron zest and white peach, on a floral background of broom. **Palate**: clean and precise, with fine, textured bubbles. Intense aromas marked by citrus and freshness. A zesty, salivating, slightly saline finish. **Pairing**: sea bass ceviche. **Comment**: a fresh champagne that will improve even more after 3-4 years in bottle.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE CANARD-DUCHÊNE



Brut Léonie Iconic

Robe : jaune or pâle, intense. Beau gras. Bulle fine. **Nez** : dense, aérien, iodé. Belle évolution sur les agrumes (pamplemousse), verveine. **Bouche** : attaque souple, riche. Pomelo, anis étoilé, verveine. Légère amertume, iodée, équilibrée. Belle tension et longueur. **Accord** : viande blanche sauce aux agrumes ; homard à la nage. **Commentaire** : élégant, profond. Très belle fraîcheur, bien équilibré. Peut se garder 4-5 ans.

Color: pale yellow-gold, intense, with a lovely viscosity and fine bubbles. **Nose**: dense, airy, and iodized. Beautiful evolution towards citrus (grapefruit) and verbena. **Palate**: soft on the attack, rich. Pomelo, star anise, verbena. Slight bitterness, iodized and balanced. Great tension and length. **Pairing**: white meat with citrus sauce; poached lobster. **Comment**: elegant, profound, with excellent freshness and balance. Can be cellared for 4-5 years.

1 rue Edmond Canard - 51500 Ludes
Tél. 03 26 61 11 60 - www.canard-duchene.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE CANARD-DUCHÊNE



Charles VII - Blanc de Noirs

Robe : jaune doré, limpide et brillante. Joli cordon de bulles. **Nez** : premier nez sur le cassis, la mûre et la framboise. Belle patine, évoluant vers des notes de fruits à noyau. Légères notes de torréfaction. **Bouche** : attaque franche, équilibrée, épicée, toastée. Fraîcheur des bois très persistante. Belle fraîcheur légèrement acidulée en finale. **Accord** : caille rôtie et baies rouges. **Commentaire** : un Blanc de Noirs frais et élégant.

Color: golden yellow hue, clear and bright, with a nice stream of bubbles. **Nose**: initial aromas of blackcurrant, blackberry, and raspberry. Beautiful patina, evolving toward stone fruit notes with a slight touch of roast. **Palate**: crisp and balanced attack, with spiced, toasted flavors. Wild strawberry lingers impressively. Pleasantly fresh with a slight tanginess on the finish. **Pairing**: roasted quail with red berries. **Comment**: a fresh and elegant Blanc de Noirs.

1 rue Edmond Canard - 51500 Ludes
Tél. 03 26 61 11 60 - www.canard-duchene.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ROGER-CONSTANT LEMAIRE



Les Hautes Prières 1^{er} Cru

2012

Robe : jaune or intense, belle effervescence. **Nez** : belle maturité, pomme au four, poire mûre, réhaussées de citron confit et de bergamote. L'aération dévoile de belles notes pâtisseries légèrement toastées. **Bouche** : riche et délicieuse, animée par une belle vivacité. Finale salivante, sur les fruits mûrs. **Accord** : parfait avec un filet de saint-pierre au beurre citronné. **Commentaire** : un Blanc de Blancs magnifique dans un des plus beaux millésimes de la décennie.

Color: intense yellow-gold with beautiful effervescence. **Nose**: beautifully mature, with baked apple, ripe pear, enhanced by candied lemon and bergamot. Aeration reveals delightful pastry notes with a slight toastiness. **Palate**: rich and delicious, animated by a lovely vivacity. Salivating finish on ripe fruit. **Pairing**: perfect with John Dory fillet in lemon butter. **Comment**: a magnificent Blanc de Blancs from one of the best vintages of the decade.

50 rue de la Glacière - 51700 Villers-Sous-Châtillon
Tél. 03 26 58 36 79 - www.champagne-lemaire.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE SOPHIE COSSY



Pinot Noir de Pargny

2020

Robe : jaune pâle, reflet or, cordon de fines bulles. **Nez** : intense, harmonieux, fruits du verger, brioche, miel. Très floral, un petit côté herbacé. **Bouche** : beaucoup de corps et de longueur, avec une pointe d'acidité qui équilibre le tout. Une sensation de fraîcheur. La maturité s'exprime avec des notes de brioche et de fruits secs. Belle acidité, minéral, très floral. **Accord** : bar doré sur la peau, jus corsé. **Commentaire** : champagne gastronomique. Garde 10 ans.

Color: pale yellow with golden reflections, fine bubbles. **Nose**: intense and harmonious with orchard fruits, brioche, and honey. Very floral, with a slight herbal note. **Palate**: full-bodied and long, with a touch of acidity balancing it all. A fresh sensation. Maturity expressed through notes of brioche and dried fruit. Great acidity, mineral, very floral. **Pairing**: golden-crusted sea bass with a rich jus. **Comment**: a gastronomic champagne. Cellar for 10 years.

1 bis rue de Jouy - 51390 Pargny les Reims
Tél. 06 09 21 39 16 - www.champagne-cossy.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE SOPHIE COSSY



Raisins de Pargny

2020

Robe : jaune citron, claire, limpide. **Nez** : expressif, marqué par la maturité, par ses notes de miel, pêche jaune, mirabelle, épices du bois. **Bouche** : crémeuse, souple, ample, épices. Fraîcheur zestée, généreuse, complexe. Léger côté beurré, ronde, sur les fruits noirs (mûres, cassis). Un joli boisé. **Accord** : tajine de lotte ; curry de langouste à l'ananas. **Commentaire** : un champagne de gastronomie, avec de la matière, charnu et crémeux. Garde 3-5 ans.

Color: clear lemon yellow. **Nose**: expressive, showing maturity with honey, yellow peach, mirabelle plum, and woody spices. **Palate**: creamy, soft, full, and spiced. Generous, complex, with zesty freshness. Slightly buttery, rounded, with notes of black fruits (blackberries, blackcurrant). Nice touch of oak. **Pairing**: monkfish tagine;

lobster curry with pineapple. **Comment**: a gastronomic champagne, with body, fleshy and creamy. Cellar for 3-5 years.

1 bis rue de Jouy - 51390 Pargny les Reims
Tél. 06 09 21 39 16 - www.champagne-cossy.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DEUTZ



Amour de Deutz Brut

2013

Robe : jaune or, reflets or, belle effervescence. **Nez** : délicat et charmeur, sur de jolies notes citronnées, bergamote et ananas frais, légèrement toasté. **Bouche** : intense, complexe et subtile. Une mousse crémeuse dévoilant une belle matière, un bel équilibre et une rétro-olfaction sur les agrumes. Finale délicieuse. **Accord** : turbot rôti sauce au beurre citronné. **Commentaire** : un flacon unique dévoilant une belle expression du chardonnay

Color: golden yellow with golden reflections and fine effervescence. **Nose**: delicate and charming, with lovely notes of lemon, bergamot, and fresh pineapple, slightly toasted. **Palate**: intense, complex, and subtle. Creamy mousse reveals fine texture, well-balanced with citrus on the retro-olfaction. Delicious finish. **Pairing**: roasted turbot with lemon butter sauce. **Comment**: a unique bottle showcasing a beautiful expression of chardonnay.

16 rue Jeanson - 51160 Aÿ
Tél. 03 26 56 94 00 - www.champagne-deutz.com



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

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

BEAUNE | BOURGOGNE

Dégustations privées, mâchons, masterclass...

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

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

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




 CHAMPAGNE
Jean Diot

Originel.

LES COLINIÈRES
&
L'ALBUTRIE

100% MEUNIER

FOLLOW US ON   

WWW.CHAMPAGNE-JEAN-DIOT.FR

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DEUTZ



Brut Classic

Robe : jaune or pâle, reflet verdâtre. Beau gras dense. **Nez** : fruits blancs (pêche de vigne), agrumes, végétal (tilleul), dense et délicat. Très iodé. **Bouche** : attaque souple, ronde, riche et fraîche. Fruits blancs (pêche), agrumes (yuzu). Bel équilibre, jolie tension. Légère salinité. **Accord** : turbot au beurre citronné ; apéritif. **Commentaire** : un champagne plaisant, avec de la personnalité. Très beau champagne pour cette maison mythique. Une valeur sûre.

Color: pale yellow-gold hue with a greenish tint. Dense viscosity. **Nose**: white fruits (vineyard peach), citrus, with a vegetal hint (linden), dense and delicate. Very iodized. **Palate**: soft, round, rich, and fresh attack. White fruits (peach), citrus (yuzu). Lovely balance with good tension. Slight salinity. **Pairing**: turbot with lemon butter; aperitif. **Comment**: a pleasing champagne with personality. A remarkable champagne from this legendary house. A reliable choice.

16 rue Jeanson - 51160 Aÿ
Tél. 03 26 56 94 00 - www.champagne-deutz.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DEUTZ



William Deutz Brut

2014

Robe : or pâle, scintillante. **Nez** : sur la complexité, rondeur. Joli fruit, bouquet floral en finale. **Bouche** : complexe, un équilibre sans défaut. Une bouche pure et franche. On retrouve la fleur blanche et surtout le fruit (pomme, pêche). Une magnifique gourmandise. **Accord** : volaille farcie aux morilles. **Commentaire** : plus qu'un champagne, un art. Un champagne parfait, à déguster dès maintenant mais à redéguster d'ici 10 ans.

Color: sparkling pale gold. **Nose**: complex, round. Nice fruit, floral bouquet on the finish. **Palate**: complex, flawlessly balanced. Pure and straight-forward. White flowers and especially fruit (apple, peach) are present. A delightful indulgence. **Pairing**: stuffed poultry with morels. **Comment**: more than just a champagne, it's an art form. Perfect for drinking now but will also be wonderful to revisit in 10 years.

16 rue Jeanson - 51160 Aÿ
Tél. 03 26 56 94 00 - www.champagne-deutz.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DE VILLEPIN



Folle Pensée

Robe : jaune or pâle, jolis cordons de bulles. **Nez** : délicat et gourmand, sur des notes de pamplemousse, de fruits à noyau. Tout en fraîcheur, légèrement toasté. **Bouche** : ronde et complexe, sur une pointe minérale qui apporte de la fraîcheur. Un milieu de bouche soyeux, doté d'une belle structure. Finale longue et intense. **Accord** : médaillon de veau aux morilles. **Commentaire** : un magnifique 100 % meunier, tout en fraîcheur et gourmandise.

Color: pale yellow-gold, with fine bubble streams. **Nose**: delicate and delightful, with notes of grapefruit and stone fruits. Very fresh, lightly toasted. **Palate**: round and complex, with a touch of minerality that brings freshness. Silky mid-palate with a strong structure. Long and intense finish. **Pairing**: veal medallions with morels. **Comment**: a magnificent 100% Meunier, full of freshness and indulgence.

Ferme de Boursois - 51480 Boursault
Tél. 06 87 10 38 39 - www.champagnedevillepin.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DE VILLEPIN



La Chalterie Blanc de Blancs

Robe : jaune pâle légèrement doré, belle effervescence. **Nez** : complexe et fin, sur des notes florales, d'agrumes, puis des notes d'élevage parfaitement intégrées, grillées et toastées. **Bouche** : beaucoup de richesse et d'onctuosité. Un milieu de bouche gourmand. Une finale longue et savoureuse, légèrement saline. **Accord** : saint-jacques rôties, beurre blanc et purée de butternut. **Commentaire** : un joli chardonnay dont l'élevage sous bois a été parfaitement maîtrisé.

Color: pale yellow with a hint of gold, fine effervescence. **Nose**: complex and refined, with floral, citrus notes, then well-integrated toasted aging notes. **Palate**: rich and creamy. A delicious mid-palate. Long and savory finish, slightly saline. **Pairing**: roasted scallops with white butter and butternut purée. **Comment**: a lovely chardonnay with perfectly mastered oak aging.

Ferme de Boursois - 51480 Boursault
Tél. 06 87 10 38 39 - www.champagnedevillepin.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JEAN DIOT



Original
Blanc Extra Brut

2018

Robe : or jaune, bulles fines. **Nez** : complexe, aromatique, riche, fruits jaunes mûrs, arômes secondaires, sous-bois. **Bouche** : jolies structure, finement cisellée, de jolis amers. Belle tension, beaucoup de finesse, élégante. En rapport avec le nez. **Accord** : canard confit, chou-fleur et morilles. **Commentaire** : une pure expression de la Champagne, pour les connaisseurs.

Color: yellow gold, with fine bubbles. **Nose**: complex, aromatic, rich, ripe yellow fruits, secondary aromas, undergrowth. **Palate**: lovely structure, finely chiseled with pleasant bitterness. Great tension, very refined, elegant. Reflects the nose well. **Pairing**: confit duck, cauliflower and morels. **Comment**: a pure expression of Champagne for connoisseurs.

22 bis rue Roger Thomas - 51530 Vinay
Tél. 03 26 51 27 62 - www.champagne-jean-diot.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JEAN DIOT



Virtuose 360°
Jean Ragnotti Extra Brut

Robe : limpide, beau doré. **Nez** : intense, maturité. Miel, fruits jaunes (pêche, poire), complexité minérale, fraîcheur. Légère touche épicée. **Bouche** : attaque franche, souple, saline, salivante. Belle tension. Un cœur charnu où ressort le fruit, sur un fond d'agrumes (zestes). **Accord** : saumon gravlax, zestes de gingembre ; volaille fermière, crème de morilles. **Commentaire** : un vin jovial mais qui reste complexe et long. Une belle découverte. Garde 3-4 ans.

Color: clear golden hue. **Nose**: intense, a mature sensation. Honey, yellow fruits (peach, pear), mineral complexity, freshness. Slightly spiced. **Palate**: straightforward, soft, saline, mouthwatering. Great tension. A fleshy core where fruit stands out on a citrus background (zest). **Pairing**: gravlax salmon with ginger zest; free-range poultry with morel cream. **Comment**: a joyful but complex wine with length. A delightful discovery. Cellar for 3-4 years.

22 bis rue Roger Thomas - 51530 Vinay
Tél. 03 26 51 27 62 - www.champagne-jean-diot.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DRAPPIER



Clarevallis

Robe : or pâle, reflets rosés-argentés. Élégante, limpide. Bulles fines. **Nez** : élégant, sur la fraîcheur, fleurs blanches, fruits blancs. Belle acidité. **Bouche** : belle structure et fraîcheur, rondeur, fruitée (pomme, poire, pêche). Gourmande et vive. Belle longueur. **Accord** : carpaccio de courgettes et fruits de mer. **Commentaire** : excellent vin de repas. Le pinot blanc sublime ce champagne. Une cuvée élégante, à conserver ou à déguster dès maintenant.

Color: pale gold with pinkish-silver reflections. Elegant, clear. Fine bubbles. **Nose**: elegant, fresh, with white flowers, white fruits. Nice acidity. **Palate**: good structure and freshness, round, fruity (apple, pear, peach). Delicious and lively. Good length. **Pairing**: zucchini carpaccio and seafood. **Comment**: an excellent dining wine. Pinot blanc enhances this champagne. An elegant cuvée, suitable for aging or immediate enjoyment.

14 rue des vignes - 10200 Urville
Tél. 03 25 27 40 15 - www.champagne-drappier.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DRAPPIER



Trop m'en faut !

Robe : pâle, avec un léger reflet doré. **Nez** : gourmand, pêche blanche confite, petit soupçon de dattes. **Bouche** : beaucoup de finesse, des fines bulles qui n'envahissent pas le palais. Belle longueur avec la pêche blanche qui ressort. **Accord** : en apéritif ou avec une entrée froide comme par exemple un ceviche de dorade. **Commentaire** : un beau champagne, à déguster en bonne compagnie. Garde 2 ans.

Color: pale with a slight golden tint. **Nose**: delightful, with white peach compote and a hint of dates. **Palate**: very refined, with fine bubbles that don't overwhelm the palate. Good length, with the white peach shining through. **Pairing**: ideal as an aperitif or with a cold starter like sea bream ceviche. **Comment**: a beautiful champagne to enjoy in good company. Cellar for 2 years.

14 rue des vignes - 10200 Urville
Tél. 03 25 27 40 15 - www.champagne-drappier.com

RETOUR
EN IMAGES

© Michel Jolyot





CHAMPAGNE
R. FAIVRE
BELVAL SOUS CHÂTILLON



LA HAUTE VALLÉE
WWW.CHAMPAGNE-FAIVRE.COM

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



ARTISAN
DISTILLATEUR

Hepp
EXCELLENCE
EAU DE VIE
Vieille Prune
25
DISTILLERIE ARTISANALE HEPP
67350 UBERACH - FRANCE

Hepp
EXCELLENCE
EAU DE VIE
Poire Williams
15
DISTILLERIE ARTISANALE HEPP
67350 UBERACH - FRANCE

Hepp
ARTISAN
DISTILLATEUR

EAU DE VIE - CRÈMES & LIQUEURS
WHISKY - VARIÉTÉS RARES - RHUM - GIN

94 RUE DE LA WALCK 67350 UBERACH - FRANCE
www.distillerie-hepp.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ESTERLIN

Cléo
Blanc de Blancs

2012

Robe : jaune très clair, brillante. Reflet or, un cordon de fines bulles. **Nez** : attaque végétale et fraîche, un beau fruité. **Bouche** : généreuse, arômes de fruits mûrs du verger, pointe de nougat. Légère amertume, finale très rafraîchissante. **Accord** : noix de saint-jacques dorées, jus de braisage à l'orange confite ; crabe ; langouste. **Commentaire** : à décanter, garde 2-3 ans.

Color: very light yellow, bright, with a golden tint and a stream of fine bubbles. **Nose**: vegetal and fresh, with beautiful fruitiness. **Palate**: generous, with orchard fruit and a hint of nougat. Light bitterness, very refreshing finish. **Pairing**: seared scallops with orange-braised jus; crab; lobster. **Comment**: decant before serving, cellars well for 2-3 years.

25 avenue de champagne - 51200 Epernay
Tél. 03 26 59 71 52 - www.champagne-esterlin.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ESTERLIN



Rosé Éclat

Robe : saumonée, brillant éclat. Bulle fine. **Nez** : frais, fruits rouges croquants, l'arôme de fraise écrasée domine, épicé (safran). **Bouche** : fraîche, ronde, fruits rouges, épicé (safran). Riche et ample, avec une belle concentration. **Accord** : canard saignant et purée truffée ; saint-jacques au curry. **Commentaire** : un champagne puissant, avec un bel équilibre et une belle harmonie. Son aromatique et sa fraîcheur lui confèrent des qualités gustatives indéniables. Garde 5-6 ans.

Color: salmon-hued, brilliant. Fine bubbles. **Nose**: fresh, with crunchy red fruits, dominated by crushed strawberries and a hint of spice (saffron). **Palate**: fresh, round, with red fruits and spices (saffron). Rich and ample, with great concentration. **Pairing**: rare duck with truffled purée; scallops with curry. **Comment**: a powerful champagne with excellent balance and harmony. Its aromatic profile and freshness give it undeniable gustatory qualities. Cellar for 5-6 years.

25 avenue de champagne - 51200 Epernay
Tél. 03 26 59 71 52 - www.champagne-esterlin.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE R. FAIVRE

Episode 21
Extra Brut

Robe : jaune pâle, belle brillance. Bulles fines. **Nez** : parfumé, fruits blancs à noyau bien mûrs, attaque franche présentant des notes de fleurs blanches. **Bouche** : attaque subtile et délicate. Toute en longueur, avec une belle montée en puissance. Finale briochée, beurrée. Sur la fraîcheur et la bergamote. Champagne très équilibré qui fait saliver en finale. **Accord** : dos de sandre rôti, lentillons de Champagne et son jus de viande. **Commentaire** : un champagne de caractère.

Color: pale yellow with a beautiful sheen. Fine bubbles. **Nose**: aromatic, ripe stone fruits, with a fresh attack featuring notes of white flowers. **Palate**: subtle and delicate attack. It is lengthy, with a beautiful crescendo. Brioche and buttery finish, showcasing freshness and bergamot. A very balanced Champagne that leaves the palate salivating at the end. **Pairing**: roasted pike perch with Champagne lentils and its meat juice. **Comment**: a Champagne with character.

64-66 Grande Rue - 51480 Belval-sous-Châtillon
Tél. 06 81 07 24 71

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE R. FAIVRE

Les Reflets du Clocher
Blanc de Noirs Extra Brut

Robe : jaune pâle, reflets argentés, claire, brillante. Bulles fines. **Nez** : fin, précis, floral, épicé (anis). Fruits jaunes compotés, puissant. **Bouche** : soyeuse, saline, fraîche, gourmande, sur les fruits jaunes (abricot). Bel équilibre, belle acidité. Légèrement iodée. **Accord** : parfait sur l'apéritif ; tarte Tatin ; entrée de la mer. **Commentaire** : un champagne très polyvalent. Une belle découverte de la vallée de la Marne. 100 % meunier.

Color: pale yellow with silver reflections, clear and bright. Fine bubbles. **Nose**: refined, precise, floral, spicy (anise). Compote of yellow fruits, powerful. **Palate**: silky, saline, fresh, indulgent, highlighting yellow fruits (apricot). Excellent balance with fine acidity. Slightly iodized. **Pairing**: perfect as an aperitif; Tatin tart; seafood starter. **Comment**: a very versatile Champagne. A wonderful discovery from the Marne Valley. 100% Meunier.

64-66 Grande Rue - 51480 Belval-sous-Châtillon
Tél. 06 81 07 24 71



Champagne Frerejean Frères

L'authenticité au service de l'émotion

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

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

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

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

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



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

CHAMPAGNE

FREREJEAN FRÈRES



Blanc de Blancs Premier Cru

Robe : bel or, claire, jolies bulles fines. **Nez** : assez complexe, très fruité, très « chardonnay ». **Bouche** : ample, volumineuse. Fraîcheur et acidité du chardonnay en début de bouche. Notes de prunes et de fruits exotiques. Fruits confits en fin de bouche. **Accord** : plat sucré-salé ; blanc de volaille aux prunes. **Commentaire** : une cuvée originale et de caractère, pour des connaisseurs. Garde 5 ans.

Color: beautiful gold, clear, with lovely fine bubbles. **Nose**: quite complex, very fruity, distinctly "Chardonnay". **Palate**: ample and voluminous. Freshness and acidity from the Chardonnay at the beginning. Notes of plums and exotic fruits, with candied fruits on the finish. **Pairing**: sweet and savory dishes; chicken breast with plums. **Comment**: an original and characterful cuvée for connoisseurs. Ages for 5 years.

66 rue Pasteur - 51190 Avize
Tél. 01 80 50 20 03 - www.frerejeanfreres.com

CHAMPAGNE

FREREJEAN FRÈRES



Cuvées des Hussards Vieilles Vignes Premier Cru

2013

Robe : jaune or, limpide. Bulles fines, beau cordon. **Nez** : une grande franchise, fleurs blanches, pêche, abricot, brioche. Légèrement boisé. **Bouche** : toute en harmonie, ample, crémeuse. Longueur d'une grande vivacité. **Accord** : turbot grillé sauce béarnaise. **Commentaire** : un vin à découvrir. Une bouteille qui deviendra grande d'ici 5-8 ans.

Color: yellow gold, clear. Fine bubbles, nice bead. **Nose**: great openness, white flowers, peach, apricot, brioche. Slightly oaked. **Palate**: harmonious, ample, creamy. Great length with vibrant freshness. **Pairing**: grilled turbot with Béarnaise sauce. **Comment**: a wine to discover. A bottle that will evolve beautifully over the next 5-8 years.

66 rue Pasteur - 51190 Avize
Tél. 01 80 50 20 03 - www.frerejeanfreres.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GIMONNET GONET



L'Accord

Robe : dorée, reflets verts. **Nez** : fin, gourmand. Les pinots noirs de la Vallée de la Marne dévoilent un joli fruit (groseille, framboise fraîche). Les chardonnays de la Côte des Blancs amènent de subtiles notes de craie humide, fleurs blanches, bergamote. **Bouche** : délicate, agrumes, minérale. Finale saline et soyeuse. **Accord** : apéritif ; tartare de langoustines, suprêmes de pamplemousse. **Commentaire** : reflète magnifiquement l'art de l'assemblage en Champagne.

Color: pale gold with green reflections. **Nose**: refined, indulgent. The Pinot Noirs from the Marne Valley reveal lovely fruit (currant, fresh raspberry). The Chardonnays from the Côte des Blancs bring subtle notes of damp chalk, white flowers, and bergamot. **Palate**: delicate, citrusy, mineral. Saline and silky finish. **Pairing**: aperitif; langoustine tartare, grapefruit supremes. **Comment**: magnificently reflects the art of blending in Champagne.

39 Grande Rue - 51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tél. 09 82 29 93 15

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GIMONNET GONET



L'Origine

Robe : or pâle, belle effervescence. **Nez** : grande finesse. Les chardonnays nous transportent grâce à des effluves marines. L'aération dévoile des notes d'acacia, fruits à noyau, agrumes, pâtisserie, légèrement toasté. **Bouche** : franche et fraîche, un bel équilibre. Notes de chèvrefeuille, citronnée. Finale saline longue et intense. **Accord** : saint-jacques snackées, crème aux citrons confits et grains de caviar. **Commentaire** : un Grand Cru de la Côte des Blancs.

Color: pale gold hue, beautiful effervescence. **Nose**: great finesse. The Chardonnays transport us with marine aromas. Aeration reveals notes of acacia, stone fruits, citrus, pastries, and a hint of toast. **Palate**: fresh and straightforward, showcasing a beautiful balance. Notes of honeysuckle and lemon. Long and intense saline finish. **Pairing**: seared scallops, cream of candied lemons, and caviar. **Comment**: a Grand Cru from the Côte des Blancs.

39 Grande Rue - 51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tél. 09 82 29 93 15

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GOUNEL LASSALLE



**Parcellaire - Les Agneaux
100 % Meunier Premier Cru**

Robe : or jaune, lumineuse. Effervescence persistante, bulles fines. **Nez** : agrumes (bergamote), fruits blancs. Belle fraîcheur. **Bouche** : belle tension, ferme et solide. Sur les arômes du nez. Finale minérale et saline. Belle longueur. **Accord** : huîtres ; fruits de mer ; apéritif. **Commentaire** : un beau champagne d'apéritif, frais et salivant.

Color: yellow gold hue, luminous. Persistent effervescence, fine bubbles. **Nose**: citrus (bergamot), white fruits. Beautiful freshness. **Palate**: great tension, firm and solid. Echoes the aromas from the nose. Mineral and saline finish. Beautiful length. **Pairing**: oysters; seafood; aperitif. **Comment**: a lovely aperitif Champagne, fresh and mouthwatering.

6 rue Nicolas Jobert - 51500 Chigny les Roses
Tél. 03 26 03 43 05 - www.champagne-gounel-lassalle.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GOUNEL LASSALLE



**Parcellaire - Les Ruelles
100 % Chardonnay Premier Cru**

Robe : jaune clair, reflets argents. **Nez** : ouverture sur des notes miellées, mentholé, fleur blanche (chèvrefeuille), sur l'élégance. Très parfumé. **Bouche** : attaque très gourmande. Milieu de bouche sur une très belle salinité qui porte l'aromatique sur l'élégance. Très longue finale, agréable et intéressante. **Accord** : viande en sauce ; poisson blanc à la crème. **Commentaire** : magnifique. Garde 5 ans.

Color: light yellow with silver reflections. **Nose**: opens with honeyed notes, menthol, white flowers (honeysuckle), emphasizing elegance. Very aromatic. **Palate**: very indulgent attack. The mid-palate showcases a beautiful salinity that enhances the elegance. Very long finish, pleasant and intriguing. **Pairing**: sauced meat; white fish with cream. **Comment**: magnificent. Ages for 5 years.

6 rue Nicolas Jobert - 51500 Chigny les Roses
Tél. 03 26 03 43 05 - www.champagne-gounel-lassalle.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN



Brut millésimé

2016

Robe : jaune clair, lumineuse. Beau cordon de bulles fines. **Nez** : complexe, fruits confits (raisins secs), torréfaction. Appelle à la dégustation. **Bouche** : belle attaque. On retrouve les notes de fruits confits, pain d'épices. Une belle longueur, sur la fraîcheur. **Accord** : côte de veau aux morilles. **Commentaire** : beaucoup de plaisir pour ce champagne qui se gardera 3-4 ans.

Color: light yellow, luminous. Beautiful bead of fine bubbles. **Nose**: complex, with candied fruits (raisins), toasty notes. Inviting for tasting. **Palate**: beautiful attack. Candied fruit notes and gingerbread reappear. Great length, refreshing. **Pairing**: veal chop with morels. **Comment**: a delightful Champagne that will keep well for 3-4 years.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN



Paradis Brut

2008

Robe : saumonée, cuivrée. Belle brillance. **Nez** : agréable, très belle intensité. Joli panier de petits fruits rouges. **Bouche** : ample, un joli fruité, pointe acidulée. Finale élégante avec de la fraîcheur et une belle longueur. **Accord** : charlotte aux biscuits roses de Reims et fruits rouges. **Commentaire** : un vin très bien structuré. Garde 5 ans.

Color: salmon, copper hue. Beautiful brilliance. **Nose**: pleasant, with very nice intensity. A lovely basket of small red fruits. **Palate**: ample, with a lovely fruitiness and a tangy note. Elegant finish with freshness and beautiful length. **Pairing**: charlotte with pink biscuits from Reims and red fruits. **Comment**: a very well-structured wine. Ages for 5 years.

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


 Champagne
HENRIOT
 MAISON FONDÉE EN 1808



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GREMILLET



Le Millésimé
Brut

2017

Robe : jaune clair, reflets dorés. **Nez** : premier nez sur des arômes évolués, pain grillé. Agrumes mûrs (clémentine, orange, citron). **Bouche** : gourmande, fidèle au nez. La fraîcheur porte la bouche et le caractère oxydatif. **Accord** : suprême de volaille, sauce aux morilles. **Commentaire** : très fédérateur par sa gourmandise et sa tension.

Color: light yellow with golden reflections. **Nose**: first nose with evolved aromas, toasted bread. Ripe citrus (clementine, orange, lemon). **Palate**: indulgent, true to the nose. Freshness carries the palate and the oxidative character. **Pairing**: poultry supreme with morel sauce. **Comment**: very engaging due to its indulgence and tension.

10110 Balnot sur Laignes
Tél. 03 25 29 37 91 - www.champagne-gremillet.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE HENRIOT



Cuvée Hemera
Grand Cru

2013

Robe : or intense, belle viscosité, bulles élégantes. **Nez** : pain grillé, torréfié, pomme cuite, beurre. Fruits rouges. **Bouche** : opulente, grasse. Une très belle rondeur qui dévoile un côté grillé et élégant très intéressant. **Accord** : volaille en sauce et champignons. **Commentaire** : un très bon champagne.

Color: intense gold, beautiful viscosity, elegant bubbles. **Nose**: toasted bread, roasted notes, baked apple, butter. Red fruits. **Palate**: opulent, rich. A beautiful roundness that reveals an interesting grilled and elegant side. **Pairing**: poultry in sauce with mushrooms. **Comment**: a very good Champagne.

81 rue Coquebert - 51100 Reims
Tél. 03 26 89 53 00 - www.champagne-henriot.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GREMILLET



Rosé Vrai
Extra Brut

Robe : belle robe brillante, rose framboise subtil. Bulles très fines et aériennes. **Nez** : effluves de framboise, très frais. Beaucoup d'élégance. **Bouche** : une belle densité et fraîcheur minérale, de subtiles notes de fruits rouges. Une très fine effervescence agréable. **Accord** : truite saumonée ; saumon cru mariné à l'aneth. **Commentaire** : beaucoup de finesse.

Color: beautiful brilliant hue, subtle raspberry pink. Very fine and airy bubbles. **Nose**: aromas of raspberry, very fresh. Lots of elegance. **Palate**: beautiful density and mineral freshness, with subtle notes of red fruits. Very fine and pleasant effervescence. **Pairing**: salmon trout; raw salmon marinated with dill. **Comment**: a lot of finesse.

10110 Balnot sur Laignes
Tél. 03 25 29 37 91 - www.champagne-gremillet.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE HENRIOT



L'inattendue
Chardonnay Grand Cru

2018

Robe : or clair, belle limpidité. Bulles fines. **Nez** : une belle complexité aromatique, fruité, légèrement miellé. **Bouche** : belle fraîcheur grâce aux agrumes et fruits frais, avec de la minéralité, ample. **Accord** : carpaccio de saint-jacques ; huîtres au champagne. **Commentaire** : garde 8-10 ans. Un très beau chardonnay.

Color: light gold, beautiful clarity. Fine bubbles. **Nose**: a beautiful aromatic complexity, fruity, slightly honeyed. **Palate**: nice freshness from citrus and fresh fruits, with minerality, ample. **Pairing**: scallop carpaccio; oysters with Champagne. **Comment**: ages for 8-10 years. A very fine Chardonnay.

81 rue Coquebert - 51100 Reims
Tél. 03 26 89 53 00 - www.champagne-henriot.com

LE CHAMPAGNE
EN LIBERTÉ



EN 1964
CHAMPAGNE
JACQUART
A REIMS - FRANCE

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

Joëlle Weïss - Cœnologue Champagne Jacquart

CHAMPAGNE

DÉGUSTATION SOMMELIERS INTERNATIONAL

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JACQUART



Aÿ Blanc de Noirs Grand Cru

2018

Robe : or intense, reflets argentés. Bulles fines et élégantes. **Nez** : très concentré en fruits (mirabelle, quetsche, pomme, poire, framboise confiturée). Frais et vif. Nez légèrement anisé.

Bouche : opulente, grasse, sur la rondeur et la finesse. Fraîche, élégante, finement opulente, gourmande, belle persistance. Fruits à chair blanche. Belle acidité en fin de bouche.

Accord : canette braisée sauce à la framboise.

Commentaire : un champagne de caractère, très prometteur.

Color: intense gold, silver reflections. Fine and elegant bubbles. **Nose**: very concentrated in fruits (mirabelle plum, damson, apple, pear, jammy raspberry). Fresh and lively. Slightly aniseed nose.

Palate: opulent, rich, showcasing roundness and finesse. Fresh, elegant, finely opulent, indulgent, with beautiful persistence. White-fleshed fruits. Beautiful acidity on the finish.

Pairing: braised duck with raspberry sauce. **Comment**: a characterful Champagne, very promising.

34 boulevard Lundy - 51100 Reims

Tél. 03 26 07 88 40 - www.champagne-jacquart.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JACQUART



Signature B016 Brut

Robe : jaune pâle, reflets dorés, bulles très fines. **Nez** : notes gourmandes et acidulées de pêches de vignes, abricots et cerises pas trop mûrs. **Bouche** : droite, une belle expression du chardonnay, salinité marquée. Pommes, fleurs blanches. Une texture soyeuse et riche, contrebalancée par une acidité salivante et une finale minérale.

Accord : purée beurrée avec des grains de caviar. **Commentaire** : un champagne de gastronomie avec un équilibre entre rondeur et droiture.

Color: pale yellow, golden reflections, very fine bubbles. **Nose**: indulgent and tangy notes of vine peaches, apricots, and not overly ripe cherries.

Palate: straight, with a beautiful expression of Chardonnay, marked salinity. Apples, white flowers. A silky and rich texture, balanced by a salivating acidity and a mineral finish. **Pairing**: buttery puree with caviar grains. **Comment**: a gastronomic Champagne with a balance between roundness and straightness.

34 boulevard Lundy - 51100 Reims

Tél. 03 26 07 88 40 - www.champagne-jacquart.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LALLIER



Réflexion R.021 Brut

Robe : or pâle, mousse et bulles très fines. **Nez** : friand, gourmand, sur des arômes de fleurs blanches, fruits blancs (poire), fruits à noyau et des notes de torréfaction. **Bouche** : attaque franche, sur les fruits rouges, fraîche, ronde. De très beaux agrumes. Sur la longueur, grande vivacité en fin de bouche. Finale fraîche, saveur de figue compotée.

Accord : poularde aux petits agrumes et son jus de volaille. **Commentaire** : un de nos coups de cœur.

Color: pale gold, very fine bubbles and mousse.

Nose: appetizing, indulgent, with aromas of white flowers, white fruits (pear), stone fruits, and roasting notes.

Palate: fresh attack, highlighting red fruits, fresh and round. Very nice citrus. On the length, great liveliness on the finish.

Fresh finish with flavors of compote fig. **Pairing**: chicken with small citrus fruits and its poultry juice.

Comment: one of our favorites.

Color: pale gold, very fine bubbles and mousse.

Nose: appetizing, indulgent, with aromas of white flowers, white fruits (pear), stone fruits, and roasting notes.

Palate: fresh attack, highlighting red fruits, fresh and round. Very nice citrus. On the length, great liveliness on the finish.

Fresh finish with flavors of compote fig. **Pairing**: chicken with small citrus fruits and its poultry juice.

Comment: one of our favorites.

4 place de la Libération - 51160 Aÿ

Tél. 03 26 55 43 40 - www.champagne-lallier.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LALLIER



Réflexion R.021 Brut

Robe : pêche claire, reflets cuivrés. **Nez** : marqué par son identité, fin et élégant, arômes de fruits rouges sauvages. **Bouche** : ronde, gourmande. Fruits rouges, pinot bien intégré. Finesse qui apporte une légère amertume. De la longueur, sur la fraîcheur. Belle mâche, cohérente avec les notes de fraises sauvages.

Accord : dessert aux fruits peu sucré ; carpaccio de langoustines et gelée d'agrumes. **Commentaire** : vin tout en finesse et élégance. Garde 2-3 ans.

Color: light peach hue, with copper reflections. **Nose**: marked by its identity, fine and elegant, aromas of wild red fruits.

Palate: round, indulgent. Red fruits, well-integrated Pinot. Finesse that brings a slight bitterness. Lengthy, showcasing freshness. Nice texture, coherent with the notes of wild strawberries.

Pairing: lightly sweet fruit dessert; langoustine carpaccio with citrus jelly.

Comment: a wine full of finesse and elegance. Ages for 2-3 years.

Color: light peach hue, with copper reflections. **Nose**: marked by its identity, fine and elegant, aromas of wild red fruits.

Palate: round, indulgent. Red fruits, well-integrated Pinot. Finesse that brings a slight bitterness. Lengthy, showcasing freshness. Nice texture, coherent with the notes of wild strawberries.

Pairing: lightly sweet fruit dessert; langoustine carpaccio with citrus jelly. **Comment**: a wine full of finesse and elegance. Ages for 2-3 years.

4 place de la Libération - 51160 Aÿ

Tél. 03 26 55 43 40 - www.champagne-lallier.com



L'ÉQUILIBRE PARFAIT

LA CUVÉE

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

MAISON FONDÉE
1812

BRUT

photographe Iris Veilghe

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LANDRÉAT

Fraterna
Chardonnay Brut

Robe : jaune or, brillante. **Nez** : s'ouvre sur les fruits bien mûrs, puis les agrumes (bergamote). L'aération dévoile des arômes d'acacia et d'amandes torréfiées, grâce à une vinification sous bois remarquablement intégrée. **Bouche** : ronde, suave, une jolie matière. Agrumes confits, notes légèrement boisées. Finale saline et épicée. **Accord** : carpaccio de saint-jacques, zestes de citron, huile de sésame. **Commentaire** : une très belle bouteille où le chardonnay est magnifié.

Color: golden yellow, bright. **Nose**: opens with ripe fruits, then citrus (bergamot). Aeration reveals aromas of acacia and toasted almonds, thanks to remarkably integrated oak vinification. **Palate**: round, smooth, with lovely texture. Candied citrus, slightly woody notes. Saline and spicy finish. **Pairing**: scallop carpaccio, lemon zest, sesame oil. **Comment**: a very beautiful bottle that highlights the Chardonnay.

32 rue du Général Leclerc - 51130 Vertus
Tél. 03 26 52 97 20 - www.champagne-landreat.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LANDRÉAT

Volubi
Brut 1^{er} Cru

Robe : jaune or pâle, belle brillance, effervescence vive et soutenue, petit cordon. **Nez** : complexe et gourmand, sur la mandarine, l'ananas rôti, les noisettes et amandes toastées. **Bouche** : ample, avec de la matière, très plaisante, ronde, équilibrée, qui confirme le nez. Très jolie finale, sur une belle salinité. **Accord** : à l'apéritif ou sur un plateau de fruits de mer. **Commentaire** : un très beau champagne à découvrir, réconfortant.

Color: pale gold hue, beautiful brightness, lively and sustained effervescence, small bead. **Nose**: complex and indulgent, with mandarin, roasted pineapple, toasted hazelnuts and almonds. **Palate**: ample, with substance, very pleasant, round, balanced, confirming the nose. Very nice finish, with a beautiful salinity. **Pairing**: as an aperitif or with a seafood platter. **Comment**: a very fine Champagne to discover, comforting.

32 rue du Général Leclerc - 51130 Vertus
Tél. 03 26 52 97 20 - www.champagne-landreat.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER



Cuvée Rosé Brut

Robe : rose saumoné, reflets tuilés et lumineux. **Nez** : flatteur, sur les fruits rouges sauvages (fraise des bois, framboise, cassis). Belle aromatique du fruit. **Bouche** : légère, sur les fruits rouges (cassis, groseille), la rose. Fine, sur la fraîcheur. La bouche est assez tendue pour laisser une fraîcheur agréable. **Accord** : tarte aux fraises et pistaches ; soupe de fruits rouges. **Commentaire** : un joli vin gourmand, qui convient parfaitement en entrée comme au dessert.

Color: salmon pink hue, with bright, tile-like reflections. **Nose**: flattering, with wild red fruits (wild strawberry, raspberry, blackcurrant). Beautiful fruit aromatics. **Palate**: light, highlighting red fruits (blackcurrant, gooseberry), and rose. Fine, with freshness. The palate is quite taut, leaving a pleasant freshness. **Pairing**: strawberry and pistachio tart; red fruit soup. **Comment**: a lovely indulgent wine, perfect for both starters and desserts.

32 avenue de Champagne - 51150 Tours-sur-Marne
Tél. 03 26 58 91 22 - www.laurent-perrier.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER

La Cuvée
Brut

Robe : jaune pâle, limpide. Beau cordon de bulles très fines. **Nez** : une explosion d'agrumes frais (pomelo, bergamote, citron), pointe florale très plaisante. **Bouche** : attaque vive, sur les fruits du verger frais, alliés à une fraîcheur remarquable. **Accord** : saint-jacques à la champenoise ; fruits de mer. **Commentaire** : une cuvée puissante, subtile et très bien faite.

Color: pale yellow, clear. Beautiful string of very fine bubbles. **Nose**: an explosion of fresh citrus (grapefruit, bergamot, lemon), with a very pleasant floral hint. **Palate**: lively attack, showcasing fresh orchard fruits paired with remarkable freshness. **Pairing**: scallops with Champagne sauce; seafood. **Comment**: a powerful, subtle, and well-crafted cuvee.

32 avenue de Champagne - 51150 Tours-sur-Marne
Tél. 03 26 58 91 22 - www.laurent-perrier.com



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

PIERRE MIGNON
LE BREUIL - FRANCE

E-shop : www.pierre-mignon.com

Domaine : 5, rue des Grappes d'Or - 51210 LE BREUIL - Tél. +33 (0)3 26 59 22 03
Boutique : 9, rue Jean Moët - 51200 ÉPERNAY - info@pierre-mignon.com

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE VALENTIN LEFLAIVE

Oger Les Peignottes | 20 | 3.0
Grand Cru Blanc de Blancs
Extra Brut

Robe : bel or clair, bulles élégantes et fines. **Nez** : jolie minéralité, très frais. Pointe boisée, sur les fruits jaunes. **Bouche** : très fraîche, sur les agrumes, fruits de la passion. Marquée par le bois, assez riche, puissante et minérale. Salinité subtile en fin de bouche. **Accord** : saint-jacques ; foie gras poêlé. **Commentaire** : un champagne de repas. Une belle découverte. Garde 10 ans.

Color: beautiful light gold, elegant and fine bubbles. **Nose**: lovely minerality, very fresh. Hints of wood, with yellow fruits. **Palate**: very fresh, showcasing citrus and passion fruit. Marked by wood, fairly rich, powerful, and mineral. Subtle salinity on the finish. **Pairing**: scallops; pan-fried foie gras. **Comment**: a wine for meals. A delightful discovery. Cellar up to 10 years.

1 rue du Mesnil - 51190 Oger
Tél. 03 26 53 91 19 - www.valentin-leflaive.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LOMBARD

Brut Nature
Grand Cru

Robe : or pâle, reflets dorés. Belle transparence, bulle fine. **Nez** : gourmand, beurré, brioché, toasté, pain d'épices. Pêche blanche, fleur blanche. **Bouche** : beurre, brioche, fruits légèrement confits allant sur la pomme verte et le melon. Généreuse, bel équilibre, jolie acidité. Tout en minéralité, notes salines. Belle amertume et épices en finale. **Accord** : volaille à la crème ; poisson gras ; apéritif. **Commentaire** : très belle fraîcheur, généreux. Garde de 3 ans.

Color: pale gold hue, golden reflections. Beautiful transparency, fine bubbles. **Nose**: indulgent, buttery, brioche, toasted, gingerbread. White peach, white flowers. **Palate**: butter, brioche, slightly candied fruits leaning towards green apple and melon. Generous, well-balanced, with lovely acidity. All in minerality, with saline notes. Beautiful bitterness and spices on the finish. **Pairing**: creamy poultry; fatty fish; aperitif. **Comment**: a beautiful freshness, generous. Cellar up to 3 years.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE VALENTIN LEFLAIVE

SIGMA | 20 | 4.0
Blanc de Blancs
Extra Brut

Robe : limpide, or pâle. Bulles fines, beau cordon. **Nez** : intense, sur les fruits blancs, la pomme verte. Légèrement boisé, vanillé. **Bouche** : franche, crémeuse, tout en rondeur. Bon équilibre entre le nez et la bouche. Bonne longueur. **Accord** : carpaccio de saint-jacques. **Commentaire** : très belle bouteille, à découvrir. Garde 3 ans.

Color: clear, pale gold hue. Fine bubbles, beautiful cord. **Nose**: intense, with white fruits, green apple. Slightly oaky, vanilla notes. **Palate**: crisp, creamy, round. Good balance between nose and palate. Good length. **Pairing**: scallop carpaccio. **Comment**: a beautiful bottle to discover. Cellar up to 3 years.

1 rue du Mesnil - 51190 Oger
Tél. 03 26 53 91 19 - www.valentin-leflaive.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LOMBARD

Brut Nature
Villedommange Premier Cru
lieu-dit « Les Ribauds »
100 % Meunier

2016

Robe : jaune pâle, reflet or. **Nez** : agréable, arômes pâtisseries et levurés. Une belle maturité, des notes d'agrumes et d'épices. **Bouche** : belle attaque fraîche et gourmande à la fois. La bouche est ample, bulle crémeuse. On retrouve les arômes boulangers, des notes beurrées. **Accord** : dos de pigeonneau rôti, jus à la fève tonka et giroles. **Commentaire** : très belle bouteille. Un champagne de gastronomie par excellence, gourmand, à garder 15 ans.

Color: pale yellow, golden reflections. **Nose**: pleasant, pastry and yeast aromas. A nice maturity, citrus and spice notes. **Palate**: nice fresh and indulgent attack. The palate is ample, creamy bubbles. The bakery aromas and buttery notes are present. **Pairing**: roasted squab fillet, tonka bean jus, and chanterelles. **Comment**: a beautiful bottle. A perfect champagne for gastronomy, indulgent, to keep for 15 years.

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

CHAMPAGNE

MAILLY GRAND CRU



Blanc de Pinot Noir

Robe : jaune pâle, légèrement argenté. Bulles fines. **Nez** : complexe, sur les agrumes et fruits exotiques, légèrement mentholé. **Bouche** : attaque fondue, sur la fraîcheur. Structure onctueuse portée par les zestes d'agrumes confits. **Accord** : turbot au beurre blanc, pamplemousse rôti ; homard fumé façon cappuccino sur un lit de tagliatelles. **Commentaire** : un joli vin de plaisir capable de séduire dès l'apéritif et d'accompagner tout un repas. Très bien équilibré. Garde 5-6 ans.

Color: pale yellow, slightly silvered. Fine bubbles. **Nose**: complex, with citrus and exotic fruits, slightly mentholated. **Palate**: smooth attack, showcasing freshness. Creamy structure supported by candied citrus zest. **Pairing**: turbot with beurre blanc, roasted grapefruit; smoked lobster cappuccino with tagliatelle. **Comment**: a lovely pleasure wine that can seduce from the aperitif and match with an entire meal. Very well balanced. Cellar up to 5-6 years.

28 rue de la Libération - 51500 Mailly-Champagne
Tél. 03 26 49 41 10 - www.champagne-mailly.com

CHAMPAGNE

MAILLY GRAND CRU



Les Echansons

2013

Robe : jaune pâle, reflets jaunes dorés. **Nez** : complexe, avec des notes d'agrumes et de fruits secs. **Bouche** : ample, avec une très belle expression du pinot noir qui confère au vin de la finesse et de l'élégance. Finale aromatique, saline et longue. **Accord** : dos de turbot rôti sur l'arête, déclinaison de légumes oubliés, sauce aux agrumes et safran. **Commentaire** : un joli vin de gastronomie. Garde 10 ans.

Color: pale yellow, golden reflections. **Nose**: complex, with notes of citrus and dried fruits. **Palate**: ample, with a beautiful expression of Pinot Noir that gives the wine finesse and elegance. Aromatic, saline, and long finish. **Pairing**: turbot roasted on the bone, with forgotten vegetables, citrus, and saffron sauce. **Comment**: a beautiful gastronomic wine. Cellar up to 10 years.

28 rue de la Libération - 51500 Mailly-Champagne
Tél. 03 26 49 41 10 - www.champagne-mailly.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON

Blanc de Blancs Grand Cru
100 % Chardonnay Non Dosé

Robe : jaune pâle, belle bulle. **Nez** : beurré, citronné, basilic, estragon, fumé, anisé. Belle fraîcheur. Pointe de fleurs blanches. **Bouche** : citron jaune, très belle tension. Pointe mentholée, côté végétal. Yuzu, pointe calcaire. **Accord** : tartare de thon ; tartare d'huîtres au yuzu et vinaigrette à la menthe fraîche. **Commentaire** : très beau champagne équilibré et bien travaillé. A recommander. Une cuvée à conserver 2-3 ans, le calcaire s'affirmera.

Color: pale yellow, beautiful bubbles. **Nose**: buttery, lemony, with basil, tarragon, smoky, anise notes. Beautiful freshness. Hint of white flowers. **Palate**: lemon, very nice tension. Menthol hint, vegetal side. Yuzu, with a limestone touch. **Pairing**: tuna tartare; oyster tartare with yuzu and fresh mint vinaigrette. **Comment**: a beautiful, well-balanced, and well-crafted Champagne. Highly recommended. A cuvée to keep for 2-3 years, with limestone becoming more pronounced.

5 rue des Grappes d'Or - 51210 Le Breuil
Tél. 03 26 59 22 03 - www.champagne-pierre-mignon.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PIERRE MIGNON



Clos des Graviers - Parcelaire

2011

Robe : or pâle, bulles très fines, cordon régulier. **Nez** : frais, puissant, expressif. Notes délicatement beurrées, brioche, agrumes, épices douces. **Bouche** : attaque ample, dense, minérale et onctueuse. Fine et soyeuse, belle énergie. Très saline. Grande longueur, finale persistante et salivante. **Accord** : carpaccio de saint-jacques, truffe fraîche sur un pain au levain légèrement beurré. **Commentaire** : très beau champagne de gastronomie avec une vinosité marquée. Garde 5 ans.

Color: pale gold, very fine bubbles, regular cord. **Nose**: fresh, powerful, expressive. Delicately buttery notes, brioche, citrus, and sweet spices. **Palate**: ample attack, dense, mineral, and creamy. Fine and silky, with beautiful energy. Very saline. Great length, persistent and mouthwatering

finish. **Pairing**: scallop carpaccio, fresh truffle with slightly buttered sourdough. **Comment**: a beautiful gastronomic Champagne, with marked vinosity. Cellar up to 5 years.

5 rue des Grappes d'Or - 51210 Le Breuil
Tél. 03 26 59 22 03 - www.champagne-pierre-mignon.com

CHAMPAGNE

G.H. MUMM



Brut millésimé

2016

Robe : jaune pâle, reflet or. Bulles très fines. **Nez** : charmeur, aubépine, acacia, agrumes confits, pointe épicée. **Bouche** : attaque franche et directe, pleine de fraîcheur. Note florale, bel équilibre. Un milieu de bouche complexe alliant acidité et amertume, avec des notes d'agrumes (orange, kumquat). Une fin de bouche très minérale. **Accord** : canard à l'orange. **Commentaire** : une cuvée qui se démarque des cuvées conventionnelles de la Maison.

Color: pale yellow, golden reflections. Very fine bubbles. **Nose**: charming, with hawthorn, acacia, candied citrus, and a spicy hint. **Palate**: direct and fresh attack. Floral notes, with a nice balance. A complex midpalate combining acidity and bitterness, with citrus notes (orange, kumquat). A mineral finish. **Pairing**: duck with orange sauce. **Comment**: a cuvee that stands out from the conventional cuvees of the House.

29 rue du Champ de Mars - 51100 Reims
Tél. 03 26 49 59 69 - www.mumm.com

CHAMPAGNE

G.H. MUMM

RSRV - Blanc de Noirs
Brut Grand Cru

2018

Robe : joli doré clair aux reflets rosés et argentés. Bulles fines et persistantes. **Nez** : belle fraîcheur, agrumes, fleur blanche, pierre à fusil. **Bouche** : attaque franche, crémeuse. On retrouve la minéralité et les fleurs blanches. Belle longueur. **Accord** : huîtres gratinées sauce Big Peat ; pintade rôtie sauce au foie gras. **Commentaire** : un très joli vin, superbe ! Garde 10 ans.

Color: beautiful light gold hue with pink and silver reflections. Fine and persistent bubbles. **Nose**: beautiful freshness, citrus, white flowers, flint stone. **Palate**: frank attack, creamy. Minerality and white flowers are prominent. Beautiful length. **Pairing**: gratin oysters with Big Peat sauce; roast guinea fowl with foie gras sauce. **Comment**: a beautiful wine, superb! Cellar up to 10 years.

29 rue du Champ de Mars - 51100 Reims
Tél. 03 26 49 59 69 - www.mumm.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PALMER & CO



Grands Terroirs

2015

Robe : or prononcé, bulles fines et persistantes. Reflets argentés. **Nez** : fruits mûrs et compotés (pomme, coing). Notes de grillé, sur le miel, la cire d'abeille et la noisette. **Bouche** : attaque franche, ample, gourmande. Élégante, fleurs blanches, léger côté brioché. Légère effervescence, belle complexité. **Accord** : agneau confit et topinambours ; homard grillé. **Commentaire** : une très jolie cuvée, un vin de plaisir. Garde 10 ans.

Color: pronounced gold hue, fine and persistent bubbles. Silver reflections. **Nose**: ripe and compote fruits (apple, quince). Toasty notes, with honey, beeswax, and hazelnut. **Palate**: direct, ample, indulgent attack. Elegant, with white flowers and a light brioche note. Light effervescence, with beautiful complexity. **Pairing**: confit lamb with sunchoke; grilled lobster. **Comment**: a beautiful cuvee, a wine of pleasure. Cellar up to 10 years.

67 rue Jacquart - 51100 Reims
Tél. 03 26 07 35 07 - www.champagnepalmer.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PALMER & CO



La Réserve Nature

Robe : jaune pâle, reflet doré. Bulles fines. **Nez** : fruits de la passion et exotiques. Rondeur, fraîcheur. Beurré, miel d'acacia, orange confite. **Bouche** : attaque fondue, texture crémeuse. Crayeuse, minérale, fraîche. Fruits exotiques, amertume en milieu de bouche, fruits confits. Bouche ample assurant une belle tension, avec des notes d'agrumes. Fin de bouche anisée. **Accord** : verrine de hareng en texture, ananas croquant. **Commentaire** : surprenant dans son approche.

Color: pale yellow, golden reflections. Fine bubbles. **Nose**: passion fruits and exotic fruits. Roundness, freshness. Buttery, acacia honey, candied orange. **Palate**: smooth attack, creamy texture. Chalky, mineral, fresh. Exotic fruits, bitterness on the mid-palate, candied fruits. Ample mouthfeel ensuring beautiful tension, with citrus notes. Aniseed finish. **Pairing**: herring verrine, crunchy pineapple. **Comment**: surprising in its approach.

67 rue Jacquart - 51100 Reims
Tél. 03 26 07 35 07 - www.champagnepalmer.fr



MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE



Essentiel

LA COLLECTION EXTRA-BRUT GASTRONOMIQUE

1^{ÈRE} MAISON DE CHAMPAGNE CERTIFIÉE B CORP



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PERRIER JOUËT



Belle Époque Blanc de Blancs Brut

2017

Robe : or pâle, reflets dorés. Bulles denses et régulières. **Nez** : aromatique, harmonieux, notes gourmandes et florales. Agrumes (pamplemousse), fruits blancs (poire Williams). **Bouche** : attaque droite et souple, crémeuse, enveloppante, belle rondeur, une légère amertume, sur les agrumes (pomelo). L'ensemble est dense, notes de pamplemousse et de miel. La finale est longue, dynamique et rafraîchissante. **Accord** : volaille de Bresse à la crème et morilles. **Commentaire** : bravo !

Color: pale gold hue, golden reflections. Dense and regular bubbles. **Nose**: aromatic, harmonious, with indulgent and floral notes. Citrus (grapefruit), white fruits (Williams pear). **Palate**: direct and supple attack, creamy, enveloping, with a beautiful roundness and slight bitterness, showcasing citrus (pomelo). The overall is dense, with notes of grapefruit and honey. The finish is long, dynamic, and refreshing. **Pairing**: Bresse chicken with cream and morels. **Comment**: bravo!

26 avenue de Champagne - 51200 Épernay
Tél. 03 26 54 27 29 - www.perrier-jouet.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT



Belle Époque Brut

2015

Robe : pâle, reflets argentés. Larmes épaisses, beau cordon de fines bulles. **Nez** : complexe, beurré, floral (fleurs blanches), végétal. **Bouche** : attaque franche et vive. Bel équilibre, légère, sur la pêche. Amertume en fin de bouche. **Accord** : saint-jacques sauce aux agrumes. **Commentaire** : une jolie cuvée, à garder 5 ans.

Color: pale, silver reflections. Thick tears, beautiful cord of fine bubbles. **Nose**: complex, buttery, floral (white flowers), vegetal. **Palate**: direct and lively attack. Beautiful balance, light, with peach. Bitterness on the finish. **Pairing**: scallops with citrus sauce. **Comment**: a lovely cuvée to keep for 5 years.

26 avenue de Champagne - 51200 Épernay
Tél. 03 26 54 27 29 - www.perrier-jouet.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK



Piper-Heidsieck Essentiel Blanc de Blancs Extra Brut

Robe : jaune très pâle, reflets dorés. Belles bulles. **Nez** : iodé, brise marine, agrumes (citron). **Bouche** : agrumes (citron vert, pamplemousse), salin, un peu végétal. La fin de bouche attise les papilles avec la salinité. **Accord** : idéal pour l'apéritif ; fruits de mer ; ceviche de poisson avec un sorbet au citron vert. **Commentaire** : très beau champagne, bien équilibré. Cuvée très fraîche, à boire dès maintenant. Garde 5 ans.

Color: very pale yellow, golden reflections. Beautiful bubbles. **Nose**: iodine, sea breeze, citrus (lemon). **Palate**: citrus (lime, grapefruit), saline, slightly vegetal. The finish awakens the taste buds with salinity. **Pairing**: ideal for an aperitif; seafood; fish ceviche with lime sorbet. **Comment**: a beautiful Champagne, well balanced. A very fresh cuvee, to drink now. Cellar up to 5 years.

12 allée du Vignoble - 51100 Reims
Tél. 03 26 84 43 00 - www.piper-heidsieck.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK



Piper-Heidsieck Essentiel Blanc de Noirs Extra Brut

Robe : dorée, bulles fines, régulières et persistantes. **Nez** : structuré, ouvert. Épices et herbes aromatiques, avec des touches d'agrumes. **Bouche** : l'attaque est consistante, harmonieuse, puissante et bien structurée. Sur les fruits jaunes et les agrumes. Ensemble très équilibré et cohérent. Bulles très plaisantes, amertume en fin de bouche. **Accord** : un champagne gastronomique, pour accompagner des ris de veau ou un risotto. **Commentaire** : un champagne assez prometteur.

Color: golden hue, with fine, regular, and persistent bubbles. **Nose**: structured, open. Spices and herbs, with citrus touches. **Palate**: the attack is consistent, harmonious, powerful, and well-structured. Featuring yellow fruits and citrus. Overall very balanced and coherent. Very pleasant

bubbles, with bitterness on the finish. **Pairing**: a gastronomic Champagne, to match with sweetbreads or risotto. **Comment**: a Champagne with great promise.

12 allée du Vignoble - 51100 Reims
Tél. 03 26 84 43 00 - www.piper-heidsieck.com

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

CHAMPAGNE
SAINT-RÉOL
À AMBONNAY-FRANCE
GRAND CRU

« L'excellence a ses exigences »

3 rue du Moulin
51150 Ambonnay - 03 26 57 01 46
www.saint-reol.com

CHAMPAGNE
ALFRED GRATIEN
MAISON ARTISANALE DEPUIS 1864

Alfred Gratien is a divine masterpiece.
A work of art that embodies our
craftsmanship, know-how and heritage.
Our wine is aged in century-old oak
barrel cellars, which slowly matures and
over time releases a divine evaporation:
"la part des anges".

ALFRED GRATIEN, SHARED WITH ANGELS

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. DRINK RESPONSIBLY.



CHAMPAGNE

RARE CHAMPAGNE



Rare Millésime

2013

Robe : belle couleur or aux reflets verts. **Nez** : belle attaque, sur des fruits exotiques, avec un léger côté beurré, pain grillé, poivré. **Bouche** : attaque franche, avec de la mangue, de l'ananas, suivi d'une fraîcheur surprenante des agrumes. Belle longueur. Après quelques minutes le côté beurré ressort. **Accord** : turbot sauce au beurre blanc. **Commentaire** : joli champagne de grande occasion qui nécessite une aération pour dévoiler son potentiel et sa puissance.

Color: beautiful gold color with green tinges. **Nose**: beautiful attack, showcasing exotic fruits, with a light buttery, toasted, and peppery touch. **Palate**: direct attack, with mango and pineapple, followed by a surprising freshness of citrus. Beautiful length. After a few minutes, the buttery side comes through. **Pairing**: turbot with beurre blanc. **Comment**: a lovely Champagne for a special occasion that requires aeration to reveal its potential and power.

12 allée du Vignoble - 51100 Reims
Tél. 03 26 84 43 00 - www.rare-champagne.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE SAINT-RÉOL



Blanc de Noirs Brut Grand Cru

Robe : jaune paille, limpide. Bulles fines, beau cordon. **Nez** : intense, fruits rouges mûrs (griottes). Très aromatique, raisins de Corinthe, vanille, sous-bois. **Bouche** : attaque franche crémeuse avec une bonne longueur, en parfaite harmonie avec le nez. Généreuse, puissante et vineuse, avec une belle finale sur le fruit. **Accord** : côte de veau rôtie ; chapon. **Commentaire** : très belle cuvée, à découvrir. Un vin de gastronomie. Garde 5 ans.

Color: pale yellow, clear. Fine bubbles, with a beautiful cord. **Nose**: intense, ripe red fruits (morello cherries). Very aromatic, with notes of currants, vanilla, and underbrush. **Palate**: fresh and creamy attack with good length, perfectly harmonious with the nose. Generous, powerful, and vinous, with a lovely finish on the fruit. **Pairing**: roasted veal chop; capon. **Comment**: a beautiful cuvee, worth discovering. A wine for gastronomy. Cellar up to 5 years.

3 rue du moulin - 51150 Ambonnay
Tél. 03 26 57 01 46 - www.saint-reol.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE SAINT-RÉOL

Élégance
Grand Cru

2012

Robe : dorée, brillante. **Nez** : expressif, sur des notes confites et de brioche. Légèrement beurré, torréfié. **Bouche** : une explosion en bouche, gourmande, beurrée, briochée. Fruits confits. Belle fraîcheur, un joli retour. Belle longueur, joli équilibre. **Accord** : volaille sauce crémée aux champignons ; poisson d'eau douce. **Commentaire** : vin gastronomique, idéal pour les plats gourmands. Une belle découverte, de beaux assemblages. Plein de fraîcheur. Garde 5-6 ans.

Color: golden hue, brilliant. **Nose**: expressive, with notes of candied fruits and brioche. Slightly buttery, roasted. **Palate**: an explosion of flavours, indulgent, buttery, brioche-like. Candied fruits. Beautiful freshness, a lovely finish. Great length, nice balance. **Pairing**: poultry with creamy mushroom sauce; freshwater fish. **Comment**: gastronomic wine, ideal for indulgent dishes. A beautiful discovery, with excellent blends. Full of freshness. Cellar up to 5-6 years.

3 rue du moulin - 51150 Ambonnay
Tél. 03 26 57 01 46 - www.saint-reol.com

L'INSTANT TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

ESPRIT DE FAMILLE



9 septembre 2018, Château de la Marquetterie.
L'équipe du Champagne Taittinger prépare
le cochelet, le dernier jour des vendanges.

Photo de Massimo Vitali.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE

CHAMPAGNE

DÉGUSTATION SOMMELIERS INTERNATIONAL

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE TAITTINGER



Brut millésimé

2016

Robe : or pâle, reflets dorés. **Nez :** belle fraîcheur, avec des notes d'amandes et de citron. Notes florales et pâtisseries. **Bouche :** attaque vive et franche qui persiste dans la longueur avec une ampleur et une fraîcheur remarquable. Bouche ronde, équilibrée, agréable et gourmande. **Accord :** filet de bar au beurre blanc et agrumes ; volaille de Bresse farcie. **Commentaire :** un joli millésimé avec du caractère qui a tout de même une légèreté qui appelle à y retourner.

Color : pale gold hue, golden reflections. **Nose :** beautiful freshness, with notes of almonds and lemon. Floral and pastry hints. **Palate :** lively and clear attack that persists in length with remarkable breadth and freshness. Round, balanced, pleasant, and indulgent. **Pairing :** sea bass fillet with butter and citrus; stuffed Bresse chicken. **Comment :** a lovely vintage with character that still possesses a lightness that invites a second sip.

9 place St Nicaise - 51100 Reims
Tél. 03 26 85 45 35 - www.taittinger.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE THIÉNOT



Cuvée Alain Thiénot

2008

Robe : jaune or, bulles fines. **Nez :** rond, charnu et patiné. Puissant, frais, structuré, minéral. Notes de fruits confits et de cuir. **Bouche :** ample, avec un très bel équilibre, une jolie structure vineuse. Saline et salivante, miel, amande. Bel équilibre, avec un minéralité intéressante. Finale fraîche et généreuse. **Accord :** ris de veau aux cèpes ; foie gras en terrine. **Commentaire :** mention spéciale pour la contre étiquette qui valorise la bouteille. Coup de cœur.

Color : yellow gold hue, fine bubbles. **Nose :** round, fleshy, and patinated. Powerful, fresh, structured, mineral. Notes of candied fruits and leather. **Palate :** ample, with a very nice balance, a lovely vine structure. Saline and salivating, honey, almond. Nice balance, with an interesting minerality. Fresh and generous finish. **Pairing :** veal sweetbreads with porcini; foie gras terrine. **Comment :** special mention for the back label that highlights the bottle. One of our favorite.

4 rue Joseph Cugnot - 51500 Taissy
Tél. 03 26 77 50 10 - www.champagne-thienot.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE TAITTINGER



Comtes de Champagne Blanc de Blancs Grands Crus

Robe : jaune or pâle, brillante. Bulles fines, cordon bien marqué, belle cheminée de fines bulles, larmes grasses. **Nez :** complexe et équilibré, sur les agrumes, beurré, brioche, pointe crayeuse. **Bouche :** agrumes (pamplemousse), fruits secs, fleurs blanches, fruits à chair blanche. Gourmande et équilibrée. Belle amplitude, bel équilibre, très délicate. **Accord :** volaille crémée ; risotto aux crevettes. **Commentaire :** une très grande cuvée, à garder 10 ans.

Color : pale yellow gold, brilliant. Fine bubbles, well-defined cord, beautiful trail of fine bubbles, fat tears. **Nose :** complex and balanced, with citrus, buttery notes, brioche, and a chalky hint. **Palate :** citrus (grapefruit), dried fruits, white flowers, white-fleshed fruits. Indulgent and balanced. Great amplitude, beautiful balance, very delicate. **Pairing :** creamy poultry; shrimp risotto. **Comment :** a very great cuvee, to keep for 10 years.

9 place St Nicaise - 51100 Reims
Tél. 03 26 85 45 35 - www.taittinger.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE THIÉNOT



Thiénot Brut

Robe : claire, reflets argents. **Nez :** agrumes, fruits confits. Une fraîcheur très plaisante. **Bouche :** minérale, riche, belle longueur. Les agrumes apportent un côté frais très plaisant. **Accord :** à l'apéritif ; foie gras ; saumon en papillote. **Commentaire :** un champagne jeune et dynamique, en plein développement. Une belle découverte, une Maison à découvrir. Garde 8 ans.

Color : clear hue, silver reflections. **Nose :** citrus, candied fruits. A very pleasant freshness. **Palate :** mineral, rich, beautiful length. The citrus adds a very pleasant fresh note. **Pairing :** as an aperitif; foie gras; salmon en papillote. **Comment :** a young and dynamic champagne, in full development. A lovely discovery, a Maison to discover. Cellar up to 8 years.

4 rue Joseph Cugnot - 51500 Taissy
Tél. 03 26 77 50 10 - www.champagne-thienot.com

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

Tiphaine, vigneronne
à Verpillières sur Ource, crée
un champagne **FRUITÉ**



**CHAMPAGNE
DE VIGNERONS**

CRÉATEURS DE CARACTÈRES
VIF, FRUITÉ, INTENSE



Découvrez
nos Caractères

Cofinancé par
l'Union européenne



CHAMPAGNE

DÉGUSTATION SOMMELIERS INTERNATIONAL

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE J.M. TISSIER



Ancestrale vintage

2005

Robe : belle robe claire, or, légèrement brillante, reflet caramel. **Nez** : gourmand, fruité, brioché, pain au levain. Note de ratafia. **Bouche** : gourmand, minéral, pointe calcaire. Bel équilibre. **Accord** : magret de canard façon sucré-salé avec un confit de poire ; dessert au chocolat. **Commentaire** : un bon rapport qualité-prix. A déguster dès maintenant.

Color: beautiful clear gold hue, slightly brilliant, caramel reflections. **Nose**: indulgent, fruity, brioche, sourdough. Note of ratafia. **Palate**: indulgent, mineral, with a chalky hint. Nice balance. **Pairing**: duck breast with a sweet-salty style with pear confit; chocolate dessert. **Comment**: good value for money. To enjoy right now.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE J.M. TISSIER



Diogénis Blanc de Blancs

2019

Robe : jaune paille, reflets or pâle. **Nez** : fruité (abricot, poire). Nez fumé, sur une belle évolution. Belle fraîcheur, équilibré, beurré. **Bouche** : belle attaque, on retrouve la gourmandise de la poire et de l'abricot. Fraîcheur intense, des notes poivrées. Une belle longueur et rondeur. **Accord** : gambas et avocat aux épices douces ; saumon en ceviche. **Commentaire** : belle maison et belle découverte. Un chardonnay de repas. Un coup de cœur.

Color: straw yellow hue, pale gold reflections. **Nose**: fruity (apricot, pear). Smoky nose, with a beautiful evolution. Beautiful freshness, balanced, buttery. **Palate**: beautiful attack, where the indulgence of pear and apricot is prominent. Intense freshness, with peppery notes. A beautiful length and roundness. **Pairing**: gambas and avocado with mild spices; salmon ceviche. **Comment**: beautiful house and wonderful discovery. A chardonnay for an entire meal. One of our favorite.

9 rue du Général Leclerc - 51530 Chavot Courcourt
Tél. 03 26 54 17 47 - www.champagne-jm-tissier.com

9 rue du Général Leclerc - 51530 Chavot Courcourt
Tél. 03 26 54 17 47 - www.champagne-jm-tissier.com



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

Château Haut-Batailley



« Toute la diversité, tout le charme,
toute la beauté de la vie est faite d'ombre et de lumière. »

Léon Tolstoï

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

CHAMPAGNE

DÉGUSTATION SOMMELIERS INTERNATIONAL

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE A&C TOULLEC



Les Plus 100 % Pinot Noir 1^{er} cru

Robe : doré pâle. Reflets d'or rosé. **Nez** : frais, gourmand, complexe, fruité. Notes de noisettes, amandes. Une touche de bois au second nez. **Bouche** : attaque ronde, sur l'acidité du fruit pour venir équilibrer, très frais et léger. Belle aromatique. Saline, rondeur agréable. Fruits secs (noisette). **Accord** : saint-jacques dorées au beurre ; poisson noble en croûte. **Commentaire** : très beau champagne de gastronomie. Une belle mise en avant des cépages et des terroirs.

Color: pale gold hue. Pink gold reflections. **Nose**: fresh, indulgent, complex, fruity. Notes of hazelnuts, almonds. A touch of wood on the second nose. **Palate**: round attack, with the acidity of the fruit to balance, very fresh and light. Beautiful aroma. Saline, pleasant roundness. Dried fruits (hazelnut). **Pairing**: seared scallops in butter; noble fish in crust. **Comment**: a beautiful gastronomic champagne. A wonderful highlight of the grape varieties and terroirs.

10 rue des rozaïs - 51500 Rilly la montagne
Tél. 06 77 11 02 67 - www.champagne-toullec.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE A&C TOULLEC



Les Vicomtes 100 % Chardonnay 1^{er} cru

Robe : jaune doré, reflet verdâtre. Beau et fin cordon de bulles. **Nez** : agrumes (pamplemousse rose, mandarine), note florale et végétale. Pointe de miel et de brioche. **Bouche** : beaucoup de fraîcheur à l'attaque. Notes d'agrumes (pamplemousse). Ronde, grasse, pointe de noisettes, beurrée. Très belle longueur. **Accord** : poisson blanc en papillote très légèrement citronné et beurré. **Commentaire** : complexe, frais et équilibré. Un très beau vin qui peut se garder 2-3 ans.

Color: yellow gold hue, with green reflections. Beautiful and fine bubble cord. **Nose**: notes of citrus (pink grapefruit, mandarin), floral and vegetal hints. Touch of honey and brioche. **Palate**: lots of freshness on the attack. Citrus notes (grapefruit). Round, fatty, with hints of hazelnuts, buttery. Beautiful length. **Pairing**: white fish en papillote, very slightly lemony and buttery. **Comment**: complex, fresh, and balanced. A beautiful wine that can be kept for 2-3 years.

10 rue des rozaïs - 51500 Rilly la montagne
Tél. 06 77 11 02 67 - www.champagne-toullec.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT



La Grande Dame Brut

2015

Robe : or, avec des reflets verts. Fines bulles. **Nez** : notes gourmandes de fruits rouges croquants, agrumes subtils, légère acidité. **Bouche** : bulle très crémeuse, une longueur exemplaire. Une fraîcheur et une gourmandise des fruits rouges croquants. Le pinot noir donne de l'acidité. **Accord** : carpaccio de saint-jacques ; suprême de volaille aux champignons. **Commentaire** : très grand champagne de repas, qui a du caractère, adapté à la gastronomie et aux connaisseurs.

Color: gold, with green reflections. Fine bubbles. **Nose**: indulgent notes of red fruits, crunchy, subtle citrus, light acidity. **Palate**: very creamy bubbles, exemplary length. Freshness and indulgence of crunchy red fruits. Pinot noir provides acidity. **Pairing**: scallop carpaccio;

chicken supreme with mushrooms. **Comment**: a very great meal champagne, with character, suited for gastronomy and connoisseurs.

1 rue Albert Thomas - 51100 Reims
Tél. 03 26 89 42 64 - www.veuvecliquot.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT



La Grande Dame Brut Rosé

2015

Robe : rose pâle, saumoné. Belles bulles fines. **Nez** : gourmand, groseille, fraise des bois, cuir léger, minéral. **Bouche** : gourmande et fraîche, fruits rouges. Très belle longueur, équilibrée, avec une acidité légèrement astringente, salivante. Les fruits se mêlent aux épices, c'est magnifique. **Accord** : tajine d'agneau aux amandes et pruneaux. **Commentaire** : très beau champagne d'assemblage qui accompagnera très bien un apéritif ou un repas.

Color: pale pink, salmon. Beautiful fine bubbles. **Nose**: indulgent, red currant, wild strawberry, light leather, mineral. **Palate**: indulgent and fresh, red fruits. Very nice length, balanced, with a slightly astringent, salivating acidity. The fruits blend with spices, it's magnificent.

Pairing: lamb tagine with almonds and prunes. **Comment**: a beautiful blending champagne that will pair excellently with an aperitif or meal.

1 rue Albert Thomas - 51100 Reims
Tél. 03 26 89 42 64 - www.veuvecliquot.com



LA MAISON KLIPFEL ET SON DOMAINE ANDRÉ LORENTZ

le goût de notre Histoire

Imaginez une parcelle très pentue, revêtue de son habit d'automne, avec une vue plongeante sur la petite église du village de Barr, et au loin, les Vosges, la Forêt Noire, le massif du Kaiserstuhl et la colline du Freiberg. Magnifique !

Nous sommes au nord de l'Alsace, sur les 3,80 hectares du Clos Zisser Grand Cru Kirchberg de Barr, du domaine André Lorentz, cultivé en agriculture biologique. Ce Monopole bénéficie d'un terroir exceptionnel avec ses sols marno-calcaires et son exposition Sud-Est. C'est d'ailleurs sur cette terre que le Pinot Noir Grand Cru Kirchberg de Barr du Domaine prend tranquillement racine depuis 2019.

La Maison Klipfel et son Domaine André Lorentz (35 hectares) appartient à la Famille Helfrich (groupe Grands Chais de France) depuis 2016, date à laquelle la Famille Klipfel-Lorentz, leur a passé le relais. Aujourd'hui, c'est toute une équipe qui s'occupe de cette grande Maison. Rencontre avec Nicolas Haeffelin, oenologue : « Depuis le début, nous avons la même philosophie que la famille Klipfel en matière de conduite de la vigne et de style de vins. Nous privilégions les profils secs avec de la fraîcheur et surtout, avec un bel équilibre », nous dit Nicolas. La visite se poursuit dans la cave historique de la famille Klipfel qui promet de grands moments de dégustation. Raimonds Tomsons est émerveillé par l'œnothèque remise en état ces 2 dernières années pour les 200 ans de la Maison. C'est une façon de maintenir le patrimoine régional. Il est rare de voir des bouteilles de Muscat 1942 ou des magnums de Gewurztraminer Sélection

de Grains Nobles 1989, et autres trésors.

La dégustation commence dans une belle bâtisse alsacienne épargnée par la guerre, avec son impressionnante charpente. Raimonds est agréablement surpris par la cuvée Klipfel 1824 Crémant d'Alsace Brut Nature. La cuvée du Domaine André Lorentz Grand Cru Kirchberg de Barr Riesling 2022 nous étonne par son équilibre. « J'aime la vitalité et la fraîcheur de vos vins », dit Raimonds. Les Pinot Gris et Gewurztraminer en version classique et en Grand Cru Kirchberg de Barr l'enthousiasment également. L'équilibre est par-

fait, même en version demi-sec. La finale est toujours fraîche. S'en suit un déjeuner mémorable. Le chef étoilé Joël Philipps associe ses mets délicats à une verticale de 6 muscats allant de 1942 à 1979, qui ont su garder de la fraîcheur et qui se sont admirablement entendus avec les mets. « Je m'en souviendrai longtemps !, dit Raimonds, merci pour ces bouteilles sorties de la cave privée. C'est une très belle surprise et un honneur ! » Oui, les vins blancs d'Alsace sont de grands vins et ont un potentiel de garde phénoménal. Nous avons dégusté un peu de notre Histoire... À bientôt pour le Pinot Noir Grand Cru Kirchberg de Barr !

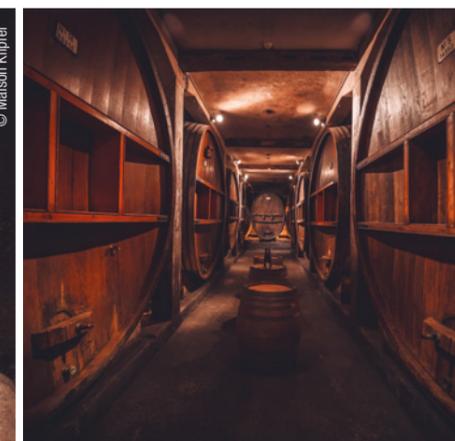
Cathy Stoffel, Raimonds Tomsons, Salomé Lenne, Aris Allouche, Nicolas Haeffelin.



Maison Klipfel and Domaine André Lorentz: a taste of our history || *Imagine a steep vineyard cloaked in autumn colors, offering a breathtaking view of the village church in Barr and, in the distance, the Vosges Mountains, the Black Forest, the Kaiserstuhl Massif, and the Freiberg Hill—stunning!*

We are in northern Alsace, on the 3.8 hectares of the Clos Zisser Grand Cru Kirchberg de Barr, part of the Domaine André Lorentz, organically farmed. This exclusive vineyard enjoys a superb terroir with marl-limestone soils and a southeast exposure. It is here that the Domaine's Pinot Noir Grand Cru Kirchberg de Barr has been carefully taking root since 2019.

Maison Klipfel and its Domaine André Lorentz (35 hectares) has belonged to the Helfrich family (Grands Chais de France group) since 2016, when the Klipfel-Lorentz family entrusted them with the estate. Today, a dedicated team manages this historic house. Nicolas Haeffelin, an oenologist, shares: "From the start, we have upheld the same philosophy as the Klipfel family regarding vineyard management and wine style. We favor dry profiles with freshness and, above all, a beautiful balance," he says. The visit continues in the historic Klipfel family cellar, a site for extraordinary tasting moments. Raimonds Tomsons marvels at the wine library, restored over the past two years to mark the estate's 200th anniversary—a tribute to regional heritage. It's rare to encounter bottles like a 1942 Muscat or magnums of 1989 Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles, and other treasures.



The tasting begins in a beautiful Alsatian house untouched by war, with an impressive wooden framework. Raimonds is pleasantly surprised by the Klipfel 1824 Crémant d'Alsace Brut Nature. The Domaine André Lorentz Grand Cru Kirchberg de Barr Riesling 2022 also stands out for its balance. "I love the vibrancy and freshness of your wines," says Raimonds. He is equally enthusiastic about the Pinot Gris and Gewurztraminer, in both classic and Grand Cru Kirchberg de Barr versions. The balance is perfect, even in the demi-sec styles, with a consistently fresh finish.

This leads to an unforgettable lunch, where chef Joël Philipps pairs delicate dishes with a vertical tasting of six Muscats, ranging from 1942 to 1979, each maintaining freshness and harmonizing beautifully with the cuisine. "I'll remember this for a long time!" says Raimonds. "Thank you for bringing out these bottles from the private cellar. It's a wonderful surprise and an honor!" Indeed, Alsatian white wines are among the greats, with phenomenal aging potential. We have tasted a piece of our history... and eagerly await the Pinot Noir Grand Cru Kirchberg de Barr!

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.KLIPFEL.COM

A LA DISTILLERIE HEPP,

c'est une question de Cœur...

Tel Obélix, Yannick est tombé, non pas dans la marmite, mais dans l'alambic. Depuis 25 ans, il représente la 3^e génération de la distillerie HEPP fondée par son grand-père en 1972, et située à Val-de-Moder, au nord de Strasbourg.

Nous entrons dans un univers cuivré très esthétique, avec 5 magnifiques alambics dits « pot still » ou hybrides, en pleine distillation de poire Williams. L'odeur est engageante, enveloppante et gourmande. Nous sommes au cœur du sujet. La distillerie est à la pointe du progrès tout en préservant un savoir-faire artisanal qui perpétue la tradition familiale. Tout est optimisé pour que le travail soit le plus pratique possible, Yannick est complètement autonome. L'innovation est au service de l'artisanat. « Je vis distillerie, je dors distillerie, je rêve distillerie ! », dit Yannick. Son engagement pour la qualité est total. Tous les fruits qui rentrent sont 100 % locaux et en IGP Alsace. « Je ne prends que du « brut de cueille » (ce que l'arbre nous donne), et je suis fier de pouvoir prouver d'où vient le fruit, fier de cette traçabilité. » Il y a forcément moins de rendement mais le produit fini est bien meilleur. C'est ce que constate Raimonds en dégustant quelques gouttes d'alcool de poire à la sortie de l'alambic. Même à 85°, elles sont presque douces. Cela est dû non seulement à la qualité du fruit mais également à la méthode « double passe » qui permet un résultat plus fin. Lors de la 1^{ère} distillation, on récupère l'alcool et lors de la 2^e, on recueille le graal, à savoir le Cœur de distillation, qui vient après les Têtes, beaucoup plus chaudes et agressives. Chez HEPP, on garde 90 % de Cœur où se concentrent les arômes et les 10 % de Queues, qui arrivent en toute fin de distillation, donnent cette jolie rondeur en bouche.

Lors de la dégustation des eaux de vie en bouteille à 45° et servie à une température de 12°, nous comprenons que cette sensation de douceur vient de la qualité du fruit, de sa maturité, de la façon de distiller et de l'amplitude thermique. « Tout est bon chez vous ! », dit-il. Il est conquis par la pureté et la douceur de la Poire Williams 05. Le profil plus complexe et plus sec de la Poire Williams 06 lui plaît beaucoup. L'explosion aromatique de la Framboise Sauvage nous met en joie ! Nous avons l'impression d'être dans une clairière en pleine forêt ! La gamme des eaux-de-vie est étendue, mais il y a également des whiskies bien spécifiques puisqu'ils vieillissent en barriques de riesling, pinot gris ou gewurztraminer.



Yannick Hepp et Raimonds Tomsons.

Raimonds flashe sur l'élégance, l'onctuosité et le côté floral du Tharcis Sherry Cask Single Malt, et sur la rondeur et la subtilité du tourbé. Décidément, la tradition a du bon quand on sait la magnifier comme le

fait Yannick Hepp. « Pour moi, la seule médaille qui vaille, c'est quand le client revient pour racheter le même produit », dit-il. Vous savez quoi ? Nous reviendrons.

At HEPP distillery, it's a matter of Heart || Like Obélix with his magic potion, Yannick wasn't born into a vat but rather into a still. For the past 25 years, he has represented the third generation of HEPP distillery, founded by his grandfather in 1972 and located in Val-de-Moder, north of Strasbourg.

Stepping inside, we're met with the copper glow of five stunning "pot still" or hybrid stills, actively distilling Williams pear. The warm, inviting aromas are indulgent and welcoming—this is the heart of HEPP. While embracing innovation, the distillery preserves an artisanal touch that carries forward its family tradition. Everything is optimized for efficiency, and Yannick operates the distillery single-handedly. Here, innovation serves craftsmanship. "I live, sleep, and dream distillery!" Yannick says. His commitment to quality is absolute, using only 100% local fruits with the Alsace IGP designation. "I only use 'picked raw,' what nature gives us. I'm proud of this traceability and of proving where our fruit comes from". Yields may be lower, but the final product is far superior. Raimonds can confirm as he samples a few drops of pear spirit fresh from the still. Even at 85°, the spirit is almost gentle, thanks to both fruit quality and the "double-pass" method, which yields a finer result. The first distillation extracts the alcohol,

while the second collects the "heart" of the distillation after discarding the "heads," which are hotter and harsher. At HEPP, 90% of the "heart" is retained, where the aromas are concentrated, and the final 10% or "tails" add a pleasant roundness to the palate.

Sampling the eaux-de-vie bottled at 45° and served at 12°, we immediately understand the source of this smoothness: ripe fruit, meticulous distillation, and balanced thermal range. "Everything here is fantastic!" Raimonds exclaims, captivated by the purity and softness of the Poire Williams 05, while the more complex, drier profile of the Poire Williams 06 greatly appeals to him. The explosion of aromas in the Framboise Sauvage is pure joy, evoking a sunlit forest clearing. The wide selection of eaux-de-vie also includes unique whiskies aged in barrels previously holding Riesling, Pinot Gris, or Gewurztraminer. Raimonds is especially taken with the elegance, creaminess, and floral notes of the Tharcis Sherry Cask Single Malt, as well as the rounded and subtle smokiness of the peated whisky. Yannick Hepp has mastered the art of elevating tradition. "The only medal that matters to me is when a customer comes back to buy the same product", he says. And you know what? We'll be back.

Text and photos: Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.DISTILLERIE-HEPP.COM



Le carnet de route de Raimonds Tomsons

Raimonds Tomsons's reviews

MAISON KLIPFEL

Cuvée 1824 Brut Nature

Robe : claire et brillante, d'un vert citron pâle, avec des bulles très fines et dynamiques. **Nez** : très frais et éclatant, mêlant citron mûr et pêche jaune fraîche, avec des notes délicates de biscuit et d'amande. L'aération révèle des senteurs de tarte à la mirabelle, de fleur d'oranger et d'épices douces. **Bouche** : avec une attaque très fraîche et précise, une acidité vive et salivante, une mousse soyeuse dans une structure modérée. Le milieu de bouche offre des saveurs juteuses et mûres de pêche, poire et coing, accompagnées de notes crémeuses de beurre frais et d'amandes, pour un ensemble très équilibré et complet. **Commentaire** : un excellent exemple de crémant en style Brut Nature, avec une grande tension et énergie sans dureté, une texture fine, crémeuse et charnue. Parfait avec un tartare de thon au citron kaffir.

Color: clear and bright, with a pale lemon green color. Very fine and energetic bubbles. **Nose**: very fresh and bright aromatics, with ripe lemon, fresh yellow peach, combined with fine biscuit and almond notes. Aeration reveals fine scents of Mirabelle tart, orange blossom and gentle spices. **Palate**: very fresh and precise attack, with a bright mouthwatering acidity and silky mousse within moderate structure. Midpalate displays fresh but ripe and juicy peach, pear and quince with creamy flavours of fresh butter and almonds. Very balanced and complete. **Comment**: great example of a Brut Nature style Crémant, with great tension and energy, without being too harsh. Fine texture, creaminess and flesh. Perfect with a tuna tartare with kaffir lime.



DOMAINE ANDRÉ LORENTZ

Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr 2022

Robe : brillante, couleur citron aux reflets verdâtres. **Nez** : très ouvert, sur des notes fumées et minérales (pierre concassée et pierre mouillée), complétées par des arômes de citron, de fruits verts croquants, une touche florale d'acacia et un caractère épicé sur la citronnelle écrasée. **Bouche** : une attaque très précise, une tension remarquable et une acidité perçante et très fraîche. Structure modérée, avec des fruits à noyau frais et croquants en milieu de bouche, rehaussés de gingembre, de citronnelle et d'une minéralité fumée et pierreuse. **Commentaire** : avec sa précision et son caractère minéral, ce riesling accompagne parfaitement des crevettes sautées à l'ail, au gingembre, et une sauce au soja et citron vert.

Color: brilliant, with a lemon color and greenish reflections. **Nose**: very open nose, with plenty of smokiness and mineral presence of crushed rocks and wet stone, complemented with citrus cordial, crunchy green stone fruit, a floral note of acacia and spicy character of crushed lemon grass. **Palate**: the attack is very precise, with great tension and energy, complemented by very fresh and piercing acidity. The structure is moderate, with plenty of fresh crunchy stone fruits on the midpalate, combined with spicy ginger, lemon grass and mineral presence of smokiness and a stony character. **Comment**: with its precision and mineral character this Riesling will perfectly complement stir-fry shrimps with garlic, ginger and a soya lime dressing.

DISTILLERIE ARTISANALE HEPP

Poire Williams Réserve Spéciale

Robe : claire comme de l'eau, avec un éclat argenté. **Nez** : complexe, avec des arômes de poire verte fraîche, de compote de poire et de chutney épicé, des notes d'anis doux et des accents de poires et pommes séchées, le tout d'une pureté remarquable. **Bouche** : structurée et complexe, avec une attaque douce et grasse. Les saveurs pures de poire fraîche et séchée, avec des notes d'anis et de poivre blanc, sont légèrement réchauffées par l'alcool. La finale est très pure, avec une fraîcheur qui met en valeur le fruit. **Commentaire** : un grand exemple de Poire Williams, avec une finesse et une pureté de saveurs remarquables, parfaite pour une dégustation méditative après le repas.

Color: clear and water white, with silvery sheen. **Nose**: complex nose of fresh green pear, pear compote and spicy chutney. Hints of sweet anise seed, scents of dried pears and dried apples. Very fine purity. **Palate**: structured and complex, with pleasant, sweet and oily attack. Very pure, fresh and dried pear flavors, spicy character of anise seed and white pepper, slightly warming alcohol. The aftertaste has great purity of fruit which adds a sense of freshness. **Comment**: an excellent example of Poire Williams with remarkable purity of flavor and finesse. A great eau-de-vie as an after dinner drink for meditation.

DISTILLERIE ARTISANALE HEPP

Alsace Single Malt Whisky Sherry cask Tharcis

Robe : doré moyennement intense, avec des reflets ambrés. **Nez** : fin et élégant, avec des arômes doux d'orge maltée et de tourbe fumée, enrichis de notes de chêne et vanillées, de clou de girofle, d'agrumes miellés et de pêche jaune sucrée. **Bouche** : très onctueuse et soyeuse, avec une attaque douce et des notes d'orge maltée délicates. Le milieu de bouche révèle des saveurs sucrées de pêche et d'abricot, agrémentées de vanille et de caramel. La finale est longue et douce, marquée par le fumé du malt tourbé. **Commentaire** : un grand whisky, idéal pour accompagner un plat froid à base de saumon sauvage écossais fumé.

Color: moderate golden color with an amber sheen. **Nose**: very fine and elegant nose, with gentle notes of malted barley and smoky peat, fine sweet oak notes of vanilla, clove, honeyed citrus and sweet yellow peach. **Palate**: very smooth and silky, with pleasant and sweet attack, gentle malted barley. Midpalate shows sweet peach and apricot, spicy note of vanilla and caramel. Very long and smooth finish, with a peated malt smokiness. **Comment**: great whisky to complement a rich cold smoked wild Scottish salmon dish.



Les vins d'Alsace ont le vent en poupe, LE CIVA EN TÉMOIGNE !



Thierry Fritsch, chargé de Conférences et Formations au CIVA.

Nous voici installés dans une des salles du CIVA, Comité Interprofessionnel des Vins d'Alsace situé à Colmar, pour déguster les échantillons envoyés par plusieurs producteurs.

Au programme des festivités : 5 crémants, 2 sylvaners, 7 rieslings, 1 pinot gris, 4 gewurztraminers et 1 pinot noir. Tous issus, soit de domaines privés, soit de caves coopératives. Le verdict tombe : « C'est une très bonne sélection, dit Raimonds, j'ai vraiment beaucoup aimé du début jusqu'à la fin. Merci ! J'ai tellement apprécié que je boirais tous les vins ! On comprend les axes qu'ont voulu prendre certains vigneron, soit dans un style classique, soit en essayant certaines choses, mais dans l'ensemble, ils sont tous très jolis. Bravo ! ».

Rencontre avec Thierry Fritsch, chargé de Conférences et Formations au CIVA. Il est ravi et fier de la réaction de Raimonds.

Est-ce que ce retour positif du Meilleur Sommelier du Monde ASI vient confirmer votre conviction que l'Alsace produit de grands vins ?

Nous avons depuis le début une grande histoire avec les sommeliers, leur rôle est de faire découvrir les pépites, et en Alsace, elles sont nombreuses ! Nous sommes effectivement convaincus que les vins d'Alsace ont leur place parmi les grands.

Quelles sont les raisons qui vous poussent à affirmer cela ?

Les pinots noirs se sont réinventés. La perception des vins d'Alsace a complètement évolué grâce à notre travail sur notre identité et notre positionnement. Nous voulons être la référence en vins blancs. Nous avons une maîtrise totale sur les vinifications du plus sec au plus moelleux, et du plus simple au plus complexe. Nos vins ont une grande adaptabilité à toutes sortes de plats. Et nous avons un rapport qualité-plaisir très intéressant.

Est-ce que la notion de terroir est importante ?

Bien sûr ! Elle est primordiale. Nous avons une diversité de sols qui ressemblent à une mosaïque de marqueterie. Cette richesse couplée à tous nos cépages crée une palette de vins extraordinaire, qui va des plus simples jusqu'à un muscat de 1942, par exemple. Nous avons encore du travail à faire sur notre notoriété mais l'impulsion est bien là.

Quel est le dénominateur commun entre un petit domaine privé et une cave coopérative ?

L'humain ! Derrière chaque étiquette, il y a une vraie histoire à raconter, c'est très important pour nous. La notion de partage, d'échange est essentielle.



Raimonds Tomsons et Aris Allouche.

Comment se comportent les vins d'Alsace face aux grandes tendances d'aujourd'hui, comme l'évolution de la consommation, le bio, ou le retour aux racines ?

Ces tendances nous vont bien parce que nous répondons à l'appel. Nous observons une montée en puissance mondiale de la demande de vins blancs frais, aromatiques et fruités. La demande diminue en ce qui concerne les vins rouges puissants. Nous avons la solution puisque nous produisons 90 % de vins blancs, nous sommes les leaders du Crémant, et nos pinots noirs sont des plus élégants, précis, racés et sphériques. Ils concurrencent même ceux d'autres régions ! Au niveau du bio, c'est naturel chez nous, nous sommes les pionniers depuis 1969. 36 % de notre vignoble est en bio. Et ce n'est pas du « biopportuniste », c'est une façon de vivre ! Quant aux racines, nous avons toujours été ancrés dans nos racines. La notion de l'origine, du terroir, de l'humain, c'est notre identité.

Est-ce que certaines idées reçues ont encore la vie dure ?

Hélas oui. On entend encore que nous n'avons que des vins tranquilles alors que la production de crémants ne cesse d'augmenter (33 % aujourd'hui). Certains pensent encore que nous n'avons que des « petits vins » alors que la notion de terroir est capitale pour nous. Où peut-on déguster un riesling de 1865 ? Chez nous.

Nos vins peuvent avoir un grand potentiel de garde. Non, nous ne faisons pas que des vins sucrés, l'échelle de sucrosité, qui est obligatoire de 2021, le prouve. Et non, nous n'avons pas QUE des vins blancs. La révolution des pinots noirs est en marche. Mais je vais donner une conférence au Wine Paris de 2025 qui s'intitule « Cassez vos idées reçues sur le vin d'Alsace ».

Le RDV est pris ! Voici en perspective un bon moment de pédagogie porté par votre dynamisme ! Des projets ?

Le CIVA va développer des conférences avec les associations de sommeliers étrangers. Demain je pars pour Séoul. La sommellerie est une très belle famille. J'y suis attachée. Et en-dehors de cela, nous serons présents sur le Pavillon Français de l'Exposition Universelle d'Osaka en 2025, une Cité des Vins verra le jour en 2028, et grâce à Philippe Bouvet, notre directeur marketing, et toute son équipe, nos actions sont de plus en plus appréciées et remarquées.

Les vins d'Alsace n'ont pas fini de s'exprimer et de nous étonner. À force de se remettre en question, d'oser, d'élever la qualité et de rester soudés comme une famille, ils vont trôner parmi les meilleurs et mieux se faire connaître du grand public. Vous avez raison d'en être convaincus.

Alsace wines on the rise, says CIVA! || We're here in one of the CIVA (Comité Interprofessionnel des Vins d'Alsace) tasting rooms in Colmar to sample wines sent by several producers.

The tasting lineup: 5 Cremants, 2 Sylvaners, 7 Rieslings, 1 Pinot Gris, 4 Gewürztraminers, and 1 Pinot Noir—all sourced from either private estates or cooperatives. The verdict is in: "This is an excellent selection," says Raimonds. "I truly enjoyed every wine from start to finish. Thank you! I loved them so much, I'd drink them all! You can see the direction some winemakers are aiming for, whether a classic style or something different, but overall, they're all beautiful. Bravo!".

Interview with **Thierry Fritsch**, Head of Conferences and Training at CIVA. Thierry is thrilled by Raimonds' positive feedback.

Does this praise from the ASI World's Best Sommelier affirm your belief that Alsace produces great wines?

Since the beginning, we've had a deep connection with sommeliers, whose role is to help people discover hidden gems—and there are plenty here in Alsace! We are indeed convinced that Alsace wines stand among the greats.

What gives you this confidence?

Our Pinots Noirs have been reinvented. The perception of Alsace wines has evolved significantly due to our work on identity and positioning. We aim to be the benchmark in white wines. We have complete control over vinification, from the driest to the sweetest, and from the simplest to the most complex. Our wines adapt beautifully to a wide variety of dishes and offer a fantastic quality-to-enjoyment ratio.

Is the concept of terroir important?

Absolutely! Terroir is essential. Our mosaic of diverse soils, like a marquetry of terroirs, combined with our range of grape varieties, creates an extraordinary array of wines, from simple wines to, for example, a 1942 Muscat. There's still work to do to increase our recognition, but the momentum is there.

What's the common thread between a small private estate and a cooperative winery?

People! Behind every label is a story, which is so important to us. The concepts of sharing and exchange are fundamental.

How do Alsace wines fare with today's trends, such as changing consumption habits, organic practices, or a return to roots?

These trends suit us perfectly because we're already meeting the demand. We're seeing a global rise in demand for fresh, aromatic, fruity white wines, while demand for powerful reds is declining. We have the answer, producing 90% white wines, leading in Cremants, and our Pinots Noirs are some of the most elegant, precise, and refined around—competing even with those from other regions! When it comes to organic, it's second nature for us, as pioneers since 1969, with 36% of our vineyards now certified organic. And it's not a case of "bio-portunism"; it's a way of life! As for our roots, we've always been deeply rooted. Origin, terroir, people—that's our identity.

Do some old stereotypes persist?

Unfortunately, yes. People still think we only produce still wines, even though Cremant now makes up 33% of production. There's also the idea that Alsace wines are "simple wines," while terroir is vital to us. Where else can you taste an 1865 riesling? Here, our wines can have incredible aging potential. No, we don't only make sweet wines; the mandatory sweetness scale, introduced in 2021, proves this. And no, we don't produce only white wines—the pinot noir revolution is in full swing. I'll be presenting a talk at Wine Paris 2025 titled "Break your stereotypes about Alsace wine."

A date to mark! An exciting moment of education fueled by your enthusiasm! Any upcoming projects?

CIVA will develop more conferences in collaboration with international sommelier associations. Tomorrow, I'm off to Seoul. Sommeliers are a wonderful community I'm deeply connected to. Beyond that, we'll have a presence at the French Pavilion at the 2025 Osaka World Expo, and a new City of Wine will open in 2028. Thanks to Philippe Bouvet, our Marketing Director, and his team, our efforts are increasingly noticed and appreciated.

Alsace wines continue to surprise and inspire. By continually innovating, raising quality, and staying united as a family, they're poised to stand among the best and win over a wider audience. You have every reason to believe in them.

Florence Corbalan

EN SAVOIR → WWW.VINSALSACE.COM



© Florence Corbalan



Thierry Fritsch et Raimonds Tomsons.

© Florence Corbalan



— DÉGUSTATION — Raimonds Tomsons EN ALSACE

Raimonds Tomsons's reviews in Alsace

DOMAINE FREY-SOHLER

Crémant d'Alsace 2016 – "Riesling" Extra Brut

Robe : brillante, couleur or modérément intense, avec de très fines bulles et un léger reflet verdâtre. **Nez** : typique du riesling, avec des fruits jaunes à noyau éclatants, associés à une touche fumée attrayante et une note de pétrole. Herbes aromatiques comme l'aneth et la sauge, accompagnées d'un arôme savoureux de chutney de mirabelle. **Bouche** : très bonne maturité des fruits en attaque, avec une acidité rafraîchissante et une mousse délicate. Bonne énergie et croquant en milieu de bouche, avec de la prune jaune juteuse, de la pêche jaune, et de fines notes crémeuses. Miel et herbes aromatiques en finale. **Commentaire** : une excellente combinaison avec des plats épicés orientaux, mettant en valeur le caractère fruité et sucré du crémant.

Color: bright, moderately intense golden color, with very fine bubbles and light greenish sheen. **Nose**: typical Riesling nose, with bright yellow stone fruit, in combination with attractive smokiness and petrol note. Dried herbs like dill and sage, savoury scent of Mirabelle chutney. **Palate**: very good ripeness of fruits on the attack, with a very refreshing acidity and delicate mousse. Good energy and bite on the midpalate, with juicy sweet yellow plum, yellow peach and scents of fine creaminess. Honey and dried herbs on the aftertaste. **Comment**: great combination with oriental spiced dishes to combine the sweet fruity character of the Crémant.



EN SAVOIR → WWW.FREY-SOHLER.COM

DOMAINE KOEHLER

Gewurztraminer Alsace Grand Cru Zinnkoepflé 2021

Robe : brillante, avec une couleur or modérée et des reflets verts. **Nez** : élégant, avec des arômes subtils de citron confit, fruit de la passion, parfum de fleurs (roses), épices douces, et une note savoureuse de chutney de citron. **Bouche** : attaque très agréable, sucrée, avec une acidité vive, équilibrée et beaucoup de fraîcheur et de sapidité apportant équilibre et précision. Le milieu de bouche présente un citron épicé mûr, du fruit de la passion, et des épices douces telles que le gingembre et le poivre blanc. **Commentaire** : excellent partenaire pour une cuisine asiatique épicée et aromatique, aux épices douces de préférence.

Color: bright, with a moderate golden color and green reflections. **Nose**: elegant nose with more subtle aromatics of candied lemon, passion fruit, scent of flowers (roses), gentle dry spices, a savoury characteristic with lemon chutney. **Palate**: very pleasant, sweet attack with balanced crisp acidity and plenty of freshness and sapidity adding balance and precision. Midpalate has ripe spiced lemon, passion fruit, gentle spices of ginger and white pepper. **Comment**: excellent partner with spicy and aromatic Asian cuisine with moderate spiciness.

EN SAVOIR → WWW.VINS-KOEHLER.FR



DOMAINE BESTHEIM

Crémant d'Alsace – Chardonnay Extra Brut

Robe : brillante, couleur or modérément intense avec de très fines bulles et un léger reflet verdâtre. **Nez** : subtil et élégant, avec des arômes de pomme cuite, de fleurs et une légère présence minérale de craie mouillée. De fines notes de toast et de noisette. **Bouche** : grande précision et fraîcheur en attaque, avec des bulles crémeuses ajoutant densité et légèreté. L'acidité est bien conservée, avec un caractère rafraîchissant. Le milieu de bouche montre de la profondeur et de la fraîcheur, avec de la pomme jaune mûre, de la poire et de la pêche, accompagnées de légères notes de toast et de noisette. **Commentaire** : parfait avec une sole meunière au beurre d'amandes.

Color: bright, moderately intense golden color with very fine bubbles and light greenish sheen. **Nose**: subtle and elegant nose, with baked apple, floral scent and touch of wet chalk mineral presence. Fine toast and nuttiness. **Palate**: great precision and freshness on the attack, with creamy bubbles adding density and lift. The acidity is well retained with a mouthwatering character. Midpalate shows depth and freshness, with ripe yellow apple, pear and peach, in combination with gentle toast and hazelnut. **Comment**: perfect for a panfried dove sole with a butter almond sauce.



DOMAINE BESTHEIM

Crémant d'Alsace 2015 Grand Prestige – Pinot Blanc Brut

Robe : brillante, avec une couleur vert citron pâle et une mousse très fine. **Nez** : fin, sur les fruits blancs à noyau, du citron mûr et des fruits du verger. Une douceur crémeuse ajoutant de la profondeur, une présence minérale de craie mouillée et une légère note herbacée. **Bouche** : très bon croquant, belle précision, avec une acidité juteuse et rafraîchissante, soutenue par une mousse crémeuse, très cristalline et avec la pureté de la pomme jaune mûre, de la poire et du coing. Bel équilibre et persistance en finale. **Commentaire** : un excellent accord avec un ceviche de coquilles saint-jacques fraîches au gingembre frais et sauce yuzu.

Color: bright, with a pale lemon green color and very fine mousse. **Nose**: fine nose with pale fleshed stone fruit, ripe lemon and orchard fruit. Gentle creaminess adding depth, mineral presence of wet chalk and a slight note of herbal character. **Palate**: very good bite and precision, with juicy and mouthwatering acidity, supported by creamy mousse, very crystalline and with purity of ripe yellow apple, pear and quince. Great balance and persistence on the finish. **Comment**: a fine match with a fresh sea scallop ceviche with fresh ginger and a yuzu dressing.



EN SAVOIR → WWW.BESTHEIM.COM

DOMAINE BESTHEIM**Riesling Alsace Grand Cru Schlossberg 2022**

Robe : brillante, couleur or pâle, reflets verts. **Nez** : très frais et précis, sur le zeste de citron et citron vert, avec des pierres écrasées et une pointe fumée. De la citronnelle fraîche et du gingembre ajoutent un côté épicé et de l'élan. **Bouche** : une acidité très précise, avec un beau croquant et une sapidité marquée. Le milieu de bouche présente une forte intensité de saveurs, avec du citron frais, du citron vert, de la pêche verte, des notes épicées de gingembre râpé et de la citronnelle écrasée. Finale longue et persistante. **Commentaire** : une belle expression du riesling, offrant précision, minéralité et épices. Parfait avec un filet de poisson aux agrumes.

Color: bright with a pale golden color, green reflections. **Nose**: very fresh and precise nose of lemon and lime zest, with crushed rocks and hint of smoke. Fresh lemon grass and ginger adding spiciness and lift. **Palate**: very precise acidity, with great bite and sapidity. Midpalate has high flavour intensity, with fresh lemon, lime and green peach, spicy note of grated ginger and crushed lemongrass. Long and persistent finish. **Comment**: great expression of Riesling with precision, minerality and spiciness. Perfect with a fish fillet and citrus dressing.

**DOMAINE BESTHEIM****Gewurztraminer Alsace Grand Cru Mambourg 2023**

Robe : brillante, avec une couleur or modérée et des reflets verts. **Nez** : prononcé, avec des parfums de pétale de rose, des épices douces, des fruits exotiques comme la papaye et le fruit de la passion, et du citron confit. **Bouche** : sucrée, avec une acidité équilibrée et une abondance d'épices sèches comme le clou de girofle, la cannelle et le gingembre. Sirop de rose, fruits exotiques confits. Longue finale douce et épicée. **Commentaire** : un gewurztraminer classique avec des parfums, des épices et la pureté des fruits exotiques. Parfait avec une cuisine orientale.

Color: bright, with a moderate golden color and green reflections. **Nose**: pronounced nose with perfume of rose petal, sweet spices, exotic fruits like papaya and passion fruit, candied lemon. **Palate**: sweet, with balanced acidity and plenty of dry spices like clove, cinnamon and ginger. Rose petal cordial, candied exotic fruits. Long, sweet and spicy finish. **Comment**: a classic Gewurztraminer with perfume, spices and exotic fruit purity. Perfect with oriental cuisine.

**DOMAINE BESTHEIM****Gewurztraminer Alsace Grand Cru Zinnkoepflé 2020**

Robe : brillante, avec une couleur or modérée et de légers reflets verts. **Nez** : très frais, délivrant des notes d'agrumes, de pétale de rose, de fines épices et une présence minérale, sur la pierre humide. **Bouche** : attaque sucrée et épicée, avec une fraîcheur et une acidité bien conservées, combinées à du citron mûr, de la pêche et un caractère exotique. Des touches florales comme le pétale de rose, le jasmin et du gingembre. **Commentaire** : parfait avec un poulet teriyaki glacé au miel, aux épices orientales et au gingembre.

Color: bright, with a moderate golden color and light green reflections. **Nose**: very fresh nose delivering more citrus fruit characteristics, rose petal, fine spices and a mineral presence of wet stone. **Palate**: sweet spicy attack with well retained freshness and acidity, combined with ripe lemon, peach and exotic character. Hints of floral notes like rose petal, jasmine and spicy ginger. **Comment**: great with a honey glazed teriyaki chicken with oriental spices and ginger.



EN SAVOIR → WWW.BESTHEIM.COM

MAISON CHARLES FREY**Riesling Alsace Grand Cru Frankstein 2021**

Robe : brillante, avec une couleur or modérée. **Nez** : généreux et complexe, avec des fruits à noyau mûrs et miellés, du citron confit, du miel et une présence minérale fumée. Note épicée de safran et de curry. **Bouche** : sèche, avec une présence de fruits à noyau mûrs apportant une agréable douceur, une acidité fraîche et une jolie texture grasse, résultant en un style plus riche et un corps bien présent, avec des touches fumées, de pétrole et une pointe d'épices. **Commentaire** : un excellent partenaire pour des currys indien.

Color: bright, with a moderate golden color. **Nose**: generous and complex, with ripe honeyed stone fruit, candied lemon, honey and smoky mineral presence. Spicy note of saffron and curry. **Palate**: dry, with a ripe stone fruit presence adding a pleasant sweetness, fresh acidity and fine oily texture, resulting in a richer style and body, hints of smoke, petrol and light spiciness. **Comment**: a fine partner to Indian curry dishes.



EN SAVOIR → CHARLES-FREY.FR

DOMAINE KIRRENBORG**Sylvaner Terroir B Alsace 2021**

Robe : brillante, avec une couleur or pâle et des reflets verts. **Nez** : généreux et mûr, avec du citron confit et de la pêche, du miel de fleurs blanches, une fine note crémeuse de cire d'abeille, des arômes de safran et de gingembre. **Bouche** : attaque généreuse et mûre, avec des abricots et des pêches juteux et sucrés, équilibrés par une acidité fraîche. Sèche mais avec des épices douces et des fruits mûrs, du miel de fleurs blanches. Le milieu de bouche a du poids et de la texture, sans lourdeur, avec une finale fraîche et épicée. **Commentaire** : excellent avec un tajine marocain riche, épicé et légèrement sucré.

Color: bright, with a pale golden color, green reflections. **Nose**: generous and ripe nose, with candied lemon and peach, white blossom honey, fine bees wax creaminess, scent of saffron and ginger. **Palate**: generous and ripe attack, with sweet juicy apricot and peach, balanced by fresh acidity. Dry but with a sweet spiciness and ripe fruit character, white blossom honey. Midpalate has weight and texture, without heaviness, with a fresh spicy finish. **Comment**: excellent with a rich, spicy and slightly sweet Moroccan tagine.

**DOMAINE KIRRENBORG****Riesling Alsace Grand Cru Schlossberg K 2019**

Robe : brillante, avec une couleur or modérée et des reflets verts. **Nez** : fin et minéral, pétrole, de la fumée et de l'ardoise écrasée, en combinaison avec des herbes aromatiques, du citron confit et des fruits à noyau frais. **Bouche** : attaque dense et juteuse, avec un excellent équilibre entre la bonne maturité des fruits et l'acidité vive. Le milieu de bouche présente une concentration élevée de saveurs, avec des fruits à noyau et des fruits du verger mûrs, un léger côté fumé et des arômes minéraux de pétrole. Longue et persistante. **Commentaire** : un excellent accord avec une croquette d'anguille fumée, accompagnée d'un aioli épicé au raifort.

Color: bright, with a moderate golden color and green reflections. **Nose**: a fine mineral nose, with petrol, smokiness and crushed slate, in combination with dried herbs, preserved lemon, and fresh stone fruit. **Palate**: dense and juicy attack, with excellent balance between fine ripeness of fruit and bright acidity. Midpalate has high flavour concentration with ripe stone fruit and orchard fruit, gentle smokiness and mineral scents of petrol. Long and persistent. **Comment**: great partner with a smoked eel croquette, with a spicy horseradish aioli.



EN SAVOIR → WWW.DOMAINEKIRRENBORG.FR

DOMAINE KIRRENBORG

Cuvée Mathieu – Pinot Noir Alsace 2022

Robe : brillante, avec un cœur rubis foncé et un bord rouge violet clair. **Nez** : très fin, avec des arômes savoureux de cerise mûre, de prune, des herbes aromatiques et une pointe salée. Des épices douces, assez complexe déjà malgré sa jeunesse. **Bouche** : très sèche, une structure moyennement intense, avec une acidité très fraîche et des tanins crayeux et granuleux. Le milieu de bouche montre des cerises rouges fraîches, des prunes rouges, accompagnées d'épices sèches. Un léger côté terreux et salin. **Commentaire** : excellent avec un agneau des Pyrénées rôti lentement, aux herbes aromatiques et jus d'agneau.

Color: bright, with a dark ruby core and light purple red rim. **Nose**: very fine nose of ripe savoury cherry, plum, with dried herbs and a savoury hint. Gentle spices, quite layered already, despite its youth. **Palate**: bone dry, within a moderate frame with very fresh acidity and chalky grained tannins. Midpalate shows savoury fresh red cherry, red plum, in combination with dry spices. Gentle earthiness and a savoury character. **Comment**: great partner with a slowly roasted Pyrenees lamb with aromatic herbs and savoury lamb jus.

EN SAVOIR → WWW.DOMAINEKIRRENBORG.FR**DOMAINE FERNAND ENGEL**

Crémant d'Alsace 2021 – Pinot Noir Zero Dosage

Robe : brillante, couleur or intense, avec des bulles persistantes. **Nez** : généreux, avec des fruits jaunes du verger mûrs comme la poire et le coing, des notes de marmelade de prunes jaunes, une fine note toastée et de la noisette. Un léger caractère terreux en final. **Bouche** : très sèche, avec une acidité vive et saline et une densité de bulles qui apporte poids et structure. Le milieu de bouche présente des fruits à noyau jaunes comme la mirabelle, la pêche, combinés à une douce crémosité et une finale saline. **Commentaire** : en raison de sa générosité, il se marie parfaitement avec des fromages crémeux ou des plats de volaille à la crème.

Color: bright and intense golden color, with persistent bubbles. **Nose**: generous nose, with ripe yellow orchard fruits like pear and quince, notes of yellow plum marmalade, fine toastiness and nuttiness. A slight earthy character on the background. **Palate**: bone dry, with a bright saline like acidity and fine density of bubbles adding weight and structure. Midpalate shows savoury yellow stone fruit like Mirabelle plum, peach, combined with gentle creaminess and a saline like finish. **Comment**: due to its generosity a perfect match with creamy cheese or poultry dishes with creamy sauces.

**DOMAINE FERNAND ENGEL**

Renaissance Sylvaner Alsace 2023

Robe : brillante, couleur vert citron pâle. **Nez** : attractif, fumé, sur la pierre humide, des agrumes frais et des herbes aromatiques. L'aération révèle un parfum floral, en combinaison avec une présence minérale délicate. **Bouche** : attaque très précise avec de la jutosité et une acidité qui donne l'eau à la bouche. Structure moyennement intense. Le milieu de bouche est sapide, sur les agrumes frais et les fruits à noyau croquants. Une fine note minérale de pierre à fusil, une note saline apportant une bonne persistance et une grande fraîcheur. **Commentaire** : une belle et minérale expression du sylvaner avec une grande précision et fraîcheur. Parfait avec un homard grillé.

Color: bright with a pale lemon green color. **Nose**: attractive nose, with smoke and wet stone, fresh citrus and dried herbs. Aeration reveals a floral scent, in combination with delicate mineral presence. **Palate**: very precise attack with juiciness and a mouthwatering acidity within a moderate frame. Midpalate has sapidity, fresh citrus and crunchy stone fruit. Fine mineral note of flintiness, a saline note adding good persistence and great freshness. **Comment**: a fine and mineral expression of Sylvaner with great precision and freshness. Perfect with a grilled lobster.

EN SAVOIR → WWW.FERNAND-ENGEL.FR**MAISON RUHLMANN SCHUTZ**

Crémant d'Alsace Extra Brut Héritage – Réserve Perpétuelle

Robe : brillante et modérément intense, couleur or, avec des bulles très fines. **Nez** : très fin et complexe, avec des fruits à noyau jaunes mûrs, de la pomme cuite et des arômes de levure, de biscuit et de tarte au citron. Quelques herbes séchées comme la feuille de laurier, légèrement étayé. **Bouche** : bonne densité et volume, structure moyennement intense, avec une acidité juteuse et une mousse très soyeuse et crémeuse. Beaucoup de fruits mûrs du verger et de fruits à noyau avec une note crémeuse de cire d'abeille, de biscuit et une touche d'épices. **Commentaire** : un crémant très complexe et étayé, avec une belle crémosité, une mousse soyeuse et la pureté des fruits jaunes du verger. Parfait avec un risotto aux palourdes.

Color: bright and moderately intense golden color, with very fine bubbles. **Nose**: very fine and layered nose, with ripe yellow stone fruit, baked apple and yeasty scents of biscuit and lemon tart. Some dried herbs like bay leaf, quiet layered. **Palate**: good density and volume within a moderate frame, with juicy acidity and very silky and creamy mousse. Plenty of ripe orchard and stone fruit with creaminess of bee's wax, biscuit and touch of spiciness. **Comment**: a very complex and layered Crémant with fine creaminess, silky mousse and purity of yellow orchard fruit. Perfect with a risotto with clams.

EN SAVOIR → WWW.RUHLMANN-SCHUTZ.FR**MAISON GUSTAVE LORENTZ**

Riesling Vieilles Vignes Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim 2020

Robe : brillante, avec une couleur or pâle et des reflets verts. **Nez** : une très fine pureté au nez, avec des pêches blanches mûres, de l'abricot et du coing. Une légère note de cire d'abeille, des arômes de pétrole et fumés. **Bouche** : excellent croquant et fraîcheur en attaque, une structure moyennement intense. Une acidité vive et énergisante, des épices douces et beaucoup de fruits mûrs, agrumes et fruits à noyau. Très longue et persistante. **Commentaire** : un riesling avec une pureté de fruit, de la complexité, de la sapidité et de la persistance. Il gagnera en complexité au cours des 10 prochaines années. À associer avec une sole cuite à la vapeur, au gingembre.

Color: bright, with a pale golden color and green reflections. **Nose**: very fine purity on the nose, with crystalline ripe white peach, apricot and quince. Gentle waxiness, scent of petrol and smoke. **Palate**: excellent bite and freshness on the attack, within a moderate frame. Bright energizing acidity, gentle spiciness and plenty of ripe citrus and stone fruit. Very long and persistent. **Comment**: a Riesling with purity of fruit, complexity, sapidity and persistence. Will gain complexity with the next 10+ years. To match with a steamed turbot with ginger.

**MAISON GUSTAVE LORENTZ**

Empreintes d'Addict Riesling Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim 2016

Robe : brillante, avec une couleur or intense. **Nez** : complexité étayée avec de la cire d'abeille, du miel, des épices orientales comme la cardamome et le safran, du chutney d'abricot mûr. Présence légèrement exotique. **Bouche** : texture riche, avec un corps bien rempli, montrant une fraîche acidité. Le milieu de bouche est généreux, sur les fruits à noyau séchés et très mûrs, du safran, du curry, du miel, de la cire d'abeille, une texture grasse. **Commentaire** : excellent avec une cuisine riche, comme un homard poché au beurre avec une sauce au safran et au citron confit.

Color: bright, with an intense golden color. **Nose**: layered complexity with bee's wax, honey, oriental spices of cardamon and saffron, ripe apricot chutney. Savoury, slight exotic presence. **Palate**: richly textured with an almost full body showing fresh acidity. Midpalate is generous with dried and overripe stone fruit, saffron, curry, honey, bees wax, oily and textured. **Comment**: excellent with a slightly richer cuisine as an example a butter poached lobster with a saffron and preserved lemon sauce.

EN SAVOIR → WWW.GUSTAVELORENTZ.COM

MAISON GUSTAVE LORENTZ

Pinot Gris Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim 2016

Robe : brillante, avec une couleur or intense. **Nez** : sucré et mûr, avec de la poire miellée, de la prune jaune, du miel. Des notes d'évolution comme le champignon et les épices, étayé et complexe. **Bouche** : moyennement sucrée et généreuse, avec une belle texture, du gras, équilibrée par une acidité vive apportant de l'équilibre. Un corps plein, avec des fruits à noyau mûrs, du citron confit, du safran, du clou de girofle, de la cardamome, du miel. Finale longue et complexe. **Commentaire** : avec sa douceur et sa générosité, il accompagnera parfaitement un cochon de lait épicé avec un glaçage au miel et au safran.

Color: bright, with an intense golden color. **Nose**: sweet and ripe nose with honeyed pear, yellow plum, honey. Hint of evolution notes like mushroom and spices, layered and complex. **Palate**: semi sweet and generous, with texture and oiliness, balanced by a brisk acidity adding balance. Full in body, with ripe stone fruit, candied lemon, saffron, clove, cardamon, honey. Long and complex finish. **Comment**: with its sweetness and generosity this will pair a spiced suckling pig with a saffron honey glaze.

**MAISON GUSTAVE LORENTZ**

Gewurztraminer Alsace Grand Cru Altenberg de Bergheim 2016

Robe : brillante, avec une couleur or intense. **Nez** : complexe, avec une complexité étayée. Truffe blanche et cèpe, safran, gingembre et beaucoup de citron miellé, de fruits à noyau, avec un parfum de pétales de rose séchés. **Bouche** : attaque généreuse et sucrée, avec un palais très complexe et pourtant équilibré. Une acidité fraîche en dessous, avec un milieu de bouche dense, sur les fruits à noyau miellés et mûrs. Un parfum oriental, une texture grasse. Une note saline apportant de la fraîcheur. Finale très longue et complexe. **Commentaire** : un gewurztraminer excellent, dans sa meilleure expression, avec une complexité étayée, de la finesse et de l'élégance. À associer avec un plat épicé, à base de safran par exemple, comme des coquilles saint-jacques.

Color: bright, with an intense golden color. **Nose**: complex, with a layered complexity. White truffle and cep mushroom, combined with saffron, ginger and plenty of honeyed lemon and stone fruit, scent of dried rose petals. **Palate**: generous and sweet attack, with very complex and yet balanced palate. Fresh acidity underneath, with dense midpalate of ripe honeyed stone fruit. Oriental fragrance, oiliness and texture. A savoury note delivering freshness. Very long and complex finish. **Comment**: excellent Gewurztraminer at its best with layered complexity, finesse and elegance. To match with a spicy dish, featuring saffron for example, such as scallops.



EN SAVOIR → WWW.GUSTAVELORENTZ.COM

DOMAINE ROBERT ROTH

Riesling Ollwiller – Alsace Grand Cru 2022

Robe : brillante, avec une couleur or pâle et des reflets verts. **Nez** : très fin et légèrement discret, avec du citron mûr, de la pêche et des herbes aromatiques séchées. Une présence minérale fumée, ajoutant de la dimension et de la complexité. **Bouche** : excellente sapidité à l'attaque, avec une acidité rafraîchissante, une fine texture et densité. Des fruits à noyau savoureux, de la salinité et une présence minérale. Bonne maturité des fruits, apportant de l'équilibre. **Commentaire** : une belle expression du riesling d'Alsace dans un style savoureux, avec de la sapidité, de la pureté du fruit et un caractère salin. À associer avec une sole servie avec du riz Madras.

Color: bright, with a pale golden color, green reflections. **Nose**: very fine and slightly shy nose, with ripe lemon, peach and dried savoury herbs. A smoky mineral presence adding dimension and complexity. **Palate**: excellent sapidity on the attack, with mouthwatering acidity, fine texture and density. A savoury stone fruit character, salinity and mineral presence. Good ripeness of fruit adding balance. **Comment**: great expression of fine Alsace Riesling in a savoury style, with sapidity, purity of fruit and saline character. To match with a sole served with Madras rice.



EN SAVOIR → WWW.DOMAINE-ROTH.COM

DOMAINE ROBERT ROTH

Riesling Mittelbourg – Alsace Lieu-dit 2020

Robe : brillante, avec une couleur or pâle et des reflets verts. **Nez** : belle expression du riesling, avec des arômes de silex, fumés, et de pierres écrasées. Pêche et abricot mûrs, pétrole et herbes aromatiques. **Bouche** : belle précision, joli croquant, avec une acidité très juteuse et croustillante. Le milieu de bouche est très énergique, avec des fruits à noyau mûrs croquants et du citron. Note minérale de pétrole, touche de gingembre. Finale longue et saline. **Commentaire** : avec sa précision, sa sapidité et son caractère salin, c'est un excellent riesling pour une cuisine japonaise riche en umami, comme des sushis et sashimis.

Color: bright, with a pale golden color, green reflections. **Nose**: fine Riesling expression, with flint, smoke and crushed rocks. Ripe peach and apricot, petrol and savoury herbs. **Palate**: great bite and precision, with a very juicy and crunchy acidity. Midpalate is full of energy, reflecting crunchy ripe stone fruit and lemon. Mineral scent of petrol, hint of ginger. Long and saline finish. **Comment**: with its precision, sapidity and savouriness this is a fine Riesling to Japanese cuisine rich in umami like sushi and sashimi.



EN SAVOIR → WWW.DOMAINE-ROTH.COM

DISTILLERIE G. MICLO

Naur Ma – Welche's Whisky Single Malt Tourbé – IG Whisky Alsacien

Robe : brillante, avec une couleur ambrée. **Nez** : expressif, tourbé, fumé, orge maltée, combiné avec du citron salé, de l'écorce d'orange confite et des épices douces comme la vanille et le clou de girofle. **Bouche** : attaque douce avec des notes savoureuses de tourbe, fumées et une texture grasse. Saveur iodée et saline, beaucoup d'épices, orange et de citron confit. Légèrement complexe et étayée. **Commentaire** : un style expressif de whisky tourbé, parfait seul ou avec du saumon fumé.

Color: bright with an amber color. **Nose**: expressive nose of peat, smoke and malted barley, in combination with salted lemon, candied orange peel and gentle spices like vanilla and clove. **Palate**: sweet attack with savoury notes of peat, smoke and an oily mouthfeel. Saline iodine scent, plenty of spices and candied orange and lemon. Quiet complex and layered. **Comment**: expressive style of peated whisky, perfect on its own or with a smoked salmon.

**DISTILLERIE G. MICLO**

Small Batch #7 – Whisky Single Malt Cherry cask finish 2016 – IG Whisky Alsacien

Robe : brillante, avec une couleur acajou intense. **Nez** : expressif, avec des notes de sherry, de noix de cajou rôties, de pruneaux séchés, de café torréfié et de cuir. Jolies senteurs de malt. **Bouche** : attaque douce et fruitée, avec des cerises rouges séchées, de la prune, combinées avec des noix de cajou rôties, des épices douces et des arômes délicats d'orge maltée. Finale douce et épicée. **Commentaire** : parfait avec un dessert aux fruits secs, servi avec des noix de cajou rôties et caramélisées.

Color: bright with an intense tawny color. **Nose**: expressive nose with sherry notes of roasted walnuts, dried prunes, roasted coffee and leather. Gentle scents of malt. **Palate**: sweet and fruit driven attack, with dried red cherry, plum, in combination with roasted walnuts, sweet spices and delicate malted barley scents. Sweet and spicy finish. **Comment**: great with a dried fruit dessert, served with roasted and caramelized walnuts.



EN SAVOIR → WWW.DISTILLERIE-MICLO.COM

MODERATO

révolutionne le vin, sans alcool

Après plusieurs années de recherche, moderato a mis au point la Cuvée Révolutionnaire, sans alcool, afin d'offrir aux sommeliers une véritable alternative au vin classique, sans aucun compromis sur l'expérience gustative.



Conçue avec la même exigence que les grands vins, cette cuvée, disponible en blanc, rouge, rosé et pétillant, s'impose sur les plus belles tables, grâce à sa complexité et à ses cépages soignés. Sa versatilité et sa structure aromatique riche s'accordent parfaitement avec une large variété de mets. Par exemple, le Rouge, merlot et tannat, révèle des arômes de fruits rouges confits et une belle structure tannique, idéale pour sublimer la richesse d'un magret de canard. De son côté, le Blanc, un colombard au fruité vif et à l'acidité subtile, se marie parfaitement avec un ceviche de poisson.

C'est en Gascogne, au cœur du Sud-Ouest de la France, que sont élaborées les cuvées Moderato, sur un terroir aux multiples facettes.

La première étape est un travail méticuleux de sélection et d'assemblage des meilleurs cépages, fait par leurs vignerons partenaires et leur œnologue expert, qui élaborent ainsi des vins premium, vinifiés à maturité, avec un équilibre aromatique parfait entre acidité, amertume et tanins. L'étape suivante, la désalcoolisation, passe par une distillation sous vide à basse température, associée à une méthode unique de préservation des arômes du vin d'origine.

Moderato revolutionizes wine, without alcohol || *After several years of research, Moderato has developed the Cuvée Révolutionnaire, an alcohol-free creation designed to offer sommeliers a true alternative to classic wine, without any compromise on the tasting experience.*

Crafted with the same rigor as fine wines, this cuvée—available in white, red, rosé, and sparkling varieties—graces the finest tables, thanks to its complexity and carefully selected grape varieties. Its versatility and rich aromatic structure pair beautifully with a wide range of dishes. For example, the Red, a Merlot and Tannat blend, reveals notes of stewed red fruits and a refined tannic structure, ideal for enhancing the richness of a duck breast. Meanwhile, the White, a lively Colombard with subtle acidity, pairs perfectly with a fish ceviche.

Moderato's cuvées are crafted in Gascony, in the heart of South-western France, on a terroir of many facets. The first step involves the meticulous selection and blending of the best grape varieties, carried out by their partner winemakers and expert oenologist, to create premium wines vinified at maturity with perfect aromatic balance between acidity, bitterness, and tannins. The next step, dealcoholization, uses vacuum distillation at low temperatures combined with a unique method for preserving the original wine's aromas.

"Creating a balanced alcohol-free wine is an exhilarating challenge, and this process should never limit the expression of the terroir. Through this new type of wine, we aim to celebrate the work of winemakers, encouraging them to innovate and push the boundaries of their craft. Our goal is not to break from French winemaking traditions, but to offer a complementary and refined alternative that meets the expectations of wine lovers seeking a non-alcoholic option," explains Sébastien Thomas, co-founder.

EN SAVOIR → WWW.LE-MODERATO.COM

« Élaborer un vin désalcoolisé équilibré est un défi exaltant, et cela ne doit en aucun cas limiter l'expression du terroir. A travers ce nouveau type de vin, nous voulons sublimer le travail des vignerons, les encourager à innover et à repousser les frontières de leur savoir-faire. Notre objectif n'est pas de rompre avec les traditions viticoles françaises, mais de proposer une alternative complémentaire et raffinée, répondant aux attentes des amateurs de vin qui recherchent une option sans alcool », explique Sébastien Thomas, co-fondateur.

Photos : Moderato



Sébastien Thomas

La Cuvée Révolutionnaire de Moderato, Colombard, sans alcool, par Raimonds Tomsons

Robe : limpide et brillante, avec une robe jaune paille très pâle et des reflets verts. **Nez** : frais, avec des arômes de pêche jaune et blanche, de poire et de pomme, associés à des notes de zeste de citron, de fleurs des prés en été, ainsi que des senteurs de miel et de tilleul. Jeune et vibrant. **Bouche** : attaque très fraîche, avec une acidité vive et désaltérante. Le milieu de bouche est léger, plein de jutosité, avec des saveurs de coing, de pomme verte fraîche et de zeste de citron. Très rafraîchissant et croquant. **Commentaire** : un vin sans alcool aux fruits frais, avec une belle pureté, un bon équilibre et une grande facilité de dégustation. Parfait pour accompagner un poisson noble.

Color : clear and star bright, with a very pale straw yellow color and some green sheen. **Nose**: fresh nose, with white-fleshed and yellow-fleshed peach, pear and apple, combined with notes of lemon zest, summer meadow flowers, scents of honey and linden blossom. Youthful and vibrant. **Palate**: very fresh attack with a bright mouthwatering acidity. Midpalate shows lightness with plenty of juiciness, showing flavors of quince, fresh green apple and lemon zest. Very refreshing and crisp. **Comment**: a fresh fruit driven nonalcoholic wine, with good purity, balance and very easy to enjoy. Great with noble fish.

NOZECO :

No limits, no regrets !



Nozeco est une marque innovante spécialisée dans les boissons aromatisées à base de vin désalcoolisé. Elle propose une gamme complète d'alternatives sans alcool qui réinventent l'expérience des vins, pour des moments de partage en toute légèreté. Grâce à un savoir-faire unique, Nozeco a conquis la scène internationale et est aujourd'hui présent dans plus de 60 pays.

Les produits Nozeco résultent d'une alliance unique entre tradition vinicole et innovation technologique. Après des recherches approfondies un procédé de désalcoolisation avancé basé sur la distillation sous vide a été mis au point. Cette technologie de pointe permet de conserver l'intégrité des arômes et des saveurs du vin, tout en éliminant l'alcool.

Grâce à sa gamme étendue, qui inclut des vins tranquilles, des effervescents et même des cocktails, Nozeco répond aux attentes d'un public varié : des épicuriens soucieux de leur bien-être aux sportifs, en passant par les femmes enceintes, les conducteurs et tous ceux qui désirent vivre une expérience de dégustation authentique, sans les effets de l'alcool. Nozeco s'invite ainsi dans tous les moments de partage : que ce soit pour un apéritif en famille, une soirée entre amis ou une célébration, chaque moment peut être célébré avec légèreté.

ATOUTS

- Sans alcool
- Vegan
- Arômes naturel
- Faible en calorie

Nozeco : No limits, no regrets ! || Nozeco is an innovative brand specializing in flavored drinks based on de-alcoholized wine. It offers a complete range of alcohol-free alternatives that reinvent the wine experience, allowing for lighter moments of sharing. Thanks to unique expertise, Nozeco has conquered the international scene and is now available in over 60 countries.

Nozeco products result from a unique blend of winemaking tradition and technological innovation. Following extensive research, an advanced de-alcoholization process based on vacuum distillation was developed. This cutting-edge technology preserves the integrity of the wine's aromas and flavors while removing the alcohol.

With its broad range, including still wines, sparkling options, and even cocktails, Nozeco meets the expectations of a diverse audience: wellness-conscious epicureans, athletes, pregnant women, designated drivers, and anyone wanting an authentic tasting experience without the effects of alcohol. Nozeco is welcome in all shared moments: whether it's a family gathering, an evening with friends, or a celebration, every occasion can be celebrated with a lighthearted touch.

Highlights

- Alcohol-free
- Vegan
- Natural flavors
- Low-calorie



NOZECO GAMME PÉTILLANTE

Nozeco sparkling range

- Nozeco Blanc, Nozeco Rosé.

NOZECO GAMME TRANQUILLE

Nozeco still wine range

- Nozeco Chardonnay, Nozeco Merlot, Nozeco Rosé.

NOZECO GAMME COCKTAILS

Nozeco cocktail range

- Nozeco Peach Bellini, Nozeco Spritz, Nozeco Buck's Fizz.

Photos : Nozeco



UN NOZECO POUR TOUTES LES OCCASIONS !

A l'occasion des fêtes de fin d'année, découvrez notre suggestion de mocktail "Sparkling Apple Pie" :

Ingrédients :

- 60 ml de jus de pomme
- 15 ml de sirop de cannelle
- 15 cl de Nozeco Blanc effervescent

Pour la décoration :

- Miel, cannelle, sucre de canne, tranche de pomme.

Réalisation :

- Tremper les bords du verre dans le miel, puis dans un mélange de cannelle et de sucre de canne.
- Verser le sirop de cannelle, le jus de pomme et le Nozeco Classic dans le verre.
- Ajouter une tranche de pomme à la boisson.



A Nozeco for every occasion!

For the holiday season, try our suggested mocktail "Sparkling Apple Pie":

Ingredients:

- 60 ml apple juice
- 15 ml cinnamon syrup
- 150 ml Nozeco Blanc sparkling

For garnish:

- honey, cinnamon, cane sugar, apple slice.

Instructions:

- Dip the rim of the glass in honey, then into a mixture of cinnamon and cane sugar.
- Pour the cinnamon syrup, apple juice, and Nozeco Classic into the glass.
- Garnish with an apple slice.

DÉCOUVREZ L'ACTUALITÉ
MONDIALE DE LA MARQUE :
Discover the latest brand news:



OSAN,

le partenaire
sans alcool
des grandes tables



Installée à Wavre en Wallonie, Belgique, OSAN est une boisson 100 % naturelle et sans alcool, élaborée à partir de plantes de saison cultivées au plus près du lieu de production, en France et en Belgique. Sans colorants, ni conservateurs, ni sucres raffinés (uniquement un peu de miel d'acacia bio), la marque valorise les ingrédients biologiques, et a été conçue pour accompagner tous les moments d'un repas, de l'apéritif au dessert. Sous l'influence créative du chef étoilé San Degeimbre, OSAN est le fruit de longues années de recherche et d'expérimentation. Elle a déjà séduit de nombreux sommeliers et grandes tables étoilées, parmi lesquelles *La Tour d'Argent*, *Alain Passard*, *Anne-Sophie Pic*, *La Mère Brazier*, *Alain Ducasse*, *Eric Fernez* et *Christophe Hardiquet*. OSAN se positionne ainsi comme une alternative originale, et non moins noble, aux vins, tant prisés lors d'accords raffinés.

La particularité d'OSAN réside dans son procédé de fabrication innovant, combinant macération et dynamisation. Cette technique permet d'exploiter au mieux les végétaux et fruits soigneusement sélectionnés, maximisant l'extraction de leurs qualités organoleptiques grâce à une technologie de pointe, et révèle dans chaque bouteille des arômes et des textures exceptionnels.

OSAN propose actuellement cinq cuvées haut de gamme, idéales pour de multiples associations culinaires. Elles se dégustent alors assez fraîches (10°) et se gardent environ 4 jours au frigo.

OSAN VC (Verveine – Curcuma) se présente comme un beau substitut aux vins blancs, parfait pour accompagner des entrées, poissons, fruits de mer, volailles, et fromages. OSAN SB (Shiso rouge – Basilic pourpre) peut aisément remplacer

le rosé, en accord avec des charcuteries, poissons grillés ou à déguster en apéritif. OSAN BM (Betterave rouge – Mûre – Cassis – Poivre – Genévrier – Girofle), tel un vin rouge, se révèle sur des viandes grillées, des plats de pâtes... Pour des moments festifs, OSAN Bulles TM (Tagète – Mirabelle) et RF (Romarin – Framboise – Poivron) apportent une touche conviviale, évoquant un pétillant blanc ou rosé. La gazéification maîtrisée, grâce à l'ajout précis de CO₂, crée des bulles fines et élégantes, offrant une effervescence douce et soyeuse qui sublime le caractère raffiné du breuvage.

Aussi, avec sa gamme variée, OSAN crée l'inattendu et enchante les amateurs de boissons gastronomiques, séduits par la qualité de ses ingrédients naturels.

Définitivement un nectar à faire découvrir au plus grand nombre !



OSAN, the non-alcoholic partner for gastronomy

Based in Wavre, Wallonia, Belgium, OSAN is a 100% natural, non-alcoholic beverage made from seasonal plants grown as close as possible to the production site in France and Belgium. Free from artificial colorings, preservatives, and refined sugars (containing only a touch of organic acacia honey), the brand highlights organic ingredients and was designed to accompany every moment of a meal, from aperitif to dessert.

Under the creative influence of Michelin-starred chef San Degeimbre, OSAN is the result of many years of research and experimentation. It has already won over numerous sommeliers and prestigious Michelin-starred restaurants, including *La Tour d'Argent*, *Alain Passard*, *Anne-Sophie Pic*, *La Mère Brazier*, *Alain Ducasse*, *Eric Fernez* and *Christophe Hardiquet*. OSAN positions itself as a unique and equally noble alternative to wines, often favored in refined pairings.

OSAN's uniqueness lies in its innovative production process, which combines maceration and dynamization. This technique optimizes the use of carefully selected plants and fruits, maximizing the extraction of their organoleptic qualities through advanced technology, revealing exceptional aromas and textures in every bottle.

Currently, OSAN offers five premium cuvées, ideal for diverse culinary pairings. Best enjoyed chilled (10°C), they can be stored for about four days in the fridge.

OSAN VC (verbena – turmeric) can be served as a fine substitute for white wines, perfect for pairing with appetizers, fish, seafood, poultry, and cheeses. OSAN SB (red shiso – purple basil) easily replaces rosé, complementing charcuterie, grilled fish, or as an aperitif. OSAN BM (red beetroot – blackberry – blackcurrant – pepper – juniper – clove), like a red wine, pairs beautifully with grilled meats and pasta dishes. For festive occasions, OSAN Bulles TM (tagetes – mirabelle) and RF (rosemary – raspberry – bell pepper) offer a convivial touch, reminiscent of a sparkling white or rosé wine. The precise addition of CO₂ creates fine, elegant bubbles, providing a soft and silky effervescence that enhances the drink's refined character.

With its diverse range, OSAN creates a sense of surprise and delights lovers of gourmet beverages, captivated by the quality of its natural ingredients. Truly a nectar to be shared with as many people as possible!

Photos: OSAN

EN SAVOIR → WWW.OSANDRINKS.COM

CHAVIN

Tradition et innovation viticole

Depuis 2010, Chavin, fondée par Mathilde Boulachin dans le sud de la France, révolutionne le vin sans alcool en alliant tradition et innovation. Étant l'un des leaders du mouvement No & Low Alcohol, la maison préserve l'héritage viticole français tout en réinventant l'expérience du vin. Présente dans plus de 65 pays, Chavin est devenue une référence sur les tables étoilées, proposant des vins désalcoolisés de haute qualité qui répondent aux attentes de modération et de plaisir gustatif.

Chavin se distingue par sa maîtrise de la désalcoolisation, issue de recherches avancées et d'une attention méticuleuse aux cépages. Les techniques utilisées préservent l'intégrité aromatique et gustative, offrant des vins équilibrés et fidèles à leur terroir.

Les vins Chavin Zéro répondent à la demande croissante de qualité et de plaisir responsable, tout en s'invitant sur des tables étoilées comme celles de Franck Putelat** ou Gilles Goujon***, enrichissant les repas gastronomiques par leur finesse.

Mathilde Boulachin, visionnaire originaire de la Champagne, a initié cette révolution en cherchant une alternative sans alcool pendant sa grossesse. Son expertise en marketing et son esprit pionnier ont fait de Chavin une marque phare, porteuse de la tendance sober curiosity et d'un art de vivre alliant plaisir et responsabilité.

Chavin: tradition and innovation in winemaking

|| Since 2010, Chavin, founded by Mathilde Boulachin in the south of France, has been revolutionizing non-alcoholic wine by combining tradition and innovation. As one of the leaders of the No & Low Alcohol movement, the company preserves the French winemaking heritage while reinventing the wine experience. Present in more than 65 countries, Chavin has become a reference on Michelin-starred tables, offering high-quality dealcoholized wines that meet the growing demand for moderation and taste pleasure.

Chavin stands out for its expertise in dealcoholization, resulting from advanced research and meticulous attention to grape varieties. The techniques employed preserve the aromatic and taste integrity of the wines, offering balanced wines that remain true to their terroir.

Chavin Zéro wines cater to the rising demand for quality and responsible enjoyment, gracing Michelin-starred tables such as those of Franck Putelat** or Gilles Goujon***, enriching gastronomic meals with their finesse.

Mathilde Boulachin, a visionary from the Champagne region, initiated this revolution while seeking a non-alcoholic alternative during her pregnancy. Her expertise in marketing and pioneering spirit have made Chavin a leading brand, embodying the sober curiosity trend and a lifestyle that combines pleasure and responsibility.

EN SAVOIR → WWW.PIERRE-CHAVIN.COM

Bientôt tricentenaire, **BARTON & GUESTIER** continue à « dessiner » son avenir.

Aujourd'hui, nous qualifierions Thomas Barton et Daniel Guestier de véritables entrepreneurs visionnaires. Grâce à l'authenticité de leur offre – s'appuyant sur l'expertise de vignerons partenaires – ils ont su gagner la confiance de leurs clients, des distributeurs aux consommateurs, aux quatre coins du monde. Portés par la passion et l'audace, ils ont toujours trouvé des solutions face aux défis, explorant de nouveaux marchés internationaux et innovant dans leur manière de présenter leurs vins, toujours marqués du sceau de l'excellence : B&G, Barton & Guestier.

Parmi leurs nombreuses innovations, citons les premières étiquettes « LIGHT » des années 80, des vins allégés en alcool et en calories, en parfaite adéquation avec les tendances « NO-LOW » d'aujourd'hui. De même, les premières mentions « ICE » pour les vins effervescents de B&G remontent aux années 1930.

Dès la fin des années 80, Barton & Guestier fut la première entreprise française à lancer une gamme de vins de cépages IGP français, destinée aux États-Unis, et illustrée par l'artiste bordelais Michel Bardin. Toujours en avance sur son temps, et dès que la loi l'a permis, la maison a également été parmi les premières à apposer le nom des cépages sur ses vins d'AOC, afin de se rapprocher encore davantage des consommateurs.

Face aux nouvelles contraintes d'aujourd'hui, Barton & Guestier redouble d'efforts pour rester à l'avant-garde de l'offre de grands vins français.

En 2022, la maison a renoué avec le monde de l'art en collaborant avec WOO (@woo_ghost), un artiste pluridisciplinaire bordelais, à la croisée du street art et de la calligraphie. WOO s'exprime à travers un art instinctif qui associe la brutalité du graffiti à la douceur de la calligraphie, jouant avec des symboles tels que l'alphabet cyrillique ou le langage hiéroglyphique.

Sa première œuvre, un hommage à Germain Rambaud (1732-1822), le premier maître de chai de Barton & Guestier, a été reproduite en édition limitée sur l'étiquette du Barton & Guestier Bordeaux – Cuvée Germain Rambaud. Cette toile regorge de symboles évoquant le savoir-faire de Germain Rambaud et les racines bordelaises de la maison. Sa seconde œuvre, célébrant le savoir-faire de Barton & Guestier dans la vallée du Rhône, est actuellement éditée sur les étiquettes du Barton & Guestier Côtes du Rhône – Les Galets (voir couverture).

Fort du succès rencontré par l'édition limitée avec la Toile de Jouy en cinq couleurs sur le Barton & Guestier Rosé d'Anjou – Les Jardins de la Reine, la maison a décidé de pérenniser cette création.

Pour le millésime 2024 du Barton & Guestier Côtes de Provence, une édition limitée, réalisée en collaboration avec une artiste franco-canadienne, sera dévoilée lors du Vinexpo Paris 2025.

Ainsi, Barton & Guestier continue à tracer sa voie en demeurant un modèle de fiabilité dans un environnement en constante évolution, guidant les consommateurs vers des vins qui inspirent confiance et éveillent les sens.

Photos : Barton & Guestier



Soon to celebrate its tricentennial, **Barton & Guestier continues to “shape” its future.**

Today, we would describe Thomas Barton and Daniel Guestier as true visionary entrepreneurs. Thanks to the authenticity of their offerings – based on the expertise of partner vinegrowers – they successfully earned the trust of their clients, from distributors to consumers, all around the world. Driven by passion and boldness, they have always found solutions in the face of challenges, exploring new international markets and innovating in the way they present their wines, always marked by excellence: B&G, Barton & Guestier.

Among their many innovations are the first “LIGHT” labels in the 1980s, showcasing wines lower in alcohol and calories, perfectly aligned with today’s “NO-LOW” trends. Likewise, the first “ICE” labels for B&G sparkling wines date back to the 1930s.

By the late 1980s, Barton & Guestier was the first French company to launch a range of IGP varietal wines from France, designed for the United States and illustrated by the Bordeaux artist Michel Bardin. Always ahead of its time, and as soon as the law permitted, the company was also among the first to include varietal names on its AOC wines, bringing them even closer to consumers.

In response to today’s new challenges, Barton & Guestier is doubling its efforts to stay at the forefront of great French wine offerings.

In 2022, the company reconnected with the art world by collaborating with WOO, (@woo_ghost) a multidisciplinary Bordeaux-

based artist at the crossroads of street art and calligraphy. WOO expresses himself through instinctive art that combines the rawness of graffiti with the softness of calligraphy, playing with symbols such as Cyrillic alphabet characters and hieroglyphic language.

His first work, a tribute to Germain Rambaud (1732-1822), Barton & Guestier’s first cellar master, was reproduced in a limited edition on the label of Barton & Guestier Bordeaux – Cuvée Germain Rambaud. This canvas is filled with symbols evoking Germain Rambaud’s expertise and the Bordeaux roots of the house. His second work, celebrating Barton & Guestier’s expertise in the Rhône Valley, is currently featured on the labels of Barton & Guestier Côtes du Rhône – Les Galets (see front cover).

Building on the success of the limited edition with the five-color Toile de Jouy design for Barton & Guestier Rosé d’Anjou – Les Jardins de la Reine, the company has decided to make this creation a permanent feature.

For the 2024 vintage of Barton & Guestier Côtes de Provence, a limited edition, created in collaboration with a Franco-Canadian artist, will be unveiled at Vinexpo Paris 2025.

Thus, Barton & Guestier continues to pave its way forward, remaining a model of reliability in an ever-changing environment, guiding consumers towards wines that inspire trust and awaken the senses.



Germain Rambaud.

EN SAVOIR ☺
➔ WWW.BARTON-GUESTIER.COM

Premier Grand Blanc pour CHÂTEAU CAVALIER en Côtes de Provence

Depuis 2012, le Château Cavalier, situé à Vidauban au cœur de la vallée de l'Argens en Provence, s'engage activement pour une viticulture respectueuse de l'environnement. Certifié Terra Vitis et Haute Valeur Environnementale, le domaine utilise exclusivement des engrais organiques, consacre 27 % de ses surfaces aux infrastructures agroécologiques pour promouvoir la biodiversité, et a adopté l'éco-pâturage.

Un soin à la vigne qui permet la création de vins remarquables, à l'image de la cuvée Grand Blanc 2023, tout juste dévoilée. Cette dernière vient ainsi rejoindre la cuvée Rosé au cœur de la DGC Notre Dame des Anges, Côtes de Provence. Protégé par le Massif des Maures et les prémices des Alpes du Haut-Var, le vignoble donne ici naissance à un vin d'auteur, élaboré avec passion par l'équipe du domaine.

À la tête de ce projet ambitieux, Philippe Castel, co-proprétaire et gérant, Lucas Puyo, vigneron-régisseur, Léa Mazubert, directrice technique des propriétés de la famille Castel, et Jean Natoli, œnologue reconnu en Provence et en Languedoc. Des visionnaires qui créent alors un vin blanc gastronomique, qui séduit par sa complexité aromatique et son originalité.

UN TERROIR ET UNE VINIFICATION D'EXCEPTION

La cuvée Grand Blanc 2023 est issue de 3 hectares de parcelles méticuleusement sélectionnées sur un domaine de 138 hectares, et a bénéficié d'un sol sablo-limoneux et argilo-sableux, avec un sous-sol de grès. L'assemblage de rolle (40%), semillon (40%, en clin d'œil aux racines bordelaises de la famille Castel) et clairette (20%) souligne la recherche d'un équilibre parfait où le vin, grâce à son terroir, offre une minéralité unique et raffinée.

Après des vendanges effectuées de nuit pour préserver la fraîcheur des raisins, le Château Cavalier procède à une vinification soignée et à un élevage partiel en barriques d'acacia et chêne, ainsi qu'en demi-muids en chêne, durant cinq mois avec bâtonnages réguliers des lies. Ce processus minutieux révèle les arômes intenses du Grand Blanc, avec des notes élégantes de poire, pêche blanche, buis en fleur, yuzu et une subtile touche de curry.



Château Cavalier unveils its premier

Grand Blanc in Côtes de Provence || Since 2012, Château Cavalier, nestled in Vidauban in the heart of Provence's Argens Valley, has been passionately committed to environmentally friendly viticulture. Certified Terra Vitis and Haute Valeur Environnementale, the estate exclusively employs organic fertilizers, dedicates 27% of its land to agro-ecological initiatives to foster biodiversity, and has embraced eco-grazing practices. This careful approach to vineyard stewardship has enabled the creation of remarkable wines, such as the recently launched Grand Blanc 2023. This new white joins the estate's acclaimed Rosé within the DGC Notre Dame des Anges in Côtes de Provence. Sheltered by the Massif des Maures and the foothills of the Haut-Var Alps, this unique terroir has become the birthplace of an artisanal wine, crafted with dedication by the estate's talented team.

Leading this ambitious project are Philippe Castel, co-owner and manager; Lucas Puyo, vineyard manager; Léa Mazubert, technical director for the Castel family properties; and renowned oenologist Jean Natoli, known for his expertise in Provence and Languedoc. Together, they have brought forth a gastronomic white wine that captivates with its aromatic complexity and originality.

A unique terroir and exceptional vinification

The Grand Blanc 2023 comes from three meticulously selected hectares within the estate's 138 hectares and grows on sandy-loam and clay-sandy soils with a sublayer of sandstone. This blend of Rolle (40%), Semillon (40% as a nod to the Castel family's Bordeaux roots), and Clairette (20%) is crafted to achieve a delicate balance, offering a refined minerality thanks to the terroir. Night harvesting preserves the grapes' freshness, and Château Cavalier employs precise vinification techniques, with partial aging in acacia and oak barrels and demi-muids for five months with regular lees stirring. This meticulous process reveals the Grand Blanc's intense aromas, with elegant notes of pear, white peach, flowering boxwood, yuzu, and a subtle hint of curry.

EN SAVOIR ➔ WWW.CHATEAU-CAVALIER.COM

A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Le Grand Blanc du Château Cavalier présente une robe pâle et cristalline. Il séduit le palais par son équilibre entre fraîcheur et onctuosité, avec une finale saline persistante. Idéal pour accompagner des plats raffinés comme un bar en croûte de sel, un turbot rôti au beurre blanc, un homard à l'émulsion de corail, ou encore un filet de veau aux morilles. Il s'accordera également à merveille avec des huîtres gratinées pour les repas de fête et saura séduire les tables des plus beaux restaurants. Un vin haut de gamme mais à la production néanmoins confidentielle de 3 993 bouteilles. N'attendez pas !

The Château Cavalier Grand Blanc presents a pale, crystalline hue. It delights the palate with a balance of freshness and creaminess, culminating in a lingering saline finish. Perfect with refined dishes like salt-crusted sea bass, roasted turbot with beurre blanc, lobster with coral emulsion, or veal filet with morels, it also pairs wonderfully with gratinéed oysters, ideal for holiday gatherings or sophisticated restaurant menus. Despite its high-end profile, this limited edition is produced in just 3,993 bottles—don't miss out!

CHÂTEAU
CAVALIER
Grand Blanc
CÔTES DE PROVENCE

CHÂTEAU PETIT VAL

— Verticale Muse du Val — par Raimonds Tomsons

MUSE DU VAL 2015

Saint-Émilion Grand Cru

Robe : limpide et brillante, avec un cœur rubis modéré et un léger bord fauve. **Nez** : grande maturité, avec des arômes de cuir, de réglisse, de feuille de tabac humide, de terre retournée, accompagnés de notes balsamiques douces et de fruits secs. Des nuances de viande séchée en arrière-plan. Pleinement mature. **Bouche** : corps plein, avec une sensation douce de fruits secs mûrs, d'épices douces et d'alcool chaleureux. Des tanins polis avec une acidité délicate. Le milieu de bouche est généreux, avec des fruits secs sucrés, de généreuses épices douces et des notes évolutives de cuir, de viande séchée et de terre retournée.

Color: clear and bright, with a moderate ruby core and light tawny rim. **Nose**: high maturity, with leather, licorice, wet tobacco leaf, turned earth with gentle balsamic notes and dried fruits. Gamy scents of cured meat on the background. Fully mature. **Palate**: full body, with a sweet sensation of ripe dried fruits, sweet spices and warming alcohol. Polished tannins with a gentle acidity. The midpalate is generous, with sweet dried fruits, generous sweet spiciness and evolution notes of leather, cured meat, turned earth.

MUSE DU VAL 2016

Saint-Émilion Grand Cru

Robe : limpide et brillante, avec un cœur rubis profond et un léger bord rouge pourpre. **Nez** : généreux, avec des épices, de la confiture de cassis et de la marmelade de cerises noires. Arômes de violettes séchées, de menthe et d'herbes aromatiques telles que le laurier, la réglisse, ainsi que des notes épicées et de chêne roussi. **Bouche** : forte concentration, avec une belle sensation de fraîcheur en fond. Tanins serrés et adhérents, avec une acidité fraîche modérée. Légèrement chaleureux et épicé. Le milieu de bouche révèle une forte concentration de saveurs, avec des cerises noires mûres et sucrées, du cassis, des épices douces comme la vanille et la cannelle. Jolie note de chêne grillé et une touche d'évolution.

Color: clear and bright, with a deep ruby core and light purple red rim. **Nose**: generous, with ripe dark spices, cassis jam and black cherry marmalade. Scents of dried violets, mint and savory herbs like bay leaf, licorice and spicy charred oak notes. **Palate**: high concentration, with good sense of freshness underneath. Tight sticky tannins and moderate fresh acidity. Slightly warming and spicy. The midpalate shows high concentration of flavor, with sweet ripe dark cherry, cassis, sweet spices like vanilla and cinnamon. Fine roasted oak and touch of evolution flavors.

MUSE DU VAL 2018

Saint-Émilion Grand Cru

Robe : limpide et brillante, avec un cœur rubis profond et un léger bord rouge pourpre. **Nez** : fin, sans exubérance. Prunes rouges et noires mûres, note délicate de chêne avec une touche de vanille douce et de bois roussi, arômes classiques de cèdre et d'herbes aromatiques. Raffiné et très élégant. **Bouche** : grande combinaison entre la profondeur, la concentration et la fraîcheur, avec une acidité vive et des tanins à texture argileuse qui remplissent la bouche. Le milieu de bouche est dense et riche en fruits rouges et noirs mûrs, avec une douceur et fluidité complétées par une jolie note de chêne grillé. Douces épices telles que la cannelle, de légères notes d'évolution comme le cèdre et le tabac, ajoutant de la complexité. Très bon équilibre et longueur.

Color: clear and bright, with a deep ruby core and light purple red rim. **Nose**: fine, without exuberance. Ripe red and dark plum, fine oak note of gentle vanilla and roasted wood, classic scents of cedar wood and aromatic herbs. Refined and very elegant. **Palate**: great combination of depth, concentration and freshness, with bright acidity and mouth filling clay like tannins. The midpalate is dense and full of ripe dark and red fruits, with a seamless sweetness complimented by fine roasted oak. Gentle sweet spices of cinnamon and slight evolution notes like cedar and tobacco adding complexity. Very good balance and length.

MUSE DU VAL 2019

Saint-Émilion Grand Cru

Robe : limpide et brillante, avec un cœur rubis profond et un léger bord rouge pourpre. **Nez** : fin et assez aromatique. Cassis sucré mûr, prune noire avec des épices généreuses comme le clou de girofle et la cannelle. Pureté délicate avec une grâce florale de violette. Arômes terreux de l'écorce de cannelle, cèdre et senteurs boisées. **Bouche** : un peu plus généreuse et fruitée que le 2018, avec des tanins polis et une acidité douce, apportant la fraîcheur nécessaire. Alcool légèrement chaleureux. Le milieu de bouche est riche et sucré, avec des prunes noires mûres et des cerises, en combinaison avec des épices douces et des notes de bois grillé. Finale chaleureuse et épicée.

Color: clear and bright, with a deep ruby core and light purple red rim. **Nose**: fine and quite aromatic. Ripe sweet cassis, black plum with generous sweet spice like clove and cinnamon. Fine purity with a floral grace of violet. Earthy scents of cinnamon bark, cedar wood and woodland scents. **Palate**: bit more generous and fruit driven than 2018, with polished tannins and gentle acidity just adding necessary freshness. Slightly warming alcohol. The midpalate is rich and sweet, with ripe dark plum and cherry, in combination with sweet spices and roasted wood notes. Warming and spicy finish.



MUSE DU VAL 2020

Saint-Émilion Grand Cru

Robe : limpide et brillante, avec un cœur rubis profond et un léger bord bleu violet. **Nez** : très fin, avec la pureté de petites baies sombres comme la myrtille et le cassis, soutenues par des épices douces bien équilibrées et des notes de bois grillé. Une note saline de sauge et de laurier ajoutant de la fraîcheur. L'aération révèle des arômes de grains de café rôti et de réglisse. Nez encore très jeune. **Bouche** : généreuse et pleine, mais avec une belle sensation de fraîcheur et des tanins d'une texture sableuse dense. Alcool légèrement chaleureux. Le milieu de bouche montre une belle densité des cerises noires charnues et mûres, des prunes et du cassis avec des épices douces. Notes de chêne grillé et de menthe séchée. Opulent mais bien équilibré, avec de la fraîcheur et une bonne longueur.

Color: clear and bright, with a deep ruby core and light purple blue rim. **Nose**: very fine, with purity of dark small berries like blueberry and cassis, supported by well-balanced sweet spiciness and roasted wood notes. A savory note of sage and bay leaf adding freshness. Aeration reveals roasted coffee bean and scent of licorice. Still very youthful nose. **Palate**: generous and full body, but with good sense of freshness and dense sandy textured tannins. Slightly warming alcohol. The midpalate shows density of fleshy ripe dark cherry, plum and cassis with sweet spices. Roasted oak notes and savory flavor of dried mint. Opulent but well-balanced, with freshness and good length.

MUSE DU VAL 2021

Saint-Émilion Grand Cru

Robe : limpide et brillante, avec un cœur rubis profond et un léger bord bleu violet. **Nez** : lumineux et floral, avec de la violette, des cerises noires mûres et des prunes bien intégrées. Note de bois légèrement grillé, avec une fraîcheur rafraîchissante d'eucalyptus et de menthe. Épices douces comme le clou de girofle et la cannelle en arrière-plan. **Bouche** : très bonne tension et fraîcheur éclatante dès l'attaque, avec des tanins serrés et crayeux et une acidité vive. Le milieu de bouche montre une haute concentration de fruits noirs sucrés et de confiture de cassis, soutenue par une fine note de chêne, de bois roussi et de vanille. Notes rafraîchissantes de menthe. Déjà un très bon équilibre, avec un grand éclat des fruits et une fraîcheur remarquable.

Color: clear and bright, with a deep ruby core and light purple blue rim. **Nose**: bright and floral, with violet, fresh ripe dark cherry and plum well-integrated. Finely roasted wood note, with a cooling freshness of eucalyptus and mint. Sweet spices like clove and cinnamon on the background. **Palate**: very good tension and bright freshness on the attack, with tight chalky tannins and crisp acidity. The midpalate shows high concentration of dark sweet fruits and cassis jam, supported by fine oak note of charred wood and vanilla. Fresh cooling notes of mint. Very good balance already with great brightness of fruit and freshness.

EN SAVOIR → WWW.CHATEAUPETITVAL.COM

CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY

— Pauillac 2018 —

Le vignoble de 22 hectares du Château Haut-Batailley, situé sur des grèves fines garonnaises avec des sous-sols argileux, produit des rendements moyens de 38hl/ha, respectant l'équilibre de l'appellation Pauillac.

Marqué par un hiver avec d'importantes pluies et un débourrement légèrement tardif, le millésime 2018 a connu deux phases climatiques distinctes. La première, entre mars et début juillet, s'est caractérisée par des températures douces et des précipitations abondantes. Puis, un été chaud et ensoleillé a permis d'interrompre les attaques cryptogamiques. Par ailleurs, le vignoble, composé essentiellement de vieilles vignes avec un bon enracinement, a bien supporté la contrainte hydrique de la fin d'été.

The 22-hectare vineyard of Château Haut-Batailley, located on fine Garonne gravel with clay subsoils, achieves average yields of 38 hl/ha, perfectly aligned with the Pauillac appellation's balance.

The 2018 vintage was marked by a rainy winter and a slightly delayed budbreak, followed by two distinct climatic phases. The first, from March to early July, featured mild temperatures and abundant rainfall. This was succeeded by a hot, sunny summer that halted cryptogamic attacks. Additionally, the vineyard, primarily composed of well-established old vines, withstood late summer's hydric stress remarkably well.

Les vendanges, entièrement manuelles, ont été minutieuses, avec un triple tri du raisin pour garantir une qualité irréprochable. Les cuvaisons, étalées sur trois semaines, ont alterné remontages et délestages. Les vins, après fermentation malolactique en cuves, ont été élevés pendant 16 mois en barriques de chêne français, dont 60% de bois neuf.

L'assemblage, composé de 59% de cabernet sauvignon et 41% de merlot, offre alors une belle concentration, une richesse en alcool et tanins, et une séduisante fraîcheur.

Harvesting, carried out entirely by hand, was meticulous, with a triple sorting process to ensure flawless quality. Vinification, over three weeks, involved alternating pump-overs and rack-and-return techniques. After undergoing malolactic fermentation in vats, the wines were aged for 16 months in French oak barrels, 60% of which were new.

The blend, comprising 59% Cabernet Sauvignon and 41% Merlot, delivers a wine of exceptional concentration, rich in alcohol and tannins, with an alluring freshness.

A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : magnifique rubis foncé aux reflets grenats, limpide et claire. **Nez** : raffiné, sur des notes savoureuses de cerise noire, myrtille, cassis. L'aération dévoile de doux parfums de cacao et d'épices, tel que la cardamome, la noix de muscade, et un boisé bien intégré. **Bouche** : attaque ample et généreuse, sur les fruits noirs. Milieu de bouche frais et équilibré, doté d'une belle acidité, belle finesse des tanins. Finale pure et gourmande sur le fruit et les épices. **Accord** : filet de biche sauce Grand Veneur. **Commentaire** : un flacon subtil et généreux en saveurs.

Color: magnificent dark ruby with garnet reflections, clear and brilliant. **Nose**: refined aromas of black cherry, blueberry, and blackcurrant, complemented by soft hints of cocoa and spices such as cardamom and nutmeg, with beautifully integrated oak. **Palate**: generous and full-bodied on the attack, showcasing black fruit. The mid-palate is fresh and balanced, with delightful acidity and fine tannins. The finish is pure and indulgent, with lingering notes of fruit and spice. **Pairing**: perfect with venison filet in Grand Veneur sauce. **Comment**: a bottle of remarkable subtlety and generous flavors.



EN SAVOIR → WWW.HAUTBATAILLEY.COM

CHAMPAGNE HENRIOT

— Cuvée Hemera 2013 —

La cuvée Hemera est le symbole de l'union des Terroirs. En 1808, lorsque Apolline Henriot fonde la Maison Henriot, son vignoble est situé au cœur de la Montagne de Reims sur les crus de Verzy, Verzenay et Mailly-Champagne. En 1880, avec le mariage de Paul Henriot (4^e génération) et de Marie Marguet, 3 crus rejoignent le vignoble Henriot : Avize, Le Mesnil-sur-Oger et Chouilly.

Ainsi, Henriot Hemera 2013 est élaboré par un assemblage de ces six crus fondateurs, à parts égales. Le millésime 2013 représente l'alliance parfaite entre 50% de chardonnay

et 50% de pinot noir, issus uniquement des Grands Crus. Après un vieillissement de plus de 10 ans, le vin révèle toute sa finesse, avec un dosage précis de 3,5 g/l, lui conférant équilibre et élégance.

Cette cuvée est également présentée dans un coffret d'exception, accompagnée de six verres en cristallins soufflés bouche, signés Lehmann, qui reflètent l'excellence viticole de ce millésime rare, mais aussi l'engagement durable de la Maison en matière de design et de fabrication.

The Hemera cuvée is a symbol of the union of Terroirs. In 1808, when Apolline Henriot founded Maison Henriot, her vineyard was located in the heart of the Montagne de Reims, on the crus of Verzy, Verzenay, and Mailly-Champagne. In 1880, through the marriage of Paul Henriot (4th generation) and Marie Marguet, three more crus joined the Henriot vineyard: Avize, Le Mesnil-sur-Oger, and Chouilly.

Thus, Henriot Hemera 2013 is crafted from an equal blend of these six founding crus. The 2013 vintage represents the perfect alliance between 50% Chardonnay and 50% Pinot Noir, sourced exclusively from Grand Cru vineyards. After aging for over 10 years, the wine reveals its full finesse, with a precise dosage of 3.5 g/l, giving it balance and elegance.

This cuvée is also presented in an exceptional gift box, accompanied by six mouth-blown crystal glasses, designed by Lehmann, which reflect not only the viticultural excellence of this rare vintage but also the Maison's sustainable commitment to design and craftsmanship.



NOTE DE DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : jaune or, brillante et scintillante. **Nez** : fin et précis, sur de délicats arômes de bergamote, de pomelo, de citron confit, évoluant vers des notes d'amandes torréfiées, de pain toasté et des senteurs légèrement fumées. **Bouche** : fraîche et intense, structure équilibrée, soutenue par une belle tension minérale, légèrement crayeuse. Finale saline, longue et savoureuse. **Accord** : médaillon de lotte, sauce matelote et petits légumes de saison. **Commentaire** : la Maison Henriot nous offre une magnifique interprétation du millésime 2013, précise et délicate.

Color: golden yellow, bright, and sparkling. **Nose**: refined and precise, with delicate aromas of bergamot, pomelo, and candied lemon, evolving towards notes of roasted almonds, toasted bread, and subtle smoky scents. **Palate**: fresh and intense, with a balanced structure supported by a beautiful mineral tension, slightly chalky. The finish is saline, long, and flavorful. **Pairing**: monkfish medallion, matelote sauce, and seasonal vegetables. **Comment**: Maison Henriot presents us with a magnificent interpretation of the 2013 vintage, precise and delicate.

EN SAVOIR → WWW.BOUTIQUE.CHAMPAGNE-HENRIOT.COM
WWW.CHAMPAGNE-HENRIOT.COM

WINE PARIS

10 FÉVRIER
2025
— PARIS EXPO
12 PORTE DE
VERSAILLES

#wineparis



wineparis.com



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

Un événement
VINEXPOSIUM

BRIGITTE BEAUFORT

— Passion Millésime 2013 —

Le Champagne Brigitte Beaufort est une exploitation familiale de 4 hectares créée en 2008 à Bouzy par Brigitte Beaufort avec l'aide de ses deux enfants, Anne-Louise et Pierre-Herbert.

Au fil des ans, Brigitte Beaufort a su développer une vraie originalité autour de ses vins, dont l'unique but est de magnifier le terroir, avec la sélection des meilleurs raisins surnommé le «Cœur de Galippe». Ici, la qualité prime sur la quantité et laisse place à une production confidentielle de 1 à 3 micro-cuvées millésimées chaque année, totalisant seulement 6 000 bouteilles.

La cuvée Passion Millésime 2013, dosée en extra-brut (4g/l), est constituée de 75 % de pinot noir et 25 % de chardonnay et a bénéficié d'un élevage de plus de 10 ans en cave afin de révéler toute sa complexité. Tirée à 4000 exemplaires, cette cuvée résulte d'un printemps frais et humide avec un mois de mai exécrable. L'été sous une chaleur modérée a favorisé une lente et belle maturation des raisins, permettant le développement d'une grande complexité aromatique. Passion 2013 possède alors un caractère affirmé, reflétant un assemblage dominé par le pinot noir.

Champagne Brigitte Beaufort is a family-run estate of 4 hectares, established in 2008 in Bouzy by Brigitte Beaufort with the help of her two children, Anne-Louise and Pierre-Herbert. Over the years, Brigitte Beaufort has developed a true originality in her wines, with the sole aim of enhancing the terroir by selecting the best grapes, referred to as the "Heart of Galippe". Here, quality takes precedence over quantity, resulting in a limited production of 1 to 3 micro-cuvées each year, totaling only 6,000 bottles.

The Passion Vintage 2013 cuvée, with an extra-brut dosage (4g/l), is made up of 75% Pinot Noir and 25% Chardonnay and has benefited from over 10 years of cellar aging to reveal its full complexity. Produced in a limited edition of 4,000 bottles, this cuvée is the result of a cool and damp spring, with a particularly poor month of May. A moderately warm summer allowed for a slow and refined ripening of the grapes, leading to the development of great aromatic complexity. Passion 2013, therefore, has a pronounced character, reflecting a blend dominated by Pinot Noir.

NOTE DE DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : jaune or, limpide et scintillante. Cordon de bulles fines et régulières. **Nez** : premier nez expressif et élégant, sur les petits fruits rouges (fraise, framboise), évoluant vers de subtiles notes toastées, épicées. **Bouche** : attaque vive et franche, avec une belle gourmandise. Notes de pomme Granny, belle fraîcheur, légèrement acidulée en finale. **Accord** : homard grillé. **Commentaire** : cette cuvée Passion 2013 est une véritable réussite, révélant magnifiquement le terroir de Bouzy.

Color: golden yellow, clear, and sparkling. Fine and consistent stream of bubbles. **Nose**: an expressive and elegant initial aroma of small red fruits (strawberry, raspberry), evolving into subtle toasted and spicy notes. **Palate**: a lively and direct attack, with delightful richness. Notes of Granny Smith apple, a lovely freshness, and a slightly tart finish. **Pairing**: grilled lobster. **Comment**: this Passion 2013 cuvée is a true success, beautifully showcasing the Bouzy terroir.

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNEBRIGITTEBEAUFORT.FR



CHAMPAGNE J.M. TISSIER

un engagement envers la vigne depuis 4 générations

Installée à Chavot-Courcourt, à 6 km d'Épernay, la famille Tissier cultive 6 hectares de vignes, réparties sur 3 terroirs atypiques de la Champagne : les Coteaux Sud d'Épernay, le Sézannais, et la Côte des Blancs.

Profondément engagé dans une viticulture responsable et durable, sans herbicides et avec une réduction de moitié des produits phytosanitaires, le Champagne J.M. Tissier est aujourd'hui certifiée Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne.

Mais le challenge ne s'arrête pas là. Tout d'abord, Anthony, qui a remporté en 2021 le *Trophée Prix du Public des Jeunes Talents du Champagne*, envisage désormais l'élaboration de toutes les cuvées avec

20% de vins vieillies 6 mois en fûts de chêne. Puis, fidèle à la devise du domaine « Un Terroir respecté pour des Champagnes de Qualité », son objectif est de faire évoluer le vignoble vers l'agriculture biologique. Une démarche qui s'inscrit dans une volonté de revenir aux pratiques ancestrales, tout en y intégrant les techniques modernes.

Conscient des enjeux environnementaux actuels, cet engagement reflète la philosophie avant-gardiste du Champagne J.M. Tissier : cultiver la vigne avec respect,

sans produits chimiques, pour élaborer des vins authentiques et naturels. Pour la famille Tissier, ce choix n'est pas une simple tendance, mais une véritable conviction, visant à assurer la durabilité des vignobles, la qualité des vins, tout en préservant l'avenir des générations à venir.



Anthony Tissier

Champagne J.M. Tissier: a commitment to the vine for four generations || Based in Chavot-Courcourt, 6 km from Épernay, the Tissier family cultivates 6 hectares of vines across three unique terroirs in Champagne: the Southern Slopes of Épernay, the Sézannais, and the Côte des Blancs.

Deeply committed to sustainable and responsible viticulture, with no herbicides and a 50% reduction in phytosanitary products, Champagne J.M. Tissier is now certified as High Environmental Value and Sustainable Viticulture in Champagne.

But the challenge doesn't end there. First, Anthony, who won the *Trophée Prix du Public des Jeunes Talents du Champagne* (Public Prize Trophy for Young Talents of Champagne) in 2021, now plans

to craft all cuvées with 20% of the wines aged for 6 months in oak barrels. Staying true to the estate's motto, "A respected terroir for quality champagnes", his goal is to transition the vineyard toward organic farming. This approach aims to revive ancestral practices while incorporating modern techniques.

Aware of today's environmental challenges, this commitment reflects the forward-thinking philosophy of Champagne J.M. Tissier: cultivating the vine with respect, without chemical products, to produce authentic and natural wines. For the Tissier family, this choice is not just a trend but a genuine conviction, aiming to ensure the sustainability of their vineyards, the quality of their wines, and to preserve the future for the generations to come.

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-JM-TISSIER.COM

CHAMPAGNE RENÉ ROGER

— Cuvée Réserve Brut —

C'est à Ay, au cœur du vignoble, que se trouve l'exploitation du Champagne René Roger, bénéficiant de coteaux très bien exposés et d'un sol crayeux idéal pour la vigne. Ay est renommée pour son pinot noir, mais la maison s'approvisionne également à Mareuil-sur-Ay, Mutigny et Bassu, terroir de chardonnay.

Aujourd'hui, René Roger, récoltant manipulateur, travaille avec son fils Laurent pour développer une viticulture durable, qui passe par la mise en œuvre de pratiques

culturelles maîtrisées, de l'enherbement et du travail du sol sur certaines parcelles, de la confusion sexuelle ou encore la plantation de haie arbustive.

La cuvée Brut Réserve, élaborée à partir de terroirs de grande qualité, se compose d'environ 70% de pinot noir et de 30% de chardonnay. Elle bénéficie d'un vieillissement prolongé sur dépôt, restant en cave pendant 4 à 5 ans, ce qui lui confère des arômes ronds et intenses.

Nestled in the heart of Ay, renowned for its exceptional vineyards, the Champagne René Roger estate thrives on well-exposed slopes and chalky soil, ideal for cultivating vines. While Ay is celebrated for its Pinot Noir, the house also sources Chardonnay from the distinguished terroirs of Mareuil-sur-Ay, Mutigny, and Bassu.

Today, René Roger, a recoltant-manipulant, collaborates closely with his son Laurent to promote sustainable viticulture, employing thoughtful practices such as soil management, strategic cover cropping, sexual confusion methods for pest control, and planting shrub hedges to enhance biodiversity.

The Cuvée Brut Réserve is crafted from these esteemed terroirs, composed of approximately 70% Pinot Noir and 30% Chardonnay. It undergoes extended aging on lees, resting in the cellar for 4 to 5 years, resulting in round, intense aromas.

NOTE DE DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : jaune doré, aux légers reflets verts, limpide et brillante. **Nez** : complexe et évolué, sur des notes de pommes et de poires mûres. Amandes et noisettes torréfiées se développent à l'aération. **Bouche** : onctueuse et gourmande, sur des notes citronnées. Dotée d'une belle fraîcheur et d'un bel équilibre. Finale agréable, sur les agrumes. **Accord** : suprêmes de volaille aux giroles. **Commentaire** : un vin d'une belle maturité, sur de beaux arômes d'évolution et de fraîcheur.

Color : a golden-yellow hue with slight green reflections, clear and brilliant. **Nose** : complex and mature, with notes of ripe apples and pears, alongside toasted almonds and hazelnuts that emerge with aeration. **Palate** : creamy and indulgent, highlighted by citrus notes. It boasts a fresh, balanced profile with a pleasant, citrus-tinged finish. **Pairing** : perfect with chicken supremes and girolle mushrooms. **Comment** : a beautifully mature Champagne, offering a delightful combination of evolved aromas and refreshing finesse.

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-RENE-ROGER.COM



Château Maison Noble

- SAINT-MARTIN -

depuis 1345

VINS
ŒNOTOURISME
CHAMBRES D'HÔTES
GÎTE
ÉVÉNEMENTS



Bien plus
qu'un vin...



MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM



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

CHAMPAGNE GOUNEL LASSALLE

— Le Haut Belai —

A Chigny-les-Roses, village de la montagne de Reims, Arnaud et Sophie Gounel ont fait le choix de devenir récoltants-manipulants afin d'élaborer des vins révélateurs d'un terroir.

Arnaud, vigneron un peu décalé qui skate dans les vignes, surprendrait plus d'une personne qui pousse les portes de son chai. Dans l'élaboration de ses champagnes, ce *wine rider* se révèle être très méticuleux et amoureux du terroir. Une passion qui le fait se tourner vers une viticulture durable. Toutes ses cuvées sont majoritairement parcelles, vinifiées sous-bois et tirées sur liège. Pour laisser

le produit s'exprimer librement et révéler toutes ses caractéristiques, Arnaud a fait le choix de ne pas doser ses vins. Le champagne Gounel-Lassalle ride parfaitement sur l'air du temps !

La preuve avec sa cuvée Haut Belai, vendangée en 2018, où le vin unit le fruité du pinot noir (50 %) aux notes crayeuses de chardonnay (50%). Issue d'une parcelle située à Ludes, constituée de craie en sous-sol et de zone intermédiaire d'argiles à silex, cette cuvée non dosée a bénéficié d'une vinification en foudre et en fût. Un bois au service du fruité et de la minéralité de ce 1^{er} cru.

In Chigny-les-Roses, a village in the Montagne de Reims, Arnaud and Sophie Gounel have chosen to become grower-producers to craft wines that truly express their terroir. Arnaud, a slightly unconventional winemaker who skates through the vineyards, would surprise anyone stepping into his cellar. Despite his playful approach, this "wine rider" is meticulous and deeply passionate about the land when it comes to making his champagnes. This passion has led him to adopt sustainable viticulture practices. Most of his cuvées are predominantly single-vineyard, barrel-fermented, and aged on natural cork. To allow the wine to express itself freely and reveal its full character, Arnaud has chosen not to dose his wines. Gounel-Lassalle champagne rides perfectly in tune with modern trends!

This is clearly exemplified in his cuvée Haut Belai, harvested in 2018, where the wine blends the fruity notes of Pinot Noir (50%) with the chalky hints of Chardonnay (50%). Originating from a plot in Ludes, with a chalky subsoil and an intermediate layer of clay with flint, this non-dosage cuvée underwent vinification in large oak casks and barrels, which enhance the wine's fruitiness and minerality, highlighting its Premier Cru status.

A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : jaune pâle, scintillante et limpide, légers reflets verts. **Nez** : frais et intense, de délicates notes de chèvrefeuille, acacia, pomme, poire, évoluant vers des arômes réconfortants de biscuit, de pain beurré, d'amandes torréfiées et d'ananas rôti. Le boisé se fond parfaitement dans une palette aromatique complexe et raffinée. **Bouche** : onctueuse, fraîche et dense. Sur des notes de bergamote et de pamplemousse. Mousse crémeuse accompagnée d'une belle acidité. Le terroir de calcaire et de silex magnifie une finale ciselée et sapide. **Accord** : ceviche de langoustines aux fruits de la passion et zestes de citron vert. **Commentaire** : un champagne de gastronomie.

Color: pale yellow, sparkling and clear, with subtle green reflections. **Nose**: fresh and intense, with delicate hints of honeysuckle, acacia, apple, and pear, evolving into comforting aromas of biscuit, buttered bread, roasted almonds, and roasted pineapple. The oak blends seamlessly into a complex and refined aromatic palette. **Palate**: smooth, fresh, and dense, with notes of bergamot and grapefruit. Creamy mousse accompanied by a beautiful acidity. The chalk and flint terroir enhances a crisp and savory finish. **Pairing**: langoustine ceviche with passion fruit and lime zest. **Comment**: a true gastronomic champagne.

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-GOUNEL-LASSALLE.FR



CLÉMENCE
 TOUJOURS ÉLÉGANTE
 ET MAINTENANT
 PÉTILLANTE !



LE CRÉMANT CLÉMENCE EST DÉJÀ DISPONIBLE À LA VENTE
 RENDEZ-VOUS SUR LVI WINES EN SCANNANT LE QR CODE
 Cheval Quancard, fournisseur des circuits traditionnels depuis 1844
 Informations : 05 57 77 88 88 - chevalquancard.com

CHAMPAGNE VARICOUR

— Collection - Courville La Carrière Saint-Julien 2017 —

Le vignoble du Champagne Varicour, certifié Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne, est dirigé depuis 2011 par Aymeric Couvreur et son épouse, Séverine. Constitué à 15 % de chardonnay, 40 % de meunier et 45 % de pinot noir, il s'étend à la fois sur Rilly-la-Montagne, Montagne de Reims, mais aussi sur Courville, dans la Marne.

Cette parcelle de 3 hectares, située au-dessus des carrières qui ont servi à l'édification de la Cathédrale de Reims, est vinifiée d'un seul coteau, et donne au domaine son authenticité. Son terroir aux multiples facettes est constitué de quatre

natures de sols différentes (rarissime en Champagne) : calcaire massif, qui permet la création de vins francs, calcaire fin, pour des vins raffinés, argileux, pour des vins riches ainsi qu'une veine de sable pour des vins aromatiques. Des sols et des vins qui sont travaillés de manière indépendante, avec une répartition homogène des cépages sur les différents sols, et des vins élaborés en fonction des caractéristiques du millésime (fût/inox).

En résulte des champagnes à la valeur gustative incontestable, comme en témoigne la cuvée Courville La Carrière Saint-Julien 2017.

The Champagne Varicour vineyard, certified for High Environmental Value and Sustainable Viticulture in Champagne, has been managed since 2011 by Aymeric Couvreur and his wife, Séverine. Comprising 15% Chardonnay, 40% Meunier, and 45% Pinot Noir, the vineyard extends across Rilly-la-Montagne, the Montagne de Reims, and also Courville in the Marne region.

This 3-hectare plot, located above the quarries that provided stone for building the Reims Cathedral, is vinified from a single hillside, lending the estate its authenticity. Its multifaceted terroir comprises four distinct soil types (a rarity in Champagne): massive limestone, which fosters wines with clarity; fine limestone, for refined wines; clay, contributing to rich wines; and a vein of sand, enhancing aromatic wines. Each soil and wine is worked independently, with a harmonious distribution of grape varieties across the various soils and wines crafted based on the characteristics of each vintage (barrel or stainless steel fermentation). The result is Champagnes of undeniable taste quality, as exemplified by the 2017 Courville La Carrière Saint-Julien cuvée.

A LA DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : or pâle, reflets dorés. Belle brillance. Bulles fines et lentes. **Nez :** ouvert, complexe, frais, floral (fleurs blanches), fruits jaunes (pêche, abricot, mirabelle), pain frais. Au deuxième nez des notes beurrées et de noisettes s'ajoutent. On ressent une pointe de salinité et d'agrumes bien mûrs. **Bouche :** pleine, attaque franche et fraîche. Arômes d'agrumes, de pain frais, de fruits à coque. Belle rondeur, un superbe équilibre, entre gourmandise, fraîcheur et amertume. La bulle est soyeuse, on a de belles caudalies. **Accord :** bar, fenouil et beurre d'orange ; carpaccio de saint-jacques à l'huile de noisette et mandarine. **Commentaire :** une cuvée magnifique, avec un nez et une bouche très complexe. Bravo !

Color: pale gold with golden highlights. Lovely brilliance. Fine, slow bubbles. **Nose:** open, complex, fresh, floral (white flowers), yellow fruits (peach, apricot, mirabelle plum), and fresh bread. On the second nose, buttery notes and hazelnuts emerge, along with a hint of salinity and ripe citrus. **Palate:** full-bodied with a crisp and fresh attack. Flavors of citrus, fresh bread, and nuts. Beautiful roundness, a superb balance between richness, freshness, and bitterness. The bubbles are silky, and there is a lovely lingering finish. **Pairing:** pairs well with sea bass, fennel, and orange butter; scallop carpaccio with hazelnut oil and mandarin. **Comment:** a magnificent cuvee with a highly complex nose and palate. Bravo!

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-VARICOUR.COM



CHAMPAGNE A & C TOULLEC

— Les Vicomtés —

Situé dans la prestigieuse région de la Montagne de Reims, le Champagne A & C Toullec s'étend sur 5 hectares, sur 24 parcelles, toutes classées en Premier Cru, à Rilly La Montagne, Sacy, Montbré, Taissy et Avenay Val d'Or. Une diversité géographique qui révèle toute la typicité du terroir, où le sol crayeux permet au pinot noir, meunier et chardonnay, de s'épanouir pleinement. Membre des Vignerons Indépendants de France et certifié Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne, le domaine met en avant un savoir-faire traditionnel, tout en pratiquant une viticulture raisonnée, respectueuse de l'environnement. Les vendanges y sont réalisées à la main, garantissant une qualité optimale des raisins.

Grâce à une vinification parcellaire, un élevage sous bois, et un vieillissement lent, les champagnes A&C Toullec se démarquent par leur rondeur et finesse, avec des arômes uniques et authentiques.

La cuvée parcellaire Les Vicomtés (Rilly La Montagne) propose un 100 % chardonnay, vendangé en 2020. Sa fermentation en fût champenois de 300 litres, son élevage de 9 à 10 mois et son dosage de 2g/l en font un vin à la fois frais et structuré.

Located in the prestigious region of the Montagne de Reims, Champagne A & C Toullec spans 5 hectares, across 24 plots, all classified as Premier Cru, in Rilly La Montagne, Sacy, Montbré, Taissy, and Avenay Val d'Or. This geographical diversity highlights the full character of the terroir, where the chalky soil allows Pinot Noir, Meunier, and Chardonnay to flourish.

A member of the Vignerons Indépendants de France and certified High Environmental Value and Sustainable Viticulture in Champagne, the estate emphasizes traditional expertise while practicing sustainable viticulture, with a focus on environmental respect. The grapes are harvested by hand, ensuring optimal quality. Thanks to parcel-based vinification, barrel aging, and slow maturation, A&C Toullec champagnes stand out for their roundness and finesse, with unique and authentic aromas.

The Les Vicomtés parcel-based cuvée (Rilly La Montagne) offers a 100% Chardonnay, harvested in 2020. Its fermentation in a 300-liter Champagne barrel, aging for 9 to 10 months, and a dosage of 2g/l make it a wine that is both fresh and structured.

NOTE DE DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : splendide or pâle, brillante, avec une belle effervescence. **Nez** : sur des fragrances délicates d'agrumes, de chèvrefeuille, de feuilles de cassis, d'amandes fraîches, évoluant généreusement sur des notes torréfiées et toastées. Légèrement boisé. **Bouche** : fraîche et intense, sur des arômes de pomelo et de citron. La mousse onctueuse révèle une belle minéralité et une touche boisée bien intégrée. La finale est longue, sur une pointe saline. **Accord** : tartare de dorade, leche de tigre. **Commentaire** : finesse et élégance pour ce nouveau parcellaire de la Maison !

Color: stunning pale gold, bright, with beautiful effervescence. **Nose**: delicate scents of citrus, honeysuckle, blackcurrant leaves, fresh almonds, generously evolving into roasted and toasted notes, with a hint of woodiness. **Palate**: fresh and intense, with aromas of pomelo and lemon. The creamy mousse reveals a beautiful minerality and a well-integrated touch of oak. The finish is long, with a hint of salinity. **Pairing**: sea bream tartare, leche de tigre. **Comment**: finesse and elegance characterize this new parcel-based wine from the Maison!

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-TOULLEC.COM



CHAMPAGNE BOUTILLEZ MARCHAND

2015



Fondé en 1960 par Robert Boutillez, le Champagne Boutillez Marchand est dirigé depuis 1997 par sa fille Marion qui a repris seule, à l'âge de 23 ans, les rênes du domaine familial. Elle continue aujourd'hui à perpétuer le savoir-faire de son père, avec passion et dévouement.

Le vignoble est composé à 97 % de parcelles plantées en chardonnay, soulignant la typicité de Villers-Marmery, avec une moyenne d'âge des vignes de 50 ans.

Le Champagne Boutillez Marchand 2015 incarne l'authenticité de son terroir d'origine : 100 % Villers-Marmery, sur des sols de craie argileuse parsemés de silex, situés sur les hauteurs de la Montagne de Reims. Ce Blanc de Blancs, issu exclusivement de chardonnay, est élevé sur lies en cuve inox pendant 11 mois, avec une fermentation malolactique naturelle. Il est ensuite vieilli en cave sur lies durant 8 ans, ce qui lui confère une complexité aromatique et une élégance remarquable, caractéristiques des grands champagnes de la région.

Founded in 1960 by Robert Boutillez, Champagne Boutillez Marchand has been managed since 1997 by his daughter Marion, who took over the family estate on her own at the age of 23. Today, she continues to uphold her father's expertise with passion and dedication.

The vineyard consists of 97% Chardonnay parcels, highlighting the distinctive character of Villers-Marmery, with an average vine age of 50 years.

Champagne Boutillez Marchand 2015 embodies the authenticity of its native terroir: 100% Villers-Marmery, grown on chalky clay soils interspersed with flint, located on the heights of the Montagne de Reims. This Blanc de Blancs, made exclusively from Chardonnay, is aged on its lees in stainless steel tanks for 11 months, with a natural malolactic fermentation. It is then aged in the cellar on its lees for 8 years, which imparts a remarkable aromatic complexity and elegance, characteristic of the great champagnes of the region.

NOTE DE DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : jaune or pâle, brillante, dotée d'une belle effervescence. **Nez** : délicat et floral, sur des arômes de chèvrefeuille et d'acacia. L'aération dévoile des notes de pâtisserie, de pain toasté, noisettes grillées, pêches de vigne bien mûres. **Bouche** : fraîche et franche, sur des senteurs de miel et de mirabelle, soutenues par une belle acidité. Finale longue et droite, légèrement saline. **Accord** : filet de turbot, coques et jus vert aux épinards. **Commentaire** : un blanc de blancs millésimé révélant toute la beauté du terroir de Villers-Marmery.

Color: pale golden yellow, brilliant, with fine effervescence. **Nose**: delicate and floral, with aromas of honeysuckle and acacia. Aeration reveals pastry notes, toasted bread, roasted hazelnuts, and ripe vineyard peaches. **Palate**: fresh and straightforward, with hints of honey and mirabelle, supported by a lively acidity. Long and precise finish, slightly saline. **Pairing**: fillet of turbot, clams, and green jus with spinach. **Comment**: a vintage Blanc de Blancs revealing all the beauty of the Villers-Marmery terroir.

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-BOUTILLEZ-MARCHAND.FR

MOËT & CHANDON

Trilogie Grand Vintage, une histoire de résilience et de sublimation

Avec un écrin réunissant le fils (millésime 2016), le père (millésime 2009), et le grand-père (millésime 2000) de la Maison, Moët & Chandon montre son évolution au fil des ans.

Pour son coffret, elle a choisi trois vins aux conditions climatiques turbulentes, qui ont su être apprivoisés pour révéler de façon remarquable l'essence de la maison et sa capacité d'adaptation.

Des vins sublimes autour d'un repas magnifiquement orchestré et une interprétation culinaire équilibrée, où l'excellence vient de la turbulence.

Tout d'abord le **Grand Vintage 2016**. Ce millésime a été marqué par un début d'année mouvementé, marqué par la pluie et des gelées printanières, puis une belle arrière saison et un stress hydrique idéal. 48 % chardonnay, 34 % pinot noir et 18 % pinot meunier, cet extra-brut,

dosé à 6g/litre, en maturation pendant 7 ans, offre une belle maturité. Son nez montre des notes empyreumatiques, de pâtisserie, de noisette, accompagnées d'un beau fruité, d'une pointe toastée, fumée et crémée. La bouche est harmonieuse, très équilibrée, avec une belle amplitude. Sur une haute acidité, la fraîcheur, la prune, mirabelle, coing, fleur d'orange et anis. Un champagne harmonieux et acidulé. D'ailleurs mis en avant par l'alliance parfaite d'un saint-pierre entre courgette et nectarine.

Un millésime 2016 également disponible en **Grand Vintage Rosé**, 43 % pinot noir (dont 13% de vin rouge), 42% chardonnay et 15 % pinot meunier, dosage extra-brut à 5g/litre. Une cuvée qui dévoile un nez sur les fruits rouges et noirs, la fraise écrasée, la figue, la fleur d'iris, de violette, rose de Damas.

Puis viennent des notes gourmandes de pain d'épices et de chocolat. La bouche est souple, gouleyante, une belle complexité, fraîcheur et maturité. Un champagne rosé de gastronomie, harmonieux, élégant et précis, sur une finale légèrement acidulée. Un bouquet aromatique en belle adéquation avec une gambas Carabinero et son jus, accompagnés de lentillons de Champagne et d'orange de Valence.

Le **Grand Vintage Collection 2009**, 15 ans de maturation, 50 % pinot noir, 36 % chardonnay, 14 % pinot meunier, dosé à 5g/litre est le résultat d'une année où l'hiver fut très rude, suivi par un printemps et un été chaud. En découle des notes fumées, toastées et grillées, sur une pointe de vanille, chocolat, moka, boisé. Sur un fruité gourmand tel que l'ananas caramélisé, la tarte aux abricots, miel de châtaignier, frangipane. Note de garrigue, de résine et de noix de muscade. Une bouche riche, sur une finale acidulée et poivrée, en accord avec un terre & mer où un jaune d'œuf cuit 1h à 64° rencontre un bouillon de calamar et un morceau de jambon mûri avec son huile de figatelli. Une pointe d'umami, grâce aux shiitakés et champignons de Paris, vient en finale rappeler le côté boisé du vin.

Enfin, le **Grand Vintage Collection 2000**, 24 ans de maturation, 50 % chardonnay, 34 % pinot noir et 16 % pinot meunier, dosé à 7g/litre. Ce millésime se révèle franc, sans jamais être dominant, semblable à l'année qui a été particulièrement difficile pour les vignerons champenois, avec une alternance de périodes froides et pluvieuses, suivies de périodes chaudes et orageuses, jusqu'aux derniers jours du mois d'août. Le vin manifeste alors une belle nervosité et opulence, sur des arômes crémeux, des notes empyreumatiques, de beurre et de brioche, fruits secs torréfiés, agrumes confits et épices telles que l'anis étoilé, le poivre blanc. Une bouche ronde, sur la fraîcheur où le côté crémeux s'accorde idéalement à la poitrine de porc, artichaut, sésame et condiment de kiwi brûlé proposés par le chef.

Des accords qui démontrent que sous la turbulence peut se révéler une grande délicatesse.



Moët & Chandon: Grand Vintage Trilogy, a story of resilience and sublimation

With a presentation box featuring the son (2016 vintage), the father (2009 vintage), and the grandfather (2000 vintage) of the House, Moët & Chandon showcases its evolution over the years. For this set, it has chosen three wines born from turbulent climatic conditions, which have been tamed to remarkably reveal the essence of the House and its adaptability. These wines are highlighted through a beautifully orchestrated meal and a balanced culinary interpretation, where excellence emerges from turbulence.

First is the **Grand Vintage 2016**. This vintage was marked by a tumultuous beginning to the year, characterized by rain and spring frosts, followed by a beautiful late season and ideal water stress. Composed of 48% Chardonnay, 34% Pinot Noir, and 18% Pinot Meunier, this extra brut, dosed at 6g/liter and matured for 7 years, offers a beautiful maturity. Its nose exhibits empyreumatic notes, pastries, hazelnut, accompanied by pleasant fruitiness, a hint of toast, smoke, and cream. The palate is harmonious and very balanced, with beautiful amplitude. It showcases high acidity with freshness, plum, mirabelle, quince, orange blossom, and anise. A harmonious and tangy champagne, perfectly paired with a Saint-Pierre dish featuring zucchini and nectarine.

The 2016 vintage is also available as **Grand Vintage Rosé**, composed of 43% Pinot Noir (including 13% red wine), 42% Chardonnay, and 15% Pinot Meunier, with an extra brut dosage of 5g/liter. This cuvée reveals a nose of red and black fruits, crushed strawberry, fig, iris flower, violet, and Damask rose. Then come enticing notes of gingerbread and chocolate. The palate is soft and juicy, with beautiful complexity, freshness, and maturity. An elegant and precise gastronomic rosé champagne with a slightly tangy finish. Its aromatic bouquet is beautifully paired with Carabinero prawns and their jus, accompanied by Champagne lentils and Valencia orange.

The **Grand Vintage Collection 2009**, with 15 years of maturation, consists of 50% Pinot Noir, 36% Chardonnay, and 14% Pinot Meunier, dosed at 5g/liter, is the result of a year where winter was very harsh, followed by a warm spring and summer. It reveals smoky, toasted, and grilled notes with hints of vanilla, chocolate, mocha, and wood. The palate showcases indulgent fruit flavors such as caramelized pineapple, apricot tart, chestnut honey, and frangipane. There are notes of garrigue, resin, and nutmeg. The rich palate has a tangy and peppery finish, perfectly paired with a land and sea dish where a yolk cooked for 1 hour at 64°C meets a squid broth and a piece of matured ham with figatelli oil. A hint of umami from shiitake and Paris mushrooms complements the wine's woody notes.

Finally, the **Grand Vintage Collection 2000**, with 24 years of maturation, comprises 50% Chardonnay, 34% Pinot Noir, and 16% Pinot Meunier, dosed at 7g/liter. This vintage reveals itself as straightforward, never dominating, akin to a year that was particularly challenging for Champagne vintners, alternating between cold and rainy periods, followed by hot and stormy phases, lasting until the last days of August. The wine displays a beautiful nervousness and opulence, with creamy aromas, empyreumatic notes, butter, brioche, roasted dried fruits, candied citrus, and spices such as star anise and white pepper. The round palate, fresh with a creamy character, pairs ideally with pork belly, artichoke, sesame, and burnt kiwi condiment proposed by the chef.

These pairings demonstrate that beneath turbulence, great delicacy can emerge.

Sandy Bénard-Ravoisier
Photos : Jean-Marc Flé

EN SAVOIR → WWW.MOET.COM

CHAMPAGNE MICHEL GONET

— 2015 Extra-Brut —

Depuis huit générations, la maison Michel Gonet, est déterminée à produire des vins de qualité, tout en respectant l'environnement. Plus qu'un simple engagement envers le terroir, le travail des successeurs de Michel, est animé par une curiosité insatiable et un esprit d'aventure. Chacun d'eux a développé son palais et son savoir-faire au fil d'expériences viticoles, en France et dans le monde. Ils abordent alors leurs terroirs comme des « pays » uniques : d'abord explorés, puis étudiés et enfin adaptés pour sublimer leur typicité.

Le Champagne Michel Gonet Grand Cru 2015 Extra-Brut, issu du cépage chardonnay, témoigne de cette quête d'excellence. Cultivé sur le terroir de Mesnil-sur-Oger, au lieu-dit « Les Hautes Mottes », il se distingue par sa minéralité et ses notes crayeuses. Avec une fermentation à basse température et malolactique, il bénéficie d'un vieillissement de 8 ans sur lattes et d'un dosage de 0g/l.

For eight generations, the Michel Gonet estate has been committed to producing quality wines while respecting the environment. Beyond their dedication to terroir, Michel Gonet's successors are driven by an insatiable curiosity and a spirit of adventure. Each generation has honed its palate and expertise through diverse winegrowing experiences in France and abroad, approaching each terroir as a unique "land"—first explored, then studied, and ultimately adapted to enhance its distinctive character.

The Champagne Michel Gonet Grand Cru 2015 Extra-Brut, crafted from Chardonnay grapes, reflects this pursuit of excellence. Grown on the Mesnil-sur-Oger terroir in the "Les Hautes Mottes" plot, it stands out for its minerality and chalky notes. This wine undergoes low-temperature fermentation with malolactic fermentation, ages for 8 years on the lees, and has a zero-dosage of 0g/L.

À LA DÉGUSTATION : TASTING REVIEW

Robe : jaune or limpide, scintillante. Mousse crémeuse, de jolis cordons de bulles fines. **Nez** : délicat, sur des notes de fleurs blanches (acacia, aubépine), puis les agrumes. A l'aération des senteurs de noisettes torréfiées et fumées se développent. **Bouche** : fraîche, élégante. Dotée d'une belle structure minérale, sur des notes crayeuses légèrement salines. Finale longue et salivante. **Accord** : carpaccio de saint-jacques, mousseline d'oranges confites. **Commentaire** : un millésime 2015 raffiné et délicat, qui met en exergue le chardonnay de Mesnil-sur-Oger.

Color: clear golden-yellow hue with a radiant sparkle. Creamy mousse with fine, elegant bubbles. **Nose**: delicate aromas of white flowers (acacia, hawthorn) followed by citrus notes. Upon aeration, hints of roasted and smoky hazelnuts emerge. **Palate**: fresh and elegant, with a refined mineral structure showcasing chalky and slightly saline notes. The finish is long and mouthwatering. **Pairing**: ideal with scallop carpaccio and orange confit mousse. **Comment**: a refined and delicate 2015 vintage that beautifully highlights the Chardonnay of Mesnil-sur-Oger.



EN SAVOIR → WWW.GONET.FR

LA MAISON G.H. MUMM

lance RSRV Blanc de Noirs 2018

Une cuvée comme un hommage aux origines de la Maison, RSRV Blanc de Noirs 2018 est élaborée exclusivement à partir de pinots noirs de Verzenay, village classé Grand Cru, au cœur de la Montagne de Reims. Il s'agit du tout premier vignoble acquis en 1840 par Georges Hermann Mumm, fondateur de la Maison. Exposé au nord, le vignoble donne naissance à un pinot noir aux notes minérales. Un champagne au caractère franc et puissant qui apporte de la complexité et de l'élégance en bouche.

SOUVENIRS DE 2018

Une saison extraordinaire avec une récolte précoce. Après un hiver exceptionnellement pluvieux et un printemps ensoleillé avec des températures supérieures à la moyenne, la vigne s'est rapidement épanouie. La floraison a été précoce dès début juin tandis que juillet a apporté un beau temps qui a permis d'assurer à la vigne une santé exceptionnelle. Les vendanges ont commencé tôt, dès le 20 août et se sont poursuivies jusqu'à la mi-septembre dans d'excellentes conditions : journées ensoleillées mais pas trop chaudes, nuits fraîches.

Maison G.H. Mumm launches RSRV Blanc de Noirs 2018

A cuvée paying tribute to the origins of the House, RSRV Blanc de Noirs 2018 is made exclusively from Pinot Noir grapes from Verzenay, a Grand Cru-classified village at the heart of the Montagne de Reims. This is the very first vineyard acquired in 1840 by Georges Hermann Mumm, the founder of the House. With its north-facing exposure, the vineyard produces a Pinot Noir with mineral notes. This champagne has a bold and powerful character, bringing complexity and elegance to the palate.

Memories of 2018

An extraordinary season with an early harvest. After an exceptionally rainy winter and a sunny spring with above-average temperatures, the vines flourished rapidly. Flowering began in early June, while July brought fine weather, ensuring excellent vine health. Harvesting began early, on August 20, and continued until mid-September under excellent conditions: sunny days, not too hot, and cool nights.

NOTE DE DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : une robe jaune pâle aux subtils reflets dorés. **Nez** : notes élégantes de miel d'acacia et d'abricot frais. Les arômes de bonbons à la cerise apportent de la rondeur, tandis que les arômes de groseille, de citron et de poivre Timut apportent de la fraîcheur. **Bouche** : reflets pâtisseries. Une bouche ample et généreuse, avec des saveurs gourmandes de griotte, de pêche de vigne et de crème. Une finale légèrement grillée laisse place au zeste d'agrumes et à l'anis. Une parfaite expression du terroir de Verzenay où s'expriment finesse et minéralité. **Accord** : ce millésime complexe transcendera certains fromages comme le fromage de brebis.

Color: a pale yellow hue with subtle golden reflections. **Nose**: elegant notes of acacia honey and fresh apricot. Hints of cherry candy add roundness, while aromas of redcurrant, lemon, and Timut pepper provide freshness. **Palate**: pastry-like undertones. A rich and generous mouthfeel, with gourmet flavors of morello cherry, vineyard peach, and cream. A slightly toasted finish gives way to citrus zest and anise. A perfect expression of the Verzenay terroir, where finesse and minerality shine through. **Pairing**: this complex vintage will transcend certain cheeses, such as sheep's cheese.



EN SAVOIR → WWW.MUMM.COM

PERRIER-JOUËT

préparer la viticulture de demain

La Maison Perrier-Jouët se nourrit de son héritage pour s'intéresser à la complexité du vivant et continuer à se questionner sur les interconnexions entre les espèces dont l'Homme fait partie. Elle s'emploie, à l'échelle de son vignoble, à tester de nouvelles pratiques et à les partager avec ses partenaires vigneron.

100 % DU VIGNOBLE PERRIER-JOUËT EN VITICULTURE RÉGÉNÉRATRICE EN 2030

La Maison expérimente depuis 2021 la viticulture régénératrice sur une partie de son vignoble – une dizaine d'hectares, soit 11 % de la superficie totale – avec, pour point de départ, la régénération des sols et l'augmentation de leur fertilité. Son approche holistique prend en compte l'écosystème du vignoble dans son ensemble afin d'améliorer sa fonctionnalité et sa résilience.

L'objectif de la Maison est d'avoir, en 2030, 100 % de son vignoble en viticulture régénératrice et 100 % de partenaires certifiés viticulture durable à ses côtés. La Maison travaille sur quatre axes d'expérimentations en faveur de la biodiversité :

- Les couverts végétaux biomasse
- Les couverts végétaux fleuris
- La vitiforesterie
- Les corridors écologiques

La Maison Perrier-Jouët s'efforce ainsi de contribuer à enrichir la biodiversité du terroir champenois auquel elle témoigne son attachement le plus sincère depuis plus de deux siècles.

Perrier-Jouët: preparing the viticulture of tomorrow || Maison Perrier-Jouët draws on its heritage to explore the complexity of living organisms and continue to question the interconnections between species, including humans. It is committed, at the scale of its own vineyard, to testing new practices and sharing them with its partner winegrowers.

100% of Perrier-Jouët's vineyard in regenerative viticulture by 2030

Since 2021, the Maison has been experimenting with regenerative viticulture on part of its vineyard—around ten hectares, or 11% of the total area—with the starting point being soil regeneration and increased fertility. Its holistic approach considers the vineyard ecosystem as a whole in order to improve its functionality and resilience.

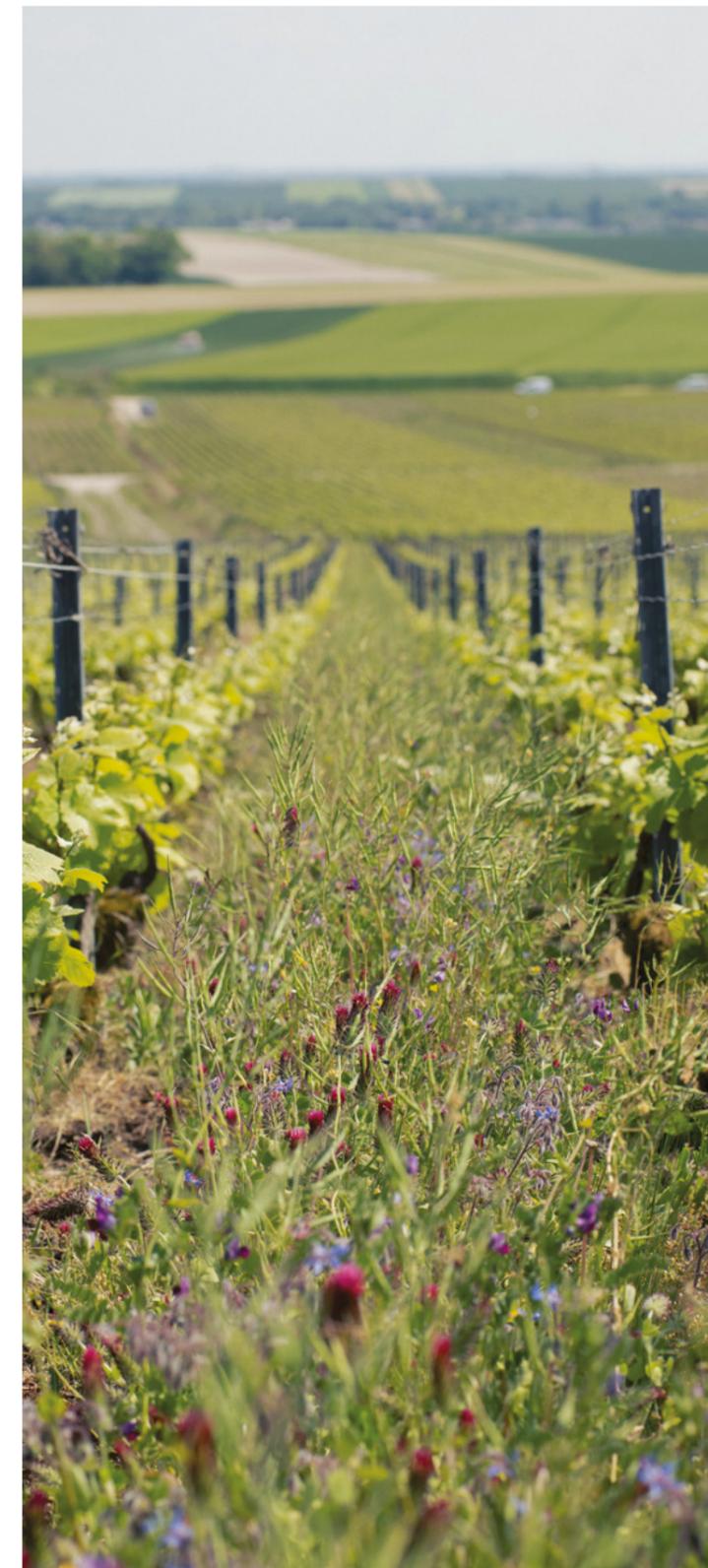
The Maison's goal is to have 100% of its vineyard under regenerative viticulture by 2030, along with 100% of its partners certified in sustainable viticulture. The Maison is working on four areas of experimentation to promote biodiversity:

- Biomass cover crops
- Flowering cover crops
- Vitiforestry
- Ecological corridors

Thus, Maison Perrier-Jouët strives to contribute to enriching the biodiversity of the Champagne terroir, to which it has demonstrated its deepest attachment for over two centuries.

Photo : Perrier-Jouët

EN SAVOIR → WWW.PERRIER-JOUËT.COM



l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.





L'ORATOIRE DES PAPES

L'Oratoire des Papes invite à prolonger la découverte de ses grands vins de Châteauneuf-du-Pape à travers trois visites immersives et trois expériences culinaires à La Table d'Hôtes.



www.loratoiredespapes.fr

CHAMPAGNE ESTERLIN

— Cléo Blanc de Blancs 2012 —

Plus de 70 ans après sa création, la marque Esterlin réunit près de 200 adhérents dédiés à cultiver les meilleurs raisins sur un vignoble de 118 hectares, qui s'étend sur les Coteaux Sud d'Épernay, les Coteaux du Sézannais et dans la Vallée de la Marne.

Champagne Esterlin exploite également 12 hectares de vigne en propre, dont 7,5 ha sont en propriété, intégralement certifiés en viticulture durable. Cet ensemble de terroirs argilo-calcaires permet la création de grands assemblages aux styles variés.

Tous les vins sont vinifiés sans fermentation malolactique afin de garantir fraîcheur, vivacité et potentiel de garde. Grâce à un vieillissement prolongé, ils offrent une complexité et une rondeur uniques, avec un fruité éclatant.

Issue du terroir Coteaux Sud d'Épernay et du Sézannais, la cuvée Cléo Blanc de Blancs 2012 est vinifiée à 50 % en barrique bourguignonne de 228 litres et en muids de 350 litres. Un apport de bois qui assouplit le vin et un dosage à 8g/l en font le compagnon idéal pour une cuisine de la mer.

More than 70 years after its creation, the Esterlin brand brings together nearly 200 members dedicated to cultivating the finest grapes across a 118-hectare vineyard that stretches over the South Slopes of Épernay, the Sézannais hillsides, and the Marne Valley.

Champagne Esterlin also manages 12 hectares of its own vineyards, with 7.5 hectares owned outright, all of which are fully certified for sustainable viticulture. This collection of clay-limestone terroirs enables the creation of great blends with diverse styles.

All the wines are vinified without malolactic fermentation to ensure freshness, liveliness, and aging potential. Through extended aging, they offer a unique complexity and roundness, with a radiant fruitiness.

Sourced from the terroirs of the South Slopes of Épernay and the Sézannais, the Cléo Blanc de Blancs 2012 cuvée is vinified 50% in 228-liter Burgundy barrels and 350-liter casks. This oak influence softens the wine, while a dosage of 8g/l makes it the perfect companion for seafood cuisine.

NOTE DE DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

Robe : jaune or, brillante, cordon de bulles fines et intenses.

Nez : délicat, sur de belles notes d'évolution, amandes et noisettes torréfiées, légèrement brioché, évoluant sur une pointe de zeste de citron, de fleurs de bergamote, de craie humide, et de poire bien mûre. **Bouche** : fraîche, riche, dotée d'une belle complexité aromatique. On retrouve les fleurs blanches et les agrumes, belle vivacité (due au blocage de la fermentation malolactique). Finale longue et délicate, sur une salinité pure. **Accord** : bar rôti au thym et beurre citronné. **Commentaire** : une cuvée haut de gamme, qui révèle toute la beauté du millésime 2012.

Color: golden yellow, bright, with a fine and intense bead of bubbles.

Nose: delicate, with beautiful notes of evolution—roasted almonds and hazelnuts, lightly brioche-like, evolving towards hints of lemon zest, bergamot flowers, wet chalk, and ripe pear. **Palate**: fresh, rich, with remarkable aromatic complexity. White flowers and citrus notes come through, with a lively character (thanks to the absence of malolactic fermentation). The finish is long and delicate, with a pure salinity.

Pairing: perfect with roasted sea bass with thyme and lemon butter.

Comment: a high-end cuvée that showcases the full beauty of the 2012 vintage.

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-ESTERLIN.COM





CHÂTEAU BELMAR

dégusté par Raimonds Tomsons

CHÂTEAU BELMAR Chardonnay 2022 IGP Sarthe

Robe : limpide et éclatante, couleur citron pâle avec des reflets légèrement verts. Jambes grasses persistantes.

Nez : généreux, sur les pêches jaunes mûres, le coing et la poire jaune épicée, associés à des notes crémeuses de beurre et de cire d'abeille. L'aération révèle des notes fines de chêne, avec de la vanille, du bois légèrement grillé, un soupçon de safran et des fleurs jaunes. Encore en développement, gagnant en complexité.

Bouche : attaque juteuse et croquante, avec une grande fraîcheur et acidité. Le vin présente une structure modérée, avec de la texture et du volume. Le milieu de bouche révèle des saveurs intenses de pomme jaune mûre et juteuse, de pêche, une fine onctuosité avec du beurre frais et un caractère épicé sur le clou de girofle et la vanille. Le chêne apporte de la complexité, avec une bonne persistance et des notes épicées.

Commentaire : très belle expression du chardonnay, avec de la profondeur, du volume, une belle concentration de fruits et un équilibre parfait entre fraîcheur et acidité. Idéal avec un poisson blanc charnu dans une sauce au beurre.

Color: clear and star bright, with a pale lemon color and hints of greenish reflections. Persistent oily legs.

Nose: generous nose, full of ripe yellow peaches, quince and spicy yellow pear, combined with creamy notes of butter and bees wax. Aeration reveals fine oak notes of vanilla and gently charred wood, hint of saffron and yellow blossom. Still developing and gaining complexity.

Palate: very juicy and crunchy attack with great freshness and acidity. The wine shows a moderate structure, with texture and volume. Midpalate shows intense fruit flavors of ripe juicy yellow apple and peach, fine creaminess with fresh butter and spicy character of clove and vanilla. Fine oak adds complexity, good persistence with spicy scents.

Comment: very good expression of Chardonnay, with depth, volume, fine concentration of fruit and very well-balanced freshness and acidity. Great with fleshy white fish in a buttery sauce.



CHÂTEAU BELMAR Pinot Noir 2022 IGP Sarthe

Robe : limpide et éclatante, avec un cœur rubis modéré et un bord rouge-pourpre léger.

Nez : intensité aromatique élevée, avec des cerises noires mûres, des prunes et des notes de mûre. De nombreuses épices sèches comme la cannelle, le clou de girofle et la muscade. Notes de chêne torréfié, de bois grillé et de vanille. Nez généreux et épicé.

Bouche : très bon volume, belle densité, avec une belle maturité en attaque, soutenue par une acidité douce et fraîche et des tannins soyeux très mûrs. Le milieu de bouche montre concentration et profondeur, avec des saveurs juteuses de cerises épicées et de prunes. Touches de muscade et de cannelle, accompagnées de notes fines de chêne rôti, ajoutant épices et chaleur. Bonne persistance.

Commentaire : avec son fruit noir charnu et son caractère épicé, ce vin s'accordera parfaitement avec un rôti de canard sauvage accompagné d'un chutney de griottes doux et épicé et d'anis étoilé.

Color: clear and star bright, with a moderate ruby core and light purple red rim.

Nose: elevated intensity of aromatics, with ripe black cherry, plum and notes of blackberry. Plenty of dry spices like cinnamon, clove and nutmeg. Roasted oak notes of charred wood and vanilla. Quite generous and spicy nose.

Palate: very good volume and density, with good ripeness on the attack, supported by a mild and fresh acidity and very ripe silky tannins. Midpalate shows concentration and depth of flavor, with spicy cherry and plums providing plenty of juiciness, hints of nutmeg and cinnamon, combined with fine roasted oak notes adding spiciness and warmth. Good persistence.

Comment: with its fleshy dark fruit and spicy character this would be a fine pairing with a roast of wild duck served with a sweet and spicy morello cherry chutney and star anise.

CHÂTEAU BELMAR Rosé 2023 IGP Sarthe

Robe : très lumineuse et brillante, avec une couleur rosée profonde.

Nez : expressif et prononcé, avec des arômes sucrés de framboise écrasée, de fraise et de pomme rouge fraîche. Des notes de fleurs rouges comme l'hibiscus et la violette se combinent à une pointe épicée et herbacée. Nez très parfumé et jeune, rempli d'arômes primaires frais.

Bouche : attaque croquante, sur les fruits rouges, avec une acidité vive et désaltérante, apportant beaucoup de fraîcheur. Milieu de bouche modérément structuré, montrant une abondance de framboises, de canneberges et de fraises juteuses, en combinaison avec des notes épicées de poivre blanc et des touches herbacées. Bouche vibrante, avec une grande fraîcheur et pureté des fruits rouges.

Commentaire : un excellent accord avec un tartare de thon rouge, accompagné d'une sauce ponzu au yuzu, de ciboulette fraîche et de câpres.

Color: very bright and brilliant, with a deep rosé color.

Nose: expressive and pronounced nose, with sweet freshly crushed raspberry, strawberry and red apple. Hints of red blossom like hibiscus and violet combined with a herbal spiciness. Very perfumed and youthful nose, full of fresh primary aromatics.

Palate: very crunchy red fruit attack with a mouthwatering acidity providing plenty of fresh sensations. Midpalate is moderately structured, showing plethora of juicy raspberry, cranberry and strawberry, in combination with spicy notes of white pepper, herbal scents. A very vibrant palate, with great freshness and purity of red fruit.

Comment: a great pairing with a yellow fin tuna tartar with a fresh yuzu ponzu sauce, fresh chives and capers.



*Une rencontre
autour du Champagne*



*A Celebration
around Champagne*



*Le Manoir
des Arômes*

*à Brigny
Vaudancourt*



www.champagne-oudart.com

Le Temps d'un Instant...

CORAVIN SPARKLING

par Raimonds Tomsons,

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

Comme d'autres grands noms de la sommellerie, Raimonds Tomsons a eu le privilège de tester le Coravin Sparkling, retour sur ses impressions :

« Le design et l'apparence visuelle du système Coravin Sparkling, pour vins effervescents, sont élégants, bien conçus et compacts, comme les autres modèles Coravin. Le système est livré avec 2 capsules de CO2 Coravin Pure™ Sparkling et 1 bouchon. Son mode d'utilisation est très facile à comprendre. Il suffit d'insérer la capsule de CO2 dans le chargeur, et le système est prêt à être utilisé. Ouvrez votre vin effervescent préféré, versez un verre ou deux, puis refermez la bouteille avec le bouchon et ajoutez du CO2 en utilisant le chargeur jusqu'à ce que l'indicateur passe du rouge au vert. Les bouchons sont également adaptés aux bouteilles de format magnum.

Comme avec les autres systèmes Coravin, l'avantage principal d'une utilisation à domicile est que vous pouvez savourer différents vins dans la même soirée, surtout si vous êtes la seule personne à boire, comme c'est souvent mon cas. Ce système est particulièrement utile pour les restaurants et les programmes de vin au verre. Il permet de proposer différents vins effervescents à divers niveaux de prix, sans risque de perte de fraîcheur ou de bulles. C'est aussi un excellent cadeau pour tout amateur de vin effervescent ! »



Coravin Sparkling, by Raimonds Tomsons, ASI Best Sommelier of the World 2023 and ASI Best Sommelier of Europe 2017
|| Like many renowned figures in the world of sommeliers, Raimonds Tomsons had the privilege of testing the Coravin Sparkling system. Here are his impressions:

"The design and visual appearance of the Coravin Sparkling wine system is stylish, well-designed, and compact, just like the other Coravin models. The system comes with 2 Coravin Pure™ Sparkling CO2 Capsules and 1 stopper. The practical usage and explanation are very easy to understand. You insert the CO2 capsule into the charger, and you are ready to use it. Open your favorite sparkling wine, pour a glass or two, then close the bottle with the stopper and add CO2 using the charger until the indicator turns from red to green. The stoppers are also suitable for magnum-sized bottles. As with other Coravin systems, the main benefit of using it at home is that you can enjoy different wines in one evening, especially if you are the only person drinking, like in my case. This system is particularly useful for restaurants and by-the-glass programs. It allows you to offer different sparkling wines at various price points by the glass without the risk of losing freshness and bubbles. It also makes a great gift for any sparkling wine lover!"

EN SAVOIR → WWW.CORAVIN.FR



Dégustation de cuvées iconiques : CHILI/ ARGENTINE

Morceaux choisis de splendides cuvées en provenance du Chili et d'Argentine, et susceptibles d'être présentes dans les plus belles caves du monde !

CHILI / CHILE

SANTA RITA, CASA REAL 2021

Maipo Valley : 92/100

Une cuvée offrant l'intensité et la typicité des cabernets du Chili, sur ces distinctives notes de cassis frais. Doté d'un élevage puissant mais de qualité, ce vin nécessite que l'on patiente encore au moins 5 ans.

This cuvee showcases the intensity and unique character of Chilean Cabernet, marked by fresh blackcurrant notes. Featuring powerful yet high-quality aging, this wine will benefit from at least another 5 years of patience.

MONTES MUSE 2021

Maipo Valley : 94/100

Si les notes distinctives de cassis frais sont présentes, on apprécie les délicates fleurs séchées qui s'y superposent, ainsi qu'un boisé de très haute qualité. En dépit de la puissance de l'élevage, le fruité perdure et sa maturité est excellente. Une cuvée hautement représentative et de très belle qualité.

While it carries distinctive notes of fresh blackcurrant, this wine also offers subtle layers of dried flowers and an exquisite oak profile. Despite the intensity of its aging, the fruit remains vibrant, with exceptional ripeness. A highly representative and beautifully crafted cuvée.



Tasting of iconic cuvées: Chile/Argentina

|| Selected highlights of stunning cuvees from Chile and Argentina, each worthy of the world's finest cellars!

LE PETIT CLOS 2021

Domaines Bournet-Lapostolle, Apalta : 94/100

On apprécie l'équilibre global de cette cuvée qui permet une très belle accessibilité dans les années proches. Cette texture finement veloutée donne de l'élégance à un fruité entraînant, complété par un boisé racé et frais, permettant l'expansion d'un fin parfum floral, de fleurs d'acacia. Ce vin arrive à allier densité tout en évoluant dans de charmeuses strates de finesse et de légèreté.

Balanced and accessible in its youth, this cuvee has a velvety texture that brings elegance to its enticing fruit, complemented by a refined, fresh oak character and a subtle acacia blossom fragrance. The wine combines density with charming layers of finesse and lightness.

SEÑA 2022

Viña Seña, Aconcagua Valley: 96/100

On est rapidement pris par la densité et la concentration qu'il y a dans ce vin. Très marqué par le cèdre, le grain tannique est ferme et élané, de très haute qualité. On reste scotché par cette longueur interminable dans laquelle la puissance s'exprime de manière vive mais toujours équilibrée par la fraîcheur. Idéal pour de la très grande garde.

This wine captivates with its density and concentration. Cedar notes dominate, and the tannic structure is firm, precise, and of the highest quality. Its impressively long finish showcases vivid power, balanced by freshness—a wine built for exceptional aging.

VIK 2021

Cachapoal Valley (Millahue) : 97/100



Indéniablement l'une des plus belles cuvées du Chili ! Magnifique concentration du fruité, procurant une prise en bouche des plus onctueuses. Puis, c'est l'intégration d'un boisé de haute qualité à un univers de fruits noirs qui va révéler une très belle présence tannique. La fin de bouche est longue et puissante, mais le regain de fraîcheur est tel, que l'équilibre se fait de très belle manière. Comptez idéalement une attente d'au moins 7 ans.

Undeniably one of Chile's finest cuvées! A rich concentration of fruit brings a lush mouthfeel, seamlessly complemented by high-quality oak and ripe black fruit, revealing a superb tannic presence. The finish is long and powerful, with a refreshing lift that perfectly balances the wine. Ideally, wait at least 7 years to enjoy it fully.

CLOS APALTA 2021

Domaines Bournet-Lapostolle, Apalta: 97/100

Intensité, complexité et typicité marquent la dégustation de cette icône du Chili. Concentrés, les tannins sont très présents mais aussi très fins, et cela même si très relevés par leur jeune âge. La fin de bouche est très longue avec un vent frais de menthe fraîche et de boîte à cigares. Ces dernières ne demandent que le bénéfice des années pour gagner en profondeur et en éclat. Idéalement il vous faudrait attendre 5 ans, mais le potentiel de cette cuvée va bien au-delà.

Intensity, complexity, and typicity define this Chilean icon. Concentrated with tannins that are present yet fine despite their youth. The long finish is refreshing, with mint and cigar box notes, which will evolve beautifully with time. Ideally, wait 5 years, although this cuvée promises a much longer aging potential.

VIÑEDO CHADWICK 2022

Viña Seña, Puente Alto, Maipo Valley : 98/100

Cette cuvée d'exception sait jouer de la plus belle des manières entre des univers de fraîcheur, d'épices et de fruits. Une cuvée où l'extrême concentration se retrouve magnifiquement habillée d'une robe de fraîcheur, avec une matière tannique d'une finesse et d'une précision exceptionnelle ! Les amateurs de notes de tabac frais tomberont assurément sous le charme de cette cuvée au potentiel extraordinaire.

An exceptional cuvée balancing freshness, spice, and fruit. Its impressive concentration is beautifully wrapped in freshness, with tannins that are remarkably fine and precise. Those who enjoy fresh tobacco notes will be captivated by this wine's extraordinary potential.

ARGENTINE / ARGENTINA

NICOLAS CATENA ZAPATA 2021

Mendoza : 92/100

Un vin jouant sur la fraîcheur, et qui devrait encore plus gagner en complexité avec des nuances de chocolat et de menthe qui ne demandent qu'à se développer avec le temps. Une cuvée idéale à apprécier dans 2 ans.

A wine that plays on freshness, set to gain in complexity over time, with developing notes of chocolate and mint. Best enjoyed in 2 years.

CHEVAL DES ANDES 2021

Mendoza : 94/100

Un vin à la très belle longueur, avec un joli côté zesté et épicé qui offre un finish plein de tension, tempérant de très belle manière la présence de l'alcool.

A wine with impressive length, featuring a delightful zestiness and spiciness that bring a lively tension to its finish, balancing the alcohol beautifully.

FINCA CANAL UCO, ZUCCARDI 2021

Paraje Altamira, Mendoza : 95/100

Cette cuvée est pleine d'intensité et de concentration, sur de juteux fruits noirs qui offrent beaucoup de densité mais aussi de la fraîcheur. Très belle matière tannique, fine, fraîche et très bien relevée. On termine sur une pointe de café torréfiée avec une très fine pointe de menthe qui donne un regain de fraîcheur final des plus admirables.

This cuvee is full of intensity and concentration, showcasing juicy black fruits that bring both density and freshness. The fine tannins are fresh and well-defined, finishing with roasted coffee and a hint of mint for an admirable final lift of freshness.

COBOS 2021

Viña Cobos, Mendoza: 97/100

Nous sommes ici assurément aux côtés de l'une des plus grandes cuvées d'Argentine ! L'équilibre entre concentration, fruité, boisé et fraîcheur frise ici la perfection ! La matière tannique exprime beaucoup de puissance mais aussi beaucoup de reliefs. Il faudra attendre ou à réserver aux amateurs de puissance, car il y a déjà beaucoup d'élégance. Les notes de cèdre et de tabac frais sont particulièrement engageantes.

Undoubtedly one of Argentina's greatest cuvees! The balance of concentration, fruit, oak, and freshness is close to perfection. The tannic structure offers power and complexity. Although it can age further, it already exhibits elegance. Cedar and fresh tobacco notes are particularly enticing.

CATENA ZAPATA

Adriana Vineyard, Mundus Bacillus Terrae, Mendoza : 98/100

De bout en bout, ce vin sait exprimer de nombreuses nuances tout en restant des plus cohérent. Tant par ses jeux de textures que par une aromatique des plus complexes et des plus saisissantes. La matière tannique est puissante mais aussi très fine et fraîche, parfaitement ciselée. La longueur s'offre dans une interminable fraîcheur, offrant un point d'harmonie au milieu d'un océan de complexité. Mélangant cacao, cassis, réglisse, menthe et offrant un point de rencontre au nez qui exprimait des notes de fleurs, d'herbes fraîches et d'herbes séchées... Sans contester une cuvée 100 % malbec iconique !

From start to finish, this wine unfolds numerous nuances with remarkable consistency. Its textural play and complex, striking aromas are matched by a powerful yet finely structured tannin profile, with an interminable freshness that lends harmony amid layers of complexity. Featuring notes of cacao, blackcurrant, licorice, and mint, alongside floral and herbaceous accents, this 100% Malbec is an undeniable icon.

Texte et photos : Xavier Lacombe



*Une Maison,
une tradition,
une âme,
depuis plus de 200 ans.*



H famille
HELFRICH
Propriétaire - viticulteur

WWW.KLIPFEL.COM

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

Dégustation de cuvées iconiques :

AUSTRALIE

Tasting of iconic wines: Australia

WYNNS, JOHN RIDDOCH 2021

Coonawarra : 92/100

La structure tannique, encore légèrement vive en raison de sa jeunesse, est déjà bien équilibrée par la fraîcheur naturelle du vin ainsi que par son fruité. On apprécie la finale sur ces framboises vives et pleines de pepes.

The tannic structure, still slightly lively due to its youth, is already well-balanced by the wine's natural freshness and its fruitiness. The finish is particularly appealing, with vibrant, zesty raspberries.

JIM BARRY THE ARMAGH SHIRAZ 2021

Clare Valley : 96/100

Un vin aussi dense que frais, avec des notes de cassis, mûres, fraises et myrtilles. La réglisse et le poivre qui s'y ajoutent sont parfaitement équilibrés à l'ensemble. La structure tannique est puissante et surtout très cohérente. Un vin racé au superbe équilibre.

A wine as dense as it is fresh, featuring notes of blackcurrant, blackberry, strawberry, and blueberry. Licorice and pepper complement the fruit beautifully, creating a harmonious balance. The tannic structure is powerful yet consistent, delivering a refined and balanced wine.

CLOUDBURST 2021

Cabernet Sauvignon, Margaret River : 94/100

Très belle concentration fruitée sur une dominante de fruits noirs. La structure tannique semble légèrement en retrait mais c'est en réalité sa finesse qui donne cette impression. La finale est fraîche, marquée par une touche acidulée d'orange sanguine et d'eucalyptus, qui offrent un jeu sur l'amertume et la fraîcheur des plus réussis.

An impressive concentration of fruit, predominantly dark berries. While the tannic structure seems understated, its finesse becomes evident upon closer observation. The fresh finish is highlighted by a tangy interplay of blood orange and eucalyptus, offering a masterful balance of bitterness and freshness.

PENFOLDS

St Henri Shiraz 2021, South Australia : 94/100

Nez marqué par des notes de réglisse et de cassis avec un peu de pain grillé. En bouche, une belle fraîcheur accompagne des fruits noirs massifs, mais qui se retrouvent du coup bien équilibrés. On retrouve également des touches de poivre noir et de fumée. La matière tannique révèle sa puissance en fin de bouche, avant de se retrouver tempérée par une très belle fraîcheur. Idéalement, ce vin devrait attendre 2 à 3 ans pour atteindre une certaine plénitude. Belle finale sur la réglisse, sans excès qui ravira les amateurs du genre.

The nose is characterized by notes of licorice and blackcurrant, with a hint of toast. On the palate, refreshing acidity accompanies bold black fruits, creating a balanced profile. Notes of black pepper and smoke emerge, while the tannic structure gains strength toward the finish, softened by a lovely freshness. Ideally, this wine should rest for 2-3 years to reach optimal maturity. A refined licorice finish will please aficionados.

PENFOLDS BIN 707

Cabernet Sauvignon, 2022, South Australia : 97/100

Grande profondeur aromatique, marquée par beaucoup de fraîcheur, sur des notes de réglisse qui se fondent de manière sensuelle avec un trait de cassis. Belle densité de fruits noirs, bien soutenue par la fraîcheur. En milieu et fin de bouche, des notes de vanille, de pain grillé et de noisettes s'expriment avec élégance et de manière croissante. Beaucoup de fraîcheur et une grande longueur en bouche. Une cuvée haut de gamme reprenant la quintessence du cabernet sauvignon en Australie par Penfolds, le tout avec un très beau potentiel de garde.

Exceptional aromatic depth, with a refreshing vibrancy marked by licorice seamlessly integrated with blackcurrant. The dense black fruit core is well-supported by the wine's freshness. Palate flavors of vanilla, toast, and hazelnuts develop elegantly. Tremendous freshness and impressive length. A top-tier expression of Australian Cabernet Sauvignon from Penfolds, with remarkable aging potential.

PENFOLDS GRANGE 2020

South Australia : 99/100

Un vin à l'amplitude hors norme. Concentré et frais, le fruité marque par sa présence et son extrême densité. La matière tannique, très affûtée, abonde dans ce sens. Elle est véritablement surpuissante ! Il faudrait laisser ce vin s'épanouir au moins 7 ans pour mieux le percevoir. Quelle force et quelle fraîcheur ! La longueur est immense. Un très grand vin au potentiel de développement incroyable.

An extraordinary wine of immense breadth. Concentrated yet fresh, its fruitiness is striking in its presence and density. The finely honed tannic structure amplifies this impression, delivering immense power. This wine demands at least seven years of aging to fully reveal its depth. Exceptional strength and freshness, with an extraordinarily long finish. A truly outstanding wine with incredible aging potential.

Text and photos : Xavier Lacombe



CHAMPAGNE
GODART
 & FILS



www.champagne-godart-fils.com

MORLET FAMILY VINEYARD, pour l'amour et celui du vin

UNE ROUTE TRACÉE ENTRE LA CHAMPAGNE ET LES ÉTATS-UNIS

Luc Morlet représente la 5^e génération d'une famille de vignerons champenois. Il rencontre l'amour en Californie et s'y installe en 1996. En 2010, Luc et Jodie Morlet font renaître une ancienne winery en Napa Valley. C'est le point de départ de la cuvée *Morlet Estate*. Avec des cuvées comme *Ma Douce* ou *Coup de cœur*, c'est un peu la consécration de leur union et de leur amour pour le vin que l'on retrouve dans leurs cuvées ! Rapidement, une notoriété s'installe, propulsée entre autres par R. Parker, qui reconnaît au couple la capacité de célébrer l'union de la richesse aromatique californienne à celle du savoir-faire à la Française.



Luc Morlet

A path from Champagne to the U.S.

Luc Morlet, a fifth-generation winemaker from Champagne, found love in California, where he relocated in 1996. In 2010, Luc and his wife Jodie revived a historic winery in Napa Valley, marking the birth of their signature *Morlet Estate* wines. With cuvées like *Ma Douce* and *Coup de Cœur*, their wines are a heartfelt tribute to both their love and passion for winemaking. Their reputation grew rapidly, with accolades from R. Parker, who praised the couple's skillful fusion of California's aromatic richness with French winemaking expertise.



UNE GAMME ÉTENDUE ET DES INNOVATIONS

Morlet Family Vineyards dispose de contrats d'exploitations dans de prestigieuses A.V.A. californiennes, permettant de proposer une gamme étendue. Du pinot noir au sémillon en vendanges tardives, en passant par syrah, cabernets...

Pour ce qui est des innovations, Luc Morlet fourmille d'idées. Après avoir élaboré une machine de tri « Le Trieur », ses origines champenoises l'inspirent à créer en 2009 « Gyrobox ». S'inspirant des gyropalettes, le but est de pouvoir manipuler de manière automatisée des barriques de différents volumes, afin de faciliter et réduire le temps de différentes opérations de vinification.

DÉGUSTATION DE CŒUR DE VALLÉE 2021

La propriété est basée à Oakville en Napa Valley. Sur le millésime 2021 (95 % cabernet sauvignon, 5 % cabernet franc, noté 97/100) l'équilibre est frappant. La concentration d'un fruité riche n'en a pas oublié de rester frais, et les tanins sont aussi affirmés que raffinés. De toute beauté ! Saluons aussi la très grande longueur, ponctuée d'une superbe manière par un élan vif et sapide. Un vin au très grand potentiel de garde, qui brille par sa cohérence et surtout par sa très grande élégance.

Une propriété définitivement à suivre à plus d'un titre !

A diverse portfolio and innovative techniques

Morlet Family Vineyards cultivates grapes from some of California's finest AVAs, offering a wide-ranging portfolio that includes everything from Pinot Noir to late-harvest Semillon, Syrah, and Cabernet.

Driven by innovation, Luc Morlet continually pushes boundaries. Among his inventions is "Le Trieur", a sorting machine, and the "Gyrobox", introduced in 2009. Inspired by gyropalettes, this automated tool facilitates the handling of barrels of varying sizes, streamlining numerous winemaking processes.

Cœur de Vallée 2021 review

Located in Oakville, Napa Valley, Morlet's Cœur de Vallée 2021 (95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, rated 97/100) epitomizes balance. Its rich fruit concentration is both bold and refreshingly vibrant, with tannins that are assertive yet refined. The wine's exceptional length finishes with a lively, savory freshness, indicating remarkable aging potential and exhibiting an elegance that shines throughout.

Truly a vineyard to watch, as Morlet Family Vineyards continues to inspire with its vision and dedication.

Texte et photos : Xavier Lacombe



O'BERI *Spirit's*,

à la conquête de l'Ouest

Lancée en 2020, la marque Oberi, dont le laboratoire est situé à Petit Bourg, en Guadeloupe, a pu profiter de sa proximité avec le continent américain pour observer l'attrait grandissant des États-Unis et du Canada pour le gin qui, outre Atlantique, connaît une nouvelle ère. La marque s'est alors formée afin d'acquiescer une parfaite maîtrise de la connaissance des gins et de leurs techniques de fabrication. London dry, compound, etc., pendant 3 ans distillerie O'Berl a travaillé à l'élaboration de gins caribéens, utilisant des matières premières d'origine guadeloupéenne et des plantes locales, travaillées et transformées fraîche. L'alcool de canne provient quant à lui de variétés spécifique des Antilles françaises, et les botaniques endémiques sont privilégiées : brisée, verveine, framboisin, menthe gingembre, citron vert. Une démarche et un travail qui paient, preuve en est avec le succès rencontré par ces gins uniques depuis leur mise sur le marché et par les médailles reçues lors du 12^e Challenge for the Best French Wines, Spirits and Beers for the USA 2024, organisé par Cabwines.

O'Berl spirit's: conquering the West II

Launched in 2020, the brand Oberi, whose laboratory is located in Petit Bourg, Guadeloupe, has leveraged its proximity to the American continent to observe the growing interest in gin in the United States and Canada, where the spirit is experiencing a renaissance. The brand set out to master the knowledge and production techniques of gins, such as London Dry and Compound. Over the course of three years, the O'Berl distillery focused on crafting Caribbean gins, using raw materials from Guadeloupe and locally sourced botanicals that are freshly processed. The cane alcohol is derived from specific varieties of the French Antilles, with an emphasis on endemic botanicals like brisée, verbena, framboisin, ginger mint, and lime. This approach has paid off, as evidenced by the success these unique gins have found since their release, and the medals they received at the 12th Challenge for the Best French Wines, Spirits, and Beers for the USA 2024, organized by Cabwines.

NOTES DE DÉGUSTATION / TASTING REVIEW

GIN DE CANNE médaille d'argent / silver medalist

Robe : un léger doré provenant de son macérât de canne. **Nez** : on notera immédiatement son intensité aromatique prononcée, un délicat mélange de canne à sucre, d'agrumes, de fruits rouges et un surprenant coté acidulé. Il vous donnera tout de suite l'envie d'y goûter tant on sent qu'il est atypique. **Bouche** : il est moelleux et chaleureux, avec des saveurs incroyables de canne délicatement fumée, rappelant la campagne au moment de la coupe de la canne. Les agrumes (citron confit et orange) viennent contrebalancer sa chaleur. Sa fin de bouche est longue et vous laissera cette douce sensation sucrée d'un jus de canne lointain. **Commentaire** : un produit unique aux saveurs de canne à sucre qui n'oublie pas de nous rappeler les saveurs ancestrales de notre belle île.

Color: a light golden hue, stemming from its cane maceration. **Nose**: a pronounced aromatic intensity, with a delicate blend of sugarcane, citrus, red fruits, and a surprising tangy note. Its distinctive character immediately invites you to taste it. **Palate**: smooth and warm, with incredible flavors of delicately smoked cane that evoke the countryside during cane harvesting. Citrus notes (candied lemon and orange) balance its warmth, and the finish is long, leaving a gentle, sweet sensation reminiscent of distant cane juice. **Comment**: a unique product with sugarcane flavors that remind us of the ancestral tastes of our beautiful island.

CARIBBEAN DRY GIN médaille d'or / gold medalist

Robe : incolore, avec des jambes régulières, une belle viscosité. **Nez** : une agréable sensation de fraîcheur se fait sentir dès le premier nez, des arômes d'agrumes confits (citron et combava) se mêlent magnifiquement à ceux du genièvre, le poivre est également présent et s'accorde parfaitement à un délicat mentholé. Tout cela nous entraîne sur une belle complexité aromatique nous rappelant la fraîcheur des jardins créoles. **Bouche** : l'alcool est doux et extrêmement bien intégré. La fraîcheur du nez se confirme, le poivre nous laisse un léger picotement sur la langue, la réglisse vient se mêler aux agrumes et donne une belle rondeur en bouche. Une belle longueur qui se prolongera sur des notes plus sucrées et légèrement maritimes. **Commentaire** : un produit unique aux saveurs créoles qui n'oublie pas de nous rappeler les délicates brises maritimes caribéennes.

Color: colorless, with regular legs and a lovely viscosity. **Nose**: a pleasant freshness is noticeable right away, with aromas of candied citrus (lemon and kaffir lime) blending beautifully with juniper, accompanied by a hint of pepper and a delicate menthol note. This combination offers a complex aroma, reminiscent of the freshness of Creole gardens. **Palate**: the alcohol is smooth and exceptionally well integrated. The freshness detected on the nose persists, with a slight tingling on the tongue from the pepper, while licorice mingles with the citrus, adding a rounded texture to the palate. A long finish unfolds with sweeter and slightly maritime notes. **Comment**: a unique product with Creole flavors that evoke the gentle Caribbean sea breezes.

Gins en vente au magasin La compagnie du mieux boire à Paris 11^e : www.lcmb.fr
Gins available at La Compagnie du Mieux Boire in Paris 11th district: www.lcmb.fr

EN SAVOIR → WWW.OBERI.COM

LEHMANN

EXPERIENCE

**NOUVELLE
EXPÉRIENCE IMMERSIVE**

20 BOULEVARD LUNDY À REIMS

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT

WWW.LEHMANN-SA.COM

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

COGNAC | SPIRITUEUX ET AUTRES NECTARS

COGNAC COUTANSEAUX AÎNÉ

l'excellence de la Grande Champagne

Les cognacs Coutanseaux Aîné puisent leur singulière identité dans le terroir de Grande Champagne, le cru le plus prestigieux de Cognac. Forts d'un héritage de réserves d'eaux-de-vie d'exception et d'un « paradis » centenaire, la maison familiale récemment réactivée, propose une gamme de cognacs vieillis de 15 à 120 ans. Le long processus d'élevage permet de développer des arômes d'une rare finesse et d'une magnifique complexité, capables d'intégrer de manière harmonieuse le territoire exigeant de la haute gastronomie.

LA BELLE JEANNE

La Belle Jeanne rend hommage à Jeanne, fille du fondateur de la maison, en s'appropriant cet écrin traditionnel de la dame-jeanne, symbole de la précieuse conservation des eaux-de-vie en fin de maturité. Elle se présente dans un coffret blanc immaculé en forme de boîte à chapeaux raffinée, ponctué de détails gansés de cuir sellier.

Livrées avec un certificat d'authenticité, ces pièces d'artisanat d'art sont uniques et se parent d'une gravure dorée ornées du nom ou du logo de son propriétaire ainsi que d'un délicat cordage posé à la main. Avec sa contenance de 5 litres, cette carafe est proposée en trois qualités : XO, XXO et Hors d'Âge.

Pour prolonger l'expérience de dégustation, la Belle Jeanne personnalisée bénéficie d'un service premium grâce à son fusil de verre qui crée un rituel inoubliable, et pourra être remplie à l'infini. En cela, elle a déjà trouvé sa place dans des établissements parmi les plus prestigieux, en France et à l'étranger.



Cognac Coutanseaux Aîné: excellence from Grande Champagne

Cognacs from Coutanseaux Aîné draw their unique identity from the terroir of Grande Champagne, the most prestigious cru in Cognac. With a legacy rooted in exceptional reserves of eaux-de-vie and a century-old "paradise" cellar, this recently revived family house offers a range of cognacs aged from 15 to 120 years. The extended aging process develops aromas of remarkable finesse and beautiful complexity, seamlessly fitting into the demanding realm of haute gastronomy.

La Belle Jeanne

La Belle Jeanne pays homage to Jeanne, the founder's daughter, by embracing the traditional Dame-Jeanne, symbolizing the precious preservation of fully matured eaux-de-vie. Presented in an immaculate white box crafted in the shape of a refined hat box with leather trim details.

Delivered with a certificate of authenticity, these handcrafted art pieces are unique, adorned with a gold engraving featuring the owner's name or logo, and finished with a delicate hand-tied cord. With a 5-liter capacity, this carafe is available in three qualities: XO, XXO, and Hors d'Âge.

To enhance the tasting experience, the personalized Belle Jeanne includes premium service with a glass spout that creates an unforgettable ritual, allowing for endless refills. This unique piece has already earned its place in some of the most prestigious establishments in France and internationally.

Photos : Cognac Coutanseaux Aîné

EN SAVOIR → WWW.COUTANSEAUX.COM



CHAMPAGNE PALMER

— GRANDS TERROIRS 2015 —

&

Araignée de mer rafraîchie aux parfums de poivre de mer les “pincés” en fins beignets, sabayon coraillé.

Spider crab chilled with hints of sea pepper, “claws” in delicate fritters, coral-flavored sabayon.

PAR LE CHEF CHRISTOPHE MORET, *DOMAINE LES CRAYÈRES*

« Par le profil puissant et généreux du millésime, le champagne est en symbiose avec la texture et l'onctuosité de la crème de chou-fleur. La complexité aromatique de Palmer *Grands Terroirs 2015* apporte encore plus de saveur à la dégustation du plat et notamment des notes de fruits secs, qui complètent les touches fraîches du plat. L'expression iodée intense permet de prolonger la sensation de minéralité exprimée par le vin. C'est un accord complémentaire qui sublime à la fois le plat et le vin. »

Nicolas Grelier,
chef sommelier du Domaine Les Crayères

RECETTE POUR 4 PERSONNES :

Beignets :

- 80g de chaire d'araignée de mer décortiquée
- 1 citron vert
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 4 feuilles de brick.

Assaisonner la chaire avec le citron vert, l'huile d'olive et le piment de Cayenne. Rouler cette chaire en petits nems de 6 cm x 0.5 cm de diamètre dans une feuille de brick. Réserver au frais. Frir les beignets avant de servir à 170°C.

Sabayon coraillé :

- 2 jaunes d'œufs
- 2 œufs entiers
- 150g de beurre clarifié
- 1 c. à s. de vinaigre de xérès
- 1 c. à s. de jus de citron jaune
- 1 c. à s. de corail d'araignée de mer.

Cuire les œufs en les fouettant au bain-marie. Une fois le sabayon bien cuit ajouter le beurre, le vinaigre, le jus de citron et le corail et rectifier l'assaisonnement. Le mélange doit être mousseux. Réserver au bain-marie.



The powerful and generous profile of the vintage makes this champagne harmonize perfectly with the texture and creaminess of the cauliflower cream. The aromatic complexity of Palmer 'Grands Terroirs 2015' enhances the dish's flavors, particularly with notes of dried fruit that complement the fresh touches of the dish. The intense iodine expression extends the sense of minerality conveyed by the wine. It's a complementary pairing that elevates both the dish and the wine."

Nicolas Grelier,
Head Sommelier at Domaine Les Crayères

Sommités et semoule de choux-fleurs :

- 3 petits choux-fleurs :
1 vert, 1 jaune et 1 violet.

Prélever dans la moitié de chaque variété de choux-fleurs des petites sommités, les cuire à l'anglaise et les tenir bien croquant. La moitié sera incorporée à la chaire et le reste servira de décor sur le dessus des araignées. Passer le reste des choux-fleurs à l'économe puis à la passette afin d'obtenir une "semoule régulière". Réserver au frais.

Purée et siphon de chou-fleur :

- 1 gros chou-fleur blanc
- 1l de lait entier
- 1 citron jaune
- 2 cartouches de gaz.

Nettoyer le chou-fleur puis le cuire dans le lait. Égoutter le chou-fleur et garder le lait de cuisson. Mixer le chou-fleur afin d'obtenir une purée lisse. Conserver 100g de purée pour le siphon et réserver le reste. Mélanger 50cl de lait de chou-fleur avec 100g de purée de chou-fleur et les zestes du citron hachés finement. Utiliser deux cartouches de gaz.

- L'assiette d'araignée :

- 320g de chaire d'araignée de mer décortiquée
- 80g de purée de chou-fleur
- Les sommités des choux-fleurs
- 50g de poivre de mer haché
- 1 demi citron vert
- Une pincée de piment de Cayenne
- 80g de caviar Oscietre en 4 billes (facultatif)
- Quelques pousses de bourrache ou d'arroche de mer.

Assaisonner la chaire avec la purée de chou-fleur, la moitié des sommités de choux-fleurs, le poivre de mer, le zeste et le jus du demi citron vert, le piment de Cayenne et saler si besoin. Remplir une petite assiette creuse de ce mélange puis le couvrir du siphon de chou-fleur. Disposer agréablement les sommités puis poudrer avec la semoule de choux-fleurs et disposer au centre une bille de caviar de 20g (facultatif). Disposer quelques pousses de bourrache ou d'arroche de mer. Servir le sabayon et les beignets d'araignée à part.



RECIPE FOR 4 PEOPLE:

The fritters:

- 80g of shelled spider crab meat
 - 1 lime
 - 1 tbsp olive oil
 - A pinch of cayenne pepper
 - 4 sheets of brick pastry.
- Season the crab meat with lime, olive oil, and cayenne pepper. Roll this mixture into small rolls (6 cm x 0.5 cm in diameter) using the brick pastry. Refrigerate. Fry the fritters at 170°C just before serving.

The coral sabayon:

- 2 egg yolks
- 2 whole eggs
- 150g clarified butter
- 1 tbsp sherry vinegar
- 1 tbsp lemon juice
- 1 tbsp spider crab coral.

Cook the eggs by whisking them over a bain-marie. Once the sabayon is well-cooked, add the butter, vinegar, lemon juice, and coral, and adjust seasoning. The mixture should be foamy. Keep warm over the bain-marie.

The cauliflower florets and semonila:

- 3 small cauliflowers:
1 green, 1 yellow, and 1 purple.

Take small florets from half of each cauliflower variety, cook them al dente, and keep them crisp. Half will be mixed with the crab meat, and the rest will be used as a garnish on the crab. Shave the remaining cauliflower with a peeler, then pass it through a fine sieve to obtain a "regular couscous". Refrigerate.

The cauliflower purée and siphon:

- 1 large white cauliflower
- 1L whole milk
- 1 lemon
- 2 gas cartridges.

Clean the cauliflower and cook it in the milk. Drain the cauliflower and save the cooking milk. Blend the cauliflower into a smooth purée. Set aside 100g of the purée for the siphon and reserve the rest. Mix 50cl of cauliflower milk with 100g of cauliflower purée and finely chopped lemon zest. Charge the siphon with two gas cartridges.

The spider crab plate:

- 320g shelled spider crab meat
- 80g cauliflower purée
- Cauliflower florets
- 50g finely chopped sea pepper
- Half a lime
- A pinch of cayenne pepper
- 80g Oscietra caviar in 4 pearls (optional)
- A few borage or sea orache shoots.

Season the crab meat with the cauliflower purée, half of the cauliflower florets, the sea pepper, lime zest and juice, cayenne pepper, and salt if needed. Fill a small shallow plate with this mixture and top it with the cauliflower siphon. Arrange the cauliflower florets, sprinkle with the cauliflower couscous, and place a 20g caviar pearl in the center (optional). Add a few borage or sea orache shoots.

Serve the coral sabayon and spider crab fritters on the side.

DÉLICES DE FÊTES

Festive delights

“Au coin du feu”

Coline Doussin, Saint James Paris

Un croustillant chocolat noir aux pignons de pin, un biscuit fondant au chocolat, avec un crémeux d'aiguilles de pin sylvestre, du chocolat fumé et une mousse au fromage blanc marbrée de chocolat qui ajoute de la légèreté. Huit bûchettes en truffe chocolat accompagnent cette création en guise de mignardises.

A crispy dark chocolate with pine nuts, a melted chocolate biscuit, with a creamy pine needle infusion, smoky chocolate, and a white cheese mousse marbled with chocolate for added lightness. Eight chocolate truffles accompany this creation as petits fours.

Prix : 140 € pour 6/8 personnes



© Axel Delal photographie

Bûche de Noël

Stephan Baptiste, Royal Palm Beachcomber Luxury (Ile Maurice)

Avec sa forme de cabosse de cacao, la bûche se compose d'une ganache montée au chocolat blanc, parfumée à la vanille, d'un biscuit à la noix de coco, d'un croustillant noisette et d'un insert mangue-passion.

Shaped like a cocoa pod, the log features a whipped white chocolate ganache flavored with vanilla, a coconut biscuit, hazelnut crunch, and a mango-passionfruit insert.

Prix : 3200 MUR pour 8 personnes



Ceci est un sapin

Adrien Salavert,

Les Belles Perdrix* (Château Troplong Mondot, Saint-Emilion)

À première vue une grappe de raisin qui, une fois devant un miroir, prend la forme d'un sapin de Noël qui se compose d'un biscuit madeleine aux pignons de pin caramélisés, d'un confit de cassis aux bourgeons de sapin, d'une mousse légère à la vanille de Madagascar et d'un crémeux cassis.

At first glance, it appears to be a bunch of grapes, but in front of a mirror, it transforms into a Christmas tree made of caramelized pine nut madeleine sponge, blackcurrant confit with fir buds, a light Madagascar vanilla mousse, and a blackcurrant cream.

Prix : 70 € pour 8 personnes



Bûche « Hespéridée »

Anne Coruble, The Peninsula Paris

Une bûche aux arômes lactés (cheesecake au lait cru, lait ribot) et citronnés (citron frais, citron d'Amalfi confit, bergamote), enveloppée d'un enrobage de chocolat blanc et de yaourt, qui révèle une texture aérienne et acidulée.

A log with milky (raw milk cheesecake, buttermilk) and citrus notes (fresh lemon, Amalfi lemon confit, bergamot), wrapped in a white chocolate and yogurt coating, offering an airy and tangy texture.

Prix : 80 € pour 4 personnes



© Illya Kagan

« L'Etoile Gabriel »

Jérôme Banctel et Jordan Talbot, La Réserve Paris – Hôtel & SPA

Un entremets avec un croustillant cacao à la fleur de sel, un biscuit au chocolat, un crémeux infusé au blé noir et un onctueux caramel au beurre salé. La bûche est garnie d'une mousse au chocolat grand cru et est recouverte par une tablette en chocolat. Une fois entamée, la tablette révèle un praliné blé noir et fleur de sel.

An entremets with crispy cocoa and fleur de sel, a chocolate biscuit, buckwheat-infused cream, and a smooth salted butter caramel. The log is filled with a grand cru chocolate mousse and covered with a chocolate tablet. Once cut, the tablet reveals a buckwheat praline with fleur de sel.

Prix : 90 € pour 6 personnes



Bûche légère et gourmande

Hôtel du Collectionneur Paris

Une mousse à la vanille, avec une compotée de mangue et une touche de praliné noisettes. La base en chocolat blanc est garnie de fruits secs et confits, mêlée à un praliné noisettes et abricots. Une crème vanillée Namelaka recouvre la bûche, se mélangeant à une mousse vegan de mangue et un zeste de citron vert.

A vanilla mousse with mango compote and a touch of hazelnut praline. The white chocolate base is filled with dried and candied fruits, mixed with hazelnut and apricot praline. A Namelaka vanilla cream coats the log, blending with a vegan mango mousse and lime zest.

Prix : 95 € pour 6 personnes

Bûche Martinez Production

Jean Imbert & Fabrice Fernandes, Hôtel Martinez (Cannes)

Cette bobine de film révèle un croustillant praliné sarrasin soufflé, une mousse chocolat caramel, poire pochée et un biscuit chocolat. Pour le clap final, les chefs ont imaginé une réconfortante crème légère au pop-corn.

This film reel-shaped creation features crispy buckwheat praline crunch, chocolate caramel mousse, poached pear, and chocolate biscuit. For the final touch, the chefs have crafted a comforting light popcorn cream.

Prix : 95 € pour 6 personnes



© Bobly

Sillage des forêts d'Alsace

Jordan Gasco, Le Chambard (Alsace)

Généreuse, cette proposition associe avec élégance croustillant aux noisettes du Piémont, biscuit moelleux au cacao et baies de genévrier, crémeux aux noisettes caramélisées et mousse au chocolat de Sao Tomé légèrement fumée au bois de sapin.

Generously combining a crispy Piedmont hazelnut base, soft cocoa biscuit with juniper berries, caramelized hazelnut cream, and Sao Tomé chocolate mousse lightly smoked with fir wood.

Prix : 105 € pour 6/8 personnes

LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

LE BLOG

DÉGUSTATION SOMMELIERS INTERNATIONAL

InterContinental Bordeaux Grand Hôtel

Le 24 mars 2025 rejoignez les sommeliers de Bordeaux Aquitaine pour le salon SommelierS International au sein des salons de l'Intercontinental Bordeaux Grand Hôtel. Seront présents une quarantaine de vignerons des plus grandes régions viticoles de France (Bordeaux, Champagne, Bourgogne, Vallée du Rhône, Provence...), sans oublier les spiritueux.

Si vous êtes professionnel et souhaitez vous inscrire : sandy@sommeliers-international.com



SommelierS International tasting at InterContinental Bordeaux Grand Hôtel

Join Bordeaux Aquitaine sommeliers for the SommelierS International wine fair at the elegant salons of the Intercontinental Bordeaux Grand Hotel. The event will feature around 40 winemakers from France's most renowned wine regions (Bordeaux, Champagne, Burgundy, Rhône Valley, Provence, etc.), along with a selection of fine spirits.

If you are a professional and wish to register, contact: sandy@sommeliers-international.com

ALT' 2025, Angers Loire dégusT', 3-4 février

En route pour la 3^e édition de l'aventure commune ALT', regroupant 3 salons professionnels consacrés aux Vins de Loire et d'ailleurs : le Salon des Vins de Loire, le Salon des Vins Demeter et la Levée de la Loire. Cette bannière commune réunit à Angers une offre de plus de 12 500 vins à la dégustation, fournissant une occasion inédite de déguster en primeur le nouveau millésime.

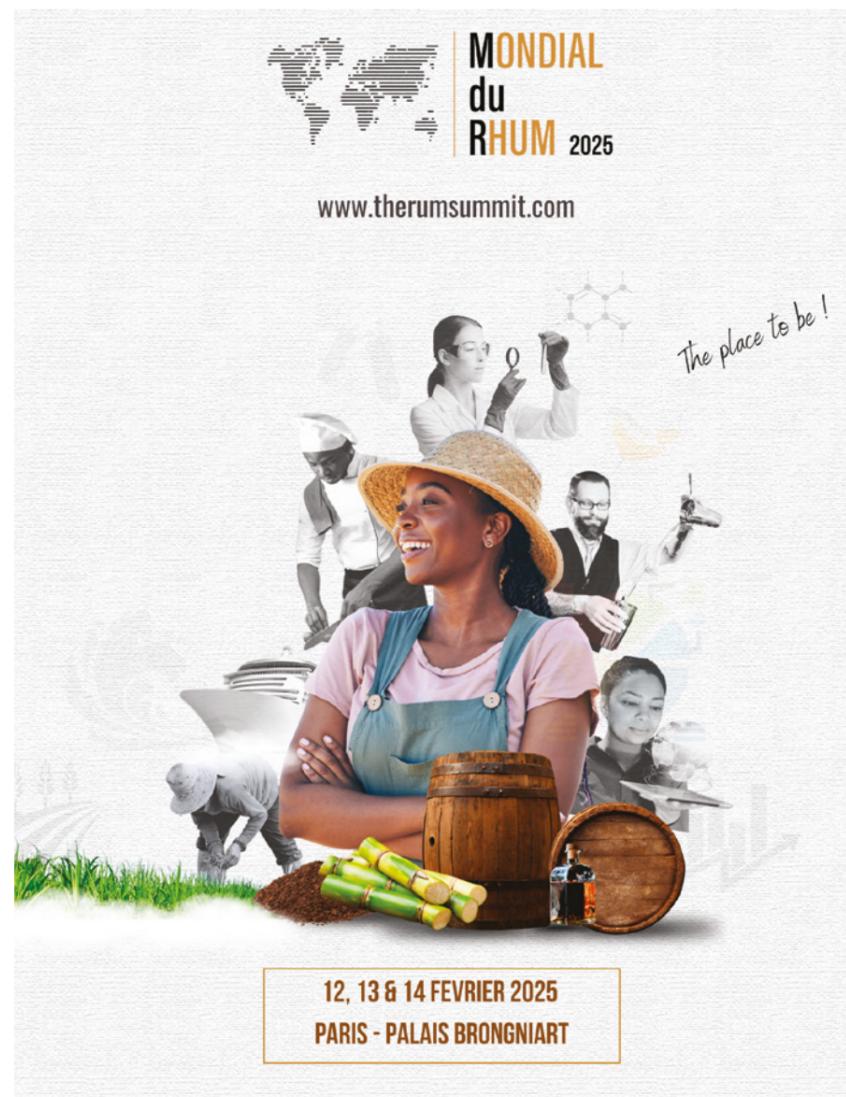
Parc des expositions Angers - 10€ le pass 2 jours - 8€ en pré-vente
Horaires : lundi 3 février 2025 : 9h30/19h - Mardi 4 février 2025 : 9h30/18h

The third edition of ALT' brings together three professional trade fairs celebrating Loire Valley wines and beyond: the Salon des Vins de Loire, Salon des Vins Demeter, and Levée de la Loire. This unified banner offers a tasting selection of over 12,500 wines, providing a unique opportunity to sample the latest vintage.

Parc des expositions Angers - €10 for a 2-day pass - €8 for pre-sale
Opening hours: Monday, February 3, 2025: 9:30 AM-7:00 PM - Tuesday, February 4, 2025: 9:30 AM-6:00 PM



Événement professionnel réservé aux acheteurs de vin
LABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - LA VENTE DE BOISSONS ALCOOLIQUES À DES MINEURS EST INTERDITE



Mondial du rhum, du 12 au 14 février 2025

Porté par le succès de sa première édition, le Mondial du Rhum revient pour sa deuxième édition au Palais Brongniart à Paris, sous la thématique « L'humain au cœur de l'écosystème du rhum ». L'événement mettra en avant les enjeux environnementaux et sociaux liés à cet écosystème, favorisant des débats enrichissants et des échanges sur les pratiques les plus responsables.

Pour plus d'informations : communication@imeg360.com

Following the success of its inaugural edition, the Mondial du Rhum returns for its second year at the Palais Brongniart in Paris under the theme: "Humans at the Heart of the Rum Ecosystem." This event will spotlight the environmental and social challenges within the rum industry, encouraging enriching debates and exchanges on responsible practices.

For more information, contact: communication@imeg360.com

ABONNEZ-VOUS!
Subscribe!

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



UN PANORAMA UNIQUE

DES VINS ET SPIRITEUX

DE PRESTIGE

EN FRANCE

ET DANS LE MONDE

A UNIQUE OVERVIEW OF
THE FINEST WINES & SPIRITS
FROM ALL OVER THE WORLD

1 AN 2 AN

4 n° 8 n°

France	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
13 rue Charles Lamoureux
33000 Bordeaux
FRANCE



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.



BRIMONCOURT



BRIMONCOURT
CHAMPAGNE

PRODUCE OF FRANCE
CHAMPAGNE
BRIMONCOURT
BRUT RÉGENCE
À AY, FRANCE
750ml
BRUT - ÉLABORÉ PAR BRIMONCOURT, AY, FRANCE, NM-572-001
Alc. 12,5% vol.