

## DOSSIER

**BOURGOGNE  
SES CLIMATS,  
SES VIGNERONS,  
SES VINS**

## FOIRES AUX VINS

NOTRE SÉLECTION

## MONDE

VINS ALLEMANDS  
DE BADE

## SOMMELLERIE

RETOUR SUR  
LE MONDIAL



*Prolongez l'été  
avec nos cocktails !*

CARNETS DE DÉGUSTATION

**+ DE 240 VINS  
ET SPIRITUEUX  
PASSÉS AU  
CRIBLE**



M 06659 - 153 - F: 4,90 € - RD



PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

# Château Maison Noble

- SAINT-MARTIN -

*depuis 1345*

VINS  
ŒNOTOURISME  
CHAMBRES D'HÔTES  
ÉVÉNEMENTS

*Bien plus  
qu'un vin...*



MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM



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



## En couverture

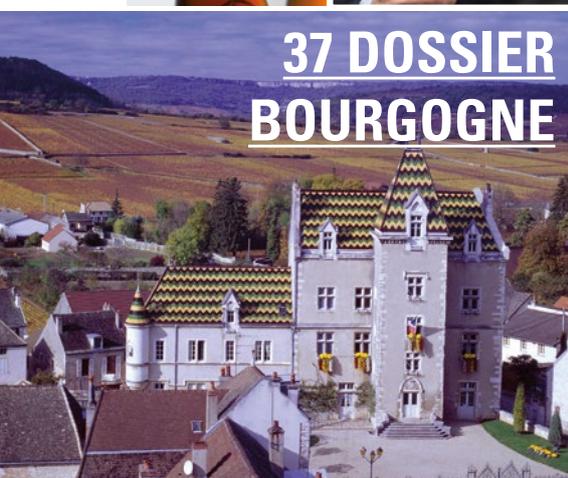


169



PAOLO BASSO

## 37 DOSSIER BOURGOGNE



CHÂTEAU PETRUS

### 3 ÉDITOS

### 9 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 9 Brèves
- 10 France
- 17 Monde
  - Concours A.S.I. du Meilleur Sommelier du Monde
  - L'assemblée générale 2016 de l'A.S.I.

### 24 SHOPPING

### 26 FOIRES AUX VINS

### 111 DÉGUSTATION PRESTIGE

Les grands vignobles et spiritueux réunis à Bordeaux  
Plus de 100 cuvées dégustées

### 148 DU CÔTÉ DES VINS

- 148 Le professeur Dubourdieu a rejoint les étoiles
- 151 Alsace Crus et Terroirs
- 152 Bulles Expo
- 154 56<sup>e</sup> Congrès National des Œnologues de France
- 155 Bordeaux Fête le Vin 2016
- 157 Optiwine
- 158 Vinexpo Hong Kong 2016
- 160 International Cool Climate Wine Symposium
- 162 Les Citadelles du Vin 2016
- 163 VI<sup>e</sup> Concours des meilleurs vins, bières & spiritueux français aux USA
- 164 Conférence à la San Francisco Wine School

### 37 Le vignoble de Bourgogne et ses climats

### 46 Rencontre Domaine François Carillon Château de Pommard Maison Chanzy

### 52 Focus Domaine Pierre Marey & fils

### 53 DÉGUSTATION PRESTIGE BOURGOGNE Plus de 100 cuvées dégustées

### 167 DU CÔTÉ DES SPIRITUEUX

- 167 Vodka **Veuve Capet**
- 168 Whisky **Lagavulin**
- 168 Le retour du **Konga Shaker**
- 169 Cognac **J.Dupont**
- 170 Les cocktails de l'été indien !
- 173 Dégustation Spiritueux
- 189 10<sup>e</sup> édition de **La Part des Anges**
- 190 Distillerie **Vinet-Delpech**
- 191 **Garden Party**

### 84 RENCONTRE

- 84 Château Petrus
- 87 Maison Bouey
- 90 Château Pierrail
- 92 Château Hannetot
- 94 EuroCave Professional
- 96 Bolero & Co

### 192 DU CÔTÉ DES BIÈRES

### 100 VIGNOBLES DU MONDE

- 100 Les vins du Sud-Ouest des États-Unis
- 104 Vins de Bade (Allemagne)

### 196 ART DE VIVRE

- 196 Hennessy, Les Visites
- 199 Programmation de la Cité du Vin
- 209 Krug & Oeuf rencontres inédites

### 204 LE BLOG



POUR CERTAINS,  
CE N'EST DÉJÀ PLUS UN SECRET



**PHILIPPONNAT**

CHAMPAGNE

PHILIPPONNAT BLANC DE NOIRS MILLESIMÉ

Assemblage ambitieux construit autour des meilleurs terroirs de Pinot Noir de la Montagne de Reims, en Premiers et Grands Crus exclusivement, la cuvée Blanc de Noirs Millésimé est le fruit d'une sélection minutieuse des meilleurs vins de l'année. L'expression ultime du style de la Maison : un champagne vineux, intense et frais.  
[www.philipponnat.com](http://www.philipponnat.com)

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





# ÉDITO

## SommelierS INTERNATIONAL

### ÉDITEUR ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION

A. E. ALLOUCHE  
WINEVENTS FRANCE  
6, avenue Neil Armstrong  
33700 Mérignac  
aris@winevents.fr

### RÉGIE PUBLICITAIRE ED PLANETCOM

40, rue Damrémont  
75018 Paris – France  
Tél. : +33 (0) 5 56 23 51 79  
contact@planetcom-editions.com  
contact@sommelier-international.com

### RESPONSABLE DE RÉDACTION

Sylvia VAN DER VELDEN

### ASSISTANTES DE RÉDACTION

Sandy BENARD  
Charlyne ZIRAH

### TRADUCTION

Sandy BENARD  
Sylvia VAN DER VELDEN  
Charlyne ZIRAH

### ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Shinya TASAKI – Michel HERMET  
– Jean BERNARD  
Sofia LAFAYE – Valérie MASSOT  
GERME – David FURER – Gérard  
OLIVIER Annemarie NOAILLE –  
Pascale TETOT

### CRÉDITS PHOTO

Eric BOULOUMIE – Anaka Jean  
BERNARD – David FURER –  
Michel JOLYOT Bénédicte  
MANIERE – Julia HASSE – Jeff  
BURTON – JZARINS – Matthieu  
BOUDOT – Jon WYAND –  
BALANCOURT – Jean Claude  
GUILLOUX – Cédric FAIMALI –  
Vincent BENGOLD – Julia  
CLAXTON – Marion DARDE –  
Pascale TETOT –  
BIVB/armellephotographe.com

### VIDÉOS

Claire GILLES

### GRAPHISME ET MISE EN PAGE

Stéphane PAILLER

### MAQUETTE

Nelly RIVIERE - Atelier V1

### SITE WEB

www.sommeliers-international.com

Chers amis lecteurs,

La rentrée est déjà derrière nous et les prochaines semaines s'annoncent effervescentes dans les vignobles et les vendanges difficiles. Cet été, le ministère de l'agriculture annonçait une baisse générale de 10 % des volumes en 2016, avec de fortes disparités selon les régions. Mauvais temps général en début de saison, le mildiou, les inondations et le gel n'ont pas épargné la Vallée de la Loire, la Bourgogne, la Champagne. Paradoxalement la Provence et le Languedoc manquent d'eau et la vigne produit de petites baies. Le Bordelais aussi a eu maille à partir avec la pression fongique. Nous attendons avec impatience le bilan de la qualité pour ce millésime 2016 qui sera en tous cas rare.

Dans ce numéro, la Bourgogne est mise à l'honneur avec un dossier spécial pour mieux comprendre les climats. En suivant vous trouverez un cahier de dégustations pour vous aider à choisir les meilleurs vins de la région.

Septembre est surtout le mois des Foires aux Vins. Enseigne par enseigne, nous vous présentons nos coups de cœur. Faites aussi un tour de France des meilleurs vins et spiritueux avec les commentaires de la dégustation Sommeliers International organisée à Bordeaux. Enfin, nous vous ouvrons les portes du monde avec les vins du sud-ouest américain et les vins de Bade.

Nous espérons qu'à travers nos pages chacun d'entre vous se laissera aller à la gourmandise et à la découverte !

Dear friend readers,

The end of the summer is already behind us and the coming weeks will be hectic in the vineyards, and the harvest will be difficult. In summer the ministry of agriculture announced a general decrease of the volumes by 10% in 2016 with significant differences depending on the region. Bad weather in general in the beginning of the season, mildew, flood and frost stroke the Loire Valley, Burgundy and Champagne regions. Ironically Provence and Languedoc lack water and the vines produce small berries. Bordeaux also faced a strong fungus pressure. We are looking forward to the record on quality on this vintage that will be scarce anyway.

In this edition Burgundy has the place of honour with a special feature to better understand the famous *climats*. Then you will find the tasting reviews to find your way through the best wines of the region.

Above all September is the month of the Autumn wine fairs. For each banner we present our favourite wines. Also make a tour de France of the best wines and spirits with the reviews of the tasting SommelierS International organized in Bordeaux. At last we open the doors of the world with the US western wines and wines from Baden-Baden.

Through our pages we wish you to discover with gusto!



LALIQUE™



LALIQUE™

Vignobles Silvio Denz.  
*Art & Terroir*

[www.vignobles-silvio-denz.com](http://www.vignobles-silvio-denz.com)



# ÉDITO

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



**Michèle  
Aström-Chantôme**  
(Maroc),  
Secrétaire générale



**Saiko Tamura-Soga**  
(Japon),  
Secrétaire générale  
adjointe



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



**Dino Totaro**  
(Luxembourg),  
Trésorier adjoint



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

Je souhaite que vous ayez tous passé un bel été.

En premier lieu, je suis heureux d'annoncer que la dégustation à l'aveugle animée par le tout nouveau Meilleur Sommelier du Monde Arvid Rosengren pendant Vinexpo Hong Kong en mai a rencontré un énorme succès, et je voudrais exprimer ma gratitude envers l'organisateur.

Cette année il y aura également **Vinexpo Tokyo** à l'automne prochain, et j'espère beaucoup de cet événement très attendu.

Ensuite, j'ai le plaisir de vous informer qu'à la dernière assemblée générale de l'A.S.I. qui s'est tenue en juin en Serbie, les pays d'accueil des prochains concours ont été choisis. Le Concours A.S.I. du Meilleur Sommelier des Amériques aura lieu à Montréal (Canada) à l'automne 2018, celui d'Asie-Océanie à Kyoto (Japon) en automne 2018, et le mondial à Anvers (Belgique) en 2019.

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

I hope that you've all had a great summer.

First of all, I am glad to announce that the blind tasting event hosted by the latest Best Sommelier of the World Arvid Rosengren, within the framework of Vinexpo Hong Kong in May, was enormously successful and I would express my gratitude to the organizer.

This year, **Vinexpo Tokyo** is also scheduled, in this coming autumn, and I have a high expectation of this much-awaited trade event.

Then, I am pleased to inform you that, at the last annual General Assembly of A.S.I. held in June in Serbia, the venues for the next competitions have been fixed. The A.S.I. Best Sommelier of the Americas will be in Montreal (Canada) in spring 2018, that of Asia and Oceania in Kyoto (Japan) in autumn 2018 and that of the World in Antwerp (Belgium) in 2019.



CHATEAU  
SMITH HAUT LAFITTE  
GRAND CRU CLASSÉ



[www.smith-haut-lafitte.com](http://www.smith-haut-lafitte.com)

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



# ÉDITO

**Michel HERMET**  
Président de l'UDSF  
Chairman of UDSF



**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



L'incontestable résultat du Concours du Meilleur Sommelier du Monde qui a couronné Arvid Rosengren a révélé un lauréat extrêmement talentueux à l'aisance et aux capacités irréprochables.

Je fais confiance aux Meilleurs Sommeliers du Monde pour jouer le rôle de garants et de sages de l'A.S.I., qui connaît un développement sans précédent. Souhaitons que ces Meilleurs Sommeliers du Monde soient de vigilants gardiens du temple, susceptibles d'éviter de nous laisser entraîner dans un éventuel déviationnisme à des fins plus mercantiles que professionnelles.

Ne perdons pas de vue la principale vocation de l'A.S.I. : la défense et le développement du métier de sommelier.

The unquestionable result of the Contest of the Best Sommelier of the World that crowned Arvid Rosengren revealed an extremely talented winner with irreproachable ease and skills.

I trust the Best Sommeliers of the World to act as the guarantors and mentors for A.S.I. that faces an unprecedented development. Hopefully the Best Sommeliers of the World will be watchful temple guardians, able to avoid us to potentially deviate to more mercenary than professional purposes.

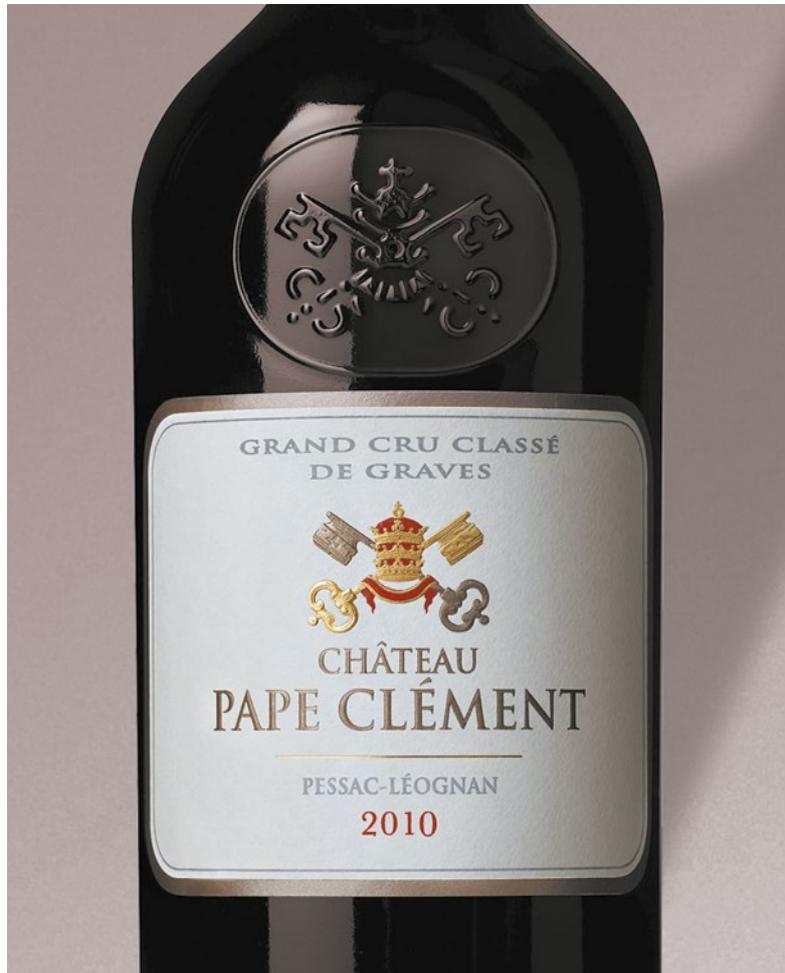
Let's not forget A.S.I.'s prime objective: defend and develop the profession of sommelier.



# 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](http://www.bernard-magrez.com)

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



Michel Hermet et Jonathan Bauer-Monneret

## CONCOURS

## 29<sup>e</sup> Concours du Meilleur Sommelier de France 2016

Les 6 et 7 novembre prochains se tiendra le Concours du Meilleur Sommelier de France 2016 à Toulouse. Neuf finalistes, issus des épreuves de sélection qui ont eu lieu à Lyon en février, concourront pour accéder au titre remporté par Jonathan Bauer-Monneret à la dernière édition en 2014 à Beaune. L'UDSF tiendra son assemblée générale au lendemain du concours.

On next November 6 and 7 Toulouse will host the 2016 Contest of the Best Sommelier of France. Nine finalists selected in February in Lyon will compete for the title won by Jonathan Bauer-Monneret in 2014 in Beaune. On the day after the contest UDSF will hold its general meeting.

## CONCOURS

## Concours du Meilleur Sommelier d'Europe 2017

C'est l'Autriche, plus précisément Vienne, qui sera le théâtre du prochain concours du Meilleur Sommelier d'Europe, du 8 au 13 mai 2017. David Biraud (Mandarin Oriental à Paris) représentera la France et son suppléant sera Laurent Derhé (Auberge du Ru à Frontonas). Rappelons que c'est Jon Arvid Rosengren, le Meilleur Sommelier du Monde 2016, qui avait raflé le titre à San Remo en 2013.

From May 8 to 13, 2017, Vienna, Austria will host the next Contest for the Best Sommelier of Europe. David Biraud (Mandarin Oriental, Paris) will represent France and his substitute will be Laurent Derhé (Auberge du Ru, Frontonas). It is Jon Arvid Rosengren, Best Sommelier of the World 2016, who won the title in San Remo in 2013.



Jon Arvid Rosengren

## FORMATION

## DEVENEZ saké sommelier !

La Saké Sommelier Association France vient d'officialiser la prochaine formation professionnelle certifiante : celle-ci aura lieu à Bordeaux les 3 et 4 octobre 2016. Après la venue de plusieurs sommeliers réputés à la formation de Paris en 2015 (Xavier Thuizat, chef sommelier du Peninsula Paris, Philippe Faure-Brac, saké sommelier d'honneur...), la SSA espère continuer d'évoluer en séduisant davantage de professionnels du monde de l'alcool.

The Sake Sommelier Association has just formalized the next vocational certification training; it will take place on October 3 and 4 in Bordeaux. After having welcomed several renowned sommeliers at the Parisian session in 2015 (Xavier Thuizat, head sommelier at the Peninsula Paris, Philippe Faure-Brac, sake sommelier of honour ...) SSA hopes further development by attracting even more professionals of the world of alcoholic beverages.



➔ D'INFOS → [WWW.DEV-A.COM](http://WWW.DEV-A.COM)

## FOOTBALL

## 23<sup>e</sup> tournoi des étoilés Michelin

2016 année du foot ! Le 23 septembre, à Vonnas, fief de Georges Blanc, 18 équipes représentant 10 restaurants 3 étoiles et 8 restaurants 2 étoiles s'affronteront dans un tournoi de football. Les fonds récoltés seront reversés à une association. L'équipe gagnante aura le privilège de remporter le Trophée des Etoilés qu'elle gardera pendant un an.

2016 a football year! On September 23<sup>rd</sup> in Vonnas, Georges Blanc's heartland, 18 teams representing 10 three-star and 8 double-starred restaurants will compete in a football tournament. The raised funds will be donated to the association xxx. The winning team will have the privilege to win the Trophy and keep it for one year.

# PREMIÈRE FÊTE DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE

## 19 ET 20 JUIN 2016

**Nous l'avions souhaitée, elle a été réalisée... En Champagne s'il vous plaît où les bulles synonymes de fête étaient les bienvenues.**

Nous avons remarqué que trop peu de jeunes étaient présents lors de nos CA et AG de l'UDSF. D'une part, les réunions prenant du temps sur 24 heures, les délégués viennent en priorité pour assurer un éventuel vote ce qui ne permet pas aux régions d'offrir à quelques membres la possibilité d'y assister. D'autre part cela ne favorise pas non plus les échanges et rencontres.

Le Président Michel Hermet et le bureau ont proposé de remplacer un CA par une fête de la Sommelierie. Ce projet a été validé et avec l'accord de mon bureau, j'ai proposé « d'essayer les plâtres » de cette première édition.

Tous les partenaires de l'UDSF avaient été conviés à cet événement, trop peu ont répondu, nous le regrettons. Ainsi nous fûmes heureux de retrouver notre partenaire Duval-Leroy en la personne de Louis Duval-Leroy qui nous a offert une belle dégustation, les thés Dilmah, toujours présents, sans oublier Eric Allouche pour Sommelier International, et la maison Ruinart.

La soirée d'accueil eut lieu chez Isabelle et Thierry Landragin à l'Abbaye à Hautvillers, Dom Pérignon qui repose à deux pas nous apportant sa bénédiction. Après la remise du kit de bienvenue avec le porte-verre et le verre sérigraphié pour l'occasion (offert par Sommelier-on-line), les participants furent prêts à commencer les festivités.

Nous avons aussi dégusté quelques Champagnes de partenaires de la soirée : les maisons Henriot, Bonnaire, Joseph Perrier et Lecomte, ainsi qu'une gamme de bières ardennaises appelées Cuvée d'Arthur en hommage au célèbre poète, accompagné de délicieuses mises en bouche.



A l'heure de passer à table, nous avons fait honneur à la cuisine de Thierry, toujours généreux et bienveillant, et sous l'œil attentif d'Isabelle. La soirée s'est terminée dans une ambiance musicale festive, plus ou moins tardivement pour les uns et les autres.

Lundi matin, la commission des Maîtres-Sommeliers, ainsi que le CA extraordinaire de l'UDSF ont pu se tenir dans les locaux de la Maison Henri Giraud à Aÿ. Claude Giraud avait fait les choses en grand, le domaine nous était réservé avec la générosité qui caractérise cet homme passionné.

Trois ateliers nous attendaient. D'abord un atelier-dégustation de vins tranquilles principalement, avec les explications de Sébastien Legolvet, chef de cave de la maison.

Atelier n°2, la tonnellerie de Champagne, avec la présence de Jérôme Viard, seul tonnelier de Champagne. Il pratique la géolocalisation des chênes, la coupe en hiver, la numérotation, l'acheminement en tonnellerie pour le fendage en merrains. Il recense les arbres en fonction des

orientations Nord-Sud, du diamètre de l'arbre et de la hauteur du tronc. Le bois sèche au soleil et à la pluie pendant 3 ans. Les maîtres mots sont précision, méthode et grand respect de la forêt. Et nous croyions tout savoir sur le brûlage des fûts... Et non ! Nous avons encore appris.

Atelier n°3 : le terroir en Champagne, ou plutôt les terroirs, avec Geoffrey Urban, membre d'UDSF Champagne, mais aussi master en œnologie, ambassadeur français du Champagne, International Bordeaux Wine Educator, et pédologue. C'est un véritable cours auquel nous avons assisté avec attention.

Et bien sûr, le Sommelier ne se refait pas et nous finîmes avec un verre à la main... un verre de Champagne Henri Giraud s'il vous plaît ! Autour du buffet, servi par le Lycée Hôtelier de Reims, nous avons pu déguster toute la gamme de la maison Giraud.

Merci à Claude Giraud pour son accueil et sa générosité.

Merci au bureau UDSF de sa confiance.



Louis Duval-Leroy.



Le Bureau de l'UDSF : David Biraud, Antoine Woerlé, Serge Dubs, Philippe Faure-Brac, Gisèle Marguin, Michel Hermet et Michel Widehem

# 1<sup>st</sup> French Sommellerie Day 19 & 20 June 2016

**We wanted it, we had it. In Champagne where the festive bubbles were welcome.** We noticed that too few young people were present at the UDSF board and general meetings. On the one side the meetings lasting over a period of 24 hours, the representatives come first and foremost to vote which does not give the regions the possibility to invite some members to attend. On the other hand, it does not encourage exchanges.

UDSF president Michel Hermet and the board offered to replace one meeting by a Sommellerie Day. The project has been accepted and, supported by my bureau, I proposed to organize the first edition.



Le workshop animé par Geoffrey Orban.

All the UDSF partners had been invited at the event but we regret too few were present. We were happy to welcome our partner Duval-Leroy represented by Louis Duval-Leroy who offered us a beautiful tasting, Dilmah teas, always with us, as well as Eric Allouche for SommelierS International, and Ruinat. The welcome party was held at Isabelle and Thierry Landragin's at the Hautvillers Abbey blessed by Dom Pérignon who rests there. After the participants were given their welcome kit with a glass-holder and a skin-screened glass (offered by sommelier-on-line), they could all start the feast.

We also tasted partner Champagnes made by the houses Henriot, Bonnaire, Joseph Perrier and Lecomte, as well as a range of beer from Ardennes called Cuvée d'Arthur in tribute to the famous poet, paired with some excellent appetizers.



Eric Arnaud et Philippe Faure-Brac.

At dinner time, we honoured the cuisine of Thierry, always generous and kind, and under Isabelle's attentive care. The evening ended in a festive musical atmosphere more or less late for the ones and the others.

On Monday morning the Maître Sommelier commission as well as the extraordinary general meeting of UDSF could take place at the Henri Giraud house at Aÿ. Claude Giraud did his utmost and reserved all the domain with the generosity that characterizes the enthusiast wine grower.

Three workshops had been prepared. First a still wine tasting workshop commented by Sébastien Legolvet, the house's cellar master.

The workshop nr. 2 was hosted by Tonnellerie de Champagne, represented by Jérôme Viard, the only cooperage in Champagne. They practice geo-tracking of the oaks, cutting in the winter, numbering, transport to the cooperage for the splitting in staves. They make an inventory of the trees according to their north-south position, their diameter and the length of the trunk. The wood dries in the sun and under the rain for three years. The key words are precision, method and greatest respect for the forest. We used to think that we knew everything about toasting, but actually we learnt a lot!

Workshop nr. 3 : the Champagne terroir, or rather the terroirs, with Geoffrey Orban, UDSF member, but also master of enology, French Champagne ambassador, International Bordeaux Wine Educator and soil scientist. We attended a real lesson, with attention.

And of course, a sommelier cannot change his nature and we all finished with a glass in hand ... a glass of Champagne Henri Giraud of course! Over a buffet served by the Catering School of Reims we could taste the house's whole range.

Many thanks to Claude Giraud for his warm welcome and kind generosity.

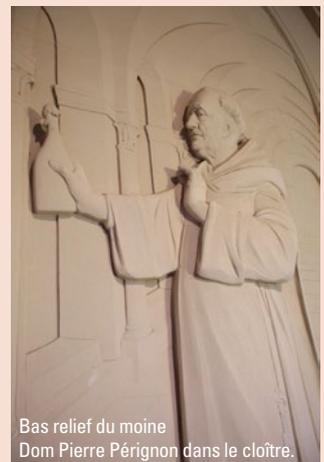
Many thanks to the UDSF bureau for their trust.

*Eric Arnaud, président des Sommeliers de Champagne Ardenne*

➤ D'INFOS ➔ [WWW.SOMMELIER-FRANCE.ORG](http://WWW.SOMMELIER-FRANCE.ORG)

## L'ABBAYE DE DOM PÉRIGNON

C'est ici, dans l'ancienne abbaye bénédictine Saint-Pierre d'Hautvillers fondée en l'an 650 et pillée près de 17 fois qu'on voit arriver en 1668 un jeune moine de 30 ans. Il est moine bénédictin, porte le nom de Dom Pérignon et il a des idées plein la tête. Ne revient-il pas d'un pèlerinage à l'abbaye bénédictine de Saint-Hilaire où il a découvert la méthode de vinification des vins effervescents de Limoux ? Sait-il aussi qu'il occupera la charge de cellier-intendant (économe) de cette abbaye jusqu'à sa mort en 1715 ? (Enologue de génie, il met au point ici même la méthode de champagnisation du vin. C'est à ses observations et à ses expérimentations que l'on doit le vin 'saute bouchon' que le monde entier tente de copier. Des innovations qui révolutionnent toutes les techniques de l'époque.



Bas relief du moine Dom Pierre Pérignon dans le cloître.

## Dom Pérignon's abbey

Here, in the former Benedictine abbey Saint-Pierre of Hautvillers founded in 650 and looted 17 times, a 30-year-old monk arrived in 1668. He is a Benedictine monk, is called Dom Pérignon and has a lot of ideas. Isn't he just back from a pilgrimage at the Saint-Hilaire Benedictine abbey? Does he know he will become cellarer-bursar of this abbey until he dies in 1715? Genius enologist, here he developed the Champagne making method. Thanks to his observations and experiences we now have the sparkling wine the whole world tries to copy. Revolutionary innovations in that time.

**Make Scents of Wine!**  
Train your sense of smell

We provide you with the words you need to describe wine



54 aromas



New Japanese Edition





Les finalistes et leurs professeurs

## CONCOURS

## MEILLEUR ÉLÈVE EN VINS ET SPIRITUEUX DE FRANCE

**JADE DUFRENOY : UN SUCCÈS TRÈS PROMETTEUR**

Le jeudi 19 mai, ils étaient 33 sur la ligne de départ du 24<sup>e</sup> concours du Meilleur Elève Sommelier en vins et spiritueux de France, Trophée M. Chapoutier – Métro. Et pour eux, tout a commencé par une série d'épreuves écrites. Trente minutes pour déguster, analyser et commenter un vin blanc puis autant de temps à consacrer à un vin rouge. Un après-midi très studieux que ces élèves de mention complémentaire ou de brevet professionnel sommellerie ont poursuivi en compagnie d'un questionnaire dont ils devaient faire le tour en une heure.

Quelques heures plus tard, dans les locaux de la maison Chapoutier à Tain L'Hermitage, Alain Landolt, le président du jury, annonçait les nom des six meilleurs d'entre eux.

Ces six finalistes étaient Clément Delécluse (Lycée technique hôtelier de Gascogne à Talence), Jade Dufrenoy (lycée technique hôtelier régional de Marseille), Maxime Fiaschi (élève du lycée hôtelier du parc de la francophonie à La Rochelle), Anne-Claire Gartner (CFA du lycée Joseph Storck à Guebwiller), Dimitri Nalin (Cafa Formation à Bordeaux), Lucie Soerensen (Institut de chimie œnologie de Paris-Provence à Villejuif).

**UN REPAS ÉTOILÉ POUR PRÉPARER L'ACCORD METS ET VIN**

Sans un moment de répit, ils ont été isolés des autres participants ainsi que de leurs enseignants. Direction un salon proche des membres du jury

pour découvrir et déguster le repas élaboré par le chef étoilé parisien du restaurant 'Kei' : Kei Kobayashi. Et s'ils ont apprécié l'originalité des plats, à l'image du 'jardin de légumes croquants, saumon fumé d'Ecosse, mousse de roquette, émulsion de citron, vinaigrette de tomates et crumble d'olives noires' ou encore du 'pigeon grillé et laqué, condiments miso', l'essentiel pour eux était de rechercher le meilleur accord possible avec un vin.

Car ce menu allait servir de support à la première épreuve du concours, tôt le lendemain matin. En effet, après tirage au sort de l'ordre de passage des candidats, le premier finaliste débutait la dernière ligne droite du trophée. Au total, trente minutes d'atelier qui ont permis au jury, placé sous le parrainage de Denis Verneau (chef sommelier du restaurant lyonnais La Mère Brazier), de désigner le vainqueur 2016 d'un concours dont le niveau ne cesse de s'élever, en même temps que la difficulté.

**DIRECTION L'AUSTRALIE DANS QUELQUES MOIS**

Et cette année, le vainqueur s'appelle Jade Dufrenoy. Elle est âgée de 21 ans et achève une mention complémentaire sommellerie au lycée hôtelier Bonneveine à Marseille. Un succès obtenu à l'issue d'une finale qui a permis à ces six futurs professionnels de montrer l'étendue de leurs connaissances et leur maîtrise technique.

Outre la proposition d'accords mets et vins, ils ont répondu à quelques questions en anglais, décanté et servi une bouteille de vin rouge, dégusté et commenté un vin blanc et un vin rouge et enfin identifié deux spiritueux.

Un ensemble d'ateliers qui ont permis à la candidate provençale d'afficher aisance, connaissances et maîtrise sous le regard, notamment, des 27 candidats éliminés à l'issue de la première phase de sélection.

Si les deux premiers finalistes ont dû composer avec des bouchons très sérieusement dégradés au moment de l'épreuve de service, tous ont été confrontés ensuite aux mêmes difficultés au cours de la dégustation. Comme a pu le reconnaître Denis Verneau, les deux vins étaient difficiles à situer avec précision tant ils recelaient des pièges.

En blanc, il s'agissait d'un AOP Bouzeron 2014 du domaine De Villaine et en rouge, d'un AOP Crozes-Hermitage 2013 du domaine Alain Graillot.

Les spiritueux proposés étaient une tequila Don Fulado reposado élevée 11 mois en fûts de chêne français et un amaretto Disaronno.

Les six finalistes prendront la direction de l'Australie en fin d'année. Ils seront alors accompagnés par Arnaud Louessard, élève de l'INHAC Ferrandi à Saint-Gratien. Septième du concours, il a remporté le premier trophée Muriel-Lafourcade.



# Best Student Sommelier of France in Wines and Spirits

## Jade Dufrenoy: a promising success

On Thursday May 19, 33 students took the start of the 24<sup>th</sup> Contest of the Best Student Sommelier of France in Wines and Spirits – Chapoutier-Metro Trophy. And for them, all started with a series of written tests. Thirty minutes to taste, analyze and comment a white wine, then as much time for a red wine. A studios afternoon that these students in complementary mention or vocational certificate in sommellerie pursued with a questionnaire to answer in a one hour time.

Few hours later, in the premises of the Chapoutier house in Tain L'Hermitage, Alain Landolt, president of the jury, announced the name of the 6 best of them.

The six finalists were: Clément Delécluse (Lycée technique hôtelier de Gascogne in Talence), Jade Dufrenoy (Lycée Technique Hôtelier Régional in Marseille), Maxime Fiaschi (student at Lycée hôtelier du parc de la francophonie at La Rochelle), Anne-Claire Gartner (apprentice at Lycée Joseph Storck at Guebwiller), Dimitri Nalin (Cafa Formation in Bordeaux), Lucie Soerensen (Institut de chimie œnologie de Paris-Provence in Villejuif).

### A starred meal to prepare the food and wine pairing

Without any moment of peace they have been isolated from the other participants and their teachers in a room close to the jury members to discover and taste a meal prepared by the Parisian starred chef of the Kei restaurant, Kei Kobayashi. And although they appreciated the original recipes like the 'garden of crisp vegetables, Scottish smoked salmon, arugula mousse, lemon emulsion, tomato vinaigrette and black olive crumble' or the 'grilled laque pigeon with miso seasoning', they priorly had to imagine the best pairing possible with a wine.

As this menu would be the basis of the first test of the contest early the following morning. Indeed after the running order of the candidates had been drawn by lot the first finalists started the last run of the trophy. All in

all a thirty-minute workshop that enabled the jury—placed under the aegis of Denis Verneau, head sommelier of La Mère Brazier in Lyon—to select the 2016 winner of a contest whose level, as well as the difficulty, keep raising.

### Heading for Australia within a few months

And this year the winner is Jade Dufrenoy. Aged 21, she is completing a complementary mention in sommellerie at the hotel and catering business school Bonneveine in Marseille. A successful end after a final that enabled six future professionals to show the extent of their knowledge and technical skills. Beside the food and wine pairing suggestion, they had to answer questions in English, decant and serve a bottle of red wine, taste and comment a white and red wine, and at last identify two spirits.

A series of workshops that enabled the Provençal candidate to show her ease, knowledge and mastery under the eyes especially of the 27 candidates eliminated after the first selections.

Whereas the two first finalists had to come to terms with corks seriously damaged during the service test, all had to face the same difficulties during the tasting. As Denis Verneau admitted, the two wines were difficult to fathom as they concealed many pitfalls.

The white wine was an AOP Bouzeron 2014 from Domaine De Villaine and the red one was an AOP Crozes-Hermitage 2013 from the Alain Graillot estate.

The spirits proposed were a tequila Don Fulado Reposado aged 11 months in French oak barrels and an amaretto Disaronno.

The six finalists will head for Australia in the end of the year. They will be accompanied by Arnaud Louessard, student at INHAC Ferrandi at Saint-Gratien. Seventh of the contest, he has won the first Muriel Lafourcade trophy.

Jean Bernard

### JADE DUFRENOY, DE L'HISTOIRE DE L'ART À LA PASSION DU VIN

Jade Dufrenoy est une jeune femme de 21 ans que rien ne destinait au monde du vin. Après un bac littéraire, elle a débuté des études universitaires en histoire de l'art. Mais faute d'avoir trouvé sa juste place dans cet environnement, elle a pris un grand virage et trouvé dans le contexte de la restauration matière à s'épanouir.

Sa volonté a fait le reste et après une année passée au service au restaurant 'Ze bistrot' à Aix-en-Provence, elle a d'abord suivi une mise à niveau au lycée Bonneveine de Marseille ponctuée par un stage au Relais & Châteaux La chèvre d'or. Elle a enchaîné avec une formation de technicien commercial en vins et spiritueux en alternance et enfin une mention complémentaire en sommellerie. Encouragée par son professeur Laetitia Blaison, elle a participé à différents concours cette année, terminant sixième à celui du Meilleur Jeune Dégustateur Européen dans le cadre du Salon de l'Agriculture puis troisième (juste derrière Maxime Fiaschi) au Trophée Mumm.

De ce succès elle retient « le menu exceptionnel du chef Kei qui nous a permis de beaucoup nous amuser sur les accords. Pour ma part, j'ai sélectionné des références de vins accessibles à tous, sans chercher des grands vins car c'est cette idée-là que je veux défendre dans mon métier. »

Quant à son avenir, « je le vois assez rapidement à l'étranger même si je n'ai pas encore choisi de destination. A nos âges, c'est important de découvrir autre chose, une nouvelle. C'est primordial de maîtriser l'anglais et surtout d'en profiter pour connaître les vins du monde. »



### Jade Dufrenoy, de l'histoire de l'art à la passion du vin

Nothing could have fated Jade Dufrenoy, 21, for the wine world. After a literary baccalaureat she started studying art history. But she did not feel at ease in this environment thus she made a major shift and found in the restaurant business ways to bloom.

Her will did the rest and after a year working at Ze Bistrot in Aix-en-Provence she first completed an upgrading course at Lycée Bonneveine in Marseille including an internship at Relais & Châteaux La Chèvre d'Or. She continued with a sales technician in wines and spirits job-related course, and at last a complementary mention in sommellerie. Encouraged by her teacher Laetitia Blaison, she participated in various contests this year, finishing sixth at the Best Young European Taster competition within the Agricultural Fair and third (just behind Maxime Fiaschi) at the Mumm trophy.

Of this success she will remind "Chef Kei's exceptional menu that enabled us to have fun with the food and wine pairings. Personally I selected references of wines affordable for all, without looking for fine wines because that is what I would like to defend in my profession".

As for her future, "I imagine it quite soon abroad although I have not chosen a destination. At our age, it is important to discover something else, a new language. It is essential to know English and above all to take the opportunity to learn about wines from the world over".

## CONCOURS

1<sup>ER</sup> CONCOURS DES CRÉMANTS DE SAVOIE

## LES BULLES DE MONTAGNE À L'HONNEUR !

**Charmeur, parfumé, aérien, une bulle fine, laissez-vous séduire par la Jacquère et l'Altesse, cépages uniques au monde.**

Après avoir obtenu l'AOC en 2015, ce 8<sup>ème</sup> Crémant de France est officiellement entré dans la cour des grands effervescents. A l'initiative de Charles-André Charrier, dit Charly, sommelier à l'Abbaye de Talloires et président de l'Association des Sommeliers de Savoie, ainsi que du Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie, un jury d'experts s'est réuni le 17 mars pour distinguer les meilleurs Crémants et effervescents de Savoie, les rosés et les AOC Seyssel et Ayzé.

Au bord du lac d'Annecy, une trentaine d'échantillons, dont une quinzaine de crémants, ont donc été dégustés par différents palais. Côté vins, les sommeliers de Savoie, de Jura et de Suisse. Côté presse, les journalistes spécialisés en vin de France, de Belgique et d'Angleterre.

« Un goût unique », « longueur et persistance », les propos fusent et les regards pétillent. « Le Chardonnay est largement utilisé en France, et c'est une grande chance pour la Savoie de se démarquer avec ses propres cépages, la Jacquère et Altesse, offrant ainsi une réelle identité de terroir et de savoir-faire. Un élevage sur lattes de 12 mois, qui affinera la bulle, permettra au Crémant d'être



à la hauteur d'accords gastronomiques » : voyez en ces propos la fierté de Charly, tout comme Michel Quénard, président du Syndicat des Vins de Savoie, vigneron du domaine éponyme.

Avec 60 % minimum de ces cépages authentiques dans l'assemblage, le Crémant de Savoie se veut volontairement différent. La Jacquère s'exprime plus intensément, l'Altesse confère puissance et rondeur, l'équilibre oscille entre une franche vivacité et de beaux amers. L'authenticité de ce goût se verra bien entendu peaufiné par la patte de chaque vigneron.

Autour d'un déjeuner taillé sur mesure, les bulles suivent l'énergie d'une variation de betterave, ou rafraîchissent le palais après la douceur onctueuse d'un Reblochon fermier. Un dessert tout en agrumes rejoint leur vivacité et convainc définitivement nos palais de la justesse et des qualités atteintes par les Crémants d'aujourd'hui.

**Attractive, scented, ethereal, a fine bubble, let yourself be spellbound by the Jacquère and Altesse, grape varieties unique in the World.**

On getting the status of AOC in 2015 France's 8<sup>th</sup> Crémant officially joined the great sparkling wines. At the initiative of Charles-André Charrier, said Charly, sommelier at Abbaye de Talloires and president of the Association of Sommeliers from Savoie, as well as of Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie, an expert jury gathered on March 17<sup>th</sup> to elect Savoie's best Crémants, sparklings, rosés, Seyssel and Ayzé wines.

On the shores of Lake Annecy, some thirty samples out of which fifteen Crémants have thus been tasted by different palates. On the wines side, the sommeliers from Savoie, Jura, Switzerland. On the press side, wine journalists from France, Belgium and England.

"A unique taste", "length and persistency", the comments resound and the eyes sparkle. "Chardonnay is widely used in France and it is a great luck for Savoie to have its own grape varieties. Jacquère and Altesse, thus offering a genuine terroir and savoir-faire identity. A 12-month élevage on the laths refines the bubbles, endowing the Crémant with the perfect ability to match gastronomic dishes": this reflects the pride of Charly and Michel Quénard, wine grower and president of the Savoie Wines Trade Union.

With at least 60% of these authentic grape varieties in the blend, the Crémant de Savoie is voluntarily different. The Jacquère expresses itself more intensily ; the Altesse provides powerfulness and roundness ; the balance shifts between a pure vividness and beautiful bitter aromas. The authenticity of the taste will be perfected by the wine grower's signature.

Over a made-to-measure lunch the bubbles were lively with a variation of beetroot, refreshing with a farm Reblochon. A citrusy dessert reminded their vividness and definitely confirmed the quality of today's Crémants.

Elise Lemoine, Association des Sommeliers de Savoie-Alpes-Bugey



# 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

CONCOURS

CONCOURS A.S.I.  
DU MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE  
**JON ARVID ROSENGREN**  
PONCTUEL AU RENDEZ-VOUS

Le candidat suédois, favori depuis son succès au concours Europe en 2013, s'est imposé au terme d'une finale exceptionnelle devant le Français David Biraud et l'Irlandaise Julie Dupouy. Soixante candidats représentant 57 pays étaient en compétition à Mendoza, en Argentine, établissant ainsi un nouveau record de participation.



Pour évoquer la personnalité du nouveau Meilleur Sommelier du Monde, le Suédois Jon Arvid Rosengren, deux approches sémantiques arrivent à la même conclusion : il a le plus logiquement du monde remporté son titre. Qu'il soit défini comme faisant preuve d'une précision chirurgicale dans l'exercice d'un concours ou bien comme un remarquable sommelier aux talents multiples, ce jeune homme de 31 ans fait l'unanimité.

Un statut qui ne l'a pas quitté depuis septembre 2013 et sa victoire lors du concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Europe organisé à San Remo. De lui, seuls ses proches, membres de la délégation suédoise, savaient que sa présence, quelques mois plus tôt, en demi-finale du mondial japonais étaient le début d'un parcours de champion. Ce qu'il a donc confirmé sur le sol argentin. Et si le détail des scores réalisés par les 60 candidats en quart de finale restent connus des seuls membres du comité technique, il a franchi sans doute, comme la majorité des favoris, confortablement cette première phase. Un groupe de quinze sommeliers qui n'avaient qu'une courte nuit pour récupérer et se préparer à affronter un nouveau questionnaire et, surtout, une série d'ateliers pratiques semée d'embûches.

### LES SOMMELIÈRES REÇUS QUATRE SUR QUATRE

Quinze candidats, donc, et parmi eux toutes les sommelières engagées dans la compétition. Deux étaient attendues à ce niveau : Elyse Lambert (Canada) l'avait déjà atteint en 2010 et Paz Levinson (Argentine) l'avait imitée en 2013. Une troisième, la Française portant les couleurs de l'Irlande Julie Dupouy, en avait fait son premier objectif. Enfin la quatrième, la Finlandaise Heidi Mäkinen, complétait ce quatuor.

Les pays scandinaves réussissaient d'ailleurs une sorte de grand chelem avec la qualification du second sommelier suédois Robert Andersson, du Danois Christian Jacobsen et du Norvégien Henrik Dahl Jahnsen. Et l'Europe de l'Est était fort bien représentée grâce au Russe Rassadkin Aleksander, au Polonais Piotr Pietras et au Letton Raimonds Tomsons, de l'inédit à ce niveau du concours. Tout aussi inattendue était l'arrivée en demi-finale du Sud-Africain Gareth Ferreira alors que son pays vivait son premier mondial.

Plus prévisible était la présence des deux Japonais, très suivis par leurs médias nationaux, Hiroshi Ishida et Satoru Mori, et surtout celle du Français David Biraud qui figurait dans la courte liste des favoris. « Je me suis senti à l'aise dès le début de ce quart de finale et c'est important car il faut être compétitif très vite. J'ai souri en retrouvant une question déjà posée lors du mondial au Chili. Elle concernait les cinq états mexicains producteurs de Tequila. Gérard Basset nous avait amusé alors en expliquant que depuis des années, il les apprenait et que cette question ne sortait jamais... »

Le lendemain, très concentré et tout autant à l'aise, le candidat de l'Union de la Sommelierie Française et les quatorze autres sélectionnés débutaient la seconde phase en conservant la moitié des points acquis la veille. Nouveau questionnaire donc et, pour conclure cette phase écrite, l'identification de six boissons proposées dans des verres noirs.

### UNE FINALE RYTHMÉE ET REMARQUABLE

Ensuite, ateliers de dégustation, de gestion, d'accord mets et vin et même de connaissances œnologiques sur la province de Mendoza, s'enchaînaient à un rythme soutenu et devant journalistes et supporters qui suivaient les candidats de salon en salon du Park Hyatt. Un tourbillon qui s'achevait en tout début d'après-midi.

Une visite du domaine Terrazas de los Andes puis une grande dégustation et enfin la soirée célébrant la journée mondiale du Malbec permettait, non pas d'oublier la compétition mais plutôt de la mettre entre parenthèses. Comme ce fut le cas également le lendemain avec la découverte du Clos de los Siete et des domaines Zuccardi et Rutini.

La fièvre gagnait à nouveau les quinze demi-finalistes le mardi quand, après une longue attente dans le hall du Théâtre de l'Indépendance, ils étaient enfin invités avec les autres candidats à monter sur scène. Devant six cents personnes, seuls Jon Arvid Rosengren, David Biraud et Julie Dupouy ne regagnaient pas les fauteuils pour se transformer en spectateurs. Dans cet ordre, ils allaient disputer la finale.

Service d'un champagne Moët & Chandon Extra Brut et réalisation d'un cocktail ; proposition de plats autour d'un choix de vins dont l'un n'existe pas dans le millésime demandé ; décantation et service d'un magnum de vin rouge ; dégustation de trois vins blancs dont deux ont un point commun, le cépage ; dégustation et identification d'un vin blanc ; identification de trois vins rouges puis dégustation et identification d'un quatrième précédaient la correction d'une carte des vins.

Une dernière étape réunissait les trois finalistes avec un diaporama et des gens du vin ou des sites à reconnaître avant le service d'un magnum de Moët & Chandon rosé dans 15 verres.

De quoi offrir le temps de transformer la scène puis de faire de Jon Arvid Rosengren le plus heureux des sommeliers devant David Biraud et Julie Dupouy...



David Biraud

## A.S.I. Contest of the Best Sommelier of the World Jon Arvid Rosengren was bang on time

**The Swedish candidate, favourite since his success at the European contest in 2013, won after an exceptional final ahead of French David Biraud and Irish Julie Dupouy. Sixty candidates from 57 countries competed in Mendoza, Argentina, setting a new record in the number of participants.**

To evoke the personality of the new Best Sommelier of the World, Swede Jon Arvid Rosengren, two semantic approaches lead to the same conclusion: he has logically won the title. Whether he is defined as having a surgical precision during the contest or as an outstanding sommelier with many talents, the young 31-year-old man was unanimously chosen.

A status that has never left him since September 2013 and his victory at the A.S.I. contest of Europe organized in San Remo. Only his followers, members of the Swedish delegation, knew his presence, a few months earlier, in the semi-finals of the Japanese world competition, was the beginning of a career of champion. Which he confirmed in Argentina. And although the detailed scores of the 60 candidates are only known by the technical committee, he undoubtedly passed the first stage, like most of the favourites, quite comfortably. A group of 15 sommeliers who had only a short night to rest and prepare to be confronted to a new questionnaire and, above all, a series of challenging practical workshops.

### Four out of four female sommeliers passed

Thus fifteen candidates, and among them all the women who took part in the competition. Two of them were expected at this level: Elyse Lambert (Canada) already did in 2010 and Paz Levinson (Argentina) did in 2013. For a third one, French Julie Dupouy who competed for Ireland, it was her first objective. At least Finn Heidi Mäkinen joined the quartet.

By the way the Scandinavian countries completed a kind of grand slam with the qualification of the second Swede Robert Andersson, Dane Christian Jacobsen and Norwegian Henrik Dahl Jahnsen. And Eastern Europe was very well represented thanks to Russian Rassadkin Aleksander, Pole Piotr Pietras and Lett Raimonds Tomsons, something never seen before at this stage of the contest. The arrival of South-African Gareth Ferreira in semi-finals was as much unexpected as his country participated in the world contest for the first time.

The presence of the two Japanese, Hiroshi Ishida and Saturo Mori, very followed by their national media, and David Biraud who was in the short list of favourites was more foreseeable. "I felt comfortable from the beginning

of the quarter finals and it is important as you have to be competitive very quickly. I smiled when I found a question already asked at Chile's world championship. It was about the five Mexican states producing tequila. Gérard Basset made us laugh when he said he learnt them for years and the question never came ..."

The day after, very concentrated and still at ease, the candidate of the French Sommelier Union and the fourteen other selected started the second stage

with half of the marks they won the day before. New questionnaire and, to conclude the written part, the identification of six beverages served in dark glasses.

### A lively and remarkable finale

Then tasting, management, food and wine pairing workshops as well as questions about Mendoza's wine tourism succeeded each other at a steady pace in front of journalists and supporters who followed the candidates from one lounge to another at Park Hyatt. A whirlwind that stopped in the early afternoon.

A visit if Terrazas de los Andes, then a tasting, and then at last the party that celebrated the international Malbec day enabled not to forget the competition but to set it aside. Like the day after with the discovery of Clos de los Siete and the wineries Zuccardi and Rutini.

Fever caught the fifteen semi-finalists again on Tuesday when, after having waited a long time in the entrance of Theater Independencia, they were at last invited on stage. In front of six

hundred people, only Jon Arvid Rosengren, David Biraud and Julie Dupouy did not go back to their chairs. In this order, they performed in finals.

The three finalists were assessed with the service of an Extra Brut Moët & Chandon and making of a cocktail; pairing food with wines out of which one vintage did not exist; decanting and serving a magnum of red wine; blind tasting of three white wines out of which two have in common the grape variety; blind tasting and identification of a white wine; identification of three red wines then tasting of a fourth one, and at last correcting a wine menu.

A last stage gathered the three finalists with a diaporama and wine people or sites to know, before the service of a magnum of Moët & Chandon rosé in 15 glasses.

Just enough time to transform the stage and turn Jon Arvid Rosengren into the happiest sommeliers, ahead of David Biraud and Julie Dupouy ...

Jean Bernard



Jon Arvid Rosengren



Julie Dupouy

# L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE 2016 DE L'A.S.I. À BELGRADE

## UN ORDRE DU JOUR RICHE

L'actualité des concours internationaux constitue toujours un temps fort lors de chaque assemblée générale de l'A.S.I. La désignation des pays qui accueilleront ces épreuves a donc retenu l'attention de la trentaine de présidents et délégués présents en Serbie au début du mois de juin dernier. Si l'on sait depuis longtemps que l'Autriche, Vienne en particulier, organisera le concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Europe du 8 au 13 mai 2017, l'assemblée devait étudier les candidatures de pays pour les rendez-vous suivants.

Pour les concours continentaux prévus en 2018, l'affaire a été vite réglée. Le Canada, ainsi qu'il en avait fait part au Chili en avril 2015, souhaite toujours recevoir le concours A.S.I. du Meilleur Sommelier des Amériques. Pour Michelle McCarthy, la présidente, Montréal serait la ville favorite.

En l'absence du président de Singapour qui avait exprimé la velléité de succéder à Hong Kong pour l'accueil du concours A.S.I. du Meilleur Sommelier Asie-Océanie, l'association japonaise a décidé de prendre le relais et la ville de Kyoto a été choisie.

Pour sa part, le président de l'association de Chypre a été seul à se manifester lorsque est venu sur le tapis le concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Europe 2020. Il reste désormais à choisir la période la plus favorable, soit avril, soit octobre. Presqu'un détail !

### A rich agenda

The schedule of the international contests always is a major issue at the A.S.I. general meetings. The designation of the countries who will host the next competitions has thus received the attention of the thirty presidents and representatives gathered in Serbia in early June. Whereas it has long been decided that Vienna, Austria would organize the A.S.I. Contest of the Best Sommelier in Europe from May 8 to 13, 2017 the assembly had to consider the candidacies of the countries for the next appointments.

For the 2018 continental contests the matter has swiftly been dealt with. Canada still wishes to organize the A.S.I. Contest of the Best Sommelier in the Americas as evoked in Chile in April 2015. For president Michelle McCarthy Montreal would be the ideal city.

The president of the Singaporean association being absent, although he had already informed A.S.I. of his intention to succeed Hong Kong in hosting the A.S.I. Contest of the Best Sommelier in Asia&Oceania, the Japanese association decided to take over the project and the city of Kyoto has been chosen.

As for the president of the association of Cyprus, he has been the only candidate to the organization of the A.S.I. Contest of the Best Sommelier in Europe 2020. Only has the best date to be decided, in April or October.



Les présidents et délégués nationaux réunis à Belgrade.

### ANVERS PLUTÔT QUE BORDEAUX

L'idée lancée en 2014 à Reims avait pris corps de manière officielle un an plus tard à Bordeaux : l'Union de la Sommellerie Française s'associait à Vinexpo pour porter la candidature de la France à l'organisation du concours A.S.I. du Meilleur Sommelier du Monde 2019. Seule en lice depuis lors, la ville de Bordeaux semblait donc promise à servir de décor à cette épreuve qui marquera également le cinquantième anniversaire de la naissance de l'A.S.I., en juin 1969, en Champagne. Mais au lendemain du dernier mondial, à Mendoza, la Belgique est entrée dans la course, proposant aux candidats de faire escale à Anvers, l'un des plus grands ports du monde.

### Antwerp better than Bordeaux

The idea mooted in 2014 in Reims has been officially spelt out one year later in Bordeaux: the Union of French Sommellerie partnered with Vinexpo to support the application of France for the organization of the Contest of the Best Sommelier in the World 2019. Only city in the race Bordeaux was thus ready to stage the event that will mark the fiftieth anniversary of A.S.I. founded in June 1969 in Champagne. But the day after the last world competition in Mendoza, Belgium entered the race, offering the candidates to stop over in Antwerp, one of world's largest ports.



Cinq nouveaux présidents nationaux ont été mis à l'honneur :  
Five new national presidents have been welcomed:

Shinya Tasaki (Japon – Japan),  
Kristjan Markii (Estonie – Estonia),  
Mary O'Callaghan (Irlande – Ireland),  
Arminas Darasevicius (Lituanie – Lithuania),  
Ricardo Grellet (Chili – Chile).

William Wouters, président de la Gilde des Sommeliers de Belgique, épaulé par Frederik Picard, a défendu un dossier manquant encore de consistance, notamment sur le plan budgétaire comme l'a souligné le président de l'A.S.I. Shinya Tasaki. Bière, gastronomie et chocolat ont été mis en avant comme autant d'atouts évoqués en marge d'un concours programmé au mois de mars 2019. « Mais nous aurons également la volonté de prouver qu'il ne faut plus voir la Belgique comme le pays de la bière grâce à la présentation des vins produits en Belgique et par des Belges à l'étranger », a souligné William Wouters.

Le dossier bordelais était présenté par un autre tandem. Michel Hermet, président de l'UDSF, a évoqué le caractère symbolique de cette candidature et rappelé également l'importance de la place occupée par la sommellerie en France. Dans un registre plus pratique, Guillaume Deglise, directeur général de Vinexpo, a détaillé un programme déjà très précis et les engagements financiers pris déjà par certains partenaires. Mais ni le dîner du 50e anniversaire au Palais de la Bourse, ni la soirée de gala offerte par les Crus Classés de 1855 ou encore la Jurade à Saint-Emilion n'ont réussi à mettre l'eau à la bouche de la majorité des votants. Anvers, par 23 voix contre 17 en faveur de Bordeaux, a été désignée pour accueillir ce prochain mondial.

### LA THAÏLANDE PAYS OBSERVATEUR, LE MAROC MEMBRE À PART ENTIÈRE

D'autres dossiers étaient au menu de cette assemblée annuelle. Jean Pallanca, en charge de la commission des statuts, a présenté le dossier de la Thaïlande dont l'association créée en 2009, forte aujourd'hui de 110 membres et présidée par Joe Sriwarin, intègre l'A.S.I. en tant que pays observateur.

Michèle Chantôme a délaissé pour un temps sa casquette de secrétaire générale de l'A.S.I. pour évoquer la situation de l'association des sommeliers du Maroc. Créée en 2012, ses statuts n'ont pas été validés officiellement par le l'Etat marocain même si aucune allusion à l'alcool n'y figure. « Mais pour évoluer et approcher des partenaires nous avons besoin de devenir un membre actif de l'A.S.I. » Un changement de statut approuvé à l'unanimité mais avec des réserves.

William Wouters, president of the Belgian sommeliers guild, supported by Frederik Picard, presented an application lacking somewhat consistency, especially about the budget as underlined by A.S.I. president Tasaki. Beer, gastronomy and chocolate have been introduced as assets evoked in parallel to a contest scheduled in March 2019. "But we will also be glad to prove that Belgium has no longer to be seen as a beer country by presenting the wines produced in Belgium and by Belgians abroad", William Wouters stated.

Bordeaux's application has been defended by another duet. UDSF president Michel Hermet evoked the symbolic feature of this candidacy and reminded the importance of the sommellerie in France. In a more practical register Vinexpo general manager Guillaume Deglise explained in details an already precise programme and the financial commitments made by a few partners. But neither the 50th anniversary dinner at Palais de la Bourse nor the gala evening offered by Crus Classés de

1855 or even the Jurade in Saint-Emilion did not manage to whet the voters' appetite. Antwerp, by 23 votes to 17 in favour of Bordeaux, has been elected to welcome the next world contest.

### Thailand observer country and Morocco full member

Other issues were on the agenda of the annual meeting. Jean Pallanca, in charge of the statutes committee, introduced the association of Thailand created in 2009, with a wealth of 110 members today and presided over by Joe Sriwarin, who enters A.S.I. as observer country.

Michèle Chantôme took off her hat as secretary general for a moment to evoke the situation of the association of sommeliers of Morocco. Created in 2012 the statutes have not been officially validated by the Moroccan State although it does not mention alcohol. "But to develop and approach partners we have to become a full member of A.S.I.". A change of statutes that has been unanimously approved but with some reserves.

« Belgique, Japon, Canada et Chypre accueilleront les prochains grands concours »

"Belgium, Japan, Canada and Cyprus will host the next big contests"

# CHATEAU LA NERTHE

Châteauneuf-du-pape



*L'expression d'un Grand Terroir*

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

### TROIS PAYS MIS À L'INDEX

Pour d'autres pays membres, la situation est plus complexe. C'est le cas d'Andorre dont le retard de paiement de nombreuses cotisations a été effacé. Mais dans le même temps, cette association a été suspendue et son exclusion sera soumise au vote de la prochaine assemblée générale extraordinaire.

Le cas de l'association bulgare a fait l'objet d'un exposé de la part de sa présidente Maria Jordanova, avant l'ouverture de l'AG à Belgrade. En conflit avec l'Etat bulgare, elle a évoqué ses difficultés depuis l'organisation du concours Europe en 2008. La décision de suspendre la B.A.S. permet d'effacer sa dette et d'assainir sa situation vis à vis de l'A.S.I. A la conclusion de l'action en justice, le dossier bulgare sera étudié une nouvelle fois.

L'Ukraine, victime d'une situation politique complexe, et le Portugal – l'un des pays à l'origine de la naissance de l'A.S.I., absent à répétition des assemblées et en retard de cotisation, vont faire l'objet d'une nouvelle relance.

### CERTIFICATION : LE MÊME JOUR POUR TOUS LES CONTINENTS

Giuseppe Vaccarini a pour sa part évoqué les résultats du 5<sup>e</sup> examen de certification A.S.I. Il a pu souligner le succès international mais regretter dans le même temps que seules trois femmes sommeliers figurent parmi les diplômés cette année. A l'issue de son intervention, le choix d'une date unique pour la session 2017 a été décidé. Le 27 février, les candidats à l'obtention du titre de Sommelier A.S.I. seront donc mobilisés simultanément sur tous les continents.

Du côté de la Commission Concours de Sommeliers, le récent Meilleur Sommelier du Monde Arvid Rosengren rejoint Gérard Basset, Shinya Tasaki, Serge Dubs, Markus del Monego, Andreas Larsson et Paolo Basso. Quant à Ricardo Grellet (Chili) et Andres Rosberg (Argentine), ils ont été intégrés pour un an afin d'apporter un regard non européen au concours continental de mai prochain, à Vienne.

Enfin, ce concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Europe devrait voir sa dénomination évoluer en raison d'un élargissement à trois pays. Les candidats sélectionnés par l'Afrique du Sud, l'île Maurice et le Maroc pourront faire le voyage en Autriche et ainsi continuer à progresser.



Michel Hermet et Guillaume Déglise

### Three countries singled out

For other member countries the situation is more complex. Like Andorra whose debt of many subscriptions has been cancelled. But at the same time the association has been suspended and its exclusion will be voted at the next extraordinary general meeting.

The case of the Bulgarian association (B.A.S.) has also been exposed by its president Maria Jordanova before the opening of the general meeting in Belgrade. In conflict with the Bulgarian State she evoked her difficulties since she hosted the European contest in 2008. The decision to suspend B.A.S. enables to cancel its debt and set its situation towards A.S.I. on a sounder foot. After the completion of the legal proceedings the Bulgarian case will be examined once again.

Ukraine, suffering from a complex political situation, and Portugal—one of the founding countries of A.S.I.—regularly absent from the meetings and with a delay in payment, will receive a new reminder.

### Certification: the same day for all the continents

As for Giuseppe Vaccarini he spoke about the results of the 5<sup>th</sup> A.S.I. certification exam. He could underline the international success but yet regrets that only three female sommeliers passed this year. After his speech a unique date for the 2017 session has been decided. On February 27 the candidates to the title will thus be on exam at the same time on all the continents.

On the Commission Sommeliers Contest's side, the recent Best Sommelier of the World Arvid Rosengren joins Gérard Basset, Shinya Tasaki, Serge Dubs, Markus del Monego, Andreas Larsson and Paolo Basso. As for Ricardo Grellet (Chile) and Andres Rosberg (Argentina) they have integrated the commission to provide a non-European look over the continental competition to be held in Vienna in next May.

At last the A.S.I. Contest of the Best Sommelier in Europe might change name as it opens up to three countries. The candidates selected by South Africa, Mauritius and Morocco will head for Austria and thus continue to progress.

Jean Bernard

De cette assemblée, on retiendra la présence de seulement deux partenaires : Guillaume Deglise, pour Vinexpo, et Eric Allouche, pour SommelierS International. L'un et l'autre ont manifesté leur attachement à l'A.S.I. et leur désir de contribuer de manière soutenue à la reconnaissance du métier de sommelier.



At this assembly, only two A.S.I. partners were present: Guillaume Deglise for Vinexpo and Eric Allouche for SommelierS International who both expressed their attachment to A.S.I. and their will to support the recognition of the profession of sommelier.



Shinya Tasaki, Michèle Chantôme et Jean Pallanca

# Les 3 Vins

## de l'été indien

3 Indian summer delights

ANTISECHE

### Choisir et acheter son vin en 7"

Grâce à cet ouvrage, choisir un vin ne prendra pas plus de temps que pour choisir ses yaourts ou ses pommes au supermarché ! Favorisant les visuels et pictogrammes faciles à comprendre, ce guide d'achat classe par couleur et styles les vins français et étrangers les plus connus. Il décrit quelque 300 appellations selon leurs caractéristiques, leur composition, les accords... pour comprendre et choisir facilement, et ne plus ressortir du rayon vins bredouille !



*Thanks to this book, choosing a wine will not take more time than choosing yoghurts or apples in a supermarket! Full of pictures and pictograms easy to understand, this shopping guide classifies by colour and styles the most famous French and foreign wines. It describes some 300 appellations according to their characteristics, composition, the pairings ... to easily understand and choose the wines, and not leave the store empty-handed!*

228 pages, €12.90, Hachette Vins

A SIROTER

### SPRITZ REMIX, 50 recettes inédites, par Thomas Feller-Girod



Venu d'Italie, le spritz est devenu un cocktail incontournable. Avec sa douce amertume, facile à réaliser, il est passé du bar à la maison. Trouvez dans ce livre rafraîchissant 50 recettes inédites pour varier les plaisirs. Et pour sublimer la dégustation, la bande-son ad hoc vous est suggérée par l'auteur à chaque recette !

*Coming from Italy, the spritz has become an inevitable cocktail. With its soft bitterness, easy to make, it passed from the bars to home. In this refreshing book, find 50 original recipes to vary the tastes. And to sublimate the tasting, the ad hoc playlist suggested by the author at each recipe!*

128 pages, €12.90, Hachette Vins

### VEUVE CLICQUOT RICH & RICH ROSÉ

Réputée pour son audace et son esprit d'innovation, la Maison Veuve Clicquot n'hésite pas à jouer avec son savoir-faire et ouvre ses portes à la mixologie. En associant RICH

et RICH Rosé aux saveurs frais du marché et quelques glaçons, Veuve Clicquot invente une nouvelle expérience de dégustation.

*Known for its daring and innovative spirit, Veuve Clicquot plays with its know-how and opens up to mixology. Mingling RICH and RICH Rosé with the flavours of fresh produce from the market and some ice cubes,*

*Veuve Clicquot makes up a new experience.*



### LE PANIER DUO LAURENT-PERRIER

Un bouquet de fraîcheur à partager. Doté d'une anse joliment croisée, ce panier a été imaginé dans un esprit nomade. A la fois sobre et élégant, ce nouvel écrin en métal doré souligne la fraîcheur, la pureté et l'élégance du Laurent-Perrier Brut.

*A breath of freshness to share. With its prettily crossed handle, this basket has been imagined for travelling. Both sober and elegant, this new golden jewel case underlines the freshness, purity and elegance of Laurent-Perrier Brut.*

Prix indicatif / target price : €75.00

### LES OSCARS DE BORDEAUX ROUGE 2016

Un beau moment de dégustation en perspective avec la nouvelle promotion des Oscars de Bordeaux : 6 vins rouges du millésime 2014 en AOC Bordeaux rouge.

*A beautiful moment of tasting guaranteed with the new Oscars de Bordeaux: 6 red wines of the 2014 vintage in the Bordeaux red AOC.*



## ON VOUS CONSEILLE



## Le Vin à la Belle Etoile de Gérard Bertrand

Le livre autobiographique de Gérard Bertrand, « Le Vin à la belle étoile », vient de remporter le 1er prix des Gourmand World Cookbook Awards, dans la catégorie Vins et Boissons. Au fil de quelque 200 pages, le vigneron, propriétaire de onze domaines dans le Languedoc-Roussillon, développe son histoire familiale ancrée au cœur du Languedoc, sur le terroir des Corbières, et sa passion pour son métier de viticulteur et négociant, animé tant par l'ambition de faire de son groupe l'un des premiers exportateurs de vins français au monde que par des valeurs écologiques et de biodynamie. Disponible en anglais

**208 pages, Éditions de La Martinière**

*Gérard Bertrand's autobiography "Wine, Moon and Stars" has recently been given the prize 'Gourmand World Cookbook Awards' in the category Wines and Beverages. Along some 200 pages the wine grower, owner of eleven estates in Languedoc-Roussillon, develops his family history anchored at the heart of the Languedoc, in the Corbières terroir, and his passion for the profession of vintner and merchant, driven as much by the ambition to raise his group among the first exporters of French wines in the world as by ecological and biodynamic values.*

**Available in English: "Wine, Moon and Stars" – Abrams Book – \$19.00**

## VOYAGER

## Les Nouveaux Paysages de la Vigne

Textes :  
Christine Camou  
et Françoise Dubarry.  
Photos :  
Philippe Perdereau  
Éditions :  
Ulmer

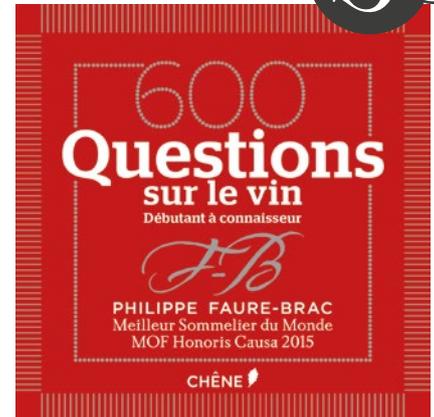


**Longtemps appréhendé comme simple composante du paysage agricole, le vignoble est aujourd'hui considéré comme un « beau paysage » et une destination touristique en soi. Si la référence à la tradition persiste à travers les images de châteaux glorieux, des mutations profondes sont en cours : des multitudes de fleurs inondent les sillons, des architectures audacieuses sortent de terre, des sculptures contemporaines poussent dans les vignes. Ce livre vous porte de la Toscane au Douro, de Provence à Bordeaux, d'Espagne à Narbonne.**

*Long considered as a simple component of the agricultural landscape, the vineyard now is seen as a "beautiful landscape" and a tourist destination in itself. If the reference to tradition remains through the image of glorious chateaus, radical changes are undergoing: multitudes of flowers appear among the rows, daring architectures are springing up, contemporary sculptures grow among the vines. This book carries you from Tuscany to Douro, from Provence to Bordeaux, from Spain to Narbonne.*

**68 pages, 200 photos, (parution octobre 2016)**

## SE TESTER



## 600 QUESTIONS SUR LE VIN

Un jeu de Philippe Faure-Brac

Après le succès de Vinitour, Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde et MOF Honoris Causa 2015, propose un nouveau jeu pour débutant ou connaisseur : 600 questions sur le vin. De l'élaboration, en passant par la conservation et le service, ainsi que les multiples possibilités d'accords gastronomiques, tout l'univers du vin est exploré !

*After the success of Vinitour Philippe Faure-Brac, Best Sommelier of the World and Best Craftsman of France Honiris Causa 2015, proposes a new game for beginners or connoisseurs: 600 questions about wine. The making, the preservation and the service, as well as the food and wine pairings, the whole universe of wine is explored!*

## FUSION

## LES BAGUETTES LAGUIOLE TRADITION par Vauzy-Chassangue

Etablie en 1850, la maison Vauzy-Chassangue est une des plus grandes coutelleries, leader mondial du couteau sommelier et tire-bouchons auprès des professionnels. D'inspiration asiatique, fabriquées en France, mariant tradition et haute qualité, les baguettes Laguiole Tradition sont un trait d'union entre l'Asie et la France, entre la délicatesse des usages et l'élégance des formes. (Manche en corne noire, 80 €, le prix pour cette version)

*Established in 1850, Vauzy-Chassangue is one of the greatest knife makers, world leader of the sommelier knives and corkscrews with the wine professionals. Of Asian inspiration, made in France, mingling tradition and high quality, the Laguiole Tradition chopsticks are a link between Asia and France, between the delicacy of the customs and elegance of the shapes. (black horn handle)*





# LES FOIRES AUX VINS

## D'AUTOMNE 2016

Cette année, les Foires aux Vins de septembre auront un panache particulier. Elles allieront le sens des affaires, cher à tous, et mettront en exergue la notion de patrimoine français. Chaque enseigne conforte son positionnement, affirme sa singularité par des partenariats atypiques, des cautions diverses (sommeliers, guide des vins,..). Chacune justifie son approche. Le terroir, l'identité, l'histoire seront célébrées de concert. Les moyens de gamme de belle facture, les très grands crus, offrent une perspective enthousiaste, à la hauteur du talent des vignerons. Quelques enseignes intègrent dans leur choix une plus grande diversité, diversité géographique en évoquant l'international, diversité de profil en suggérant les spiritueux. *par Sofia LAFAYE*

This year the Wine Fairs in September will have a special profile combining the sense of bargains, dear to all, and the notion of French heritage. Each chain strengthens its positioning, asserts its specificities through original partnerships or special backing (sommeliers, wine guides,...). Each one has its own approach. Terroir, identity, history are celebrated all at once. The well-tailored mid-range wines and the Grands Crus offer an enthusiast perspective, tribute to the wine growers' talent. Some chains choose for a greater diversity: geographical diversity including foreign references, profile diversity by suggesting spirits. *by Sofia LAFAYE*

**AUCHAN** 20 SEPTEMBRE – 4 OCTOBRE

L'enseigne a recherché l'inattendu. Des vins français avec des maisons reconnues mais également une très intéressante sélection de vins étrangers. A distinguer, le **Rosé d'Anjou Domaine de la Petite Roche 2015**, pour ses notes de fruits noirs et rouges très délicates, une longueur en bouche et une notion de gourmandise. Elaboré par Emmanuel Poirmeur (Domaine Egiategia), le **Nero d'Avola 'Il Funambulo' de Cantina Giacco 2015** intrigue. Charpenté, séducteur avec ses arômes de fruits noirs, il encapsule de notes de laurier.

The chain chose for the unexpected. French wines with well-known Maisons but also a very interesting selection of foreign wines. One to consider, **Rosé d'Anjou Domaine de la Petite Roche 2015** for its very delicate notes of black and red fruits, length on the palate and a notion of gourmandise. Crafted by Emmanuel Poirmeur (Domaine Egiategia) the **Nero d'Avola 'Il Funambulo' de Cantina Giacco 2015** arouses curiosity. Full-bodied, charming with its aromas of black fruits, it encloses notes of laurel.

**CARREFOUR** 28 SEPTEMBRE – 10 OCTOBRE**CARREFOUR MARKET** 16 SEPTEMBRE – 2 OCTOBRE**CARREFOUR CONTACT** 16 – 25 SEPTEMBRE

Du 16 septembre au 10 octobre, la Foire aux Vins se décline avec quelques nuances entre hyper, Market et Contact. Une différence de sélection et également une différence de dates. En définitive, quelque 1 500 vins répartis entre les trois enseignes réjouiront les papilles. Plus de 60 % de nouveautés inciteront à la découverte. Afin d'initier et sensibiliser, Carrefour organise en avant-première des soirées en présence des vignerons, le mardi 27 septembre pour l'hyper, le jeudi 15 septembre pour le Market. Le millésime 2015 représente 40 % des vins et la notion de vins de garde n'est pas oubliée. Quelques cuvées atteignent jusqu'à 10 ans d'âge afin de faire rêver.

Pour conforter le professionnalisme du choix, deux Meilleurs Sommeliers du Monde ont été sollicités. **Enrico Bernardo**, désigné en 2004, et **Paolo Basso**, distingué en 2013. Le premier a effectué une sélection de 6 Bordeaux à découvrir dans la gamme Market. En ciblant cette région, il choisit de rappeler la qualité des vins de Bordeaux mais également leur diversité. Des vins accessibles, avec des prix variant entre 5 et 10 euros. Paolo Basso a fait la sélection des Coups de Cœur pour les hypers. Quinze cuvées choisies lors de dégustations à l'aveugle. Il a contribué, en parallèle, à des vidéos pédagogiques répondant à une question précise, à visionner pour s'initier et se perfectionner : « Comment reconnaît-on le bon Champagne? », « Faut-il se fier aux récompenses sur les bouteilles de vin? » et quelques autres...

Pour l'hyper, le **Champagne Duval-Leroy Brut Réserve** (27,90 €) plaît indéniablement. Les cépages Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier lui confèrent une réelle singularité. Délicatesse, légère tension, notes florales, fruitées de pamplemousse le caractérisent. Le **Bourgogne blanc Grand Elevage 2014** de la maison Verget capte l'attention. Au nez, de délicates fragrances de fleurs blanches et de citron. En bouche, les notes se précisent. Le **Pinot Gris du Domaine Engel 'Vendanges Tardives' 2014** mérite une réelle attention. Il délivre des fragrances délicates de pêche blanche. En bouche, elles se confirment, avec des notes de poires cuites, de miel léger et une très belle acidité donnant une splendide longueur en bouche.

Pour Contact, le splendide **Côte du Rhône Villages Valréas Domaine Montmartel rouge 2015** à 4,90 € livre en bouche une réelle puissance. Cerise noire, cassis, mûre, pruneau et tanins souples le rendent prégnant. A noter, la certification bio.

From September 16 to October 10 the Wine Fairs will take place with some variants in the Carrefour hypermarkets, Carrefour Markets and Carrefour Contacts. Different selections but also different dates. All in all some 1,500 wines will delight the palates. More than 60% new references will encourage discoveries. In order to initiate and promote, Carrefour organizes premiere evenings with the wine growers on September 27 in the Carrefour hypermarkets, September 15 in the Carrefour Market stores. The vintage 2015 represents 40% of the wines and the wines worth laying down are not left aside either. Some cuvées are 10 years old to allow the consumer to dream.

To mark the professional side of the selection, Carrefour appealed to two Best Sommeliers of the World: **Enrico Bernardo**, crowned in 2004, and **Paolo Basso** who won the title in 2013. The first one selected 6 Bordeaux to discover in the Carrefour Market stores. By targeting this region he chooses to remind the consumers of the quality of the Bordeaux wines but also their diversity. Affordable wines ranging from 5 to 10 euros. As for Paolo Basso he selected the 'Coups de Cœur' wines for the hypermarkets. Fifteen cuvées chosen during blind tastings. In a parallel he participated in educational videos answering specific questions to train yourself and improve your knowledge on wine: "How would you recognize a good Champagne?", "Should we trust the medals on a bottle of wine?" and some others...

In the Carrefour hypermarkets, the **Champagne Duval-Leroy Brut Réserve** (€27.90) is undoubtedly enjoyed. The grape varieties Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier make it really peculiar. Delicacy, light tension, floral notes and fruity scents of grapefruit define this Champagne. The **white Bourgogne Grand Elevage 2014** by Verget catches the attention. In the nose, delicate scents of white blossom and lemon. On the palate these notes get more precise. The **Pinot Gris by Domaine Engel 'Late Harvest' 2014** deserves attention. It frees delicate fragrances of white-fleshed peaches. On the palate they are confirmed along with aromas of cooked pears, light honey and a lovely acidity which provides a splendid length on the palate.

At Carrefour Contact, the wonderful **Côte du Rhône Villages Valréas Domaine Montmartel red 2015** at €4.90 is really powerful on the palate. Black cherry, blackcurrant, blackberry, prune and supple tannins make it unforgettable. To be noted, it is certified organic.



## CASINO 2 – 17 SEPTEMBRE

### GEANT CASINO 6 – 17 SEPTEMBRE

Quelque 963 cuvées sont proposées dans les Géants Casino et supermarchés Casino. **68 Grands Crus** peuvent être acquis sur commande. Afin de diversifier l'offre, 15 seconds vins de Bordeaux sont mis en exergue. Un focus à l'international est permis grâce à **15 vins portugais**. Pour parfaire l'approche du consommateur, une sélection Grande Réserve Club des Sommeliers est présentée.

Some 963 cuvées are proposed in the Géant Casino hypermarkets and Casino supermarkets. **68 Grands Crus** are available on order. To diversify the offer, 15 Bordeaux second wines are spotlighted. An international accent is given to the range with **15 Portuguese wines**. To help the consumer, a selection 'Grande Réserve Club des Sommeliers' is presented.



## CDISCOUNT 9 SEPTEMBRE – 3 OCTOBRE

400 Grands Crus, plus de 150 seconds vins, caractérisent cette 16<sup>ème</sup> Foire aux Vins. Près de 80 vins étrangers diversifient le panel. A mentionner, le **Pessac-Léognan Esprit de Chevalier 2011** du Domaine de Chevalier. Il exhale les fruits noirs, la groseille, et une très belle acidité pérennise la longueur en bouche. Le chilien **Vallée de Lolol Hacienda Araucano 'Clos de Lolol' 2012** (François Lurton) livre des nuances de fruits noirs, en particulier de cassis et de mûres. La souplesse de tanins convainc.

400 Grands Crus, over 150 second wines distinguish this 16<sup>th</sup> Wine Fair. More than 80 foreign wines broaden the range. To be noted, the **Pessac-Léognan Esprit de Chevalier 2011** by Domaine de Chevalier. It exudes black fruits, redcurrants, and an excellent acidity extends the length on the palate. Chilean **Vallée de Lolol Hacienda Araucano 'Clos de Lolol' 2012** (François Lurton) offers hints of black fruits, especially blackcurrants and blackberries. The supple tannins seduce the palate.



## DUCLLOT AVEC BADIE, L'INTENDANT

### LAFAYETTE GOURMET, CHATEAUNET.COM 8 SEPTEMBRE – 1<sup>ère</sup> OCTOBRE

Le groupe se positionne indéniablement sur le haut de gamme. Grâce au négociant historique Badie, les grands crus de Bordeaux sont mis en avant. Chaque filiale présente sa propre Foire aux Vins mais la volonté de cibler des produits atypiques se perçoit. A découvrir le **Dom Pérignon Vintage 2006** pour un instant précieux (Badie). A envisager respectivement chez Badie et les Galeries Lafayette, **Croix de Beaucaillou Saint-Julien 2007** et **Croix Ducru-Beaucaillou Cuvée Colbert Saint-Julien 2013**. Le premier au velouté parfait, aux tanins fins et déliés capte réellement l'attention. Le deuxième élevé dans un foudre élaboré à partir d'arbres issus de la futaie Colbert (Forêt de Tronçais) a bénéficié d'une évolution optimale.

The group definitely positions itself upmarket. Thanks to the historical merchant Badie the Grand Crus from Bordeaux are spotlighted. Each subsidiary presents its own Wine Fair but with the shared will to target original products. Discover **Dom Pérignon Vintage 2006** for a precious moment (Badie). Also to be found at Badie and Galeries Lafayette, **Croix de Beaucaillou Saint-Julien 2007** and **Croix Ducru-Beaucaillou Cuvée Colbert Saint-Julien 2013**. The first has a perfect velvety texture, fine and loose tannins and really catches the attention. The second wine matured in tuns made of oak from the Colbert plantation (Tronçais forest) took advantage of an optimum development.



## FRANPRIX 7 – 18 SEPTEMBRE 2016

L'enseigne revendique 143 vins proposés pour l'évènement. 30 % d'entre eux ont été distingués par des médailles lors de concours ou par des guides. Des cuvées émanant de Vignerons Indépendants et des Coup de Cœur Clients. Plusieurs vins étrangers (Australie, Argentine, Californie) complètent la sélection. A remarquer, le **Bordeaux Rouge Les Parcelles de Stéphane Derenoncourt 2012 (Maison Bouey)** avec ses notes de fruits noirs et de thym.

Franprix presents 143 wines at the event. 30% of them have been awarded medals in contests and by guides. Cuvées made by Independent Wine Growers and the customers' favourite cuvées. Several foreign wines (Australia, Argentina, California) complement the range. We recommend the **red Bordeaux Les Parcelles by Stéphane Derenoncourt 2012 (Maison Bouey)** for its notes of black fruits and thyme.



**LAVINIA** 7 – 18 SEPTEMBRE 2016

Revendiquant son rôle de caviste, l'enseigne entend se distinguer des autres Foires aux Vins. Et précise que ses engagements à l'égard de la clientèle et des vignerons sont pérennes. De plus, les prix sont garantis identiques voire inférieurs à ceux pratiqués au domaine. Élément important, le système Coravin permettra de tester les vins en boutique sans les corrompre.

A déguster entre autres, le **Maranges Domaines des Rouges Queues « En Bulliet » 2014**. Fruits noirs, épices et note poivrée s'allient merveilleusement à la délicatesse de la groseille. Le **Riesling de la famille Binner Les Vins Pirouettes « La Pierre à Aiguise » 2014** exhale de splendides accents de citron et une très belle minéralité.

Asserting its status of wine shop, Lavinia intends to stand out among the other Wine Fairs. And specifies its commitment to the customers and wine growers is maintained. Moreover the sales prices are guaranteed being the same, even under those of the producers. Important to know, the Coravin system will enable to taste the wines in the shop without spoiling them.

To taste among others, the **Maranges Domaines des Rouges Queues «En Bulliet» 2014**. Black fruits, spices and peppery notes delicately mingle with the delicacy of the redcurrant. The **Riesling of the Binner family «Les Vins Pirouettes 'La Pierre à Aiguise'» 2014** exudes splendid accents of lemon and an excellent minerality.

**LE BON MARCHÉ LA GRANDE ÉPICERIE** 5 OCTOBRE – 5 NOVEMBRE

L'enseigne a profilé sa Foire aux Vins avec une précision rigoureuse. Vins français de très belle facture, grands crus et pépites à découvrir, le résultat est réellement probant. Les choix d'**Hugues Forget**, le directeur de cave, impactent sur la sélection. Entre grand magasin et cave expérimentée, il manage avec dextérité. Il choisit les vignerons, achète les vins et les laisse se bonifier durant quelques années. Ainsi, le **Puligny-Montrachet du Domaine François Carillon 2010**, introuvable aujourd'hui sur le marché, est mis en vente lors de cet événement.

Près de 160 cuvées sont proposées aux papilles intriguées. Notons aussi le **Castillon Côtes de Bordeaux Château Poupille 2013**, à découvrir. Le Merlot (95 %), le Cabernet Franc (3 %) et le Cabernet Sauvignon (2 %) s'allient de manière délicate. Au nez, des notes de fruits rouges transparaissent. En entrée de bouche, des fragrances de framboise sont perceptibles, puis celles de groseille, avec une belle acidité. Elles confèrent la persistance en bouche. En arrière-bouche, de superbes notes épicées persistent.

Le **Pauillac Fleur de Pédesclaux 2010** affiche dès le nez un parfum de fruits noirs (mûre et myrtille). En bouche, la cuvée enthousiasme ; un velouté parfait, une splendide amplitude la caractérisent. Mûre et myrtille parachèvent la dégustation avec une très délicate acidité.

This store has designed its Wine Fair with the utmost precision. Beautifully crafted French wines, Grand Crus and treasures to discover, the result is convincing. Manager of the cellar **Hugues Forget's** choices have a real impact on the selection. Between superstore and experienced wine shop he skilfully manages the whole. He chooses the wine growers, buys the wines and leaves them to mature for a few years. Hence the **Puligny-Montrachet by Domaine François Carillon 2010**, impossible to find on the market anymore, is sold during this event.

Some 160 cuvées are proposed to the curious palates. Try the **Castillon Côtes de Bordeaux Château Poupille 2013**, something to discover. The Merlot (95%), Cabernet Franc (3%) and Cabernet Sauvignon (2%) combine in a delicate material. In the nose, notes of red fruits appear. At first taste flavours of raspberry are perceptible, then redcurrant, with a lovely acidity. They provide persistency on the palate. The beautiful spicy notes last in the aftertaste.

As from the nose the **Pauillac Fleur de Pédesclaux 2010** displays scents of black fruits (blackberry and bilberry). On the palate this cuvée is fantastic; a perfect velvety texture, a splendid breadth feature this wine. Blackberry and bilberry remain in the aftertaste with a very delicate acidity.

**LE PETIT BALLON** 1<sup>ER</sup> – 30 SEPTEMBRE

Dès le 1<sup>er</sup> septembre, Le Petit Ballon inaugurer sa Foire aux Vins avec 53 cuvées référencées par **Jean-Michel Deluc**, ancien chef sommelier du Ritz. Le site connu pour ses box avec abonnement désire innover. Pour cet événement, elle édite en collaboration avec Marabout son premier Guide des Vins.

Le week-end du 24-25 septembre des dégustations spécifiques seront organisées au 'Grand Train', un ancien atelier ferroviaire du 18<sup>ème</sup> arrondissement à Paris. Pour 5 euros, le public pourra tester ses préférences, échanger avec 30 vignerons et repartir avec son verre de dégustation. Parmi la sélection, le **Château Labastide 'Les Deux Sœurs en Aquitaine' rouge 2013** exhale d'intéressantes notes de fruits noirs, de réglisse, de poivre, de chocolat noir. Le Merlot confère la souplesse des tanins. Le Cabernet Sauvignon, le Cabernet Franc et le Tannat confortent la structure et le fruit. Une bouche prégnante finit de séduire. A essayer !

From September 1<sup>st</sup> Le Petit Ballon launches its wine fair with 53 cuvées selected by Jean-Michel Deluc, former head sommelier at the Ritz. The website known for its wine sampling kits wished to innovate. For this event it publishes its first wine guide.

On the weekend of September 24-25, specific tastings will be organized at 'Grand Train', former rail yard in the 18th district of Paris. For 5 euros, the public will have the opportunity to check their preferences, meet 30 wine growers and leave with their tasting glass. Among the selection **Château Labastide 'Les Deux Sœurs en Aquitaine' red 2013** exudes interesting notes of black fruits, liquorice, pepper, dark chocolate. The Merlot provides supple tannins. The Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc and Tannat back the structure and the fruitiness. The complete palate seduces. To try absolutely!



## MILLESIMES.COM 8 – 28 SEPTEMBRE

Depuis plus de 30 ans, millesimes.com a pour optique de sensibiliser le public, esthètes et non initiés, au plaisir du vin. La Foire aux Vins 2016 mettra en évidence 228 vins sélectionnés par **Aubert Bogé** et **Michel Santé** (sommelier). Du sur-mesure, avec de grands domaines, 50 vins à moins de 20 € et une offre spécifique sur les grands Bordeaux 2010.

A remarquer, le **Haut Médoc Château Cantemerle 2010** qui, par ses Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, livre des notes de fruits noirs, d'épices avec une intensité aromatique. Parmi les petits prix, à noter un très beau panel de Côtes du Rhône et de Languedoc. Le **Château des Coccinelles Côtes du Rhône rouge 2014** avec ses notes de fruits rouges précises séduit. Le **Domaine Pichon Cuvée Eléphant Vaucluse 2014** rouge vaut le détour par le velouté de ses tanins. Ce 100 % Grenache se distingue également par ses notes fruitées remarquables. Ces deux cuvées sont certifiées bio.

## MONOPRIX 7 – 25 SEPTEMBRE

Monoprix a choisi d'accroître sa singularité. Sans oublier les Affaires ou offres commerciales alléchantes telles que les 3 bouteilles pour le prix de 2 en magasin et les 6 bouteilles au prix de 4 sur le site, l'enseigne a mis l'accent sur l'international en intégrant à sa sélection deux fois plus de références venues de contrées étrangères. La sélection italienne prédomine en nombre mais vins australiens, argentins et autres ont su se distinguer. L'enseigne a innové en présentant les 'Couleurs inattendues', inattendues par rapport à leur appellation. Ainsi, l'**AOP Nuits-Saint-Georges Albert Bichot Château Gris Les Terrasses 2014 blanc** devient-il une superbe alternative aux Nuits-Saint-Georges de Pinot Noir. A découvrir également : **La Voliera Fiano blanc 2015 de Tenute Girolamo**. Ses notes de citron, de fougères, de cassis, son amplitude et sa sapidité intriguent et séduisent.

## NICOLAS 7 SEPTEMBRE – 4 OCTOBRE

L'enseigne a mis en exergue 85 références dont 55 rouges, 25 blancs, 5 rosés avec 72 % de nouveautés. Parmi celles-ci, le **Saumur Demoiselle Bleue rouge 2015 bio**. En bouche, les fruits noirs (cassis, mûre), les notes de réglisse s'associent parfaitement aux tanins fins. Le **Beaune 1er Cru Clos des Marconnets du Domaine Chanson 2013** enthousiasme les papilles. Un vin caractérisé par sa délicatesse. Le Pinot Noir exhale des fragrances de fruits noirs, de chèvrefeuille et des notes de groseille, perceptibles en arrière-bouche.

## SIMPLY MARKET 30 SEPTEMBRE – 16 OCTOBRE

Pour sa 6<sup>ème</sup> édition de la Foire aux Vins d'automne, Simply Market sélectionne quelque 400 références françaises. Parmi elles, **Les Terrasses du Larzac Château La Sauvageonne Cuvée Les Ruffes 2013 rouge de Gérard Bertrand**. Ce vin présente des nuances de truffe noire au nez. En bouche, l'intérêt croît. Truffes noires, fruits rouges et fruits noirs se disputent le régal des papilles. Syrah et Grenache s'allient pour exalter les épices et le cassis. Souplesse des tanins mais structure présente, la cuvée plaît.

L'enseigne poursuit depuis 4 ans son engagement en proposant 10 cuvées élaborées par des personnes en situation de handicap. Le **Château Lescure**, le **Domaine Stierkopf**, le **Domaine René Rieux** et quelques autres se sont prêtés au jeu.

For more than 30 years millesimes.com aims at introducing the public, connoisseurs or not, to the pleasure of wine. The 2016 Wine Fair will spotlight 228 wines selected by **Aubert Bogé** and **Michel Santé** (sommelier). A targeted range with grand estates, 50 wines under €20 and a specific selection of 2010 grand Bordeaux.

To be considered, the **Haut Médoc Château Cantemerle 2010** which, by the Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, frees intense notes of black fruits, spices. Among the budget prices the website proposes a lovely range of Côtes du Rhône and Languedoc wines. **Château des Coccinelles Côtes du Rhône red 2014** is very seducing with its precise notes of red fruits. **Domaine Pichon Cuvée Eléphant Vaucluse 2014** red is worth the try thanks to the velvety tannins. This 100% Grenache is also outstanding thanks to its remarkable fruity aromas. Both cuvées are certified organic.

Monoprix has chosen to stand out even more. Beside the Bargains and attractive offers such as 3 for 2 bundle deals in the stores (or 6 for 4 on the website), the chain focused on international wines including twice as much references from foreign vineyards. The Italian wines are the most represented but wines from Australia, Argentina and others have pride of place on the shelves. The store innovated with the 'Unexpected Colours' with reference to their appellation. Hence the **AOP Nuits-Saint-Georges Albert Bichot Château Gris Les Terrasses 2014 white** becomes an excellent alternative to the Pinot Noir from Nuits-Saint-Georges. Also to be discovered: **La Voliera Fiano white 2015 by Tenute Girolamo**. Its aromas of lemon, fern, blackcurrant, its breadth and palatability intrigue and charm.

The stores promote 85 different cuvées with 55 red, 25 white and 5 rosé wines with 72% of new references. Highlights include the **Saumur Demoiselle Bleue red 2015 organic**. On the palate the black fruits (blackcurrant, blackberry) and notes of liquorice perfectly mingle with the fine tannins. The **Beaune 1<sup>er</sup> Cru Clos des Marconnets by Domaine Chanson 2013** tickles the palate. A wine featured by its delicacy. The Pinot Noir exudes scents of black fruits, honeysuckle and notes of redcurrant, perceptible in the aftertaste.

For their 6<sup>th</sup> edition of the Autumn Wine Fair, Simply Market selected some 400 French wines. Among them **Les Terrasses du Larzac Château La Sauvageonne Cuvée Les Ruffes 2013 red by Gérard Bertrand**. This wine displays shades of black truffle in the nose. In the palate it becomes even more interesting. Black truffles, red and black fruits vie for the delight of the palate. Shiraz and Grenache are associated to exalt the spices and the blackcurrant. With supple tannins but a present structure, this cuvée is extremely pleasurable.

For 4 years, the chain is committed to propose 10 wines crafted by disabled people. **Château Lescure**, **Domaine Stierkopf**, **Domaine René Rieux** and a few others followed the call.



**UMARKET** 20 SEPTEMBRE – 20 OCTOBRE

L'accent sera mis sur le millésime 2015. Un focus particulier sera réalisé sur les Bordeaux et une ouverture à l'international sera faite avec plusieurs vins portugais. Des vins singuliers avec de réelles découvertes sont présentés. Entre autres, le **Gaillac Mas des Combes 2015** pour ses accents précis de fruits noirs et rouges, la souplesse de ses tanins, sa gourmandise.

A savourer, le **Bourgogne Hautes Côtes de Nuit Domaine Patrick Hudelot 2014**. De facture très intéressante, entre finesse du Pinot Noir, délicatesse des notes de groseille et persistance en bouche, il est à considérer avec attention.

Plusieurs vins effervescents enthousiasment. Le **Champagne Gaston Dericbourg cuvée Prestige** avec ses saveurs de poire, ses fines bulles, ravit le palais. Le **Champagne Demilly de Baere Cuvée Blanc de Noirs brut 100 % Pinot Noir** est en soi une réelle expérimentation. Notes de fruit, de miel et paradoxalement de poivre.

U Market will stress on the 2015 vintage with a special focus on Bordeaux and some foreign wines with several Portuguese cuvées. Peculiar wines with real discoveries. Among others the **Gaillac Mas des Combes 2015** for its precise accents of black and red fruits, its supple tannins, its moreish side.

To enjoy with gusto the **Bourgogne Hautes Côtes de Nuit Domaine Patrick Hudelot 2014**. Its interesting structure between finesse of the Pinot Noir, delicacy of the redcurrant aromas and persistency on the palate, it is worth a try.

Several sparklings might delight the consumers. **Champagne Gaston Dericbourg cuvée Prestige** with flavours of pear and fine bubbles that tickle the palate. **Champagne Demilly de Baere Cuvée Blanc de Noirs brut 100% Pinot Noir** is a real experience in itself. Notes of fruits, honey and paradoxically of pepper.

**WINEANDCO** 25 SEPTEMBRE – 4 OCTOBRE

Représentant 20 % du chiffre d'affaires annuel, la Foire aux Vins est un instant incontournable pour wineandco. Quelque 300 références, incluant des vins français et étrangers avec de grands domaines (**Château d'Yquem 1996** et autres), enthousiasmeront le public. A noter, l'accent est mis sur Bordeaux pour 50 % de la sélection avec un focus particulier sur les millésimes 2009, 2010, 2011.

Des choix audacieux de l'entreprise permettent de découvrir de réelles splendeurs. Parmi les blancs, le **Zind-Humbrecht Riesling calcaire 2013**, avec ses notes citronnées délicates, sa minéralité, sa ligne pure, sa salinité mérite une attention particulière. Le **Condrieu Les Terrasses de l'Empire du Domaine Georges Vernay** avec ses fragrances, suscite un réel engouement. L'appellation inusuelle trouve là une superbe expression avec des accents de fruits jaunes (coing), de chèvre-feuille. Le **Diamandes de Uco Viognier 2014** de la vallée de Uco à Mendoza (Argentine) exprime autrement le cépage avec des notes d'amandes fraîches, de fougères. Les rouges se distinguent aisément. Le **Saint-Emilion Grand Cru Le Dragon de Château Quintus 2012** avec sa robe d'un rouge intense et brillant livre des nuances prégnantes de cassis, de chocolat, de café. Une invitation à la félicité.

Representing 20% of the yearly turnover the Wine Fair is an inevitable period for wineandco. Some 300 references including French and foreign wines with grand estates (**Château d'Yquem 1996** and more) will undoubtedly attract the public. Interesting, the website stresses on Bordeaux by 50% of the range and a special focus on the 2009, 2010 and 2011 vintages.

Daring choices enable to discover splendid wines. Among the white wines, **Zind-Humbrecht Riesling Calcaire 2013** with delicate lemony aromas, minerality, a pure body, saltiness deserves attention. The flavourful **Condrieu Les Terrasses de l'Empire by Domaine Georges Vernay** will surely meet great success. With this wine the unusual appellation has found a beautiful expression with aromas of yellow-fleshed fruits (quince), honeysuckle. **Diamandes de Uco Viognier 2014** from Uco valley in Mendoza, Argentina, expresses the grape variety differently with aromas of fresh almonds, fern. Among the red, the **Saint-Emilion Grand Cru Le Dragon de Château Quintus 2012** is outstanding with an intense and brilliant red hue, remarkable notes of blackcurrant, chocolate and coffee. A call for a moment of bliss.



En définitive, 30 ans après le début des Foires aux Vins, le procédé suscite encore un réel engouement. Nul doute, les prescripteurs sont de plus en plus sollicités afin d'initier et d'inciter à la découverte. Pour sa part, le client oscille entre le sens des affaires et la tentation. L'éternel célébré reste le vin, gagnant incontesté, prisme splendide du travail des vignerons.

Eventually 3 years after the first Wine Fair the event still meets great success. Obviously the prescribers are more than ever appealed to in order to initiate and encourage the public to discover wine. As for the consumers they are shared between good bargains and temptation. The unquestionable winner, eternally praised, remains wine, splendid token of the wine growers' work.

# DES SPÉCIALISTES NOUS CONFIENT LEUR EXPÉRIENCE ET LEUR VISION DES FOIRES AUX VINS.

Specialists tell us about their experience and vision of the Wine Fairs.

Propos recueillis par / interviewed by Sofia Lafaye

## Ariane KHAIDA

Directrice générale  
du groupe DUCLOT  
General manager  
of DUCLOT



Ariane Khaida dirige aujourd'hui 8 magasins spécialisés dans le vin. Chacun a une réelle singularité. Certains, tel Badie, fondé en 1880, référence des Grands Crus achetés directement aux Châteaux, s'adressent aux connaisseurs et esthètes. D'autres comme la Cave du Gourmet des Galeries Lafayette et sa Bordeauxthèque sont nouvelles (2014) et s'adressent également aux néophytes.

Ariane Khaida is at the head of 8 wine stores. Each of them has its specificities. For example Badie, founded in 1880, the reference in the Grand Crus directly bought at the estate, is made for connoisseurs. Others like Cave du Gourmet at Galeries Lafayette and its Bordeauxthèque are new (2014) and also target novices.

**Comment parvenez-vous à manager l'ensemble ? Avez-vous une ligne directrice pour l'ensemble ou diversifiez-vous l'approche dès l'amont ?**

**How do you manage the whole? Do you have an overall guideline or do you diversify for each store?**

DUCLOT, qui est la société mère, sélectionne et achète directement les vins auprès des propriétés et des domaines. Historiquement, le processus a débuté à Bordeaux puis a concerné les autres régions viticoles. La qualité des stocks, la pertinence des prix, l'efficacité de notre logistique, les conditions optimales de conservation et notre service clients font de DUCLOT un négociant incontournable dans le monde des Grands Vins. DUCLOT est donc l'ADN de l'ensemble de nos caves. Sur ces bases, nous déclinons une stratégie spécifique de gamme dans chacun de nos réseaux de distribution afin de toujours répondre aux attentes de notre clientèle.

DUCLOT, the mother company, buys the wines directly from the estates and domains. Historically speaking the process started in Bordeaux then continued in other wine growing regions. The qualities of the stockpile, relevance of the prices, efficiency of our logistics, the optimum preservation conditions and our customer service make of DUCLOT an inevitable merchant for fine wines. DUCLOT thus is the DNA of all our cellars and stores. With this in mind we adapt the strategy to each of our distribution networks in order to better meet our customers' demand.

**Historiquement ancrés à Bordeaux, présentez-vous systématiquement dans chaque enseigne une prédominance de Bordeaux ?**

**Historically based in Bordeaux, do you consistently present mainly Bordeaux wines in each store?**

Nos racines sont à Bordeaux, nous en sommes fiers et nous en tirons une expertise incomparable sur cette région. L'Intendant et la Bordeauxthèque sont 100 % dédiés aux vins de Bordeaux. Les deux présentent aussi bien des vins découvertes que les grands crus les plus rares.

Cependant, nous avons, depuis plus de 20 ans, développé nos sélections et notre savoir-faire bien au-delà de notre berceau bordelais. BADIE par exemple est constitué de deux magasins jumeaux dont l'un est dédié au Champagne. La Cave des Galeries Lafayette fait également la part belle aux vins du monde entier, mais aussi aux spiritueux avec une magnifique sélection. Chai et Bar, nos magasins et le site internet ChateauNet présentent plus de 2 500 références dont plus de la moitié ne proviennent pas de Bordeaux. Donc nous avons une vraie expertise bordelaise, mais pas que...

Our roots are in Bordeaux, we are proud of it and therefore we are expert in wines of the region. The Intendant and Bordeauxthèque shops are 100% dedicated to Bordeaux wines. Both present discovery wines as well as the rarest Grand Crus.

However for 20 years we have been developing our selections and savoir-faire far beyond our Bordeaux cradle. Badie for example consists of two brother shops, one of them is specialized in Champagne. The wine shop within Galeries Lafayette also gives pride of place to wines from the world, but also to spirits with a beautiful range. Chai et Bar, our shops and the website ChateauNet present over 2,500 references out of which half do not stem from Bordeaux. Thus we have a real expertise in Bordeaux but not only ...

**Pour cette Foire aux Vins 2016, vous évoquez le rôle de prescripteur, mis en exergue dans chacun de vos 8 magasins, également pour ChateauNet. Un engagement, une évidence ?**

**For the 2016 Wine Fair you underline your role of prescriber in each of your 8 stores, also on ChateauNet. A commitment, an obvious fact?**

L'offre mondiale de vins est d'une richesse infinie. Notre rôle est de guider nos clients, de les faire bénéficier de notre savoir-faire et de celui de nos équipes. Nous apportons donc une très grande importance à l'écoute et aux conseils que nous pouvons leur apporter. Et même au-delà de notre activité BtoC, nous avons une activité de

BtoB dans laquelle la prescription est toute aussi importante, auprès de la restauration, en France et à l'export, ainsi qu'auprès de nos clients distributeurs et importateurs dans les 80 pays dans lesquels nous exportons.

The global offer of wine is incredibly wealthy. Our role is to guide the consumers, using our team's savoir-faire. We are thus very careful to listen to the customers and to how we can advise them. And even beyond our BtoC activity we also work in BtoB with the same importance given to prescription with restaurants in France and abroad as well as our customer distributors and importers in the 80 countries where we export.

**Vous êtes en place depuis 2014. Votre perception des Foires aux Vins change-t-elle ?**

**You are in the position since 2014. Has your vision of the Wine Fairs changed?**

Il m'a semblé important pour cette foire aux vins de nous appuyer sur notre savoir-faire, nos axes de différenciation et à fortiori nos stocks. Aussi, plutôt que de nous immiscer dans le flux assez massif et existant notamment dans les foires aux vins de grande distribution, qui présentent majoritairement le dernier millésime mis en bouteille, nous avons choisi de nous décaler.

Nous avons souhaité profiter de cette grande « fête » du vin incontournable pour ouvrir les portes de nos chais et offrir des vins que l'on ne trouve pas ailleurs, soit parce que nous en sommes les seuls distributeurs (nos liens étroits avec les propriétés nous donnent accès à des productions exclusives), soit parce que nous les avons gardés précieusement depuis nos achats en primeurs il y a de nombreuses années.

For this wine fair it seemed important to me to rely on our savoir-faire, our differentiation strategy and all the more our stocks. Thus, instead of integrating the quite massive flow of the wine fairs in the mass distribution who mainly presents the last vintage bottled, we chose to stand out.

We wish to take advantage of this inevitable great wine celebration to open the doors of our cellars and propose wines that cannot be found elsewhere, either because we are the only distributors (our close links with the estates give us access to exclusive products) or because we have been keeping them preciously since the EnPrimeurs many years before.



## Paolo BASSO

Meilleur Sommelier du Monde 2013  
Best Sommelier of the World 2013

**Quelque trente années après la création des Foires aux vins, pensez-vous le concept encore d'actualité ?**

**Some thirty years after the Wine Fairs were created do you think the concept still is relevant?**

Il l'est. Le public y est toujours sensible et attend encore l'événement. Les chiffres parlent en ce sens. De plus, cela fait parler du vin et crée de nouveaux consommateurs.

It is. The public still is sensitive and awaits the event. The figures evidence it. Moreover it makes talk about wine and creates new consumers.

**Pour vous, le consommateur peut-il encore réaliser de réelles affaires ?**

**Do you think consumers can still find real good bargains?**

La grande distribution devient là très concurrentielle. Le consommateur a l'opportunité de pouvoir se plonger dans un univers œnologique de pointe. Là, il devient plus facile d'accéder à certaines maisons de très belle facture. Fréquemment, la sélection est bien faite et permet de sensibiliser le public.

Mass distribution is very competitive. The consumer has access to a top-notch enological universe. It becomes easier to afford some very well-crafted wines. Frequently the selection is good and enables the public to be introduced to wine.

**Comment avez-vous procédé pour sélectionner les quinze cuvées présentées dans les Hyper Carrefour, ces fameux Coups de Cœur ?**

**How did you select the fifteen 'Coups de Cœur' wines proposed in the Carrefour hypermarkets?**

Les dégustations ont été organisées de manière rigoureuse, à l'aveugle. J'apprécie ce sérieux. La première dégustation a été réalisée par les acheteurs. Ils ont distingué 'les pépites', plusieurs vins d'excellente facture. Parmi cette trentaine de vins, j'ai pu extraire ces cuvées particulières.

The blind tastings have been really seriously organized. I appreciate this rigour. The prime tasting has been done by the buyers. They selected the 'treasures', the very well-made wines. Among these thirty wines, I could extract the very special cuvées.

**Certaines d'entre elles vous ont-elles laissé un souvenir particulier ?**

**Have some of them really marked you?**

Je songe à un Bourgogne, le Domaine Verget Grand Elevage 2014. Ce joli Chardonnay se définit par une bouche persistante, une réelle délicatesse. Je l'imaginai à table.

L'Alsace est également parfaitement bien représentée avec le Pinot Gris 'Vendanges tardives' 2014 du Domaine Engel. Il délivre une très belle fraîcheur, élégante.

I remember the Bourgogne Domaine Verget Grand Elevage 2014. This lovely Chardonnay has a long-lasting palate, a real delicacy. I could imagine it over a meal.

The Alsace is also perfectly represented with the Pinot Gris Late Harvest 2014 by Domaine Engel. It has a lovely freshness, a lot of elegance.

**Parmi vos coups de cœur, vous mentionnez la cuvée de Champagne Brut que vous avez élaborée avec la Maison Duval-Leroy. La période des Foires aux Vins facilite cette initiation aux nouveaux vins et aux nouvelles cuvées.**

**Among your favourite, you mention the cuvée Champagne Brut you created with Duval-Leroy. The Wine Fairs make easier to be introduced to new wines and new cuvées.**

En effet, l'instant devient idéal. Ce Champagne présente un réel intérêt pour tout amateur de vins harmonieux. Avec une subtile alliance entre le Chardonnay et le Pinot noir. Je l'ai conçu avec mes principes de sommelier, c'est-à-dire avec l'équilibre et l'élégance dont nous avons besoin pour les accords avec différents plats.

Indeed it is the ideal moment. This Champagne is really interesting for all lovers of harmonious wines. With a subtle alliance of the Chardonnay with the Pinot Noir. I crafted it with my sommelier principles, i.e. with the balance and elegance we need to pair it with various dishes.

**Quelle perception avez-vous aujourd'hui des vins en France ?**

**What is your vision of today's French wines?**

Les Bourgognes blancs et les Bordeaux rouges sont les vins les plus représentés. Ils bénéficient d'une réelle visibilité et aujourd'hui à Bordeaux, l'une de mes régions préférées, on peut faire de belles affaires. Les vins du Sud (Sud-Ouest, Languedoc) deviennent de plus en plus intéressants depuis que les producteurs se dirigent vers des vins plus fins en gérant mieux les maturités.

The white Bourgognes and the red Bordeaux are the most represented. They have a high profile and now in Bordeaux, one of my favourite regions, you can make great deals. The Southern wines (Southwest, Languedoc) are becoming more and more interesting since the producers make finer wines thanks to a better management of the maturity.

**Quels conseils prodigueriez-vous à un consommateur pour choisir un vin ?**

**What would you advise when choosing a wine?**

Je lui recommanderai d'acheter majoritairement des vins d'une région qu'il aime afin de satisfaire ses goûts, mais de garder une belle place pour la découverte. C'est en découvrant qu'on avance dans la connaissance. À mon tour, quand je vais au restaurant dans une région que je connais peu ou pas, je laisse faire au sommelier en lui expliquant au préalable quels sont mes souhaits. Un sommelier saura toujours vous surprendre.

I would recommend a consumer to mainly buy wines from regions he loves in order to suit his tastes but to give way to discoveries. By discovering one increases one's knowledge. When I go to a restaurant in a region I do not or barely know I let the sommelier choose once I have first explained what I like. A sommelier will always surprise you.

CHAMPAGNE  
ZOEEMIE  
DE SOUSA



AVIZE GRAND CRU  
[www.champagnedesousa.com](http://www.champagnedesousa.com)



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

## Hugues FORGET

Directeur de la Grande Epicerie,  
Le Bon Marché, Paris

Manager of Grande Epicerie,  
Le Bon Marché, Paris

**Vous avez eu un parcours dans la restauration au sein de grands palaces tels le Bristol, dans des restaurants de sommeliers (Le Bistrot du sommelier de Philippe Faure-Brac). Être directeur de la cave de la Grande Epicerie implique-t-il un réel changement pour vous en termes d'organisation et de positionnement par rapport à la clientèle ?**

**You had a career in luxury restaurants like the Bristol, in sommeliers restaurants (at Philippe Faure Brac's Le Bistrot du Sommelier). Does becoming the manager of the cellar at La Grande Epicerie imply a real swift in terms of organization and positioning with the customers?**

En tant que chef de cave de La Grande Epicerie de Paris, je sélectionne et j'achète les crus mais je manage aussi les conseillers de vente, avec une part importante de formation sur les vins et le service à la clientèle.

Servir des clients dans un magasin ne représente pas les mêmes enjeux qu'au restaurant. A La Grande Epicerie de Paris, il s'agit de conseiller et de prescrire un vin en étant, bien sûr, à l'écoute du client et en identifiant ses besoins. Mais je ne serai pas à ses côtés lors de la dégustation chez lui ou entre amis, pour recevoir ses commentaires, contrairement au restaurant où j'accompagnais le client de son choix à la dégustation, en alliance avec les mets. Aussi je cherche à bien connaître ma clientèle à La Grande Epicerie et je passe beaucoup de temps sur le terrain à échanger avec elle pour comprendre ce qu'elle recherche.

As the cellar master of La Grande Epicerie de Paris, I select and buy the wines but I also manage the salesmen, with an important part of training to wine and customer service.

Serving customers in a store is not the same challenge than in a restaurant. At La Grande Epicerie de Paris we have to give advice and recommend a wine by listening to the customer and identifying his needs. But I will not be with him at home or at friends' to hear his comments contrary to the restaurant where I accompanied the customer from his choice until the tasting, in pairing with the dishes. Thus I try to know my customers very well at La Grande Epicerie and I spend a lot of time in the store talking with them to learn about them and what they are looking for.

**Comment intégrez-vous de nouvelles cuvées dans le référencement ?**

**How do you reference new wines?**

Je suis en contact très régulièrement avec les viticulteurs et toujours à l'écoute des nouveautés ou prescription d'experts. J'identifie les besoins en nouvelles appellations, j'aménage ces choix en fonction des saisons et je référence des « coups de cœur » lors de rencontres ou de dégustations que je fais régulièrement.



I always keep in touch with the wine growers and stay informed of what's new on the market or what the experts prescribe. I identify the needs in new appellations, I vary the selection according to the seasons and I reference my favourites during meetings or tastings I regularly participate in.

**Pour cette Foire aux Vins, vous avez choisi de présenter uniquement des vins français. Vous disposez pourtant des vins étrangers, pourquoi ce parti-pris ?**

**For this Wine Fair you chose to only present French wines. But you have foreign wines. Why that bias?**

Notre clientèle recherche en grande majorité des vins français. Cependant, nous proposons à l'année une sélection importante de vins du monde et nous avons de très belles références.

Our customers mainly look for French wines. However all year long we have an important selection of wines from all over the world with excellent references.

**Vous n'avez également pas sélectionné de vins d'Alsace...**

**No Alsace wines either...**

Nous nous sommes assurés d'avoir une belle diversité dans notre sélection pour cette Foire aux Vins, représentant toutes les régions. Pour les vins d'Alsace, nous privilégions leur vente en fin d'année, période où la demande est forte.

We tried to offer a good diversity in our Wine Fair selection by representing all the regions. Alsace wines are better sold in the end of the year when they are more demanded.

**Vous avez choisi des vins de très belle facture, provenant soit de domaines reconnus (Château Lafitte Rothschild) et d'autres plus 'discrets'. Parmi ces derniers, vous avez su discerner les talents. Votre gestion de la cave implique-t-elle la notion d'engagement ?**

**You have chosen very well-made wines, stemming from either well-known estates (Château Lafitte Rothschild) or more discreet ones. Does the way you manage the cellar mean a kind of commitment?**

Je travaille sur le long terme avec les vigneron que je choisis. Ce sont de vraies collaborations. Notre point fort à La Grande Epicerie de Paris réside dans le fait que nous faisons vieillir nos collections de crus. Nous les achetons l'année du millésime et nous les proposons à nos clients à maturité.

I work on a long-term basis with the wine growers I choose. They are real partners. At La Grande Epicerie de Paris, our strength is that we lay down our collections of wines. We buy them the year they are produced and propose them in store when they are mature.

**Envisagez-vous d'organiser des dégustations pour la clientèle durant la période de la Foire aux Vins ?**

**Do you plan to organize tastings for the customers during the Wine Fair?**

Nous organiserons des dégustations tous les week-ends, comme nous nous efforçons de le faire toute l'année. Et nous souhaitons en organiser le plus possible durant l'opération en fonction des disponibilités des vigneron.

Nos objectifs sont très simples : nous souhaitons renforcer nos liens avec notre clientèle fidèle et en créer avec de nouveaux clients qui, à cette occasion particulière, découvrent la Cave de la Grande Epicerie de Paris.

We will organize tastings every weekend as we do all year long. And we wish to organize as much as possible during the event according to the wine growers' planning.

Our goals are simple: we want to strengthen our relationship with our customers and create links with the new ones who will discover La Grande Epicerie de Paris for this occasion.

**Auriez-vous des espoirs particuliers pour cette édition 2016 ?**

**Do you have special expectations for the 2016 edition?**

Toujours le même, nous voulons donner à nos clients l'occasion de faire de belles découvertes et surtout de très belles dégustations, mais aussi leur offrir un moment de plaisir avec nous à La Cave de la Grande Epicerie. Et je peux vous assurer que nos clients feront de très bonnes affaires pendant cette Foire aux vins.

Always the same, give our customers the opportunity to make lovely discoveries and above all excellent tastings, but also offer them a moment of pleasure with us at La Grande Epicerie. And I can guarantee they will make great deals during the Wine Fair.

*Sublimer  
le millésime,  
rester à l'écoute  
de la nature  
et ne jamais perturber  
l'équilibre naturel*

---

*“Elevate  
the vintage,  
listen to nature  
and never upset  
the natural balance”*



**CHÂTEAU de POMMARD**  
MAISON FONDÉE EN 1726

**EMMANUEL SALA**  
*Responsable d'Exploitation  
Winemaker*

# LE VIGNOBLE DE BOURGOGNE ET SES CLIMATS

## Patrimoine inimitable et authentique

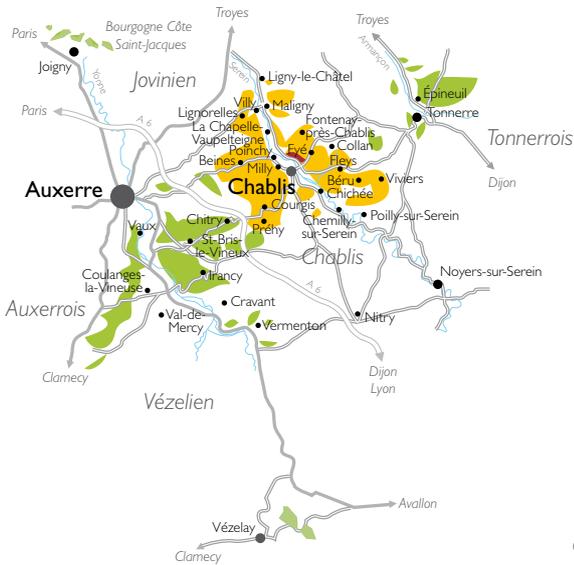
Le vignoble de Bourgogne, territoire au patrimoine inégalable est idéalement situé, dans le quart nord-est de l'Hexagone ce qui le place, également, à proximité des grandes capitales européennes. Depuis l'Antiquité, et encore plus au Moyen-Âge, le vignoble de Bourgogne se trouve sur une route commerciale de premier ordre. La présence de deux grands fleuves, l'Yonne au nord et la Saône à l'est, a contribué comme nombre de grands vignobles à son développement hors de la région et à sa renommée internationale. En 2015, deux millénaires après les premières vignes, les précieux climats ont été reconnus patrimoine de l'UNESCO.

**THE VINEYARD AND CLIMATS OF BOURGOGNE AN INIMITABLE AND AUTHENTIC HERITAGE.** The vineyard of Bourgogne, a territory with a matchless heritage, is ideally located in the Northeast quarter of France which places it close to the great European capitals. Since the Antiquity and even more during the Middle Ages Bourgogne is on a firstclass trade route. The presence of two great rivers, Yonne in the North and Saône in the East, has contributed as many grand vineyards to its development and international fame. In 2015, two millenia after the first vines were planted, the precious climats have been acknowledged UNESCO world heritage.

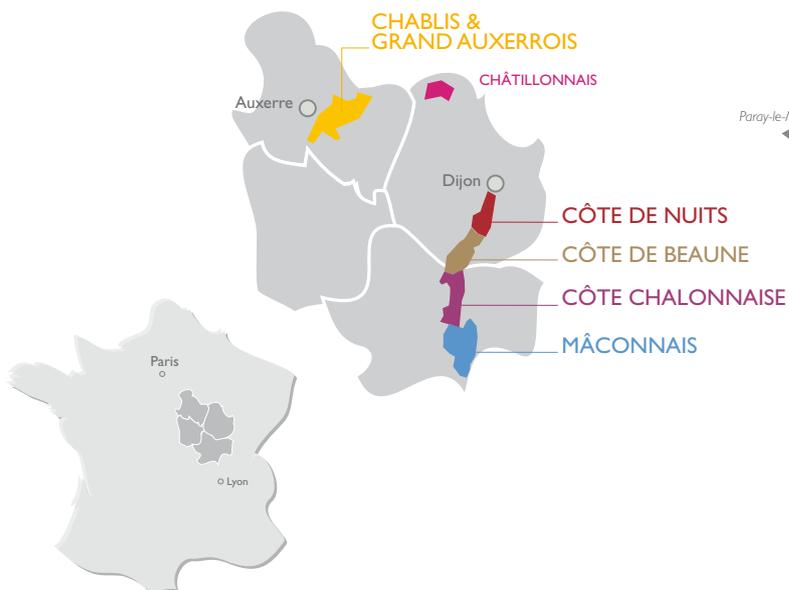


# La Bourgogne et ses cinq régions viticoles

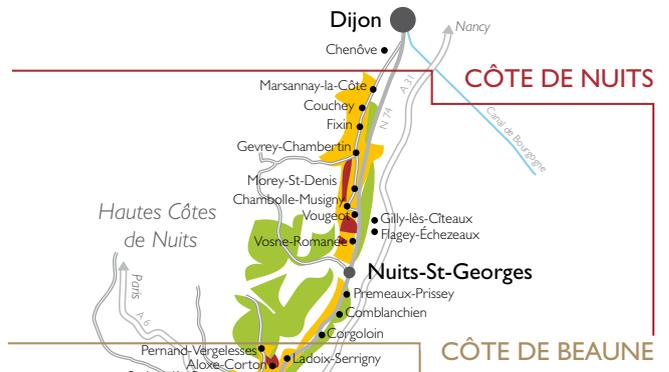
## CHABLIS & GRAND AUXERROIS



## CHÂTILLONNAIS



## CÔTE DE NUITS



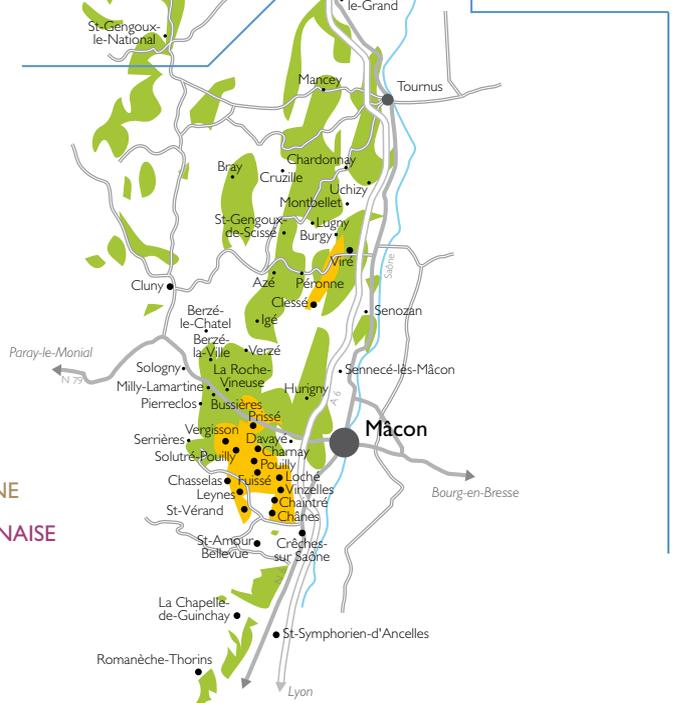
## CÔTE DE BEAUNE



## CÔTE CHALONNAISE



## MÂCONNAIS



- Appellations Grands Crus
- Appellations Villages et Premiers Crus
- Appellations Régionales

L'ensemble du vignoble s'étend sur 230 km du nord au sud, sur trois départements. Il comprend cinq grandes zones de production : Chablis, le Grand Auxerrois et le Châtillonnais ; la Côte de Nuits; la Côte de Beaune ; la Côte Chalonnaise et le Couchois ; et enfin, le vignoble du Mâconnais. Le vignoble bénéficie d'un climat semi-continentale, plutôt tempéré, à la croisée des influences méditerranéennes (sud), continentales (nord), océaniques (ouest). Il est situé dans les zones de nuances chaudes et plus ou moins sèches. Ce climat confère une identité unique aux vins et terre d'élection du Pinot Noir et du Chardonnay

Ici plus qu'ailleurs, la notion de terroir prend tout son sens. Le paysage viticole a été façonné au fil des siècles en une multitude de parcelles nommées les climats. En Bourgogne, les vins ne seraient pas ce qu'ils sont sans l'alchimie subtile de la météo, de l'exposition, de l'orientation, du sol et du sous-sol avec les cépages et le savoir-faire des hommes.

Les racines puisent dans le sous-sol calcaire toute la finesse, la richesse et la minéralité qui caractérisent les vins d'ici. La viticulture bourguignonne est traditionnelle, respectueuse de l'environnement, non-interventionniste. Les vignerons respectent les effets du climat et des sols.



Les climats vu du ciel

Crédit : BVB / Aurélien IBAÑEZ



Le Mâconnais vu du ciel

Crédit : BVB / Aurélien IBAÑEZ

The vineyard stretches over 230 km from North to South, on three departments. It consists of five production zones: Chablis, Grand Auxerrois and Châtillonnais; Côte de Nuits; Côte de Beaune; Côte Chalonnaise and Couchois; at last, Mâconnais.

The vineyard as a rather temperate semi-continentale climate on the crossroads of the Mediterranean (South), continental (North) and oceanic (East) influences. It is located in the warm and rather dry areas. This climate gives a unique identity to the wines and makes the vineyard the perfect place for Pinot Noir and Chardonnay.

Here more than ever the notion of terroir makes sense. The viticultural landscape has been shaped through the centuries into a patchwork of plots of land called 'climats'. In Bourgogne the wines would not be what they are without the subtle alchemy that exists between the weather, exposure, orientation, soil and subsoil with the grape varieties and the human savoir-faire.

The roots draw from the limestone subsoil the finesse, richness and minerality that feature the Bourgogne wines. Viticulture in Burgundy is traditional, respectful of environment, non-intrusive. The wine growers respect the joint effects of climate and soils.



## CLIMATS ET LIEUX-DITS BOURGUIGNONS

Nulle part au monde, la notion de terroir est aussi vraie que dans les climats bourguignons. La main de l'homme a façonné, délimité, travaillé chaque parcelle et l'a rendue unique. Typiquement bourguignon, un climat est une parcelle délimitée avec des conditions géologiques et climatiques spécifiques, comme des micro-jardins imbriqués les uns dans les autres, formant une mosaïque de crus hiérarchisés mondialement connus. Lorsqu'il est ceint de murs on l'appelle un clos.

Le climat est le marqueur de la typicité du terroir. Chaque climat et lieu-dit se caractérisent par un relief, une exposition, une altitude, une végétation unique, un sol particulier. Il tire son nom de son environnement et de sa position, également de son histoire pluriséculaire. Certains climats sont nommés depuis le Moyen Âge. Il n'y a pas un terroir bourguignon, mais une pluralité de parcelles. Leur taille va de quelques ares pour les plus petits à quelques dizaines d'hectares pour les plus vastes. La Bourgogne en compte 1 463.

Le lieu-dit est un morceau de terrain avec une particularité topographique ou historique. Dans les usages, il est confondu avec les climats. En réalité, on peut trouver plusieurs lieux-dits au sein d'un même climat, ou un climat qui ne reprend qu'une partie d'un lieu-dit.

La propriété foncière du vignoble est morcelée et partage les climats au gré des ventes et des héritages. Le Clos de Vougeot par exemple se répartit sur 50 hectares entre une centaine de propriétaires. La mention rare de Monopole indique que le vin appartient à un seul propriétaire et qu'on ne produit qu'un seul vin à partir de ce clos ou de cette appellation. Parmi les plus célèbres, il y a la Romanée-Conti, le Clos des Lambrays, le Clos de Tart.

### CLIMATS AND LIEUX-DITS IN BURGUNDY

Nowhere else in the world the notion of terroir is better represented than by the climats in Bourgogne. Man has shaped, bordered, worked each plot of land and made it unique. Typical from Bourgogne a climat is a delimited plot of vineyard with specific geological and climatic conditions, like intertwined gardens that form a world famous patchwork of hierarchical crus. When it is walled the climat is called a clos.

The climat marks the typicality of the terroir. Each climat and lieu-dit is defined by a landscape, an exposure, altitude, unique vegetation, a peculiar soil. It is named after its environment and position, also its centuries-old history. Certain climats have the same name

« En Bourgogne, quand on parle d'un climat, on ne lève pas les yeux au ciel, on les baisse sur la terre »

**Bernard Pivot,**

écrivain et président du Comité de soutien

Crédit : BVB / www.armellephotographie.com

"In Burgundy when we say climat we do not look up to the sky but down to the earth"

**Bernard Pivot,**  
writer and president of the Support Committee  
for the UNESCO world heritage recognition

since the Middle Ages. There is not one and only terroir in Burgundy but a multitude of plots. Their size ranges from a few ares for the smallest to tens of hectares for the largest. There 1,463 climats in Bourgogne.

The *lieu-dit* (locality) is a piece of land with a topographical or historical specificity. In the practice it is mistaken for climats. Actually we can find several *lieu-dits* in a same climat, or a climat that covers only a part of a lieu-dit.

The ownership of the vineyard is subdivided and shares the climats through sales and successions. Clos de Vougeot for example stretches over 50 hectares and some hundred owners. The rare mention of Monopole means the wines has one and only owner and that only one wine is produced in this clos or appellation. Among the most famous there is Romanée-Conti, Clos des Lambrays, Clos de Tart.

## LE SYSTÈME DES APPELLATIONS PAR RAPPORT AUX CLIMATS

Il y a 100 AOC en Bourgogne, soit 22 % des AOC françaises. Le système des appellations en Bourgogne est né en 1935. La hiérarchie porte sur des qualités de terroirs et de vins depuis longtemps connus par les vignerons. La première AOC bourguignonne a été définie en 1936.

*Grands Crus - 1,3 % de la production totale*  
Il y a 33 Grands Crus. Ce sont les vins les plus prestigieux.

*Premiers Crus - 9,3 % de la production totale*

Ce sont des déclinaisons des appellations communales ou villages. Au sein des appellations, sont répertoriés les meilleurs climats, ainsi classés Premiers Crus. Il en existe 561.

*Appellations communales ou villages - 38,1 % de la production totale*

Il y en a 53 et leur nom peut être suivi d'un nom de climat ou de lieu-dit sans pour autant être classé Premier Cru.

*Appellations régionales - 51,3 % de la production totale (dont 19 % de Crémant de Bourgogne)*

Ce sont les vins produits dans l'ensemble de la Bourgogne mais sur des zones déterminées. On peut accoler au Bourgogne le nom du village ou du secteur de production.



## THE SYSTEM OF APPELLATIONS IN LINK WITH THE CLIMATS

There are 100 AOCs in Bourgogne, i.e. 22% of the French AOCs. The system of appellations in Bourgogne dates back 1935. The ranking is based on the quality of the terroirs and the wines known for ages by the wine growers. The first AOC in Burgundy was created in 1936.

*Grands Crus - 1.3% of the total production*  
There are 33 Grands Crus. They are the most prestigious wines.

*Premiers Crus - 9.3% of the total production*  
They are a part of the local or 'villages' appellations. Within the appellations the best climats are registered thus classifying them Premiers Crus. There are 561 of them.

*Local (communal) or villages appellations - 38.1% of the total production*

There are 53 of them and their name can be followed by the name of a climat or lieu-dit although not being classed Premier Cru.

*Regional appellations - 51.3% of the total production (out of 19% Crémant de Bourgogne)*

These are the wines produced everywhere in Bourgogne but on specific areas. The name of a village or a production area can be added to the Bourgogne wine on the label.



« Le vin traduit  
une géographie,  
une géologie, un climat,  
une histoire collective  
et personnelle »

“The wine translates  
a geography, a geology,  
a climate, a collective  
and personal history”

## LES SPÉCIFICITÉS DES VINS DE BOURGOGNE

Les vins de Bourgogne sont majoritairement mono-cépages. C'est un défi qui renforce le poids du millésime. Ils font partie des rares grands vins à ne pas pratiquer l'assemblage et sont ainsi la plus pure expression d'un cépage et d'un terroir, et de la main de l'homme.

La Bourgogne est la terre de prédilection et la référence absolue du Pinot Noir pour les rouges et du Chardonnay pour les blancs. Ces cépages sont complétés par une petite part de Gamay et d'Aligoté. Les vins de Bourgogne se distinguent d'une manière générale par l'extraordinaire finesse et élégance des arômes qui jouent de subtilité plutôt que de puissance.

Le vignoble se distingue par un travail commun des vignerons vers une viticulture saine et respectueuse de l'environnement depuis 30 ans. Leur marque de fabrique est leur proximité avec la terre. On ne révolutionne pas les pratiques mais on travaille de façon intuitive. La Bourgogne est à l'abri des modes. Mais leurs pratiques culturelles douces, appliquées depuis toujours, amènent aujourd'hui les vignerons à être en phase avec le développement généralisé de la viticulture durable.



Credit : BVB / Michel JOLY

Pinot noir

## LA BOURGOGNE, PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

Le travail, siècle après siècle, des parcelles, la préservation du patrimoine viticole est aussi une sorte de travail de mémoire. Certes la vigne se renouvelle, et avec elle, la terre. Mais les climats, les clos apparus au fil des siècles portent l'histoire du vignoble. La viticulture très particulière par son organisation en climats pose la Bourgogne comme le modèle suprême de la viticulture de terroir. La précision, la finesse, l'authenticité et l'excellence sont devenus les maîtres mots des vins bourguignons.

Le désir de préservation et de reconnaissance de la valeur universelle de ce patrimoine a conduit la Bourgogne à lancer le processus de candidature à l'inscription au patrimoine mondial de l'UNESCO en 2006. Ce long travail de fond s'est soldé avec succès par son inscription le 4 juillet 2015.

Ce sont 1247 climats de la Côte de Nuits et de Beaune au sud de Dijon qui ont été classés, ainsi que les villes de Beaune et de Dijon pour l'impulsion économique, culturelle et politique apportée à l'essor des vins de Bourgogne dans le monde par ce deux villes.

Fort de ce classement, la Bourgogne poursuivra le travail de protection, de mise en valeur et de transmission de son patrimoine. Être inscrit à l'UNESCO impacte nécessairement sur les décisions ayant trait à l'urbanisme, l'environnement, l'architecture. Il s'agit notamment de maîtriser les retombées positives sur le tourisme en anticipant les flux, mais aussi en proposant des outils comme des parcours thématiques, la Cité de la Gastronomie à Dijon et la Cité des Vins à Beaune.

Vins de terroir d'excellence, paysages à valeur universelle, patrimoine bâti exceptionnel, l'inscription à l'UNESCO solde des siècles de savoir-faire mais marque aussi le début d'une nouvelle ère pour la Bourgogne. Elle a une réputation très ancienne de convivialité et de partage. Le point d'orgue de cette tradition est la fameuse Paulée de Meursault qui existe depuis 1923. Au travers de sa toute nouvelle reconnaissance, elle nous invite à venir découvrir le mystère et la beauté des climats et de ses vins, sa gastronomie.

Credit : BVB / Michel JOLY



Crédit : BVB / Denis GADENNE

### THE BOURGOGNE WINES SPECIFICITIES

The Bourgogne wines mainly are varietal wines. It is a challenge that strengthens the notion of vintage. They are among the rare wines that are not blended and thus are the purest expression of a grape variety and a terroir as well as the wine grower's savoir-faire.



Crédit : BVB / www.arnellephotographie.com

Bourgogne is the favourite place and absolute reference of the Pinot Noir for the red wines and Chardonnay for the white. These varieties are complemented by a little share of Gamay and Aligoté. Generally speaking Bourgogne wines distinguish themselves by the extraordinary finesse and elegance of the aromas that are more subtle than powerful. The vineyard stands out by the shared desire of the wine growers to implement a sound and eco-friendly viticulture for thirty years. Their hallmark is their close link with the earth. In Bourgogne they do not revolutionize practices but they work using their intuition. Bourgogne does not follow the trends. But the soft farming methods they have always used lead the wine growers to be in line with today's global development of sustainable farming.

### BOURGOGNE, UNESCO WORLD HERITAGE

Centuries after centuries the work, the preservation of the viticultural heritage also is a kind of effort for remembrance. Certainly the vines and the earth renew. But the climates and clos that appeared through the centuries bear the history of the vineyard. The very peculiar organization of the viticulture turns Bourgogne into the supreme model of terroir wine growing. Precision, finesse, authenticity and excellence have become the keywords of the Bourgogne wines. The wish to preserve and make recognize the universal value of this legacy led Bourgogne to start the process of candidacy to the UNESCO world heritage in 2006. This long ground work has been successfully completed by the recognition on July 4<sup>th</sup>, 2015. 1,247 climats on the Côte de Nuits and Côte de Beaune areas South of Dijon have been classified as well as the cities of Beaune and

### EN CHIFFRES

- 187 millions de bouteilles produites / 1.4 million d'hectolitres
- 18 % du chiffre d'affaires pour 7 % de la production des AOC françaises
- Producteurs : 17 caves coopératives, 300 maisons de négoce, 3850 domaines viticoles
- 61 % des vins de Bourgogne sont blancs
- 1 bouteille sur 2 vendue à l'export

Dijon for their economic, cultural and political impetus in the development of Bourgogne wines in the world.

With this classification Bourgogne will continue protecting, enhancing and transmitting its legacy. Being part of UNESCO world heritage will necessarily have an impact on the decisions about urban planning, environment, architecture. The main issue is to control the beneficial impact on tourism by anticipating the flows, but also create tools like themed routes, the 'Cité de la Gastronomie' in Dijon and 'Cité des Vins' in Beaune.

Terroir wines par excellence, landscapes of universal value, exceptional built heritage, the recognition by UNESCO is the result of centuries of savoir-faire but also marks the beginning of a new era for Bourgogne. The region has a very old reputation of conviviality and sharing. The highlight of this tradition is the famous 'Paulée de Meursault' existing since 1923. Through the very new recognition, Bourgogne invites us to discover the mystery and beauty of its climates and wines, its gastronomy.

Sylvia van der Velden

Sources : [www.vins-bourgogne.fr](http://www.vins-bourgogne.fr), [www.climats-bourgogne.com](http://www.climats-bourgogne.com)



Crédit : BVB / Aurélien IBANEZ



# CHÂTEAU BEAUCHÊNE

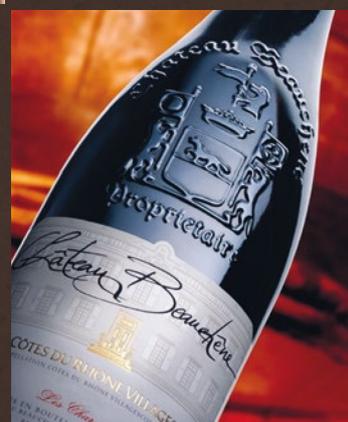
FAMILLE VERGNIAUD-BERNARD



## Famille Vergniaud-Bernard

- Une famille sur le même terroir depuis 11 générations
- Une famille engagée dans une viticulture respectueuse de l'environnement et de la santé
- Une famille soucieuse de qualité et de typicité du goût

*Issus de vignobles  
en Châteauneuf du Pape  
et Côtes du Rhône,  
les vins du Château Beauchêne  
sont distribués dans le monde entier*



Vignerons depuis  
**1794**

Famille Vergniaud-Bernard  
+33 (0)4 90 51 75 87  
mbernard@chateaubeauchene.com  
www.chateaubeauchene.com

## POUR ALLER PLUS LOIN

### LE BUREAU INTERPROFESSIONNEL DES VINS DE BOURGOGNE (BIVB)

Association loi 1901, l'Interprofession représente et défend les intérêts des vins de Bourgogne. Pour cela, elle mène des actions auprès des publics professionnels et amateurs, tout en apportant un soutien technique et des conseils sur les marchés aux professionnels. Elle a son Ecole du Vin et propose des séminaires de formation et du E-learning. Le BIVB est très actif en terme de promotion, autant pour le public professionnel qu'amateur. Il propose régulièrement des rencontres avec les vignerons, des master class, et organise un salon, « Les Grands Jours de Bourgogne ».



Les Grands Jours de Bourgogne

Crédit : BIVB / Aurélien BAZILEZ

### THE INTERPROFESSIONAL COMMITTEE OF BOURGOGNE WINES (BIVB)

is an association that represents and defends the interests of the Bourgogne wines. Therefore it implements targeted actions for professionals and the general public while providing technical support and advices about the markets for the professionals. It has created its own Wine School and proposes training sessions and E-learning. BIVB is very active in terms of promotion with both the professional and general public. BIVB regularly proposes encounters with the wine growers and organizes the 'Les Grands Jours de Bourgogne' fair.

### LIEU EMBLÉMATIQUE : LES HOSPICES DE BEAUNE

En 1443 fut fondé l'Hôtel-Dieu, un hôpital pour les pauvres et les malades. Il fait partie aujourd'hui d'un ensemble, les Hospices de Beaune, composé d'un hôpital, de structures sociales et un vignoble. C'est la production de ce vignoble qui est mise aux enchères chaque année en novembre pour financer les Hospices. L'Hôtel-Dieu, au cœur de Beaune, se visite. C'est un superbe ensemble architecturale aux toits vernissés mondialement connus.

**AN ICONIC PLACE : HOSPICES DE BEAUNE.** In 1443 a hospital for the poor and sick has been built: Hôtel Dieu in Beaune. It is now part of an ensemble, the Hospices of Beaune, consisting of a hospital, social structures and a vineyard. The production of this vineyard is sold by auction every year in November to raise funds for the Hospices. Hotel Dieu, at the heart of Beaune, can be visited. It is a beautiful architectural ensemble with its world famous varnished tiled roofs.

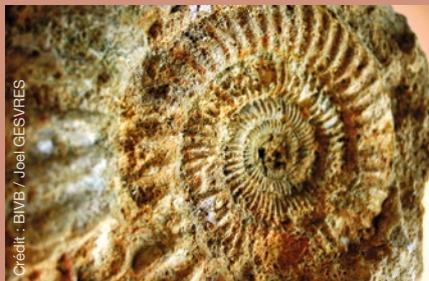


Les Hospices de Beaune

Crédit : BIVB / www.armellephotographie.com

### UNE GÉOLOGIE PROPICE

Il y a 200 million d'années, la France était recouverte d'une mer chaude qui a favorisé le développement du corail et plus généralement de dépôts calcaires. Puis la mer s'est retirée et, poussé par la plaque africaine, le socle granitique s'est soulevé, ce qui a formé les Alpes et le Massif Central. En Bourgogne, les sols ont été déformés dans une moindre mesure pour créer des cassures et des failles. Avec l'action de l'érosion, les fameuses côtes sont nées. Cas particulier, le vignoble de Chablis s'est établi sur un calcaire particulier, abondant de petites huîtres, formé au kimmeridgien.



Crédit : BIVB / Joël GESVRES

**A FAVOURABLE GEOLOGY.** 200 million years ago, France was covered with a warm sea that favoured the development of corals and more generally speaking of calcareous deposits. Then the sea

retreated and pushed by the Africa plate the granite bedrock lifted and created the Alps and Massif Central. In Burgundy, the soils have been less distorted and created breaks and faults. After erosion the famous côtes appeared. The Chablis subsoil has the unique feature to be composed of a peculiar limestone full of small oysters that formed in the Kimmeridgien period.



Crédit : BIVB / Jean-Pierre MUZARD

### LA BOUTEILLE BOURGUIGNONNE

Pansue, haute, aux épaules douces et au col fin, dotée d'un fût (partie la plus large) de forme légèrement conique la bouteille bourguignonne apparaît en Bourgogne à la fin du 17<sup>ème</sup> siècle et est aujourd'hui répandue partout dans le monde.

Le fût bourguignon s'appelle la **pièce** qui a une contenance de 228 litres soit 288 bouteilles.

**THE BOURGOGNE BOTTLE.** Pot-bellied and high, with gently sloping shoulders and a fine neck, a slightly conic body, the Burgundy bottle appeared in the late 17<sup>th</sup> century and is now widely used all over the world.

The Burgundy barrel is called a **pièce** and contains 228 litres, i.e. 288 bottles.

# DOMAINE FRANÇOIS CARILLON

Le prince de la Côte de Beaune  
*The prince of Côte de Beaune*

François Carillon est l'héritier d'une longue lignée de vignerons qui ont trouvé leur terre de prédilection à Puligny depuis le 17<sup>e</sup> siècle. Avec une volonté de modernité tout en préservant la tradition, il a pris son indépendance en 2010 pour cultiver par lui-même une partie du vignoble familial.

François Carillon travaille ses 6,5 hectares avec ardeur et passion entouré d'une équipe enthousiaste. La relève semble bien assurée avec ses quatre enfants Mathis, Paul, Clément et Elisa qui, s'ils sont trop jeunes aujourd'hui, ont encore quelques années pour s'imprégner de la culture Carillon et s'initier au savoir-faire de leur père ! Les caves du domaine se trouvent en plein cœur du village dans de vieilles demeures familiales. Celles-ci ne sont pas tout à fait enterrées du fait de la nappe phréatique du village qui est très haute. L'élevage des vins se fait dans le respect de la tradition

bourguignonne et familiale. Le vin restera un an dans des fûts de chêne où se dérouleront les fermentations alcoolique puis malolactique, et ceci pour toutes les appellations : Bourgogne, Village, Premiers Crus et Grands Crus. Seul le pourcentage de fûts neufs changera en fonction de celle-ci. Après un an de fût, les vins seront mis en cuves pour une durée de six mois afin d'affiner encore l'élevage.

Aujourd'hui fleuron de la Côte de Beaune, les vins de François Carillon se distinguent sur les meilleures tables du monde, et notamment ses Chardonnays.



François Carillon et Nelson Chow

**François Carillon is the heir of an old lineage of wine growers who are rooted in Puligny since the 17<sup>th</sup> century. With a desire for renewal while preserving the tradition, he takes his independence in 2010 to grow by himself part of the family vineyard.**

François Carillon works his 6.5 hectares with fervour and passion surrounded by an enthusiast team. Future seems assured with his four young children Mathis, Paul, Clément and Elisa who still have time to get introduced to the Carillon culture and be trained by their father!

The cellars of the domain are located at the heart of the village in old family houses. They are not completely underground as the groundwater table is very high. The wines are matured in keeping with the Burgundy and family tradition. The wine stays one year in oak barrels where the alcoholic and malolactic fermentations will occur, with the same method for all the appellations: Bourgogne, Village, Premiers Crus and Grands Crus. Only the part of new barrels changes according to the appellations. After one year in the barrel the wines are vatted for six months in order to refine the élevage. Now become jewels of the Côte de Beaune area the François Carillon wines are served on the best tables around the world, and especially his Chardonnays.

Crédits photos: Matthieu BOUDOT - Jon Wyand



# LE CHÂTEAU DE POMMARD

se lance dans la biodynamie

*Goes biodynamic*

## LES MOTS DE

**Emmanuel Sala,**  
Responsable d'Exploitation  
du Château de Pommard

« En convertissant sa production à la biodynamie, le Château écrit un nouveau chapitre de l'histoire remarquable du Clos et nous nous réjouissons de produire en biodynamie, d'ici peu, des vins réellement exceptionnels. »

*Château de Pommard's  
Technical Director,  
Emmanuel Sala.*

“Becoming biodynamic is a new chapter in the Clos' already distinguished history and we look forward to producing some truly outstanding biodynamic wines very soon.”

## LA PHILOSOPHIE DU VIGNERON

Vigneron passionné et intuitif, Emmanuel Sala est responsable de toute la production viticole du domaine depuis 2007. Depuis qu'il a pris ses fonctions, le domaine a produit les plus grands vins de toute son histoire. Pendant toute cette période, le vinificateur est resté fidèle à sa philosophie : « Sublimier le millésime, rester à l'écoute de la nature et ne jamais perturber l'équilibre naturel ». Cette philosophie simple et efficace (alliée à une technique qui lui est propre : l'assemblage de cinq cuvées) vient enrichir le climat du château et contribue à produire des vins complexes et élégants.

## UN HÉRITAGE QUI PERDURE À TRAVERS LE CLOS MAREY-MONGE

En mai 2016, le Château de Pommard a repris le nom historique de son Clos : Clos Marey-Monge. Une appellation reconnue dans la toute la Bourgogne pour ses terroirs de grande qualité et un site que les amoureux de la Bourgogne ne cessent d'admirer depuis des siècles. Restaurer ce titre prestigieux est une marque de profond respect pour les valeurs de la région, cela traduit « une démarche qui s'inscrit dans les traditions régionales tout en privilégiant une volonté

de modernité », souligne Michael Baum, propriétaire. « En rendant aujourd'hui hommage à l'héritage de ce magnifique paysage, nous avons espoir de maintenir le Château ouvert encore pendant 300 ans. »

## CONVERSION EN BIODYNAMIE

Engagé dans une série de changements, le Château de Pommard a annoncé son projet de convertir le Clos Marey-Monge en biodynamie.

Mise en place en concertation avec Antoine Lepetit de la Bigne, spécialiste en biodynamie, la phase pilote de la conversion a déjà commencé : des essais sont en cours sur deux hectares. Selon Antoine Lepetit de la Bigne, « la biodynamie fera ressortir l'expression et la nature profonde du terroir du Clos Marey-Monge, dans un contexte écologique qui fait sens aujourd'hui ».

« En labourant et en entretenant un sol de qualité, allié à notre savoir-faire technique, nous sommes convaincus que nous parviendrons à nous convertir avec succès à la production en biodynamie au Château de Pommard. »

Le premier millésime biodynamique sera disponible en 2018.

➤ D'INFOS ➔ [WWW.CHATEAUDEPOMMARD.COM](http://WWW.CHATEAUDEPOMMARD.COM)

## HISTOIRE

## DU CHÂTEAU

Chargé d'histoire, le Château de Pommard, qui témoigne depuis 300 ans d'un passé fascinant, n'a nul besoin d'être présenté aux amateurs de vins de Bourgogne. Toute l'expression de sa richesse réside au cœur du domaine — dans le terroir du Clos Marey-Monge — qui avait obtenu le statut de Première cuvée attribué par Jules Lavalley dans la classification officielle du *Comité de Viticulture de Beaune*, en 1855.

**Infused with 300 years of fascinating history, Château de Pommard needs little introduction to Burgundy wine lovers. At the heart of the estate lies the backbone of its affection—the revered terroir of Clos Marey-Monge, designated première cuvée by Jules Lavalley in his *Comité de Viticulture de Beaune*, 1855.**

**THE WINEMAKER'S PHILOSOPHY.**

A passionate and native Burgundian vigneron, Emmanuel Sala has been in charge of all wine production since 2007, a tenure that has yielded the finest wines ever made in the history of the estate, at least so far. Throughout this period, the winemaker has remained true to his vision: "Elevate the vintage, listen to nature and never upset the natural balance". It is this simple philosophy, as well as a signature technique of blending together five cuvées, that complements the château's climat, and one that makes Château de Pommard's estate-produced wines rarely anything less than sublime.

**THE LEGACY OF CLOS MAREY-MONGE LIVES ON.** In May 2016, Château de Pommard restored the name of its walled-enclosed vineyard to its original title – Clos Marey-Monge, a site Burgundy connoisseurs have swooned over for centuries. With the deepest respect for the region's values, restoring this revered title is "a step towards blending local traditions with forward thinking," says Michael Baum, owner. "By continuing to honor the legacy of this magnificent landscape, we hope to keep the Château open for another 300 years."

**A BIODYNAMIC BREAKTHROUGH.**

Developing over a series of tiered phases, Château de Pommard has announced its plans to convert fully to biodynamic wine production. Implemented with the consultation of Antoine Lepetit de la Bigne, a specialist in biodynamic production, the pilot phase of the conversion is already underway, trialing on two hectares (five acres). "Biodynamic winemaking will improve the expression and the depth of the terroir of Clos Marey-Monge, within a logical and ecological context," Antoine says. "By ploughing and maintaining the good soil that we have already, together with our technical know-how of the processes required, we are confident that we will bring about a successful conversion to biodynamic production at Château de Pommard."

The first organic vintage will be available in 2018.

Crédits photos: Bénédicte Manière



Le Château de Pommard est composé de deux châteaux, 20 hectares de cépage rouge (100 % Pinot Noir) qui s'étendent sur huit parcelles et cinq terroirs différents. Il produit trois cuvées : Clos Marey-Monge, Vivant Micault et Simone qui est produite en édition limitée.

**1726 :** Vivant Micault, secrétaire du roi Louis XV, commence la construction du Château.

**1855 :** Publication de l'ouvrage de Jules Lavalley : « Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or » dans lequel le Clos Marey-Monge est classé Première cuvée.

**2007 :** Emmanuel Sala est nommé responsable d'exploitation.

**2014 :** La famille Carabello-Baum devient propriétaire.

**2016 :** Le Château de Pommard se lance dans la biodynamie.

Château de Pommard comprises of two châteaux, 20 hectares of red vines (100% Pinot Noir), across eight plots and five terroirs, producing three cuvées: Clos Marey-Monge, Vivant Micault and Simone a limited edition.

**1726:** A counsellor to King Louis XV, Vivant Micault begins the construction of the Château

**1855:** *The History and Statistics of the Great Wines of the Côte d'Or* by Jules Lavalley is published, ranking Clos Marey-Monge 'première cuvée'

**2007:** Emmanuel Sala joins as Technical Director and head winemaker

**2014:** The Carabello-Baum family become the proprietaries

**2016:** Château de Pommard begins biodynamic winemaking



« Sublimer le millésime, rester à l'écoute de la nature et ne jamais perturber l'équilibre naturel » - Emmanuel Sala

"Elevate the vintage, listen to nature and never upset the natural balance"  
Emmanuel Sala.

# MAISON CHANZY, une signature et un développement fulgurant

*a signature and a burgeoning development*

Jean-Baptiste Jessiaume, 25 ans, digne descendant d'une longue lignée de vigneron a fait ses armes sur le domaine familial. En 2014, il est nommé directeur général du Domaine Chanzy, racheté par un fonds d'investissement. Jean-Baptiste applique au domaine la tradition qu'il a héritée de sa famille, mais aussi un vent de jeunesse et sa propre signature.

**Jean-Baptiste Jessiaume, 25, worthy descendant of a lineage of wine growers, started his career on the family domain. In 2014 he has been appointed general manager of Chanzy owned by an investment fund. At the estate Jean-Baptiste has implemented the tradition he owes his family but also blows a wind of youth and marks Chanzy with his own signature.**

L'arrivée de Jean-Baptiste à la tête du domaine a pour objectif le développement de Chanzy. Pour se donner les moyens, la Maison Chanzy a fait entrer son capital en bourse à Paris, puis à Londres en janvier 2016. Une grande première. Cela a permis de lever 2 millions d'euros sur la place parisienne, et les dirigeants attendaient 2.5 à 5 millions d'euros de Londres. Cette action était aussi symbolique : permettre à des amateurs de vin d'être partie prenante.

Le jeune vigneron apporte de nouvelles idées, des pratiques modernes, voire expérimentales. Le vignoble de 32 hectares est conduit de façon raisonnée avec labour, désherbage et respect de la faune, mais sans étiquette bio, afin de garder de la souplesse face à une éventuelle pression sanitaire. Les caves ont été réaménagées, les vignes ont été retravaillées. Jean-Baptiste a mis en place des foudres ovales en bois pour l'élevage du Bouzeron aligoté et des Pinots de Rully. Du Mozart est passé dans les chais à barriques pour favoriser la fermentation.

Le grand levier pour Chanzy est le développement de la partie négoce. La maison propose désormais du Champagne, des Côtes du Rhône Village et des Côtes de Provence. 37 appellations sont ainsi représentées au portefeuille, en incluant l'activité production. L'élargissement de l'offre a permis une hausse de 70 % du chiffre d'affaires en 1 an !

L'idée de la maison est de créer une marque de luxe avec une signature. Jean-Baptiste Jessiaume a saisi l'occasion de la dégustation SommelierS International à Montpellier pour présenter ses nouveaux vins, et notamment son Champagne B de Chanzy, à Michel Hermet et Philippe Faure-Brac. Des hommes du Sud séduits par les bulles du Nord !

Sylvia van der Velden



« Jean Baptiste Jessiaume obtient en 2012 le trophée du Jeune Talent de Bourgogne. »

*“In 2012, Jean Baptiste wins the young Talent of Bourgogne trophy.”*

Jean-Baptiste's appointment at the head of the estate aimed at the development of Chanzy. To give the maison the necessary means Chanzy entered the stock market in Paris, then in London in January 2016. This operation helped raise €2 million in Paris, and an expected 2.5 to 5 million in London. The action also was symbolic: give the wine lovers the opportunity to take part in the adventure.



The young wine grower has new ideas, modern not to say experimental practices. The 32-hectare vineyard is managed sustainably with ploughing, weeding and protecting fauna, but without an organic label in order to keep flexibility in case of sanitary pressure. The cellars have been refitted and the vineyard reorganized. Jean-Baptiste settled egg-shaped wooden tuns for the élevage of the Bouzeron aligoté and the Pinots from Rully. Mozart music is played in the cellars to favour fermentation.

Chanzy's biggest lever is the development of the trade activity. The maison now proposes Champagne, Côtes du Rhône Village and Côtes de Provence wines. 37 appellations are represented in the portfolio including the production. The broadening of the offer resulted in a 70% increase of the turnover in a year!

The house's idea is to create a luxury brand with a signature. Jean-Baptiste Jessiaume took the opportunity of a SommelierS International Grand Tasting in Montpellier to present his new wines, especially *Champagne B*, to Michel Hermet and Philippe Faure-Brac. Two men from the South charmed by bubbles from the North!

Sylvia van der Velden

➔ D'INFOS ➔ [DOMAINE-CHANZY.COM](http://DOMAINE-CHANZY.COM)

## LA DÉGUSTATION

### DES SOMMELIERS



Philippe Faure-Brac et Michel Hermet

#### Champagne Blanc de Blancs B de Chanzy, non millésimé

Robe dorée aux reflets verts. Bulles fines et légères. Nez riche qui développe des arômes de fruits frais (abricot, agrumes, pêche), de toasté, rehaussés par des notes de fruits secs (amande, noisette). Bouche fraîche aux saveurs beurrées, boisées, toastées, de fruits secs, soutenues par une belle acidité. Finale fraîche, vive, finement vanillée. Un Champagne doté d'un bon équilibre et d'une belle vivacité. A servir en apéritif sur du foie gras et de la confiture de figues.

Golden hue with green shades. Fine and light bubbles. Rich nose that develops aromas of fresh fruits (apricot, citrus, peach), toasted notes, enhanced by scents of dried fruits (almond, hazelnut). Fresh palate with buttery, woody, toasted, dried fruit aromas supported by a lovely acidity. Fresh, vivid, finely vanilla-scented aftertaste. To serve at the aperitif over a foie gras with fig chutney.

#### Champagne brut B de Chanzy, non millésimé

Robe jaune or, limpide, brillante, aux reflets verts. Bulles fines. Nez très aromatique dévoilant des notes grillées et toastées. Attaque franche. Bouche marquée par des arômes de noisettes grillées, joliment structurée. Dévoile de beaux arômes de pâte de coing et de champignons frais. Finale vive d'une belle longueur. Un Champagne à découvrir sans attendre. A déguster à l'apéritif ou sur des fruits de mer.

Gold yellow hue, limpid, brilliant, with green tinges. Fine bubbles. Very aromatic nose unveiling roasted and toasted notes. Pure first taste. The palate is marked by aromas of roasted hazelnut, a lovely structure. Unveils beautiful flavours of quince paste and fresh mushrooms. Vivid aftertaste with a beautiful length. A Champagne to be discovered without delay. To enjoy as an aperitif or over seafood.

#### Champagne rosé B de Chanzy, non millésimé

Robe saumonée, limpide et brillante. Bulles fines et régulières. Nez raffiné exhalant des arômes de fruits rouges, de rose, rehaussés de notes d'agrumes (orange, pamplemousse). Bouche vive, corsée, structurée, étayée par des saveurs de torréfaction, de fruits secs. Belle finale sur des nuances de fruits des bois, légèrement miellée. Un Champagne rosé pour le plaisir et la fête. Parfait sur des gambas grillées épicées.

Salmon-pink hue, limpid and brilliant. Fine and regular bubbles. Refined nose exuding aromas of red fruits, rose, enhanced by notes of citrus (orange, grapefruit). Vivid, full-bodied, well-structured palate, underlined by flavours of roasting, dried fruits. Beautiful aftertaste with hints of wild fruits, slightly honeyed. A rosé Champagne for pleasure and celebrations. Perfect over spicy grilled king prawns.

## DOMAINE PIERRE MAREY & FILS

Le domaine est installé dans la Montagne de Corton, site emblématique à la pointe nord de la Côte de Beaune. Sept générations se sont succédé sur ces terres. C'est aujourd'hui Eric Marey, fils de Pierre, qui veille à la destinée des 11 hectares de vignes.

Le vignoble est conduit avec amour en lutte raisonnée avec apport de compost pour enrichir les sols. Eric Marey fait tous les travaux manuellement. Les vignes en coteaux bénéficient d'un bon drainage et d'une belle exposition. Les vendanges sont manuelles.

Eric Marey élève ses vins en fût de chêne. A la dégustation, les qualificatifs qui reviennent le plus sont harmonieux, élégant, suave, ample, riche, soyeux. En somme, le Domaine Pierre Marey & fils produit de grands vins, complexes et distingués. Eric Marey conseille de consommer ses blancs dans leur jeunesse. Pour les rouges, le Pernand Vergelesses peut se garder 4 à 5 ans, les 1<sup>ers</sup> crus 7 à 8 ans, le Corton 5 à 10 ans, sauf millésimes exceptionnels.

Vous trouverez les vins surtout directement au domaine, sinon en restauration et chez les meilleurs cavistes.

### QUELQUES CHIFFRES

- 11 hectares
- Âge moyen 35 ans
- Sols calcaires et argilo-calcaires
- Encépagement : 40 % en blanc, 60 % en rouge
- 50 000 bouteilles par an
- 11 hectares
- Average age : 35 years
- Limestone and clay-limestone soils
- Planted grapes : 40 % white, 60 % red
- 50 000 bottles a year

**The domain is settled in the mountain of Corton, an iconic site north of the Côte de Beaune area. Seven generations succeeded each other on these lands. Now Eric, Pierre's son, watches over the future of the 11 hectares of vines.**

The vineyard is lovingly managed sustainably with addition of compost to improve the soils. Eric Marey does all the work by hand. The vineyards on hillsides have a good natural draining and exposure. The grapes are hand-picked.

Eric Marey matures his wines in oak barrels. At tasting the words that most describe his wines are harmonious, elegant, smooth, broad, silky. In other words the Pierre Marey domain produces fine wines, complex and distinguished. Eric Marey recommends to drink his white wines when young. Among the red, the Pernand Vergelesses can be kept 4 to 5 years, the 1<sup>st</sup> crus 7 to 8 years, the Corton, 5 to 10 years, unless exceptional vintage.

Pierre Marey wines are mainly sold directly at the estate but you will also find them in restaurants and in the best wine shops.

Sylvia van der Velden



→ DOMAINE PIERRE MAREY & FILS

Rue Jacques Copeau – 21420 Pernand-Vergelesses Tél : +33 (0)3 80 21 51 71

DÉGUSTATION PRESTIGE

# LES VINS DE BOURGOGNE

## BURGUNDY WINES

L'événement **SOMMELIERS INTERNATIONAL** à Bordeaux a placé en invitée d'honneur une belle sélection de vins de Bourgogne. Au travers des palais des sommeliers, découvrez toutes les nuances des cépages et climats de Bourgogne.

*The **SOMMELIERS INTERNATIONAL** event in Bordeaux spotlighted a beautiful selection of Burgundy wines. Through the palates of the sommeliers discover the wide range of nuances provided by the grape varieties and climats of Burgundy.*

ROUGE / RED

## DOMAINE MICHEL PRUNIER

Clos du Val 1<sup>er</sup> Cru

AUXEY-DURESSSES

2013

16°C  2019

**Robe** : rubis clair. **Nez** : très frais, fougère, baies roses, genièvre, chocolat, cerise à l'eau-de-vie, prune fraîche. **Bouche** : nette, franche. Petits fruits rouges, baies roses. Nette, tout en finesse. Jolie finale. **Accords mets et vins** : turbot ; maquis corse ; chèvre. **Commentaires** : un vin frais, bien réalisé. Un vin ciselé, à boire maintenant.

**Visual aspect**: clear ruby-red colour. **Nose**: very fresh, fern, pink berries, juniper, chocolate, brandied cherry, fresh plum. **Palate**: clean, pure. Small red fruits, pink pepper. Clean, very fine. Nice finish. **Match with food**: turbot; goat's cheese. **Comments**: a fresh wine, well-made. A finely-knit wine, to enjoy from now.

DOMAINE MICHEL PRUNIER

Route de Beaune - 21190 Auxey-Duresses - Tél. 03 80 21 21 05

www.domainemichelprunieretfille.com



Paolo Basso et Thierry Bian

ROUGE / RED

## PASCAL PRUNIER-BONHEUR



## Pascal Prunier-Bonheur

AUXEY-DURESSSES

2013

15°C  2021

**Robe** : joli rubis, reflet violacé. Claire, limpide et brillante. **Nez** : violette, rose, léger fruit rouge (framboise écrasée). Net, sur le fruit. **Bouche** : belle matière, jolie fraîcheur. Sur la framboise et la cerise fraîche. **Accords mets et vins** : pâté en croûte et cerises noires confites ; viande blanche grillée ; charcuterie. **Commentaires** : très agréable. Une jolie tenue, très bien fait.

**Visual aspect**: nice ruby-red colour, purplish tinge. Clear, limpid and brilliant. **Nose**: violet, rose, light red fruits (crushed raspberry). Clean, fruity. **Palate**: beautiful material, nice freshness. Raspberry and fresh cherry. **Match with food**: pâté en croûte with candied black cherries; grilled white meat; cold cuts. **Comments**: very pleasant. Nice style, well-made.

BLANC / WHITE



## Vieilles Vignes

AUXEY-DURESSSES

2013

12°C  2025

**Robe** : pâle, reflets verts. **Nez** : plaisant, mêlant des parfums de fleurs blanches et des notes de fruits à chair blanche. Rehaussé de notes minérales. **Bouche** : grasse, dotée d'un bel équilibre. Apporte une grande fraîcheur minérale et fruitée. Finale sur des touches briochées, d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : foie gras en brioche. **Commentaires** : un vin parfait en équilibre et en fraîcheur.

**Visual aspect**: pale, green tinges. **Nose**: pleasant, mingling scents of white flowers and white-fleshed fruits. Enhanced with mineral notes. **Palate**: fat, with a nice balance. Provides a great mineral and fruity freshness. Hints of brioche in the finish with a good length. **Match with food**: foie gras en brioche. **Comments**: a wine with a perfect balance and freshness.

PASCAL PRUNIER-BONHEUR

23 rue des Plantes - 21190 Meursault - Tél. 03 80 21 66 56

ROUGE / RED

## DOMAINE TOLLOT-BEAUT ET FILS

Clos du Roi 1<sup>er</sup> Cru

BEAUNE

2012

16°C 2024

**Robe** : grenat clair mais soutenu. **Nez** : net, aromatique. Fruits noirs, épices. Complexe, intense, élégant. **Bouche** : de la sucrosité à l'attaque, poivre, jolie rondeur. Légèrement astringente et acidulée. Bel équilibre. Torréfiée, cerise, très coco sur la fin. **Accords mets et vins** : lièvre à la royale ; pigeon. **Commentaires** : une très belle réalisation. Un vin de grande classe.

**Visual aspect**: clear garnet-red hue but deep. **Nose**: clean, aromatic. Black fruits, spices. Complex, intense, elegant. **Palate**: sucrosity in the first taste, pepper, nice roundness. Slightly astringent and tangy. Good balance. Roasted, cherry, coconut in the aftertaste. **Match with food**: hare à la royale; pigeon. **Comments**: a nice achievement. A very classy wine.

DOMAINE TOLLOT-BEAUT ET FILS  
Rue Alexandre Tollot - 21200 Chorey-lès-Beaune  
Tél. 03 80 22 16 54

BLANC / WHITE

## DOMAINE JEAN-NOËL GAGNARD



## Sous Eguisons

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE

2014

12°C 2018

**Robe** : jaune or, reflets verts. Brillante et fluide. **Nez** : expressif, s'ouvrant sur des arômes de fruits secs (noisette, noix). Rehaussé de note de fruits blancs. **Bouche** : franche, intense, soutenue par une vivacité citronnée. Finale élégante, d'une bonne longueur. **Accords mets et vins** : rouget grillé. **Commentaires** : un vin pur et droit, d'une belle tenue.

**Visual aspect**: gold yellow colour, green tinges. Brilliant and fluid. **Nose**: expressive, opening up on dried fruit aromas (hazelnut, walnut). Underlined by white-fleshed fruits. **Palate**: pure, intense, backed by a lemony vivacity. **Match with food**: grilled red mullet. **Comments**: a pure and straightforward wine, stylish.

DOMAINE JEAN-NOËL GAGNARD  
9 place des Noyers - 21190 Chassagne-Montrachet  
Tél. 03 80 21 31 68 - www.domaine-gagnard.com

ROUGE / RED

## DOMAINE ALAIN PATRIARCHE

Meursault Rouge 1<sup>er</sup> Cru

BLAGNY

2012

17°C 2021

**Robe** : intense, profonde et brillante, reflets rubis. **Nez** : franc, ouvert, expressif. Notes de petits fruits rouges et de kirsch, rehaussé d'une légère touche fumée. **Bouche** : concentrée, pleine, ronde. Dévoile un bel équilibre. Fruitée, soutenue par des tanins souples. **Accords mets et vins** : magret de canard aux airelles. **Commentaires** : un vin franc et délicat.

**Visual aspect**: intense, deep and brilliant, ruby-red tinges. **Nose**: pure, open, expressive. Notes of small red fruits and kirsch, enhanced with a light smoky hint. **Palate**: concentrated, full, round. Reveals a nice balance, fruity, supported by supple tannins. **Match with food**: duck fillet with cranberries. **Comments**: a pure and delicate wine.

DOMAINE ALAIN PATRIARCHE  
12 rue des Forges - 21190 Meursault - Tél. 03 80 21 24 48  
www.alainpatriarche.com

BLANC / WHITE

## CLAVELIER ET FILS



## « Les Acacias »

BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS

2014

12°C à boire

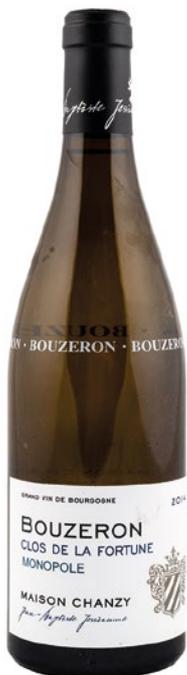
**Robe** : or pâle, reflets verts. **Nez** : puissant, complexe. Dévoile des arômes de fruits exotiques et de fleurs blanches. **Bouche** : riche et délicate. Finale d'une belle longueur, sur le fruit. **Accords mets et vins** : feuilleté de sandre aux agrumes. **Commentaires** : un vin riche et aromatique.

**Visual aspect**: pale gold colour, green tinges. **Nose**: powerful, complex. Reveals aromas of exotic fruits and white flowers. **Palate**: rich and delicate. Good final length, fruity. **Match with food**: zander in a puff pastry with citrus. **Comments**: a rich and aromatic wine.

CLAVELIER ET FILS  
49 route de Beaune (RN 974) - Comblanchien  
21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 62 94 11 - www.clavelier.fr

BLANC / WHITE

## MAISON CHANZY



MAISON CHANZY  
1 rue de la fontaine  
71150 Bouzeron  
Tél. 03 85 87 23 69 - [www.domaine-chanzy.com](http://www.domaine-chanzy.com)

## Clos de La Fortune Monopole

BOUZERON

2014

12°C 2023

**Robe** : jaune pâle, brillante. **Nez** : frais, ample. Libère des notes florales, des fruits blancs, des fruits secs (amande, noisette). A l'aération s'ouvre sur des notes minérales. **Bouche** : harmonieuse, équilibrée, corps gras et élégant. Fine, très agréable. On retrouve les notes perçues au nez. Finale d'une bonne longueur. **Accords mets et vins** : volaille de Bresse aux truffes blanches. **Commentaires** : un vin séduisant par son élégance et sa fraîcheur.

**Visual aspect**: pale yellow colour, brilliant. **Nose**: fresh, broad. Release floral notes, white-fleshed fruits, dried fruits (almond, hazelnut). After swirling opens up with mineral notes. **Palate**: harmonious, balanced; fat and elegant body. Fine, very pleasant. We find the aromas of the nose. Finish with a good length. **Match with food**: Bresse poultry with white truffles. **Comments**: a seducing wine, elegant and fresh.

ROUGE / RED

## DOMAINE AMIOT SERVELLE



## Domaine Amiot Servelle

CHAMBOLLE-MUSIGNY

2014

15°C 2022

**Robe** : grenat clair, limpide et brillante. **Nez** : expressif, mêlant des parfums d'épices et de griottes à une note de sous-bois. **Bouche** : enrobée, surprenante et soyeuse. **Accords mets et vins** : gigot de chevreuil. **Commentaires** : un vin harmonieux et bien équilibré.

**Visual aspect**: clear garnet-red hue, limpid and brilliant. **Nose**: expressive, mingling scents of spices and Morello cherries with a note of undergrowth. **Palate**: coated, surprising and silky. **Match with food**: leg of venison. **Comments**: a harmonious and well-balanced wine.

ROUGE / RED

## DOMAINE PIERRE DAMOY



DOMAINE PIERRE DAMOY  
11 rue Maréchal de Lattre de Tassigny  
21220 Chevrey-Chambertin - Tél. 03 80 34 10 44

## Grand Cru

CHAMBERTIN CLOS DE BÈZE

2013

17°C 2022

**Robe** : sombre, dense et profonde. Dotée d'une très belle matière. **Nez** : racé, délicat. Mêlé des parfums de petits fruits rouges, de bois et de sous-bois. **Bouche** : fine, élégante, soutenue par une trame aérienne. Tanins fins et soyeux. **Accords mets et vins** : chapon farci aux cèpes. **Commentaires** : un géant dans sa catégorie, sublime.

**Visual aspect**: dark, dense and deep. With a beautiful material. **Nose**: racy, delicate. Mingles scents of small red fruits, of wood and undergrowth. **Palate**: fine, elegant, backed by an ethereal structure. Fine and silky tannins. **Match with food**: capon stuffed with ceps. **Comments**: a giant in its class, sublime.

ROUGE / RED

Les Charmes 1<sup>er</sup> Cru

CHAMBOLLE-MUSIGNY

2014

17°C 2019

**Robe** : grenat pourpre, d'une belle intensité. **Nez** : ouvert, exprimant des arômes de petits fruits rouges. **Bouche** : souple, pleine et grasse. Soutenue par une belle vivacité et des tanins fins. **Accords mets et vins** : un pigeon rôti aux girolles. **Commentaires** : un vin de style traditionnel, dense et fin.

**Visual aspect**: crimson garnet-red hue, with a nice intensity. **Nose**: open, expressing small red fruit aromas. **Palate**: supple, full and fat. Supported by a beautiful vivacity and fine tannins. **Match with food**: a roasted pigeon with chanterelles. **Comments**: a wine with a traditional style, dense and fine.

DOMAINE AMIOT SERVELLE  
34 rue Caroline Aigle - 21220 Chambolle-Musigny  
Tél. 03 80 62 80 39 - [www.amiot-servelle.com](http://www.amiot-servelle.com)

ROUGE / RED

## RENÉ BOUVIER

Les Fuées 1<sup>er</sup> Cru

CHAMBOLLE-MUSIGNY

2012

16°C



**Robe** : grenat léger. **Nez** : fin, élégant, boisé. Epices, fruits (griotte fraîche), évolution vers les fruits à l'eau-de-vie. **Bouche** : attaque soyeuse, charnue, gourmande. Le fruit est bien présent. Tanins présents mais soyeux, bouche boisée. Fondu élégant avec une finale légèrement cacaotée. **Accords mets et vins** : coq au vin. **Commentaires** : plaisant et gourmand dès aujourd'hui. A revoir dans 5 ans.

**Visual aspect**: light garnet-red hue. **Nose**: fine, elegant, woody. Spices, fruits (fresh Morello cherry), evolution towards brandied fruits. **Palate**: silky first taste, fleshy, delicious. The fruit is very present. Present but silky tannins, woody. Elegant melted structure with a slightly cocoa-flavoured finish. **Match with food**: coq au vin. **Comments**: pleasant and delicious from now on. To taste again in 5 years.

RENÉ BOUVIER

Chemin de Saule

Brochon - 21220 Gevrey Chambertin - Tél. 03 80 52 21 37

ROUGE / RED

## HENRI FELETTIG

Les Carrières 1<sup>er</sup> Cru

CHAMBOLLE-MUSIGNY

2013

17°C



**Robe** : noir intense, reflet violet. **Nez** : grande pureté aromatique, exhalant des parfums de petits fruits rouges et noirs (framboise, mûre). **Bouche** : pleine, dotée d'une texture racée et veloutée et de tanins précis et fins. Finale équilibrée, d'une grande élégance. **Accords mets et vins** : gigot de chevreuil aux airelles. **Commentaires** : un vin marqué par le terroir.

**Visual aspect**: intense black colour, purple tinge. **Nose**: great aromatic purity, exhaling scents of small red and black fruits (raspberry, blackberry). **Palate**: full, with a racy and velvety structure with precise and fine tannins. Well-balanced finish, full of elegance. **Match with food**: leg of venison with cranberries. **Comments**: a wine marked by the terroir.

ROUGE / RED

## DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON



## Domaine J.-J. Confuron

CHAMBOLLE-MUSIGNY

2012

17°C



**Robe** : cerise noire, dense, limpide et brillante. **Nez** : ouvert, fin. Exprime des arômes de petits fruits rouges et noirs. **Bouche** : ronde, charnue et grasse. Soutenue par une belle vivacité et des tanins fins. Finale fraîche et élégante, d'une belle longueur. Sur des nuances fruitées et épicées. **Accords mets et vins** : pigeon rôti aux giroles. **Commentaires** : un vin marqué par une belle minéralité, construit pour la garde.

**Visual aspect**: black cherry colour, dense, limpid and brilliant. **Nose**: open, fine. Expresses small red and black fruit aromas. **Palate**: round, fleshy and fat. Supported by a nice vivacity and fine tannins. Fresh and elegant finish, with a beautiful length. With fruity and spicy shades. **Match with food**: a roasted pigeon with chanterelles. **Comments**: a wine marked with a beautiful minerality, made for ageing.

DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON

Les Vignottes - 21700 Premeaux-Prissey - Tél. 03 80 62 31 08

www.jjconfuron.com

ROUGE / RED

Les Charmes 1<sup>er</sup> Cru

CHAMBOLLE-MUSIGNY

2013

17°C



**Robe** : rubis clair, intense, limpide. Reflets carmin. **Nez** : complexe, subtil. Dévoile des arômes de petits fruits noirs, de tabac blond, de réglisse et d'épices douces. **Bouche** : fraîche, onctueuse. Soutenue par une trame serrée, des tanins complexes. Saveurs de roses et de truffes. Finale élégante et fruitée. **Accords mets et vins** : grives au raisin. **Commentaires** : un Chambolle d'une grande complexité.

**Visual aspect**: clear ruby-red colour, intense, limpid. Carmine tinges. **Nose**: complex, subtle. Reveals aromas of small black fruits, blond tobacco, liquorice and sweet spices. **Palate**: fresh, unctuous. Supported by a tight structure, complex tanins. Rose and truffle flavours. Elegant and fruity finish. **Match with food**: thrushes with grape. **Comments**: a Chambolle of great complexity.

HENRI FELETTIG

Rue des Tilleuls - 21220 Chambolle-Musigny - Tél. 03 80 62 85 09

www.felettig.com

## ROUGE / RED

## DOMAINE HENRI PERROT MINOT



## Grand Cru

CHARMES-CHAMBERTIN

2013

17°C 2026

**Robe** : rubis intense, brillante, reflets de jeunesse. **Nez** : discret, fin, d'une élégance remarquable. Offre des arômes de petits fruits rouges (cerise, framboise), rehaussés de réglisse. **Bouche** : suave, veloutée. Texture équilibrée et douce. Tanins mûrs et gras. Finale exceptionnellement longue. **Accords mets et vins** : quasi de veau aux girolles. **Commentaires** : un flacon somptueux.

**Visual aspect**: intense ruby-red colour, brilliant, young shades. **Nose**: discreet, fine, with a remarkable elegance. Offers small red fruit aromas (cherry, raspberry), enhanced with liquorice. **Palate**: smooth, velvety. Balanced and sweet body. Ripe and fat tannins. Exceptionally long finish. **Match with food**: fillet of veal with chanterelles. **Comments**: a sumptuous wine.

DOMAINE HENRI PERROT MINOT

54 route des Grands Crus - 21220 Morey-Saint-Denis

Tél. 03 80 34 32 51 - www.perrot-minot.com



## BLANC / WHITE

## FRANÇOIS CARILLON



## François Carillon

CHASSAGNE-MONTRACHET

2013

12°C 2020

**Robe** : jaune or, belle intensité, reflets verts. **Nez** : présente des parfums de fruits frais et des notes de toast beurré. **Bouche** : fraîche, grasse, fine et élégante. Finale encore un peu serrée. **Accords mets et vins** : une nage de langoustines. **Commentaires** : ce vin est une merveille.

**Visual aspect**: gold yellow, nice intensity, green tinges. **Nose**: with scents of fresh fruits and toast and butter. **Palate**: fresh, fat, fine and elegant. A still quite tight finish. **Match with food**: langoustines à la nage. **Comments**: this wine is marvellous.

## BLANC / WHITE

Les Macherelles 1<sup>er</sup> Cru

CHASSAGNE-MONTRACHET

2013

13°C 2022

**Robe** : pâle, reflets argentés. **Nez** : expressif, exhalant des arômes boisés, fruités et minéraux. **Bouche** : grasse, ample. Dotée d'une belle acidité. Finale équilibrée et longue. **Accords mets et vins** : salade tiède de homard. **Commentaires** : un beau vin bien structuré et élégant.

**Visual aspect**: pale, silvery tinges. **Nose**: expressive, exhaling woody, fruity and mineral aromas. **Palate**: fat, broad. With a nice acidity. Balanced and long finish. **Match with food**: warm lobster salad. **Comments**: a lovely wine, well-made and elegant.

FRANÇOIS CARILLON

2-3 place de l'Eglise - 21190 Puligny-Montrachet

Tél. 03 80 21 00 80 - www.francois-carillon.com



BLANC / WHITE

## CHANSON PÈRE & FILS



### Les Chenevottes 1<sup>er</sup> Cru

CHASSAGNE-MONTRACHET

2013  11°C  2020

**Robe** : or soutenu, reflets dorés. **Nez** : dévoile des arômes croquants et ensoleillés. Savoureux. **Bouche** : puissante, très riche. Équilibrée, acidité bien maîtrisée. Finale d'une longueur exemplaire, sur des notes d'agrumes. **Accords mets et vins** : noix de Saint-Jacques poêlées aux amandes fraîches et roquette. **Commentaires** : un très beau vin, d'une complexité et d'un équilibre parfait.

**Visual aspect**: deep gold hue, golden tinges. **Nose**: reveals crispy and sunny aromas. Savoury. **Palate**: powerful, very rich. Well-balanced, the acidity is controlled. Exemplary length of the finish, citrusy flavours. **Match with food**: pan fried scallops and fresh almonds and aragula. **Comments**: a beautiful wine, with a perfect complexity and balance.

CHANSON PÈRE &amp; FILS

10 rue Paul Chanson - 21200 Beaune - Tél. 03 80 25 97 97  
www.domaine-chanson.com

BLANC / WHITE

## DOMAINE JEAN-NOËL GAGNARD



### Les Petits Clos 1<sup>er</sup> Cru

CHASSAGNE-MONTRACHET

2011  13°C  à boire

**Robe** : or pâle, riche, concentrée. Lumineuse et profonde. **Nez** : moelleux et riche, développant des parfums d'agrumes renforcés par des notes de beurre et de toast. **Bouche** : puissante, profonde et sphérique. Dotée d'une fraîcheur minérale et d'un bon équilibre. Finale minérale et fraîche, d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : époisses. **Commentaires** : un vin superbe, ; juste fait pour un moment d'exception, alliant richesse de la matière et fraîcheur.

**Visual aspect**: pale gold hue, rich, concentrated. Gleamign and deep. **Nose**: smooth and rich, developing scents of citrus enhanced with notes of butter and toast. **Palate**: powerful, deep and round. With a mineral freshness and a good balance. Mineral and fresh finish, a good length. **Match with food**: Epoisses cheese. **Comments**: a superb wine, tailored for an exceptional experience, mingling rich material and freshness.

ROUGE / RED



### Morgeot 1<sup>er</sup> Cru

CHASSAGNE-MONTRACHET

2014  17°C  2025

**Robe** : dense, grenat. Pourpre, reflets violets. **Nez** : racé, pur et frais. Dévoile des parfums de petits fruits noirs (cassis et mûre). **Bouche** : ample, pleine. Se développe sur une texture grasse et des tanins fins. D'une élégance remarquable. Finale équilibrée. **Accords mets et vins** : émincé de bœuf, sauce au vin. **Commentaires** : un joli vin vinifié et élevé en fûts neufs, étonnant de fruité.

**Visual aspect**: dense, garnet-red hue. Crimson, purple tinges. **Nose**: racy, pure and fresh. Reveals scents of small black fruits (blackcurrant and blackberry). **Palate**: broad, full. Develops a fat structure and fine tannins. Remarkable elegance. Balanced finish. **Match with food**: thin slices of beef, wine sauce. **Comments**: a nice wine vinified and matured in new barrels, with a surprising fruitiness.

DOMAINE JEAN-NOËL GAGNARD

9 place des Noyers - 21190 Chassagne-Montrachet  
Tél. 03 80 21 31 68 - www.domaine-gagnard.com

BLANC / WHITE

## DOMAINE THOMAS MOREY

Les Baudines 1<sup>er</sup> Cru

CHASSAGNE-MONTRACHET

2013

12°C  2033

**Robe** : jaune or, reflets verts. Riche, brillante et lumineuse. **Nez** : ouvert, sur des arômes de sous-bois et d'humus. Rehaussé de notes d'épices douces. **Bouche** : soyeuse, ample. Dotée de tanins fins. Finale longue et délicate, sur une touche minérale. **Accords mets et vins** : un filet de sole. **Commentaires** : un beau Bourgogne droit et fin.

**Visual aspect**: gold yellow hue, green tinges. Rich, brilliant and bright. **Nose**: open, with aromas of undergrowth and humus. Enhanced with notes of sweet spices. **Palate**: silky, broad. With fine tanins. Long and delicate finish, with a mineral hint. **Match with food**: a fillet of sole. **Comments**: a great Bourgogne, straightforward and fine.

ROUGE / RED

## DOMAINE MACHARD DE GRAMONT



## « Clos Margot »

CHOREY-LÈS-BEAUNE

2014

12°C  2021

**Robe** : rubis intense mais toujours translucide. **Nez** : à aérer. Aromatique, fruits noirs, toasté, frais, mentholé et épicé en même temps. Cerise, noyau d'abricot. Légèrement faisandé. **Bouche** : fraîche, toujours sur le fruit. Jolie longueur. **Accords mets et vins** : médaillon de lotte ; sandre à l'oseille. **Commentaires** : un vin agréable, toasté. Bel équilibre.

**Visual aspect**: intense ruby-red colour but still translucent. **Nose**: needs airing. Aromatic, black fruits, toasty, fresh, mentholated and spicy at the same time. Cherry, apricot stone. Slightly gamy. **Palate**: fresh, still fruity. Nice length. **Match with food**: medallion of monkfish; zander with sorrel. **Comments**: a pleasant wine, toasty. Good balance.

DOMAINE MACHARD DE GRAMONT

Le Clos rue Pique - BP105 – Premaux Prissey

21703 Nuits Saint Georges - Tél. 03 80 61 15 25

BLANC / WHITE

Les Embrazées 1<sup>er</sup> Cru

CHASSAGNE-MONTRACHET

2014

12°C  2028

**Robe** : jaune or, reflets verts. Riche, brillante et harmonieuse. **Nez** : fin, révèle des arômes fruités et minéraux. Attaque droite et incisive, sur une belle fraîcheur. **Bouche** : riche, élégante, fruitée. Sur des arômes de fruits blancs, d'amandes et de chèvre-feuille. Finale longue et délicate. **Accords mets et vins** : salade tiède de homard. **Commentaires** : un vin très élégant. Une belle réussite.

**Visual aspect**: gold yellow hue, green tinges. Rich, brilliant and harmonious. **Nose**: fine, reveals fruity and mineral aromas. Straight and incisive first taste, with a beautiful freshness. **Palate**: rich, elegant, fruity. With white-fleshed fruit aromas, almonds and honeysuckle. Long and delicate finish. **Match with food**: warm lobster salad. **Comments**: a very elegant wine. A beautiful achievement.

DOMAINE THOMAS MOREY

9 rue du Nord - 21190 Chassagne Montrachet - Tél. 03 80 21 97 47

www.thomasmorey-vins.com

ROUGE / RED

## DOMAINE TOLLLOT-BEAUT ET FILS

Domaine  
Tollot-Beaut et Fils

CHOREY-LÈS-BEAUNE

2012

17°C  2020

**Robe** : rubis clair, reflets bleutés. Jeune et brillante. **Nez** : épanoui, exhalant des arômes de petits fruits rouges. **Bouche** : construite, sur la finesse. Étayée par une texture équilibrée et des tanins fondus, sur un joli fruité. Finale fraîche, d'une longueur soutenue. **Accords mets et vins** : lapin au four. **Commentaires** : un vin élégant, offrant un plaisir immédiat.

**Visual aspect**: clear ruby-red colour, blueish tinges. Young and brilliant. **Nose**: blooming, exhaling small red fruit aromas. **Palate**: well-made, very delicate. With a balanced body and melted tannins, a nice fruitiness. Fresh finish, long-lasting. **Match with food**: an oven-baked rabbit. **Comments**: an elegant wine, offering an immediate pleasure.

DOMAINE TOLLLOT-BEAUT ET FILS

Rue Alexandre Tollot - 21200 Choresy-lès-Beaune

Tél. 03 80 22 16 54

ROUGE / RED

## MAISON CHANZY



## Grand Cru

CLOS DE VOUGEOT

2013

17°C  2030

**Robe** : noire, reflets violets. **Nez** : frais, révèle des parfums de crème de cassis, griottes, mûre. Rehaussé de notes de réglisse et d'épices. **Bouche** : pleine, ample et grasse. Étayée par des tanins mûrs et fondus. Finale élégante, d'une longueur magistrale, soutenue par une belle fraîcheur. **Accords mets et vins** : filet de bœuf aux morilles. **Commentaires** : un Clos de Vougeot tout en finesse et en puissance.

**Visual aspect**: black hue, purple tinges. **Nose**: fresh, reveals scents of blackcurrant liqueur, Morello cherry, blackberry. Enhanced with liquorice and spicy notes. **Palate**: full, broad and fat. Backed by ripe and melted tannins. Elegant finish, with a magnificent length, supported by a nice freshness. **Match with food**: fillet of beef with morels. **Comments**: a Clos de Vougeot showing finesse and powerfulness.

MAISON CHANZY

1 rue de la fontaine - 71150 Bouzeron - Tél. 03 85 87 23 69  
www.domaine-chanzy.com

ROUGE / RED

## DOMAINE DES LAMBRAYS



## Grand Cru

CLOS DES LAMBRAYS

2013

17°C  2025

**Robe** : cerise noire aux reflets bruns. **Nez** : racé et complexe, d'une grande pureté. Dévoile des arômes grillés et épicés. **Bouche** : d'une belle texture veloutée et suave, des tanins nobles. **Accords mets et vins** : un lièvre rôti sur un lit de légumes fondants. **Commentaires** : un grand vin doté d'un beau potentiel de garde.

**Visual aspect**: black cherry colour with brown tinges. **Nose**: racy and complex, a great purity. Reveals grilled and spicy aromas. **Palate**: a nice velvety and smooth body, noble tannins. **Match with food**: a roast hare on a bed of melted vegetables. **Comments**: a grand wine with a nice ageing potential.

DOMAINE DES LAMBRAYS

31 rue Basse - 21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 51 84 33  
www.lambrays.com

ROUGE / RED

## DOMAINE JEAN JACQUES CONFURON



## Grand Cru

CLOS DE VOUGEOT

2012

18°C  2020

**Robe** : fluide, grenat aux reflets tuilés. Nombreuses larmes. **Nez** : explosif, exhalant des parfums de boisé, de fruits et d'épices. **Bouche** : onctueuse, parfaitement équilibrée. Dotée d'un boisé bien fondu. Finale poivrée. **Accords mets et vins** : faisan rôti sur un lit de champignons forestiers. **Commentaires** : une réussite parfaite.

**Visual aspect**: fluid, garnet-red colour with tile-red tinges. Numerous tears. **Nose**: explosive, exhaling woody, fruity and spicy aromas. **Palate**: unctuous, perfectly balanced. With a melted woodiness. **Match with food**: roast pheasant with forest mushrooms. **Comments**: a perfect achievement.

DOMAINE JEAN JACQUES CONFURON

Les Vignottes - 21700 Premeaux-Prissey - Tél. 03 80 62 31 08  
www.jjconfuron.com

ROUGE / RED

## DOMAINE BONNEAU DU MARTRAY



## Bonneau du Martray

CORTON

2009

17°C  2020

**Robe** : noire, reflets rubis. **Nez** : voluptueux, fin, élégant. Dévoile des arômes de petits fruits noirs. **Bouche** : se développe sur de beaux tanins fins et ronds. Finale sur une pointe tannique. **Accords mets et vins** : suprême de poularde truffée. **Commentaires** : un vin tendre et délicat, issu d'un terroir calcaire peu profond.

**Visual aspect**: black, ruby-red tinges. **Nose**: voluptuous, fine, elegant. Unveils small black fruit aromas. **Palate**: develops beautiful fine and round tannins. A tannic touch in the finish. **Match with food**: fattened chicken suprême with truffles. **Comments**: a soft and delicate wine stemming from a shallow chalky soil.

DOMAINE BONNEAU DU MARTRAY

2 rue de Frétille - 21420 Pernand Vergelesses - Tél. 03 80 21 50 64  
www.bonneaudumartray.com

## ROUGE / RED

## EDMOND CORNU ET FILS



## Grand Cru

CORTON-BRESSANDES

2013



**Robe** : rubis foncé, dense et profonde. **Nez** : frais, dévoile des arômes de petits fruits rouges et noirs et d'épices. **Bouche** : précise, dotée d'un fruité soyeux et d'une belle fraîcheur aromatique. Finale souple et satinée. **Accords mets et vins** : un carré d'agneau et sa jardinière de légumes. **Commentaires** : un vin d'une belle finesse.

**Visual aspect**: dark ruby-red colour, dense and deep. **Nose**: fresh, reveals aromas of small red and black fruits and spices. **Palate**: precise, with a silky fruitiness and a beautiful aromatic freshness. Supple and satiny finish. **Match with food**: a rack of lamb with mixed vegetables. **Comments**: a beautifully fine wine.

EDMOND CORNU ET FILS

Le Meix Gobillon - 6 rue du Bief

21550 Ladoix Serrigny - Tél. 03 80 26 40 79

## BLANC / WHITE

## DOMAINE DELARCHE

Domaine Delarche  
Grand Cru

CORTON-CHARLEMAGNE

2013



**Robe** : or pâle, bel éclat, reflets verts. **Nez** : sur les fruits blancs, fleurs blanches, agrumes. Pointe minérale. **Bouche** : opulente, riche, minérale. Rappelle les arômes du nez. Finale fraîche et plaisante. **Accords mets et vins** : poisson noble ; homard. **Commentaires** : une cuvée à partager.

**Visual aspect**: pale gold hue, nice brightness, green tinges. **Nose**: white-fleshed fruits, white flowers, citrus. Mineral hint. **Palate**: opulent, rich, mineral. Reminds the aromas of the nose. Fresh and pleasant finish. **Match with food**: a noble fish; lobster. **Comments**: a cuvée to share.

DOMAINE DELARCHE

3 rue Jacques Copeau - 21420 Pernand Vergelesses

Tél. 03 80 21 57 70 - www.domainedelarche.fr

## BLANC / WHITE

## MAISON CHANZY



## Grand Cru

CORTON-CHARLEMAGNE

2014



**Robe** : brillante, or paille aux reflets verts. **Nez** : frais, exhalant des parfums de fruits exotiques, d'agrumes et de menthol. Évolue sur la réglisse. Attaque franche, révélant de belles saveurs minérales et de fleurs blanches. **Bouche** : équilibrée, puissante, structurée. Soutenue par une acidité finement citronnée. Finale élégante, fraîche et dense. **Accords mets et vins** : carpaccio de noix de Saint-Jacques. **Commentaires** : un vin d'une belle complexité aromatique.

**Visual aspect**: brilliant, straw gold hue with green tinges. **Nose**: fresh, exhaling scents of exotic fruits, citrus, menthol. Evolves towards liquorice. Pure first taste, revealing beautiful mineral flavours and white flowers. **Palate**: balanced, powerful, structured. Supported by a fine lemony acidity. Elegant finish, fresh and dense. **Match with food**: scallop carpaccio. **Comments**: a wine of great complexity.

MAISON CHANZY

1 rue de la fontaine - 71150 Bouzeron - Tél. 03 85 87 23 69

www.domaine-chanzy.com

## BLANC / WHITE

## PIERRE MAREY ET FILS



## Grand Cru

CORTON-CHARLEMAGNE

2013



**Robe** : or, reflets verts. **Nez** : suave, capiteux, offre des arômes de fleurs blanches, rehaussé de notes d'agrumes et d'épices. **Bouche** : puissante, équilibrée. Soutenue par un agréable boisé, très présent. Finale longue, riche et soyeuse. **Accords mets et vins** : filet de loup et ses spaghettis de légumes. **Commentaires** : un très grand vin doté d'une structure équilibrée.

**Visual aspect**: gold hue, green tinges. **Nose**: smooth, heady, offers white flowers aromas, enhanced with citrusy and spicy notes. **Palate**: powerful, balanced. Backed by a pleasant very present woodiness. Long finish, rich and silky. **Match with food**: sea bass with vegetable spaghettis. **Comments**: a very great wine with a balanced woodiness.

PIERRE MAREY ET FILS

5 rue Jacques Copeau - 21420 Pernand Vergelesses

Tél. 03 80 21 51 71

BLANC / WHITE

## DOMAINE DES TERREGELESSES – FRANÇOISE ANDRÉ



### Domaine Françoise André Grand Cru

CORTON-CHARLEMAGNE

2011 11°C à boire

**Robe** : jaune paille, reflets dorés. **Nez** : subtil, frais, sur des notes de fruits exotiques, de fruits secs, de vanille. **Bouche** : dotée d'une belle matière, savoureuse, pleine. Saveur de fruits mûrs et de pain d'épices. Finale d'une longueur remarquable. **Accords mets et vins** : dos de cabillaud rôti aux girolles. **Commentaires** : une belle réussite. Félicitations à la vigneronne.

**Visual aspect**: straw-yellow hue, golden tinges. **Nose**: subtle, fresh, with notes of exotic fruits, dried fruits, vanilla. **Palate**: with a nice material, savoury, full. Ripe fruits and gingerbread flavours. Remarkable length of the aftertaste. **Match with food**: roast cod back with chanterelles. **Comments**: a nice achievement. Congratulation to the winegrower.

DOMAINE DES TERREGELESSES – FRANÇOISE ANDRÉ  
7 rempart Saint-Jean - 21200 Beaune - Tél. 06 24 66 38 86  
www.domaineterregelesses-francoiseandre.com

ROUGE / RED

## DOMAINE DUJAC



### Grand Cru

ECHEZEAUX

2011 17°C à boire

**Robe** : encre noire, reflets violines. Dense et brillante. **Nez** : intense, sur des arômes de grain de café, s'ouvre sur des notes de petits fruits noirs très mûrs. **Bouche** : bien équilibrée, marquée par une structure fraîche qui se fond dans l'ensemble. Finale élégante et puissante. **Accords mets et vins** : daube de sanglier et poêlée forestière. **Commentaires** : un vin alliant finesse et puissance.

**Visual aspect**: black ink, purplish tinges. Dense and brilliant. **Nose**: intense, with scents of coffee beans, opens up on very ripe small black fruits. **Palate**: well-balanced, marked by a fresh structure that melts into the whole. Elegant and powerful finish. **Match with food**: wild boar stew and pan-fried mushroom. **Comments**: a wine combining finesse and powerfulness.

DOMAINE DUJAC  
7 rue de Bussière - 21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 34 01 00  
www.dujac.com

ROUGE / RED

## RENÉ BOUVIER



### Grand Cru

ECHEZEAUX

2012 17°C à boire

**Robe** : encre noire, reflets bleutés. Limpide, brillante. **Nez** : de grande finesse. Parfums encore jeunes de petits fruits noirs et rouge, épices, pivoine. **Bouche** : ample, dotée d'une belle matière. Riche et savoureuse. Soutenue par des tanins mûrs. Finale fruitée soutenue, onctueuse, finement poivrée. **Accords mets et vins** : un faisan rôti. **Commentaires** : une cuvée alliant volume et complexité, digne de cette appellation.

**Visual aspect**: black ink, blueish tinges. Limpid, brilliant. **Nose**: extremely delicate. Still young scents of small black and red fruits, spices, peony. **Palate**: broad, with a beautiful material. Rich and savoury. Supported by ripe tannins. Long-lasting fruity, unctuous, finely peppery finish. **Match with food**: a roast pheasant. **Comments**: a cuvée that combines volume and complexity, worthy of this appellation.

RENÉ BOUVIER  
Chemin de Saule - Brochon - 21220 Gevrey Chambertin  
Tél. 03 80 52 21 37

ROUGE / RED

## DOMAINE MICHEL NOËLLAT



### « Du Dessus » Grand Cru

ECHEZEAUX

2013 17°C à boire

**Robe** : encre noire, reflets bleutés. Dense et brillante. **Nez** : complexe mais qui révèle des arômes de petits fruits noirs, d'épices et de fleur blanche. **Bouche** : volumineuse, ample. Dotée d'une matière condensée et grasse et de tanins mûrs. **Accords mets et vins** : daube de sanglier. **Commentaires** : un vin intense et élégant.

**Visual aspect**: black ink, blueish tinges. Dense and brilliant. **Nose**: complex but reveals small black fruit aromas, spices and white flower. **Palate**: voluminous, broad. With a concentrated and fat material and ripe tannins. **Match with food**: wild boar stew. **Comments**: intense and elegant wine.

DOMAINE MICHEL NOËLLAT  
5 rue de la Fontaine - 21700 Vosne-Romanée - Tél. 03 80 61 36 87  
www.domaine-michel-noellat.com

ROUGE / RED

## CLAVELIER ET FILS



## « En Coton »

FIXIN

2014

16°C  2019

**Robe** : limpide, rubis très clair. **Nez** : fraise des bois très prononcée, frais, aromatique. Herbacé et réglissé. **Bouche** : fraîche et acidulée, fruits rouges (groseille). Finale légèrement métallique, sur les fruits cuits. **Accords mets et vins** : carpaccio de grison et baies roses ; lapin. **Commentaires** : un vin de plaisir.

**Visual aspect**: limpid, very-clear ruby-red. **Nose**: strong aroma of wild strawberry, fresh, aromatic, herbaceous and liquorice. **Palate**: fresh and tangy, red fruits (redcurrant). Slightly metallic in the finish, with cooked fruits. **Match with food**: grison beef carpaccio with pink pepper; rabbit. **Comments**: a wine for pleasure.

CLAVELIER ET FILS

49 route de Beaune (RN 974) - Comblanchien  
21700 Nuits-Saint-Georges - Tél. 03 80 62 94 11 - www.clavelier.fr

ROUGE / RED

## OLIVIER GUYOT



## Les Champeaux 1er Cru

GEVREY-CHAMBERTIN

2013

17°C  à boire

**Robe** : dense, cerise noire, reflets violets. **Nez** : fin, épanoui. Offre des arômes de petits fruits noirs mûrs. **Bouche** : grasse et pleine, texture veloutée. Tanins fins et gras. Finale équilibrée, d'une longueur magistrale. **Accords mets et vins** : entrecôte aux cèpes. **Commentaires** : un joli vin bien construit, une matière imposante. Un vrai coup de cœur.

**Visual aspect**: dense black cherry colour, purple tinges. **Nose**: fine, in full bloom. Offers aromas of small ripe black fruits. **Palate**: fat and full, velvety body. Fine and fat tannins. Balanced finish, with a magnificent length. **Match with food**: rib steak with ceps. **Comments**: a beautiful wine, well-made, with a imposing material. One of our favourite.

OLIVIER GUYOT

39 rue de Mazy - 21160 Marsannay-La-Côte - Tél. 03 80 52 39 71  
www.domaineguyot.fr

ROUGE / RED

## DOMAINE ESMONIN SYLVIE

Clos Saint-Jacques 1<sup>er</sup> Cru

GEVREY-CHAMBERTIN

2013

17°C  2025

**Robe** : pourpre, reflets bleutés, dense. **Nez** : pure, révèle des notes de petits fruits noirs (mûre, myrtille). Rehaussé de touche de réglisse et d'épices douces. **Bouche** : pleine et racée, soutenue par une texture grasse et équilibrée et des tanins fins, sans aucune dureté. Finale condensée, d'une longueur remarquable. **Accords mets et vins** : un perdreau rôti. **Commentaires** : un grand vin structuré et ample.

**Visual aspect**: crimson hue, blueish tinges, dense. **Nose**: pure, reveals notes of small black fruit (blackberry, blackcurrant). Enhanced by a hint of liquorice and mild spices. **Palate**: full and racy, supported by a fat and well-balanced body and fine tannins, without hardness. Condensed finish, a remarkable finish. **Match with food**: a roast young partridge. **Comments**: a well-structured and broad grand wine.

DOMAINE ESMONIN SYLVIE

Clos Saint-Jacques - 21220 Gevrey Chambertin  
Tél. 03 80 34 36 44

ROUGE / RED

## DOMAINE HARMAND GEOFFROY

Lavaux St-Jacques 1<sup>er</sup> Cru

GEVREY-CHAMBERTIN

2013

17°C  2020

**Robe** : claire, d'une belle brillance. Rubis, reflets bleutés. **Nez** : intense et pur, dévoilant des arômes de petits fruits mûrs. **Bouche** : fine, grasse et veloutée. Soutenue par des tanins mûrs bien mariés à la chair. **Accords mets et vins** : chevreuil rôti. **Commentaires** : une valeur sûre.

**Visual aspect**: clear, a beautiful brilliance. Ruby-red hue, blueish tinges. **Nose**: intense and pure, revealing aromas of small ripe fruits. **Palate**: fine, fat and velvety. Supported by ripe tannins perfectly matching with the flesh. **Match with food**: roast venison. **Comments**: a safe bet.

DOMAINE HARMAND GEOFFROY

1 place des Lois - BP 35 - 21220 Gevrey-Chambertin  
Tél. 03 80 34 10 65 - www.harmandgeoffroy.com

ROUGE / RED

## PHILIPPE LECLERC

Les Cazetiers 1<sup>er</sup> Cru

GEVREY-CHAMBERTIN

2010

16°C



**Robe** : profonde, belle intensité. Joli grenat. **Nez** : boisé, pierre à fusil, minéral. **Bouche** : minérale, tanins généreux, sur de beaux fruits. **Accords mets et vins** : viande grillée sur des sarments. **Commentaires** : à garder pour que les tanins s'affinent un peu plus.

**Visual aspect**: deep hue, beautiful intensity. Nice garnet-red colour. **Nose**: woody, flint, mineral. **Palate**: mineral palate, generous tannins, with beautiful fruits. **Match with food**: meat grilled on vine shots. **Comments**: to lay down for a while to let the tannins soften a little.

ROUGE / RED

Les Champonnets 1<sup>er</sup> Cru

GEVREY-CHAMBERTIN

2011

18°C



**Robe** : rubis, bigarreau, reflets bleutés. Brillante, sombre. **Nez** : finesse aromatique intense, libérant des notes de petits fruits noirs (cassis, mûre sauvage), pivoine, réglisse. Légère touche grillée. **Bouche** : pleine, suave. Dotée de tanins fins et mûrs et d'une texture veloutée. Finale élégante. **Accords mets et vins** : filet de biche aux airelles. **Commentaires** : du grand art !

**Visual aspect**: ruby-red, bigarreau cherry colour, blueish tinges. Brilliant, dark. **Nose**: intense aromatic finesse, exuding scents of small black fruits (blakcurrant, wild blackberry), peony, liquorice. Light touch of roasting. **Palate**: full, smooth. With fine and ripe tannins and a velvety body. **Elegant finish**. **Match with food**: doe fillet with cranberries. **Comments**: a work of art!

PHILIPPE LECLERC

Rue des Halles - 21220 Gevrey Chambertin - Tél. 03 80 34 30 72  
www.philippe-leclerc.com

ROUGE / RED

## DOMAINE THIERRY MORTET



## Vigne Belle

GEVREY-CHAMBERTIN

2013

17°C



**Robe** : pourpre, reflets violacés intenses. **Nez** : fruité, révélant des arômes de petits fruits noirs, rehaussé d'un boisé noble. **Bouche** : veloutée, grasse, d'une belle harmonie. Rehaussée d'une touche minérale et d'un boisé complètement intégré. Finale longue, fraîche et épicée. **Accords mets et vins** : viande rouge en sauce. **Commentaires** : une valeur sûre, exprimant de façon splendide la chair et la finesse du Pinot Noir.

**Visual aspect**: crimson hue, intense purplish tinges. **Nose**: fruity, revealing small black fruit, enhanced by a noble woodiness. **Palate**: velvety, fat, with a nice harmony. Enhanced with a mineral shade and a completely integrated woodiness. Long, fresh and spicy. **Match with food**: red meat with sauce. **Comments**: a safe bet, expressing in a splendid way the flesh and finesse of the Pinot Noir.

DOMAINE THIERRY MORTET

16 place des Marronniers - 21220 Chevrey-Chambertin  
Tél. 03 80 51 85 07 - www.domainethierrymortet.fr



ROUGE / RED

## DOMAINE ARMAND ROUSSEAU

Clos St Jacques 1<sup>er</sup> Cru

GEVREY-CHAMBERTIN

2011

17°C  2030

**Robe** : dense, cerise noire aux reflets violets. **Nez** : épanoui, d'une finesse aromatique merveilleuse. S'ouvre sur des parfums de petits fruits noirs (mûre, myrtille) et d'épices douces. **Bouche** : grasse et pleine. Dotée d'une texture veloutée et soyeuse. Tanins mûrs et fins. Finale équilibrée et fraîche, d'une persistance exceptionnelle. **Accords mets et vins** : un carré de veau à la broche. **Commentaires** : un grand vin, d'une élégance et d'une finesse remarquable.

**Visual aspect**: dense, black cherry with purple tinges. **Nose**: in full bloom with a wonderful aromatic finesse. Opens up with small black fruits (blackberry, blueberry) and mild spices. **Palate**: fat and full. With a velvety and silky structure. Ripe and fine tannins. Balanced and fresh finish, with an exceptional persistency. **Match with food**: a spit-roast rack of veal. **Comments**: a great wine, with a remarkable elegance and finesse.

ROUGE / RED

## DOMAINE GROS FRÈRES ET SOEUR



## Grand Cru

GRANDS-ECHEZEUX

2013

17°C  2035

**Robe** : rubis, brillante, de belle intensité. **Nez** : exhalant des arômes de fruits noirs (myrtille, cassis), légèrement épicé. Boisé, sur des effluves de truffes. **Bouche** : onctueuse, riche, complexe. Sur des tanins croquants bien intégrés, rehaussés d'une touche minérale. Finale veloutée et soyeuse. **Accords mets et vins** : noisette de chevreuil aux giroles. **Commentaires** : un vin de grande envergure, d'une belle complexité. Équilibré, riche et généreux.

**Visual aspect**: ruby-red hue, brilliant, a beautiful intensity. **Nose**: exhaling black fruits (blueberry, blackcurrant), slightly spicy. Woody, with scents of truffles. **Palate**: unctuous, rich, complex. With well-integrated crisp tannins, underlined by a mineral hint. Velvety and silky finish. **Match with food**: venison knob with chanterelles. **Comments**: a major wine, with a lovely complexity. Balanced, rich and generous.

GROS FRÈRES ET SOEUR

6 rue des Grands Crus - 21700 Vosne-Romanée

Tél. 03 80 61 12 43- www.domaine-gros-frere-et-soeur.fr

ROUGE / RED

Les Cazetiers 1<sup>er</sup> Cru

GEVREY-CHAMBERTIN

2011

16°C  2025

**Robe** : rubis, grasse et brillante. **Nez** : intense et riche, mêlant des parfums de griottes à des notes de petits fruits noirs (crème de cassis, mûre). **Bouche** : attaque ample et suave. Bouche dotée d'une trame tannique veloutée. Finale marquée par une belle texture, charnue et persistante. **Accords mets et vins** : rognons de veau aux pleurotes. **Commentaires** : un flacon complet, élégant et savoureux.

**Visual aspect**: ruby-red hue, fat and brilliant. **Nose**: intense and rich, mingling scents of Morello cherries and small black fruits (blackcurrant liqueur, blackberry). **Palate**: broad and smooth first taste. Palate with a velvety tannic structure. Finish marked by a nice structure, fleshy and persistent. **Match with food**: veal kidneys with mushrooms. **Comments**: a complete wine, elegant and savoury.

ROUGE / RED

## EDMOND CORNU ET FILS

Le Bois Rousot 1<sup>er</sup> Cru

LADOIX

2013

15°C  2019

**Robe** : très joli rubis. Belle intensité. **Nez** : minéral, net, frais, plaisant, épices douces. **Bouche** : assez puissante, un peu chaleureuse. Jolie persistance. Finale boisée. **Accords mets et vins** : jambon persillé. **Commentaires** : un vin plaisant.

**Visual aspect**: very nice ruby-red colour. Beautiful intensity. **Nose**: mineral, clean, fresh, pleasant, sweet spices. **Palate**: quite powerful, a little bit warm. Nice persistency. Woody finish. **Match with food**: ham and parsley terrine. **Comments**: a pleasant wine.

EDMOND CORNU ET FILS

Le Meix Gobillon - 6 rue du Bief

21550 Ladoix Serrigny - Tél. 03 80 26 40 79

DOMAINE ARMAND ROUSSEAU

1 rue de l'aumônerie - 21220 Gevrey-Chambertin

Tél. 03 80 34 30 55 - www.domaine-rousseau.com

ROUGE / RED

## DOMAINE CHEVROT &amp; FILS

La Fussièrre 1<sup>er</sup> Cru

MARANGES

2014

16°C 2021

**Robe** : noire, limpide et brillante. Larme violette. **Nez** : belle fraîcheur, aromatique, arômes de petits fruits noirs. **Bouche** : pleine, onctueuse, suave. Tanins précis, fins. Finale équilibrée, belle longueur. **Accords mets et vins** : ris de veau aux girolles. **Commentaires** : un flacon fin, équilibré et élégant.

**Visual aspect**: black, limpid and brilliant. Purplish tears. **Nose**: beautiful freshness, aromatic, small black fruit aromas. **Palate**: full, unctuous, smooth. Precise tannins, fine. Balanced finish, good length. **Match with food**: calf's sweetbread with chanterelles. **Comments**: a fine, well-balanced and elegant bottling.

ROUGE / RED

## OLIVIER GUYOT



## La Montagne

MARSANNAY

2013

15°C 2021

**Robe** : rubis, brillante, limpide. Reflet violacé. **Nez** : intense, fruits rouges (griotte), épicé. **Bouche** : attaque fraîche, droite. On retrouve les arômes du nez, présence de la griotte. Équilibre en milieu de bouche. Gagnerait à s'ouvrir d'avantage. Tanins présents, finale fraîche. **Accords mets et vins** : œufs en meurette; bœuf à la bourgeoise; tortei gratinés au parmesan reggiano affiné. **Commentaires** : à boire dans un verre à Bourgogne.

**Visual aspect**: ruby-red hue, brilliant, limpid. Purplish tinges. **Nose**: intense, red fruits (Morello cherry), spices. **Palate**: fresh first taste, straightforward. We find the aromas of the nose, presence of Morello cherry. Balanced mid-palate. Will be better after a few years. Present tannins, fresh finish. **Match with food**: eggs in red wine sauce; beef à la bourgeoise; Italian tortei with ripe Parmesan cheese. **Comments**: to drink in a Burgundy glass.

OLIVIER GUYOT

39 rue de Mazy - 21160 Marsannay-La-Côte - Tél. 03 80 52 39 71

www.domaineguyot.fr

BLANC / WHITE

La Fussièrre 1<sup>er</sup> Cru

MARANGES

2014

12°C à boire

**Robe** : pâle, reflets verts. Lumineuse, brillante. **Nez** : pur, s'ouvre sur des arômes de fruits blancs (poire) puis sur des notes de beurre et de pain grillé. **Bouche** : suave, ronde. Texture grasse, joli fruité. Finale équilibrée, d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : poularde de Bresse aux écrevisses. **Commentaires** : un joli vin, gras et ample.

**Visual aspect**: pale colour, green tinges. Gleaming, brilliant. **Nose**: pure, opens up with white-fleshed fruit aromas (pear) then butter and toast. **Palate**: smooth, round. Fat body; nice fruitiness. Balanced finish, with a good length. **Match with food**: fattened Bresse chicken with crayfish. **Comments**: a lovely wine, fat and broad.

ROUGE / RED

## DOMAINE HARMAND GEOFFROY



## Grand Cru

MAZIS-CHAMBERTIN

2013

17°C 2020

**Robe** : sombre, reflets violines. Dense et brillante. **Nez** : pur et racé, offrant des arômes de cassis. **Bouche** : ample, pleine, texture veloutée. Tanins fins et précis. **Accords mets et vins** : un carré d'agneau, jus au thym. **Commentaires** : un vin charmeur, d'une belle élégance.

**Visual aspect**: dark with purplish tinges. Dense and brilliant. **Nose**: pure and racy, displaying blackcurrant aromas. **Palate**: broad, full, with a velvety body. Fine and precise tannins. **Match with food**: a rack of lamb with thyme sauce. **Comments**: a charming wine, very elegant.

DOMAINE HARMAND GEOFFROY

1 place des Lois - BP 35 - 21220 Gevrey-Chambertin

Tél. 03 80 34 10 65 - www.harmandgeoffroy.com

DOMAINE CHEVROT &amp; FILS

19 route de couches - 71150 Cheilly-les-Maranges

Tél. 03 85 91 10 55 - www.chevrot.fr

RETOUR   
EN IMAGES





- 1 Charlotte Librech et M. Gautey
- 2 Paolo Basso
- 3 Pascal Loridon, BIVB
- 4 Claire Gilles et Éric Allouche

## ROUGE / RED

## DOMAINE TAUPENOT-MERME



## Grand Cru

MAZOYÈRES-CHAMBERTIN

2012

18°C  2021

**Robe** : brillante, cerise noire, reflets violacés. **Nez** : charmeur, fin. Sur des notes de crème de cassis et de framboise, rehaussées d'une touche légèrement florale.

**Bouche** : nette, fruitée et élégante. Texture lisse, d'une grande fraîcheur. Finale sur le fruit. **Accords mets et vins** : côte de veau aux épinards. **Commentaires** : un régal pour les papilles.

**Visual aspect**: brilliant, black cherry colour, purplish tinges. **Nose**: charming, fine. With notes of blackcurrant liqueur and raspberry, enhanced with a slightly floral note. **Palate**: neat, fruity and elegant. Smooth and very fresh body. Fruity finish. **Match with food**: veal chop with spinach. **Comments**: a treat for the palate.

DOMAINE TAUPENOT-MERME

33 route des Grands Crus - 21220 Morey-Saint-Denis  
Tél. 03 80 34 35 24

## BLANC / WHITE

## DOMAINE BOHRMANN



## Clos du Cromin

MEURSAULT

2013

12°C  2020

**Robe** : dorée, limpide et intense. Reflets jaunes paille. **Nez** : dominé par des arômes de pamplemousse, rehaussé de notes de tilleul. **Bouche** : dense, fraîche et tendre. Soutenue par une acidité équilibrée.

**Accords mets et vins** : brochettes de gambas flambées. **Commentaires** : un vin plaisant et fin.

**Visual aspect**: golden hue, limpid and intense. Straw-yellow tinges. **Nose**: dominated by grapefruit aromas, underlined by notes of lime tree. **Palate**: dense, fresh and soft. Supported by a well-balanced acidity. **Match with food**: flambéed king prawn kebabs. **Comments**: a pleasant and fine wine.

DOMAINE BOHRMANN

9 rue de la Barre - 21190 Meursault - Tél. 03 80 21 60 06  
www.domaine-bohrmann.com

## ROUGE / RED

## MAISON CHANZY

Clos du Roy 1<sup>er</sup> Cru

MERCUREY

2014

17°C  2021

**Robe** : belle intensité, grenat. **Nez** : intense, agréable. Côté pierreux (pierre à fusil), fruits rouges, garrigue, herbes. Un peu animal, épicé. **Bouche** : franche à l'attaque. Tanins présents. Pierre à fusil, petits fruits rouges. Belle finale. **Accords mets et vins** : filet de canette ; ris de veau. **Commentaires** : agréable, gouleyant. Un beau vin.

**Visual aspect**: nice intensity, garnet-red hue. **Nose**: intense, pleasant. Stony side (flint), red fruits, scrubland, herbs. A bit animal, spicy. **Palate**: pure first taste. Present tannins. Flint, small red fruits. Nice finish. **Match with food**: duckling fillet; calf's sweetbread. **Comments**: pleasant, lively. A lovely wine.

MAISON CHANZY

1 rue de la fontaine - 71150 Bouzeron - Tél. 03 85 87 23 69  
www.domaine-chanzy.com

BLANC / WHITE

## VINCENT GIRARDIN



## Les Narvaux

MEURSAULT

2013

12°C  2025

**Robe** : or vif, reflets verts dorés. Limpide. **Nez** : agréable, dominé par des arômes de fruits mûrs. Rehaussé de notes de chèvre-feuille fraîches et délicates. **Bouche** : ample et équilibrée par une fine acidité. Finale délicate et persistante. **Accords mets et vins** : un gratin de homard. **Commentaires** : un Meursault qui exprime l'éloquence du Chardonnay.

**Visual aspect**: vivid gold colour, golden green tinges. Limpid. **Nose**: pleasant, dominated by ripe fruit aromas. Enhanced with fresh and delicate notes of honeysuckle. **Palate**: broad and well-balanced with a fine acidity. Delicate and persistent finish. **Match with food**: a lobster gratin. **Comments**: a Meursault that expresses the eloquence of the Chardonnay.

BLANC / WHITE

## CHÂTEAU DE MEURSAULT

Charmes 1<sup>er</sup> Cru

MEURSAULT

2012

11°C  2021

**Robe** : jaune or clair, limpide aux longs reflets verts. **Nez** : fruité, envoûtant, sur de subtiles notes d'agrumes, de fleur d'orange et de fruit à chair blanche. **Bouche** : ronde, grasse. Emportée par les mêmes arômes que ceux ressentis au nez. Finale longue et savoureuse. **Accords mets et vins** : filet de sole au beurre citronnée. **Commentaires** : un grand Meursault.

**Visual aspect**: clear gold hue, limpid, with long green tinges. **Nose**: fruity, charming, with subtle notes of citrus, orange blossom and white-fleshed fruit. **Palate**: round, fat. With the same aromas than the nose. Long and savoury finish. **Match with food**: sole fillet with lemon butter. **Comments**: a grand Meursault.

BLANC / WHITE

Les Perrières 1<sup>er</sup> Cru

MEURSAULT

2013

12°C  2025

**Robe** : dorée, reflets verts. **Nez** : très puissant, exhalant des arômes toastés, grillés ; évoluant vers des notes fruitées (citron, coing, pêche). **Bouche** : franche, puissante. Se développe avec vivacité sur des nuances d'agrumes et de beurre. Belle finale longue, fruitée, grasse et fraîche. **Accords mets et vins** : carré de porc aux pêches. **Commentaires** : un vin qui puise sa fraîcheur dans une belle minéralité, superbe.

**Visual aspect**: golden hue, green tinges. **Nose**: very powerful, exhaling toasty and grilled aromas; evolving towards fruity notes (lemon, quince, peach). **Palate**: pure, powerful. Develops with vivacity towards citrusy and buttery shades. Beautiful long finish, fruity, fat and fresh. **Match with food**: rack of pork with peaches. **Comments**: a wine that draws its freshness from a beautiful minerality, superb.

BLANC / WHITE



## Le Limozin

MEURSAULT

2013

11°C  2021

**Robe** : or clair, limpide. Larmes régulières. **Nez** : subtil, dense, sur des parfums agréables de miel, citron, fleur blanche. **Bouche** : équilibrée, fraîche, associant souplesse et vivacité en finale. **Accords mets et vins** : dos de saumon vapeur. **Commentaires** : belle réussite.

**Visual aspect**: clear gold hue, limpid. Regular tears. **Nose**: subtle, dense, with pleasant scents of honey, lemon, white flower. **Palate**: balanced, fresh, mingling suppleness and vivacity in the finish. **Match with food**: a steamed back of salmon. **Comments**: a lovely achievement.

VINCENT GIRARDIN

« Les Champs Lins » - BP 48 - 21190 Meursault  
Tél. 03 80 20 81 00 - [www.vincentgirardin.com](http://www.vincentgirardin.com)

CHÂTEAU DE MEURSAULT

Rue du Moulin Foulot - 21190 Meursault - Tél. 03 80 26 22 75  
[www.chateau-meursault.com](http://www.chateau-meursault.com)

BLANC / WHITE

## DOMAINE MICHELOT

Charmes 1<sup>er</sup> Cru

MEURSAULT

2012



**Robe** : intense, dorée et claire. **Nez** : très plaisant, offrant des arômes de fruits d'été (pêche, abricot) et de miel. **Bouche** : grasse et fruitée, d'un bon équilibre. **Accords mets et vins** : gratin de fruits de mer et crustacés. **Commentaires** : un vin alliant tendresse et élégance.

**Visual aspect**: intense, golden and clear. **Nose**: very pleasant, offering summer fruit aromas (peach, apricot) and honey. **Palate**: fat and fruity, with a nice balance. **Match with food**: seafood and shellfish gratin. **Comments**: a wine mingling softness and elegance.

BLANC / WHITE

## Les Narvaux

MEURSAULT

2012



**Robe** : dorée, reflets or vert. **Nez** : puissant, avec des arômes toastés accompagnés de notes de fruits (coing, pêche). **Bouche** : franche, évoluant sur des nuances citronnées et briochées. **Accords mets et vins** : un thon basquaise. **Commentaires** : un vin rustique, original.

**Visual aspect**: golden hue, green gold tinges. **Nose**: powerful, with toasty and fruity aromas (quince, peach). **Palate**: pure, evolving to lemony and brioche shades. **Match with food**: tuna basquaise. **Comments**: a rustic wine, original.



BLANC / WHITE

Genevrières 1<sup>er</sup> Cru

MEURSAULT

2012



**Robe** : dorée, reflets argentés. **Nez** : arômes briochés et d'agrumes. Soutenu d'une pointe végétale. **Bouche** : élégante et ronde, belle fraîcheur. **Accords mets et vins** : gambas à la plancha. **Commentaires** : un vin délicat et agréable.

**Visual aspect**: golden, silvery tinges. **Nose**: brioche and citrus aromas. Underlined by a vegetal shade. **Palate**: elegant and round, nice freshness. **Match with food**: gambas a la plancha. **Comments**: a delicate and pleasant wine.

BLANC / WHITE

## LUCIEN MUZARD ET FILS

## Les Meix Chavaux

MEURSAULT

2014



**Robe** : jaune or, reflets verts. **Nez** : complexe, où se succèdent de subtiles notes de fruits secs, de miel, de poivre. **Bouche** : soutenue, ample et suave. Sur les fruits confits, noisette et brioche. **Accords mets et vins** : suprême de pintade aux truffes. **Commentaires** : de la finesse pour ce Meursault, à déguster sans attendre.

**Visual aspect**: gold yellow hue, green tinges. **Nose**: complex, subtle notes of dried fruits, honey, pepper succeed each other. **Palate**: pronounced, broad and smooth. With candied fruits, hazelnut and brioche. **Match with food**: fattened chicken suprême with truffles. **Comments**: a delicate Meursault, to enjoy straightaway.



DOMAINE MICHELOT

31 rue de la Velle - 21190 Meursault - Tél. 03 80 21 23 17  
www.domaine-michelot.com

LUCIEN MUZARD ET FILS

Cour Verreuil - 21590 Santenay - Tél. 03 80 20 61 85

BLANC / WHITE

## DOMAINE ALAIN PATRIARCHE



## Les Tillets

MEURSAULT

2014

11°C



**Robe** : jaune or, reflets lumineux. Brillante. **Nez** : pure, complexe, sur des arômes de fruits jaunes mûrs (abricot, coing, pêche). Brioche chaude, rehaussé d'un boisé noble. **Bouche** : souple, ronde, dotée d'un relief opulent, grasse. Finale fraîche. **Accords mets et vins** : rôti de lotte au safran. **Commentaires** : un vin complexe, à découvrir d'urgence.

**Visual aspect**: gold yellow, bright tinges. Brilliant. **Nose**: pure, complex, with ripe yellow-fleshed fruit aromas (apricot, quince, peach). Warm brioche, enhanced by a noble woodiness. **Palate**: supple, round, with an opulent relief, fat. Fresh finish. **Match with food**: roast monkfish with saffron. **Comments**: a complex wine, to discover straightaway.

DOMAINE ALAIN PATRIARCHE

12 rue des Forges - 21190 Meursault - Tél. 03 80 21 24 48

www.alainpatriarche.com

ROUGE / RED

## DAVID DUBAND

Clos Sorbé 1<sup>er</sup> Cru

MOREY SAINT-DENIS

2014

16°C



**Robe** : très claire, limpide, jolie. **Nez** : discret, note de poivre, d'épices. **Bouche** : assez bien équilibrée. Bonne matière. Fraîcheur et puissance, tanins mûrs. **Accords mets et vins** : magret de canard rosé aux épices. **Commentaires** : un peu fermé car vient juste d'être mis en bouteille. Vin bien équilibré, avec un bel avenir.

**Visual aspect**: very clear, limpid, nice. **Nose**: discreet, scents of pepper and spices. **Palate**: quite well-balanced. Good material. Freshness and powerfulness, ripe tannins. **Match with food**: medium-rare duck fillet with spices. **Comments**: quite closed because it has just been bottled. A well-balanced wine, with a nice future.

DAVID DUBAND

12 rue du Lavoisier - 21200 Chevannes - Tél. 03 80 61 41 16

www.domaine-duband.com

BLANC / WHITE

## DOMAINE MARC ROUGEOT

Charmes 1<sup>er</sup> Cru

MEURSAULT

2014

12°C



**Robe** : dorée, limpide et brillante. **Nez** : fin et intense, exhalant des arômes de miel d'acacia, d'épices et de réglisse. Soutenu par une touche finement boisée. **Bouche** : ample, complexe, très aromatique et grasse. Se développe avec élégance sur des notes de fleurs blanches et de fruits blancs (pêche). Finale minérale, d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : un homard belle-vue. **Commentaires** : un vin riche qui garde un caractère frais et fruité.

**Visual aspect**: golden hue, limpid and brilliant. **Nose**: fine and intense, exhaling aromas of acacia honey, spices and liquorice. Supported by a finely woody shade. **Palate**: broad, complex; very aromatic and fat. Develops with elegance with white flower and white-fleshed fruit aromas (peach). Mineral finish with a beautiful length. **Match with food**: lobster en belle-vue. **Comments**: a rich wine that keeps a fresh and fruity character.

DOMAINE MARC ROUGEOT

La Monatine - 21190 Meursault - Tél. 03 80 21 59 06

BLANC / WHITE

## DOMAINE DUJAC



## Domaine Dujac

MOREY SAINT-DENIS

2011

12°C



**Robe** : jaune or intense, brillante. **Nez** : très ouvert, frais, complexe. Dévoile des notes florales. **Bouche** : massive, large, puissante. Soutenue par une texture allongée et caressante, matière souple et délicate. Finale fraîche, harmonieuse, d'une grande longueur. **Accords mets et vins** : sole à la vapeur aux petits légumes et beurre blanc. **Commentaires** : puissance et finesse. Un grand blanc.

**Visual aspect**: intense gold hue, brilliant. **Nose**: very open, fresh, complex. Reveals floral notes. **Palate**: solid, broad, powerful. Supported by a long and soft body, supple and delicate material. Fresh finish, harmonious, with a great length. **Match with food**: steamed sole with small vegetables and butter sauce. **Comments**: powerfulness and finesse. A grand white wine.

DOMAINE DUJAC

7 rue de Bussière - 21220 Morey-Saint-Denis - Tél. 03 80 34 01 00

www.dujac.com

ROUGE / RED

## DOMAINE HUBERT ET LAURENT LIGNIER



### Domaine Hubert et Laurent Lignier

MOREY SAINT-DENIS

2012  16°C  2019

**Robe** : jolie couleur rubis. Limpide, plaisante. **Nez** : très mûr, sur les fruits compotés. **Bouche** : jolie, vive, puissante. De jolis fruits bien mûrs. **Accords mets et vins** : charcuterie. **Commentaires** : un bon vin.

**Visual aspect**: nice ruby-red colour. Limpid, pleasant. **Nose**: very ripe, with aromas of fruit compote. **Palate**: beautiful, vivid, powerful. Nice ripe fruits. **Match with food**: cold cuts. **Comments**: a good wine.

ROUGE / RED

## DAVID DUBAND



### Aux Thorey 1<sup>er</sup> Cru

NUITS-SAINT-GEORGES

2014  17°C  2021

**Robe** : rouge rubis, soutenue. Belle brillance. **Nez** : intense et subtil à la fois, sur les petits fruits rouges et de légères note épicées. **Bouche** : attaque franche et délicate, charpentée et harmonieuse. Belle longueur sur le fruit. **Accords mets et vins** : suprême de pigeon rôti, girolles et cèpes. **Commentaires** : bravo aux vignerons pour ce magnifique travail.

**Visual aspect**: ruby-red colour, deep. Nice brilliance. **Nose**: intense and subtle at the same time, with small red fruits and a light spicy note. **Palate**: pure and delicate first taste, well-made and harmonious. Good length of the fruitiness. **Match with food**: roast pigeon suprême, chanterelles and ceps. **Comments**: congratulations to the winegrowers for this outstanding work.

DAVID DUBAND

12 rue du Lavoir - 21200 Chevannes - Tél. 03 80 61 41 16  
www.domaine-duband.com

ROUGE / RED



### Vieilles Vignes 1<sup>er</sup> Cru

MOREY SAINT-DENIS

2010  17°C  2021

**Robe** : rubis intense, brillante, reflets de jeunesse. **Nez** : discret et fin, d'une élégance remarquable. Offre des arômes de petits fruits rouges, rehaussés de réglisse. **Bouche** : pleine, souple, agréable. Dotée de tanins fins et précis. Finale pure et longue. **Accords mets et vins** : un civet de lapin. **Commentaires** : un vin charmeur.

**Visual aspect**: intense ruby-red hue, brilliant, young tinges. **Nose**: discreet and fine, remarkably elegant. Offers scents of small red fruits, enhanced by liquorice. **Palate**: full, supple, pleasant. With fine and precise tanins. Pure and long finish. **Match with food**: a rabbit stew. **Comments**: a charming wine.



DOMAINE HUBERT ET LAURENT LIGNIER  
13 route nationale 74 - 21220 Morey-Saint-Denis  
Tél. 03 80 51 87 40

ROUGE / RED

## DOMAINE PHILIPPE GAVIGNET



## Les Argillats

NUITS-SAINT-GEORGES

2014

16°C



**Robe** : rubis, reflets violets intenses. Limpide, brillante. **Nez** : attaque puissante. Nez plaisant et mûr. Offre des arômes de petits fruits noirs. **Bouche** : moelleuse, ample, à l'acidité équilibrée. Soutenue par des tanins présents. **Accords mets et vins** : filet de bœuf Rossini. **Commentaires** : un vin riche, volumineux. Vinifié avec talent.

**Visual aspect**: ruby-red hue, intense purple tinges. Limpid, brilliant. **Nose**: powerful first taste. Pleasant and ripe nose. Offers small black fruit aromas. **Palate**: smooth, broad, balanced acidity. Supported by present tannins. **Match with food**: Rossini beef fillet. **Comments**: a rich, voluminous wine. Vinified with talent.

ROUGE / RED

## DOMAINE MACHARD DE GRAMONT



## Les Argillats

NUITS-SAINT-GEORGES

2014

16°C



**Robe** : rubis aux reflets violines et brillants. **Nez** : exhale des parfums de cèpes et de truffes. **Bouche** : veloutée, grasse, se développant avec élégance et pureté. Finale harmonieuse. **Accords mets et vins** : noix de veau braisée. **Commentaires** : un vin harmonieux et généreux.

**Visual aspect**: ruby-red colour with purplish and brilliant tinges. **Nose**: exhales scents of ceps and truffles. **Palate**: velvety, fat, developing with elegance and purity. Harmonious finish. **Match with food**: braised veal knob. **Comments**: a harmonious and generous wine.

DOMAINE MACHARD DE GRAMONT

Le Clos rue Pique - BP105 - Premaux Prissey

21703 Nuits Saint Georges - Tél. 03 80 61 15 25

ROUGE / RED

Les Chaboeufs 1<sup>er</sup> Cru

NUITS-SAINT-GEORGES

2014

17°C



**Robe** : cerise noire, reflets violines. Brillante, dense. **Nez** : plaisant, noble. Dévoile des notes de fruits, de réglisse, d'épices. **Bouche** : volumineuse, ample. Dotée d'une chair grasse et de tanins fermes. Finale épicée et fruitée, d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : confit de canard et pommes darphin. **Commentaires** : un vin de garde racé.

**Visual aspect**: black cherry, purplish tinges. Brilliant, dense. **Nose**: pleasant, noble. Reveals notes of fruits, liquorice, spices. **Palate**: voluminous, broad. With a fat flesh and firm tannins. Spicy and fruity finish, with a good length. **Match with food**: a duck confit and pommes darphin. **Comments**: a racy wine worth laying down.

ROUGE / RED

## DOMAINE DANIEL RION &amp; FILS

Les Hauts Pruliers 1<sup>er</sup> Cru

NUITS-SAINT-GEORGES

2013

17°C



**Robe** : très sombre, presque noire. **Nez** : expressif et complexe, avec des arômes de petits fruits noirs et rouges. **Bouche** : grasse, dotée d'une belle puissance et de tanins ronds. **Accords mets et vins** : filet de bœuf Rossini. **Commentaires** : un vin hors norme.

**Visual aspect**: very dark, almost black. **Nose**: expressive and complex, with small red and black fruit aromas. **Palate**: fat, with a beautiful powerfulness and round tannins. **Match with food**: Rossini beef fillet. **Comments**: a wine out of the ordinary.

DOMAINE DANIEL RION &amp; FILS

Route Nationale 74 - Prémeaux - 21700 Nuits-Saint-Georges

Tél. 03 80 62 31 28 - www.domaine-daniel-rion.com

DOMAINE PHILIPPE GAVIGNET

36 rue Dr Louis Legrand - 21700 Nuits Saint Georges

Tél. 03 80 61 09 41 - wp.domaine-gavignet.fr

ROUGE / RED

## DOMAINE TAUPENOT-MERME



### Hospices de Nuits Cuvée Fagon 1<sup>er</sup> Cru

NUITS-SAINT-GEORGES

2013

17°C 2021

**Robe** : rubis, bigarreau, disque violet. Dense, brillante. **Nez** : subtil, frais, exhale des parfums de petits fruits noirs et rouges (cassis, framboise). **Bouche** : sur la finesse, dotée d'une structure grasse, tanins souples. Finale somptueuse. **Accords mets et vins** : carré d'agneau rôti, pommes noisettes. **Commentaires** : un vin remarquable !

**Visual aspect**: ruby-red colour, bigarreau cherry hue, purple disk. Dense, brilliant. **Nose**: subtle, fresh, exhales scents of small red and black fruits (blackcurrant, raspberry). **Palate**: very fine nose, fat body, supple tanins. Sumptuous finish. **Match with food**: roast rack of lamb, pommes noisettes. **Comments**: a remarkable wine!

DOMAINE TAUPENOT-MERME

33 route des Grands Crus - 21220 Morey-Saint-Denis  
Tél. 03 80 34 35 24

BLANC / WHITE

## DOMAINE JEAN CHARTRON



## « Les Belles Filles »

PERNAND-VERGELESSES

2014

12°C 2025

**Robe** : or clair, reflets argentés de jeunesse. Brillante. **Nez** : frais et intense, exhalant des arômes de mirabelle, pêche, groseille et de fleurs blanches. Rehaussé de notes d'infusion (tilleul, verveine). **Bouche** : attaque vive, minérale. Bouche fine, élégante, riche. Finale équilibrée, longue, sur des nuances de fruits exotiques. **Accords mets et vins** : salade de joue de lotte. **Commentaires** : un beau vin harmonieux.

**Visual aspect**: clear gold hue, silvery tinges of youthfulness. Brilliant. **Nose**: fresh and intense, exhaling aromas of mirabelle plum, peach, redcurrant and white flowers. Enhanced with notes of infusion (limetree, verbana). **Palate**: vivid first taste, mineral. Fine palate, elegant, rich. Balanced finish, long, with hints of exotic fruit. **Match with food**: monkfish cheek salad. **Comments**: a beautiful harmonious wine.

DOMAINE JEAN CHARTRON

Grande Rue - 21190 Puligny-Montrachet - Tél. 03 80 21 99 19  
www.bourgogne-chartron.com

ROUGE / RED

## DOMAINE DELARCHE

Ile des Vergelesses 1<sup>er</sup> Cru

PERNAND-VERGELESSES

2014

16°C 2021

**Robe** : rubis. **Nez** : soupe de fruits rouges, chaleureux, épicé. **Bouche** : belle attaque, assez souple, marquée par la fraîcheur, fruits rouges (griotte, framboise). **Accords mets et vins** : un vin de début de repas : terrine de lapin avec compotée d'oignons ; œufs en meurette. **Commentaires** : une belle expression du terroir.

**Visual aspect**: ruby-red. **Nose**: red fruit soup, warm, spicy. **Palate**: beautiful first taste, quite supple, marked by freshness, red fruits (Morello cherry, raspberry). **Match with food**: a wine to start the meal with: rabbit terrine with onion compote; eggs in red wine sauce. **Comments**: a beautiful expression of the terroir.

DOMAINE DELARCHE

3 rue Jacques Copeau - 21420 Pernand Vergelesses  
Tél. 03 80 21 57 70 - www.domainedelarche.fr

BLANC / WHITE

## PIERRE MAREY ET FILS

Sous Frétille 1<sup>er</sup> Cru

PERNAND-VERGELESSES

2014

14°C



**Robe** : dorée. **Nez** : très aromatique, marqué par des parfums de pain grillé et des effluves de bonbon anglais. **Bouche** : riche, grasse. Soutenue par une belle matière et une touche minérale. Finale d'une belle longueur, légèrement boisée. **Accords mets et vins** : un suprême de poularde aux truffes. **Commentaires** : un vin élégant et frais.

**Visual aspect**: golden hue. **Nose**: very aromatic, marked by toast flavours and scents of candies. **Palate**: rich, fat. Supported by a nice material and a mineral touch. Finish of good length, slightly woody. **Match with food**: a fattened chicken suprême with truffles. **Comments**: an elegant and fresh wine.

PIERRE MAREY ET FILS

5, rue Jacques Copeau - 21420 Pernand Vergeleses

Tél. 03 80 21 51 71

BLANC / WHITE

## DOMAINE DES TERREGELESSES – FRANÇOISE ANDRÉ

Sous Frétille 1<sup>er</sup> Cru

PERNAND-VERGELESSES

2011

10°C



**Robe** : pâle, reflets argentés. **Nez** : très fruité, dévoilant des parfums de pomme. **Bouche** : souple et grasse. Dotée d'un joli relief. Finale intense. **Accords mets et vins** : cuisses de grenouille. **Commentaires** : un vin bien élevé et fin.

**Visual aspect**: pale, silvery tinges. **Nose**: very fruity, revealing scents of apple. **Palate**: supple and fat. With a nice relief. Intense finish. **Match with food**: frog's legs. **Comments**: a well-matured and fine wine.

DOMAINE DES TERREGELESSES – FRANÇOISE ANDRÉ

7 rempart Saint-Jean - 21200 Beaune - Tél. 06 24 66 38 86

www.domaineterregesses-francoiseandre.com

ROUGE / RED

## DOMAINE J.M. BOILLOT



## Domaine J.M. Boillot

POMMARD

2014

18°C



**Robe** : rubis très net, dense, concentrée. **Nez** : ouvert, dominé par des arômes de petits fruits noirs. Évolue sur des notes de vanille, de boisé. **Bouche** : ample, pleine, équilibrée et grasse. Soutenue par des tannins présents et fins. Finale élégante, d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : lapin aux pruneaux. **Commentaires** : un joli vin riche en matière, construit sur la finesse.

**Visual aspect**: very neat ruby-red colour, dense, concentrated. **Nose**: open, dominated by small black fruits aromas. Evolves towards notes of vanilla, woodiness. **Palate**: broad, full, well-balanced and fat. Supported by present and fine tannins. Elegant finish, with a good length. **Match with food**: rabbit with prunes. **Comments**: a nice rich material, built up on a fine structure.

ROUGE / RED

Jarollières 1<sup>er</sup> Cru

POMMARD

2014

16°C



**Robe** : profonde, reflets violacés. **Nez** : riche, confit, exhalant des arômes de petits fruits rouges et noirs. **Bouche** : ample, fruitée. Révèle des saveurs réglissées et épicées. Finale longue et prometteuse. **Accords mets et vins** : côte de bœuf. **Commentaires** : un vin magnifique.

**Visual aspect**: deep colour, purplish tinges. **Nose**: rich, jammy, exhaling aromas of small red and black fruits. **Palate**: broad, fruity. Reveals liquorice and spicy flavours. Long and promising finish. **Match with food**: prime rib of beef. **Comments**: a magnificent wine.

DOMAINE J.M. BOILLOT

2 route de Beaune - 21630 Pommard - Tél. 03 80 22 71 29

www.jeanmarc-boillot.com

ROUGE / RED

## DOMAINE MOISSENET-BONNARD

Les Epenots 1<sup>er</sup> Cru

POMMARD

2014

16°C 2026

**Robe** : dense, profonde, violine. **Nez** : fruits ronciers, un peu animal et minéral, réglissé. **Bouche** : avec de la mâche, tanins plus serrés. Belle fraîcheur, assez équilibrée. Un peu jeune, à attendre un petit peu. **Accords mets et vins** : côtelettes d'agneau, sauce épicée. **Commentaires** : un joli vin mais trop jeune.

**Visual aspect**: dense, deep, purple. **Nose**: blackberries, slightly animal and mineral, liquorice-scented. **Palate**: chewy wine, tighter tannins. Nice freshness, well-balanced. A bit young, to await a little. **Match with food**: lamb cutlets with spicy sauce. **Comments**: a nice wine but too young.

ROUGE / RED



## Les Tavannes

POMMARD

2013

18°C 2021

**Robe** : cerise noire, reflets violines. Dense et brillante. **Nez** : ouvert, épanoui. Dévoile des arômes de gelée de cassis, mûre) et d'épices. **Bouche** : pleine, ample, pourvue d'une texture veloutée. Bel équilibre, chair suave, tanins fins. Finale épicée. **Accords mets et vins** : côtelette de porc noir grillées, artichauts et tomates confites. **Commentaires** : un vin d'une belle maturité et d'une finesse remarquable.

**Visual aspect**: black cherry hue, purplish tinges. Dense and brilliant. **Nose**: open, in full bloom. Reveals aromas of blackcurrant jelly, blackberry) and spices. **Palate**: full, broad, with a velvety body. Nice balance, smooth flesh, fine tannins. Spicy finish. **Match with food**: grilled black pork cutlets, artichokes and sundried tomatoes. **Comments**: a wine with a beautiful maturity and outstandingly delicate.

DOMAINE MOISSENET-BONNARD

4 rue des Jardins - 21630 Pommard - Tél. 03 80 24 62 34  
www.moissenet-bonnard.com

ROUGE / RED

## CHÂTEAU DE POMMARD

Grand Vin  
du Château de Pommard

POMMARD

2012

16°C 2021

**Robe** : joli grenat, dense, reflets rubis. **Nez** : puissant, dense et riche. Livre des notes typiques du terroir. Une belle texture. **Bouche** : équilibrée et fraîche. Dotée de tanins soyeux et veloutés. Belle longueur en finale. **Accords mets et vins** : tournedos de bœuf Rossini avec des girolles. **Commentaires** : un vin sérieux et gourmand.

**Visual aspect**: beautiful garnet-red colour, dense, ruby-red tinges. **Nose**: powerful, dense and rich. With typical notes of terroir. A nice body. **Palate**: well-balanced and fresh. With silky and velvety tannins. Good length. **Match with food**: Rossini beef tournedos with chanterelles. **Comments**: a serious and delicious wine.

ROUGE / RED

Grand Vin  
du Château de Pommard

POMMARD

2008

16°C à boire

**Robe** : rubis intense, larmes régulières. Belle brillance. **Nez** : complexe et aromatique. Sur des notes de fruits noirs bien mûrs. **Bouche** : corsée et charmeuse. Dotée de tanins fins. Finale persistante. **Accords mets et vins** : caille aux raisins. **Commentaires** : un flacon superbe.

**Visual aspect**: intense ruby-red colour, regular tears. Nice brilliance. **Nose**: complex and aromatic. With notes of very ripe black fruits. **Palate**: spicy and warm. With fine tannins. Persistent finish. **Match with food**: quail with grapes. **Comments**: a superb flask.

CHÂTEAU DE POMMARD

15 rue Marey Monge - 21630 Pommard - Tél. 03 80 22 12 59  
www.chateaudepommard.com

BLANC / WHITE

## DOMAINE BOHRMANN



## Grands Champs

PULIGNY-MONTRACHET

2013

11°C



**Robe** : pâle, reflets verts. **Nez** : frais et agréable, offrant des arômes d'acacia. Soutenue par des notes vanillées et de pain grillé. **Bouche** : superbe, ronde, ample et riche. Soutenue par une fine acidité. **Accords mets et vins** : poulet à l'ananas. **Commentaires** : un vin d'une belle minéralité, grâce au terroir.

**Visual aspect**: pale hue, green tinges. **Nose**: fresh and pleasant, offering aromas of acacia. Supported by vanilla and toasted bread aromas. **Palate**: superb, round, broad and rich. Underlined by a delicate acidity. **Match with food**: chicken with pineapple. **Comments**: a wine with a nice minerality, thanks to its terroir.

DOMAINE BOHRMANN

9 rue de la Barre - 21190 Meursault - Tél. 03 80 21 60 06

www.domaine-bohrmann.com

BLANC / WHITE

## DOMAINE J.M. BOILLOT

Champ-Canet 1<sup>er</sup> Cru

PULIGNY-MONTRACHET

2014

11°C



**Robe** : brillante, pâle aux reflets argentés. **Nez** : élégant, dévoilant des parfums de fruits blancs, rehaussés de notes minérales. **Bouche** : grasse, racée. Dotée d'un bon équilibre. Finale d'une grande longueur. **Accords mets et vins** : un poisson sauce morilles. **Commentaires** : une superbe expression du Chardonnay et du terroir.

**Visual aspect**: brilliant, pale with silvery tinges. **Nose**: elegant, revealing scents of white-fleshed fruits, enhanced by mineral notes. **Palate**: fat, racy. With a good balance. Great final length. **Match with food**: fish with morel sauce. **Comments**: a superb expression of the Chardonnay and the terroir.

DOMAINE J.M. BOILLOT

2 route de Beaune - 21630 Pommard - Tél. 03 80 22 71 29

www.jeanmarc-boillot.com

BLANC / WHITE

## BZIKOT PÈRE &amp; FILS



## Bzikot Père &amp; Fils

PULIGNY-MONTRACHET

2014

12°C



**Robe** : brillante, d'une grande intensité. **Nez** : flatteur et intense. Offre des arômes d'agrumes et de notes légèrement briochées. **Bouche** : franche, droite, au boisé fin. Ample et souple. Finale longue, sur des saveurs fraîches et intenses. **Accords mets et vins** : filet de Saint-Pierre et son beurre blanc aux agrumes. **Commentaires** : un vin accompli, d'une bonne minéralité et bien équilibré.

**Visual aspect**: brilliant, with a great intensity. **Nose**: flattering and intense. Offers aromas of citrus and some brioche. **Palate**: pure, straightforward, with a fine woodiness. Broad and supple. Long finish, with fresh and intense flavours. **Match with food**: filet of John-Dory and citrusy butter sauce. **Comments**: an accomplished wine, a good minerality, well-balanced.

BLANC / WHITE

Les Folatières 1<sup>er</sup> Cru

PULIGNY-MONTRACHET

2014

12°C



**Robe** : or pâle, reflets encore verts. Lumineuse, intense et concentrée. **Nez** : racé, fin, exprime des arômes de fruits et finement torrifiés. **Bouche** : bien définie, riche et concentrée. Dotée d'une structure dense et de saveurs de fruits blancs (pêche, poire). Finale soutenue par une fraîcheur finement équilibrée. **Accords mets et vins** : bouchée à la reine. **Commentaires** : un vin livrant toute sa grâce et sa générosité.

**Visual aspect**: pale gold hue, still green tinges. Bright, intense and concentrated. **Nose**: racy, fine, expresses aromas of fruits and finely toasted notes. **Palate**: well-made, rich and concentrated. With a dense body and white-fleshed fruit flavours (peach, pear). Long-lasting finish with a finely balanced freshness. **Match with food**: vol-au-vent. **Comments**: a wine unveiling grace and generosity.

BZIKOT PÈRE &amp; FILS

2 rue de l'Abreuvoir - 21190 Puligny-Montrachet

Tél. 03 80 21 33 39

BLANC / WHITE

## FRANÇOIS CARILLON



## François Carillon

PULIGNY-MONTRACHET

2013

11°C  2023

**Robe** : pâle, reflets de jeunesse. **Nez** : flatteur, très intense. Offre des arômes d'agrumes et de notes légèrement briochées. **Bouche** : bien structurée, boisé fin. Ample, souple, dotée d'une belle acidité. Finale longue, sur des saveurs fraîches et épicées. **Accords mets et vins** : darne de saumon poêlée. **Commentaires** : une splendeur !

**Visual aspect**: pale, shades of youthfulness. **Nose**: flattering, very intense. Offers citrus and light brioche aromas. **Palate**: well-structured, fine woodiness. Broad, supple, with a nice acidity. Long finish, with fresh and spicy flavours. **Match with food**: pan-fried salmon steak. **Comments**: splendid!

BLANC / WHITE



## Les Enseignères

PULIGNY-MONTRACHET

2013

14°C  2023

**Robe** : jaune pâle, concentrée. Dense, épanouie. **Nez** : expressif, sur des parfums de pain grillé, de fumée et de fleurs blanches. **Bouche** : tout en fraîcheur, dotée d'un bel équilibre entre acidité et gras. Finale sur une note équilibrée. **Accords mets et vins** : carpaccio de Saint-Jacques. **Commentaires** : un vin fascinant par sa matière dense et profonde.

**Visual aspect**: pale yellow, concentrated. Dense, in full bloom. **Nose**: expressive, with toasted, smoked, white flower aromas. **Palate**: very fresh with a nice balance between acidity and fatness. Balanced in the finish. **Match with food**: scallop carpaccio. **Comments**: a fascinating wine with its dense and deep material.

BLANC / WHITE

Les Champs-Gain 1<sup>er</sup> Cru

PULIGNY-MONTRACHET

2013

12°C  2030

**Robe** : pâle, reflets verts. Lumineuse, intense et concentrée. **Nez** : riche, mêlant des arômes de fleurs et d'amandes à un boisé bien intégré. **Bouche** : grasse et parfaitement équilibrée. Finale soutenue par une belle fraîcheur. **Accords mets et vins** : un homard thermidor. **Commentaires** : un 1<sup>er</sup> cru de qualité, riche et concentré.

**Visual aspect**: pale, green tinges. Light, intense and concentrated. **Nose**: rich, mingling aromas of flowers and almonds with a well-integrated woodiness. **Palate**: fat and perfectly balanced. Finish supported by a nice freshness. **Match with food**: thermidor lobster. **Comments**: a quality Premier Cru, rich and concentrated.

BLANC / WHITE

Les Folatières 1<sup>er</sup> Cru

PULIGNY-MONTRACHET

2013

10°C  2023

**Robe** : or aux reflets verts, brillante. **Nez** : racé, droit, fin. Exprime des arômes de fruits secs finement torréfiés. **Bouche** : dotée d'une belle complexité aromatique et d'une chair fine. Finale sur une note réglissée. **Accords mets et vins** : noix de Saint-Jacques poêlées. **Commentaires** : un vin franc, soutenu par une acidité équilibrée.

**Visual aspect**: gold hue with green tinges, brilliant. **Nose**: racy, straightforward, fine. Expresses aromas of finely roasted dried fruits. **Palate**: with a beautiful aromatic complexity and a fine flesh. A note of liquorice in the finish. **Match with food**: pan-fried scallops. **Comments**: a pure wine, supported by a balanced acidity.

FRANÇOIS CARILLON

2-3 place de l'Eglise - 21190 Puligny-Montrachet - Tél. 03 80 21 00 80

www.francois-carillon.com

BLANC / WHITE

## FRANÇOIS CARILLON

Les Perrières 1<sup>er</sup> Cru

PULIGNY-MONTRACHET

2013

12°C  2030

**Robe** : or pâle, reflets lumineux. **Nez** : fin, élégant, sur des arômes d'amandes, de fleurs blanches (chèvrefeuille) et de fruits frais. Second nez légèrement torréfié, sur un beau boisé. **Bouche** : équilibrée, dense, pure, sur des parfums briochés, beurrés. D'un gras intense et gourmand. Finale d'une très grande longueur, d'un équilibre parfait. **Accords mets et vins** : un homard au four. **Commentaires** : un vin d'une pureté et d'une élégance incroyable.

**Visual aspect**: pale gold hue, bright tinges. **Nose**: fine, elegant, with aromas of almond, white flowers (honeysuckle) and fresh fruits. Slightly roasted second nose, with a nice woody side. **Palate**: well-balanced, dense, pure, with scents of brioche and butter. Intense and delicious fat side. Long-lasting aftertaste, a perfect balance. **Match with food**: oven-baked lobster. **Comments**: a wine with with an incredible purity and elegance.

FRANÇOIS CARILLON

2-3 place de l'Eglise - 21190 Puligny-Montrachet  
Tél. 03 80 21 00 80 - www.francois-carillon.com

BLANC / WHITE

## DOMAINE MOISSENET-BONNARD

Hameau de Blagny 1<sup>er</sup> Cru

PULIGNY-MONTRACHET

2014

12°C  2020

**Robe** : brillante, jaune pâle, concentrée, limpide. **Nez** : aérien, élané et fin. Sur une magnifique palette aromatique (fruits blancs, infusion de fleurs blanches). **Bouche** : fraîche et incisive, droite. Complexe, arômes de fleurs blanches (camomille). **Accords mets et vins** : lotte rôtie et jus de viande. **Commentaires** : un grand Puligny-Montrachet, avec un excellent potentiel de garde.

**Visual aspect**: brilliant, pale yellow, concentrated, limpid. **Nose**: ethereal, slender and fine. With a magnificent aromatic range (white-fleshed fruits, white flower tea). **Palate**: fresh and piercing, straightforward. Complex, aromas of white flower (camomile). **Match with food**: roast monkfish with gravy. **Comments**: a grand Puligny-Montrachet, with an exceptional ageing potential.

DOMAINE MOISSENET-BONNARD

4 rue des Jardins - 21630 Pommard - Tél. 03 80 24 62 34  
www.moissenet-bonnard.com

BLANC / WHITE

## DOMAINE JEAN CHARTRON

« Clos du Cailleret »  
Monopole 1<sup>er</sup> Cru

PULIGNY-MONTRACHET

2014

12°C  2025

**Robe** : dorée, reflets or. Cristalline. **Nez** : mêlant des notes dominantes d'acacia à des touches délicates de petits fruits blancs. **Bouche** : puissante, très fine, soutenue par des saveurs de fruits blancs et de fleurs blanches. Finale sur par une superbe fraîcheur, équilibre et fruité. **Accords mets et vins** : sole meunière. **Commentaires** : un vin livrant toute sa classe et sa générosité.

**Visual aspect**: golden hue, gold tinges. Crystal-clear. **Nose**: mingling main notes of acacia and delicate touches of small white-fleshed fruits. **Palate**: powerful, very fine, underlined by flavours of white-fleshed fruits and white flowers. Finish with a superb freshness, well-balanced and fruity. **Match with food**: sole meunière. **Comments**: a wine showing all its class and generosity.

DOMAINE JEAN CHARTRON

Grande Rue - 21190 Puligny-Montrachet - Tél. 03 80 21 99 19  
www.bourgogne-chartron.com

ROUGE / RED

## FRANÇOIS CARILLON

Murgers des Dents  
de Chiens 1<sup>er</sup> Cru

SAINT-AUBIN

2013

17°C  2019

**Robe** : assez dense, reflets bleutés. Limpide et brillante. **Nez** : épanoui, s'ouvre sur des arômes purs de petits fruits noirs, rehaussé de notes minérales. **Bouche** : équilibrée, pleine. Dotée d'une texture grasse et de tanins précis et mûrs. Finale plaisante, d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : grillades. **Commentaires** : un vin équilibré et fruité.

**Visual aspect**: quite dense colour, blue tinges. Limpid and brilliant. **Nose**: in full bloom, opens up on pure aromas of small black fruits, enhanced by mineral notes. **Palate**: balanced, full. With a fat body and precise and ripe tannins. Pleasant finish, with a nice length. **Match with food**: grilled meat. **Comments**: a balanced and fruity wine.

FRANÇOIS CARILLON

2-3 place de l'Eglise - 21190 Puligny-Montrachet  
Tél. 03 80 21 00 80 - www.francois-carillon.com

## ROUGE / RED

## DOMAINE ALAIN GRAS



## Alain Gras

SAINT-ROMAIN

2014

17°C 2021

**Robe** : sombre, cerise noire, reflets violets. **Nez** : frais, exprime des arômes de petits fruits rouges, relevé de notes d'épices. **Bouche** : ample, pleine. Dotée d'une texture grasse et d'un relief construit sur la finesse. Finale équilibrée et fruitée. **Accords mets et vins** : suprême de pintade et son chou comploté. **Commentaires** : un vin tendre et rond, pour beaucoup de plaisir.

**Visual aspect**: dark, black cherry colour, purple tinges. **Nose**: fresh, expresses small red fruit aromas, enhanced by spicy notes. **Palate**: ample, full. With a fat body and a relief built on a delicate structure. Balanced and fruity finish. **Match with food**: guinea fowl suprême with cabbage. **Comments**: a soft and round wine, providing a lot of pleasure.

## ROUGE / RED

## LUCIEN MUZARD ET FILS

Clos de Tavannes 1<sup>er</sup> Cru

SANTENAY

2014

17°C 2026

**Robe** : claire, brillante, reflets rubis. Disque régulier. **Nez** : intense, fin, dévoilant des arômes de petits fruits rouges. S'ouvre à l'aération sur une légère touche d'épices. **Bouche** : pleine, charnue. Tanins fins et mûrs. Finale pure et fraîche. **Accords mets et vins** : un lapin aux pruneaux. **Commentaires** : un grand vin de garde.

**Visual aspect**: clear, brilliant hue, ruby-red tinges. Regular disk. **Nose**: intense, fine, revealing aromas of small red fruits. Opens after swirling with a hint of spices. **Palate**: full, fleshy. Fine and ripe tannins. Pure and fresh finish. **Match with food**: rabbit with prunes. **Comments**: a wine with a great ageing potential.

LUCIEN MUZARD ET FILS

Cour Verreuil - 21590 Santenay - Tél. 03 80 20 61 85

## BLANC / WHITE



## Alain Gras

SAINT-ROMAIN

2014

10°C 2020

**Robe** : or-vert, reflets lumineux et argentés. **Nez** : frais et noble, offrant des arômes de petits fruits jaunes mûrs. **Bouche** : souple et grasse, révélant des notes fruitées et grillées. Finale longue et très fruitée. **Accords mets et vins** : plateau de fruits de mer. **Commentaires** : un vin bien construit et velouté. Incontournable !

**Visual aspect**: green-gold colour, bright and silvery tinges. **Nose**: fresh and noble, offering small ripe yellow-fleshed fruit aromas. **Palate**: supple and fat, revealing fruity and grilled notes. Long and very fruity finish. **Match with food**: a platter of seafood. **Comments**: a well-made and velvety wine. A must-have!

## ROUGE / RED

## CHÂTEAU DE MEURSAULT

Clos des Chênes 1<sup>er</sup> Cru

VOLNAY

2013

17°C 2026

**Robe** : rubis, limpide, brillante. **Nez** : charmeur, agréable. Dévoile des notes de petits fruits rouges et noirs. **Bouche** : ample, soyeuse. Rehaussée par de subtils parfums de fruits rouges. Finale somptueuse. **Accords mets et vins** : côtelettes de sanglier rôties. **Commentaires** : un flacon somptueux.

**Visual aspect**: ruby-red hue, limpid, brilliant. **Nose**: charming, pleasant. Reveals notes of small red and black fruits. **Palate**: ample, silky. Enhanced by subtle scents of red fruits. Sumptuous finish. **Match with food**: roast wild board cutlets. **Comments**: a sumptuous wine.

CHÂTEAU DE MEURSAULT

Rue du Moulin Foulot - 21190 Meursault - Tél. 03 80 26 22 75  
www.chateau-meursault.com

DOMAINE ALAIN GRAS

21190 Saint-Romain Le Haut - Tél. 03 80 21 27 83  
www.domaine-alain-gras.com

ROUGE / RED

## DOMAINE DE LA POUSSE D'OR

Clos des 60 Ouvrées  
Monopole 1<sup>er</sup> Cru

VOLNAY

2009

15°C  2022

**Robe** : rubis, reflets violacés légers. Limpide et brillante. **Nez** : fin et gourmand, exhalant des arômes de petits fruits rouges. **Bouche** : délicate, sur des notes fruitées. Tanins fondus et soyeux. **Accords mets et vins** : poularde de Bresse, sauce crémée. **Commentaires** : un vin impressionnant par son raffinement et sa classe.

**Visual aspect**: ruby-red colour, light purplish tinges. Limpid and brilliant. **Nose**: fine and delicious, exhaling small red fruit aromas. **Palate**: delicate, with fruity notes. Melted and silky tannins. **Match with food**: fattened Bresse chicken with cream. **Comments**: an impressive wine by its refinement and class.

DOMAINE DE LA POUSSE D'OR

Rue de la Chapelle - 21190 Volnay - Tél. 03 80 21 61 33  
www.lapousedor.fr

ROUGE / RED

## DOMAINE DANIEL RION

Les Beaux-Monts 1<sup>er</sup> Cru

VOSNE-ROMANÉE

2013

15°C  à boire

**Robe** : profonde couleur de griotte. **Nez** : premier nez complexe, sur le cassis, la violette. Mentholé, avec un boisé maîtrisé. **Bouche** : attaque soyeuse. Milieu de bouche avec les arômes du nez bien présents. Finale partagée entre la sucrosité et la souplesse des tanins. **Accords mets et vins** : chevreuil Grand Veneur aux aïrelles ; sandre en brochette, sauce au vin rouge. **Commentaires** : la présence de la sucrosité peut annoncer un vieillissement anticipé.

**Visual aspect**: deep Morello cherry colour. **Nose**: complex first nose, with blackcurrant, violet. Mentholated, with a mastered woodiness. **Palate**: silky first taste. Mid-palate with the aromas of the nose. Sucrosity and suppleness of the tannins share the aftertaste. **Match with food**: grand veneur venison with cranberries; zander kebab, red wine sauce. **Comments**: the presence of the sucrosity can predict an early ageing.

DOMAINE DANIEL RION

Route Nationale 74 - Prémieux - 21700 Nuits-Saint-Georges  
Tél. 03 80 62 31 28 - www.domaine-daniel-rion.com

ROUGE / RED

## DOMAINE MICHEL NOËLLAT

Les Suchots 1<sup>er</sup> Cru

VOSNE-ROMANÉE

2013

17°C  2020

**Robe** : cerise noire, reflets bleutés. Dense et brillante. **Nez** : riche, complexe, charmeur et sensuel. Offre des parfums floraux. **Bouche** : pleine, racée. Dotée d'une texture suave. Tanins fins et mûrs. Finale fraîche, d'une longueur remarquable. **Accords mets et vins** : entrecôte au beurre d'estragon. **Commentaires** : un très grand Pinot Noir, tout en finesse et en élégance.

**Visual aspect**: black cherry hue, blue tinges. Dense and brilliant. **Nose**: rich, complex, charming and sensual. Offers floral scents. **Palate**: full, racy. With a smooth body. Fine and ripe tannins. Fresh finish, with a remarkable length. **Match with food**: rib steak with tarragon-flavoured butter. **Comments**: a grand Pinot Noir, full of finesse and elegance.

DOMAINE MICHEL NOËLLAT

5 rue de la Fontaine - 21700 Vosne-Romanée - Tél. 03 80 61 36 87  
www.domaine-michel-noellat.com



# CHÂTEAU PETRUS

OUVRE SES PORTES À PAOLO BASSO

Château Petrus, un nom mythique à Bordeaux et emblème de Pomerol, appellation de la rive droite, a ouvert ses portes en mai dernier à Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde 2013, pour une dégustation du millésime 2015.

Château Petrus, a myth in Bordeaux, an icone of Pomerol (an appellation of the right bank) welcomed Paolo Basso, Best Sommelier of the World 2013, in May for a tasting of the 2015 vintage.

C'est dans la très sobre salle de dégustation du château qu'Olivier Berrouet, œnologue de la propriété, nous accueille et nous explique comment on élabore le vin à Petrus où « l'histoire que le vin raconte est plus intéressante que celle des hommes qui ne sont là que pour la recherche du parfait équilibre entre structure et matière ».

La climatologie de 2015 très favorable sur la rive droite de la Gironde avec un printemps chaud sans excès de précipitations, un début d'été sec et quelques pluies en août au moment de la véraison, a permis le développement d'un raisin de grande qualité. Chaque parcelle des 11,5 hectares du vignoble de Petrus (100 % planté en Merlot depuis 2010) a ensuite pu être ramassée lentement, à son optimum de maturité entre le 15 et le 29 septembre.

Les baies récoltées avec une richesse en alcool importante ont ensuite demandé un long travail en début de fermentation, puis un peu plus de trois semaines de vinification dans l'imposant cuvier ciment refait en 2012. S'en suit l'élevage, 16 à 20 mois selon les millésimes, en barriques neuves (50 %) ou de un vin. Le tout mené avec une extrême précision dans le respect du végétal (le vignoble) et de la matière que sont les raisins afin d'en préserver toutes les qualités. Le Château Petrus 2015, à la finesse et à la complexité supérieures au 2010, en est l'expression.



« La dégustation de Pétrus se révèle une expérience passionnante et confirme que nous sommes en face d'un vin hors catégorie. » – Paolo Basso

*“The tasting of Petrus is fascinating and it confirms this wine is a class in itself” – Paolo Basso*

« L'histoire que le vin raconte est plus intéressante que celle des hommes » -  
Olivier Berrouet, œnologue de Petrus

*"The story that wine tells is more interesting than the men's"* – Olivier Berrouet, enologist, Petrus



**Château Petrus opens doors to Paolo Basso.** In the sober tasting room of the château, enologist Olivier Berrouet welcomes us and explains how wine is crafted at Petrus "where the story that wine tells is more interesting that the men who are here only to seek for the perfect balance between structure and material".

The very favourable weather conditions in 2015 on the right bank of the Gironde with a warm spring without excessive rainfall, a dry early summer and some rain in August during veraison



Olivier Berrouet et Paolo Basso

allowed the development of top quality grapes. Each plot of the 11.5 hectares of the vineyard of Petrus (100% planted with Merlot since 2010) could then be picked slowly, at optimum ripeness between September 15 and 29.

The picked grape with a high alcohol content then required a long work in the beginning of the fermentation, then a bit more than three weeks of vinification in the impressive concrete vat house rebuilt in 2012. The élevage comes afterwards during 16 to 20 months according to the vintage in new (50%) or once-used barrels. The whole process is carried on with an extreme precision in the respect of the vegetal legacy (the vineyard) and the raw material, the grapes, to preserve all its qualities. Château Petrus 2015 with a finesse and complexity superior to 2010, is the purest expression of this work.

Valérie Germe-Massot

## CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO

### CHÂTEAU PETRUS, POMEROL, 2015

Un nez déjà ouvert et complexe avec un fruité mûr à point, un épicé fin et une belle complexité. Une attaque en bouche étonnante avec une salinité exceptionnelle qui témoigne d'une grande minéralité. Une évolution en croissance vers un milieu de bouche savoureux, complexe, à la fois puissant et élégant, doté d'une fraîcheur remarquable et en affichant des tanins à la trame fine et serrée. La finale de bonne intensité étonne par une persistance interminable, toujours soutenue par la belle note savoureuse qui accompagne la dégustation dès le début. La dégustation de Pétrus se révèle une expérience passionnante et confirme que nous sommes en face d'un vin hors catégorie.

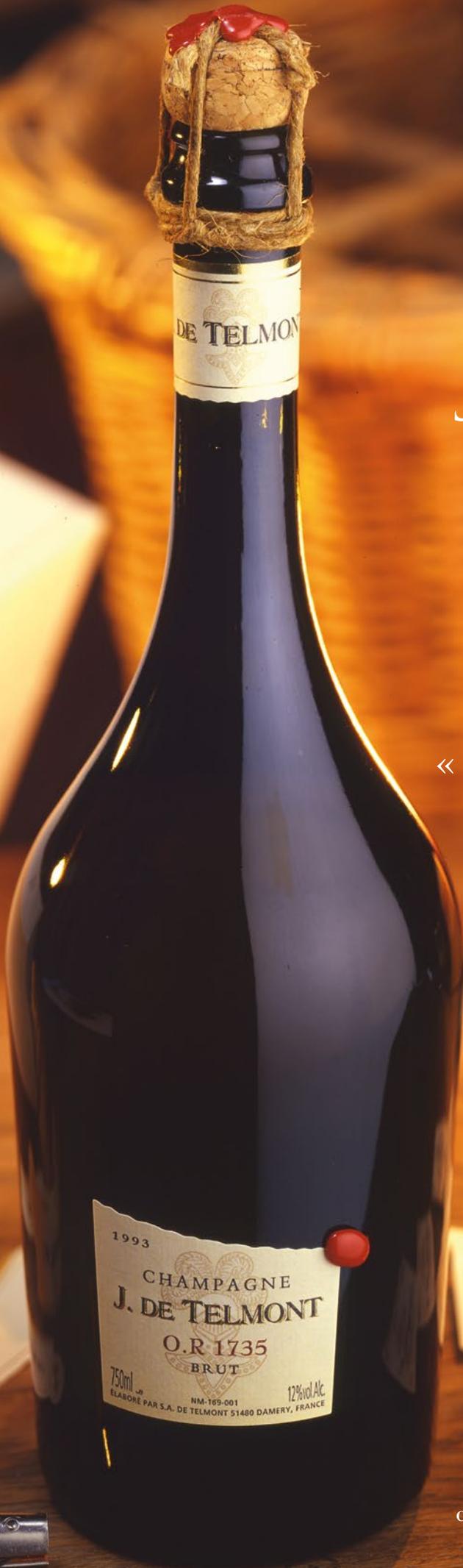


The nose is already open and complex with a perfectly ripe fruitiness, a delicate spiciness and a beautiful complexity. A surprising first taste with an exceptional saltiness that evidences a grand minerality. An increasing development towards a savoury, complex mid-palate both powerful and elegant with an outstanding freshness and tanins that build up a fine and tightly-knit frame. The finish of good intensity surprises by its endless length, still supported by the beautiful savoury note that comes along all the tasting from the beginning. The tasting of Petrus is fascinating and it confirms this wine is a class in itself.



CHAMPAGNE  
J. DE TELMONT  
DEPUIS 1912

« Le Secret Partagé »



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

CHAMPAGNE J. DE TELMONT

1, avenue de Champagne

51480 Damery

Tél. 03 26 58 40 33

commercial@champagne-de-telmont.com

www.champagne-de-telmont.com



# MAISON BOUEY

UN VENT DE RENOUVEAU SUR LE MONDE DU VIN

L'histoire de la famille Bouey dans le vin trouve ses racines dans le Médoc, où elle acquiert ses premières vignes en 1821. La Maison de négoce naîtra en 1958, créée par Roger Bouey et ses fils André et Serge, et poursuivra son essor jusqu'à aujourd'hui en préservant son caractère familial et indépendant. 2016 marque un tournant dans son développement.



Patrick Bouey

## BOUEY

### A wind of renewal of the wine world

The Bouey family's history in the wine took roots in the Medoc region where they purchased their first vineyards in 1821. The trade house has been created in 1958 by Roger Bouey and his sons André and Serge and kept on developing until now while keeping its family character and independence. 2016 marks a turn in its development.

« Les maîtres mots de la maison :  
indépendance, humanité, qualité, élégance »



Patrick, Serge et Jacques Bouey

Patrick Bouey, après une carrière internationale dans le management et les finances, décide de rejoindre en 1989, son père Serge et son oncle dans l'entreprise familiale. Déjà, il apporte à la maison un nouveau souffle. Patrick reprend pleinement la société en 1991 avec son frère Jacques, conseiller artistique de la maison. Commence alors un long renouveau et un saut vers l'avant grâce au développement de la vente en bouteilles à la grande distribution. En 2005, Patrick rebaptise la maison familiale 'Maison Bouey'.

Avec une passion pour le terroir et le désir de produire ses propres vins dans une démarche de qualité, en 1998 la maison rachète deux propriétés dans le Médoc : Château Lestruelle et Château Maison Blanche, deux Crus Bourgeois. Patrick y fait de nombreux travaux dans les vignes et dans les chais pour se donner les moyens de son ambition de renouer avec le terroir et la qualité.

En 2009, Patrick Bouey relocalise toutes les installations et bureaux en un seul lieu à Ambarès, aux portes de Bordeaux. L'essor de la maison connaît un nouveau levier et Patrick lance le 'Plan 360'. Ce dernier s'articule autour de 3 axes : la montée en gamme, le développement de l'export, un vaste plan marketing et communication.

#### PREMIUMISATION DE SON OFFRE

Exigence de qualité et d'élégance, tels sont les moteurs qui conduisent la Maison Bouey dans la mise en avant de vin d'excellence.

Pour la mise en valeur des terroirs familiaux remarquables du Médoc, Patrick augmente son portefeuille de châteaux en 2014 avec l'acquisition du Château La France Delhomme, Cru Bourgeois. Ce dernier est la concrétisation de la démarche de premiumisation de la gamme « Famille Bouey Vignobles & Châteaux ». En 2015, sont ajoutés Château du Mont (Haut-Médoc) et les Crus Bourgeois Château La Ribaud et Château Saint-Yzans.

Depuis 2007, Patrick fait appel à l'expertise de Stéphane Deroncourt pour l'ensemble des propriétés familiales. Cette collaboration, outre l'assurance d'une qualité, a donné naissance à des collections signatures uniques comme « Les Parcelles ».



Maison Bouey travaille dans le respect de la nature et de la vigne, en agriculture raisonnée. Mais Maison Bouey ne communique pas tant sur la façon dont le vin est fait que sur la notion de coup de cœur, de confiance dans le vigneron, de personnalité des terroirs. À ce titre elle a noué des partenariats étroits avec les vignerons dont la maison met en lumière le travail. C'est ainsi qu'elle leur rend hommage avec la collection « Portraits » où chaque vin porte le visage de celui qui l'a fait.

À ces collections se rajoute la gamme Grands Crus Classés. Et quintessence de ce que la maison fait de mieux, symbole de ce travail de promotion de l'excellence, elle a lancé la cuvée Villa des Crus, au packaging moderne et raffiné, habillant de papier de soie chacune des bouteilles livrées en caisse de luxe.

#### AMBITIEUSE STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL

Suite logique à la premiumisation, Patrick Bouey a souhaité développer la distribution sélective en CHR haut de gamme, clientèle privée et comités d'entreprises avec l'arrivée de Benoît Lesueur. Un solide développement de l'export a également permis de développer les marchés internationaux qui représentent aujourd'hui 60 % de son chiffre d'affaires dans une soixantaine de pays.

Dans un esprit créatif, la maison a lancé de nouveaux produits et concepts, tels que les vins de plaisir immédiat comme « La Vache Rose ». Maison Bouey dépasse également les frontières du Bordelais en lançant une collection « Sud-Ouest » qui joue sur les notes du Malbec et de la Syrah.

Cette stratégie passe bien sûr par une communication presse et salon décuplée. Au premier semestre, Patrick Bouey a fait la couverture de la plupart des magazines spécialisés. On l'a vu dans les plus grands salons de ces derniers mois. Aujourd'hui la maison est un acteur moderne et dynamique du paysage bordelais, tout en restant une des dernières maisons familiales et indépendantes du médoc. Propriétés familiales, marques exclusives, grands crus classés, Maison Bouey œuvre à distiller à travers la France et le monde un esprit basé sur le talent, la qualité, la confiance, et la passion du vin.

#### QUELQUES CHIFFRES

- C.A. de € 39 millions (2015), 70 salariés
- Production actuelle : 16 millions de bouteilles
- Capacité de production : 250 000 bouteilles par jour
- Un site de production et de stockage de 21 000 m<sup>2</sup>
- Une cuverie de 30 000 hl

#### PATRICK BOUEY S'ENGAGE

Fort de son histoire bordelaise, il paraissait tout naturel à Patrick Bouey de soutenir le projet de la Cité du Vin. Il fait partie des mécènes « Bâtisseurs » du projet.



EN SAVOIR ➤

➔ [WWW.MAISONBOUEY.FR](http://WWW.MAISONBOUEY.FR)

After an international career in management and finances Patrick Bouey decided in 1989 to join his father Serge and his uncle in the family adventure. He already blew a wind of renewal on the house. He fully takes over the reins of the company in 1991 with his brother Jacques, the artistic advisor of the house. The company enters a new era thanks to the development of the sales in bottles to the mass distribution. In 2005 Patrick gives the family house a new name: Maison Bouey.

With a passion for the terroir and the desire to produce its own wines with a quality approach, the house purchases two estates in the Medoc in 1998: Château Lestruelle and Château Maison Blanche, both Crus Bourgeois. Patrick does many works in the vineyards and in the cellars to give the house the means of its ambition to reconnect with the terroir and quality.

In 2009 Patrick Bouey relocates all the premises and offices in one and only place in Ambarès in the outskirts of Bordeaux. It has been a new lever for the development of the company and Patrick launched the '360 Plan'. The latter focuses on three guidelines: move upmarket, develop exports, a broad marketing and communication plan.

### Premiumisation of the offer

Requirements of quality and elegance are Maison Bouey's driving forces for the production of wines of excellence.

To highlight the remarkable family terroirs in the Medoc Patrick increased the portfolio of chateaus in 2014 with Château La France Delhomme, Cru Bourgeois. The latter embodies the premiumisation approach of the range 'Bouey Family Vineyards and Chateaus'. In 2015 he added Château du Mont (Haut-Médoc) and the Crus Bourgeois Château La Ribaud and Château Saint-Yzans.

Since 2007 Patrick works with Stéphane Derenoncourt for all the family estates. Beside the guarantee of quality this collaboration resulted in the creation of unique signature collections like 'Les Parcelles'.

Maison Bouey respects the nature and the vine with integrated farming. But Maison Bouey does not so much promote the way the wine is crafted as the notion of favourites, trust in the wine grower, personality of the terroir. Therefore the house closely partnered with wine growers whose work the house highlights. It pays tribute to them with the collection 'Portraits' in which each wine bears the face of the wine grower who has made it.

To these collections is added the Grand Crus Classés range. And very essence of what the house does best, symbol of the work of excellence, it launched the cuvée Villa des Crus with a modern and refined packaging, with each bottle wrapped in silk paper and delivered in a luxury box.

### Ambitious strategy of commercial development

As a logical result of the premiumisation approach Patrick Bouey wished to develop the selective distribution to the top-notch HORECA, private customers and workers committees with the arrival of Benoît Lesueur. A solid development of exports enable to increase the international markets in some sixty countries that now represent 60% of the turnover.

In a creative spirit the house launched new products and concepts like wines of immediate pleasure such as 'La Vache Rose'. Maison Bouey also crosses the borders of Bordeaux by launching the Southwest collection that plays with the notes of Malbec and Shiraz.

This whole strategy of course means an increased press communication and fair participation. In the first half-year Patrick Bouey has been on the cover of many specialized magazines. He could be seen in the greatest trade fairs of the last months.

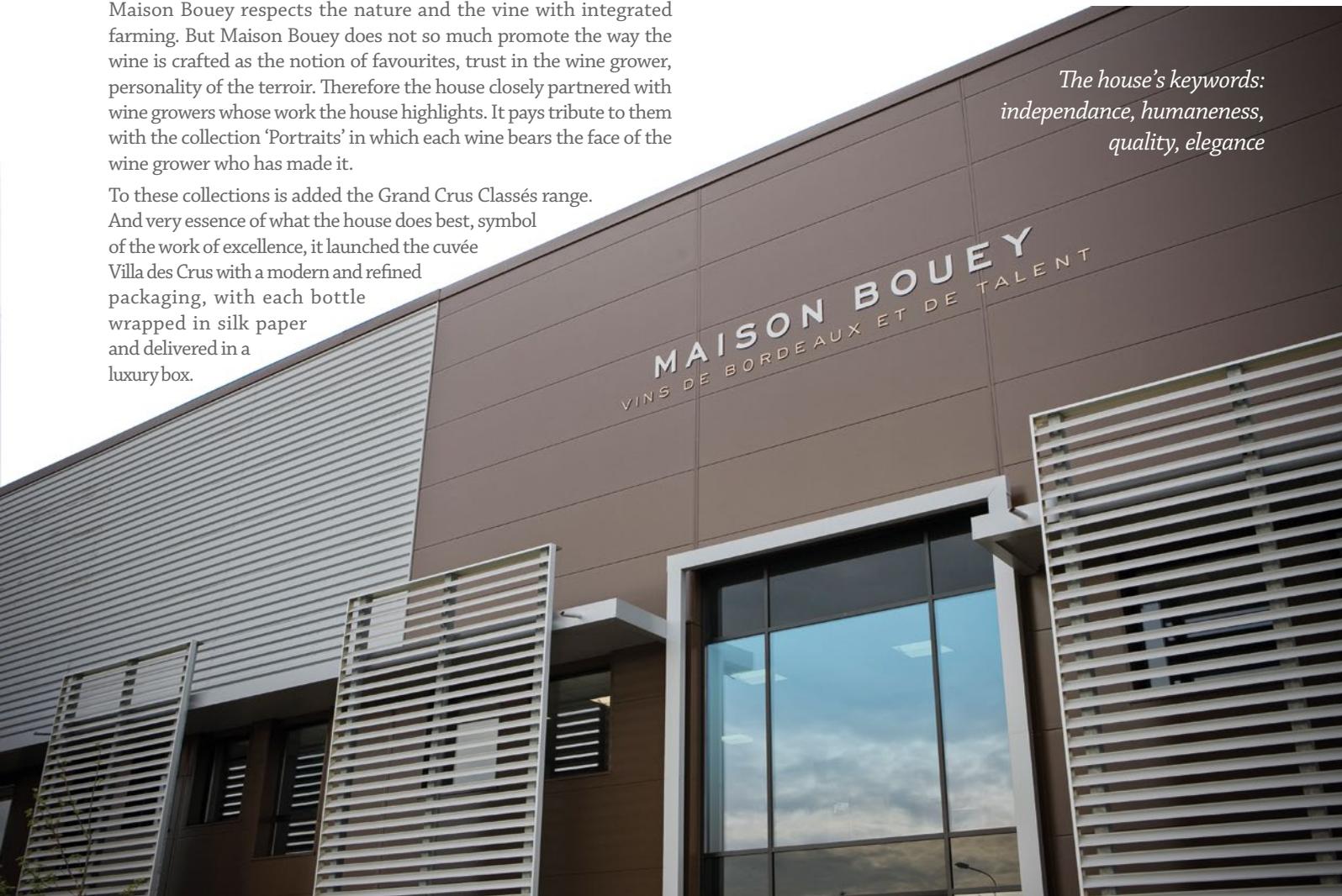
Now the house is a modern and dynamic player in the Bordeaux scene while remaining one of the last family-owned and independant houses in the trade. Family estates, exclusive brands, Grands Crus Classés, Maison Bouey strives to promote in France and all over the world a spirit based on talent, quality, confidence and passion for wine.

#### Patrick Bouey commits himself

With a strong history rooted in Bordeaux Patrick Bouey thought it was natural to support the Cité du Vin in Bordeaux. He is one of the 'Bâtisseurs' patrons of the project.

*The house's keywords:  
independance, humaneness,  
quality, elegance*

MAISON BOUEY  
VINS DE BORDEAUX ET DE TALENT



# CHÂTEAU PIERRAIL

GRAND VIN DE BORDEAUX



A l'extrême Est du vignoble bordelais, à 75 km de la capitale aquitaine, en appellation Bordeaux et Bordeaux Supérieur, le Château Pierrail profite d'une position privilégiée sur des coteaux bien exposés en surplomb d'une petite vallée où coule la Fonchotte.

In the far east of the vineyard of Bordeaux, 75 km away from the capital city of Aquitaine, in the Bordeaux and Bordeaux Supérieur AOCs, Château Pierrail benefits from a privileged position on the well exposed hillsides overhanging the small valley where the Fonchotte flows.

La belle demeure au toit à la Mansart, flanquée de deux tours carrées, a été construite au 17<sup>ème</sup> siècle sur les ruines d'un château du Moyen Âge par la famille de Ségur. Par alliances successives, elle passera à la famille Roche, puis aux barons de Brianson. A partir de 1887, le domaine tombera en désuétude jusqu'à l'arrivée de la famille Demonchaux en 1970.

Jacques Demonchaux mettra un point d'honneur à redorer le blason du domaine. Il est à l'origine de toute la restructuration du vignoble. Il est épaulé dans le développement commercial, notamment à l'étranger, par son épouse Alice. La vinification est l'affaire de leur fils Aurélien. Ce dernier a réhaussé la qualité des vins ce qui leur a valu d'être régulièrement distingués aux différents concours français et étrangers, mais aussi par divers magazines spécialisés.

Dans le prolongement de Saint-Emilion et de Castillon, le Château Pierrail est assis

sur des terres argilo-calcaires sur des coteaux faisant face au sud-est ce qui permet au vignoble de bénéficier d'un bel ensoleillement. La vigne est conduite en lutte raisonnée pour une viticulture durable. Pour le vieillissement, Aurélien Demonchaux prône pour un boisé modéré afin de ne pas écraser les notes de fruits. Les qualités de rondeur, d'élégance, de fraîcheur, les tanins fondus ont été de nombreuses fois soulignés par les plus grands dégustateurs.

Pour faire découvrir ses vins, la famille a créé une salle de dégustation et accueille des réceptions (jusqu'à 50 personnes). Le Château Pierrail est également un lieu à explorer avec son jardin à la française, ses topiaires et son parc champêtre que Jacques et Alice Demonchaux se sont échinés à reconstituer dès leur arrivée au domaine.

Un havre de verdure qui confère certainement aux lieux la quiétude nécessaire au bon vieillissement des vins du château !

➕ D'INFOS → [WWW.CHATEAUPIERRAIL.COM](http://WWW.CHATEAUPIERRAIL.COM)

## LA DÉGUSTATION

## DES SOMMELIERS

« Notre Château Pierrail rouge 2014 vient d'être distingué par la Palme des Œnologues de France »

*"Our Château Pierrail red 2014 has just received the Southwest 'Palme' at the Vinalies contest"*

## QUELQUES CHIFFRES

## 75 hectares de vignes en production :

- 57 hectares pour les rouges : 85 % de Merlot, 15 % de Cabernets (Franc et Sauvignon)
- 18 hectares pour les blancs : 70 % de Sauvignon blanc et 30 % de Sauvignon gris
- 5 cuvées : Cuvée Les Hauts de Naudon (Bordeaux Supérieur), Château Pierrail rouge (Bordeaux supérieur), Château Pierrail blanc (Bordeaux), Cuvée Prestige blanc élevée en fût de chêne (Bordeaux), Château de Pierrail rosé (Bordeaux rosé)

The beautiful mansion with a Mansart-style roof, flanked by two square towers, was built in the 17<sup>th</sup> century on the ruins of a middle ages castle by the Ségur family. Through the centuries it is transmitted to the Roche family, then the Barons de Brianson. From 1887 the estate was left abandoned until the Demonchaux family's arrival in 1970.

Jacques Demonchaux made a point of giving the domain back its lustre. He initiated the restructuration of the vineyard. For the commercial development he is helped by his wife Alice. The wine making is their son Aurélien's concern. The latter improved the quality of the wines who are regularly awarded in the different French and foreign contests, but also by various specialized magazines.

In the continuation of the Saint-Emilion and Castillon AOCs, Château de Pierrail is set on clay and limestone soils on hillsides facing south which enables the vineyard to benefit from a good amount of sunshine. The vines are maintained in integrated farming for sustainable viticulture. For ageing, Aurélien Demonchaux praises pleads for moderate woodiness to not overwhelm the notes of fruits. The qualities of roundness, elegance, freshness, the melted tannins have been many times underlined by the greatest tasters.

To make discover their wines the family has created a tasting room and hosts receptions (up to 50 persons). Château Pierrail also is a place to explore with its French formal and topiary gardens and rural park that Jacques and Alice Demonchaux strived to restore as from their arrival on the domain.

A heaven of greenery that undoubtedly endows the place with the quietness necessary to the good ageing of the wines!

SV



### CHÂTEAU PIERRAIL, Sauvignon Blanc et gris, Bordeaux 2015

Service : 12° - Garde / ageing : 2020.



Robe : jaune, vert pâle, de belle luminosité. Nez : arômes de fleurs blanches (chèvrefeuille) et d'agrumes (pamplemousse). Bouche : fraîche, mentholée et des saveurs fruitées élégamment boisées, beurrées, vanillées. Finale ronde, fraîche et vive sur un beau velouté fumé. Accords mets et vins : à déguster à l'apéritif pour lui-même. Commentaire : un vin riche et aromatique de belle envergure.

Visual aspect: yellow, pale green, bright. Nose: aromas of white flowers (honeysuckle) and citrus (grapefruit).

Palate: fresh, mentholated with fruity flavours elegantly woody, buttery, vanilla-scented. Round, fresh, vivid finish with a lovely smoky, velvety texture. Match with food: to enjoy as an aperitif. Comment: a rich and aromatic wine of great scale.

### CHÂTEAU PIERRAIL, Bordeaux supérieur 2014

Service : 17 ° - Garde / ageing : 2025



Robe : dense, sombre, presque noire. Nez : riche de griottes, de cassis, légèrement boisé et fumé. Bouche : ronde et fraîche, sur une belle palette aromatique de fruits rouges et noirs. Tanins croquants et savoureux, signe d'un bon potentiel de garde. Accords mets et vins : magret de canard aux cèpes. Commentaires : un vin élégant et puissant.

Visual aspect: dense, dark, nearly black. Nose: rich aromas of Morello cherry, blackcurrant, slightly woody and smoky. Palate: round and fresh with a beautiful aromatic range of red and black fruits. Crisp and savoury tannins that evidence a good ageing potential. Match with food: duck fillet with ceps. Comment: an elegant and powerful wine.

# CHÂTEAU HANNETOT

## LE PESSAC-LÉOGNAN AUTREMENT

La vocation viticole du Château Hannetot trouve ses origines au XVIII<sup>e</sup> siècle. Le domaine entre dans le giron de la famille de Xavier Beaumartin dans les années 30. Hannetot produisait alors un vin sans prétention, pour une clientèle locale.

Après une carrière dans l'industrie, Xavier Beaumartin est arrivé à la tête d'Hannetot en 2006. Il choisit de donner une nouvelle perspective au domaine de 4 hectares, avec un crédo : exprimer en toute sincérité ce beau terroir avec un vin pur et sans compromis.



Xavier Beaumartin

Xavier Beaumartin refera les chais et revisitera les méthodes culturales. Au Château Hannetot, on pratique une viticulture raisonnée en fonction de la pression parasitaire. Le drainage des parcelles, un encépagement en fonction de la nature des sols, des travaux manuels de la taille aux vendanges, Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon ont toute latitude pour se développer sainement. La variété des sols à Hannetot lui a valu d'être surnommé 'le plus bourguignon des Pessac-Léognan'. Argile, calcaire et graves s'alternent ici pour offrir une véritable richesse d'expression.

La vinification se passe en douceur, dans le respect du raisin. Le choix de vieillissement s'est porté sur un boisé peu marqué. L'objectif est de respecter la pureté que la nature a conféré au raisin. L'œnologue maison, Serge Charritte, dit d'Hannetot qu'il est 'inspirant'. Cela suffit à comprendre quelle poésie on trouvera dans le verre.



« Hannetot est un domaine à taille humaine avec du potentiel. C'est inspirant. »

Serge Charritte,  
œnologue de Château Hannetot

*“Hannetot is a human scale estate with potential. It is inspiring”*

Serge Charritte,  
Hannetot enologist

La promesse des vins du Château Hannetot : plaisir et qualité. Le soin extrême apporté dans le vignoble se retrouve dans l'élégance des vins. Château Hannetot vous propose de redécouvrir le Pessac-Léognan sous une nouvelle perspective.

### VOCATION

#### XAVIER BEAUMARTIN & CHÂTEAU LAROQUE

Avant de prendre en main la destinée du Château Hannetot, Xavier Beaumartin s'était penché avec de grandes ambitions sur Château Laroque, Grand Cru Classé de Saint-Emilion, à partir de 2004. Ce domaine de 61 hectares est le plus grand de Saint-Emilion. Il a retrouvé aujourd'hui tout son éclat et son prestige du XVII<sup>e</sup> siècle.

Before watching over the fate of Château Hannetot, Xavier Beaumartin already took over the management of Château Laroque, classed Grand Cru of Saint-Emilion, with great ambitions in 2004. This 61-hectare wine estate has now regained its splendour and prestige of the XVII<sup>th</sup> century.



## Pessac-Léognan differently

The wine vocation of Hannetot dates back the 18<sup>th</sup> century. The domain enters Xavier Beaumartin's family in the 30s. Hannetot then used to produce a simple wine for local customers.

After an industrial career Xavier Beaumartin took over the head of Hannetot in 2006. He chose to give a new perspective to the 4-hectare vineyard with a motto: express this beautiful terroir sincerely with a pure and uncompromised wine.

Xavier Beaumartin built over the cellars and changed the farming methods. Château Hannetot implements integrated farming depending on parasite pressure. Draining of the plots, planting according to the nature of the soils, manual works from pruning until harvest, the Merlot, Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon are free to develop soundly. The variety of the soils at Hannetot led it to be nicknamed 'the most Burgundy-like Pessac-Léognan'. Clay, limestone and gravels provide a beautiful richness of expression.



Serge Charritte

Vinification is soft to respect the grapes. For ageing the choice has been to mark the wine with only a little woodiness in order to respect the purity nature has give to the grapes. Hannetot enologist Serge Charritte says that Hannetot is inspiring. This is enough to imagine the poetry to be found in the glass.

The wines of Hannetot promise pleasure and quality. The extreme care given to the vineyard is felt in the elegance of the wines. Château Hannetot proposes to discover Pessac-Leognan wines from a different angle.

Sylvia van der Velden

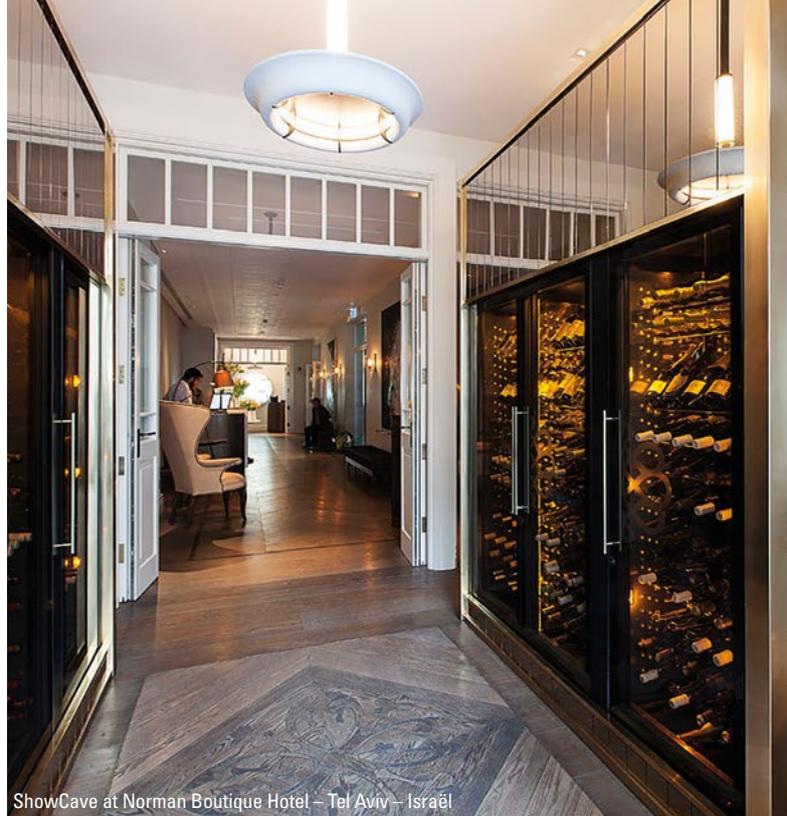
➔ D'INFOS ➔ [WWW.CHATEAU-HANNETOT.COM](http://WWW.CHATEAU-HANNETOT.COM)



# EUROCAVE PROFESSIONAL

Nice, Paris, Londres, New York, Hong Kong...  
Cultivant l'excellence, EuroCave Professional est la marque des établissements les plus prestigieux auxquels elle propose les solutions de conservation et de service du vin les plus performantes et les plus adaptées aux nouvelles façons de vivre.

Nice, Paris, London, New York, Hong Kong ...  
With a culture of excellence, EuroCave Professional is the brand of the most prestigious establishments to which it proposes the most performing solutions for the storage and service of wine, and the best suited to the new ways of life.



ShowCave at Norman Boutique Hotel – Tel Aviv – Israël

Dédiée aux professionnels, la marque EuroCave Professional crée des solutions haut de gamme qui inspirent les nouveaux usages liés à la conservation, à la mise en scène et au service du vin, tout en respectant l'intention du vigneron et en la transmettant au consommateur exigeant et passionné.

Les bons chiffres du Groupe (voir encadré ci-dessus) témoignent du dynamisme du marché du service du vin au verre. Ils révèlent également l'intérêt des restaurateurs et des hôteliers pour la théâtralisation de la conservation et du service du vin. Or, les solutions d'EuroCave Professional facilitent et soulignent les manipulations du sommelier tandis que le jeu avec les formes, les matières, les lumières et les couleurs crée des atmosphères raffinées.

« Aujourd'hui, les établissements veulent pouvoir scénariser la conservation et le service du vin. Conséquence : nous travaillons désormais avec les designers et les architectes d'intérieur pour réfléchir, au plus tôt, à l'intégration de nos solutions dans l'aménagement d'un établissement, » se réjouit Olivier Dupraz, responsable des marchés d'EuroCave Professional.

EuroCave Professional défend les valeurs françaises d'élégance et de savoir-vivre. Ainsi, les caves à vin, Showcave, le Wine Bar 8.0 et le VOV3e ont obtenu le label Origine France Garantie.

## SHOWCAVE : LA CAVE VITRINE

Disponible en une ou deux portes, ce modèle a renouvelé l'approche de la cave à vin en rompant avec l'univers des caves traditionnelles. Derrière la paroi vitrée, les bouteilles, éclairées par LED, semblent flotter dans l'air. Mais la ShowCave est aussi une cave d'exception qui assure une excellente répartition de la température et un maintien parfait de l'hygrométrie.

## SÉRIE 6000 : DESIGN, PERFORMANCE ET PERSONNALISATION

Cette toute nouvelle gamme de caves à vin professionnelles peut accueillir entre 74 et 182 bouteilles. Ce concentré de technologie offre une personnalisation proche du sur-mesure pour répondre aux besoins de chaque établissement grâce à un large choix d'options : types de porte, aménagements intérieurs, taille, éclairage, une, deux ou multi-températures...

## WINE BAR 8.0 : LE VIN AU VERRE, SERVI À LA BOUTEILLE

Doté de deux compartiments distincts et réglables indépendamment, ce bar à vin aux lignes épurées offre un choix de huit références de vin au verre grâce à un système de tirage au vide qui permet de conserver pendant dix jours les bouteilles ouvertes. La mise à température de service garantit une dégustation idéale, pour le rouge comme pour le blanc. Côté design, les portes 'full glass' et l'éclairage intérieur multicolore créent des atmosphères uniques.

## WINE BAR 2.0 : LE NOUVEAU BAR À VIN 2 BOUTEILLES

Le petit frère du Wine Bar 8.0 assure un choix de deux références de vin au verre et trouve sa place dans tous les espaces. En rajoutant de nouveaux modules, on peut augmenter sa capacité à quatre bouteilles puis à six ou plus encore. Proche du Wine Bar 8.0 en matière d'esthétique, il en reprend les jeux de lumière et celles-ci peuvent aussi varier selon le son ambiant.

De plus, avec le Wine Bar 2.0 comme avec le Wine Bar 8.0, c'est la bouteille qui va au verre et non l'inverse. Le geste du sommelier, rituel auquel le consommateur reste attaché, est ainsi préservé.

### LES MOTS DE

« En moyenne, nos solutions de vin au verre génèrent une augmentation du chiffre d'affaires lié à la vente de vin de l'ordre de 20 à 60 % selon les établissements. »

Olivier Dupraz,  
responsable des marchés  
d'EuroCave Professional

*“On average our wine by the glass solutions result in increased revenues in wine sales of about 20 to 60% depending on the establishments.”*

Olivier Dupraz,  
EurocaveProfessional  
Market Manager

## UNE MARQUE EN CROISSANCE

En 2015, les ventes d'EuroCave Professional, tirées par les marchés européen et nord-américain, ont progressé de 20 % dans le monde pour atteindre un chiffre d'affaires de 2,4 millions d'euros, dont 60 % à l'export. Elles ont aussi fortement augmenté sur deux jeunes marchés en plein boom : les navires de croisière et les hôtels de luxe du Golfe Persique.

### A fast growing brand

In 2015, the sales of EuroCave Professional, driven by the European and North American markets, increased by 20% worldwide, reaching a turnover of € 2.4 million out of which 60% abroad. They also developed on two young booming markets: cruise liners and luxury hotels in the Persian Gulf.



Office de sommellerie Régis Marcon – Auberge des Cimes, France – 3 étoiles Michelin – exclusivement équipé EuroCave (4 caves série 6000 et 3 Wine Bar 8.0)

Targeting professionals, the brand EuroCave creates high-end solutions that inspire new uses related to storing, highlighting and serving wine while respecting the intent of the winemaker and transmitting it to the demanding and passionate consumer.

The good figures of the group (see above) reflect the dynamism of the by-the-glass service market. They also reveal the growing interest of the restaurant and hotel owners to the dramatization of preserving and serving wine. Yet the EuroCave Professional solutions make easier and underline the sommelier's gestures whereas playing with shapes, materials, light and colours create refined atmospheres.

"Nowadays the restaurants want to highlight their wine preservation and service. Consequently, we are now working with designers and interior designers to integrate our cabinets as early as possible in the fitting out of an establishment," Olivier Dupraz, EuroCave Professional market manager, notes with satisfaction.

EuroCave Professional promotes the French values of elegance and savoir-vivre. As a result the wine cabinets ShowCave, Wine Bar 8.0 and VOV3e have been awarded the label 'Origine France Garantie'.

### ShowCave: a showcase

Available with one or two doors, this model has given the wine cabinet a facelift, breaking with the world of traditional cabinets. Behind the glass door, the bottles, lit by LEDs, seem to float in the air. But ShowCave is also an exceptional cabinet that provides an excellent temperature distribution and perfectly maintains the level of humidity.

### 6000 Series: design, performance and customization

This very new range of professional wine cabinets can store from 74 up to 182 bottles. This advanced technology offers near made-to-measure personalization possibilities to suit the needs of each customer, thanks to a wide range of options: doors, interior layout, size, lighting, one, two or multi-temperature ...

### Wine Bar 8.0: wine by the glass, served from the bottle

With two separate independently adjustable compartments, this wine by the glass serving machine with refined lines can hold eight references of wine. Thanks to an air vacuum system opened bottles of wine are protected for up to 10 days. Bringing to the correct temperature ensures an ideal tasting moment, for the red as for the white wine. On the design side, the full glass doors and the interior lighting create unique ambiances.

### Wine Bar 2.0 : the new 2-bottle serving

In line with Wine Bar 8.0, this serving appliance can showcase 2 bottles and fit all spaces. By combining several Wine Bar 2.0 side by side, the capacity can be increased to 4, then 6 or more bottles. Sharing Wine Bar 8.0's design, Wine Bar 2.0 takes on the same play of lights that can change according to the ambient sound.

Moreover with Wine Bar 2.0 as with Wine Bar 8.0, it is the bottle that goes to the glass, not the contrary. The sommelier's gesture, a ritual dear to the consumer, is thus preserved.

« Le cœur de métier du groupe EuroCave, c'est la conservation et le service du vin, et ce depuis 40 ans. Nous appartenons ainsi à la filière du vin, ce qui nous vaut une notoriété exceptionnelle auprès des grands amateurs et des professionnels. »

Pascal Marchand,  
Président d'EuroCave



Wine Bar 2.0 – Le Selcius - Lyon – France

credit photo : Guy Renaud

*"EuroCave's core business is preserving and serving wine, and has been for the past 40 years. We are thus part of the wine industry which earned us an exceptional reputation among the grand connoisseurs and the professionals."*

Pascal Marchand,  
CEO EuroCave

➔ D'INFOS ➔ [WWW.EUROCAVEPRO.COM](http://WWW.EUROCAVEPRO.COM)



# BOLERO & CO

LA DEVISE DES TEMPLIERS :  
« *Primus Inter Pares* »

Les paysages de la Géorgie sont très variés. Elle a ses montagnes, ses forêts, sa mer, ses plages, ses pistes de ski, et surtout un patrimoine culturel : les plus anciennes églises du monde, les chants polyphoniques, les danses typiques traditionnelles dans chaque région. Mais avant tout, la Géorgie respire le vin.

C'est son plus grand capital puisque qu'elle a été reconnue « berceau du vin ». Les chercheurs ont en effet trouvé au Sud des pépins de raisins qui, selon la méthode du carbone 14, datent de 6 à 8 000 ans avant J.C. et appartiennent à l'espèce *vitis vinifera var. sativa* destinée à faire du vin. Des récipients à vin connus sous le nom de *kvevris* ou jarres à vin ont également été retrouvés.

Parmi les 4 000 variétés de raisins existantes dans le monde, 500 sont cultivées

en Géorgie. La région la plus viticole, où se trouve le plus grand nombre de variétés de raisin, est la Kakhétie à l'Est d'où provient la plus grande partie des vins géorgiens.

En Kakhétie vous trouverez la route des vins pour visiter les vignobles, les caves, rencontrer les vignerons, déguster leurs vinifications et découvrir la gastronomie unique et variée de la Géorgie. C'est sur cette route que vous trouverez la cave Gruzvimprom qui est devenue récemment la propriété du groupe BOLERO & CO.

Cette jeune société prospère, fondée en 2012, avait loué cette cave à ses débuts avant d'en devenir propriétaire.

Grâce au professionnalisme des spécialistes dont BOLERO & CO a su s'entourer, cette jeune entreprise a pris son envol très vite en élaborant une gamme variée de brandies et des vins de haute qualité. En parallèle, la société a gagné à plusieurs reprises les appels d'offres concernant l'achat de distillats de vin mis en vente par l'Etat géorgien.



Vakhtan Karichashvili avec le 1<sup>er</sup> ministre géorgien Giorgi Kvirikashvili.

En 2015, BOLERO & CO a remporté la vente aux enchères de l'usine d'état Gruzvimprom. Celle-ci était en assez bon état mais avait besoin d'être modernisée, des investissements supplémentaires ont donc été décidés, BOLERO & Co pensait déjà au futur.

La cave possède 230 ha de vignes déjà existantes et 70 ha nouvellement plantés, principalement en cépage Saperavi (plus sur la micro zone Kindzmarauli) pour le rouge et Rkatsiteli pour le blanc.

La cave a une grande capacité d'élaboration de vin en *kvevris* (jarres). Après quelques travaux de restauration, les *kvevris* seront utilisés pour la production du vin en utilisant des technologies propres aux Géorgiens. Aujourd'hui les vins élaborés en *kvevris* gagnent en notoriété dans le monde, ils ont même leur propre salon professionnel. Ces vins ne peuvent être confondus avec aucun autre.

Après plusieurs mois de travaux de reconstruction et de renouvellement des équipements, la cave a été inaugurée le 1<sup>er</sup> juin de cette année. De nombreux invités sont venus de Russie, du Kirghizstan, d'Azerbaïdjan,

de France, ... et surtout le Premier Ministre de Géorgie M. Giorgi Kvirikashvili qui a évoqué dans son discours officiel l'importance du transfert d'une grande entreprise du secteur viticole sous contrôle d'état vers le secteur privé. L'aspect des exportations a été abordé, et il est à noter que si la Russie reste le plus grand marché pour les Géorgiens, l'Europe occidentale se développe avec un grand succès. En réponse, le directeur de la cave, Giorgi Mchedlishvili a souligné qu'avant l'achat de cette cave, ils avaient exporté environ 900 000 hl d'alcool pur au cours des 3 dernières années. Il a également souligné le succès du lancement de nouvelles marques, l'utilisation des nouvelles technologies et la création d'emplois supplémentaires.

Dans le cadre de cette inauguration officielle, BOLERO & CO a signé un mémorandum de coopération avec la société française la Distillerie Tessendier et fils, une coopération à long terme portant sur l'échange d'expériences et de technologies, le développement des marchés, etc. La cérémonie a été suivie d'une grande fête géorgienne dans les jardins de la cave,

avec des chants polyphoniques et des danses géorgiennes. Les invités ont pu déguster les vins de BOLERO & CO déjà connus sur le marché : « Bouquet de Kakhétie », « David Iverieli », « Talavari », « Betaneli », « Great Mouravie », l'excellent vin « Usakhelauri », un vin unique dont le nom signifie en Géorgien « sans nom » ainsi que du vin issu d'Ojaleshi (un cépage local) et du *khvanchkara*, un vin doux, tout en appréciant la gastronomie géorgienne.

BOLERO & CO a de très grandes ambitions qu'elle réalisera grâce à son savoir-faire et son équipe de professionnels. Pour cette jeune entreprise, le vin, le terroir, la vigne sont nécessaires mais le plus important sont les hommes qui s'investissent dans la création du vin, leur amour pour ce métier et leur âme viticole.

Nous n'avons pas fini d'entendre parler de BOLERO & CO, un avenir prometteur les attend et ils méritent leur place parmi les grands du monde viticole.



La cave en kvevri

# The motto of the Templars: « *Primus Inter Pares* »



The landscapes in Georgia are varied. It has its mountains, forests, sea, beaches, ski runs, and above all a cultural heritage: the oldest churches in the world, polyphonic songs, typical traditional dances in each region. But first of all Georgia exudes wine.

Wine is Georgia's greatest capital as the country has been recognized "cradle of wine". Indeed researchers have found, in the South, grape pips that date back 6 to 8,000 years BC using radiocarbon methods and stem from the variety *vitis vinifera var. sativa* used to make wine. Wine containers known as kvevris or jars have also been found.

Out of the 4,000 grape varieties existing in the world 500 are grown in Georgia. The greatest wine producing region where the biggest number of grape varieties is to be found is Kakheti in the East where the major part of Georgian wines stems from.

In Kakheti there is a wine route where the tourists can visit the vineyards, the cellars, meet the wine growers, taste their vinifications and discover the unique and varied gastronomy of Georgia. Alongside this route is settled Gruzvimprom that has recently become a property of BOLERO & CO. This successful young company founded in 2012 first used to hire this winery before purchasing it.



Thanks to the specialists' professionalism that BOLERO & CO employs the young firm soon met success thanks to a wide range of brandies and top quality wines. In parallel the company won several times the bids for distillates sold by the Georgian State.

In 2015 BOLERO & CO won the auction sale of the State winery Gruzvimprom. The latter was quite in a good state but needed to be modernized. Extra investments have thus been decided. BOLERO & Co already planned the future.

The winery had 230 ha of vineyards and 70 more hectares have been planted, especially with Saperavi (mainly on the micro zone Kindzmarauli) for the red wines and Rkatsiteli for the white.

The winery has a big production potential in kvevris (jars). After a few works the kvevris will be used with specifically Georgian technologies. Nowadays the wines made in kvevris are meeting growing success all over the world, they even have their own trade fair. These wines cannot be confused with any others.

Giorgi MCHEDLISHVILI - Directeur général de Gruzvimprom





After many months of rebuilding and renewal of the equipments the winery has been inaugurated on June 1st this year. Many guests came from Russia, Kirghizstan, Azerbaïdjan, France,... and Georgian Prime Minister Giorgi Kvirikashvili who evoked in his official speech the importance of the transfer of a major wine state company to the private sector. The exports have also been dealt with and it has to be noted that although Russia remains the biggest market for Georgia, Eastern Europe also successfully develops. As a response winery manager Giorgi Mchedlishvili underlined that before the purchase of the winery they exported about 900,000 hl of pure alcohol over the last three years. He also highlighted the successful launch of new brands, the use of new technologies and the creation of extra jobs.



Vakhtan Karichashvili (chairman of BOLERO & CO) and Jérôme Tessendier

During the official inauguration BOLERO & CO signed a Memorandum Cooperation with the French distillery Tessendier & Fils, a long term cooperation on the exchange of experiences and technologies, the development of new markets, etc.

The ceremony was followed by a great Georgian celebration in the gardens of the winery with polyphonic songs and Georgian dances. The guests could taste BOLERO & CO wines: Bouquet of Kakheti, David Iverieli, Talavari, Betaneli, Great Mouravie, the excellent wine Usakhelauri, a unique wine whose name means in Georgian "no name" as well as a Ojaleshi wine (a local grape variety) and khvanchkara, a sweet wine, over Georgian gastronomy.

BOLERO & CO has great ambitions that will be completed thanks to the company's savoir-faire and its team of professionals. For this young company the wine, the terroir, the vine are necessary but the most important are the men who commit themselves in the creation of wine, their love for the profession and their wine grower soul.

We will often hear about BOLERO & CO, they have a bright future ahead and they deserve their place in the wine world.

Pascale Tétot

➔ D'INFOS ➔ [BOLERO.GE](http://BOLERO.GE)



# Les vins du Sud-Ouest **DES ÉTATS-UNIS**

## **US SOUTHWESTERN WINES**

Alors que la majeure partie de la production de vin aux USA provient des états de la Côte Pacifique, majoritairement de Californie, et en deuxième position, de la Côte Est avec les états de New York et de Virginie, la troisième plus grande région viticole américaine se trouve dans le Sud-Ouest, composée du Texas, de l'Arizona et du Nouveau Mexique.

### **LE TEXAS**

En tant que cinquième région productrice de vin et septième producteur de raisin de cuve, le Texas fournit plus que ses voisins de l'ouest sachant que la majeure partie des activités viti-vinicoles est concentrée dans les régions des High Plains et du Hill Country.

Le Texas est souvent associé au soleil et aux températures chaudes, mais sa capacité à atteindre efficacement la pleine maturité des raisins est souvent mal comprise. Des sols peu poreux et peu friables, la grêle et la sécheresse pendant le cycle végétatif, et un excès de chaleur et de soleil contribuent à rendre difficile la maturation du raisin à un niveau satisfaisant pour la production de vins de relativement bonne qualité. Voulant rapidement répondre à l'intérêt grandissant pour les vins de Californie dans les années 80 en s'associant avec les cépages français classiques sans considération pour les sols et les climats, les vignerons texans ont planté à l'excès Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay et Sauvignon blanc – le plus souvent avec des résultats décevants.

While most of the US's wine production originates from its contiguous Pacific Coast states, predominantly California, and secondly upon the east coast with New York and Virginia, the third US broad wine region is its southwest consisting of Texas, Arizona, and New Mexico.

### **A multi-sensory journey**

As the US's fifth largest wine and seventh largest wine grape producing state Texas supplies more than its neighbors to the west, with most of its viticulture and vinification occurring in the High Plains and Hill Country AVAs.

As a state associated with sunshine and warmer temperatures, Texas's ability to effectively ripen grapes to their full potential is often misunderstood. Soils stingy in porosity and friability, hail and drought during the vegetative cycle, and an excess of heat and sunlight contribute to difficulties in maturing wine grapes in proper proportions of the components necessary to fashion relatively high quality wines. In a rush to latch onto the booming interest in wines from California in the 1980s via associating itself with classic French wine grapes and without fully examining its soil and climate parameters, Texas's growers mistakenly planted a surfeit of Cabernet sauvignon, Merlot, Chardonnay, and Sauvignon blanc--more often than not with disappointing results.

Le temps et les modes ont passé et depuis plusieurs années, d'autres cépages se sont montrés plus adaptés aux caprices – et goûts – texans. Tannat, Aglianico, Viognier ont tous donné de bons résultats. Cependant aucun ne s'en est aussi bien sorti que le cépage le plus planté en Espagne, le Tempranillo. Le Master Sommelier Guy Stout explique : « C'est la vedette des vins rouges du Texas. Je l'apprécie tellement que j'en ai planté un demi-acre en complément du Syrah dans mon vignoble du Hill Country ».

La Texas Hill Country est largement bordée par San Antonio et la capitale Austin, et a vu le nombre de domaines et de caves de dégustation exploser au cours des 5 dernières années avec quatre de plus prévus en 2016. Selon January Wiese, directeur exécutif de Texas Hill Country Wineries, « nous avons également vu planter plus de vignes mais pas au rythme constaté dans les High Plains. Quant aux vins nous constatons plus de rosés et des expériences telles que les effervescents et des croisements de cépages ». Lorsqu'on lui pose la question récurrente des raisins de Californie livrés pour mise en œuvre au Texas, January Wiese rétorque « qu'un nombre grandissant de domaines œuvrent, et parviennent, à faire des vins à base de raisin 100 % texan ».

Un de ses membres, Chris Brundrett, du domaine William Chris, confirme que « le Texas a fait de grandes avancées avec plus d'expérience, la meilleure lutte contre le gel que j'aie vue en une décennie. Nous avons atteint un seuil où chaque domaine est capable de produire un vin 100 % texan ». Chris Brundrett s'est essayé à un pétillant naturel à base de Trebbiano Toscano idéal pour les amateurs de Prosecco, auquel est ajouté une petite part d'un Tannat intelligemment boisé (jeune !), 'variétalement' correct avec un excellent équilibre acidité-tanin-fruité, d'une complexité surprenante.

Parmi mes favoris du Texas Hill Country, d'un bon rapport qualité-prix, se trouvent les Tempranillos Salt Lick Vineyard de Fall Creek Vineyards et Ground Up 'Kuhlken Vineyard' élaborés par le candidat Master Sommelier Brian Phillips à Pedernales Cellars. Pedernales Cellars, géré par un ancien élève de l'Université de Californie à Davis, David Kuhlken, produit également un très bel assemblage de Merlot/Syrah/Cabernet Sauvignon appelé Block Zero, ainsi qu'un Viognier qui est sans aucun doute le meilleur du Texas autant pour sa cuvée standard que pour sa version Réserve.

Le chef second **Tiffany Leong** du restaurant Duo à Denver a marié la cuvée phare Gilbert Gruet Grande Réserve 2007 avec une cuisse de canard confite, fenouil et feuilles de moutarde braisées, gaine de moutarde marinées et purée de betterave d'or et pomme verte. « Il y a longtemps que je n'aie vu un vin effervescent aussi complexe. Je voulais marier sa complexité avec nos principaux produits locaux. L'or est ma couleur favorite et les petites bulles qui éclatent allaient bien avec les graines de moutarde. Notre acheteur vin Melissa choisit des vins au profil Vieux Monde, alors j'ai cherché à créer un plat qui corresponde à son goût pour Gruet ».



Sous chef **Tiffany Leong** of Denver's Duo Restaurant paired the winery's flagship Gilbert Gruet Grande Reserve 2007 with a confit chicken thigh, braised fennel and mustard greens, pickled mustard seeds, and gold beet/green apple puree. "I haven't had a sparkling wine so complex in a long time; I wanted to pair its complexity with our main ingredients. Gold's my favorite color, and the popping of small bubbles paired well with the mustard seeds. Our wine buyer Melissa chooses wines with a more Old World orientation, so I looked to create this dish to complement her taste in the Gruet."

Time and fashions passed, and for several years other grapes have shown themselves better-suited to Texas's vagaries--and taste. Tannat, Aglianico, Viognier have all met with good results. However none have fared better than Spain's most planted red grape, Tempranillo. Says Master Sommelier Guy Stout, «it's the bright shining star of Texas red wine. I like it so much I planted a half-acre of it alongside Syrah at my Hill Country vineyard.»

Texas Hill Country is broadly bounded by San Antonio and the capitol of Austin, and has seen extraordinary growth in wineries and tasting rooms during the past five years with another four expected in 2016. According to January Wiese, Executive Director of the Texas Hill Country Wineries, "we've also seen more vines planted but not of the pace of what's happening in the High Plains. As for the wines we're seeing more rosés and a lot of experimenting i.e. sparkling and working with varietal crosses." When confronted with the ongoing issue of grapes being transported from California for production in Texas, Wiese countered that, "a growing number of wineries are striving, and achieving, to make wines from 100% Texas grapes."

One of Wiese's members, Chris Brundrett of his Wm. Chris Winery, confirms that, "Texas has made great strides with more experience, better application of frost abatement that I've seen in a decade. We've reached a benchmark in which every winery is capable of making 100% Texas wine." Brundrett has experimented with a Petillant Natural made from Trebbiano Toscano suitable for Prosecco lovers, makes a tiny amount of an understandably oaky (young!), varietally correct Tannat with a very good acid/tannin/fruit balance, which is surprisingly multi-layered.

A few other of my favorites from THC offering good value-for-money include Tempranillos from Fall Creek

Vyds. 'Salt Lick Vyd.' and Ground Up's 'Kuhlken Vyd.' made by Master Sommelier candidate Brian Phillips at Pedernales Cellars. Pedernales Cellars, under the auspices of UC-Davis alumnus David Kuhlken, is also responsible for a great Merlot/Syrah/Cabernet Sauvignon blend entitled Block Zero and what's undoubtedly Texas's best Viogniers both in standard and reserve form.

## LE NOUVEAU MEXIQUE

Le raisin mûrit plus vite dans le sud du Nouveau Mexique que dans le nord bien que le fait qu'ils ne restent pas assez longtemps sur pied est un problème récurrent à cause de vents forts, une faible humidité et une altitude élevée qui prime sur les facteurs climatiques. Les après-midis ventés rafraîchissent la température estivale générant souvent des moussons. L'irrigation par goutte à goutte est omniprésente, « on ne peut s'en passer », dit John Calvin de Casa Rondeña. « Il n'y a pas d'automne, nous passons de l'été à l'hiver très rapidement », m'explique Paolo d'Andrea à Luna Rossa.

Bien que la ville d'Albuquerque ait été fondée par des conquistadors qui ont planté des vignes de vitis vinifera dès 1629, John Calvin s'est mis à vendre du vin en 1995 avec sa femme et son beau-fils. '1629', son assemblage majoritaire tempranillo, est la meilleure des cuvées qu'il produit pour lesquelles il préfère les assemblages aux cuvées mono-cépages.

Le plus gros producteur et domaine le plus connu de l'état a été fondé par un Champenois et continue d'être géré par sa famille. Les vins effervescents produits par Sofian Himeur, sa mère Nathalie Gruet et son oncle œnologue Laurent Gruet sont vendus dans les 50 états du pays. Les flacons de Gruet offre un bon rapport qualité-prix en entrée de gamme alors que ses cuvées haut de gamme sont de loin les meilleures du Sud-Ouest des USA.

Le domaine Luna Rossa possède et travaille plus de 100 hectares de vignes, revendiquant la position de deuxième plus grand vignoble du Sud-Ouest des USA, tout en gérant New Mexico Vineyards. Le propriétaire d'origine italienne Paolo D'Andrea a produit un vin signature, Nini, un vin rouge sec, assemblage de cinq cépages italiens qui vieillit 58 mois sous chêne français et américain. Sa femme Sylvia et lui ont ouvert une pizzeria en septembre 2011 à Las Cruces ne proposant que les 26 vins de Luna Rossa, chacun étant élaboré à la propriété. Bien qu'il fournisse aussi quelques domaines au Texas, Paolo D'Andrea garde le meilleur pour ses flacons. Son Tempranillo 2013 est un trésor, mûr et équilibré, un boisé intégré, reflétant la variété dans son corps moyen and des arômes de cerise noire et de tabac.

## L'ARIZONA

L'ère moderne de l'Arizona commença en 1999 avec le domaine Echo Canyon (fermé maintenant). L'Arizona compte plus de 70 caves (seulement 9 en 2000) avec des vignobles bénéficiant d'une altitude de 1000 à 1400 m d'altitude et des sols complexes.

La question primordiale ici, comme dans la majeure partie du Sud-Ouest des USA, est d'assurer une ressource en eau fiable. Conséquences de la mousson de juillet-septembre avec des

## New Mexico

Ripening's achieved quicker in New Mexico's south than the north though a deficiency of hang time is an ongoing problem with high winds, low humidity, and high elevation overriding climatic factors. Windy afternoons cool the summer heat, often changing to monsoons. Drip irrigation is constant, «we can't do without it,» said Casa Rondeña's John Calvin. «There's no autumn, we go from summer to winter quickly,» I was told by Luna Rossa's Paolo D'Andrea.

Though the city of Albuquerque was settled by conquistadors who planted vinifera vines as early as 1629, Calvin began commercializing wine here in 1995 with his wife and stepson. His '1629' Tempranillo-based blend is the best of the few styles he makes, preferring assemblage over monovarietal wines.

The state's largest producer and best known winery was founded by a Champenois, continuing today to be directed by his offspring. The sparkling wines of Sofian Himeur, his mother Nathalie Gruet, and winemaking uncle Laurent Gruet are sold in every one of the US's 50 states. Gruet bottlings offer good value at the entry level while its top end are the best sparklers created fully from the US southwest.

Luna Rossa Winery owns and manages over 100ha of vineyard, laying claim to being the second largest in the southwest US, while also managing New Mexico Vineyards. Italian-born owner Paolo D'Andrea has produced a signature wine, Nini, which is a dry red and blend of 5 Italian varietals that ages for 58 month in American and French Oak. He and his wife, Sylvia, opened a Pizzeria in September 2011 in Las Cruces carrying only all 26 types of Luna Rossa wines, all of which are 100% estate-grown. While also supplying some of Texas's wineries, D'Andrea thankfully holds back some of the best for his bottlings. His Tempranillo 2013 is a ripe and balanced offering with well-integrated oak, reflecting the variety in its medium body and flavors of black cherry and tobacco.

## Arizona

Arizona's modern era began in 1999 with the now-defunct Echo Canyon Winery. Arizona has over 70 wineries, up from only nine in 2000, with vineyards benefiting from its 1000-1400m elevation and complex soils.

The primary issue here, as in much of the US southwest, is ensuring a reliable water source. A consequence of the July-September monsoon season of cloudy days, rain, and humidity are molds and mildews which contribute to 'bunch rot'. Temperature variance is the second greatest problem, with the development of warm climate varieties iffy as evening temperatures can reach 0



Maynard Keenan



Paolo d'Andreas

jours nuageux, de la pluie et de l'humidité, les moisissures et le mildiou qui contribuent à pourrir les grappes. L'amplitude thermique est la deuxième grande problématique avec l'apparition de types de climat chaud aléatoires avec des températures nocturnes pouvant descendre à 0 même en mai. Comme dans d'autres états viticoles émergents, les vins se vendent rapidement ici à la clientèle locale fidèle et aux touristes attirés par les villes historiques comme Sedona.

En juillet 2009, Maynard Keenan a ouvert sa salle de dégustation des vignobles Caduceus & Merkin dans le village de Jerome dans la Verde Valley, agrémentant le dessus de l'entrée d'une statue du dieu hindou Ganesh. Les vins de Caduceus sont élaborés à partir de raisins bio, dont certains proviennent de vignes non greffées, alors que les vins de Merkin sont plus faciles à boire. Comme beaucoup d'autres il a travaillé avec des raisins californiens bien qu'il en ait considérablement réduit la proportion au cours des dernières années. Ses vins moins lourds comme la cuvée Lei Li Rose de Merkin, du nom de la fille du musicien, sont à la fois abordables et goûteux.

Kim Asmundson, de Deep Sky Vineyard, s'est spécialisée dans le Malbec, un prolongement de leur aventure à Mendoza en Argentine. Interrogée sur les développements en Arizona, elle explique que « la qualité des fruits s'est améliorée en 2015 ; et nos vins sont mieux reconnus car ils gagnent des médailles comme celles obtenues au concours de Los Angeles 2016. Deep Sky va bientôt ouvrir sa salle de dégustation pour tirer profit des touristes qui s'intéressent de plus en plus à nos vins comme aux autres domaines de l'appellation Sonoita.

Le vigneron le plus notable de Sonoita est Kent Callaghan qui, depuis plus de vingt ans qu'il travaille cette terre aride, reste optimiste. « L'approvisionnement en raisin a changé en Arizona ; en réponse à notre climat bizarre, la viticulture s'est drastiquement améliorée, mais maintenant il y a plus de fruits que n'exige la demande ». En Arizona, le cépage blanc signature est la Malvasia Bianca, et Kent Callaghan a démontré en plusieurs millésimes successifs sa maîtrise de ce cépage ancien, miam !

### COLLECTIF ARIZONA VIGNERONS ALLIANCE

Kent Callaghan, Maynard Keenan, Todd Bostock de Dos Cabezas, et Rob Hammelman de Sand Reckoner se sont récemment réunis au sein de Arizona Vignerons Alliance pour promouvoir la qualité de vins 100 % Arizona, du cep au verre, une initiative qui a connu de considérables répercussions bien bien qu'elle reste, comme pour tout ce qui concerne les vins d'Arizona, relativement méconnue hors des frontières de l'état.

<http://arizonavigneronsalliance.org>

Callaghan, Keenan, Todd Bostock of Dos Cabezas, and Rob Hammelman of Sand Reckoner have recently started the 'Arizona Vignerons Alliance' to promote quality for wines that are 100% Arizona-grown and -produced, an initiative which has created considerable blowback in the state though, as with most things pertaining to Arizona wine, remains unnoticed outside its borders.



Vignerons des Texas High Plains

as late as mid-May. Like other up & coming wine-producing states wines here sell quickly due to the loyal locals and tourists drawn to historic towns such as Sedona.

Maynard Keenan opened his Caduceus/Merkin tasting room in Verde Valley's hilltop village of Jerome in July 4, 2009, adorning it with a statue of Hindu god Ganesha atop the entrance. The Caduceus wines are made from organically-grown grapes, some of which are from ungrafted vines, with the Merkin bottlings more an easier drinking style. As with many others he's worked with California grapes though has drastically diminished doing so in recent years. His less ponderous wines such as Merkin's 'Lei Li Rose', named for the musician's daughter, are both affordable and tasty.

Kim Asmundson of Deep Sky Vineyard specializes in Malbec, an outgrowth of the venture she and her husband operate in Mendoza Argentina. When asked of developments in Arizona she said that "fruit quality improved in 2015; and there is more recognition of our wines as they win awards such as those given the 2016 San Francisco Wine Competition. Deep Sky is soon to open its tasting room to exploit the visitors beginning to take notice of hers and other Sonoita AVA wineries.

Sonoita's most notable winemaker is Kent Callaghan who, for over two decades working this barren land, remains hopeful. "Grape supply has changed in Arizona; in response to our bizarre weather viticulture has improved drastically, but now more fruit is available than demand warrants." Arizona's signature white varietal is Malvasia Bianca, and Callaghan demonstrated in consecutive vintages his mastery in handling this ancient grape—yum!

DF



# VINS DE BADE

## Entre Alsace et Bourgogne

### **BADEN WINES BETWEEN ALSACE AND BURGUNDY**

Au pied de la Forêt Noire, là où les collines se peuplent de sapins, l'Allemagne possède deux charmants vignobles qui recèlent de jolies pépites et des vigneron talentueux. On y produit des vins blancs, élégants et racés, des rosés (peu), de magnifiques rouges gastronomiques, ainsi que des vins effervescents, les fameux « sekt », élaborés selon la méthode champenoise, que les locaux appellent « traditionnelle ».

At the foot of the Black Forest hills covered with pines, Germany has two charming vineyards that conceal lovely treasures and talented wine growers. There they produce elegant and stylish white wines, some rosé, wonderful gastronomic red wines as well as sparkling—the famous 'sekt'—using the Champagne method the local people call 'traditional'.

Bienvenue au pays de Bade, région la plus ensoleillée d'Allemagne, connue pour ses stations thermales, mais où la vigne est cultivée avec bonheur depuis deux mille ans. Ici, entre Baden-Baden et Weil am Rhein, s'étendent l'**Ortenau** et le **Markgräflerland**. Les paysages rappellent l'Alsace, qui se trouve en face, sur la rive gauche du Rhin. La vigne pousse sur des collines escarpées, aux pentes parfois aménagées en terrasses. Le travail se fait principalement à la main, parce qu'aucune machine ne pourrait négocier de telles déclivités. Les cépages cultivés sont régionaux et internationaux.

Parmi les **blancs**, on retrouve le Riesling, prince des blancs, ainsi que les Pinot Blanc et Gris, le Gewürztraminer, et le Muller Thurgau, cépage à tout faire de l'Allemagne. Le Chardonnay est vinifié à la mode bourguignonne. Car rivaliser avec les célèbres crus des Côtes de Beaune et de Nuits est l'ambition secrète des vignerons d'ici. Vers le sud, à l'approche de la Suisse, c'est l'étonnant Chasselas, appelé ici « Gutedel », qui donne des résultats spectaculaires.

Pour les vins **rouges**, le cépage roi est le Pinot Noir. Le Markgräflerland est surnommé les « Portes de la Bourgogne ». Il souffle ici un vent d'ouest chargé d'effluves bourguignonnes, et le sol est constitué de marnes argilo-calcaires. Planté sur les meilleurs coteaux, exposé au sud et élevé en barrique pendant plusieurs années, le Pinot Noir donne ici de grands vins de garde, qui honoreront les plus belles tables au même titre qu'un Volnay, Chambolle-Musigny ou Gevrey-Chambertin.



Markgräflerland

Welcome in Baden, Germany's sunniest region, mainly known for its health resorts but where vines have been grown for two millennia. Here, the **Ortenau** and **Markgräflerland** vineyards extend between Baden-Baden and Weil am Rhein. The landscape is reminiscent of neighbour Alsace on the left bank of the Rhine. The vines grow on steep hills whose sides are often worked in terraces. Work is done by hand as no machine could manage such gradients. The vineyards are planted with regional and international grape varieties.

Among the **white** varieties, 'prince' Riesling as well as Pinot Blanc and Gris, Gewürztraminer, Muller Thurgau—the 'variety of all trades' in Germany—are grown. Chardonnay is vinified in a Burgundy style. As the wine growers here secretly intend to compare with the famous wines of Côte de Beaune and Côte de Nuits. Further south, near Switzerland, the Chasselas, called Gutedel, surprisingly gives outstanding results.

For the **red** wines the king variety is Pinot Noir. Markgräflerland is nicknamed "the gates of Burgundy". The westerly wind carries scents of Burgundy and the soil consists of clay and limestone marls. Planted on the best hillsides facing south and matured in barrels for several years, here Pinot Noir produces grand wines worth ageing that would sublimate the greatest tables as a Volnay, a Chambolle-Musigny or a Gevrey-Chambertin would do.

# L'Ortenau

## BAIERSBRONN

Pour commencer la visite, on peut se rendre à Baiersbronn, au cœur de la forêt, sur les bords de la rivière Murg. Là, il ne pousse pas de vigne, mais la ville, capitale du « wellness », ce nouveau concept du bien-être, possède plusieurs grands restaurants et hôtels qui ne cumulent pas moins d'une dizaine d'étoiles au Michelin.

C'est dans l'un d'eux, le **Gourmet Restaurant de l'hôtel Bareiss**, établissement de luxe classé « cinq étoiles supérieur » et trois étoiles Michelin, que nous rencontrons **Jürgen Fendt**, sommelier de l'établissement.

Jürgen est un jeune homme aux épaules carrées et au regard brillant derrière de fines lunettes. Il a remporté le Trophée Ruinart Allemagne et représenté son pays dans de nombreux concours de sommellerie. Sa cave possède plus de mille références, principalement des vins allemands et français. Il nous accueille avec un **Sekt Brut Nature « 04257 » du Dr Koeller**, un assemblage de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier élaboré à partir des millésimes 2011 et 2012, d'une rondeur exquise et d'une longueur étonnante.

Puis il nous parle de ses vignes, car quand Jürgen n'est pas en salle, il est dans le vignoble à choyer ses raisins. Lui et son épouse, Maren, diplômée de Heilbronn, meilleure école d'œnologie d'Allemagne, possèdent une quinzaine d'hectares, sur les hauteurs de Steinbach et Neuweier, plantés en Riesling, Pinot Blanc et Chardonnay. Le sol granitique et les veines de porphyre donnent à ses vins profondeur et minéralité. Jürgen travaille au plus près de la nature, même s'il n'a pas la certification « bio ». « Le vin commence à la vigne » et pour le reste il faut « laisser parler la nature », dit-il. Les fermentations achevées, il n'intervient plus, sauf pour filtrer avant la mise en bouteille. Faire du vin est ici une affaire de famille. Les parents, retraités, donnent un coup de main et le domaine s'appelle **Fendt Wein Familie**.

Pour former aux vins les employés de l'hôtel Bareiss, Jürgen a eu l'idée de les faire travailler dans les vignes. Herman Bareiss, propriétaire et patriarche de la maison, l'a donc obligé en acquérant une petite parcelle plantée en Pinot Blanc et confiée à vingt-cinq jeunes employés. Elle produit le « **Lehrstoff** », c'est-à-dire le « Vin des Apprentis », un « qualitätswein » (initiales « Qba » sur l'étiquette), simple, élégant et agréable, marqué par la rondeur du cépage.

To start the visit one can head for Baiersbronn, at the heart of the forest on the banks of the river Murg. Here no vine is grown but the city, capitale of 'wellness', a new concept of well-being, has many fine restaurants and hotels that total not less than 10 Michelin stars.

In one of them, the 5-star superior and 3-Michelin star **Gourmet Restaurant of Hotel Bareiss** we meet with **Jürgen Fendt**, the head sommelier.

Jürgen is a young man with square shoulders and a twinkle in his eyes behind fine-framed glasses. He won the Ruinart trophy Germany and has represented his country in many sommellerie contests. His cellar has more than thousand references, mainly German and French wines. He welcomes us with a **Sekt Brut**

**Nature "04257" by Dr Koeller**, a blend of Chardonnay, Pinot Noir and Pinot Meunier of 2011 and 2012, with an exquisite roundness and a surprising length.

Then he tells us about his vines, as Jürgen, when not in the dining room, is in the vineyard cherishing his grapes. With his wife Maren, trained at Heilbronn, the best enology school in Germany, they own fifteen hectares in Steinbach and Neuweier planted with Riesling, Pinot Blanc and Chardonnay. The granite soil and veins of porphyry endow his wines with depth and minerality. Jürgen works close to nature although he is not certified organic. "The wine stems from the vine stock" and for the rest, "let nature do" he says. Once the fermentations are finished he does not touch the wines anymore; only to filter before bottling. Here wine making is a family matter. Their retired parents lend a hand and the estate is called **Fendt Weinfamilie**.

To train the staff of Hotel Bareiss in wine Jürgen had the idea to make them work in the vineyard. Herman Bareiss, owner and patriarch of the house, obliged him by purchasing a small plot of land planted with Pinot Blanc and entrusted it to twenty-five young employees. It produces "**Lehrstoff**", the 'apprentice wine', a qualitätswein ('Qba' on the label), simple, elegant and pleasant, marked by the roundness of the grape variety.



Jürgen Fendt

## OBERKIRCH

Au sud de Neuweier, se trouve Oberkirch, dont le clocher se dresse au milieu des vignes et des vergers. En plus du vin, on cultive ici les produits maraîchers, fraises et asperges notamment, ainsi que les fruits servant à faire le **Schnapps**, cerises, mirabelles, poires, pommes, etc.

C'est une tradition locale. Depuis que l'évêque de Strasbourg, Louis de Rohan, autorisa au XVIII<sup>e</sup> siècle la possession d'un alambic, chaque famille s'est mise à produire sa liqueur de fruit. Les « bouilleurs de crus » se comptent ici par milliers. Ils peuvent commercialiser leur production, mais la licence doit rester familiale.

**Julius Renner** est l'un d'eux. Gaillard blond et souriant, il produit ses vins, ses liqueurs et même un verjus qu'il commercialise dans sa boutique au cœur de la vieille ville. Si vous avez le cœur bien accroché, Julius vous emmènera à bord de sa Landrover, pour un pique-nique dans les vignes. Sensations garanties. La ville compte aussi une coopérative « **Oberkircher Winzer** », qui produit un Pinot Noir étonnant.



Julius Renner

South of Neuweier, you find Oberkirch whose clock house is surrounded with vineyards and orchards. Beside wine, vegetable products, especially strawberries and asparagus, are produced here as well as the fruits used to make **Schnapps**: cherries, Mirabelle plums, pears, apples, etc.

It is a local tradition. When in the 18th century Bishop of Strasbourg Louis de Rohan allowed to own a still, each family started making their own fruit liqueur. There are thousands of grower-distillers here. They can sell their production but the licence has to remain in the family.

**Julius Renner** is one of them. The cheerful strapping blond guy produces his own wines and liqueurs, even a verjuice, he sells in his shop in the old town centre. If you are brave enough Julius will take you in his Landrover for a picnic in the vineyard. A thrilling experience. The city also hosts a cooperative cellar "**Oberkircher Winzer**" that produces a surprising Pinot Noir.

## DURBARCH

Plus au sud encore se trouve le site de Durbach, capitale viticole régionale. Les plus beaux coteaux et les plus belles exploitations se trouvent là. La plupart sont familiales. **Henrich Männle** est le gardien de la tradition. Du haut de ses 83 ans, cet homme trapu qui monte encore aux échelles pour aller puiser du vin au fût cultive sa vigne avec une passion de jeune homme. Fermentation en foudre et élevage en barrique donnent à ses chardonnays une impeccable tenue.

**Andreas Männle**, (sans lien familial) partage la même passion et travaille aussi en famille, pour produire des vins fins aux tonalités qui rappellent l'Alsace voisine.

Le jeune **Alexandre Laible** assure la relève des générations. Nommé Jeune vigneron de l'année par la DLG, l'autorité agricole allemande, dès 2007 quand il n'avait que 21 ans, et lauréat de nombreuses récompenses depuis, Laible est issu d'une famille de vignerons mais il a préféré se faire un nom tout seul, plutôt que de prendre la suite du domaine familial. Ses vins sont très purs.

Le domaine qui domine tous les autres est celui du **château de Staufenberg**, propriété de la famille des **Margraves de Bade**. Construite au XI<sup>e</sup> siècle, l'ancienne forteresse culmine à 380 mètres, au sommet de coteaux escarpés recouverts de vignes. Le site vaut à lui seul le détour. En 1782 le margrave Charles Frédéric de Bade ramena du Riesling d'un séjour en Moselle et le planta sur l'une des parcelles montant vers le château. Elle avait pour nom « Klingelberg » et donna naissance au désormais célèbre « **Klingelberger riesling** », version locale du Riesling, qui illustre combien ce cépage s'épanouit dans l'Ortenau.

Le **Prince Michael de Bade** nous parle de ses vins sur la terrasse ensoleillée qui borde le chai et la boutique. Homme jovial aux épaisses mèches blondes, il est le directeur commercial de l'exploitation. Sa famille possède un **autre domaine à Salem**, sur les bords de Lac de Constance et l'on vient du monde entier pour acheter leurs vins.



Alexandre Laible

Further south you will find Durbach, the regional winemaking capitale. The most beautiful hillsides and estates are here. Most of them are family-run. **Henrich Männle** is the keeper of the tradition. Aged 83 the sturdy guy who still climbs the ladder to draw wine from the barrel takes care of his vines as a young man. Fermentation in wooden tuns and barrel maturing endow his Chardonnays with a flawless structure.

**Andreas Männle** (no family tie) shares the same passion and also works with his family to produce fine wines that have Alsace-like features.

Young **Alexandre Laible** took over the previous generations' legacy. Crowned 'Best Young Wine grower of the Year' by DLG, the German agricultural authority, in 2007 at the age of 21, and many times prize winner since then, Laible comes from a family of wine growers but he preferred making a name for himself instead of taking over the family estate. His wines are very pure.

The estate that surpasses all others is **Staufenberg**, owned by the **Baden Margraves**. Built in the 11<sup>th</sup> century the former fort sits at 380 metres on top of the steep hills covered with vines. The site in itself is worth the trip. In 1782 Margrave Karl Friedrich of Baden took Riesling from Moselle and planted it on one of the plots at the foot of the castle called 'Klingelberg' that produces the now famous **Klingelberger Riesling**, the local version of Riesling, that shows how much this variety blooms in Ortenau.

**Prince Michael of Baden** tells us about his wines on the sunny terrace that borders the cellar and the shop. Good-natured man with blond hair he is the sales manager of the estate. His family owns another domain in **Salem** on the shores of the Lake Constance and people come from all over the world to buy their wines.



Prince Michael de Bade

# Le vignoble de Markgräflerland

C'est là que nous avons retrouvé **Hanspeter Ziereisen**, un gaillard fringant passionné de belles bouteilles. Lui n'est pas né dans une barrique. Il se destinait à la menuiserie jusqu'à un voyage initiatique en Bourgogne. Il y découvrit les vins de François Coche Dury ou François Jobart et comprit sa vocation. Depuis il cherche à émuler les maîtres. Il produit un Pinot Noir qu'il appelle son « bourgogne village » et il le vaut largement. Sa cuvée de prestige à partir du même cépage est le **Jaspis Spätburgunder Alte Reben** (vieilles vignes) qui passe par un élevage en fût de vingt-deux mois. C'est une sélection de barriques issues d'une sélection parcellaire. Son bijou le plus précieux est un « **Gutedel alte eben** » (Chasselas de vieilles vignes), élevé en barrique. Un vin surprenant profond, fruité, minéral, somptueux.

**Martin Wassmer** est un autre fan des vins de Bourgogne. Lui a choisi d'apprendre auprès des maîtres, en faisant les vendanges chez Amiôt Servelle à Chambolle-Musigny dans les années 2000. Il a aussi travaillé avec Méo Camuzet. Depuis il travaille en parcelle, et faute de classification officielle – impossible à envisager car des coopératives, très puissantes dans l'économie locale du vin, s'y opposent – il a établi son propre classement et affublé certaines parcelles du qualificatif de « grand cru ». Une approche entre la Bourgogne et l'Alsace. Il en possède deux : le **Castelberg** et le **Letten**. La première est un coteau abrupt planté en Pinot Noir sur un sol de marnes argileuses et de roche calcaire, dont il tire un Pinot Noir magnifique, récemment élu « **meilleur vin rouge d'Allemagne, de Suisse et d'Autriche** », lors d'une dégustation à l'aveugle.

Au milieu de ces talents le **Dr Schneider** fait figure d'original. Et il l'est. Ancien ophtalmologiste, il a changé de vie, la cinquantaine venue, pour se consacrer au vin. Depuis il expérimente avec délectation. Il a introduit le **Merlot** dans la région. Ses voisins lui avaient dit qu'il ne mûrirait pas, mais il en fait tous les ans et on s'arrache ses bouteilles...

**Ziereisen, Wassmer** et le **Margrave** ont en commun d'exporter leurs vins, vers les Etats-Unis le Royaume Uni, le Japon, etc. Ils commencent à acquérir une **notoriété internationale** qui se ressent sur les prix. Encore très abordables – l'entrée de gamme en Pinot Noir comme en Chardonnay est en-dessous de dix euros tandis que les cuvées parcellaires commencent à vingt – les vins du pays de Bade ne vont pas le rester longtemps.

Gérald Olivier



Hanspeter Ziereisen



Heinrich Männle

## GUIDE PRATIQUE

### • S'y rendre / how to get there

Rejoignez Karlsruhe ou Stuttgart par TGV ou ICE grâce à Deutsche Bahn/SNCF : [www.voyages-sncf.com](http://www.voyages-sncf.com).

### • Où séjourner / where to stay

#### - Dans l'Ortenau :

HÔTEL BAREISS  
72270 Baiersbronn Mitteltal  
[www.info@bareiss.com](http://www.info@bareiss.com)

#### - Dans le Markgräflerland :

HÔTEL SCHWARZMATT  
79405 Badenweiler/ Südschwarzwald/  
[www.schwarzmatt.de](http://www.schwarzmatt.de)

### • Que déguster ? What to taste?

#### Vins effervescents / sparkling

- Sekt, Pinot rosé, Brut, Alexander Laible, €14.50 €
- Sekt, cuvée Royal, Brut Nature Oberkircher Winzer, 2012

#### Vins blancs / white wines

- Riesling, Steinbach, Weingut Fendt Weinfamilie, 2013
- Gewurztraminer, Durbarch, Heinrich Männle, 2015
- Klingelberger Riesling, Schloss Staufenberg, Markgräflerland, 2014
- Steingrube Gutedel (non filtré / non filtered) – 2013 Weingut Ziereisen, Markgräflerland
- Chardonnay trocken, Chara, Alexander Laible
- Durbarcher Chardonnay, Schloss Staufenberg, Markgräflerland, 2013
- Grauer Burgunder (Pinot Gris) , Augener Letten, Weingut Martin Wassmer, 2014

#### Vins rouges / red wines

- Spätburgunder, Collection Royal, Oberkircher Winzer, 2011
- Pinot Noir « grand cru », Dottinger Castelberg, Weingut Martin Wassmer, 2013, Markgräflerland
- Jaspis Spätburgunder Alte Reben Unfiltriert (Pinot noir, vieilles vignes non filtré) 2011, Weingut Ziereisen, Markgräflerland, €70.00



Martin Wassmer

## EN SAVOIR +

→ [WWW.BAREISS.COM](http://WWW.BAREISS.COM)  
[WWW.SCHWARZMATT.DE](http://WWW.SCHWARZMATT.DE)  
[WWW.JULIUSRENNER.DE](http://WWW.JULIUSRENNER.DE)  
[WWW.OBERKIRCHER-WINZER.DE](http://WWW.OBERKIRCHER-WINZER.DE)  
[WWW.WEINGUT-WASSMER.DE](http://WWW.WEINGUT-WASSMER.DE)  
[WWW.WEINGUT-ZIEREISEN.DE](http://WWW.WEINGUT-ZIEREISEN.DE)  
[WWW.SCHLOSS-STAUFBENBERG.DE/DE/WEINGUT](http://WWW.SCHLOSS-STAUFBENBERG.DE/DE/WEINGUT)  
[WWW.FENDTWEIN.DE](http://WWW.FENDTWEIN.DE)

There we met with **Hanspeter Ziereisen**, a strapping lively guy with a passion for fine wines. He was not 'born in a barrel'. He started out as a carpenter until an initiatory journey to Burgundy. There he discovered François Coche Dury's or François Jobart's wines and had a calling. Since then he strives to equal his masters. He produces a Pinot Noir he calls his 'Bourgogne Village' that is really worthy of the name. His prestige cuvée made with the same grape variety is **Jaspis Spätburgunder Alte Reben** (old vines) that is barrelled for twenty-two months. It is a blend of a selection of barrels from a plot-selection. His most precious treasure is a **Gutedel Alte Eben** (old vines of Chasselas) aged in barrels. A surprising deep, fruity, mineral and gorgeous wine.

**Martin Wassmer** is another fan of Burgundy wines. He chose to learn from the masters, taking part in the harvest at Amiot Servelle in Chambolle-Musigny in the 2000s. He also worked at Méo Camuzet. He now works with plot selection and as there is no official ranking—impossible to foresee because cooperative cellars, very potent in the local wine industry, are against a classification—he created his own and labelled some of the plots of land 'Grand Cru'. An approach between Burgundy and Alsace. He has two such plots: **Castelberg** and **Letten**. The first one is a steep hillside planted with Pinot Noir on clayey marls and a limestone rock that produce an excellent Pinot Noir recently elected 'Best Red wine in Germany, Switzerland and Austria' during a blind tasting.

Among these talents, **Dr Schneider** looks like an original. And he is. Former ophthalmologist, he changed life at 50 years old to dedicate himself to wine making. Since then he experiments with gusto. He introduced Merlot to the region. His neighbours told him it would not ripen but he produces Merlot every year and his bottles are much wanted ...

Ziereisen, Wassmer and Margrave have in common they export their wines to the US, UK, Japan, etc. They are getting an international reputation which can be felt on the prices. Still affordable (entry-level Pinot Noir and Chardonnays are at €10 whereas plot selected cuvées start at 20) the Baden wines will soon not be anymore..

Gérald Olivier



The image features a black and white photograph of a hand holding a wine glass filled with white wine. The background is dark and out of focus, showing a person's face and hands. The Lehmann Glass logo is centered at the top, consisting of a stylized 'L' with an orange square, the brand name 'LEHMANN GLASS' in white, and 'REIMS • FRANCE' in orange below it.

**L**  
**LEHMANN**  
GLASS  
REIMS • FRANCE

Chez Lehmann Glass, nous sommes convaincus que le verre idéal conditionne l'intensité et la précision de la dégustation !

La prochaine fois que vous ouvrez une belle bouteille, célébrez le vin autant que l'occasion – Choisissez un verre Lehmann Glass!

[www.lehmannglass.fr](http://www.lehmannglass.fr)  
[contact@lehmannglass.fr](mailto:contact@lehmannglass.fr)  
20 Bd Lundy - 51100 Reims  
03.26.77.16.77

DÉGUSTATION PRESTIGE

**LES GRANDS VIGNOBLES  
ET SPIRITUEUX  
RÉUNIS À BORDEAUX**

**TASTING**

**THE GREATEST VINEYARDS  
AND SPIRITS GATHERED  
IN BORDEAUX**

Le 9 mai, **SOMMELIERS INTERNATIONAL** a organisé une dégustation réunissant de nombreux vins français mais aussi des spiritueux. C'est à l'hôtel Pullman de Bordeaux que Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, mais aussi les sommeliers de l'Association Bordeaux-Aquitaine, les cavistes et les restaurateurs, ont accueilli une cinquantaine de vigneron venus présenter leurs cuvées.

*On May 9<sup>th</sup>, **SOMMELIERS INTERNATIONAL** organized a tasting gathering numerous French wines but also spirits. At Pullman Bordeaux, Paolo Basso, Best Sommelier of the World, but also the sommeliers of the Association of Bordeaux-Aquitaine, wine merchants and restaurateurs, welcomed about fifty wine growers who came to present their cuvées.*



## QUELQUES CHIFFRES

**50**  
PRODUCTEURS  
PRÉSENTS

**60**  
SOMMELIERS,  
CAVISTES  
RESTAURATEURS

**+ de 300**  
RÉFÉRENCES

DU CÔTÉ DES VINS,  
**280 produits à découvrir**

Les sommeliers ont pu apprécier la présence des plus grands vignobles de France : Bourgogne<sup>1</sup>, Bordelais, Châteauneuf-du-Pape, Languedoc-Roussillon, Provence, à travers une sélection de cuvées remarquables. Un panorama exhaustif dont Pascal Loridon, directeur de la communication du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, a souligné la qualité et la diversité.

ABOUT THE WINES,  
**280 products to discover**

The sommeliers could appreciate the presence of the greatest vineyards of France: Bourgogne, Bordeaux, Châteauneuf-du-Pape, Languedoc-Roussillon, Provence, through a selection of remarkable cuvées. An exhaustive panorama whose quality and diversity Pascal Loridon, communication director of Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, underlined.



DU CÔTÉ DES SPIRITUEUX<sup>2</sup>,  
**32 références de qualité**

Armagnacs et Bas-Armagnacs, Cognacs, rhums, whiskies, liqueurs, eaux-de-vie et gins sont venus démontrer la richesse gustative offerte par des cuvées d'exception, tout en permettant aux sommeliers de s'ouvrir à la mixologie haut de gamme. Tout comme le signale Leigh Barkley, sommelier et mixologue, membre de l'Association des Sommeliers de Bordeaux-Aquitaine, la possibilité d'échanges entre producteurs et prescripteurs lors de ces rencontres est un réel avantage pour les professionnels.

ABOUT THE SPIRITS,  
**32 quality reference**

Armagnac and Bas-Armagnacs, Cognacs, rums, whiskeys, liqueurs, brandies and gins came to demonstrate the gustative richness offered by exceptional vintages, while enabling the sommeliers to broaden their knowledge about top of the range mixology. Just like Leigh Barkley, sommelier and mixologist, member of the Association of the Sommeliers of Bordeaux-Aquitaine, who underlines the possibility of exchanges between producers and influencers during these meetings is a real advantage for the professionals.

1. Retrouvez les commentaires en page 37  
2. Voir cahier de dégustation en page 173



### CRISTAL DE SÈVRE

Apparus en 1750, à l'initiative de Madame de Pompadour, l'élégance de Cristal de Sèvres et de ces verres luxueux ont su conquérir le cœur des amoureux de l'art de la table avec des objets d'exception. Pour la dégustation, Jean-Pierre Deval et Isabelle Laborie ont mis en avant la gamme Toujours, toute en élégance, permettant une analyse sensorielle optimum.

Created in 1750, on Madame de Pompadour's initiative, the elegance of Cristal de Sèvre and its luxurious glasses managed to conquer the lovers of culinary art with exceptional objects. For the tasting, Jean-Pierre Deval and Isabelle Laborie highlighted the Toujours range, elegant and enabling an optimum sensory analysis.



### FOIES GRAS BIERS

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'oeil, le caviar Ossetra séduit par l'élégance de sa couleur ambre à bronze, et ses reflets dorés sont souvent comparées 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.

Once again Pierre Talbot tickled the palates with his luxury foies gras. He presented the Whole Duck Foie Gras sublimated with Timut Katmandou-Nepal rare pepper or the Authentic Recipe of 1908 of Grand Café Castel Villeneuve sur Lot, who met unanimous success with the wine growers and the sommeliers.



### SOPARDIS

« *La signature des Châteaux en Bag-in-Box* ». Voici la devise de Sopardis qui lors de cette journée a présenté sa collection de bag in box Verre Après Verre. L'occasion de tordre le coup aux idées reçues à travers cet élégant écrin mais surtout des vins de grande qualité, qui redonnent à ce contenant décrié ses lettres de noblesses.

« *The signature of the Chateaus in Bag-in-Box* » is the motto of Sopardis who presented the Verre Après Verre collection of bag-in-boxes. The opportunity to knock the common idea through this elegant case but especially high-quality wines that give back this disparaged packaging its letters of nobility.

## ALSACE

## TRAPET ET FILS



## Riesling

ALSACE GRAND CRU SCHLOSSBERG

2011

11°C

2021

**Robe** : or intense, reflets tuilés. Limpide, brillante. **Nez** : agréable, fin, marqué par des notes d'agrumes. **Bouche** : attaque franche et fraîche. Bouche souple et légère. Finale harmonieuse, simple et légère. **Accords mets et vins** : une escalope de veau aux champignons. **Commentaires** : un Riesling élégant.

**Visual aspect**: intense gold colour, tile-red tinges. Limpid, brilliant. **Nose**: pleasant, fine, marked with citrusy notes. **Palate**: pure and fresh first taste. Supple and light palate. Harmonious finish, simple and light. **Match with food**: a veal escalope with mushrooms. **Comments**: an elegant Riesling.

## BORDEAUX

## CHÂTEAU CAMILLE GAUCHERAUD



## Élevé en fûts de chêne

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

2010

15°C

2018

**Robe** : jolie couleur grenat, profonde. **Nez** : sur les fruits rouges et noirs bien mûrs, notes de torréfaction. **Bouche** : sur les fruits compotés (pruneaux, cerises), épices douces (vanille). Notes grillées. Très jolie influence de la barrique. **Accords mets et vins** : grillades ; canard à la vanille. **Commentaires** : un vin tout en équilibre.

**Visual aspect**: beautiful garnet-red colour, deep. **Nose**: with red and black ripe fruits, roasted notes. **Palate**: with fruit compote (prunes, cherries), mild spices (vanilla). Grilled notes. Very nice influence of the barrel. **Match with food**: grilled meat; duck with vanilla sauce. **Comments**: a well-balanced wine.

CHÂTEAU CAMILLE GAUCHERAUD

Les Barrières - 33620 Laruscade - Tél. 05 57 68 64 54

[www.camille-gaucheraud.net](http://www.camille-gaucheraud.net)

## ALSACE



## Riesling

ALSACE GRAND CRU SCHOENBOURG

2011

11°C

2021

**Robe** : soutenue, reflet or. **Nez** : remarquable, sur des arômes complexes de fruits à chair blanche bien mûrs, de fruits secs et des notes torrifiées. **Bouche** : dotée d'un grand équilibre entre le sucre et l'acidité. Finale d'une belle persistance. **Accords mets et vins** : une sole meunière. **Commentaires** : un vin d'une finesse immense et d'une grande douceur.

**Visual aspect**: deep, gold tinge. **Nose**: outstanding, with complex aromas of ripe white-fleshed fruits, dried fruits and roasted notes. **Palate**: a great balance between sugar and acidity. Good persistency in the finish. **Match with food**: a sole meunière. **Comments**: a wine with a huge finesse and a great softness.

## BORDEAUX

## CHÂTEAU DU MASSON



## Passion

BORDEAUX

2011

17°C

2026

**Robe** : vermillon, reflets rubis. Une belle brillance. **Nez** : bois de la forêt, frais. De très jolis fruits (mûres), petites épices douces, notes de fleurs en finale (violette). **Bouche** : attaque marquée sur la fraîcheur des fruits rouges (cerise juteuse), de la souplesse. Un côté aérien, légère amertume en finale qui tient une longueur en bouche. **Accords mets et vins** : magret de canard. **Commentaires** : un vin de très haute qualité.

**Visual aspect**: vermilion, ruby-red tinges. Beautiful brilliance. **Nose**: forest wood, fresh. Beautiful fruits (blackberries), hints of mild spices, flowery notes in the finish (violet). **Palate**: first taste marked with the freshness of the red fruits (juicy cherry), suppleness. An ethereal side, light bitterness in the finish with a good length on the palate. **Match with food**: duck fillet. **Comments**: a top-notch level wine.

CHÂTEAU DU MASSON

1 Le Masson - 33420 Moulon - Tél. 05 57 84 52 44

[www.chateaudumasson.blogspot.fr](http://www.chateaudumasson.blogspot.fr)

TRAPET ET FILS

53 route de Beaune - 21220 Gevrey-Chambertin

Tél. 03 80 34 30 40 - [www.domaine-trapet.fr](http://www.domaine-trapet.fr)

## BORDEAUX

## CHÂTEAU CAMILLE GAUCHERAUD



## Sauvignon Moelleux

BORDEAUX SUPÉRIEUR

2014

8°C à boire

**Robe** : jaune pâle. **Nez** : côté lactique, miel, ananas frais, acidulé, frais. **Bouche** : fraîche, florale (acacia), légère. Jolie acidité, jolie bouche sucrée. Toujours sur l'ananas. Finale fraîche et superbe. **Accords mets et vins** : carpaccio d'ananas ; chèvre ; tarte aux pêches. **Commentaires** : rafraîchissant, à boire maintenant.

**Visual aspect**: pale yellow colour. **Nose**: a lactic side, honey, fresh pineapple, tangy, fresh. **Palate**: fresh, floral (acacia), light. Beautiful acidity, nice sweet palate. Still the pineapple aroma. Fresh and superb finish. **Match with food**: pineapple carpaccio; goat's cheese; peach tart. **Comments**: refreshing, to drink now.

CHÂTEAU CAMILLE GAUCHERAUD

Les Barrières - 33620 Laruscade - Tél. 05 57 68 64 54  
www.camille-gaucheraud.net

## BORDEAUX

## CASTEL



## Château de Haut Coulon

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

2012

16°C à boire

**Robe** : rubis intense, reflets brillants. Nette, limpide. **Nez** : complexe, dominé par des notes boisées, fruitées et épicées. Rehaussé d'une pointe de torréfaction. **Bouche** : rappelle les arômes perçus au nez. Soutenue par une trame tannique solide et noble. Texture ronde et concentrée. **Accords mets et vins** : faisan rôti ; gigot d'agneau. **Commentaires** : une cuvée tendre et élégante où l'extraction est bien maîtrisée.

**Visual aspect**: intense ruby-red colour, brilliant tinges. Clean, limpid. **Nose**: complex, dominated by woody, fruity and spicy notes. Enhanced with a hint of roasting. **Palate**: reminds the aromas of the nose. Supported by a solid and noble tannic background. Round and concentrated texture. **Match with food**: roasted pheasant; leg of lamb. **Comments**: a soft and elegant cuvée, where the extraction is well-mastered.

CASTEL

24 rue George Guynemer - 33290 Blanquefort - Tél. 05 56 95 54 00  
www.groupe-castel.com

## BORDEAUX

## MOULIN DE FAVEREAU



## Château Haut Favereau

BORDEAUX SUPÉRIEUR

2015

18°C 2020

**Robe** : jolie robe grenat, reflet violacé. Belle profondeur. **Nez** : légèrement boisé, fruits noirs (cerise noire, mûre), réglisse. **Bouche** : gourmande et droite. Finale un peu courte mais belle, notes d'épices. Bouche très chaleureuse. **Accords mets et vins** : entrecôte grillée. **Commentaires** : un vin plaisant, avec la possibilité d'être dégusté dès maintenant ou d'être gardé encore un peu.

**Visual aspect**: nice garnet-red colour, purplish tinge. Beautiful depth. **Nose**: slightly woody, black fruits (black cherry, blackberry), liquorice. **Palate**: delicious and straightforward. Quite short but nice finish, spicy notes. Very warm palate. **Match with food**: grilled rib steak. **Comments**: a pleasant wine that can be enjoyed from now on or kept a little more.

MOULIN DE FAVEREAU

1 moulin de Favereau - 33790 Pellegrue - Tél. 05 56 61 32 49

## BORDEAUX

## CHÂTEAU REYNON



## Château Reynon

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

2012

17°C 2022

**Robe** : intense, concentrée sur le cerise. **Nez** : discret, végétal. Fruits après ouverture, une pointe d'alcool. **Bouche** : végétale, une pointe d'astringence. Finale discrète, sur le fruit. **Accords mets et vins** : une entrecôte braisée aux sarments. **Commentaires** : un bon vin.

**Visual aspect**: intense, concentrated cherry colour. **Nose**: discreet, vegetal. Fruits after opening, a hint of alcohol. **Palate**: vegetal, a hint of astringence. Discreet finish, with fruity aromas. **Match with food**: rib steak braised on vine shots. **Comments**: a good wine.

CHÂTEAU REYNON

33410 Beguey - Tél. 05 56 62 96 51  
www.denisdubourdieu.fr

BORDEAUX

## VIGNOBLES ROBIN



### Château de Laussac Cuvée Sacha

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

2011 17°C 2025

**Robe** : limpide, rubis clair, reflets brillants. **Nez** : ouvert, sur des parfums de petits fruits rouges rehaussés d'une légère note de cuir. **Bouche** : souple, ronde, tout en finesse. Finale légèrement tannique, d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : poêlée de cèpes à la bordelaise. **Commentaires** : un vin élégant, à déguster dès maintenant ou dans 3-5 ans.

**Visual aspect**: limpid, clear ruby-red hue, brilliant tinges. **Nose**: open, with scents of small red fruits underlined by a light note of leather. **Palate**: supple, round, full of delicacy. Slightly tannic finish, with a good length. **Match with food**: pan-fried ceps with wine sauce. **Comments**: an elegant wine, to enjoy from now or within 3-5 years.

BORDEAUX

## VIGNOBLES CHRISTIAN VEYRY



### Château Veyry

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

2004 15°C à boire

**Robe** : sombre, lumineuse. **Nez** : fin, élégant, floral. Sur de beaux fruits rouges et noirs qui ne masquent pas un joli boisé. **Bouche** : fine, gourmande, puissante, élégante. Toujours sur les fruits. Finale exceptionnelle. **Accords mets et vins** : un civet de chevreuil. **Commentaires** : un vin de très grande qualité. Rare, exceptionnel pour un tel millésime.

**Visual aspect**: dark, gleaming. **Nose**: fine, elegant, floral. With beautiful red and black fruits that do not overwhelm a lovely woodiness. **Palate**: fine, delicious, powerful, elegant. Still with fruits. Exceptional finish. **Match with food**: a roe deer stew. **Comments**: a top notch quality wine. Rare, exceptional for such a vintage.

VIGNOBLES CHRISTIAN VEYRY

6 Le Mayne - 33330 Saint-Laurent-des-Combes

Tél. 05 57 74 45 08

BORDEAUX



### Château de Laussac Cuvée Sacha

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

2012 17°C 2026

**Robe** : grenat, reflets légèrement bleu-tés. Limpide et brillante. **Nez** : complexe, intense. Offre des arômes de fruits et d'épices douces, rehaussés de notes de moka. **Bouche** : franche, précise. Dotée de saveurs fruitées et épicées. Jolie texture. **Accords mets et vins** : côte de bœuf grillée. **Commentaires** : une cuvée à découvrir d'urgence.

**Visual aspect**: garnet-red hue, light blue tinges. Limpid and brilliant. **Nose**: complex, intense. Exudes aromas of fruits and mild spices, enhanced with notes of moccha. **Palate**: pure, precise. With fruity and spicy flavours. Nice body. **Match with food**: grilled prime rib of beef. **Comments**: a cuvée to discover absolutely!



VIGNOBLES ROBIN

Lieu dit Laussac - 33350 Saint Magne de Castillon  
Tél. 05 57 40 13 76 - [www.vignoblesrobin.com](http://www.vignoblesrobin.com)

BORDEAUX

## CHÂTEAU PRIEURÉ CANTELOUP



## Château Prieuré Canteloup

CÔTES DE BORDEAUX

2009

16°C à boire

**Robe** : soutenue, couleur légère de brique. **Nez** : intense, complexe, grillé. Fruits confits, pruneaux, léger tabac, sous-bois à l'aération. **Bouche** : attaque souple, soyeuse. Arômes soutenus, fruit très présent, avec des tanins très fondus, sur un joli boisé. Une belle maturité du fruit. Belle longueur, jolie finale. **Accords mets et vins** : tournedos sauce forestière. **Commentaires** : belle réalisation, représentative de l'appellation et du millésime.

**Visual aspect**: deep hue, light brick-red colour. **Nose**: intense, complex, grilled. Candied fruits, prunes, light tobacco, undergrowth after swirling. **Palate**: supple first taste, silky. Intense aromas, very present fruits, with very melted tannins, a nice woodiness. Beautiful maturity of the fruit. Good length, nice finish. **Match with food**: tournedos with mushroom sauce. **Comments**: successfully crafted wine, representative of the appellation and the vintage.

BORDEAUX



2014

16°C à boire

**Robe** : reflets violacés. Rouge profond (cerise noire), brillante. **Nez** : premier nez plaisant, pas agressif. Sur le fruit noir (mûre, myrtille), floral, épices. Belle complexité, boisé discret. **Bouche** : très belle attaque. On retrouve la complexité du nez. Milieu de bouche gourmand. Fruitée, déjà agréable à boire. Bonne longueur. **Accords mets et vins** : magret de canard, sauce au vin ; grenier médocain. **Commentaires** : déjà accessible, à boire dans 4-5 ans.

**Visual aspect**: purplish tinges, deep red colour (black cherry), brilliant. **Nose**: pleasant first nose, not aggressive. With black fruits (blackberry, blueberry), flowers, spices. Beautiful complexity, discreet woodiness. **Palate**: beautiful first taste. Has the complexity of the nose. Delicious mid-palate. Fruity, already pleasant to drink. Good length. **Match with food**: duck fillet, wine sauce; Medoc pork belly based cold cut. **Comments**: already enjoyable, to drink in 4-5 years.

CHÂTEAU PRIEURÉ CANTELOUP

63 chemin du Loup - 33370 Yvrac - Tél. 05 56 31 58 61  
www.chateaucanteloup.com

BORDEAUX

## CHÂTEAU DU GRAND BOS



## Château du Grand Bos

GRAVES

2014

17°C à boire

**Robe** : rouge, reflet violette. **Nez** : ouvert et fruité. **Bouche** : simple, légère, fruitée (petits fruits rouges). **Accords mets et vins** : bœuf de Bazas. **Commentaires** : un vin à boire entre amis, autour d'une bonne table.

**Visual aspect**: red colour, purplish shades. **Nose**: open and fruity. **Palate**: simple, light, fruity (small red fruits). **Match with food**: Bazas beef. **Comments**: a wine to share with friends, over a good meal.

BORDEAUX



GRAVES

2015

10°C à boire

**Robe** : jaune citron aux reflets dorés. **Nez** : franc ; intense, dévoilant des parfums de vanille et évoluant sur des notes de fruits blancs. **Bouche** : grasse, ronde. Marquée par des saveurs de fruits mûrs. Finale d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : filet de Saint-Pierre au thym. **Commentaires** : un vin de terroir.

**Visual aspect**: lemon colour with golden tinges. **Nose**: pure, intense, revealing vanilla scents and evolving towards notes of white-fleshed fruits. **Palate**: fat, round. Marked with ripe fruit flavours. Good length in the finish. **Match with food**: fillet of John-Dory with thyme. **Comments**: a terroir wine.

CHÂTEAU DU GRAND BOS

Lieu-dit Grand Bos - 33640 Castres-Gironde - Tél. 05 56 67 39 20  
www.vin-grand-bos.com

## BORDEAUX

## CHATEL DE LA COUR



## Clos des Templiers

LALANDE DE POMEROL

2012

17°C 2026

**Robe** : rubis intense, reflets violets. Opaque, brillante et concentrée. **Nez** : tout en finesse, dévoilant des parfums de petits fruits noirs et rouges s'ouvrant sur des notes d'épices et de cacao. **Bouche** : franche, marquée par des arômes de fruits et de tanins très fins. **Accords mets et vins** : canard rôti aux figes. **Commentaires** : une très belle réussite.

**Visual aspect**: intense ruby-red colour, purple tinges. Dark, brilliant and concentrated. **Nose**: very delicate, revealing scents of small black and red fruits, opening up with spicy and cocoa notes. **Palate**: pure, marked with fruit aromas and very fine tannins. **Match with food**: a roast duck with figs. **Comments**: a very nice achievement.

CHATEL DE LA COUR

Vignobles Delacour - 33330 Vignonet - Tél. 05 57 84 64 95  
www.chateaudelacour.com

## BORDEAUX

## CHÂTEAU BONNEAU



## Château Bonneau

MONTAGNE-SAINT-EMILION

2009

15°C 2018

**Robe** : pourpre, sombre, lumineuse. **Nez** : fin, flatteur, élégant. Sur de beaux fruits rouges et noirs, qui ne masquent pas un joli boisé. **Bouche** : ample, gourmande, droite et nette. Toujours sur les fruits, cacao, épices. Finale magistrale. **Accords mets et vins** : une pièce de Charolais. **Commentaires** : superbe.

**Visual aspect**: purple, dark, gleaming. **Nose**: fine flattering, elegant. With beautiful red and black fruits that do not overwhelm a lovely woodiness. **Palate**: ample, delectable, straightforward and neat. Fruits, cocoa, spices again. Magnificent finish. **Match with food**: Charolais beef. **Comments**: superb.

CHÂTEAU BONNEAU

33570 Montagne - Tél. 05 57 74 64 27  
www.chateau-bonneau-gouze.com

## BORDEAUX

## VIGNOBLES ROUX



## Préférence de La Pirouette

MÉDOC

2011

15°C 2041

**Robe** : pourpre, soutenue. **Nez** : fin, flatteur. Sur les fruits rouges et noirs et un joli boisé. **Bouche** : fine, élégante. Toujours sur les fruits, le cacao et les feuilles mortes. **Accords mets et vins** : entrecôte bordelaise. **Commentaires** : un très grand Médoc.

**Visual aspect**: purple, dark. **Nose**: fine, flattering. With red and black fruits and a nice woodiness. **Palate**: fine, elegant. Still with fruits, cocoa and dead leaves. **Match with food**: rib steak with wine sauce. **Comments**: a grand Médoc wine.

VIGNOBLES ROUX

Château La Pirouette - 37 chemin de Semensan  
33590 Jau-Dignac-Loirac - Tél. 05 56 09 42 02



BORDEAUX

## CASTEL



## Clos des Orfeuilles

MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE

2014

11°C 2019

**Robe** : jaune pâle, brillante. **Nez** : fruité, fleur blanche, infusion. **Bouche** : attaque franche, vive. Minérale, tendue. **Accords mets et vins** : tartare de Saint-Jacques ; crustacés ; fromages affinés. **Commentaires** : une jolie cuvée.

**Visual aspect**: pale yellow, brilliant. **Nose**: fruity, white flower, infusion. **Palate**: pure first taste, vivid. Mineral, tense. **Match with food**: scallop tartar; shellfish; ripened cheeses. **Comments**: a beautiful cuvée.

CASTEL

24 rue George Guynemer - 33290 Blanquefort - Tél. 05 56 95 54 00  
www.groupe-castel.com

BORDEAUX

## CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE

Château  
Gazin Rocquencourt

PESSAC-LÉOGNAN

2012

18°C 2021

**Robe** : intense, jambes nombreuses et régulières. **Nez** : bien marqué, purée de cassis. Note de poivre blanc, pointe de sous-bois, fumé, épices douces. **Bouche** : tanins encore bien présents. Bouche fine, élégante, marquée par une belle fraîcheur. Finale de moyenne persistance, avec une rétro-olfaction de bonne intensité. **Accords mets et vins** : bœuf bourguignon. **Commentaires** : à boire dans quelques temps. Toutefois déjà plaisant dès maintenant.

**Visual aspect**: intense, numerous and regular legs. **Nose**: intense, blackcurrant purée. Aroma of white pepper, undergrowth, smoky, mild spices. **Palate**: still present tannins. Fine palate, elegant, marked with a nice freshness. Medium persistency in the finish, with a good intensity in retro-olfaction. **Match with food**: bœuf bourguignon. **Comments**: to drink in a while. However already pleasant from now on.

BORDEAUX



2013

9°C 2021

**Robe** : brillante, or pâle, limpide. Larmes fines et abondantes. **Nez** : agrumes (pamplemousse), bourgeon de cassis, fleur d'oranger. **Bouche** : belle vivacité, grasse, ronde, saline. **Accords mets et vins** : turbot grillé au beurre blanc. **Commentaires** : un joli vin plaisant. Une belle découverte.

**Visual aspect**: brilliant, pale gold colour, limpid. Fine and numerous tears. **Nose**: citrus (grapefruit), blackcurrant bud, orange blossom. **Palate**: beautiful vivacity, fat, round, salty. **Match with food**: grilled turbot with butter sauce. **Comments**: a lovely pleasant wine. A beautiful discovery.

CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE

43 avenue de Mont de Marsan - 33850 Léognan  
Tél. 05 56 64 75 08 - www.malartic-lagraviere.com

BORDEAUX

## CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE

Château  
Malartic Lagravière

PESSAC-LÉOGNAN

2012



**Robe** : intense, grenat profond. **Nez** : fruits noirs (mûre, cerise noire). Jolies notes boisées, très distingué. Noisette, nougat. Finale sur la torrèfaction, le chocolat noir, le café. **Bouche** : belle attaque, dynamique et solide. Bouche charnue et savoureuse. Belle puissance, tanins encore un peu jeunes mais soyeux. **Accords mets et vins** : anguille fumée, sauce japonaise teriyaki. **Commentaires** : encore un peu jeune, se boit toutefois avec plaisir. Un vin très plaisant.

**Visual aspect**: intense, deep garnet-red. **Nose**: black fruits (blackberry, black cherry). Beautiful woody notes, very distinguished. Walnut, nougat. Roasted, dark chocolate, coffee final aromas. **Palate**: beautiful first taste, dynamic and solid. Fleshy and savoury palate. Beautiful powerfulness, still young but silky tannins. **Match with food**: smoked eel, teriyaki sauce. **Comments**: still young, yet it is pleasurable. A fleshy wine, very pleasant.

BORDEAUX



## La Réserve de Malartic

PESSAC-LÉOGNAN

2013



**Robe** : or pâle, brillante. Légers reflets verts. **Nez** : agrumes, un beau boisé. Notes briochées, beurrées, de la minéralité. **Bouche** : attaque sur la fraîcheur. Tension minérale. Ample, grasse. Belle matière. Finale équilibrée sur un boisé bien intégré. **Accords mets et vins** : poisson grillé ; bar de ligne avec des asperges. **Commentaires** : une très belle bouteille, sur la finesse et l'élégance. Fraîcheur et équilibre.

**Visual aspect**: pale gold hue, brilliant. Light green tinges. **Nose**: citrusy, a beautiful woodiness. Notes of brioche and butter, mineral. **Palate**: fresh first taste. Mineral tension. Broad, fat. Beautiful material. Well-balanced finish with a well-integrated woodiness. **Match with food**: grilled fish; sea bass with asparagus. **Comments**: a beautiful bottle, delicate and elegant. Freshness and balance.

BORDEAUX

## CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE



## Château Smith Haut Lafitte

PESSAC-LÉOGNAN

2012



**Robe** : violacée, foncée, reflets rubis. Les larmes coulent lentement. **Nez** : ouvert, complexe, généreux. Cassis, myrtille, groseille. Influence de la barrique marquée (vanille, épices douces, poivre noir). **Bouche** : attaque généreuse et chaleureuse. Une fraîcheur suivie par une belle souplesse et des tanins veloutés. Une belle matière et de la complexité. Long en bouche. **Accords mets et vins** : pintade farcie au prosciutto et fines herbes. **Commentaires** : bravo !

**Visual aspect**: purplish hue, dark, ruby-red tinges. The tears flow slowly. **Nose**: open, complex, generous. Blackcurrant, blueberry, redcurrant. Marked influence of the barrel (vanilla, mild spices, black pepper). **Palate**: generous and warm first taste. Freshness followed by a lovely suppleness and velvety tannins. A beautiful material and complexity. Long palate. **Match with food**: guinea fowl stuffed with prosciutto and herbs. **Comments**: bravo!

BORDEAUX



## Les Hauts de Smith

PESSAC-LÉOGNAN

2012



**Robe** : disque bien défini, rubis foncé. **Nez** : fruits rouges (framboise et cerise mûre), très joli. Une touche de barrique, de fumé, de chocolat, de café (moka), de pierre à fusil. **Bouche** : attaque franche, fraîche, très équilibrée. Fraîche et framboise. De la rondeur et des tanins fondus. **Accords mets et vins** : foie gras cuit ou Rossini. **Commentaires** : un vin déjà très agréable.

**Visual aspect**: well-defined disk, dark ruby-red hue. **Nose**: red fruits (raspberry and ripe cherry), very nice. A hint of barrel, smoky, chocolate, coffee (moka), flint aromas. **Palate**: pure first taste, fresh, well-balanced. Strawberry and raspberry. Roundness and melted tannins. **Match with food**: cooked or Rossini foie gras. **Comments**: an already pleasant wine.

CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE

43 avenue de Mont de Marsan - 33850 Léognan  
Tél. 05 56 64 75 08 - www.malartic-lagraviere.com

## BORDEAUX



## Les Hauts de Smith

PESSAC-LÉOGNAN

2014

12°C



**Robe :** jaune paille, pâle. Une belle matière. **Nez :** floral (acacia, tilleul), miel, agrumes (zestes de pamplemousse), poivre blanc, minéralité (pierre à fusil), vanille. **Bouche :** attaque souple, développement de la fraîcheur qui nous mène à la rondeur et à une finale crayeuse qui se prolonge. **Accords mets et vins :** suprême de poulet, beurre blanc et morilles. **Commentaires :** peut se boire dès maintenant.

**Visual aspect:** straw-yellow colour, pale. A beautiful material. **Nose:** floral (acacia, limetree), honey, citrus (grapefruit peels), white pepper, minerality (flint), vanilla. **Palate:** supple first taste, development of the freshness that leads to roundness and a long-lasting chalky finish. **Match with food:** chicken suprême, butter sauce and morels. **Comments:** can be enjoyed from now on.

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE

33650 Martillac - Tél. 05 57 83 11 22 - www.smith-haut-lafitte.com



David Marin et Leigh Barkley

## BORDEAUX

## VIGNOBLES ROBIN



## Clos Vieux Taillefer

POMEROL

2011

17°C



**Robe :** dense, pourpre. Presque noire. **Nez :** offre des arômes de torréfaction et de petits fruits rouges. Attaque pleine de caractère. **Bouche :** intense, étayée par des tanins à la fois fins et puissants. Dévoile des notes de chocolat et de poivre. Finale longue et soyeuse. **Accords mets et vins :** pavé de bœuf, sauce béarnaise. **Commentaires :** un vin viril et complexe.

**Visual aspect:** dense, purple. Nearly black. **Nose:** offers aromas of roasting and small red fruits. First taste with a lot of character. **Palate:** intense, with fine and powerful tannins. Reveals notes of chocolate and pepper. Long and silky finish. **Match with food:** beefsteak, bearnaise sauce. **Comments:** a strong and complex wine.

## BORDEAUX



2012

18°C



**Robe :** pourpre, très intense, reflets violacés. Belles larmes. **Nez :** agréable et charmeur, dévoilant des arômes de petits fruits noirs mûrs, d'épices et de vanille. **Bouche :** soyeuse, charnue. Dotée de tanins de bonne maturité, sur le fruit. Finale d'une belle longueur. **Accords mets et vins :** ris de veau aux truffes. **Commentaires :** un flacon de qualité.

**Visual aspect:** purple, very intense, purplish tinges. Beautiful tears. **Nose:** pleasant and charming, revealing aromas of ripe small black fruits, spices and vanilla. **Palate:** silky, fleshy. With a good maturity of the tannins, fruitiness. Good length of the aftertaste. **Match with food:** calf's sweetbread with truffles. **Comments:** a quality wine.

VIGNOBLES ROBIN

Lieu dit Laussac - 33350 Saint-Magne de Castillon  
Tél. 05 57 40 13 76 - www.vignoblesrobin.com

BORDEAUX

## CHATEL DE LA COUR



## Le Joyau

SAINT-EMILION GRAND CRU

2014  17°C  2035

**Robe** : robe intense aux reflets bleutés. **Nez** : expressif, exhale des arômes de baies rouges, d'épices, de torréfaction. Attaque fraîche et soyeuse. **Bouche** : onctueuse, dotée d'une structure tannique douce et solide à la fois. Finale longue sur une pointe minérale. **Accords mets et vins** : tournedos Rossini. **Commentaires** : un vin déjà très expressif, avec un potentiel de garde intéressant.

**Visual aspect**: intense colour with blue tinges. **Nose**: expressive, exhales aromas of wild berries, spices, roasting. Fresh and silky first taste. **Palate**: unctuous, with a both sweet and solid tannic structure. Long finish with a mineral hint. **Match with food**: tournedos Rossini. **Comments**: a expressive wine already, with an interesting ageing potential.

CHATEL DE LA COUR

Vignobles Delacour - 33330 Vignonet - Tél. 05 57 84 64 95

www.chateaudelacour.com

BORDEAUX

2010  16°C  2032

**Robe** : rubis éclatant. **Nez** : relativement floral. Sur de beaux fruits rouges et noirs mûrs. **Bouche** : puissante, équilibrée. Toujours sur les fruits. Champignons frais en finale. Fin de bouche superbe. **Accords mets et vins** : une pièce de charolais grillé. **Commentaires** : un vin doté d'un très grand potentiel. Élaboré par une vigneronne talentueuse.

**Visual aspect**: bright ruby-red colour. **Nose**: quite floral. With beautiful ripe red and black fruits. **Palate**: powerful, well-balanced. The fruits again. Fresh mushrooms in the finish. Superb aftertaste. **Match with food**: a grilled piece of Charolais beef. **Comments**: a wine with a great potential. Made by a talented wine grower.

BORDEAUX

## CHÂTEAU FONRAZADE



## Château Fonrazade

SAINT-EMILION GRAND CRU

2009  16°C  2030

**Robe** : rubis intense. **Nez** : très fin, élégant. Sur le chocolat, la cerise sucrée, la prune. **Bouche** : gourmande, droite, chocolatée, briochée. Sur les prunes, les cerises, le cèdre, la réglisse. Palais savoureux. **Accords mets et vins** : magret grillé. **Commentaires** : un très grand Saint-Emilion.

**Visual aspect**: intense ruby-red colour. **Nose**: very fine, elegant. With chocolate, sweet cherry, plum. **Palate**: delicious, straightforward, chocolatey, brioche. With plums, cherries, cedar, liquorice. Savoury palate. **Match with food**: grilled duck fillet. **Comments**: a grand Saint-Emilion.

2011  16°C  2031

**Robe** : rouge brillant, scintillante. **Nez** : chocolat, cerise sucrée, épices. Très élégant. **Bouche** : superbe, gourmande, droite et nette. Sur les mêmes saveurs que celles perçues au nez. Finale éblouissante. **Accords mets et vins** : un gigot d'agneau de 7 heures. **Commentaires** : un très grand flacon.

**Visual aspect**: brilliant red, glittering. **Nose**: chocolate, sweet cherry, spices. Very elegant. **Palate**: superb, delectable, straightforward and neat. With the same flavours than the nose. Gorgeous finish. **Match with food**: a leg of lamb cooked 7 hours. **Comments**: a grand wine.

CHÂTEAU FONRAZADE

Fonrazade - 33330 Saint-Emilion - Tél. 05 57 24 71 58

www.chateau-fonrazade.com

BORDEAUX

## CHÂTEAU FRANC-GRÂCE-DIEU



### Château Franc-Grâce-Dieu

SAINT-EMILION GRAND CRU

2010

16°C



**Robe** : brillante, limpide. Grenat, cerise noire. **Nez** : intense, complexe. Fruits confits, épices. Joli boisé, vanille. **Bouche** : bel équilibre, suave. Amplitude en milieu de bouche, beaucoup de fraîcheur. Finale longue, sur les épices, la fraîcheur. Tanins soyeux. **Accords mets et vins** : lamproie à la bordelaise ; canard aux aïnelles ; forêt noire. **Commentaires** : un beau vin qui gagnerait à être carafé.

**Visual aspect**: brilliant, limpid. Garnet-red hue, black cherry. **Nose**: intense, complex. Candied fruits, spices. Nice woodiness, vanilla. **Palate**: good balance, smooth. Broad mid-palate, a lot of freshness. Long finish, with spices, freshness. Silky tannins. **Match with food**: sea lamprey with wine sauce; duck with cranberries; forêt noire cake. **Comments**: a good wine that deserves decanting.

CHÂTEAU FRANC-GRÂCE-DIEU

Lieu dit la Grâce-Dieu - 33330 Saint-Émilion - Tél. 05 57 24 66 18  
www.chateaufrancgracedieu.com

Richard Planas

BORDEAUX

## VIGNOBLES K



### Château Haut-Brisson

SAINT-EMILION GRAND CRU

2012

17°C



**Robe** : intense, rubis profond. Larmes colorées. **Nez** : légèrement boisé, fruité (fruits rouges et noirs bien mûrs), épicé. **Bouche** : bien fruitée (fruits mûrs), attaque vive, suave. Bel équilibre, tanins encore présents. Vanille, barrique bien intégrée. Finale agréable, sur le fruit. **Accords mets et vins** : canette aux fruits rouges ; bœuf ; gâteau au chocolat avec de la ganache, sauce aux fruits rouges. **Commentaires** : un joli vin bien équilibré.

**Visual aspect**: intense colour, deep ruby-red. Coloured tears. **Nose**: slightly woody, fruity (very ripe red and black fruits), spicy. **Palate**: fruity (ripe fruits), vivid first taste, smooth. Good balance, still present tannins. Vanilla, well-integrated barrel. Pleasant finish, fruity. **Match with food**: duckling with red fruits; beef; chocolate cake with ganache and red fruit coulis. **Comments**: a lovely and well-balanced wine.

BORDEAUX

## Les Terrasses de Saint-Christophe

SAINT-EMILION GRAND CRU

2012

17°C



**Robe** : joli rubis, moyenne intensité. **Nez** : très joli nez fruité, fruit croquant (cassis, groseille). Vanillé, mentholé. Joli équilibre du bois. **Bouche** : fraîche, juteuse, mentholée, réglissée, vanillée, minérale. Belle finale fruitée, toujours juteuse. **Accords mets et vins** : dos de chevreuil, compotée de chou rouge ; marcassin braisé ; canard. **Commentaires** : très agréable, à boire maintenant. Une belle fraîcheur.

**Visual aspect**: nice ruby-red, medium intensity. **Nose**: very nice fruity nose, crisp fruits (blackberry, redcurrant). Vanilla-scented, mentholated. Nice balance of the woodiness. **Palate**: fresh, juicy, mentholated, liquorice- and vanilla-scented, mineral. Beautiful fruity finish, still juicy. **Match with food**: venison back, red cabbage purée; braised wild boar; duck. **Comments**: very pleasant, to enjoy now. Beautiful freshness.



VIGNOBLES K

1 lieu-dit Cassevert - 33330 Saint-Christophe des Bardes  
Tél. 05 57 24 77 15 - www.vignoblesk.com

## BORDEAUX

## VIGNOBLES ROBIN



## Château Rol Valentin

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2011 17°C 2030

**Robe** : pourpre très intense, reflets violacés. **Nez** : exhale des arômes de mûre sauvage et de prune confite. Soutenu par une touche de vanille, légèrement boisé. **Bouche** : grasse, tout en douceur et en puissance. Finale d'une très bonne longueur. **Accords mets et vins** : civet de lapin aux abricots. **Commentaires** : un vin riche et dense, d'une grande complexité.

**Visual aspect**: very intense crimson hue, purplish tinges. **Nose**: exhales aromas of wild blackberry and candied plum. Backed by a hint of vanilla, slightly woody. **Palate**: fat, both soft and powerful. Good long-lasting finish. **Match with food**: hare stew with apricots. **Comments**: a rich and dense wine, with a great complexity.

## BORDEAUX

## VIGNOBLE SILVIO DENZ



## Château Faugères

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2013 15°C à boire

**Robe** : presque noire. **Nez** : complexe, précis et aérien. Offre des arômes minéraux. **Bouche** : ample, noble. Dotée de tanins soyeux et concentrés. Dévoile un fruit élégant. Finale assez longue, sur la minéralité. **Accords mets et vins** : gigot d'agneau ; canard rôti. **Commentaires** : un vin très complet, racé, équilibré et harmonieux. Cette cuvée est dominée par le Merlot et a été élevé avec soin et doigté.

**Visual aspect**: almost black. **Nose**: complex, precise and ethereal. Offering mineral aromas. **Palate**: broad, noble. With silky and concentrated tannins. Reveals an elegant fruitiness. Quite long finish, mineral. **Match with food**: leg of lamb; roast duck. **Comments**: a complete wine, racy, well-balanced and harmonious. This cuvée is Merlot-based and has been carefully and skilfully crafted.

VIGNOBLE SILVIO DENZ

Faugères - 33330 Saint-Etienne de Lisse - Tél. 05 57 40 34 99

www.vignobles-silvio-denz.com

## BORDEAUX



2012 18°C 2026

**Robe** : rubis soutenu, reflets violets. **Nez** : sur une grande palette aromatique, dominé par des arômes de petits fruits rouges. **Bouche** : monumentale par son corps et l'enrobage des tanins. **Accords mets et vins** : filet de biche aux giroles. **Commentaires** : un vin remarquable.

**Visual aspect**: dark ruby-red colour, purple tinges. **Nose**: a great aromatic range, dominated by aromas of small red fruits. **Palate**: gorgeous because of its body and the melted tannins. **Match with food**: doe fillet with chanterelles. **Comments**: an outstanding wine.



Nicolas Fracchetti et Bruno Mottet



Delphine Dupont, Sophie Castel, Paolo Basso et Véronique Bonnie

VIGNOBLES ROBIN

Lieu dit Laussac - 33350 Saint Magne de Castillon  
Tél. 05 57 40 13 76 - www.vignoblesrobin.com

BORDEAUX

## CHÂTEAU VIEUX RIVALLON



## Château Vieux Rivallon

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2004

15°C à boire

**Robe** : couleur sombre, robe lumineuse. **Nez** : floral, fin, élégant. Sur de beaux fruits rouges et noirs. Grillé, notes de sous-bois. **Bouche** : ample, généreuse, gourmande. Toujours sur les fruits. Fin de bouche puissante, exceptionnelle. **Accords mets et vins** : côte de bœuf aux cèpes. **Commentaires** : époustouflant pour un tel millésime.

**Visual aspect**: dark, gleaming. **Nose**: floral, fine, elegant. With beautiful red and black fruits. Grilled, undergrowth. **Palate**: broad, generous, delectable. With fruits again. Powerful aftertaste, exceptional. **Match with food**: prime rib of beef with ceps. **Comments**: astonishing for the vintage.



Jean-Pierre Deval et Isabelle Laborie de Cristal de Sèvres



Pierre Talbot présente ses foies gras

BORDEAUX



2006

15°C à boire

**Robe** : sombre, dense, scintillante. **Nez** : élégant, sur les fruits mûrs, le végétal et un joli boisé. **Bouche** : ample, grasse, puissante. Sur le champignon frais en finale. Fin de bouche superbe. **Accords mets et vins** : un quasi de veau aux morilles. **Commentaires** : une très grande bouteille, à décanter 3 heures avant le service.

**Visual aspect**: dark, dense, glittering. **Nose**: elegant, with ripe fruits, vegetal and a nice woodiness. **Palate**: broad, fat, powerful. With fresh mushroom in the finish. Superb aftertaste. **Match with food**: fillet of veal with morels. **Comments**: a grand wine, to be decanted 3 hours before serving.

BORDEAUX



2008

15°C 2026

**Robe** : rubis intense. **Nez** : fin, floral. Sur le tabac, les fruits noirs, la prune et le grillé. **Bouche** : puissante, dense, droite. Nette, sur un très joli boisé. Fin de bouche longue et belle. **Accords mets et vins** : un carré d'agneau. **Commentaires** : un grand Saint-Émilion.

**Visual aspect**: intense ruby-red colour. **Nose**: fine, floral. With tobacco, black fruits, plum and grilled aromas. **Palate**: powerful, dense, straightforward. Clean, with a beautiful woodiness. Long and nice aftertaste. **Match with food**: a rack of lamb. **Comments**: a grand Saint-Émilion.

CHÂTEAU VIEUX RIVALLON  
33330 Saint-Émilion - Tél. 05 57 51 35 27  
www.chateau-vieux-rivallon.com

## BORDEAUX

## CASTEL



## Château Montlabert

SAINT-EMILION GRAND CRU

2012

17°C  2026

**Robe** : pourpre, reflets grenats. **Nez** : concentré, exhale des parfums de fruits rouges. **Bouche** : onctueuse, dotée de tanins nobles. Évolution intéressante, sur les fruits. **Accords mets et vins** : civet de lapin ; pigeon farci au foie gras. **Commentaires** : un millésime doté d'un fort potentiel de garde.

**Visual aspect**: crimson hue, garnet-red shades. **Nose**: concentrated, exhaling scents of red fruits. **Palate**: unctuous, with noble tannins. Interesting development towards fruity aromas. **Match with food**: rabbit stew; foie gras stuffed pigeon. **Comments**: a vintage with a strong ageing potential.

CASTEL

24 rue George Guynemer - 33290 Blanquefort - Tél. 05 56 95 54 00  
www.groupe-castel.com



## BORDEAUX

## CHÂTEAU LA MARZELLE

## Château La Marzelle

SAINT-EMILION GRAND CRU

2004

17°C  à boire

**Robe** : orangée, tuilée. Encore dense et profonde. **Nez** : assez minéral, champignon, note de cuir et de poivre. Très fin et distingué. **Bouche** : bel équilibre, soyeuse, délicate. Tanins fins, de la fraîcheur. **Accords mets et vins** : ris de veau aux morilles ; souris d'agneau confite. **Commentaires** : une expression parfaite de l'appellation, avec un vin mûr et prêt à boire.

**Visual aspect**: orangy, tile-red hue. Still dense and deep. **Nose**: quite mineral, mushroom, note of leather and pepper. Very fine and distinguished. **Palate**: good balance, silky, delicate. Fine tanins, freshness. **Match with food**: calf's sweetbread with morels; preserved lamb shanks. **Comments**: a perfect expression of the appellation, a ripe wine, ready to drink.

## BORDEAUX

SAINT-EMILION GRAND CRU

2008

17°C  à boire

**Robe** : profonde et dense, marquée par une évolution tuilée. **Nez** : puissant, épicé (clou de girofle, genièvre), réglissé. Jus de viande, sous-bois, champignon, tabac. **Bouche** : tanins bien structurés, assez droite, pleine de fraîcheur. Très épicée, avec des fruits compotés. Tanins plus serrés en fin de bouche. **Accords mets et vins** : petit gibier caramélisé ; côte de bœuf persillée. **Commentaires** : une belle approche.

**Visual aspect**: deep and dense, marked by a tile-red evolution. **Nose**: powerful, spicy (clove, juniper), liquorice. Meat juice, undergrowth, mushroom, tobacco. **Palate**: well-made tannins, quite straightforward, full of freshness. Very spicy, with fruit compote. Tighter tannins in the aftertaste. **Match with food**: caramelized small game; marbled prime rib of beef. **Comments**: a nice approach.

CHÂTEAU LA MARZELLE

9 La Marzelle - 33330 Saint-Émilion - Tél. 05 57 74 44 82  
www.chateaulamarzelle.com



Benoit Hillion

BORDEAUX

## CRU D'ARCHE-PUGNEAU



### Cru d'Arche-Pugneau

SAUTERNES

2011

10°C  2026

**Robe** : joli doré. De belles larmes très longues et régulières. **Nez** : fruits secs, fruits à noyau (prune, pêche, abricot). Légèrement réglissé, pomme. Belle fraîcheur. **Bouche** : attaque franche, milieu de bouche semblable au nez. Belle fraîcheur et acidité. Joli équilibre des tanins et de l'alcool. **Accords mets et vins** : tarte au roquefort. **Commentaires** : un vin plaisant dès maintenant.

**Visual aspect**: beautiful golden colour. Beautiful tears, very long and regular. **Nose**: dried fruits, stone fruits (plum, peach, apricot). Slightly liquorice-scented, appley. Nice freshness. **Palate**: pure first taste, the mid-palate resembles the nose. Beautiful freshness and acidity. Beautiful balance between tannins and alcohol. **Match with food**: Roquefort tart. **Comments**: a wine to enjoy from now on.

CRU D'ARCHE-PUGNEAU

24 Le Biton - 33210 Preignac - Tél. 05 56 63 50 55  
www.cru-d-arche-pugneau.e-monsite.com

BORDEAUX

## JOANNE



### Château Doisy-Védrières

SAUTERNES

2005

8°C  2031

**Robe** : or paille foncé, intense, larmes charnues. **Nez** : épices, miel, pain grillé, pain d'épices, zestes d'oranges séchés, caramel, coing, raisins secs. Empyreumatique, intense, légères notes de tabac. **Bouche** : attaque riche et puissante. Évolution sur la fraîcheur, équilibre. Tanins soyeux mais fermes. Belle longueur. **Accords mets et vins** : fromage à pâte persillée. **Commentaires** : un grand liquoreux, puissant et élégant. Style ample et classique.

**Visual aspect**: dark straw-gold colour, intense, fleshy tears. **Nose**: spices, honey, toasted bread, gingerbread, dried orange peels, caramel, quince, raisins. Empyreumatic, intense, a light note of tobacco. **Palate**: rich and powerful first taste. Evolution towards freshness, good balance. Silky but solid tannins. Good length. **Match with food**: blue-veined cheese. **Comments**: a grand sweet wine, powerful and elegant. A broad and classic style.

BORDEAUX

SAUTERNES

2009

8°C  2036

**Robe** : brillante, doré intense, paille. Larmes amples et charnues. **Nez** : puissant, intense. Sur les épices (cannelle, poivre), miel. Agrumes, notes toastées, noix, beurre, mangue, ananas. **Bouche** : plaisante, sur la fraîcheur, un côté soyeux. Finale souple et soyeuse, belle longueur. **Accords mets et vins** : tarte ananas/mangue, crème aux agrumes ; homard rôti et crémeux de corail. **Commentaires** : une très belle bouteille. Un beau millésime à boire aujourd'hui.

**Visual aspect**: brilliant, intense gold hue, straw-yellow. Large fleshy tears. **Nose**: powerful, intense. With spices (cinnamon, pepper), honey. Citrussy, toasty notes, walnut, butter, mango, pineapple. **Palate**: pleasant, fresh, a silky side. Supple and silky finish, good length. **Match with food**: pineapple/mango tart, citrus cream; roast lobster with tomalley sauce. **Comments**: an excellent bottling. A nice vintage to drink from now on.

JOANNE

141 route de Fargues - 33360 Carignan-de-Bordeaux  
Tél. 05 56 68 59 70 - www.joanne.fr

BORDEAUX

## CHÂTEAU REYNON



## Château Cantegril

SAUTERNES

2013

8°C  2026

**Robe** : doré clair. **Nez** : agréable, frais. Sur les agrumes, noisette, amande. **Bouche** : poire, caramel. Belle acidité, amertume légère en fin de bouche. Côté beurré et crémeux. **Accords mets et vins** : poire nougatine. **Commentaires** : un joli Sauternes, élégant. Bien équilibré entre le sucré, l'acidité et l'amertume.

**Visual aspect**: clear golden hue. **Nose**: pleasant, fresh. With scents of citrus, walnut, almond. **Palate**: pear, caramel. Nice acidity, light bitterness in the aftertaste. Buttery and creamy side. **Match with food**: nougatine pear. **Comments**: a beautiful Sauternes, elegant. Well-balanced between the sugar, the acidity and the bitterness.

CHÂTEAU REYNON

33410 Beguey - Tél. 05 56 62 96 51

www.denisdubourdieu.fr

BORDEAUX

## VIGNOBLE SILVIO DENZ



## Château Lafaurie-Peyraguey

SAUTERNES

2012

8°C  2021

**Robe** : or paille, belle intensité, brillance. **Nez** : fruits exotiques (coco), épices, miel d'acacia. **Bouche** : grasse, acidité moyenne. Une pointe d'amertume en finale. Bel équilibre du boisé. **Accords mets et vins** : canette grillée, miel et coriandre, avec un zeste de citron vert. **Commentaires** : un vin frais et plaisant. A boire sur des mets légers et une cuisine épicée.

**Visual aspect**: gold straw-yellow hue, beautiful intensity, brilliance. **Nose**: exotic fruits (coconut), spices, acacia honey. **Palate**: fat with medium acidity. A hint of bitterness in the finish. Good balance of the woodiness. **Match with food**: grilled duckling, honey and coriander, with lime zest. **Comments**: a fresh and pleasant wine. To drink with light dishes and a spicy cuisine.

VIGNOBLE SILVIO DENZ

Faugères - 33330 Saint-Etienne de Lisse - Tél. 05 57 40 34 99

www.vignobles-silvio-denz.com



Pascal Loridon

BORDEAUX

## CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN



### Château Jean de Bel Air

BORDEAUX

2015

17°C 2026

**Robe** : grenat, reflets bleutés. Limpide et brillante. **Nez** : fin, concentré. Libère des arômes de fruits intenses et bien mûrs. Rehaussé de notes boisées. **Bouche** : précise et bien définie. Soutenue par des tanins fins et fermes. Finale longue. **Accords mets et vins** : une côte de bœuf grillée à la moelle. **Commentaires** : un vin soyeux, fin et élégant. A déguster sans attendre.

**Visual aspect**: garnet-red hue, blue tinges. Limpid and brilliant. **Nose**: fine, concentrated. Frees intense and ripe fruit aromas. Enhanced with woody notes. **Palate**: precise and well-made. Backed by fine and solid tannins. Long finish. **Match with food**: a grilled prime rib of beef with marrow. **Comments**: a silky, fine and elegant wine. To enjoy straightaway.

BORDEAUX



### Château Maison Noble Saint-Martin

BORDEAUX SUPÉRIEUR

2014

17°C 2026

**Robe** : foncée, limpide et brillante. **Nez** : exhalant des parfums fruités, accompagnés de notes de sous-bois. **Bouche** : souple, franche, dotée de tanins soyeux et élégants et des saveurs fruitées. **Accords mets et vins** : un navarin d'agneau forestier. **Commentaires** : une belle expression du terroir.

**Visual aspect**: dark, limpid and brilliant. **Nose**: exhaling fruity scents, with notes of undergrowth. **Palate**: supple, pure, with silky and elegant tannins and fruity flavours. **Match with food**: a lamb stew with mushrooms. **Comments**: a beautiful expression of the terroir.

BORDEAUX



### Château Maison Noble Saint-Martin

BORDEAUX

2015

12°C à boire

**Robe** : limpide, brillante, pétale de rose. **Nez** : subtil, charmeur, sur des notes de fruits rouges (framboise). **Bouche** : franche, fraîche, équilibrée. Jolie structure aromatique. **Accords mets et vins** : carpaccio de saumon au poivre Sichuan. **Commentaires** : un vin agréable et fruité.

**Visual aspect**: limpid, brilliant, rose petal colour. **Nose**: subtle, charming, with red fruit aromas (raspberry). **Palate**: pure, fresh, well-balanced. Nice aromatic structure. **Match with food**: salmon carpaccio with Sichuan pepper. **Comments**: a pleasant and fruity wine.

BORDEAUX



### Château Maison Noble Saint-Martin

ENTRE-DEUX-MERS

2015

12°C 2021

**Robe** : dorée, reflets verts. **Nez** : complexe, exhale des parfums de fruits à chair blanche, relevés de notes de fleurs blanches. **Bouche** : ronde, parfaitement équilibrée. Révèle des saveurs de fleurs blanches. **Accords mets et vins** : un filet de bar aux huîtres. **Commentaires** : une belle cuvée, à déguster sans attendre.

**Visual aspect**: golden hue, green tinges. **Nose**: complex, exhales scents of white-fleshed fruits, enhanced by notes of white blossom. **Palate**: round, perfectly balanced. Reveals flavours of white flowers. **Match with food**: a fillet of sea bass with oysters. **Comments**: a beautiful cuvée, to enjoy straightaway.

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN

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

www.maisonnoblesaintmartin.com

## LANGUEDOC ROUSSILLON

## GÉRARD BERTRAND



## Cigalus

AUDE HAUTERIVE

2014

 10°C  à boire

**Robe** : jaune or pâle, brillante. **Nez** : boisé, beurré. Style Chardonnay. **Bouche** : riche, onctueuse. Belle expression du fruit, du volume. Jolie finale. **Accords mets et vins** : viande blanche ; tourteau ; fromage de chèvre. **Commentaires** : beaucoup de talent.

**Visual aspect**: pale gold colour, brilliant. **Nose**: woody, buttery. A Chardonnay style. **Palate**: rich, unctuous. Nice expression of the fruit, volume. Nice finish. **Match with food**: white meat; crab; goat's cheese. **Comments**: a lot of talent.

La Sauvageonne  
Volcanic Rosé

COTEAUX DU LANGUEDOC

2015

 10°C  2018

**Robe** : brillante, claire. **Nez** : fruité, frais, sur les petits fruits rouges (groseille). **Bouche** : jolie attaque souple, beau volume. Puissante, alcooluse. **Accords mets et vins** : grillade ; viande blanche ; paëlla. **Commentaires** : une cuvée volcanique !

**Visual aspect**: brilliant, clear. **Nose**: fruity, fresh, with small red fruits (redcurrant). **Palate**: beautiful supple first taste, nice volume. Powerful, alcoholic. **Match with food**: grilled meat; white meat; paella. **Comments**: a volcanic cuvée!

GÉRARD BERTRAND

Route de Narbonne Plage - 11000 Narbonne - Tél. 04 68 45 28 50

www.gerard-bertrand.com

## LANGUEDOC ROUSSILLON

## CHÂTEAU LE BOUÏS



## Cuvée Arthur

CORBIÈRES

2011

 17°C  2020

**Robe** : grenat, brillante, limpide. **Nez** : fruits rouges très mûrs, pruneau cuit, boisé. Très riche. Présence d'évolution. **Bouche** : très puissante. Attaque généreuse. Tanins puissants. Finale sur une belle acidité. **Accords mets et vins** : grillade de bœuf. **Commentaires** : un vin puissant.

**Visual aspect**: garnet-red hue, brilliant, limpid. **Nose**: very ripe red fruits, cooked prune, woody. Very rich. A hint of evolution. **Palate**: very powerful. Generous first taste. Powerful tannins. Beautiful acidity in the aftertaste. **Match with food**: grilled beef meat. **Comments**: a powerful wine.

## LANGUEDOC ROUSSILLON

## CHÂTEAU DE MONTFAUCON

Vin de M. Le Baron  
de Montfaucon

GARD IGP

2011

 16°C  2024

**Robe** : rubis, reflets violets. Limpide et brillante. **Nez** : délicat, fin. Petits fruits noirs et rouges (cassis, fraise des bois, prune). Rehaussé de notes d'élevage et s'ouvrant sur des notes de réglisse. **Bouche** : ronde et suave. Dotée d'une structure discrète et de jolis tanins. Finale d'une longueur moyenne. **Accords mets et vins** : un civet de lièvre. **Commentaires** : un véritable plaisir.

**Visual aspect**: ruby-red colour, purple tinges. Limpid and brilliant. **Nose**: delicate, fine. Small red and black fruits (blackcurrant, wild strawberry, plum). Enhanced by notes of élevage and opening up on notes of liquorice. **Palate**: round and smooth. With a discreet structure and beautiful tannins. Medium long finish. **Match with food**: hare stew. **Comments**: a real delight.

CHÂTEAU LE BOUÏS

Route bleue - 11430 Gruissan - Tél. 04 68 75 25 25  
www.chateaubouis.fr

CHÂTEAU DE MONTFAUCON

22 rue du château - 30150 Montfaucon - Tél. 04 66 50 37 19  
www.chateau-montfaucon.com

## LANGUEDOC ROUSSILLON



### Aigle Royal 100 % Pinot Noir

HAUTE VALLÉE DE L'AUDE

2016

17°C 2019

**Robe** : limpide, jolie brillance. Bel éclat. **Nez** : aromatique, sur les petits fruits rouges et la pivoine. **Bouche** : élégante, fine, épicée. De très beaux arômes. **Accords mets et vins** : boudin noir ; canette aux cerises. **Commentaires** : un 100 % Pinot Noir très réussi.

**Visual aspect**: limpid, beautiful brilliance, gleaming. **Nose**: aromatic, with small red fruits and peony. **Palate**: elegant, fine, spicy. Very nice aromas. **Match with food**: black sausage; duckling with cherries. **Comments**: a well-made 100% Pinot Noir.

## LANGUEDOC ROUSSILLON



### Clos d'Ora

MINERVOIS-LA LIVINIÈRE

2013

17°C 2024

**Robe** : rouge intense, brillante. **Nez** : boisé, fruits rouges, note épicée. Éléгант et fin. **Bouche** : tout en souplesse, élégante. Fondue, de la fraîcheur. **Accords mets et vins** : lièvre sauce poivrade ; bœuf au poivre. **Commentaires** : digne de la maison Gérard Bertrand.

**Visual aspect**: intense red colour, brilliant. **Nose**: woody ; red fruits, spicy note. Elegant and fine. **Palate**: very supple, elegant. Melted, fresh. **Match with food**: hare with pepper sauce; beef with pepper. **Comments**: worthy of the Gérard Bertrand house.

GÉRARD BERTRAND

Route de Narbonne Plage - 11000 Narbonne - Tél. 04 68 45 28 50

www.gerard-bertrand.com

## LANGUEDOC ROUSSILLON

## CHÂTEAU DE MONTFAUCON



### Baron Louis

LIRAC

2013

16°C 2021

**Robe** : rubis foncé, reflets pourpres. Limpide et brillante. **Nez** : savoureux, élégant. Annonce de subtiles notes de petits fruits noirs (mûre, prune, cerise) et d'épices (cardamome, poivre). **Bouche** : souple et délicate. Notes de fruits compotés. Trame tannique, soyeuse et fine. Finale d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : canard rôti, sauce au poivre vert. **Commentaires** : un flacon complexe et velouté.

**Visual aspect**: dark ruby-red colour, purple tinges. Limpid and brilliant. **Nose**: savoury, elegant. Introduces subtle notes of small black fruits (blackberry, plum, cherry) and spices (cardamom, pepper). **Palate**: supple and delicate. Notes of fruit compote. Tannic background, silky and fine. Beautiful length in the finish. **Match with food**: roast duck, green pepper sauce. **Comments**: a complex and velvety bottling.

CHÂTEAU DE MONTFAUCON

22 rue du château - 30150 Montfaucon - Tél. 04 66 50 37 19  
www.chateau-montfaucon.com

## LANGUEDOC ROUSSILLON

## CHÂTEAU LE BOUÏS



### Confidences

PAYS D'OC

2015

10°C 2018

**Robe** : joli rosé. **Nez** : fruits rouges, riche, puissant. Un beau volume. **Bouche** : attaque franche, riche. Belle fraîcheur, longueur. **Accords mets et vins** : carpaccio de bœuf, parmesan et roquette ; rouget grillé. **Commentaires** : un bel écrin.

**Visual aspect**: beautifully pinkish. **Nose**: red fruits, rich, powerful. A beautiful volume. **Palate**: pure first taste, rich. Beautiful freshness, long-lasting. **Match with food**: beef carpaccio, Parmesan cheese and aragula; grilled red mullet. **Comments**: a beautiful bottling.

CHÂTEAU LE BOUÏS

Route bleue - 11430 Gruissan - Tél. 04 68 75 25 25  
www.chateaubouis.fr

## LANGUEDOC ROUSSILLON

## CHÂTEAU CASTIGNO



## Château Castigno

SAINT-CHINIAN

2010

18°C  2021

**Robe** : foncée, rubis. Reflets pourpres. **Nez** : fruits noirs, chocolat noir, cuir. Intensément aromatique. **Bouche** : ronde, riche, généreuse. On retrouve la prune en bouche (jus et peau). **Accords mets et vins** : sanglier rôti, sauce épicée avec des baies ; lamproie à la sauce bordelaise. **Commentaires** : une très bonne cuvée.

**Visual aspect**: dark, ruby-red. Purple tinges. **Nose**: black fruits, dark chocolate, leather. Intensely aromatic. **Palate**: round, rich, generous. We taste the plum (juice and skin). **Match with food**: roast wild boar, spicy sauce with berries; lamprey with wine sauce. **Comments**: a very good cuvée.

## LANGUEDOC ROUSSILLON

## CASTEL

Domaine de la Clapière  
Etincelle

PAYS DE L'HERAULT

2011

15°C  à boire

**Robe** : évoluée, disque acajou. **Nez** : cerise, chocolat, animal, cuir, épicé. **Bouche** : attaque souple et ronde, poivrée. Milieu de bouche chaleureux, tanins fins et bien intégrés. Finale puissante, belle rétro-olfaction. **Accords mets et vins** : carré d'agneau aux herbes ; dessert au chocolat. **Commentaires** : du talent.

**Visual aspect**: evolved hue, mahogany disk. **Nose**: cherry, chocolate, animal, leather, spicy. **Palate**: supple and round first taste, peppery. Warm mid-palate, fine and well-integrated tannins. Powerful finish, nice retro-olfaction. **Match with food**: rack of lamb with herbs; chocolate dessert. **Comments**: a lot of talent.

CASTEL

24 rue George Guynemer - 33290 Blanquefort  
Tél. 05 56 95 54 00 - www.groupe-castel.com

## LANGUEDOC ROUSSILLON



SAINT-CHINIAN

2013

10°C  2019

**Robe** : jaune doré, une belle brillance. Larme bien définie. **Nez** : fruits à noyau (pêche, abricot), fleurs (aubépine, tilleul), poire et pomme. Pointe de noisette, minéral (Roussane), zeste de citron caramélisé. **Bouche** : attaque délicate, suivie par un développement rond et riche en bouche. Presque crémeux. Une structure minérale en finale. **Accords mets et vins** : bouillabaisse ; carpaccio d'espadon au gros sel et huile d'olive bio. **Commentaires** : superbe !

**Visual aspect**: golden yellow, a beautiful brilliance. Well-defined tears. **Nose**: stone fruit (peach, apricot), flowers (hawthorne, limetree), pear and apple. A hint of walnut, a mineral note (Roussane), caramelized lemon peel. **Palate**: delicate first taste, followed by a round and rich development on the palate. Nearly creamy. A mineral structure in the finish. **Match with food**: bouillabaisse; broadsword carpaccio with coarse salt and organic olive oil. **Comments**: excellent!

## PROVENCE

## ABBAYE DE LÉRINS



## Saint-Césaire

MÉDITERRANÉE IGP

2013

11°C  à boire

**Robe** : pâle, reflets dorés. **Nez** : intense et charmeur, révélant des arômes de fruits blancs rehaussés de notes boisées. **Bouche** : concentrée et suave, de belle tonicité. Finale longue, sur des notes épicées. **Accords mets et vins** : filet de mérou rôti. **Commentaires** : un vin élégant et fin, à découvrir absolument.

**Visual aspect**: pale hue, golden tinges. **Nose**: intense and charming, revealing aromas of white-fleshed fruits enhanced by woody notes. **Palate**: concentrated and smooth, nicely tonic. Long finish, with spicy notes. **Match with food**: roast fillet of grouper. **Comments**: an elegant and fine wine, to discover without delay.

ABBAYE DE LÉRINS

Ile St Honorat - CS10040 - 06414 Cannes Cedex  
Tél. 04 92 99 54 32 - excellencedelerins.com

CHÂTEAU CASTIGNO

Rue des Écoles - 34360 Assignan - Tél. 04 67 38 05 50  
www.chateaucastigno.fr

## PROVENCE

## ABBAYE DE LÉRINS



## Saint-Sauveur Vieilles Syrah

MÉDITERRANÉE IGP

2012

16°C 2021

**Robe** : grenat profond, violacée. Belles larmes. **Nez** : végétal, subtil, sur de légères notes giboyeuses. S'ouvre sur des parfums de petits fruits noirs. **Bouche** : douce et soyeuse, jolis tanins. Finale tout en fraîcheur, d'une longueur remarquable. **Accords mets et vins** : côtelettes d'agneau, fine persillade et tomates à la provençale. **Commentaires** : une cuvée à découvrir d'urgence.

**Visual aspect**: deep garnet-red colour, purplish hue. Beautiful tears. **Nose**: vegetal, subtle, with light gamy notes. Opening up on scents of small black fruits. **Palate**: sweet and silky palate, nice tannins. Fresh finish, with a remarkable length. **Match with food**: lamb cutlets in persillade and Provence-style tomatoes. **Comments**: a cuvée to discover straightaway.

ABBAYE DE LÉRINS

Ile St Honorat - CS10040 - 06414 Cannes Cedex  
Tél. 04 92 99 54 32 - excellencedelerins.com

## SUD-OUEST

## MAISON RIGAL



## Troisième Terrasse

CAHORS

2012

16°C 2021

**Robe** : rubis, violacée. Belles larmes. **Nez** : fruits noirs, marqué par les épices (poivre, cannelle). **Bouche** : souple, belle acidité. Note légère de fruits rouges. Attaque plus en douceur que l'approche au nez. Longueur moyenne. **Accords mets et vins** : pigeonneau rôti aux morilles ; thon rosé. **Commentaires** : un vin à boire, équilibré en bouche.

**Visual aspect**: ruby-red hue, purplish. Beautiful tears. **Nose**: black fruits, marked by spices (pepper, cinnamon). **Palate**: supple palate, beautiful acidity. Light note of red fruits. Softer first taste than the attack of the nose. Medium length. **Match with food**: roast squab with morels; medium rare tuna. **Comments**: a wine to drink, well-balanced on the palate.

MAISON RIGAL

Les Hauts Coteaux - 46700 Floressas - Tél. 05 65 30 78 06  
www.rigal.fr

## SUD-OUEST

## MAISON RIGAL

Grand Vin  
Château de Chambert

CAHORS

2010

16°C 2036

**Robe** : violacée, jambes fines et régulières. Pas d'impureté. **Nez** : griottes, cerise noire. Touche légère de vanille, de violette. Notes épicées. Nez assez complexe. **Bouche** : un vin très rond, sur les épices, les fruits croquants. Jolie acidité. Belle longueur en bouche. **Accords mets et vins** : canard aux fruits rouges ; tarte aux fraises. **Commentaires** : un joli potentiel.

**Visual aspect**: purplish hue, fine and regular legs. Clean. **Nose**: Morello cherry, black cherry. Light hint of vanilla, violet. Spicy notes. Quite complex nose. **Palate**: very round wine, with spices, crisp fruits. The wine is easy to drink. Good length on the palate. **Match with food**: duck with red fruits; strawberry tart. **Comments**: a nice potential.

MAISON RIGAL

Les Hauts Coteaux - 46700 Floressas - Tél. 05 65 30 78 06  
www.rigal.fr

## VALLÉE DU RHÔNE

## CHÂTEAU BEAUCHÈNE

Hommage  
à Odette Bernard

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2009

16°C 2026

**Robe** : jolie, grenat. Brillante et concentrée. **Nez** : élégant, riche, mêlant des arômes de petits fruits rouges puis de réglisse. **Bouche** : ronde et volumineuse, sur de subtiles notes cuivrées, avec un esprit rustique. Finale sur la réglisse. **Accords mets et vins** : côte de veau façon Rossini. **Commentaires** : un vin fabuleux.

**Visual aspect**: lovely, garnet-red hue. Brilliant and concentrated. **Nose**: elegant, rich, mingling small red fruit aromas then liquorice. **Palate**: round and voluminous, with subtle coppery notes, a rustic spirit. Finish with liquorice. **Match with food**: Rossini-style rib of veal. **Comments**: a fabulous wine.

CHÂTEAU BEAUCHÈNE

1452 route de Beauchêne - 84420 Piolenc - Tél. 04 90 51 75 87  
www.chateaubeauchene.fr



- 1** Paolo Basso
- 2** Une jolie sélection de rouges
- 3** Dominique Garcia, Cloé Grand Pierre et David Castay
- 4** Philippe Genevey
- 5** Eric Allouche, Véronique Bonnie et Pascal Lordon
- 6** Vignobles Gassies Gautey
- 7** Morgane Dupiechet Philippe Solom
- 8** Ludovic Fradin





# RETOUR EN IMAGES

Une journée riche en découverte  
*An exciting day*



**9** Cuvée Brut Éternel de Gérard Bertrand

**10** Thierry Bian

**11** Bags in Box dans un joli écrin

**12** Paolo Basso, Frédérique Olivié, Charlotte Librecht et Eric Allouche

**13** Olivier Castéja entouré des sommeliers de Bordeaux

**14** Vin de l'Abbaye de Lérins

## VALLÉE DU RHÔNE

## DOMAINE DE BEAURENARD



## Domaine de Beurenard

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2013 16°C 2026

**Robe** : grenat foncé, reflets violacés. Belle brillance. **Nez** : riche, envoûtant. Développe des arômes de petits fruits rouges, frais, rehaussé d'une touche épicée. **Bouche** : ronde, tendre. Tanins soyeux. Finale puissante avec une touche de réglisse. **Accords mets et vins** : quasi de veau aux giroilles. **Commentaires** : puissance et pureté.

**Visual aspect**: dark garnet-red hue, purplish tinges. Beautiful brilliance. **Nose**: rich, spell-binding. Develops small red fruit aromas, fresh, enhanced by a spicy touch. **Palate**: round, soft. Silky tannins. Powerful finish, with a hint of liquorice. **Match with food**: veal fillet with chanterelles. **Comments**: powerful and pure.

## VALLÉE DU RHÔNE



## Domaine de Beurenard

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2015 12°C 2021

**Robe** : jaune or léger, reflet vert. Limpide et brillante. **Nez** : plaisant, dominé par des parfums d'agrumes et de fleurs blanches. **Bouche** : ample et savoureuse. Sur le même fruité que celui du nez. Notes minérales et poivrées. Finale longue et savoureuse. **Accords mets et vins** : tourteau aux agrumes. **Commentaires** : un vin franc et pur.

**Visual aspect**: light gold yellow, green tinge. Limpid and brilliant. **Nose**: pleasant, dominated by citrusy aromas and white flowers. **Palate**: broad and savoury. With the same fruitiness than the nose. Mineral and peppery notes. Long and savoury finish. **Match with food**: crab with citrus. **Comments**: a frank and pure wine.

DOMAINE DE BEAURENARD

10 avenue Pierre de Luxembourg - 84231 Châteauneuf-du-Pape  
Tél. 04 90 83 71 79 - www.beurenard.fr

## VALLÉE DU RHÔNE

## VIGNOBLES BRUNIER



## Clos La Roquette

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2014 12°C 2023

**Robe** : dorée, claire, brillante. **Nez** : délicat et complexe. Exhale des notes de fleurs blanches et d'agrumes. **Bouche** : grasse, ronde. S'ouvre sur une magnifique palette aromatique. **Accords mets et vins** : une nage de homard. **Commentaires** : un vin subtil et agréable.

**Visual aspect**: golden hue, clear, brilliant. **Nose**: delicate and complex. Exhales notes of white blossom and citrus. **Palate**: fat, round. Opens up on a magnificent aromatic range. **Match with food**: lobster à la nage. **Comments**: a subtle and pleasant wine.

## VALLÉE DU RHÔNE



## Domaine du Vieux Télégraphe

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2013 15°C 2024

**Robe** : limpide, grenat profond. Reflet pourpre, larmes persistantes. **Nez** : complexe et fruité, sur des arômes de petits fruits noirs et rouges, de prune et de violette. Légèrement épicé. **Bouche** : ample, souple. Dotée de tanins bien fondus. Équilibre parfait, une complexité aromatique étonnante en finale. **Accords mets et vins** : un carré d'agneau rôti et son jus de thym. **Commentaires** : une cuvée haut de gamme. Bravo !

**Visual aspect**: limpid, deep garnet-red hue. Purple tinge, persistent tears. **Nose**: complex and fruity, with aromas of small red and black fruits, plum and violet. Slightly spicy. **Palate**: broad, supple. With melted tannins. Perfect balance, surprising aromatic complexity in the finish. **Match with food**: a roast rack of lamb with thyme juice. **Comments**: a high-end cuvée. Congrats!

VIGNOBLES BRUNIER

Domaine du Vieux Télégraphe - 3 route de Châteauneuf-du-Pape  
84370 Bédarrides - Tél. 04 90 33 00 31 - www.vignoblesbrunier.fr

## VALLÉE DU RHÔNE



## Domaine du Vieux Télégraphe « La Crau »

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2014

10°C



**Robe** : très brillante, dorée aux reflets verts. **Nez** : surprenant et complexe, exhalant des arômes de fruits à chair blanche (poire), rehaussé de nuances vanillées. **Bouche** : grasse, ronde, marquée par des arômes de fruits blancs. Finale harmonieuse, persistante et équilibrée. **Accords mets et vins** : un homard à l'américaine. **Commentaires** : une cuvée à déguster sans attendre.

**Visual aspect**: very brilliant, golden with green tinges. **Nose**: surprising and complex, exhaling white-fleshed fruit aromas (pear), enhanced by scents of vanilla. **Palate**: fat, round, marked by white-fleshed fruit aromas. Harmonious finish, persistent and well-balanced. **Match with food**: lobster a l'americaine. **Comments**: a cuvée to enjoy straightaway.

## VALLÉE DU RHÔNE



## Piedlong

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2012

15°C



**Robe** : grenat foncé, reflets pourpres. Limpide et brillante. **Nez** : frais, fin, fruité. Rehaussé de notes de kirsch. **Bouche** : fraîche, puissante. Soutenue par des tannins marqués mais fins. Évolue vers une matière ronde et équilibrée. Finale délicate. **Accords mets et vins** : suprême de pigeon au thym. **Commentaires** : un flacon agréable, fin et racé.

**Visual aspect**: dark garnet-red hue, crimson tinges. Limpid and brilliant. **Nose**: fresh, fine, fruity. Enhanced by kirschy notes. **Palate**: fresh, powerful. Supported by marked but fine tannins. Evolves towards a round and well-balanced material. Delicate finish. **Match with food**: pigeon suprême with thyme. **Comments**: a pleasant bottling, fine and racy.

VIGNOBLES BRUNIER

Domaine du Vieux Télégraphe - 3 route de Châteauneuf-du-Pape  
84370 Bédarrides - Tél. 04 90 33 00 31 - www.vignoblesbrunier.fr

## VALLÉE DU RHÔNE

## DOMAINE DE LA CHARBONNIÈRE



## Cuvée Vieilles Vignes

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2012

15°C



**Robe** : soutenue, rubis foncé. Brillante. **Nez** : noyau de cerise, minéral. Jolie fraîcheur. Note anisée, très épicé. **Bouche** : charnue, tanin fondu en milieu de bouche. Fin de bouche plus croquante. Figue, pruneau fourré à la pâte d'amande. Belle finale. **Accords mets et vins** : tajine ; gigot de 7 heures. **Commentaires** : un vin d'automne-hiver, une belle expression du terroir.

**Visual aspect**: deep, dark ruby-red hue. Brilliant. **Nose**: stone cherry, mineral. Beautiful freshness. Aniseed, very spicy. **Palate**: fleshy, melted tannin in the mid-palate. Crispier aftertaste. Fig, prune stuffed with almond paste. Beautiful finish. **Match with food**: tajine; leg of lamb cooked 7 hours. **Comments**: a wine for autumn or winter. A beautiful expression of the terroir.

## VALLÉE DU RHÔNE



## Les Hautes Brusquières Cuvée Spéciale

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2012

15°C



**Robe** : soutenue, reflets violacés. **Nez** : pierreux, minéral, caillou chaud. Épicé (poivre), très animal, fruit à l'eau-de-vie. **Bouche** : attaque franche, riche, dense. Puissante, corsée. Sur le fruit, les épices (poivre). Finale soutenue. **Accords mets et vins** : mole poblano (spécialité mexicaine) ; chocolat noir. **Commentaires** : un Châteauneuf puissant.

**Visual aspect**: deep, purplish tinges. **Nose**: rocky, mineral, warm stone. Spicy (pepper), very animal, brandied fruits. **Palate**: pure first taste, rich, dense. Powerful, spicy. With fruits, spices (pepper). Long-lasting finish. **Match with food**: mole poblano (Mexican dish); dark chocolate. **Comments**: a powerful Châteauneuf.

DOMAINE DE LA CHARBONNIÈRE

26 route de Courthézon - 84830 Châteauneuf-du-Pape  
Tél. 04 90 83 74 59 - www.domainedelacharbonniere.com

## VALLÉE DU RHÔNE

## CLOS DES PAPES



## Clos des Papes

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2011

15°C 2026

**Robe** : grenat, reflets tuilés. Belle brillance. **Nez** : élégant, fin. Sur des arômes de boisé, de grillé. S'ouvre délicatement sur des notes de petits fruits noirs. **Bouche** : puissante, fine. Dotée d'une matière fondue et suave. On retrouve les arômes du nez. Finale délicate et chaleureuse. **Accords mets et vins** : rôti de biche, sauce Grand Veneur. **Commentaires** : un flacon qui tient son rang. Bravo !

**Visual aspect**: garnet-red hue, tile-red tinges. Beautiful brilliance. **Nose**: elegant, fine. With woody, grilled aromas. Delicately opens up with notes of small black fruits. **Palate**: powerful, fine. With a melted and smooth material. We taste the aromas of the nose. Delicate and warm finish. **Match with food**: roast doe, Grand Veneur sauce. **Comments**: a bottling worthy of its rank. Congrats!

## VALLÉE DU RHÔNE

## Clos des Papes

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2014

12°C 2021



**Robe** : lumineuse, brillante. Dorée, reflets verts. **Nez** : prometteur, expressif. Exhale des arômes de fruits à chair blanche (pêche, poire). **Bouche** : ronde, suave, puissante. Dévoile des arômes délicatement vanillés, grillés. Finale harmonieuse et persistante. **Accords mets et vins** : carpaccio de saumon et Saint-Jacques à la truffe. **Commentaires** : un vin délicat et expressif. Du grand art.

**Visual aspect**: gleaming, brilliant. Golden hue, green tinges. **Nose**: promising, expressive. Exhaling white-fleshed fruit aromas (peach, pear). **Palate**: round, smooth, powerful. Reveals delicate vanilla aromas, grilled. Harmonious and persistent finish. **Match with food**: truffled salmon and scallop carpaccio. **Comments**: a delicate and expressive wine. A work of art.

CLOS DES PAPES

13 avenue Pierre de Luxembourg - 84230 Châteauneuf-du-Pape

Tél. 04 90 83 70 13 - www.clos-des-papes.fr

## VALLÉE DU RHÔNE



## Clos des Papes

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2013

16°C 2024

**Robe** : grenat, reflets pourpres. Densité et concentrée. **Nez** : généreux, voluptueux. Dévoile des parfums de petits fruits rouges et d'épices. **Bouche** : onctueuse, dominée par des tanins fins. Finale longue et suave. **Accords mets et vins** : un carré d'agneau. **Commentaires** : un grand vin.

**Visual aspect**: garnet-red hue, purple tinges. Dense and concentrated. **Nose**: generous, voluptuous. Reveals scents of small red fruits and spices. **Palate**: unctuous, dominated by fine tannins. **Match with food**: a rack of lamb. **Comments**: a grand wine.



Jean-Pascal Paubert

## VALLÉE DU RHÔNE

## CLOS SAINT-JEAN



## Deus Ex Machina

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2012

17°C 2026

**Robe** : pourpre, sombre, reflets rubis. **Nez** : dévoile des parfums de petits fruits noirs (cassis, myrtille) puis des notes florales et de garrigue. **Bouche** : aérienne et puissante. Finale dotée de jolis tanins, tout en finesse. **Accords mets et vins** : des rognons de veau. **Commentaires** : une superbe bouteille.

**Visual aspect**: dark, crimson hue, ruby-red tinges. **Nose**: reveals scents of small black fruits (blackcurrant, blueberry) then floral notes and scrubland. **Palate**: ethereal and powerful. Nice tannins in the finish, very delicate. **Match with food**: veal kidneys. **Comments**: a superb wine.

## VALLÉE DU RHÔNE

## DOMAINE DE LA JANASSE



## Chaupin

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2013

15°C 2021

**Robe** : grenat profond, reflet violette. Larmes denses. **Nez** : élégant, frais. Sur de superbes notes de fruits confits, de vanille. **Bouche** : puissante, équilibrée. Belle concentration, étayée par des tanins fins et précis. Finale majestueuse. **Accords mets et vins** : médaillon de veau aux truffes. **Commentaires** : un vin séduisant et complexe. Du talent.

**Visual aspect**: deep garnet red colour, purplish tinge. Dense tears. **Nose**: elegant, fresh. With superb notes of candied fruits, vanilla. **Palate**: powerful, well-balanced. Nice concentration, with fine and precise tannins. Majestic finish. **Match with food**: medallion of veal with truffles. **Comments**: a seducing and complex wine. A lot of talent.

## VALLÉE DU RHÔNE



## La Combe des Fous

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2012

17°C 2026

**Robe** : grenat foncé. **Nez** : chaleureux, concentré. Libère des notes de fruits mûrs rehaussés d'une pointe d'épices. **Bouche** : du velours, puissante et concentrée. Étayée par des tanins tendres et des saveurs d'épices. **Accords mets et vins** : un carré d'agneau rôti et fumé au thym. **Commentaires** : une belle réussite.

**Visual aspect**: dark garnet-red colour. **Nose**: warm, concentrated. Frees ripe fruit aromas enhanced by hints of spices. **Palate**: velvety, powerful and concentrated. With soft tannins and spicy flavours. **Match with food**: a smoked roast rack of lamb with thyme. **Comments**: a beautiful achievement.

## VALLÉE DU RHÔNE



## Vieilles Vignes

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2012

16°C 2021

**Robe** : grenat foncé, reflets violacés. **Nez** : chaleureux, puissant. Développe des parfums de petits fruits rouges. Rehaussé d'une touche épicée. **Bouche** : soyeuse, tendre, volumineuse. Note subtile de petits fruits rouges frais. Jolis tanins. Finale complexe et aromatique. **Accords mets et vins** : poularde de Bresse aux morilles. **Commentaires** : un vin complexe et équilibré. Félicitations au vigneron.

**Visual aspect**: dark garnet-red colour, purplish tinges. **Nose**: warm, powerful. Develops scents of small red fruits. Underlined by a spicy hint. **Palate**: silky, soft, voluminous. Subtle note of fresh and small red fruits. Beautiful tannins. Complex and aromatic finish. **Match with food**: fattened Bresse chicken with morels. **Comments**: a complex and well-balanced wine. Congratulations to the wine grower.

CLOS SAINT-JEAN

18 avenue Charles De Gaulle - BP 31 - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex 1 - Tél. 04 90 83 58 00 - www.closstjean.fr

DOMAINE DE LA JANASSE

27 chemin du moulin - 84350 Courthézon - Tél. 04 90 70 86 29  
www.lajanasse.com

## VALLÉE DU RHÔNE

## CHÂTEAU LA NERTHE



## Château La Nerthe

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2012

16°C



**Robe** : joli grenat, brillante, concentrée. **Nez** : élégant, riche et gourmand. Mêlé des parfums de poivre et de petits fruits rouges. **Bouche** : opulente et fraîche. Toujours sur le fruit, soutenue par des tanins bien marqués mais élégant et fins. **Accords mets et vins** : filet de bœuf sauce au poivre vert. **Commentaires** : un flacon avec de l'élégance et de la finesse.

**Visual aspect**: nice garnet-red colour, brilliant, concentrated. **Nose**: elegant, rich and delicious. Mingles scents of pepper and small red fruits. **Palate**: opulent and fresh. Fruity, supported by marked but elegant and fine tannins. **Match with food**: beef fillet with green pepper sauce. **Comments**: a bottling full of elegance and finesse.

## VALLÉE DU RHÔNE

## Clos de Beauvenir

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2012

10°C



**Robe** : or, reflets jaune paille. Limpide, belle brillance. **Nez** : riche, charmeur. Dévoile de subtiles notes d'épices, de bois et de vanille. Évolue vers des fruits blancs mûrs. **Bouche** : riche, ronde, fraîche. Exprime des arômes de fruits mûrs sur un boisé fin. **Accords mets et vins** : carpaccio de Saint-Jacques, chantilly de citron vert. **Commentaires** : un des plus beaux blancs dégustés. Une merveille pour les papilles.

**Visual aspect**: gold hue, straw-yellow tinges. Limpid, nice brilliance. **Nose**: rich, charming. Reveals subtle notes of spices, wood and vanilla. Evolves towards ripe white-fleshed fruits. **Palate**: rich, round, fresh. Expresses ripe fruit aromas with a fine woodiness. **Match with food**: scallop carpaccio, lime-flavoured Chantilly cream. **Comments**: one of the most beautiful white wines tasted. A delight for the palate.

## VALLÉE DU RHÔNE



## Château La Nerthe

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2015

12°C



**Robe** : jaune pâle, limpide. Larmes persistantes. **Nez** : subtil, charmeur. Sur des arômes de beurre et d'écorces d'orange. **Bouche** : fraîche, gourmande. Dotée d'un bel équilibre. **Accords mets et vins** : dos de cabillaud aux truffes. **Commentaires** : un vin produit par une des plus belles propriétés de l'appellation.

**Visual aspect**: pale yellow, limpid. Persistent tears. **Nose**: subtle, charming. With butter and orange peel aromas. **Palate**: fresh, delectable. With a beautiful balance. **Match with food**: cod back with truffles. **Comments**: a wine produced by one of the best estates of the appellation.

## VALLÉE DU RHÔNE

## Cuvée des Cadettes

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2012

16°C



**Robe** : grenat, reflets légèrement violacés. **Nez** : expressif, chaleureux. Marqué par des parfums de petits fruits noirs, d'épices et de cuir. **Bouche** : tendre, ronde et suave. Dotée de tanins veloutés révélant des arômes de petits fruits noirs et de garrigue. **Accords mets et vins** : carré d'agneau rôti fumé au thym. **Commentaires** : un grand vin de gastronomie.

**Visual aspect**: garnet-red hue, slightly purplish tinges. **Nose**: expressive, warm. Marked by scents of small black fruits, spices and leather. **Palate**: soft, round and smooth. With velvety tannins revealing small black fruit and scrubland aromas. **Match with food**: roast smoked rack of lamb with thyme. **Comments**: a great gastronomic wine.

CHÂTEAU LA NERTHE

Route de Sorgues - 84230 Châteauneuf-du-Pape  
Tél. 04 90 83 70 11 - www.chateaulanerthe.fr

## VALLÉE DU RHÔNE

## DOMAINE DE SAINT-SIFFREIN



## Domaine de Saint-Siffrein

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2012

16°C



**Robe** : limpide, grenat profond, reflets pourpres. Larmes persistantes. **Nez** : complexe, fruité. Sur des notes de petits fruits noirs et rouges. Prune, violette, nuances épicées. **Bouche** : ample, souple. Tanins présents mais bien fondus. Finale marquée par une complexité aromatique impressionnante. **Accords mets et vins** : un carré d'agneau au jus de romarin. **Commentaires** : un vin tout en pureté et en puissance.

**Visual aspect**: limpid, deep garnet-red colour, purple tinges. Persistent tears. **Nose**: complex, fruity. With notes of small black and red fruits. Plum, violet, spicy shades. **Palate**: broad, supple. Present but melted tannins. Finish marked by an impressive aromatic complexity. **Match with food**: a rack of lamb, rosemary juice. **Comments**: a pure and powerful wine.

## VALLÉE DU RHÔNE

## Terre d'Abel

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2010

15°C



**Robe** : améthyste aux reflets mauves. Limpide et brillante. **Nez** : fin, chaleureux. Dévoile des parfums de petits fruits noirs (mûre, pruneau, cerise). Rehaussé de notes épicées (poivre gris, réglisse). **Bouche** : suave, veloutée. Dotée de tanins fins. Finale somptueuse. Longueur en bouche remarquable. **Accords mets et vins** : côtelette de porc noir. **Commentaires** : généreux, délicat et équilibré. Ce vin a tout d'un grand.

**Visual aspect**: amethyst with mauve shades. Limpid and brilliant. **Nose**: fine, warm. Reveals scents of small black fruits (blackberry, prune, cherry). Underlined by spicy notes (grey pepper, liquorice). **Palate**: smooth, velvety. With fine tannins. Sumptuous finish. Remarkable length on the palate. **Match with food**: black pork cutlets. **Comments**: generous, delicate and well-balanced. This wine has all the features of a grand wine.

DOMAINE DE SAINT-SIFFREIN

3587 route de Châteauneuf-du-Pape - 84100 Orange

Tél. 04 90 34 49 85 - www.domainesaintsiffrein.com

## VALLÉE DU RHÔNE

## Domaine de Saint-Siffrein

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2014

12°C



**Robe** : claire, brillante et limpide. Larmes régulières. **Nez** : frais, délicat. Sur de subtils parfums de fleurs blanches et de fruits exotiques. **Bouche** : grasse, ronde, ample. S'ouvre sur une magnifique palette aromatique. Finale d'un équilibre parfait. **Accords mets et vins** : un filet de Saint-Pierre, beurre citronné. **Commentaires** : un très beau flacon, à découvrir rapidement.

**Visual aspect**: clear, brilliant and limpid. Regular tears. **Nose**: fresh, delicate. With subtle scents of white flowers and exotic fruits. **Palate**: fat, round, broad. Opens up on a magnificent aromatic range. Perfect balance in the finish. **Match with food**: a fillet of John-Dory, lemon butter sauce. **Comments**: a beautiful wine, to discover straightaway.



## VALLÉE DU RHÔNE

## DOMAINE SERGUIER



## Domaine Serguier

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2015

11°C 2019

**Robe** : brillante, jaune paille, reflets verts. **Nez** : intense, exhalant des parfums de fruits secs, de miel, de fumé. **Bouche** : ample, grasse. Sur des notes d'agrumes et d'anis. Finale sur une pointe d'amertume et d'une bonne longueur. **Accords mets et vins** : queue de lotte rôtie. **Commentaires** : du fruité et de l'élégance.

**Visual aspect**: brilliant, straw-yellow colour, green tinges. **Nose**: intense, exhaling scents of dried fruits, honey, smoked. **Palate**: broad, fat. With citrus and aniseed flavours. Finish with a hint of bitterness and a good length. **Match with food**: roast monkfish tail. **Comments**: fruity and elegant.

## VALLÉE DU RHÔNE

## DOMAINE DE LA SOLITUDE



## Domaine de La Solitude

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2010

18°C 2026

**Robe** : intense, reflets pourpres. **Nez** : complexe, de petits fruits noirs et rouges, pruneau. Sur des nuances subtiles d'épices. **Bouche** : ronde, tendre et volumineuse. Exprime des notes de petits fruits noirs et rouges bien mûrs. **Accords mets et vins** : osso buco. **Commentaires** : une cuvée à déguster sans attendre.

**Visual aspect**: intense hue with purple tinges. **Nose**: complex, with small black and red fruits, plum. With subtle shades of spices. **Palate**: round, soft and voluminous. Expresses notes of very ripe small black and red fruits. **Match with food**: osso buco. **Comments**: a cuvée to discover straightaway.

DOMAINE DE LA SOLITUDE

BP 21 - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex - Tél. 04 90 83 71 45

www.domaine-solitude.com

## VALLÉE DU RHÔNE



## Révélation

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2013

16°C 2024

**Robe** : limpide, grenat. Reflets violacés, larmes régulières. **Nez** : subtil, fin. Dévoile des arômes de petits fruits rouges et noirs. Rehaussé d'une touche épicée. **Bouche** : classique, veloutée, sur le fruit. Finale généreuse sur des tanins serrés. **Accords mets et vins** : magret de canard rôti au miel et aux épices. **Commentaires** : un vin généreux et équilibré.

**Visual aspect**: limpid, garnet-red hue. Purplish tinges, regular tears. **Nose**: subtle, fine. Reveals small red and black fruit aromas. Enhanced with a spicy hint. **Palate**: classic, velvety, fruity. Generous finish with tight tannins. **Match with food**: roast duck fillet with honey and spices. **Comments**: a generous and well-balanced wine.



DOMAINE SERGUIER

13 rue Alphonse Daudet - 84230 Châteauneuf-du-Pape

Tél. 04 90 83 73 42 - www.domaine-serguier.com

## VALLÉE DU RHÔNE

## DOMAINE TOUR SAINT-MICHEL



## Cuvée des Deux Soeurs

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2012

18°C



**Robe** : rubis intense aux reflets violacés. **Nez** : généreux, voluptueux. Dévoile des parfums de petits fruits rouges et de notes végétales. **Bouche** : franche, puissante, maintenue par des tanins soyeux, une matière fondue, des arômes de fruits cuits et un équilibre harmonieux. **Accords mets et vins** : sanglier aux airelles. **Commentaires** : un vin généreux, délicat et équilibré.

**Visual aspect**: intense ruby-red colour with purplish tinges. **Nose**: generous, voluptuous. Reveals scents of small red fruits and vegetal notes. **Palate**: pure, powerful, supported by silky tannins, a melted material, cooked fruit aromas and a harmonious balance. **Match with food**: wild boar with cranberries. **Comments**: a generous wine, delicate and well-balanced.

## VALLÉE DU RHÔNE



## Feminessance

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2012

17°C



**Robe** : améthyste aux reflets mauves. Limpide et brillante. **Nez** : chaleureux, riche. Développe des parfums de petits fruits noirs, évoluant vers des senteurs de garrigue. **Bouche** : attaque mesurée de la rondeur et de l'équilibre. **Accords mets et vins** : pigeon rôti. **Commentaires** : un vin convaincant.

**Visual aspect**: amethyst with mauve tinges. Limpid and brilliant. **Nose**: warm, rich. Develops small black fruit aromas, evolving towards scents of scrubland. **Palate**: measured roundness and balance in the first taste. **Match with food**: roast pigeon. **Comments**: a convincing wine.

DOMAINE TOUR SAINT-MICHEL

84230 Châteauneuf-du-Pape - Tél. 04 90 83 73 24

www.toursaintmichel.com

## VALLÉE DU RHÔNE



## Cuvée du Lion

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

2012

16°C



**Robe** : limpide, grenat profond aux reflets pourpres. Larmes persistantes. **Nez** : complexe, petits fruits noirs et rouges, des nuances d'épices. **Bouche** : ample, souple, dotée de tanins présents mais bien fondus. Finale marquée par un bel équilibre, d'une complexité aromatique étonnante. **Accords mets et vins** : canard à la prune. **Commentaires** : une très belle cuvée, sur le registre de la finesse et l'élégance.

**Visual aspect**: limpid, deep garnet-red colour with crimson tinges. Persistent tears. **Nose**: complex, small red and black fruits, with spicy shades. **Palate**: broad, supple, with present but melted tannins. Finish marked by a good balance, a surprising aromatic complexity. **Match with food**: duck with plums. **Comments**: a very nice cuvée, fine and elegant.

## VALLÉE DU RHÔNE

## CHÂTEAU BEAUCHÈNE



## Grande Réserve

CÔTES DU RHÔNE

2015

11°C



**Robe** : or clair, reflets verts. Limpide et brillante. **Nez** : expressif, flatteur. Dévoile des parfums de citronnelle et de pamplemousse. **Bouche** : fraîche et délicate. Concentrée, sur les mêmes arômes que ceux perçus au nez. Touche exotique. **Accords mets et vins** : turbot rôti, sauce à l'oseille. **Commentaires** : un vin chaleureux et bien équilibré. Un beau travail.

**Visual aspect**: clear gold colour, green tinges. Limpid and brilliant. **Nose**: expressive, flattering. Reveals scents of lemongrass and grapefruit. **Palate**: fresh and delicate. Concentrated, with the same aromas than the nose. An exotic hint. **Match with food**: roast turbot, sorrel sauce. **Comments**: a warm and well-balanced wine. Good job.

CHÂTEAU BEAUCHÈNE

1452 route de Beauchêne - 84420Piolenc - Tél. 04 90 51 75 87

www.chateaubeauchene.fr

## VALLÉE DU RHÔNE

## DOMAINE DES LAUSES



## Cuvée Maëva

CÔTES DU RHÔNE

2013

16°C  2021

**Robe** : pourpre, intense. Belle brillance. **Nez** : surprenant, flatteur, délicat. Notes de petits fruits rouges, légère touche épicée. **Bouche** : pleine et suave. Parfum de fruits confits au kirsch. Tanins bien présents. Finale agréable. **Accords mets et vins** : un pavé de cerf aux aïelles. **Commentaires** : un vin généreux et aromatique.

**Visual aspect**: crimson, intense. Beautiful brilliance. **Nose**: surprising, flattering, delicate. Notes of small red fruits, light spicy hint. **Palate**: full and smooth. Flavours of candied fruits in kirsch. Present tannins. Pleasant finish. **Match with food**: deer steak with cranberries. **Comments**: a generous and aromatic wine.

DOMAINE DES LAUSES

Chemin du Grès - 84830 Serignan du Comtat

Tél. 06 07 27 22 54

## VALLÉE DU RHÔNE

## DOMAINE BRUSSET



## Les Chabriles Cairanne Vieilles Vignes

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

2014

16°C  2026

**Robe** : grenat foncé, reflets violacés. Limpide et brillante. **Nez** : flatteur, expressif. Offre des arômes de petits fruits noirs (cassis, mûre), rehaussé de notes de garrigue. **Bouche** : veloutée, tendre et charmeuse. Dotée de tanins fermes qui demandent quelques années pour se fondre en bouche. Finale agréable. **Accords mets et vins** : pavé de biche, sauce aux poivres. **Commentaires** : un flacon gourmand et savoureux.

**Visual aspect**: dark garnet-red hue, purplish tinges. Limpid and brilliant. **Nose**: flattering, expressive. Offering small black fruit aromas (blackcurrant, blackberry), enhanced by notes of scrubland. **Palate**: velvety, soft and charming. Solid tannins which demand few years to melt on the palate. Pleasant finish. **Match with food**: doe steak, pepper sauce. **Comments**: a delicious and savoury wine.

DOMAINE BRUSSET

70 chemin de la barque - 84290 Cairanne - Tél. 04 90 30 82 16

www.domainebrusset.fr

## VALLÉE DU RHÔNE

## DOMAINE LES HAUTES CANCES



## Cuvée Col du Débat Cairanne

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

2012

16°C  2026

**Robe** : profonde, reflets violacés. Larmes fines et persistantes. **Nez** : agréable, expressif. Offre des arômes de petits fruits rouges. **Bouche** : superbe, un magnifique équilibre entre puissance et tanins fondus. Finale longue sur une pointe d'épices. **Accords mets et vins** : un filet de bœuf grillé. **Commentaires** : une cuvée magnifique alliant finesse et puissance.

**Visual aspect**: deep hue, purplish tinges. Fine and persistent tears. **Nose**: pleasant, expressive. Offering aromas of small red fruits. **Palate**: superb, a magnificent balance between powerfulness and melted tannins. Long finish, with a hint of spices. **Match with food**: a grilled beef fillet. **Comments**: a magnificent cuvée mingling finesse and powerfulness.

## VALLÉE DU RHÔNE

## Cuvée Vieilles Vignes Cairanne

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

2012

16°C  2026

**Robe** : profonde, grenat foncé. **Nez** : riche, concentré. Sur de subtils parfums de petits fruits noirs et rouges bien mûrs, une pointe de garrigue. **Bouche** : ronde, concentrée, dotée de tanins fins et veloutés. Arômes de petits fruits noirs. Finale longue et savoureuse. **Accords mets et vins** : tournedos de canard. **Commentaires** : un vin élégant et expressif.

**Visual aspect**: deep, dark garnet-red hue. **Nose**: rich, concentrated. With subtle scents of ripe small red and black fruits, a hint of scrubland. **Palate**: round, concentrated, with fine and velvety tannins. Small black fruit aromas. Long and savoury finish. **Match with food**: duck tournedos. **Comments**: an elegant and expressive wine.

DOMAINE LES HAUTES CANCES

Quartier Les Travers - 84290 Cairanne - Tél. 04 90 30 76 14

www.hautescances.com

## VALLÉE DU RHÔNE

## DOMAINE MARCEL RICHAUD



## Cairanne

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

2014

16°C 2021

**Robe** : joli grenat foncé. Limpide et brillante. **Nez** : expressif et flatteur. Sur des notes de petits fruits rouges très mûrs et de garrigue. **Bouche** : ronde et gourmande, sur des tanins tendres. On retrouve les arômes du nez. Finale onctueuse. **Accords mets et vins** : gigot d'agneau aux herbes. **Commentaires** : équilibre, harmonie, plaisir.

**Visual aspect**: nice and dark garnet-red hue. Limpid and brilliant. **Nose**: expressive and flattering. With notes of very ripe small red fruits and scrubland. **Palate**: round and delicious, with soft tannins. We find the aromas of the nose. Unctuous finish. **Match with food**: leg of lamb with herbs. **Comments**: balance, harmony, pleasure.

## VALLÉE DU RHÔNE

## DOMAINE BRUSSET



## Les Hauts de Montmirail

GIGONDAS

2014

15°C 2031

**Robe** : pourpre, reflet violacé, très soutenue. **Nez** : intense et riche, offre des parfums de petits fruits noirs, d'épices (poivre blanc) et de subtiles notes grillées. **Bouche** : puissante, ronde, dotée de tanins solides. Arômes de chocolat. Finale longue et gourmande. **Accords mets et vins** : côte de bœuf grillée. **Commentaires** : un vin exceptionnel, avec un potentiel de garde impressionnant.

**Visual aspect**: purple hue, crimson shade, very dark. **Nose**: intense and rich, offers scents of small black fruits, spices (white pepper) and subtle grilled notes. **Palate**: powerful, round, with firm tannins. Chocolate aromas. Long and delicious finish. **Match with food**: grilled prime rib of beef. **Comments**: an exceptional wine, with an impressive ageing potential.

DOMAINE BRUSSET

70 chemin de la barque - 84290 Cairanne - Tél. 04 90 30 82 16  
www.domainebrusset.fr

## VALLÉE DU RHÔNE



## L'Ebrescade

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

2012

15°C 2021

**Robe** : grenat foncé, reflets légèrement tuilés. Brillante. **Nez** : fin, puissant. Sur de subtils arômes d'épices, de garrigue. Viennent ensuite des arômes de petits fruits noirs. **Bouche** : onctueuse, ample. Tanins tendres. Arômes d'épices et de petits fruits noirs. Finale longue et agréable. **Accords mets et vins** : côte de veau aux morilles. **Commentaires** : un grand vin de garde.

**Visual aspect**: dark garnet-red hue, slightly tile-red tinges. Brilliant. **Nose**: fine, powerful. With subtle aromas of spices, scrubland. Then aromas of small black fruits. **Palate**: unctuous, broad. Soft tannins. Aromas of pices and small black fruits. Long and pleasant finish. **Match with food**: veal chop with morels. **Comments**: a grand wine worth ageing.

DOMAINE MARCEL RICHAUD

470, route de Vaison-la-Romaine - 84290 Cairanne  
Tél. 04 90 30 85 25

## VALLÉE DU RHÔNE

## DOMAINE DES BERNARDINS



## Domaine des Bernardins

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

2015

9°C 2026

**Robe** : jaune or clair, légèrement tuilé.  
**Nez** : fruité et gourmand. S'ouvre sur des notes d'abricot et de poire bien mûres. Notes florales. **Bouche** : grasse et ample, beaucoup de gourmandise. On retrouve les fruits ressentis au nez. Magnifique finale.  
**Accords mets et vins** : marquise au chocolat, coulis de mangue. **Commentaires** : un vin fin et délicat.

**Visual aspect**: clear gold colour, slightly tiled. **Nose**: fruity and delectable. Opening up on notes of apricot and very ripe pear. Floral notes. **Palate**: fat and broad, highly enjoyable. We find the aromas of the nose. Magnificent finish. **Match with food**: chocolate Marquise, mango coulis. **Comments**: a fine and delicate wine.

## VALLÉE DU RHÔNE



## Hommage

MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE

10°C 2021

**Robe** : magnifique, orange cuivré. Larmes persistantes. **Nez** : flatteur, chaleureux. Sur des arômes fruités (abricot, mangue, poire). Rehaussé de notes de fleurs. **Bouche** : attaque fraîche, ronde, tendre, moelleuse. Les arômes de fruits se succèdent. **Accords mets et vins** : apéritif ; plat sucré-salé. **Commentaires** : gourmand et équilibré. Un vrai moment de plaisir.

**Visual aspect**: magnificent coppery orange. Persistent tears. **Nose**: flattering, warm. With fruity aromas (apricot, mango, pear). Enhanced by flowery notes. **Palate**: fresh, round, tender, soft first taste. The fruity aromas succeed each other. **Match with food**: aperitif; sweet and salt dish. **Comments**: delicious and well-balanced. A real moment of pleasure.

DOMAINE DES BERNARDINS

138 avenue Léon Gambetta - 84190 Beaumes de Venise  
Tél. 04 90 62 94 13 - www.domaine-des-bernardins.com

Paolo Basso

# A World of Fine Wine & Spirits

## Hong Kong Int'l Wine & Spirits Fair 2016

HKTDC Hong Kong International Wine & Spirits Fair is a truly global event offering a wide range of high-quality wine and spirits, beer, and other alcoholic beverages, as well as wine accessories & equipment and other services including wine logistics and training. The fair will be presenting its ninth edition from 10-12 November at the Hong Kong Convention and Exhibition Centre, expecting over 1,000 exhibitors from all the major wine-producing areas. The final day of the fair is the Public Day which welcomed around 30,000 visitors last year.

### Spirits and Beer

The offerings of wine fair blossom. The widely acclaimed "Ice Bar", "Whisky and Spirits Zone", "The Whisky and Brandy Bar" and the "Beer Zone" will return, giving visitors a chance to enrich the knowledge about whisky, spirits, beer and many more.

### Fabulous Events

Over 70 events will take place during the three-day fair, including grand tasting, master classes, wine tasting, cocktail demonstration, conference and seminar. It will be an excellent opportunity for visitors to soak up the latest market intelligence and enrich their knowledge of this vibrant industry.

Reserve your  
**FREE admission badge now**

Website —  
[www.hktdc.com/ex/hkwinefair/28](http://www.hktdc.com/ex/hkwinefair/28)

Mobile app —  
download HKTDC Mobile

Mobile Info Site —  
[www.hktdc.com/wap/wine/T119](http://www.hktdc.com/wap/wine/T119)



### Fair information

Date : November 10-12, 2016 (Thu-Sat)

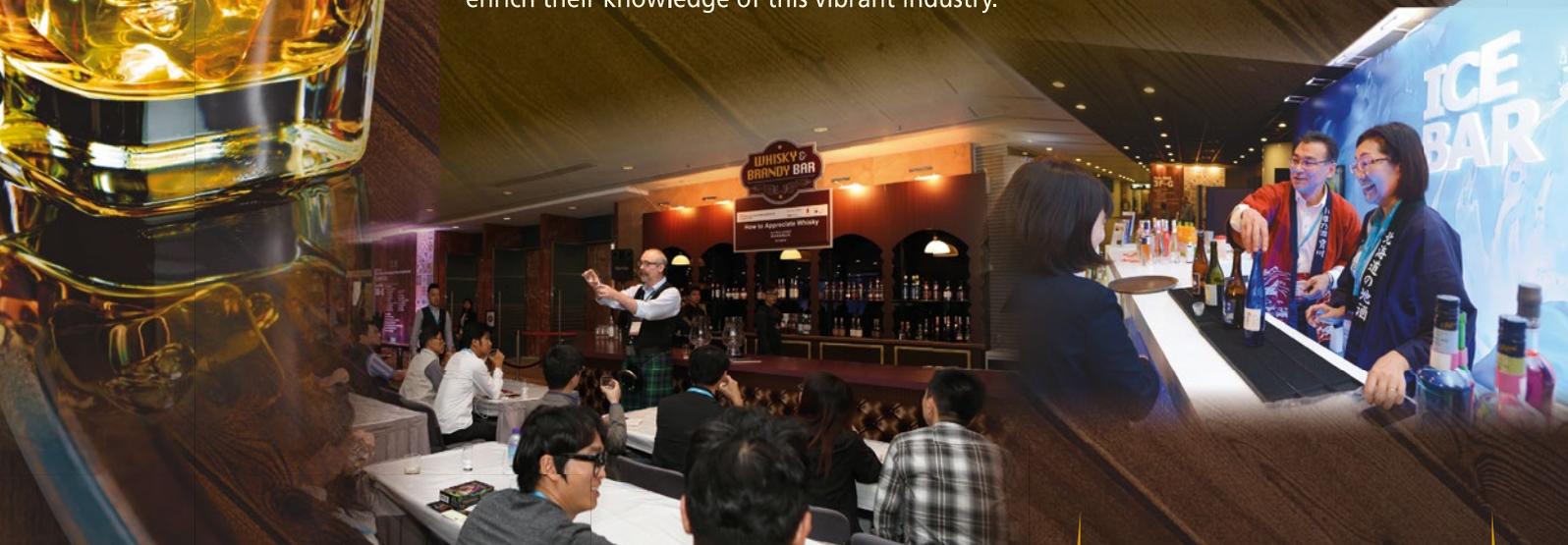
Venue : Hong Kong Convention and Exhibition Centre,  
Hong Kong

Tel. : 33 (0) 1 47 42 41 50 Fax : 33 (0) 1 47 42 77 44

Email: [paris.office@hktdc.com](mailto:paris.office@hktdc.com)

#### Remarks:

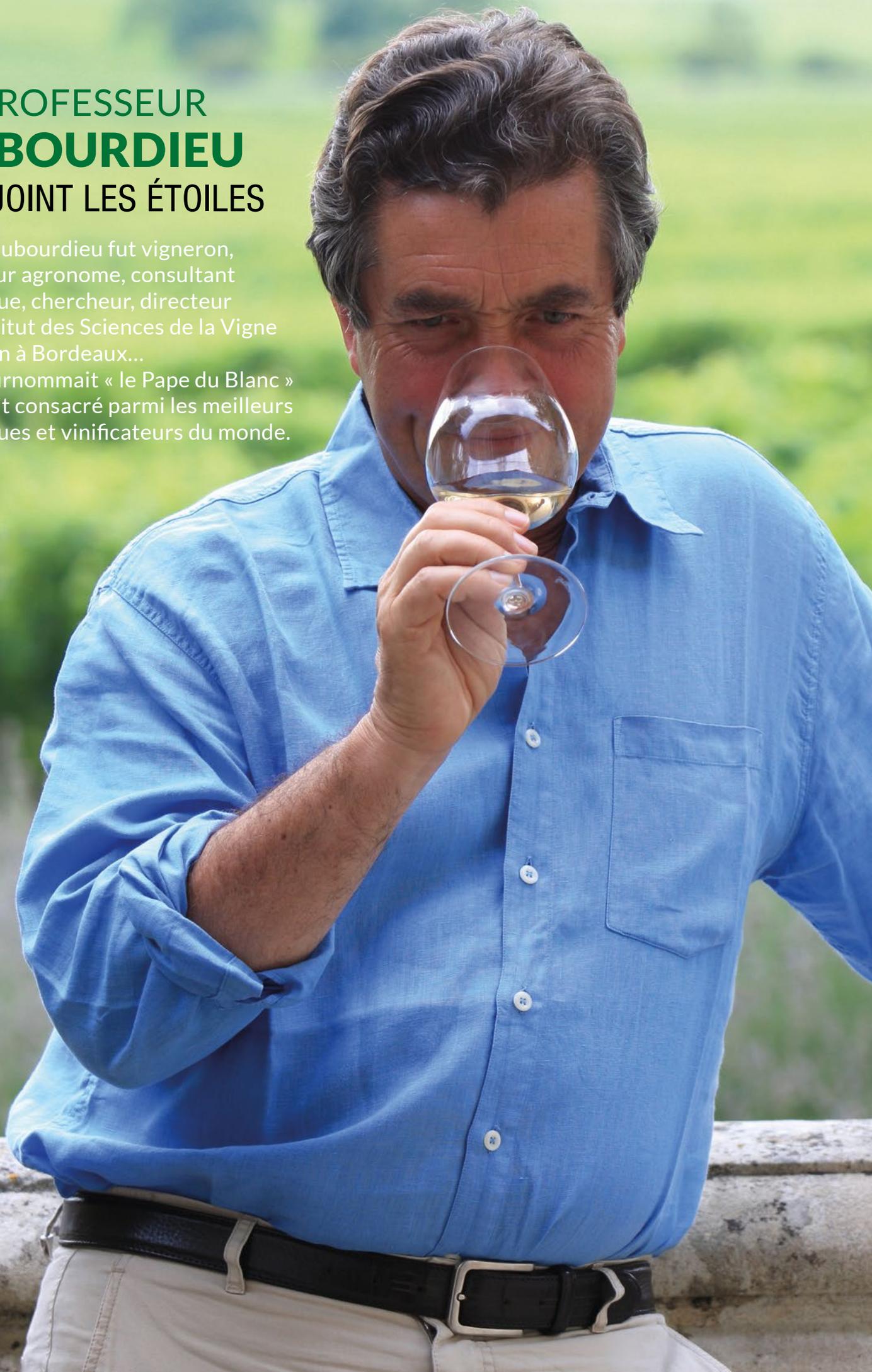
- For trade visitors aged 18 or above only
- No admission charge for pre-registered trade buyers
- Admission fee HK\$100 per person for on-site registration



# LE PROFESSEUR **DUBOURDIEU** A REJOINT LES ÉTOILES

Denis Dubourdieu fut vigneron, ingénieur agronome, consultant œnologue, chercheur, directeur de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin à Bordeaux...

On le surnommait « le Pape du Blanc » et il était consacré parmi les meilleurs œnologues et vinificateurs du monde.



### DE BORDEAUX AUX QUATRE COINS DU MONDE, UNE GRIFFE SANS SIGNATURE...

Sa personnalité était celle d'un homme de tempérament et de convictions, perfectionniste, en quête d'absolu, pédagogue vulgarisateur, révélateur de talents, généreux, humble... « J'essaie de travailler par affinités, d'aider les gens à faire des vins à l'image de ce qu'ils aiment. Il ne s'agit pas de faire mon vin, mais d'aider le client à faire le sien, à définir la personnalité gustative de son cru. »

### VOCATION VIN, L'OEUVRE D'UNE VIE AUX MULTIPLES SAVOIRS

Au commencement, alors qu'il préparait sa thèse en œnologie sous la houlette d'Emile Peynaud (père de l'œnologie moderne), il a acquis un enseignement qui s'avérera déterminant tout au long de sa carrière.

Des années de recherche plus tard – notamment sur les défauts du vin, sur les arômes des blancs, ou plus récemment sur les dommages provoqués par l'ESCA (maladie du bois) – en tant que vigneron aguerrri et œnologue consultant, in-

variablement il conseillait selon l'idée qu'il s'était forgé d'élaborer un bon vin. Pour lui, il y avait deux catégories de vins : les vins d'orgueil et les vins sensibles. Les premiers n'étaient pas de son ressort.

### DE LA CRÉATION À LA DÉGUSTATION DU VIN

A la faculté d'œnologie, il a aussi formé nombre de sommeliers du monde entier. « Leur rôle est majeur. Ils parlent du vin, guident leurs clients. Ils voient ce que nous ne voyons presque jamais et qui est pourtant ce pourquoi nous faisons du vin : le plaisir de l'amateur. Nous nous devons impérativement d'encourager ces ambassadeurs à poursuivre leur promotion des vins français ».

Aujourd'hui, comme tous ceux qui se sentent orphelins de leur maître et ami, la sommellerie est en deuil. Longtemps encore, l'empreinte de ses vins lui survivra à travers le monde ; gageons qu'aujourd'hui, quelque part dans l'univers, il perpétue ses savoirs auprès des anges...

Annemarie Nouaille

**Denis Dubourdieu was a wine grower, an agronomist, a consultant enologist, a researcher, director of the Vine and Wine Science Institute in Bordeaux ... He was called the 'Pope of white wine' and was considered one of the best enologists and vintners in the world.**

**All over the world, a label, not a signature ...** He was a man with character and convictions, perfectionist, seeking for absolute, a pedagogue and popularizer, a talent developer, generous, unpretentious ... "I try to work according to affinities, to help people make a wine that reflects what they love. It is not a question of making my wine but to help the wine grower make is own, to define the gustatory profile of his *cru*."

**A calling for wine making, a whole life building up knowledge** In the very beginning when he was preparing his enology thesis under the aegis of Emile Peynaud (father of the modern enology), he reached advanced training that would be crucial all along his career.

Years of research later – especially on defects in wine, on the aromas of the white wines or more recently on the ESCA disease – as an experienced wine grower and consultant enologist he invariably guided the wine growers according to the idea he made himself of how to make a good wine. To him there were two types of wines: wines of vainglory and sensitive wines. The first ones were beyond his purview.

**All over the world, a label, not a signature ...** He was a man with character and convictions, perfectionist, seeking for absolute, a pedagogue and popularizer, a talent developer, generous, unpretentious ... "I try to work according to affinities, to help people make a wine that reflects what they love. It is not a question of making my wine but to help the wine grower make is own, to define the gustatory profile of his *cru*."

**From crafting to tasting** At the enology university he trained many sommeliers from all over the world. "They play a major role. They speak about wine, guide their customers. They see what we barely see but which is however the reason why we make wine: the pleasure felt by the wine lover. We absolutely have to encourage these ambassadors to keep on promoting French wines".

Now, just like all those who have lost a master and a friend the sommellerie is in mourning. For a long time the signature of his wines will survive him the world over. He surely is somewhere in the universe transmitting his knowledge to angels ...

Sources : « Autour d'une bouteille avec Denis Dubourdieu » – Elytis



## ALSACE CRUS ET TERROIRS

# 19 DOMAINES UNIS POUR LE MEILLEUR

En marge de la troisième édition du salon Millésimes Alsace organisée au parc des expositions de Colmar, les membres d'Alsace Crus et Terroirs (ACT) ont organisé une dégustation dans la salle de réception du musée Unterlinden. Cette jeune association née à l'automne dernier réunit 19 domaines tous signataires d'une charte orientée autour de 7 thèmes. De la reconnaissance de l'importance du terroir, au respect de la biodiversité dans le travail de la vigne, du soin apporté à l'image collective pour mieux valoriser le travail de chacun à la volonté de miser sur une communication moins folklorique, ce document fondateur a été paraphé par quelques-uns des vignerons leaders en Alsace.

« L'Alsace est une région unique au monde, nulle part ailleurs n'existe une telle mosaïque de sols sur un si petit îlot de terre, l'Alsace, c'est tout simplement un concentré de toutes les géologies possibles, une sorte de miracle de diversité ! », a expliqué Séverine Schlumberger qui préside aux destinées d'ACT. Atouts géologiques qui toutefois ne suffiraient pas. « Pour nous, il est aujourd'hui indispensable, il est même tout à fait crucial de revaloriser l'image de l'Alsace. Une action qui ne veut pas se faire en opposition avec les efforts menés ailleurs mais veut en être le prolongement. » Elle a enfin rappelé que l'idée d'Alsace Crus et Terroirs a été lancée par Marc Rinaldi, homme d'affaires alsacien à l'origine également de Millésimes Alsace et propriétaire, depuis 18 mois, du Domaine Martin Schaezel.

Cette action de communication a mis également en valeur le verre Ultima du designer Jean-Pierre Lagneau. « Axé sur l'aspect géo-sensoriel de la dégustation, ce verre contribue à une meilleure lecture du terroir grâce à une recombinaison spontanée du profil du vin qui permet d'en révéler toute la vitalité... »

This communication action also spotlighted the Ultima class made by designer Jean-Pierre Lagneau. "Focused on the geo-sensory aspect of tasting this glass contributes to a better reading of the terroir thanks to a spontaneous recombination of the wine's profile that enables to reveal its vividness..."



Séverine Schlumberger



19 domaines parmi les plus prestigieux de l'Alsace se sont réunis pour présenter ACT à Colmar.

### 19 domains united 'for better'

In a parallel to the third edition of the Millésimes Alsace trade fair organized at the exhibition center of Colmar, the members of *Alsace Crus et Terroirs* (ACT) organized a tasting in the reception room of the Unterlinden museum. The young association created in last autumn unites 19 domains who all subscribe to a charter focused on 7 issues. From the recognition of the importance of the terroir, to the respect of biodiversity in vine growing, from the care given to the collective image to better promote everybody's work to the will to implement a more serious communication, this founding document has been signed by some of Alsace's leading wine growers.

"Alsace is a unique region, nowhere else in the world would you find such a patchwork of soils on such a small territory, Alsace, it simply is a concentration of all the possible geologies, a kind of miracle of diversity!", explained Séverine Schlumberger who presides over ACT. Geological assets that yet are not enough. "To our opinion, it is critical, if not mandatory, to enhance Alsace's image. An action to implement not in opposition to the efforts made elsewhere but as a follow-up." She also reminded that the idea of Alsace Crus et Terroirs has been launched by Marc Rinaldi, an Alsatian businessman who also created Millésimes Alsace and owner for 18 months of the Martin Schaezel winery.

### ILS SONT FONDATEURS D'ACT | THE FOUNDERS OF ACT

Voici les 19 domaines à l'origine de la naissance d'Alsace Crus et Terroirs : | These are the 19 estates who created Alsace Crus et Terroirs:

Domaine Barmes-Buecher, Domaine Bott-Geyl, Domaine Albert Boxler, Domaine Josmeyer, Domaine André Kientzler, Domaine Marc Kreydenweiss, Domaine Loew, Domaine Albert Mann, Domaine Meyer-Fonne, Domaine du Clos Saint-Landelin,

Domaine Ostertag, Domaine Martin Schaezel, Domaines Schlumberger, Domaine Schoffit, Domaine Trapet Alsace, Domaine Trimbach, Domaine Weinbach, Domaine Zind-Humbrecht, Domaine Valentin Zusslin.

## BULLES EXPO RÉVÈLE DES VINS À PART

Le salon, qui s'est tenu les 20 et 21 juin à Paris au Parc Floral, a accueilli 120 exposants représentatifs de toutes les catégories d'effervescents. Une diversité jamais égalée. Pour sa première édition, Bulles Expo aura remporté son pari, celui de révéler un monde à part dans un monde de vin. Dans l'écrin de verdure qu'est le Parc Floral, 120 exposants français mais aussi italiens, espagnols, allemands, luxembourgeois, slovènes et ukrainiens ont, ensemble, donné vie à toute la diversité et la richesse de cette catégorie de vins avec plus de 250 marques représentées.

### LES PRINCIPAUX CHIFFRES

1851 inscrits, 1071 visiteurs. Un taux de transformation inférieur aux prévisions qui peut s'expliquer par la pluie diluvienne du lundi et la bruine du mardi. Explication confirmée par la faible participation des sommeliers, des cavistes et des restaurateurs qui s'étaient pourtant inscrits en nombre. Les visiteurs étrangers n'ont pas eu peur de la pluie : ils représentent 14 % des visiteurs de Bulles Expo et sont venus de 24 pays distincts. Ce bon chiffre, pour une première édition, atteste de la mondialisation du marché des vins effervescents.

Parmi les visiteurs, la surreprésentation des acheteurs (grande distribution, négociants, agents commerciaux...) et des professionnels de la vigne (œnologues par exemple) témoigne de l'intérêt des grands acteurs pour la croissance de marché, même si les grandes maisons de Champagne n'ont pas répondu à l'invitation des organisateurs.

### UN CONTENU RICHE ET PORTEUR D'AVENIR

Les Masters Class et les conférences ont dessiné les contours d'un marché qui offre des perspectives économiques formidables (à l'horizon 2019, les volumes consommés devraient croître de 10 % en volume). En cela, la première édition de Bulles Expo valide l'intention des organisateurs, Vitisphere et GFA Events, de mettre en lumière les vins effervescents à travers une offre attractive et des contenus de haut niveau dans des domaines aussi différents que la distribution, le marketing, la dégustation ou encore les accords mets et vins.



Jon Arvid Rosengren

Convaincu par cette première édition, Bulles Expo donne rendez-vous à la planète effervescente en 2018 avec une idée en tête : attirer davantage de visiteurs tout en améliorant la représentativité de tous les canaux de distribution pour coller à la diversité des approches et des attentes des exposants et des visiteurs.

En attendant ce rendez-vous, tous les acheteurs de Bulles peuvent se connecter depuis le 30 juin sur la version en ligne de Bulles Expo. De quoi prolonger le salon dans un format novateur et faire vivre cet esprit pionnier qui anime Bulles Expo.

➤ D'INFOS → [WWW.BULLES-EXPO.COM](http://WWW.BULLES-EXPO.COM)

## Bulles expo, reveals a world apart in the drinks industry

The show, which ran on June 20 and 21 at the Parc Floral in Paris, welcomed 120 exhibitors representing all segments of the sparkling wine category, an unprecedented feat in terms of diversity.

The maiden event of Bulles Expo rose to the challenge of showcasing “a world apart in the world of wine”. In the unspoilt setting of the Parc Floral, 120 French along with Italian, Spanish, German, Luxembourg, Slovenian and Ukrainian exhibitors illustrated the huge array of wines available in the category with over 250 brands represented.

**The main figures.** 1,851 subscriptions, 1,071 visitors. A conversion rate lower than predicted that can be explained by the rain on Monday and Tuesday. A reason confirmed by the low attendance by sommeliers, cellar shop and restaurant owners although they massively registered online. The foreign visitors did not fear the rain; they represented 14% of the public and came from 24 distinct countries. This figure, a good one for a first edition, evidences the globalization of the sparkling wine market.



Among the visitors, a strong presence of buyers (mass retail, merchants, sales agents,...) and wine growing professionals (enologists for instance) show the interest of major players for the increasing market, although the greatest Champagne houses did not come.

**A rich and promising programme.** The masterclasses and conference outlined a market that offers outstanding economic perspectives (by 2019 the consumed volumes should increase by 10%). As such Bulles Expo meets organizers Vitisphere and GFA Events's intention to highlight sparkling wines through an attractive offer and top-notch contents in different fields such as distribution, marketing, tasting or food and wine pairings.

The outcome of the maiden event has spurred Bulles Expo organisers to invite the sparkling wine industry back in 2017 and again in 2018 with increased visitor attendance their main focus. At the same time, they intend to improve representation of the various distribution channels to respond to differing market access approaches and expectations by exhibitors and visitors.

Meanwhile the buyers can connect to the online version of Bulles Expo, an innovative way to extend the fair and keep alive the pioneering spirit of Bulles Expo.

CONGRES

## 56<sup>E</sup> CONGRÈS NATIONAL DES ŒNOLOGUES DE FRANCE À AMBOISE, VILLE ROYALE

Du 18 au 21 mai dernier, quelque 300 œnologues venus de toute la France se sont réunis à Amboise pour leur congrès annuel sur le thème « Le vin & l'eau ». « L'eau a été qualifiée à juste titre de solvant de la vie et c'est effectivement elle et nulle autre molécule qui peut assurer cette fonction. Si on devait résumer en une phrase les étonnantes propriétés de cette petite molécule et son rôle essentiel dans l'élaboration des vins, je reprendrais sans hésiter les paroles visionnaires de Galilée qui, dès le 16<sup>ème</sup> siècle, assurait que le vin, c'est la lumière du soleil captive dans l'eau », a dit Francis Gauthier, professeur émérite de biochimie de l'Université François-Rabelais de Tours. Laurent Polleau, président des œnologues du Val de Loire, organisateur, avec son équipe, du congrès de cette année, avait invité un pays étranger à se joindre à eux, une grande première. Reconnue berceau du vin, la Géorgie a ainsi été mise à l'honneur. Quatre œnologues ont pu s'entretenir avec leurs confrères et leur faire découvrir leurs cépages autochtones vinifiés en « qveri » (jarres). Mme l'Ambassadeur de Géorgie S.E. Ecateriné Siradze-Delaunay est venue spécialement à Amboise pour cet événement.

Le congrès s'est terminé par un dîner de gala à la Grange de Meslay en Touraine.

Rendez-vous pour le prochain congrès organisé par l'Union des œnologues de France région Bordeaux Sud Ouest à Cognac, du 8 au 10 juin 2017 sur le thème « Ode à vies d'Arômes »

➔ D'INFOS → [CONGRES.UOEF.FR](http://CONGRES.UOEF.FR)

**56<sup>TH</sup> NATIONAL CONGRESS OF THE FRENCH UNION OF ENOLOGISTS IN AMBOISE, THE ROYAL CITY** || From last May 18 to 21 some 300 French enologists met at Amboise for their annual congress themed 'Wine and water'. "Water has rightly been called the 'solvent of life' and indeed no other molecule can achieve its function. If I had to sum up in one sentence the astonishing properties of this little molecule and its essential role in wine making, I would not hesitate in repeating the visionary words of Galileo who stated from the 16<sup>th</sup> century that wine is the sunlight captured in water," Tours' François-Rabelais University professor emeritus of biochemistry Francis Gauthier said. This year's congress organizer president of the Loire valley section Laurent Polleau invited for the very first time a foreign country to join. Cradle of wine Georgia has thus been spotlighted. Four enologists could meet with their pairs and give them an overview of their native grape varieties vinified in 'qvevris' (jars). Her Excellency Madame Ecateriné Siradze-Delaunay, Georgia's Ambassador to France, especially came for the event.



Mme l'Ambassadeur de Géorgie

The congress ended with a gala dinner at Grange de Meslay restaurant in Touraine.

Save the date of the next convention organized by the Bordeaux-Southwest section of the French Union of Enologists in Cognac from June 8-10, 2017 on the theme of the aromas.

Pascale Tétot



# BORDEAUX FÊTE LE VIN 2016

## RETOUR SUR LE SUCCÈS ! FLASHBACK IN FIGURES

10<sup>e</sup> édition  
 650 000 visiteurs  
 57 000 Pass Dégustations  
 150 000 dégustations servies le samedi  
 612 Pass Vignobles  
 720 Passeports Grands Crus Classés 1855  
 6567 personnes sur les bancs de l'école du vin



Budget : € 2 475 000  
 500 personnes à l'organisation

14 307 fans sur Facebook  
 4 500 followers sur Twitter



### UNE BELLE PROGRAMMATION ARTISTIQUE

Euro oblige, il n'y avait pas de grandes scènes comme les autres années mais une programmation musicale et dansante sur le Miroir d'Eau. Bordeaux Fête le Vin avait également pris pour partenaire artistique l'Institut Bernard Magrez : 10 artistes de street art se sont vu octroyer chacun un cube de deux mètres de haut. Pour réaliser leur œuvre, ils ont chacun reçu pour thème une des 10 villes partenaires de Bordeaux Fête le Vin.

Due to the Euro championship no big stage has been set up like the other years but a music and dancing programme at the Miroir d'Eau. Bordeaux Fête le Vin also partnered with the Bernard Magrez Cultural Institute: 10 street artists have been given a 2-meter high cube to work on with each a theme based on one of the 10 partner cities.

10 villes invitées  
 4 feux d'artifices  
 « Racines », spectacle multimédia sur les façades de la place de la Bourse

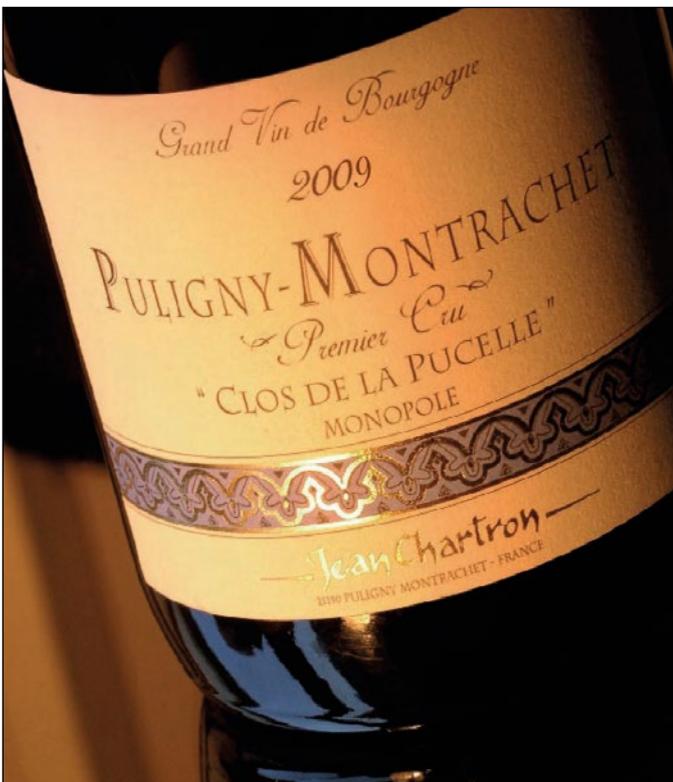




*Domaine de  
La Pousse d'Or*

Chambolle-Musigny - Clos de la Roche - Corton  
Pommard - Volnay - Santenay  
Puligny-Montrachet blanc

Rue de la Chapelle  
21190 Volnay - Cote D'Or - France  
Tel. : +33(0)3 80 21 61 33  
Fax : +33(0)3 80 21 29 97  
[www.lapousedor.fr](http://www.lapousedor.fr)



Propriétaire en Grands Crus et Premiers Crus de Bourgogne depuis 1859

**Jean Chartron** CLOS DE LA PUCELLE  
Premier Cru

Caveau ouvert Jeudi, Vendredi, Samedi et Dimanche  
de Pâques à fin Novembre de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00

**CHÂTEAU VIEUX RIVALLON**

— Saint-Émilion Grand Cru —



Alexandre Plocq  
Viticulteur

[www.chateau-vieux-rivallon.com](http://www.chateau-vieux-rivallon.com)

## OPTIWINE, LE NANO-AÉRATEUR AU SERVICE DU VIN !

Optiwine® est un nano-aérateur de vin qui, grâce à un procédé breveté unique au monde, amène le vin à son plus haut potentiel et révèle toutes ses qualités gustatives. Entièrement fabriqué en France, cet outil œnologique de précision offre à tous la possibilité de découvrir toutes les subtilités aromatiques dès l'ouverture de la bouteille et de rendre la dégustation plus intense. Un outil universel qui fonctionne sur tous types de vins.

### LA CARAFE DE POCHE

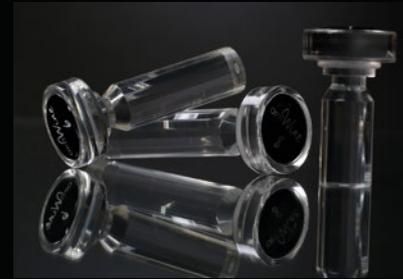
Esthétique, raffiné et ludique. Optiwine® est réalisé dans un matériau haut de gamme qui possède la même douceur et la même transparence que le cristal sans sa fragilité. Il est doté de 16 facettes qui, par leur travail simultané, redistribuent harmonieusement la quantité d'oxygène optimale. Que vous soyez un simple amateur ou un grand professionnel, vous pouvez emmener Optiwine® avec vous n'importe où et l'utiliser avec

vos amis pour sublimer tous vos moments de dégustations. Il peut aussi être personnalisable à la demande.

Chaque amateur souhaite pouvoir déguster ses vins à chaque fois d'une manière optimale. De nombreux facteurs, temps d'ouverture, température, carafage, rendent parfois l'ouverture d'une bouteille aléatoire. C'est à ces questions que l'œnologue Michael Paetzold et Olivier Caste ont répondu en créant Optiwine®.

### UN CONTENU RICHE ET PORTEUR D'AVENIR

Les Masters Class et les conférences ont dessiné les contours d'un marché qui offre des perspectives économiques formidables (à l'horizon 2019, les volumes consommés devraient croître de 10 % en volume).



En cela, la première édition de Bulles Expo valide l'intention des organisateurs, Vitisphere et GFA Events, de mettre en lumière les vins effervescents à travers une offre attractive et des contenus de haut niveau dans des domaines aussi différents que la distribution, le marketing, la dégustation ou encore les accords mets et vins.

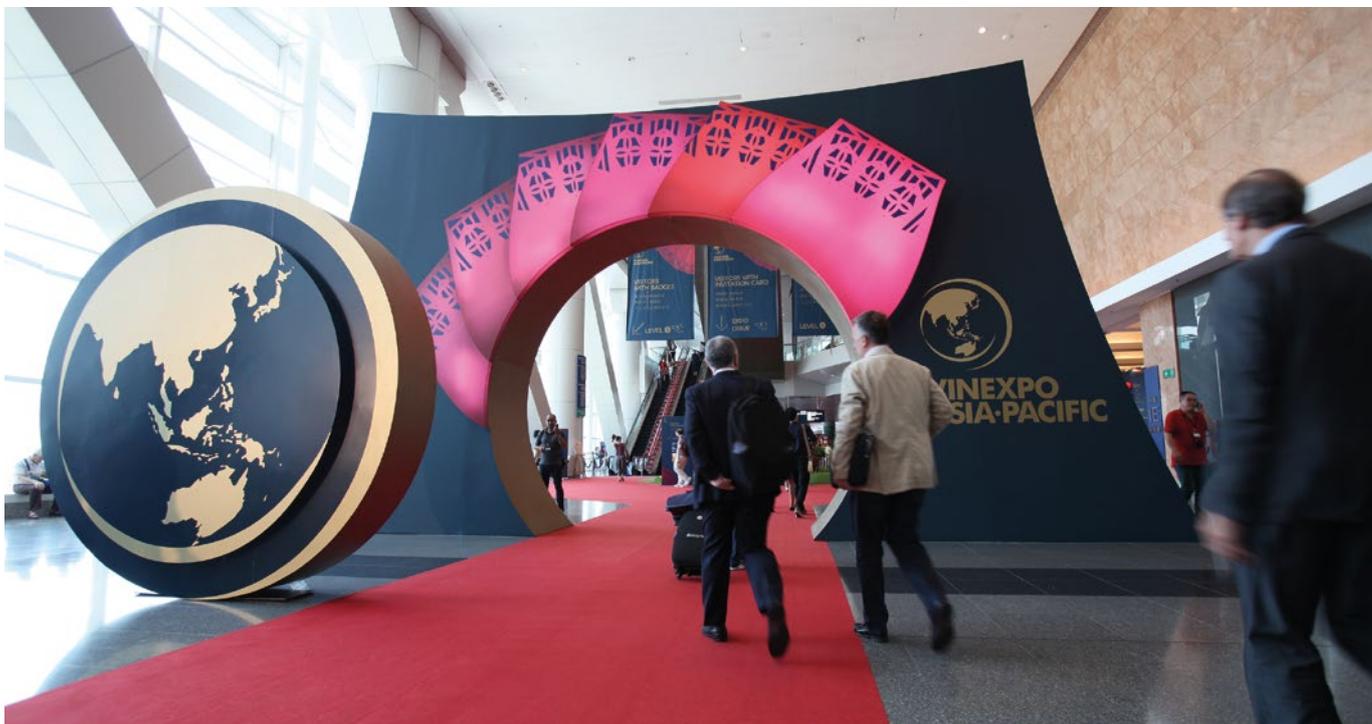


### THE POCKET DECANTER AT THE SERVICE OF YOUR WINE

Thanks to a unique patented process, Optiwine®, a pocket decanter, brings the wine to its highest potential and reveals all the gustatory qualities of the wine. 100% made in France, this precise enological tool affords everyone to discover all the aromatic subtleties as from the opening of the bottle and to experience a more intense tasting moment. A universal tool suitable to all types of wines.

Aesthetic, refined, playful... The Optiwine® is made from a high quality resin that has the same softness and translucency as crystal without its fragility. It has 16 facets that simultaneously and harmoniously redistribute the optimum amount of oxygen. Whether you are an amateur or a professional, Optiwine® is easy to take with you and to use with your friends to enhance the tasting experience. The optiwiners are customizable on demand.

Wine lovers wish to be able to taste their wines each time in optimum conditions. Numerous factors, such as when the bottle should be opened, its temperature, whether the wine should be decanted or not, make the results variable and often disappointing. With Optiwine®, enologist Michael Paetzold and Olivier Caste created the answer.



SALON

## SUCCÈS UNANIME POUR **VINEXPO HONG KONG 2016**

Galvanisés par la santé retrouvée du marché chinois, les professionnels du secteur des vins et spiritueux ont unanimement salué le succès de la 7<sup>ème</sup> édition de Vinexpo à Hong Kong qui s'est tenue du 24 au 26 mai. Une nouvelle étape est franchie dans le renouveau de la marque Vinexpo qui s'inscrit comme le partenaire incontournable de la filière en Asie-Océanie.

### **LE RENDEZ-VOUS INDISPENSABLE DES PROFESSIONNELS DU VIN ET DES SPIRITUEUX**

Au-delà du nombre d'acheteurs qui se sont déplacés à Hong Kong cette année – 17 200 visiteurs, en hausse de 2,5 % par rapport à 2014 – les exposants ont une nouvelle fois noté la qualité de la sélection assurée par l'organisateur.

Les grands noms de la profession étaient présents sur leur stand pour accueillir les acheteurs clés. Des experts de renommée internationale ont par ailleurs animé les 75 événements de la Vinexpo Academy proposés en marge du salon. La conférence sur le marché du vin en Chine a prodigué les conseils essentiels pour pénétrer et comprendre ce marché en permanente évolution.

Les nombreux rendez-vous d'affaires ont été renforcés par le service de mise en relation anticipée et ciblée entre exposants et acheteurs. Piloté par Vinexpo, ce service 'One to Wine meetings' a permis d'organiser plus de 1 300 rendez-vous sur les stands.

### **PLUS INTERNATIONAL QUE JAMAIS**

1 300 exposants venus de 33 pays ont fait déguster plus de 55 catégories de vins et spiritueux différents, du Champagne au whisky en passant par le Porto et la tequila. Cette formidable vitrine de la production mondiale est unique par sa diversité et la richesse des gammes ou flacons présentés.

Le positionnement de plus en plus international de Vinexpo Hong Kong se constate également par sa fréquentation, qui non seulement a augmenté, mais surtout s'est diversifiée, passant de 25 à 51 pays. Hong Kong joue plus que jamais le rôle de porte d'entrée du continent asiatique, mais étend aussi son influence aux acheteurs d'Europe, du Moyen-Orient, de la Russie ou encore de l'Afrique.

La Chine Continentale est devenue le premier pays en termes de fréquentation d'acheteurs, traduisant la reprise significative du marché chinois, cinquième marché consommateur de vin au monde, et les efforts de promotion réalisés par Vinexpo. Son nombre de visiteurs a augmenté de 7,9 % comparé à l'édition de 2014.

La fréquentation hongkongaise, en recul de 12 %, traduit l'exigence des organisateurs de rester 'trade only'. Taiwan (+3 %) et la Corée (+1 %) occupent les 3<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> rangs. Si la fréquentation globale japonaise est en léger repli (5<sup>ème</sup> pays en termes de visitorat), les importateurs nippons étaient plus nombreux, contrairement aux acheteurs japonais du on-trade qui ont pré-

férent attendre Vinexpo Tokyo. Autre information marquante de cette édition de Vinexpo Hong Kong, la reprise des importations australiennes et par conséquent la hausse de 21 % du nombre de visiteurs australiens. Les pays de l'ASEAN confirment leur montée en puissance déjà ressentie en 2014, notamment le Vietnam (+23 %).

### **LES TEMPS FORTS**

**The Blend**, la soirée afterwork de Vinexpo Hong Kong, a permis aux 1 540 participants de se rencontrer et d'échanger dans un moment convivial. Les finger-foods italiens combinés aux vins et spiritueux du pays à l'honneur laissaient planer un air de dolce vita sur le Grand Foyer du HKCEC.

A la fois instructif et ludique, le **Vinexpo Challenge** animé par Jon Arvid Rosengren, Meilleur Sommelier du Monde 2016, plongeait les professionnels dans une dégustation à l'aveugle de 10 vins internationaux.

Le «**Shiraz Day**» : pour la première fois, Vinexpo a imaginé un focus sur un cépage. De nombreuses dégustations et conférences, organisées sur une journée, ont permis de mieux appréhender la particularité de la Syrah et ses différentes expressions en fonction des terroirs.

## Universal praise for Vinexpo Hong Kong 2016

Heartened by the recovery of the Chinese market, wine and spirits industry professionals unanimously hailed the 7<sup>th</sup> Vinexpo Hong Kong, which took place 24-26 May, as a success. A new stage has been reached in the rebranding of Vinexpo, which is fast becoming the go-to industry partner in Asia-Pacific.

### The leading wine and spirits industry event

Exhibitors have once again remarked on the quality of the organiser's selection, and with 17,200 visitors (up 2.5% on 2014), the increase in the number of buyers who went to Hong Kong this year.

Vinexpo stands out from other Asian exhibitions in its ability to attract decision-makers and experts. The big names in the industry were there to welcome key buyers to their stands. Internationally renowned experts were also present, presiding over the 75 events Vinexpo organised alongside the exhibition through the Vinexpo Academy. The talk on the wine market in China provided valuable insights for understanding and penetrating this constantly developing market.

Many business meetings were facilitated by the exhibitor/buyer personalized appointment service. Managed by Vinexpo, the 'One to Wine Meetings' service led to more than 1,300 on-stand meetings.

### More international than ever

1,300 exhibitors from 33 countries presented more than 55 different categories of wine and spirits, from Champagne and port to whisky and tequila. This formidable global showcase is unique in its diversity and the variety of products on offer.

The increasingly international positioning of Vinexpo Hong Kong shows not only in the visitor numbers that increased but also in the remarkable increased diversity of visitors, with the number of countries represented rising from 25 to 51. Hong Kong more than ever acts as a gateway to the Asian market, but its influence also extends to buyers from Europe, the Middle East, Russia and Africa.



Mainland China currently accounts for the highest number of buyers, a sign of the significant recovery of the market in China—the world's fifth largest wine consumer—as well as Vinexpo's promotion activity in this market. The number of Chinese visitors increased by 7.9% against 2014.

There was, however, a 12% drop in visitors from Hong Kong, attributable to the 'trade only' rule imposed by the organizers. Taiwan (up 3%) and Korea (up 1%) occupy the third and fourth place in visitor numbers. Despite slightly fewer visitors overall from Japan (fifth place), they accounted for more importers,

although the Japanese on-trade buyers preferred to attend Vinexpo Tokyo. Another notable development at this session of Vinexpo Hong Kong was the recovery of Australian imports and consequently the 21% increase in Australian visitors. The ASEAN countries confirmed the upturn already noted in 2014, particularly in the case of Vietnam (up 23%).

### The highlights

**The Blend**, the Vinexpo Hong Kong evening networking party, was an opportunity for the 1,540 participants to meet and mingle in friendly, relaxed surroundings. Italian finger food matched with wines and spirits from the featured country cast an air of la dolce vita over the Grand Foyer of the HKCEC.

Both informative and fun, the **Vinexpo Challenge** run by Jon Arvid Rosengren, Best Sommelier in the World 2016, put professionals to the test in a blind tasting of ten wines from around the world.

**Shiraz Day**: for the first time, Vinexpo organized a day dedicated to one particular grape variety. Through a series of tastings and talks, participants were able to better appreciate the special nature of the Syrah/Shiraz grape and the myriad expressions drawn from its many terroirs.



Le stand de Sommeliers International

# INTERNATIONAL COOL CLIMATE WINE SYMPOSIUM (ICCWS) 2016

La 9<sup>e</sup> édition du Symposium International des Vins de Climats Froids (ICCWS) 2016 qui s'est tenu en mai à Brighton en Angleterre a attiré 570 délégués et fournisseurs venus de 30 pays producteurs de vin. Avec les pressions exercées par le changement climatique qui affecte maintenant le monde entier, la pertinence de ce rendez-vous quadriennal de trois jours de conférences académiques et professionnelles est d'autant plus forte. Il a couvert des aspects aussi divers que la gestion de la viticulture dans les climats froids, le développement d'une forte identité régionale, l'éducation au commerce du vin, les nouvelles technologies et les réseaux sociaux, et la commercialisation des vins de climat frais.

Dans son discours d'ouverture la Master of Wine Jancis Robinson a dit de ses îles britanniques d'origine que « ceux d'entre nous qui vivent dans un climat plus frais se plaignent d'hivers froids et de printemps détrempé, mais nous avons connu une hausse des températures ». Puis, après avoir évoqué l'augmentation des vignobles en Angleterre et les récompenses obtenues par les vins qu'ils produisent, elle a spéculé quant à savoir si le changement climatique actuel encouragerait le développement de la viticulture plus au Nord. « Copenhague ou Stockholm pourraient-elles fournir un cadre approprié pour un futur ICCWS ? », se demande-t-elle.

Dans un exposé sur les nouvelles régions viticoles aux climats frais, les professeurs Hans Schultz de l'Université de Geisenheim en Allemagne et l'Américain Greg Jones de l'Université de l'Oregon du Sud ont cité l'esprit pionnier des producteurs qui cherchent des vignobles 'en marge' ou de tout nouveaux emplacements en raison du changement climatique pour maintenir la qualité des raisins de cuve. « Le Gamay est l'une des variétés les plus tolérantes au gel dans les climats continentaux » selon Hans Schultz mais il a admis qu'il a été peu utilisé dans les régions les plus au Nord ; cependant, dans l'Est de la Nouvelle-Écosse au Canada et dans l'Ouest dans la vallée de l'Okanagan,

les efforts sont concentrés sur le Chardonnay et le Pinot Noir, plus appréciés des consommateurs, pour leur relative résistance au gel.

Les problèmes associés à la gestion de la variabilité du climat ont été abordés par Cornelius Van Leeuwen qui a affirmé que « la variabilité spatiale de la température peut varier dans une zone viticole telle que Pessac-Léognan et Margaux », un effet qui est reconnu « au sein de Saint-Emilion et Pomerol où les températures moyennes annuelles peuvent osciller de 6°C ». Le scientifique basé à Bordeaux a confirmé que « la température peut également être variable sous une verrière » et que « le choix de la variété peut être justifié pour s'adapter à la variabilité microclimatique de la température quand 25 jours séparent la maturation du Pinot Noir par rapport au Petit Verdot ».

Dans son livre « Du défi des marques collectives et de son application à l'industrie du Champagne », David Menival de l'École de Commerce de Dijon a déclaré que si le Champagne a longtemps été grande, celle-ci se doit d'être entretenue continuellement sachant que « plusieurs valeurs doivent être prises en compte dans le développement, à la fois le surplus du consommateur

et l'excédent de l'entreprise », pour faire accepter au consommateur de payer pour le produit. « Les parties prenantes devraient prendre en compte une perspective à long terme dans l'évaluation des investissements. La marque territoriale 'Champagne' existe parce que le produit concerné ne peut être créé qu'à cet endroit, ne peut être reproduit ailleurs ; ici une confiance mutuelle existe entre les vignerons et les producteurs qui partagent un même patrimoine. Une organisation forte, le CIVC, met en œuvre un marketing individuel et des actions promotionnelles pour maintenir l'intégrité de la marque territoriale », construisant une vision collective à partager avec les consommateurs. David Menival a souligné que les marques privées et collectives devraient communiquer avec un message synergique. « L'image de marque de la Champagne est qu'il n'est pas u vin comme les autres, qu'il symbolise des occasions spéciales fêtées dans les soirées et les cérémonies, et qu'il est perçu comme un produit de haute qualité ».

Toutes les présentations sont téléchargeables à [www.iccws2016.com/post-conference/presentations](http://www.iccws2016.com/post-conference/presentations)



The 9<sup>th</sup> edition of the International Cool Climate Wine Symposium (ICCWS) 2016, held May in Brighton England, addressed the interests of 570 delegates and suppliers hailing from 30 wine-producing countries. With the pressures exerted by climate change now impacting the entire world the relevance of this quadrennial, three day academic/professional conference has grown in covering aspects as diverse as managing cool climate viticulture, developing strong regional identities, educating the wine trade, engaging through new technologies and social media, and the marketing of cool climate wines.

In her opening address Jancis Robinson MW said of her native British Isles that, “those of us in cooler climates complain about chilly winters and sodden spring, but have benefited by rising temperatures.” Then, after musing upon England’s increasing vineyards and awards given to its produce, she speculated as to whether the ongoing impact of climate change would encourage winegrowing further north. “Will Copenhagen or Stockholm might provide an appropriate setting for a future ICCWS?,” she mused.

In a presentation on emerging cool climate wine regions professors Hans Schultz of Germany’s Geisenheim and Greg Jones of the US’s Southern Oregon universities cited the pioneering spirit of growers seeking “fringe” or fully new vineyard locations because of changing climate in achieving consistency of quality wine grapes. “Gamay is one of the most frost-tolerant varieties in continental climates,” according to Schultz though he admitted it’s been used little in more northerly sites; however, in Canada’s eastern Nova Scotia and western Okanagan Valley, efforts are centered around the more consumer-friendly Chardonnay and Pinot Noir for their relative frost-hardiness. Problems associated in managing climate-based variability were addressed by Cornelius Van Leeuwen who asserted that “spatial variability of temperature may vary within a winegrowing area such within Pessac-Leognan and in Margaux,” an effect that is recognized “within St. Emilion and Pomerol where annual average temperatures can swing as much as 6°C.” The Bordeaux-based scientist confirmed that “temperature can also be variable within a canopy,” and that “the choice of variety can be used to adapt to microclimatic temperature variability where 25 days separate the ripening of Pinot Noir v. Petit Verdot.”

In his ‘Challenge of Collective Brands and its Application to the Champagne Industry’, Dijon Business School’s David Menival said that while Champagne’s image has long been great it requires ongoing maintenance in order to maintain



Dégustation des vins de Balfour

its status with “several values needing to be considered in developing both consumer surplus and the firm’s surplus,” to bolster consumers’ willingness to pay for the product. “The stakeholders’ value should adopt a long-term perspective in investment decisions. The territorial brand of Champagne exists because the product concerned can only be created in that place, unable to be replicated elsewhere; here a mutual reliance exists between growers and producers sharing the same heritage. One strong organization, the CIVC, catalyses individual marketing and promotional activities to avoid strong damage to the territorial brand” bringing a collective vision to share with consumers. Menival emphasized that private and collective brands should communicate with a synergistic message. “The brand image of Champagne is that it’s not like other wines, is for a special occasion symbolized in parties and ceremonies, and has a high level of perceived quality.”

All presentations are downloadable at [www.iccws2016.com/post-conference/presentations](http://www.iccws2016.com/post-conference/presentations)

Next edition’s official website : [www.iccws2020.ca](http://www.iccws2020.ca)

David Furer / © Photos Julia Claxton

- 1 Bruce Tindale, président du ICCWS2016 et des vignobles High Clandon
- 2 Professeur Greg Jones et professeur Hans Schultz
- 3 Jancis Robinson
- 4 Professor Cornelius van Leeuwen
- 5 Willi Klinger, Austrian Wines
- 6 David Menival



## LES CITADELLES DU VIN 2016 PALMARÈS DES PRIX SPÉCIAUX

Alors que le palmarès de cette 16<sup>ème</sup> édition des Citadelles du Vin est disponible sur [www.citadellesduvin.com](http://www.citadellesduvin.com) depuis le 18 mai, la remise des Prix Spéciaux a eu lieu à l'occasion du Vinexpo Hong Kong, le lundi 23 mai à 17h à l'hôtel Renaissance Harbour View.

Membre de la Vinofed et sous le haut patronage de l'OIV, les Citadelles du Vin valorisent la diversité et la qualité des grands vins du monde entier. Plus de 75 % des vins présentés sont étrangers, ce qui confère à ce concours international un prestige et une aura exceptionnels. Pour l'édition 2016, 45 dégustateurs issus de 21 nationalités ont décerné 143 médailles d'or, 147 médailles d'argent, et 24 prix spéciaux.

Les Citadelles du Vin ont assuré la promotion des lauréats à Vinexpo Hong Kong du 24 au 26 mai, sur leur stand.



Les dégustateurs internationaux avant le dîner de gala.

While the results of the 16<sup>th</sup> annual Citadelles du Vin have been available online at [www.citadellesduvin.com](http://www.citadellesduvin.com) since 18<sup>th</sup> May, the special prizewinners were revealed at Vinexpo Hong Kong, on Monday 23<sup>rd</sup> May at 5pm at the Renaissance Harbour View Hotel.

As a member of Vinofed, Citadelles du Vin is dedicated to raising awareness of the diversity and quality of high-end wines from all around the world.

Over 75% of participating are from outside of France, ensuring the OIV-recognized competition's international prestige and significance. This year, 45 tasters from 21 countries awarded 143 Gold Medals, 147 Silver Medals, and 24 special prizes.

Citadelles du Vin prizewinners were showcased on the competition's stand at Vinexpo Hong Kong.

### Prix Spécial Fijev « Meilleur Bordeaux / Best Bordeaux Wine » :

Château Haut Bazignan, Vignobles Valérie Bernard, Bordeaux Supérieur rouge 2014 / France

### Prix Spécial Vinofed « Meilleur vin blanc / Hémisphère Sud – Best white wine / Southern Hemisphere » :

La Capitana Chardonnay, Vina La Rosa, Valle del Cachapoal blanc 2015 / Chili

### Prix Spécial Sommeliers « Meilleur Vin rouge en Amérique - Best Red wine in America » :

Terroir Series Finca las Piedras, Grupo Penaflo, Valle de Uco rouge 2012 / Argentine

### Prix Spécial DUAD « Meilleur Vin effervescent du Monde / Best sparkling in the World » :

Prima Perla Brut, Domaine Paul Mas, Crémant de Limoux blanc / France

### Prix Spécial Malbec « Meilleur Malbec Hémisphère Nord – Best Malbec Northern Hemisphere » :

Astrolabe Malbec, Vinovalies/Côtes d'Oit, Cahors rouge 2014 / France

### Prix Spécial Malbec « Meilleur Malbec Hémisphère Sud – Best Malbec Southern Hemisphere » :

Amaru Malbec, Grupo Penaflo, Valles Calchaquies rouge 2014 / Argentine

### Prix Spécial Cabernet Sauvignon « Meilleur Cabernet Sauvignon Hémisphère Nord – Best Cabernet Sauvignon Northern Hemisphere » :

Takler Szekszardi Cabernet Sauvignon Réserve, Takler Pince Kft., Szekszard rouge 2009 / Hongrie

### Prix Spécial Cabernet Sauvignon « Meilleur Cabernet Sauvignon Hémisphère Sud – Best Cabernet Sauvignon Southern Hemisphere » :

Gran Mascota Cabernet Sauvignon, Grupo Penaflo, Mendoza rouge 2013 / Argentine

Suite du Palmarès / full list of prizewinners : [www.citadellesduvin.com](http://www.citadellesduvin.com)

### A PROPOS DES CITADELLES DU VIN ABOUT CITADELLES DU VIN:

Chaque année depuis l'an 2000, plus de 50 dégustateurs internationaux se réunissent à Bourg en Gironde, pendant 3 jours pour élire les meilleurs vins parmi plus de 1 200 échantillons provenant d'une trentaine de pays. Ces dégustations élisent des vins primés « Citadelles d'Or » ou « Citadelles d'Argent », ainsi que des Prix Spéciaux.

Every year since 2000, over 50 international tasters gather for three days in Bourg en Gironde to select the best wines from over 1,200 samples from around 30 different countries. These tastings award the coveted "Citadelles d'or" and "Citadelles d'argent" medals, as well as a number of Special Prizes.



Le jury de sommeliers : Giuseppe Vaccarini, Danio Braga, Michèle Astöm Chantôme, Josselin Desprez de Gesincourt, Jacques Orhon

## VIÈME CONCOURS DES MEILLEURS VINS, BIÈRES & SPIRITUEUX FRANÇAIS AUX USA MIAMI – 2016



Pour cette sixième année du Concours, l'événement a été reçu par le superbe hôtel Epic Miami Downtown ([www.epichotel.com](http://www.epichotel.com)) dans le splendide cadre de leur bar lounge Lilt, un endroit prestigieux et réputé pour la qualité du service et des cocktails.

Cette édition, qui a eu lieu le 18 juillet, a connu un vif succès grâce à la qualité des produits présentés mais aussi grâce à la compétence du jury. Tous les vins, bières et spiritueux ont été dégustés dans leur intégralité par l'ensemble des professionnels (sommeliers, importateurs, acheteurs, cavistes, distributeurs, restaurateurs, journalistes) dirigés par le maître de cérémonie Sébastien Verrier, formateur de l'US Sommelier Association, consultant du prestigieux Hôtel Saint Régis à Miami et importateur de vins pour la Floride.

Sur un total de 184 produits présentés, 90 ont été médaillés. Un résultat plus faible que les années précédentes, peut-être à cause des changements de millésimes. Les critères très stricts de dégustation, les catégories par type de produits et l'absolue impartialité qui garantit une dégustation à l'aveugle ont donné des résultats à la mesure des exigences de cette épreuve.

Un grand merci à tous les participants au Concours des Meilleurs Vins, Bières & Spiritueux Français aux USA, grand événement de promotion et de mise en avant des produits français.



**6<sup>th</sup> Best French Wines, Beers & spirits for the USA Challenge** || For the sixth edition of the contest the event has been hosted by the beautiful Epic Miami Downtown hotel ([www.epichotel.com](http://www.epichotel.com)) in the splendid setting of their Lilt lounge, a prestigious place famous for the quality of the service and their cocktails.

This edition that took place on July 18 met true success thanks to the quality of the samples presented but also to the skilful jury members. All the wines, beers & spirits have been tasted by the professionals (sommeliers, importers, buyers, cellar owners, distributors, restaurateurs, journalists) directed by master of ceremony Sébastien Verrier, teacher at the US Sommelier Association, consultant for the prestigious Saint Régis Hotel Miami and wine importer for Florida.

Out of a total 184 products presented, 90 have been awarded a medal. A lower result than other years maybe because of the change of vintages. The very strict tasting criteria, the categories and absolute impartiality of a blind tasting provided results worth the requirements of the challenge.

Many thanks to all the participants in the Best French Wines, Beers & Spirits for the US challenge, a great event that promotes and spotlights French products.

➤ D'INFOS ➔ [WWW.ALLWINES.FR](http://WWW.ALLWINES.FR)

# CONFÉRENCE À LA SAN FRANCISCO WINE SCHOOL

## LES ORIGINES DES CIVILISATIONS DU VIN



Au cours des 25 années où j'ai visité et travaillé avec les vignobles à travers le monde, le voyage que j'ai le plus aimé a été celui où j'ai exploré la région d'origine et de développement de vitis vinifera : les montagnes du Caucase et les côtes orientales de la Méditerranée.

Ma première prise de conscience des origines du vin commença en 1991 lorsque je me plongeai dans ma carrière retrouvée, dans mon 'doublement' ancien pays de résidence, la Grande-Bretagne. Une décennie plus tard, j'ai visité pour la première fois le Liban... le 11 septembre 2011. Alors que j'étais entre Rome et mon étape à Chypre j'ai appris ce qu'il s'était passé à New York. J'ai appelé mon hôte Serge Hochar au Château Musar lui disant que j'étais inquiet pour ma famille et mes amis aux USA et lui demandant son avis, devais-je retourner aux USA ou poursuivre mon voyage vers Beyrouth. Ce à quoi il a répondu : « David, viens au Liban, c'est bien plus sûr que les USA ». Ce que je fis.

Ce qui m'a poussé à orienter mes voyages vers les origines du vin, c'est ma rencontre avec le professeur Patrick McGovern de Philadelphie en 2005 à une conférence sur le vin à Londres. Nous avons parlé de ses recherches en cours en Géorgie et sur ses vins modernes. Deux ans plus tard, par un heureux hasard, nous nous sommes croisés au Musée National de Tbilisi en Géorgie où je faisais des recherches pour mes écrits. Par la suite j'ai aussi visité la Syrie, l'Égypte, la Jordanie, la Turquie et l'Arménie pour des articles au sujet de leurs vignes, leurs vins, les gens du vin pour des médias spécialisés américains et britanniques.

Le 13 mars 2016, j'ai organisé et animé, à la San Francisco Wine School, ce qui fut le tout premier événement qui couvraient à la fois les aspects anciens et modernes, académiques et commerciaux du vin dans ses régions d'origine, autant sur le plan historique que contemporain. Je recevais des experts du monde universitaire, de l'œnologie, de la formation et du commerce du vin qui ont permis aux 80 participants de comprendre et de comparer la façon dont on travaillait vitis vinifera dans les temps anciens et aujourd'hui, en adoptant et améliorant les anciennes méthodes, les implications culturelles et sociétales de l'utilisation du vin dans les temps anciens et comment cela rejaillit sur notre compréhension du vin dans un contexte contemporain.

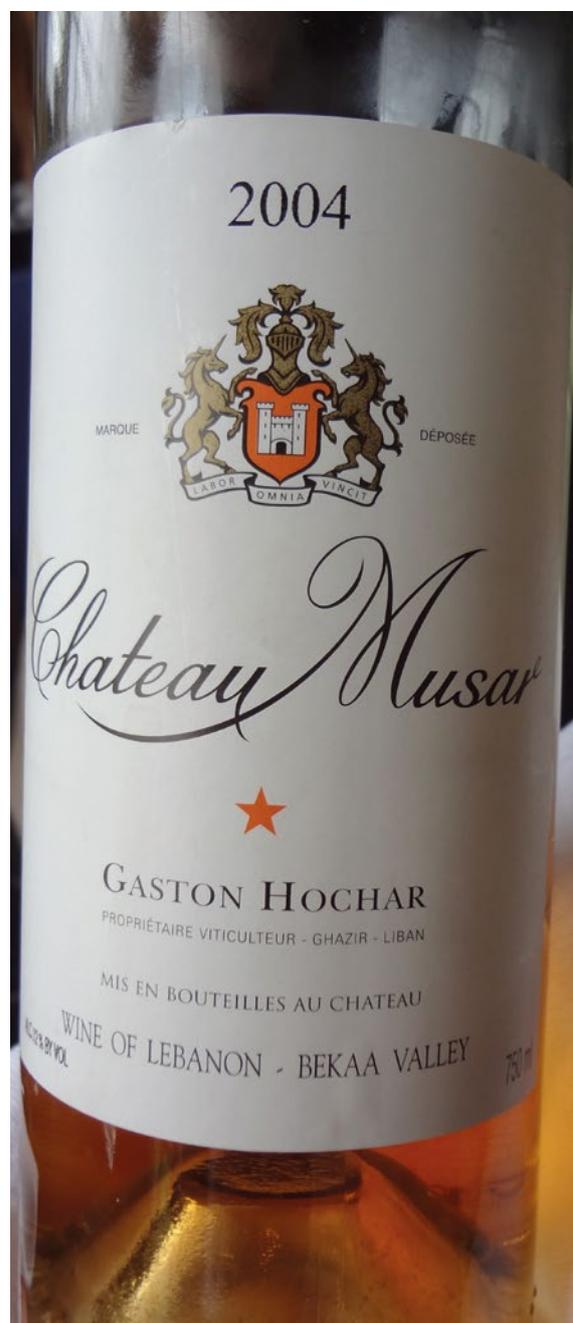
Les intervenants clés furent deux des plus éminents archéologues étudiant les boissons alcoolisées des sociétés anciennes : le susmentionné Patrick McGovern au sujet de la « Recherche archéologique et chimique des origines de la viticulture : passé, présent et futur », puis Dr Patrick Hunt de l'Université de Stanford qui exposa « La Civilisation du vin des Phéniciens aux Égyptiens et aux Cananéens ».

Le groupe d'intervenants traitant du Caucase, y compris l'Arménie et la Géorgie, était composé de la Master of Wine, ex-résidente géorgienne, Lisa Granik ; Jeff Berlin, propriétaire du Restaurant À Côté à Oakland ; l'Italo-Arménien, propriétaire d'un domaine, Zorik Gharibian et son œnologue-consultant Alberto Antonini ; le vigneron et importateur Paul Hobbs ; et l'importateur Robert Michero. Puis vint un groupe qui traita

de la Méditerranée orientale avec l'importateur Bartholomew Broadbent ; le vigneron californien Daniel O'Donnell ; Darrell Corti du célèbre Corti Bros. A Sacramento ; Fadi Batarseh du domaine de Crémisan en Palestine, et Joel Butler, président de l'institut américain des Masters of Wine.

Le déjeuner mit en lumière des plats des différents pays, préparés par le restaurant voisin Amoura, en accord avec plusieurs vins turcs.

Une dégustation libre de beaucoup d'autres vins qui ne furent pas présentés à la dégustation assise fut appréciée, ainsi que les livres écrits par les deux Patrick et Joel Butler.



### San Francisco Wine School hosts conference

**The Origins of Wine Civilizations** || During my quarter century in working with and visiting winegrowing regions throughout the world, the most unique journey I've enjoyed has been exploring the area from which *vitis vinifera* originated and took hold; the Caucasus Mountains and eastern Mediterranean shores.

My initial awareness of wine's origins began in 1991 while immersing myself into my newfound career in my twice-former country of residence, Great Britain. A decade later I made my first visit to Lebanon...on September 11, 2001. It was en route from Roma at my Cyprus transit stop I learnt of what'd happened in New York City. I rang my nominal host, Serge Hochar of Chateau Musar, telling him that I was concerned about my family and friends in the US, asking his opinion of whether I ought to return to the US or continue to Beirut to which he replied, "David, come to Lebanon—it's much safer than the US," which I did.

What led me to extending my travels to those of wines' origin was meeting in Philadelphia's Professor Patrick McGovern while at a 2005 wine trade conference in London where we spoke of his ongoing research in Georgia and of its modern wines. Two years later in what was another chance meeting we met at Tbilisi Georgia's National Museum when there researching for my writings. Subsequently I also visited Syria, Egypt, Jordan, Turkey, and Armenia to write of their vines & wines, their wine folk for US and British wine media outlets.

On March 13, 2016 I developed and moderated at the San Francisco Wine School what was a first-ever event merging the ancient and the modern, the academic and the commercial aspects of wine from its original locations both historically and contemporarily. I was joined by experts in academia, enology, wine education, and commerce who helped the 80 attendees to understand and merge the ancient world's experiences of *vitis vinifera* with how we work with it today via the maintenance and improvement of ancient methods, the cultural and societal implications concerning the usage of wine in ancient eras and how this reflects upon our understanding of wine in a contemporary context.



The key speakers were two of the world's most accomplished, most regarded archaeologists researching and reporting upon alcoholic beverages of ancient societies; the aforementioned Patrick McGovern on the topic of 'The Archaeological And Chemical Hunt For The Origins Of Viniculture: Past, Present, and Future', later Stanford University's Dr. Patrick Hunt detailing 'The Civilization of Wine from the Phoenicians to the Egyptians & Canaanites'.

The Caucasus panel, encompassing Armenia and Georgia, consisted of former Georgian resident Lisa Granik MW, owner Jeff Berlin of Oakland's A Cote Restaurant, the Armenian/Italian winery owner Zorik Gharibian and his consulting enologist Alberto Antonini, winemaker and importer Paul Hobbs, and importer Robert Michero. This was followed by an Eastern Mediterranean panel comprised of importer Bartholomew Broadbent, Californian winemaker Daniel O'Donnell, Darrell Corti of Sacramento's famed Corti Bros., Fadi Batarseh of Palestine's Cremisan winery, and president of

North America's Institute of Masters of Wine Joel Butler.

Lunch featured dishes from these diverse countries prepared by the nearby Amoura Restaurant, and featuring several Turkish wines.

A walkaround tasting of many more wines that were not at the seated sessions were enjoyed along with books signed by the two Patricks and Joel Butler.

David Furer

<https://sites.google.com/site/tvcorti/home/the-origins-of-wine-civilization>  
[www.sanfranciscowineschool.com](http://www.sanfranciscowineschool.com)



Depuis 1838

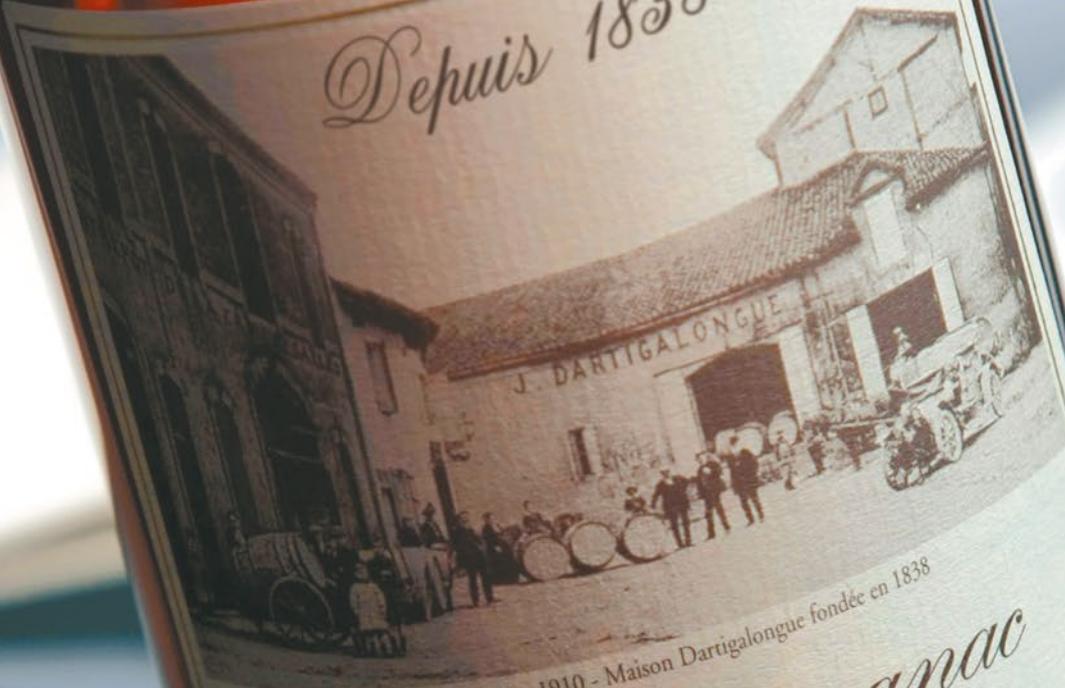


Photo prise en 1910 - Maison Dartigalongue fondée en 1838

*Bas Armagnac  
Dartigalongue*

Appellation Bas Armagnac contrôlée

**30 ans**

**NOGARO - GERS - FRANCE**

PRODUCT OF FRANCE

40%vol

70cl



*Dartigalongue*

H. DARTIGALONGUE et FILS SAS - B.P. 9 - 32110 NOGARO - GERS - FRANCE

Tél.: +33 (0)562 090 301 - Fax : +33 (0)562 090 178

Site : [www.dartigalongue.com](http://www.dartigalongue.com) - E-mail : [contact@dartigalongue.com](mailto:contact@dartigalongue.com)

# Vodka

# VEUVE CAPET

## OU LA NAISSANCE D'UNE VODKA D'EXCEPTION

La Vodka Veuve Capet est la première vodka produite à partir de raisins Chardonnay provenant exclusivement de la Côte des Blancs, terroir réputé de ce cépage dont on sait qu'il fournit parmi les vins les plus élégants. Les raisins sont méthodiquement triés et cueillis à la main, puis distillés cinq fois au sein de la Distillerie Jean Goyard, dont le savoir-faire se transmet depuis 1911. Le liquide sublimé est ensuite filtré sur charbon de bois, puis assemblé à une eau pure puisée dans des nappes qui s'exposent à des sols vieux de plus de 300 millions d'années. Une élaboration très scrupuleuse qui réclame une attention et une prévenance de tous les instants. Avant de passer à la dégustation, il faut admirer sa robe limpide et cristalline. La savourer longuement du regard après l'avoir versée délicatement, admirer sa transparence, apprécier sa flamboyance. Au nez, son bouquet est riche et élégant mais il ose aussi donner l'assaut avec ses notes d'agrumes rafraîchissantes, notamment d'écorces de pamplemousse. La bouche est riche et souple avec des arômes complexes de citron et de poire Williams. La finale est subtile, tout en rondeur, avec des notes gourmandes de mangue et de goyave évocatrices d'un jardin exotique.

La Vodka Veuve Capet peut se savourer sans appareil, simplement versée sur glace. Elle a aussi ce petit je-ne-sais-quoi qui en fait la complice idéale des cocktails

Disponible chez les meilleurs  
cavistes en France  
*available in the best shops in France*

Prix public constaté  
*suggested retail price: €46.00*

### The naissance of an exceptional vodka

|| Veuve Capet is the first vodka made with Chardonnay grapes stemming exclusively from the Côte des Blancs area, a terroir famous for its most elegant wines. The grapes are carefully sorted out and picked by hand, then distilled five times at the Jean Goyard distillery whose savoir-faire has been transmitted since 1911. The sublimated liquid is then filtered on charcoal then added with pure water drawn from water tables enclosed in soils which age back more than 300 million years. A conscientious crafting that demands an enduring attention and care.

Before tasting, admire its limpid and crystal-clear hue. Please your eyes once you have delicately poured it, look at its translucency, appreciate its flaming colour. In the nose, its bouquet is rich and elegant but also dares to explode with refreshing aromas of citrus, especially grapefruit peel. The palate is rich and supple with complex aromas of lemon and William pear. The finish is subtle, round, with moreish notes of mango and guava evoking a tropical garden.

Vodka Veuve Capet can be enjoyed simply served on ice. It also has a je ne sais quoi that turns it in the ideal ingredient for cocktails.



# Lagavulin 8 ans,

## UNE ÉDITION TRÈS LIMITÉE

Pour célébrer son bicentenaire, la distillerie propose de voyager dans le temps et de révéler, grâce aux archives de la distillerie, les notes et les appréciations d'Alfred Barnard, spécialiste du single malt à la fin des années 1880. Journaliste, grand voyageur et influenceur de l'époque, il visite la distillerie Lagavulin et déclare qu'elle est « une des rares en mesure de produire un single malt de qualité. » Il y déguste un Lagavulin 8 ans d'âge qu'il décrit comme étant « d'une finesse exceptionnelle ».

C'est pour lui rendre hommage, ainsi qu'aux maîtres distillateurs de l'époque, que l'idée de recréer un single malt de 8 ans d'âge est apparue. Léger sous le palais, l'édition limitée Lagavulin 8 ans est un pur produit de la distillerie, à la fois doux et puissant, tourbé et chaleureux. C'est un malt fumé d'une grande élégance, presque brut de fût mais sans agressivité. Il se déguste aussi bien pur qu'ouvert grâce à l'ajout de quelques gouttes d'eau qui feront ressortir ses subtiles notes fruitées sans toutefois en altérer la robustesse.

**A confidential edition** || To celebrate its bicentenary the distillery proposes to travel in time and to reveal, thanks to its archives, the notes and reviews of Alfred Barnard, specialist in single malts in the late 1880s. Journalist, great traveler and key influencer in that time, he visited the Lagavulin distillery and stated it was "one of the only few able to produce a quality single malt". He tasted Lagavulin 8 years old whose finesse he described as exceptional.

To pay tribute to him, as well as to the master distillers of that time, the house decided to relaunch an 8-year-old single malt. Light on the palate the limited edition Lagavulin 8 years old is a pure product of the distillery, both smooth and powerful, peaty and warm. This smoky malt shows great elegance, nearly from the barrel but not aggressive. It can be enjoyed both plain or opened up with some drops of water to free the subtle fruity notes while preserving its strength.



Chez les meilleurs cavistes au prix indicatif de / at the best wine shops, suggested price: €78.00

## Le retour du KONGA SHAKER, relooké par Monkey Shoulder

Avis à tous les amoureux des cocktails, Monkey Shoulder vous transforme en mixologue de talent grâce à un accessoire insolite : le Konga Shaker ! Cet objet vintage, permettant de réaliser des cocktails de façon originale et ludique, est remis au goût du jour par Monkey Shoulder, le Blended Malt qui réinterprète à sa façon les codes et les conventions du whisky !

Monkey Shoulder s'empare de ce shaker amusant et excentrique pour le remettre sur le devant de la scène ! Il conserve son design d'origine, avec ses fameuses poignées rouges et son cylindre en inox, auxquels s'ajoutent des modernisations spécialement mises au point par Monkey Shoulder. Finis les shakers qui glissent des mains, qui s'ouvrent à chaque secousse ou qui donnent des crampes aux bras à la fin de la soirée : le Konga Shaker est la solution pour réaliser des cocktails comme un pro et sans effort ! Délicieusement rétro, le Konga Shaker permet de servir trois à quatre verres en une fois... en un tour de main !

**The Konga Shaker is back with a new design** || To all cocktail lovers, Monkey Shoulder turns you into a talented mixologist thanks to an original accessory: the Konga Shaker! This old fashioned object that affords to make cocktails in an original and playful way, has been brought up to date by Monkey Shoulder, the blended malt who revisited the codes and conventions of whisky its own way!

Monkey Shoulder takes over the funny and odd shaker to spotlight it again! It keeps its former design with its famous red handles and stainless steel body, to which are added some special modern features imagined by Monkey Shoulder. Exit the shakers that slip out of the hands, that open at each shock or give cramps at the end of the evening: the Konga Shaker is the solution to make cocktails like a professional effortlessly! With a delicious retro look, the Konga Shaker can serve three to four glasses at once ... in no time!



La Grande Épicerie de Paris  
Prix de vente conseillé / suggested retail price:  
Shaker + Monkey Shoulder  
70 cl : €59.00

➕ D'INFOS

➔ [WWW.LAGRANDEEPICERIE.COM](http://WWW.LAGRANDEEPICERIE.COM)

# Cognac J. Dupont, Maison Boinaud

*Entretien avec Rémi Boinaud*

La Maison Boinaud s'épanouit au cœur de la Grande Champagne, 1<sup>er</sup> Cru de Cognac. 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. 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.

**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 depuis 1640. Artisans d'exception, ils ont su par une minutie d'orfèvre et un savoir-faire inimitable, produire des œuvres d'art uniques.

**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. Cognac J. Dupont sublime l'Art ordinaire du XO en allant chercher la juste expression qui transcende l'identité même de cette catégorie de Cognac, en révélant la pertinence d'un assemblage d'eaux-de-vie pleinement accomplies et mures.

Ainsi « 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.

« Art Déco » quant à lui est une subtile alchimie entre le rationnel et l'artistique. Il vous fait partager avec luminosité, finesse et élégance sa richesse épicée et miellée, symbole de son modernisme et de son histoire.

**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



The Cognac house Boinaud flourishes in the heart of Grande Champagne, the first Cru of Cognac. 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. 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.

**Is your Cognac the fruit of your personality?**

Our Cognac has a link with the enthusiast women and men who have been working at Boinaud since 1640. Exceptional craftsmen, they managed to produce unique works of art thanks to extreme care and an inimitable savoir-faire.

**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. Cognac J. Dupont sublimates the ordinary art of XO by seeking the right expression that exudes the very identity of this category of Cognac, by revealing the intelligence of a blend of fully accomplished and mature brandies.

So is "Art de Vie" that offers rarity mingled with talent, through the ages. At the peak of sophisticated luxury, it exhales the haute couture philosophy of the Boinaud maison.

As for "Art Déco" it is a subtle alchemy between rationalism and art. It shares with brightness, finesse and elegance its honeyed and spicy richness, symbol of its modernism and history.

**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

*Parce qu'il fait encore chaud et qu'il faut en profiter*

# SAVOUREZ LES COCKTAILS DE L'ÉTÉ INDIEN !

## CAÏPI BRASIL

On ne présente plus Ballantine's Brasil, né de la rencontre du savoir-faire écossais et d'une coutume brésilienne ancestrale selon laquelle les Brésiliens ont l'habitude d'ajouter du citron vert dans leurs cocktails, ni le cocktail signature : la CaïpiBrasil. Cette année, le barman Michaël Landart, propriétaire du Maria Loca, bar à cocktails parisien, twiste la CaïpiBrasil en y ajoutant des superfruits brésiliens, très utilisés dans son pays de cœur.

No need to present Ballantine's Brasil, the encounter of the Scottish savoir-faire and an ancestral Brazilian custom according to which Brazilians use to add lime in their cocktails, nor the signature cocktail : CaïpiBrasil.

This year barman Michaël Landart, owner of Maria Loca, a Parisian cocktail bar, gives a twist to CaïpiBrasil by adding Brazilian superfruits, much used in his country by heart.

### Ingrédients

- 5 cl Ballantine's Brasil
- ½ citron vert / lime
- 1 maracuja (fruit de la passion / passionfruit)
- 1 cuillère à café de sirop de macadamia / teaspoon of macadamia cordial
- 1 cuillère à café de sirop de maracuja Monin / teaspoon Monin maracuja cordial
- Glace pilée / crushed ice

Couper le maracuja en deux et verser sa pulpe dans un verre, ajouter le demi-citron et écraser dans un shaker, mettre les sirops et Ballantine's Brasil, compléter de glace pilée et shaker. Verser dans un verre et mélanger avec la pulpe.

*Cut the maracuja in two and pour the flesh in a glass. At the half lime and crush in a shaker. Add the cordials and Ballantine's Brasil, complement with crushed ice and shake. Serve in the glass and mix with the fruit flesh.*



→ [WWW.PERNOD-RICARD.FR](http://WWW.PERNOD-RICARD.FR)

## MOJITO CUBANO

Préférés des Français, ce cocktail emblématique puise ses racines derrière le comptoir de « La Concha », célèbre bar de La Havane, où le cocktail en tant que tel vit le jour pour la première fois, avant d'être largement popularisé dans les années 20 par le fameux Club de Cantineros. L'authentique mojito cubain se réalise avec des glaçons et non de la glace pilée. On utilise la branche entière de la menthe car la tige détient les huiles essentielles et lui donnent tout son goût. A Cuba, on utilise du sucre blanc, non de la cassonade.

France's favourite cocktail, Cuban mojito draws its origin from 'La Concha', famous bar of Havana, where the cocktail as such was made for the first time, before it was made increasingly popular in the 20s by the famous Club de Cantineros. The authentic Cuban mojito is made with ice cubes, not crushed ice. The entire branch of mint has to be used as the stem contains the essential oil that makes it so tasty. In Cuba they use white sugar instead of brown sugar.



Versez le jus d'un demi-citron vert et deux cuillères à café de sucre blanc dans le verre. Pilez deux branches complètes de menthe fraîche dans le verre. Mélanger des glaçons avec 4 bouchons de Havana Club 3 ans et compléter avec de l'eau gazeuse.

*Pour the juice of half a lemon and two teaspoons of white sugar in the glass. Crush two entire branches of mint in the glass. Mix ice cubes with 4 capfuls of Havana Club 3 years and complete with sparkling water.*

→ [WWW.PERNOD-RICARD.FR](http://WWW.PERNOD-RICARD.FR)



## SUZE SPRITZ

Le *made in France* est plus que jamais tendance et Suze en est un formidable ambassadeur. Après les cocktails chauds, l'amer n°1 en France continue de se réinventer et se déguste désormais en Suze Spritz « à la française ». « Suze Spritz » c'est l'association du parfum unique de la gentiane aux bulles délicates des meilleures cuvées de vins effervescents. La douceur de la pêche vient apporter un twist frais et fruité à ce cocktail pétillant.

More than ever, the 'made in France' is trendy and Suze is a fabulous ambassador. After the warm cocktails, France's nr. 1 bitter aperitif keeps reinventing itself and can now be enjoyed in Suze Spritz à la française. Suze Spritz mingles the unique scent of gentian with the delicate effervescence of the best sparklings. The softness of the peach adds a fresh and fruity twist to this sparkling cocktail.

Dans un verre ballon, verser 1 filet de sirop de pêche blanche Monin. Ajouter 3 cl de Suze. Remplir de glaçons. Verser 12 cl de vin effervescent (de préférence Café de Paris cuvée Prestige). Introduire une belle tranche de citron vert.

*In a balloon glass, pour a dash of Monin white peach cordial. Add 3 cl of Suze. Fill with ice cubes. Pour 12 cl of sparkling wines (preferably Café de Paris Prestige). Finish with a slice of lime.*

→ [WWW.PERNOD-RICARD.FR](http://WWW.PERNOD-RICARD.FR)



## LES COCKTAILS SIGNATURES FLOC DE GASCOGNE

L'apéritif typique du Gers part en explorateur en d'autres contrées, à la rencontre de différents saveurs et ingrédients. Le jus de raisin frais et l'Armagnac s'allient ainsi au Ginger ale, au pamplemousse ou à la liqueur de rose pour des cocktails signatures made in Bordeaux, Paris et Londres !

### LE FLOC COBBLER

Réalisé par Thomas Girard, Chef barman de l'Hexagone à Paris, il magnifie le goût fruité du Floc de Gascogne rouge par l'association du pamplemousse et des framboises. Une belle alliance de saveurs délicates pour un cocktail léger tout en finesse.

*Created by Thomas Girard, head barman of Hexagone in Paris, it enhances the fruity taste of the red Floc de Gascogne thanks to the pairing with grapefruit and raspberry. A beautiful mix of delicate flavours for a light and refined cocktail.*

#### Ingrédients

- 8 cl de Floc de Gascogne rouge / red
- 1 quartier de pamplemousse / wedge of grapefruit
- 5 framboises / raspberries
- 1 branche d'estragon / branch of tarragon

Ajouter tous les ingrédients dans un shaker et mélanger. Agiter fortement sur glace. Filtrer dans un verre à vin sur glace. Décorer avec un long zeste de pamplemousse, 3 framboises et une branche d'estragon.

*Add all the ingredients in a shaker and stir. Shake hard on ice. Filter in a glass over ice. Top with a long peel of grapefruit, 3 raspberries and a branch of tarragon.*



### LE GINGER FLOC

Réalisé par les équipes du bar Le Dix à Bordeaux, un cocktail rafraîchissant pour l'été indien tout en simplicité. Du Floc de Gascogne blanc pour le goût fruité et frais qui trouve son équilibre dans l'alliance avec le soda au gingembre pour la tonicité et les bulles.

*Created by the staff of Le Dix in Bordeaux, a refreshing and simple cocktail for the Indian summer. White Floc de Gascogne for the fruity and fresh taste balanced by ginger ale for the vividness and bubbles.*

#### Ingrédients

- 6 cl de Floc de Gascogne blanc / white
- 9 cl de soda au gingembre / ginger ale

A verser directement dans un verre tumbler rempli de glace pilée. Décorer avec un zeste d'orange.

*Pour directly in a tumbler filled with crushed ice. Decorate with an orange peel.*

→ [WWW.FLOC-DE-GASCOGNE.FR](http://WWW.FLOC-DE-GASCOGNE.FR)

## GET, LE GOÛT DE MENTHE SI UNIQUE

40 ans, ça se fête ! Pour célébrer l'anniversaire de l'élégante liqueur GET31, la marque unit son célèbre tandem dans une édition collector inédite. GET en « frais » toujours plus et habille ses deux bouteilles à la forme originale d'un graphisme fun et moderne où jeux de mots et typos colorées s'entremêlent pour révéler l'univers décalé de la célèbre liqueur à la menthe.

Avec son goût inimitable et son liquide vert émeraude, GET continue à faire vibrer les moments apéritifs avec son cocktail : GET, Perrier et glaçons !

→ [WWW.BACARDI-MARTINI.FR](http://WWW.BACARDI-MARTINI.FR)

Charlyne Zirah

40 years already! To celebrate the anniversary of the elegant GET31 the brand unites its famous duet in a maiden collector edition. Always fresher, GET dresses up the originally shaped bottles with a fun and modern graphic design in which play-on-words and colourful letters twist together to reveal the offbeat universe of the famous mint liqueur.

With its incomparable taste and emerald green colour GET livens up the aperitif with its cocktail: GET, Perrier and ice cubes!



DÉGUSTATION

## SPIRITUEUX DE PRESTIGE

Pullman – Bordeaux

# TASTING

Sortis de la pénombre et de la quiétude des caves, quelques-uns des plus prestigieux spiritueux de France et d'ailleurs sont venus illuminer d'or et de cristal les salons du Pullman de Bordeaux. Présentés à la dégustation dans leurs habits d'apparat, ces élixirs d'excellence ont entraîné les dégustateurs dans un tourbillon voluptueux d'arômes complexes.

*Leaving the quiet shade of the cellars some of the most prestigious spirits from France and elsewhere have come to light up the lounges of the Pullman in Bordeaux. Presented for tasting in their most luxurious packaging these elixirs of excellence carried the tasters along with voluptuous and complex aromas.*



## ARMAGNAC

## ARMAGNAC JEAN CAVÉ



## 20 ans

**Robe** : brune, reflets acajous, brillante. **Nez** : belle expression, complexe. Sur des arômes de fruits mûrs, de fruits jaunes, d'agrumes, de caramel, de vanille. Nez riche et boisé. **Bouche** : attaque suave, chaleureuse. Palais onctueux, texture élégante. Finale longue avec beaucoup de volume. Rétro-olfaction boisée. Finale bien maîtrisée. **Commentaires** : un armagnac de plaisir.

**Visual aspect**: brown hue, mahogany tinges, brilliant. **Nose**: beautiful expression, complex. With aromas of ripe fruits, yellow-fleshed fruits, citrus, caramel, vanilla. Rich and woody nose. **Palate**: smooth first taste, warm. Unctuous palate, elegant texture. Long finish with a lot of volume. Woody retro-olfaction. Well-mastered finish. **Comments**: an Armagnac just for pleasure.

ARMAGNAC JEAN CAVÉ - CLUB DES MARQUES

Rue Principale - 32190 Lannepax - Tél. : 05 62 06 36 01  
www.armagnac-jean-cave.fr

## ARMAGNAC

## ARMAGNAC CHABOT

## Extra



**Robe** : brune, reflets caramels. **Nez** : très franc, aérien, élégant. Sur des notes de fruits frais, d'agrumes. Boisé, légère note vanillée. **Bouche** : chaleureuse, gourmande, dense. En accord avec le nez. Belle persistance, longueur très agréable. **Commentaires** : un Armagnac qui offre à la perfection du caractère et de l'élégance. A recommander vivement.

**Visual aspect**: brown hue, caramel tinges. **Nose**: very frank, ethereal, elegant. With notes of fresh fruits, citrus. Woody, light note of vanilla. **Palate**: warm, delicious, dense. In keeping with the nose. Beautiful persistency, very pleasant length. **Comments**: an Armagnac that is endowed with character and elegance. To highly recommend.

ARMAGNAC CHABOT - CLUB DES MARQUES

40190 Villeneuve de Marsan - Tél. : 05 58 45 21 76  
www.chabotarmagnac.com

## ARMAGNAC

## CLÉS DES DUCS



## VSOP

**Robe** : ambrée, belle limpidité. **Nez** : étonnant, très fin. Délicat, notes de fruits confits. Léger rancio. **Bouche** : belle puissance, souple. Charmeuse, en accord avec le nez, sur les fruits, les épices, la vanille, le miel, les amandes grillées, les fruits compotés. Beaucoup de richesse, finale épatante. **Commentaires** : très bel Armagnac, grande richesse aromatique.

**Visual aspect**: amber hue, nice limpidity. **Nose**: surprising, very fine. Delicate nose with notes of candied fruits. Light rancio. **Palate**: beautiful powerfulness, supple. Charming, in keeping with the nose, with fruits, spices, vanilla,

honey, grilled almonds, jammy fruits. A lot of richness, marvellous finish. **Comments**: a very nice Armagnac, great aromatic richness.

CLÉS DES DUCS

Club des marques - 40190 Villeneuve de Marsan  
Tél. : 05 58 45 21 76 - www.armagnacs-clesdesducs.fr



## ARMAGNAC

## ARMAGNAC DELORD



## 25 ans

**Robe** : léger ambré, reflets argentés. **Nez** : élégant, très nuancé. Miel, épices douces, agrumes confits, tabac blond, champignons. L'influence de la barrique est en harmonie avec les arômes fruités. **Bouche** : attaque souple, franche, de la fraîcheur, des notes fruitées (orange, abricot) et épicées, miel, tabac. Bouche ample. Finale longue et délicate. Rétro-olfaction de fruits tropicaux (mangue, papaye). **Commentaires** : un Bas-Armagnac très élégant, charmeur.

**Visual aspect**: light amber hue, silvery tinges. **Nose**: elegant, many different shades. Honey, mild spices, candied citrus, mild tobacco, mushrooms. The influence of the barrel is in harmony with the fruity aromas. **Palate**: supple first taste, pure, fresh, with fruity (orange, apricot) and spicy notes, honey, tobacco. Broad palate. Long and delicate finish. Tropical fruit in retro-olfaction (mango, papaya). **Comments**: a very elegant and charming Bas-Armagnac.



## L'Authentique

**Robe** : ambrée, reflet marron clair. **Nez** : intense, élégant. Bonbon à la pomme, caramel au beurre salé. Notes d'épices douces, de mandarine et de kumquat confits. **Bouche** : attaque franche. Belle acidité, gras et volume en milieu de bouche. Puissante, équilibrée, chaleur en finale. Zestes d'orange, fruits confits, épices douces (vanille). Belle longueur, rondeur. **Commentaires** : une très belle bouteille. Complexe, élégant, racé. A conseiller aux restaurants étoilés.

**Visual aspect**: amber hue, clear brown tinges. **Nose**: intense, elegant. Apple candy, salted butter caramel. Notes of mild spices, candied mandarine and kumquat. **Palate**: pure first taste. Nice acidity, fatness and volume on the mid-palate. Powerful, balanced, warm finish. Notes of orange peels, candied fruits, mild spices (vanilla). Nice length, roundness. **Comments**: a beautiful Armagnac, complex, elegant, racy. To recommend to starred restaurants.

## ARMAGNAC DELORD

Rue Principale - 32190 Lannepax - Tél. : 05 62 06 36 07  
www.armagnacdelord.com

## ARMAGNAC

## ARMAGNAC PUYSEGUR



## 1996

**Robe** : ambrée, reflets acajous. **Nez** : incroyable, intense, belle complexité. Sur des notes généreuses de fruits, de miel, d'épices. **Bouche** : droite, franche. Attaque vive, bien structurée. Très beaux arômes. En accord avec le nez. Longueur idéale. **Commentaires** : un Armagnac atypique, de belle expression.

**Visual aspect**: amber hue, mahogany shades. **Nose**: unbelievable, intense; nice complexity. With generous notes of fruits, honey, spices. **Palate**: straightforward, frank. Vivid first taste, well-structured. Very nice aromas. In keeping with the nose. Ideal length. **Comments**: an atypical Armagnac, with a nice expression.

## ARMAGNAC PUYSEGUR

Club des marques - 40190 Villeneuve de Marsan  
Tél. : 05 58 45 21 76 - www.armagnac-cdm.fr

## ARMAGNAC

## ARMAGNAC SEMPÉ



## Private Cellar

**Robe** : brillante, reflets cuivrés. **Nez** : fin, délicat. Sur des notes de fruits mûrs (pruneau), de miel, d'épices douces, de réglisse. Léger boisé. **Bouche** : soyeuse, ronde, belle évolution. Arômes bien présents, fruitée. Longueur très agréable, belle finale. **Commentaires** : une belle fraîcheur, un Armagnac très fin.

**Visual aspect**: brilliant hue, coppery tinges. **Nose**: fine, delicate. With notes of ripe fruits (prune), honey, mild spices, liquorice. Light woody side. **Palate**: silky, round, nice evolution. Present aromas, fruity. Very pleasant length, nice finish. **Comments**: a beautiful freshness, a very fine Armagnac.

## ARMAGNAC SEMPÉ

Club des marques - 40190 Villeneuve de Marsan  
Tél. : 05 58 45 21 76 - www.armagnac-sempe.fr

## BAS-ARMAGNAC

## ARMAGNAC DARTIGALONGUE &amp; FILS



## Assemblage « 30 ans »

**Robe** : très dense, couleur ambrée, profonde. **Nez** : intense, assez pointu, sur des notes florales. Un côté aromatique apporté par des épices orientales, fruits à noyau, kumquats confits. **Bouche** : dynamique, marquée par une belle fraîcheur. Pas agressive, fine, élégante. Linéaire, avec une finale très délicate. **Commentaires** : un Armagnac très fin et élégant qui fera le bonheur de plus d'un amateur.

**Visual aspect**: very dense, amber hue, deep. **Nose**: intense, quite refined, with floral notes. An aromatic side provided by oriental spices, stone fruits, candied kumquat. **Palate**: dynamic, marked with a nice freshness. Not aggressive, fine, elegant. Linear, with a very delicate finish. **Comments**: a very fine and elegant Armagnac that made the happiness of a lot of amateurs.



## Millésime 1979

**Robe** : intense, ambre profond. **Nez** : fin, sur des notes de bonbons au lait, de fleur blanche, de melon blanc. Notes très fines, boisées. Touche de chocolat blanc. **Bouche** : attaque chaude et puissante, suivie par un milieu de bouche de caractère, droit, qui introduit de l'astringence. Finale sur le beurre salé et le caramel, très distinguée. Rétro-olfaction intense et persistante. **Commentaires** : un grand classique de l'Armagnac avec une personnalité puissante et virile.

**Visual aspect**: intense, deep amber hue. **Nose**: fine, with notes of milk candies, white flower, white melon. Very fine and woody notes. Hint of white chocolate. **Palate**: warm and powerful first taste, then a mid-palate with character, straightforward, which introduces some astringency. Finish with salted butter and caramel, very distinguished. Intense and persistent retro-olfaction. **Comments**: a great classic of Armagnac with a powerful and manly personality.

ARMAGNAC DARTIGALONGUE &amp; FILS

BP 9 - 32110 Nogaro-en-Armagnac - Tél. : 05 62 09 03 01

www.dartigalongue.com

## Cuvée Louis-Philippe



**Robe** : ambrée, reflet jaune doré. **Nez** : attaque intense et aromatique, raffiné et élégant, pas agressive. Fruits tropicaux, épices douces. Lien entre les arômes floraux et fruités (miel d'acacia). **Bouche** : grande générosité, rondeur, ampleur. Grande complexité sur le palais. Finale sur des zestes d'orange caramélisés, poire et feuille de tabac. **Commentaires** : un Armagnac que les connaisseurs apprécieront autour d'un bon cigare.

**Visual aspect**: amber hue, golden yellow tinge. **Nose**: intense and aromatic first taste, refined and elegant, not

aggressive. Tropical fruits, mild spices. Link between the floral and fruity aromas (acacia honey). **Palate**: great generosity, roundness, breadth. Great complexity of the palate. Finish with caramelized orange peels, pear and tobacco leave. **Comments**: an Armagnac that connoisseurs would love with a cigar.



## COGNAC

## COGNAC D'AINCOURT

Extra Grande Champagne  
50 ans d'âge

**Robe** : dorée, orangée, caramel. **Nez** : très puissant, beaucoup d'épices. Intense, tabac. Un nez généreux qui présage un palais surprenant. **Bouche** : très ample, grasse. Miel, épices, abricots secs, amandes, caramel. Belle richesse aromatique. **Commentaires** : une très belle eau-de-vie. Grande finesse, belle surprise et puissance.

**Visual aspect**: golden, orangy, caramel hue. **Nose**: very powerful, a lot of spices. Intense, tobacco. A generous nose that announces a surprising palate. **Palate**: very ample, fat. Honey, spices, dried apricots, almonds, caramel. Beautiful aromatic richness. **Comments**: very nice eau-de-vie. Great finesse, beautiful surprise and powerfulness.

Rare XO Grande  
Champagne 35 ans d'âge

**Robe** : dorée, jaune ambré, paille. **Nez** : superbe, sur des notes d'orange amère, zestes, épices. Très fin. **Bouche** : très suave, ronde, un joli gras. Belle générosité. Un trésor en bouche avec des arômes de fruits, d'épices et de boisé. Une incroyable finesse. **Commentaires** : une très belle eau-de-vie, très fine. Superbe.

**Visual aspect**: golden colour. Amber yellow, straw-yellow hue. **Nose**: superb, with bitter orange notes, peels, spices. Very fine. **Palate**: very smooth, round, nice fatness. Beautiful generosity. An exquisite delight for the palate with fruits aromas, spices and woodiness. An amazing finesse. **Comments**: a beautiful eau-de-vie, very fine. Superb.

COGNAC D'AINCOURT  
52 rue de Bourgogne - 75007 Paris - [www.daincourt.com](http://www.daincourt.com)



Dégustation Cognac J. Dupont

## COGNAC

## COGNAC J. DUPONT

XO Art Déco  
Grande Champagne

**Robe** : ambrée, brillante. **Nez** : belle richesse aromatique, sur des notes gourmandes de fruits secs, de fruits à noyau, fruits compotés, cannelle, caramel. Très beau boisé. **Bouche** : surprenante, fraîche, généreuse. En accord parfait avec le nez. Longueur idéale. Balance aromatique parfaitement maîtrisée. Belle complexité. Finale majestueuse. **Commentaires** : un Cognac de grande élégance. A s'offrir absolument.

**Visual aspect**: amber colour, brilliant. **Nose**: nice aromatic richness, with delicious notes of dried fruits, stone fruits, compote fruits, cinnamon, caramel. A very nice woody side. **Palate**: surprising, fresh, generous. In keeping with the nose. Perfect length. The aromatic balance is perfectly mastered. Nice complexity. Majestic finish. **Comments**: a Cognac with a great elegance. To absolutely have.

COGNAC J. DUPONT  
Le Bois - 16130 Angeac-Champagne - Tél. : 05 45 83 72 72  
[www.cognac-de-luze.com](http://www.cognac-de-luze.com)

COGNAC

## COGNAC FRAPIN



### Château Fontpinot XO Grande Champagne 1<sup>er</sup> Cru

**Robe** : claire, ambrée. **Nez** : fruits secs, noisettes, orange, mandarine. Fruits confits, figes, abricot, pain d'épices. Après aération rétro-olfaction sur la boîte à cigares. **Bouche** : attaque souple, notes de fruits secs, suivi de fruits confits, orange, mandarine. **Commentaires** : un très beau Cognac qui peut se garder longtemps. A marier à un pigeon grillé ou des toasts au foie gras.

**Visual aspect**: clear, amber hue. **Nose**: dried fruits, walnuts, orange, mandarine. Candied fruits, figs, apricot, gingerbread. Cigars box in retro-olfaction after swirling. **Palate**: supple first taste, notes of dried fruit, then candied fruits, orange, mandarine. **Comments**: a very beautiful Cognac that can be kept for a long time. To match with a grilled pigeon or toasts with foie gras.



### Grande Champagne 1988 25 ans d'âge

**Robe** : marron clair, belle brillance, ambrée. **Nez** : orange confite, fruits secs, belle évolution. Notes acidulées, miel. **Bouche** : grasse, ronde. Belle fraîcheur, acidulée. Belle longueur en bouche. Sur les fruits secs, l'orange, le miel, les noisettes. **Commentaires** : un Cognac massif et dense, de très belle qualité, à déguster sur un homard grillé.

**Visual aspect**: clear brown, nice brilliance, amber hue. **Nose**: candied orange, dried fruits, nice evolution. Tangy notes, honey. **Palate**: fat, round. Beautiful freshness, tangy. Good length on the palate. With dried fruits, orange, honey, hazelnuts. **Comments**: a massive and dense Cognac. Very nice quality, to taste with a grilled lobster.

COGNAC FRAPIN

Rue Pierre Frapin - 16130 Segonzac - Tél. : 05 45 83 40 03

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

### Extra Grande Champagne 1<sup>er</sup> cru



**Robe** : jaune-marron, une pointe orangée, ambrée. **Nez** : beaucoup de finesse et d'élégance. Premier nez sur des notes de réglisse, avec des effluves de caramel blond, d'orange confite. **Bouche** : attaque élégante, fine. Alcool peu dominant ce qui donne de la fraîcheur. Notes de fruits confits, du gras. Très belle longueur, avec de l'élégance et de la noblesse. **Commentaires** : une bouteille

exceptionnelle à recommander aux grands amateurs de Cognac et aux restaurants.

**Visual aspect**: yellow-brown hue, orangy hint, amber colour. **Nose**: a lot of finesse and elegance. First nose with notes of liquorice, scents of light caramel, candied orange. **Palate**: elegant first taste, fine. Not much dominating alcohol which provides freshness. Notes of candied fruits, fatness. Very nice length, with elegance and nobility. **Comments**: an exceptional bottle to recommend to the Cognac and restaurant enthusiasts.



Patrice Piveteau, Cognac Frapin

COGNAC

## COGNAC LÉOPOLD GOURMEL



### Âge des Épices 20 carats

**Robe** : dorée, ambrée, caramel blond. **Nez** : épicé (poivre blanc), finement boisé. **Bouche** : miel, épices (vanille, poivre). Volume puissant. Finale sur le poivre noir et le gingembre, le rancio. **Commentaires** : digne de la maison Léopold Gourmel. Fin et distingué.

**Visual aspect**: golden, amber colour, light caramel. **Nose**: spicy (white pepper), finely woody. **Palate**: honey, spices (vanilla, pepper). Powerful volume. Finish with black pepper and ginger, rancio. **Comments**: worthy of the Léopold Gourmel house. Fine and distinguished.



### Âge des Fleurs 15 carats

**Robe** : dorée, brillante, reflet cuivré. **Nez** : élégant, fruits secs (noisette), épices douces (cannelle, vanille), exotique. **Bouche** : onctueuse, ronde, un boisé fin. Beau gras, sur des notes d'épices (poivre, cannelle). Finale florale, infusion tilleul-chèvrefeuille. **Commentaires** : à déguster avec un cigare et du chocolat à 80 %.

**Visual aspect**: golden hue, brilliant, coppery tinge. **Nose**: elegant, dried fruits (walnut), mild spices (cinnamon, vanilla), exotic. **Palate**: unctuous, round, fine woodiness. Nice fatness with notes of spices (pepper, cinnamon). Floral finish, lime tree-honeysuckle tea. **Comments**: to enjoy with a cigar or a 80% dark chocolate.

COGNAC LÉOPOLD GOURMEL

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

COGNAC

## COGNAC HARDY



### Noces d'Argent Grande Champagne

**Robe** : ambre, reflets cuivrés. Belle brillance. **Nez** : opulent, accueillant, complexe. Sur les notes de fruits mûrs, fruits à coque, pruneaux, coing, fruits secs, vanille. **Bouche** : féérique, riche, puissante. Attaque gourmande. Rond en milieu de bouche. Belles notes, longueur parfaite. Finale majestueuse. **Commentaires** : du style, de l'élégance et du caractère.

**Visual aspect**: amber colour, coppery tinges. Beautiful brilliance. **Nose**: opulent, appealing, complex. With notes of ripe fruits, nuts, prunes, quince, dried fruits, vanilla. **Palate**: enchanting, rich, powerful. Delicious first taste. Round mid-palate. Beautiful notes, perfect length. Majestic finish. **Comments**: style, elegance and character.



### Noces d'Or Grande Champagne

**Robe** : bel éclat. **Nez** : expressif, flatteur. Développe des arômes très fins. **Bouche** : belle amplitude, de l'intensité sur la longueur. Les saveurs sont très agréables. Noisettes, fruits mûrs, fruits compotés, pain d'épices, bois, vanille. Finale riche. **Commentaires** : l'excellence du Cognac.

**Visual aspect**: beautiful brightness. **Nose**: expressive, flattering. Develops very fine aromas. **Palate**: nice breadth, intensity on the length. The flavours are very pleasant. Hazelnuts, ripe fruits, jammy fruits, gingerbread, woodiness, vanilla. Rich finish. **Comments**: excellence of the Cognac.

COGNAC HARDY

142 rue Basse de Crouin - 16100 Cognac - Tél. : 05 45 82 59 55  
www.hardycognac.fr

# RETOUR EN IMAGES



1 Cognac D'Aincourt, Vincent Norguet

2 Grand Marnier

3 Dégustation Writer Tears

4 Cognac J. Dupont





**5** Rhums JM

**6** Vodka Ozone (Hawkins Distribution)

**7** Cognac Hardy

**8** Foie gras Biers

**9** Les Whiskies du Monde

COGNAC

HAWKINS DISTRIBUTION

Richard Delisle XO



**Robe** : ambrée, reflet vieil or. **Nez** : distingué, arômes de vieux bois, cèdre, cire d'abeille, épice douce. Touche balsamique, anis, zestes d'oranges caramélisées. **Bouche** : fine et délicate, presque moelleuse. Explosif en milieu de bouche, avec un côté épicé qui prend le dessus. Finale sur une rétro-olfaction intense de miel de fleurs, d'agrumes confits et d'épices orientales. **Commentaires** : produit qui fait l'unanimité grâce à sa souplesse et sa grandeur.

**Visual aspect**: amber colour, old gold tinge. **Nose**: distinguished, old wood aromas, cedar, beeswax, sweet spice. Balsamic hint, aniseed, caramelized orange peels. **Palate**: fine and delicate, almost mellow. Explosive mid-palate, with a spicy side that takes over. Finish with an intense retro-olfaction of flower honey, candied citrus and oriental spices. **Comments**: a bottle that is approved unanimously thanks to its suppleness and its greatness.

HAWKINS DISTRIBUTION  
 Chez Genin - 16200 Bourg-Charente - Tél. : 05 45 35 40 90  
 www.hawkinsdistribution.com

COGNAC

COGNAC DE LUZE

XO Fine Champagne



**Robe** : sublime robe ambrée, brillante. **Nez** : fin, délicat. Avec du caractère, sur des notes soutenues d'orange amère, bruyère fraîche. Belle expression. **Bouche** : ample, ronde, souple. En accord parfait avec le nez. Belle générosité aromatique. Finale longue et intense. **Commentaires** : un Cognac de haut standing, qui ravira les palais les plus exigeants.

**Visual aspect**: sublime amber hue, brilliant. **Nose**: fine, delicate. With character,

intense notes of bitter orange, fresh heather. Nice expression. **Palate**: broad, round, supple. In perfect match with the nose. Aromatic generosity. Long and intense finish. **Comments**: a top-notch Cognac that will please the most demanding palates.

COGNAC DE LUZE  
 Le Bois - 16130 Angeac-Champagne - Tél. : 05 45 83 72 72  
 www.cognac-de-luze.com

COGNAC

COGNAC VALLEIN TERCINIER

Hors d'Age  
 Réserve de la Maison



**Robe** : bel éclat, nuance d'or profond, élégante. **Nez** : belle complexité aromatique, nez intense et raffiné. Notes de caramel, de boisé, de fruits confits et compotés, d'amandes grillées. Touche subtile de vanille et de cannelle. Belle évolution. **Bouche** : attaque très chaleureuse, soyeuse. Du caractère, une pointe de nervosité. Nuance très agréable. Évolution sur les épices, le rancio. Finale riche. **Commentaires** : un Cognac concentré, équilibré et agréable.

**Visual aspect**: nice brightness, deep gold shades, elegant. **Nose**: beautiful aromatic complexity, intense and refined nose. Notes of caramel, woodiness, candied and jammy fruits, grilled almonds. Subtle hint of vanilla and cinnamon. Nice evolution. **Palate**: very warm first taste, silky. Character, a hint of nervousness. Very pleasant shade. Evolves towards spices, rancio. Rich finish. **Comments**: a concentrated Cognac, well-balanced and pleasant.

COGNAC VALLEIN TERCINIER  
 15 rue des Forges - 17460 Chermignac - Tél. : 05 46 91 36 07  
 www.cognac-tercinier.com



Dégustation spiritueux par Paolo Basso

## EAU-DE-VIE

## MAISON DE LA MIRABELLE



## Mirabelle de Rozelieures

**Robe** : brillante, translucide. **Nez** : délicat, gourmand, fruité. Sur une mirabelle bien présente. **Bouche** : ronde, élégante, très bien équilibrée. Belle présence du fruit, richesse aromatique. Note florale très agréable. Un beau volume. Finale gourmande. **Commentaires** : une eau-de-vie authentique et riche.

**Visual aspect**: brilliant, translucent hue. **Nose**: delicate, delicious, fruity nose, with a very present scent of mirabelle plum. **Palate**: round, elegant, very well-balanced. Good presence of the fruit, aromatic richness. Very present floral touch. A wonderful volume. Delectable final taste. **Comments**: an authentic and rich eau-de-vie.

MAISON DE LA MIRABELLE

16 rue Capitaine Durand - 54290 Rozelieures - Tél. : 03 83 72 32 26  
www.maisondelamirabelle.com

## LIQUEUR

## DOMAINE MAVELA



## Esprit de Chocolat Grimaldi

**Robe** : élégante, brillante, larmes fines. **Nez** : plaisant, raffiné. Sur des notes gourmandes de chocolat, de noisette, de vanille. Une belle évolution. **Bouche** : attaque puissante, un très bel équilibre. Jolie complexité aromatique, délicate. Une douceur incroyable. **Commentaires** : une très belle découverte pour le palais.

**Visual aspect**: elegant, brilliant, fine tears. **Nose**: pleasant, refined. With delectable notes of chocolate, walnut, vanilla. A beautiful evolution. **Palate**: powerful first taste, very nice balance. Beautiful aromatic complexity, delicate. Unbelievable sweetness. **Comments**: a beautiful discovery for the palate.

DOMAINE MAVELA

Lieu-dit village - 20270 Aléria - Tél. : 04 95 56 60 30  
www.domaine-mavela.com

## LIQUEUR

## DOMAINE EYGUEBELLE



## La Raphaëlle

**Robe** : belle larme, très beau reflet vert doré. **Nez** : expressif, puissant. Très plaisant, raffiné. Floral, sur des notes de plante, d'épices. **Bouche** : suave, ronde, bien équilibrée. Les plantes dévoilent toute leur intensité. Touche d'agrumes, très agréable. Finale sur la longueur. **Commentaires** : une liqueur harmonieuse qui invite à la dégustation.

**Visual aspect**: beautiful tears, very nice golden green shades. **Nose**: expressive, powerful. Very pleasant, refined. Floral, with notes of plants, spices. **Palate**: smooth, round, well-balanced. The plants reveal all their intensity. A hint of citrus, very pleasant. Long finish. **Comments**: a harmonious liqueur which appeals tasting.

## Le Coiron

**Robe** : belle teinte, disque doré. Joli reflet. **Nez** : frais, très agréable, flatteur. Sur des notes d'épices douces (vanille). Touche végétale, délicate. Très expressif. **Bouche** : belle texture, évolution sur les plantes, les fleurs. Notes gourmandes et sucrées (miel, caramel). Palais sur la fraîcheur. Finale très agréable. **Commentaires** : un très bel équilibre. Belle création.

**Visual aspect**: beautiful colour, golden disk. Nice tinge. **Nose**: fresh, very pleasant, flattering. With notes of mild spices (vanilla). A vegetal hint, delicate. Very expressive. **Palate**: nice structure, evolution towards plants, flowers. Delicious and sweet notes (honey, caramel). Fresh palate. Very pleasant finish. **Comments**: a very nice balance. A beautiful creation.



DOMAINE EYGUEBELLE

3 Les Echavareilles - 26230 Valaurie - Tél. : 04 75 98 64 64  
www.eyguebelle.fr

RHUM

## HAWKINS DISTRIBUTION



## Rhum De Silver

**Robe** : brillante. **Nez** : très intense, surprenant, notes aromatiques d'épices et fruitées (mirabelle). Produit atypique. **Bouche** : typicité du rhum, sensation riche et sucrée, presque moelleuse. Soutenue par la puissance de ses 40°. Fin de bouche assez distinguée, avec des notes de réglisse, d'anis, de curcuma, de thym. **Commentaires** : un produit qui sort des sentiers battus, distingué par son caractère épicé qui ouvre la voie à une nouvelle interprétation des rhums.

**Visual aspect**: brilliant. **Nose**: very intense, surprising with aromatic notes of spices and fruits (mirabelle plum). Atypical product. **Palate**: typicality of the rum, rich and sweet sensation, almost smooth.

Supported by the powerfulness of its 40° proof. Quite distinguished aftertaste, with notes of liquorice, aniseed, turmeric, thyme. **Comments**: a product that gets off the beaten track, a distinguished spicy character that opens the way to a new interpretation of the rums.

HAWKINS DISTRIBUTION

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



RHUM

## SPIRIDOM



## Rhum Clément Homère

**Robe** : ambrée, reflet vieil or. **Nez** : aérien, belle expression aromatique. Senteur d'épices, cannelle, caramel, praliné. Évolution sur la gourmandise. **Bouche** : attaque soyeuse, amplitude des arômes. Bouche généreuse, ronde. Note de fruits, d'épices, de vanille. Belle longueur sur une multitude d'arômes. Finale élégante. **Commentaires** : très bien fait, un rhum chaleureux à partager.

**Visual aspect**: amber hue, old gold tinge. **Nose**: ethereal, nice aromatic expression. Flavours of spices, cinnamon, caramel, praline. Evolve to greediness. **Palate**: silky first taste, a wide range of aromas. Generous palate, round. Note of fruits, spices, vanilla. Good length with a lot of aromas. Elegant finish. **Comments**: well-made, a warm rum to share.

## Rhum JM Cuvée 1845



**Robe** : dorée, brillante, lumineuse. **Nez** : droit, parfumé. Belle richesse aromatique. Complexe, sur des notes chaleureuses de miel, de vanille, de cacao, d'épices, un léger boisé. Très agréable. **Bouche** : intense, puissante, onctueuse. Plus fruitée que le nez, belle harmonie. Très belle tenue. Finale persistante.

**Commentaires** : un rhum savoureux, harmonieux et très plaisant.

**Visual aspect**: golden hue, brilliant, gleaming. **Nose**: straightforward, scented. Nice aromatic richness. Complex, with warm notes of honey, vanilla, cocoa, spices, light woodiness. Very pleasant. **Palate**: intense, powerful, unctuous. Fruitier than the nose, nice harmony. Consistent structure. Persistent finish. **Comments**: a savoury rum, harmonious and very pleasant.

SPIRIDOM

36 rue Raspail - 94460 Valenton - Tél. : 01 58 08 21 00  
spiridom.com

## RHUM

## LES WHISKIES DU MONDE



## La Hechicera

**Robe** : légère, ambrée. **Nez** : intense, délicat. Sur des notes de bonbons au lait. Mélasses, canne à sucre. Fleur blanche séchée, chèvrefeuille, miel d'acacia. **Bouche** : attaque franche, chaleureuse. Milieu de bouche puissant, généreux. Finale très persistante, sur des notes d'acacia, de cire d'abeille. Tanins très distingués. **Commentaires** : excellent pour accompagner un dessert au chocolat noir. Rondeur et souplesse définissent le caractère.

**Visual aspect**: light, amber hue. **Nose**: intense, delicate. With notes of milk sweet. Treacle, sugar cane. Dried white flower, honeysuckle, acacia honey. **Palate**: pure first taste, warm. Very persistent finish, with notes of acacia, beeswax. Very distinguished tannins. **Comments**: excellent to match with a dark chocolate dessert. Roundness and suppleness make up the character.

## WHISKY

## LES WHISKIES DU MONDE



## Old Ballantruan

**Robe** : brillante, jaune doré, reflets ambrés. **Nez** : très grande puissance sur des notes iodées, fumées, fruits secs et épices, feuille de tabac. **Bouche** : puissante et extravagante, avec une attaque de caractère, des notes salines et iodées. Douceur en finale qui apaise le palais. **Commentaires** : surprenant, gourmand, riche. A conseiller vivement.

**Visual aspect**: brilliant, golden yellow, amber tinges. **Nose**: very powerful with salty, smoked notes, dried fruits and spices, tobacco leaves. **Palate**: powerful and extravagant, with character at first taste, salty and iodized notes. Sweeter finish which eases the palate. **Comments**: surprising, delicious, rich. To warmly recommend.

## LES WHISKIES DU MONDE

Bâtiment B1 - Parc Cadéra Nord - 77, avenue John Fitzgerald Kennedy  
33700 Mérignac - Tél. : 05 56 78 18 08  
[www.leswhiskiesdumonde.fr](http://www.leswhiskiesdumonde.fr)

## WHISKY

## DOMAINE MAVELA



## P&amp;M Single Malt Vintage

**Robe** : belle couleur dorée. **Nez** : flatteur, aromatique. Belle fraîcheur, arôme élégant. **Bouche** : belle attaque, bouche fine, ronde, agréable, sur de superbes arômes. Évolution sur des notes de fruits secs, de sucre, d'épices, de caramel, boisée. Un whisky généreux, très fin. Longueur exceptionnelle, avec un très bel équilibre. **Commentaires** : un whisky digne de ce nom pour les amateurs.

**Visual aspect**: beautiful golden colour. **Nose**: flattering, aromatic. Nice freshness, elegant aroma. **Palate**: beautiful first taste, fine, round, pleasant, with superb aromas. Evolution towards notes of dried fruit, sugar, spices, caramel, woodiness. Generous whisky, very fine. Exceptional length, with a very nice balance. **Comments**: a worthy whisky for the connoisseurs.

## DOMAINE MAVELA

Lieu-dit village - 20270 Aléria - Tél. : 04 95 56 60 30  
[www.domaine-mavela.com](http://www.domaine-mavela.com)

## WHISKY

## MAISON DE LA MIRABELLE

Whisky de Lorraine  
Toubé Collection

**Robe** : belle robe brillante aux reflets cuivrés. **Nez** : puissant, intense, frais. Notes tourbées, vanillées, fruits à noyau, caramel, boisé. **Bouche** : saisissante, attaque franche et suave. Une multitude d'arômes, beaucoup de volume. Notes épicées, florales, fruits secs, miel, bois, caramel. Finale surprenante par sa longueur et sa tenue. **Commentaires** : le style d'un grand whisky !

**Visual aspect**: beautiful bright colour with copper shades. **Nose**: powerful, intense, fresh. Peaty notes, vanilla, stone fruits, caramel, woodiness. **Palate**: striking, pure and smooth first taste. A lot of aromas, full volume. Notes of spices, flowers, dried fruits, honey, wood and caramel. Surprisingly long and well-structured finish. **Comments**: the style of a great whisky!

## MAISON DE LA MIRABELLE

16 Rue Capitaine Durand - 54290 Rozelieures - Tél. : 03 83 72 32 26  
[www.maisondelamirabelle.com](http://www.maisondelamirabelle.com)

## WHISKY

## LES WHISKIES DU MONDE



## Paul John Brilliance

**Robe** : jaune, doré foncé, reflets ambrés. **Nez** : notes de bois de santal, de pruneaux d'Agen, de noyau de prune, de cuir, de miel. **Bouche** : caractérisée par la chaleur, la puissance, l'amplitude, la générosité. Finale longue et persistante. Touche sucrée qui lui donne un équilibre. Rétro-olfaction finale intense, sur des notes vaccaires. **Commentaires** : un produit à forte personnalité, marqué par une puissance bien mise en avant.

**Visual aspect**: yellow, dark gold colour, amber tinges. **Nose**: notes of sandalwood, Agen prunes, plum stone, leather, honey. **Palate**: characterized by warmth, powerfulness, breadth, generosity. Long and persistent finish. A hint of sugar that gives a good balance. Intense final retro-olfaction, with cow cockle notes. **Comments**: a product with a strong personality, marked by a powerfulness underlined by a present alcohol.



## Writer's tears

**Robe** : dense, dorée, reflets ambrés. **Nez** : ouvert, sur des notes florales. Fruité (abricot), céréale. Un côté fumé très léger. **Bouche** : assez dynamique, goûteuse, avec une touche de sucrosité. Plus viril en milieu de bouche. Élevage en fût qui apporte une trame tannique en fin de bouche. **Commentaires** : un produit qui se distingue par des arômes floraux et une bouche de caractère.

**Visual aspect**: dense, golden colour, amber tinges. **Nose**: open, with floral notes. Fruity (apricot), grain. A very light smoky side. **Palate**: quite dynamic, tasty, with a hint of sucrosity. Stronger on the mid-palate. The barrel maturing gives a tannic range in the aftertaste. **Comments**: a product that stands out by floral aromas and a palate full of character.



LES WHISKIES DU MONDE

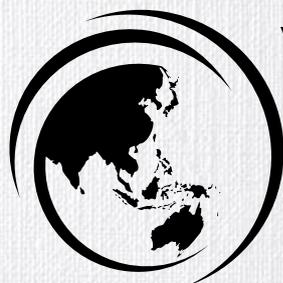
Bâtiment B1 - Parc Cadéra Nord - 77, avenue John Fitzgerald Kennedy

33700 Mérignac - Tél. : 05 56 78 18 08

www.leswhiskiesdumonde.fr



The  
wine  
and  
spirits  
event



**VINEXPO**  
**TOKYO 東京**  
15 > 16 NOV 2016

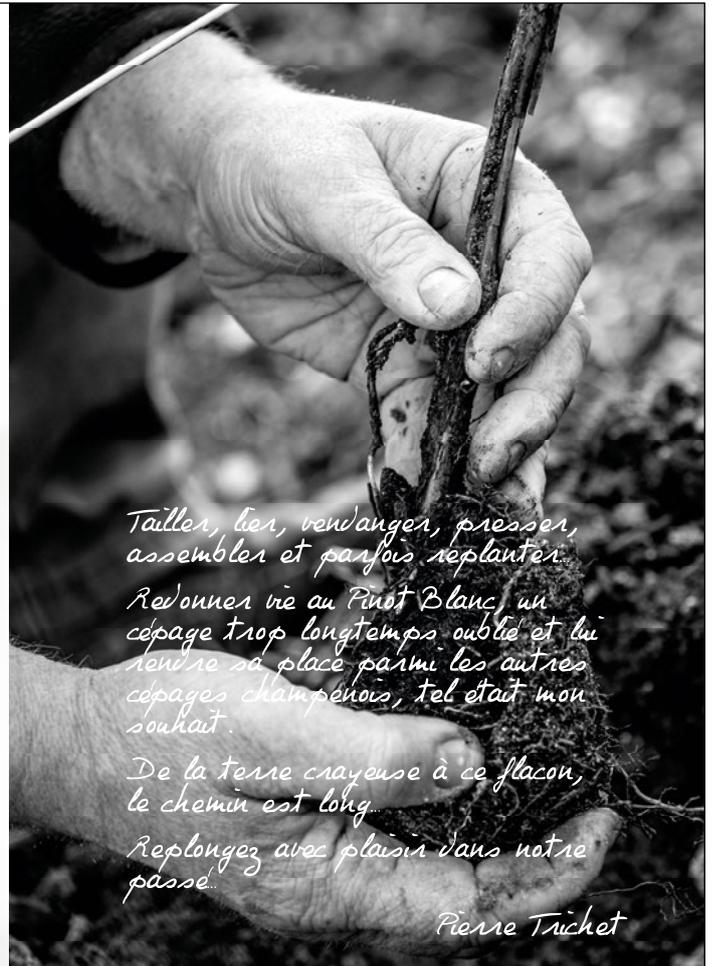
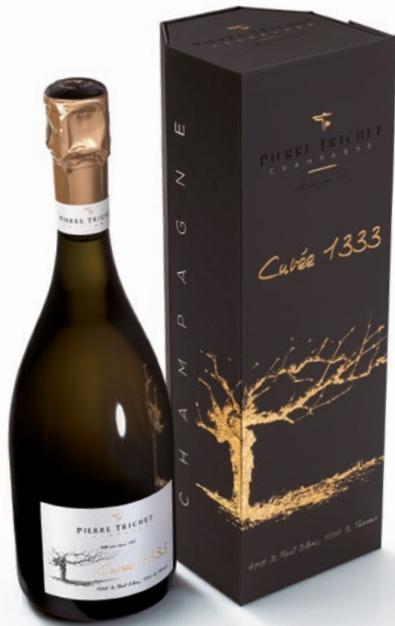
SPECIALLY DESIGNED BY VINEXPO FOR JAPAN

  
**PIERRE TRICHET**  
CHAMPAGNE

*Taillé main d'œuvre 1947*

## Cuvée 1333

*Un Champagne 100% Pinot Blanc, 100% Terroir*



*Tailler, lier, vendanger, presser,  
assembler et parfois replanter.*

*Redonner vie au Pinot Blanc, un  
cépage trop longtemps oublié et lui  
rendre sa place parmi les autres  
cépages champenois, tel était mon  
souhait.*

*De la terre crayenne à ce flacon,  
le chemin est long...*

*Replongez avec plaisir dans notre  
passé.*

*Pierre Trichet*

11, rue du Petit Trois Puits - 51500 TROIS PUITS - Tél. : 03 26 82 64 10 - [www.champagne-pierre-trichet.com](http://www.champagne-pierre-trichet.com)



## DOMAINE DE BEAURENARD

*"Faites confiance à la tradition"*

Paul Coulon et Fils  
Propriétaire - Récoltant  
84231 Châteauneuf-du-Pape - France  
Tél. +33(0)4 90 83 71 79  
[contact@beaurenard.fr](mailto:contact@beaurenard.fr)

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

TERRENEUVE.COM - PHOTO : CHRISTOPHE GRILLÉ



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - RASTEAU - CÔTES-DU-RHÔNE  
**Vignoble en biodynamie**



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

# 10<sup>ÈME</sup> ÉDITION DE LA PART DES ANGES

## VENTE AUX ENCHÈRES CARITATIVE DE COGNACS D'EXCEPTION A charity auction of exceptional Cognacs



La dixième édition de la Part des Anges se déroulera le jeudi 22 septembre 2016.

A l'occasion de cet anniversaire, la soirée de gala organisée par l'interprofession du Cognac (BNIC) investira un lieu inédit en plein cœur de Cognac, sur les bords de la Charente.

La vente aux enchères caritative de Cognacs d'exception sera, pour la première fois, organisée en collaboration avec la maison de vente Artcurial, dont le département Vins & Spiritueux est leader en France et à Monaco. Des collectionneurs du monde entier participeront à cette vente prestigieuse. Cette édition sera parrainée par le cuisinier Guy Savoy. Les fonds récoltés lors de la vente aux enchères seront reversés cette année à la Fondation Apprentis d'Auteuil qui s'engage depuis 150 ans auprès des jeunes et des familles les plus fragiles. Vingt-quatre carafes et assemblages exceptionnels sont dans ce cadre offerts par les maisons de cognac.

Depuis 2006, « La Part des Anges » a déjà permis de soutenir une quinzaine de projets caritatifs dans les domaines de l'emploi, de l'éducation, du patrimoine ou encore du social. Un partenariat avec la première plateforme de dons en ligne HelloAsso ([www.helloasso.com](http://www.helloasso.com)) permettra également de mobiliser la générosité de la filière Cognac au profit de 3 associations régionales : Nos Quartiers ont des Talents (NQT) Poitou-Charentes, le Cours l'Odysée et le Club Soroptimist de Cognac.

### LES DONATEURS DES LOTS DE L'ÉDITION 2016

#### THE DONORS OF LOTS FOR THE 2016 EDITION

ABK6 – Château de Cognac S.A.S – Château Montifaud – Maison J.A. Renault – Courvoisier – Delamain & C° – Maison Bache-Gabrielsen – Cognac Frapin – Cognac Gautier – Godet Cognac – Hardy Cognac – J. Dupont Cognac – Jas Hennessy and Co – Hine – Léopold Gourmel – Louis Royer – Maison Ferrand – Martell – Merlet – Cognac Meukow – Normandin-Mercier – Rémy Martin – Tiffon – François Voyer, et l'artiste Jean-Michel Jobit.



© HelloAsso / Photo: J. K. Combarion / Paris, France



The 10<sup>th</sup> edition of La Part des Anges will be held on Thursday, September 22, 2016. For this anniversary, the gala evening organized by the Cognac Interprofessional Council (BNIC) will move into an original place at the heart of Cognac city on the bank of the Charente river. For the first time, the charity auction of exceptional Cognacs will partner with Artcurial whose wines & spirits department is the leader in France and Monaco. Collectors from all over the world will take part in this prestigious sale. The patron of this edition will be Chef Guy Savoy. The collected funds will be given this year to the Apprentis d'Auteuil foundation who is committed for 150 years with the youth and the most vulnerable families. Twenty-four decanters and exceptional blends have therefore been offered by the Cognac houses. Since 2006, 'La Part des Anges' enabled to support some fifteen charity projects related to employment, education, heritage or welfare. A partnership with the first online crowdfunding platform for associations HelloAsso ([www.helloasso.com](http://www.helloasso.com)) will also enable to rally the Cognac industry in favour of three regional associations: Nos Quartiers ont des Talents (NQT) Poitou-Charentes, Cours l'Odysée and the Soroptimist club of Cognac.

CATALOGUE & INFOS → [LAPARTDESANGES.COGNAC.FR](http://LAPARTDESANGES.COGNAC.FR)

# Distillerie VINET-DELPECH

## LES EXPERTS DU SUR-MESURE

### The private labels specialists

Vinet-Delpech est une distillerie familiale créée en 1777. Ils possèdent leur propre vignoble qui s'étend sur 80 hectares en Petite Champagne et Fins Bois, au cœur de la région de Cognac. Ils disposent de 12 alambics pour la production du Cognac. Garant d'un savoir-faire ancestral, cette maison est reconnue pour la qualité de ses produits. Outre leur activité de producteur de Cognac, ils sont négociants en spiritueux depuis plusieurs dizaines d'années et ils se sont spécialisés dans la création de spiritueux sur mesure en « private labels ».

#### EXPERTISE EN CREATION DE PRODUITS SUR MESURE

Ils peuvent aujourd'hui répondre à toute demande de projet de création de spiritueux. Que ce soit en termes de contenant ou de contenu, leur expertise, leurs infrastructures (3 lignes d'embouteillage) et leur réseau de fournisseurs leur permettent de s'adapter à tous les projets afin de répondre au mieux aux attentes de leurs clients.

Bouteilles et carafes tous formats, bouchons, capsules, étiquettes, sérigraphies, filets, cordellettes, manchons, étuis, caisses carton, etc. Ils ont des solutions pour tous les éléments constitutifs de votre projet. Que vous disposiez d'une recette précise ou d'un projet plus abstrait, leur laboratoire peut vous assister dans la création de votre nouveau produit. Distillation, macération, aromatisation naturelle, filtration, réduction, analyses, suivi qualité, etc. : ils vous proposent un réel accompagnement dans la phase technique de l'élaboration de votre produit.

#### STOCKAGE, SOLUTIONS D'ENTREPOSAGE ET LOGISTIQUE CLE EN MAIN

Ils peuvent vous proposer d'opter pour différents statuts de sous-entrepoteur grâce à leur statut d'entrepoteur agréé auprès des douanes. Plusieurs formules sont possibles en fonction de vos besoins.



Vinet-Delpech is a family-owned distillery founded in 1777. They have their own vineyard that stretches over 80 hectares in the Petite Champagne and Fins Bois production area, at the heart of the Cognac region. They have 12 stills for the making of Cognac. Repository of an ancestral savoir-faire, the house is renowned for the quality of its products.

Beside Cognac making, Vinet-Delpech has been trading spirits for several decades and specialized in designing made-to-measure spirits and private labels.



#### Experts in tailor-made products

They are now able to meet any demand of product design. Both in terms of container or content, their expertise, their facilities (3 bottling lines) and their provider network afford them to adapt to all projects in order to effectively meet their customers' demand.

All formats of bottles and decanters, stoppers, caps, labels, screen printing, nets, cords, sleeves, cases, cartons, etc. they have an answer to all the aspects of your project. Whether you have a precise recipe or a rough idea, their laboratory can help you design your new product. Distillation, maceration, natural flavouring, filtration, reduction, analysis, quality control, etc. : they offer an extensive support in the technical phase of the product design.

#### Turnkey storage solutions

Thanks to their authorized warehouse keeper status, they are able to store your goods, proposing several solutions according to your needs.

→ [WWW.VINET-DELPECH.COM](http://WWW.VINET-DELPECH.COM)



## LA DOUCEUR PAR LA LIQUEUR !

now available in liqueur !

Plus de 100 ans après la création de la première eau-de-vie de framboise sauvage, la Distillerie Massenez n'en finit pas d'innover. « Il n'y a pas d'antinomie entre notre savoir-faire séculaire et notre soif de curiosité », explique Bernard Baud, président des Grandes Distilleries Peureux, propriétaire de Massenez. Cette audace, intrinsèque à l'entreprise, se manifeste en 2016 avec Garden Party, collection d'eaux-de-vie et de liqueurs de légumes et de plantes, en spray ou en bouteille. Une première mondiale, n°1 oblige. Un nouveau monde s'ouvre, frais, gourmand et festif. Avec Garden Party, l'imagination est au pouvoir, au bar comme en cuisine. Pour composer des cocktails ou élaborer des recettes, les professionnels disposent d'une gamme déjà riche : basilic, carotte, concombre, romarin, thym et tomate séchée. Et ce n'est pas terminé ! Les premiers essais sont déjà concluants avec des épices : poivre Timut ou cumin. On n'a pas fini de s'amuser avec Garden Party.

### VERSION EAU-DE-VIE EN SPRAY OU LIQUEUR EN BOUTEILLE...

Pour varier les usages et les plaisirs, Garden Party se décline maintenant en liqueurs qui ne titrent que 17 %, sans perdre le goût en chemin. Cela démultiplie les possibles, tant pour les mixologistes que pour les chefs. Pour en faciliter la reconnaissance, elles reprennent la couleur du légume ou des plantes grâce à des colorants qui donnent tout son peps à cette gamme !

More than 100 years after they created their first wild raspberry brandy the Massenez distillery keeps on innovating. "There is no contradiction between our century-old savoir-faire and our desire for discovery" Grandes Distilleries Peureux chairman, owner of Massenez, Bernard Baud explains. In 2016, the company's daring is embodied by Garden Party, a collection of vegetable and plant brandies and liqueurs in sprays and bottles. A very first in the world, as expected by a leader. A new world is open, fresh, tasty and festive.

With Garden Party, power is given to imagination, at the bar and in the kitchen. To create cocktails or recipes the professionals already have a wide range: basil, carrot, cucumber, rosemary, thyme and dried tomato. And it is not finished! Successful tests have already been done with spices: timur pepper or cumin. The feast goes on with Garden Party!

### Spray brandy or liqueur in a bottle ...

To vary the uses and pleasures, Garden Party is now available in liqueur with a 17° proof but still fully tasty. This broadens the realm of possible for the mixologists as well as the chefs. To make them easier to recognize they take on the colour of the vegetable or plant thanks to colouring that gives a twist to the range!

→ [WWW.MASSENEZ.COM](http://WWW.MASSENEZ.COM)



Spray Garden Party, 69°, 100 ml, €9.95

Liqueur Garden Party, 17% vol., 200 ml, €10.95

# Les nouveautés

# BIÈRES de la rentrée !

## Brasserie du Mont Blanc : une sélection de bières d'exception !

En 1999, Sylvain Chiron installe la Brasserie du Mont Blanc à La Motte Servilex (73) et relance la « bière du Mont Blanc », brassée avec une eau exceptionnellement pure : l'eau de glaciers du Mont Blanc. A partir des meilleurs ingrédients, des recettes exclusives sont développées. Attachée à la qualité et à l'authenticité de ses bières, l'entreprise voit son savoir-faire reconnu et obtient de nombreuses distinctions au niveau national et international (4 fois championne du monde).

**A selection of exceptional beers** || In 1999 Sylvain Chiron settled the Mont Blanc brewery at La Motte Servilex (Savoie) and re-launched the Mont Blanc beer brewed with an exceptionally pure water from the Mont Blanc glaciers. With the best ingredients, exclusive recipes are created. Attached to the quality and authenticity of its beer, the brewery has a well-known savoir-faire and is often awarded in national and international competitions (4 times world champion).

### **La Blanche : Premium légère (4.7 %)**

Une bière blanche élégante où à la douceur des notes de froment succèdent les notes acidulées des agrumes et de la coriandre.

**Premium light** || An elegant white beer where the softness of the aromas of wheat plays with the tangy notes of citrus and coriander.

### **La Rousse : Premium,**

#### **bière de dégustation pur malt (6.5 %)**

Bière ambrée intense aux 3 malts. Une bière tout en contraste, bien maltée, qui se poursuit avec des notes plus gourmandes (caramel, amandes grillées) et une finale fruitée.

**Pure malt degustation beer** || Intense triple-malt amber beer. A beer full of contrasts with a full malty taste followed by sweeter notes of caramel and roast almonds and a fruity finish.

### **La verte : Fantaisie,**

#### **bière verte au Génépi (5.9 %)**

L'impossible mariage de 2 notes très amères et un résultat malgré tout à l'équilibre parfait entre l'alcool, l'acide et le sucre. Le meilleur des Alpes.

**Genepi-flavoured green beer** || The impossible blending of two very bitter notes resulting in a perfect balance between alcohol, acidity, powerful aroma and sugar. The Alps' finest in your glass!



➔ D'INFOS → [WWW.BRASSERIE-MONTBLANC.COM](http://WWW.BRASSERIE-MONTBLANC.COM)

## Grolsch, 20 ans de présence sur le marché français !

Après avoir dignement fêté ses 400 ans en 2015, Grolsch souffle cette année sa 20<sup>ème</sup> bougie sur le marché français. La marque s'offre pour l'événement un nouveau look avec un packaging plus épuré où le blanc prédomine dans sa partie supérieure. A l'inverse, le vert – présent à sa base – fait un clin d'œil à la couleur de la célèbre bouteille 'Swingtop' mais également un écho à la politique de développement durable de la marque !

Utilisant un procédé de fabrication unique, Grolsch est la première bière à utiliser deux houblons ! Non conformiste, urbaine et créative, Grolsch dévoile et libère une recette unique, singulière, appréciée dans le monde entier. Au nez des notes de malt blond, de houblon. En bouche, une attaque mordante sur les agrumes, le pain, le beurre, la boulangerie, le sucre. Une bière de repas qui s'apprécie sur des fruits de mer ou avec des fromages un peu affinés que la bière va tempérer.

➤ D'INFOS ➔ [WWW.SABMILLERFRANCE.FR](http://WWW.SABMILLERFRANCE.FR)



**Present for 20 years on the French market** || After its 400<sup>th</sup> anniversary in 2015, Grolsch now celebrates 20 years of presence on the French market. For the occasion the brand has worked on a fresh look with a sleeker design where white dominates in the upper part of the bottle. On the contrary, the basis takes on the green colour of the famous Swingtop bottle whilst resonating with the sustainable development policy of the brand. Using a unique manufacturing process, Grolsch is the first beer to use two hops! Non-conformist, urban and creative Grolsch unveils and launches a unique peculiar recipe, appreciated the world over. In the nose, notes of blond malt and hop. On the palate a biting first taste with notes of citrus, bread, butter, bakery, sugar. A beer for a meal that can be enjoyed over seafood or with fresh cheese whose taste will be softened by the beer.

## Bieroteca by Provintech



Fabricant de caves à vin sur-mesure, Provintech diversifie son offre et propose à présent une Bieroteca, cave à bière sur-mesure. La toute première, spécialement conçue à la demande de l'hôtel Pullman Paris Roissy, présente une sélection de bières du monde. Réalisée avec le même savoir-faire et le même attachement à la qualité des matériaux que les caves à vin de la marque, cette pièce unique met parfaitement en valeur les bouteilles et devient un véritable élément du décor. Chaque détail a été scrupuleusement pensé, comme les présentoirs à bouteilles ou clayettes «Wine by One» by AM Design.

➤ D'INFOS ➔ [WWW.PROVINTECH.FR](http://WWW.PROVINTECH.FR)

Custom wine cabinets manufacturer Provintech diversifies its offer and now proposes Bieroteca, a custom beer cabinet. The very first one especially designed for Pullman Paris Roissy displays a selection of beers from around the world. Crafted with the same savoir-faire and the same attachment to the quality of the materials than the brand's wine cabinets, this unique machine perfectly showcases the bottles and becomes part of the decor. Each detail has been carefully designed like the bottle display racks or AM Design's "Wine by One" shelves.

## Bavaria 0.0% : la petite dernière à la pêche !

Entreprise familiale fondée en 1719 à Lieshout dans le Brabant néerlandais Bavaria allie innovation, avec l'informatisation complète du processus de production, et qualité, avec une source d'eau minérale sous la brasserie, une malterie intégrée et la volonté affichée de contrôler chaque stade de la production, du brassage à la fermentation en passant par le maltage et l'embouteillage.

**Bavaria 0.0 % Pêche**, une boisson sans alcool à l'eau minérale naturelle de source, au malt d'orge, houblon et pêche, produite uniquement avec des ingrédients naturels et sans additifs artificiels. Avec seulement 31 kcal pour 100 ml pour la saveur pêche, la Bavaria 0.0 % joue la carte 'healthy' mais également gourmande.

**The latest peach flavoured 0.0% beer** || Family-run business founded in 1719 at Lieshout in the Dutch Brabant, Bavaria combines innovation, with an entirely computerized production process, and quality, with a spring under the brewery, an integrated malting plant and the stated desire to control each production stage, from the brewing to fermentation, malting and bottling.

**Bavaria 0.0% Peach**, an alcohol-free beverage with natural spring water, barley malt, hop and peach, made with only natural ingredients and no artificial additives. With only 31 kcal per 100 ml for the Peach version, Bavaria 0.0% plays the healthy but also the gourmet side.

➔ D'INFOS → [WWW.BAVARIA.COM](http://WWW.BAVARIA.COM)



## Jenlain dévoile une nouvelle identité visuelle

La Brasserie Duyck est une brasserie locale, familiale et indépendante qui a vu le jour en 1922. Chez Jenlain, la bière de garde est une passion, un héritage, une tradition mais aussi un formidable moyen d'inventer l'avenir. Aujourd'hui, Jenlain dévoile une nouvelle identité visuelle où le design devient média. Un tout nouveau design définitivement plus moderne, épuré, reconnaissable, qui respecte l'héritage et le savoir-faire historique de la brasserie.

Le résultat ? Une bouteille champenoise élaborée en verre Antique, plus élégante, plus affinée, plus légère. Pour mettre en valeur la bouteille de façon originale, apposer une nouvelle empreinte, des photos en noir et blanc très esthétiques se font l'écho de différents moments de vie de la brasserie, et dévoilent la récolte du houblon, le brassage ou l'embouteillage.

**Jenlain unveils a new visual identity** || The Duyck brewery is a local family-run and independent company founded in 1922. At Jenlain, keeping beer is a passion, a legacy, a tradition but also a fantastic way to build the future. Today Jenlain unveils a new visual identity where design becomes a media. A very new design, definitely modern, sleeker, that respects the brewery's heritage and historic savoir-faire.

The result? A Champagne-style bottle made of Antique glass, more elegant, finer, lighter, recognizable. To spotlight it in an original way, mark them with a new look, aesthetic black and white pictures show different moments in the life of the brewery and reveal the hop picking, the brewing or the bottling.



➔ D'INFOS → [WWW.JENLAIN.FR](http://WWW.JENLAIN.FR)

## Distillerie Fils du Roy

C'est en 2012 que la Distillerie Fils du Roy a vu le jour au Canada. Il s'agit d'une micro-distillerie dont l'objectif principal est d'offrir des produits d'excellente qualité à un prix abordable aux consommateurs néo-brunswickois, mais aussi hors de la province et à l'international. La distillerie a à cœur d'apporter au monde entier des saveurs uniques créées dans ce petit coin de paradis de cette chère Acadie.

In 2012 the Fils du Roy distillery was founded in Canada. It is a micro-distillery whose main objective is to propose products with an excellent quality at an affordable price to consumers from New Brunswick, but also in other provinces and abroad. The distillery is committed to providing the whole world with unique flavours created in this little corner of paradise, Acadia.



### La Stella Maris :

#### **une bière de garde à 7.5 %**

Stella Maris est le nom de l'étoile sur le drapeau des acadiens, et c'est pour le peuple acadien un symbole de ralliement. La confection de la bière est inspirée du style de bière fabriquée dans le nord de la France appelé Bière de garde.

Impression général : une bière artisanale forte, orientée vers les profils du malt, avec une finition moelleuse et moyennement sucrée.

**A 7.5° keeping beer** || Stella Maris is the name of the star on the Acadian flag, a rallying symbol for the Acadians. The crafting of this beer is inspired by the style of beer made in the North of France called 'Bière de Garde [keeping beer]'.

General impression: a strong craft beer, with the full aromas of malt, with a mellow and averagely sweet finish.

### Caraquet Flyer :

#### **une bière de glace à 8.5 %**

Le Caraquet Flyer était un train. La construction de la ligne de chemin de fer permit entre les années 1870 et les années 1920 à plusieurs communautés acadiennes d'expédier plus facilement leurs produits agricoles et commerciaux dans les autres régions de l'Amérique du Nord. Une bière lager de style allemand, forte, riche, maltée et très dense. Elle a des saveurs très prononcées. Les saveurs sont concentrées mais la bière en dégustation est douce et onctueuse.

**A 8.5° ice beer** || Intense triple-malt amber beer. A beer full of contrasts with a full malty taste followed by sweeter notes of caramel and roast almonds and a fruity finish.

### ➕ D'INFOS

➔ [DISTILLERIEFILSDUROY.COM](http://DISTILLERIEFILSDUROY.COM)

Charlyne Zirah





# HENNESSY

## LES VISITES

Hennessy, leader mondial du cognac, précurseur dans l'œnotourisme, réinvente son circuit de visite en proposant une expérience inédite, un parcours multi-sensoriel dynamique.

---

Cognac world leader Hennessy, forerunner in wine tourism, retools its tour circuit and proposes an innovative experience, a multi-sensory dynamic visit.

## UNE INVITATION À L'EXPÉRIENCE

### An invitation to experience

« Avec ces visites d'un nouveau style, Hennessy invite le curieux à partager les registres pluriels de son univers entre les deux rives de la Charente, entre authenticité et modernité. »

*“With these new-style visits, Hennessy invites all those interested to share the plural registers of its universe between both sides of the Charente river, between authenticity and modernity”*



Un circuit, rythmé par les temps du cognac.

EN SAVOIR ➔  
LESVISITES.HENNESSY.COM

**C**et itinéraire s'inscrit dans la plus pure tradition de la famille Hennessy qui, de tous temps, a cultivé l'esprit d'hospitalité en proposant dès les années 1930 des visites au public. Un cognac est affaire de transmission, il se raconte à coups d'aventures et de rencontres, d'histoires d'hommes et de produits, vibre avec son temps.

Sur les pas des 8 générations de la famille Hennessy et de la famille Fillioux, Maîtres Assembleurs, le visiteur plonge dans un univers élégant et créatif aux tonalités contemporaines et épurées.

#### UN PARCOURS MULTI-SENSORIEL

Immersion dans un monde à part, les Visites Hennessy placent le visiteur au cœur de l'expérience, au sein même du berceau de la Maison, sur les bords de la Charente. Guidés par des experts, il pénètre dans les coulisses de la Maison et plonge dans les secrets d'une marque multi-facettes, résolument contemporaine.

Le bois, le verre et le cuivre s'intègrent naturellement aux lieux, symboles des codes de la Maison, ceux d'un environnement pérenne, aux matériaux nobles, recyclables et durables, indissociables dans l'assemblage du cognac.

Epuré, esthétique et inspirant, ce nouveau circuit, rythmé par les temps du cognac, joue sur les sensations, entre surprises et émotions. Une immersion à 360° dans l'univers de la Maison Hennessy. Des hommes qui ont fait son histoire à ceux qui la poursuivent aujourd'hui, tous embarquent le visiteur pour un voyage privé en petit comité au cœur de la Maison.

Ces compagnons d'hier et d'aujourd'hui, partagent leur passion et leurs savoir-faire pour donner vie à une expérience multi-sensorielle inattendue et unique.

**T**his itinerary is part of the tradition of the Hennessy family who, of all time, has cultivated the spirit of hospitality by allowing the public to visit its premises as from the 1930s. Cognac is a matter of transmission, is made of adventures and encounters, stories of men and products, moves to the rhythm of time.

In the footsteps of 8 generations of Hennessys and Fillioux, Master blenders, the visitor plunges into an elegant and creative world made up of contemporary and refined tones.

#### A multi-sensory experience

Immersion in a world apart, the Hennessy Visits place the visitor in the very heart of the experience, within the house's cradle on the banks of the Charente river. Guided by experts, he goes backstage and plunges in the secrets of a multi-faceted brand, resolutely contemporary.

Wood, glass and copper naturally fits the places, symbols of the house's codes, those of an enduring environment, noble, recyclable and sustainable materials, indissociable in the blending of Cognac.

Uncluttered, stylish and inspiring, this new tour is punctuated by the times of cognac, plays with the sensations, from surprises to emotions. A 360° experience of the Hennessy maison. From the men who made up its history to those that continue it today all of them embark the visitor for a private journey in small groups at the heart of the maison.

These companions of now and then share their passion and savoir-faire to give life to an unexpected and unparalleled multi-sensory experience.





## INFORMATIONS PRATIQUES

- 6 langues : Français, Anglais, Espagnol, Allemand, Russe et Chinois
  - Ouvert toute l'année avec ou sans réservation
  - 4 formules de visite
  - Groupe de 25 personnes maximum
  - Billet en ligne
  - Pour venir : 45 mn d'Angoulême gare / 1h30 de Bordeaux aéroport ou gare / 1h15 de La Rochelle aéroport ou gare
- 6 languages: French, English, Spanish, German, Russian and Chinese
  - Open all year with or without booking
  - 4 tours available
  - Up to 25 persons maximum
  - Online ticket
  - To come: 45 mn from Angoulême railway station / 1h30 from Bordeaux airport or railway station / 1h15 from La Rochelle airport or railway station

### UN CIRCUIT ENTRE DEUX RIVES

Pour comprendre son importance et appréhender l'âme de la capitale cognacaise, les visites Hennessy s'articulent autour de la traversée de la Charente en bateau à énergie solaire. Un parcours entre deux rives, qui évoque le périple des gabares sillonnant autrefois le fleuve pour emmener les barriques vers leurs routes maritimes.

#### A tour on both sides of the river

To understand its importance and comprehend the soul of the Cognac capital, the Hennessy visits start with a trip on the Charente river onboard a solar boat, a tour that evokes the journey of the gabares that used to sail on the river to ship the barrels to the sea.

### LES CHAIS

Première étape de la visite, le Chai des pavillons convoque une scénographie contemporaine, aux parti-pris artistiques audacieux, soulignés par des matériaux nobles et pérennes.

Dans le chai de vieillissement en pleine activité, on entre au plus profond de l'univers des eaux-de-vie, un art qui parie sur la maîtrise du temps poussé jusqu'à ses plus belles expressions. En témoignent le noble alignement des barriques en fûts de chêne, les murs de pierre noircis, l'évaporation des eaux-de-vie, « la part des anges », les effluves qui chahutent la pénombre, ... Ils raconteront le cognac, la sophistication d'un assemblage, les arômes.

### The cellars

First stage of the visit, the Pavilion Cellar convokes a contemporary scenography with audacious artistic parti pris underlined by noble and sustainable materials.

In the ageing cellar, you get in the depths of the brandy universe. An art that bets on the mastery of time pushed to its ultimate expressions as evidenced by the nobility of the oak barrels, the black walls, the evaporation of the brandies, 'the Angels' part', the aromas that heckle the twilight ... Here you will hear the story of the Cognac, the sophistication of a blend, the aromas ...

| « Sans la Charente, le cognac ne serait pas ce qu'il est aujourd'hui »  
*"Without the Charente river, the Cognac would not be what it is"*

### L'ATELIER DE DÉGUSTATION

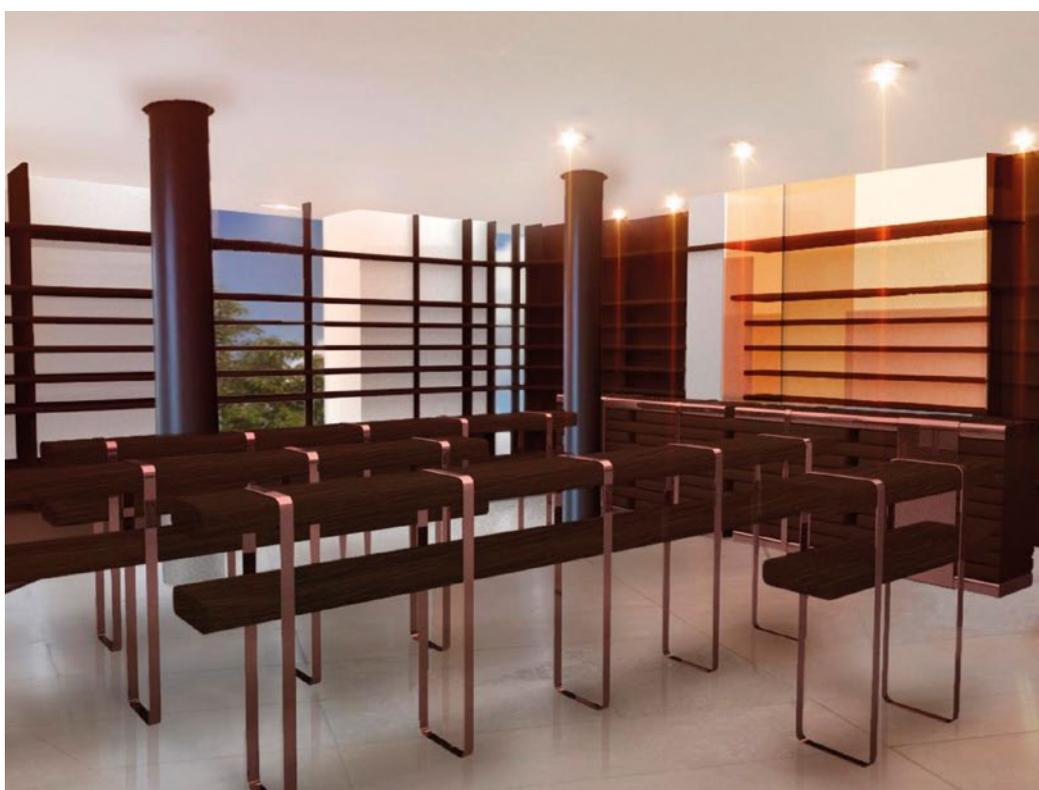
Seule Maison à disposer d'un Comité de dégustation, Hennessy ouvre les portes de son atelier, pour partager un savoir-faire unique et proposer au visiteur de se glisser dans la peau d'un membre du Comité.

Dans cet environnement éclairé, des experts initient aux secrets et aux différentes étapes de l'élaboration du cognac, aux produits Hennessy et à leurs différents modes de dégustation. Ici l'on apprend à déguster comme un professionnel, en théorie et en pratique.

#### The tasting workshop

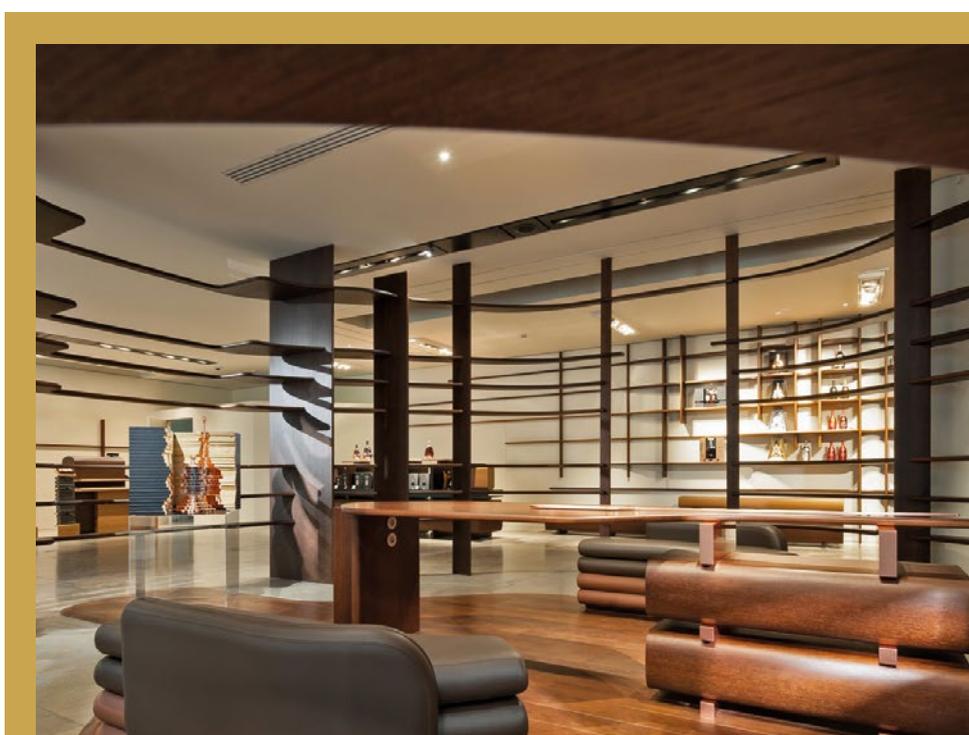
Only House to have a tasting committee, Hennessy opens the doors of its workshop to share a unique savoir-faire and proposes the visitor to take on the role of a member of the Committee.

In this well-lit environment, experts explain the secrets and the different stages of Cognac making, the Hennessy products and their different tasting modes. Here one learns to taste like a professional, in theory and in practice.



« La part belle est donnée à la création, donnant à voir dès l'arrivée les portraits des hommes de l'ombre qui font l'excellence des cognacs Hennessy, réalisés par l'artiste Anton Corbijn. »

*“The accent is placed on creation, with the portraits, taken by artist Anton Corbijn, of those who work behind the scene and make up the excellence of the Hennessy Cognacs”*



## LA BOUTIQUE

Seul espace au monde à réunir l'ensemble des collections Hennessy jusqu'aux éditions limitées, parfois non commercialisées en France, la boutique s'organise sur 200m<sup>2</sup> autour d'un écran ajouré qui accueille les pièces les plus exceptionnelles.

## The shop

Only place in the world to propose all the Hennessy collections including the limited editions, sometimes not marketed in France, the shop consists of 200 sqm organized around a beautiful central structure that shelters the most exceptional carafes.



## PROGRAMMATION CULTURELLE DE LA **CITÉ DU VIN** UNE FIN 2016 RICHE ET VARIÉE

Ouverte en juin, la Cité du Vin s'enrichit d'idées et de propositions des visiteurs et des partenaires, et œuvre à construire une programmation riche et variée, dans le but d'offrir au public de tous horizons, âges et intérêts des rencontres et débats, des spectacles, des week-ends thématiques, du cinéma et des documentaires, des colloques et des ateliers où chacun pourra découvrir ou approfondir la vaste culture autour du vin.

Autour du parcours permanent, la Cité du Vin est un lieu de vie, mouvant, changeant, avec toujours pour point de mire l'exploration de tout ce que le vin a à offrir dans sa dimension culturelle, historique, technique, artistique.

**La Cité du Vin cultural programming** || Open since June La Cité du Vin has a wealth of ideas and propositions from its visitors and partners, and strives to build up a rich and varied programming to offer the public of all nationalities, ages and interests, meetings and debates, shows, themed weekends, cinema and documentaries, symposiums and workshops, through which each visitor will find a way to discover or go further into the vast culture of wine.

Beside the permanent tour La Cité du Vin is a living, changing place that focuses on exploring what wine has to offer in its cultural, historical, technical and artistic dimensions.

## SPECTACLES ET FESTIVITÉS

**Tandem des Fennec** – Petit déjeuner et concert  
Dimanche 4 septembre – 10h00

**Réveillez-vous, faites la sieste**

Atelier hors les murs – performance

Samedi 10 septembre – 14h30  
(dans le cadre du festival Vino Voce de Saint Emilion)

**La Grand Banquet** – Dîner spectacle

Mercredi 14 septembre – 19h00

**A table !** - Projection commentée

Samedi 17 septembre – 15h30

**Visite décalée de La Cité du Vin** – Spectacle

Jeudi 22 septembre – 15h30

**Mis en bouteille** – Spectacle d'improvisations

Samedi 8 octobre – 20h30

**Soirée inaugurale des Vendanges du Savoir**

Conférence

Jeudi 13 octobre – 18h00

**55 minutes** – Spectacle

Vendredi 21 octobre – 18h30

Samedi 22 octobre – 21h00

(dans le cadre du Festival des Arts de Bordeaux – 1<sup>er</sup> au 22 octobre)

**Goût et mots** – Rencontres-performances

Dimanche 6 novembre – 15h30

## LES WEEK-ENDS DE LA CITÉ DU VIN

**Week-end THEMATIQUE**

(conférence, lecture performée, dégustations, film)

*Mémoire et olfaction* – samedi 24 septembre

*Mémoire de Bacalan* – dimanche 25 septembre

**Week-end TERROIRS**, un monde de cultures

*Week-end en Autriche* – du 28 au 30 octobre

*Week-end en Afrique du Sud* – du 18 au 20 novembre

*Week-end au Chili* – 17 et 18 décembre

## LES MARDIS DE LA CITÉ DU VIN

**Les Vendanges du Savoir** – Conférences

*Le goût du vin est-il rationnel ?*

animé par Pr. Gilles de Rebel, ISVV

Mardi 6 décembre – 18h00

**C dans le vin** – Débat

*Le prix du vin est-il un gage de qualité ?*

mardi 11 octobre – 19h00

*Pesticides, peut-on s'en passer ?*

mardi 8 novembre – 19h00

*Vin et école, heureux ménage ?*

mardi 13 décembre – 19h00

**Complètement livres !** – rencontres

*Aux pays des vendanges* – mardi 18 octobre – 14h30

*Le vin dans les polars* – mardi 15 novembre – 14h30

*Du vin, un sapin et des beaux livres*

mardi 20 décembre – 14h30

## CINÉMAS ET DOCUMENTAIRES

**Ciné Gourmands** - 19h00

film suivi d'un cocktail signé par un grand chef

*Le Festin de Babette* – mercredi 5 octobre

*Au Petit Marguery* – mercredi 2 novembre

*Ratatouille* – mercredi 7 décembre

**Holly[wine]** – le vin dans le cinéma américain, 18h00

*I am not drinking fucking Merlot* – mercredi 9 novembre

*Vin des champs, vin des villes* – mercredi 16 novembre

*Sex and the city* – mercredi 23 décembre

**Documentaires du monde**

dans le prolongement des projections du parcours permanent

*La vigne entre ciel et terres* – tous les jours

*Le survol des vignobles de Bordeaux* – tous les jours

## COLLOQUES – 9H00 À 18H00

*Vin et distinction* – vendredi 14 octobre

*Vin et droit* – vendredi 18 novembre

*Odilon Redon* – vendredi 16 novembre

## INFORMATIONS PRATIQUES

- Ouvert tous les jours / *open every day* : 9.30 am - 7.30 pm
- Billets, pass et abonnements en vente en ligne et sur place / *one-day tickets, workshops and season tickets for sale online and at the entrance*
- Une dégustation d'un vin du monde au Belvédère incluse dans l'entrée / *a tasting of a wine from the world at the Belvédère included in the ticket*
- En accès libre : les restaurants, les boutiques et l'espace lecture / *free access to the restaurants, shops and reading room*
- Comptoir de l'Office du Tourisme de Bordeaux à l'intérieur pour organiser vos visites des vignobles bordelais / *wine tours desk of the Tourism Office of Bordeaux on the ground floor*

➕ D'INFOS → [WWW.LACITEDUVIN.COM](http://WWW.LACITEDUVIN.COM)

## Château LA PIROUETTE



E.A.R.L. ROUX - 37 chemin de Semensan - 33590 Jau Dignac et Loirac  
Tel/fax : 05.56.09.42.02 - @ : lapirouette@wanadoo.fr  
site : [www.chateau-la-pirouette.com](http://www.chateau-la-pirouette.com)

## LABORATOIRE ŒNOLOGIQUE BEAUNOIS

**Stéphanie FOREY**

Analyses des moûts et des vins

Vente de produits œnologiques

**6, chemin des Rates**

**21200 BEAUNE**

**Tél. 03 80 24 00 63**

**Fax 03 80 22 40 51**

## CHÂTEAU RAMAGE LA BATISSE



— HAUT-MÉDOC —

33250 SAINT-SAUVEUR

Tél. 05 56 59 57 24

[www.ramage-belcier.com](http://www.ramage-belcier.com)

## DOMAINE PHILIPPE CHARLOPIN

*à chaque terroir son émotion*



[www.domaine-charlopin-parizot.com](http://www.domaine-charlopin-parizot.com)

# Krug & Oeuf

## RENCONTRES INÉDITES

A l'occasion des « Mois Krug », jusqu'en décembre 2016, la célèbre Maison de Champagne propose, dans différentes villes de France, de nouvelles expériences culinaires sous le signe de la gastronomie.

Cette expérience unique associe le savoir-faire et l'inventivité des plus grands chefs locaux, à la création emblématique de la Maison Krug, Krug Grande Cuvée. Cet assemblage harmonieux de 120 champagnes issus de vins de réserve et de vins de l'année offre une cuvée d'exception, signature de la Maison de Champagne.

Chaque année en effet, la Maison Krug choisit un ingrédient ordinaire et connu de tous, travaillé ensuite par les différents chefs des ambassades Krug dans le monde. 2016 sera l'année de l'œuf.

Krug et Oeuf forment un accord harmonieux qui peut sembler simple et évident, mais qui est en fait audacieux et source d'inspiration, fidèle à l'esprit anticonformiste de Joseph Krug. Facilement accessible, l'œuf, dans toutes ses variétés – taille, couleur, saveur – se prête à un nombre infini de préparations. Il est idéal en food pairing. Sa facilité d'utilisation permet aux chefs de donner libre cours à leur créativité. Krug Grande Cuvée s'associe naturellement à toutes ces variétés de mets grâce à la diversité des arômes qu'il contient.

La Maison de Champagne vous invite à découvrir ces rencontres inédites entre l'œuf et Krug Grande Cuvée dans les restaurants, traiteurs et caves de la France entière et partenaires des Mois Krug.

### KRUG & EGG - The original match

During the Krug Months, until December 2016, the famous Champagne *maison* proposes new culinary and gastronomic experiences in various cities across France.

This unique experience combines the savoir-faire and inventiveness of the local greatest chefs with Krug's emblematic creation, Krug Grande Cuvée. This harmonious blend of 120 Champagnes stemming from reserve wines and wines of the year offers an exceptional cuvée, the *maison's* signature.

Every year indeed Krug chooses an ordinary ingredient known to all worked by the different chefs of Krug's embassies all over the world. 2016 is the year of the egg.

Krug and Egg make a harmonious pairing that might seem simple and obvious but that actually is daring and a source of inspiration, loyal to Joseph Krug's nonconformist spirit. Readily available in all shapes, colours and flavours the egg is suited to an infinity of recipes. It is ideal for food pairing. Easy to use egg affords the chefs free creativity. Krug Grande Cuvée naturally matches with the variety of dishes thanks to the diversity of its blend.

Krug invites you to discover this original pairings between egg and Krug Grande Cuvée in the restaurants, caterers and cellar shops in all France and partners of the Krug Months.



→ LES ADRESSES, TOUS LES MOIS SUR  
THE ADDRESSES EVERY MONTH ON [WWW.KRUG.FR](http://WWW.KRUG.FR)

# vino VISION

REFRESHINGLY DIFFERENT

## Le salon international des vins septentrionaux

**PARIS** - 12 au 14 février 2017  
Paris expo Porte de Versailles

**10 000 PROFESSIONNELS**  
français et internationaux attendus

**15 000 M<sup>2</sup>**  
dédiés aux vins septentrionaux

**3 JOURS D'ÉVÉNEMENTS**  
« refreshingly different »

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



COMEXPOSIUM

  
BOURGOGNES

  
Syndicat Général  
des Vignerons  
de la Champagne

  
Vins  
d'Alsace

  
LES VINS  
DU  
CENTRE  
LOIRE

  
VINS DU  
VAL DE LOIRE

# LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !



EXCELLENCE

## ANGELUS

Thierry Grenié-de Boüard rejoint la direction

Stéphanie de Boüard-Rivoal, Hubert de Boüard de Laforest, Jean-Bernard Grenié, Thierry Grenié-de Boüard.



Âgé de 29 ans, il est le second représentant de la huitième génération de la famille de Boüard de Laforest, après Stéphanie de Boüard-Rivoal en 2012, à intégrer la direction d'Angélus. En ce printemps 2016, il a à son tour répondu à la demande conjointe de son père, Jean-Bernard Grenié, et de son oncle, Hubert de Boüard de Laforest, de les rejoindre à la tête d'Angélus.

Thierry Grenié-de Boüard a grandi à Saint-Emilion sur le domaine familial. Après des études en management et marketing qui l'ont amené d'Angleterre en Allemagne en passant par l'Australie, il a multiplié les expériences à l'international dans le commerce du vin.

**Thierry Grenié-de Boüard joins the management team** Aged 29 he is the second representative of the eighth generation of the De Boüard de Laforest family to join the management of Angélus after Stéphanie de Boüard-Rivoal in 2012 on his father Jean-Bernard Grenié's and his uncle Hubert de Boüard de Laforest's joint request. Thierry Grenié-de Boüard grew up in Saint-Emilion on the family estate. After studying management and marketing who led him to England, Germany and Australia, he is much experienced in the international wine trade.

DÉCOUVERTE

## La nouvelle AOC Cairanne

Profitez de l'automne pour déguster les premiers AOC Cairanne

Le millésime 2015 sera le premier à officiellement porté la mention de cette AOC validée en début d'année par l'INAO. Avec un cahier des charges renforcé et particulièrement stricte, Cairanne ambitionne de concurrencer Châteauneuf-du-Pape. Une promesse de qualité qu'on ne demande qu'à savourer !

**The new AOC Cairanne.** Take advantage of autumn to taste the first Cairanne wines. The vintage 2015 will be the first to bear the mention of this AOC validated by INAO earlier this year. With hardened and especially strict specifications, Cairanne's ambition is to compete with Châteauneuf-du-Pape. A promise of quality we are eager to relish!



## SommelierS

INTERNATIONAL

perd un ami

C'est avec une grande tristesse que nous avons appris la disparition de Nikita, collaborateur du Château Maison Noble Saint Martin dans l'Entre-Deux-Mers. Toutes nos pensées accompagnent sa famille.

**SommelierS International has lost a friend.** It is with great sadness that we have been informed of the passing of Nikita from Château Maison Noble Saint Martin in the Entre-Deux-Mers region. Our thoughts go out to his family.



GASTRONOMIE



Christian Le Squer

### Saint-Barth Gourmet Festival 2016

La 3<sup>ème</sup> édition du Saint-Barth Gourmet Festival se déroulera du 3 au 6 novembre 2016 sur l'île de Saint-Barthélémy. Cette année, le casting des Chefs participants va faire pâillir tous les gastronomes du monde entier. Le parrain de cette édition n'est autre que Christian Le Squer, Chef de l'Hôtel Four Seasons

Georges V à Paris, qui a obtenu trois étoiles au Guide Michelin au mois de février dernier. Il sera entouré de 8 Chefs qui proposeront, pendant les trois dîners du Festival, un menu en 4 ou 8 services permettant aux hôtes de l'île de découvrir leur cuisine et leurs créations signatures.

*The 3<sup>rd</sup> edition of the Saint Barth Gourmet Festival will take place on November 3 to 6, 2016 on the Saint-Barthelemy island. This year the casting of Chefs will whet the appetite of the gourmets the world over. The patron of this edition is none other than Christian Le Squer, Chef of the Four Seasons George V in Paris, who was awarded three Michelin stars in last February. He will be supported by 8 Chefs who will propose, during the three dinners of the festival, a 4- and 8-course menu affording the visitors of the island to discover their cuisine and signature dishes.*



Facebook // St Barth Gourmet Festival



Arnaud Donckele



Guy Martin



Fabien Lefebvre



Jérôme Bancet



Virginie Basselot



Christophe Saintagne



Sylvestre Wahid

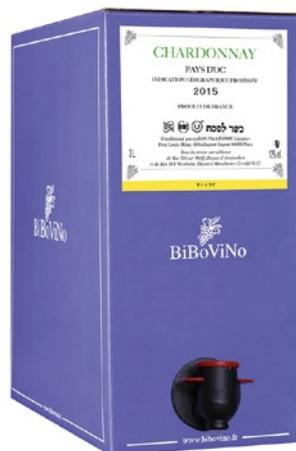


Gilles Marchal

NOUVEAUTÉ

### Des vins cashers en Bag-In-Box

En un produit, BiboVino relève deux défis : prouver que l'on peut trouver du bon vin en BIB et démentir la croyance qu'un vin casher se vend parce qu'il est casher et non parce qu'il est bon. Le site propose une sélection de trois Pays d'Oc travaillés avec soin par la famille Bonnafous au domaine de l'Albaric dans la vallée de l'Aude. La production casher est exigeante et demande beaucoup de métier, d'intuition et de talent de la part du vigneron. La gamme se décline en rouge, un pur Cabernet Sauvignon, un blanc 100% Chardonnay et un rosé Cabernet Sauvignon. Précision importante : tous trois sont certifiés « Mevushal », ce qui signifie que les Bibs peuvent être ouverts et servis par un non-juif.



### La Chine reconnaît l'ensemble des appellations des vins de Bordeaux

Après l'appellation « Bordeaux » le 29 juin 2015, la Chine annonce la reconnaissance en tant qu'indications géographiques (I.G.) de toutes les AOC bordelaises de vin tranquille. Bordeaux est la première région viticole à bénéficier d'une reconnaissance de cette ampleur par le nombre d'appellations concernées. A ce jour seules 5 autres I.G. étrangères en vins et spiritueux étaient reconnues par la Chine (Cognac, Champagne, Napa Valley, Scotch Whisky et Tequila).

After the AOC Bordeaux in June 2015 China recognizes as Geographical Indications all the AOCs of the vineyard surrounding Bordeaux. It thus becomes the first viticultural region to get such a broad recognition regarding the number of appellations concerned. Up to now 5 other foreign indications have been acknowledged by China (Cognac, Champagne, Napa Valley, Scotch Whisky, Tequila).

In one product BiboVino takes up two challenges: prove you can find good wines in Bag-in-Boxes and correct the impression that kosher wine is sold because it is kosher and not for its quality. The website proposes three Pays d'Oc wines carefully crafted by the Bonnafous family at Domaine de l'Albaric in the uade valley. The kosher production is demanding and requires much experience, intuition and talent. The range proposes a red wine 100% Cabernet Sauvignon, a white 100% Chardonnay and a rosé, Cabernet Sauvignon. To note: both a certified Mevushal, meaning they can be served by a non-Jew.

€28.00 les 3 litres / [www.bibovino.fr](http://www.bibovino.fr)



## ÉLECTION

Allan Sichel,  
président du CIVB

Au terme d'un scrutin sans surprise, Allan Sichel a été nommé président du CIVB pour un mandat de 3 ans. Le négociant succède à Bernard Farges (producteur) au titre de l'alternance négoce/vigneron.

After an unsurprising vote Allan Sichel has been elected president of CIVB for a three-year term. The merchant succeeds Bernard Farges (wine maker) in the name of the alternation trade/production.



## RESTAURANT

Epicure,  
au palmarès des  
« World's 50 best »

Pour la première fois, le restaurant Epicure, 3 étoiles Michelin, figure dans le classement « The World's 50 Best Restaurants 2016 ». Le classement d'Epicure à la 69<sup>ème</sup> place confirme son rang dans le cercle très fermé des meilleures tables du monde. Philippe Perd, président directeur général du Bristol Paris, se félicite de cette nouvelle distinction « C'est la reconnaissance du remarquable travail d'Eric Frechon et de ses équipes qui œuvrent au quotidien pour perpétuer une certaine idée de l'art de recevoir à la Française empreinte d'exigence, de magie et de bienveillance ».

*For the first time the restaurant Epicure, 3 Michelin stars, is listed among World's Best Restaurants. Ranging 69<sup>th</sup>, Epicure confirms its position in the very close circle of world's best tables. General manager of Le Bristol Hotel Philippe Perd is glad of this new distinction. "Eric Frechon and his team's work is recognized. They strive everyday to keep alive a certain idea of French art de vivre marked by demand, magic and humaneness."*

112, rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris - [www.lebristolparis.com](http://www.lebristolparis.com)



## SALON

## Millésime Bio déménagement

Sudvinbio a choisi d'implanter Millésime Bio 2017 au Parc des Expositions de Marseille-Chanot du lundi 30 janvier au mercredi 1er février 2017. Suite à un sondage lancé par l'organisateur auprès des exposants, ces derniers ont répondu massivement en faveur du maintien de Millésime Bio, leader des salons spécialisés dans la filière des vins biologiques, aux dates historiques de fin janvier. Ce changement de lieu marque une nouvelle étape dans le développement du salon tout en maintenant le soutien et l'accompagnement des exposants fidèles.

Sudvinbio chose to settle the trade fair Millésime Bio 2017 at the exhibition centre of Marseille-Chanot from Monday January 30 to Wednesday February 1st, 2017. After a survey among the exhibitors, the latter massively responded in favour of keeping Millésime Bio, leading specialized trade fair for organic wines, at the historical dates in late January. This change of place marks a new turn in the development of the fair while maintaining support to the loyal exhibitors.

[www.millesime-bio.com](http://www.millesime-bio.com)



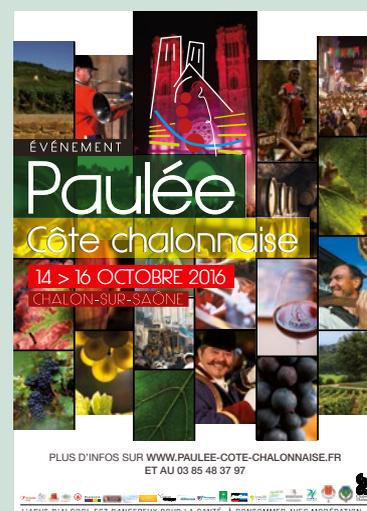
## RENDEZ-VOUS

17<sup>e</sup> Paulée de la Côte Chalonnaise,  
14 > 16 octobre 2016

Ce weekend rassemble dans une ambiance festive viticulteurs, visiteurs, restaurateurs et photographes autour du vin, mais aussi du terroir et de la gastronomie. Dégustations de mets et de vins de la Côte Chalonnaise, nombreuses activités autour du vin, musique... animeront Châlon-sur-Saône pendant trois jours !

[www.paulee-cote-chalonnaise.fr](http://www.paulee-cote-chalonnaise.fr)

*For a weekend winemakers, visitors, restaurateurs and photographers will get together in a festive atmosphere that will highlight the wine, but also the terroir and the gastronomy. Tastings of food and wine from Côte Chalonnaise, many activities related to wine, music... will liven up Châlon-sur-Saône for three days!*



PLUS D'INFOS SUR [WWW.PAULEE-COTE-CHALONNAISE.FR](http://WWW.PAULEE-COTE-CHALONNAISE.FR)  
ET AU 03 85 48 37 97

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



# Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

**PAOLO BASSO**  *en Provence*

**la Cité du Vin**  *à Bordeaux*

**Les PRIMEURS 2015**

*Interview de* **Jon Arvid ROSENGREN**   
Meilleur Sommelier du Monde 2016



**UN COUPLE DU VIN**

**VIGNOBLES** Pierre Jean Larraqué

**Nathalie Haussmann** UNE FEMME DU VIN

LE PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE

www.haussmann-famille.com

## Subscription : SommelierS International

14, rue Montesquieu  
33000 BORDEAUX  
FRANCE

E-mail : [contact@sommelier-international.com](mailto:contact@sommelier-international.com)  
Site : [www.sommeliers-international.com](http://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!

**Sommeliers INTERNATIONAL**  
FRANÇAIS - ENGLISH

# Sommeliers INTERNATIONAL

— 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



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

Prénom / *First name* : .....

Nom / *name* : .....

Société / *Company* : .....

Adresse / *Address* : .....

Code Postal / *Zip code* : .....

Ville / *City* : .....

Pays / *Country* : .....

E-mail / *E-mail* : .....

1 an / <i>1 year</i>	2 ans / <i>2 years</i>
4 N° / <i>4 issues</i>	8 N° / <i>8 issues</i>
30 € <input type="checkbox"/>	58 € <input type="checkbox"/> France
45 € <input type="checkbox"/>	88 € <input type="checkbox"/> Union Européenne/ <i>EU</i>
51 € <input type="checkbox"/>	100 € <input type="checkbox"/> Hors Union Européenne/ <i>Non EU</i>

(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

CHAMPAGNE  
**COLLET**  
Aÿ - FRANCE

# ESPRIT COUTURE

— X —

COUSU MAIN DEPUIS 1921



Plus d'informations sur [www.champagne-collet.com](http://www.champagne-collet.com)  
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION, L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

*Château*  
**VERNOUS**

**MÉDOC**  
CRU BOURGEOIS



« Le futur se construit quand il franchit le temps »



**HAUSSMANN**

**BORDEAUX**  
SUPÉRIEUR



**UN COUPLE DU VIN**

**VIGNOBLES**  
Pierre Jean Larraqué

*Nathalie Haussmann*  
UNE FEMME DU VIN