

Sommeliers INTERNATIONAL

NOUVELLE
4,90€
FORMULE

— VINS ET SPIRITUEUX —

www.sommeliers-international.com

SPÉCIAL COGNAC

- Tasting 100 % Cognac
- À la rencontre du Cognac avec NELSON CHOW

- Domaine Boinaud
- Cognac Meukow
- Braastad-Tiffon
- Larsen et Renault
- Léopold Gourmel



AsI
ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE
Depuis 1969

LE PARTENAIRE
OFFICIEL DE
L'ASSOCIATION DE
LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



Les vins de Bordeaux
en CHR,
une évidence... oui mais...?



PAOLO BASSO
à la rencontre
du Bordeaux 2015





*Unplugged french vodka **



5 Éditos

10 Shopping

13 Actus de la Sommellerie

37 Actus des spiritueux

Paris Dry Gin
Les arrangés Isautier
Bulleit Frontier Whiskey
Aqua
Get 27 & Get 31
Moutai

Kypris
La Mauny
Valdronne : rencontre
avec Vincent Badreau,
responsable commercial
et marketing

Focus Armagnacs :
6 Maisons
à découvrir rapidement !

49 Dossier COGNAC

Actus Cognacs
Rencontre avec Catherine Le Page,
Directrice du BNIC
Le Cognac : un hôte de marque
au service de la Gastronomie
Dégustation Prestige
à l'Institut Culturel Bernard Magrez

Rencontre avec un créateur de plaisir
Gérard Bertrand, vigneron
Et coté bar on en pense quoi ?
A la rencontre du Cognac
avec Nelson Chow

108 Dégustation Prestige New York

100 cuvées dégustées au prestigieux restaurant étoilé Betony

CHATEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ
DE SAUTERNES

GRAND VIN SEC
BORDEAUX

**DECANTER
19/20**

„The biggest
Sauternes of the
year.“



LALIQUE™



LALIQUE™

Vignobles Silvio Denz.
Art & Terroir

www.vignobles-silvio-denz.com



143 Dossier Bordeaux

Les vins de Bordeaux en restauration.
Une évidence... oui, mais...?

153 Portraits

Château Canon
Château Le Sartre
Domaines Rollan de By

163 Paolo Basso en Bordelais

Château Angéus
Vignoble Bertinerie
Château Clerc Milon
Vins Nathalie Haussmann
Château Marquis de Terme
Vignobles Bernard Magrez
Château Petit Val
Château Peyrabon

Château Phélan Ségur
Château Pichon Longueville
Comtesse de Lalande
Denis Dubourdieu Domaines
Château Talbot
Château Tour Saint Christophe
Vignobles K

195 Vin'actus

223 Art de vivre

231 Gourmandise

234 Le Blog



VINEXPO
HONG KONG
24 > 26 MAY 2016

*Creative
Business*

The largest wine and spirits exhibition in Asia-Pacific welcomes you in the centre of Hong Kong. This is a unique occasion to browse through an unparalleled range of products and a perfect venue to meet major decision-makers in the industry. Vinexpo Hong Kong, definitely the place to be to get creative and create opportunities for your business.

vinexpohongkong.com



Tel: +33 556 560 022

Email: visitor@vinexpo.com



THE INTERNATIONAL WINE AND SPIRITS EVENT

**ÉDITEUR ET DIRECTEUR
DE LA PUBLICATION**

A. E. ALLOUCHE
WINEVENTS. SL
Paseo de la Castellana, 153
28046 Madrid - Espagne
Tél: +34 91 770 25 54
aris@winevents.es /
www.winevents.es

REGIE PUBLICITAIRE

ED PLANET-COM
40, rue Damrémont
75018 Paris - France
Tél. : +33 (0) 5 56 23 51 79
contact@edplanetcom.com
contact@sommelier-international.com

RESPONSABLE DE RÉDACTION

Sylvia VAN DER VELDEN

ASSISTANTES DE RÉDACTION

Sandy BENARD
Charlyne ZIRAH

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Shinya TASAKI
Michel HERMET
Michèle ASTRÖM CHANTÔME
Robert DESBUREAUX
Gisèle MARGUIN
Valérie GERME MASSOT
Jean BERNARD
Julie LE TREVOU
Camille FRAISSE
Élise LEMOINE
Sofia LAFAYE
Gérald OLIVIER
Mohamed BOUDELLAL
Claire GILLES

TRADUCTIONS

Sandy BENARD
Sylvia VAN DER VELDEN
Kwan Young LEE

CRÉDITS PHOTOS

CIVB - Thierry GARCIA
Michel JOLYOT - BNIC
Kwan Young LEE
Duclot La Vinicole
Côtes de Bordeaux
Ducru Beaucaillou
Brice BRAASTAD (Canon)
Valérie MASSOT GERME
Millésima
Deepix
Anaka
Vignobles K
Annabelle SCHACHMES

VIDÉOS

Claire GILLES

GRAPHISME ET MISE EN PAGE

Stéphane PAILLER

SITE WEB

www.sommeliers-international.com

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

Chers amis lecteurs,

LES FESTIVITÉS sont passées, le calme est revenu dans nos chaumières, comme dans les chais où le nouveau millésime se pare doucement de ses atours. Mais déjà, le printemps pointe ses premiers bourgeons et sera le théâtre d'événements importants pour le monde du vin. De grands salons internationaux, les Primeurs à Bordeaux, le Concours du Meilleur Sommelier du Monde, l'ouverture de la Cité du Vin à Bordeaux...

Profitez des derniers frimas de l'hiver pour vous préparer à ces grands moments de partage, de délectation, d'exultation. Siroter le dossier spécial Cognac et découvrez les meilleurs qualités présentées à notre Tasting 100 % Cognac. Suivez Nelson Chow, président des sommeliers de Hong Kong et de Chine, et Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, dans le vignoble de Bordeaux et de Cognac. Voyagez dans nos pages Art de Vivre et partez à la rencontre des pu'erhs sheng.

Rappelons à quel point il est important de s'informer, de voyager, de s'ouvrir au monde pour mieux le comprendre et apprendre le discernement. Quel meilleur moyen de transport que le verre pour aller à la rencontre de l'autre ?

L'équipe de la rédaction

Dears readers,

THE FESTIVE PERIOD is finished, calm is back in our sweet homes, like in the cellars where the new vintage is slowly wrapping itself in its finery. But spring already arrives with its first buds and major events for the wine world are coming up soon. International trade fairs, the En Primeurs in Bordeaux, the Contest of the Best Sommelier of the World, the opening of the *Cité du Vin* in Bordeaux ...

Take advantage of the last colds to prepare yourself for these great moments of sharing, delight and rejoicing. Relish our special Cognac feature and discover the best qualities presented at our 100% Cognac Tasting. Follow HKSA president Nelson Chow and Best Sommelier of the World Paolo Basso in the vineyard of Bordeaux and Cognac. Travel through our lifestyle pages and take a sip of the best pu'erh sheng teas.

Let's just remind how important it is to keep aware, travel, open to the world to better understand it and be capable of discretion. What better transportation than a glass to go and meet the others?

The editorial team



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

Chers collègues de la sommellerie, chers membres de l'A.S.I.,
chers partenaires officiels de l'A.S.I.,

J'ESPÈRE que 2016 a bien démarré pour vous tous.

Inutile de le préciser, l'A.S.I. va bientôt connaître un important événement triennal. Le Concours du Meilleur Sommelier du Monde se tiendra en avril à Mendoza en Argentine.

Les délégations officielles de quelque 60 pays du monde se rassembleront dans la plus grande région productrice de vin d'Argentine pour soutenir leur candidat. En tant qu'hôte, l'Association des Sommeliers d'Argentine s'est engagée à faire de cette compétition un succès et à faire vivre les expériences inoubliables que l'Argentine a à offrir.

Qui succèdera à Paolo Basso, le Meilleur Sommelier du Monde 2013 ? Que le meilleur gagne.

Et puis il y aura un autre événement important pour l'A.S.I. en juin. Son assemblée générale annuelle. Elle se tiendra en Serbie pour la première fois, avec la coopération de l'Association des Sommeliers de Serbie. L'assemblée générale est extrêmement importante pour l'A.S.I. car tous les membres ne peuvent se réunir qu'une fois par an pour discuter du développement continu et souhaitable de la sommellerie.

Une dernière chose et pas la moindre, je tiens à vous remercier tous comme toujours pour votre soutien continu à l'A.S.I.

Shinya Tasaki
Président de l'A.S.I.



Shinya TASAKI
Président de l'A.S.I.
President of the A.S.I.

Dear colleagues in the sommellerie,
dear members of the A.S.I., dear official partners of the A.S.I.,

I HOPE that 2016 has got off to a good start for you all.

Needless to say, A.S.I. is having a triennial big event coming up soon. The contest of the Best Sommelier of the World is to be held in April in Mendoza, Argentina.

Official delegations from some 60 countries around the world will gather in this Argentina's largest wine producing region bringing their candidates. As a host sommellerie association, the Argentine Sommelier Association is committed to the success of the competition and to the unforgettable experiences Argentina has to offer.

Who will succeed to Paolo Basso, the Best Sommelier of the World 2013 ? May the best win.

Then, A.S.I. will also have another important event in June. The annual General Assembly. It will be held in Serbia for the first time, with the cooperation of the Serbian Sommelier Association. The General Assembly is extremely important as all the A.S.I. members are able to gather only once a year to discuss for the continuous and desirable growth of the sommellerie.

Last but certainly not least, I am grateful as always for your continued support to the A.S.I.

Shinya Tasaki
President of the A.S.I.



Serge Dubs
(France),
Vice-Président
continent Europe



Nelson Chow
(Chine),
Vice-Président
continent Asie-Océanie



Andrés Rosberg
(Argentine),
Vice-Président
continent Américain



M. Aström-Chantôme
(France),
Secrétaire générale



Saiko Tamura-Soga
(Japon),
Secrétaire générale
adjointe



Philippe Faure-Brac
(France),
Trésorier

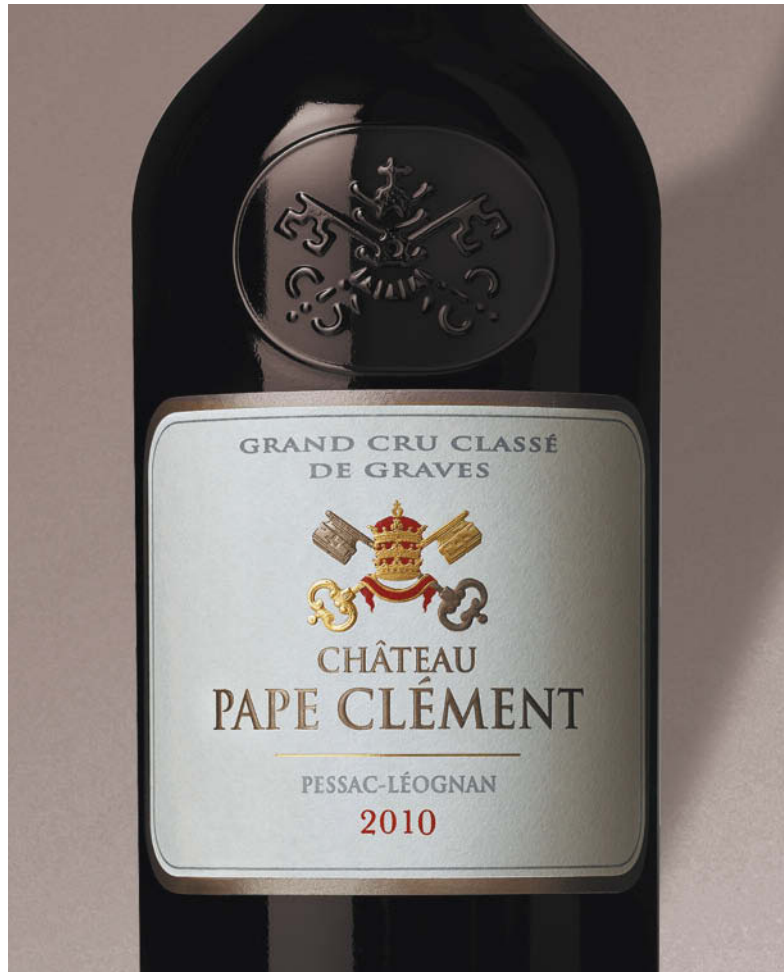


Dino Totaro
(Luxembourg),
Trésorier adjoint

L' ICÔNE.

Premières vendanges en 1252
sur le même terroir...

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES



Le grand vin des initiés

Bernard Magrez

Visitez notre site : www.bernard-magrez.com

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

Replaçons l'humain au cœur de l'A.S.I. !

L'HOSPITALISATION de la déléguée de la France, la veille d'un concours intercontinental, a entraîné l'annulation de son séjour. Cet empêchement, lié à ces dramatiques circonstances, s'est heurté à un mur d'indifférence, loin de l'empathie ou de la bienveillance que je pouvais espérer.

Présider une association à but non lucratif exige des talents de fédérateur, de gestionnaire rigoureux et de communicant, sachant cultiver une certaine humanité à l'écart de tout mercantilisme.

Le mutisme est l'expression d'un manque d'intérêt.

Les moyens actuels nous donnent la possibilité d'échanger facilement et permettent aisément une efficace réactivité. Force est de constater qu'il n'en est rien.

Tout devient compliqué, y compris lors des inscriptions à nos concours ou assemblées, qui se transforment en parcours de combattant... ou qui exigent souvent des talents d'informaticien diplômé.

Je conclus en paraphrasant Albert Einstein : « *Je crains le jour où la technologie surpassera nos échanges humains. Le monde aura une génération d'idiots* ».

Michel Hermet

Président de la Sommellerie Française



Michel HERMET
Président de l'UDSF
Chairman of the UDSF

Let's bring humaneness back in A.S.I.!

THE COMMITMENT of the representative of France in hospital, just before a continental competition, resulted in the cancellation of her journey. In these dramatic circumstances, she met with complete indifference, far from the caring and compassion I expected.

Presiding over a non-profit association requires talents of leadership, rigorous management and communication, being someone who knows to foster humaneness and to stay apart from any kind of commercialism.

Silence expresses a lack of interest.

Today's means of communication should enable to easily keep in touch and react efficiently. I must recognize they don't.

Everything becomes difficult, including entering a contest or registering for a meeting which turns into an obstacle course ... or requires to be an IT technician.

I conclude by stating Einstein: "*I fear the day when the technology will surpass our human interaction. The world will have a generation of idiots.*"

Michel Hermet

President of the French Sommellerie



Gisèle Marguin
Secrétaire générale chargée
de la communication



Antoine Woerlé
Secrétaire adjoint



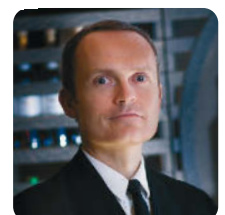
Jean-Pascal Paubert
Trésorier



Jean-Luc Jamrozik
Trésorier adjoint



Fabrice Sommier
Directeur des concours,
Délégué UDSF



David Biraud
Responsable
Commission Jeunesse

LES VINS LOUIS FRANÇOIS, *l'expertise de Benjamin Roffet*

La marque 'Louis François' propose une sélection haut de gamme des meilleurs vignobles français exclusivement mis en bouteille à la propriété, au domaine ou au château. La gamme est aujourd'hui composée de 17 vins d'appellations issus de 8 des plus grandes régions viticoles françaises, déclinée en vin rouge, blanc, rosé et Champagne. Lancée sur Vinexpo en juin 2015, la marque 'Louis François' s'ouvre désormais au grand public grâce à la vente en ligne sur le site edelices.com. Une sélection de vins d'exception, idéale pour accompagner vos mets les plus raffinés.



The brand Louis François proposes a high-end selection of wines from the best French vineyards, exclusively bottled at the estate, domain or château. The range now consists of 17 appellation wines stemming from 8 of the greatest French wine producing regions, available in red, white, rosé and Champagne. Launched at Vinexpo in June 2015, Louis François wines are now available for the general public online on the website edelices.com. A selection of exceptional wines, ideal to match with your finest dishes.



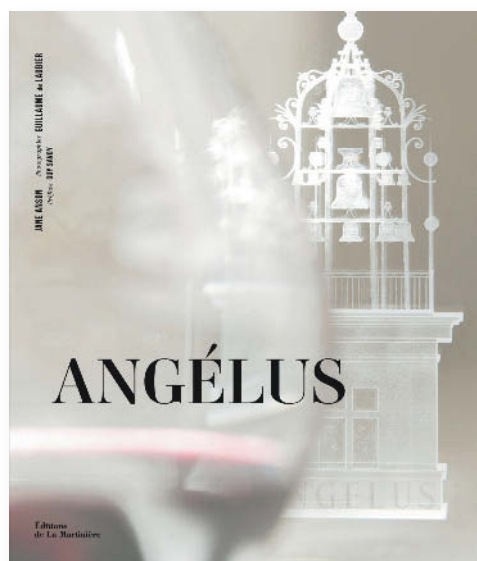
www.edelices.com - www.louis-francois.fr

CARAFE ISOMMELIER, *quand 1 heure devient 1 minute*

Alors qu'une aération traditionnelle peut durer plusieurs heures, iSommelier effectue ce geste en à peine quelques minutes. Concentrant l'oxygène de l'air ambiant, iSommelier le rediffuse sous une forme de microbullage très douce permettant ainsi aux arômes de se développer et aux tanins de s'assouplir.

While traditional airing can last several hours, iSommelier does it in just a few minutes. Concentrating the oxygen of the ambient air, iSommelier diffuses it again using soft micro-oxygenation enabling the aromas to develop and the tannins to soften.

www.ifavine.com



ANGÉLUS, *un livre de Jane Anson et Guillaume de Laubier*

Situé à moins d'un kilomètre du célèbre clocher de St Emilion, sur le fameux "pied de côte", AngéLus est l'oeuvre d'une passion écrite depuis huit générations. C'est en nous racontant cette histoire que l'auteure, Jane Anson, choisit de commencer cet ouvrage. Elle nous invite à découvrir les hommes, la terre et les vignes. Au gré de photographies inédites de Guillaume de Laubier, nous feuilletons l'histoire d'AngéLus, ses audaces et son art de vivre.

Located at less than a kilometer from the famous steeple of Saint-Emilion, at the famous foothill, Angelus is the result of a passion that has been lasting for eight generations. Author Jane Anson chooses to start her book by telling this story. She invites us to discover the men, lands and vineyards. Along Guillaume de Laubier's exclusive pictures, we turn the pages of Angelus' history, daring and lifestyle.

Editions de La Martinière, 220 x 270 – 224 pages – 50 €

WINE ON TOUR – DERENONCOURT,

un homme, un groupe

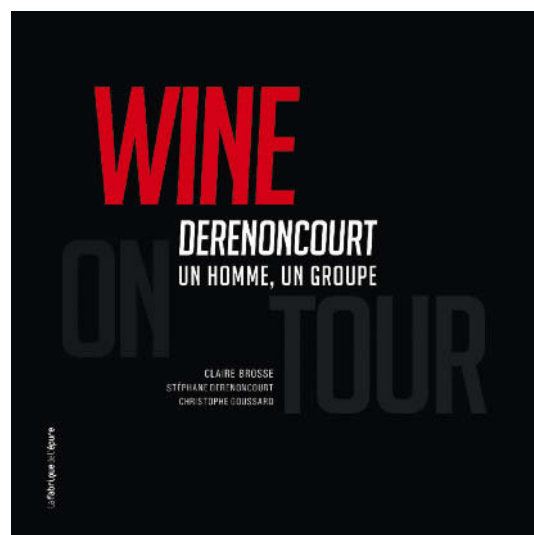
Comme son parcours, cette biographie est atypique. Il se lit comme on écoute un vinyle. De ses débuts à aujourd'hui, ici sont décrits les rencontres, les étapes marquantes de sa carrière au rythme des titres de rock qu'il aime. Stéphane Derenoncourt ouvre son univers de consultant et se livre, par l'écrit et au travers de superbes photos des gens qui l'entourent.

Like the path he followed, this biography is original. It can be read as one listens to an old vinyl. From the start to nowadays, the authors describe the encounters, important stages of Derenoncourt's career to the rhythm of the rock songs he likes. Stéphane Derenoncourt opens up his universe of consulting through texts and beautiful pictures of the people who surround him.

Textes : Claire Brosse, Stéphane Derenoncourt.

Photos : Christophe Goussard

Editions La Fabrique de l'Épure, 168 pages, 31x31cm, 32 €



Édition 2016

du Guide Michelin Pays-Bas

Michelin a dévoilé la nouvelle sélection du guide Michelin Pays-Bas 2016, qui regroupe plus de 1 200 adresses, parmi lesquelles 557 hôtels et 696 restaurants. Cette année, tous les restaurants distingués d'une ou plusieurs étoiles dans la précédente édition conservent leur récompense, preuve de la grande stabilité et de la régularité de la gastronomie néerlandaise. Les Pays-Bas comptent donc 107 tables étoilées : un record !

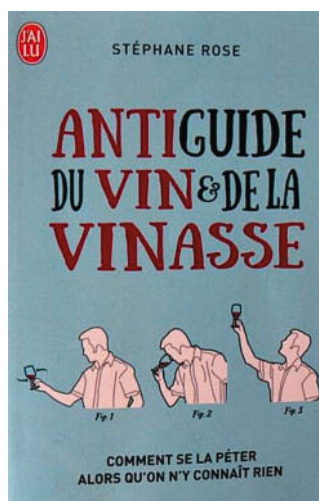
Michelin revealed the new selection for the Michelin guide to the Netherlands 2016 which includes over 1,200 addresses, with 557 hotels and 696 restaurants. This year, all of the restaurants awarded one or several stars in the previous edition have maintained their standards, proving the high level of stability and rigour in Dutch gastronomy. 107 restaurants with stars are available in the Netherlands: a record!

ANTIGUIDE DU VIN ET DE LA VINASSE

par Stéphane Rose

Voici un petit guide d'humour qui va nous permettre de faire croire à notre entourage que nous avons grandi au milieu des ceps de vigne et des barriques en chêne. Vous trouverez notamment dans ce livre les lois du vin.

Editions J'ai lu



This is a little humorous guide that will help us make believe our friends that we grew up among vines and barrels. You will especially find the laws of wine.



For trade visitors only

12-15 April 2016
Singapore Expo, Hall 10

International Trade Fair
for Wines and Spirits

**WORLD'S LEADING WINES & SPIRITS
TRADE FAIR COMES TO SINGAPORE!**

The highly successful ProWein Düsseldorf will be presenting the first edition of ProWine ASIA in Singapore come April 2016. Buyers from the region can look forward to a dynamic line up of international wines and spirits, accessories and services, and an opportune platform to network and close fruitful collaborations with fellow industry players from across the world.

**Pre-register your visit at www.prowineasia.com before 31 March 2016
and enjoy full waiver of the SGD80 admission fee.**

Held in:



Held alongside:



www.foodnhotelasia.com

Supported by:



Jointly organised by:



Actualités de la Sommellerie

BRÈVES

Certification A.S.I. 2015 : le grand chelem français
30° Concours du Meilleur Sommelier des terroirs du Sud-Ouest
44° Olympiades des Métiers : les inscriptions pour les sélections régionales sont ouvertes

FRANCE

Rencontre des associations de Champagne-Ardenne
et Poitou-Charente au Champagne Franck Bonville
Ici commence la Loire ! (ASSAB)
Association des Sommeliers de Jura-Franche Comté
Voyage dans le vignoble du Centre et de Touraine

Le virage réussi de Pierre Vila Palleja
Association des Sommeliers du
Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud
3° Challenge Sud de France de la sommellerie
Sommellerie :
l'appel à soutenir les candidats français

MONDE

Gareth Ferreira :
premier Meilleur Sommelier
d'Afrique du Sud de l'histoire !



Barton & Guestier®
 DEPUIS 1725

LA PERFECTION
 SUR MESURE*



CHÂTEAU MAGNOL
 AOC HAUT-MÉDOC, CRU BOURGEOIS
 est en vente chez

NICOLAS

* PERFECT MOMENTS ARE TAILOR-MADE



[/bartonguestier/](https://www.facebook.com/bartonguestier/) www.barton-guestier.com

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

Agenda de la Sommellerie

FRANCE - MONDE

Certification A.S.I. 2015 : le grand chelem français / the French grand slam

EN 2015, trois sommeliers français ont passé l'examen de certification mis en place par l'Association de la Sommellerie Internationale en 2012. S'il s'agissait de la quatrième édition, c'était la première fois que des candidats de l'UDSF s'y présentaient et leur participation s'est conclue par 100 % de réussite.

Au total, ils étaient 52 à passer l'examen 2015 dans 9 pays d'Europe et d'Asie. Ce qui a porté à plus de 250 les sommeliers qui ont tenté de décrocher ce diplôme international de haut niveau.

A l'issue des épreuves, 22 sommeliers A.S.I. ont réussi l'examen de certification ce qui porte leur nombre à 59 à travers le monde. Et donc, Laurent Derhé, Arnaud Fatôme et Gérald Olivier figurent dans ce cercle restreint au seul duquel on retrouve aussi les 14 Meilleurs Sommeliers du Monde, les 9 Meilleurs Sommeliers d'Europe qui n'ont pas remporté le titre mondial, les 3 Meilleurs Sommeliers des Amériques et les 3 Meilleurs Sommeliers d'Asie-Océanie qui sont, de facto, diplômés A.S.I.

Dates des prochaines certifications : 29 février 2016 pour les Amériques, le 1^{er} mars pour l'Europe et l'Afrique, et le 2 mars pour l'Asie-Océanie.

Jean Bernard

IN 2015 three French sommeliers passed the certification exam organized by Association de la Sommellerie Internationale since 2012. Although it was the fourth edition, it is the first time that UDSF candidates took the examination and their participation resulted in 100% success.

In total 52 took part in the 2015 certification in 9 countries of Europe and Asia bringing the number of sommeliers who tried to pass this high-end international diploma at 250.

After the tests, 22 A.S.I. sommeliers passed the certification exam bringing their number at 59 across the world. Thus Laurent Derhé, Arnaud Fatôme and Gérald Olivier enter the close circle that also includes the 14 Best Sommeliers of the World, the 9 Best Sommeliers of Europe who did not win the world title, the 3 Best

Sommeliers of the Americas and the 3 Best Sommeliers of Asia&Oceania who are, de facto, graduate of A.S.I.

Next certification exams: February 29, 2016 for the Americas, March 1st for Europe and March 2nd for Asia&Oceania.

Jean Bernard



▼ Les diplômés Arnaud Fatôme, Laurent Derhé et Gérald Olivier, entourés de Michel Hermet, Jean-Luc Jamrozik et Serge Dubs.



30^e Concours du Meilleur Sommelier des terroirs du Sud-Ouest

DANS LE CADRE de la valorisation du bassin de production Sud-Ouest, l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest (IVSO), placée sous la direction de Paul Fabre continue son travail de formation auprès des élèves et apprentis en Formations Sommeleries sur le plan national. Le 30^eme Concours du Meilleur Sommelier des terroirs du Sud-Ouest, organisé par l'Association des Sommeliers de Midi-Pyrénées, en partenariat avec l'IVSO et la Région, s'est tenu le lundi 25 janvier 2016, à Toulouse, dans le cadre du salon SMARTH. Le lauréat 2016 est Jean-Baptiste Bosc du Restaurant O'Saveurs à Rouffiac. Ont également été discernés des prix dans les catégories Cadets, Cadets par équipes, et Elèves Sommeliers en mention Sommelierie.



▲ Jean-Baptiste BOSCO

WITHIN THE FRAMEWORK of the promotion of the Southwest of France production area, the Interprofession des Vins du Sud-Ouest (IVSO), headed by director Paul Fabre, continue their work on the training of the pupils and apprentices in Sommelierie courses on a national level. The 30th competition for the best sommeliers of the Southwest terroirs, organized by the the Association of Sommeliers from Midi-Pyrénées, in partnership with IVSO and the county council, took place on Monday 25 January in Toulouse within the SMARTH fair. The winner is Jean-Baptiste Bosc from restaurant O'Saveurs in Rouffiac. Prized have also been awarded in the categories Cadet, Cadet tema and Students Sommelier (complementary mention).

44^e Olympiades des Métiers :

les inscriptions pour les sélections régionales sont ouvertes

LA COMPÉTITION se déroulera du 29 novembre au 3 décembre 2016. Pour la France 31 métiers ont été validés. Ce sont les branches professionnelles qui financent cette compétition. Avec une ambition renouvelée, WorldSkills France prépare déjà les prochaines étapes de ce concours international des jeunes et des métiers : les inscriptions pour la 44^e édition sont désormais ouvertes. Les jeunes filles et garçons, âgés de moins de 23 ans, désireux de vivre une aventure unique, peuvent tenter leur chance et s'inscrire dès à présent pour participer à la prochaine compétition mondiale qui se tiendra, cette fois-ci, à Abu Dhabi (Emirats Arabes Unis) en octobre 2017.

THE COMPETITION will take place from 29 November until 3 December 2016. For France 31 professions have been validated. The professional branches finance the competition. With new ambitions, WorldSkills France prepare the next stages of the international contest for the youth and skills: the subscriptions for the 44th edition are now open. All females and males under 23, willing to live a unique adventure, can take a chance and register from now on to take part in the next world competition that will be held in Abu Dhabi (United Arab Emirates) in October 2017.

Passionné(e) par ton métier,
ta **DÉTERMINATION**
est **SANS LIMITE** ?

Tu as moins de 23 ans
et tu rêves de te mesurer à des
JEUNES PROFESSIONNELS
du **MONDE ENTIER** ?

Inscris-toi aux
**SÉLECTIONS
RÉGIONALES**
pour participer à la
**WORLD SKILLS
COMPETITION**
44^{es} Olympiades des Métiers

www.worldskills-france.org

worldskills
France

Rencontre des associations de Champagne-Ardenne et Poitou-Charente *au Champagne Franck Bonville*



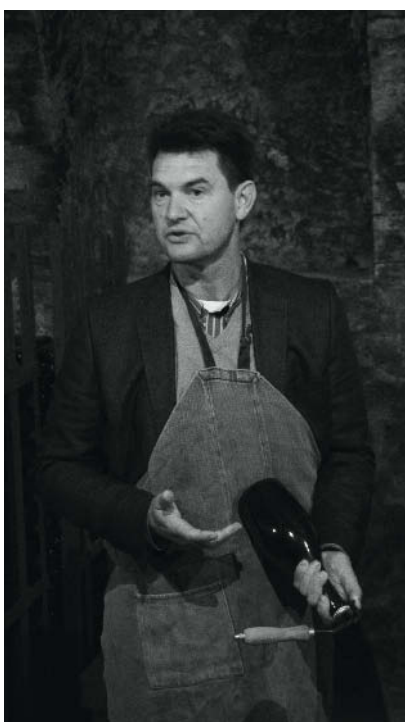
▲ Champenois et Charentais devant le Champagne Franck Bonville.

MARDI 17 NOVEMBRE dernier, les Champagnes Franck Bonville, à Avize, ont eu le plaisir d'accueillir les Associations des Sommeliers de Charentes et de Champagne-Ardenne.

Cette rencontre des sommeliers fut l'occasion de découvrir le domaine Franck Bonville, récoltant-manipulant et spécialiste du Blanc de Blancs sur les Grands Crus de la Côte des Blancs. Ce sont 40 professionnels, accompagnés d'Olivier Bonville et de Julie Le Trévou, qui ont ainsi pu visiter la cuverie, les caves du XIX^{ème} siècle et le chantier de dégorgement. Après quelques dégorgements à la volée, les hôtes ont pu apprécier la cuvée Les Belles Voyes, un Champagne parcelle du terroir d'Oger, Blanc de Blancs Grand Cru du millésime 2009, sans dosage.

Pour poursuivre ce moment convivial, le restaurant Les Berceaux, 1 étoile Michelin, situé à Epernay, a ravi les papilles des invités dans les murs de la Maison Bonville. Les accords mets-vins ont permis de savourer avec émo-

▼ Olivier Bonville



tion une cuisine d'excellence avec quelques vieux millésimes, dont le délicieux 1966 qui a su garder une fraîcheur et une tension dignes de cette grande année en Champagne.

Ce regroupement de sommeliers fut un moment de rencontre, de partage et de découvertes entre deux régions viticoles, entre des passionnés, des professionnels des métiers de bouche et un vigneron talentueux qui a su charmer ces épicuriens par sa générosité et ses vins de Champagne.

Pour conclure cette journée, les sommeliers de Charentes ont eu la joie de présenter quelques produits de leur région : de superbes cognacs (un hors d'âge, un millésime 1989), des Pineau des Charentes ainsi que quelques vins tranquilles.

Julie Le Trévou

The associations of Champagne-Ardenne and Poitou-Charente *met at Champagne Franck Bonville*

ON LAST TUESDAY 17 November, Champagne Franck Bonville in Avize had the pleasure to welcome the Associations of Sommeliers of the Charentes and Champagne-Ardenne regions.

This sommelier meeting was the opportunity to discover Franck Bonville, a Champagne maker and specialist of the Blanc de Blancs from the Grands Crus of the Côte des Blancs area. 40 professionals, guided by Olivier Bonville and Julie Le Trévou, could thus visit the vathouse, the 19th-century cellars and the disgorgement area. After a few traditional

disgorgement, the guests could appreciate the Les Belles Voyes cuvée, a plot-selected Champagne from the terroir of Oger, a Blanc de Blancs Grand Cru vintage 2009 without dosage.

To continue this convivial moment, Les Berceaux, 1 Michelin star restaurant of Epernay, delighted the guests' palate within the Bonville house. The food and wine pairings enabled to enjoy with emotion a cuisine of excellence with some old vintages, out of which the delicious 1966 that managed to keep a freshness and tension worthy of this great vintage in Champagne.

This sommelier gathering was a moment of encounter, sharing and discoveries between two wine growing regions, enthusiasts, catering professionals and a talented wine grower who managed to entrance the Epicureans by his generosity and Champagne wines.

To conclude the day, the sommeliers of Charentes were delighted to present some products of their region: beautiful Cognacs (a Hors d'Age, a 1989 vintage), Pineau des Charentes and some still wines.

Julie Le Trévou

▼ Ambiance studieuse dans les chais.



Ici commence *la Loire* !

BIENVENUE dans le vignoble le plus au sud de la Vallée de la Loire. Le rendez-vous est pris : lundi 19 octobre, le Domaine de Sérol accueillait les vignerons du Forez-Roannais et Saint-Pourçain. A l'initiative de Charles-André Charrier, président de l'Association des sommeliers de Savoie-Alpes-Bugey (ASSAB), M. Sérol et tous les vignerons réunis ont rendu cette journée inoubliable : soleil, buffet gourmand et fromages locaux à point, vins remarquables.

Le cépage roi : le Gamay. Non, ce n'est pas comme le Beaujolais ! Granitique, volcanique, argilo-sableux ? Vous avez le choix, tant les sols présents offrent au Gamay Saint Romain (aux petites grappes serrées et au goût épicé) le loisir de s'exprimer à foison ! Sur la fraîcheur

et la finesse, ou épicés, riches et fumés, les vins dégustés ont tous un caractère bien trempé... Regardez le (ou la) vigneron, et vous ferez le lien immédiatement.

Très proche, l'AOC Côte du Forez, qui se situe sur une faille géologique avec pas moins de 30 volcans sur ce vignoble. Le Gamay possède donc un goût plus typé, et les blancs, plus rares, offrent tout autant de charme et de surprise. On les trouve sur l'IGP Urfé, une dizaine d'hectares. Chardonnay et Viognier pour les plus classiques, Sauvignon, Roussane, Pinot Gris et Gewürztraminer y font parler le terroir.

Enfin, les vins de Saint-Pourçain, en Auvergne, un des plus vieux vignobles de France. Classé AOC en 2009, sur 630 ha, le vignoble revit. Granite, argile et sable, trois éléments qui ré-

vèlent les Gamay, Chardonnay, Sauvignon et surtout le Tressallier ou Sacy Blanc, cépage blanc unique et propre à cette AOC. Souvent assemblés (Chardonnay, Tressallier et Sauvignon), ces cépages offrent des vins parfumés, délicats et uniques.

Le Domaine de Sérol, les vins de la Madone, le Domaine des Pothiers, Verdier-Vogel, Laurent Demeure, Thierry Bonneton, le Domaine Grobost-Barbara et bien d'autres encore nous ont montré leur attachement à leur vignoble. Le résultat des progrès réalisés depuis quelques années donnent envie clairement d'une chose : mettre ces vins sur toutes les tables !

Merci à nouveau à M. Sérol et aux vignerons du Forez-Roannais et de Saint-Pourçain, et à M. Charrier.

Elise Lemoine pour l'ASSAB



The Loire *starts here!*

WELCOME in the most southern vineyards of the South of the Loire valley. Appointment has been set: on Monday 19 October, Domaine de Sérol welcomed the wine growers of the Forez-Roannais and Saint-Pourçain areas. At the initiative of Charles-André Charrier, president of the Association of Sommeliers of Savoie-Alpes-Bugey (ASSAB), Mr Sérol and all the wine growers present made this day unforgettable: sun, gourmet buffet and local cheeses, remarkable wines.

The king grape variety: Gamay. No, it is not like Beaujolais! Granit, volcanic, clay and sand? You have the choice as the soils offer so much opportunities to the Gamay Saint Romain (with small tight bunches and spicy flavour) to express richly! Fresh and fine, or spicy, rich and

smoky, all the wines we tasted have a strong character ... Have a look at the wine grower and you will instantly make a link.

Very close, the AOC Côte du Forez is located on a geological fault with not less than 30 volcanos on the vineyard. The Gamay has thus a more distinctive flavour, and the rarer white wines offer as much charm and surprise. You will find them in the IGP Urfé, some ten hectares. Chardonnay and Viognier for the most classic ones, Sauvignon, Roussane, Pinot Gris and Gewürztraminer translate the terroir.

At last the Saint-Pourçain wines, in Auvergne, one of the oldest vineyards in France. Classed AOC in 2009, on 630 ha, the vineyard revives. Granite, clay and sand, three elements that reveal the Gamay, Chardonnay, Sauvi-

gnon and above all the Tressallier or Sacy Blanc, a unique white variety, proper to this AOC. Often blended (Chardonnay, Tressallier and Sauvignon), these varieties offer scented, delicate and unique wines.

Domaine de Sérol, the Madone wines, Domaine des Pothiers, Verdier-Vogel, Laurent Demeure, Thierry Bonneton, Domaine Grobost-Barbara and many others showed us their attachment to their vineyard. The result of the progress made since a few years clearly makes want one thing: serve these wines on all the tables!

Thanks again to Mr Sérol and the wine growers from the Forez-Roannais and Saint-Pourçain regions, and to Mr Charrier.

Elise Lemoine for ASSAB



Château l'Épine

— SAINT-ÉMILION GRAND CRU —



74, ROUTE DE SAINT-ÉMILION - 33500 LIBOURNE - TEL/FAX: +33 5 57 51 07 75

E-mail: contact@chateaupine.com - www.chateaupine.com



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

Association des Sommeliers de Jura-Franche Comté

Voyage dans le vignoble du Centre et de Touraine

EN OCTOBRE dernier, l'Association des Sommeliers de Jura-Franche-Comté a effectué un voyage de quatre jours en Val de Loire. Huit adhérents ont répondu à l'appel et ont été les ambassadeurs des Sommeliers du Jura auprès des vigneronnés visités. L'organisation du voyage a été prise en charge par Camille Fraisse, le secrétaire de l'Association, qui a choisi parmi les innombrables talents de cette région, un panel le plus éclectique possible de vigneronnés de qualité dans les différentes appellations traversées.

Les sommeliers ont ainsi pu rencontrer : Domaine Vincent Pinard à Bué (AOC Sancerre), Domaine Michel Redde à Saint-Andelain (AOC Pouilly Fumé), Domaine Henry Pellé à Morogues (AOC Menetou Salon), Vignoble Gibault à Meusnes (AOC Touraine et Valençay), Domaine Bernard Baudry à Cravant-les-Coteaux (AOC Chinon), Domaine Catherine et Pierre Breton à Restigné (AOC Bourgueil), Domaine de la Cotelleraie (Saint-Nicolas de Bourgueil), Domaine Vincent Carême à Vernou-sur-Brenne (AOC Vouvray), et enfin Domaine de la Grange Tiphaine (AOC Touraine, Amboise et Montlouis).

A chacune de ces étapes, les sommeliers se sont vus présentés une belle sélection des vins du domaine, avec principalement des vins de 2013 et 2014. Les maîtres mots qui ressortent de la dégustation sont fraîcheur, franchise, qualité, capacité de garde, élégance, finesse, équilibre.

Le périple imaginé par Camille Fraisse a permis de comparer l'expression des mêmes cépages en fonction des sols. Au domaine Vincent Pinard en Sancerre, les sols argilo-calcaires profitent au Sauvignon blanc et au Pinot Noir et donnent des vins souples, généreux, frais et épicés à la fois. Chez Michel Redde, le chasselas sur sol de silex donnera des vins aux notes d'acacia et citronnées ; son Sauvignon sur sols silex exprimera plus de minéralité. En Menetou-Salon, le Pinot Noir sera plus tendu et apportera une belle capacité de garde. En Bourgueil, le Cabernet Franc s'exprimera différemment selon un sol de gravier ou de tuffeau.

A la rencontre de tous ces vigneronnés, ce qui transparait d'abord c'est la passion, le dynamisme, l'envie de pérenniser un patrimoine. Nombre d'entre eux sont de la nouvelle gé-

nération, et certains se sont convertis à la biodynamie. Tous ont la volonté de partager leur savoir avec les sommeliers.

Les déjeuners et dîners dans les restaurants ou auberges au long du voyage ont permis aux sommeliers de goûter quelques autres appellations du Centre et de Touraine : Chateaufort, Coteaux du Giennois, Quincy, Reuilly et d'autres vigneronnés des appellations visitées. Un voyage œnologique très agréable qui ne demande qu'à être renouvelé dans les années à venir dans les autres vignobles du Val de Loire : Saumur, Anjou, Pays nantais...

Camille Fraisse, ASJFC



Wine tour in the Centre and Touraine regions

IN LAST OCTOBER, Association des Sommeliers de Jura-Franche-Comté traveled four days in the Loire valley. Eight members took part in the trip and were the ambassadors of the Sommeliers of Jura with the wine growers visited. Secretary of the association Mr Camille Fraisse organized the tour and chose among the unmentionable talents of that region, the most eclectic possible range of quality wine growers in the different appellations crossed.

The sommeliers could thus meet: Domaine Vincent Pinard at Bué (AOC Sancerre), Domaine Michel Redde at Saint-Andelain (AOC Pouilly Fumé), Domaine Henry Pellé at Morogues (AOC Menetou Salon), Vignoble Gibault at Meusnes (AOCs Touraine and Valençay), Domaine Bernard Baudry at Cravant-les-Coteaux (AOC Chinon), Domaine Catherine et Pierre Breton at Restigné (AOC Bourgueil), Domaine de la Cotelleraie (Saint-Nicolas de Bourgueil), Domaine Vincent Ca-

rême at Vernou-sur-Brenne (AOC Vouvray), and at last Domaine de la Grange Tiphaine (AOCs Touraine, Amboise and Montlouis).

At each stopover, the sommeliers have been presented a beautiful selection of the domain's wines, with mainly 2013 and 2014 vintages. The keywords resulting from the tasting have been freshness, straightforwardness, quality, ageing potential, elegance, finesse, balance.

The trip imagined by Camille Fraisse enabled to compare the expression of the same grape varieties according to the soil. At Domaine Vincent Pinard in Sancerre, the clay and limestone soils are good for the Sauvignon Blanc and Pinot Noir and produce wines that are supple, generous, fresh and spicy at the same time. At Michel Redde's, the Chasselas on flint soils will give wines with notes of acacia and lemon; the Sauvignon expresses more minerality. In the Menetou-Salon area, the Pinot Noir will be

tenser and provide a good ageing potential. In the Bourgueil area, the Cabernet Franc expresses differently whether it is planted on gravels or on limestone (tuffeau).

What appears when meeting all the wine growers is passion, dynamism, the will to ensure continued existence to their heritage. Many of them are from the new generation, and some converted to biodynamics. They all are willing to share their knowledge with the sommeliers.

The lunches and dinners in the restaurants or inns along the trip permitted the sommeliers to taste wines from other appellations of the Centre and Touraine regions: Chateaufort, Coteaux du Giennois, Quincy, Reuilly and other wine growers of the appellations visited. A very pleasant enological tour that should be renewed in the coming years in other vineyards of the Loire valley: Saumur, Anjou, Pays Nantais ...

Elise Lemoine for ASSAB

DUCLOT

L A V I N I C O L E

BORDEAUX - PARIS - NEW YORK

Le partenaire privilégié
des sommeliers

Duclot La Vinicole est le fournisseur de référence de grands vins de Bordeaux auprès de la belle restauration et des caves en France comme à New York.



Expédition de bouteilles à l'unité



Provenance directe des châteaux



20 000 m² d'entrepôts climatisés à Bordeaux

CONTACTEZ NOUS :

contact@lavinicole.fr - 01 43 59 21 32

Des palaces parisiens à la reprise
de l'établissement familial

Le virage réussi de
Pierre VILA PALLEJA

Jeune sommelier, il a fait du restaurant parisien 'Le Petit Sommelier' une adresse incontournable pour les amateurs de vins en accompagnement d'une cuisine de brasserie très soignée. Révélé par les concours réservés aux élèves de mention complémentaire, il reste fidèle aux épreuves qui font à la fois progresser et permettent de se remettre régulièrement en question.

La salle du 'Petit sommelier' est depuis 2012 l'univers de travail et d'épanouissement de Pierre Vila Palleja.

IL Y A PRESQUE huit ans, bouclant une mention complémentaire au lycée parisien Albert de Mun, Pierre Vila Palleja remportait le trophée Chapoutier à l'issue de la finale du concours du meilleur élève sommelier en vins et spiritueux de France. C'était hier ou presque pour ce Parisien de 28 ans dont les parents, fiers de ce succès, ont aussitôt baptisé leur restaurant, repris en 2001 tout près de la gare Montparnasse à Paris, 'Le Petit Sommelier'.

Une famille qui l'avait encouragé dans son choix, au sortir de la classe de troisième. « J'ai enchaîné bac technologique, BTS génie culinaire et art de la table, mention complémentaire sommellerie et même une licence en management hôtelier menée en alternance avec des périodes de travail au sein du groupe Ducasse où j'ai eu la chance de travailler avec Gérard Margeon. »

« Mon objectif : faire rêver à prix très doux avec des vins que j'aime. »

Un passage au Ritz précède l'arrivée de Pierre Vila Palleja au sein de l'équipe du Crillon. « Lorsque Antoine Petrus, un ami avec lequel j'avais beaucoup de complicité, a rejoint Lasserre je l'ai accompagné. Une collaboration qui s'est achevée lorsque mon père, victime de soucis de santé, a dû prendre du recul au restaurant. J'ai donc totalement intégré l'entreprise familiale en septembre 2012. Si je ne l'avais pas fait, je m'en serais voulu le restant de ma vie. Mais cela a constitué une période difficile car je n'avais pas envisagé mon évolution de carrière ainsi... »

Le vin comme moteur de l'évolution

Au Petit Sommelier, Pierre avait déjà apporté sa contribution. « En 2009, j'ai travaillé sur la carte des vins. Pour commencer, il n'y avait que 45 références et quand mon père vendait une bouteille à 45 €, c'était la révolution ! », s'amuse à souligner le nouveau responsable du lieu. « En rejoignant l'entreprise à temps plein, j'avais une volonté en tête, c'était de justifier mon salaire et donc d'apporter quelque chose de plus au restaurant. Et dans mon cas, cela ne pouvait passer que par le vin et une



▲ Demi-finaliste du dernier Master of Port, Pierre Vila Palleja a témoigné de sa passion pour les vins de la vallée du Douro.

évolution calculée et maîtrisée de l'affaire. J'ai défini le type de carte que je voulais ici et me suis fixé un objectif : faire rêver à prix très doux avec des vins que j'aime. Ce qui est à la carte je le mettrai à ma table et à partir de 100 € le client doit avoir une très belle bouteille à apprécier au cours du repas. »

Capable de convaincre des vigneron dont les allocations de bouteilles sont souvent très contingentées, Pierre Vila Palleja a développé une cave riche aujourd'hui de 700 références et plus de 11 000 cols. « Mais il n'y a aucune volonté de surenchère, chaque bouteille est légitime. En revanche, j'ai formé le personnel, notamment en permettant à ceux qui sont en salle avec moi de goûter beaucoup des vins qu'ils auront l'occasion de servir. J'ai mis également l'accent sur le vin au verre qui constitue 40 % de la vente et pour cela j'achète aussi beaucoup en magnum. »

▼ En finale du MOF, l'épreuve d'accord mets et vin face au chef Michel Trama.



Le MOF pour objectif

Révéler par le concours disputé à Tain L'Hermitage, ce pur Parisien n'a cessé, depuis, de se présenter aux différentes compétitions organisées par l'UDSF. Demi-finaliste en 2009 et 2011 du Trophée Duval-Leroy du Meilleur Jeune Sommelier de France, il a atteint le même niveau du concours du Meilleur Sommelier de France en 2010 et du Master of Port 2015.

Mais son regard porte sur un titre particulier, celui de Meilleur Ouvrier de France. Un objectif qu'il n'a pas été loin d'atteindre en 2015 puisqu'il faisait alors partie des 12 finalistes. « J'adore l'esprit de ce concours il est à la fois symbolique avec la médaille, le ruban tricolore et son nom, et résolument tourné vers l'avenir car il attache beaucoup d'importance à la transmission des connaissances et de l'expérience. »

En attendant la prochaine sélection, il met toute son énergie au service du Petit Sommelier avec l'aide du chef Nicolas Bouillier, un cuisinier notamment passé par la brigade du George V.

« Ici, conclut le sommelier, nous voulons continuer à réaliser du bon travail. Je n'ai pas de problème d'ego mais simplement le désir de faire de ce restaurant un endroit connu pour le vin grâce au caractère accessible et attractif de la carte... »

Jean BERNARD

■ Le Petit sommelier,
49 avenue du Maine 75014 Paris

From the Parisian luxury hotels to the family restaurant

A successful shift for Pierre Vila Palleja

The young sommelier turned the Parisian restaurant 'Le Petit Sommelier' into an inevitable place to be for wine lovers with a carefully prepared brasserie cuisine. Discovered thanks to the contests for students in complementary mention, he remains loyal to the competitions that help progress but also question oneself regularly.

NEARLY EIGHT years ago, passing a complementary mention at the Parisian school Albert de Mun, Pierre Vila Palleja won the Chapoutier trophy after the finals of the contest of the Best Student Sommelier in French wines and spirits. It was yesterday or nearly for the 28-year-old Parisian whose parents, proud of his success, immediately named their restaurant, taken over in 2001 close to the Montparnasse train station, 'Le Petit Sommelier' [the little sommelier]. A family who encouraged his choice when he left secondary school. "I continued with a technological baccalauréat, a vocational degree in culinary technology and fine dining, a complementary mention in sommellerie, and even a bachelor's degree in hotel management with training periods within the Ducasse group where I was lucky to work with Gérard Margeon."

**"My goal: make dream
with wines I like
for little prices."**

After working for a while at the Ritz, Pierre Vila Palleja joined the team at the Crillon. "When Antoine Petrus, a good friend of mine, left for Lasserre, I followed him. We stopped working together when my father had to face health concerns and needed to step back from the restaurant. I completely joined the family business in 2012. If I had not, I would have regretted it all my life. But it has been a difficult period as it was not the career I had imagined ..."

Wine as the driving force

At the Petit Sommelier, Pierre already contributed earlier. "In 2009 I worked over the wine list. To start, it had only 45 references and when my father managed to sell a bottle €45, it was a revolution!", Pierre laughs. "By joining the business full time, I had one thing



▲ Pierre Vila Palleja won his first contest, the Chapoutier trophy, in 2008.

in mind: justify my salary, and thus provide the restaurant with something more. And to me it could only be with the wine and a calculated and controlled development of the business. I defined the type of wine menu I wanted here and set myself one objective: make dream with the wines I like for little prices. What is on my list, I would drink, and from €100 the customer has to get a wonderful bottle to appreciate over a meal."

Able to convince wine growers whose allocations of bottles are often very limited, Pierre Vila Palleja developed a cellar with now 700 references and 11,000 bottles. "But there is no overstatement here, each bottle is legitimate. On the other hand, I trained the staff, especially by allowing those who work with

me in the dining room to taste most of the wines they will have the opportunity to serve. I emphasized on wines by the glass that represent 40% of the sales and therefore I also buy a lot of magnums."

Contest of One of the Best Craftsmen of France

Discovered during the contest that took place at Tain L'Hermitage, the native Parisian never stopped ever since to take part in the different contests organized by UDSF. Semi-finalist in 2009 and 2011 at the Duval-Leroy trophy of the Best Young Sommelier of France, he reached the same level at the contest of the Best Sommelier of France in 2010 and at the Master of Port 2015.

But he focuses on one particular title, that of one of the Best Craftsmen of France [MOF]. A challenge he nearly took up in 2015 as he was one of the 12 finalists. "I love the spirit of this competition as it is at the same time symbolic with the medal, the three-coloured ribbon and its name; and firmly focused towards the future as it attaches much importance to the transmission of the knowledge and the experience."

Pending the next selection, he puts all his energy in the service of the Petit Sommelier, helped by chef Nicolas Bouillier, a cook who worked at the George V.

The sommelier concludes: "Here we want to keep on doing good job. I have no ego problem but simply the desire to make this restaurant known for the wine thanks to the affordable and attractive wine menu ..."

Jean BERNARD

■ **Le Petit sommelier,**
49 avenue du Maine 75014 Paris

Association des Sommeliers du Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud

Une nouvelle équipe autour de Philippe Nusswitz

Meilleur sommelier de France en 1986, l'Alsacien qui est aussi caviste et vigneron dans le Gard a été élu à la présidence de cette association régionale. Il y succède à Olivier Bompas.

DANS L'HÉRAULT, le Mas Neuf, domaine familial des vignobles Jean-jean, a servi de décor à la tenue de l'assemblée générale annuelle de l'Association des Sommeliers du Languedoc-Roussillon Vallée du Rhône-Sud. Assemblée qui revêtait une importance particulière puisque Olivier Bompas, après six ans de présidence, avait décidé de ne pas se représenter en raison de son évolution professionnelle qui fait de lui un journaliste plus qu'un sommelier. « Deux mandats, c'est suffisant, et il y a dans notre association assez de personnes qui ont les qualités requises pour prendre efficacement le relais, » a-t-il précisé avant d'évoquer son souhait « de voir plus de jeunes professionnels s'impliquer plus largement dans nos nombreux projets. »

Une communication externe à développer

Bien avant de passer au scrutin, le sortant et son équipe ont donc dressé le bilan d'une année d'activités marquée par de nombreuses dégustations sur le terrain et une implication importante au sein des comités techniques lors des différents concours nationaux. « En revanche, il reste encore beaucoup à faire en matière de chantiers liés à la communication et au site internet », a également souligné le président sortant.

Présent, Michel Hermet, le président de l'UDSF, a pris la parole pour exprimer sa frustration « en constatant que depuis les états généraux de la sommellerie tenus à Nîmes, les choses n'ont pas évolué aussi vite que je pouvais le souhaiter. Cela n'enlève rien à la qualité du travail de fond réalisé à cette occasion. Il sera fondamental pour faire avancer les choses dans les années à venir. »

Des délégués pour une action de proximité

A l'unanimité, ensuite, les 15 candidats à un poste au sein du nouveau conseil d'administration étaient élus. Puis ceux-ci, une fois réunis, portaient Philippe Nusswitz à la présidence. Au sein du bureau de l'association, il sera épaulé par Olivier Zavattin (vice-président), Alain Fanjoud (secrétaire), Jérémy Cadrière (secrétaire adjoint), Thierry Escoffier (trésorier) et Tania Van Muylen (trésorière adjointe).

L'originalité de cette équipe est constituée par la nomination de délégués régionaux. Le fruit d'une vraie réflexion. « Une des forces de notre association est qu'elle s'étend sur un très grand territoire composé de plusieurs départements et de très nombreux terroirs viticoles représentant près d'un tiers de la production viticole française. Cette force est peut-être aussi notre faiblesse. C'est pour cela que j'ai

souhaité confier des responsabilités à quatre délégués : Pierrette Agulhon, Georges Gracia, Olivier Thépenier et Jean-François Jagot. » Ils auront notamment pour mission de sensibiliser plus de professionnels à la vie et aux actions de l'UDSF.

Un nouveau président, légitime et soutenu

Olivier Bompas et Michel Hermet, tous deux présidents d'honneur, constituent le comité des sages en charge de l'éthique. « Je souhaite également que ceux qui laissent leur place au sein du conseil continuent à s'investir à nos côtés et à nous prodiguer de judicieux conseils », a encore déclaré le nouveau président régional.

Philippe Nusswitz a enfin rappelé que ses liens avec cette région sont bien antérieurs à son installation dans le Gard. « En Alsace, jeune apprenti, j'ai d'abord rencontré Georges Albert Aoust, qui venait de fonder cette association à Montpellier. Puis en 1986, après avoir remporté le titre de Meilleur Sommelier de France, Patrick Pagès, qui était le nouveau président, m'avait convié à déguster à Narbonne ce qui allait devenir les vins de Pays d'Oc. » Le voilà aujourd'hui lui-même président et désireux d'entretenir la flamme allumée par tous ceux qui l'ont précédé.

Jean BERNARD

▼ Les membres de l'association se sont mobilisés en nombre pour cette assemblée.



Association of the sommeliers from Languedoc-Roussillon & Southern Rhone Valley

A new team with Philippe Nusswitz

Best Sommelier of France in 1986, the Alsatian who also is cellarman and wine grower in the Gard department has been appointed president of the regional association. He succeeds Olivier Bompas.

IN HÉRAULT, the Jeanjean family domain Mas Neuf welcomed the annual general meeting of the Association of the Sommeliers from Languedoc-Roussillon & Southern Rhone Valley. A meeting that was of particular importance as Olivier Bompas, after a six-year term, decided not to run for presidency again because of his new professional career that turns him into a journalist more than a sommelier. "Two terms are enough, and our association has enough people with the right qualities to efficiently take over the task" he states, and evokes his will "to see more young professionals increasingly commit themselves in our numerous projects."

External communication has to be developed

Before the vote, the outgoing president and his board gave an account of the year marked by numerous tastings in the estates and an important involvement in the technical committees of the different national competitions. "Nevertheless there is still a lot of work to do with communication and our website", Bompas also underlined.

Present too, UDSF president Michel Hermet spoke to express his frustration when "noticing that, since the sommellerie summit of Nîmes, things did not evolve as fast as I expected. But it does not diminish the quality of the ground work done. It will be essential to make things move in the coming years."

Delegates for outreach actions

Then the 15 candidates to the new board have been unanimously elected. The latter appointed Philippe Nusswitz new president. He will be supported by the members of the bureau Olivier Zavattin (vice-president), Alain Fanjaud (secretary), Jérémy Cadière (deputy secretary), Thierry Escoffier (treasurer) and Tania Van Muylen (deputy treasurer).



▲ The bureau consists of Tania Van Muylen, Thierry Escoffier, Olivier Zavattin, Philippe Nusswitz, Alain Fanjaud and Jérémy Cadière.

The new feature of this team is the appointment of regional delegates. The result of a process of thought. "One of the driving forces of our association is that it stretches over a large territory comprising several departments and many viticultural terroirs representing nearly a third of the French wine production. This asset might also be our weakness. That is why I wanted to assign responsibilities to four delegates: Pierrette Agulhon, Georges Gracia, Olivier Thépenier and Jean-François Jagot." They will mainly have the mission to arouse the professionals' awareness of the life and actions of the UDSF.

A new president, legitimate and supported

Olivier Bompas and Michel Hermet, both honorary presidents, form the committee of wise in charge of ethics. "I wish that those who

leave their post in the board keep on committing themselves at our sides and provide us with wise advice", the new regional president declared.

At last Philippe Nusswitz reminded the members that his links with the region date back before he settled in the Gard region. "In Alsace, as a young student, I first met Georges Albert Aoust who had just founded the association in Montpellier. Then in 1986 after I won the title of Best Sommelier of France, Patrick Pagès, the new president, invited me at Narbonne to taste what would later become the Pays d'Oc wines." Now he is president himself and anxious to continue to carry the torch his predecessors lit.

Jean BERNARD

berthomieu
TONNELLERIE

ERMITAGE
TONNELLERIE



www.berthomieu-ermitage.com

Parc d'activités des Bertranges - 58400 LA CHARITE SUR LOIRE - France
Tél. +33 3 86 69 62 79 - Fax +33 3 86 69 67 47 - contact@berthomieu-ermitage.com

Troisième Challenge Sud de France de la sommellerie

Edmond Gasser et Gabriel Angermaier enrichissent leur palmarès

VINGT-SEPT CANDIDATS étaient inscrits aux épreuves de la sélection française du Challenge Sud de France de la sommellerie et ils ne sont pas près d'oublier l'après-midi passé dans la salle de dégustation du Mas de Saporta, près de Montpellier. En effet, à la veille de l'ouverture du salon Vinisud, le comité technique de l'association des sommeliers du Languedoc-Roussillon – Vallée du Rhône Sud leur avait préparé une série d'épreuves musclées. Un niveau très relevé qui devait offrir aux trois meilleurs la chance de disputer la finale internationale prévue le lendemain.

Car dès sa troisième édition, ce challenge s'est ouvert sur le monde et les concours organisés dans les Maisons Sud de France existant à l'étranger ont permis à sept professionnels de venir à la découverte du vignoble languedocien et donc de concourir pour le titre : Edmond Gasser (Allemagne – Meilleur Sommelier d'Allemagne 2015), Pieter Verheyden (Belgique – Meilleur Sommelier de

Belgique 2011), Diego Cosaquiviti do Nascimento (Brésil), Jungmin An (Corée du Sud – Meilleur Sommelier de Corée du Sud 2015), Ryan Totman (Etats-Unis), Leo Au (Hong Kong) et Ana Maria Martinez Terol (Royaume-Uni).

Des jeunes prometteurs

Pour la finale, ils ont donc été rejoints par Gabriel Angermaier (Restaurant Jérôme Nutille à Nîmes), Florian Guillauteau (Auberge du Vieux Puits à Fontjoncoue) et Baptiste Ross Bonneau (La Barbacane à Carcassonne). La suite du concours devait leur permettre de se départager pour l'obtention du titre hexagonal tout en pouvant prétendre à la première place internationale.

Chaque candidat avait 25 minutes et quatre ateliers successifs pour convaincre les différents membres du jury. Un enchaînement dont Edmond Gasser est sorti grand vainqueur. Parisien de 26 ans, s'il portait les couleurs de

l'Allemagne c'est en raison de sa présence au sein de la brigade du restaurant Königshof, à Munich, lors de l'organisation de la sélection proposée outre-Rhin.

Côté tricolore, Gabriel Angermaier a confirmé en s'imposant son intérêt pour les concours à thématique régionale. En effet, en 2012 il avait remporté l'épreuve organisée dans le Jura à l'occasion de la Percée du vin jaune.

Un parcours international

Ce succès d'Edmond Gasser est le premier obtenu en France. Finaliste à deux reprises du concours du Meilleur Jeune Sommelier de France – Trophée Duval Leroy, il a vu tour à tour Maxime Brunet puis Pierre Jacob rafler la mise. « La première fois, j'étais dans une période de transition, je venais juste de m'installer en Allemagne. A Vinexpo, en juin dernier, j'ai eu beaucoup de regrets. Je me sentais bien et si j'étais entouré de candidats qui sont tous d'excellents sommeliers, ils n'avaient pas l'expérience d'une finale. Mais cette déception ne m'a pas empêché de revenir dans le circuit des concours. »

Edmond Gasser a accompagné sa formation de stages qui lui ont permis de multiplier les expériences professionnelles : dans la restauration en Angleterre, au cœur d'un domaine viticole à Saint-Emilion et enfin chez un caviste à Paris. Puis il y a eu ces deux années au George V et les deux autres en Allemagne.

Depuis septembre 2015, il est à Genève, à l'Hôtel Beau Rivage. « J'ai retrouvé Vincent Riberge et je suis l'assistant de Gary Bovagne. » La carte du restaurant gastronomique Le Chat Botté est connue pour la richesse de ses verticales de grands crus bordelais. « J'ai eu la chance de servir et de goûter un Château Lafite-Rothschild 1945, c'était magique ! » conclut le vainqueur du Challenge Sud de France. Sans oublier pour autant que les premières bouteilles achetées pour sa cave personnelle proviennent de domaines languedociens : Roc d'Anglade et Château Belvéze. Un signe !

Jean BERNARD



▲ Edmond Gasser est devenu le premier lauréat du Challenge Sud de France international de la sommellerie.

C&S
Chef & Sommelier



Reveal Up collection
Made in France

Serving your talent

Cheminée pour réduire
la perception d'alcool et d'acidité
*Chimney to reduce
the smell and tart taste of alcohol*

Jauge naturelle
Natural gauge



Chef&Sommelier, l'expertise française
au service de la dégustation du vin.

Chef&Sommelier, the French expertise
dedicated to wine tasting.

Collection élégante de 11 verres
conçue pour la dégustation des vins jeunes et matures.

Elegant collection of 11 glasses
designed for the young and mature wines tasting.

Collection supported by



chefsommelier.fr

3rd Sud de France Sommelierie Challenge

Edmond Gasser and Gabriel Angermaier win new title

TWENTY-SEVEN CANDIDATES were registered at the French selection of the Sud de France Sommelierie Challenge and they will not forget the afternoon spent in the tasting room of Mas de Saporta near Montpellier. Indeed, the day before the opening of Vinisud, the technical committee of the Languedoc Roussillon-South Rhone Valley sommeliers association prepared a difficult series of tests. A very high level that aimed at offering the three best of them a place in the international finals scheduled on the day after.

For its third edition, the challenge turned international and the contests organized in each Sud de France outpost abroad offered seven professionals the opportunity to come and discover the Languedoc vineyards and thus compete for the international title: Edmond Gasser (Germany – Best Sommelier of Germany 2015), Pieter Verheyden (Belgium – Best Sommelier of Belgium 2011), Diego Cosaquiviti do Nascimento (Brazil), Jungmin An (South Korea – Best Sommelier of South Korea 2015), Ryan Totman (United States), Leo Au (Hong Kong) and Ana Maria Martinez Terol (United Kingdom).

Promising youngs

For the finals, they have thus been joined by Gabriel Angermaier (Restaurant Jérôme Nutile in Nîmes), Florian Guillauteau (Auberge du Vieux Puits in Fontjoncouse) and Baptiste Ross Bonneau (La Barbacane in Carcassonne). The next stage of the contest aimed at determining the winner of the French title while giving a chance for the international title.

Each candidate had 25 minutes and four successive workshops to convince the members of the jury. Edmond Gasser successfully completed the whole series. Aged 26, the Parisian beared the colours of Germany as he worked in the restaurant Königshof, Munich when he passed the selections.

For France, Gabriel Angermaier confirmed his taste for the regional themed contests. Indeed in 2012 he won the competition organized in Jura during the Percée du vin jaune event.



▲ Among the tests Gabriel Angermaier, the winner of the French title, had to serve a magnum of Faugères from Domaine de Cébène.

An international path

It is Edmond Gasser's first success in France. Twice finalist at the contest of the Best Young Sommelier of France-Duval Leroy Trophy he saw Maxime Brunet then Pierre Jacob win the title. "The first time I was in a transition period, I had just settled in Germany. At Vinexpo in last June, I had a lot of regrets. I felt good and although the other candidates were excellent sommeliers, they did not have my experience of finals. But it did not prevent me from going back to competitions."

Edmond Gasser complemented his education course with training periods in restaurants in England, in a wine estate in Saint-Emilion and at a cellar shop in Pairs. Then he spent two years at the George V and two more in Germany.

Since September 2015, he works in Geneva at Hotel Beau Rivage. "I joined Vincent Riberge and I am Gary Bovagne's assistant." The menu of the restaurant Le Chat Botté is famous for the rich vertical offer of Grand Crus of Bordeaux. "I had de chance to serve and taste a Château Lafite-Rothschild 1945, it was magical!", the winner of the Sud de France Challenge concludes. Not to forget the first bottles he bought for his personal cellar, stemming from Languedoc estates: Roc d'Anglade and Château Belvèze. A sign!

Jean BERNARD



▲ Seven foreign sommeliers and three French ones competed in the finals, in parallel with Vinisud.

Sommellerie : *l'appel à soutenir les candidats français*

DEPUIS 2000 et le sacre d'Olivier Poussier au concours A.S.I. du Meilleur Sommelier du Monde et de Franck Thomas au niveau européen, la France de la sommellerie est au régime sans titre. Non sans talent, Franck Thomas, Eric Zwiebel et David Biraud ont ensuite représenté l'Union de la Sommellerie Française lors d'un Mondial. Malheureusement aucun n'est parvenu à atteindre le Graal alors que de nouvelles nations émergeaient au plus haut niveau.

Fort de ses titres et de ses certitudes, l'UDSF n'a peut-être pas ressenti la révolution qui se dessinait dans d'autres pays. Remporter un titre continental, ou plus encore mondial, est devenu un enjeu national. Et pour y parvenir, on ne laisse pas le candidat se préparer seul, dans son coin, et, surtout, on lui attribue des moyens matériels et financiers.

Devant ce constat, une idée a germé lors de la dernière assemblée générale de l'UDSF. Aujourd'hui, elle prend forme sous la plume de Michel Hermet, le président de l'Union :

« Comme dans le sport, une compétition de sommelier exige un entraînement de plus en plus pointu et un investissement personnel et financier non négligeable. De plus, le contexte international extrêmement concurrentiel nous impose de garantir à nos candidats un maximum de chances et de moyens.

Nous avons décidé de créer une bourse destinée à apporter un soutien financier aux candidats qui représentent la France au concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Europe et du Monde.

En avril prochain, à Mendoza en Argentine, David BIRAUD sera le porte-drapeau tricolore à l'occasion du concours A.S.I. du Meilleur Sommelier du Monde, qui se déroule tous les 3 ans et d'autres espèrent bien un jour se trouver dans la même position.

C'est donc pour le soutenir, lui, puis ceux qui prendront le relais, que je lance cet appel car l'UDSF seule ne peut financer l'ensemble des séjours dans les vignobles, les achats de vins et spiritueux produits à travers le monde ou encore les cours d'anglais ou d'expression

orale indispensables si un candidat veut être au niveau de ses adversaires les plus pointus et les plus soutenus.

Un titre international récompense une personne dont on sait qu'elle deviendra le premier ambassadeur de nos vignobles, de notre culture et de notre art de vivre. Très présents dans les médias, les conseils et avis de ces leaders de la sommellerie internationale sont très écoutés. Ils sont très souvent influents et sont une incontournable complémentarité des chefs qui contribuent à donner une belle image de la gastronomie française. »

Pour soutenir les candidats français et alimenter une bourse, une grande souscription est donc lancée aujourd'hui. Vous pouvez adresser vos dons par chèque à l'ordre de U.D.S.F. "SOUTIEN AUX CANDIDATS", chez Jean-Pascal PAUBERT, Trésorier, 3, avenue du golf, 33138 Lanton – France.

Pour plus d'informations, vous pouvez joindre Gisèle Marguin, secrétaire générale de l'UDSF au 06 86 88 93 95 ou par mail à : gisele.marguin@wanadoo.fr

support the French candidates

SINCE 2000 and the consecration of Olivier Poussier at the A.S.I. Contest of the Best Sommelier of the World and Franck Thomas at the European level, France is on a 'title-free' diet. With undoubted talent, Franck Thomas, Eric Zwiebel and David Biraud then represented the French Sommellerie at a world championship. Unfortunately none of them achieved the holy grail whereas new nations emerged at the highest level.

With a wealth of titles and self-confidence, UDSF maybe did not see the revolution under way in other countries. Winning a continental or even a world title has become a national challenge. And to meet it, the candidate must not be left alone training in his own corner, and above all we must allocate him financial and material resources.

In front of such a stoke, an idea came up at the last UDSF general assembly. Now, UDSF president Michel Hermet wished to write:

"Like in sports, a sommelier competition requires a sharp and specialized training, and a significant personal and financial commitment. Moreover the extremely competitive international context leads us to provide our candidates with a maximum of chances and means.

We decided to create a financial grant to support our candidates who represent France at the A.S.I. contest of the Best Sommelier of Europe and the World.

In next April, in Mendoza, Argentina, David Biraud will be the standard bearer of France at the triennial A.S.I. world sommelier championship and others are hoping to be in the same position one day.

Thus to support him, and all the others that will take over the mission, I address an appeal as UDSF on its own cannot pay for all the necessary journeys in the vineyards, for the wines and spirits from all over the world, or for the English or speaking lessons if a candidate

wants to be at the level of the sharpest and most supported competitors.

An international title rewards a person who we know will be the first ambassador of our vineyards, culture and lifestyle. Much seen in the media, these leaders of the international sommellerie provide advice and opinions that are much listened to. They usually are influential and are an inevitable complement to the chefs who promote a beautiful image of the French gastronomy."

To support our French candidates and contribute, you can send your cheques made payable to U.D.S.F. "SOUTIEN AUX CANDIDATS", to Jean-Pascal PAUBERT, treasurer – 3, avenue du Golf – 33138 Lanton – France.

For further information, you can contact Gisèle Marguin, UDSF secretary general, by phone: +33 (0)6 86 88 93 95 or by email: gisele.marguin@wanadoo.fr

Gareth Ferreira

Premier Meilleur Sommelier d'Afrique du Sud de l'histoire !

GARETH FERREIRA, actuellement sommelier au "67 Pall Mall", un club privé de vin de Londres, a remporté le premier concours de l'association sud-africaine de sommeliers, devenant ainsi le premier Meilleur Sommelier d'Afrique du Sud de l'histoire.

C'est au Taj du Cap que les épreuves du concours ont réuni dix candidats le 11 janvier dernier : avec Gareth Ferreira, Jean Vincent Ridon, sommelier, vigneron (Signal Hill) et consultant, classé deuxième, Joakim Hansi Blackadder (Hoghouse) qui a pris la troisième place, Manuel Cabello (Ellerman House), Jeanette Clarke (Ex-Amino), Spencer Fondaumiere (Burrata), Denis Garret (Benguela Cove), Marlvn Gwese (Cape Grace), Ralph Reynolds (Karibu) et Roxan Waldeck (Delaire Graff).



▲ Gareth Ferreira

Dans le jury de ce concours présidé par Michèle Aström Chantôme, secrétaire générale de l'Association de la Somellerie Internationale (A.S.I.) et présidente de l'ASMA (Association des Sommeliers du Maroc), notons la présence de Hans Aström, Meilleur Sommelier de Suède 1986 et ex-président de l'Association des Sommeliers de Suède, Higgo Jacobs, sommelier sud-africain à "Large" et membre du Bureau de SASA (South African Sommelier Association), Harald Bresselschmidt, chef et propriétaire du restaurant "Aubergine" au Cap, et, bien sûr, Neil Grant, président de SASA. Les épreuves étaient supervisées à distance par Gérard Basset, MW, Meilleur Sommelier du Monde 2010.

Gareth Ferreira, de nationalité sud-africaine, représentera donc son pays à Mendoza, Argentine, en avril prochain pour le titre de Meilleur Sommelier du Monde 2016.

■ www.sommeliers.org.za

▼ Jean-Vincent Ridon et Michèle Aström Chantôme



Menu de l'épreuve d'accords vins & mets

proposé par Harald Bresselschmidt, chef et propriétaire du restaurant "Aubergine" au Cap

- Carpaccio de boeuf wagyu et praliné de foie gras avec une sauce à base de notre vinaigre de framboise balsamique vieillie 10 ans, gelée de fleur de sureau, chou mizuna aux noisettes.
- Curry de poisson façon Inde du Sud avec yaourt au safran, cumin et carotte et huile de coriandre.
- Trio d'agneau du Karoo avec de l'agneau et involtini de légumes méditerranéens, rognons d'agneau et collier d'agneau en cuisson lente avec condiment d'oignons rouges et chou kale frisé au beurre noisette.
- Coupelles tièdes de won ton au bleu au pamplemousserose, confit d'aubergine et sorbet au bleu.
- Assiette de fruits à noyaux : mangue, pêche, abricot en différentes textures avec un macaron au dulcely et émulsion d'orange.

CHÂTEAU
DE
SAINT-PEY

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2011



GRAND CRU EN HÉRITAGE

Château de Saint-Pey, 33 330 Saint Pey d'Armens France, +33 (0)5 57 47 15 25

WWW.CHATEAU-SAINTPEY.COM

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

Gareth Ferreira Takes Inaugural Best Sommelier of South Africa Title

GARETH FERREIRA, currently working at a wine-focused private club in London (67 Pall Mall) as Assistant Head Sommelier under the tutelage of Master Sommelier Ronan Sayburn, has won the inaugural Best Sommelier of South Africa title.

Organized by the South African Sommelier Association (SASA), the competition took place at The Taj in Cape Town on Monday January 11, 2016.

The 10 competitors, alongside Gareth Ferreira for the title were arguably the most experienced sommeliers of South Africa: Jean Vincent Ridon, consultant and winemaker "Signal Hill", the first runner-up, Joakim Hansi Blackadder, "Hoghouse", who finished as second runner-up, Manuel Cabello, "Ellerman House", Jeanette Clarke, Ex-"Amino", Spencer Fondau-miere, "Burrata", Denis Garret, "Benguela Cove", Marlvn Gwese, "Cape Grace", Ralph Reynolds, "Karibu", and Roxan Waldeck, "Delaire Graff".

They were put through their paces by an experienced panel presided by secretary general of the Association de la Sommellerie Internationale (A.S.I.) and the president of the Sommeliers of Morocco, Michèle Aström Chantôme; the Best Sommelier of Sweden



▲ Joakim Hansi Blackadder

Menu of the food & wine pairing test

proposed by Cape Town restaurant "Aubergine" chef and owner Harald Bresselschmidt

- Wagyu Beef Carpaccio & Foie Gras Praline with dressing from our 10 year-old Raspberry Balsamic, elder-flower gelée, nutty mizuna.
- South Indian Style Fish Curry with yoghurt of saffron, cumin and carrot, cilantro oil.
- Trio of Karoo Lamb combining lamb and Mediterranean vegetable involtini, lamb kidney and slow braised lamb neck with condiments of braised red onion and curly kale tossed in nutty butter.
- Won Ton cups of Blue cheese 'Tiede' with ruby grapefruit, and aubergine confit, blue cheese sorbet.
- Plate of Stone fruits: Combining Mango, Peach and Apricot in various textures with a Macaroon of Dulcey and orange Cremon.



1986, and ex-president of the Swedish association, Hans Aström; Higgs Jacobs, South African sommelier at "Large"; the Austrian Chef and owner of restaurant "Aubergine" Harald Bresselschmidt and, of course, SASA Chairman, Neil Grant. Several of the questions asked over the course of the day were set by The Best Sommelier of the World 2010, Gerard Basset MW.

Gareth Ferreira, bearing the South African citizenship, will represent his country in Mendoza Argentina, next April in the A.S.I. Contest of the Best Sommelier of the World 2016.

■ www.sommeliers.org.za

◀ Michèle Aström Chantôme entourée des finalistes.

Cognac & Chocolat

Un mariage exceptionnel de saveurs ...

Quand senteurs et arômes du Cognac rencontrent le chocolat, celui-ci se pare de nouvelles sensations.



© Crédit photo : Philippe FUZEAU

www.cognac.fr - <https://www.facebook.com/Cognac.Officiel> - https://twitter.com/cognac_fr

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

Actualités des spiritueux

Paris Dry Gin
Les arrangés Isautier

Bulleit Frontier Whiskey
Aqua
Get 27 & Get 31

NEWS SPIRITS

Moutai
Kypris
La Mauny

FOCUS SPIRIT

Valdronne : rencontre avec Vincent Badreau,
responsable commercial et marketing
Armagnacs : 6 Maisons à découvrir rapidement !

DOSSIER SPÉCIAL COGNAC

Cognac Bourgoin
La Maison Renault
Fanny Fougerat
J.Dupont,
Rencontre avec Catherine Le Page
Directrice du BNIC

Le Cognac, un hôte de marque
au service de la Gastronomie
Dégustation Cognac,
50 produits dégustés
Rencontre avec un créateur de plaisir
Gérard Bertrand, vigneron
Et coté bar on en pense quoi ?
A la rencontre du Cognac
avec Nelson Chow

L'excellence, ensemble.



Tonnellerie  de Jarnac
Depuis 1978



NEWS

SPIRITS



Paris Dry Gin

l'élégance parisienne

Le monde des gins évolue très vite, et les assemblages de plantes sont de plus en plus élaborés. La distillerie Paul Devoille a imaginé un assemblage inédit avec certaines plantes en propre culture. Côté dégustation, on découvre avec surprise des notes fraîches de menthe poivrée et mélisse citronnée, deux plantes cultivées par la distillerie. Son packaging élégant et un peu osé de rouge, de noir et d'argent captent le regard et nous fait voyager à Paris, ville des amoureux. A déguster pur et bien glacé pour découvrir ce subtil équilibre des plantes ou bien sûr avec un tonic ou en cocktail.

■ www.parisdrygin.com

the Parisian elegance

The gin world evolves fastly, and the blends of plants are more and more sophisticated. The Paul Devoille distillery imagined a new blend with certain plants they grew themselves. When tasting, we discover astonishing fresh notes of peppermint and lemony balm, two plants grown by the distillery. Its elegant and slightly daring packaging with red, black and silver catches the eye and takes us to Paris, the romantic city. To enjoy plain and frozen to discover the subtle balance of the plants or, of course, in a tonic or a cocktail.

Les arrangés Isautier, *savours de l'année 2016*

La Maison Isautier, la plus ancienne distillerie indépendante de l'île de la Réunion depuis 170 ans, vient d'être saluée par le jury des Saveurs de l'Année 2016 pour la haute qualité gustative de ses Arrangés Gingembre-Citron et Banane Flambée. Ces deux créations gourmandes, à déguster givrées, sont emblématiques du savoir-faire unique que la famille cultive depuis l'origine pour proposer des produits rares, alliant respect des traditions et modernité de consommation.

■ www.isautier.com



the flavours of 2016

Isautier, the oldest independent distillery from the Reunion Island for 170 years, has just been recognized by the jury of Saveurs de l'Année 2016 for the high gustatory quality of its flavoured rums 'ginger-lemon' and 'banana flambé'. Both creations, to enjoy with gusto chilled are iconic of the unique savoir-faire that the family fosters since the origin to propose rare products, combining respect for the traditions and modern consumption modes.



Bulleit Frontier Whiskey
arrive en France !

Avec sa bouteille iconique laissant transparaître le liquide, le style authentique et pionnier de la bouteille Bulleit reflète la culture américaine. Cinquième marque de whisky la plus vendue dans le monde, Bulleit arrive en France avec *Bulleit Bourbon*, un whisky américain vieilli en moyenne pendant 7 ans dans des fûts de chênes américains brûlés et *Bulleit Rye*, épicé et complexe, vieilli pendant 5 ans environ dans des fûts de chênes américains brûlés. A déguster sec, sur glace ou en cocktail pour en apprécier toutes les nuances !

now in France!

With its iconic bottle showing the liquid, the authentic and pioneer style of the Bulleit bottle reflects the American culture. World's fifth most sold whisky in the world, Bulleit arrives in France with *Bulleit Bourbon*, an American whisky aged on average 7 years in charred American oak barrels and *Bulleit Rye*, spicy and complex, aged for approximately 5 years in charred American oak barrels. To taste dry, on ice or in a cocktail to appreciate all the nuances!

■ www.bulleit.com

Aqua,
une eau-de-vie de vin française

L'« unaged » s'inscrit dans une nouvelle génération d'alcools blancs. Plus qu'une tendance, elle est une alternative aux gins, vodkas et autres rhums blancs. Traditionnellement sur le métier du brandy français, vieilli sous fûts de chênes, en barriques ou grands tonneaux, la maison Valdronne a fait le choix de créer un assemblage d'eaux-de-vie de vin blanches, fraîchement distillées, issues de grands vignobles de vin blanc à travers le monde. *Aqua Unaged* réinvente le style Old Fashioned Cocktail, réminiscence des années 20 et des premiers cocktails américains au brandy, et s'apprécie avec de la glace et une rondelle de citron vert. *Aqua de Valdronne Unaged* est une eau-de-vie fraîche, fruitée et florale, dédiée aux cocktails.

a French brandy

The "unaged" concept joins the new generation of white spirits. More than a trend, it is an alternative to gins, vodkas and white rums. Traditionally on the segment of French brandies aged in different sizes of oak barrels, the Valdronne house chose to create a blend of white brandies, freshly distilled, stemming from great vineyards of white wine over the world. *Aqua Unaged* reinvents the Old Fashioned Cocktail style, recollection of the 20s and of the first American brandy cocktails, and can be enjoyed with ice and a slice of lime. *Aqua Unaged* is a fresh, fruity and floral brandy, specially made for cocktails.

■ www.aquadevaldronne.com



Get 27 & Get 31 :
éditions limitées

Toujours en quête d'originalité, GET, la liqueur 100% menthe, a imaginé une édition collector pour son tandem 27 et 31. GET nous plonge dans son univers végétal avec originalité et met en avant le ton fun et décalé de la marque. *Get 31*, l'intense, tout en élégance et sobriété, met parfaitement en valeur les arômes de la menthe glaciale. Sa fraîcheur intense nous livre un instant 100 % givré. *Get 27*, l'original, fait écho aux espèces de menthes poivrées venues des quatre coins du monde. À la dégustation, trois surprenantes saveurs se succèdent... D'abord le piquant de la menthe poivrée, puis la douceur du sucre... Et surtout une fraîcheur unique qui réveille votre palais !

limited editions

Always in search of originality, GET, the 100% mint liqueur, imagined a collector's edition for its tandem 27 and 31. GET plunges us into its vegetal universe with originality and puts forward the funny and moved tone of the brand. The intense *Get 31*, full of elegance and sobriety, perfectly emphasizes the aromas of icy mint. Its intense freshness gives us a 100% frosty moment. The original *Get 27* echoes the species of peppermint from all over the world. At tasting, three surprising flavours follow one another ... At first the spice of the peppermint, then the sweetness of the sugar ... And especially a unique freshness that stirs your palate!

■ www.get27.fr

Moutai, la liqueur traditionnelle chinoise

Symbole national de la Chine, Moutai bénéficie d'un héritage riche de plus de 2 000 ans. Depuis 10 ans, Camus fait rayonner à l'international le spiritueux le plus iconique de la Chine, deuxième au rang des spiritueux les plus prestigieux au monde. Un bel exemple de coopération franco-chinoise et le mariage heureux d'un terroir exceptionnel et d'un savoir-faire multi-séculaire.

the traditional Chinese liqueur

China's national symbol Moutai benefits from an over 2000-year-old inheritance. For 10 years Camus has been promoting worldwide the most iconic spirit of China, second most prestigious spirit of the world. A beautiful example of Franco-Chinese cooperation and the happy alliance of an exceptional terroir and a centuries-old know-how.

■ www.camus.fr



Kypris, un limoncello français

Kypris, c'est l'expression d'infusion de citrons sélectionnés dans la péninsule, soulignée par quelques gouttes d'huiles essentielles. Emissaire venue d'Italie, puis assemblée en France, elle est une invitation au voyage, de l'Italie à la France, de la côte amalfitaine à la côte d'Argent. La maison Valdronne a sélectionné soigneusement ses infusions de citrons en Italie. Elles sont ensuite révélées lors de l'assemblage dans la pénombre des chais à Bordeaux. Traditionnellement consommé en digestif, le limoncello Kypris est une liqueur rafraîchissante. Il est donc conseillé de le servir très froid, voire glacé. Habituellement, il est conservé au congélateur jusqu'au moment du service.

a French limoncello

Kypris is the expression of an infusion of lemons selected in Italy, underlined by some drops of essential oil. Like an emissary born in Italy, then blended in France, it is an invitation for a journey, from Italy to France, from the Amalfi Coast to the Silver Coast. The Valdronne house carefully selected its lemon teas in Italy. They are then revealed during the blending in the half-light of the cellars in Bordeaux. Traditionally consumed after dinner, the limoncello Kypris is a refreshing liqueur. It is thus advised to serve it very cold, even frozen. Usually, it is kept in the freezer until service.

■ www.limoncellokypris.com

La Mauny, Signature du Maître de Chais

Depuis sa création en 1749, Maison La Mauny, l'emblématique marque de rhum agricole martiniquais, ne cesse de s'inscrire dans les grandes tendances du rhum en imposant son style visionnaire. Véritable pionnière à ses débuts, la maison présente *Signature du Maître de Chais*, une cuvée dans laquelle la maîtrise de la maison pour l'assemblage s'illustre tout en mettant en lumière son goût pour l'expérimentation. Ce rhum vieux agricole est issu de 4 types de fûts différents : fûts de chêne français - ex Cognac et fûts de chêne américain - ex Bourbon mais aussi fûts de chêne français - ex Porto et - ex Moscatel. Une technique de finish empruntée au monde du whisky, pour la première fois appliquée à ses rhums agricoles !



Since its creation in 1749, La Mauny, symbolic brand of rhum agricole from Martinique, constantly fits the trends in the rum world by imposing its visionary style. Real pioneer in its early stages, the house presents *Signature du Maître de Chais*, a cuvée that showcases the house's control of blending while highlighting its taste for experimentation. This old rhum agricole stems from 4 different types of barrels: French oak barrels, previously used for Cognac, and American oak barrels, used for Bourbon, but also French oak barrels used for Port and Moscatel. Finishing techniques borrowed from the whisky world, for the first time applied to rhum agricole!

■ www.lamauny.com

VALDRONNE

*Rencontre avec Vincent Badreau,
responsable commercial et marketing*

Présentez-nous votre maison en quelques mots

VALDRONNE est une maison familiale créée il y a 17 ans, filiale de Lucien Bernard & Compagnie à Bordeaux, un acteur majeur dans la production et le vieillissement de brandy en Europe.

Le métier de Valdronne est d'élaborer des spiritueux sur mesure pour des sociétés privées du monde entier. Nous travaillons de la coupe de l'alcool jusqu'à la conception du packaging de la bouteille ; nous accompagnons nos clients dans leurs projets à façon de vodka, gin, brandies et autres liqueurs modernes. Nous sommes à la fois producteur, vieillisseur et assembleur d'alcools. En 2010, fort de ce savoir-faire, la famille Bernard a créé également quelques marques en propre : *Pyla*, *Aqua* de Valdronne, *Kypris*.

Vincent, pouvez-vous restituer le portefeuille des marques de Valdronne ?

Nous disposons aujourd'hui de trois marques.

La Vodka Pyla, une vodka française pur blé qui a la particularité d'être filtrée sur sable. Un sable océanique d'Atlantique qui provient de la dune légendaire du Pyla. C'est la propriété de la silice qui nous intéressait pour apporter de la douceur et de la souplesse à la vodka. Elle existe du format 20 cl au 4,5 l.



Kypris, un limoncello. Français. Revisité. En effet, l'idée n'était pas de créer un limoncello de plus. Nous avons donc revu les équilibres avec moins de sucre, un degré d'alcool volontairement plus bas (24,5 %) et une teneur en fruit plus importante. Nous avons ajouté une touche de modernité au packaging, à l'image de notre liqueur de citron.

Enfin, *Aqua* de Valdronne. Une eau-de-vie de vin là aussi française, un assemblage des différentes eaux-de-vie de vin blanches et donc de plusieurs cépages issus de différents



continents. *Aqua Unaged* est la version non vieillie, une alternative aux alcools blancs existants. Ses arômes de muscat sont très fins et agréables. Aqua est une magnifique base de cocktail. Après de nombreux échanges avec des barmen, nous avons décliné une version « craft » avec la création d'un premier lot, le P1271, vieilli 50 mois en barrique de Domaine de Chevalier blanc (Grand cru classé de Graves à Bordeaux). C'est *Aqua Alta* de Valdronne.



Vous disposez de spiritueux assez variés. Pour quel moment, quel consommateur ?

Pour Aqua, je dirai... l'aventurier. Le dénicheur de tendance. *Aqua Unaged* s'apprécie pure, sur glace, avec un zeste de citron mais devient particulièrement démonstrative en cocktail. Avec un simple tonic ou plus élaboré, en old fashioned par exemple. Aqua offre de multiples possibilités d'assemblage en mixologie. Parfois utilisé dans des recettes comme un pisco, parfois juste pour ses propriétés de jeune eau-de-vie de vin, fraîchement distillée (finalement assez rare car celle-ci a très souvent pour destinée d'être vieillie en fût de chêne), il ne faut pas longtemps au barman pour être inspiré et savoir ce qu'il va en faire. Et l'échange devient alors passionnant.

Concernant *Pyla*, nous avons essayé de créer une vodka à l'image du savoir-vivre français, illustrant un mode de vie, mais aussi un terroir, que la dune représente. C'est un endroit magique que l'on découvre et redécouvre l'instant d'un week-end ou pour les vacances. Un endroit où le temps s'arrête. Vous comprendrez mieux en visitant notre site Internet.

J'ai toujours plaisir à regarder une personne qui déguste, au départ souvent craintive à l'idée de déguster une vodka pure puis particulièrement touchée par la souplesse de *Vodka Pyla*, grâce à sa filtration sur sable. Bien entendu, nous préconisons aussi *Pyla* en cocktail. Notre vodka s'associe également très bien avec des mets de type poissons gras et caviar.

Vous avez fait évoluer votre distribution en 2015 sur le marché français. Où en êtes-vous aujourd'hui ?

En effet, nous avons fait le choix de confier notre distribution sur le marché français de la *Vodka Pyla* et du *Limoncello Kypris* au Champagne Philipponnat – Les domaines associés, Ay (51). Cette maison s'appuie sur une cinquantaine d'agents commerciaux qui s'adaptent aux spécificités de chaque région, pouvant proposer des offres sur mesure. Beaucoup de nos clients sont communs : cavistes, épicerie fines, restaurants gastronomiques, grands hôtels, ... Leurs champagnes sont très élégants et la distribution s'accorde très bien avec nos marques. C'était, avec le recul, une évidence de travailler ensemble.

Et concernant Aqua de Valdronne ?

Volontairement nous nous sommes rapprochés de nos voisins charentais au travers de la société de distribution Renaissance Spirits, créée en 2015 et adossée à Eurowinegate à Merpins (16). Reparties dans les principales régions du territoire, les équipes ont de belles ambitions, avec un portefeuille de marques premium (notamment le gin *GVine*) dans lequel s'inclut parfaitement Aqua de Valdronne. Ils disposent d'une belle approche dans le monde du bar, bar à cocktail, speakeasy, bar d'hôtels, et travaillent également la cave et l'épicerie.

Et en dehors de nos frontières ?

Vodka française, nous voulions déjà être présents nationalement avant de partir en voyage. Nous exportons aujourd'hui nos marques depuis bientôt 2 ans. Nous avons encore beaucoup à faire mais déjà de grandes satisfactions sur le grand export avec une distribution en Australie, au Cambodge et dernièrement au Kazakhstan. Nos importateurs font un très bon travail de construction dans leur pays respectifs. Plus proche, nous avons commencé notre implantation en Belgique, en Allemagne, au Luxembourg et dernièrement en Estonie. D'autres pays sont en pourparlers.

Des projets pour 2016 ? Quels sont vos prochains défis ?

Nous continuerons de développer notre présence chez nos détaillants cavistes ou dans le réseau CHR et gagner en proximité avec nos consommateurs en France car nous sommes des producteurs et nous avons de besoin de ces échanges pour l'élaboration de nos alcools.

Quant à l'export, nous sommes à la recherche de partenaires pour le Royaume Uni, l'Italie, l'Espagne et le Portugal afin de consolider notre présence en Europe. La création d'une nouvelle marque, dans une autre catégorie, est également à l'étude mais je ne peux pas en dire plus pour le moment.

Propos recueillis par Charlymme Zirah

■ www.valdronne.com

VALDRONNE

Interview of Vincent Badreau, *sales and marketing manager*

Present us your house in a few words.

VALDRONNE is a family house created 17 years ago, subsidiary of Lucien Bernard & Compagnie in Bordeaux, a major player in the production and ageing of brandy in Europe.

Valdronne's work is to develop custom-made spirits for private companies all over the world. We work from the cutting of the alcohol to the design of the packaging of the bottle; we accompany our customers in the outsourcing of vodka, gin, brandies and other modern liqueurs. We are at the same time producer, ager and blender. In 2010, with a wealth of this know-how, the Bernard family also created its own brands: *Pyla*, *Aqua de Valdronne*, *Kypris*.

Vincent, can you explain the Valdronne's brand portfolio?

Today we have three brands.

The Vodka *Pyla*, a pure wheat French vodka which has the particularity to be filtered on sand. An oceanic sand of the Atlantic Ocean which comes from the legendary Pyla dune. It is the property of the silica that interested us to bring some sweetness and flexibility to the vodka. It exists from 20 cl to 4.5 l bottles.

Kypris, a French limoncello. Revisited. Indeed, the idea was not to create a new limoncello. We thus revised the balances with less sugar, a voluntarily lower degree of alcohol (24.5%) and a more important content in fruit. We added a touch of modernity to the packaging, just like our liqueur of lemon.

Finally, *Aqua de Valdronne*. A wine brandy, French also, a blend of various white wine brandies and thus from several grape varieties stemming from various continents. *Aqua Unaged* is the non-aged version, an alternative to the existing white spirits. Its aromas of muscat are very fine and pleasant. *Aqua* is a magnificent base for cocktails. After numerous exchanges with barmen, we made a "craft" version with the creation of a first batch, P1271, aged 50 months in barrels of Domaine de Chevalier white wine (Grand Cru Classé de Graves in Bordeaux). It is *Aqua Alta* by Valdronne.

You have quite varied spirits.

For what moment, which consumer?

For *Aqua*, I shall say ... the adventurer. The trend finder. *Aqua Unaged* is to be appreciated pure, on ice, with a lemon peel but becomes particularly demonstrative in a cocktail. With a simple tonic or more elaborate, in an Old Fashioned for example. *Aqua* offers many



possibilities in mixology. Sometimes used in recipes in place of pisco, sometimes just for its properties as a young freshly distilled brandy (finally rather rare because this one has very often for fate to be aged in oak barrels), a barman does not need much time to be inspired and know what he is going to make of it. And the exchange then becomes fascinating.

With *Pyla*, we tried to create a vodka at the image of the French *savoir-vivre*, illustrating a lifestyle, but also a terroir, represented by the dune. It is a magic place we discover and rediscover in a weekend or for the holidays. A place where time stops. You will better understand by visiting our website.

I always have pleasure to look at a person who is tasting, first scared by the idea of tasting a pure vodka then particularly touched by the suppleness of *Pyla*, thanks to its filtration on sand. Naturally, we also recommend *Pyla* in a cocktail. Our vodka can also be paired very well with dishes like fat fish and caviar.



You developed your distribution in 2015 on the French market. How far are you now?

Indeed, we chose to entrust Champagne Philipponnat—Les Domaine Associés at Ay—with the distribution on the French market of Vodka Pyla and Limoncello Kypris. This house leans on about fifty sales agents who adapt themselves to the specificities of every region, able to propose custom-made offers. Many of our customers are common: cellar shops, delicatessens, gourmet restaurants, great hotels, ... Their champagnes are very elegant and their distribution matches very well with our brands. It was, with hindsight, an obvious fact to work together.

And about Aqua by Valdronne?

Voluntarily we associated with our Charente neighbours through the distribution company *Renaissance Spirits*, created in 2015 and in partnership with Eurowinegate at Merpins (Charentes). Spread in the main regions of the country, the teams have beautiful ambitions, with a premium brand portfolio (in particular the gin G'Vine) in which Aqua by Valdronne has its place. They have a beautiful approach in the bar world, the cocktail bars, speakeasies, hotel bars, and they also work the cellar shops and the delicatessens.

And outside our borders?

As a French vodka, we first wanted to be present nationally before travelling. Today we have been exporting our brands for nearly 2 years. We still have a lot to do but we are already satisfied with a distribution in Australia, Cambodia and recently Kazakhstan. Our importers make a very good work of construction in their respective countries. Closer, we have started to develop in Belgium, Germany, Luxembourg and recently in Estonia. We are currently negotiating with other countries.

Projects for 2016? What are your next challenges?

We will continue to develop our presence with cellar shops or in the HORECA network and get closer to our consumers in France because we are producers and we need these exchanges for the crafting of our alcohols. As for the export, we are in search of partners in the United Kingdom, Italy, Spain and Portugal to strengthen our presence in Europe. The creation of a new brand, in another category, is also in study but I cannot say more for the moment.

Interview by Charlyne Zirah

■ www.valdronne.com

FOCUS Armagnacs

6 Maisons à découvrir rapidement !

par Charlyne Zirah

SAMALENS

Grâce aux qualités parfaites de ses Bas-Armagnacs et à la beauté du design des flacons, Samalens est leader dans certains des marchés les plus difficiles au monde tels que le Japon et Taiwan. Sa gamme luxueuse, ses huitis alambics et ses très vieilles réserves, comme par exemple le millésime 1888, font de la maison Samalens une des plus importantes distilleries d'Armagnac.

Thanks to the perfect quality of its Bas-Armagnacs and the beauty of the bottles, Samalens is a leader on some of the most difficult markets like Japan and Taiwan. Its luxury range, eight stills and very old reserves, like the vintage 1888, make of Samalens one of the most important distilleries in Armagnac.

www.samalens.fr



SEMPÉ

Abel Sempé, installé à Aignan dans le Gers, a fondé en 1934 une petite maison de négoce en vin et Armagnac. Durant plusieurs années il développe sa marque. Grand résistant, Abel Sempé devient sénateur du Gers. La Maison Sempé est à partir des années 70 la marque de référence internationale : 108 médailles et trophées. Elle dispose d'une large gamme de présentations et de qualités avec des flacons à modèle déposé: la fameuse bouteille Saint-Pierre et la carafe Prisme. Le credo de la marque : « Que l'Armagnac soit consommé par le plus grand nombre ».

Abel Sempé, settled at Aignan in the Gers region, created in 1934 a small wine & Armagnac trade house. During several years he developed his brand. Resistance fighter, Abel Sempé became senator of Gers. From the 70s the Sempé house is the international reference brand: 108 medals and trophies. It has a wide range of presentations and qualities with bottlings with registered design: the famous Saint-Pierre bottle and the Prisme carafe. The brand's motto: "Should Armagnac be enjoyed by the largest number of people."

www.armagnac-sempe.fr

CLÉS DES DUCS

Dès le 18^{ème} siècle, la famille Baylac écrit les 1^{ères} pages de l'histoire de l'Armagnac Clés des Ducs à Panjas. Le domaine le « Clos des Ducs » existe depuis le XIX^{ème} et est reconnu alors comme produisant meilleures eaux-de-vie d'Armagnac. Au début du XX^{ème}, le Clos des Ducs devient « Clés des Ducs » et fournit en exclusivité les Armagnacs qui permettent d'élaborer la marque de liqueur basque l'Izarra. A partir du rachat d'Izarra par Rémy Cointreau en 1981, la marque Clés des Ducs se développe de façon importante.

From the 18th century, the Baylac family writes the 1st pages of the history of Clés des Ducs at Panjas. The domain "Clos des Ducs" exists since the XIXth and was then recognized as producing the best brandies of Armagnac. At the beginning of the XXth century, Clos des Ducs became "Clés des Ducs" and was the exclusive supplier of Armagnac for the crafting of the Basque liqueur Izarra. Since the repurchase of Izarra by Rémy Cointreau in 1981, the Clés des Ducs brand develops in a significant way.

www.armagnacs-clesdesducs.fr



JEAN CAVÉ

L'histoire de la maison Jean Cavé commence en 1883, lorsque Monsieur Jean Cavé, viticulteur à Lannepax, s'installe en tant que 'bouilleur-éleveur' entouré de son épouse et de ses deux fils. Située au cœur de l'appellation de l'Armagnac, cette maison verra se succéder quatre générations qui excelleront dans la distillation, l'élevage et le vieillissement des eaux-de-vie d'Armagnac. Conservées dans des fûts de vieux chênes, elles ont été soumises à l'œuvre du temps pour acquérir la noblesse des plus grands nectars. L'équipe Jean Cavé travaille toujours avec les précieux conseils d'Henri Cavé, quatrième génération de la famille. Aujourd'hui, c'est riche de plus de cent trente ans de traditions transmises que le stock de vieux Armagnacs permet à la maison Jean Cavé de proposer à sa clientèle une gamme de produits uniques.

The history of the Jean Cavé domain started in 1883 when Jean Cavé, wine grower at Lannepax, settled down as 'distillermaturer' with his wife and two sons. Located at the heart of the appellation Armagnac, this house was headed by four generations who all excelled in the distillation, élevage and ageing of Armagnac eau-de-vie. Kept in old oak barrels, they have been submitted to the work of time to get the nobility of the greatest nectars. The Jean Cavé team still works with Henri Cavé's invaluable advices, the fourth generation of the family. Today, with a wealth of over hundred and thirty years of transmitted traditions, the stock of old Armagnacs enables the Jean Cavé domain to propose to their customers a range of unique products.

www.armagnac-jean-cave.fr



CHABOT

La marque Chabot est l'une des premières marques d'Armagnac à l'export grâce au marché Asie. Chabot est distribué dans 96 pays. Le Bureau National de l'Armagnac l'a confirmée comme 1^{ère} marque Export. Chabot est une marque de positionnement premium et luxe, présente dans le marché international en duty free, sur les linéaires de magasins de luxe et sur les marchés domestiques export. Les présentations sont haut de gamme avec des carafes personnalisées et des moules de bouteilles uniques.

The brand Chabot is one of the first brands of Armagnac at export thanks to Asian market. Chabot is distributed in 96 countries. The Bureau National de l'Armagnac confirmed it as 1st the export brand. Chabot is positioned on the premium and luxury segments, present on the international duty free market, on the shelves of luxury stores and on the domestic export markets. Chabot's products are presented in high end bottlings with personalized decanters and unique molds of bottles.

www.chabotarmagnac.com

PUYSÉGUR

En 1972, Bernard de Chastenet, marquis de Puysegur, alors sans descendance, confie à Michel Camus la responsabilité commerciale du nom et du titre Marquis de Puysegur. C'est à l'ombre des vieilles tours de Puysegur, dominant la rive gauche du Gers entre Auch et Fleurance, que naquit Jacques de Chastenet de Puysegur (1600-1682), maréchal de camp, conseiller du roi Louis XIII, père du maréchal de Puysegur (1656-1743), Chevalier des Ordres du Roi et de Saint-Louis. Le nom d'ancêtres aussi prestigieux ne pouvait qu'accompagner un Armagnac exceptionnel.

In 1972, Bernard de Chastenet, marquis of Puysegur, who had no descendance, entrusted Michel Camus the commercial responsibility of the name and title marquis of Puysegur. It is in the shade of the old towers of Puysegur, dominating the left bank of the Gers river between Auch and Fleurance, were Jacques de Chastenet de Puysegur (1600-1682), field marshal, councillor of King Louis XIII, father of marshal of Puysegur (1656-1743), Chevalier des Ordres of the King and Saint-Louis, was born. The name of these prestigious ancestors could only accompany an exceptional Armagnac.

www.armadis-armagnacs.com



AIRFRANCE



FRANCE IS IN THE AIR



OUI À LA HAUTE CUISINE

Dégustez des menus élaborés par de grands chefs français étoilés, accompagnés d'une sélection des meilleurs fromages et pâtisseries.

AIRFRANCE_KLM

France is in the air : La France est dans l'air.

AIRFRANCE.FR

LE COGNAC

*un hôte de
marque au
service de la
Gastronomie*

Le Cognac est un spiritueux gastronomique. Par conséquent, il peut s'inviter à table à tout instant, sur toutes sortes de plats : produits de la mer ou de la terre, fromages ou desserts, qui peuvent s'accompagner d'un ou plusieurs types de Cognac.

TROIS GRANDS PRINCIPES POUR LES ACCORDS DU COGNAC

LE COGNAC ne peut s'accorder avec un plat ou un mets fade. Le Cognac a besoin de relief, de caractère pour s'associer. Sans affinité entre les arômes, l'accord ne peut naître. Ensuite la texture et les saveurs doivent également entrer en résonance. L'alcool doit servir de support aux saveurs ressenties en bouche. Une forte acidité est difficilement compatible avec l'alcool du Cognac qu'elle tend à faire ressortir. Enfin, les températures ne représentent pas un souci majeur. Là où évidemment un plat trop chaud renforcera la sensation alcoolique en créant des vapeurs d'alcool en bouche, la température normalement élevée de consommation d'un plat comme la tarte tatin ou le pigeon est un élément crucial dans la réussite de l'accord. À l'inverse, le froid – voire le gel – peut être un allié en rendant le Cognac plus rond et en supprimant certaines saveurs excessives comme l'amertume ou l'acidité.

DÉCOUVREZ LES DIFFÉRENTES SAVEURS ET ACCORDS

• Poissons, coquillages & crustacés

Les produits de la mer offrent une grande variété d'espèces aux goûts multiples.

Les accords majeurs :

- Le Caviar/Cognac est l'union parfaite. Sans conteste, le n°1 au hit parade des accords pour l'ensemble de l'atelier de la mer. L'entente est totale à condition que le Cognac ne présente pas un caractère boisé.
- Entre la langoustine et le Cognac, la complicité est bien réelle et le type de cuisson déterminant. L'association avec le XO exige une langoustine très cuisinée (rôtie, relevée avec des épices et une sauce). Mais c'est avec le VS Frozen que l'accord marche le mieux sur une langoustine presque nature.



THE COGNAC, a distinguished guest at the service of the Gastronomy

The Cognac is a gastronomic spirit. Therefore it can be served at any time, over any sorts of dishes: sea or earth products, cheeses or desserts, which can match with one or several types of Cognac.

THREE MAJOR PRINCIPLES FOR FOOD AND COGNAC PAIRING

COGNAC cannot be matched with a tasteless dish. Cognac needs character to be associated with. Without affinity between the aromas, the match cannot be. Then the texture and the flavours also have to take effect in harmony. The alcohol has to back the flavours on the palate. A strong acidity is not really compatible with the alcohol of Cognac which it tends to bring out. Finally, the temperatures are not a major concern. When of course a too hot dish strengthens the alcoholic sensation by creating alcohol vapours in the mouth, the normally high temperature of consumption of a dish like Tatin tart or pigeon is a crucial element for the success of the pairing. On the contrary, the cold—even frost—can be an ally by making the Cognac rounder and by removing certain excessive flavours like bitterness or acidity.

DISCOVER THE DIFFERENT FLAVOURS AND PAIRINGS

• Fish, shellfish & seafood

Seafood offers a great variety of species with multiple flavours.

The major pairings:

- Caviar and Cognac make the perfect pairing. Unquestionably, the no. 1 of the seafood and Cognac combination. They harmoniously complement each other provided that the Cognac does not present a woody character.
- Langoustines and Cognac are excellent together and the type of cooking is determining. The association with XO requires a more cooked langoustine (roasted, served with spices and sauce). But it is with a VS Frozen that it works best on an almost natural scampi.

• Viandes & charcuteries

Le jambon de Bayonne, le pigeon et le foie gras font l'unanimité. L'appréciation est plus mitigée concernant le boeuf, l'agneau et le canard. Saucisse, porc et poulet donnent des résultats le plus souvent décevants.

Les accords majeurs :

- Le pigeon (avec son goût un peu faisandé) fonctionne très bien avec un Cognac à température ambiante. On imagine que le gibier et son goût prononcé donnera des accords probants voire spectaculaires.
- Le jambon de Bayonne est la très belle surprise et marche à tous les coups. Il faut essayer les autres jambons secs : Parme, Serrano, Pata Negra...

• Fruits & légumes

Fruits et légumes accompagnent les plats ou composent les desserts. Les confronter les uns après les autres au Cognac est un exercice inhabituel et parfois périlleux : pas de sauce, juste une cuisson ou une simple transformation pour certains.

Les accords majeurs :

- La purée de carottes est indéniablement un bon accompagnement de tous les Cognacs, pour ne pas dire un accompagnement universel du Cognac !
- La rencontre avec l'ananas opère lorsque son acidité est contrée par le gras du Cognac. C'est un accord majeur avec le VS Frozen et un très bon accord avec le XO. Le résultat sera encore meilleur cuit ou confit.



• Meat & pork products

Bayonne ham, pigeon and foie gras are unanimously praised. We are more sceptic about beef, lamb and duck. Sausage, pork and chicken give most of the time disappointing results.

The major pairings:

- The pigeon (with its gamey taste) works very well with a Cognac at room temperature. We imagine that game and its powerful taste will give convincing, even spectacular pairings.
- The Bayonne ham is the beautiful surprise and works every time. Try with the other dry cure hams: Parma, Serrano, Pata Negra ...

• Fruits & vegetables

Fruits and vegetables accompany dishes or compose the desserts. Confronting them one after the other with Cognac is an unusual and sometimes 'dangerous' exercise: no sauce, just cooked or slightly transformed for some.

The major pairings:

- Carrot purée unmistakably is a good—not to say a universal—support for all the Cognacs.
- The pairing with pineapple works when its acidity is countered by the fatness of the Cognac. It is a major pairing with the VS Frozen and a very good match with the XO. The result will be even better if cooked or candied.



• Fromages

Choisissez plutôt des fromages au lait cru, parfaitement affinés, servis à température ambiante. Deux éléments cruciaux pour la qualité des accords.

Les accords majeurs :

- Le roquefort domine, l'accord joue sur les notes douces et vanillées du Cognac, sur le crémeux du fromage et en opposition, son caractère typé, salé et piquant. Éblouissant avec le VSOP, excellent avec XO et VS, très bon avec le VS Frozen.
- Le cheddar tend à dominer les jeunes Cognacs, alors qu'il trouve harmonie et équilibre avec des Cognacs plus âgés mais surtout avec le VSOP où cet accord majeur se fait sur les notes fruitées.

• Pâtisseries & chocolats

Ce n'est une surprise pour personne : le Cognac est le compagnon idéal du dessert, mais attention, pas de tous les desserts...

Les accords majeurs :

- Quel que soit le Cognac, les chocolats donnent dans leur ensemble un résultat très positif. Les plus fondants atténuent efficacement la force alcoolique du Cognac VS. Le cacao s'accorde bien avec le VS Frozen. Plus le Cognac est âgé, plus l'accord est complet et plus le chocolat noir et amer s'épanouit.
- Servie chaude, la tarte tatin s'accorde avec presque tous les Cognacs (sauf le VS à température ambiante qui est comme absorbé par le caramel et la pâte), et permet de relever les arômes sans excès de sucrosité.

Excellente dégustation

Charlyne Zirah
Source et photos : BNIC



• Cheeses

Rather choose unpasteurised milk, perfectly refined cheese, served at room temperature. Two crucial elements for the quality of the pairings.

The major pairings:

- The combination with Roquefort is the best one, playing with the soft and vanilla notes of the Cognac, the creamy texture of the cheese and in opposition, its distinctive, salty and spicy character. Dazzling with the VSOP, excellent with XO and VS, very well with VS Frozen.
- Cheddar tends to dominate young Cognacs, while it gets in harmony and balance with older Cognacs but especially with VSOP thanks to the fruity notes.

• Pastry & chocolate

It is a surprise for nobody: Cognac is the ideal companion of the dessert, but be careful, not of all the desserts ...

The major pairings:

- Whatever the Cognac, chocolate in general gives a very positive result. Those that melt on the palate efficiently limit the alcoholic strength of VS Cognac. Cocoa matches well with VS Frozen. The older the Cognac, the more complete the pairing, and the more the dark and bitter chocolate blooms.
- Served hot, Tatin pie matches with almost all the Cognacs (except VS at room temperature which is absorbed by the caramel and the dough), and enables to enhance the aromas without excessive sweetness.

Have a nice tasting!

Charlyne Zirah
Source and pictures: BNIC

LES COGNACS D'ACCORDS

Le Cognac VS, par sa jeunesse, possède encore tous les arômes distinctifs de l'eau-de-vie de vin et notamment ses caractéristiques fruitées (raisin, agrumes, poire, pomme cuite, prune, pêche et abricot) et florales (fleur de vigne, marguerite, pétunia, rose, violette).

Les VS FROZEN sont les Cognacs servis à température négative, sortis du congélateur à -18° C. Ce type de service a vu le jour il y a une dizaine d'années environ. A ne pas confondre avec le Cognac frappé ou chilled, servi frais et non glacé, proche de 0° C.

Le Cognac VSOP, comme il est plus âgé que le VS, a eu plus de temps pour digérer les apports du chêne et c'est pourquoi il se montre si épicé. Le poivre et le clou de girofle viennent compléter les épices douces (muscade, cannelle). Il possède aussi des notes toastées et torréfiées, chocolat ou café, provenant du brûlage du fût.

Le Cognac XO est d'une grande complexité aromatique, et peut prendre des directions différentes en fonction des choix du producteur : le cuir, les bois nobles et l'encens, un fruité exotique (mangue, ananas, fruit de la passion), le jasmin et le chèvrefeuille, des épices douces (safran), voire des notes balsamiques et bien évidemment de rancio, d'oxydation.



THE COGNACS TO PAIR

VS Cognac, by its youth, still displays all the distinctive aromas of the wine brandy, especially its fruity (grape, citrus fruits, pear, cooked apple, plum, peach and apricot) and floral (vine blossom, daisy, petunia, rose, violet) characteristics.

VS Frozen are the Cognacs served at a negative temperature, taken out of the freezer at -18 °C. This type of service appeared about a decade ago. Not to be confused with chilled Cognac, served fresh and not ice-cold, close to 0 °C.

The VSOP Cognac, as it is older than VS, had more time to assimilate the contributions of the oak and that is why it is so spicy. The pepper and the clove complement the soft spices (nutmeg, cinnamon). It also has toasty, roasted notes, chocolate or coffee, resulting from the toasting of the barrel.

The XO Cognac as a great aromatic complexity, and can take different directions according to the choices of the producer: leather, noble wood and incense, exotic fruit (mango, pineapple, passionfruit), jasmine and honeysuckle, soft spices (saffron), even balsamic notes and of course rancio and oxidation.

Actus *Cognacs*

COGNAC BOURGOIN, XO Micro Barrique

Bourgoin Micro Barrique Cognac est un cognac XO de 20 ans d'âge dont le vieillissement est parachevé par une finition de 12 mois dans des micro-barriques, chauffe forte, de 10 litres. Cet élevage innovant permet d'obtenir un cognac XO rond et suave au goût subtil et lui transmet des arômes empyreumatiques qui subliment la typicité de cette eau-de-vie de crus Fins Bois. En dégustant un Cognac Bourgoin, vous ressentirez l'émotion d'un grand Cognac. Ce XO à 43 % vol. au design épuré et tendance est conditionné en 35 cl afin qu'il soit accessible au plus grand nombre.

Bourgoin Micro Barrique is a 20-year-old XO Cognac whose ageing finishes with 12 months in small 10-litre barrels with heavy toasting. This innovative process enables to get a round and smooth XO with a subtle taste and transfers empyreumatic aromas that magnify the typicality of this Fins Bois eau-de-vie. By tasting Bourgoin Cognac, you will feel the emotion of a grand Cognac. This XO with an alcohol proof of 43%, with a pure and trendy design, is available in 35-cl bottles to be available for the greatest number of people.

www.bourgoincognac.com



LA MAISON RENAULT

célèbre ses 180 ans avec un cognac de légende

La Maison de Cognac Renault présente un tirage limité de son assemblage emblématique : Carte Noire Extra Old Limited Edition. Un Cognac qui joue la carte de l'exception avec un assemblage complexe de plus de 50 eaux-de-vie sélectionnées avec un soin d'orfèvre. Pour cette édition anniversaire, Carte Noire Extra Old s'offre encore plus d'intensité, de longueur et de velouté grâce à 180 jours de maturation supplémentaire dans des fûts âgés de plus de 40 ans. Un élevage exceptionnel qui confère au Cognac Renault Carte Noire Extra Old Limited Edition un caractère unique et des saveurs décuplées.

The Cognac House Renault presents a limited batch of its iconic blend: Carte Noire Extra Old Limited Edition. An exceptional Cognac thanks to a complex blend of over 50 carefully selected brandies. For this anniversary edition, Carte Noire Extra Old gains more intensity, length and velvet thanks to an extra period of 180 days in over 40-year-old oak casks. An exceptional ageing process that imparts Carte Noire Extra Old Limited Edition with a unique character and new flavours.

www.cognaerenault.com

FANNY FOUGERAT, *Cognac d'auteur*

Fanny Fougerat, quatrième génération de vigneron distillateurs, va vous surprendre avec ses cognacs de terroir, mono récolte et mono cru. Fanny propose une gamme de trois Cognacs : Petite Cigüe, à déguster sans complexes, pour un moment de plaisir convivial ; Iris Poivrée, fin par nature et aérien par essence, il évoque un moment poétique partagé ; et Cèdre Blanc, riche, puissant et enveloppant, il allie la finesse, la force et la fraîcheur et offre un très beau moment de dégustation. Les Cognacs Fanny Fougerat sont épurés et agréables, ils sont travaillés sans artifices. En fin d'après-midi ou à l'apéritif, en accord avec un plat ou en cocktail, chacun s'adapte à des moments de dégustation.

Fanny Fougerat, fourth generation of wine growers and distillers, will surprise you with her single harvest and single vineyard terroir Cognacs. Fanny has a range of three Cognacs: Petite Cigüe, to enjoy without complexes, for a moment of convivial pleasure; Iris Poivrée, fine by nature and ethereal in essence, it evokes a shared moment of poetry; and Cèdre Blanc, rich, powerful and coating, it combines finesse, strength and freshness, and provides a beautiful tasting experience. Fanny Fougerat's Cognacs are pure, pleasant, straightforward. In late afternoon or for the aperitif, over a dish or in a cocktail, there is always a Fougerat Cognac for any moment of tasting.

cognac-fannyfougerat.fr



J. DUPONT, *Art de Vie*

Plus qu'un Cognac, c'est une ode à l'art de vivre. Plus qu'un moment d'exception, c'est un événement. Chaque plongée dans les secrets les plus complexes des eaux-de-vie de l'Art de Vie J. Dupont vous procure une sensation indescriptible, tant la profusion d'arômes fruités, épicés et boisés est intense. A l'apogée de son art, Cognac J. Dupont vous fait partager l'enchantement de son or liquide de Grande Champagne à nul autre pareil, en rendant l'inaccessible accessible, en vous emportant dans un tourbillon d'essences. Ce flacon qui concentre la quintessence du Domaine Boinaud est disponible en série limitée dans le réseau cavistes.

More than a Cognac, it is an ode to life. More than an exceptional moment, it is an event. Each time you dive into the most complex secrets of Art de Vie by J. Dupont, you feel an indescribable sensation, given the wealth of fruity, spicy, woody aromas. At the peak of their art, J. Dupont Cognac share with you their unequalled spellbinding liquid gold of Grande Champagne, making the inaccessible approachable, carrying you in a whirlwind of essences. This bottle that concentrates the very essence of the Boinaud domain is available in limited edition in cellar shops.

Maison Boinaud
Cognac J. Dupont – 05 45 83 72 72



Bernard Boutinet
COGNAC

Le Brissonneau 16370 Breville • France
Tel 33 (0)5 45 80 86 63 Fax 33 (0)5 45 80 86 75
cognacboutinet@wanadoo.fr
<http://cognacboutinet.com>



Rencontre avec

Catherine LE PAGE,

Directrice du BNIC

Pouvez-vous nous présenter en quelques mots le BNIC ?

L E BUREAU National Interprofessionnel du Cognac (BNIC) est le lieu de concertation et de décision pour l'ensemble des professionnels de la filière Cognac. Composé à parité viticulture et négoce, sa vocation première est la protection de l'appellation d'origine Contrôlée (AOC) Cognac, le développement de l'activité, et la représentation de l'intérêt général des 5000 viticulteurs et 300 négociants composant l'appellation.

Quels sont les nouveaux marchés du Cognac ?

D'abord un rappel sur les principaux marchés : le Cognac confirme sa reprise en 2015 pour atteindre son plus haut niveau d'expédition, tant en volume qu'en valeur avec près de 170 millions de bouteilles expédiées dans le monde. Cette dynamique est portée par les bons résultats de l'ensemble des grands marchés du Cognac, et plus particulièrement par les Américains (ALENA, Accord de Libre Echange Nord-Américain), suivis de l'Extrême-Orient et de l'Europe.

Concernant plus particulièrement la Chine, les expéditions vers ce pays renouent avec la croissance en 2015, avec un bon niveau de confiance sur l'évolution du marché pour l'avenir. Les infléchissements passés, liés à la mise en place d'une politique de modération des dépenses, ont fait place à une belle évolution de la consommation de Cognac VSOP (Very superior old pale) qui constitue aujourd'hui 70 % des expéditions sur ce pays.

Les nouveaux marchés sont aujourd'hui en Afrique avec notamment l'Afrique du Sud, ou encore en Océanie avec de beaux résultats en Australie.

Additionnées, ces nouvelles zones d'opportunité représentent plus de 6 % des volumes globaux expédiés.

Qu'est-ce que l'International Cognac Summit ?

L'ICS, c'est le rendez-vous biennal des prescripteurs du Cognac organisé par le BNIC depuis 2008.

Le concept est de réunir des experts du monde entier (barmen, cavistes, sommeliers...) dans un exercice de réflexion et de création collective.



L'objectif : co-créditer des dispositifs de valorisation et de promotion du Cognac, par exemple, le cocktail SUMMIT qui allie Cognac, limonade, gingembre et citron vert est né de cet événement. On peut citer également la création de la roue des arômes du Cognac, un travail de définition des accords majeurs mets/Cognac ou encore le choix du verre tulipe pour la dégustation.

L'ICS accueille une cinquantaine de participants composés de prescripteurs et journalistes. La prochaine édition aura lieu en 2017.

Le Cognac se décline et s'accorde, un spiritueux pour tous types de consommateurs ?

L'essentiel du Cognac se consomme dans le monde en cocktail notamment sous l'impulsion des américains et du développement de la mixologie. En France, le Cognac est encore très associé à une consommation digestive mais de nouvelles tendances de fond émergent, liées à une appétence pour les spiritueux français et les alcools bruns.

Faites-nous partager un moment « Cognac ».

Oui, parlons de la Part des Anges, une des plus importantes ventes aux enchères de spiritueux au monde réunissant tous les acteurs de la filière Cognac.

Cette année, nous célébrerons sa 10ème édition avec à nouveau l'occasion de faire rayonner tout ce qui fait la richesse du Cognac : son terroir, ses talents et son excellence.

Vos défis pour 2016 ?

C'est en maintenant la spécificité et la qualité constante des produits offerts aux consommateurs que l'interprofession garantit la notoriété et l'intégrité de l'appellation.

Il est donc essentiel pour le BNIC d'assurer le plus haut niveau de protection de l'AOC Cognac sur le territoire de l'UE et dans les pays tiers, afin de garantir le développement de la filière et de l'appellation en vue de sa transmission aux générations futures.

Propos recueillis par Charlyne Zirah

Osez le Caviar



PETROSSIAN

UN SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS DEPUIS 1920

Site Europe www.petrossian.fr – Site USA www.petrossian.com

PARIS - LYON - NEW YORK - LOS ANGELES - LAS VEGAS - DUBAÏ - BRUXELLES

+33 (0)1 44 11 32 22

Interview of Catherine LE PAGE, *director of BNIC*

Can you present us BNIC in a few words?

BUREAU NATIONAL Interprofessionnel du Cognac (BNIC) is a discussion and decision-making place for all the professionals of the Cognac industry. Based on the parity viticulture and trade, its first objective is the protection at the Cognac AOC, the development of the activity and the representation of the common interest of the 5,000 wine growers and 300 trade houses of the appellation.

What are the new markets of Cognac?

First let's remind the main markets: Cognac confirms its economic recovery in 2015 and has reached its highest level of shipping in volume and value with nearly 170 million bottles shipped over the world. This dynamic is backed by the good results on Cognac's biggest markets, especially North America, then the Far East and Europe.

About China more specifically, shippings to this country show renewed growth in 2015 and we have confidence in the development on this market in the future. After the passed dips in growth, related to the implementation of a policy of expenditure restraint, we note a beautiful evolution in the consumption of VSOP Cognac which now represents 70% of the shippings to China.

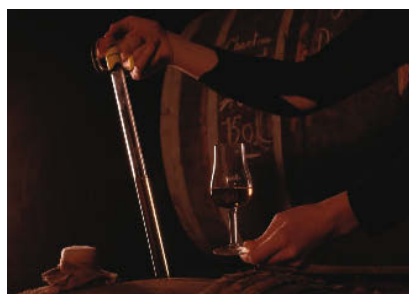
The new markets now are in Africa and especially South Africa, or Oceania with very good results in Australia.

All together these new areas represent 6% of the global shipped volume.

What is the International Cognac Summit?

The ICS is a biennial appointment of Cognac prescribers organized by BNIC since 2008.

The idea is to gather world's experts (barmen, cellar shop owners, sommeliers ...) for collective reflexion and creation.



The goal is to co-create promotion actions for Cognac, for example, the cocktail SUMMIT that combines Cognac, limonade, ginger and lime is born during this event. We can also state the aroma wheel, the definition of the major Cognac and food pairings, or the choice of the tulip-shaped glass for tasting.

The ICS welcomes some fifty participants (prescribers and journalists). Next edition will take place in 2017.

Cognac exists in many versions and can be paired with food. Is it a spirit for all types of consumers?

The biggest part of Cognac is enjoyed over the world in cocktails thanks to the Americans' impetus and the development of mixology. In France Cognac is still associated with the idea of after-dinner drinking, although new trends are emerging thanks to an appetite for French spirits and brown alcohols.

A Cognac experience ...

Yes, let's talk about the 'Part des Anges' event, one of the greatest auction sale of spirits from all over the world that gathers all the players of the Cognac industry. This year we celebrate the 10th anniversary with a new opportunity to promote what makes the richness of Cognac: the terroir, its talents and excellence.

Your challenges in 2016?

Maintaining the specificity and continuous quality of the products proposed to the consumers enables the interprofessional committee to guarantee the fame and integrity of the appellation.

It is thus essential for BNIC to ensure the highest level of protection of the AOC in the European Union and abroad, in order to guarantee the development of the industry and the appellation for the transmission to the future generations.

Interview by Charlyne Zirah

Cristal de Sèvres

France 1750

Le goût de l'excellence



www.cristalsevres.com

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



— TASTING —

100 % COGNACS

SÉLECTION EXCEPTIONNELLE

SOMMELIERS INTERNATIONAL a organisé le lundi 1^{er} février 2016 une dégustation prestige de Cognacs à l'Institut Culturel Bernard Magrez à Bordeaux. Pour cette rencontre exceptionnelle, placée sous l'égide de Nelson Chow, président des Sommeliers de Hong Kong et de Chine, plus de 80 participants étaient présents dont l'Association des Sommeliers de Bordeaux Aquitaine sous la présidence de Bertrand Bijasson ainsi que des barmen, des sommeliers, des cavistes, des blogueurs qui avaient répondu présents pour venir découvrir une sélection exclusive de spiritueux.

Les visiteurs ont eu l'honneur et le plaisir de découvrir une sélection très qualitative de Cognacs. De nombreux partenaires de qualité, telle que la Maison Saunion, le fromager Jean d'Alos, les foies gras Biers et le caviar Petrossian ont contribué à faire de cette dégustation un moment particulièrement apprécié par les professionnels, leur permettant de découvrir des accords majeurs du cognac.

La Maison Saunion, artisan chocolatier depuis 1893, qui perpétue la tradition de plusieurs générations de maîtres chocolatiers, a proposé aux professionnels une palette de chocolats (noir et aux épices). Cet éventail d'arômes venait parfaitement s'accorder à la variété de ceux des Cognacs que tous se firent alors une joie de découvrir et qui a permis de mettre en éveil les palais de nos dégustateurs.

Depuis 1983, le fromager Jean d'Alos développe son savoir-faire d'affineur sur une gamme de 150 fromages dont la plupart fermiers et au lait cru. Une sélection des meilleurs terroirs et producteurs est une condition indispensable au positionnement de la Maison Jean d'Alos dans son segment d'excellence. L'entreprise propose ses produits dans ses boutiques, sur les meilleures tables du sud-ouest et sur les marchés export aux quatre coins de la planète. Lors du tasting 100 % Cognacs, Clarence Grosdidier a proposé aux visiteurs plusieurs variétés pour multiplier les expériences gustatives.

Pour charmer les papilles, Pierre Talbot, créateur des foies gras Biers, a servi aux convives cinq assemblages haut de gamme. Ils ont pu découvrir : un Foie Gras de Canard Entier sublimé au poivre rare et sauvage Voatsiperifery de l'île de Madagascar, une recette authentique de 1908 du Grand Café Castel, un foie gras sublimé au piment d'Espelette ainsi qu'un Foie Gras de Canard Entier sublimé au poivre rare blanc de Kampot et au Premier Grand Cru Classé de Sauternes.

Enfin, la maison Petrossian a eu la gentillesse de servir aux participants la sélection Ossetra Impérial issue des meilleurs caviars d'esturgeon osciètre. A l'œil, le caviar Ossetra séduit par l'élégance de sa couleur ambre à bronze, et ses reflets dorés sont souvent comparés à des perles. En bouche, accordé au Cognac, il offre un festival de saveurs. Les grains roulent entre le palais et la langue, et on joue avec eux tandis que les saveurs gagnent en ampleur.

Après une matinée pleine de découvertes et de surprises, les invités et les représentants des maisons de Cognacs se sont retrouvés autour d'un déjeuner sous forme de buffet permettant à tous d'échanger sur les dégustations du matin. L'occasion pour les convives de découvrir deux grands vins de la maison Gérard Bertrand : *Aigle Royal Chardonnay* et *Viala 2011*. Le Domaine de l'Aigle est une propriété de 31 hectares située dans la partie la plus septentrionale du vignoble de la Haute Vallée de l'Aude, entre 250 et 500 mètres d'altitude. Y sont réalisés des vins d'une grande finesse issus de Chardonnay et de Pinot Noir. Aigle royal est issu de la parcelle de Chardonnay la plus haute du domaine, exposée plein sud, plantée sur des sols argilo-calcaires. Viala est issu d'une parcelle du Château Laville Bertrou, située sur un terroir exceptionnel au sein de la très qualitative appellation La Livinière (officiellement reconnue en 1998) et synonyme des grands vins du Languedoc. Ce terroir hors du commun, acquis par Gérard Bertrand en 1997, permet d'élaborer des vins puissants et typés qui collectionnent les récompenses. Deux vins de grand standing en parfaite adéquation pour un mariage des plus équilibrés et gourmands.

L'événement bénéficiait d'un partenariat avec le verrier Cristal de Sèvres qui avait mis à la disposition des dégustateurs ses verres de la gamme Toujours. Les verres Vinea adaptés aux spiritueux sont idéaux pour parfaire l'analyse sensorielle des Cognacs.

Également partenaire de ce tasting, la Tonnellerie de Jarnac, représentée par Bernard de Montaigu, exerce son savoir-faire artisanal depuis près de 30 ans. Sans cesse tournés vers la recherche de l'excellence, ils travaillent en petites séries, dans le respect des traditions, pour proposer à leurs clients des barriques et des fûts haut de gamme, destinés aux vins et eaux-de-vie.

SommelierS International remercie vivement les maisons de Cognacs qui ont participé à cet événement, les visiteurs, le BNIC, les partenaires gastronomiques, Cristal de Sèvres ainsi que l'équipe de l'Institut Culturel Bernard Magrez pour son implication et son professionnalisme.

Charlyne Zirah



Institut culturel Bernard Magrez



Eric Allouche et l'équipe de sommeliers



Nelson Chow



Cognac Hine



— TASTING —

100% COGNAC

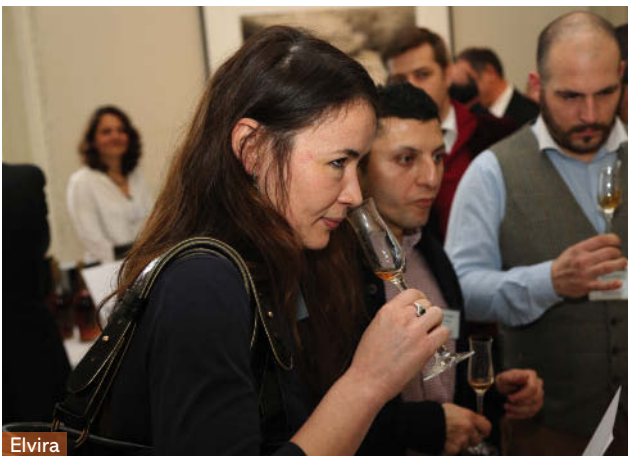
AN EXCEPTIONAL SELECTION

SOMMELIERS INTERNATIONAL organized on February 1st a prestige tasting at Institut Culturel Bernard Magrez in Bordeaux. For this exceptional encounter placed under the aegis of Nelson Chow, president of the sommeliers of Hong Kong and China, over 80 participants were present out of which the members of the Association of Sommeliers of Bordeaux Aquitaine headed by Bertrand Bijasson, as well as barmen, sommeliers, cellar shop owners, bloggers, who all came to discover an exclusive selection of spirits.

The visitors had the honour and pleasure to discover a very qualitative range of Cognacs. Many distinguished partners, like Saunion, cheesemonger Jean d'Alos, Biers Foie Gras and Caviar Petrossian helped making of this tasting a moment really appreciated by the professionals, enabling them to discover the major pairings with Cognac. Saunion, chocolate maker since 1893, who ensures continued existence to the tradition for several generations, proposed the professionals a selection of chocolate (dark and with spices). The range of aromas perfectly matched those of the Cognacs that all the guests could discover and that livened up the palates of the tasters.



Cognac Frapin



Elvira



Bertrand Bijasson



Kwan Young et la maison Gérard Bertrand

Since 1983, cheesemonger Jean d'Alos has developed his savoir-faire with a range of 150 cheeses, most of them from the farm with raw milk. A selection of the best terroirs and producers is an essential condition to the positioning of Jean d'Alos at a level of excellence. The craftsman sells his products in his shops, the best restaurants of the Southwest of France and at export all over the world. During the 100% Cognac Tasting, Clarence Grosdidier proposed different varieties of cheese to multiply the gustatory experiences.

To delight the palates, Pierre Talbot, founder of *Foie Gras Biers*, served five up-range blends. The visitors could discover: Whole Duck Foie Gras sublimated with rare and wild Voatsiperifery pepper from Madagascar; an authentic recipe from 1908 of Grand Café Castel; a foie gras sublimated with Espelette chilli, as well as a Whole Duck Foie Gras de Canard Entier with rare Kampot white pepper and with Premier Grand Cru Classé de Sauternes.

At last, Petrossian kindly served the selection Ossetra Impérial from the best caviars of oscietra sturgeon. At sight, the caviar seduces with the elegance of its amber to bronze colour, and the golden tinges are often compared to pearls. On the palate, in pairing with Cognac, it shows a festival of flavours. The grains roll on the palate and the tongue plays with them while the flavours develop.

After a morning full of discoveries and surprises the guests and representatives of the Cognac houses could enjoy a buffet lunch while exchanging about the tasting. An opportunity to discover two wines made by Gérard Bertrand : *Aigle Royal Chardonnay* et *Viala 2011*. Domaine de l'Aigle is a 31-hectare estate located in the most northern part of the vineyard in the Upper Valley of the Aude at 250 to 500 meters. There they produce very fine wines made of Chardonnay and Pinot Noir. *Aigle royal* stems from the highest plot of Chardonnay of the domain, planted on clay and limestone soils. *Viala* stems from a plot of Château Laville Bertrou, situated on an exceptional terroir in the high-quality appellation La Livinière (officially recognized in 1998) and synonymous of grand Languedoc wines. This extraordinary terroir purchased by Gérard Bertrand in 1997 enables to craft powerful wines with character that are much awarded. Two high standing wines for perfect and well-balanced pairings.

The event benefitted from a partnership with glassmaker Cristal de Sèvres who displayed the glasses of their range Toujours. The Vinea glasses adapted to the spirits are ideal to perfect the sensory analysis of the Cognacs.

Also partners of the tasting, cooper Tonnellerie de Jarnac, represented by Bernard de Montaigu, has been applying its savoir-faire for 30 years. Continuously seeking excellence, they work in small series, respectful of the traditions, to propose to their customers high-end barrels and vats for wines and brandies.

SommelierS International kindly thanks the Cognac houses, the visitors, BNIC, the gourmet partners, Cristal de Sèvres as well as the team at Institut Culturel Bernard Magrez for their commitment and professionalism.

Charlyne Zirah



Cognac

**COGNAC A. DE FUSSIGNY
Extra Grande
Champagne
1^{er} Grand Cru**

Robe : caramel, ambrée. Brillante. **Nez** : floral, sur des notes de fruit mûr, pruneau, épices. Confituré, frais. **Bouche** : soyeuse, très belle longueur en bouche. Aromatique, complexe. **Commentaires** : un très beau Cognac en accord parfait avec un fromage crémeux.

Visual aspect: caramel hue, amber colour. Brilliant. **Nose**: floral, with ripe fruit notes, prune, spices. Jammy, fresh. **Palate**: silky, very nice length on the palate. Aromatic, complex. **Comments**: very nice Cognac, perfect with a creamy cheese.

> **COGNAC A. DE FUSSIGNY**

17, rue des Gabariers - 16100 Cognac - Tél. 05 45 36 61 36
www.adeufussigny.com



Cognac

**COGNAC AUGIER
Le Sauvage**

Robe : jolie robe dorée. **Nez** : grande finesse. Nez délicat où le fruit s'exprime avec délicatesse. **Bouche** : très bel équilibre, fruit frais, élégante (agrumes), jeune. Nous avons une fraîcheur agréable. Un grand plaisir. **Commentaires** : distillé sur lie, s'accorde avec un foie gras ou un craquant de chocolat praliné.

Visual aspect: nice gold hue. **Nose**: great finesse. Delicate nose where the fruit expresses with delicacy. **Palate**: very good balance, fresh fruit, elegant (citrus), young. We have a pleasant freshness. A great pleasure. **Comments**: distilled on lees, matches with a foie gras or a praline and chocolate entremets.

> **COGNAC AUGIER**

A.r.b. - Augier Robin Briand et Compagnie S.a.s.
7, place Edouard Martell - 16100 Cognac



Cognac

**COGNAC A. DE FUSSIGNY
XO Fine Champagne**

Robe : brune, brillante. **Nez** : délicat, rond, sur des notes de cacao, d'orange. **Bouche** : gourmande, puissante, ample, beaucoup de fraîcheur. Belle longueur, cacao, vanille de Madagascar. Puissance en milieu de bouche. Finale sur la fraîcheur. **Commentaires** : complexe, belle densité.

Visual aspect: brown, brilliant. **Nose**: delicate, round; cocoa notes, orange. **Palate**: delicious, powerful, broad, a lot of freshness. Good length, cocoa, Madagascar vanilla. Powerful mid-palate. Freshness in the finish. **Comments**: complex Cognac, beautiful density.

> **COGNAC A. DE FUSSIGNY**

17, rue des Gabariers - 16100 Cognac - Tél. 05 45 36 61 36
www.adeufussigny.com



Cognac

**COGNAC AUGIER
Le Singulier**

Robe : brun pâle, jaune cuivré. **Nez** : très fin, délicat. **Bouche** : souple, longue, fine. Texture élégante, belle finesse des arômes. Évolution riche. Belle fraîcheur. Finale soutenue. **Commentaire** : très belle découverte

Visual aspect: pale brown colour, coppery yellow. **Nose**: very fine, delicate. **Palate**: supple, long, fine. Elegant body, beautiful finesse of the aromas. Rich evolution. Beautiful freshness. Strong finish. **Comments**: beautiful discovery.

> **COGNAC AUGIER**

A.r.b. - Augier Robin Briand et Compagnie S.a.s.
7, place Edouard Martell - 16100 Cognac



Cognac

**COGNAC BACHE GABRIEISEN
Hors d'Âge
Grande Champagne**

Robe : or bronze. **Nez** : fruits secs, épices. **Bouche** : ample, soutenue, complexe, très bien équilibrée, fumée, boisée. **Finale** longue. **Commentaires** : très belle harmonie.

Visual aspect: bronze gold colour. **Nose**: dried fruits, spices. **Palate**: broad, firm, complex, very well-balanced, smoky, woody. **Long finish**. **Comments**: beautiful harmony.

> **COGNAC BACHE GABRIEISEN**

32, rue de Boston - 16102 Cognac - Tél. 05 45 32 07 45
www.bache-gabrielsen.com



Cognac

**MAISON BOINAUD
COGNAC J. DUPONT
J. Dupont Art de Vie
Grande Champagne**

Robe : or, très beau reflet, brillante. **Nez** : bien structuré, élégant, riche, très beaux arômes. **Bouche** : ronde, droite, franche. Soutenue par de très beaux arômes. **Finale** légèrement sur le fruit, boisée, longue et bien équilibrée. **Commentaires** : un Cognac qui honore sa région.

Visual aspect: gold hue, very nice tinge, brilliant. **Nose**: well-structured, elegant, rich, beautiful aromas. **Palate**: round, straight, pure. Back by beautiful aromas. Slightly fruity in the finish, woody, long and well-balanced. **Comments**: a Cognac which honours its region.

> **MAISON BOINAUD – COGNAC J. DUPONT**

140, rue de la Bonne Chauffe - 16130 Angeac
Tél. 05 45 83 72 72



Cognac

**COGNAC BACHE GABRIEISEN
Sérénité
Extra Grande
Champagne**

Robe : brillante, reflet or. **Nez** : fin, élégant. **Bouche** : puissante, suave, sur des notes de fruits mûrs, fruits compotés, vanille, léger boisé. **Beau final**. **Commentaires** : digne des grands Cognacs.

Visual aspect: brilliant colour, gold tinge. **Nose**: fine, elegant. **Palate**: powerful, smooth, with notes of ripe fruits, fruit compote, vanilla, light woodiness. **Beautiful finish**. **Comments**: worthy of the greatest Cognacs.

> **COGNAC BACHE GABRIEISEN**

32, rue de Boston - 16102 Cognac - Tél. 05 45 32 07 45
www.bache-gabrielsen.com



Cognac

**MAISON BOINAUD
COGNAC J. DUPONT
J. Dupont Art Déco
XO Grande Champagne**

Robe : ambrée, reflets cuivrés. **Nez** : gourmand, très agréable, aromatique. Dévoile des arômes de fruits confits, fruits mûrs, agrumes. Miel, caramel, vanille, épices douces. **Bouche** : attaque fraîche, belle harmonie des arômes. Légèrement boisée. Équilibrée avec le nez. **Finale** exceptionnelle **Commentaires** : un Cognac qui se distingue.

Visual aspect: amber hue, coppery tinges. **Nose**: delicious, very pleasant, aromatic. Reveals candied fruit aromas, ripe fruits, citrus. Honey, caramel, vanilla, sweet spices. **Palate**: fresh first taste, beautiful harmony of the aromas. Slightly woody. Well-balanced with the nose. **Exceptional finish**. **Comments**: a Cognac that stands out.

> **MAISON BOINAUD – COGNAC J. DUPONT**

140, rue de la Bonne Chauffe - 16130 Angeac
Tél. 05 45 83 72 72



Cognac

COGNAC BOUTINET
Napoléon
Vieille Fine
Fins bois

Robe : ambre, reflets acajou. **Nez** : intense, épatant. Évolution sur des notes de boisé, miel, vanille, caramel. **Bouche** : attaque vive, très concentrée. La bouche est gourmande. Longueur idéale. **Commentaire** : parfait après un très bon dîner.

Visual aspect: amber colour, mahogany, tinges. **Nose**: intense, marvellous. Evolution with woody notes, honey, vanilla, caramel. **Palate**: vivid first taste, very concentrated. The palate is delicious. Ideal length. **Comments**: perfect after a good dinner.

> **COGNAC BOUTINET**

La Soloire SARL - 1, place Jean Vincent - Le Brissonneau
16370 Bréville - Tél. 05 45 80 86 63 - www.cognacboutinet.com



Cognac

COGNAC BOUTINET
XO

Robe : cuivre, reflets ambrés, brillante. **Nez** : intense, raffiné. Sur des notes de fruits secs, épices, miel, fruits confits. **Bouche** : flatteuse, puissante, en accord avec le nez. **Commentaires** : belle amplitude, très beau cognac.

Visual aspect: copper hue, amber tinges, brilliant. **Nose**: intense, refined. With notes of dried fruits, spices,

honey, candied fruits. **Palate**: flattering, powerful, in keeping with the nose. **Comments**: beautiful breadth, beautiful cognac.

> **COGNAC BOUTINET**

La Soloire SARL - 1, place Jean Vincent - Le Brissonneau
16370 Bréville - Tél. 05 45 80 86 63 - www.cognacboutinet.com



Chocolats Saunion



Cognac Larsen



Cognac Richard Delisle



David Florac (Maison Augier)



Dégustation Vallein Tercinier



Dégustation Bache-Gabrielsen



Dégustation Camus

Cognac

COGNAC BRAASTAD-TIFFON Château de Triac Réserve de la Famille

Robe : dorée, reflets acajou. **Nez** : complexe et fin, plaisant. **Bouche** : franche, riche, très bien équilibrée avec le nez. Sur de beaux fruits à noyaux, boisée, élégante. Fruité généreux. Finale longue et savoureuse. **Commentaires** : à apprécier avec des amis après un délicieux dîner.

Visual aspect: golden hue, mahogany tinges. **Nose**: complex and fine, pleasant. **Palate**: pure, rich, very well-balanced with the nose. With beautiful stone fruits, woody, elegant. Generous fruitiness. Long and savoury finish. **Comments**: to appreciate with friends after a delicious dinner.



> COGNAC BRAASTAD-TIFFON

29, quai de l'île Madame - 16200 Jarnac
Tél. 05 45 36 87 00 - www.tiffon.com

Cognac

COGNAC BRAASTAD-TIFFON Extra

Robe : ambrée, soutenue. **Nez** : beau, frais, sur des parfums délicieux. **Bouche** : ronde, intense, merveilleusement bien équilibrée. Évolution sur une finale riche, des saveurs qui se prolongent. Notes gourmandes de fruits confits et de miel sur la fin. **Commentaires** : un Cognac remarquable de saveur.

Visual aspect: amber colour, deep. **Nose**: beautiful, fresh, with delicious scents. **Palate**: round, intense, very well-balanced. Evolution on a rich finish, with flavours that last on the palate. Delectable notes of candied fruits and honey in the aftertaste. **Comments**: a remarkably flavourful Cognac.



> COGNAC BRAASTAD-TIFFON

29, quai de l'île Madame - 16200 Jarnac
Tél. 05 45 36 87 00 - www.braastad.com



Cognac

**COGNAC CAMUS
Extra Dark & Intense**

Robe : jaune doré, larmes élégantes. **Nez** : vanille, caramel, boisé élégant, champignons, sous-bois. Jasmin, lilas. Sucré, élégance. **Bouche** : fraîche, élégante. Bel équilibre entre alcool et acidité. Boisé élégant, juste marqué. Beaucoup de souplesse, finesse. Belle bouteille, finale caramélisée. **Commentaires** : élégant, finesse. A boire en fin de repas.

Visual aspect: golden yellow colour, elegant tears. **Nose**: vanilla, caramel, elegant wood, mushrooms, undergrowth. Jasmine, lilac. Sweet, elegant. **Palate**: fresh, elegant. Good balance between alcohol and acidity. Elegant wood, just marked. A lot of suppleness, finesse. Nice bottle. Caramelized finish. **Comments**: elegant, finesse. Enjoy after a meal.

> **COGNAC CAMUS**

29, rue Marguerite de Navarre - 16100 Cognac
Tél. 05 45 32 28 28 - www.camus.fr



Cognac

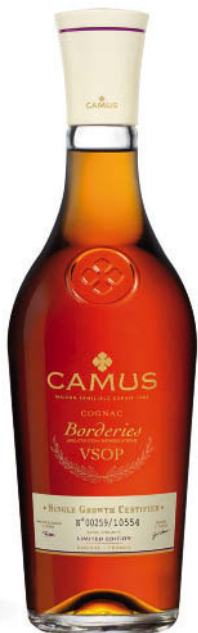
**COGNAC D'AINCOURT
Extra Grande Champagne**

Robe : cuivre, brillante, disque fin. **Nez** : élégant, flatteur, très fin, ouvert sur de très beaux arômes de boisé. Vanille, noisette, caramel, pâtissier. Fruits à noyaux, épices douces. **Bouche** : en accord parfait avec le nez, savoureuse, puissante, très gourmande, élégante. Texture riche. Très belle générosité aromatique. Équilibre incroyable. Finale sublime. **Commentaires** : un Cognac incroyable, de la magie pour le palais.

Visual aspect: copper hue, brilliant, fine disk. **Nose**: elegant, flattering, very fine, opens up on beautiful woody aromas. Vanilla, hazelnut, caramel, pastry. Stone fruits, sweet spices. **Palate**: perfect match with the nose, savoury, powerful, delicious, elegant. Rich body. Beautiful aromatic generosity. Wonderful balance. Sublim finish. **Comments**: an unbelievable Cognac, magic on the palate.

> **COGNAC D'AINCOURT**

52, rue de Bourgogne - 75007 Paris
www.daincourt.com



Cognac

**COGNAC CAMUS
VSOP Borderies**

Robe : ambrée, limpide, brillante. Très belle robe. **Nez** : premier nez floral et fruité. Second nez sur le citron, le caramel, pruneau et réglisse. **Bouche** : florale et fruitée aussi. Citron, caramel, pruneau. Élégante et boisée. Le fruité et le floral sont très équilibrés. **Commentaires** : 100 % Borderies, avec des arômes équilibrés. Très élégant, un peu tannique et très long.

Visual aspect: amber colour, limpid, brilliant. Very nice aspect. **Nose**: first floral and fruity nose. Second nose with lemon, caramel, prune and liquorice. **Palate**: floral and fruity too. Lemon, caramel, prune. Elegant and woody. The fruity and floral aromas are very in perfect balance. **Comments**: 100% Borderies, with balanced aromas. Very elegant, quite tannic and very long.

> **COGNAC CAMUS**

29, rue Marguerite de Navarre - 16100 Cognac
Tél. 05 45 32 28 28 - www.camus.fr



Cognac

**COGNAC D'AINCOURT
Rare XO**

Robe : acajou, reflet doré. **Nez** : subtile, fin, aromatique et délicat. **Bouche** : élégante, gourmande, fruitée, boisée, florale. Très agréable. Finale longue et expressive. **Commentaires** : un grand Cognac.

Visual aspect: mahogany colour, golden tinge. **Nose**: subtle, fine, aromatic and delicate. **Palate**: elegant, delicious, fruity, woody, floral. Very pleasant. Long and expressive finish. **Comments**: a great Cognac.

> **COGNAC D'AINCOURT**

52, rue de Bourgogne - 75007 Paris
www.daincourt.com



Cognac

**COGNAC DEAU
Black**

Robe : joli brun. **Nez** : droit, violette, orange. **Bouche** : belle longueur, boisée. **Commentaires** : alcool moderne.

Visual aspect: nice brown hue. **Nose**: straight, violet, orange. **Palate**: beautiful length, woody. **Comments**: a modern spirit.



Cognac

**COGNAC
RICHARD DELISLE-HAWKINS
DISTRIBUTION
Club Cigar
XO Grande Champagne**

Robe : très ambrée. **Nez** : très complexe, aromatique, développant de beaux arômes de boîte à cigare. **Bouche** : volumineuse, équilibrée, riche, onctueuse. **Commentaires** : remarquable, très beau potentiel.

Visual aspect: very amber. **Nose**: very complex, aromatic, developing beautiful aromas of cigar box. **Palate**: voluminous, well-balanced, rich, unctuous. **Comments**: remarkable, with a beautiful potential.

> **COGNAC DEAU**

Distillerie des Moisans - Les Moisans - 16440 Sireuil
Tél. 05 45 90 55 45 - www.deaucognac.com

> **COGNAC RICHARD DELISLE-HAWKINS DISTRIBUTION**

Hawkins Distribution - Chez Genin - 16200 Bourg Charente
Tél. 05 45 35 40 90 - www.hawkinsdistribution.com



Cognac

**COGNAC DEAU
XO**

Robe : ambrée. **Nez** : épicé, boisé, aromatique. Rancio léger. **Bouche** : attaque souple, onctueuse. Finale riche. **Commentaires** : beau Cognac, rond et souple.

Visual aspect: amber hue. **Nose**: spicy, woody, aromatic. Light rancio. **Palate**: supple first taste, unctuous. Rich finish. **Comments**: beautiful Cognac, round and supple.



Cognac

**COGNAC RICHARD
DELISLE-HAWKINS
DISTRIBUTION
XO Grande
Champagne
Collection Prestige**

Robe : profonde, brillante. **Nez** : complexe, développement de beaux arômes de fruits, épices (cannelle), boisé, caramel, cacao. **Bouche** : chaleureuse, aromatique, franche, très belle complexité. Finale élégante. **Commentaires** : un Cognac de plaisir.

Visual aspect: deep hue, brilliant. **Nose**: complex, develops beautiful fruit aromas, spices (cinnamon), woody, caramel, cocoa. **Palate**: warm, aromatic, frank; beautiful complexity. Elegant finish. **Comments**: a Cognac for pleasure.

> **COGNAC DEAU**

Distillerie des Moisans - Les Moisans
16440 Sireuil - Tél. 05 45 90 55 45 - www.deaucognac.com

> **COGNAC RICHARD DELISLE-HAWKINS DISTRIBUTION**

Hawkins Distribution - Chez Genin - 16200 Bourg Charente
Tél. 05 45 35 40 90 - www.hawkinsdistribution.com



Cognac

**COGNAC JEAN FILLIOUX
So Elegantissime
Vieille Grande
Champagne XO
1^{er} Cru**

Robe : ambrée (claire), légèrement orangée. **Nez** : agrumes (mandarine), raisins secs, légèrement vanillé. **Bouche** : attaque franche, fraîche, avec des notes d'orange, d'abricot sec. La finale est iodée, avec une note légèrement fumée. **Commentaires** : s'accorde parfaitement avec du caviar.

Visual aspect: amber colour (clear), slightly orangy. Nose: citrus (mandarin), raisins, a hint of vanilla. Palate: pure first taste, fresh, with orange notes, dried apricot. The finish is iodine, with a light smoky note. Comments: perfectly matches with caviar.

> **COGNAC JEAN FILLIOUX**

Domaine de la Pouyade - 16130 Juillac-le-Coq
 Tél. 05 45 83 04 09 - www.cognac-jeanfillioux.com



Dégustation Daincourt



Dégustation de fromages Jean d'Alos



Cognac

**COGNAC JEAN FILLIOUX
Très Vieux 1^{er} Cru
de Cognac
Très Vieille Grande
Champagne**

Robe : jeune aux reflets bruns acajou. **Nez** : pruneau, orange confite, un boisé fin. **Bouche** : début de bouche suave, ample. Finale élégante, de la fraîcheur, avec des notes d'orange. **Commentaires** : avec un cigare de la Havane ou un fromage à pâte pressée cuite.

Visual aspect: young aspect with mahogany brown tinges. Nose: prune, candied orange, a fine woodiness. Palate: smooth first taste, broad. Elegant finish, freshness, with notes of orange. Comments: with a Havana cigar or a hard pressed cheese.

> **COGNAC JEAN FILLIOUX**

Domaine de la Pouyade - 16130 Juillac-le-Coq
 Tél. 05 45 83 04 09 - www.cognac-jeanfillioux.com



Dégustation Cognac Deau



Dégustation Cognac Fanny Fougerat



Dégustation Frapin



Dégustation Fussigny



Dégustation Hennessy Imperial



Dégustation Jean d'Alos et foie gras Biers



Cognac

COGNAC FANNY FOUGERAT
Iris Poivré
XO

Robe : belle couleur, légèrement rouge. Brilliance, profondeur. Gras et onctueux à l'œil. **Nez** : fin, racé, complexe, épicé (4 épices). Évolution sur une structure fraîche et fleurie à l'agitation. Un parfum d'iris. **Bouche** : attaque souple, agréable et fruitée. Avec du caractère. Reflète une patte féminine. Fin de bouche souple et fruitée. Longueur et structure. **Commentaires** : très bel exemple de jeune Cognac, charmeur.

Visual aspect: beautiful colour, slightly red. Brilliance, depth. Looks fat and unctuous. **Nose**: fine, racy, complex, spicy (4 spices). Evolves with a fresh and floral structure after swirling. A scent of iris. **Palate**: supple first

taste, pleasant and fruity. With character. Reflects a feminine touch. Supple and fruity aftertaste. Length and structure. **Comments**: very good example of a young Cognac, charming.

> **COGNAC FANNY FOUGERAT**

4, Chez Besson - 16130 Saint-Suplice - Tél. 06 82 71 50 18
www.cognac-fannyfougerat.fr



Cognac

COGNAC FANNY FOUGERAT
Petite Ciguë
VSOP

Robe : super robe lumineuse. **Nez** : attaque franche et fraîche. **Bouche** : élégante, équilibrée, plaisante. Très belle évolution aromatique. Une vraie gourmandise. Finale très harmonieuse, texture parfaite. **Commentaires** : superbe découverte, à recommander.

Visual aspect: superb bright colour. **Nose**: pure and fresh first taste. **Palate**: elegant, well-balanced, pleasant. Beautiful aromatic evolution. A real delight. Very harmonious finish, perfect structure. **Comments**: superb discovery, to recommend.

> **COGNAC FANNY FOUGERAT**

4, Chez Besson - 16130 Saint-Suplice - Tél. 06 82 71 50 18
www.cognac-fannyfougerat.fr



Cognac

COGNAC FRAPIN
Millésime 1988
25 ans d'âge
Grande Champagne
1^{er} Cru de Cognac

Robe : ambrée. **Nez** : légèrement chocolaté. **Bouche** : attaque franche, bouche ample avec un beau rancio. Très agréable, sur des parfums boisés. Fruits à noyaux, légèrement florale. **Commentaires** : un Cognac très harmonieux, du bonheur pour le palais.

Visual aspect: amber colour. **Nose**: slightly chocolatey. **Palate**: pure first taste, broad palate with a beautiful rancio. Very pleasant, with woody flavours. Stone fruits, slightly floral. **Comments**: a very harmonious Cognac, happiness on the palate.

> **COGNAC FRAPIN**

Rue Pierre Frapin - 16130 Segonzac - Tél. 05 45 83 40 03
www.cognac-frapin.com



Cognac

COGNAC HENNESSY
James Hennessy

Robe : acajou, reflets ambrés. **Nez** : délicat, aromatique, fin, sur de très beaux arômes. **Bouche** : puissante, attaque vive, délicate. En accord parfait avec le nez, très bien structurée. Finale éblouissante. **Commentaires** : grande richesse aromatique, carafe sublime.

Visual aspect: mahogany colour, amber tinges. **Nose**: delicate, aromatic, fine, with beautiful aromas.

Palate: powerful palate, vivid first taste, delicate. Perfectly matches with the nose, very well-structured. Dazzling finish. **Comments**: great aromatic richness, sublim bottle.

> **COGNAC HENNESSY**

Quai Hennessy - 8, rue de la Richonne - 16100 Cognac
 Tél. 05 45 35 72 68 - www.hennessy.com



Cognac

COGNAC FRAPIN
Plume

Robe : brun soutenu. **Nez** : très joli équilibre, complexe. **Bouche** : ample, complexe, orange confite, torréfiée. Belle longueur. **Commentaires** : un magnifique produit.

Visual aspect: deep brown colour. **Nose**: very nice balance, complex. **Palate**: broad, complex, candied orange, toasted. Beautiful length. **Comments**: a magnificent product.

> **COGNAC FRAPIN**

Rue Pierre Frapin - 16130 Segonzac - Tél. 05 45 83 40 03
www.cognac-frapin.com



Cognac

COGNAC HENNESSY
Paradis Impérial

Robe : marron clair, larmes fines. **Nez** : amande grillée, boisé. Long, fin, élégant. Floral (jasmin), note de cassonade, caramel, clémentine corse. **Bouche** : ronde, grasse. Belle fraîcheur. Tabac, poivre blanc, vanille, cannelle. Léger gras, belle longueur. Magnifique. Fruit très présent. **Commentaires** : sur un dessert crémeux ou à boire seul.

Visual aspect: clear brown colour, fine tears. **Nose**: grilled almond, woody. Long, fine, elegant. Floral (jasmine), note of brown sugar, caramel, Corsican clementine. **Palate**: round, fat. Beautiful freshness. Tobacco, white pepper, vanilla, cinnamon. Light fat, beautiful length. Magnificent. Very present fruit. **Comments**: with a creamy dessert or to drink plain.

> **COGNAC HENNESSY**

Quai Hennessy - 8, rue de la Richonne - 16100 Cognac
 Tél. 05 45 35 72 68 - www.hennessy.com



Cognac

**COGNAC HINE
Antique XO
Premier Cru
Grande Champagne**

Robe : jaune vieil or. **Nez** : rancio, beurré. Expression du fruit, notes exotiques, pommes au four. **Bouche** : épices, chocolat, chaleureuse. Notes semblables à celles perçues au nez. **Commentaires** : assemblage d'eau-de-vie de 20 à 40 ans. Prendre le temps pour déguster, comme la maison Hine a patienté pour attendre ses eaux-de-vie.

Visual aspect: old gold yellow. **Nose**: rancio, buttery. Expression of the fruit, exotic notes, oven-baked apples. **Palate**: spices, chocolate, warm. Reminds the notes of the nose. **Comments**: a blend of 20 to 40 year-old eaux-de-vie. Take time to taste, just like Hine waited for their eaux-de-vie.

> **COGNAC HINE**

16, quai de l'Orangerie - 16200 Jarnac - Tél. 05 45 35 59 59
www.hinecognac.com



Cognac

**COGNAC RÉMI LANDIER
Special Pale
Fins Bois**

Robe : joli jaune paille, reflets dorés. **Nez** : très floral. **Bouche** : puissance, bel équilibre, jolies épices. Très bonne. **Commentaires** : servir frais avec un saumon fumé, une excellente bouteille.

Visual aspect: beautiful straw-yellow colour, golden tinges. **Nose**: very floral. **Palate**: powerful, good balance, beautiful spices. Very good. **Comments**: to serve fresh with a smoked salmon, an excellent bottle.

> **COGNAC RÉMI LANDIER**

133, rue de Châteauneuf - 16170 Rouillac
Tél. 05 45 61 77 65 - www.cognacremilandier.com



Cognac

**COGNAC HINE
Bonneuil
2006**

Robe : claire, reflets verts. **Nez** : fruité, vif. **Bouche** : très aromatique, ample, flatteuse. Bel équilibre, jolie longueur. **Commentaires** : eau-de-vie pour amateur très éclairé.

Visual aspect: clear hue, green tinges. **Nose**: fruity, vivid. **Palate**: very aromatic, broad, flattering. Good balance, nice length. **Comments**: eau-de-vie for well-informed amateur.

> **COGNAC HINE**

16, quai de l'Orangerie - 16200 Jarnac - Tél. 05 45 35 59 59
www.hinecognac.com



Cognac

**COGNAC RÉMI LANDIER
XO
"Le Chai des Pères"**

Robe : ambrée, dorée. **Nez** : zeste d'orange, fruits secs. **Bouche** : pruneaux, dattes, abricot secs à l'eau-de-vie. **Commentaires** : amplitude et équilibre en bouche.

Visual aspect: amber, golden hue. **Nose**: orange peel, dried fruits. **Palate**: prunes, dates, dried apricot in eau-de-vie. **Comments**: breadth and balance on the palate.

> **COGNAC RÉMI LANDIER**

133, rue de Châteauneuf - 16170 Rouillac
Tél. 05 45 61 77 65 - www.cognacremilandier.com



Cognac

**COGNAC LARSEN
XO**

Robe : belle couleur acajou aux reflets dorés, pas trop marquée, élégante. **Nez** : intense, complexe, dense, évolution sur de très belles notes de fruits à noyaux, fruits confits, boisé. **Bouche** : de belle longueur, harmonieuse. En accord parfait avec le nez. Finale riche et gourmande. **Commentaires** : joli style pour ce Cognac surprenant de générosité.

Visual aspect: beautiful mahogany colour with golden tinges, fairly deep, elegant. **Nose**: intense, complex, dense, evolution with beautiful notes of stone fruits, candied fruits, woody. **Palate**: beautiful length, harmonious. Perfect match with the nose. Rich and delicious finish. **Comments**: nice style for this surprisingly generous Cognac.

> **COGNAC LARSEN**

66, boulevard de Paris - BP 41 - 16102 Cognac Cedex
Tél. 05 45 82 05 88 - www.cognac-larsen.fr



Dégustation Jean Fillieux



Dégustation Renault



Cognac

**COGNAC
LEOPOLD GOURMEL
Age des Fleurs
15 Carats**

Robe : jaune doré, clair. **Nez** : tabac blond, épices (poivre blanc, vanille, cannelle). Floral (lys, lilas), sucre brun, miel. Belle rétro-olfaction. **Bouche** : fruit riche, grasse. Notes de tabac, du volume. Finale sur l'acidité, la fraîcheur. Bel équilibre. **Commentaires** : un Cognac agréable, de la finesse. Les éléments présents au nez se retrouvent en bouche. Un bel équilibre.

Visual aspect: golden yellow colour, clear. **Nose**: blond tobacco; spices (white pepper, vanilla, cinnamon). Floral (lily, lilac), brown sugar, honey. Beautiful retro-olfaction. **Palate**: rich fruit, fat. Notes of tobacco, volume. Finish with acidity, freshness. Good balance. **Comments**: pleasant Cognac, fine. We find on the palate the aromas of the nose. A good balance.

> **COGNAC LEOPOLD GOURMEL**

15, rue de la Couture - 16130 Genté - Tél. 05 45 83 76 60
www.leopold-gourmel.com



Dégustation Léopold Gourmel



Dégustation Marancheville



Dégustation Martell



Sélection Rémi Landier



Dégustation Renault



Dégustation Vallein Tercinier



Cognac

COGNAC LEOPOLD GOURMEL Premières Saveurs 6 Carats

Robe : pâle. Nez : frais, fruits blancs (poire), puissant. Bouche : attaque souple, fruitée, aromatique. Finale fraîche et vive. Commentaires : atypique, belle approche pour découvrir le cognac.

Visual aspect: pale. Nose: fresh, white-fleshed fruits (pear), powerful. Palate: supple first taste, fruity, aromatic. Fresh and vivid finish. Comments: atypical, beautiful way to approach the Cognac.

> COGNAC LEOPOLD GOURMEL

15, rue de la Couture - 16130 Genté - Tél. 05 45 83 76 60
www.leopold-gourmel.com



Cognac

COGNAC MARANCHEVILLE 10 ans 1^{er} Cru de Cognac Grande Champagne

Robe : brun clair. Nez : fin, droit, frais. Bouche : équilibrée, délicate, suave, explosion des arômes. Très belle structure. Finale riche. Commentaires : belle découverte.

Visual aspect: clear brown colour. Nose: fine, straight, fresh. Palate: well-balanced, delicate, smooth, an explosion of aromas. Very nice structure. Comments: beautiful discovery.

> COGNAC MARANCHEVILLE

8, chemin des porches - 16200 Mainxe
www.cognac-marancheville.com



Cognac

COGNAC MARANCHEVILLE
XO Premier Cru
de Cognac Grande
Champagne

Robe : ambrée, reflets dorés. **Nez** : révèle de jolies notes de fruits secs et fruits à noyaux (abricot, pêche). La barrique est bien intégrée. On retrouve des nuances douces. **Bouche** :

ce Cognac entre en bouche délicatement et dévoile son élégance. Des notes de caramel, marmelade, crème de citron (lemon curd), fleurs blanches. Épices douces, zeste d'agrumes. **Commentaires** : c'est une eau-de-vie pleine de charme, avec une expression complexe présente dès le début.

Visual aspect: amber colour, golden tinges. **Nose**: reveals beautiful notes of dried fruits and stone fruits (apricot, peach). The wood of the barrel is well-integrated. We scent sweet shades. **Palate**: this Cognac has a delicate first taste and reveals its elegance. Notes of caramel, marmalade (lemon curd), white flowers. Sweet spices, citrus peel. **Comments**: this brandy is full of charme, with a complex expression from the beginning.

> **COGNAC MARANCHEVILLE**

8, chemin des porches - 16200 Mainxe
www.cognac-marancheville.com



Cognac

COGNAC MARTELL
XO

Robe : brune, orangée, avec beaucoup de brillance. Reflet cuivré, rougeâtre, avec une belle dégradation du disque. **Nez** : boisé, épices douces ; de l'amplitude, de la fraîcheur. **Bouche** : attaque douce, bel équilibre, de la profondeur. Avec beaucoup d'arômes. Finale épicée

et minérale (saline). **Commentaires** : idéal, à apprécier entre amis à la fin d'un bon dîner.

Visual aspect: brown, orangy, with a lot of brilliance. Coppery tinge, reddish, with a beautiful degradation of the disk. **Nose**: woody, sweet spices; amplitude, freshness. **Palate**: soft first taste, good balance, depth. With a lot of aromas. Spicy and mineral finish (salty). **Comments**: ideal to appreciate with friends after a good dinner.

> **COGNAC MARTELL**

7, place Edouard Martell - 16100 Cognac
www.martell.com



Cognac

COGNAC MARTELL
Cordon Bleu
Extra Old Cognac

Robe : ambrée, légère dégradation du disque. Reflet orange et cuivré. **Nez** : caramel beurre salé au premier nez. Chocolat blanc et miel. Douceur et finesse. Ensuite des notes de fruits tropicaux (ananas, fruit de la passion). Des touches délicates de fleur d'orange. **Bouche** : attaque franche mais ample, développement fin et élégant. De la rondeur en milieu de bouche. Longue finale avec une nuance florale. **Commentaires** : très beau reflet de la maison Martell.

Visual aspect: amber colour, light degradation of the disk. Orange and coppery tinge. **Nose**: caramel with salted butter at first nose. White chocolate and honey. Sweetness and

finesse. Then notes of tropical fruits (pineapple, passionfruit). Delicate touch of orange blossom. **Palate**: a pure but broad first taste, a fine and elegant development. Round in the mid-palate. Long finish with a floral shade. **Comments**: beautiful reflect of the Martell house.

> **COGNAC MARTELL**

7, place Edouard Martell - 16100 Cognac
www.martell.com



Cognac

COGNAC MEUKOW
Esprit de Famille

Robe : ambrée, reflets dorés sur le disque. Larmes riches et abondantes. **Nez** : premier nez sur des notes de fruits mûrs. Deuxième nez sur le caramel, empyreumatique (léger toasté). **Bouche** : attaque puissante, bel équilibre, minéralité. Influence du terroir de Fine Champagne. Épices, boisé présent qui laisse place à l'amertume et le fruité en finale. **Commentaires** : un Cognac puissant et élégant qui offre une belle expression du terroir de Fine Champagne.

Visual aspect: amber colour, golden tinges on the disk. Rich and numerous

tears. **Nose**: first nose on ripe fruit notes. Second nose with caramel, empyreumatic (light toasty side). **Palate**: powerful first taste, good balance, minerality. Influence of the Fine Champagne terroir. Spices, present wood that leave room for a bitter and fruity finish. **Comments**: a powerful and elegant Cognac that offers a good expression of the Fine Champagne terroir.

> **COGNAC MEUKOW**

26, rue Pascal Combeau - BP10010 - 16101 Cognac Cedex
Tél. 05 45 82 32 10 - www.meukowcognac.com



Cognac

**COGNAC MEUKOW
Rarissime Palme d'Or**

Robe : orangée, reflet cuivre doré. Limpide. **Nez** : fruité, avec beaucoup de fraîcheur. Élégant, épices douces. **Bouche** : attaque douce et épicée, intense. Complexe, avec une finale élégante, structurée. Une très belle amertume. **Commentaires** : à la hauteur de la maison Meukow, un cognac de grande classe ! Très belle réussite.

Visual aspect: orangy hue, coppery golden tinge. Limpid. **Nose**: fruity, with a lot of freshness. Elegant, sweet spices. **Palate**: sweet and spicy first taste, intense. Complex, with an elegant finish, well-structured. A beautiful bitterness. **Comments**: worthy of Meukow, a very classy Cognac! Excellent achievement.

> **COGNAC MEUKOW**

26, rue Pascal Combeau - BP10010 - 16101 Cognac Cedex
Tél. 05 45 82 32 10 - www.meukowcognac.com



Cognac

**CHÂTEAU DE MONTIFAUD
XO Silver
Petite Champagne**

Robe : brune, belle brillance. **Nez** : délicat, gourmand. Cédrot confit, amande caramélisée. **Bouche** : finesse, longueur, équilibre, générosité, fraîcheur. **Commentaires** : un Cognac délicat, friand, aérien. Il invite à la dégustation.

Visual aspect: brown, beautiful brilliance. **Nose**: delicate, delicious. Candied cedar, caramelized almond. **Palate**: finesse, length, balance, generosity, freshness. **Comments**:

delicate Cognac, moreish, ethereal. It invites to tasting.

> **CHÂTEAU DE MONTIFAUD**

17520 Jarnac Champagne - Tél. 05 46 49 50 77
www.chateau-montifaud.com



Cognac

**CHÂTEAU DE MONTIFAUD
VSOP
Fine Petite Champagne**

Robe : ambrée. **Nez** : très rond, très fin, ouvert. Belle expression sur des notes d'abricot confit, de fruits compotés, vanille, épices douces, arômes de bois distingués. **Bouche** : amplitude et rondeur. Élégante, belle texture, de la puissance. Sur des arômes complexes de noisettes, vanille, pruneaux, cacao, épices douces. Longueur parfaite. Finale riche. **Commentaires** : Cognac accessible, parfait en apéritif.

Visual aspect: amber colour. **Nose**: very round and fine, open. Beautiful expression with notes of candied apricot, fruit compote, vanilla, sweet spices, distinguished wood aromas. **Palate**: breadth and roundness. Elegant, nice body, powerfulness. With complex aromas of hazelnuts, vanilla, prunes, cocoa, sweet spices. Perfect length. Rich finish. **Comments**:

an easy-to-drink Cognac, perfect for the aperitif.

> **CHÂTEAU DE MONTIFAUD**

17520 Jarnac Champagne - Tél. 05 46 49 50 77
www.chateau-montifaud.com



Cognac

**COGNAC RENAULT
XO Carte d'Argent**

Robe : dorée, cuivrée, ambrée. **Nez** : intense, café, cacao. Un peu boisé. **Bouche** : attaque puissante, épicée. Note chocolatée présente. Finale chaude. **Commentaires** : Cognac très bien maîtrisé, raffiné, parfait pour un apéritif entre amis.

Visual aspect: golden colour, coppery and amber hue. **Nose**: intense, coffee, cocoa. Quite woody. **Palate**:

powerful first taste, spicy. Chocolatey note. Warm finish. **Comments**: well-mastered Cognac, refined, perfect for an aperitif with friends.

> **COGNAC RENAULT**

66, boulevard de Paris - BP 41 - 16102 Cognac Cedex
Tél. 05 45 82 05 88 - www.renaultcognac.fi



Cognac

COGNAC VALLEIN TERCINIER
Crème Caramel
Fleur de Sel

Robe : beige. **Nez** : fin, complexe. Révèle de délicates notes gourmandes. **Bouche** : très beau parfum, suave. Droite, pleine de promesses. Une gourmandise pour le palais avec une texture riche. **Commentaires** : très agréable, frais, sur glace ou en cocktail.

Visual aspect: beige. **Nose**: fine, complex. Reveals delicate moreish notes. **Palate**: beautiful scents, smooth. Straight, full of promises. A delight for the palate with a rich body. **Comments**: very pleasant, fresh, with ice or cocktail.

> **COGNAC VALLEIN TERCINIER**

15, rue des Forges - 17460 Chermignac
Tél. 05 46 92 64 50 - www.cognac-tercinier.com



Per Even Allaire (Hine) et David Boileau (BNIC)



Tonnellerie de Jarnac, Marion Millaire Ophorus



Cognac

COGNAC VALLEIN TERCINIER
Hors d'Âge
Réserve de la Maison

Robe : cuivrée, lumineuse. **Nez** : agréable, très fin, sur le boisé, les fruits mûrs, la vanille. Belle complexité. **Bouche** : franche, très bel équilibre, évolution ample et ronde. Finale agréable, fin de bouche superbe. **Commentaires** : Cognac bien équilibré

Visual aspect: coppery hue, bright. **Nose**: pleasant, very fine, woody, the ripe fruits, vanilla. Nice complexity. **Palate**: pure, very nice balance, broad and round evolution. Pleasant finish, superb aftertaste. **Comments**: well-balanced Cognac.

> **COGNAC VALLEIN TERCINIER**

15, rue des Forges - 17460 Chermignac
Tél. 05 46 92 64 50 - www.cognac-tercinier.com



Maison Augier



Sélection Gérard Bertrand



Cognac

**VINET-DELPECH
VS**

Robe : ambre clair. **Nez** : notes florales, pépin de raisin. **Bouche** : attaque soyeuse, notes de pruneaux, orange sanguine. Belle puissance aromatique. Finale appréciable sur un léger boisé. **Commentaires** : à marier avec du chocolat noir pour découvrir toutes les subtilités de ce cognac.

Visual aspect: clear amber colour. **Nose**: floral notes, grape pips. **Palate**: silky first taste, notes of prunes, blood orange. Nice aromatic power. Pleasant finish with a light woody side. **Comments**: to match with dark chocolate to discover all the subtleties of this Cognac.

> **VINET-DELPECH**

3, impasse Félix Chartier - 17520 Brie sous Archiac
Tél. 05 46 70 04 66 - www.vinet-delpech.com



Gin

**EUROWINEGATE
G'vine Floraison**

Robe : belle limpidité, larmes fines et striées. **Nez** : premier nez sur des notes de fleurs blanches. Second nez sur les fruits secs et les notes épicées. **Bouche** : équilibre et fraîcheur. Attaque légèrement racée. Fruité et amertume en finale. Belle longueur. Pas de déséquilibre au niveau de l'alcool. **Commentaires** : un gin fin et élégant. Beaucoup de légèreté et de fraîcheur. Équilibre intéressant. Tant pour le cocktail que pour accompagner les desserts.

Visual aspect: good limpidity, fine and ridged tears. **Nose**: first nose with notes of white flowers. Second nose with dried fruits and spicy notes. **Palate**: balance and freshness. Slightly racy first taste. Fruity and bitter in the finish. Good length. Good balance of the alcohol. **Comments**: fine and elegant gin. A lot of lightness and freshness. Interesting balance. As much for the cocktail as with the desserts.

> **EUROWINEGATE**

Villevert - 16100 Merpins - Tél. 05 45 35 32 00
www.eurowinegate.com



Cognac

**VINET-DELPECH
XO**

Robe : cuivre usé. **Nez** : floral et printanier. Un nez très séducteur aux parfums de framboise. **Bouche** : attaque souple et légère. Un milieu suave, tout en finesse. Texture riche qui tapisse le palais. **Commentaires** : surprenant de complexité, joli produit à proposer sur une entrée froide et iodée.

Visual aspect: old copper hue. **Nose**: floral and spring. A very seducing nose with scents of raspberry. **Palate**: supple and light first taste. A smooth mid-palate, everything in finesse. Rich body which coats the palate. **Comments**: surprising complexity, nice product to propose with a cold and iodic starter.

> **VINET-DELPECH**

3, impasse Félix Chartier - 17520 Brie sous Archiac
Tél. 05 46 70 04 66 - www.vinet-delpech.com



Gin

**EUROWINEGATE
G'vine Nouaison**

Robe : eau-de-vie blanche, brillante. **Nez** : fin, racé, frais, agrumes (citron vert). Évolution sur un parfum douxereux. **Bouche** : attaque souple, grasse. Évolution rapide vers un alcool vaporeux, légèrement brûlant. **Commentaires** : bel alcool, expérimental. Demande à être connu avec la gamme. Très bon.

Visual aspect: white eau-de-vie, brilliant. **Nose**: fine, racy, fresh, citrus (lime). Evolves on a sugary scent. **Palate**: supple first taste, fat. Quick evolution to a floaty alcohol, slightly hot. **Comments**: nice alcohol, experimental. Deserves to be known with the range. Very good.

> **EUROWINEGATE**

Villevert - 16100 Merpins - Tél. 05 45 35 32 00
www.eurowinegate.com



Cognac

**COGNAC ROULLET
Héritage Fins Bois**

Robe : joli doré, sur l'ambéré. **Nez** : léger, peu expressif mais délicat. Très féminin. **Bouche** : l'élégance et l'équilibre se retrouvent en bouche. Fin de bouche délicate. Un des rares Fins Bois qui relève le top 5 de l'appellation. Après 10 minutes de légères notes de rancio se révèlent et donnent un grand plaisir. Note de café et chocolat. **Commentaires** : un grand plaisir.

Visual aspect: nice gold colour, amber hue. **Nose**: light, quite expressive but delicate. Very feminine. **Palate**: elegance and balance in the palate. Delicate aftertaste. A rare Fins Bois that levels up the top 5 of the appellation. After 10 minutes, light notes of rancio appear and give a great pleasure. Notes of coffee and chocolate. **Comments**: a great pleasure.

> **COGNAC ROULLET**

27, route du Goulet - 16200 Foussignac
 Tél. 05 45 36 16 00 - www.roullet-cognac.com



Cognac

**COGNAC ROULLET
XO Gold
Grande Champagne**

Robe : dorée, couleur ambrée. **Nez** : fruité, floral, concentré, une touche d'épices (gingembre, café), fruit à noyau. **Bouche** : expressive, pleine, du volume. Beaucoup de saveurs. Finale élégante avec une touche épicée. Tannins fondus. **Commentaires** : très différent des autres Cognacs XO. Très expressif.

Visual aspect: golden, amber hue. **Nose**: fruity, floral, concentrated, a touche of spice (ginger, coffee), stone fruit. **Palate**: expressive, full, volume. A lot of flavours. Elegant finish with a spicy touch. Melted tanins. **Comments**: very different from other XO Cognacs. Very expressive.

> **COGNAC ROULLET**

27, route du Goulet - 16200 Foussignac
 Tél. 05 45 36 16 00 - www.roullet-cognac.com



Cognac

**COGNAC ROULLET
Imperial Collection
1er Cru de Grande
Champagne
Hors d'Âge**

Robe : cuivrée, reflets caramel. **Nez** : subtil, très fin. Belle évolution, sur le fruit. **Bouche** : attaque souple, puissante, très belle structure. En accord avec le nez. Tout en finesse. Finale onctueuse. **Commentaires** : remarquable, à la hauteur du flacon.

Visual aspect: coppery hue, caramel tinges. **Nose**: subtle, very fine. Beautiful evolution, with fruit. **Palate**: supple first taste, powerful, beautiful structure. In keeping with the nose. Very fine. Unctuous finish. **Comments**: remarkable, like the bottle.

> **COGNAC ROULLET**

27, route du Goulet - 16200 Foussignac
 Tél. 05 45 36 16 00 - www.roullet-cognac.com

Rencontre avec un créateur de plaisir

GÉRARD BERTRAND, vigneron

Gérard Bertrand, pouvez-vous nous résumer votre approche du vignoble ?

LA VIGNE est une plante à part. Elle produit des baies qui, après fermentation, sont douées de la faculté unique de restituer une palette inouïe d'arômes, comme autant de reflets du terroir d'où elles sont issues. Le vigneron accompagne la vigne dans son développement en harmonie avec son environnement, lui permettant ainsi d'en restituer la quintessence dans le vin. Il nourrit son inspiration de l'observation et la connaissance de son terroir. Et il a une autre responsabilité : celle de planter la vigne pour les générations futures.

Vous êtes un homme passionné, parlez-nous de vos vins.

Chaque vin est une aventure, renouvelée chaque année. Après le travail dans les vignes, le travail en cave est une prolongation que j'adore. Le moment de l'assemblage est sans doute un de mes préférés ou inspiration et concentration se répondent. Dans nos propriétés, chaque vin à sa personnalité et porte en lui une histoire et une émotion.

Votre définition de l'épicurisme ?

Epicure cultivait l'art de vivre en jouissant de chaque instant. Je préfère développer un art de vivre fait de plaisirs et de partages en prise avec le présent, mais aussi motivé par une vision d'avenir, un idéal de vie et conscient du rôle de chacun dans l'ordre des choses.

Des nouveautés pour 2016 ?

Nous sommes engagés dans le projet de généraliser la culture en biodynamie sur l'ensemble de nos propriétés, toutes situées dans le Languedoc. C'est déjà le cas sur 400

des 600 hectares de nos vignobles. C'est un projet qui nous porte au-delà de 2016, une aventure humaine formidable avec les équipes, un choix motivé par nos convictions et toujours dans la volonté d'élaborer des vins portant en eux toute la singularité et la typicité de leur terroir.

Propos recueillis
par Charlyne Zirah

Interview of a creator of pleasure Gérard BERTRAND, *wine grower*

Gérard Bertrand, can you sum up your approach of the vineyard?

THE VINE is a very special plant. It produces berries that, after fermentation, have the ability to exude an incredible range of aromas as if it reflected all the nuances of the terroir they stem from. The wine grower accompanies the vine in its development, in harmony with its environment, enabling it to release its very essence in the wine. He draws his inspiration from the observation and knowledge of his terroir. And he has another responsibility: to plant the vineyard for the future generations.

You are filled with passion. Can you tell us about your wines?

Each wine is an adventure, renewed every year. After the work in the vineyard, the work in the cellar is a prolongation I love very much. The moment of the blending undoubtedly is one of my favourite during which inspiration and concentration complement each other. In our estates, each wine has its own personality and is marked with a history and an emotion.

What is your definition of Epicureanism?

Epicure fostered art de vivre by enjoying every moment. I prefer to develop a lifestyle made of pleasure and sharing anchored in our times, but also with a vision of the future, an ideal of life, and aware of each one's role in the course of things.

News in 2016?

We are committed in the project to implement biodynamic farming in all our estates, all located in the Languedoc. It is already done for 400 out of the 600 hectares of our vineyard. It is a project that will last far beyond 2016, an incredible human adventure, a choice motivated by our convictions and always with the will to craft wines that contain the specificity and typicality of their terroir.

Interview by Charlyne Zirah



Legend Vintage Banyuls 1951 & Legend Vintage Rivesaltes 1974

A l'occasion du tasting 100 % Cognacs, Nelson Chow, les sommeliers de Bordeaux-Aquitaine ainsi que leur président Bertrand Bijasson et les invités ont eu l'occasion de découvrir en dégustation deux très belles cuvées de la maison Gérard Bertrand : Legend Vintage Banyuls 1951 et Legend Vintage Rivesaltes 1974.

During the 100% Cognac tasting, Nelson Chow, the sommeliers of Bordeaux-Aquitaine as well as their president Bertrand Bijasson and the guests could discover two beautiful cuvées by Gérard Bertrand: Legend Vintage Banyuls 1951 and Legend Vintage Rivesaltes 1974.



Legend Vintage Banyuls 1951



Robe : joli grenat, reflets orangés. Couleur assez claire. Belle limpidité. **Nez** : noix fraîche, cerise à l'eau-de-vie. **Bouche** : légère en bouche, zeste d'orange confit. Fraîche, plaisante. Très belle bouteille. **Commentaires** : très belle représentation du savoir-faire de la maison Gérard Bertrand.

Visual aspect: nice garnet-red colour, orangy tinges. Quite clear colour. Beautiful limpidity. **Nose**: fresh nut, brandied cherry. **Palate**: light, with candied orange peels. Fresh, pleasant. Beautiful bottle. **Comments**: a beautiful representation of the house's know-how.

Legend Vintage Rivesaltes 1974



Robe : ambrée, reflet cuivré, brillante. **Nez** : aromatique, fruits noirs mûrs, pâtisserie, cacao, boisé. **Bouche** : très agréable, explosion des arômes, souple, évolution sur un côté boisé. Complexe, très longue en bouche. Finale structurée et persistante. Chaleureuse. **Commentaires** : parfait avec du chocolat noir. Tout simplement extraordinaire.

Visual aspect: amber hue, coppery tinges, brilliant. **Nose**: aromatic, ripe black fruits, pastry, cocoa, woodiness. **Palate**: very pleasant, an explosion of aromas, supple, evolves on a woody side. Complex, very long on the palate. Well-structured and persistent finish. Warm. **Comments**: perfect with dark chocolate. Simply splendid.

Et côté bar

on en pense quoi ?



Rencontre avec
Nael Hallak,
propriétaire du
Maria Rendall.

On ne présente plus le Maria Randall à Bordeaux, un incontournable pour ceux qui savent apprécier la bonne cuisine et des cocktails élaborés.

Le Maria Rendall, un concept complet, tu nous en dis un peu plus ?

LE MARIA RANDALL est le premier gastro cocktail bar bordelais. Chaque semaine un chef différent établit un menu élaboré à base de produits frais et de fins de marché. Ce menu est mis en avant sur Facebook et uniquement sur réservation pour le vendredi et samedi. Le Maria Randall c'est aussi des événements musicaux chaque week-end et une carte de cocktails innovante.



Nael, en quelques mots le Cognac ça t'évoque quoi ?

J'ai découvert le Cognac avec le livre, « cognac : A liquid history ». Ecrit par Salvatore Calabrese. Etant féru d'histoire, ce spiritueux a traversé le temps et est synonyme de noblesse. Le Cognac, pour quel moment ? J'aime déguster mon Cognac après un dîner entre amis. Tout particulièrement en hiver. C'est toujours très intéressant de partager ce moment, surtout le ressenti de la première gorgée. Celle-ci rappelle des souvenirs ou des émotions différents pour chacun. C'est un vrai moment de partage, avec les néophytes ou les initiés.

Ton dernier coup de cœur Cognac ?

J'ai découvert il y a peu le Cognac Fanny Fougerat, spécialement le « Cèdre Blanc ». Je trouve la gamme tout à fait accessible en prix et une très bonne introduction pour une personne désireuse d'éduquer son palais. Cette petite exploitation d'Ugni blanc, distillé sur place, représente à mes yeux cette nouvelle génération dans le Cognac.

Tu nous fais partager une recette ?

Je suis un homme qui aime ses classiques et le "Sidecar" est un de mes préférés. C'est un des premiers cocktails que j'ai dégusté au début de ma carrière. Bien que le lieu de sa création soit controversé, j'ai eu la chance d'aller au Ritz de Paris pour le découvrir. Je l'ai toujours trouvé déroutant par sa simplicité à exécuter et sa complexité au palais. Bien que le garnish est un zeste d'orange, j'aime rajouter une cerise de Marasquin.

Le Maria Randall est ouvert de 18h à 2h.
6, rue Louis Combes - 33000 Bordeaux
Tél. : 05 57 30 91 47.



And what do the barmen think of it?



Interview of Nael Hallak,

owner of the Maria Rendall.

The Maria Randall in Bordeaux has not to be presented anymore, it has become the inevitable place to be for those who appreciate good food and sophisticated cocktails.

The Maria Randall is a complete concept. Can you say more?

IT IS THE FIRST FINE dining-cocktail bar of Bordeaux. Every week a different chef creates the menu with fresh produce from the market. The menu is promoted on Facebook and is only available by booking on Friday and Saturday. The Maria Randall also features music events every weekend and an innovative cocktail list.

Nael, in a few words, what does Cognac evoke to you ?

Found of history, I discovered Cognac thanks to Salvatore Calabrese's book "Cognac, a liquid history". This spirit travelled in time and represents nobility. For which moment? I like to enjoy after a dinner with friends. Especially in winter. It is always interesting to share this moment, especially the feeling of the first sip. The latter recalls different souvenirs or emotion to each of us. It is a real moment of sharing, with amateurs or connoisseurs.

Your last discovery?

Some time ago I discovered Cognac Fanny Fougerat, especially Cèdre Blanc. I think her range is especially affordable and a very good way to be introduced to Cognac for someone who wants to train his palate. This small wine estate that grows and distils Ugni Blanc is for me the new generation in the Cognac industry.

Can you share a recipe with us?

I love my classics and the Side Car is one of my favourite. It is the first cocktail I tasted at the beginning of my career. Although the place of its creation is controversial, I am lucky I could go to the Ritz to discover it. I always thought this cocktail is confusing by the symplistic recipe and the richness on the palate. Although it is garnished with an orange peel, I love to add a maraschino cherry.



Maria Randall is open from 6:00 pm to 2:00 am.
6, rue des Combes – 33000 Bordeaux.
Tel: 00 33 (0)5 57 30 91 47





Rencontre avec

Gael Geffroy,

co-gérant du Point Rouge
à Bordeaux

Pouvez-vous nous présenter Le Point Rouge en quelques mots ?

ETABLISSEMENT BORDELAIS, bar à cocktails, spiritueux & vins. On y vient pour prendre l'apéritif avec la possibilité de grignoter un large choix de tapas, mais il est aussi possible d'y venir dîner. Nous disposons d'un lieu exceptionnel qui était un ancien chai à vin ; avec mur en pierre et plafond en voûtain.

Ouvert depuis peu et déjà THE PLACE TO BE, connaissez-vous la recette de votre succès ?

Je pense que nous proposons un lieu et une ambiance qui n'existait pas encore sur Bordeaux. Nous mettons tout en œuvre pour bien accueillir notre clientèle et nous nous efforçons d'avoir un service de qualité. Le sourire et la bonne humeur sont de rigueur pour l'ensemble du personnel.

Les Cognacs, un incontournable au Point Rouge ?

Nous proposons une belle gamme de Cognacs et nous les mettons aussi en avant dans notre carte de cocktails. Nous sommes très proches de Cognac et nous nous devons de promouvoir les produits de notre région.

Comment voyez-vous l'avenir du Cognac en France ?

Je pense que la consommation du Cognac en France est en progression. Il faut que les professionnels du bar continue de promouvoir cette eau-de-vie.

Comment consomme-t-on le Cognac ?

Cela dépend du moment ; on peut le boire sur glace à l'apéritif, en long drink tout au long d'une soirée et en digestif à la fin d'un repas. Cela dépend du moment et des goûts de chacun. Je ne pense pas qu'il y ait une bonne et une mauvaise façon de le consommer. Et pourquoi pas lors d'un bon repas ! Comme dit Dave Broom pour le whisky, l'important est de boire le Cognac comme nous l'aimons, peu importe la façon tant que nous prenons plaisir à le boire.

Pour vous, un Cognac d'exception c'est quoi ?

Une belle vigne, une bonne eau-de-vie, un bon chai pour prendre de l'âge, un bon maître de chai pour surveiller le temps.

Dites-nous quelques mots du tasting 100 % Cognacs du 1^{er} février à Bordeaux organisé par Sommeliers International.

Il est important d'organiser des événements autour du Cognac. Cela permet aux amateurs et aux professionnels de venir découvrir des grandes et des petites maisons ; de pouvoir échanger avec les personnes qui sont à la source de la fabrication. Il est important de pouvoir rencontrer ces personnes pour comprendre les eaux-de-vie qui servent à fabriquer un bon Cognac.

Quels sont les projets pour 2016 ?

Nous sommes ouverts depuis à peine deux mois et nous avons encore beaucoup de travail pour faire perdurer Le Point Rouge dans le temps. Beaucoup de projets, beaucoup d'envie, pleins d'idées... Du travail, quoi!

Propos recueillis par Charlyne Zirah

**1, quai de Paludate
33800 Bordeaux**





Interview of

Gael Geffroy,

co-manager of Le Point Rouge in Bordeaux

Can you present Le Point Rouge in a few words?

IT IS A COCKTAIL, wine and spirit bar in Bordeaux. One comes here for the aperitif and can choose from a wide range of tapas but can also dine. We are settled in an exceptional place that formerly was a wine cellar with stone walls and a vaulted ceiling.

It has opened not long ago and it already is THE place to be. What is the secret of your success?

I think we propose a place and an atmosphere that did not yet exist in Bordeaux. We strive to offer proper welcome to our customers with a quality service. Smiling and good mood are the rules for our staff.

Are Cognacs inevitable at Le Point Rouge?

We propose a beautiful range of Cognacs and we also highlight them in our list of cocktails. We are close to Cognac and we have to promote the products of our region.

How would you define the future of Cognac in France?

I think the consumption of Cognac is developing in France. The bar professionals have to keep on promoting this brandy.

How can we enjoy Cognac?

It depends on the moment. We can drink it at the aperitif, in a long drink all along an evening and after a dinner. It depends on the moment and the tastes. I don't think there is a good or bad way to enjoy it. And why not over a meal? As Dave Broom for whisky, the important is to drink Cognac as we like it, doesn't matter how as long as we have pleasure.

What is an exceptional Cognac to you?

A beautiful vine, a good brandy, a good cellar to age, a good cellar master to watch over the time.

What can you say about the 100% Cognac of February 1st organized in Bordeaux by SommelierS International?

It is important to organize events focused on Cognac. It enables connoisseurs and professionals to come and discover great and smaller houses; to exchange with the people who craft Cognac. It is important to meet them to better understand the brandies used to make good Cognac.

What are the projects for 2016?

We are open since only two months and we still have a lot of work to ensure continued existence to Le Point Rouge. A lot of projects, passion and ideas ... A lot of work!

Interview by Charlyne Zirah

1, quai de Paludate
33800 Bordeaux

MEUKOW

DE L'AMBRE À LA LUMIÈRE



VISITES GUIDÉES À COGNAC

Dégustations - Déjeuner sur réservation

7 rue François Porché - 05 45 82 32 10

www.visitemeukow.com

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

A la rencontre du
COGNAC

avec

Nelson CHOW



Meet the
COGNAC
with
Nelson CHOW



Jérôme DURAND

— DIRECTEUR GÉNÉRAL —

MAISONS LARSEN ET RENAULT

Pouvez-vous nous présenter en quelques mots les Maisons Larsen et Renault ?

LA MAISON de Cognac Larsen fut fondée en 1926 par Jens Reidar Larsen. Ce jeune Norvégien, tout juste diplômé en économie de l'université de Bergen, rêve d'explorer le monde. En 1919, Jens Reidar a 24 ans. Il quitte enfin la Norvège sur un navire qui doit l'emporter vers les Amériques quand une longue escale à Bordeaux - pour réparer le bateau - change à jamais son destin. Bien décidé à gagner quelque argent avant de reprendre son voyage, l'aventurier se rend à Cognac, ville réputée pour la qualité de ses eaux-de-vie. L'Amérique attendra.

Lorsque Jens Reidar Larsen tombe amoureux d'une jeune Française, il fait de Cognac son nouveau port d'attache. Jens Reidar se découvre une réelle passion pour le Cognac. Il partage les secrets bien gardés des producteurs et débusque des trésors d'eaux-de-vie. De cette expérience naîtra en 1926 la signature originale de la Maison Larsen.

Jean-Antonin Renault, un homme d'affaires charentais de 25 ans, a créé Renault Cognac dans la ville de Cognac en 1835. Il était considéré comme un innovateur, amateur de qualité. Renault a été le premier fabricant de Cognac à l'expédition en bouteilles, afin de conserver le goût d'origine et ses saveurs délicates. Jean-Antonin Renault était un grand

voyageur et a commencé à vendre du Cognac pendant ses déplacements en Scandinavie, Allemagne, Europe de l'Est, Islande, aux Amériques et en Asie. Chez Renault, nous avons une longue tradition de Cognacs haute qualité et sommes les héritiers du style propre à Renault. 90 % des ventes sont réalisées sur les qualités supérieures.

Vous proposez à Nelson Chow un tasting très complet de vos deux Maisons. Comment se positionnent vos Cognacs ?

La dégustation d'un grand Cognac doit toujours être une découverte pour les amateurs d'expériences insolites. Loin des clichés boisés et parfois rustiques, Jens Reidar Larsen a imposé une nouvelle vision du Cognac, un style unique qui favorise l'expression des arômes fruités du raisin. Dans l'ombre des chais, le voilà passant d'un fût à l'autre dans sa quête de fruité, de pureté et d'élégance, les trois piliers de la signature Larsen. Fidèle à l'esprit de notre fondateur, Robert Andrieux est le dépositaire d'un savoir-faire transmis de génération en génération.

Le Cognac Renault a son propre style, très riche et fruité, mais aussi très intense. Son goût est doux, rond et généreux. Chaque produit Renault a sa propre identité dans le respect du style d'origine.

A la dégustation, deux Cognacs font l'unanimité : Drakkar de la Maison Larsen et Carte Noire de la Maison Renault. Dites-nous en un peu plus.

Le Cognac Larsen Drakkar Fine Champagne est une création originale de 1952 qui révèle la finesse des deux premiers crus du Cognac, Grande et Petite Champagne. Une robe ambrée. Un bouquet de fleurs, il offre des arômes fruités et fleuris, ce sont des notes de fruits exotiques, comme la passion, le litchi et des notes florales comme le lilas qui composent ce Cognac avec en note de fonds le fruité de la vanille. Une longueur inoubliable souple et élégante.

Les Cognacs Renault ont toujours été reconnus pour leur style d'assemblage unique : le célèbre assemblage Carte Noire a été créé en 1876, ce qui en fait l'une des plus anciennes recettes de Cognac toujours commercialisées. Aujourd'hui, Renault Carte Noire Extra Old est toujours assemblé avec la même recette, dans l'esprit de Jean-Antoine Renault, au cœur des vignobles de Cognac. Du fait de ce patrimoine exceptionnel, Renault Carte Noire est une référence incontournable pour tous les amateurs de cognac de qualité. Renault Carte Noire Extra Old résulte d'un assemblage de plus de 50 eaux-de-vie sélectionnées avec soin. Ces grands crus lui confèrent une finition plus ronde, douce et longue, avec des nuances fruitées, de fleurs et d'épices dans ce Cognac au riche patrimoine. Renault Carte Noire Extra Old est aussi vieux qu'un XO.

A quoi ressembleront les cognacs de demain ?

Pour Larsen à ceux d'aujourd'hui dans la plus pure fidélité du style : fruité, pureté, élégance !

Les assemblages J.A. Renault mettront en avant les bénéfices du temps nécessaire à l'accomplissement des assemblages les plus aboutis.

Quels sont vos projets pour 2016 ?

Larsen célèbre ses 90 ans ce qui en fait l'une des plus jeunes Maisons de Cognac. Nous allons conserver cet esprit de jeunesse et célébrer l'anniversaire de la Maison avec un cuvée emblématique 90 years anniversary en tirage très limité et un Drakkar anniversaire. Tout en mettant en avant le style unique de Larsen basée sur le fruité, la pureté et l'élégance. D'autres innovations seront dévoilées tout au long de l'année dans le cadre de cette anniversaire

Pour J.A. Renault, une gamme « Âge du Temps » sera dévoilée en 2016 spécialement pour le « travel retail ». Un flacon extraordinaire sera offert pour le 10 anniversaire de la Part des Anges organisé en septembre. Un édition limitée Petite Champagne millésime 1989 satisfera les fidèles de la Maison.

Propos recueillis par Charlyne Zirah

LES COMMENTAIRES DE NELSON CHOW

COGNAC RENAULT, XO CARTE D'ARGENT (20 à 30 d'âge)

Epicé et doux, sur des notes de noix de coco, chocolat, un rien toasté, chaleureux. Palais ouvert, une belle finale ronde qui dure, douce et épicée comme le nez.

COGNAC LARSEN, XO (10 à 15 ans)

Au nez, doux, moelleux, tendre, épicé, floral. Au palais, belle rondeur de fruit. Fort caractère épicé, tarte aux pommes, marmelade. Simple d'approche et facile à boire. Finale épicée et sucrée, de belle longueur.



Jérôme DURAND

— GENERAL MANAGER —

OF LARSEN & RENAULT

Can you present in a few words the Larsen and Renault houses?

THE COGNAC house Larsen has been founded in 1926 by Jens Reidar Larsen. The young Norwegian, recent graduate in economy of the University of Bergen, dreams of exploring the world. In 1919, Jens Reidar is 24. At last he leaves Norway on a boat that heads for the Americas. But a long stopover in Bordeaux to repair the boat changes his life forever. Firmly decided to earn some money before continuing his journey, the adventurer goes to Cognac, a city famous for the quality of its brandies. America will have to wait.

When Jens Reidar Larsen falls in love with a young French lady, Cognac becomes his new home. Jens Reidar discovers a real passion for the Cognac. He shares well-kept secrets with the producers and finds treasures of brandies. The original signature of the Larsen house stemmed from this experience in 1926.

Jean-Antonin Renault, 25, a business man from Charentes, created Renault Cognac in Cognac in 1835. He was considered a foreunner, found of quality. Renault was the first Cognac producer to ship it in bottles in order to keep the original taste and delicate flavours. Jean-Antonin Renault used to travel a lot and started to sell Cognac during his trips in Scandinavia, Germany, Eastern Europe, Island, in the Americas and Asia. At Renault, we have a long tradition of high end Cognacs and are the heirs of Renault's very own style. 90% of the sales are made with superior qualities.

You proposed a very complete tasting of both houses to Nelson. How are your Cognacs positioned?

The tasting of a great Cognac should always a discovery for lovers of original experiences. Far from the woody and sometimes rustic clichés, Jens Reidar Larsen imposed a new vision of Cognac, a unique style that favours the expression of the fruity aromas of the grape. In the dark of the





cellars, it goes from barrel to barrel in its quest for fruitiness, purity, elegance, the three mainstays of Larsen's signature. Loyal to the spirit of our founder, Robert Andrieux is the repository of a savoir-faire that has been transmitted from generation to generation.

The Renault Cognac has its own style, very rich and fruity, but also very intense. Its taste is soft, round and generous. Each Renault product has its own identity that respects the original style.

During the tasting, two Cognacs stand out: Drakkar by Larsen and Carte Noire by Renault. Can you say more?

Larsen's Drakkar Fine Champagne is an original creation of 1952 that reveals the finesse of the two first crus of Cognac, Grande and Petite Champagne. An amber colour. A bouquet of flowers, with fruity and floral aromas. The notes of exotic fruits like passionfruit, lychee, and floral notes like lilac, compose this Cognac with the fruitiness of the vanilla in the background. An unforgettable length, supple and elegant.

The Renault Cognacs have always been recognized for the unique style of their blends: the famous blend Carte Noire has been created in 1876, which makes of it one of the oldest recipes of Cognac still marketed. Nowadays Renault Carte Noire Extra Old is still blended with the same recipe, in Jean-Antonin Renault's spirit, at the heart of the Cognac vineyards. Thanks to this exceptional heritage, Renault Carte Noire is an inevitable reference for all the lovers of quality Cognac. Renault Carte Noire Extra Old is the result

of the blending of over 50 carefully selected brandies. These Grand Crus provide it with a rounder, soft and long-lasting finish, with fruity, flowery and spicy nuances in a Cognac with a rich heritage. Renault Carte Noire Extra Old is as old as an XO.

What will the Cognacs of tomorrow look like?

For Larsen, the same as today, loyal to the style: fruity, pure, elegant!

J.A. Renault's blends will set forward the benefits of time necessary to the achievement of the most complete blends.

What are your projects for 2016?

Larsen celebrated its 90th anniversary what makes of it one the youngest Cognac houses. We are going to keep this young spirit and celebrate the house's anniversary with an iconic cuvee 90 years anniversary in limited bottling and an anniversary Drakkar. While promoting Larsen's unique style based on fruitiness, purity and elegance. Other innovations will be unveiled all year through for this anniversary.

For J.A. Renault, the range "Âge du Temps" will be unveiled in 2016 especially for the travel retail. An extraordinary bottling will be offered for the 10th anniversary of the 'Part des Anges' event organized in September. A limited edition of *Petite Champagne vintage 1989* will delight those loyal to the house.

Interview by Charlyne Zirah

NELSON CHOW'S COMMENTS

COGNAC RENAULT, XO CARTE D'ARGENT (20 to 30 years old)

Spicy and sweet, coconut, chocolate, a bit toasty and warm. Open palate, nice round lasting finish, sweet and spicy as well.

COGNAC LARSEN, XO (10 to 15 years)

Mild, sweet, soft, spicy, floral. Big round fruit. Strong spicy character and apple pie fruit, marmalade. Simple and easy to drink. Spicy and sweet finish, long-lasting.



Rémi BOINAUD

— MAÎTRE DE CHAI —

COGNAC BOINAUD

LA MAISON BOINAUD s'épanouit au cœur de la Grande Champagne, 1^{er} Cru de Cognac. Producteurs d'eaux-de-vie depuis de nombreuses générations, la famille Boinaud s'établit en 1640 à Angeac-Champagne, petit village viticole situé au sud de Cognac. Cultivé durant plusieurs siècles en bon père de famille, le Domaine Boinaud prend toute sa dimension à la succession de Charles Boinaud, au début des années 1950. Michel, son fils, aime le Cognac passionnément. Au fil des ans, il va investir sa force de caractère, son énergie et tous ses moyens dans le but de créer le plus grand et le plus beau domaine familial de Grande Champagne.

Avec 420 hectares de vignes et une distillerie de 41 alambics dédiés à la production d'eaux-de-vie élégantes et raffinées, le savoir-faire des Boinaud s'apprécie à travers les marques Cognac De Luze Fine Champagne & Cognac J. Dupont Grande Champagne, toutes deux propriétés de la famille. Xavier et Éric, fils de Michel Boinaud, ont partagé l'aventure et la philosophie de leur père avant de la transmettre à leurs fils respectifs, Charles et Rémi. La maîtrise de toutes les étapes nécessaires à l'obtention d'un Cognac d'exception, voilà ce que la famille Boinaud s'efforce de réaliser depuis des décennies ; de la culture de la vigne à la mise en bouteille au Domaine, en passant par la distillation, la fabrication de ses propres fûts, le vieillissement et l'assemblage de ses eaux-de-vie dans les chais familiaux.

Un joli mot pour désigner vos Cognacs ?

« Artistique »

Un travail d'une vie qui se transmet de génération en génération...

Ce qui se transmet, c'est avant tout le savoir-faire. Les eaux-de-vie stockées de génération en génération dans les chais de la Maison Boinaud constituent un considérable trésor de famille hors du temps. Les plus anciennes sont centenaires et on y retrouve une collection des meilleurs millésimes du 20^e siècle. Cet héritage sacré témoigne de l'expérience, du supplément d'âme de la Maison Boinaud qui rend son style, encore aujourd'hui, si particulier.

Pour vous qu'est ce qu'un Cognac d'exception ?

Un Cognac d'exception provient souvent d'un lot d'eaux-de-vie uniques, issues de la réserve de la famille. En rendant l'inaccessible accessible, nos Cognacs J. Dupont vous emportent dans un tourbillon d'essences.

« Art de Vie » nous offre la rareté mêlée à l'œuvre des talents, traversant les époques. A l'apogée d'un luxe sophistiqué, c'est tout l'art de la haute couture de la Maison Boinaud qui en émane.



Nelson Chow a beaucoup apprécié vos Cognacs notamment Art de Vie, un Cognac d'excellence à la hauteur du flacon. Vous nous en dites un peu plus ?

Chaque plongée dans les secrets les plus complexes des eaux-de-vie de l'Art de Vie J.Dupont vous procure une sensation indescriptible, tant la profusion d'arômes fruités, épicés et boisés est intense.

Nous avons choisi de présenter cet or liquide dans une petite carafe en cristal, protégée sous une cloche de verre. J.Dupont a connu la gloire et le succès à la « Belle Epoque », c'est donc très légitimement que nous avons décidé d'imprégner le style « Art Nouveau » et « Art Déco » à notre flaconnage.

Votre Cognac est-il le fruit de votre personnalité ?

Notre Cognac est lié à la vie des femmes et des hommes passionnés qui ont travaillé à la Maison Boinaud. Artisans d'exception, ils ont su par une minutie d'orfèvre et un savoir-faire inimitable, produire des œuvres d'art uniques.

Quelle est l'ambition des Cognacs J.Dupont ?

Garder la culture de l'excellence, où rien n'est laissé au hasard, pour offrir, encore et toujours, la quintessence de nos eaux-de-vie de Grande Champagne.

Propos recueillis par Charlyne Zirah

LES COMMENTAIRES DE NELSON CHOW

COGNAC J. DUPONT

100% Grande Champagne, XO

Doux et crémeux, épices douces, cannelle. Puissant en bouche, mais rond, doux et épicé au palais. Belle longueur et fonale douce et épicée. Très bon.

COGNAC J. DUPONT

100% Grande Champagne, Art de vie

Noix de coco rôtie, épices, floral. Joli nez. Belle évolution en bouche. Crémeux, doux, épicé au palais. Bonne longueur. Très bon.



Rémi BOINAUD

— CELLAR MASTER —

COGNAC BOINAUD

THE COGNAC HOUSE Boinaud flourishes in the heart of Grande Champagne, the premier Cru of Cognac. Producer of spirits for many generations, the Boinaud family settled in 1640 in Angeac-Champagne, small wine village located in the south of Cognac. Cultivated for centuries, the Boinaud domain takes its full dimension at the succession of Charles Boinaud in the early 50s. Michael, his son, passionately loves Cognac. Over the years, he invested his strength of character, his energy and all his resources in order to create the largest and most beautiful family estate of Grande Champagne.

With 420 hectares of vineyard and a 41-still distillery dedicated to the production of elegant and refined spirits, the expertise of Boinaud is assessed through the brands of Cognac De Luze Fine Champagne & J.Dupont Grande Champagne, both of them properties of the family. Xavier and Eric, sons of Michel Boinaud, shared the adventure and philosophy of their father before handing them down to their sons, Charles and Rémi. The mastery of all the steps necessary to obtain an exceptional Cognac is what the Boinaud family has been trying to achieve for decades; from the cultivation of the vineyard to distillation and bottling at the estate, as well as the manufacturing of their own barrels, the ageing and blending of their own spirits in the family cellar.

A lovely word to define your Cognacs?

Artistic.

The work of a life transmitted from generation to generation ...

Above all, what is transmitted is the savoir-faire. The brandies stored from generation to generation in the cellars of the Boinaud house compose an incredible family treasure out of time. The oldest ones are a century-old and we have a collection of the best vintages of the 20th century. This sacred legacy is evidence of the experience, the extra soul of the Boinaud house which makes the so peculiar style, still today.

What is an exceptional Cognac to you?

It often stems from a batch of unique brandies from the family reserve. Making the unaffordable approachable, our J. Dupont Cognacs take you in a swirl of essences.

Art de Vie offers us rarity mingled with talent, through the ages. At the peak of a sophisticated luxury it exudes Boinaud's art of haute couture.



Nelson Chow much appreciated your Cognacs, especially Art de Vie, an exceptional Cognac, just like its bottling. Can you tell us some more?

Diving into the most complex secrets of the J. Dupont's Art de Vie brandies provides an indescribable feeling as the richness of the fruity, spicy, woody aromas is intense.

We chose to present this liquid gold in a small crystal carafe, protected by a glass dome. J. Dupont met fame and success at the Belle Epoque, we thus legitimately decided to use the Art Nouveau and Art Deco style for the bottle.

Is your Cognac the fruit of your personality?

Our Cognac has a link with the enthusiast women and men who worked at Boinaud. Exceptional craftsmen, they managed to produce unique works of art thanks to extreme care and an inimitable savoir-faire.

What is the J. Dupont Cognacs' ambition?

Keep the culture of excellence where nothing is left to chance, to offer again and again, the very essence of our Grande Champagne brandies.

Interview by Charlyne Zirah



NELSON CHOW'S COMMENTS

COGNAC J. DUPONT 100% Grande Champagne, XO

Soft and creamy, sweet spices, cinnamon. Powerful in the mouth but round, soft and spicy in taste. Actually lasting and sweet spicy finish. Quite good.

COGNAC J. DUPONT 100% Grande Champagne, Art de vie

Burnt coconut, spices and floral. Nice nose. Good grow in the mouth. Creamy, mild, spicy in taste. Long lasting. Very good.



Richard BRAASTAD

— MAÎTRE DE CHAI / CELLAR MASTER —

COGNACS TIFFON-BRAASTAD

Braastad-Tiffon, un Cognac qui en impose, présentez-nous votre maison en quelques mots.

LA MAISON TIFFON est dirigée par trois petits-fils de Sverre Braastad : Jan, Antoine et Richard Braastad. Le Cognac est la tradition. La famille dirige le domaine de façon traditionnelle : cultiver leur propres vignes, ainsi que d'acheter le vin de viticulteurs depuis de nombreuses années. Le Cognac produit est issu du vin distillé dans nos alambics, puis mis en fûts dans nos chais.

Comment définiriez-vous votre Cognac ?

Nos Cognacs sont subtils, de haute finesse, harmonieux, équilibre entre les arômes et les apports de bois. Nous sommes particulièrement attentionnés aux réductions de nos Cognacs qui se fait dans nos chais humides, en bordures du fleuve Charente. Ainsi les arômes les plus délicats se développent lentement pour arriver à maturités.

Vous nous avez fait partager avec Nelson Chow, un très beau moment de dégustation avec notamment votre XO.

Notre XO Superior est complexe en bouche, un artifice de sensations, dû au long vieillissement et l'assemblage de différents crus. La première étape est la distillation, où, chez Braastad, nous optimisons grâce à nos distillateurs, la chauffe de vin en premier puis de la bonne chauffe, en effectuant une courbe de chauffe qui permet un tri parfait des vapeurs au sein de l'alambic.

La coupe chez Braastad est effectuée au nez suivant les consignes et les directives du maître de chais. Le vieillissement consiste à apporter au Cognac les éléments nécessaires du bois de chêne les premières années, puis à transférer le Cognac dans des fûts anciens qui permettent une évaporation annuel de 3 %. Nous considérons qu'un Cognac arrive à son apogée entre 60 et 80 ans de fûts, à ce stade vous dégustez un Extra Braastad.

Votre XO, pour quel type de consommateur, quel moment ?

Cet XO Superior est à consommer en toute occasion, en digestif après un bon repas, c'est l'ami idéal des instants marquants de la vie.

Vous nous faites partager un souvenir lié à votre Cognac ?

Mon principal souvenir est de d'assembler les Cognacs que j'ai distillés lorsque j'avais une vingtaine d'années, le travail d'une vie.

A quoi ressembleront les Cognacs de demain ?

Les Cognacs de demain seront encore meilleurs, grâce au travail des viticulteurs, aux nouvelles techniques dans les distilleries, au vieillissement.

Vos prochains projets majeurs ?

L'avenir de Braastad, c'est transmettre le meilleur et d'offrir aux consommateurs un Cognac d'exception.

Propos recueillis par Charlyne Zirah



LES COMMENTAIRES DE NELSON CHOW

BRAASTAD XO SUPERIOR

(18 à 25 ans)

Un nez épicié et de classe sur des notes de tabac. Un Cognac sec, frais au palais. Puissant, évolution vers une finale épiciée, nette et de belle longueur. Excellent.

Standing spicy nose with notes of tobacco. Dry, very icy Cognac in the mouth. Powerful, evolves towards a spicy finish, clean and long-lasting. Good.

BRAASTAD XO SUPERIOR

(10 à 18 ans)

Marmelade, chocolat et tabac, épices douces, tendre. Palais épicié et puissant et en même temps belle évolution fraîche et pointue.

Marmalade chocolate and tobacco, sweet spices and soft. Spicy and powerful in the mouth and at the same time good growth, fresh and sharp.



Braastad-Tiffon, a Cognac that impose awe and respect. Can you present your house in a few words?

THE TIFFON HOUSE is managed by three of Sverre Braastad's grandsons: Jan, Antoine and Richard Braastad. Cognac is tradition. The family manages the domain in a traditional way: grow their own vines, buy wines from wine growers since several years. The Cognac we produce stems from the wine distilled in our stills, then barreled in our cellars.

How would you define your Cognac?

Our Cognacs are subtle, very fine, a harmonious balance between the aromas and the woodiness. We are especially careful to the reduction of our Cognacs that we operate in our damp cellars, alongside the Charente river. Thus the most delicate aromas slowly develop to reach maturity.

You shared with Nelson Chow a beautiful tasting and especially your XO.

Our XO Superior is complex on the palate, an explosion of sensations, thanks to a long ageing and the blending of several growths. The first stage is the distillation that, at Braastad, we optimize thanks to our distillers the distillation of our wine, with first the cooking of our wine, then the bonne chauffe, by operating a heating curve that enables a perfect selection of the vapours within the still.

At Braastad the cutting is undertaken by the nose according to the guidelines and directives of the cellar master. The ageing consists in providing the Cognac with the necessary elements of the wood in the first years, then in transferring the Cognac in old vats that enable a natural evaporation of 3% every year. We consider a Cognac is at its peak after 60 to 80 years in barrels. At that stage you can enjoy an Extra Braastad.

For what consumer and which tasting moment is your XO dedicated?

This XO Superior is to enjoy at any moment, after a good dinner. It is the ideal companion for every important events in life.

Can you share with us one of your special moments related to Cognac?

My main memory is to blend Cognacs I distilled when I was twenty, the work of a life.

What will tomorrow's Cognacs look like?

Tomorrow's Cognacs will be even better, thanks to the wine growers' work, the new techniques in the distilleries, the ageing.

Your next major projects?

The future of Braastad is to transmit the best and offer the consumers an exceptional Cognac.

Interview by Charlyne Zirah



Olivier BLANC

COGNAC LÉOPOLD GOURMEL

LÉOPOLD GOURMEL est né en 1972, date aussi de ses premières mises en bouteilles, transformant ainsi un hobby familial en une maison de Cognac. L'ambition du départ a été de créer un Cognac d'une nouvelle génération, s'inspirant du plaisir de dégustation des plus grands vins. Léopold Gourmel recherche la fraîcheur, la souplesse, la persistance aromatique, la finesse et la complexité.

Constatant de façon tout-à-fait subjective que la qualité d'un Cognac provenait pour 10 % de la qualité et de l'origine du vin, pour 40 % de la distillation (de la façon dont elle est conduite et ce qu'elle révèle) et pour 50 % du vieillissement dans un suivi constant et un respect des millésimes, Léopold Gourmel a choisi une approche naturelle, précise et gourmande. Ici, chez Léopold Gourmel, l'ambition permanente est de parler à chaque nouvelle génération un langage simple et vrai, éducatif et accessible, compréhensible dans le monde entier et affichant une différence objective exprimée par des appellations propres qui décrivent l'évolution

aromatique du Cognac au cours de son vieillissement : L'Âge du Fruit/10 carats, la période naturellement fruitée du Cognac, celle de la maturité ; L'Âge des Fleurs/15 carats, la période naturellement florale, celle de l'élégance et de la longueur en bouche ; L'Âge des Epices/20 carats, la période naturellement épicée, celle de la puissance et d'une formidable richesse ; Les Premières Saveurs/6 carats ont une vocation initiatique et sont la porte d'entrée dans ce nouvel univers aromatique, complément parfait d'un café ou d'un thé ; Quintessence /30 carats est la vision de Léopold Gourmel d'un Cognac exceptionnel mais avec des valeurs de notre époque, il est issu de leur plus vieux millésime.

Léopold Gourmel, c'est d'abord un visuel sobre et épuré, puis l'inspiration venant des grands vins, sa touche artisanale, son respect du naturel et sa volonté de convaincre le plus grand nombre que le Cognac est le plus grand spiritueux du monde.



Pouvez-vous nous présenter en quelques mots la Maison Léopold Gourmel ?

Léopold Gourmel est le Cognac préféré des sommeliers du monde entier. Pourquoi ? Son message est simple, vrai et naturel, un Cognac d'une nouvelle génération qui s'adresse aux amateurs de vins. Pourquoi un tel intérêt depuis si longtemps ? Son goût inspiré des plus grands producteurs de vin est souple, frais, délicat, élégant et surtout « vivant » avec une complexité évolutive.

Dans une ambiance conviviale et chaleureuse, Nelson Chow a eu l'occasion de déguster 4 très belles références. Voulez-vous nous en dire un peu plus ?

Nelson Chow avait découvert il y a quelques années Léopold Gourmel au Jockey Club de Hong Kong. Mais c'était sa première visite, l'ambiance fut conviviale et chaleureuse. Nelson a exprimé tout son talent lors de la dégustation dans les chais, directement dans les fûts de toute la gamme Léopold Gourmel : Bio Attitude, Premières Saveurs 6 carats, Âge du Fruit 10 carats, Âge des Fleurs 15 carats, Âge des Epices 20 carats et la Quintessence 30 carats.

Votre Cognac coup de cœur, un conseil de dégustation pour l'apprécier pleinement ?

Difficile de nommer un coup de cœur tant l'enthousiasme fut constant. Nelson a aimé l'Âge des Fleurs et l'Âge des Epices, Olivier Blanc les Premières Saveurs et l'Âge du Fruit. Tous les deux ont communiqué lors de la dégustation de la Quintessence.

Comment définiriez-vous votre Cognac ?

Une autre approche gustative et un souci pédagogique que l'on retrouve dans les dénominations des Cognacs pour mieux faire aimer encore ce grand spiritueux.

Comment conserver une telle fraîcheur sur toute la gamme ?

La qualité du vin, la spécificité de la distillation et la différence dans l'élevage du Cognac.

Les Cognacs Léopold Gourmel, des Cognacs d'émotions, pour quel type de consommateurs ?

Léopold Gourmel depuis sa création en 1972 s'adresse à chaque nouvelle génération de consommateurs – hommes et femmes, curieux de découvrir des grands vins et des grands spiritueux.

Vos projets pour 2016 ?

Grâce aux sommeliers du monde entier, mieux faire connaître encore Léopold Gourmel au grand public comme une vraie alternative, une nouvelle génération de Cognac reconnue par les professionnels depuis 40 ans.

Propos recueillis par Charlyne Zirah



LES COMMENTAIRES DE NELSON CHOW

ÂGE DES FLEURS 1988

Frais, abricot au palais. Finale élégant, ouverte, nette, magnifique longueur.

QUINTESSENCE 1971

Un nez complexe de fruits secs et d'épices douces. Subtile mais long en bouche. Au palais, d'abord les fruits, puis les épices et la fraîcheur. Bouche puissante et de belle évolution.

Olivier BLANC

COGNAC LÉOPOLD GOURMEL

LÉOPOLD GOURMEL has been founded in 1972, year of its first bottling process, turning a family hobby into a Cognac house. The first ambition was to create a new generation of Cognac inspired by the pleasure of the tasting of the greatest wines. Léopold Gourmel seeks freshness, suppleness, aromatic persistency and complexity.

Remarking on a subjective basis that the quality of a Cognac depended by 10% on the quality and origin of the wine, by 40% on the distillation (method and result) and by 50% on the ageing with a continuous follow-up and respect of the vintages, Léopold Gourmel chose a natural approach, precise and moreish. At Leopold Gourmel, the consistent ambition is to speak to every new generation with a simple and true, educational and approachable language, comprehensive all over the world, and showing an objective difference expressed with own appellations that describe the

aromatic evolution of the Cognac along its ageing: *L'Age du Fruit*/10 carats, the naturally fruity period, the time of maturity; *L'Age des Fleurs*/15 carats, the naturally floral period, the time of elegance and length on the palate; *L'Age des Epices*/20 carats, the naturally spicy period, the time of powerfulness and incredible richness; *Les Premières Saveurs*/6 carats have an initiatory mission and are the entrance in this new aromatic universe, perfect complement of a coffee or a tea; *Quintessence* /30 carats is Leopold Gourmel's vision of an exceptional Cognac, but with the values of the current times; it stems from their oldest vintage.

Léopold Gourmel has a sober and pure label, and inspired by the great wines, a craft touch, the respect of the natural and a will to convince that Cognac is world's greatest spirit in the world.





Can you present Léopold Gourmel in a few words?

Léopold Gourmel is the sommeliers' favourite Cognac. Why? The message is simple, real and natural, a Cognac of a new generation that aims at wine lovers. Why such an interest for so long? Its taste inspired by the greatest wine producers is supple fresh, delicate, elegant and especially "living" with an evolutive complexity.

In a convivial and friendly atmosphere, Nelson Chow has tasted 4 beautiful references. What can you say?

Nelson Chow discovered Léopold Gourmel a few years ago at the Hong Kong Jockey Club. But this was his first visit, the atmosphere was convivial and warm. Nelson showed his talent when tasting in the cellars, directly from the barrel, the whole range of Léopold Gourmel : *Bio Attitude*, *Premières Saveurs 6 carats*, *Âge du Fruit 10 carats*, *Âge des Fleurs 15 carats*, *Âge des Epices 20 carats* and *Quintessence 30 carats*.

Your favorite one? An advice to enjoy it fully?

Difficult to mention one. Nelson liked *Âge des Fleurs* and *Âge des Epices*, I love *Premières Saveurs* and *Âge du Fruit*. We both were enthusiast when tasting *Quintessence*.

How would you define your Cognac?

Another gustatory approach and an educational concern that can be seen in the names of our Cognacs to help people love Cognac even more.

How do you manage to keep such a freshness in the whole range?

The quality of the wine, the specific distillation process and the difference in the *élevage* of the Cognac.

Léopold Gourmel Cognacs, emotion Cognacs, for which consumers?

Since its creation in 1972 Léopold Gourmel is dedicated to every new generation of consumers—men and women—interested in discovering fine wines and fine spirits.

Your projects in 2016?

Thanks to the sommeliers all over the world, to promote Léopold Gourmel with the general public as a real alternative, a new generation of Cognac recognized by the professionals since 40 years.

Interview by Charlyne Zirah

NELSON CHOW'S COMMENTS

ÂGE DES FLEURS 1988

Cool, apricot on the palate. Elegant and open finish, wonderful lasting and clean.

QUINTESSENCE 1971

A complex nose of dried fruits and soft spices. Subtle but long. On the palate, first fruits, then spices and freshness. Powerful and good evolution in the mouth.

Cognacs MEUKOW

150 ANS D'HISTOIRE ET DE TRADITION

Entretien privilégié avec Céline Coste-Viard et Nelson Chow
pour une dégustation exceptionnelle.

Meukow est un univers à part, un monde où élégance et force ne font qu'un. Pouvez-vous nous en dire un peu plus sur l'esprit de la maison ?

L'ESPRIT DE LA MAISON Meukow se traduit à travers son attachement à ancrer un savoir-faire vieux de plus de 150 ans dans un univers d'élégance et de modernité.

Vous proposez une gamme complète et accessible, un joli mot pour désigner vos Cognacs ?

Chaque maison de Cognac a son propre style. Les Cognacs Meukow sont, à l'image de leur panthère emblématique, à la fois souples et puissants, harmonieux et élégants. Mais chaque Cognac de notre gamme a son propre caractère, sa propre empreinte. Cette variété offre un large éventail de possibilités et de moments de consommation dont le dénominateur commun est le plaisir... C'est donc le mot que je choisirais pour désigner notre gamme.

Comment la Maison Meukow conserve-t-elle sa place d'excellence ?

L'excellence réside en premier lieu dans la qualité de chacun des Cognacs de notre gamme. Anne Sarteaux, maître de chai de la Maison Meukow depuis 2007, perpétue les traditions ancestrales et le savoir-faire qui se transmettent de chai en chai, de génération en génération. Son expertise et son talent sont les garants du style et de la qualité qui ont construit la réputation de nos Cognacs. Les différentes récompenses obtenues lors de prestigieux concours à travers le monde* sont la preuve de cet engagement sans faille sur la qualité.

En compagnie de Nelson Chow, nous avons découvert votre Cognac Meukow Icône, un assemblage spécial et unique. Vous nous en dites un peu plus ?

Meukow Icône est un assemblage extrêmement harmonieux qui a été créé en 2012 pour célébrer le 150ème anniversaire de la Maison Meukow. Cette sélection unique est





▲ Jean-Francois Journer, Céline Coste-Viard et Nelson Chow

une partition de notes puissantes portées par des eaux-de-vie relativement jeunes, auxquelles se mêlent la rondeur et l'élégance d'un certain pourcentage de vieilles eaux-de-vie. Il en résulte un Cognac parfaitement équilibré, avec une persistance aromatique riche et complexe, dont la finesse se dévoile au fur et à mesure de la dégustation et de manière particulièrement remarquable sur glace.

Les Cognacs Meukow, pour quel type de consommateurs, quel moment ?

Proposer une gamme large et complète permet de répondre aux attentes des différents consommateurs qui, portés par leurs différentes cultures, recherchent le plaisir et la convivialité, ou sont en quête d'exception.

Pour chacun de ces types de consommateurs, dans un monde d'automatismes et de rigidité, choisir Meukow c'est se différencier, se démarquer, bousculer les codes et affirmer sa personnalité.



Cette rencontre se conclue par un déjeuner gastronomique dans votre restaurant le « Chai Meukow », l'occasion d'apprécier vos Cognacs autrement ?

En effet, ouvert depuis 2012 pour les visiteurs et les membres du « Club Meukow », le « Chai Meukow » est un atelier culinaire dont l'objectif principal et de prolonger l'expérience « Cognac » autour d'une table. La palette aromatique de nos Cognacs s'exprime également de belle façon en cuisine et offre de multiples possibilités d'association. S'inspirant de la tendance grandissante du « food pairing », notre Chef propose de découvrir le Cognac sous toutes ses formes : frappé, flambé, incorporé, mijoté, ou encore émulsionné, sans oublier en simple accompagnement d'un mets.

Vos projets pour 2016 ?

Continuer d'asseoir la réputation de Meukow grâce à la qualité de ses Cognacs et son univers à part, où élégance et force ne font qu'un...

Propos recueillis par Charlyne Zirah

LES COMMENTAIRES DE NELSON CHOW

ICÔNE

Vanille et toffee, épices douces, gingembre, tabac et cigare. Belle rondeur du fruit, sucrée, légèrement puissant, de la fraîcheur. Un Cognac fin et facile à boire. Une touche épicée reste en bouche.

PALME D'OR

Epices douces, toasté léger du chêne et beau fruité tout en rondeur. Excellent spiritueux avec une belle finale sèche qui dévoile tous les arômes du Cognac. Le meilleur du XO Grande Champagne. Excellent.



Cognacs MEUKOW

150 YEARS OF HISTORY AND TRADITION

Special interview with Céline Coste-Viard and Nelson Chow
for an exceptional tasting.

Meukow is a special universe, a world where elegance and strength are only one. Can you tell us more about the spirit of the house?

THE SPIRIT of Meukow is translated in its commitment to anchor a 150-year-old savoir-faire in a universe of elegance and modernity.

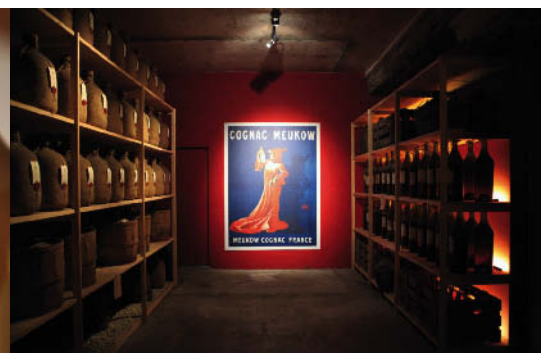
You propose a complete and approachable range. What word would define your Cognacs?

Each Cognac house has its own style. The Meukow Cognacs are, like its symbol the panther, at the same time supple and powerful, harmonious and elegant. But each Cognac of our range has its very own character, feature. This variety offers

a wide range of possibilities and consumption modes whose common keyword is pleasure ... That is the word I would choose to define our range.

How does the house keep its position in excellence?

It first lies in the quality of each of our Cognacs. Anne Sar-teaux, cellar master at Meukow since 2007, continues the ancestral traditions and savoir-faire that has been transmitted from generation to generation. Her expertise and talent guarantee the style and quality that built up the reputation of our Cognacs. The different prizes* we won in prestigious contests across the world are evidence of this flawless commitment for quality.





With Nelson Chow, we discovered your cognac Meukow Icône, a special and unique blend.

Meukow Icône is an extremely harmonious blend created in 2012 for the 150th anniversary. This unique selection displays powerful notes backed by quite young brandies complemented by the roundness and elegance of old brandies. The result is a perfectly well-balanced Cognac with a rich and complex aromatic persistency, whose finesse is unveiled sip after sip at tasting and is remarkable on ice.

To what type of consumers and what moment are the Meukow Cognacs dedicated?

With a broad and complete range, Meukow can meet the demands of different consumers who, according to their different cultures, look for pleasure and conviviality or seek exception.

For all of them, in a world led by automatism and rigidity, choosing Meukow means being different, standing out, shaking the codes and assert one's personality.

This encounter finishes with a lunch in your restaurant "Chai Meukow", a way to enjoy your Cognacs differently?

Indeed in 2012, for our visitors and the members of the Club Meukow, we opened "Chai Meukow" a culinary workshop whose main goal is to prolong the Cognac experience over a meal. The aromatic range of our Cognacs also express beautifully well in dishes and enable many pairings. Inspired by the growing trend of food pairing, our Chef proposes to discover Cognac in different ways: chilled, flambéed, mixed, cooked or in an emulsion, or just to drink with a dish.

Your projects in 2016?

Keep on settling the reputation of Meukow thanks to the quality of our Cognacs and its special universe where elegance and strength are only one ...

Interview by Charlyne Zirah

** Meukow VS Cognac – Double Gold Medal – Awarded Best VS Cognac, San Francisco World Spirits Competition 2015; Meukow VSOP Superior Cognac – Double Gold Medal, San Francisco World Spirits Competition 2015 ; Meukow Xpresso Liqueur Café et Cognac – France Coffee Liqueur of the Year, New York International Spirits Competition 2015.*

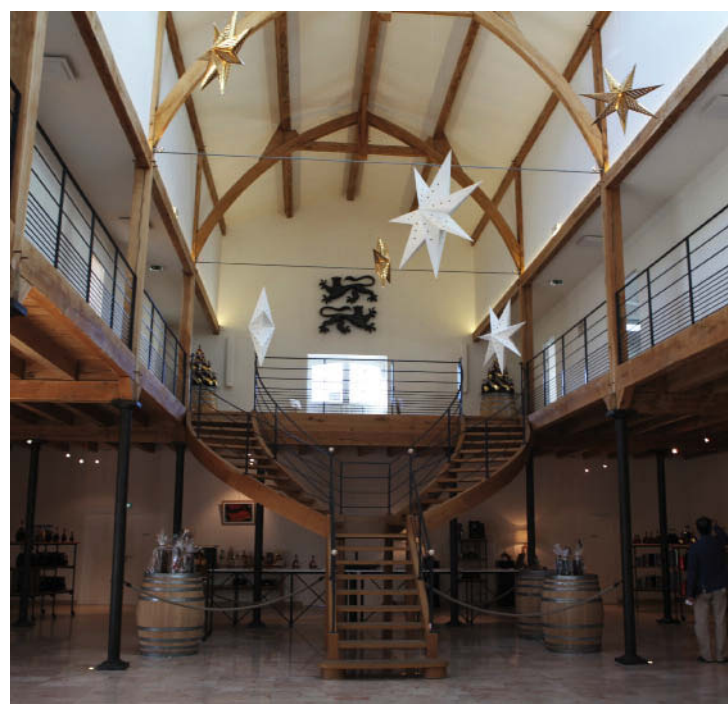
NELSON CHOW'S COMMENTS

ICÔNE

Vanilla and toffee, soft spices, ginger, tabacco and cigar. Big round fruit, sweetness, a touch of power, freshness. Fine and easy drinking, soft spicy tone afterward.

PALME D'OR

Sweet spices, mild toast of oak and round fruit agents. Big good spirit with nice dry finish which carries out all the flavour agents from the spirit. The best of the Grande Champagne XO. Very good.



— DÉGUSTATION PRESTIGE —

NEW YORK

— 7 décembre 2015 —

J. Sisters

ALLWINES a organisé le 7 décembre 2015 une dégustation prestige à New York en collaboration avec William Jacob Schragis, diplômé par la très sérieuse Court of Master Sommeliers et reconnu par la « Society of Wine Educa-tors » comme spécialiste en spiritueux. William a travaillé en tant qu'acheteur vin et spiritueux pour la boutique Zachys de New York. Aujourd'hui il est consultant auprès des principaux importateurs américains, élabore des caves pour les particuliers et des listes de cadeaux pour les entreprises. Pour finir, William est ambassadeur pour tous les Etats-Unis d'une des plus grandes marques de rhum agricole importées aux USA.

Lors de cette dégustation qui a eu lieu au prestigieux restaurant étoilé Betony, Allwines a réuni près de 25 professionnels du secteur, sommeliers, importateurs, cavistes, qui ont pu déguster, découvrir et commenter différents vins et spiritueux français.

L'objectif de cette dégustation était d'échanger sur le potentiel de chaque produit sur le marché new-yorkais, mais aussi de rédiger un commentaire de dégustation, afin de permettre aux producteurs de tester le marché.

Vous trouverez ci-après l'ensemble des commentaires.



PRESTIGE TASTING NEW YORK

— 7 December 2015 —

ON DECEMBER 7, 2015, Allwines organized a prestige tasting in partnership with William Jacob Schragis, graduate of the very serious Court of Master Sommeliers and recognized by the Society of Wine Educators as a spirit specialist. William worked as a wine and spirit buyer for Zachys, New York. He now is a consultant with the main US importers, builds up cellars for the general public and lists of gifts for companies. At last, William is the US ambassador for one of the greatest brands of rum agricole imported in the US.

During this tasting that took place at the prestigious starred restaurant Betony, Allwines gathered some 25 professionals of the field, sommeliers, importers, cellar owners, who could taste, discover and comment different French wines and spirits.

The objective of this tasting was to exchange about the potential on the New York market, but also to write tasting comments to help the producers test the market.

See comments below.

Pictures : Allwines
www.allwines.fr - Contact : aris@allwines.fr

COLLÈGE DES DÉGUSTATEURS / COLLEGE OF TASTERS

Will Schragis
 Ben Stonesifer – *VOS selections*
 Mollie Battenhouse – *Master of Wine*
 Chris Struck – *Rouge Tomate*
 Sara Moll – *VinSocial*
 Tom Johnson – *divers restaurants*
 Adam Miller – *BKB*
 Jake Riley – *Maiolino*
 Dan Gotkin – *Porchlight*
 Jasmine – *All'Onda*
 Stephen Rosario – *Culinary Institute of America*
 Amanda Schuster – *Alcohol Professor*
 Francine Cohen – *Inside F&B*
 Santosh Veronese – *Zachys*
 Celia Maiolino – *Eleven Madison Park*
 Andrea Morris – *Jean Georges*
 Liz Collichio – *Wallys*

Jeremy Hawn – *Seamstress*
 Jackie Strum – *Wine Enthusiast*
 Nima Ansari – *Astor Wines*
 Adam Schuman – *Skurnik Wines*
 Liz Collichio – *Wally's*
 Julia Black – *Esquire*
 Joel Schott – *Terry's Wines*
 Jerusha Frost – *Chef's Club Dinex Group*
 John Bedell – *T Edwards*
 Steve Rubinfeld - *Pride Caterers / Wine collector*
 Bethany Kacich – *David Bowler Wine*
 Annie Borgerding – *Pernod Ricard / Andrew Carmelini*
 Mike Church – *Domain Select*
 Jason Lewin – *Brooklyn Winery*
 Lily Freedman – *Acker Merrall / Bon Appetit*
 Adam Asher – *Opici Wines*
 Silvia Aparicio - *Eklektikon Wines*

Rouge / Red



CHÂTEAU CANTINOT / Les Tours de Cantinot

Bordeaux

Blaye Côtes de Bordeaux 2010

Robe : profonde, foncée. **Nez** : doux arôme de chêne, tabac, prunes, cerise noire, baie, poivre vert, menthe, joli nez. **Bouche** : cèdre, peaux de prunes, thé noir fumé, bien charpentée. **Accords mets et vins** : côte de porc cuite au feu de bois. **Commentaires** : un très bon vin, puissant, qui doit être accompagné d'un repas. Peut encore attendre 2-3 ans.

Visual aspect: deep, dark. **Nose**: sweet oak aroma, tobacco, plums, black cherry, currant, green pepper, mint, nice nose. **Palate**: cedar, plum skins, smoked black tea, full bodied. **Match with food**: pork chop baked in a wood-fired oven. **Comments**: a very good wine, powerful, which is definite as a food wine. Should sit 2-3 years.

> **CHÂTEAU CANTINOT**
chateau.cantinot@wanadoo.fr



Rouge / Red



CHÂTEAU CANTINOT / Château Cantinot

Bordeaux

Blaye Côtes de Bordeaux 2011

Robe : violette. **Nez** : fruit rouge, bonbons, cèdre, boîte à cigares. **Bouche** : corps moyen plus (pas lourd), fruit mûr, terre, herbes bio. Tanins moyens, feuilles amères (trévis). **Accords mets et vins** : porc ; oie ; burger de canard ; gibier à plumes. **Commentaires** : un bon vin à déguster avec un bon repas.

Visual aspect: purple. **Nose**: red fruit, sweets, cedar, cigar box. **Palate**: medium plus body (not weighty), ripe fruit, earthy, organic herbs. Medium tannins, bitter green (radicchio). **Match with food**: pork; goose; duck burger; game bird. **Comments**: a good wine to enjoy with nice meals.

> **CHÂTEAU CANTINOT**
chateau.cantinot@wanadoo.fr



Rouge / Red



CHÂTEAU CANTINOT / Orbite de Cantinot

Bordeaux

Blaye Côtes de Bordeaux 2011

Robe : profonde, sombre. **Nez** : pruneau, datte, cuir, tabac. **Bouche** : acier, sanguine, une acidité qui soutient de belles saveurs, longueur moyen plus. **Accords mets et vins** : barbecue ; grillades. **Commentaires** : le palais rappelle le nez, ce qui est un bon point. Un bon potentiel.

Visual aspect: deep, dark. **Nose**: prune, date, leather, tobacco. **Palate**: iron, sanguine, acid to carry good flavours, med-plus length. **Match with food**: barbecue; grilled meat. **Comments**: the taste reminds the nose, which is a good point. A good potential.

> **CHÂTEAU CANTINOT**
chateau.cantinot@wanadoo.fr



Blanc / White



CHÂTEAU L'ESPÉRANCE / Instinct

Bordeaux

Blaye Côtes de Bordeaux 2014

Robe : limpide, couleur paille. **Nez** : essence d'orange, cerise blanche, pain d'épices de Noël, fromage d'alpage, baie, feuille, arôme de noisette, pêche. **Bouche** : douce, acidité moyenne. Finale agréable, légèrement sur le chêne. **Accords mets et vins** : dos de cernier grillé ; salade de charbonnier. **Commentaires** : agréable, bon équilibre, parfait pour accompagner un bon repas de poisson.

Visual aspect: limpid, straw colour. **Nose**: orange oil, white cherry, Christmas gingerbread, alpine cheese, bay, leaf, nutty, peach. **Palate**: soft, medium acidic. Pleasant finish, slightly oaky. **Match with food**: roasted wreck fish; sable fish salad. **Comments**: pleasant, good balance, perfect to match with a nice fish meal.

> **CHÂTEAU L'ESPÉRANCE**

thomas.marchand@vignobles-jonck.com



Rouge / Red



CHÂTEAU L'ESPÉRANCE / Cuvée Trois Frères

Bordeaux

Blaye Côtes de Bordeaux 2010

Robe : belle couleur rubis **Nez** : premier nez sur le boisé puis sur des notes végétales, champignon, sucre de canne. **Bouche** : riche, onctueuse, fruits rouges puis noirs, légèrement compotés. **Accords mets et vins** : gibier ; bœuf braisé. **Commentaires** : raffiné, onctueux. A boire maintenant pour profiter de tout son potentiel

Visual aspect: beautiful ruby-red colour. **Nose**: oak first then vegetal notes, mushroom, brown cane sugar. **Palate**: rich, unctuous, red and black fruits, slightly compote. **Match with food**: venison; braised beef. **Comments**: refined, unctuous. To drink now to appreciate all its potential.

> **CHÂTEAU L'ESPÉRANCE**

thomas.marchand@vignobles-jonck.com

Rouge / Red



CHÂTEAU L'ESPÉRANCE / Espérance

Bordeaux

Blaye Côtes de Bordeaux 2010

Robe : pourpre intense. **Nez** : savoureux, fruité, épices de Noël. **Bouche** : onctueuse en bouche, très agréable, bonne acidité. Fruitée, une certaine complexité. **Accords mets et vins** : pintade rôtie ; magret de canard. **Commentaires** : un bon vin qui procure du plaisir en bouche.

Visual aspect: deep crimson colour. **Nose**: savoury, fruity, Christmas spices. **Palate**: smooth on the palate, very drinkable, good acidity. Fruity, a certain complexity. **Match with food**: roast guinea fowl; duck fillet. **Comments**: a good wine that delights the palate.

> **CHÂTEAU L'ESPÉRANCE**

thomas.marchand@vignobles-jonck.com



Rouge / Red



VIGNOBLES TERRIGEOL / Château des Matards

Bordeaux

Blaye Côtes de Bordeaux 2011

Robe : pourpre. **Nez** : fruité, presque confituré. **Bouche** : le fruit rouge cède élégamment la place à la barrique, arômes de cèdre, fruit acidulé, tabac brun. La douceur du bois donne une note équilibrée. **Accords mets et vins** : confit de canard. **Commentaires** : le vin est plein, rond, un Bordeaux au style moderne. Somptueux !

Visual aspect: purple. **Nose**: fruity, almost jammy. **Palate**: red fruit takes a back seat to oak, cedar aromas, tangy fruit, dark tobacco. Sweetness of oak gives a well-balanced note. **Match with food**: duck confit. **Comments**: the wine is full, round, a modern style Bordeaux. Sumptuous!

> **VIGNOBLES TERRIGEOL**
christophe.terrigeol@wanadoo.fr



Blanc / White



VIGNOBLES TERRIGEOL / Château des Matards Cuvée Quentin

Bordeaux

Blaye Côtes de Bordeaux 2014

Robe : couleur paille. **Nez** : la Nouvelle-Zélande rencontre la France. Fruit tropical, fruit à noyau, ardoise humide, poivre vert. **Bouche** : corps moyen plus, voluptueux. Finale minérale, peau blanche du pamplemousse. **Accords mets et vins** : espadon ; poisson blanc et citron de Meyer. **Commentaires** : un vin moderne et agréable.

Visual aspect: straw yellow colour. **Nose**: New Zealand meets France. Tropical fruit, stone fruit, wet slate, green pepper. **Palate**: medium body, voluptuous. Mineral finish, grapefruit pith. **Match with food**: swordfish; white fish and Meyer lemon. **Comments**: a modern and pleasant wine.

> **VIGNOBLES TERRIGEOL**
christophe.terrigeol@wanadoo.fr



Rouge / Red



CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN / Château Jean de Bel Air

Bordeaux

Bordeaux 2014

Robe : rouge rubis intense. **Nez** : prune sucrée, cerise, baie, barrique légèrement toastée. **Bouche** : fruit plus sucré, cerise mûre, prune, vanille, cèdre en finale. **Accords mets et vins** : magret rôti ; côte de veau ; gâteau aux fruits. **Commentaires** : un joli Bordeaux, facile et équilibré.

Visual aspect: intense ruby-red colour. **Nose**: sweet plum, cherry, currant, lightly toasted barrel. **Palate**: sweeter fruit, ripe cherry, plum, vanilla, cedar on finish. **Match with food**: roasted duck fillet; veal rib; fruit cake. **Comments**: a nice Bordeaux, easy-to-drink and balance.

> **CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN**
maison.noble@orange.fr



Rouge / Red



VIGNOBLES GALINEAU / Château Bellevue Favereau

Bordeaux

Bordeaux Supérieur 2014

Robe : superbe, rubis. Une belle brillance. **Nez** : fin, élégant, sur des senteurs de fruits rouges, d'épices. Un joli boisé. **Bouche** : gourmande, franche et droite. Équilibrée, dotée de tanins soyeux. Finale longue et superbe pour un tel millésime. **Accords mets et vins** : un filet de chevreuil aux girolles. **Commentaires** : un vrai vin qui honore son appellation. Idéalement taillé pour le marché asiatique et américain, que l'on aimerait goûter plus souvent.

Visual aspect: superb, ruby-red colour. A beautiful brilliance. **Nose**: fine, elegant, with red fruit flavours, spices. A nice woodiness. **Palate**: delicious, pure and straight. Well-balanced, with silky tannins. Long and superb finish for this vintage. **Match with food**: a venison fillet with girolles. **Comments**: a real wine which honours its appellation. Ideally built for the Asian and American markets, that we would like to taste more often.

> **VIGNOBLES GALINEAU**
vignobles.galineau@wanadoo.fr



Rouge / Red



VIGNOBLES GALINEAU / Château Haut Favereau

Bordeaux

Bordeaux Supérieur 2011

Robe : rouge profonde. **Nez** : fruits noirs, épices, brioché, café, gourmand. **Bouche** : moyenne plus, souple, velours, fruits rouges et café. **Accords mets et vins** : gibiers à plume ; fromages crémeux. **Commentaires** : bon équilibre, plaisant à boire en toutes circonstances.

Visual aspect: deep red hue. **Nose**: black fruits, spices, brioche, coffee, moreish. **Palate**: med-plus palate, supple, velvet, red fruits and coffee. **Match with food**: game; creamy cheeses. **Comments**: good balance, pleasant to drink in all circumstances.

> **VIGNOBLES GALINEAU**
vignobles.galineau@wanadoo.fr



Rouge / Red



VIGNOBLES GALINEAU / Château Haut Favereau

Bordeaux

Bordeaux Supérieur 2012

Robe : rubis brillant. **Nez** : aromatique, fruits frais, épices, cacao. **Bouche** : fruits rouges, corps moyen, tanins déjà ronds. Finale moyennement longue. **Accords mets et vins** : bœuf en sauce ; viande grillée. **Commentaires** : un vin simple et agréable.

Visual aspect: brilliant ruby-red hue. **Nose**: aromatic, fresh fruits, spices, cocoa. **Palate**: red fruits, medium body, still round tannins. Medium long finish. **Match with food**: beef with sauce; grilled meat. **Comments**: a simple and pleasant wine.

> **VIGNOBLES GALINEAU**
vignobles.galineau@wanadoo.fr



Rouge / Red



CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN / Château Maison Noble

Bordeaux

Bordeaux Supérieur 2013

Robe : grenat, rouge profond. **Nez** : doux arômes de bois mais aussi des notes légères de tabac, mêlées aux fruits noirs mûrs. **Bouche** : tarte aux fruits rouges, baies fraîches, peaux de prunes, cèdre. **Accords mets et vins** : magret de canard ; viande rouge ; steak tartare. **Commentaires** : palais fin, bon équilibre. Un vin à servir en toutes circonstances.

Visual aspect: garnet-red, deep red. **Nose**: sweet oak aromas on the nose but also light notes of tobacco, with ripe black fruits. **Palate**: red fruit tart, fresh currant, plum skin, cedar. **Match with food**: duck fillet; red meat; steak tartare. **Comments**: fine palate, good balance. A wine to serve in all occasion.

> **CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN**
maison.noble@orange.fr



Rouge / Red



VIGNOBLES ALAIN ROUX / Château Coustolle

Bordeaux

Canon Fronsac 2012

Robe : couleur rouge profonde. **Nez** : floral, violettes, raisin, joli nez. **Bouche** : équilibrée, tanin léger, accessible, attirante. Finale moyenne. **Accords mets et vins** : tartare ; carpaccio ; travers de porc ; moelle. **Commentaires** : ce vin a été apprécié par l'ensemble des dégustateurs. Délicieux, facile à boire, joli nez, beau palais !

Visual aspect: deep red hue. **Nose**: floral, purple flower, grape, nice nose. **Palate**: well-balanced, light tannin, approachable, inviting. Medium finish. **Match with food**: tartar; carpaccio; shortrib; marrow. **Comments**: this wine has been appreciated by all of the tasters, delicious, easy to drink, nice nose, beautiful palate.

> **VIGNOBLES ALAIN ROUX**
coustolle.fronsac@wanadoo.fr;



Rouge / Red



VIGNOBLES JB ROUX / Château Canon La Valade

Bordeaux

Canon Fronsac 2012

Robe : belle robe rubis. **Nez** : grosses cerises, craie. **Bouche** : griottes, cerises à l'eau-de-vie, notes épicées. **Accords mets et vins** : gibier ; viande rouge en sauce. **Commentaires** : beau fruit, bonne structure. Équilibre entre tanin et fruit qui donne une bonne rondeur finale.

Visual aspect: beautiful ruby-red colour. **Nose**: big cherries, chalk. **Palate**: Morello cherries, brandied cherries, spicy notes. **Match with food**: venison; red meat with sauce. **Comments**: beautiful fruit, good structure. Balance between tannin and fruit that gives a good final roundness.

> **VIGNOBLES JB ROUX**
chateaulavalade@orange.fr



Rouge / Red



CHÂTEAU L'ESPÉRANCE / Les Cèdres

Bordeaux

Côtes de Bourg 2011

Robe : couleur grenat intense. **Nez** : fruits rouges et noirs mûrs. **Bouche** : pain d'épices, cacao fondu, quelques notes végétales qui rendent l'ensemble agréable. **Accords mets et vins** : carpaccio de bœuf ; côtelettes d'agneau. **Commentaires** : vin frais, mêlant agréablement les fruits frais et mûrs.

Visual aspect: intense garnet-red colour. **Nose**: red and black ripe fruits. **Palate**: gingerbread, melted cocoa, some vegetal notes that make the whole pleasant. **Match with food**: beef carpaccio; lamb cutlets. **Comments**: a fresh wine, pleasantly mingling fresh and ripe fruits.

> **CHÂTEAU L'ESPÉRANCE**

thomas.marchand@vignobles-jonck.com



Blanc / White



CHÂTEAU MACAY / Château Macay

Bordeaux

Côtes de Bourg 2014

Robe : belle robe jaune. **Nez** : agrumes, combava, crème fraîche. **Bouche** : crémeuse, fruits (pomme).. **Accords mets et vins** : poulet ; fruits de mer. **Commentaires** : belle attaque, corps moyen, tanins polis. Résultat harmonieux.

Visual aspect: beautiful yellow hue. **Nose**: citrus, combava, crème fraîche. **Palate**: creamy, fruits (apple). **Match with food**: chicken; seafood. **Comments**: nice first taste, medium body, polished tannins. A harmonious result.

> **CHÂTEAU MACAY**

info@macay.fr

Rouge / Red



CHÂTEAU MACAY / Original

Bordeaux

Côtes de Bourg 2012

Robe : grenat foncé. **Nez** : fruits noirs compotés, toasté. **Bouche** : fruits mûrs, tanins légèrement soutenus, boisé présent mais intégré. **Accords mets et vins** : agneau. **Commentaires** : équilibré, direct, bonne longueur, ensemble raffiné.

Visual aspect: dark garnet-red colour. **Nose**: black fruit compote, toasted. **Palate**: ripe fruits, slightly present tannins, the wood is present but integrated. **Match with food**: lamb. **Comments**: well-balanced, straight, good length, refined whole.

> **CHÂTEAU MACAY**

info@macay.fr



Rouge / Red



CHÂTEAU MACAY / Château Macay

Bordeaux

Côtes de Bourg 2014

Robe : grenat foncé. **Nez** : cacao, chocolat au lait, fruit rouge. **Bouche** : riche, épicée, tanins moyens, ensemble agréable. **Accords mets et vins** : viande grillée. **Commentaires** : bon compromis entre fruit, barrique et tanins. Ensemble élégant et agréable.

Visual aspect: dark garnet-red hue. **Nose**: cocoa, milk chocolate, red fruit. **Palate**: rich, spicy, medium tannins, pleasant all. **Match with food**: grilled meat. **Comments**: good compromise between fruit, barrel and tannins. The whole is elegant and pleasant.

> **CHÂTEAU MACAY**
info@macay.fr



Blanc / White



CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN / Château Maison Noble

Bordeaux

Entre-deux-Mers 2014

Robe : jaune pâle. **Nez** : mandarine, ciboulette, quelques notes alcalines et métalliques. **Bouche** : fine, agréable, sur les fruits blancs. **Accords mets et vins** : granité de melon, huîtres et fruits de mers. **Commentaires** : rafraîchissant, parfait pour accompagner les fruits de mers ou une entrée.

Visual aspect: pale yellow colour. **Nose**: mandarin, chives, some alkaline and metallic notes. **Palate**: fine, pleasant; white-fleshed fruits. **Match with food**: melon granita, oysters and seafood. **Comments**: refreshing, perfect to match with seafood or an appetizer.

> **CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN**
maison.noble@orange.fr



Blanc / White



CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE / Château de Chantegrive

Bordeaux

Graves 2014

Robe : belle couleur jaune pâle. **Nez** : noyau de fruit blanc, quelques notes florales. **Bouche** : incisive, zestes d'agrumes, bonne acidité. **Accords mets et vins** : cuisine asiatique ; fruits de mer. **Commentaires** : beau potentiel, bon équilibre en bouche, bonne fraîcheur.

Visual aspect: beautiful pale yellow colour. **Nose**: white-fleshed stone fruit, some floral notes. **Palate**: frank, zesty, good acidity. **Match with food**: Asian food; seafood. **Comments**: good potential, nice balance on the palate, good freshness.

> **CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE**
chantegrive3@gmail.com



Rouge / Red



CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE / Château de Chantegrive

Bordeaux

Graves 2012

Robe : couleur rubis. **Nez** : agréable, notes de cerises compotées, toasté. **Bouche** : fruits noirs mûrs, briochée, directe, élégante et structurée. **Accords mets et vins** : viande rouge grillée ; magret de canard. **Commentaires** : belle longueur avec du corps. Finale soyeuse.

Visual aspect: ruby-red colour. **Nose**: pleasant, notes of cherry compote, toasty. **Palate**: ripe black fruits, brioche, straight, elegant and well-structured. **Match with food**: grilled red meat; duck fillet. **Comments**: good length with body. Silky finish.

> **CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE**
chantegrive3@gmail.com



Blanc / White



CHÂTEAU DU GRAND BOS / Château du Grand Bos

Bordeaux

Graves 2014

Robe : jaune pâle. **Nez** : pain, levure, levain, pêche, abricot. **Bouche** : fraîche, bonne acidité, tartine légèrement beurrée, fruits blancs. **Accords mets et vins** : volaille citronnée. **Commentaires** : vin facile et élégant.

Visual aspect: pale yellow. **Nose**: bread, yeast, polish, peach, apricot. **Palate**: fresh, good acidity, white-fleshed fruits, buttered bread. **Match with food**: lemon-flavoured poultry. **Comments**: an easy-to-drink and elegant wine.

> **CHÂTEAU DU GRAND BOS**
chateau.du.grand.bos@free.fr



Rouge / Red



CHÂTEAU DU GRAND BOS / Château du Grand Bos

Bordeaux

Graves 2013

Robe : pourpre. **Nez** : café, bonbons au café, moka, chocolat. **Bouche** : juteuse, intéressante et délicieuse. **Accords mets et vins** : mole poblano ; viandes fumées. **Commentaires** : vin très agréable.

Visual aspect: crimson hue. **Nose**: coffee, espresso candies, mocha, chocolate. **Palate**: juicy, interesting and delicious. **Match with food**: mole poblano; smoked meats. **Comments**: a very pleasant wine.

> **CHÂTEAU DU GRAND BOS**
chateau.du.grand.bos@free.fr



Rouge / Red



CHÂTEAU CHARMAIL / Château Charmail Cru Bourgeois

Bordeaux

Haut Médoc 2013

Robe : pourpre intense. **Nez** : fruité et toasté, pain brioché. **Bouche** : confiturée, sèche mais légère, fruits frais. **Accords mets et vins** : steak au poivre et autres plats maison. **Commentaires** : gouleyant, un vin de Thanksgiving, de vacances et de famille. Impression de plénitude et de légèreté. Plaira au plus grand nombre.

Visual aspect: intense crimson colour. **Nose**: fruity and toasty, brioche bread. **Palate**: jammy, dry but light, fresh fruit. **Match with food**: steak with pepper sauce and other home-made dishes. **Comments**: lively, a Thanksgiving, holiday and family wine. A feeling of fullness and lightness. Will be appreciated by most of the people.

> **CHÂTEAU CHARMAIL**
charmmail@chateau-charmail.fr



Rouge / Red



LYCÉE VITICOLE BORDEAUX BLANQUEFORT

Château Dillon Cru Bourgeois

Bordeaux

Haut Médoc 2011

Robe : rouge, reflets violacés. **Nez** : baies noires, prunes. **Bouche** : tanins légèrement astringents, mentholée, cèdre brut, tabac vert, fruits rouges. **Accords mets et vins** : côte de veau. **Commentaires** : un vin authentique.

Visual aspect: red colour, purplish tinges. **Nose**: blackcurrants, plums. **Palate**: slightly astringent tannins, mentholated, raw cedar, green tobacco, red fruits. **Match with food**: rib of veal. **Comments**: an authentic wine.

> **LYCÉE VITICOLE BORDEAUX BLANQUEFORT**
valerie.dupouy@educagri.fr

Rouge / Red



CHÂTEAU RAMAGE LA BATISSE

Château Ramage La Batisse Cru Bourgeois

Bordeaux

Haut Médoc 2012

Robe : violette, légère variation sur le bord du disque. Larmes rapides. **Nez** : aïrelles fraîches, aïrelles séchées, groseille mûre, cassis, haricot vert. **Bouche** : plus légère que le nez, fruits noirs (cassis), corps moyen plus, tanins légers. **Accords mets et vins** : côte d'agneau ; viande rouge ; jambon à la californienne. **Commentaires** : plaisant, bonne qualité gustative.

Visual aspect: purpley, light rim variation on the disk edge. Tears are running quickly. **Nose**: fresh cranberries, dried cranberries, ripe redcurrant, blackcurrant, green bean. **Palate**: lighter than the nose, black fruits (blackcurrant), medium plus body, light tannins. **Match with food**: lamb lollipop; red meat; Virginia country ham. **Comments**: pleasant, good taste quality.

> **CHÂTEAU RAMAGE LA BATISSE**
ramagelabatisse@wanadoo.fr



Rouge / Red



BARTON & GUESTIER / Château Magnol Cru Bourgeois

Bordeaux

Haut-Médoc 2012

Robe : rubis brillant. **Nez** : fruits mûrs, cassis, groseille. **Bouche** : on retrouve les fruits, tanins soyeux, épices. Finale moyenne plus, agréable. **Accords mets et vins** : agneau braisé. **Commentaires** : fruits rouges et noirs, épices, pain toasté, un vin gourmand.

Visual aspect: brilliant ruby-red colour. **Nose**: ripe fruits, blackcurrant, redcurrant. **Palate**: we find the fruits, silky tannins, spices. Medium plus finish, pleasant. **Match with food**: braised lamb. **Comments**: red and black fruits, spices, toasts, a delicious wine.

> **BARTON & GUESTIER**
contact@barton-guestier.com



Rouge / Red



MARIUS BIELLE / Domaine de Viaud

Bordeaux

Lalande-de-Pomerol 2008

Robe : pourpre. **Nez** : très fruité, cèdre, des notes de graphite viennent après aération. **Bouche** : encore jeune pour un 2008, fruit rouge, touches végétales. Bouche fine et élégante. **Accords mets et vins** : salade landaise ; côte de veau et morilles ; poulet rôti. **Commentaires** : très bon en dégustation et encore meilleur une fois accompagné d'un plat.

Visual aspect: purple hue. **Nose**: very fruity, cedar, graphite notes came out after aeration. **Palate**: youthful for a 2008, red fruit, vegetal touch. Fine and elegant palate. **Match with food**: paired with Landes salad; rib of veal with morels; roasted chicken. **Comments**: very good tasting and even better with a meal.

> **MARIUS BIELLE**
lucette.bielle@orange.fr



Rouge / Red



CHÂTEAU LAUJAC / Château Laujac

Bordeaux

Médoc 2011

Robe : grenat. **Nez** : umami, soja, écorce, copeau de bois, fruit noir, prune. **Bouche** : bonne attaque, finale longue, tanins moyens, peau blanche du pamplemousse. **Accords mets et vins** : un bon bouillon aux champignons ; viande rouge avec des cèpes. **Commentaires** : vin accessible et facile.

Visual aspect: garnet-red colour. **Nose**: umami, soy, bark, shaved wood, dark fruit, plum. **Palate**: good first taste, long finish, medium tannins, grapefruit pith. **Match with food**: a good mushroom broth; red meat with ceps. **Comments**: an accessible and easy-to-drink wine.

> **CHÂTEAU LAUJAC**
contact@chateaulaujac.com



Rouge / Red



CHÂTEAU LAUJAC / *Château Laujac*

Bordeaux

Médoc 2012

Robe : rubis intense. **Nez** : café, pointe de cacao, toasté, chêne noir, muscade, menthe, pin. **Bouche** : pointe de café, chêne, mûre et légère, ronde. **Accords mets et vins** : fromage aux truffes ; gibier. **Commentaires** : bouche ronde, expressive, à découvrir avec un bon plat.

Visual aspect: intense ruby-red hue. **Nose**: coffee, cocoa nib, toasted, dark oak, nutmeg, mint, pine. **Palate**: hint of coffee, oak, ripe and light, round. **Match with food**: truffled cheese; game. **Comments**: a round palate, expressive, to taste with a good meal.

> CHÂTEAU LAUJAC
contact@chateaulaujac.com



Rouge / Red



CHÂTEAU LAUJAC / *Château Laffitte Laujac*

Bordeaux

Médoc 2012

Robe : rubis. **Nez** : fumé, bouillon d'origan, tarte aux fruits noirs (mûres). **Bouche** : tanins moyen plus, légèrement terre, fruits rouges. **Accords mets et vins** : pain de viande ; volaille. **Commentaires** : un vin très agréable, parfait pour du vin au verre.

Visual aspect: ruby-red colour. **Nose**: smoky, oregano broth, dark fruit tart (blackberries). **Palate**: med-plus tannins, slightly earthy, red fruits. **Match with food**: meatloaf; poultry. **Comments**: a very pleasant wine perfect by the wine glass.

> CHÂTEAU LAUJAC
contact@chateaulaujac.com



Rouge / Red



CHÂTEAU LAUJAC / *Château Laffitte Laujac*

Bordeaux

Médoc 2011

Robe : pourpre. **Nez** : confituré, arôme de feuille, fruits rouges. **Bouche** : grenadine, fruit surmûri, tarte à la framboise. **Accords mets et vins** : charcuterie ; rôti de bœuf ; quasi de veau. **Commentaires** : bouteille à servir en toutes occasions.

Visual aspect: purple colour. **Nose**: jammy, leafy, red fruits. **Palate**: grenadine, overripe fruit, raspberry tart. **Match with food**: charcuterie; roasted beef; fillet of veal. **Comments**: bottle to drink in any occasion.

> CHÂTEAU LAUJAC
contact@chateaulaujac.com



Rouge / Red



CHÂTEAU SÈGUE LONGUE / Château Sègue Longue Monnier

Bordeaux

Médoc 2012

Robe : sombre, pourpre. **Nez** : cerise intense, raisin sec, airelle, brioché. **Bouche** : fruits rouges bien mûrs, toastée, légèrement sèche. **Accords mets et vins** : côtelettes d'agneau. **Commentaires** : palais plaisant, parfait pour les amateurs de Cabernet.

Visual aspect: dark, purple. **Nose**: intense cherry, currant, cranberry, brioche. **Palate**: very ripe red fruits, toasty, slightly dry. **Match with food**: lamb chop. **Comments**: pleasant palate, perfect for the Cabernet lovers.

> **CHÂTEAU SÈGUE LONGUE**
pierrechristophe.monnier@gmail.com



Rouge / Red



CHÂTEAU LÉOGNAN / Château Léognan

Bordeaux

Pessac-Léognan 2011

Robe : pourpre. **Nez** : fruité (cerise), liqueur de cerise, champignon, savoureux. **Bouche** : fruits rouges, bonbons acidulés, bonne longueur. **Accords mets et vins** : magret rôti ; côtelettes d'agneau. **Commentaires** : un fruit présent, l'ensemble donne un vin agréable en toute circonstance.

Visual aspect: purple. **Nose**: fruity (cherry), cherry liqueur, mushroom, savoury. **Palate**: red fruits, tangy sweets, good length. **Match with food**: duck fillet; lamb of chop. **Comments**: a present fruit, the whole gives a pleasant wine in every occasion.

> **CHÂTEAU LÉOGNAN**
lmartin@chateauléognan.fr

Blanc / White



CHÂTEAU PONTAC MONPLAISIR / Château Pontac Monplaisir

Bordeaux

Pessac-Léognan 2013

Robe : jaune pâle **Nez** : chêne, banane, bon équilibre. **Bouche** : mariage agréable entre le fruit tropical et le chêne. **Accords mets et vins** : filet de Saint-Pierre. **Commentaires** : un très bon Pessac-Léognan blanc.

Visual aspect: pale yellow. **Nose**: oak, banana, good balance. **Palate**: pleasant marriage between tropical fruit and oak. **Match with food**: John-Dory fillet. **Comments**: a very good white Pessac-Léognan.

> **CHÂTEAU PONTAC MONPLAISIR**
contact@pontac-monplaisir.fr



Blanc / White



CHÂTEAU LE SARTRE / Château Le Sartre

Bordeaux

Pessac-Léognan 2011

Robe : jaune pâle. **Nez** : crème de pêche, arôme abricot, bonbon gélifié à la pêche, de qualité supérieure. **Bouche** : arômes de crème, pêche, tendre, noix. Corps moyen, finale agréable. **Accords mets et vins** : sole meunière ; bar en croûte de sel. **Commentaires** : bon équilibre entre fruit et acidité, une réussite !

Visual aspect: pale yellow colour. **Nose**: peach creme, apricot aromas, peach gummies, high quality. **Palate**: creamy, peachy, soft, nuts. Medium body, pleasant finish. **Match with food**: sole meunière; salt crust sea bass. **Comments**: good balance between fruit and acidity, a success!

> **CHÂTEAU LE SARTRE**
reneleriche@noos.fr



Rouge / Red



CHÂTEAU LE SARTRE / Château Le Sartre

Bordeaux

Pessac-Léognan 2010

Robe : violacée. **Nez** : joli, équilibré, terre, fruits rouges, fumé. **Bouche** : légèrement végétale puis cède la place aux fruits, ronde. Bonne longueur. **Accords mets et vins** : magret rôti ; steak sauce au poivre. **Commentaires** : très bon compromis entre puissance et élégance.

Visual aspect: purplish hue. **Nose**: lovely, well-balanced; earth, red fruits, smoked. **Palate**: slightly vegetal then fruits, round. Good length. **Match with food**: roasted duck fillet; steak with pepper sauce. **Comments**: a very good compromise between powerfulness and elegance.

> **CHÂTEAU LE SARTRE**
reneleriche@noos.fr

Rouge / Red



VIGNOBLES BOIDRON / Château Corbin Michotte

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru 2012

Robe : pourpre. **Nez** : riche, profond, lourd, fruité. **Bouche** : toastée, encre. Long sur le palais. **Accords mets et vins** : plateau de fromages ; brochettes d'agneau. **Commentaires** : style moderne et agréable. A servir dans un beau verre pour profiter de tous ses arômes.

Visual aspect: crimson hue. **Nose**: rich, deep, heavy, fruity. **Palate**: toasty, inky. Long on the palate. **Match with food**: cheese plate; lamb kebab. **Comments**: modern and pleasant style. To serve in a nice glass to enjoy all its aromas.

> **VIGNOBLES BOIDRON**
vignoblesjboidron@wanadoo.fr



Rouge / Red



VIGNOBLES BOUQUEY RIVALLON / **Château Vieux Rivallon**

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru 2010

Robe : rubis brillant. **Nez** : cuir d'agneau, eau de Cologne pour homme, musc, baies noirs, ronces, poivre noir. **Bouche** : tanins moyen plus, terre et épice, fruit, rose, hortensia, branche et cèdre, vieux livre. Longue finale. **Accords mets et vins** : selle d'agneau ; quasi de veau aux morilles. **Commentaires** : un profil masculin. La bouche se marie très bien avec le nez, complexe. Éblouissant, vieillit déjà bien.

Visual aspect: brilliant ruby-red colour. **Nose**: lamb skin, man cologne, musk, dark berries, bramble, black pepper. **Palate**: med-plus tannins, earth and spice, fruit, rose, hydrangea, hip and cedar, old book. Long finish. **Match with food**: saddle of lamb; veal fillet with morels. **Comments**: a masculine profile. The palate marries the nose, complex. Stunning, ages well best yet.

> VIGNOBLES BOUQUEY RIVALLON
chateauvieuxrivallon@orange.fr



Rouge / Red



VIGNOBLES BOUQUEY RIVALLON / **Château Vieux Rivallon**

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru 2008

Robe : rubis violacé. **Nez** : raisin enrobé de chocolat, balsamique. **Bouche** : sèche, tanins moyens plus, fumée, du fruit. **Accords mets et vins** : rognons ; foie de veau. **Commentaires** : un très bon vin, à consommer.

Visual aspect: purplish ruby-red colour. **Nose**: raisinets, balsamic. **Palate**: dry, med-plus tannins, smoky, fruity. **Match with food**: kidneys; veal liver. **Comments**: a very good wine, to taste.

> VIGNOBLES BOUQUEY RIVALLON
chateauvieuxrivallon@orange.fr



Rouge / Red



VIGNOBLES BOUQUEY RIVALLON / **Château Vieux Rivallon**

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru 2000

Robe : grenat obscure. **Nez** : pointe de fougère, chêne neuf. **Bouche** : bonne complexité, bonne structure, les tanins ne sont pas agressifs. **Accords mets et vins** : agneau ; mouton du Keen's (steakhouse new-yorkais). **Commentaires** : les tanins ne sont pas secs, structurés. Pour un invité qui veut quelque chose d'onctueux et de grand.

Visual aspect: dark garnet-red hue. **Nose**: ferney, new oak. **Palate**: good complexity; nice texture, the tannins are not aggressive. **Match with food**: lamb; mutton at Keen's. **Comments**: tannins are not harsh, structural. For a guest who wants something smooth but big.

> VIGNOBLES BOUQUEY RIVALLON
contact@chateaulajac.com



Rouge / Red



CHATEL DELACOUR / Château de La Cour

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru 2010

Robe : rubis intense. **Nez** : relativement floral, fruits rouges. **Bouche** : chocolat, confiture de framboise, sirop de cerise, à l'eau-de-vie. **Accords mets et vins** : rillettes d'oie avec des petits toasts ; viande rouge braisée. **Commentaires** : joli vin, agréable et onctueux.

Visual aspect: intense ruby-red hue. **Nose**: quite floral, red fruits. **Palate**: chocolate, raspberry jam, cherry cordial, brandy inside. **Match with food**: goose rillettes with toast points; braised red meat. **Comments**: nice wine, pleasant and unctuous.

> **CHATEL DELACOUR**
contact@chateaudelacour.com



Rouge / Red



VIGNOBLES FEYTIT / Château Tour Grand Faurie

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru 2012

Robe : grenat foncé. **Nez** : prune rouge sucrée, cerise, chocolat. **Bouche** : fruits rouges mûrs, bon équilibre entre fruit et barrique. **Accords mets et vins** : entrecôte aux cèpes. **Commentaires** : structuré et riche, joli équilibre, sucré et savoureux.

Visual aspect: dark garnet-red colour. **Nose**: sweet red plum, cherry, chocolate. **Palate**: ripe red fruits, good balance between the fruit and the barrel. **Match with food**: rib steak with ceps. **Comments**: structured and rich, nice balance, sweet and savoury.

> **VIGNOBLES FEYTIT**
feytit@wanadoo.fr



Rouge / Red



CHÂTEAU FONRAZADE / Château Fonrazade

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru 2012

Robe : rubis éclatant. **Nez** : poivron rouge (rôti), fumé, fruits noirs. **Bouche** : légèrement légumineuse, notes florales, équilibrée, puissante. **Accords mets et vins** : fondue bourguignonne ; magret braisé. **Commentaires** : tout pour séduire les convives.

Visual aspect: bright ruby-red hue. **Nose**: red bell pepper (roasted), smoky, black fruits. **Palate**: slightly legumes, floral notes, balanced, powerful. **Match with food**: Burgundian fondue; braised duck fillet. **Comments**: everything to seduce the guests.

> **CHÂTEAU FONRAZADE**
secretariat@fonrazade.com



Rouge / Red



CHÂTEAU FONRAZADE / Château Fonrazade

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru 2011

Robe : rouge brillant. **Nez** : fruits mûrs, fruits en alcool, végétal. **Bouche** : puissante, équilibrée, champignons frais en final. Bonne longueur. **Accords mets et vins** : canard ; entrecôte aux cèpes ; rognons d'agneau. **Commentaires** : encore un peu jeune. Laisse entrevoir un très bon potentiel et une belle intensité.

Visual aspect: brilliant red hue. **Nose**: ripe fruits, brandied fruits, vegetal. **Palate**: powerful, balanced, fresh mushrooms on the finish. Good length. **Match with food**: duck; rib steak with ceps; lamb kidneys. **Comments**: still quite young. Shows a very good potential and a beautiful intensity.

> **CHÂTEAU FONRAZADE**
contact@fonrazade.com



Rouge / Red



CHÂTEAU LA MARZELLE / Château La Marzelle

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru 2008

Robe : rubis. **Nez** : chocolat, cerise sucrée, prune. **Bouche** : chocolâtée, briochée, prunes, cerises, cèdre, fumée, réglisse. Palais savoureux. **Accords mets et vins** : magret grillé ; pièce de bœuf rôti. **Commentaires** : bel équilibre, gourmand et savoureux. Un style tout en élégance, une bonne complexité.

Visual aspect: ruby-red colour. **Nose**: chocolate, sweet cherry, plum. **Palate**: chocolatey, brioche, plums, cherries, cedar, smoke, liquorice. Savoury palate. **Match with food**: grilled duck fillet; piece of roasted beef. **Comments**: nice balance, delicious and savoury. An elegant style, a good complexity.

> **CHÂTEAU LA MARZELLE**
sandrine@lamarzelle.com

Rouge / Red



CHÂTEAU PETIT VAL / Château Petit Val A

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru 2014

Robe : pourpre brillant. **Nez** : sol labouré humide, cheminée, tabac, fruit noir, prune. **Bouche** : boisée, tanin moyen plus, fruit rouge. **Accords mets et vins** : faux-filet ; joue de porc grillée. **Commentaires** : quand Napa rencontre Bordeaux, des influences réciproques qui feront de ce vin un succès.

Visual aspect: brilliant purple. **Nose**: ploughed moist soil, fire place, tobacco, dark fruit, plum. **Palate**: woody, med-plus tannin, red fruit. **Match with food**: rib eye; charred pork cheeks. **Comments**: Napa meets Bordeaux, mutual influence which make of this wine a success.

> **CHÂTEAU PETIT VAL**
contact@chateaupetitval.fr



Rouge / Red



CHÂTEAU PETIT VAL / Château Petit Val

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru 2014

Robe : grenat intense. **Nez** : framboise, confiture de mûre. **Bouche** : bonne ossature, fruits rouges et noirs, bonne acidité en fin de bouche. **Accords mets et vins** : steak sauce Roquefort ; burger (bacon, cheddar). **Commentaires** : parfait pour potentiellement attirer le consommateur américain qui s'initie aux vins français.

Visual aspect: intense garnet-red colour. **Nose**: raspberry, blackberry jam. **Palate**: decent backbone, red and black fruits, good acidity in the aftertaste. **Match with food**: steak with Roquefort sauce; burger (bacon, cheddar). **Comments**: perfect to potentially appeal to the average American consumer who is getting into French wines.

> **CHÂTEAU PETIT VAL**
contact@chateaupetitval.fr



Rouge / Red



VIGNOBLES ROLLET / Château Vieux Guinot Osage

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru 2009

Robe : limpide, rubis éclatant. **Nez** : herbacé, savoureux, soutenu par le bois. Bel équilibre, fruité et savoureux, cerise, chocolat. **Bouche** : tabac, prune sucrée, thé Lapsang fumé, cerise noire, baie, chocolat. **Accords mets et vins** : belle viande rouge ; grillades. **Commentaires** : un très joli vin avec du caractère et une rondeur séduisante.

Visual aspect: limpid, gleaming ruby-hue. **Nose**: herbaceous, savoury, backed up by oak. Nice balance, sweet and savoury, cherry, chocolate. **Palate**: tobacco, sweet plum, Lapsang smoking tea, blackcherry, berry, chocolate. **Match with food**: red meat; grilled meat. **Comments**: a very nice wine with character and a seducing roundness.

> **VIGNOBLES ROLLET**
cp@vignoblesrollet.com

Rouge / Red



VIGNOBLES ROLLET / Château du Vieux Guinot

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru 2010

Robe : pourpre. **Nez** : fruit bleu (myrtille). **Bouche** : tanins moyens plus (duveteux), moyennement sèche, velours. **Accords mets et vins** : confit aux cèpes ; blanquette de veau. **Commentaires** : joli et duveteux. Il est simple et bon ! Efficace !

Visual aspect: crimson hue. **Nose**: blue fruit (blueberry). **Palate**: med-plus tannins (fuzzy), med dry, velvet. **Match with food**: preserved mear with ceps; veal blanquette. **Comments**: nice and fuzzy. It is easy to drink and good! Efficient!

> **VIGNOBLES ROLLET**
cp@vignoblesrollet.com



Rouge / Red



VIGNOBLES ROLLET / Château Fourney

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru 2012

Robe : grenat. **Nez** : alcool, terreux, feuilles de tomate, fruits noirs, intense. **Bouche** : vraiment pleine, masculine, terreuse, encre sèche. On retrouve le fruit du nez. **Accords mets et vins** : steak ; viande grasse. **Commentaires** : sérieux, puis un vin généreux qui, après un moment, se transforme en pur plaisir.

Visual aspect: garnet-red colour. **Nose**: alcohol, earthy, tomato leaves, black fruits, intense. **Palate**: really full, masculine, earthy, dried ink. We find the fruit of the nose. **Match with food**: steak; fatty meat. **Comments**: serious, then a generous wine which, after a while, becomes a real pleasure.

> **VIGNOBLES ROLLET**
cp@vignoblesrollet.com



Rouge / Red



VIGNOBLES ROLLET / Château Vieux Guinot Osage

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru 2011

Robe : rubis intense. **Nez** : fruit noir sucré, fumé, thé, épices. **Bouche** : palais riche, doux arômes de vieux chêne, structurée, pleine. Gravier, cèdre, herbacé. **Accords mets et vins** : magret grillé ; pigeon. **Commentaires** : long et plein. Très bon vin.

Visual aspect: intense ruby-red colour. **Nose**: sweet black fruit, smoked, tea, spices. **Palate**: rich palate, sweet ripe oak, fleshy, full. Gravel, cedar, herbal. **Match with food**: grilled duck fillet; pigeon. **Comments**: long and full. Very nice.

> **VIGNOBLES ROLLET**
cp@vignoblesrollet.com



Rouge / Red



CHÂTEAU LA TOUR DU PIN FIGEAC /

Château La Tour du Pin Figeac

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru 2012

Robe : rubis brillant. **Nez** : prune, pruneau, cerise noire, poudre de moka, fruits cuits et confiturés. **Bouche** : fruits noirs, bonne ossature, agréable. **Accords mets et vins** : gibier ; bœuf en sauce. **Commentaires** : très bon, gourmand, équilibré.

Visual aspect: brilliant ruby. **Nose**: plum, prune, dark cherry, mocha powder, jammy and stewed fruits. **Palate**: dark fruits, good backbone, pleasant. **Match with food**: venison; beef with sauce. **Comments**: very good, delectable, balanced.

> **CHÂTEAU LA TOUR DU PIN FIGEAC**
giraud.belivier@wanadoo.fr



Rouge / Red



BENOIT TROCARD / Clos Dubreuil

Bordeaux

Saint-Emilion Grand Cru 2012

Robe : rubis foncé. **Nez** : cuir, pain brioché, violette, lavande, fruits sucrés mijotés/chauds, chêne neuf, graine de coquelicot. **Bouche** : corpulente, légèrement tannique, riche, pleine ; cassis, fruits mûrs. **Accords mets et vins** : mole poblano (plat mexicain) ; steak ; canard mariné. **Commentaires** : très bon vin qui évoluera de façon positive.

Visual aspect: dark ruby-red colour. **Nose**: leather, brioche, violet, lavender, sweet stewed/warm fruits, new oak, poppy seed. **Palate**: full bodied, slightly tannic, rich, full; blackcurrant, ripe fruits. **Match with food**: mole poblano (mexican meal); steak; marinated duck. **Comments**: very good wine which will evolve on a positive way.

> **BENOIT TROCARD**
ab@trocard.com



Rouge / Red



CHÂTEAU L'ARGILUS DU ROI / Château L'Argilus du Roi

Bordeaux

Saint-Estèphe 2012

Robe : rubis intense. **Nez** : fruits frais, cerise, fraise, bonbon à la fraise. **Bouche** : cacao amer, chêne, baies sèches, tannique, puissante. **Accords mets et vins** : T-bone steak ; grillades. **Commentaires** : l'équilibre du chêne et des fruits secs a beaucoup plu.

Visual aspect: intense ruby-red colour. **Nose**: fresh fruits, cherry, strawberry, strawberry sweet. **Palate**: bitter cacao, oak, dry berries, tannic, powerful. **Match with food**: T-bone steak; grilled meat. **Comments**: like the balance of oak and the dry fruits.

> **CHÂTEAU L'ARGILUS DU ROI**
contact@chateaulargilusduroi.fr



Rouge / Red



VIGNOBLES BOIDRON / Château Calon

Bordeaux

Saint-Georges-Saint-Emilion 2012

Robe : rubis intense. **Nez** : cerise au chocolat, fruit noir, presque herbacé, laine, cachemire humide. **Bouche** : pleine, dense, terre humide, tanins fermes. **Accords mets et vins** : viande grillée ; plat-de-côtes; cuisine Sichuanaise. **Commentaires** : un bon vin qui a encore besoin d'un peu de temps pour exprimer tout son potentiel.

Visual aspect: intense ruby-red hue. **Nose**: chocolate covered cherry, dark fruit, almost herbal, wool, wet cashmere. **Palate**: full, dense, wet dirt, gripping tannins. **Match with food**: grilled meat; shortrib; szechuan cook. **Comments**: a good wine which need some time to express all its potential.

> **VIGNOBLES BOIDRON**
vignoblesjboidron@wanadoo.fr



Rouge / Red



VIGNOBLES MENGUY / Château Vieux Guillou

Bordeaux

Saint-Georges-Saint-Emilion 2009

Robe : couleur sombre et dense, avec de jolis reflets violets foncés. **Nez** : épices de Noël, fruits rouges et noirs. Avec un bon équilibre des arômes. **Bouche** : puissante, les tanins sont présents mais bien intégrés, cela donne un ensemble rond et particulièrement agréable. **Accords mets et vins** : entrecôte aux cèpes ; magret de canard rôti. **Commentaires** : vin puissant ayant encore une bonne capacité de garde. Agréable et bien structuré.

Visual aspect: deep and dense colour, with beautiful dark purple tinges. **Nose**: Christmas spices, red and black fruits. With a good balance of the aromas. **Palate**: powerful, tannins are present but well-integrated, its give a round and particularly pleasant all. **Match with food**: rib steak with ceps; roasted duck fillet. **Comments**: powerful wine with a good ageing potential. Pleasant and well-structured.

> VIGNOBLES MENGUY

chateauxvieuxguillou@chateauxvieuxguillou.fr



Blanc / White



CRU D'ARCHE PUGNEAU / Cru d'Arche Pugneau

Bordeaux

Sauternes 2011

Robe : or. **Nez** : nectar de miel et abricot sec. **Bouche** : raisin blanc sec, fruitée, sirop de miel, mangue sèche. **Accords mets et vins** : crème brûlée ; fromage bleu (Roquefort). **Commentaires** : léger, aérien, belle balance entre fruit et sucre.

Visual aspect: gold colour. **Nose**: honey nectar and dried apricot. **Palate**: golden raisin, fruity, honey syrup, dried mango. **Match with food**: crème brûlée; blue cheese (Roquefort). **Comments**: light, ethereal, beautiful balance between the fruit and the sugar.

> CRU D'ARCHE PUGNEAU

francis.daney@free.fr



Blanc / White



MAISON CHANZY / Clos de la Fortune

Bourgogne

Bouzeron 2014

Robe : pâle, herbe sèche, jaune très clair. **Nez** : légères notes citronnées, zestes, levure, lies. **Bouche** : bonne attaque, l'acidité équilibre le tout. **Accords mets et vins** : huîtres ; poissons grillés ; fromage de chèvre. **Commentaires** : ce vin évoque l'été. Grand vin d'apéritif, parfait pour les grillades de poissons.

Visual aspect: pale, grassy yellow, yellow white. **Nose**: light lemony notes, zesty, yeast, lees. **Palate**: good first taste, balances acid. **Match with food**: oysters; grilled fish; goat's cheese. **Comments**: this wine evokes summer. Great wine for the aperitif, perfect for the grilled fish.

> MAISON CHANZY

domaine@chanzy.com



Rouge / Red



MAISON CHANZY / Clos de Vougeot Grand Cru

Bourgogne

Clos de Vougeot 2013

Robe : pourpre brillant. **Nez** : chêne, bois, épice à pâtisserie, citrouille, épice, grenade, rhubarbe. **Bouche** : luxuriante, fruitée, fruits rouges frais, grenade, tanins moyens plus. **Accords mets et vins** : chevreuil ; pigeon rôti. **Commentaires** : véritable coup de cœur du jury, de très bonnes perspectives de vieillissement.

Visual aspect: brilliant purple. **Nose**: oak, wood, baking spice, pumpkin, spice, pomegranate, rhubarb. **Palate**: lush, fruity, fresh red fruits, pomegranate, med plus tannins. **Match with food**: venison; roasted pigeon. **Comments**: one of the jury's favourite, very good ageing potential.

> **MAISON CHANZY**
domaine@chanzy.com



Blanc / White



MAISON CHANZY / Les Caraby

Bourgogne

Mercrey 2014

Robe : or pâle. **Nez** : classique, toasté, citron vert, pomme verte. **Bouche** : crémeuse, pommes, citron, citron vert. Douce pointe de vanille, épices pâtisseries. **Accords mets et vins** : sushis ; dinde farcie ou rôtie. **Commentaires** : un vin bien élaboré frais et vif, avec une légère touche boisée qui donne une texture appréciable.

Visual aspect: pale gold colour. **Nose**: classical, toasty, lime, green apple. **Palate**: creamy, apples, lemon, lime. Sweet hint of vanilla, pastry spices. **Match with food**: sushis; stuffed or roast poultry. **Comments**: a well-made wine, fresh and vivid, with a light hint of wood which gives it a pleasant body.

> **MAISON CHANZY**
domaine@chanzy.com



Rouge / Red



MAISON CHANZY / Rully en Rosey

Bourgogne

Rully 2013

Robe : belle couleur violacée. **Nez** : floral (violette, pétale de rose), jolis fruits rouges. **Bouche** : rhubarbe, chèvrefeuille, luxuriante et versatile, ronde. **Accords mets et vins** : poulet rôti ; côte de porc, sauce aux baies. **Commentaires** : un très bon vin qui suscite la gourmandise.

Visual aspect: beautiful purplish colour. **Nose**: floral (violet, rose petal), bright red fruits. **Palate**: rhubarb, honeysuckle, lush and versatile, round. **Match with food**: roast chicken; pork chops with berry sauce. **Comments**: a very good wine that arouses greediness.

> **MAISON CHANZY**
domaine@chanzy.com



Blanc / White



DOMAINE ROQUEFUN / Roquefun Vermentino

Languedoc-Roussillon

IGP Saint-Guilhem-le-Désert 2010

Robe : jaune or pâle. **Nez** : notes de poire, pomme jaune et verte. **Bouche** : mêmes notes de fruits que le nez, en plus sucré. **Accords mets et vins** : crustacés ; crabe. **Commentaires** : très plaisant, subtile, à combiner sans hésiter avec les meilleurs crustacés.

Visual aspect: pale gold hue. **Nose**: notes of pear, yellow and green apple. **Palate**: same notes of fruits as the nose but sweeter. **Match with food**: shellfish; crab. **Comments**: very pleasant, subtle, to match without hesitating with the best shellfish.

> **DOMAINE ROQUEFUN**
sandrineraymondverdu@orange.fr



Blanc / White



MARRENON / Doria

Vallée du Rhône

Lubéron 2014

Robe : jaune paille. **Nez** : gland, noix, pêche. **Bouche** : pomme verte, bonbons au miel, citrique. **Accords mets et vins** : noix de Saint-Jacques ; tartare de saumon. **Commentaires** : bonne longueur, vin riche et suave.

Visual aspect: straw yellow colour. **Nose**: acorn, nuts, peach. **Palate**: green apple, honey sweets, citric. **Match with food**: scallops; salmon tartar. **Comments**: good length, a rich and smooth wine.

> **MARRENON**
sabrina.fillod@marrenon.com



Rouge / Red



MARRENON / Grand Marrenon

Vallée du Rhône

Lubéron 2013

Robe : violet intense. **Nez** : fruité (fruits noirs), tabac. **Bouche** : bonne intensité, vin aromatique. On retrouve les fruits évoqués au nez. Un vin gourmand. **Accords mets et vins** : magret grillé ; gibiers. **Commentaires** : bonne structure, tanins bien intégrés. L'ensemble est agréable.

Visual aspect: intense purple. **Nose**: fruity (dark fruits), tobacco. **Palate**: good intensity, aromatic wine. We taste the fruits of the nose. A delicious wine. **Match with food**: grilled duck fillet; game. **Comments**: good structure, well-integrated tannins. The whole is pleasant.

> **MARRENON**
sabrina.fillod@marrenon.com



Blanc / White



MARRENON / Grand Marrenon

Vallée du Rhône

Lubéron 2014

Robe : or. **Nez** : beurré, viennoiseries, épices, tarte Tatin. **Bouche** : acidité moyenne, florale et fruitée à la fois, avec une bonne longueur. **Accords mets et vins** : fruits de mers ; volaille. **Commentaires** : bon équilibre entre gras et acidité, ce qui en fait un vin parfait pour accompagner un repas.

Visual aspect: golden hue. **Nose**: buttery, Viennese pastry, spices, Tatin tart. **Palate**: medium acidity, floral and fruity at the same time, with a good length. **Match with food**: seafood; poultry. **Comments**: good balance between fatness and acidity, which makes a perfect wine to match a meal.

> **MARRENON**

sabrina.fillod@marrenon.com



Rouge / Red



MARRENON / Orca

Vallée du Rhône

Ventoux 2014

Robe : violet profond. **Nez** : savoureux, intense, myrtilles, griottes, fruits mûrs. **Bouche** : bonne structure, tanins bien intégrés, petits fruits rouges (cerises rouges bien mûres). Une note torréfiée sur le final. **Accords mets et vins** : T-bone steak; viande au barbecue. **Commentaires** : parfait pour l'été, à consommer frais 15-16° avec une bonne viande cuite au barbecue !

Visual aspect: deep purple. **Nose**: savoury, intense, blueberry, Morello cherry, ripe fruit. **Palate**: nice body, well-integrated tannins, small red fruits (ripe cherries). A roasted note on the finish. **Match with food**: T-bone steak; grilled meat. **Comments**: perfect for summer, to taste fresh 15-16°C with a good grilled meat.

> **MARRENON**

sabrina.fillod@marrenon.com

Rosé



DOMAINE SAINT-VICTORIN / Domaine Saint-Victorin Silver

Provence

Côtes de Provence 2014

Robe : rose léger, cuivré pâle. **Nez** : serré, fraise, framboise (fraîche), pastèque mûre, fleur blanche. **Bouche** : corps moyen, fruits rouges, légères notes florales. **Accords mets et vins** : roquette, salade de fraises, fromages de chèvre. **Commentaires** : un bon rosé, assez typique de Provence.

Visual aspect: light pink, pale copper. **Nose**: tight on the nose, strawberry, raspberry (fresh), ripe watermelon, white flower. **Palate**: medium body, red fruits, light floral notes. **Match with food**: arugula, strawberries, goat's cheese. **Comments**: a good rosé, pretty typical for Provence.

> **DOMAINE SAINT-VICTORIN**

troin.christian@gmail.com



Rosé

DOMAINE SAINT-VICTORIN / **Domaine Saint-Victorin Gold**

Provence

Côtes de Provence 2014

Robe : rosé clair, rose doré. **Nez** : coing, poire, fruité. **Bouche** : grasse, pomme golden, peau d'orange, minérale. Bonne longueur. **Accords mets et vins** : filets de rouget ; calamars à la plancha. **Commentaires** : saveurs subtiles, fin, cuivre, métallique, très bon équilibre entre finesse et acidité.

Visual aspect: clear pink hue, golden pink colour. **Nose**: quince, pear, fruity. **Palate**: fat, golden apple, orange peel, mineral. Good length. **Match with food**: red mullet fillets; squids a la plancha. **Comments**: subtle flavours, fine, copper, metallic. Very good balance between finesse and acidity.

> **DOMAINE SAINT-VICTORIN**
troin.christian@gmail.com



Rouge / Red

CHÂTEAU LA DORGONNE / **Dorgonne**

Provence

Vaucluse 2010

Robe : violette, magenta, plus léger sur les bords. **Nez** : fruit sec, thé, confiture de fraises, baie cuite, chêne, épice (clou de girofle, cardamome). **Bouche** : structure moyen plus, tanins moyens plus, confiturée, épicée, beaucoup sur le fruit. **Accords mets et vins** : foie gras fourré aux truffes ; barbecue. **Commentaires** : adapté au palais américain, encore un bon potentiel de garde.

Visual aspect: purple, magenta, lighter rim. **Nose**: dried fruit, tea, strawberry jam, stewed berry, oak, spice (clove, cardamom). **Palate**: med-plus body, med-plus tannins, jammy, spicy. Fruit-forward. **Match with food**: foie gras stuffed with truffles; barbecue. **Comments**: the American palate would like this, still a good potential of ageing.

> **CHÂTEAU LA DORGONNE**
nicolas.parmentier@ladorgonne.com



Blanc / White

H. BEURDIN / **Reully**

Val de Loire

Reully 2014

Robe : léger jaune pâle. **Nez** : végétal, pierre humide couverte de mousse. Léger fruité, avec quelques notes herbacées. **Bouche** : ronde, mûre, herbe fraîche, légèrement minérale, avec quelques agrumes. **Accords mets et vins** : fruits de mer ou en apéritif. **Commentaires** : très bonne découverte, bonne expression en bouche du terroir et du cépage.

Visual aspect: light pale yellow. **Nose**: vegetal, mossy wet rock. Light fruit, with some herbaceous notes. **Palate**: round, ripe, fresh grass, slightly mineral, with citrus. **Match with food**: seafood or for the apéritif. **Comments**: very nice discovery, good expression of the terroir and grape variety on the palate.

> **H. BEURDIN**
domaine.beurdin@terre-net.fr



Champagne



CHAMPAGNE AUTREAU LASNOT / Champagne Autreau Lasnot

Prestige

Champagne

Champagne 2008

Robe : délicate, jolie bulle. **Nez :** toasté, levure, fruit tropical, pomme golden, tarte aux pommes. **Bouche :** coing, pomme, citron, iodée, tarte aux pommes, caramel. **Accords mets et vins :** Saint-Jacques rôties. **Commentaires :** bonne acidité, bulle fine, les arômes sont aussi jolis en nez qu'en bouche.

Visual aspect: delicate nice bubbles. **Nose:** toasted, yeast, tropical fruit, golden apple, apple pie. **Palate:** quince, apple, lemon, iodine, apple tart, caramel. **Match with food:** roasted scallops. **Comments:** good acidity, fine bubble. The aromas are as nice on the nose as on the palate.

> CHAMPAGNE AUTREAU LASNOT
info@champagne-autreau-lasnot.com



Champagne



CHAMPAGNE RENÉ JOLLY / Blancs de Noirs Brut

Champagne

Champagne

Robe : blé, reflets couleur miel. Effervescence moyenne. **Nez :** bonne fraîcheur, chèvrefeuille, légèrement levuré, fruit tropical, litchi. **Bouche :** finesse et élégance avec des notes de pommes vertes. Finale équilibrée avec une persistance moyenne à longue. **Accords mets et vins :** huîtres ; caviar. **Commentaires :** Champagne élégant, parfait pour accompagner les mets les plus prestigieux.

Visual aspect: wheat colour, honeyed tinges. Medium sparkling. **Nose:** good freshness, honeysuckle, slightly yeasty, tropical fruit, litchi. **Palate:** finesse and elegance with notes of green apples. Well-balanced finish with a medium to long finish. **Match with food:** oysters; caviar. **Comments:** elegant Champagne, perfect to match with the most prestigious food.

> CHAMPAGNE RENÉ JOLLY
contact@jollychamp.com



Champagne



CHAMPAGNE RENÉ JOLLY / Editio

Champagne

Champagne

Robe : légère couleur paille. **Nez :** chêne, vanille, quatre épices. Fleurs violettes, pivoine, melon. **Bouche :** gourmande, acidité moyenne, bulles moyennes. Pomme verte, caramel, confiture de coing. **Accords mets et vins :** vichyssoise ; volaille. **Commentaires :** léger, aérien, parfait pour un début de repas et mettre en appétit.

Visual aspect: light straw colour. **Nose:** oak, vanilla, allspice. Purple flower, peony, melon. **Palate:** delicious, medium acidity, medium bubbles. Green apple, caramel, quince jam. **Match with food:** vichyssoise; poultry. **Comments:** light, ethereal, perfect for appetizer and open appetite.

> CHAMPAGNE RENÉ JOLLY
contact@jollychamp.com



Champagne



TRIBAUT SCHLOESSER / Blanc de Chardonnay

Champagne
Champagne

Robe : jaune paille léger. **Nez** : pomme verte, craie, légère salinité. **Bouche** : effervescence légère, corps moyen, acidité moyenne. **Accords mets et vins** : sushis ; noix de Saint-Jacques ; salade aux pommes et oursins. **Commentaires** : aimable, élégant. Nous aimons l'expression typique de son terroir et de son cépage.

Visual aspect: light straw yellow colour. **Nose**: green apple, chalk, light salinity. **Palate**: light sparkling, medium body, medium acidity. **Match with food**: sushis; scallops; salad with apples and sea urchin. **Comments**: pleasurable, elegant. We like the typical expression of its soil and its grape variety.

> TRIBAUT SCHLOESSER
vtribaut@champagnetribaut.fr



Champagne



TRIBAUT SCHLOESSER / Brut Origine

Champagne
Champagne

Robe : jaune doré. **Nez** : brioché et fruité, légères notes citronnées. **Bouche** : effervescence légère, bon équilibre. On retrouve les arômes fruités, bonne longueur. **Accords mets et vins** : apéritif ; salade de chèvre chaud ; salade de fruits. **Commentaires** : équilibré, parfait pour tous les bons moments de la journée !

Visual aspect: golden yellow. **Nose**: brioche and fruity, light lemony notes. **Palate**: light sparkling, good balance. We find the fruity aromas, good length. **Match with food**: aperitif; warm goat's cheese; fruit salad. **Comments**: well-balanced, perfect for all the good moments of the day!

> TRIBAUT SCHLOESSER
vtribaut@champagnetribaut.fr



Champagne Rosé



TRIBAUT SCHLOESSER / Tribaut Schloesser

Champagne
Champagne

Robe : léger rose, mousse et bulles fines. **Nez** : pomme rouge (peau), fraise, cerise amère. **Bouche** : jolie mousse, tarte aux fruits, bonne acidité présente, fleurs rouges. **Accords mets et vins** : compote à la rhubarbe ; fromage de chèvre ; tartare de saumon. **Commentaires** : jolie texture, très beau produit.

Visual aspect: light pink, fine mousse and bubbles. **Nose**: red apple (skin), strawberry, sour cherry. **Palate**: nice mousse, fruity tart, good present acidity, red flowers. **Match with food**: rhubarb compote; goat's cheese; salmon tartar. **Comments**: nice texture, very beautiful product.

> TRIBAUT SCHLOESSER
vtribaut@champagnetribaut.fr



Cognac



COGNAC AUDRY / **Audry Exception**

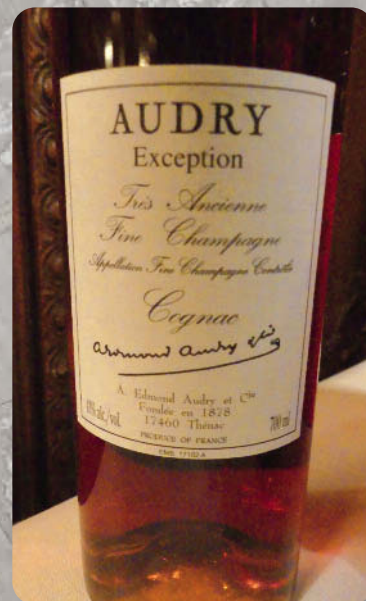
Charente
Cognac

Robe : dorée, châtain. **Nez** : gousse de vanille, savoureux, cerise, abricot. **Bouche** : Sauvignon Blanc, noisettes. **Accords mets et vins** : fondant au chocolat. **Commentaires** : une grande réussite

Visual aspect: golden, chestnut brown. **Nose**: vanilla bean, savoury, cherry, apricot. **Palate**: Sauvignon Blanc, hazelnuts. **Match with food**: chocolate fondant. **Comments**: a great achievement.

> **COGNAC AUDRY**

b.boisson@cognac-audry.com



Cognac



COGNAC AUDRY / **Audry Réserve Spéciale Fine Champagne**

Charente
Cognac

Robe : caramel doré. **Nez** : vanille, sucre brun, aneth. **Bouche** : pâtisserie moelleuse, beurre brun. **Accords mets et vins** : un cigare cubain. **Commentaires** : très fin, élégant. Nous aimons ses arômes de boîte à cigares.

Visual aspect: golden caramel hue. **Nose**: vanilla, brown sugar, dill. **Palate**: soft pastry, browned butter. **Match with food**: a Cuban cigar. **Comments**: very fine, elegant. We like its cigar box aromas.

> **COGNAC AUDRY**

b.boisson@cognac-audry.com

Cognac



COGNAC AUDRY / **Audry Réserve Aristide Grande Champagne**

Charente
Cognac

Robe : caramel profond. **Nez** : ouvert, fruité, exaltant. **Bouche** : ronde, beurrée, caramel écossais, pomme golden mûre. **Accords mets et vins** : tarte aux pommes chaude. **Commentaires** : riche passage en bouche, élégant.

Visual aspect: deep caramel. **Nose**: open, fruity, uplifting. **Palate**: rounded, buttery, butterscotch, ripe golden apple. **Match with food**: tart with warm apples. **Comments**: rich first taste, elegant.

> **COGNAC AUDRY**

b.boisson@cognac-audry.com



Cognac



LISE BACCARA / Cognac XO

Charente

Cognac

Robe : ambre foncé. **Nez** : agréable, boisé. **Bouche** : franche et suave, notes d'amandes amères et noisettes. **Accords mets et vins** : se suffit à lui-même. **Commentaires** : belle longueur procurant un moment très agréable.

Visual aspect: dark amber hue. **Nose**: pleasant, woody. **Palate**: pure and smooth, notes of bitter almonds and walnuts. **Match with food**: to drink on its own. **Comments**: beautiful length that provides a pleasant moment.

> **LISE BACCARA**
contact@lisebaccara.com



Cognac



COGNAC BOUTINET / Cognac Extra

Charente

Cognac

Robe : dorée, châtaigne. **Nez** : vanille, caramel, caramel écossais, sirop d'érable. **Bouche** : douce, souple, parfumée. **Accords mets et vins** : un bon cigare. **Commentaires** : légèrement boisé, très grande finesse, un Cognac de plaisir !

Visual aspect: golden colour, chestnut. **Nose**: vanilla, caramel, butterscotch, maple sugar. **Palate**: soft, supple, perfumey. **Match with food**: a nice cigar. **Comments**: slightly woody, very great finesse, a Cognac for pleasure.

> **COGNAC BOUTINET**
cognacboutinet@wanadoo.fr



Cognac



COGNAC BOUTINET / XO

Charente

Cognac

Robe : topaze, vieil or. **Nez** : banane flambée, poudre de cacao, boîte à cigares. **Bouche** : épices boulangères, noix de muscade, macis. **Accords mets et vins** : un cigare ou pour son seul plaisir. **Commentaires** : très bon, un grand Cognac. Classique.

Visual aspect: topaz colour, old gold hue. **Nose**: brûléed banana, cacao powder, cigar box. **Palate**: baking spice, nutmeg, mace. **Match with food**: a cigar or on its own. **Comments**: pretty good, a great Cognac. Classical!

> **COGNAC BOUTINET**
cognacboutinet@wanadoo.fr



Cognac



COGNAC BOUTINET / Cognac & Cigars

Charente

Cognac

Robe : caramel clair. **Nez** : très sec, épicé. **Bouche** : extrait de fût, chêne américain, tanin boisé, orange, fumé. **Accords mets et vins** : un cigare dominicain. **Commentaires** : parfait pour être accompagné d'un bon cigare.

Visual aspect: clear caramel colour. **Nose**: very dry, spiced. **Palate**: wood juice, American oak, wood tannin, orange, smoked. **Match with food**: a Dominican cigar. **Comments**: perfect to be matched with a good cigar.

> **COGNAC BOUTINET**
cognacboutinet@wanadoo.fr



Cognac



COGNAC CHOLLET / XO

Charente

Cognac

Robe : caramel doré. **Nez** : riche, élégant, tabac blond. **Bouche** : douce, miel, caramel. **Accords mets et vins** : tarte aux figues. **Commentaires** : expressif et élégant.

Visual aspect: golden caramel colour. **Nose**: rich, elegant, blond tobacco. **Palate**: sweet, honey, caramel. **Match with food**: fig tart. **Comments**: expressive and elegant.

> **COGNAC CHOLLET**
christophe@cognac-chollet.com



Cognac



COGNAC CHOLLET / Fine Cognac VSOP

Charente

Cognac

Robe : beaux reflets orangés. **Nez** : pain de seigle, cumin, malté, genièvre, anis, fenouil. **Bouche** : vanillée, maltée, léger raisin, subtile. **Accords mets et vins** : une tarte Tatin ; tarte aux pommes. **Commentaires** : un bon Cognac à siroter. A essayer aussi dans un side-car ou un brandy crusta.

Visual aspect: beautiful orangy tinges. **Nose**: rye bread, caraway, malty, genever, anise, fennel. **Palate**: vanilla, malty, light grapey, subtle. **Match with food**: a Tatin tart; apple pie. **Comments**: a good Cognac to sip. To also try for a sidecar or a brandy crusta.

> **COGNAC CHOLLET**
christophe@cognac-chollet.com



Cognac



COGNAC CHOLLET / Altesse Grande Champagne

Charente

Cognac

Robe : caramel sombre. **Nez** : caramel grillé. **Bouche** : texture huileuse, délicate, épicée, chaleureuse. **Accords mets et vins** : se suffit à lui-même. **Commentaires** : un grand Cognac pour les amateurs de Cognac mais aussi de whisky.

Visual aspect: dark caramel. **Nose**: grilled caramel. **Palate**: oily texture, delicate, spicy, warm. **Match with food**: on its own. **Comments**: a great Cognac for the amateurs of Cognac but also whisky.

> **COGNAC CHOLLET**

christophe@cognac-chollet.com



Cognac



MAXIME TRIJOL / VS

Charente

Cognac

Robe : beaux reflets orangés. **Nez** : épices, floral. **Bouche** : puissante, épicée, élégante et chaleureuse. **Accords mets et vins** : tarte Tatin. **Commentaires** : belle et agréable bouteille.

Visual aspect: beautiful orangy tinges. **Nose**: spices, floral. **Palate**: powerful, spicy ; elegant and warm. **Match with food**: Tatin tart. **Comments**: beautiful and pleasant bottle.

> **MAXIME TRIJOL**

sc.maxime-trijol@wanadoo.fr

Cognac



MAXIME TRIJOL / XO

Charente

Cognac

Robe : ambrée, beaux reflets orangés. **Nez** : noix de coco, vanille, mentholé, herbacé, thé sucré. **Bouche** : réglisse, anis, fenouil, sucrée, ronde. **Accords mets et vins** : se suffit à lui même. **Commentaires** : une bouteille d'excellence.

Visual aspect: amber hue, beautiful orangy tinges. **Nose**: coconut, vanilla, mentholated, herbaceous, sweet tea. **Palate**: liquorice, anise, fennel, sweet, round. **Match with food**: to drink on it's own. **Comments**: an excellent bottle.

> **MAXIME TRIJOL**

sc.maxime-trijol@wanadoo.fr



Cognac



MAXIME TRIJOL / VSOP

Charente
Cognac

Robe : beaux reflets orangés. **Nez** : tarte aux noix de pécan, orange. **Bouche** : sucrée, cannelle, mirabelle.
Accords mets et vins : tarte à l'orange. **Commentaires** : un Cognac de plaisir !

Visual aspect: beautiful orangy tinges. **Nose**: pecan pie, orange. **Palate**: sugary, cinnamon, mirabelle plum.
Match with food: orange tart. **Comments**: a Cognac for pleasure.

> MAXIME TRIJOL
sc.maxime-trijol@wanadoo.fr



Cognac



MAXIME TRIJOL / Extra Grande Champagne

Charente
Cognac

Robe : couleur noix. **Nez** : complexe, épices, vanille, caramel. **Bouche** : sucre brun, caramel, fruits confits.
Accords mets et vins : un bon cigar. **Commentaires** : satisfera tous les amateurs de grands Cognacs.

Visual aspect: walnut colour. **Nose**: complex, spices, vanilla, caramel. **Palate**: brown sugar, caramel, candied fruits. **Match with food**: a good cigar. **Comments**: will satisfy all the lovers of great Cognacs.

> MAXIME TRIJOL
sc.maxime-trijol@wanadoo.fr



Liqueur



LISE BACCARA / La Troussepine

Charente

Robe : rouge bordeaux. **Nez** : agréable, fruité, notes de fruits et vin cuit. **Bouche** : agréable, sucrée, arômes de prune et fruits rouges. **Accords mets et vins** : parfait pour l'apéritif ou pour les desserts riches en chocolat noir. **Commentaires** : original, intéressant, très bonne alternative aux vins de dessert.

Visual aspect: burgundy coloured. **Nose**: pleasant, fruity, notes of fruits and fortified wine. **Palate**: pleasant, sweet, plum and red fruits aromas. **Match with food**: perfect for the aperitif or for the dark chocolate desserts. **Comments**: original, interesting, very good alternative to the dessert wines.

> LISE BACCARA
contact@lisebaccara.com



Cocktail



LISE BACCARA / Elixir Insolence de Lise B.
Charente

Robe : lumineuse, bleue sarcelle. **Nez :** cocktail d'agrumes. **Bouche :** sirupeuse, zestes de citrons comptés. **Accords mets et vins :** en cocktail. **Commentaires :** bonne fraîcheur, laissant un goût rafraîchissant et acidulé.

Visual aspect: bright, teal colour. **Nose:** citrus cocktail. **Palate:** syrupy, lemon peel compote. **Match with food:** cocktail. **Comments:** good freshness, with a refreshing and tangy taste.

> **LISE BACCARA**
contact@lisebaccara.com



— SAINT-JULIEN —



GRAND CRU CLASSÉ



CHATEAU
TALBOT

CHATEAU-TALBOT.COM



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

Les vins de Bordeaux en restauration UNE ÉVIDENCE... OUI, MAIS...?



Si les vins de Bordeaux sont n°1 des vins proposés dans la restauration française et parmi les références incontournables des grands établissements dans le monde, ils n'en sont pas moins, dans leur diversité, relativement méconnus. Les acteurs bordelais, conscients du rôle essentiel de ce circuit dans la distribution de leurs vins et de l'importance du sommelier, mettent tout en œuvre pour promouvoir les valeurs d'authenticité, de qualité et d'accessibilité des vins de Bordeaux et encore mieux les déployer sur les tables en France et à l'étranger.

par Valérie Germe Massot

Un leadership incontestable

AVEC 6 600 VITICULTEURS et le plus vaste vignoble AOC de France (112 200 ha de vignes), Bordeaux est le 1er vignoble présent sur les cartes de la restauration française. 86 % des consommateurs de vin au restaurant commandent du Bordeaux et lui attribuent notoriété, qualité et accord avec les différents plats proposés sur les cartes. A l'export, les vins de Bordeaux sont aussi unanimement reconnus pour le savoir-faire des vigneron et sont un des symboles emblématiques de la culture française.

Une offre Bordeaux dont la diversité des produits est encore mal comprise

Si les vins de Bordeaux sont incontournables, ils jouissent cependant d'une image de produits chers. « Les Bordeaux servis en restauration sont le plus souvent des vins plutôt jeunes également disponibles en magasin, leurs prix sont donc connus et le client peut être étonné par le prix indiqué sur certaines cartes de restaurant » remarque Philippe Castéja, président de la société de négoce Borie-Manoux.

• • •



▲ Nathalie Feydieu, Château Le Taillou / Blaye au Comptoir.

Des vins vendus 30 ou 40 € chez un détaillant peuvent ainsi approcher les 180 ou 200 € sur une carte. Un coefficient de marge appliqué par les restaurateurs sans doute trop important mais pas seulement.

Olivier Bernard, président de l'Union des Grands Crus de Bordeaux, y voit aussi une mauvaise répartition quant à l'offre des Bordeaux proposés. « Pourquoi voit-on trop souvent sur les grandes tables toujours les 40 premiers grands crus spéculatifs, pas assez des 250 suivants qui, eux, ne sont jamais trop chers et presque pas de ces 12 000 Bordeaux qui ne sont pas des grands crus mais qui offrent pour certains des rapports qualité-prix extraordinaires? ». L'essentiel de la consommation du vin en CHR se situe entre 30 et 80 € la bouteille ; or Bordeaux propose une gamme de très grande qualité et diversifiée dans ce créneau mais qui n'est pas suffisamment connue des professionnels de la restauration. Arnaud Plard, responsable commercial pour le circuit traditionnel chez la Passion des Terroirs, fait le même constat. « Les meilleurs rapports qualité-prix dans la gamme des vins entre 6 et 10 € à l'achat sont à Bordeaux, il y a un travail à faire auprès des professionnels du secteur afin de le leur faire savoir ».

Autre raison invoquée, la distribution des vins de Bordeaux dans laquelle le viticulteur n'est toujours pas en relation directe avec l'acheteur comme cela se fait en Champagne ou en Bourgogne et « l'effet grossistes » avec des entreprises qui privilégient trop souvent le volume et le prix au détriment du nombre de références.

Pierre Jean Larraqué, PDG de Larraqué Vins International, va plus loin : l'explosion de certains grands crus a généré une image de prix cher qui a rejailli sur l'ensemble des vins de Bordeaux tandis que l'appellation régionale propose encore

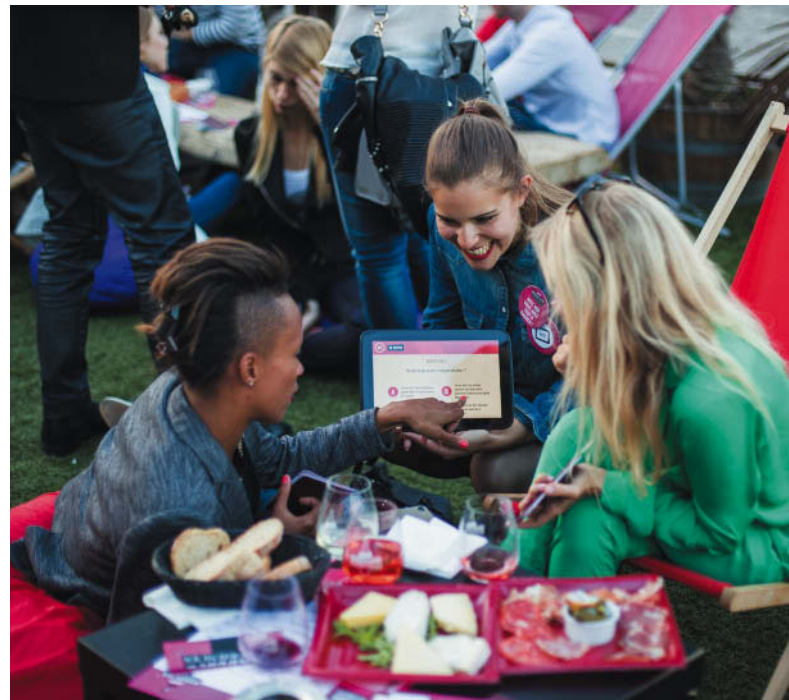
des vins trop classiques qui se heurtent au modernisme d'autres appellations françaises ou étrangères. De là à parler de vins qui ne sont plus à la mode ? Et ce qui pourrait aussi expliquer une certaine perte de vitesse des vins de Bordeaux dans la restauration française. 73 % des établissements de la RAT* propose en 2014 au moins une référence de Bordeaux sur leur carte, c'était 79 % en 2012. Pour Bruno Borie, propriétaire du Château Ducru-Beaucaillou, « cette supposée anémie de Bordeaux en restauration n'est que partielle et momentanée. On voit bien qu'en France des acteurs majeurs tels le groupe Ducasse, Taillevent et d'autres proposent de très belles cartes de Bordeaux. » A l'export, les places de Hong Kong, Tokyo, Singapour ou Taiwan connaissent de fortes progressions ainsi qu'à New York, avec des intervenant bordelais installés depuis peu.

Des initiatives complémentaires et ambitieuses pour déployer l'offre Bordeaux

Propriétaires, négociants, interprofession des vins de Bordeaux et syndicats sont conscients de l'importance de la restauration pour le développement des ventes et le rayonnement de leurs vins. Un circuit de distribution clé puisqu'il occupe la 1^{ère} place en termes de chiffres d'affaire, devant la grande distribution. Bruno Borie est convaincu « par le vieil adage qui veut que, dans l'univers des vins, les marques se construisent avant tout dans le on trade ». Et les initiatives sont nombreuses pour inciter les consommateurs à choisir du Bordeaux au restaurant et mieux faire connaître la diversité de l'offre Bordeaux aux professionnels.

Le Comité Interprofessionnel des Vins de Bordeaux (CIVB) met ainsi en place en France des opérations vers les consommateurs comme les « Apéros Bordeaux Expériences ».

▼ Les Apéros Bordeaux Expériences.





▲ Marion Reculet, Château Le Camplat / Blaye au Comptoir.

Ce sont 300 à 500 trentenaires qui se retrouvent lors d'un afterwork dans un lieu branché pour une expérience autour de 15 références de Bordeaux proposées au verre. Autres opérations : « Les Estivales » pour faire découvrir les offres rosé et blanc sur lesquelles Bordeaux n'est pas leader ou « Blaye au comptoir » initiée par le Syndicat des Côtes de Bordeaux avec des vignerons de l'appellation qui viennent à la rencontre des consommateurs dans une sélection d'établissements. Ces dispositifs sont ensuite déclinés sur plusieurs marchés clé pour l'export. Sans oublier des initiatives autour de la gastronomie et des accords « parfaits ou audacieux » mets et vins de Bordeaux avec le magazine Gault & Millau par exemple. On citera également l'évènement « Tous au restaurant » qui a fait venir 575 000 gourmands dans 1 000 restaurants à travers la France dont 400 ont mis en avant les vins de Bordeaux pendant les 15 jours de l'opération du 21 septembre au 4 octobre 2015, ou un récent partenariat avec le Fooding.

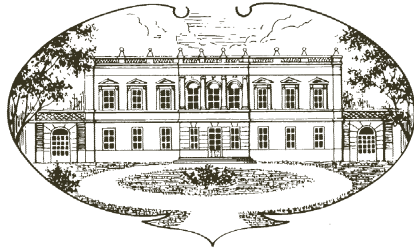
Côté professionnels, si le CIVB met l'accent sur la sensibilisation et la formation avec l'Ecole du Vin, les propriétaires souhaitent se rapprocher et établir des liens directs avec les acteurs du secteur. Le Château Ducru Beaucaillou a reçu le 12 octobre dernier de grands sommeliers français, de Londres et de Hong Kong, lors d'une journée séminaire pour leur faire découvrir le vignoble et ses installations et déguster 36 crus et millésimes différents. Le Château Chantegrive dans les Graves ouvre ses portes au lycée hôtelier de Talence pour un concours réservé aux futurs sommeliers tandis que le Domaine de Chevalier reçoit pour des dégustations verticales et travaille avec l'Association des Sommeliers d'Aquitaine. Olivier Bernard a monté pour 2016 un partenariat entre l'Union des Grands Crus de Bordeaux et l'Association des Sommeliers de Paris-Ile de France avec

son Président Jean-Luc Jamrozik. Accueil de sommeliers français à Bordeaux ; organisation d'une master classe avec Olivier Poussier au moment de l'assemblée générale de l'association en avril prochain ; et visite de grandes propriétés pendant les vendanges 2016 pour des élèves sommeliers parisiens sont les 3 grands axes de ce nouveau partenariat. Certains comme Pierre Bérot, directeur du département Vin de Taillevent Paris, regrette le report du salon Bordeaux-Vinipro Sud-Ouest qui permettait de goûter en quelques jours et auprès des viticulteurs des vins très différents en livrable comme on peut le faire dans la Loire avec le Salon des Vins de Loire.

Le négoce n'est pas en reste non plus. Création de gammes spécifiques et adaptation des produits aux goûts des consommateurs ; Pierre Jean Larraqué avec sa marque Hausmann mène tout un travail autour de l'élevage de ses vins pour en faire « des vins plus aériens, plus expressifs, moins charpentés et donc plus modernes et faciles à boire ». Une marque qui a connu en 2015 une croissance de plus de 50 %, passant de 700 000 à 1 100 000 bouteilles vendues.

Négociants et agents commerciaux insistent sur la particularité du CHR : dès lors qu'un restaurant commande en moyenne 48 bouteilles d'un vin et dispose de très peu de stockage, il faut être capable de livrer en 24 ou 48 h et donc mettre en place un outil de logistique adapté. Sans oublier le conseil et l'accompagnement pour la construction des cartes de vins avec des équipes dédiées. C'est ce que font le CVBG, Borie Manoux, Maison Bouey ou Duclot La Vinicole pour n'en citer que quelques-uns.

• • •



CHÂTEAU
REYNON



DENIS DUBOURDIEU DOMAINES

— *Vignerons à Bordeaux depuis 1794* —

CHÂTEAU REYNON 33410 BÉGUEY - FRANCE
Tél. +33 556 629 651 - Fax. +33 556 621 489

denisdubourdiedomaines.com

Le sommelier ? Une relation de « hate and love » avec Bordeaux

Si son rôle est avant tout celui de conseil, le sommelier n'est pas toujours à la hauteur des attentes des acteurs bordelais pour lesquels il doit répondre aux souhaits de ses clients et savoir leur faire découvrir « toutes les jolies choses » qu'offre Bordeaux. Rouge essentiel, et encore plus à l'étranger où le consommateur est souvent moins connaisseur qu'en France, le sommelier participe activement à la présentation et à la mise en avant de l'offre Bordeaux ; c'est un véritable ambassadeur.



▲ Olivier Bernard

Philippe Castéja insiste aussi sur sa fonction de prescripteur et de vendeur. Pour Olivier Bernard, le sommelier doit proposer sur sa carte les marques et produits référents mais aussi aller chercher les excellents rapports-qualité prix des Bordeaux et être attentif à tout le travail de renouveau mené par les acteurs bordelais. « A nous de les leur faire connaître ! ». Le millésime 2015 qui promet des vins classiques pour certains et exotiques pour d'autres sera révélateur !

Quelques repères économiques :

- 6 600 viticulteurs et 36 caves coopératives
- 112 200 ha de vigne soit 26 % de la superficie des vins d'AOC françaises
- 5,4 millions d'hl de récolte soit 720 millions de bouteilles produites en moyenne chaque année
- n°1 des vins en restauration française et 1er vignoble en termes de présence sur les cartes, en bouteille et au verre
- 73 % des établissements de la RAT française ont au moins une référence de vin de Bordeaux à leur carte
- 8 références de Bordeaux proposés en moyenne par les restaurants
- 64 % de l'offre de vins au verre provient du vignoble bordelais
- 86 % des consommateurs mensuels de vin au restaurant consomment du Bordeaux

- 66 % des cavistes, sommeliers et responsables CHR choisissent leurs vins pour leur qualité, 35 % pour leur connaissance du vigneron, 33 % pour l'appellation et 29 % pour le domaine, le château ou la marque.

Sources : CIVB : Etude CHD Expert 2014 / Conférence Wine Intelligence 2013 - Sondage OpinionWay pour Bordeaux-Vinipro Sud-Ouest

* RAT : Restauration Service à Table

Focus sur Duclot La Vinicole

Filiale de la Maison Duclot, société de négoce historique à Bordeaux, Duclot La Vinicole est une structure entièrement dédiée au CHR. Avec deux bureaux en France et un à New York, Duclot La Vinicole propose aux restaurateurs 1 500 références de vins de Bordeaux de 5 à 1 000 € la bouteille. Si vendre à ce circuit est complexe, la restauration n'en est pas moins un secteur stratégique pour la commercialisation des vins que la maison représente. Pour Ariane Khaida, directrice générale : « Bordeaux a de vrais arguments à défendre : une qualité irréprochable même sur des millésimes sensibles et un excellent rapport qualité-prix. Il faut faire redécouvrir nos vins et donc les faire déguster ». Et Ariane cite en exemple l'ouverture de son bureau à New York en 2013. « A l'époque il n'y avait pratiquement pas de vins de Bordeaux dans les restaurants de Manhattan. La nouvelle génération de sommeliers les connaissait à peine. On y a organisé des dégustations, des master classes et fait venir des professionnels dans le vignoble. 300 établissements proposent aujourd'hui du Bordeaux et le "by the glass" est un succès ! ».



Une autre initiative menée par Duclot La Vinicole : l'opération « Carte sur table » pendant laquelle 28 grandes tables françaises proposent tout au long du mois de janvier une sélection de 16 très grands vins de 75 à 520 € la bouteille (prix sur table). 2016 verra l'ouverture d'un 3^{ème} bureau dans le sud de la France et un à Los Angeles pour développer les ventes en Californie. « Les sommeliers sont de formidables prescripteurs et ambassadeurs des vins de Bordeaux, à nous de les séduire ! » conclut Ariane Khaida.

BORDEAUX WINES IN THE RESTAURANTS

Obvious, but ...

Although Bordeaux wines are the no.1 proposed in the French restaurant and among the inevitable references in all the great places all around the world, they remain, because of their diversity, relatively unknown. The stakeholders of Bordeaux, aware of the necessary role of this network in the distribution of their wines and the importance of the sommelier, do everything possible to promote the values of authenticity, quality and accessibility of the Bordeaux wines, and better distribute them in the restaurants in France and abroad.

by Valérie Massot Germe

An undeniable leader

WITH 6,600 wine growers and the largest AOC vineyard of France (112,200 ha of vines), Bordeaux is the 1st vineyard represented on the wine lists in the French restaurants. 86% of the consumers of wine in a restaurant choose Bordeaux for its fame, quality and ability to match the different dishes on the menu. At export the Bordeaux wines are also unanimously recognized for the wine growers' savoir-faire and are considered one of the symbols of the French culture.

An offer whose diversity is still quite misunderstood

Although the Bordeaux wines are inevitable, they suffer from the image of expensive products. "The Bordeaux served in restaurants are often quite young wines also available in stores, their prices are thus known and the customer can be surprised by the prices on some wine menus", Philippe Castéja, chairman of the trade company Borie-Manoux, states. Wines sold at €30 or 40 can reach €180 or 200 in a restaurant. Some restaurateurs probably have a two high margin, but not only.

Olivier Bernard, president of Union des Grands Crus de Bordeaux, also points out at a bad distribution of the offer of Bordeaux wines. "Why in the restaurants do we see too often the 40 speculative Premier Grand Cru Classés, not enough of the 250 next ones that are never too expensive, and nearly never the 12,000 Bordeaux that are not Grand Crus but among which some offer extraordinary quality-price ratios?" The major part of the consumption of wine in the HORECA concerns wines of €30 to 80 a bottle. Yet Bordeaux has a range of excellent quality and diversified in this price target but that is not known enough by the restaurant

professionals. Arnaud Plard, sales manager for the traditional circuit at Passion des Terroirs, takes the same stoke. "The best quality-price ratio in wines between € 6 and 10 are Bordeaux, there is some work to do to inform the professionals of the field".

Another reason, the distribution of Bordeaux wines in which the wine grower is not always in touch with the consumer like in Champagne or Bourgogne, and the 'wholesaler effect' with firms that favour too often the volume and the prices at the expense of the number of references.



Pierre Jean Larraqué, CEO of Larraqué Vins International, goes further: the tremendous increase of some Grand Crus has caused an image of high prices that affected all the Bordeaux wines, whereas the regional appellation still proposes wines that are too classic in front of other French or foreign more modern appellations. Are the Bordeaux wines not trendy enough? Which would explain they are kind of progressively lagging behind in the French restaurants. In 2014 73% of the table service establishments proposed at least one Bordeaux wine on their menu, but 79% used to in 2012. To Bruno Borie, owner of Château Ducru-Beaucaillou, "this supposed lack of Bordeaux wines in the restaurants is not total and will not last. We can see that major actors like the Ducasse group, Taillevent and others have an excellent Bordeaux list." On the export markets, Hong Kong, Tokyo, Singapore or Taiwan show strong increases as well as New York, with stakeholders from Bordeaux settled just recently.

Complementary and ambitious initiatives to promote Bordeaux

Owners, merchants, interprofessions and trade unions are aware of the importance of the restaurants in the development of the sales and the promotion of their wines. A key distribution network as it stands at the 1st position in terms of turnover, ahead of the mass distribution. Bruno Borie is convinced "by the old saying that states that above all, in the wine world, the brands build themselves up in the on-trade". And many initiatives come up to incite the consumers to choose Bordeaux at the restaurant and better explain the diversity of the offer to the professionals.

Comité Interprofessionnel des Vins de Bordeaux (CIVB) organized in France operations for the consumers such as the 'Apéro Bordeaux Experiences'. 300 to 500 thirty-year olds meet after work in a trendy place for an experience focusing on 15 references of Bordeaux served by the glass. Other operations: the 'Estivales' to discover, rosé and white wines that are not leaders on the market, or Blaye au comptoir created by Syndicat des Côtes de Bordeaux with wine growers of the appellation who go and meet consumers in a selection of bars and restaurants. These actions are then adapted to key export markets. Not to forget the initiatives based on gastronomy and 'perfect or daring' food and Bordeaux wine pairings with the magazine Gault & Millau for example. Let's also mention the event 'Tous au restaurant' that made come 575,000 gourmets in 1,000 restaurants in France with 400 of them promoting Bordeaux wines during the 15-day operations from September 21 to Octobre 4 2015, or a recent partnership with Fooding.

On the professionals side, when CIVB focuses on raising awareness and training with the Wine School, the owners would like to get closer to the actors of the field and build up a relationship. On last October, Château Ducru Beaucaillou invited grand sommeliers from France, London and Hong Kong for a seminar to present the vineyard and his premises, and taste 36 different wines and vintages. The

Château Chantegrive in the Graves appellation open its doors to the Hotel and Catering School of Talence to host a contest for future sommeliers, whereas the Domaine de Chevalier organizes vertical tastings and works with the association of sommeliers of Aquitaine. For 2016 Olivier Bernard built up a partnership with Union des Grands Crus de Bordeaux and the Association of Sommeliers of Paris-Ile de France with his president Jean-Luc Jamrozik. Welcoming the French sommeliers in Bordeaux, organization of master-classes with Olivier Poussier during the general meeting of the association in next April; and visit of great estates during the 2016 harvest by Parisian student sommeliers are the three guidelines of this new partnership. Some like Pierre Bérot, manager of the wine department at Taillevent Paris, regret the trade fair Bordeaux-Vinipro Sud-Ouest has been postponed as it enabled to taste in a few days different wines with different wine growers like in the Loire at Salon des Vins de Loire.

The wine merchants are active too. Creation of specific ranges and adaptation to the consumer's tastes; Pierre Jean Larraqué with his brand Hausmann has undertaken a real work focused on the élevage of his wines to make "more ethereal, expressive, less full-bodied wines, and thus more modern and easier to drink". A brand that faced a 50% increase in 2015, growing from 700,000 to 1,100,000 bottles.

Merchants and sales agents insist about the specificity of the HORECA: as soon as a restaurant orders 48 bottles and as little stock, he must be delivered within 24 to 48 hours and thus implement an adapted logistic tool. Not to forget the advice and support for the creation of the wine list with dedicated teams. As CVBG, Borie Manoux, Maison Bouey or Duclot La Vinicole do for example.

The sommelier? A "hate and love" relation with Bordeaux

Although his rôle is to advise, the sommelier does not always meet the expectations of the Bordeaux actors who consider he has to answer his customers wishes and has to make them discover "all the lovely things" that Bordeaux has to offer. Key ingredient, and even more abroad where the customer is less informed than in France, the sommelier actively participates in the presentation and promotion of the Bordeaux wines; a genuine ambassador.

Philippe Castéja insists on the function of prescriber and salesman. To Pour Olivier Bernard, the sommelier has to list the reference brands and products on his menu but he also has to seek the excellent quality-price ratios of Bordeaux wines and be attentive to all the work of renewal that Bordeaux undertakes. "It is our role to make them know!". The 2015 vintage that promises classic wines for some and exotic ones for others will be indicative!

• • •

Some figures

- 6,600 wine growers and 36 cooperative cellars
- 112,200 ha of vines i.e. 26% of the French AOC surface area
- 5.4 million hl harvested i.e. .720 million bottles produced on average every year
- no.1 of the wines in the restaurant French and first vineyard on the menu, by the bottle and by the glass
- 73% of French table service establishments have at least one reference from Bordeaux on the list

- 8 references of Bordeaux proposed on average by the restaurants
- 64% of the offer of wine by the glass stems from Bordeaux
- 86% of the monthly consumers of wine at the restaurant take Bordeaux
- 66% of the cellarmen, sommeliers and HORECA managers choose the wine for their quality, 35% because they know the wine grower, 33% for the appellation and 29% for the domain, the château or the brand.

Sources: CIVB : Survey CHD Expert 2014 / Conference Wine Intelligence 2013 - Sondage OpinionWay for Bordeaux-Vinipro Sud-Ouest



▲ Corinne Chevrier Loriaud, Château Bel Air La Royere, Chez le Pépère (bar a vin).

Focus on Duclot La Vinicole

Subsidiary of Duclot, historical trade house of Bordeaux, Duclot La Vinicole is a structure entirely dedicated to the HORECA. With two offices in France and one in New York, Duclot La Vinicole proposes the restaurant owners 1,500 references of Bordeaux wines from €5 to 1,000 a bottle. Although this circuit is complex, the restaurants are a strategic sector for the marketing of the wines the house represents. To Ariane Khaida, general manager: "Bordeaux has real assets to defend: an outstanding quality even on the difficult vintages and an excellent quality-price ratio. We have to re-discover our wines and thus make them taste." And Ariane cites the opening of the office in New York in 2013. "At that time, the restaurants

had virtually no Bordeaux wines in Manhattan. The new generation of sommeliers barely knew them. We organized tastings, masterclasses and invited professionals in the vineyard. 300 establishments now propose Bordeaux wines and the wine by the glass is a real success!"

Another action organized by Duclot La Vinicole: *Carte sur table*. During January, 28 gastronomic restaurants propose a selection of 16 very great wines at €75 to 520 a bottle. In 2016 they will open a third office in the South of France and one in Los Angeles to develop the sales in California. "The sommeliers are formidable prescribers and ambassadors of Bordeaux wines. Up to us to attract them!", Ariane Khaida concludes.

TIME IS THE ULTIMATE LUXURY



Château
Cos Labory



SAINT-ESTÈPHE

GRAND CRU CLASSÉ

en 1855



Cos Labory

Un Cru en or ! www.cos-labory.com

Portraits

SUD-OUEST

Château Canon

Entretien avec Nicolas Audebert, directeur général

Château Le Sartre

Domaines Rollan de By

Château CANON

— 1^{er} Grand Cru Classé B de Saint-Emilion —

La tradition d'une grande propriété de Saint-Emilion

Aux portes du village de Saint-Emilion s'étend le vignoble du Château Canon, une propriété dans la parfaite tradition des propriétés de Saint-Emilion où la maîtrise du temps est essentielle.

ACQUIS EN 1760 par le corsaire Jacques Canon, le Château Canon, qui a pris le nom de cet illustre personnage, est un des plus anciens vignobles de la prestigieuse appellation de Saint-Emilion. Succédant à plusieurs familles de la région, la Maison Chanel s'en porte acquéreur en 1996. C'est sa seconde propriété avec le Château Rauzan-Ségla, acquis en 1994.

Vingt ans pour un terroir d'excellence

La restructuration des 34 ha de vignobles (dont 12 pour le second vin) que compte aujourd'hui le Château va durer 20 ans afin de parvenir à l'excellence des terroirs de ces sols argilo-calcaires composés de 70 % de Merlot et 30 % de Cabernet Franc. Les vignes s'étendent devant le village de Saint-Emilion avec une parcelle située dans le bourg, attenante au Couvent des Cordeliers où la vigne est travaillée à 100 % en organique. Les visiteurs peuvent y apercevoir un cheval en période de labour. A proximité des prestigieux Châteaux Beau-Séjour Bécot, Clos Fourtet, Belair-Monange, Ausone et Angélus, ces terrains travaillés en agriculture raisonnée et dont le sous-sol est traversé de carrières de calcaire apportent aux vins une grande minéralité et toute leur complexité.

Un rapport au temps dans la façon d'élaborer les vins

Les deux vins de la propriété, Château Canon - 1^{er} Grand Cru Classé B de Saint-Emilion et son second vin, Croix Canon, sont élaborés dans le parfait respect des traditions des vins de l'appellation et dans un vrai rapport au temps.

Après des vendanges manuelles, chacun des deux vins est élevé dans son propre cuvier inox aux

cuves tronconiques et adaptées à la taille de chaque parcelle de vignes pour un tri parcellaire, garant d'une extrême précision qualitative. La fermentation malolactique se fait dans des cuves différentes, souterraines pour le Château Canon. Les vins passent ensuite dix-huit mois en barriques tradition dont 70 % de barriques neuves pour le grand vin et 30 % pour le second.

Vins classiques de l'appellation, complexes, structurés et grands vins de garde pour le Château Canon, Nicolas Audibert, directeur général, a l'habitude de dire qu'« à Canon, on fait des vins rouges et non des vins noirs ».

Un ravissant écrin, symbole de l'image de la Maison Chanel

En 2013, commencent les travaux de rénovation du ravissant château 18^{ème} et confiés à l'architecte américain, Peter Marino, concepteur des boutiques de la Maison Chanel à travers le monde. Ils dureront trois ans. Dans le parfait respect de la bâtisse historique tout en utilisant des couleurs pour la décoration des pièces de réception et des six chambres réservées aux hôtes de prestige du Château, l'ensemble, avec les jardins couverts de roses en été, donne à la propriété un cachet exceptionnel. La couleur bleu, que l'on retrouve aussi par petites touches dans le cuvier de Canon, domine sans excès et rappelle sans doute les origines du premier propriétaire du Château.

Château Canon, un merveilleux et rare moment de découverte et de dégustation dans la belle appellation de Saint-Emilion...

Valérie Germe Massot

— www.chateaucanon.com —



The tradition of a great estate

In the outskirts of the village of Saint-Emilion, the vineyard of Château Canon stretches out. An estate that fosters the perfect tradition of the properties of Saint-Emilion where the control of time is essential.

BUGHT IN 1760 by the pirate Jacques Canon, Château Canon that was named after the famous man is one of the oldest vineyards of the prestigious appellation of Saint-Emilion. Succeeding several families of the region, Chanel buys the château in 1996. It is their second property with Château Rauzan-Ségla bought in 1994.

Twenty years for a terroir of excellence

The reconstruction of the 34 ha of vineyards (out of which 12 for the second wine) that the Château now totals lasted 20 years in order to help the terroirs of clay and limestone planted with 70% Merlot and 30% Cabernet Franc reach excellence. The vines lay in front of Saint-Emilion with a plot in the village, near the Cordeliers Convent, worked 100% organically. There the visitors can see a horse during the ploughing period. Close to the prestigious Château Beau-Séjour Bécot, Clos Fourtet, Belair-Monange, Ausone and Angélus, these lands worked in sustainable farming and whose subsoil is crossed by chalk quarries provide the wine with great minerality and all their complexity.



A sense of time in the crafting

Both wines of the estate—Château Canon, 1^{er} Grand Cru Classé B of Saint-Emilion, and the second, *Croix Canon*—are crafted in the perfect respect of the traditions of the appellation and with a real sense of time.

After manual harvest, each of both wines is aged in its own stainless steel tronconic vats and adapted to the size of each plot for selection, the guarantee of an extreme precision in quality. Malolactic fermentation is undertaken in different vats, underground for Château Canon. The wines then stay 18 months in Tradition barrels with 70% new ones for the grand wine and 30% for the second.

Classical Saint-Emilion wines, complex, with a good structure and a great ageing potential for Château Canon; general manager Nicolas Audebert uses to say that "at Canon, we make red wines, not black ones."

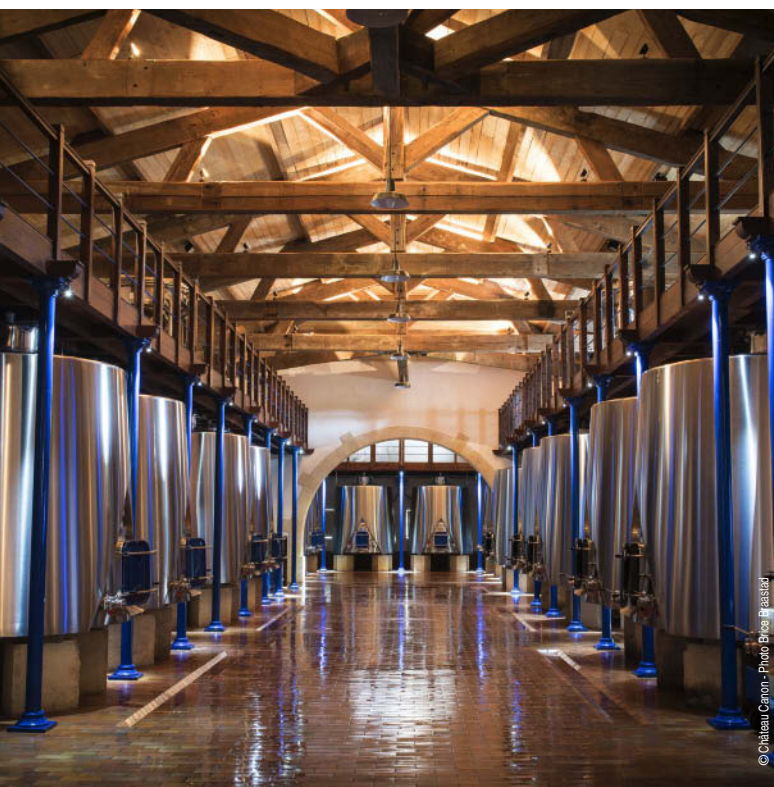
A beautiful setting, symbol of Chanel

In 2013, the lovely 18-th century château underwent renovation works. They lasted 3 years under the aegis of American architect Peter Marino, shop designer for Chanel all over the world. Perfectly respecting the historical building while using colours for the reception room and bedrooms (for the prestigious guests), the ensemble, with the gardens covered with roses in summer, gives the property an exceptional cachet. The blue colour, that can be seen in small touches in the vathouse at Canon, dominates without excess and probably reminds of the origins of the first owner of the château.

Château Canon, a marvelous and rare moment of discovery and tasting in the beautiful appellation of Saint-Emilion ...

Valérie Germe Massot

— www.chateaucanon.com —





THE 36TH

LONDON
WINE
FAIR
O L Y M P I A

3RD - 5TH MAY 2016

The London Wine Fair is a trade tasting event like no other. Some 13,000 wines from 35 countries, with over 75 seminars, masterclass tastings and industry briefings, make it the perfect place for you to explore, discover and immerse yourself in the trade.

www.londonwinefair.com

Entretien avec Nicolas Audebert,

directeur général / general manager

NICOLAS AUDEBERT, ingénieur agronome et œnologue de formation, et après 15 ans passés chez Moët Hennessy, devient directeur général des Châteaux Canon et Rauzan-Ségla au sein de la Maison Chanel en 2014. C'est un homme d'expérience puisqu'il a notamment vinifié les champagnes Krug et Veuve Clicquot et a été avec Pierre Lurton à l'origine de Cheval des Andes en Argentine.

Comment qualifieriez-vous votre métier d'élaborateur de grands vins à Bordeaux?

Que l'on soit à Bordeaux ou ailleurs, l'important est d'être respectueux de ce qui s'y fait. Je compare souvent mon métier à celui d'un grand cuisinier. Il faut savoir choisir ses matières premières et les travailler avec respect pour les transformer et les mettre en valeur. C'est la même chose pour l'élaboration d'un grand vin, je suis en tant qu'homme au service des terroirs pour en tirer toute leur excellence, je m'adapte et j'aime ces défis.

Pouvez-vous nous décrire les vins que vous élaborerez à Canon ?

Je retrouve à Canon les vins que j'aime, des vins classiques, équilibrés, révélateurs de la magie de leurs terroirs et que l'on va pouvoir garder. Goûtez les millésimes 1964, 1955, 1947 et même 1929 de Château Canon et vous verrez ! Je suis convaincu que l'on peut être ultra moderne tout en restant très classique. A Canon, nous avons la dimension du temps, nous avançons avec mesure et c'est volontaire. 1996-2016, il a fallu 20 ans pour voir la résurrection de ce Grand Cru, le vignoble puis le Château, et nous avons encore d'autres projets, sur la parcelle du village par exemple.

Quelques mots sur le millésime 2015 ?

Ce n'est pas à moi de le qualifier. Je suis, avec mon équipe, content de ce que nous avons fait, à l'image de Château Canon. Le vin est élégant, précis et racé avec déjà un certain aboutissement dû à la maturité naturelle des raisins.

NICOLAS AUDEBERT, trained agronomist and enologist, and after 15 years at Moët Hennessy, became the general manager of Château Canon and Château Rauzan-Ségla within the group Chanel in 2014. He has a lot of experience as he vinified Krug and Veuve Clicquot champagnes, and was at the origin of Cheval des Andes in Argentina with Pierre Lurton.

How would you define your work as a winemaker of a fine Bordeaux wine?

Whether you are in Bordeaux or elsewhere, the important thing is to respect what has already been done. I often compare my job with a grand chef's. You have to choose your raw material and work them respectfully to transform and highlight them. It is the same thing for the crafting of a fine wine, I am in the service of the terroirs to draw all its excellence, I adapt myself and I like these challenges.

Can you describe the wines you craft at Canon?

Here at Canon I found the wines I like, classic, well-balanced, that reveal the magic of their terroirs and that we can keep. Try the vintages 1964, 1955, 1947 and even 1929 of Château Canon and you'll understand! I am convinced

that it is possible to be ultra modern while remaining very classic. At Canon, we have the dimension of time, we work measure after measure and it is intentional. 1996-2016, 20 years were necessary to see this Grand Cru, the vineyard, then the Château revive. And we have plenty of other projects, for the plot of land in the village for example.

Some words about the vintage 2015?

I am not the one who has to describe it. I am, with my team, glad of what we have done, faithful to the image of Canon. The wine is elegant, precise and racy with already a kind of achievement thanks to the natural maturity of the grapes.

Valérie Massot Germe



© Château Canon - Photo Brice Brasatad

Château LE SARTRE

— Pessac-Léognan —

C'est au cœur de l'AOC Pessac-Léognan, entre les Châteaux Malartic-Lagravière et Fieuzal et le Domaine de Chevalier, que s'étend le vignoble du Château Le Sartre. Repris au début des années 80 par la famille Perrin, propriétaires du Château Carbonnieux, ce domaine est aujourd'hui est un des joyaux de l'appellation.



▲ Nelson Chow et René Leriche

PLANTÉ SUR 36 hectares avec les cépages traditionnels des grands vins blancs et rouges de Pessac-Léognan, le vignoble du Sartre offre toute la diversité des terroirs de l'appellation : des sols bruns sur un socle argilo-calcaire pour les 12 hectares de Cabernet-Sauvignon, un recouvrement sableux ou un sous-sol argileux pour les Merlot, Sauvignon et Cabernet-Franc. La conduite raisonnée du vignoble permet à la vigne de s'exprimer pleinement pour produire un raisin aux parfaites qualités gustatives. Les vendanges sont manuelles, avec un 1^{er} tri des baies dès la cueillette en caissettes.

Contrôles de la qualité de pressurage, macération pelliculaire de 4 à 24 heures et fermentation en barriques de chêne pour les vins blancs ; assemblage parcellaire et vini-

fication dans la plus grande douceur avec des dégustations quotidiennes pour préserver la typicité des vins pour les rouges rythment le travail mené aux chais par l'œnologue et chef d'exploitation de la propriété, David Château. Et c'est enfin neuf mois d'élevage pour les vins blancs et douze pour les rouges en barriques (dont un tiers de barriques neuves chaque année).

Marie José Perrin Leriche et son mari René Leriche ont su au fil des années redonner au domaine du Sartre et à ses vins leur propre identité. Le ravissant château en cours de rénovation qui ouvrira ses portes dans quelques semaines pour des dégustations et des expositions artistiques en sera une autre illustration.

Valérie Germe Massot

— www.lesartre.com —

CHÂTEAU LE SARTRE

Pessac-Léognan

Blanc - 2012

Fleur de lys, goyave et fruits exotiques, une touche d'ananas, une pointe minérale. Des arômes de fruits blancs et une belle minéralité conduisant à une fin de bouche de belle astringence. Bouche pleine et une belle finale équilibrée. Très bon, « really wonderful ».

CHÂTEAU LE SARTRE

Pessac-Léognan

Rouge - 2011

Epices douces, paille, cerises fraîches et café. Le fruité de la jeunesse, rond en bouche, beaux tannins. D'approche facile dès maintenant et restera encore excellent quelques années de plus. Minéral. Un classique du millésime. Belle finale nette. Prêt à boire.





At the heart of the Pessac-Léognan AOC, between the châteaux Malartic-Lagravière and Fieuzal and Domaine de Chevalier, the vineyard of Château Le Sartre extends. Taken over in the 80s by the Perrin family, owners of Carbonnieux, this estate now is one of the jewels of the appellation.

THE 36 HECTARES are planted with the traditional grape varieties of the fine red and white wines of Pessac-Léognan and the vineyard of Le Sartre offers the whole diversity of terroirs of the appellation: brown soils on a clay and limestone subsoil for the 12 hectares of Cabernet Sauvignon, a sandy soil or clay subsoil for the Merlot, Sauvignon and Cabernet-Franc. The sustainable management of the vineyard enables the vines to fully express to produce grapes with the perfect gustatory qualities. The harvest is done by hand, with a first sorting as from the picking in crates.

Control of the quality of the pressing, skin maceration for 4 to 24 hours and fermentation in oak barrels for the white wines; blending by plot and very soft vinification with daily

tastings to preserve the typicality of the wines for the red ones set the rhythm of the work in the cellar for the enologist and technical manager of the estate, David Château. And at last the wines undergo élevage in oak barrels, nine months for the white and twelve for the red (with a third new barrels every year).

Through the years Marie José Perrin Leriche and her husband René Leriche knew how to give Le Sartre and the wines their own identity. The lovely château currently renovated that will open doors within a few weeks for tastings and art exhibitions is an example of that work.

Valérie Germe Massot

— www.lesartre.com —

CHÂTEAU LE SARTRE

Pessac-Léognan
White - 2012

Lily flower, guava and jet fruit, pineapple tone, bit mineral. White fruits character and good mineral leading to dry finish. Full palate and nice balance finish. Very good, "really wonderful".

CHÂTEAU LE SARTRE

Pessac-Léognan
Red - 2011

Sweet spices, straw, young cherry and coffee. Young fruit round in mouth, dry and soft tannin, easy to appreciate now and can go for few more years. Mineral and as a classic Bordeaux year. Clean dry finish. Ready to drink.



▲ Jean Guyon

Lorsqu'en 1989 Jean Guyon, amateur d'art et de grands vins et « touche à tout », achète ses deux premiers hectares de vigne dans le charmant hameau de By en Nord Médoc, nul n'aurait pensé qu'en 2016 il serait à la tête des plus beaux terroirs de By avec 185 hectares et sept châteaux de renommée internationale.

CONVAINCU DES QUALITÉS exceptionnelles de ces terroirs de graves et de sables sur des sous-couches argilo-calcaires, sur le plateau de By face à la rivière Gironde, Jean Guyon s'attache à produire avec passion les vins qu'il aime pour créer des vins plaisir.

Le vignoble planté pour 60 % de Merlot et 40 % de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot est travaillé en culture raisonnée, respectueuse de son environnement. Les raisins sont ramassés à parfaite maturité, égrappés et triés avec minutie ; et les vinifications parcelaires se font dans un cuvier de 70 cuves thermo-régulées, dont certaines plates et tronconiques pour la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique a ensuite lieu en barriques neuves de chênes français. L'élevage des vins doit subtilement mettre en valeur les arômes et les saveurs apportés par les bois de différentes provenances et les intensités de chauffe des barriques. Et c'est avec des œnologues et des spécialistes de renom : Ricardo Cotarella,

Alain Raynaud et Andreas Larsson – Meilleur Sommelier du Monde 2007 – pour le Château Tour Seran, que les assemblages sont imaginés pour élaborer des vins reconnus dans le monde entier.

Valérie Germe Massot

CHÂTEAU TOUR SERAN

Cru Bourgeois,
Médoc, 2009

Rouge rubis, frange mature. Menthe, réglisse, herbes, prunes, baies, cassis. Parfumé, beau corps, très fruité, beaux tanins, bien qu'on sente une acidité due aux terres fraîches.

Dark ruby colour with maturing rim. Mint and licorice, herbs, and plum, berries, black currant. Scented, full body, big fruit and full tannin, yet still very fresh acid around, cool soil effect.

CHÂTEAU HAUT-CONDISSAS

Médoc, 2010

Tabac, menthe, explosion de fruits au nez qui reste fermé pour le moment. Corps puissant, bel équilibre. Déjà facile à boire, rond en bouche. Mais je recommande de garder le vin encore quelques années avant de l'ouvrir. Ce vin dénote d'un très beau potentiel de vieillissement et peut être gardé encore 20 ans.

Tabacco and mint, massive fruit nose but close at the moment. Power body great balance with all, and easy drinking at the moment with roundness. but I will recommend to keep the wine for few more years before opening it. It shows a very promising potential for grow and could last for another 20 years.



▲ Matthieu Guyon et Nelson Chow



When in 1989 Jean Guyon, art and fine wine lover and an eclectic person, buys his two first hectares of vine in the charming village of By in the North of Médoc, nobody would have thought that in 2016 he would be at the head of the most beautiful terroirs of By with 185 hectares and seven world famous château.



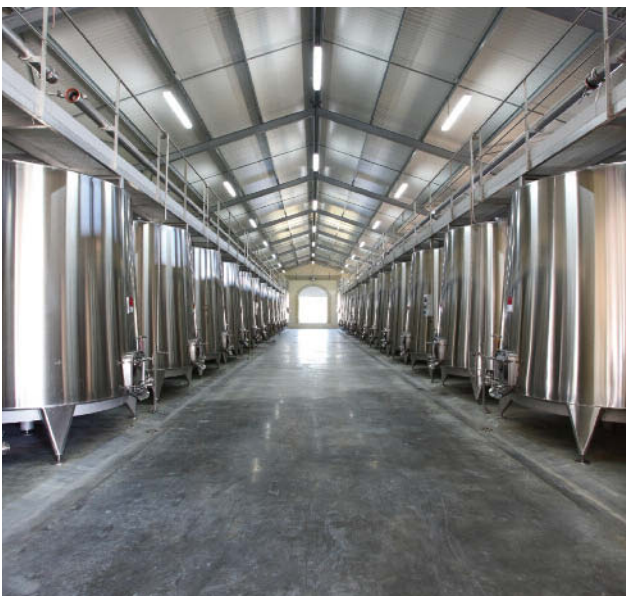
▲ Nelson Chow and Matthieu Guyon

CONVINCED of the exceptional qualities of these terroirs of gravels and sand on clay and limestone subsoils, on the plateau of By in front of the Gironde river, Jean Guyon strives to craft with passion the wines he loves to create wines of immediate pleasure.

The vineyard planted with 60% Merlot and 40% Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Petit Verdot is worked sustainably in respect of the environment. The grapes are picked at perfect maturity, destemmed and sorted carefully; and the by-plot vinification is operated in 70 thermoregulated vats—out of which some are flat and tronconic for the alcoholic fermentation. The malolactic fermentation is then done in new French oak barrels. The élevage of the wines must subtly highlight the aromas and flavours provided by the wood of different origins and toasting intensity. And the blends are imagined with famous enologists and specialists like Ricardo Cotarella, Alain Raynaud and Andreas Larsson—Best Sommelier of World 2007—for Château Tour Seran, to craft wines recognized all over the world.

Valérie Germe Massot

— www.rollandeby.com —





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

PAOLO BASSO

en Bordelais

A la rencontre du millésime 2015

Alors que le millésime 2015 repose tranquillement dans les barriques, s'habille pour la période toute proche des Primeurs, Paolo Basso est venu à pas de loup prendre la température. De visite en visite, la rumeur gonfle, se confirme, les vigneron sont contents mais restent prudents et n'osent se prononcer... même le Meilleur Sommelier du Monde ne s'y aventure pas. Le millésime du siècle ? Trop tôt pour le dire, le siècle vient de commencer ! Toujours est-il que l'humeur est au beau fixe dans les vignobles, et tous ont accueilli Paolo Basso chaleureusement pour lui faire découvrir leurs trésors.

Par Valérie Germe Massot
et Sylvia van der Velden

Meeting the 2015 vintage

While the 2015 vintage quietly rests in the barrels, "dresses" for the close En Primeurs week, Paolo Basso crept inside to come sound out the wine growers. From visit to visit the rumour spreads, confirms, the wine growers are glad but do not dare to speak ... Even the Best Sommelier of the World does not try. The vintage of the century? It is too early to say, the century has just started! However everybody feels in a good mood in the vineyard and all the wine growers warmly opened their doors to Paolo Basso to make him discover their treasures.

By Valérie Germe Massot
and Sylvia van der Velden

Château ANGÉLUS

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ A
DE SAINT-EMILION

A son emplacement, au pied de la fameuse côte de Saint-Emilion, on pouvait autrefois entendre sonner les clochers des trois villages environnants appelant à la prière trois fois par jour, l'angélus. Trônant, altier, au-dessus du porche d'entrée, le campanile inauguré en 2012 prend aujourd'hui le relais en résonnant trois fois par jour, rythmant la vie au château.

SA SUPERFICIE de 39 hectares fait d'Angélus le plus grand vignoble de Saint-Emilion. Le château produit 100 000 bouteilles d'Angélus et 35 000 bouteilles de son second vin Le Carillon de l'Angélus. Son père avait déjà travaillé un parcellaire qui avait du sens ; Hubert de Boüard l'a affiné. Ce dernier marquera Angélus du sceau de la modernité. Dès 1980, il mettra en place la vinification parcellaire, il divisera les rendements par deux (aujourd'hui à 30-35 hl/ha). En 1986, Angélus sera le premier château de Saint-Emilion à installer une table de tri. Il travaillera beaucoup avec les tonneliers sur les barriques pour affiner toujours et encore l'élevage. Depuis 5 ans, Hubert de Boüard travaille avec des cuves tronconiques inversées qui fonctionnent sur le principe de délestage. Ce travail de recherche de qualité poussé à l'extrême amènera Angélus au rang de Grand Cru Classé B en 1996.

La richesse d'Angélus réside dans son emplacement dans un amphithéâtre naturel, sur la côte et le pied de côte sud de Saint-Emilion qui concentre les températures chaudes l'été et augmente la précocité. Deuxième apanage des grands vins, la forte proportion de Cabernet Franc (47 % de l'encépagement) qui apporte beaucoup de fraîcheur et contribue au vieillissement des plus grands vins. Et enfin la vinification sur-mesure, parcelle par parcelle, en cuves inox, bois ou béton selon le cépage et sa qualité à la vendange, un schéma revu millésime après millésime.

Angélus a été classé Grand Cru A en 2012. Pour célébrer cette consécration, la famille de Boüard de Laforest a souhaité donner un écrin à Angélus. Avec pour lignes conductrices de s'intégrer dans l'environnement classé Unesco et de s'appuyer sur le symbole de la cloche qui a valu son nom au château au 18^e siècle.





▲ Sylvia van der Velden, Paolo Basso, Stéphanie de Boüard-Rivoal et Éric Allouche

Le résultat s'intègre magnifiquement dans l'environnement et il est en phase avec l'esprit de la maison. Finesse, richesse, noblesse, un bel hommage au vin d'Angélus mais aussi à la région. Ce que retiendra le visiteur sera le magnifique campanile, au-dessus de l'entrée, et qui peut jouer l'hymne national de plus de 160 pays, un honneur fait aux visiteurs VIP. Et la magnifique voûte au-dessus de la salle de réception. Elle est inspirée des églises de la façade atlantique où les menuisiers des chantiers navals faisaient les charpentes comme des coques de navire retournées.



▲ Imaginée par Stéphanie de Boüard-Rivoal pour le millésime 2012, la bouteille noire aux reliefs d'or véritable célèbre deux cent trente ans d'histoire, la rénovation, le classement.

2012 a également été marqué par l'arrivée de Stéphanie de Boüard-Rivoal, fille d'Hubert de Boüard, à la direction générale. Elle est la 3^e femme en 8 générations à prendre la tête du château. Une mission que la jeune femme qualifie de sacerdoce, un devoir dont elle mesure toute l'importance. Tout comme ses prédécesseurs, elle œuvre à conserver la grandeur d'Angélus pour la transmettre à son tour. Elle sera bientôt rejointe par son cousin Thierry Grenié-de Boüard dans sa tâche. Ensemble ils s'attacheront à se montrer dignes des valeurs de la maison : intégrité, travail, humilité et sens du devoir.



Stéphanie de Boüard-Rivoal souhaitait rencontrer Paolo Basso et l'a accueilli en la demeure familiale début février. Laurent Benoît R.P. d'Angélus explique : « Le sommelier est important pour nous. C'est la dernière main sur nos bouteilles ». Le sujet intéresse d'autant plus la jeune dirigeante qu'en 2012, elle a ouvert un restaurant au cœur du village de Saint-Emilion, « Le Logis de la Cadène ». Une suite logique à son amour du vin pour une nouvelle adresse gourmande.

SV

— www.angelus.com —

CHÂTEAU ANGÉLUS

Saint Emilion Grand Cru Classé A
2011

Très joli nez complexe et ouvert sur des arômes fruités de très grande classe. Des arômes de griottes, d'encre, de réglisse, avec un côté épices orientales très fines. Belle attaque en bouche dense, franche, savoureuse. Evolution bien croissante et un milieu de bouche très intense, de corps structuré avec de la fraîcheur, savoureux. Des tanins fins bien que toujours vigoureux par leur jeunesse. Belle finale persistante avec une rétro-olfaction très élégante et de belle intensité. Un très grand vin. A boire en 2020 pendant 15 ans d'apogée.

FROM A GREAT PAST, AN EVEN GREATER FUTURE

Vinitaly, 50th edition

FACCI & POLLINI



VERONA
10-13
APRIL
2016

INTERNATIONAL WINE & SPIRITS EXHIBITION

TRADE ONLY

TOGETHER WITH

ENOLITECH



SOL & AGRIFOOD
TASTE OF BUSINESS

OperaWine
VERONA, APRIL 9 2016
Premier Event - operawine.it

ORGANIZED BY



FOLLOW US



INFO.VINITALY@VERONAFIERE.IT

VINITALY.COM

Château ANGÉLUS

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ A OF SAINT-EMILION

In its place, at the foot of the famous hillside of Saint-Emilion, one could formerly hear the sound of the three churches from the surroundings calling to pray three times a day, the angelus. Nowadays the campanile that has pride of place, royal, above the entrance door, resounds three times a day to set the rhythm of the life in the château.

THE SURFACE area of 39 hectares makes of Angélu s the biggest estate of the vineyard of Saint-Emilion. The château produces 100,000 bottles of Angélu s and 35,000 bottles of the second wine Le Carillon de l'Angélu s. His father had already worked the plots with sense; Hubert de Boüard refined it. The latter marked Angélu s with the stamp of modernity. From 1980 he implemented by-plot vinification, divided the yield by to (now set at 30-35 hl/ha). In 1986, Angélu s was the first château of Saint-Emilion to install a sorting table. He worked a lot with the coopers two refine the ageing in barrels. For 5 years, Hubert de Boüard has been working with reverted tronconic vats that use the principe of delestage. This extreme work in the research of quality led Angélu s to the rank of 1^{er} Grand Cru Classé B in 1996.



seaside where the carpenters of the shipyards used to build the frames like an inverted ship's hull.

2012 has also been marked by the arrival of Stéphanie de Boüard-Rivoal, one of Hubert de Boüard's daughters, as the new general manager. She is the 3rd woman in eight generations to be at the head of the château. A mission the young woman considers to be a calling, a vocation of which she measures the importance. Just like her predecessors she strives to preserve Angélu s' status among the greatest, to transmit it in her turn. She will soon be joined by her cousin Thierry Grenié-de Boüard in this task. Together they

will try to be worthy the values of the family: integrity, work, humility and sense of duty.

Stéphanie de Boüard-Rivoal wished to meet Paolo Basso and welcomed in the family house in the beginning of February. PR Laurent Benoît explains: "The sommeliers are important for us. They are the last hand on our bottles." The young director is all the more interested in the subject that she opened a restaurant at the heart of the village of Saint-Emilion Le Logis de la Cadène. A logical continuation to her love for wine for a new gourmet address.

SV

— www.angelus.com —

The wealth of Angélu s comes from its place in a natural amphitheatre on the Southern hillside and foot of the hillside of Saint-Emilion that concentrates the warm temperatures in summer and increases early maturation. Second prerogative of the greatest wines, the strong proportion of Cabernet Franc (47% of the planted varieties) that provides much freshness and helps the grand wines ageing. And at last the made-to-measure vinification, plot by plot, in stainless steel, wooden or concrete vats according to the variety and the quality of the harvest, a pattern revised vintage after vintage.

Angélu s has been classed Grand Cru A in 2012. To celebrate this consecration, the De Bouaürd de Laforest family wished to renovate Angélu s. With the guidelines to integrate the building in the Unesco listed environment and to lean on the symbol of the bell that gave Angélu s its name in the 18th century.

The result is perfectly integrated in the setting and respects the spirit of the house. Finesse, richness, nobility, a beautiful tribute to Angélu s' wines but also to the region. What the visitor will remind is the wonderful campanile above the entrance and that can play 160 national anthems, a honour for the VIP visitors. And the magnificent vault over the reception room. It is inspired from the churches on the Atlantic

CHÂTEAU ANGÉLU S

Saint Emilion Grand Cru Classé A
2011

Very lovely complex and open nose with very classy fruity aromas. Aromas of Morello cherries, ink, liquorice, with a very fine oriental spices side. Beautiful first taste, dense, pure, savoury. Good increasing evolution and a very intense mid-palate with a well-structured body, with freshness, savoury. Fine tannins although still vigoureux due to their youth. Beautiful persistant finish with a very elegant and intense retro-olfaction. A really great wine. To enjoy in 2020 during 15 years of peak.

Vignoble BERTINERIE

— BLAYE CÔTES DE BORDEAUX —

Le vignoble Bertinerie s'est transmis dans la famille depuis presque deux siècles. La rénovation de ce domaine repris en 1961 par Daniel Bantegnies est aujourd'hui poursuivie par ses deux fils Eric et Frantz, diplômés en viticulture et œnologie. C'est Eric qui accueille chaleureusement Paolo Basso pour lui présenter les spécificités de ses vins.

PREMIÈRE PARTICULARITÉ, le vignoble de 78 ha est conduit en lyre depuis 1987. Ce mode de culture permet à densité de plantation égale d'augmenter la surface foliaire (à 4 500 pieds/ha, autant que pour 10 000). Les atouts sont majeurs : un meilleur développement racinaire ; le pied étant dédoublé, un renforcement de la vigne qui a ainsi plus de réserves et offre une plus grande constance d'une année sur l'autre ; une maturation plus précoce car la vigne en lyre bénéficie d'un meilleur ensoleillement. Eric confirme que « si l'on ne veut pas de végétal dans le verre [de blanc], on doit avoir un bon degré de maturation. Cette technique de conduite est idéale. » Et elle permet d'obtenir des raisins plus riches en tanins de plus grande finesse, facteurs essentiels à l'élaboration de grands vins.

Souhaitant limiter au maximum l'usage du soufre, les raisins sont triés à la vendange (manuelle) sans passer par une table de tri pour éviter l'oxydation. Au cours de la macération de 15 h avant pressurage, les cuves sont saturées en CO₂. Après entonnage, pas d'usage de levures aromatiques, puisque l'absence de soufre permet un départ rapide des levures indigènes. Grâce à cela, le château obtient des vins qui développent de beaux arômes variétaux.

Les Bantegnies recherche de la rondeur, du gras, de la finesse, pas de boisé excessif. Les blancs sont élevés sur lies fines, ce qui atténue les tanins explique Eric Bantegnies. « On ne veut pas mettre en barriques des vins trop clairs pour éviter une prise de bois trop forte. » De même, les barriques neuves sont ébouillantées avant usage.

Pour les rouges, l'élevage durera environ 12 mois en barriques neuves pour le grand vin, 11 mois en barriques de un vin pour le second, et 9 mois en barriques de deux vins pour le troisième. Une partie vieillira en cuve. Il y a de nouveau un passage en cuve avant assemblage. Pour le blanc, seul le grand vin passe en barriques 10 mois.

La gamme existe au travers de : Château Haut Bertinerie Grand Vin ; Château Bertinerie Grande Cuvée, le second ; Château Bertinerie Benjamin, l'entrée de gamme ; chacun disponible en rouge et blanc. Enfin, Bertinerie Confidence en rouge et rosé, une sélection spéciale. 75 % des 500 000 bouteilles produites à Bertinerie partent à l'export dans 30 pays. En France, le marché se partage entre CHR, cavistes et particuliers.

SV



▲ Éric Bantegnies

CHÂTEAU HAUT BERTINERIE

Blaye Côtes de Bordeaux

2012, rouge

Au nez, des notes balsamiques finement boisées et un joli fruité de fruits rouges de bonne maturité avec de belles touches fumées. En bouche, belle attaque franche et nette. Evolution vers un milieu de bouche délicat, compact et assez savoureux. Des tanins fins et un rétro-olfaction d'intensité moyenne qui rappelle une pointe d'amertume assez agréable.

CHÂTEAU HAUT BERTINERIE

Blaye Côtes de Bordeaux

2011, blanc

Un joli nez témoignant d'un élevage de classe avec des notes fumées, vanillées. En bouche des arômes de passion, de pamplemousse, un joli côté épicé qui apporte de la richesse. Belle bouche riche et souple avec une évolution croissante et un milieu de bouche à l'acidité dynamique. Belle matière savoureuse. Finale persistante et intense dans sa rétro-olfaction.

The Bertinerie vineyard is transmitted in the family for almost two centuries. The renovation of the estate initiated in 1961 by Daniel Bantegnies is now continued by his two sons Eric and Frantz, graduates in viticulture and enology. It is Eric who warmly hosts Paolo Basso and presents the specificities of his wines.

FIRSTLY, the vineyard of 78 ha is conducted in the lyre shape since 1987. The method of cultivation allows a dense planting as well as an increased leaf area (with 4,500 stems/ha, as much as 10,000). The major advantages are: a better development of the roots; the stem being split, strengthening of the vine, which is hence better conserved and provides a greater consistency from one year to another; earlier maturation as the lyre-shape vines has better sunlight. Eric confirms that "if we do not want to have plant in the glass [of white wine], one must have a good degree of maturation. This technique is ideal." And it provides grapes richer in tannins of more fineness, critical factors in the crafting of great wines.

Wishing to minimize the usage of sulfur, the grapes are sorted at harvest (manually) without passing through a sorting table in order to prevent oxidation. During the maceration of 15 h before pressing, the tanks are saturated with CO₂. After barreling, they do not use aromatic yeasts, since the lack of sulfur allows a fast start of the indigenous yeasts. Due to that, the chateau gets wines that develop fine varietal aromas.

The Bantegnies search for roundness, fatness, fineness and no excessive oak. The white wines are aged on the lees, which reduces the tannins, says Eric Bantegnies. "We do not want to put too clear wines in the barrels in order to avoid excessive intake of wood." Similarly, the new barrels are boiled before use.

For red, the ageing will last about 12 months in new barrels for the first wine, 11 months in once-used barrels for the second, and 9 months in the twice-used barrels for the third. A portion will age in tanks. There is a transit in tanks again before blending. For the white wine, only the first wine spends 10 months in barrel

The range of wine is available through: Château Haut Bertinerie Grand Vin; Château Bertinerie Grande Cuvée, the second; Château Bertinerie Benjamin, the entry level; each available in red and white. Finally, Bertinerie Confidence in red and rosé, a special selection. 75% of the 500,000 bottles produced by Bertinerie departs for export to 30 countries. In France, the market is divided between HORECA, wine merchants and individuals.

SV

— www.chateaubertinerie.com —



▲ Éric Bantegnies and Paolo Basso

CHÂTEAU HAUT BERTINERIE

Blaye Côtes de Bordeaux
2012, red

On the nose, the finely woody balsamic notes and of lovely well-matured red fruit with beautiful smoky touches. On the palate, fairly clean and straightforward attack. Evolution towards the mid-palate is delicate, compact and quite tasty. Fine tannins and a retro-olfaction of decent intensity bring a pleasant hint of bitterness.

CHÂTEAU HAUT BERTINERIE

Blaye Côtes de Bordeaux
2011, white

A pretty nose expressing a classy aging with smoky and vanilla notes. In the mouth, aromas of passionfruit, grapefruit and a nice spicy element that brings richness. Beautiful mouth, rich and smooth with a growing evolution and a mid-palate with vibrant acidity. A very tasty material. A persistent finish and intense in retro-olfaction.



▲ Paolo Basso and Clément De Bouchard



▲ Éric Allouche, Hervé Guoin, Paolo Basso, Frédéric Faure, Frédéric de S.I.

Château CLERC MILON

— AOC PAUILLAC, CINQUIÈME GRAND CRU CLASSÉ DE 1855 —

Acheté en 1970 par le baron Philippe de Rothschild, le Château Clerc Milon est une propriété importante pour le groupe. « Tout est mis en œuvre pour que Clerc Milon trouve sa place de manière plus indépendante à côté de Mouton. Ici nous faisons du sur-mesure, de la haute couture », explique Hervé Guoin, directeur commercial châteaux.

S’ÉTIRANT AU NORD-EST de l’appellation Pauillac, proche celle de Saint-Estèphe, le vignoble compte aujourd’hui 41 hectares de vignes répartis autour du château. Sa position sur la croupe de Mousset lui offre une déclivité propice au drainage naturel des sols, un ensoleillement favorable, et la proximité de la Gironde le protège. Le sol est formé pour deux tiers de graves sablonneuses profondes, assises sur un socle argilo-calcaire qui affleure sur la partie est du domaine. Le vignoble est planté des cinq cépages typiques de la région : Cabernet Sauvignon (50 %), Merlot (37 %), Cabernet Franc (10 %), Petit Verdot (2 %) et Carmenère (1 %).

La singularité de Clerc Milon – qui est aussi un véritable défi – est le découpage de son vignoble en 249 parcelles. Certaines sont très étroites, parfois séparées par des parcelles d’autres propriétaires. Depuis longtemps, un gros travail de remembrement par rachat ou échange a été réalisé. Cette multiplicité complique certes le travail et le renouvellement



des vignes ainsi que les vendanges, mais offre une formidable mosaïque pour la composition des vins. L'âge moyen des vignes (60 ans) est certainement l'un des plus élevés de la région.

Dans son état originel, le château comptait des bâtiments épars peu adaptés au niveau d'excellence que s'était fixé le baron. Après sa disparition, et pour rendre hommage au vent de renouveau qu'il avait initié, la baronne Philippine décida de donner à Clerc Milon un outil de travail et un écrin digne de la grandeur du cru.

En 2007, le château inaugura un chai gravitaire parfaitement adapté à la mosaïque des parcelles et apporte le maximum de souplesse dans la réception des raisins. Lors des vendanges, la cueillette s'effectue, comme à Mouton, intégralement à la main et en cagettes de 12 kilos. La maison emploie 500 vendangeurs qui arpentent les vignes de Clerc Milon, Mouton et d'Armailhac pendant 15 jours. Le premier tri sur table vibrante est confié à des mains expertes, ensuite les raisins passent par une machine à tri optique puis sont acheminés par cuvons mobiles au-dessus des 40 cuves pour la vinification.

L'élevage de Château Clerc Milon se déroule sur une période de 16 à 18 mois et pour 40 % en barriques de chêne neuves dans la fraîcheur du chai semi-enterré d'une capacité de 1000 barriques. Ce dernier fait partie de l'ensemble de 3 600 m² inauguré en 2011 comportant également une cave, des salles de réception et de dégustation. Le château, un bâtiment rectangulaire en forme de temple, bardé de bois, est ceint d'une vaste terrasse ouvrant sur les vignes. La réalisation de cette architecture spectaculaire a été confiée par la baronne Philippine au scénographe Richard Peduzzi et l'architecte Bernard Mazières qui ont également orchestré la construction en 2013 du nouveau chai non moins exceptionnel de Mouton Rothschild.

La propriété accueille les visiteurs du monde entier pour une visite et une dégustation ainsi qu'un repas raffiné, sur mesure.

Paolo Basso a été reçu dans ce cadre d'exception par Hervé Gouin et Frédéric Faure, maître de chai de Clerc Milon, pour une dégustation verticale de Château Clerc Milon (2003-05-07-09-12).

SV

— www.chateau-clerc-milon.com —

CHÂTEAU CLERC MILON

Pauillac 2005

Nez très ouvert, de belle complexité avec une première approche épicée sur des notes de poivre noir, de clou de girofle, complétées par une touche complexe de cuir. Ensuite un joli fruité (sirop de cassis, crème de mûre) avec une pointe d'encre. Très belle attaque dense, riche et savoureuse. Un vin de corps avec une structure compacte et généreuse ; des tanins riches, mûrs et intégrés. Finale intense et persistante. Un vin de très belle personnalité, ouvert, expressif, généreux, goûteux. A son apogée mais avec encore un grand potentiel. Garde : 20 ans.

CHÂTEAU CLERC MILON

Pauillac 2009

Un nez qui nécessite une belle oxygénation pour se dévoiler, pour trouver des notes fruitées de groseille, des mûres, et de réglisse, de poivre. Belle bouche dense et riche, de corps structuré, compacte et savoureuse. Avec une belle masse tannique intégrée qui soutient la finale persistante. Un vin encore jeune qu'il faut attendre 1 à 2 ans pour atteindre l'harmonie.



To Another Great Year



Nur für Fachbesucher
For trade visitors only

13.-15.03.2016

Internationale Fachmesse für Weine und Spirituosen

International Trade Fair for Wines and Spirits

Düsseldorf, Germany

www.prowein.com



Château CLERC MILON

— AOC PAUILLAC, 5TH GRAND CRU CLASSÉ OF 1855 —

Bought in 1970 by baron Philippe de Rothschild, Château Clerc Milon is an important estate for the group. "Everything is done to make Clerc Milon become more independent and strong alongside Mouton. Here we make made-to-measure wines, haute couture", Hervé Gouin, sales manager châteaux, explains.

STRETCHING in the northeast of the Pauillac appellation, close to Saint-Estèphe, the vineyards now totals 41 hectares of vines all around the château. Its position at the top of the Mousset hill provides a slope that favours natural draining of the soils, a favourable sunshine, and the neighbouring Gironde river protects it. The soil consists of two thirds of deep sandy gravels on a clay and limestone subsoil that shows themselves in the east part of the estate. The vineyard is planted with the five typical varieties of the region: Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (37%), Cabernet Franc (10%), Petit Verdot (2%) and Carmenère (1%).

The specificity of Clerc Milon—that also is a challenge for the team—is the division of the vineyard into 249 plots of land. Some are very narrow, sometimes separate by plots of other owners. For a long time, a big work of regrouping has been undertaken by purchase or exchange. This multiplicity indeed makes vine growing difficult, as well as the renewal of the vineyard and the harvest, but offers an incredible patchwork for the composition of the wines. The average age of the vines (60 years) probably is one of the oldest of the region.

In its original state, the château consisted of scattered buildings not adapted to the level of excellence that the baron decided. After he passed away, and to pay tribute to the wind of revival he initiated, the baroness Philippine decided to give Clerc Milon a working tool worthy the rank of the cru.

In 2007 the château inaugurated a gravity vat house adapted to the patchwork of plots and that provides a maximum suppleness at the reception of the harvest. During harvest, picking, like at Mouton, is done by hand in 12 kg crates. The house hires 500 harvesters who crisscross the vineyards of Clerc Milon, Mouton and d'Armailhac during 15 days. The first sorting on a vibrating table is committed to expert hands; then the grapes go through an optical sorting machine then are carried in mobile containers above the 40 vats for the vinification.

Elevage at Château Clerc Milon takes 16 to 18 month and by 40% in new oak barrels in the freshness of the semi-buried 1000-barrel cellar. The latter is part of an ensemble of 3,600 sqm inaugurated in 2011 comprising a cellar,

reception and tasting rooms. The château, a rectangle in the shape of a temple, covered with wood, is surrounded by a terrace overhanging the vines. The baroness Philippine entrusted scenographer Richard Peduzzi and architect Bernard Mazières with the realization of this spectacular architecture—they also built in 2013 the exceptional cellar at Mouton.

The estate welcomes visitors from all over the world for a visit and a tastng as well as a refined meal, made to measure.

Paolo Basso was welcomed in this exceptional setting by Hervé Gouin and Frédéric Faure, Clerc Milon cellar master, for a vertical tasting of Château Clerc Milon (2003-05-07-09-12).

SV

— www.chateau-clerc-milon.com —

CHÂTEAU CLERC MILON

Pauillac 2005

Very open nose, of beautiful complexity with a spicy first nose with scents of black pepper, cloves, added with a complex hint of leather. Then a lovely fruitiness (blackcurrant syrup, blackberry liqueur) with a touch of ink. Beautiful dense, rich and savoury first taste. A full bodied wine with a compact and generous structure. Rich, ripe and well-integrated tannins. Intense and long-lasting aftertaste. A beautiful personality, open, expressive, generous, tasty. At its peak but still a beautiful potential. Ageing: 20 years.

CHÂTEAU CLERC MILON

Pauillac 2009

A nose that needs some aeration to unveil and to find fruity notes of redcurrant, blackberry, and liquorice, pepper. Beautiful dense and rich palate, with a good structure, compact and savoury. An excellent well-integrated tannic material that backs the persistent aftertaste. The wine is still young and should be awaited 1 or 2 years to reach harmony.

Vins NATHALIE HAUSSMANN

DE LA POÉSIE DANS LE VERRE

C'est une équipe soudée autour d'une famille unie qui a accueilli Paolo Basso au Château Le Virou en Blaye Côtes de Bordeaux. Une rencontre d'esthètes autour d'une même passion, le vin.



▲ La famille Haussmann

CE QUI IMPORTE pour les Larraqué est l'esprit de famille. Pierre Jean Larraqué a racheté en 2013 la société Châteaux en Bordeaux dont il assurait la direction marketing, puis générale depuis 2007. Commence alors une belle histoire. Il est rejoint par ses quatre enfants et son épouse, Nathalie Haussmann. Ensemble ils bâtissent une compagnie familiale bien structurée.

Châteaux en Bordeaux est la filiale spécialisée dans la distribution de vins de châteaux. Véritable ambassadeur des propriétaires-récoltants, cette structure développe des partenariats ancrés sur le long terme avec 350 vigneron-proprétaires du vignoble bordelais. Les Vignobles Pierre Jean Larraqué représentent le pôle viticole du groupe. Avec à ce jour plus de 120 hectares de vignes en production, les Vignobles Pierre Jean Larraqué comptent deux propriétés : le Château Le Virou en AOC Blaye Côtes de Bordeaux, plus grand clos viticole d'Europe ceint de murs (100 hectares) et le Château Vernous en AOC Médoc Cru Bourgeois avec 26 hectares en production. L'ensemble représente aujourd'hui un chiffre d'affaires global de plus de 53 millions d'euros. Mais l'esprit de famille est préservé car Pierre Jean a bien compris que sans être entouré, les choses ne sont guère aisées. « Nous sommes très attachés à nos employés. Ils sont tous actionnaires de la compagnie. »

Le nom de Nathalie n'est étranger à personne. Elle est l'arrière-petite-nièce du Baron Haussmann, grand bâtisseur s'il en est. Fiers de ce nom, désireux de créer une marque représentant leur attachement aux racines, à l'histoire, au terroir, la famille lance en 2009 une nouvelle marque, Haussmann Baron Eugène à travers la création d'une nouvelle filiale « Haussmann Famille ».

Fidèles à ses valeurs, Haussmann est fièrement élaboré sous la mention récoltant. Un gage de qualité dont la famille est très fière. De nouvelles lignes de produits ont ensuite vu le jour, à l'image de Nathalie Haussmann Préférences, une gamme premium signée Nathalie Haussmann. Littéralement,

car chaque cuvée porte en contre-étiquette un poème qu'elle a elle-même écrit. « Nous avons pris le pari de lancer une femme du vin », explique Pierre Jean. Challenge relevé. Vins d'appellation, vins de cépages, des vins prestige comme des vins de consommation immédiate, la marque s'appuie sur plusieurs centaines d'hectares en production propre, et trouve ses débouchés auprès du grand public et dans le CHR.

C'est autour de quelques vins de leurs propriétés que Pierre Jean et Nathalie ont reçu Paolo Basso autour du périlleux exercice de l'accord mets et vins. Une rencontre dont le maître-mot fut plaisir.

SV

— www.haussmannfamille.com —

Les Vieilles Vignes du Château Le Virou Blaye Côtes de Bordeaux - Blanc, 2015

Le nez affiche une belle typicité avec des notes de poivron, d'ortie, de sauge, de pamplemousse rose et une touche fumée. Attaque en bouche ronde et assez grasse. Belle tension acide. Corps de moyenne intensité. Milieu de palais assez savoureux. Finale discrète avec une touche tannique assez plaisante. Un vin d'approche assez facile qui affiche tout de même une structure complète.

The nose displays a beautiful character with the notes of pepper, nettle, sage, pink grapefruit and a touch of smoke. Attack on the palate is round and fairly fat. Nice acid tension. Medium body. Pretty tasty on the mid-palate. Discrete final with a fairly pleasurable touch of tannin. A wine easy enough to approach that still displays a complete structure.

Haussmann Cuvée de l'Opéra Bordeaux supérieur - Rouge, 2014

Nez intense sur la cerise, la mûre, la réglisse, une pointe fumée. Belle fraîcheur à l'attaque en bouche, structure élancée et dynamique. On retrouve les arômes de fruits rouges. Tanins serrés. Finale de longueur moyenne. Un bon rapport qualité-prix. Servi sur une caille glacée façon thaï, palet de céleri et châtaigne.

Intense nose of cherry, blackberry, licorice with a smoky touch. Nice freshness at first taste, slender and dynamic structure. We find the aromas of red fruits. Tight tannins. Medium finish. A good value wine. Served on icy quail in a Thai way, celery and chestnut disk.



Paolo Basso et l'équipe des vignobles



Pierre-Jean Larraqué



Nathalie Haussmann

POETRY IN THE GLASS

It is a strong team around a united family that hosted Paolo Basso at Château Le Virou in Blaye Côtes de Bordeaux. A meeting of aesthetes around a common passion, the wine.

WHAT MATTERS for the Larraqués is the family spirit. Jean Pierre Larraqué acquired in 2013 the company Châteaux en Bordeaux, where he assumed the marketing, then general direction since 2007. Then a nice story began. He is joined by his four children and his wife, Nathalie Haussmann. Together they build up a well-structured family business.

Châteaux in Bordeaux is a subsidiary specialized in the distribution of château wines. True ambassador of wine growers, this structure develops partnerships anchored in the long term with 350 winegrowers and owners of the Bordeaux vineyards. The Vignobles Pierre Jean Larraqué represents the winegrowing activity of the group. With currently more than 120 hectares of vines in production, the Jean Pierre Larraqué Vineyards have two properties: Château Le Virou, AOC Blaye Côtes de Bordeaux, the biggest closed vineyard in Europe surrounded by walls (100 hectares) and Château Vernous AOC Médoc Cru Bourgeois with 26 hectares in production. All together today they account for a total turnover of over 53 million euro. But the family spirit is preserved because Jean Pierre has well understood that without being surrounded, things are hardly easy. "We are very bound to our employees. They are all shareholders of the company."

The name of Nathalie is not unfamiliar to anyone. She is a great-grandniece of Baron Haussmann, great builder if any. Proud of the name, desiring to create a brand representing their commitment to their roots, history, terroir, the family launched in 2009 a new brand, Baron Eugene Haussmann through the creation of a new subsidiary "Haussmann Family".

Faithful to its values, Haussmann is proudly developed under the mention 'wine producer'. A guarantee of quality of which the family is very proud. A new line of products was then created, in the image of Nathalie Haussmann Preferences, a premium range signed as Nathalie Haussmann.

Literally, as each bottle carries a poem she had written on the back label. "We took up the challenge of launching a woman of wine" Jean Pierre says. Challenge successful. Appellation wines, varietal wines, prestigious wines, wines for immediate consumption, the brand relies on several hundred hectares in proper production, and finds its outlets to the general public and in the HORECA.

It was around a few wines of their properties that Jean Pierre and Nathalie welcomed Paolo Basso over the delicate exercise of the food and wine pairing. A meeting in which the watchword was pleasure.

SV

Château Marquis de Terme

— 4^e Cru Classé de Margaux —

Cette belle propriété de 40 ha est assise sur les communes de Margaux et de Cantenac. Elle a ouvert ses portes à Paolo Basso fin janvier pour une dégustation verticale de son grand vin.



▲ Paolo Basso et Ludovic David

LE VIGNOBLE est assis sur un sol de graves profondes, un sol très drainant, ce qui un « défi à Margaux » comme l'explique Ludovic David arrivé de Pomerol à la direction du château en 2009. L'encépagement traditionnel d'une densité de 10 000 pieds à l'hectare et d'une moyenne d'âge de 35 ans, est récoltée manuellement avec un tri attentif à la réception des vendanges en bout de rangs.

A son arrivée à la tête de la propriété, Ludovic David s'est donné pour mission de redynamiser le domaine. Sur le plan technique, il a retravaillé la cuverie pour permettre une meilleure sélection parcellaire. Le château s'est équipé de cuves tronconiques et d'« œufs » en béton où s'effectue la vinification avec une macération longue. Puis une sélection rigoureuse des meilleures cuves permet un élevage de 18 mois en barriques, dont 30 à 50 % sont renouvelées chaque année.

Pour le développement de l'activité œnotourisme, le château a été doté d'une magnifique salle de dégustation avec paroi vitrée donnant sur le chai à barriques, et d'une deuxième salle attenante pour de plus petits comités. Le style moderne et épuré très réussi invite à centrer son attention uniquement sur l'analyse du vin.

En janvier Ludovic David a souhaité présenter le grand vin à Paolo Basso au travers d'une belle verticale qui a permis de faire des sauts dans le temps de 1985 à 2012 (1985-90-96-2000-05-09-10-11-12). Un beau retour sur vingt ans d'évolution du style de Marquis de Terme.

SV

— www.chateau-marquis-de-terme.com —

CHÂTEAU MARQUIS DE TERME

Margaux - 2011

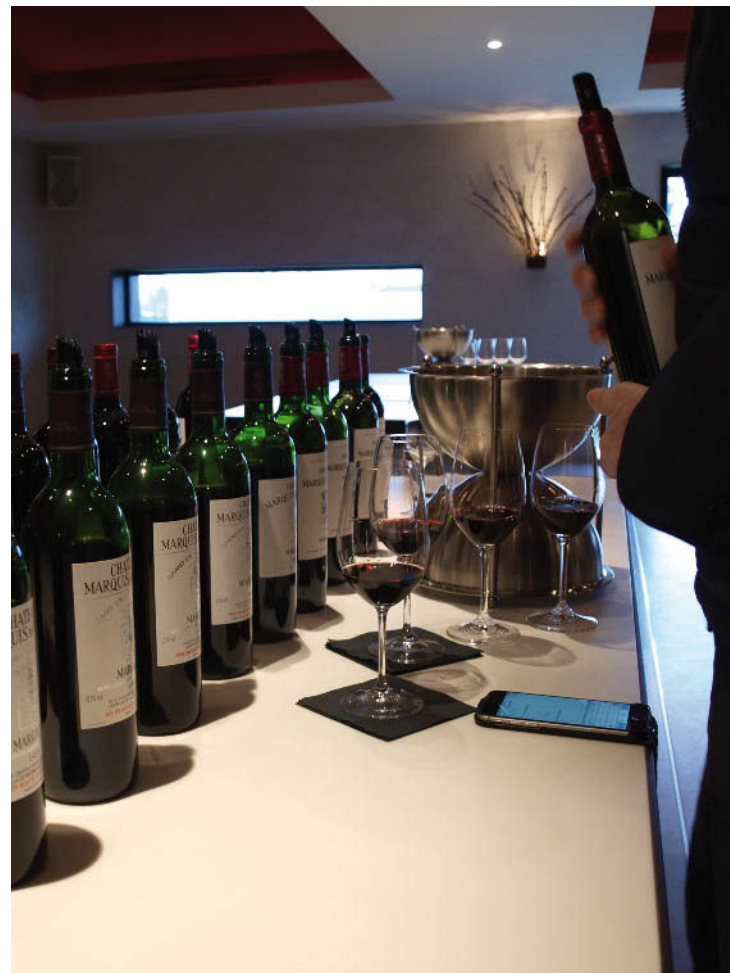
Un nez assez ouvert sur des notes d'élevage qui apportent des arômes toastés (café, cacao), des senteurs de confiture de framboise et de myrtilles bien mûres. Très belle attaque riche et juteuse avec une évolution croissante et un milieu de bouche de belle densité. Ensuite seulement on trouve les tanins riches, puissants, avec une astringence qui rappelle la jeunesse du vin. Finale de persistance moyenne.

Margaux - 2012

Un très joli nez, séduisant. Les arômes fruités de bonne maturité sont intégrés à un élevage fin et soigné qui se dévoile par des notes d'épices, de clou de girofle, de cacao, et accompagne le fruité du sirop de cassis et de fraise. Attaque en bouche ronde et souple avec un corps structuré et assez chaleureux. Des tanins fins et délicats qui, bien qu'ils gardent l'astringence de la jeunesse, sont très bien intégrés dans la matière du vin.

This beautiful 40-ha property lays on the villages of Margaux and Cantenac. It opened its doors to Paolo Basso in the end of January for a vertical tasting of the grand wine.

THE VINEYARD is planted on a soil of deep gravels, a very draining soil, "a challenge in Margaux" Ludovic David, arrived from Pomerol at the head of the château in 2009, explains. The traditional varieties are planted with a density of 10,000 stocks per hectare, aged on average 35 years old. The harvest is done by hand with a careful sorting at the reception of the crop at the end of the rows.



When he arrived at the head of the château Ludovic David decided to revitalize the domain. On a technical plan, he worked over the vathouse to enable a better by-plot selection. The château has been equipped with concrete tronconic vats and 'eggs' where vinification is operated with long maceration. Then a rigorous selection of the best vats enables an élevage of 18 months in barrels with 30 to 50% new ones every year.

For the development of the wine touristic activity the château has been equipped with a beautiful tasting room with

a glass wall opening on the barrel cellar, and a second room for smaller events. The well-achieved modern and clear design invite to concentrate only on the analysis of the wine.

In January Ludovic David wished to present the grand wine to Paolo Basso through a beautiful vertical tasting that enabled to jump through time from 1985 to 2012 (1985-90-96-2000-05-09-10-11-12). A nice return on twenty years of evolution of the style of Marquis de Terme.

SV

— www.chateau-marquis-de-terme.com —

CHÂTEAU MARQUIS DE TERME
Margaux - 2011

A quite open nose with notes of élevage that bring some toasty aromas (coffee, cocoa), scents of raspberry and ripe blackcurrant jam. Beautiful rich and juicy first taste with an increasing evolution and a mid-palate of good density. Then only we taste the rich tanins, powerful, with an astringency that reminds the youth of the wine. Average persistency of the aftertaste.



CHÂTEAU MARQUIS DE TERME
Margaux - 2012

A lovely attractive nose. The fruity aromas of good maturity are integrated in an fine and careful élevage that is unveiled with notes of spices, cloves, cocoa, and accompanies the fruitiness of the blackcurrant and strawberry syrup. Round and supple first taste and a well-structured and quite warm body. Fine and delicate tannins that, although they keep the astringency of the youth, are well-integrated in the material of the wine.



Bernard MAGREZ

OU L'ART DU VIN

« Depuis plus de 40 ans, ma vie a été consacrée à mettre mes vins sur le chemin de l'excellence ». Bernard Magrez, propriétaire de quatre Grands Crus Classés à Bordeaux et de vignobles dans neuf pays à travers le monde, résume ainsi sa passion pour la vigne.

POUR FAIRE DÉCOUVRIR et faire partager de grands terroirs aux amateurs de vins de qualité, Bernard Magrez a investi dans des vignobles en France (Bordeaux, Languedoc-Roussillon, Provence), en Espagne, au Portugal, au Maroc... ou encore au Japon, en Argentine, au Chili ou en Uruguay. Valorisation de terroirs uniques, utilisation des technologies les plus avancées et recours aux méthodes traditionnelles, tout est mis en œuvre pour produire de grands vins et de belles émotions.

Que l'on soit au Château Pape Clément, au Château la Tour Carnet, au Château Fombrauge ou à Clos Haut-Peyraguey, dans les prestigieuses appellations de Graves, Haut-Médoc, Saint-Emilion et Sauternes ou ailleurs dans le monde, la recherche de l'excellence s'impose. La signature « Bernard Magrez » apposée sur les étiquettes des vins l'atteste.

Excellence rime avec innovation et tradition : un drone survole les vignes des quatre Grands Crus Classés de Bordeaux pour mieux optimiser la production ; études de cépages, retour à la traction animale, égrenage manuel des raisins ou élevage des vins en jarres en terre cuite sont menés à Pape Clément.

Grands vins, art de vivre... Des séjours sur-mesure pour des expériences d'exception dans le vignoble, un Institut Culturel pour rendre l'art contemporain plus accessible ou la Grande Maison de Bernard Magrez – Joël Robuchon Restaurant à Bordeaux, un Art de partager, un Art de recevoir à la française, l'Art du vin... signé Bernard Magrez.

VGM

— www.bernard-magrez.com —

▼ Paolo Basso et Bernard Magrez



"For over 40 years, my life has been dedicated to bring my wines on the road to excellence." Bernard Magrez, owner of four Grands Crus Classes in Bordeaux and vineyards in nine countries around the world, sums up his passion for the vine.

TO DISCOVER great terroirs and share them with the lovers of quality wines, Bernard Magrez has invested in vineyards in France (Bordeaux, Languedoc-Roussillon, Provence), Spain, Portugal, Morocco ... in Japan, Argentina, Chile and Uruguay as well. Evaluation of unique terroirs, exercise of the most advanced technologies and use of traditional methods, everything is done to produce great wines and beautiful emotions.

Whether you are at the Chateau Pape Clement, Chateau la Tour Carnet, Chateau Fombrauge or Clos Haut-Peyraguey in the prestigious appellations of Graves, Haut-Médoc, Saint-Emilion and Sauternes or elsewhere in the world, the search for excellence is essential. The signature, "Bernard Magrez", stamped on the wine labels attests that.

Excellence is synonymous with innovation and tradition: a drone flying over the vineyards of the four Grands Crus Classes of Bordeaux to better optimize production; varietal studies, return to animal traction, manual destemming of the grapes or wine ageing in terracotta jars are undertaken at Pape Clément.

Great wines, art of living ... Customized holidays in the vineyard for exceptional experiences, an Institute of Culture to make contemporary arts more accessible or La Grande Maison of Bernard Magrez - Joël Robuchon restaurant in Bordeaux, an Art to share, an Art of reception à la française, the art of wine ... signed Bernard Magrez.

VGM

— www.bernard-magrez.com —



▲ Paolo Basso, Bernard Magrez and Eric Allouche

CHÂTEAU LA TOUR CARNET

Grand Cru Classé en 1855 - Haut Médoc 2009

Un nez fumé de graphite et de petits fruits frais comme la mûre et la myrtille. Un côté épicé avec des notes de poivre noir. En bouche, un vin dense et savoureux. Une belle évolution croissante et un milieu de bouche savoureux et agrémenté par des tanins fins et de belle astringence. Une finale persistante.

A smoky nose with graphite and fresh berries such as blackberry and blueberry. A spicy side with notes of black pepper. On the palate, a dense and tasty wine. A beautifully increasing evolution and a tasty mid-palate embellished by fine tannins and a nice astringency. A lingering finish.

CHÂTEAU FOMBRAUGE

Grand Cru Classé de Saint-Emilion - 2005

Ce vin affiche un nez de belle complexité, sur des notes de fruits des bois très mûrs, de griottes, de chocolat au lait et d'encre. Une belle note claire de Cabernet. En bouche, il est riche et dense avec une belle sucrosité, savoureux et structuré avec des tanins fougueux qui soutiennent la finale longue, caractérisée par une belle astringence qui accompagne l'intense rétro-olfaction. Une très belle réussite.

This wine displays a beautifully complex nose, over notes of ripe forest fruits, morello cherries, milk chocolate and ink. A fine clear note of Cabernet. The palate is rich and dense with a nice sweetness, tasty and structured with vivid tannins that support the long finish, characterized by a fine astringency that accompanies the intense retro-olfaction. A great achievement.

CHÂTEAU PAPE CLÉMENT

Grand Cru Classé de Graves
Pessac Léognan – 2013 rouge

Un nez assez ouvert sur des notes de griottes, de confiture de framboises, d'épices douces, de réglisse et d'épices orientales. Une bouche souple, plaisante et ronde avec une évolution délicate vers un corps fin de bonne intensité et des tanins délicats et bien intégrés. Une finale goûteuse et intense. Une très belle réussite pour le millésime.

A fairly open nose with notes of cherry, raspberry jam, mild spices, licorice and oriental spices. A soft mouth, pleasant and round with a delicate evolution to a fine body of good intensity and delicate and well-integrated tannins. Tasty and intense finish. A great success for the vintage.

CHÂTEAU LES GRANDS CHÊNES

Crus Bourgeois - Médoc 2012 rouge

Un nez de réglisse, d'encre et de lierre avec une touche poivrée et une pointe de cuir. Une attaque fine et délicate avec une évolution élanée sur un corps délicat et plaisant. Des tanins fins et bien intégrés et une finale moyenne.

A nose of licorice, ink and ivy with a touch of pepper and a hint of leather. A fine and delicate attack with a slender evolution on a delicate and pleasant body. Fine and well-integrated tannins and a decent finish.

Château PETIT VAL

Saint-Emilion Grand Cru

vous transporte !

Cette jolie propriété, rachetée en 2014 par le Lyonnais Jean-Louis Alloin et son épouse alsacienne, ouvrait ses portes sous un soleil radieux à Paolo Basso pour une visite et une dégustation en toute simplicité.

LES ALLOIN se sont assurés les services d'un jeune œnologue, disciple de Stéphane Derrenoncourt, le dynamique David Liorit. Ensemble ils vont retravailler le vignoble de 6,5 ha pour optimiser l'encépagement, implanter une agriculture raisonnée, drainer les parcelles qui en avaient besoin ; retravailler la cuverie pour la rendre plus ergonomique (passerelle au-dessus des cuves, système électrique sur rail pour éviter les câbles au sol...), installer un humidificateur pour limiter l'évaporation du vin en barriques, rendre la zone d'étiquetage/stockage plus fonctionnelle.



▲ Paolo Basso, Madame Alloin, David Liorit et Jean-Louis Alloin

Côté vin, les vendanges sont faites à la main, en cagettes. La récolte est ensuite réfrigérée. Un premier tri mécanique est suivi d'un tri manuel pour éliminer tout débris végétal. Le grand vin est vinifié en barriques 14 à 18 mois. La Cuvée A, une sélection des parcelles les plus hautes, est produite en vinification intégrale en barriques.

En 2015, le couple Alloin a racheté le Château Béard, un vignoble assis sur des sols argilo-calcaires en coteaux en Saint-Emilion Grand Cru. La vendange est intégrée à Petit Val depuis le millésime 2015, et apporte au vin plus de matière et plus de richesse.

Les projets sont encore nombreux. Les propriétaires veulent renforcer l'image de Petit Val auprès du grand public, leur plus grande clientèle. Ainsi ont-ils prévu de démolir un bâtiment peu fonctionnel pour le reconstruire en miroir au château et rendre l'entrée de la propriété plus accueillante. Ce nouvel espace abritera une salle de dégustation, de réception et une boutique. Des activités ludiques et pédagogiques sont en prévision pour initier à la vigne, à la biodiversité. Un vrai lieu vivant est en gestation.

La visite de Paolo Basso a permis d'évoquer l'arrivée de ces

nouveaux propriétaires dans le monde du vin, ou plutôt dans le monde agricole. Ils ont en effet récemment racheté un élevage de vaches à viande dans l'Allier, désireux de revenir à la terre. Le développement de leur activité œnotouristique au château offrira certainement la chance de voir organiser de belles soirées autour d'une grillade de bonne viande sur sarments ! A suivre...

Sylvia van der Velden

— www.chateaupetitval.com —

Aussi sur Facebook

CHÂTEAU PETIT VAL, Saint-Emilion Grand Cru 2014

Déjà une belle couleur profonde et dense. Joli nez contemporain (vanillé, légèrement épicé). Il se fait sentir avec grâce. Un fruité de belle maturité bien complété par le boisé. La bouche est fine et délicate. Des tanins fins, bien arrondis. Une pointe d'astringence mais pas de vert.

CHÂTEAU PETIT VAL, CUVÉE A Saint-Emilion Grand Cru 2014

Nez très classique et traditionnel. Belle bouche savoureuse, encore plus en milieu de bouche. Tanins très bien intégrés. Encore en fût à la dégustation ; sera près au moment des Primeurs.

Château PETIT VAL

transports you!

This lovely property, purchased in 2014 by Lyonnais Jean-Louis Alloin and his Alsatian wife, opened its doors under bright sunshine to Paolo Basso for a tour and tasting in all simplicity.

THE ALLOINS hired a young enologist, a disciple of Stéphane Derenoncourt, the dynamic David Liorit. Together they reworked the vineyard of 6.5 ha to optimize the grape varieties, implement sustainable farming, drain plots where needed; rework the vat house to be more ergonomic (gangway above the tanks, electric rail system to prevent cables on the ground ...), installation of a humidifier to limit the evaporation of the wine in the barrels, making the labeling/storage area more functional.

On the wines side, the harvest is made by hand in small crates. The crops are then refrigerated. Initial mechanical sorting is followed by manual sorting to remove all the plant debris. The first wine is vinified in barrels for 14 to 18 months. The Cuvée A, a selection of the highest plots, is produced by integral vinification in oak barrels.



▲ David Liorit

In 2015, the Alloin couple bought the Chateau Béard, a vineyard sitting on clay-limestone soils on hillsides in Saint-Emilion Grand Cru. The harvest is integrated in Petit Val since the 2015 vintage, in order to give the wine more material and more richness.

Projects are still numerous. The owners want to reinforce the image of Petit Val to the general public, their biggest customer. Thus they planned to demolish an unfunctional building to rebuild it in mirror of the castle and make the entrance to the estate more attractive. The new space will house a tasting room, reception and shop. Enjoyable and educational activities are anticipated to show the vine and biodiversity. A real living place is in preparation.



▲ The cellar with a twinkling ceiling.

Paolo Basso's visit enabled to evoke the arrival of the new owners in the world of wine, or rather in the agricultural world. Indeed, they have recently bought a farm of meat cows in Allier, eager to return to the earth. The development of their wine tourism activity at the estate will certainly offer the chance to see beautiful evenings organized around good meats grilled on grape shoots! To be continued...

SV

— www.chateaupetitval.com —

CHÂTEAU PETIT VAL, Saint-Emilion Grand Cru 2014

Already a beautiful deep and dense color. Pretty and contemporary nose (of vanilla, slightly spicy). Graceful. A ripe fruitiness well complemented by the woodiness. Fine and delicate palate. Fine tannins, well rounded. A touch of astringency but no green.

CHÂTEAU PETIT VAL, CUVÉE A Saint-Emilion Grand Cru 2014

Very classical and traditional nose. Beautiful and tasty mouth, even more in the mid-palate. Tannins very well integrated. Still in the cask when tasted; will be ready at the En Primeurs period.



Château PEYRABON

— HAUT-MÉDOC —

Cru emblématique du Haut-Médoc et propriété depuis 1998 de Patrick Bernard, directeur général de Millésima, le Château Peyrabon est aujourd'hui, après une profonde ré-organisation, une référence de l'appellation.

DÈS SON ARRIVÉE, Patrick Bernard entame un lourd programme de modernisation de la propriété. Tout d'abord le vignoble (drainage, renouvellement de 15 ha de vignes, mise en place d'une conduite raisonnée et gestion des déchets in situ), puis le cuvier avec l'installation de cuves thermo-régulées pour une gestion parcelle rigoureuse et la création d'un nouveau chai à barriques.



▲ Fabrice Bernard, Paolo Basso, Valérie Germe et Xavier Michelet.

Le vignoble s'étend sur 47 hectares en appellation Haut-Médoc pour le Château Peyrabon et sur un peu plus de 7 hectares en Pauillac pour le Château La Fleur Peyrabon. Le Cabernet Sauvignon, comme la plupart des vignobles de la rive gauche, est le cépage dominant.

Les vendanges sont à la fois manuelles et mécaniques pour Château Peyrabon et entièrement manuelles pour Château La Fleur Peyrabon. Les vins sont élevés en barriques pendant en moyenne 14 mois avec 50 % de barriques neuves pour La Fleur Peyrabon et 30 % pour Peyrabon.

V.G.M.

CHÂTEAU PEYRABON

Grand Cru Classé de Haut Médoc
Crus Bourgeois – 2009 – rouge



Des notes d'encre et de graphite qui apporte de la noblesse à ce nez caractérisé par un joli fruité bien mûr, avec des notes de cerises et de mûres et une pointe de prunes sèches. Un très grand volume dès le début en bouche. Une évolution croissante vers un milieu de bouche généreux et savoureux, très expressif avec des tanins fermes qui apportent une astringence élégante en finale. Un vin qui traduit la richesse du millésime.

CHÂTEAU LA FLEUR PEYRABON

Pauillac

2014 – rouge

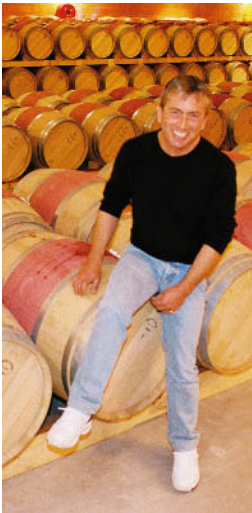
(Echantillon prélevé avant soutirage)

Un vin qui révèle un nez très ouvert et flatteur marqué par des notes de vanille, de cacao, d'anis et d'amandes douces. Une bouche plaisante et assez dense avec un joli côté savoureux, une belle fraîcheur et des tanins qui se font sentir avec une très belle astringence. Une finale assez longue avec une rétro-olfaction très intense.

— www.chateau-peyrabon.com —

Iconic cru of Haut-Médoc, owned since 1998 by Patrick Bernard, CEO of Millésima, Château Peyrabon is a reference of the appellation nowadays, after a heavy re-structuring.

UPON ARRIVAL, Patrick Bernard started a heavy modernization program of the property. First, the vineyard (drainage, renewal of 15 hectares of vines, establishment of a sustainable management of the vineyard and waste management system in situ) and then, the vathouse with the installation of temperature-controlled vats for a rigorous by-plot management and the creation of a new barrel cellar.



▲ Xavier Michelet

The vineyard covers 47 hectares in Haut-Médoc appellation for Château Peyrabon and a little more than 7 hectares in Pauillac for Château La Fleur Peyrabon. Cabernet Sauvignon, like most of the vineyards on the left bank, is the dominant grape.

The harvests are both manual and mechanical for Château Peyrabon and fully manual for Château La Fleur Peyrabon. The wines are aged in barrels for an average of 14 months with 50% new barrels for La Fleur Peyrabon and 30% for Peyrabon.

V.G.M.

— www.chateau-peyrabon.com —

CHÂTEAU PEYRABON

Grand Cru Classé de Haut Médoc
Crus Bourgeois – 2009 – rouge

Notes of ink and graphite that bring nobility to the nose characterized by a lovely ripe fruit, with the notes of cherries and blackberries and a hint of dry plums. A very big volume on the initial mouth. An evolution towards a lavish and tasty mid-palate, very expressive with firm tannins which add an elegant astringency on the finish. A wine that reflects the richness of the vintage.



CHÂTEAU LA FLEUR PEYRABON

Pauillac
2014 – rouge

(sample taken before racking)

A wine that reveals a very open and flattering nose marked by the notes of vanilla, cocoa, anise and sweet almond. A pleasant and very dense mouth with tasty elements, a pretty freshness and tannins with a good sensation and a nice astringency. A fairly long finish with a very intense retro-olfaction.





Château PHÉLAN SÉGUR

— SAINT-ESTÈPHE —

Au cœur de la commune de Saint-Estèphe, le Château Phélan Ségur surplombe la Gironde, avec ses 70 hectares de vignes jouxtant les vignes des prestigieux Châteaux Montrose et Calon Ségur.

CRÉÉ AU DÉBUT du 19^{ème} siècle par Bernard Phélan, irlandais d'origine et négociant en vins, le château, ensuite repris par son fils Franck, devient un des grands domaines de l'appellation Saint-Estèphe. D'abord nommé Château Ségur de Garaméy, il devient Phélan Ségur un siècle plus tard, un nom synonyme de classicisme qui allie sens de l'innovation et patrimoine.

C'est en 1985 que la famille Gardinier en devient propriétaire avec la volonté de perpétuer l'œuvre des Phélan tout en y appliquant l'exigence des méthodes champenoises. Xavier Gardinier, qui a été à la tête des maisons de Champagne Lanson et Pommery, entame un vaste programme de rénovations dans le vignoble et au château. Thierry, l'aîné des trois fils de Xavier, en reprend les rênes au début des années 1990.

Le travail du vignoble, planté à 45 % de Merlot et 55 % de Cabernet Sauvignon, est mené avec précision dans le parfait respect du terroir (des sous-sols stéphanois de graves argileuses). Un travail de précision qui se poursuit lors de la vinification après réception des raisins récoltés à la main en cagettes et un tri par micro-parcelles.



▲ Véronique Dausse et Thierry Gardinier

18 mois d'élevage dans 50 % de barriques neuves de chêne français (pour le grand vin) donnent enfin aux vins de Phélan Ségur un style que Paolo Basso, MSM 2013, décrit ainsi : « des vins élégants et classiques, marqués par la finesse des tanins avec une saine et noble astringence ».

A noter : « Les lundis de Phélan », des rendez-vous réservés à la sommellerie, où sont abordés des thématiques techniques comme les vendanges ou l'assemblage d'un millésime et qui se terminent par un déjeuner-dégustation de millésimes matures.

V.G.M.

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

Saint-Estèphe – 2007

Des notes d'encre et de graphite qui apporte de la noblesse à ce nez caractérisé par un joli fruité bien mûr, avec des notes de cerises et de mûres et une pointe de prunes sèches. Un très grand volume dès le début en bouche. Une évolution croissante vers un milieu de bouche généreux et savoureux, très expressif avec des tanins fermes qui apportent une astringence élégante en finale. Un vin qui traduit la richesse du millésime.

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

Saint-Estèphe – 2011

Un vin qui révèle un nez très ouvert et flatteur marqué par des notes de vanille, de cacao, d'anis et d'amandes douces. Une bouche plaisante et assez dense avec un joli côté savoureux, une belle fraîcheur et des tanins qui se font sentir avec une très belle astringence. Une finale assez longue avec une rétro-olfaction très intense.

At the heart of Saint-Estephe, Chateau Phelan Segur overlooks the Gironde, with its 70 hectares of vineyards neighboring with the prestigious Châteaux Montrose and Calon Ségur.



▲ Paolo Basso

CREATED in the early 19th century by Bernard Phélan, Irish wine merchant, the chateau, then taken over by his son Franck, becomes one of the major estates of the Saint-Estèphe appellation. Originally named Château Ségur de Garaméy, it becomes Phélan Ségur a century later, a name synonymous of classicism that combines a sense of innovation and heritage.

In 1985 the Gardinier family becomes the owner with the desire to perpetuate the whole work of Phélan by applying the strict methods of champagne. Xavier Gardinier, who was the head of the Champagne houses Lanson and Pommery, began an extensive renovation program in the vineyard and the chateau. Thierry, the eldest among Xavier's three sons, took over the reins in the early 90s.

The work of the vineyard, planted by 45% Merlot and 55% Cabernet Sauvignon, is conducted with precision in full respect of the terroir (the sub soils of gravelly clay). Precision work is continued in winemaking after receipt of the grapes harvested by hand in small crates and sorted by micro-plots.

18 months of aging in French oak barrels, 50% of which are newly built (for the grand wine) finally give the wine of Phelan Segur a style that Paolo Basso, Best Sommelier of the World 2013, describes as "elegant and classic, marked by the finesse of the tannins with a sound and noble astringency".

Note: "The Mondays of Phélan", appointments dedicated to sommeliers, during which technical topics such as the harvest or the blending of a vintage are dealt with and that end with a lunch-tasting of mature vintages.

V.G.M.

— www.phelansegur.com —

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

Saint-Estèphe – 2007

Nice complexity on the nose. Aromas of oriental spices with the notes of curry and cocoa. A quite distinguished toasty note. In the mouth, immediate pleasure. A delicate and elegant body. The tannins are present and well balanced with a touch of astringency. A delicate finish with the notes of pepper and ivy. A wine for a beautiful pairing with food, which will allow the dish to express. A bottle that you drink with pleasure.



CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

Saint-Estèphe – 2011

A remarkable work of ageing for a fine and delicate nose with the notes of oriental spices, toast and coffee. The fruity character is there, of good ripeness. In the mouth, a wine already well-balanced, fine and delicate, medium-bodied with still young tannins. A pleasant finish of good persistency. A wine to enjoy now with its class and its delicacy for a quality gourmet cuisine.



▲ Les frères Gardinier

Château PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE

— GRAND CRU CLASSÉ DE PAUILLAC —

En trois siècles, deux familles, les Pichon Longueville et les Mialhe, ont œuvré pour la renommée du Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande. Cet exceptionnel Second Grand Cru Classé de Pauillac est depuis 2007 propriété de la maison de Champagne Louis Roederer, entreprise familiale dirigée par Frédéric Rouzaud, dans un parfait respect de son élégance et de sa distinction.

LES 89 HECTARES de vignes aux parcelles très variées à prédominance de Cabernet Sauvignon, tournent autour du château et jouxtent le Château Latour, Premier Grand Cru Classé. Un terroir de graves garonnaises et un climat entre Gironde et océan expliquent la qualité de ces grands vignobles du Haut-Médoc et favorisent la qualité du raisin ramassé à la main et à parfaite maturité.

La vinification se fait en cuves inox et de capacités variables pour une sélection parcellaire rigoureuse. C'est durant un premier assemblage que Frédéric Rouzaud et son équipe sélectionnent les cuvées qui vont constituer le Grand Vin. Une deuxième sélection donnera naissance au second vin : la Réserve de la Comtesse. Les vins sont ensuite élevés en barriques de chêne des forêts de l'Allier, durant 18 mois pour le Grand Vin.

Une profonde restructuration du vignoble, entamée par la Maison Roederer, est toujours en cours : replantation, travail des sols généralisé et réorganisation des pratiques des vigneronnes. Un élégant cuvier, alliant lumière et matériaux naturels et conçu pour utiliser la gravité, avec 63 cuves en bois ou inox, a été inauguré en septembre 2013. Le château a été restauré en respectant la sobriété de son architecture et le raffinement d'une belle demeure de famille.

V.C.M.



◆ Nicolas Glumineau et Paolo Basso

In three centuries, two families, Pichon Longueville and Mialhe, worked together for the fame of Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande. The outstanding Second Grand Cru Classé of Pauillac is since 2007 owned by the Champagne house Louis Roederer, family company run by Frédéric Rouzaud, in perfect compliance with its elegance and its distinction.

THE 89 HECTARES of vineyards with much diversified plots of predominant Cabernet Sauvignon spread around the château and neighbour Château Latour, Premier Grand Cru Classé. A terroir of gravels and a climate between the ocean and the Gironde river explain the quality of these great vineyards in Haut-Médoc and favour the quality of the grapes perfectly matured and harvested by hand.

The wine is made in stainless steel tanks of variable capacity for rigorous plot selection. It is during the initial blending that Frédéric Rouzaud and his team select the wines that will constitute the Grand Vin. A second selection will create the second wine: la *Réserve de la Comtesse*. The wines are then aged in oak barrels from the forests of Allier for 18 months for the Grand Vin.

A deep restructuring of the vineyards, initiated by the Roederer house is still ongoing: replantation, general work on soil and reorganization of winemaking practices. An elegant winery, combining lighting and natural materials, designed to use gravity, with 63 tanks of wood or stainless steel, was inaugurated in September 2013. The château has been restored respecting its sober architecture and the refinement of a beautiful family mansion.

V.C.M.

RÉSERVE DE LA COMTESSE

Pauillac - 2010

Un nez qui doit encore s'ouvrir dû à l'attente que ce millésime demande. Des notes poivrées, de feuille de lierre, mûres, cassis, de bonne maturité. En bouche, un vin dès le début juteux. La belle maturité des raisins lui apporte une belle ampleur en bouche. Les tanins sont là avec une caractéristique légèrement granuleuse. Un vin prêt à boire et qui offrira le meilleur de lui-même dans les prochains dix ans.

A nose that is yet to be open as expected from the vintage. The notes of pepper, ivy leaf, blackberries, blackcurrant of good maturity. On the palate, the wine is juicy from the beginning. The beautiful ripeness of the grapes conveys a pretty richness on the palate. Tannins are present with a slightly grainy character. The wine is ready to drink and will offer the best of itself in the coming decade.



CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE

Grand Cru Classé de Pauillac – 2014

Un nez qui, malgré la jeunesse du millésime, est assez ouvert et plaisant. Des notes de sirop de cassis et de framboises. Des notes balsamiques, d'eucalyptus et poivrées. Un boisé présent avec son côté toasté. En bouche, un vin juteux dès l'entrée au palais. En milieu de bouche, un vin juteux, bien extrait et complexe. Des tanins fins et délicats qui soutiennent une belle finale de persistance moyenne. Une très belle réussite pour un vin savoureux et déjà présent en bouche qui flatte le palais.

A nose that despite the youth of the vintage is quite open and pleasant. Notes of syrup of blackcurrant and raspberries. Balsamic notes, of eucalyptus and pepper. Oaky with a touch of toast. On the palate, juicy from the initial entry in the mouth. On the mid-palate, a juicy wine, well-extracted and complex. Fine and delicate tannins that support a beautiful finish with a medium persistency. A great success for a wine, tasty and already present on the palate, which pleases the mouth.

— www.pichon-lalande.com —



DENIS DUBOURDIEU Domaines

Famille de vigneron à Bordeaux depuis 1794, les Dubourdieu sont aujourd'hui à la tête de cinq propriétés avec 130 hectares de vignoble. Un ensemble parfaitement représentatif d'un même style de vins : les vins de Denis Dubourdieu.

▲ Château Reynon

QUE L'ON SOIT au Château Reynon dans les Côtes de Bordeaux, au Clos Floridène sur un plateau calcaire des Graves, au Château Haura avec sa ravissante chartreuse 18^{ème} sur un terroir de graves, au Château Cantegril et à Doisy Daëne à Barsac, « les recettes » de ce style Dubourdieu sont les mêmes. Elles mettent en œuvre une viticulture perfectionniste et respectueuse de son environnement et des vinifications attentives et minimalistes.

Les vignes sont « cultivées comme un jardin » : labour, composts végétaux pour les sols, soins particuliers pour les travaux de la vigne produisant ainsi un raisin concentré et savoureux. Les vinifications précises et sensibles et les assemblages respectent la typicité et les goûts uniques de chaque parcelle de vignes.

V.G.M.

— www.denisdubourdieu.com —



▲ Château Cantegril

CHÂTEAU REYNON

Cadillac Côtes de Bordeaux

2012 – rouge

On sent déjà au nez une très belle complexité. Les arômes d'élevage commencent à se fondre avec le fruité du vin (notes de griottes, de framboises mûres). Un joli côté épicé et une note d'encre. En bouche, une belle attaque dense et franche. Une belle évolution vers un milieu de bouche riche et compact. Des tanins compacts avec une belle astringence et une finale de belle persistance. Un vin classique pour accompagner une cuisine gastronomique et de qualité. Un rapport qualité/prix exceptionnel.

DRAPEAUX DE FLORIDÈNE

Graves

2013 – blanc

Un côté boisé très flatteur qui apporte ses lettres de noblesse au nez dès la 1^{ère} approche bien qu'il laisse les cépages s'exprimer avec des notes de pamplemousses roses, de fruits de la passion enrichies par des arômes de cire d'abeille. Une belle bouche ronde et souple dès l'attaque. Une belle évolution légèrement croissante et une acidité très bien intégrée. Ce qui ouvre la porte à une finale de persistance moyenne et très intense en rétro-olfaction. Un joli vin avec lequel on peut flatter le client et un très bon rapport qualité/prix.

A winemaking family in Bordeaux since 1794, the Dubourdieu's are now at the head of five properties with 130 hectares of vineyards. An entity certainly representing the same style of wines: Denis Dubourdieu's wines.

WHETHER YOU ARE at the Chateau Reynon in the Côtes de Bordeaux, Clos Floridène on a limestone plateau of Graves, Chateau Haura with a charming 18th century monastery on a gravel terroir, or the Château Cantegril and Doisy Daëne in Barsac, "the recipes" of this Dubourdieu style are the same. They implement a perfectionist viticulture respecting environment and attentive and minimalist winemaking.

The vines are "grown as a garden": plowing, plants compost for soil, special effort in the work of the vines for the production of concentrated and tasty grapes. The precise and sensitive winemaking and the blending respect the typical character and unique tastes of each plot of vines.

V.G.M.



▲ Paolo Basso and Jean-Jacques Dubourdieu



CHÂTEAU REYNON

Cadillac Côtes de Bordeaux

2012 – red



A beautiful complex nose already. The élevage aromas begin to melt with the fruitiness of the wine (notes of morello cherry and ripe raspberries). A nice spiciness and a note of ink. On the palate, a beautiful, dense and sharp attack. A pretty evolution towards a rich and compact mid-palate. Compact tannins

with a nice astringency and a finish with a good persistency. A classic wine to go with quality gourmet cuisine. An exceptional quality/price ratio.

DRAPEAUX DE FLORIDÈNE

Graves

2013 – White

A very flattering oaky element that brings well its nobleness to the nose from the first approach and allows the grapes to express themselves with the notes of pink grapefruit and passion fruits enriched with bee's wax aromas. A beautiful palate, round and soft from the attack. A beautiful and lightly growing evolution and a very well integrated acidity. This opens the door to a finale with a decent persistency and an intense retro-olfaction. A nice wine with which one can flatter the customer and a very good quality / price ratio.

Château TALBOT

— SAINT-JULIEN —

Propriété de la famille Cordier depuis 1917, le Château Talbot, avec ses 110 hectares de vignobles au cœur de l'appellation Saint-Julien, est l'un des plus importants domaines du Médoc. Il fait partie du club très fermé des Grands Crus Classés en 1855.

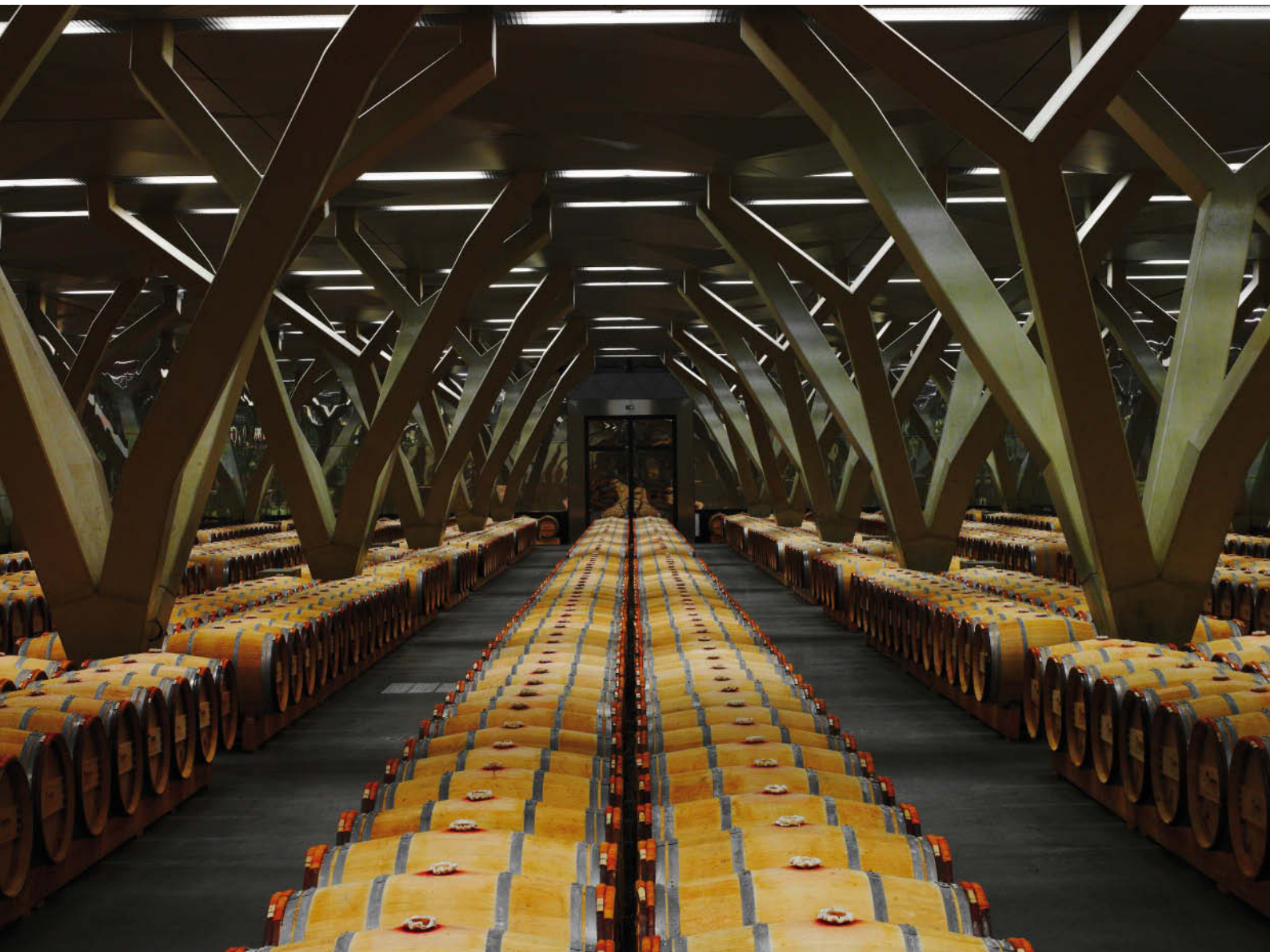
LE VIGNOBLE du Château Talbot s'étend en un seul tenant, en bordure de l'estuaire de la Gironde et tout autour du château. 105 hectares de vignes rouges à prédominance de Cabernet Sauvignon et quelques vignes blanches sont plantés sur un terroir de graves gūnziennes et sont travaillés au labour pour un parfait équilibre des sols.

La vendange manuelle après tris rigoureux, est réceptionnée dans deux cuviers, l'un en bois pour les vieilles vignes et l'autre en inox. 2014 voit l'achèvement d'une vaste rénovation des bâtiments techniques entamée en 2011 dont un

spectaculaire chai à barriques de 2 500 m², où la prouesse technique frappe autant que son originalité esthétique. Les vins vont y être élevés pendant 14 mois dans 1 800 barriques, un élevage modulé en fonction de chaque cuvée jusqu'à l'assemblage final.

Les vins du Château Talbot reconnus pour incarner l'idéal de Saint-Julien font dire à Paolo Basso : « On sait aussi réussir à Talbot de très grands millésimes dans les années un peu difficiles ».

V.G.M.



Property of the Cordier family since 1917, Château Talbot, with its 110 hectares of vineyards at the heart of the Saint-Julien appellation, is one of the most important estates of Médoc. It is a part of the exclusive club of the Grands Crus Classes in 1855.

THE VINEYARD of Château Talbot extends on a single piece of land, on the border of the Gironde estuary and all around the château. 105 hectares of red vines with predominant Cabernet Sauvignon and some white vines are planted on Günzian gravel and are plowed for a perfect balance of the soil.

The manual harvest after rigorous sorting, is received in two vat-houses, one with wooden vats for the old vines and the other with stainless steel tanks. The year of 2014 saw the completion of an extensive renovation of technical buildings, started in 2011 with a spectacular barrel cellar of 2,500 m², where the technical prowess is impressive and its aesthetic originality as well. The wines will be aged there for 14 months in 1,800 barrels, in modulation according to each vintage up to the final blending.

The wines of Château Talbot recognized to embody the ideal of Saint-Julien made Paolo Basso say: "At Talbot they also manage to craft excellent vintages in a bit difficult years".

V.G.M.

— www.chateau-talbot.com —



▲ Paolo Basso et Jean-Pierre Marty

CHÂTEAU TALBOT

Grand Cru Classé de Saint-Julien
2011

Dès la 1^{ère} approche au nez, un vin qui se dévoile de façon ouverte sur des notes d'un joli fruité mûr avec des notes de cerises rouges, de framboise et d'épices orientales. Une belle attaque en bouche, dense, nette, assez profonde. Une évolution croissante. Un milieu de bouche fin, goûteux et compact avec une note savoureuse bien intégrée dans la matière du vin. Des tanins jeunes mais délicats qui garde leur astringence de jeunesse. Une belle finale, longue et expressive. Une très belle réussite pour ce millésime, un très beau 2011.

From the first approach to the nose, a wine that opens up on notes of a lovely ripe fruit with notes of red cherries, raspberries and oriental spices. A beautiful attack on the palate, dense, clean, quite deep. An increasing evolution. A fine, tasty and compact mid-palate with a tasty note well-integrated into the material of the wine. Young but delicate tannins that keep their youthful astringency. A nice finish, long and expressive. A great success for this vintage, a very beautiful 2011.



CHÂTEAU TALBOT

Grand Cru Classé de Saint-Julien
2007

Un nez assez ouvert, caractérisé par des notes toastées de chocolat noir, et de noix de muscade et de cannelle pour les épices. Des notes de poivrons et poivre vert. Une touche fumée qui lui apporte de l'élégance. En bouche, une attaque assez généreuse, goûteuse avec une belle sucrosité. Une structure riche et compacte et juste des tanins un peu rigides en fin de bouche qui empêche à la finale d'être plus persistante. Une très très belle réussite pour le millésime.

A fairly open nose, characterized by the notes of toast, dark chocolate, nutmeg and cinnamon for the spices. Peppers and green pepper notes. A touch of smoke which brings elegance. On the palate, a quite generous attack, tasty, with a nice sweetness. A rich and compact structure and just a little stiff tannins at the end that prevents the finish from the longer persistency. A very great success for the vintage.

Château TOUR SAINT CHRISTOPHE

VIGNOBLES K

— Saint Emilion Grand Cru —

Centre névralgique des Vignobles K, le Château Tour Saint Christophe domine une pente travaillée en terrasses centenaires. Jérôme Aguirre, directeur technique, et Denise van der Meer, directrice marketing & communication, y accueillèrent Paolo Basso en cette fin janvier.



▲ Paolo Basso et Jérôme Aguirre

L'HISTOIRE DES Vignobles K commence en 1997 lorsque Peter Kwok acquiert le Château Haut-Brisson en Saint-Emilion Grand Cru. Il est né de parents chinois et a été élevé à Saïgon au Vietnam où il dit avoir pris le goût de l'architecture française, du café noir et des baguettes de pain croustillantes. Cette passion pour la France, il souhaitait la transmettre à ses enfants.

Un virage important sera pris avec l'acquisition en 2012 de Château Tour Saint Christophe, de Château La Patache en Pomerol et Enclos de Viaud en Lalande-de-Pomerol. Au fil des ans, il a su mettre en place une équipe qualifiée, fiable, « qui comprennent ce que vous ne savez pas », dit-il. Combinant son amour du patrimoine et nécessité de renouveau technique, il initie de gros travaux à Tour Saint Christophe qui ont pris fin en 2015. Le plus gros chantier aura été la restauration des terrasses centenaires en contrebas du château. Une équipe espagnole de spécialistes en taille de pierre s'est installée pendant près d'un an dans le village voisin. Une véritable fierté pour Peter Kwok et qui a valu la visite inaugurale de son Altesse Royale Juan Carlos et Professeur Hao Ping, président mondial de l'Unesco. Les chais, cuvier et château ont été également rénovés.

Château Tour Saint Christophe repose sur une butte argilo-calcaire. Lors des travaux dans les terrasses, une coupe a été laissée visible pour bien montrer aux visiteurs la nature du sol et du sous-sol. Le vignoble totalise 11 ha plantés de Merlot (85 %) et de Cabernet Franc (15 %). Une partie de la vinification est faite en cuves béton. « Nous faisons l'autre

partie en vinification intégrale. C'est intéressant pour l'aspect sélection parcellaire, et la qualité du tanin est intéressante. Nous remplissons la barrique avec du raisin éraflé non foulé. », explique Jérôme Aguirre. Viendra ensuite un vieillissement de 18 mois en 60 % de barriques neuves. Le grand vin est produit à 20 000 bouteilles et le second « Les Terrasses de Saint Christophe », 18 000 bouteilles.

Lors de sa visite, Paolo Basso put déguster les millésimes récents de l'ensemble des châteaux des Vignobles K. Château La Patache (3 ha à Pomerol) dont Jérôme Aguirre cherche la gourmandise, non la puissance ; Enclos Tourmaline, 4 parcelles bien précises en Poerol, vinifiés à La Patache ; Haut-Brisson (18 ha en Saint-Emilion Grand Cru), cultivé en bio ; et le grand et second vin de Tour Saint Christophe.

Clin d'œil à Françoise Trély (De la Ferme à l'Assiette) pour sa cuisine raffinée qui fut servie au déjeuner.

SV

— www.chateau-marquis-de-terme.com —

Les Terrasses de Saint Christophe

Saint-Emilion Grand Cru - 2012

Un nez assez ouvert sur des notes plaisantes et discrètes d'élevage. Un joli fruité de myrtilles et de cassis avec une touche de lierre. Belle attaque en bouche dense et savoureuse. Evolution croissante vers un milieu de bouche de belle structure. Tanins riches et bien intégrés. Finale goûteuse de persistance moyenne. Un très joli vin, d'approche facile, avec un excellent rapport qualité/prix.

Château Tour Saint Christophe

Saint-Emilion Grand Cru - 2012

Un nez où les notes d'un élevage fin se fondent avec des arômes fruités de cerise noire et de cassis, et une belle touche balsamique et fumée. Une belle entrée en bouche, pleine et gourmande. Belle évolution croissante. Un milieu de bouche goûteux et structuré avec de jolis tanins encore jeunes. Finale de belle persistance à la rétro-olfaction intense.

Nerve centre of the K vineyards Château Tour Saint Christophe overhangs a slope worked in century-old terraces. Jérôme Aguirre, technical manager, and Denise van der Meer, marketing & communication manager, welcomed *accueillèrent* Paolo Basso in late January.

THE HISTORY of the K vineyards started in 1997 when Peter Kwok purchased Château Haut-Brisson in Saint-Emilion Grand Cru. He is born Chinese and has been grown in Saigon, Vietnam where he says he learnt to love French architecture, black coffee and crusty baguettes. He wanted to transmit this passion for France to his children.

An important turn was taken in 2012 when he acquired Château Tour Saint Christophe, Château La Patache in Pomerol and Enclos de Viaud in the Lalande-de-Pomerol appellation. Over the years he managed to implement a skilled team who "understand what you do not know yourself", he says. Combining his love for the heritage and the need for a technical renewal, he initiates huge works at Tour Saint Christophe that ended in 2015. The biggest work has been the renovation of the century-old terraces at the foot of the château. A Spanish team of stone cutting specialists settled for nearly a year in the neighbouring village. A true pride for Peter Kwok that resulted in the visit of his Royal Highness Juan Carlos and Professeur Hao Ping, world president of Unesco. The cellars, vathouse and château have also been renovated.

Château Tour Saint Christophe lays on a clay and limestone hill. During the works on the terraces, a section of the ground has been left visible for the visitors to show the nature of the soil and subsoil. The vineyard totals 11 ha planted with Merlot (85%) and Cabernet Franc (15%). Part of the vinification is done in concrete vats. "We work the other part in integral vinification in barrels. It is interesting for the by-plot selection aspect and the quality of the tannins.



"We fill the barrel with non-crushed destemmed grapes," Jérôme Aguirre explains. Then the wine ages 18 months in 60% new oak barrels. The grand wine is produced at 20,000 bottles and the second, *Les Terrasses de Saint Christophe*, 18,000 bottles.

During his visit, Paolo Basso could taste the recent vintages of all the châteaux of the K vineyards. Château La Patache (3 ha in Pomerol) where Jérôme Aguirre seeks moreishness, not powerfulness; *Enclos Tourmaline*, 4 precise plots in Pomerol, vinified at La Patache; Haut-Brisson (18 ha in Saint-Emilion Grand Cru), organic farming; and the grand and second wine of de Tour Saint Christophe.

Special mention to Françoise Trély (*De la Ferme à l'Assiette*) for her refined cuisine served at lunch.

SV

— www.chateau-marquis-de-terme.com —



Les Terrasses de Saint Christophe Saint-Emilion Grand Cru - 2012

A quite open nose with pleasant and discreet notes of élevage. A lovely fruitiness of blueberries and blackcurrants with a touch of ivy. Beautiful dense and savoury first taste. Increasing evolution to a beautiful structure in the mid-palate. Rich and well-integrated tannins. Average persistency of the tasty finish. A lovely wine, easy to approach, with an excellent quality-price ratio.

Château Tour Saint Christophe Saint-Emilion Grand Cru - 2012

In the nose, notes of a distinguished élevage that melt with fruity aromas of black cherry and blackcurrant, with a balsamic and smoky hint. A beautiful first taste, full and moreish. Good increasing evolution. A tasty and well-structured mid-palate with lovely yet young tannins. Good persistent aftertaste with an intense retro-olfaction.

12th EDITION

2 0 1 6

VINISUD

PASSIONATELY MEDITERRANEAN



THE INTERNATIONAL EXHIBITION
OF MEDITERRANEAN WINE & SPIRITS

FEB | 15.16.17
MONTPELLIER | FRANCE

www.vinisud.com

Vin ; actus

Les Grands Jours de Bourgogne 2016
Vinexpo Hong Kong 24-26 mai 2016
Concours des Grands Vins de France à Macon

BRÈVES
Future école d'excellence
Robuchon au cœur de la Vienne
Le Chef Guy Martin, premier parrain gastronomique
Citadelles du Vin 2016

Bulles Expo
Exp'Hotel
Salon des Outsiders du guide Quarin
Des bulles sous les étoiles
Le Salon Bordeaux-Vinipro Sud-Ouest

FRANCE
Vente aux Enchères de Vins et Champagnes
155^e Vente des Hospices de Beaune
Salon Vinisud
Millésime Bio, un salon très convoité !
Salon des Vins de Loire : l'esprit de famille

Un bar à vins 100 % Bordeaux à Fukuoka au Japon
Les Vignes du Soleil à Shenzhen
1^{ère} édition de ProWine ASIA

MONDE
London Wine Fair 2016
Château Maison Noble Saint Martin outre-Atlantique
2^e Tasting des Meilleurs Vins
et Spiritueux Français en Allemagne

Les Grands Jours de Bourgogne 2016

Ce salon international à ciel ouvert permet aux prescripteurs et journalistes du monde entier de rencontrer au cœur même du vignoble les producteurs de Bourgogne. Durant les 5 journées de dégustations intensives, ils vont parcourir la Bourgogne, au fil des manifestations de Chablis/Grand Auxerrois à la Côte de Beaune en passant par la Côte de Nuits, le Maconnais et la Côte Chalonnaise. Autour du millésime 2013, de son aîné de 2012 et de vins plus anciens, il sera question de business, mais surtout de passion et d'échanges.



This international open-sky fair enables the prescribers and journalists from over the word to meet, at the heart of the vineyard, the producers of Bourgogne wines. During the 5 days of intensive tastings, they are going to crisscross Burgundy from events to events, from Chablis & Grand Auxerrois to the Côte de Beaune through Côte de Nuits, the Maconnais and Côte Chalonnaise. Over the 2013 vintage, the 2012 and older wines, they will talk business, but above all passion and exchanges.

■ www.grands-jours-bourgogne.fr

Vinexpo Hong Kong 24-26 mai 2016

Hong Kong reste une porte d'entrée privilégiée pour les marchés asiatiques et s'impose définitivement comme un hub en Asie pour la filière des vins et spiritueux. Retrouvez 1 300 exposants du monde entier pour 3 jours de rencontres, de découvertes et d'échanges, en profitant de l'expertise de Vinexpo. Au Hong Kong Convention & Exhibition Center

Hong Kong remains a privileged entry to the Asian markets and definitely imposed itself as a hub for Asia for the wines & spirits. Meet 1,300 exhibitors from all over the world during 3 days of encounters, discoveries and exchanges, under Vinexpo's expertise. At Hong Kong Convention & Exhibition Center.

■ www.vinexpohongkong.com

Concours des Grands Vins de France à Macon

La 62^{ème} édition du célèbre Concours des Grands Vins de France se déroulera le samedi 16 avril 2016 à Mâcon. Créé en 1954, par les membres du Comité de la Foire Nationale des Vins de France, le Concours est l'un des plus anciens et des plus reconnus de l'Hexagone. Ce sont plus de 10 000 vins issus de toutes les régions viticoles françaises qui sont présentés à l'appréciation de quelque 2 400 dégustateurs français mais aussi de nombreux pays (70 % de producteurs, courtiers, négociants, œnologues, sommeliers, et 30 % d'amateurs avertis). En 2015, le concours a décerné 801 médailles d'or, 615 d'argent & 1209 de bronze.



The 62nd edition of the famous Concours des Grands Vins de France will take place on Saturday, April 16 in Mâcon. Created in 1954 by the members of Foire Nationale des Vins de France, the contest is the oldest and most recognized one in France. More than 10,000 wines from all the French wine growing regions will be submitted to 2,400 French and foreign tasters (70% producers, brokers, merchants, enologists, sommeliers and 30% well-informed connoisseurs). In 2015, 801 gold, 615 silver and 1,209 bronze medals have been awarded.

■ www.concours-salons-vins-macon.com

Future école d'excellence Robuchon au cœur de la Vienne

Le Chef le plus étoilé au monde a annoncé la création de l'Institut International Joël Robuchon, au cœur de sa région d'origine, la Vienne. Cette école contribuera à valoriser l'enseignement des arts culinaires français dans le monde en proposant à des étudiants internationaux des programmes d'enseignement supérieur intensifs, mêlant techniques approfondies et cours de management. Les cursus intégreront également la formation aux grandes gastronomies du monde. Le projet éducatif de l'Institut sera centré autour de l'excellence et de la rigueur, de l'innovation et l'audace créatrice, de la pratique et de l'accompagnement personnalisé. Véritables vitrines de l'école, un restaurant d'application et un boutique-palace seront ouverts à la clientèle extérieure.

■ www.institut-international-joel-robuchon.com

The Chef who has the most Michelin stars in the world announced the creation of *Institut International Joël Robuchon*, at the heart of his native region, Vienne. The Institut International Joël Robuchon will contribute to promote the teaching of the French culinary arts around the world by offering international students superior intensive teaching programs that combine in-depth technical knowledge with management studies. The courses will also incorporate training in the great gastronomic traditions of the world. The Institute's educational remit will be centered on excellence and professionalism, innovation and creative daring, and practice and personalized supervision. Genuine windowshops of the school, a training restaurant and luxury hotel will be open for exterior customers.



Le Chef Guy Martin, premier parrain gastronomique de la cellule d'aide aux blessés de l'Armée de Terre

Le Chef Guy Martin et l'Armée de Terre s'engagent ensemble à réhabiliter professionnellement les militaires de l'Armée de Terre, blessés en service. Sensible à cette démarche de réinsertion, symbolique d'un nouvel espoir et d'un avenir ancré dans le monde civil, le Chef Guy Martin s'est engagé sans hésitation auprès de la CABAT pour accueillir le caporal Alexandre, lui ouvrant ainsi les portes d'un nouvel univers : celui de la gastronomie, du savoir-faire et de l'excellence.



Chef Guy Martin and the French army engage together to rehabilitate the soldiers of the Army, wounded in service. Sensitive to this reinsertion process, symbol of a new hope and future in the civil life, Chef Guy Martin signed without hesitation with the injured soldiers assistance cell, to welcome Corporal Alexandre, opening the doors of a new universe in front of him: gastronomy, savoir-faire, excellence.

Citadelles du Vin 2016

Du 14 au 16 mai se tiendront les Citadelles du Vin, concours d'excellence pour les vins prestige du monde entier. Plus de 50 dégustateurs internationaux de très haut niveau se réuniront à Bourg près de Bordeaux pour élire les meilleurs vins parmi plus de 1 200 échantillons provenant d'une trentaine de pays. Avec plus de 75 % de vins étrangers, Citadelles du Vin sont parmi les concours les plus prestigieux et de véritables phares œnologiques de la planète.

■ www.citadellesduvin.com



From May 14 to 16, the Citadelles du Vin, the contest for the excellence of world's prestige wines, will take place. Over 50 international highly skilled tasters will gather in Bourg, close to Bordeaux, France, to elect the best wines among 1,200 samples from 30 different countries. With more than 75% foreign wines, Citadelles du Vin is one of world's most prestigious contests and enological springboard.

Bulles Expo, *un nouveau salon 100 % effervescents*

LA PREMIÈRE édition de Bulles Expo aura lieu le 20 et 21 juin 2016 au Parc Floral de PARIS. 250 à 300 exposants sont attendus sur 12 000m² d'exposition. Bulles Expo sera une grande vitrine des pétillants et mousseux français (Champagne, Crémants, vins de marques...) et internationaux (italiens, luxembourgeois, allemands, anglais, américains...). Des acheteurs et prescripteurs de la grande distribution, des CHR, des réseaux de cavistes, des agences commerciales, des nouveaux circuits de distribution (Internet et autres circuits courts), des organisateurs d'évènements, mais aussi journalistes des médias spécialisés, nouveaux médias, sommeliers et oenologues spécialistes de la bulle sont attendus.

Le salon se tiendra au début de l'été. Il coïncide avec la Fête de la Musique et en 2016 avec le Championnat d'Europe de Football. Bulles Expo se déroulera à Paris, dans le cadre enchanteur du Parc Floral, une ville qui n'avait plus de grand salon de vins réservé aux professionnels depuis de nombreuses années. Concentré pour être efficace, le salon se durera sur deux journées.

Enfin, Bulles Expo innove. Le salon physique se transformera en salon virtuel. Dès la fermeture de Bulles Expo, une plateforme de mise en relation permettra à tous les exposants de rester en contact avec les acheteurs de Bulles Expo pendant un an.

Contact : Michel REMONDAT
+ 33 6 20 26 28 40
michel.remondats@vitisphere.com

■ www.bulles-expo.com



Bulles Expo, *the new 100% sparkling wine trade fair*

THE FIRST Bulles Expo will take place on June 20 & 21, 2016 at the Parc Floral in Paris. 250 to 300 exhibitors are expected to attend the maiden event over a show area of 12,000 sqm. Bulles Expo will be a prominent showcase for sparkling and semi-sparkling wines from France (Champagne, Crémants, branded wine ...) and all over the world (Italy, Luxembourg, Germany, England, United States ...). Buyers and prescribers from the mass distribution, Horeca channels, wine merchants, new distribution channels (internet and other direct-to-consumer channels), events orga-

nisers, along with journalists from the specialist press, communicators representing new media, sommeliers and winemakers specialising in sparkling wines are expected to attend.

The show takes place in early summer, concurrently with the national music festival and in 2016, with the European football championship. Bulles Expo will be held in Paris, in the idyllic setting of the Parc Floral. There has been no major, trade-only wine fair in the city for many years. The duration of the show has been deliberately restricted to two days to optimise its efficiency.

Bulles Expo also intends to innovate. The event will subsequently switch to a virtual show. After Bulles Expo closes, a B2B platform will enable exhibitors to keep in touch with buyers at Bulles Expo for the following year.

Contact: Michel REMONDAT
+ 33 6 20 26 28 40
michel.remondats@vitisphere.com

■ www.bulles-expo.com

Exp'Hotel :

un rendez-vous devenu incontournable

INAUGURÉ par Eric Dulong, président de Congrès et Expositions de Bordeaux, et Philippe Etchebest, chef doublement étoilé président de la manifestation, la deuxième édition d'Exp'Hotel a rassemblé au Parc des Expositions de Bordeaux, du 22 au 25 novembre, 16 200 professionnels du monde de l'hôtellerie, de la restauration et des métiers de bouche (+35 % par rapport à 2013). Fort de sa première édition, le salon a également connu une augmentation des surfaces d'exposition (+50 %) mais aussi du nombre d'exposants (+ 38 %).

Exp'Hôtel est devenu, en seulement deux éditions, un rendez-vous incontournable où étaient rassemblés 90 chefs étoilés et toqués et de nombreux Meilleurs Ouvriers de France. L'offre diversifiée et innovante a participé à l'enthousiasme des professionnels, tout comme l'arrivée du secteur Boulangerie et Snacking dans le salon, qui a rencontré beaucoup de succès.

Le salon a été ponctué de grands temps forts tout au long de ces quatre jours, tels que le Trophée Philippe Etchebest, destiné aux chefs cuisiniers en activité au niveau national, avec la victoire de Erwan Debono, ou le concours de sommellerie Michel Rolland qui a couronné Fabio Iaconelli, du restaurant Lerouge aux Lèvres (La Rochelle). Ces journées ont également été riches en animations avec diverses démonstrations, conférences et tables rondes sur des problématiques telles que le gaspillage alimentaire.

Avec pour ambition de s'imposer dans le paysage des salons français de son secteur, Exp'Hôtel a réussi son pari en devenant un carrefour d'affaires et de partage entre professionnels passionnés, et sera de retour en 2017, du 19 au 21 novembre.

Sandy Bénard

■ www.exphotel.fr



has become a major event

INAUGURATED by Eric Dulong, chairman of Congrès et Expositions de Bordeaux, and Philippe Etchebest, double starred chef and president of the event, the second edition of Exp'Hotel gathered 16,200 professionals of the HORECA industry (+35% compared with 2013) in the Exhibition Centre of Bordeaux, from 22 till 25 November. With a wealth of its first edition, the fair also faced an increase of the fair ground surface area (+50%) but also of the number of exhibitors (+38%).

In only two editions, Exp'Hôtel became a major meeting where 90 starred and top chefs and numerous Best Craftsmen of France gathered. The diversified and innovative offer participated in the enthusiasm of the professionals, like the creation of the Bakery and Snacking area on the fair which was a success.

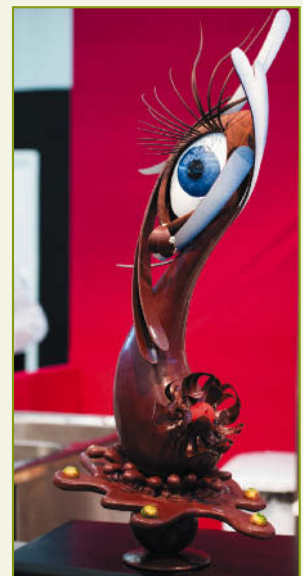
The trade fair was punctuated with grand highlights throughout these four days, such as the Philippe Etchebest Trophy, open to chefs in service on a national level, with the victory of Erwan Debono, or the Michel Rolland sommellerie contest that awarded Fabio Iaconelli (Lerouge aux Lèvres restaurant at La Rochelle). These days also featured many activities with diverse demonstrations, conferences and discussions about topics such as food wasting.

With the ambition to stand out among the French fairs of its sector, Exp'Hôtel met the challenge successfully by becoming a business and sharing hub for enthusiast professionals, and will be back in 2017, from 19 till 21 November.

Sandy Bénard

Trophée Pierre Mirgalet Criollo – Étape de qualification pour le « World Chocolate Master Barry »

Piloté par Pierre Mirgalet lui-même, Meilleur Ouvrier de France Chocolatier Confiseur en 2007 entre autres, le concours a vu s'affronter pendant 8 heures cinq candidats artisans chocolatiers autour de 4 pièces en chocolat sur le thème "Émotion". Le grand vainqueur est Victor Santificetur avec sa pièce représentant l'émotion que l'on ressent à la vue du chocolat à travers un œil qui coule sur des bonbons en chocolats. Le niveau est tel que le jury a décidé d'emmener avec lui un deuxième candidat en finale : Rémy Grandjean et sa sculpture tête de mort exprimant la peur.



Pierre Mirgalet Criollo Trophy – Qualification round for the "World Chocolate Master Barry"

During the 8-hour competition, directed by Pierre Mirgalet himself—2007 Best Craftsman of France chocolate maker & confectioner among other titles—five candidates chocolate makers confronted over 4 chocolate works on the theme "Emotion". The winner is Victor Santificetur with his work representing the emotion we feel at the sight of chocolate with an eye that flows over chocolate candies. The level was such that the jury decided to choose a second candidate to attend the finals: Rémy Grandjean and his skull sculpture expressing fear.

Un troisième succès pour le Salon des Outsiders du guide *Quarin*

A PRÈS LES ÉVÉNEMENTS dramatiques du 13 novembre dernier, cette 3^{ème} édition a été portée par les notions de « partage », de « civilisation du vin » et « d'être ensemble » tant évoqués dans les nombreux messages de soutien reçus.

La qualité était une nouvelle fois au rendez-vous pour cette 3^{ème} édition du Salon des Outsiders du guide *Quarin* : qualité du goût des vins de Bordeaux, qualité des accords mets-vins préparés avec Guy Savoy et Clément Leroy mais également qualité des rencontres et des échanges entre le public et les exposants.

Le Salon et sa sélection très exclusive ont su convaincre amateurs et professionnels en réunissant plus de 900 visiteurs. Retour sur le salon où se célèbrent les nouvelles coqueluches de Bordeaux. Les deux journées étaient ponctuées d'ateliers dégustation consacrés à la reconnaissance de la qualité dans le goût du vin, aux nouvelles façons de servir le vin à table et à l'art de les valoriser auprès de ses invités. Avec également un Atelier exceptionnel consacré au château d'Yquem et à la permanence de la qualité dans son goût, co-animé par Sandrine Garbay, maître de chai du célèbre cru sauternais et Jean-Marc Quarin. Onze millésimes ont été proposés à la dégustation pour parcourir ce thème.

Et parce que ces crus méritaient d'accompagner le meilleur de la gastronomie française, Guy Savoy et Clément Leroy, chef du restaurant *L'Etoile-sur-Mer* à Paris, ont proposé durant les deux jours du salon dans un restaurant éphémère, leurs plats signatures en format dégustation.

Enfin une soirée inaugurale « Les Outsiders à table » a réuni plus de 100 gastronomes le jeudi 19 novembre 2015, chez Laurent, célèbre restaurant étoilé parisien dirigé par Philippe Bourguignon.

■ www.lesalondesoutsiders.com

▼ Jean-Marc Quarin entouré de François Berléand et Gérard Jugnot.

▼ Clément Leroy et Guy Savoy.



A third successful fair for the *Quarin* guide's *Outsiders*

AFTER THE DRAMATIC event of 13 November, this 3rd edition has been marked by the notions of "sharing", "wine civilisation" and "be together" so much evoked in all the messages of support.

Quality was once again undeniable for this 3rd edition of Salon des Outsiders du guide *Quarin*: quality of the taste of the Bordeaux wines, quality of the food & wine pairings imagined by Guy Savoy and Clément Leroy but also quality of the encounters and exchanges of the public with the exhibitors.

The fair and its very exclusive selection convinced connoisseurs and professionals by gathering more than 900 visitors. Review of

the fair where the new heart-throbs of Bordeaux are extolled. The two days comprised a series of tasting-workshops dedicated to how to recognize quality in the taste of a wine, to the new ways to serve wine and to the best way to present them to one's guests. With also an exceptional workshop staging Château d'Yquem and the consistency of the quality in its taste, co-hosted by Sandrine Garbay, the cellar master of the famous Sauternes wine, and Jean-Marc Quarin. Eleven vintages have been proposed for tasting to illustrate the theme.

And as these wines deserved to be paired with what French gastronomy has best, Guy Savoy and Clément Leroy, chef of the restaurant

Etoile-sur-Mer in Paris, proposed during the two-day fair, in a temporary restaurant, their signature dishes in a tasting menu.

At last an opening evening "Les Outsiders à table" attracted more than 100 gastronomes on Thursday 19 November 2015 at Laurent, famous Parisian starred restaurant managed by Philippe Bourguignon.

■ www.lesalondesoutsiders.com

Des bulles *sous les étoiles*

POUR LA TROISIÈME ANNÉE, et en présence de Philippe Faure Brac, Meilleur Sommelier du Monde, l'Hôtel du Collectionneur à Paris a donné le coup d'envoi des célébrations hivernales avec l'inauguration de sa nouvelle « bulle », un espace bar éphémère, aussi douillet que sophistiqué, installé au cœur de son jardin intérieur aux allures de patio andalou.

Demi-sphère transparente, ressemblant à un igloo de verre, la bulle fait figure de capsule interstellaire posée au milieu des élégantes statues et figures hiératiques qui composent la décoration de l'hôtel du Collectionneur, établissement cinq étoiles parisien, conçu en hommage au style Art Déco. On peut y savourer de fines bulles de Champagne sur canapés, sous une voûte véritablement étoilée.

Pour cette saison 2016, Léonard, maison de haute couture parisienne, et SIA, spécialiste de la décoration intérieure, ont apporté une touche florale, saluée par des cocktails créations aux noms évocateurs de « Catleya » et « Fleur d'hiver ». Moët & Chandon, partenaire de la Bulle depuis sa conception, proposera son *Rosé Grand Vintage 2006* tout au long de la saison, comme il le fit lors de la soirée



d'inauguration pour accompagner la « crème de homard au thé noir » et les « cubes de saumon mariné » préparés par le chef Joël Veyssière.

La Bulle du Collectionneur est privatisable et accueillera les épicuriens avec luxe et raffinement jusqu'à fin mars 2016 au 51-57 rue de Courcelles, 75008 Paris (tél : + 33 01 58 36 67 00).

■ hotelducollectionneur.com

Bubbles *under the stars*

FOR THE THIRD YEAR in a row, in presence of Philippe Faure-Brac, Best Sommelier of the World, Hôtel du Collectionneur in Paris has launched the end of the year celebrations with the grand opening of its new "Bubble", an ephemeral champagne bar, as cosy as sophisticated, set in the middle of its inner garden which looks like an Andalusian garden.

A translucent half-sphere, looking like a glass igloo, the "bubble" is a space capsule landed among the elegant statues and hieratic figures that compose the decor of Hotel du Collectionneur, a five star Parisian luxury hotel, built as a tribute to the Art Deco style. Here one can enjoy fine Champagnes and canapés, right under the stars.

For the coming 2016 season, the haute couture house Leonard Paris, and SIA, a renowned interior design studio, have added a special floral touch, underlined by special cocktail creations such as 'Catleya' and 'Fleur d'hiver'. Moët & Chandon, partner of the Bubble since the beginning, will be serving their *Rosé Grand Vintage 2006* cuvée all along the season just like they did for the opening evening to match Chef Joel Veyssière's "Lobster cream with black tea" and "marinated salmon cubes".

The Bubble is available for private parties and will welcome Epicureans with luxury and refinement until end March at 51-57 rue de Courcelles, Paris (tel: + 33 01 58 36 67 00).

■ hotelducollectionneur.com

Gérard Olivier



Le Salon Bordeaux-Vinipro Sud-Ouest

reporté

POUR ÊTRE à la hauteur des ambitions du salon avec une offre exhaustive des vins et spiritueux de la future Grande Région Aquitaine Limousin Poitou-Charentes et répondre aux objectifs business des acheteurs nationaux et internationaux, le conseil d'administration de la SAS Bordeaux-Vinipro Sud-Ouest a décidé de reporter l'édition initialement prévue du 17 au 19 janvier 2016 au Parc des Expositions de Bordeaux. Par cette décision, le salon entend porter la richesse et la diversité des produits régionaux « cœur de marché » auprès d'une cible d'acheteurs très qualifiée et qui a déjà manifesté une intention de visite particulièrement forte.

« Face à l'intérêt marqué par d'importants acheteurs nationaux et internationaux, nous devons prendre le temps de la réflexion et de la concertation pour proposer une offre optimale et répondre à leurs attentes. Il est primordial de présenter à des professionnels aussi qualifiés une offre de qualité illustrant la diversité et le dynamisme de nos produits dans le



cadre de la nouvelle région. L'ambition première de ce salon est de devenir l'ambassadeur des produits "cœur de marché" et de faire évoluer l'image des vins et spiritueux de Bordeaux, du grand Sud-Ouest vers une plus grande modernité et accessibilité. Cette démarche ambitieuse prendra plus de temps que prévu, mais la prochaine édition s'appuiera sur un concept solide et un intérêt marqué par les professionnels », Eric Dulong, président du salon et de Congrès et Expositions de Bordeaux.

**L'ADN de
Bordeaux-Vinipro
Sud-Ouest... innovant,
visionnaire connecté**

Pour sa prochaine édition, Bordeaux-Vinipro Sud-Ouest entend garder les codes qui ont fait son succès, pour favoriser la découverte des vins et permettre les relations d'affaires dans un environnement convivial : village des Innovations, espaces de connexions, bornes I-pads, ateliers et conférences dans le cadre du Forum, espace de dégustation Free Tasting, de speed meetings, After work... Cavistes, restaurateurs, sommeliers, grossistes CHR (Cafés, Hôteliers, Restaurateurs), acheteurs de la grande distribution, importateurs, auront l'opportunité de profiter des différentes animations conçues pour optimiser le business.

■ www.bordeaux-vinipro.com

Bordeaux-Vinipro Southwest France Trade Show

postponed

TO LIVE UP to the ambitions of the trade show by offering a comprehensive range of wines and spirits from the future Greater Aquitaine Limousin Poitou-Charentes Region, and to meet the business objectives of national and international buyers, the board of directors of SAS Bordeaux-Vinipro Sud-Ouest has decided to postpone the event initially planned to take place on 17 to 19 January 2016 at the Bordeaux Exhibition Centre. In taking this decision, the trade show intends to bring the wealth and diversity of regional "core market" products to targeted highly qualified buyers who have already demonstrated a particularly strong intention to visit.

"Given the interest shown by major national and international buyers, we must take time for reflection and consultation in order to provide an optimal offer and meet their expectations. It is essential to give such qualified professionals a high-quality offer which illustrates the diver-



sity and dynamism of our products within the new regional framework. The primary aim with this trade show is to become the ambassador of 'core market' products and to change the image of Bordeaux and southwestern wines and spirits, placing greater emphasis on improved modernity and wider accessibility. This ambitious approach will take longer than expected, but the upcoming event will be based on a solid concept and significant interest from professionals," said Eric Dulong, president of the trade show and Congrès et Expositions de Bordeaux.

**The DNA of Bordeaux-
Vinipro Southwest France:
innovative, visionary and
connected**

For its next edition, Bordeaux-Vinipro Southwest France will keep the components that have made it a success so as to encourage wine discovery and to foster business relationships in a friendly environment, with an Innovations village, internet spaces, iPad terminals, workshops and conferences included in the Forum, free tasting areas, speed meetings, afterwork events... Wine merchants, restaurant managers, sommeliers, HORECA wholesalers, retail buyers and importers will have the opportunity to enjoy different activities which are designed to optimise business.

■ www.bordeaux-vinipro.com

4^{ème} édition de la Vente aux Enchères de Vins et Champagnes de Prestige

Adjugée... réussie !

LE VENDREDI 11 DÉCEMBRE 2015, à la Maison des Ventes de Châtivesle à Reims, la Vente aux Enchères organisée par la Licence Commercialisation à l'International de Vins et Spiritueux (Université de Reims, Avizeviticampus) a rencontré un franc succès !

Le travail de communication réalisé en amont par les étudiants a porté ses fruits : plus de soixante-dix personnes furent présentes et participèrent avec engouement à la vente ! La générosité de cette audience amatrice de belles références leur permit d'acquérir des lots de tous horizons parmi les 84 proposés aux enchères. Ces lots ont été très généreusement offerts par différents acteurs de la filière Champagne (maisons, viticulteurs, coopératives) et d'autres régions, sans que cet événement n'aurait pu avoir lieu. La vente fut orchestrée par Maître Gillet qui, grâce à son savoir-faire, contribua gracieusement au bon déroulement de cette soirée.

Pour les étudiants, cet événement fut la concrétisation de plus de deux mois de travail et d'implication collective : recherche de lots, communication média (articles presse, passages à la radio et à la télévision), création de supports visuels, affichage, e-mailing, et orga-



nisation du déroulement de la soirée. Une expérience « professionnalisante » réussie grâce à leur rigueur, leur ténacité et leur esprit d'équipe orientés vers un objectif commun : le financement de leur voyage d'études à Shanghai.

De plus, grâce au soutien du restaurant gastronomique l'Assiette Champenoise, une tombola fut organisée, offrant à l'heureux gagnant un repas pour deux dans ce prestigieux restaurant. Les gains obtenus lors de cette soirée viennent compléter la recherche de fonds menée au travers de diverses actions (vente de vins du Beaujolais, de chocolat, organisation d'une soirée).

C'est donc en février prochain, du 22 au 29, que les étudiants mettront à profit les bénéfices récoltés en partant à la découverte de la Chine : 5^{ème} pays consommateur de vin, leader de la consommation de vin rouge et second vignoble au monde en terme de superficie. Ce voyage permettra aux jeunes professionnels d'appréhender cet important marché en rencontrant des acteurs locaux afin de comprendre les stratégies des entreprises de la filière.

■ www.avizeviticampus.fr

4th edition of the Prestige Wines and Champagne auction sales

Declared successful!

ON FRIDAY 11 DECEMBER 2015, at the Châtivesle Auction House in Reims, the auction sale organized by the vocational degree in wines and spirits international trade (University of Reims, Avizeviticampus) met great success!

The up-front work of communication fulfilled by the students was fruitful: over seventy persons came and enthusiastically took part in the sale! The generosity of the audience, lovers of beautiful references, enabled to sell the 84 batches from all horizons. These products had been offered by different players of the Champagne industry (houses, wine growers, cooperative cellars) and from other regions, without whom this event would not

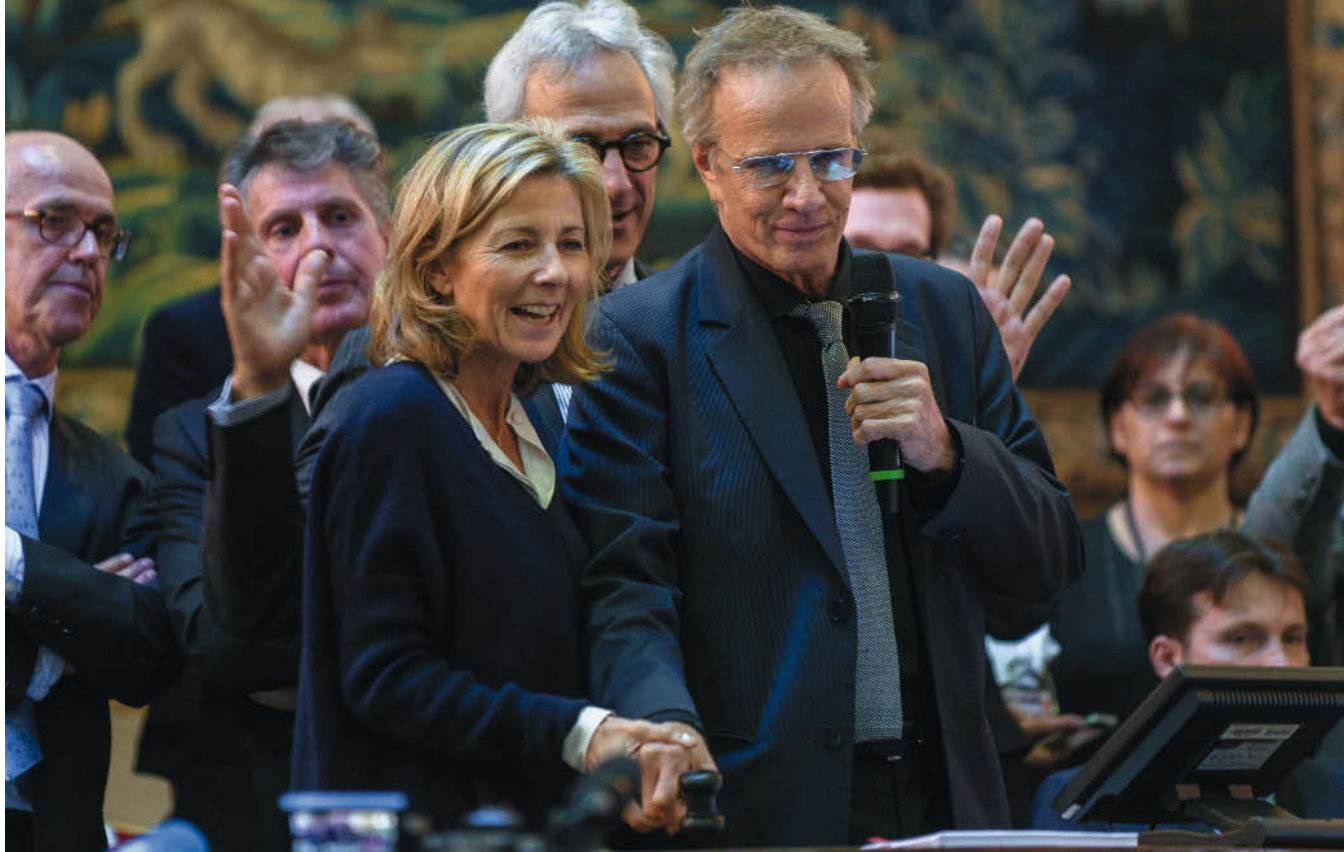
have taken place. The sale has been directed by Maître Gillet who skilfully and kindly helped to manage the evening.

For the students, this event has been the conclusion of two months of collective work and commitment: finding the products, media communication (press articles, radio and television broadcast), creation of the visual communication tools, billposting, emailing and organization of the evening. A 'professionalizing' experience successfully fulfilled thanks to their rigour, their tenacity and team spirit turned towards a common goal: raising funds for their study trip to Shanghai.

Moreover, thanks to the support of the gastronomic restaurant L'Assiette Champenoise,

a tombola was organized, granting the lucky winner a meal for two in the prestigious restaurant. The gains of the evening complement the search of funds undertaken through different actions (sale of Beaujolais wines, chocolate; the organization of an event).

In next February, from 22 to 29, the students will thus use the profits to go and discover China: 5th biggest wine consumer in the world; first red wine consumer and world's second vineyard in terms of surface area. This trip will help the young professionals to better comprehend this important market by meeting the local players in order to understand the strategies of the companies in the industry.



▲ Claire Chazal et Christophe Lambert

155^e Vente des Hospices de Beaune

2015, année particulière

Vente traditionnelle des vins en pièces

2015 s'AVÈRE une année exceptionnelle : après l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial par l'UNESCO, les Hospices de Beaune et Christie's sont heureux d'avoir réalisé une vente record avec un total de plus de €11M (frais inclus).

Lors de la 155^e vente des Vins des Hospices de Beaune, le domaine a proposé 575 pièces, parmi elles, 458 pièces de vin rouge et 117 de vin blanc. Avec la Pièce des Présidents et les alcools, l'ensemble de la vente totalise 11.347.609 euros, soit un total record pour la vente du Domaine des Hospices de Beaune (dernier record en 2014 avec 8.082.525 euros). Ils enregistrent également le record absolu pour une pièce vendue à la vente des Hospices de Beaune avec le *Clos de la Roche Grand Cru, Cuvée Cyrot-Chaudron* vendue €117 700.

Antoine Jacquet, Directeur des Hospices de Beaune : « En dépit des événements qui en-deuillent la France, nous avons décidé de maintenir cette vente caritative au profit de l'hôpital. Le profit de la vente de la Pièce des Présidents reviendra à parts égales à l'Institut Curie, à la Fondation pour la recherche sur les AVC et à la Fédération Nationale des Victimes d'Attentats & d'Accidents Collectifs (FENVAC). Je suis particulièrement heureux

que Ludvine Griveau, régisseur du domaine, ait rejoint nos équipes cette année, marquée par un millésime d'exception. »

Ludvine Griveau, régisseur du Domaine des Hospices de Beaune : « Nous ne pouvions espérer de plus beaux résultats de vente pour célébrer l'exceptionnel millésime 2015 en Bourgogne. Les conditions climatiques particulièrement favorables ont permis d'obtenir les plus belles expressions des deux cépages qui incarnent la Bourgogne, le Pinot Noir et le Chardonnay ».

Agathe de Saint Céran, spécialiste au département des Vins de Christie's et responsable de la vente : « Après une minute de silence et l'hymne national chanté à l'unisson par toute la salle, les négociants ainsi que les amateurs venus du monde entier ont rendu hommage aux victimes des attentats parisiens par leur présence et leur grande participation. Cette année, 60 % des pièces ont été acquises par les négociants et 40 % par les amateurs (en valeur). Nous avons enregistré des enchères venues d'Europe (76 %), d'Asie (19 %), des Etats-Unis (5 %). »

La Pièce des Présidents : 480.000 euros

Depuis 1978, les Hospices de Beaune soutiennent chaque année une ou plusieurs œuvres caritatives en leur versant les profits d'une pièce de vin mise en vente explicitement

à cette fin, la Pièce des Présidents. Depuis le millésime 1945, les ventes des vins sont présidées par un ou des Présidents d'Honneur. Cette année, ce privilège revenait à Claire Chazal qui représentait l'Institut Curie et à Christophe Lambert qui représentait la Fondation pour la recherche sur les AVC. Leur mobilisation a soulevé l'enthousiasme des enchérisseurs et la Pièce des Présidents, une pièce unique de 228 litres de Corton-Renardes Grand Cru - Cuvée des Présidents, a été acquise par une philanthrope française pour la somme de 480.000 euros, établissant ainsi un nouveau record.

Cette année, en réaction aux attaques terroristes qui ont frappé Paris le 13 novembre, Claire Chazal a déclaré : « Compte tenu des événements, la Pièce des Présidents est également dédiée aux familles des victimes. Je suis très heureuse et très touchée d'être là. Il était nécessaire de maintenir cette vente. Je suis là pour l'Institut Curie, qui réalise des travaux importants qui ouvrent la voie à l'immunothérapie. » Et Christophe Lambert de renchérir : « Je suis là en soutien à la Fondation pour la recherche sur les AVC, mais aussi pour l'Institut Curie et pour soutenir les victimes des événements parisiens car c'est important que l'on soit tous unis contre ces actes, que ces choses tragiques n'arrivent plus ».

■ www.hospices-de-beaune.com

155th Hospices de Beaune wine auction

2015, a special year

The traditional sale of wine in barrels

THIS YEAR, the Climats de Bourgogne were included in UNESCO's World Heritage List. The Hospices de Beaune and Christie's are delighted to have achieved another record sale, with a grand total of over €11M.

The Domaine des Hospices de Beaune offered 458 barrels of red wine and 117 of white wine during the sale. The auction featured 33 Cuvées of red wine and 15 of white. Combined with La Pièce des Présidents and the spirits, the entire sale totalled €11,347,609, a new record result for any Hospices de Beaune wine sale (the previous record was €8,082,525 established in 2014). Today, we also established a record for any barrel sold during the Hospices de Beaune sale with the *Clos de la Roche, Cuvée Cyrot-Chaudron* which sold for 117,700 euros.

Antoine Jacquet, Director of the Hospices de Beaune commented: «Despite the events that occurred on November 13 in Paris, we took the decision to maintain this charity auction to benefit the hospital. The funds resulting from the sale of the Pièce des Présidents will be equally shared between l'Institut Curie, The Fondation pour la recherche sur les AVC, and the Fédération Nationale des Victimes d'At-

tentats & d'Accidents Collectifs (FENVAC). I am particularly pleased that Ludivine Griveau, vineyard-manager and wine-maker of the domaine has joined our team this year, given the exceptional quality of the vintage".

Ludivine Griveau, vineyard-manager and wine-maker of the domaine declared: "We could not have hoped for better results to celebrate this exceptional 2015 vintage. Particularly favorable weather throughout the growing season allowed Burgundy's great vine varieties - Pinot Noir and Chardonnay - to express the region's terroirs beautifully".

Agathe de Saint Céran, Head of the Hospices de Beaune sale: «After a minute of silence and the National Anthem sang by the whole sale-room, the négociants as well as private buyers from around the world paid tribute to the victims of the Parisian attacks by their presence and participation. Indeed, this year, 60% of the barrels were acquired by the négociants and 40% by private buyers. We registered bids from Europe (76%), Asia (19%), and the United States of America (5%). »

The President's Barrel sold for 480,000 euros

Since 1978, the Hospices de Beaune have each year donated one or more barrels, known as the Pièce des Présidents, to be

auctioned for carefully selected charitable purposes. From the 1945 vintage onwards, an Honorary President has presided over each wine sale. This year, the president's barrel, containing 228 liters of CortonRenardes Grand Cru - Cuvée des Présidents, was sold to benefit two charities. Claire Chazal represented the Institut Curie and Christophe Lambert stood in for the Fondation pour la recherche sur les AVC. A generous French benefactor acquired it by setting a new record with 480,000 euros.

This year, in the light of the Paris terrorist attacks on November 13, Claire Chazal declared: "In the aftermath of the tragic events, the Pièce des Présidents will also be dedicated to the victims' families. I am pleased and moved to be here today. It was necessary to maintain the auction. I am representing the Institut Curie which develops innovative therapeutic and diagnostic techniques such as immunotherapy. And Christophe Lambert added: "I stand here today for the Fondation pour la recherche sur les AVC, as also for the Institut Curie and in order to support the victims of the terrible acts which happened in Paris. It is important that we should all be united against these acts, so that such as such tragic events do not happen again."

■ www.hospices-de-beaune.com



Salon Vinisud

Les vins de la Méditerranée en vedette

VINISUD A FÊTÉ les 15, 16, 17 février derniers sa 12^{ème} édition. Ce salon précurseur dans la défense des vins méditerranéens est en parfaite cohérence avec la notion de diversité. Cette dernière, très 'tendance' de nos jours, n'a pas toujours été reconnue avec évidence. Un travail de sensibilisation impulsé il y a une quinzaine d'années a permis cette évolution. Mise en exergue d'une identité commune, délimitation de l'entité géographique, culturelle, parfois politique, le Sud conforte son positionnement et acquiert une réelle reconnaissance.

Dans ce contexte, la vigne a un rôle à jouer. Cépages communs révélés par divers sols,

techniques de culture analogues et variées, innovations, trament l'avenir. Entre patrimoine et créativité, la viticulture méditerranéenne persévère et parachève sa séduction. Master class et conférences ont permis d'envisager le propos dans son entière spécificité. Dégustation de vins 100% Syrah, de vins bio méditerranéens primés au Concours Amphore, vins médaillés par Decanter, et quelques autres rencontres spécifiques ont ouvert le champ des possibles. Les conférences ont abordé l'avenir du marché US, la formation dans le vin, et dans le cadre du rendez-vous annuel de l'innovation oenotouristique Vinov-Tour, l'efficacité du storytelling dans ce secteur a été évoqué.

Quelques autres thématiques ont été abordées stand par stand. Dans ce lieu dédié au BtoB, 32 000 visiteurs-acheteurs, dont 9 500 étrangers, ont afflué cette année. Près de 1 750 exposants les ont accueillis dans l'optique de les surprendre, de les satisfaire. Entre les viticulteurs français répertoriés par région et les producteurs étrangers classés en fonction de leur pays, l'offre a été porteuse.

Sofia Lafaye

■ www.vinisud.com



The Mediterranean wines under the spotlights

ON LAST FEBRUARY 15-17, Vinisud celebrated its 12th edition. This trade fair, a forerunner in the defense of the Mediterranean wines, perfectly embodies the notion of diversity. The latter, very trendy, has not yet been recognized clearly. A work to raise awareness started some fifteen years ago enabled an evolution. Highlighting of a common identity, delimitation of the geographical, cultural, sometimes political unit, the South strengthens its position and gained real recognition.

In this framework the vines have a role to play. Common grape varieties revealed by different soils, similar and varied growing techniques,

innovations, build up the future. Between heritage and creativity, the Mediterranean viticulture persists and perfect its attractiveness. Masterclasses and conferences enabled to make a complete overview of this specificity. Tasting of 100% Shiraz wines, Mediterranean organic wines awarded at the Amphore contest, Decanter-awarded wines, and some other specific encounters open the range of possibilities. The conferences considered the future of the US market, the training in wine, and within the framework of the annual meeting of the wine touristic innovation VinovTour, the efficiency of the storytelling in this sector was evoked.

Some other themes were approached stand by stand. In this BtoB trade fair, 32,000 visitors-buyers, among whom 9,500 foreigners, streamed this year. About 1,750 exhibitors welcomed them in the optics to surprise them, to satisfy them. Between the French wine growers listed by region and the foreign producers classified according to their country, the offer was fruitful.

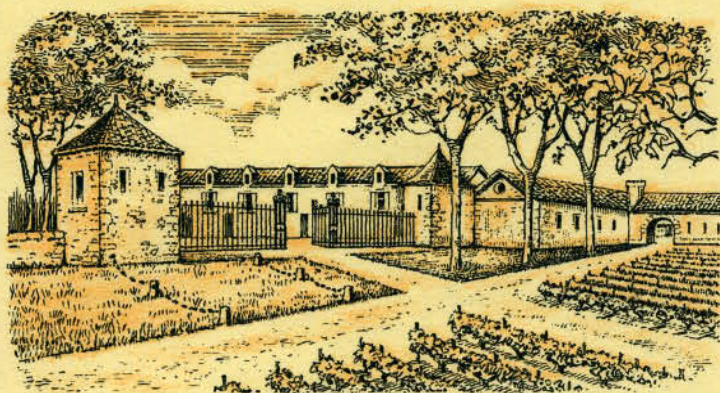
Sofia Lafaye

■ www.vinisud.com

*Château
Pontac Monplaisir*

GRAND VIN DE GRAVES

2002



PESSAC-LÉOGNAN

APELLATION PESSAC-LÉOGNAN CONTRÔLÉE

JEAN MAUFRAS

Propriétaire à Villenave-d'Ornon (Gironde) France

PRODUCE OF FRANCE - GRAND VIN DE BORDEAUX

13% vol.

3L

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

Château Pontac Monplaisir

33140 Villenave d'Ornon • Tél. 05 5687 08 21 • Fax : 05 56 87 35 10

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

Millésime Bio, *un salon très convoité !*

C'EST DANS LE CADRE du Parc des Expositions de Montpellier que s'est déroulée (25-27 janvier) la 23^{ème} édition de Millésime Bio, un salon professionnel exclusivement dédié aux vins bio. Il s'agit de la plus importante vitrine au monde de cette production alternative qui a regroupé cette année près de 900 exposants venus de tous les horizons géographiques. Pour le présenter, nous avons donné la parole à Patrick Guiraud, président de Sudvinbio, l'association chargée de son organisation.

A en juger par un nombre d'exposants encore accru cette année, le succès de Millésime Bio ne se dément pas. En cela, est-il le reflet d'une filière qui se porte bien ?

Effectivement, l'an dernier, nous avons eu moins de 800 exposants contre 873 cette année, avec une liste d'attente de 100 candidats ! La filière bio est en pleine expansion : pour l'année 2015 son marché affiche une augmentation de 13 % avec de surcroît une valeur ajoutée, le consommateur étant prêt à payer un peu plus cher pour avoir la garantie de ce label. Parallèlement l'offre se développe, et même si elle se stabilise, il ne faut pas perdre de vue que sa croissance n'a cessé de s'affirmer depuis 2006 sur un rythme annuel de 3 à 5 %.

Sudvinbio ne se contente pas d'organiser cette manifestation et s'affirme comme un acteur essentiel de la filière. Quels sont donc ses autres domaines de compétence ?

Sudvinbio est une association interprofessionnelle. Et à travers cette structure, nous avons un rôle économique, de promotion, d'identification de la bio et aussi technique. Sur ce dernier pôle, des ingénieurs nous

prêtent leurs compétences, tant au plan viticole qu'œnologique. Cela dit, Sudvinbio n'est pas une filière de production.

D'autre part, son champ d'activité qui était jusqu'ici la région Languedoc-Roussillon va s'étendre à celle de Midi-Pyrénées, en vertu des nouvelles dispositions territoriales. Il s'agira d'une fusion, d'un partage des connaissances au profit d'un ensemble de 23 000 ha et de 1 600 exploitants, qui conforte ainsi la position du Languedoc-Roussillon comme leader national de la production de vins bio. N'ayant pas de structure équivalente en viticulture, la région Midi-Pyrénées va ainsi bénéficier de notre statut et de notre savoir-faire.

Une importante représentation étrangère semble accréditer la vocation mondiale du salon. Le confirmez-vous ?

Aujourd'hui, Millésime Bio est la seule manifestation viticole biologique de cette ampleur au monde. Elle compte une participation étrangère significative avec quelques 200 exposants cette année. C'est donc un salon international. Les délégations européennes y sont naturellement les plus présentes mais l'extension du salon n'étant pas indéfinie, nous avons été contraints de fixer des priorités. Si nous privilégions notre aire d'influence, le potentiel d'espace est ensuite réparti entre les autres régions françaises, l'Europe et le grand export. C'est ensuite une liste d'attente qui détermine sans préférence l'attribution des stands. Enfin, la résonance mondiale de cette manifestation se mesure encore par l'attractivité qu'elle exerce auprès de pays aussi éloignés que le Chili ou la Nouvelle-Zélande, présents dans l'édition 2016.

Propos recueillis par
Mohamed Boudellal

■ www.millesime-bio.com



Millésime Bio 2016 en chiffres

Le salon a comptabilisé 4 500 visiteurs dont 25,5 % d'acheteurs étrangers. Parmi ces derniers, les plus présents ont été ceux de l'Europe du nord, de l'Allemagne et du Bénélux, totalisant plus de 33 % du visitorat. Côté exposants, on observe une répartition similaire entre acteurs français (675) et d'ailleurs (198, soit 23 %). 14 nations y étaient représentées, l'Italie et l'Espagne ayant les plus fortes délégations avec respectivement 84 et 55 exposants.



Millésime Bio, *a very coveted fair!*

THE 23RD EDITION of Millésime Bio took place on 25-27 January in the exhibition centre of Montpellier. A trade fair exclusively dedicated to organic wines. It is world's most important showcase of this alternative production which included this year 900 exhibitors from all the geographical horizons. To present it, we have interviewed Patrick Guiraud, president of Sudvinbio, the association in charge of its organization.

In view of the number of exhibitors that increased this year, Millésime Bio enjoys growing success. In that respect, is it the reflection of a sector that is in good shape?

Actually, last year, we had less than 800 exhibitors against 873 this year, with a waiting list of 100 candidates! The organic sector is rapidly growing: in 2015 its market shows a 13% increase with besides an added value, the consumer being ready to pay a little higher price to have the guarantee of the label. At the same time the offer develops, and even if it stabilizes, we must not forget that the growth did not stop asserting itself since 2006 on an annual basis of 3 to 5%.

Sudvinbio does not simply organize this exhibition, it has become an essential player of the industry. What are its other fields of expertise?

Sudvinbio is an interprofessional association, it means an organization which represents producers and traders. And through this structure, we have an economic role, of promotion, identification of organic farming and thus a technical role. About this last subject, engineers make us benefit from their skills, both in the winemaking and enological fields. But Sudvinbio is not a producer.

On the other hand, its scope that was up to now the Languedoc-Roussillon region is going to extend to Midi-Pyrénées, thanks to the new territorial arrangements. It will be a fusion, a sharing of knowledge at the benefit of an ensemble of 23,000 ha and 1,600 owners, which consolidates the position of Languedoc-Roussillon as a national leader in the production of organic wines. Having no equivalent structure in vine growing, Midi-Pyrénées is going to benefit from our status and from our know-how.

An important foreign attendance seems to accredit the international vocation of the fair. Do you confirm?

Today, Millésime Bio is the only organic wine making event of this scale in the world. It totals a significant foreign participation with some 200 exhibitors this year. It is thus an international fair with a global connotation. The European delegations naturally are the most present but the extension of the fair being limited, we had to set priorities. We favour our area of influence, the space potential is then distributed between the other French regions, Europe and big export. Then the waiting list determines without preference the attribution of the stands. Finally, the world echo of this event can be measured by the by the presence of distant countries like Chile or New Zealand, present in the 2016 edition.

Interview by Mohamed Boudellal

■ www.millesime-bio.com

Millésime Bio 2016 in figures

The fair totaled 4,500 visitors among whom 25.5% foreign buyers. Among the latter, the most present were the professionals from North Europe, Germany and Benelux, representing more than 33% of this at-

tendance. About the exhibitors, we observed a similar distribution between French actors (675) and from abroad (198, i.e. 23%). 14 nations were represented, Italy and Spain having the strongest delegations with respectively 84 and 55 exhibitors.



Salon des Vins de Loire

L'esprit de famille

AVEC UNE augmentation de 3% du nombre de visiteurs accueillis sur trois jours, le Salon des Vins de Loire clôture cette édition anniversaire avec sérénité. Une fréquentation de qualité et en progression, une famille qui ne cesse de s'agrandir et un écosystème mis en place par Angers Expo Congrès qui porte avec ambition la destination angevine.

Rassembler la famille

Après l'accueil l'an dernier de la Levée de la Loire au Parc des Expositions, c'est le label Demeter avec 60 vigneron qui a pris cette année le chemin du Salon. Une unité de lieu qui est saluée par l'ensemble des professionnels conquis par cette offre élargie. Pour Christian Groll, directeur d'Angers Expo Congrès, « le Salon des Vins de Loire est un point d'orgue du marché des Vins de Loire, c'est indéniable. C'est aussi une fabuleuse occasion pour tout un vignoble de montrer sa diversité, sa richesse et surtout sa culture. En recevant au coeur du vignoble chaque année des milliers d'acheteurs, le Salon des Vins de Loire porte ses valeurs fortes, celle de l'échange et de convivialité. Dans le monde, parfois trop aseptisé des vitrines commer-

ciales, le Salon des Vins de Loire garde cette authenticité du vignoble, précieuse pour les influenceurs. »

Inviter les cousins

Autre évolution remarquée, le Parc des Expositions d'Angers accueillait cette année une offre complémentaire avec la présence de bières et de cidres locaux. « Avec cette ouverture à d'autres boissons, nous répondons aux attentes des professionnels en élargissant l'offre 100 % made in Loire », précise Christian Groll.

Séduire les amis

160 journalistes accueillis cette année, c'est un record dans l'histoire du Salon ! Les Vins de Loire ont la côte auprès des prescripteurs. Même succès du côté des réseaux sociaux, le compte Twitter du Salon a pris place dans le fil d'actualité des influenceurs. Pour Sophie Fougeray, chef de projet à Angers Expo Congrès, « le Salon est un catalyseur de l'image des Vins de Loire et participe à leur mise en lumière. Ce travail auprès des influenceurs est essentiel pour rassurer les acheteurs. Le Salon des Vins de Loire permet une fois par an à la filière d'occuper la première place en

haut de l'affiche ». C'est avec cette même ambition que le Salon a mis en place, avec les régions des Pays de la Loire et Centre-Val de Loire, des missions acheteurs sur les principaux pays clés permettant à la filière de rayonner à l'international.

Et s'ouvrir aux amateurs

Le consommateur final n'est pas oublié, c'est celui qui, en bout de chaîne, doit être séduit. Pour lui, « La Semaine des Vins de Loire » imaginée par la Mairie d'Angers en 2015 a trouvé une belle place en ville autour de cette 2^{ème} édition en résonance avec le Salon des Vins de Loire. Une campagne de communication d'envergure, des événements, des conférences, des dégustations ont été organisés à destination du grand public amateur ou néophyte pour valoriser les valeurs de convivialité et d'échanges. L'objectif de la ville est d'affirmer encore plus fortement son ADN d'ambassadeur des vins ligériens.

Rendez-vous en 2017 du 6 au 8 février à Angers, au Parc des Expositions.

■ www.salondesvinsdeloire.com



Salon des Vins de Loire

A family spirit

WITH AN INCREASE of 3% in the number of visitors over three days, Salon des Vins de Loire closes the edition with confidence. A quality and increasing attendance, a family that keeps on growing and an ecosystem created by organizer Angers Expo Congrès who stands as a driving force for Angers with ambition.

Gather the family

After having welcomed the Levée de la Loire fair at the exhibition centre last year, Salon des Vins de Loire opened doors to 60 Demeter producers. A unity of place praised by all the professionals for the broadened offer. For Christian Groll, Angers Expo Congrès director, "the Salon des Vins de Loire fair is the high point for the Loire valley wines market, it is undeniable. It also is a tremendous opportunity for the whole vineyard to showcase its diversity, richness and culture. By welcoming each year thousands of visitors at the heart of the vineyard, Salon des Vins de Loire conveys strong values: sharing and conviviality. In front of the sometimes too impersonal world of the commercial showcases, Salon

des Vins de Loire managed to keep the authenticity of the vineyard, a precious feature for the influencers."

Invite the cousins

Another stunning evolution this year, the Angers Exhibition Centre welcomed a complementary offer, local beers and ciders. "Opening up to other beverages, we meet the professionals' demand by broadening our 100% Loire offer", Christian Groll precisés.

Seduce the friends

160 journalists came this year. It is a historical record for the fair! The Loire wines are popular with the prescribers. Same success for the social media, the fair's Twitter is now followed by the influencers. To Sophie Fougey, Angers Expo Congrès project manager, "the fair is a catalyst to the image of the Loire wines and helps promoting them. This work with the influencers is necessary to reassure the buyers. Salon des Vins de Loire is the yearly opportunity for the industry to be under the spotlights". With the same ambition, the fair organized, in partnership with

the regions Pays de la Loire and Centre-Val de Loire, trade missions for buyers in the key countries to provide international visibility to the industry.

And open up to the general public

The final consumer is not left aside. He is the one that has to be seduced at last. For him, the City Hall of Angers has imagined the Loire Wine Week in 2015, an event renewed for a second edition this year. A huge communication campaign, events, conferences, tastings have been organized for the amateurs and neophytes to promote the values of conviviality and sharing. The objective of the city is to assert even stronger its position of Loire wine ambassador.

Save the date of the 2017 edition: February 6-8 at Angers Exhibition Centre.

■ www.salondesvinsdeloire.com





SOPHIE CORPS
Ouvrière agricole

JACQUELINE CHABOT
Ouvrière agricole



UN NATUREL HEUREUX !



BORDEAUX VINEAM

Incontournable Producteur Bio des Bordeaux

Un bar à vins 100 % Bordeaux à Fukuoka au Japon

LE CONSEIL INTERPROFESSIONNEL du Vin de Bordeaux, après avoir créé en 2006 à Bordeaux son premier bar à vin au succès avéré, ouvre à l'international. Après les trois bars à vin Le Bordelais de Shanghai (ouverts entre mai 2012 et décembre 2015), et le Bar Bordeaux de New York (janvier 2014), c'est donc à Fukuoka que le CIVB ouvrira, en mars 2016, un 5^{ème} bar à vin 100 % Bordeaux : le Bordeaux Wine Bar Plus. Ce projet est soutenu par les villes de Bordeaux et Fukuoka, jumelles depuis 1982.

Des membres fondateurs passionnés de vin et de gastronomie

Louis Robuchon Abe, 27 ans, né à Fukuoka, fils de Joël Robuchon et Franco-Japonais, membre de la Commanderie de Bordeaux à Fukuoka, Makoto Matsumoto, Seiichiro Sawayama, Shoko Maeda, Akihiro Kuroki, Hideki Ishii et Koya Tabata, experts en vins ou sommeliers, sont les porteurs de ce nouveau projet certifié par le CIVB.



L'équipe souhaite transmettre à la clientèle japonaise la passion des viticulteurs et négociants bordelais, tout en mettant en avant leurs vins par des associations avec les mets locaux de l'île de Kyushu ; et mettre en place une vraie culture gastronomique à Fukuoka pour la promouvoir dans le monde. La sélection des vins se fera par ces sommeliers qui se rendront régulièrement à Bordeaux, en accord avec le CIVB.

Le protocole d'accord entre le CIVB et Bordeaux Wine Bar Plus a été signé le lundi 2 novembre dans les salons de l'Hôtel de ville

de Bordeaux en présence de Soichiro Takashima, maire de Fukuoka et Alain Juppé, maire de Bordeaux.

Ce nouveau bar à vin sera situé à Tenjin, un des quartiers dynamiques de Fukuoka.

Nota : le Japon est la 6^{ème} destination en volume et en valeur pour les vins de Bordeaux avec 159 000 hl exportés en 2014 (soit l'équivalent de 21 millions de bouteilles) pour un chiffre d'affaires de 113 millions d'€ (chiffres CIVB).

A 100% Bordeaux wine bar in Fukuoka, Japan



THE INTERPROFESSIONAL Committee of the Bordeaux wines (CIVB), after opening in 2006 its first wine bar in Bordeaux with indisputable success, opens up to the world. With the three wine bars Le Bordelais in Shanghai (set up between May 2012 and December 2015), and Bar Bordeaux in New York (January 2014), CIVB chose Fukuoka to create its fifth 100% Bordeaux wine bar, Bordeaux Wine Bar Plus, in March 2016. This project is supported by the cities of Bordeaux and Fukuoka, twin towns since 1982.

The founding members, wine & gastronomy enthusiasts

Louis Robuchon Abe, 27, born in Fukuoka, Franco-Japanese and Joël Robuchon's son, member of Commanderie de Bordeaux in Fukuoka, Makoto Matsumoto, Seiichiro Sawayama, Shoko Maeda, Akihiro Kuroki, Hideki Ishii and Koya Tabata, wine experts or sommeliers, are the holders of this new project certified by CIVB.

The team wants to transmit to the Japanese customers the passion of the wine growers and merchants of Bordeaux, highlighting their wines through pairings with local dishes from Kyushu; and settle a real gastronomic culture in Fukuoka to promote it all over the world. The selection of wines will be undertaken by the sommeliers who will regularly go to Bordeaux, in agreement with CIVB.

The memorandum of understanding between CIVB and Bordeaux Wine Bar Plus has been signed on last Monday 2 November at the City Hall of Bordeaux in the presence of Soichiro Takashima, mayor of Fukuoka, and Alain Juppé, mayor of Bordeaux.

This new wine bar will be located in Tenjin, one of Fukuoka's dynamic districts.

Nota: Japan is the 6th destination in volume and value for the Bordeaux wines with 159,000 hl exported in 2014 (i.e. 21 million bottles) for a turnover of €113 million (CIVB figures).

Les Vignes du Soleil renforcent leur présence à *Shenzhen*

NÉE EN CHINE, ayant grandi en Russie, Aurore Ji est tombée amoureuse de la France et sa culture, et en 2006 elle entreprend des études d'œnologie. Elle arpentera les vignobles du pays et en 2008, elle créera sa société d'exportations de vins vers son pays natal (IXSW, devenue SARL Les Vignes du Soleil en 2013).

Rapidement une centaine de propriétaires lui font confiance. Aurore les représente en Chine avec beaucoup d'amour, de générosité et de passion. Aurore est une femme droite, déterminée, attirée par l'élégance, le luxe et l'authenticité. Au-delà d'un cépage et d'un terroir d'exception, elle choisit des propriétaires francs, chaleureux avec un sens aigu du partage et de la qualité. Elle accompagne ses fournisseurs et ses clients à chaque étape du processus de commercialisation, de la production à la logistique d'expédition et de transport, ainsi que le dédouanement intérieur, afin de les assister totalement, tout en assurant la meilleure qualité et le prix le plus raisonnable.

Débordante de projets, les activités se multiplient à la SARL Les Vignes du Soleil. Aurore propose des produits alimentaires de luxe, des cigares, des objets de décoration de style européen, ainsi que des voyages aux châteaux. Sa société compte aujourd'hui un poste avancé à Shenzhen et des bureaux à Pékin et Zhengzhou. La culture française fait partie intégrante de son être qu'elle prend plaisir à exprimer et à faire vivre dans son pays natal, la Chine.

A mesure que la SARL Les Vignes du Soleil se développent, et au vu de la réussite d'un grand nombre de projets de commercialisation de vin entre la Chine et la France, cinq châteaux



parmi les plus renommés de Bordeaux, avec à leur tête Château Mouton Rothschild, leur accordent progressivement leur intérêt. Depuis novembre 2009, la société est la seule société chinoise ayant le privilège de pouvoir réserver directement des visites avec dégustation de ces cinq prestigieux châteaux. Les Vignes du Soleil sont particulièrement fières d'avoir organisé un grand événement caritatif pour Château Mouton Rothschild fin octobre 2011 à Pékin, à l'occasion du Polo Masters. Ce succès lui a valu la confiance et les louanges de Château Mouton Rothschild, et la considération grandissante des professionnels du vin en Chine.

En octobre dernier, Les Vignes du Soleil réunissaient dans un bel endroit de la montagne de Shenzhen une cinquantaine de partenaires chinois autour d'un dîner 100 % français (foie gras, huîtres du Bassin d'Arcachon, jambon à l'os, macarons et dégustation de vins) pour la présentation d'un film de 20 mn dédié à 15 partenaires coups de cœur et à l'art de vivre à la française.

Pour mieux promouvoir ces 15 producteurs auprès de sa clientèle chinoise, Aurore a en effet missionné la Girondine Claire Gilles (CG Evasion) pour brosser leur portrait vidéo. Le résultat de ce long travail est une version longue (40 mn), une version courte (20 mn) et des mini-films individuels de 2 à 3 mn. Pour

compléter l'image d'une France de culture du vin, de gastronomie, de luxe et d'art de vivre, Aurore Ji a choisi de montrer Paris et la Côte d'Azur. Les invités Chinois ont apprécié cette belle soirée. Un challenge réussi pour Aurore.

Claire Gilles / Sylvia van der Velden

■ www.vignesdusoleil.com

Les 10 coups de cœurs d'Aurore :

- Languedoc au Mas de Martin.
- à Saint Emilion, Château Guibeauc, Château Tour du Sème, Château Clos des Princes
- dans le Médoc : Château les Ormes Sorbet, Château les Tuileries, Château Beaumont
- en Armagnac, Baron de Lustrac
- à Cognac, la Grange du Bois
- dans la Loire, le domaine Tinel Blondinet
- en Alsace, domaine Bott Geyl
- en Champagne, la maison Malard
- en Bourgogne, les domaines Vincent Bachelet et le domaine Gros Frères et Sœur
- à Châteauneuf du Pape, le domaine Galévan.



Les Vignes du Soleil strengthen their presence *In Shenzhen*

BORN IN CHINA, grown up in Russia, Aurore Ji had a crush for France and its culture, and in 2006 she started studying enology. She crisscrossed the country's vineyards and in 2008 she set up her trade company to export wines to her country of origin (JXSW, become SARL Les Vignes du Soleil in 2013).

Swiftly some hundred estates trusted her. Aurore represents them in China with enthusiasm, generosity and passion. Aurore is straightforward, determined, attracted by elegance, luxury and authenticity. Beyond a grape variety and an exceptional terroir, she chooses frank, warm producers with a sharp sense of sharing and quality. She accompanies her providers and customers at each stage of the marketing, from the production to the shipping and transport logistics, as well as the customs clearance, in order to help them from A to Z, while guaranteeing the best quality and a good price.

With loads of projects, activities develop at Les Vignes du Soleil. Aurore proposes luxury food products, cigars, European-style decoration, tours in the châteaux. Her company now has an outpost in Shenzhen and offices in Beijing and Zhengzhou. French culture is an integral part of her being and she loves to express and promote it in her country of origin, China.

While Les Vignes du Soleil develop, and in view of the sales projects between China and France, five châteaux among the most famous of Bordeaux—Château Mouton Rothschild for example—increasingly trust her. Since November 2009, the company is the only Chinese one to have the privilege to book visits and tastings directly in these five châteaux. Les Vignes du Soleil are particularly proud to have organized a charity for Château Mouton Rothschild in October 2011 in Beijing during the Polo Masters. This success made the company win the confidence and congratulations of Château Mouton Rothschild, and the growing recognition of the wine professionals in China.

On last October, Les Vignes du Soleil chose a beautiful place in the mountain of Shenzhen to gather some fifty Chinese partners over a 100% French dinner (foie gras, oysters from Arcachon, cured ham, macarons and wines)



▲ Aurore Ji and the ambassador of France in Shenzhen.

to present a 20mn movie dedicated to 15 favourite partners and lifestyle à la française.

To better promote these 15 producers with her Chinese customers, Aurore commissioned Claire Gilles (CG Evasion) to make a video of each of them. The result of this long work is a long version (40mn), a short version (20mn) and individual videos of 2-3mn. To complement the image of France's wine culture, Aurore Ji chose to show Paris and Côte d'Azur.

Aurore's 15 favourites:

- Languedoc: Mas de Martin.
- Saint Emilion: Château Guibeau, Château Tour du Sème, Château Clos des Princes
- Médoc: Château les Ormes Sorbet, Château les Tuileries, Château Beaumont
- Armagnac: Baron de Lustrac
- Cognac: la Grange du Bois
- Loire: Domaine Tinel Blondinet
- Alsace: Domaine Bott Geyl
- Champagne: the Malard house
- Bourgogne: Domaine Vincent Bachelet and Domaine Gros Frères et Sœur
- Châteauneuf du Pape: Domaine Galévan.

The Chinese guests appreciated this beautiful evening. A successful challenge for Aurore.

Claire Gilles
Sylvia van der Velden

■ www.vignesdusoleil.com



La 1^{ère} édition de ProWine ASIA *attire de nombreux participants internationaux*

LA 1^{ÈRE} ÉDITION de ProWine ASIA a attiré une forte participation internationale de producteurs, distributeurs et acteurs de la filière vins et spiritueux renommés du monde entier qui convergeront au Singapore Expo du 12 au 15 avril 2016. Salon professionnel le plus significatif dans sa catégorie dans le Sud-Est asiatique, l'événement se tiendra en même temps que la FHA2016 pour la première fois.

A ce jour, ProWine ASIA 2016 a bénéficié de la confiance massive autant de pavillons internationaux que d'exposants individuels de 17 pays et régions dont l'Australie, l'Autriche, l'Argentine, le Canada, le Chili, la France, l'Allemagne, la Grèce, la Hongrie, l'Italie, le Japon, le Portugal, la Russie, Singapour, l'Afrique du Sud, l'Espagne et les USA.

Parmi les exposants les plus en vue déjà inscrits figurent des producteurs et distribu-

teurs de France, d'Italie, de Singapour et d'Espagne, avec la SOPEXA, ICEX, Prodeca, Singapore Manufacturers' Federation et Winalia. Au sein des pavillons internationaux, on trouve Ambrosia, Armagnac Castarède, Bottles and Bottles, Champagne J. De Telmont, Château Condamine Bertrand, Famille Laudet, Far East Distillers, JC Wine & Spirits, Makoto-Ya, Pierre De Segonzac, Vinalia et bien d'autres.

Parmi les exposants individuels il y aura Angus Dundee Distillers, Boutinot, Cognac Guy Lheraud, Hammeken Cellars, Jackson Family Wines, Sileni Estates et Villa Domizia Quattroerre Company.

Cette forte participation internationale reflète les opportunités de marché croissantes dans la région dont le marché grossit chaque année de sept millions de consommateurs potentiels, dont les dépenses augmentent de 13 %.

L'Asie du Sud-Est au cœur de la consommation de vins et spiritueux

Une classe moyenne grandissante et aisée conduit à une augmentation de la demande en biens de consommation sophistiqués tels que le vin et les spiritueux. Selon la IWSR 2014-2019, l'Asie connaîtra la plus forte croissance au monde dans les catégories bière, vin, spiritueux et cocktails. La consommation annuelle totale devrait progresser de près de 1.2 milliards de caisses de 9 l d'ici 2019. Ces chiffres sont alimentés par le commerce du vin en Asie du Sud-Est, une zone dont l'économie se développe rapidement et qui accueille 600 millions d'habitants. D'ici 2020, cette seule région concentrera 30 % des échanges commerciaux du vin en Asie.



Organiser ProWine ASIA 2016 à Singapour, le hub d'Asie du Sud-Est, est le meilleur moyen de connecter les négociants en vin et spiritueux de la région avec des producteurs étrangers qui cherchent à pénétrer ce marché naissant du Sud-Est asiatique.

Les visiteurs professionnels pourront participer à plus de 300 dégustations, masterclass, séminaires d'approfondissement, conférences et présentations animés par divers acteurs clés de la filière. Ils auront également la possibilité de participer à des ateliers thématiques qui traiteront de sujets tels que les cépages indigènes et la diversité des vins.

« En tant que l'un des plus gros organisateurs de salons commerciaux qui orchestre plus de 20 foires, expositions et conférences occupant un place de leader mondial, nous sommes ravis de nous associer à Singapour

Exhibition Services pour amener ProWine ASIA dans le sud-est asiatique pour la toute première fois. ProWine ASIA rapprochera les entreprises des acheteurs de tout l'Asie du Sud-Est », explique Beatrice J. Ho, directrice de projet à Messe Düsseldorf Asia.

« Avec l'augmentation de la consommation de vins et spiritueux dans notre région, cet événement arrive à un moment opportun pour l'Asie du Sud-Est. Au travers de cette collaboration, nous pourrions élargir le segment vins et spiritueux de la FHA. Ceci nous permettra d'aider les acteurs de la filière de la région à répondre à la demande de leurs acheteurs et de se tenir au fait des dernières tendances et développements du marché », souligne Ting Siew Mui, directrice des projets Événements Art de Vivre à Singapore Exhibition Services.

ProWine ASIA 2016 est construit sur le modèle du salon vins et spiritueux mondialement reconnu ProWein organisé par Messe Düsseldorf en Allemagne. Depuis sa création en 1994, ProWein s'est construit une réputation de plaque tournante de premier plan pour le secteur des vins et spiritueux, et est de plus en plus perçu comme un événement tendance et une plateforme de commandes à rayonnement international. ProWine ASIA œuvre à apporter les mêmes sophistication, expertise et saveurs du monde à Singapour et en Asie du Sud-Est.

Prowine ASIA, 12-15 avril 2016 au Singapore Exposantes

■ www.prowineasia.com

The inaugural ProWine ASIA 2016 attracts *strong international participation*

THE INAUGURAL ProWine ASIA 2016 has attracted strong international participation from worldwide renowned wine and spirits producers, distributors and industry stakeholders who will converge at the Singapore Expo from 12 to 15 April 2016. The most relevant trade fair of its kind in Southeast Asia, the event will be held alongside the 20th installment of FHA2016 for the first time.

To date, ProWine ASIA 2016 has received a strong vote of confidence from both international group pavilions and individual exhibitors across 17 countries and regions, including Australia, Austria, Argentina, Canada, Chile, France, Germany, Greece, Hungary, Italy, Japan, Portugal, Russia, Singapore, South Africa, Spain and USA.

Some of the key confirmed exhibitors include producers and distributors from France, Italy, Singapore and Spain, led by SOPEXA, ICEX, Prodeca, Singapore Manufacturers' Federation, and Winalia. Exhibitors in the international group pavilions include Ambrosia, Armagnac Castarede, Bottles and Bottles, Champagne J. De Telmont, Chateau Condamine Bertrand, Famille Laudet, Far East Distillers, JC Wine & Spirits, Makoto-Ya, Pierre De Segonzac, Vinovale and many others.

Confirmed individual exhibitors include Angus Dundee Distillers, Boutinot, Cognac Guy Lheraud, Hammeken Cellars, Jackson Family Wines, Sileni Estates and Villa Domizia Quattroerre Company.

This strong international participation reflects the growing market opportunities in the region, which will see seven million new prospective drinkers join the market yearly, with a 13 percent increase in spending.



Southeast Asia at the heart of Wine & Spirits Consumption

An emerging, affluent middle class is driving a surge in demand for sophisticated consumer goods such as wine and spirits. According to the International Wine & Spirit Research (IWSR) 2014-2019, Asia is expected to see the largest volume increase of any region across the beer, wine, spirits and mixed drinks categories. Total yearly consumption is set to surge by almost 1.2bn nine-litre cases by 2019. These figures are increasingly fuelled by the wine trade in Southeast Asia, a region of rapidly developing economies and home to 600 million people. By 2020, this region alone will account for 30 percent of Asia's wine business.

Hosting ProWine ASIA 2016 in Singapore, the hub of Southeast Asia, is the best way to connect regional wine and spirit traders with international producers looking to foray into the burgeoning Southeast Asian market.

Trade visitors to the event can look forward to participate in more than 300 tasting sessions, masterclasses, in-depth seminars, lec-

tures and presentations hosted by various key industry players. They will also get a chance to take part in specially crafted workshops that will cover topics including autochthonous grape varieties and the diversity of wine.

"As one of the world's most successful trade fair organizers responsible for more than 20 of the world's number one trade exhibitions and conferences, we are excited to partner with Singapore Exhibition Services to bring ProWine ASIA to Southeast Asia for the very first time. ProWine ASIA will bring international exhibiting companies into closer contact with buyers from across Southeast Asia," says Ms. Beatrice J. Ho, Project Director at Messe Düsseldorf Asia.

"With an increase in consumption of wine and spirits in our region, this event comes at a great time for Southeast Asia. Through the collaboration, we can further develop and extend FHA's wine and spirits segment. This will enable us to help industry players in the region meet sales demands and keep abreast of latest industry trends and developments," highlights Ms. Ting Siew Mui, Project Director of Lifestyle Events at Singapore Exhibition Services.

ProWine ASIA 2016 is modelled on the globally recognised wine and spirits trade fair ProWein, organised by Messe Düsseldorf in Germany. Since its inception in 1994, ProWein has gained a reputation as a leading hub for the wine and spirits sector, and is increasingly seen as a trend event and order platform with international appeal. ProWine ASIA looks forward to bringing the same sophistication, expertise and robust global flavour of exhibitors to Singapore and Southeast Asia.."

■ www.prowineasia.com

12-15 April 2016
Singapore Expo, Hall 10
International Trade Fair for Wines and Spirits



L'Art et le Vin...



CHATEAU **CLAUZET**

SAINT-ESTÈPHE



www.chateauclauzet.com

London Wine Fair 2016

LA LONDON WINE FAIR qui fête désormais sa 36^e édition se tiendra du 3 au 5 mai cette année. La date a été avancée afin de mieux correspondre au calendrier des achats, suite à une demande des visiteurs et des exposants.

L'événement est (et a toujours été) exclusivement ouvert aux professionnels, et attire bien plus de 10 000 visiteurs britanniques et internationaux chaque année. Quelque 700 exposants sont attendus, représentant des vins de plus de 40 pays, faisant de la London Wine Fair le rendez-vous incontournable des sommeliers. Parmi les entreprises ayant déjà confirmé leur participation, on trouve : Armit Wines ; Awin Barratt Siegel Wine Agencies ; Eclectic Wines ; Enotria ; Gonzalez Byass ; Hatch Mansfield ; John E Fells ; Louis Latour ; Mentzendorff ; Nyetimber ; OW Loeb ; et Pol Roger.

Venir sur le salon est une fantastique opportunité de découvrir de nouveaux trésors, de déguster avec les vignerons du monde entier, de rencontrer ses fournisseurs et de découvrir les dernières tendances grâce une programmation riche et variée de mini-conférences, de masterclass et de séminaires, sur autant de thèmes que le comportement du client, étude des styles de vin et études de cas de magasins à la pointe de l'engagement client.

Le 3 mai, premier jour du salon, sera dédié à la consommation hors foyer (*on trade*), avec des masterclass adapté au secteur. En outre, les organisateurs animeront un déjeuner pour le top 100 des sommeliers avec les meilleurs vins du salon présentés par leurs producteurs respectifs ; un événement qui est devenu un moment phare dans l'agenda de cette journée spéciale *on-trade*.

Parmi les animations qui intéresseront particulièrement les sommeliers il y a *Esoterica* et les *View Tastings*. *Esoterica* présente les portefeuilles de micro-importateurs ou de niche qui, pour la plupart, vendent aux détaillants, et d'indépendants. Lancés en 2015, les *View Tastings*, un espace délimité au sein du salon spécialement pour les entreprises commerçant des vins premium et super premium, reviendront en 2016.

Inscription et informations sur : www.londonwinefair.com

Horaires

Mardi 3 mai : 10.00 – 18.30

Mercredi 4 mai : 09.30 – 18.00

Jeudi 5 mai : 09.30 – 17.00

Lieu

Kensington Olympia, Olympia London, Hammersmith Road, Kensington, London W14 8UX. La London Wine Fair se tiendra dans le Grand Hall et le Hall Ouest.



THE LONDON WINE FAIR – now in its 36th year – will run from 3rd to 5th May this year. The earlier date has been selected to better tie-in with buying schedules, and comes as a result of feedback from visitors and exhibitors.

The event is – and always has been – exclusively for trade professionals, and attracts well over 10,000 visitors a year from the U.K. and internationally. Around 700 exhibitors are expected, representing wines from over 40 different countries, making this a must-visit show for sommeliers. Companies already confirmed for 2016 include: Armit Wines; Awin Barratt Siegel Wine Agencies; Eclectic Wines; Enotria; Gonzalez Byass; Hatch Mansfield; John E Fells; Louis Latour; Mentzendorff; Nyetimber; OW Loeb; and Pol Roger.

A visit to the Fair is a fantastic opportunity to discover new gems, taste with winemakers

from all around the world, meet with existing suppliers and discover what the latest trends are through the event's rich and varied programme of industry briefings, masterclasses and seminars. These will include insight on customer behaviour, in-depth insight into key wine styles and case studies on outlets at the forefront of consumer engagement.

The first day of the show – Tuesday, 3rd May – will be dedicated to the on-trade, with masterclasses tailored to this sector. In addition, the organisers will host a luncheon for the Top 100 sommeliers which will feature top wines from the show presented by their respective winemakers; an event which has become a highlight in the on-trade calendar.

Features which have been designed with the sommelier very much in mind, include *Esoterica* and *The View Tastings*. *Esoterica* showcases the portfolios of niche and micro-

importers, most of which sell exclusively to the on-trade, as well as independents; 2015 saw the launch of *The View Tastings* – a self-contained area within the Fair, specifically for companies which deal in premium and super-premium wines – and this will return in 2016.

To register and for further information, please visit: www.londonwinefair.com

Dates & Times

Tuesday, 3rd May: 10.00 – 18.30

Wednesday, 4th May: 09.30 – 18.00

Thursday, 5th May: 09.30 – 17.00

Venue

Kensington Olympia, Olympia London, Hammersmith Road, Kensington, London W14 8UX. The London Wine Fair will be held in the Grand and West Halls.

Château Maison Noble Saint Martin

Confirme son rayonnement à l'international

Aux Etats-unis

LE 7 DÉCEMBRE dernier, un dîner-dégustation a été spécialement conçu pour présenter en exclusivité les vins du Château Maison Noble Saint Martin à des professionnels du vin aux Etats-Unis. L'assemblée a pu compter sur la présence de Bertrand Gonzalez, directeur du château, accompagné de Nikita, représentant les propriétaires, pour présenter 3 vins : l'Entre-deux-Mers, le Bordeaux rouge et le Bordeaux Supérieur rouge.

Avec Nelson Chow, à Bordeaux

Le président des sommeliers de Hong Kong et de Chine a pu déguster ces mêmes vins lors d'un événement SommelierS International à l'Institut Culturel Bernard Magrez, avec notamment Bertrand Bijasson, président des sommeliers de Bordeaux-Aquitaine.



In the United States

ON LAST 7 DECEMBER, a tasting and a dinner have especially been imagined for an exclusive presentation of Château Maison Noble Saint Martin's wines to American wine professionals. The audience could appreciate the presence of Bertrand Gonzalez, director of the château, and Nikita, representative of the owners, who presented three wines: Entre-deux-Mers, red Bordeaux and red Bordeaux Supérieur.

With Nelson Chow in Bordeaux

The president of the sommeliers of Hong Kong and China could taste the same wines during an event organized by SommelierS International at Institut Culturel Bernard Magrez, with Bertrand Bijasson, president of the Sommeliers of Bordeaux-Aquitaine.



Château Maison Noble Saint Martin white 2014, Entre-deux-Mers

Joli nez sur les agrumes. Des senteurs de groseilles à maquereau et d'herbe. Belle minéralité comme la pierre à fusil. Corps moyen à plein, avec une acidité fraîche et en même temps les fruits à chair jaune comme l'abricot et la pêche qui apporte de la rondeur au vin. Parfait sur des fruits de mer, et passe bien sur le poisson blanc en sauce crémée.

Nice nose of citrus with gooseberry and a grassy aroma. Great minerality like flint stone. Medium to full body with fresh acidity and at the same time yellow-fleshed fruits like apricot and peach give roundness to the wine. Great with fresh seafood and easy with white fish with cream sauce.

Château Maison Noble Saint Martin red 2013, Bordeaux Supérieur

Rubis sombre, frange jeune, brillante et vive. Belle note de cerise, un côté toasté et viandé, grain de poivre. Note finale de feuilles de thé au nez, avec des épices douces. Corps plein avec une acidité fraîche accompagnée d'un beau fruité. Tanins d'intensité moyenne et un peu secs qui sont adoucis par un fruité et une finale acidulée. Encore jeune et de belles années devant lui.

Dark ruby red, young rim, bright and healthy. Big round cherries, a bit toasty and meaty, peppercorn. Tea leaf in the finish in the nose with soft spices. Full body with a fresh acidity and a nice fruit around. Medium and dry tannins but softened with a great fruitiness and an acid finish. Young and still ways to go.

Château Maison Noble Saint Martin Jean de Bel Air red 2014, Bordeaux

Rubis avec une frange brillante et jeune. Cerises compotées et nez toasté, sur le poivre, la réglisse, les épices, les fruits jeunes. Attaque agréable, tanins doux, palais épicé. Jolie finale de longueur moyenne.

Ruby-red with a bright and young rim. Cooked cherries and burnt nose, peppercorn, licorice, spices, young fruits. Cheerful first palate, soft tannins and spicy in the mouth. Nice finish with a medium length.

■ www.chateaumaisonnoble.com

2^e Tasting des Meilleurs Vins et Spiritueux

Français en Allemagne - Cologne - Novembre 2015

APRÈS LE SUCCÈS de la première édition du Tasting des Meilleurs Vins & Spiritueux Français en Allemagne, et à la demande des membres du jury, Allwines a décidé de reconduire son événement dans la ville de Cologne, 4^{ème} ville d'Allemagne. Elle est bien desservie et surtout située dans une région dynamique pour le négoce de vin car entourée de villes stratégiques comme Dusseldorf, Bonn, Francfort. Pour cette édition, ils purent compter sur la présence de Thomas Sommer en maître de cérémonie. Il a été élu à plusieurs reprises Sommelier de l'Année en Allemagne (la plus haute distinction qu'un sommelier puisse obtenir en Allemagne), connaît parfaitement les produits français, a travaillé en tant que sommelier en chef dans différents restaurants étoilés et exerce, en parallèle de ses activités de consultant, dans une agence internationale de marketing du vin. C'est une véritable sommité en Allemagne.

Pour recevoir le concours, le choix de l'organisation s'est porté sur le restaurant Essers Gasthaus, établissement bien connu des pro-

fessionnels du vin de la région car de nombreuses dégustations y sont organisées. Profitons de ces quelques lignes pour remercier tous les participants à ce Tasting, plus particulièrement Christine Balais et Christian Frens de la société Sommelier Consult.

Cette seconde édition a connu un vif succès grâce à la qualité des produits présentés mais aussi grâce à la compétence du jury présent composé de sommeliers, importateurs, acheteurs, cavistes, distributeurs, restaurateurs, dirigés par le président du jour, Thomas Sommer.



Sur un total de 311 vins et spiritueux présentés, seulement 189 ont obtenu une note suffisante pour se voir attribuer une médaille. Félicitations aux vigneron qui dans l'ensemble ont misé sur de beaux flacons et qui ont obtenu une médaille malgré l'exigence des dégustateurs, les critères très stricts de dégustation et l'absolue impartialité que garantit une dégustation à l'aveugle.

Le concours a débuté à 10h00. Après une présentation de l'événement, chaque membre du jury a reçu des fiches de dégustation numérotées correspondant à chaque cuvée, avec un classement par catégorie. Chaque vin ou spiritueux devait être évalué sur 20 points en fonction d'une grille de notation répartie entre l'analyse visuelle, olfactive gustative et sensation finale.

Pour clôturer la compétition, tous les produits médaillés d'or ont été dégustés à nouveau avec de nombreux mets typiques de la gastronomie allemande.

Plus d'informations sur www.allwines.fr
 Contacts : Aris Allouche / Vincent Guilhem -
 Tél.: (+ 33) 05 56 48 26 24 / 05 56 51 26 61

2nd Tasting of the Best

French Wines & Spirits in Germany - Cologne - November 2015

AFTER THE SUCCESS of the first event of the Tasting of the Best French Wines & Spirits in Germany, and upon the request of the jury members, Allwines decided to renew the event in the city of Cologne, the fourth largest city in Germany. The city is well served and is located in a region particularly dynamic for wine trading as it is surrounded by strategic cities like Dusseldorf, Bonn, Frankfurt. For this edition, they can rely on the presence of Thomas Sommer as a master of ceremony. He was elected several times as the Sommelier of the Year in Germany (the highest honor which a sommelier can receive in Germany). He knows French products well, worked as a head sommelier in various starred restaurants and in parallel, works as a consultant in an international wine marketing agency. He is a prominent person in Germany.

To host the contest, the organizers chose Essers Gasthaus restaurant, a place well-known by the wine professionals in the region because many tasting events are organized there. Let's use these few lines to thank all the participants in this Tasting, especially Christine Brooms and Christian Frens from Sommelier Consult.

This second edition was a great success due to the quality of the products presented, but also thanks to the skills of the jury composed of sommeliers, importers, buyers, wine merchants, distributors, restaurateurs, led by the president of the day, Thomas Sommer.

Out of the 311 wines and spirits presented, only 189 have received a sufficient mark to be awarded a medal. Congratulations to the winegrowers who have overall presented good wines and have received a medal des-

pite the requirements of the tasters, the strict criteria of tasting and the absolute impartiality guaranteed by a blind tasting.

The contest began at 10:00 am. After a presentation of the event, each member of the jury received the tasting cards, numbered for each wine and classified by category. Each wine or spirits should be evaluated on 20 points based on a grid partitioned into sections: visual analysis, olfactory and gustatory and final sensation.

To close the event, all the gold medalists' products were tasted again with many typical dishes of the German cuisine.

More information on www.allwines.fr
 Contacts: Aris Allouche / Vincent Guilhem -
 Tél.: (+ 33) 05 56 48 26 24 /
 05 56 51 26 61

“ *Un monde à part
dans le monde
des grands vins* ”

A world apart in the world of great wines



Bulles

EXPO PARIS
20/21 juin 2016

LE 1^{ER} SALON MONDIAL
DES VINS EFFERVESCENTS

THE 1ST INTERNATIONAL SPARKLING WINE SHOW

GFA EVENTS & VITISPHERE

vous invitent à entrer dans un monde à part, le monde de **Bulles EXPO**

dans le cadre enchanteur du **PARC FLORAL** de Paris

+33 (0)4 67 02 40 26 - contact@bulles-expo.com

A rt de vivre

ESCAPADE

Les Habits de Lumière
Sur la route des Pu'erhs Sheng

GOURMANDISE

ChefCuisine Anne-Sophie Pic s'invite chez vous !
Cheese Day

LE BLOG

Les lundis œnologiques du 114 Faubourg
Réouverture du Restaurant Nikita
Vinotrip, séjours œnotouristiques sur-mesure
Krug en capitale
Vins & Gastronomie à la Foire de Paris

Les Habits de Lumière

Epernay sur son trente-et-un

AL'HEURE où Noël et les Fêtes de fin d'années font frémir les papilles par avance, un mot d'ordre retentit, Champagne, Champagne ! Chacun se révèle prêt à s'enthousiasmer pour le précieux breuvage, le regard pétillant, l'âme extatique. Bonheur, oh bonheur ! Dans cette effervescence délicieuse, Epernay propose un splendide pèlerinage, entièrement consacré à la bulle divine. Perfection, surprises jalonnent les 'stations' de ce parcours d'initiés. Du 11 au 13 décembre, la 16^{ème} édition des Habits de Lumière a capté l'attention et célébré les Maisons de Champagne de la Ville.

Depuis 2005, la mairie d'Epernay prend part à l'organisation de l'événement aux côtés du Comité de l'Avenue de Champagne. Cette année, les célébrations ont revêtu un caractère un peu particulier, les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne ayant été inscrits au Patrimoine mondial de l'Unesco. Depuis le 4 juillet 2015, la région jouit de cette autre aura, reconnaissance spécifique légitimant un savoir-faire face à l'Histoire.

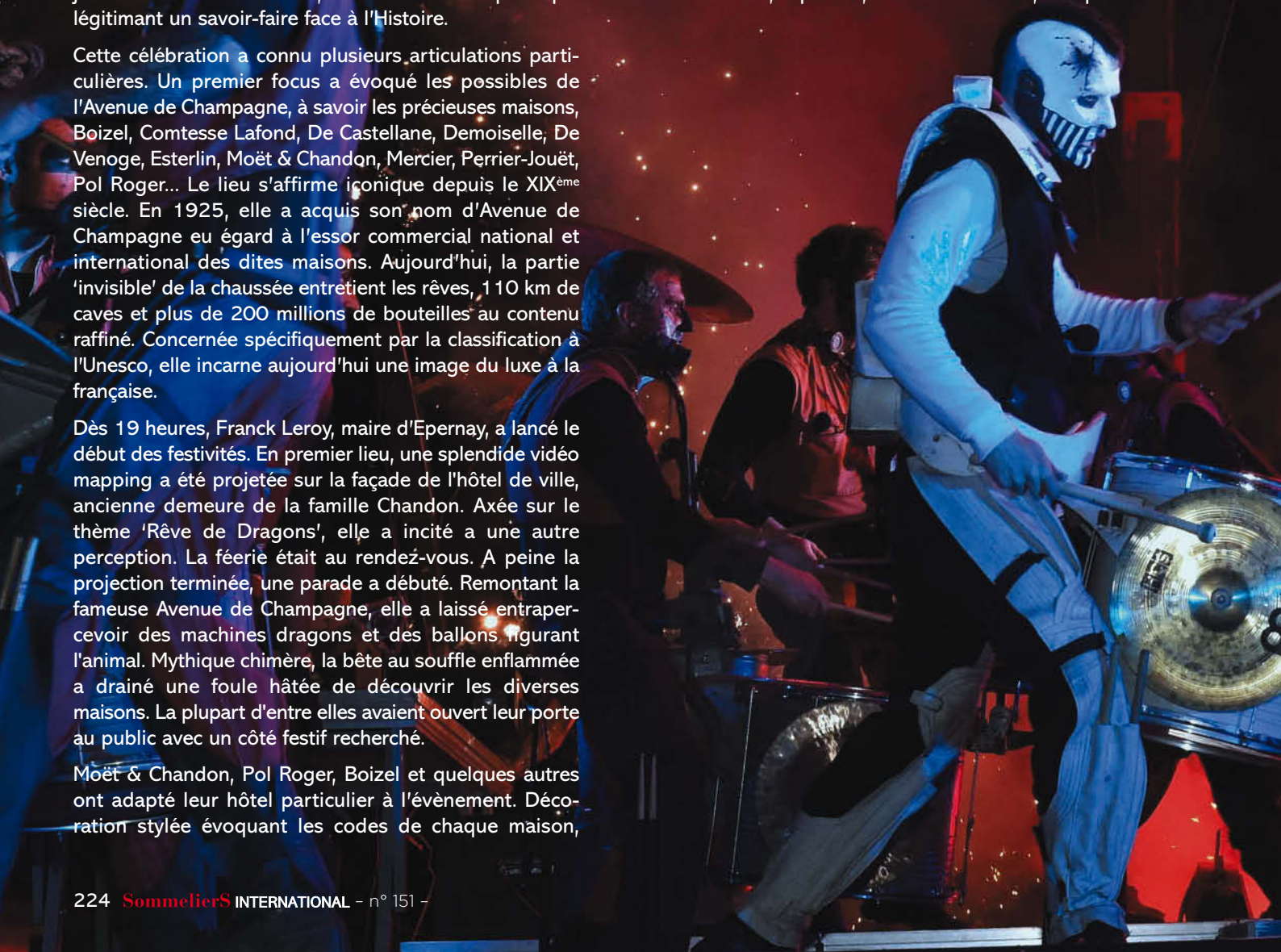
Cette célébration a connu plusieurs articulations particulières. Un premier focus a évoqué les possibles de l'Avenue de Champagne, à savoir les précieuses maisons, Boizel, Comtesse Lafond, De Castellane, Demoiselle, De Venoge, Esterlin, Moët & Chandon, Mercier, Perrier-Jouët, Pol Roger... Le lieu s'affirme iconique depuis le XIX^{ème} siècle. En 1925, elle a acquis son nom d'Avenue de Champagne eu égard à l'essor commercial national et international des dites maisons. Aujourd'hui, la partie 'invisible' de la chaussée entretient les rêves, 110 km de caves et plus de 200 millions de bouteilles au contenu raffiné. Concernée spécifiquement par la classification à l'Unesco, elle incarne aujourd'hui une image du luxe à la française.

Dès 19 heures, Franck Leroy, maire d'Epernay, a lancé le début des festivités. En premier lieu, une splendide vidéo mapping a été projetée sur la façade de l'hôtel de ville, ancienne demeure de la famille Chandon. Axée sur le thème 'Rêve de Dragons', elle a incité à une autre perception. La féerie était au rendez-vous. A peine la projection terminée, une parade a débuté. Remontant la fameuse Avenue de Champagne, elle a laissé entrevoir des machines dragons et des ballons figurant l'animal. Mythique chimère, la bête au souffle enflammée a drainé une foule hâtée de découvrir les diverses maisons. La plupart d'entre elles avaient ouvert leur porte au public avec un côté festif recherché.

Moët & Chandon, Pol Roger, Boizel et quelques autres ont adapté leur hôtel particulier à l'événement. Décoration stylée évoquant les codes de chaque maison,

accueil privilégié, chacun des participants a essayé de mettre en exergue l'historique et les typicités de leur Maison. Perrier-Jouët a 'joué avec le feu', illuminant son jardin d'installations lumineuses, de feu constituées. Etincelles et flammes ardentes ont ponctué l'espace. L'incandescence a palpité au gré du vent. Fêtes privées et fêtes publiques ont animé les espaces très tard dans la nuit. Quelques cuvées exceptionnelles ont été dégustées, telles la Cuvée Louis XV 1996 et 2006 de la Maison De Venoge. Subtilité de la bulle, finesse expressive, notes délicates, très légère acidité, l'enthousiasme affleure les lèvres.

Cette année, Franck Leroy l'explicitait parfaitement, l'enjeu était de mettre l'accent sur les accords mets et vins. Le samedi matin, Les Habits de Saveurs y ont contribué. Ces 'Habits' ont mis en lumière l'adéquation existant entre Champagne et gastronomie. Pour cette 6^{ème} édition, le parrain, Jérôme Chausse, chef pâtissier





de l'Hôtel Crillon à Paris, a désiré rappeler le capital gastronomique de la région Champagne. Meilleur Ouvrier de France 2015, natif de Reims, il connaît les produits régionaux, les a travaillés. Le concept de l'événement l'a séduit.

Dix chefs étoilés ont été associés par tirage au sort à dix Maisons de Champagne. Chacun d'entre eux a sélectionné avec l'œnologue une cuvée spécifique. Inspirés par elle, ils ont créé une recette haute couture, du sur-mesure. Présentée au public, elle a permis d'initier les palais. Nul doute, chaque chef a accueilli positivement le classement de l'Unesco. Ce dernier est perçu telle une indéniable reconnaissance.

Afin de parfaire l'expérience, Geoffrey Orban, sommelier-consultant, a organisé une dégustation ciblée, cinq champagnes, cinq mets. Un Moët & Chandon, un Perrier-Jouët, un Pol Roger, un Michel Gonet, un Boizel se sont révélés par le truchement des plats du traiteur Marc Morel (Epernay). Technique de dégustation, perceptions affinées des nuances, les fragrances se sont libérées. Une réussite !

Proches de cet univers, les véhicules anciens, de plus de 30 ans d'âge, ont leur place. Chaque année, plus de 300 voitures relèvent le défi. Une parade défile dans le centre-ville mettant en valeur l'esprit vintage et l'art de vivre.

Une traversée sparnacienne de cet acabit réjouit. Chacun peut y entrapercevoir l'histoire et le savoir-faire français. L'œnologie et la gastronomie françaises révèlent la quintessence de l'esprit français, élégance et créativité. S'aventurer en ce lieu, en cet instant, procure à l'instar de la dégustation d'un divin champagne, quelques instants d'éternité, de délectation intense. Résolument tournée vers l'avenir, la Champagne, fière de son patrimoine, peut indéniablement rayonner de par le monde, entre autre par l'intermédiaire de ses précieuses bulles.

Sofia Lafaye / Crédits photos : Michel Jolyot



Epernay 'dressep up'

WHEN CHRISTMAS and the festive period thrill the palates, one word is on everyone's lips: Champagne, Champagne! Everyone seems ready to enjoy the precious beverage, with a twinkle in the eyes, ecstatic. Oh! What a delight! In this delicious effervescence Epernay proposes a splendid pilgrimage, entirely dedicated to the divine bubbles. Perfection, surprises punctuate the journey for the connoisseurs. From 11 to 13 December the 16th edition of Les Habits de Lumière caught attention and celebrated the city's Champagne houses.

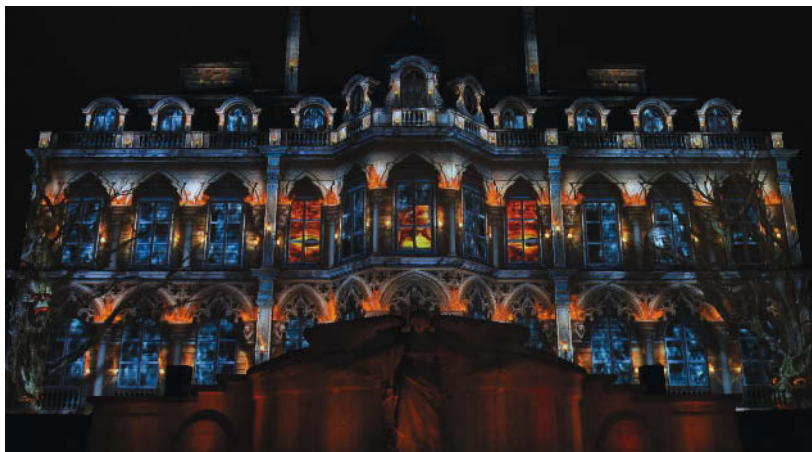
Since 2005, the city hall of Epernay takes part in the organization of the event beside Comité de l'Avenue de Champagne. This year the celebrations took on a peculiar character as the Champagne hillsides, houses and cellars have been listed Unesco world heritage. Since July 4, 2015 the region benefits from this aura, a specific recognition of a historical savoir-faire.

The celebrations had various highlights. Firstly the focus was set on the Champagnes houses on Avenue de Champagne: Boizel, Comtesse Lafond, De Castellane, Demoiselle, De Venoge, Esterlin, Moët & Chandon, Mercier, Perrier-Jouët, Pol Roger... This place is iconic since the 19th century. In 1925 it was given the name of Avenue de Champagne with respect to the national and global development of the above mentioned houses. Nowadays the invisible part under the street maintains the dreams: 110km of cellars and over 200 million bottles of Champagne. Specifically listed by Unesco, the Avenue embodies the image of luxury à la française.

7:00 pm, Franck Leroy, mayor of Epernay, kicked off the feast

First of all, a splendid video mapping has been projected onto the façade of the City Hall, former residence of the Chandon family. Themed 'Dragons Dreams', it invited at another perception. It was magical. As soon as the film was finished, a parade started. Strolling up the Avenue, it performed dragon-machines and balloons. Mythical chimera the animal blowing fire accompanied the crowd rushing to discover the houses. Most of the latter had opened their doors with a festive decor.

Moët & Chandon, Pol Roger, Boizel and some others adapted the house to the event. With a stylish decoration evoking each house's codes, each of the participants tried to highlight the history and typicality of the house.



Perrier-Jouët played with fire, lighting up the garden with fire compositions. Sparks and blazing flames pounded with the wind. Private and public events lasted until late at night. Some exceptional cuvées have been tasted, like Louis XV 1996 and 2006 at De Venoge. Subtle bubbles, expressive finesse, delicate notes, very light acidity, a delight for the palate.

This year, as Franck Leroy explained, the stake was to focus on the food and wine pairings. On Saturday morning Les Habits de Saveurs celebrated them. This event highlighted the perfect match existing between Champagne and gastronomy. For this 6th edition the patron was Jérôme Chausse, pastry chef at Hôtel Crillon, Paris. He wanted to remind the audience of the gastronomic heritage of the Champagne region. One of France's Best Craftsmen in 2015, born in Reims, he knows the local produce, how to work them. The concept of the event seduced him.

Ten starred chefs have been associated to ten Champagne houses by drawing lots. Each of them selected a specific cuvée with the house's enologist. Inspired by them, they created a haute couture, made-to-measure recipe. Presented in front of the audience, they livened up the palate. Undoubtedly each chef positively welcomed the Unesco decision, considered like an undeniable recognition.

In order to perfect the experience sommelier-consultant Geoffrey Orban organized a special tasting with five Champagnes and five dishes. A Moët & Chandon, a Perrier-Jouët, a Pol Roger, a Michel Gonet, a Boizel have been revealed by the dishes of caterer Marc Morel (Epernay). Tasting techniques, nuances explained, the scents were freed. A success!

Close to this universe, the ancient cars, over 30 years old, have their place in the celebrations. Every year more than 300 cars take up the challenge. A parade drives through the town centre highlighting an old fashioned spirit and lifestyle.

Les Habits de Lumière delighted the visitors. Everyone could get a glance at the French history and savoir-faire. Enology and gastronomy reveal the very essence of the French

spirit, elegance and creativity. Strolling through the city gives, just like the tasting of Champagne, a feeling of eternity, of intense relish. Firmly focused on the future, proud of its history, the Champagne has an undeniable visibility all over the world, especially thanks to the precious bubbles.

Sofia Lafaye

SUR LA ROUTE DES Pu'erhs Sheng

LE PU'ERH, ce thé d'exception, aurait trouvé naissance dans le Yunnan. Là, dans la ville de Puerh, il aurait été élaboré avec soin officiellement depuis presque deux millénaires. Il aurait servi lors de transactions commerciales et de tribu pour l'Empereur à qui seules des récoltes d'exception auraient été présentées. La dynastie Qing (1644-1911) les a portés aux nues. L'instauration de la République Populaire de Chine a entraîné leur 'disgrâce'. Les années 1990 ont vu s'élever un nouvel intérêt pour ce précieux breuvage par les élites hongkongaises et taiwanaises. Cet enthousiasme se distille dorénavant auprès des connaisseurs de Pékin, Shanghai et autres. L'Europe a été séduite depuis une dizaine d'années, attentive à ce capital gustatif et historique.

Apprendre à connaître les pu'erhs nécessite de préciser leur élaboration. Depuis les années 70, deux types de pu'erhs coexistent. Les pu'erhs crus des temps ancestraux, en évolution progressive, et les pu'erhs 'cuits' dont la fermentation est accélérée. Ces derniers ont été élaborés sous l'impulsion du gouvernement chinois désireux de satisfaire la demande à l'export. Dorénavant, plus nombreux, ils sont également les plus connus.

Les pu'erhs crus (Pu erh Sheng) résultent de la transformation des premières feuilles d'un théier sauvage de type *Camellia Sinensis* var *Assamica*. L'arbre d'une quinzaine de mètres produit de manière non intensive. Une fois récoltées, elles sont exposées au soleil pour faciliter leur flétrissage. Par la suite, elles sont chauffées un court instant dans un wok afin d'en stopper l'oxydation (Sha Qing). Les deux opérations successives permettent d'encapsuler les caractéristiques aromatiques et gustatives au sein de la feuille. Celle-ci sera ensuite pétrie et roulée. Le thé ainsi constitué sera compressé par petite quantité jusqu'à l'obtention d'une galette. A partir de cet instant, la fermentation du thé continuera progressivement.

Afin de retranscrire au plus près le parallèle existant entre la dégustation du thé et les grands vins, des ateliers ont été organisés pour *SommelierS International* par de grandes maisons de thés et une productrice du Yunnan. Plusieurs d'entre eux ont été retenus pour leur typicité et réel intérêt. Il faut apprécier ces notes de dégustation comme une invite à un ailleurs, une quête d'un absolu expérimental.



▲ Ybai, productrice dans le Yunnan.



Voici notre sélection.

Yubai, productrice à Jingmai dans le Yunnan

Elle dispose d'un recul certain. Sa famille a reçu en gérance une parcelle de théiers sauvages épargnés par la révolution culturelle. Dans cette terre de Yunnan, classée depuis peu patrimoine de l'Unesco, elle veut retranscrire la singularité des sols et des théiers. Sans engrais ni pesticides, ceux-ci résistent et produisent pour le meilleur. Elle réalise plusieurs récoltes par an, au printemps, en été, en automne. En collaboration avec William Osmont, un jeune agronome, elle vend ses thés directement au particulier. Sa démarche mérite réellement l'attention. Il est rare de pouvoir déguster les thés de l'année et de bénéficier d'une telle traçabilité. Un des problèmes majeurs avec le thé pu'erh étant sa traçabilité voire son authenticité. Progressivement, la jeune femme souhaite mettre en vente des pu'erhs plus anciens pour adhérer à cette idée d'optimisation du thé avec le temps. Elle en est certaine, les années valoriseront ses récoltes, laissant transparaître des nuances gustatives inédites.

Son Jungmai Gushu récolte de printemps 2014 offre au nez des fragrances subtilement mentholées et miellées. Le thé développe en bouche une superbe amplitude, un velouté et un côté soyeux indéniables. Le miel se révèle prégnant en arrière-bouche, pérennisant la délicatesse de la note.

Son Jungmai Gushu récolte d'automne 2014 des théiers du plateau de Da Ping Zhai, en haut de la montagne de Jingmai, est surprenant. Au nez, des fragrances mentholées et miellées transparaissent avec vivacité. Une note miellée s'impose en attaque, immédiatement suivie par une saveur mentholée. Elles se distinguent avec une certaine puissance. Une très légère apprêt se perçoit. Par la suite, finesse et rondeur émergent. En arrière-bouche, des nuances de miel séduisent. Une vivacité et une fraîcheur surprennent avec la persistance des parfums.

Lyne Wang, Terre de Chine

Elle dispose d'un panel diversifié de pu'erhs. Elle prospecte les thés d'origine, en adéquation avec les théiers historiques chinois. Pour initier les esthètes au pu'erh, elle a mis en place des ateliers. Elle y prépare des dégustations Gong Fu Cha lors desquelles le thé est infusé et testé à plusieurs reprises. De 4 à 10 fois. Décoction par décoction, l'approche s'affine, la quintessence du terroir s'entraîne.

Le pu'erh cru 2015 de Lin Cang (ref TH 269-15) a été élaboré à partir de théiers de 5 et 80 ans d'âge, boutures de théiers sauvages. Au nez, le parfum est discret avec des accents légers de miel. Il retranscrit des notes florales lors de la première infusion. Au cours de la deuxième, la liqueur révèle un velouté parfait avec des notes herbacées. Un peu d'astringence est à mentionner, elle disparaîtra avec l'évolution du thé.

Un deuxième pu'erh de 2015 (ref TH260-15) apporte des nuances. Le terroir est identique mais les théiers usités ont 500 ans d'âge. Il est particulièrement intrigant. Au nez, des nuances subtiles se dégagent, empreintes de miel. En bouche, lors de la première infusion, des notes herbacées, des notes iodées d'algues transparaissent. La deuxième infusion libère des notes encore plus délicates. Le floral et le léger accent des fruits à chair blanche sont perceptibles. Le thé, moins astringent, a développé plus de rondeur. Une splendeur à savourer. A envisager avec quelques années de plus.

Damman

La Maison Damman innove en proposant un pu'erh blanc sauvage de 2014. Au nez, des notes herbacées et miellées affleurent. Les feuilles de théiers sauvages du Yunnan, façonnées à la manière des thés blancs, restent en vrac et ne sont pas compressées. Ces feuilles duveteuses produisent une liqueur très peu colorée, subtilement parfumée. Des accents herbacés et délicatement empreints de miel perdurent en bouche.

Sofia Lafaye

ON THE ROAD TO Pu'erhs Sheng

THIS EXCEPTIONAL tea is said to originate in Yunnan. In the city of Puerh, it might be crafted for two millennia. It served for commercial transactions for the Emperor who was presented only the exceptional crop. The Qing dynasty (1644-1911) praised them. The Popular Republic of China led to their disgrace. In the 90s a new craze appeared for the precious beverage among the Hong Kong and Taiwanese elites. This enthusiasm has spread to the connoisseurs of Beijing, Shanghai and others. Europe has been seduced ten years ago, attracted by the gustatory and historical heritage.

Presenting the pu'erhs involves to explain their production. Since the 70s, two types of pu'erhs coexist. The raw pu'erhs from the ancient times, evolving progressively, and the 'cooked' pu'erhs whose fermentation is accelerated. The latter have been developed under the Chinese government's impulse as they wished to meet the demand at export. Nowadays, more numerous, they are also more widely known.

The raw pu'erhs (Pu erh Sheng) are the result of the transformation of the first leaves of a wild tea bush type *Camellia Sinensis* var *Assamica*. The 15-meter-high tree has a non-intensive production. Once picked, the leaves are left in the sun to make them shrivel. They are then roasted shortly in a wok to stop oxidation (Sha Qing). Both operations enable to capture the aromatic and gustatory characters within the leaf. Afterwards it will be kneaded and rolled. The tea is then pressed in small quantities to get a brick. The fermentation will continue progressively.

In order to show the parallel existing between the tasting of tea and fine wines, workshops have been organized for Sommeliers International by great houses and a producer from Yunnan. We selected several teas for their typicality and a real interest. The tasting comments have to be enjoyed like an invitation to elsewhere, a quest for an absolute experience.

See our selection

Yubai, producer in Jingmai, Yunnan

She has an obvious experience. Her family managed a plot of wild tea bushes that have been saved from the cultural Revolution. On this land of Yunnan, listed by Unesco, she wants to translate the specificities of the soils and the tea bushes. Without fertilizers nor pesticides, they resist and produce the best. She harvests several times a year, in spring, summer and autumn. In partnership with William Osmont, a young agronomist, she sells her tea directly to the individuals. Her approach deserves special attention. It is rare to taste teas of the year and to have such a traceability. One of the major problems with pu'erh being the traceability or even its authenticity. Progressively, the young lady wants to market older pu'erhs to match with the idea of the improvement of the tea with time. She is sure of it, the years passing by improve her crop, creating unexpected gustatory nuances.



ESCAPADE *Chine*

Her Jungmai Gushu spring 2014 has subtly mentholated and honeyed scents. The tea develops a beautiful breadth on the palate, an undeniable velvety and silky texture. The aroma of honey dominates, the delicacy lasts on the palate.

Her Jungmai Gushu autumn 2014 from the tea bushes of the plateau of Da Ping Zhai, on the top of the Jingmai mountain, is surprising. In the nose, vivid mentholated and honeyed notes appear. An asserted honeyed note in the first nose is followed by a mentholated scent. They are somewhat powerful. The palate is somewhat harsh at first. Then finesse and roundness appear. In the aftertaste hints of honey delight the palate. A certain vividness and freshness surprise as well as the persistency of the aromas.

Lyne Wang, Terre de Chine

She has a varied range of pu'erhs. She seeks the original teas stemming from the Chinese tea bushes. To introduce the aesthetes to the pu'erh, she organizes workshops. She prepares Gong Fu Cha tastings where the tea is brewed and tasted several times. 4 to 10 times. Brewing after brewing, the tasting is finer, the very essence of the terroir appears.

The raw pu'erh 2015 from Lin Cang (ref TH 269-15) stems from 5 to 80 year-old tea bushes, cuttings from wild tea bushes. In the nose, the scents are discreet with light

hints of honey. After the first steep, it displays floral notes. After the second steep, the tea reveals a perfect velvety texture with herbal aromas. A bit of astringency will disappear with the evolution of the tea.

A second pu'erh from 2015 (ref TH260-15) adds nuances. The terroir is the same but the tea bushes are 500 years old. It is particularly interesting. IN the nose, subtle nuances exude, with hints of honey. On the palate, after the first steep, herbaceous notes and iodized aromas of seaweed appear. The second steep frees even more delicate notes. The floral and white-fleshed fruit aromas can now be enjoyed. The tea, less astringent, is rounder. Splendid. To taste a few years later.

Damman

Damman innovates with a white wil pu'erh of 2014. In the nose, the herbaceous and honeyed aromas appear. The leaves of the wild Yunnan tea bushes, crafted like the white teas, are sold loose and are not pressed. The fuzzy leafs make a subtly scented scarcely coloured liquid. Herbaceous and delicately honeyed accents last on the palate.

Sofia Lafaye

5 GENERATIONS OF COGNAC PRODUCERS



RÉMI LANDIER

COGNAC

Rémi Landier est un cognac issu d'une famille de viticulteurs et de bouilleurs de cru établie depuis 1890 au coeur des Fins Bois. Jean-Yves Landier et sa fille Géraldine perpétuent aujourd'hui la tradition familiale et vous racontent l'histoire de cette famille singulière à travers leurs cognacs uniques.

VS
VSOP
Vieille Réserve
XO
Très Vieux



www.cognacremilandier.com

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

ChefCuisine

Anne-Sophie Pic s'invite chez vous !

« DEPUIS 20 ANS, j'exerce mon métier de chef avec passion mais aussi avec l'envie de rendre accessible le goût au plus grand nombre, de sublimer des produits simples pour enchanter le quotidien. Avec ChefCuisine, notre ambition est d'apporter chez les Français une nouvelle solution pour mieux manger, pour élever le standard de qualité des plats cuisinés, pour proposer quelque chose qui n'a pas d'équivalent sur le marché », explique Anne-Sophie Pic, seule femme chef 3 étoiles en France, et élue Meilleure Femme Chef au Monde 2011.

Pour ChefCuisine, Anne-Sophie Pic imagine 30 recettes par saison réparties en 3 gammes : la carte Enchantement Quotidien, la carte Inspiration et le Menu Signature. Chacune des recettes est élaborée à partir de produits de saison, sans conservateur, colorant ni arôme artificiel, rigoureusement sélectionnés par la Chef auprès de nombreux fournisseurs. La carte est renouvelée au fil des saisons, tous les 3 mois environ, afin de profiter des meilleurs produits du moment, toute l'année.

L'innovation réside aussi dans la technologie mise en œuvre pour vous garantir la meilleure qualité. Les plats sont livrés en plusieurs barquettes pour garder les ingrédients séparés. Un cuiseur-vapeur a été tout spécialement conçu pour ramener à température idéale chaque ingrédient et assurer la restitution parfaite des saveurs cuisinées par Anne-Sophie Pic.

Les 3 gammes et les 30 plats imaginés par Anne-Sophie Pic sont disponibles en exclusivité sur ChefCuisine.com depuis le 29 octobre 2015 pour la France, la Belgique et la Suisse. Gamme Enchantement Quotidien : plats de 5 à 12,50 € ; gamme Inspiration : plats de 14 à 16 € ; le Menu Signature : de 60 à 80 € ; le cuiseur et le coffret d'accessoires de dressage : 199 €.

— chefcuisine.com —



Anne-Sophie Pic cooks for you!

“ OVER THE LAST 20 years I have been practising my profession of chef with passion, but also with the will to give access to taste to the greatest number of people, to magnify simple produce to brighten up everyday life. With ChefCuisine, our ambition is to provide the French with a new solution to eat better, to level up the quality standards of ready-made meals, to propose something unequalled on the market”, Anne-Sophie Pic, only female 3-starred chef in France and elected World's Best Female Chef 2011, explains.

For ChefCuisine, Anne-Sophie Pic imagined 30 seasonal recipes divided into 3 ranges: Enchantement Quotidien, Inspiration and Menu Signature. Each recipe is cooked with season produce, without conservatives, colour, artificial flavour, rigorously selected by the Chef with many providers.

The menu is renewed at each season, every 3 months, in order to benefit from the best produce of the moment, all year long.

The innovation also lies in the technology used to guarantee the best quality. The dishes are delivered in different tubs to keep the ingredients separate. A steam cooker has especially been designed to bring each ingredient back at the ideal temperature and guarantee the right return of the flavours cooked by Anne-Sophie Pic.

The 3 ranges and 30 recipes imagined by Anne-Sophie Pic are exclusively available on ChefCuisine.com since 29 October 2015 for France, Belgium and Switzerland. Range Enchantement Quotidien: dishes from €5 to 12.50; Inspiration: dishes from €14 to 16; Menu Signature: from €60 to 80 €; the steam cooker and accessories: €199.

CHEESE DAY

LA PREMIÈRE édition de Cheese Day a réuni chez Yannick Alléno divers fromages français et étrangers, de grands vins et des spiritueux. Sommeliers et grands chefs ont parrainé l'événement dont Philippe Faure Brac, Meilleur Sommelier du Monde 1992. Impressions.

Philippe Faure-Brac, vous parrainez la première édition de Cheese Day ; pensez-vous primordial d'attirer l'attention sur ces deux produits ?

Je me réjouis de cette initiative. J'apprécie tout particulièrement le fromage, les fromages. L'alliance vins-fromages a toujours existé dans la gastronomie mais très souvent, au moment de cet avant-dessert, les convives se désintéressent du sujet. Le fromage n'est plus systématiquement mis en exergue au cours du repas et les hôtes se focalisent sur le dessert. L'idée de redonner une place au produit, d'affiner les accords avec le vin me paraît judicieuse.

Blanc ou rouge. Quels accords vous paraissent plus préconisés ?

Très longtemps, l'utilisation du vin rouge a été recommandée. Cette conception perdure et trouve toujours des défenseurs. Cependant, le vin blanc permet d'entraîner d'autres possibilités. Afin de sensibiliser le public, je propose au sein de mon restaurant, Le Bistrot du Sommelier, de déguster les fromages avec deux verres de vin, chacun d'une couleur différente.

Pourquoi le vin rouge s'est-il très longtemps imposé ?

Le rouge avait été très souvent servi au cours du repas, il s'agissait de 'finir' la bouteille à cet instant précis. Le rouge n'est pas interdit, mais il faut cibler et choisir un rouge fruité, non tannique. Les vieux vins peuvent pareillement convenir car les tanins se sont assouplis avec le temps. Il existe cependant un risque, voire leur subtilité écrasée par la puissance des fromages. Le vin ne doit pas être 'minoré'. Il faut presque condimenter l'assiette de fromages. Ainsi, avec de très grands Bordeaux, je recommande d'ajouter des cerises. Avec un Picodon, un St Marcellin et des vins de la Vallée du Rhône, un peu de tapenade aura le rôle d'exhausteur de goût.

Personnellement, quels accords vous inspirent ?

De nombreux. J'accorde une grande place aux fromages, parfois je préfère consacrer un repas aux seuls fromages, comme pour en saisir la quintessence. De plus, j'attire votre

attention sur un élément, la notion de fermentation. Le vin, le fromage, le pain se marient admirablement et tous sont concernés par cette notion de fermentation.

Pouvons-nous être téméraires et envisager d'autres breuvages ?

Bien évidemment. Vous pouvez prendre un Vieux Lille et l'accommoder d'une vieille bière d'abbaye, française ou bruxelloise. Ou encore un vieux Camembert fort en goût se parfait d'un cidre fermier, ou encore relevé d'un Calvados, il paraîtra encore plus riche de saveurs. D'ailleurs, très souvent ce fromage est enrobé, lavé de Calvados lors de l'affinage. Des fromages très forts en goût, typés, tels le Livarot, le Pont Evêque, l'Epoisses sont très souvent affinés avec du marc ou du vin. Il est envisageable d'imaginer des whiskeys, des armagnacs,...

En définitive, il paraît plus délicat de créer un accord avec un fromage puissant et complexe tel un Epoisses très affiné, un Parmigiano Reggiano de 30 mois...

En effet, l'âge, l'affinage jouent un rôle essentiel. Sur un jeune Parmigiano, un blanc fruité de Bourgogne, un blanc d'Italie tel les grands vins du Frioul conviennent idéalement. Sur un plus ancien, le vin doit montrer sa complexité, sa singularité. Les notes salines du Parmesan doivent trouver du résonnant dans le vin.



CHEESE DAY

À la découverte des fromages de France, du Monde, des grands vins & spiritueux.

25 janvier 2016 - de 11h à 23h
Pavillon Ledoyen
1 Avenue Duval - 75008 Paris

Quel fromage séduit de façon enthousiaste vos papilles ?

J'adore le Brie. Le Brie de Meaux bien fait, moelleux à cœur, dégusté avec un vieux Champagne est une pure merveille à mes yeux. L'aspect vineux, crayeux du Champagne extrapole les saveurs du Brie.

Un dernier conseil à un jeune sommelier ?

Finalement les blancs fonctionnent très bien. Les molécules lactiques, la caséine essentiellement, fusionnent idéalement avec celles du vin blanc. Le Crottin de Chavignol avec un Sancerre est une perfection, le Roquefort peut être servi avec un liquoreux mais le choix se fera en fonction du degré de salinité du fromage. Chaque accord est unique, la créativité prévaut.

Sofia Lafaye

CHEESE DAY

THE FIRST EDITION of the Cheese Day gathered various French and foreign cheeses, fine wines and spirits at Yannick Alléno's. Sommeliers and grand chefs sponsored the event, among them Philippe Faure Brac, Best Sommelier of the World 1992. Impressions.

Philippe Faure-Brac, you are one of the sponsors of the first edition of the Cheese Day; do you think it is important to catch the attention on these two products?

I am very glad of this idea. I especially appreciate cheese. The pairing of cheese and wine has always existed in the gastronomy but very often, at this 'pre-dessert' moment, the guests disregard cheese. Cheese is no longer systematically put forward in a meal, and the guests focus on the dessert. The idea to set the product back in its place seems sound to me.

Red or white. What do you think are the best pairings?

For long, the red wine has been recommended. The idea continues to exist and still has its defenders. But the white wine opens up the field of possibilities. In my restaurant Le Bistrot du Sommelier, to raise the public's awareness, I propose to taste the cheese with two glasses of wine, red and white.

Why has been red wine dominating for so long?

The red wine was often served over the meal. The cheese was used to finish the bottle. Red wine is not to be banned but one has to choose a fruity, non-tannic red wine. Old red wines can also be served as their tannins have been made supple by the work of time. But it is quite risky, their subtlety might be overwhelmed by the powerful taste of the cheese. The wine must not be overpowered. A good idea is to add some condiments on the dish. For example with very good Bordeaux, I recommend to add a cherry. With a Picon, a Saint Marcellin and Rhone Vally wines, a bit of tape-nade will help enhance the taste.



▲ Philippe Faure-Brac

What are the pairings that inspire you?

Many! I give an important place to cheese, I can have a whole meal only with cheese, as if I wished to catch their very essence. Moreover I would like to point out something important. The notion of fermentation. The wine, the cheese, the bread go very well with each other thanks to the notion of fermentation.

Can we dare trying other beverages?

Of course! You can try a Vieux Lille with a French or Belgian old abbey beer. Or a mature Camembert, strong in taste, is perfect with a farm cider, or enhanced by some Calvados, its flavours will appear even richer. By the way this cheese is often washed with Calvados during the maturing. Very strong cheese like Livarot, Pont Evêque, Epoisses are often refined with Marc or wine. You can imagine to enjoy them with whisky or Armagnac ...

Finally, it seems more difficult to pair a powerful and complexe cheese like a mature Epoisses or a 30-month Parmigiano Reggiano ...

Indeed the age, the maturation method are important. With a young Parmigiano, a fruity Bourgogne, an Italian white wine like Friuli are ideal. With an older cheese, the wine must show the complexity, peculiarity. The salty notes of Parmesan Cheese has to find repartee in the wine.

Which cheese is your favourite?

I love Brie. A mature Brie de Meaux, soft inside, with an old Champagne is a marvel for me. The vinous, chalky side of Champagne highlight the flavours of the Brie.

A last advice for a young sommelier?

To conclude, white wines go very well. The lactic moelcules, mainly the casein, ideal melt with the wines'. Crottin de Chagnol with Sancerre is a perfection, Roquefort can be served with a sweet wine but the choice will depend on the saltiness of the cheese. Each pairing is unique, one has to be creative.

Sofia Lafaye

Le *Blog*

NOS BONNES ADRESSES,
NOS IDÉES DE SORTIE,
LES NOUVEAUTÉS
OENOTOURLISTIQUES

OUR ADDRESSES,
IDEAS,
NEWS IN WINE
TOURISM

LES LUNDIS ŒNOLOGIQUES DU 114 FAUBOURG

Afin d'asseoir sa réputation de table gourmande et conviviale, la brasserie étoilée de l'hôtel Le Bristol Paris, le 114 Faubourg, organise ses lundis œnologiques. Marco Pelletier, Chef Sommelier du Bristol, recommande un vigneron français qui vient présenter son vin le temps d'une soirée. Ce vin est associé à un menu dégustation de quatre plats spécialement élaboré par le Chef du 114 Faubourg, Jean-Charles Cauquil. Prochains rendez-vous : lundi 7 mars avec le Champagne Alfred Gratien ; lundi 2 mai, Domaine Elian Da Ros en Côtes du Marmandais. Prix : 130 € par personne.

114 Faubourg – Le Bristol Paris
Tél : +33 (0)1 53 43 44 44
www.lebristolparis.com



In order to establish its reputation of gourmet and convivial table, the starred brasserie of the hotel Le Bristol recommends a French wine grower who comes and presents his wine for an evening. This wine is paired with a tasting menu of four dishes especially cooked by the Chef of 114 Faubourg, Jean-Charles Cauquil. Next appointments: Monday 7 March with Champagne Alfred Gratien; Monday 2 May, Domaine Elian Da Ros from Côtes du Marmandais. Price: €130 per person.

RÉOUVERTURE DU RESTAURANT NIKITA

Ce lieu emblématique de la gastronomie russe dans la capitale française a rouvert ses portes en novembre dernier. Alexandre Gazérian et son équipe sont de nouveau à votre disposition pour vous faire découvrir les délices de la cuisine russe, dans un cadre féérique en rouge et or.

Le Nikita – 6 rue Faustin Hélie – Paris 16^e



This symbolic place of Russian cuisine in the French capital was reopened last November. Alexandre Gazérian and his team are again available for you to discover the delights of Russian cuisine in a magical setting in red and gold.

Le Nikita – 6 rue Faustin Hélie – Paris 16th

VINOTRIP, SÉJOURS OENOTOURLISTIQUES SUR-MESURE

Spécialiste de l'œnotourisme, Vinotrip propose des séjours dans les plus beaux vignobles de France, à la rencontre des hommes et des femmes qui élaborent le vin. Vinotrip vous emmène en week-end dans les plus beaux vignobles de France en proposant des séjours œnologiques personnalisables entre gastronomie, bien-être, sport ou culture. Mieux qu'une simple dégustation de vin, Vinotrip permet de séjourner dans le domaine, de découvrir les vignes, de participer à des ateliers œnologiques, de visiter les caves...

www.vinotrip.co



Specialized in wine tourism, Vinotrip offers holidays in the most beautiful vineyards in France, to meet the men and women who craft the wine. Vinotrip brings you on a week-end to the most beautiful vineyards in France by offering customizable enological stays between gastronomy, well-being, sports or culture. Better than just wine tasting, Vinotrip allows you to stay in the area to discover the vineyards, participate in wine-making workshops, visit the cellars ...

KRUG EN CAPITALE

La Maison Krug propose une nouvelle expérience de dégustation, du 8 au 12 mars 2016, dans le jardin du Musée Nissim de Camondo, Paris 8^e. Pour cette quatrième édition, Krug en Capitale ouvrira ses portes sur un éphémère potager musical orchestré de « main de chef » par Armand Arnal (restaurant « La Chassagnette », Arles). Il mettra son imagination et sa rigueur au service des saveurs uniques et multiples de Krug Grande Cuvée. Une cuisine créative à base de produits biologiques, identique à celle de son établissement, sera transposée dans ce potager éphémère et un peu imaginaire. Cette poésie de couleurs, de textures et de matières dévoilera toutes les facettes des différents champagnes de la Maison Krug. Les invités circuleront autour d'une installation musicale originale et vivront une expérience multi sensorielle immersive où couleurs, matières, sons, saveurs s'assemblent et se mêlent.

Réservations impératives à partir du 1^{er} février 2016 sur le site :
www.krugencapitale.fr

Krug offers a new tasting experience, from 8 to 12 March 2016, in the garden of the Musée Nissim de Camondo, Paris 8th. For this fourth edition, 'Krug in the capital' will open a temporary musical garden, masterly orchestrated by chef Armand Arnal (restaurant "La Chassagnette" Arles). He will set his imagination and creativity in the service of the unique and diversified flavours of Krug Grande Cuvée. A creative cuisine based on



organic products, identical to that of his establishment, will be implemented in this ephemeral and somewhat imagery garden kitchen. This poetry of colours, textures and materials reveal all the different facets of the Krug champagnes. Guests will circulate around an original musical installation and live a multisensory immersive experience where colours, materials, sounds, flavors come together and mingle.

Reservations required from February 1st, 2016 on the site :
www.krugencapitale.fr

VINS & GASTRONOMIE À LA FOIRE DE PARIS, DU 29 AVRIL AU 8 MAI 2016

La foire culinaire est le rendez-vous des gourmands et des bons vivants. Les produits du terroir et plats traditionnels y côtoient les dernières nouveautés de la cuisine moléculaire. Les chefs et producteurs rivalisent d'ingéniosité pour découvrir les saveurs de demain. Le Food court vous présente les spécialités régionales, tandis que le Carré des chefs et cuisine du monde célèbre les produits et mets exotiques. Le salon culinaire met aussi la gastronomie à l'honneur avec des spectacles insolites. Enfin, la foire culinaire est connectée. Une fois sur place, munissez-vous de votre smartphone et rejoignez la communauté Foire de Paris sur le réseau sociaux. Au programme : de nombreux concours, des quizz culinaires et un grand nombre d'actualités liées à l'événement !

A Paris Expo, Porte de Versailles
Programme et billets sur www.foiredeparis.fr

The food fair is a meeting place for gourmets and people who enjoy good things. Local produces and traditional dishes are served alongside the latest innovations in molecular cuisine. The talented chefs and producers compete for the discovery of the flavours of tomorrow. The Food Court presents regional specialties, while the Carré des Chefs & Cuisine du Monde area celebrates the exotic products and dishes. The culinary fair also offers the gastronomy in the spotlight in the uncommon events. Finally, the food fair is connected. Once there, grab your smartphone and join the community of 'Foire de Paris' on social networks. On the program: numerous competitions, culinary quizzes and a lot of news related to the event!

In Paris Expo, Porte de Versailles
Program and tickets on www.foiredeparis.fr

SommeliersS INTERNATIONAL
N°151

SommeliersS INTERNATIONAL
— VINS ET SPIRITUEUX —

NOUVELLE FORMULE
4,90 €

SPÉCIAL CHAMPAGNE

200 cuvées dégustées
Reportages en Champagne
Patrimoine Mondial de l'Unesco

SPIRITUEUX
Sélection spéciale fêtes
Cap sur le whisky
Dossier Cognacs

CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER
ASIE & Océanie

L 18495 - 150 - F. 4,90 € - RD

LE PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

Subscription : SommelierS International

14, rue Montesquieu
33000 BORDEAUX
FRANCE

E-mail : contact@sommelier-international.com
Site : www.sommeliers-international.com

In compliance with the Data Protection Act, you have the right to obtain access and to correct any information which concerns you at SommelierS International, Unless you state any objection, this information may be used by third parties.
Price per issue for france: 4,90 €.
Yearly subscription: 30 €.
Sales Department: Sandy BENARD.
Distribution in France and International MLP

Joint Committee :

The Editorial Team is not responsible for any loss or damage to documents and photographs sent to us without our prior request. Duplication of any material published in Sommeliers International is forbidden. All rights reserved for France and abroad.

**ABONNEZ-VOUS !
SUBSCRIBE!**

SommeliersS INTERNATIONAL
FRANÇAIS - ENGLISH
N°151

SommeliersS INTERNATIONAL
— VINS ET SPIRITUEUX —
www.sommeliers-international.com

NOUVELLE FORMULE
4,90 €

HORS-SÉRIE

DÉGUSTATION PRESTIGE

VINS & SPIRITUEUX

PAOLO BASSO
voyage en Bordelais

NELSON CHOW
et la nouvelle Bourgogne

Dossier Spiritueux

- 40 produits dégustés
- 3 Finish Rhum JM
- Nouveauté : Garden Party®

L 18495 - 150 - F. 4,90 € - RD

LE PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

Prénom / **First name** :

Nom / **Name** :

Société / **Company** :

Adresse / **Address** :

Code Postal / **Zip code** :

Ville / **City** :

Pays / **Country** :

E-mail / **E-mail** :

- | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| 1 AN / 1 YEAR | 2 ANS / 2 YEARS | |
| 4 N° / 4 issues | 8 N° / 8 issues | |
| 30 € <input type="checkbox"/> | 68 € <input type="checkbox"/> | France |
| 45 € <input type="checkbox"/> | 104 € <input type="checkbox"/> | Union Européenne / EU |
| 51 € <input type="checkbox"/> | 118 € <input type="checkbox"/> | Hors Union Européenne / Non EU |

(inclus frais poste - *including postage*)

- Paiement ci-joint par chèque à l'ordre de Sommeliers International
 I enclose a cheque made payable to Sommeliers International

SVP retourner ce bulletin à :
**Sommeliers International : 14, rue Montesquieu
33000 BORDEAUX – FRANCE**

Please return this form and your remittance to :
**Sommeliers International : 14, rue Montesquieu
33000 BORDEAUX – FRANCE**



Château
Maison Noble

Saint Martin du Puy 1345



CHATEAUMAISONNOBLE.COM



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



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

“Clos d’Ora,
premier grand cru
du Languedoc”

*Bettane & Desseauve
Les Echos*



PAIX • AMOUR • HARMONIE

AU CLOS D'ORA, LA BIODYNAMIE UNIT L'HOMME ET LA NATURE NOUS CONNECTANT
A L'ESSENCE QUANTIQUE DE CE QUE NOUS SOMMES TOUS : UNE SOURCE INFINIE DE LUMIERE ET D'EXCELLENCE.

AT CLOS D'ORA BIODYNAMICS UNIFIES MAN AND NATURE AND REPRESENTS
THE QUANTUM ESSENCE OF WHAT WE ALL ARE : AN INFINITE SOURCE OF LIGHT AND EXCELLENCE.

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