

#154 - HIVER 2016

# Si SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM  

# CHAMPAGNE



M 06659 - 154 - F: 4,90 € - RD



© Hervé Chevron / Cobrial Concept

PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ASSOCIATION DE LA SOMMELLERIE INTERNATIONALE



# Château Maison Noble

- SAINT-MARTIN -

*depuis 1345*

VINS  
ENOTOURISME  
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 **54**



## **3** ÉDITOS

### **9** ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 9** Brèves
- 10** France
- 16** Monde

### **24** SHOPPING

- 29** Vallée de la Marne
- 33** Focus cuvées
- 38** Rencontres
- 87** DÉGUSTATION PRESTIGE CHAMPAGNE  
Plus de 240 cuvées dégustées
- 174** Accords de Champagne



## **180** DU CÔTÉ DES VINS

- 180** Le Bag in Box, la boîte à succès du vin
- 186** 23<sup>e</sup> Festival International Oenovidéo
- 187** Un Sommelier dans mon canap'
- 189** Première édition de Vinovision à Paris
- 190** Sélection des Crus Bourgeois du Médoc 2014
- 191** Château Petit Val Saint-Emilion Grand Cru
- 192** CIVB, Allan Sichel poursuit les grands travaux
- 195** Bollinger : les CEnothèques d'exception
- 196** Berliner Wein Trophy 2016
- 197** 09/09 d'Alibaba, grand festival du vin

## **198** PORTRAITS

- 198** Sopardis, Jean-Paul Lafage
- 202** Château La Nerthe
- 205** Château de Lancyre
- 206** Optiwine
- 209** Château Beauchêne

## **211** VIGNOBLES DU MONDE

- 211** Le vignoble serbe
- 220** L'histoire des péninsules jumelles

## **224** DU CÔTÉ DES SPIRITUEUX

- 226** Sélection festive
- 230** Les coffrets
- 235** Hennessy X.O autrement
- 237** Armagnac Dartigalongue
- 238** Les salons des spiritueux en France
- 241** Pleins feux sur le Whisky : Moon Harbour, Le premier whisky de Bordeaux
- 242** G.Rozelieures, Tourbé Collection
- 243** Du côté international
- 247** Les écrins de prestige
- 249** Le rhum le plus cher au monde
- 251** Purple Gin

## **253** GOURMANDISE

- 253** Les Bûches des palaces
- 257** Le sirop d'érable

## **261** LE BLOG

*veuve Clicquot Ponsardis*



CHAMPAGNE



**Veuve Clicquot**

■ REIMS FRANCE ■

*Depuis 1810, Madame Clicquot appose sa signature sur ses bouteilles.*

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



# ÉDITO

## SommelierS INTERNATIONAL

### ÉDITEUR ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION SOMMELIERS INTERNATIONAL

6 avenue Neil Armstrong  
33692 MÉRIGNAC  
Tél : +33 (0)5 56 48 07 48  
contact@sommelier-international.com  
www.sommeliers-international.com

### RESPONSABLE DE RÉDACTION Sylvia VAN DER VELDEN

### ASSISTANTES DE RÉDACTION Sandy BENARD Charlyne ZIRAH

### ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Michel HERMET – Shinya TASAKI  
Jean BERNARD – Sarah CANONGE  
Gérald OLIVIER – Valérie GERME  
Sofia LAFAYE – Germain DE LOS  
SANTOS – David FURER

### TRADUCTION Sandy BENARD Gérald OLIVIER Sylvia VAN DER VELDEN Charlyne ZIRAH

**CRÉDITS PHOTO**  
Gérald OLIVIER – Carine Charlier/  
clic-et-plume.com (AJ Demièrre) –  
Vladimir Lambourd/Anabelle  
De Almeida (Oenovideo) – Paul  
TRUMMER (Chaîne des Rôtisseurs)  
– J. NADEAU (CIVB) – Sopardis  
– Valérie GERME – Sofia LAFAYE  
– iStock@MarinaRazumovskaya  
– Studio Cabrelli – Vecchi & di  
Nozzi/Gaggenau – Jérôme de  
HORSCHITZ – Michel HETIER –  
Michel GUILLARD – Alain CORNU  
– Philippe MAILLE – Valérie  
DUBOIS – Pierre Marie TRICAUD  
– Yvon MONET – Fulvio ROITER  
– Gérald OLIVIER – Leelanau  
Peninsula Vintners Assoc –  
Paul TRUMMER – Michel JOLYOT  
*Erratum : photo p. 47 n°153 :*  
*crédit Sofia LAFAYE*

### VIDÉOS Xavier PARIS

### GRAPHISME ET MISE EN PAGE Stéphane PAILLER

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

Pour cette fin d'année, SommelierS International prend le temps de se poser autour d'une coupe de Champagne pour vous offrir comme de coutume sa meilleure sélection de cuvées de prestige, ses portraits de vigneron d'excellence, ses idées cadeaux pour garnir la hotte pour les fêtes.

En octobre, SommelierS International s'est paré de ses plus beaux atours pour accueillir en Champagne le nouveau **Meilleur Sommelier du Monde Jon Arvid Rosengren** que vous pourrez suivre au gré des pages chez quelques-uns de nos meilleurs vigneron et maisons de Champagne.

Surtout, laissez-vous inspirer pour les repas de fin d'année dans nos cahiers de dégustations où les commentaires de nos meilleurs sommeliers vous guideront dans votre choix. Et laissez-vous séduire par les meilleurs mets dans nos pages accords mets & Champagne.

Vous l'aurez compris, pour nous, la fin d'année ne se fera pas sans bulles !

Nous vous souhaitons de belles fêtes gourmandes et nous aurons le plaisir de vous retrouver au printemps pour de nouveaux événements et d'irrésistibles découvertes.

For the festive period SommelierS International takes the time to have a flute of Champagne to offer, as usual, its best selection of prestige cuvees, portraits of wine growers of excellence, gift ideas to fill the Christmas hood.

In October SommelierS International did its utmost to welcome in Champagne the new **Best Sommelier of the World Jon Arvid Rosengren** that you can follow in these pages in the estates of some our best wine growers and Champagne houses.

Above all get inspired for the festive meals thanks to the best sommeliers' tasting reviews who will guide you in your choice. And treat yourself with the best dishes chosen among the food and Champagne pairings.

As you can imagine, for us, no celebrations without bubbles!

We wish you a happy and greedy festive season and we are looking forward to spring with new events and irresistible discoveries for you!



CHAMPAGNE  
Ulysse Collin  
BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT

*Les Tailloirs*

750ml

Produit de France

13% vol.

Elaboré par EARL Ulysse Collin à Congy - 51270 - France  
RM-28960-01

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



# 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.,**

C'est comme si nous venions juste de commencer cette année exaltante. 2016 a encore été une année riche, notamment avec le 15<sup>e</sup> concours A.S.I. du Meilleur Sommelier du Monde qui reste encore frais dans nos mémoires.

A l'assemblée générale qui s'est tenue en juin en Serbie, nous avons accueilli la Thaïlande en tant que nouveau membre observateur, et le Maroc comme membre actif, 5 ans après son adhésion à l'A.S.I.

En 2017, le concours du Meilleur Sommelier d'Europe se déroulera à Vienne en Autriche, et il est également important de mentionner que l'A.S.I. élira un nouveau président et un nouveau bureau en juin prochain.

Je souhaite que l'année à venir soit aussi merveilleuse.

Et une fois encore, je tiens à tous vous remercier pour votre soutien constant et votre coopération avec l'A.S.I. tout au long de l'année.

Je vous souhaite une nouvelle année de santé et de bonheur.

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

It seems as if we only just began this exciting year recently. The year 2016 has been another fruitful year, notably the 15<sup>th</sup> A.S.I. World Best Sommelier Competition, still fresh in our memory.

At the annual General Assembly held in last June in Serbia, we welcomed Thailand as a new observer member and Morocco became active member 5 years after joining A.S.I.

In 2017, the Best Sommelier of Europe competition will be held in Vienna, Austria and also, it's worth mentioning that A.S.I. will elect a new president and new Board members in next June.

I hope the following year will be another wonderful one.

And once again, I would like to thank you all for your continued support and for your cooperation extended to A.S.I. throughout the year.

Wishing you all a healthy and happy new year.





The oldest Wine House in Champagne: Aÿ 1584

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

For more information: [export@champagne-gosset.com](mailto:export@champagne-gosset.com)

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





# ÉDITO

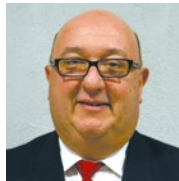
**Michel HERMET**  
Ancien Président de l'UDSF  
Former Chairman of UDSF



**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



## En toute humilité...

Notre société, en manque évident de repères, souffre terriblement d'une carence d'Humilité. Partout autour de nous, nous assistons à une course effrénée à sa propre valorisation et au paraître, qui bien souvent frise le ridicule ou le déraisonnable. Cette émulation constante n'apporte qu'un bonheur dérisoire et fugitif. En voulant absolument épater son prochain, on cultive l'inculture en sublimant un acte anodin ou un commentaire superfétatoire.

On peut quelquefois établir ce même constat dans le monde du vin, pourtant riche en enseignements. Certains professionnels, avides de reconnaissance, occultent l'essentiel : le plaisir de la dégustation, de la rencontre, du partage et de la transmission dans la simplicité.

Les six années que je viens de passer à la tête de la Sommellerie Française m'ont permis de communiquer sans relâche sur le sens des valeurs, base indispensable de notre éthique. Efforçons-nous de donner une image positive et lumineuse du métier de sommelier, ce marchand de bonheur dont le but est de faire rêver le client. Dans ce monde plein de fourberies, je crois en la valeur travail, qui ne doit pas être associée à une « méchante » aliénation, mais qui doit être une source d'équilibre et de satisfactions aboutissant à une réussite. Jouissez de vos projets en restant vous même, sans vous comparer aux autres, au risque de devenir vain ou vaniteux.

Confiant dans l'avenir, je vous souhaite d'aimer ce qu'il faut aimer en résistant à la médiocrité et à l'indifférence.

## Humility ...

Our society, obviously missing points of reference, awfully suffers from a lack of Humility. All around us we witness a mad rush to self-acknowledgement and make-believe which often verges on ridicule or nonsense. This continuous competition brings only a paltry and fleeting happiness. By wanting to impress others one nurtures 'unculture' and sublimates an insignificant act or a redundant comment.

This stoke can sometimes be taken in the wine world, rich in teachings though. Certain professionals eager for recognition forget the key points: the pleasure of tasting, meeting, sharing and transmitting in a simple way.

The six years I spent at the head of the French Sommellerie enabled me to promote ceaselessly the sense of values, inescapable basis of our ethics. Please let's strive to offer a positive and bright image of the profession of sommelier, a purveyor of happiness whose goal is to make the customer dream. In a world full of deceit, I believe in the value 'work' that must not to be considered as a bad alienation, but that has to be a source of personal balance and satisfaction leading to success. Fully enjoy your projects and be yourself, do not compare to others, at the risk of becoming vain or conceited.

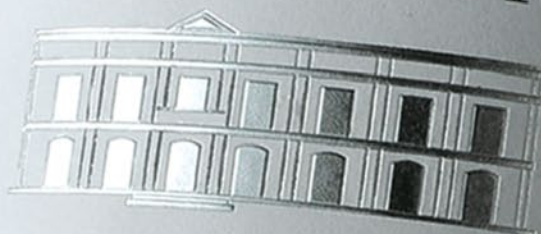
I have confidence in the future and I wish you to love what you should love while resisting to mediocrity and indifference.

VIGNOBLE

# BERTINERIE

GRAND VIN DE BORDEAUX

GRAND VIN



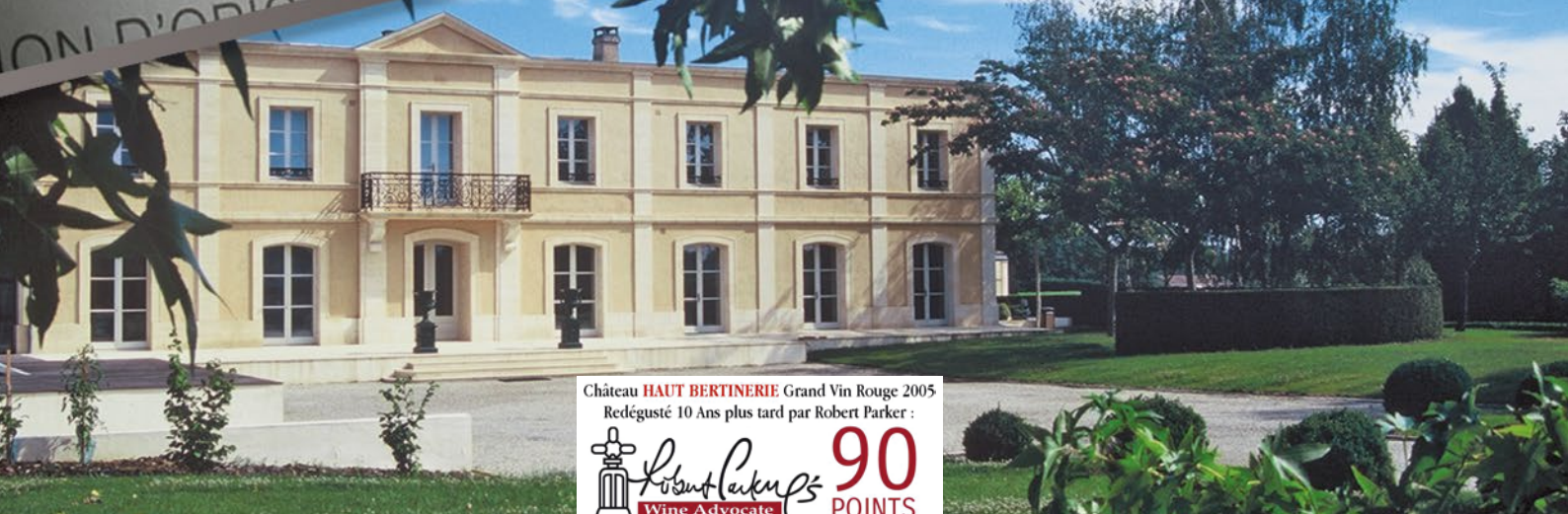
CHÂTEAU

**HAUT BERTINERIE**

BLAYE  
CÔTES DE BORDEAUX

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU



Château **HAUT BERTINERIE** Grand Vin Rouge 2005  
Redégusté 10 Ans plus tard par Robert Parker :



*Robert Parker*  
Wine Advocate

**90**  
POINTS

## DATES

## Examen international de certification A.S.I.

La date pour les prochains examens pour l'obtention du très convoité A.S.I. Sommelier Diploma sera unique pour tous les continents : elle est fixée au 27 février 2017. A ce jour 104 sommeliers de 24 nationalités ont été diplômés.

The date of the next exams for the coveted A.S.I. Sommelier Diploma will be the same for all continents: February 27<sup>th</sup>, 2017. Up to now, 104 sommeliers of 24 nationalities have passed.



## CONCOURS

## Joery de Lille, Meilleur Sommelier de Belgique 2016-2017

Organisé par la Gilde des Sommeliers de Belgique, le Club Gastronomique Prosper Montagné et VVS-Association des Sommeliers Flamands, le concours s'est tenu mi-octobre. Les trois finalistes Joery De Lille, Gianluca Di Taranto et Stéphane Dardenne se sont affrontés en finale le 16 octobre dans les salons du Waerboom à Grand-Bigard près de Bruxelles. Au terme de neuf épreuves parmi lesquelles l'identification d'un Champagne et la reconnaissance de deux vins et cinq produits à l'aveugle, c'est Joery de Lille, 29 ans, qui s'est distingué.

Organized by the association of sommeliers of Belgium, the Prosper Montagné Gastronomic Club and VVS-Association of Flemish Sommeliers, the contest took place mid-October. The three finalists Loery de Lille, Gianluca di Taranto and Stéphane Dardenne fought for the title on October 16 in the lounges of Waerboom near Brussels. After nine tests among which the identification of a Champagne and the blind tasting of two wines and five products, Lorey de Lille, 29, stood out and won the title.



Joery de Lille

## CONCOURS

## Ouverture des inscriptions pour le Master of Port 2017

En septembre, son Excellence Monsieur José Filipe Moraes Cabral, ambassadeur du Portugal, accompagné d'Edith Cayard, présidente du Syndicat des Grandes Marques de Porto, et de Michel Hermet, Philippe Faure-Brac et Fabrice Sommier pour la Sommellerie Française, lançait la 17<sup>e</sup> édition du Master of Port.

A l'issue d'épreuves de sélections qui auront lieu de janvier à mai 2017 dans toutes les régions de France de la sommellerie, les candidats sélectionnés seront conviés à participer à la finale du Master of Port pour décrocher le titre de Meilleur Sommelier en Vin de Porto en automne 2017 à Paris.

Inscription en ligne depuis le 1<sup>er</sup> novembre sur [www.masterofport.fr](http://www.masterofport.fr).

In September, his Excellence José Filipe Moraes Cabral, ambassador of Portugal, with Edith Cayard, president of the Union of Brands of Porto, and Michel Hermet, Philippe Faure-Brac and Fabrice Sommier for the French Sommellerie launched the 17<sup>th</sup> edition of the Master of Port.

The selections will take place in each region of the French Sommellerie from January to May 2017. The selected candidates will then be invited to fight for the title of the Best Sommelier in Port wines in autumn 2017 in Paris.

Online subscription on [www.masterofport.fr](http://www.masterofport.fr)



## BRÈVES DES CONCOURS

A l'heure où nous imprimons, deux autres concours majeurs se sont tenus : le Concours du Meilleur Sommelier de Suisse (29-30 octobre) et le Concours du Meilleur Sommelier de France (6-7 novembre). Les gagnants de chaque titre se qualifient de pleins droits aux sélections pour le concours du Meilleur Sommelier d'Europe d'avril 2017 à Vienne.

At the time of printing, two other major contests have been held: the Best Sommelier of Switzerland competition (October 29-30) and the one for the Best Sommelier of France (November 6-7). The winner of each title qualify for the selections of the 2017 Best Sommelier of Europe competition in Vienna, Austria.

# L'ASSOCIATION DES SOMMELIERS-FORMATEURS EN ASSEMBLÉE EN LANGUEDOC

## TOUR DU VIGNOBLE ET NOUVEAU PRÉSIDENT

**De Faugères au Pic Saint-Loup, les participants ont rencontré beaucoup de vigneron grâce au soutien du syndicat AOC Languedoc. Au passage, ils ont pris le temps d'élire le Toulousain Robert Desbureaux à leur tête.**

Du 20 au 23 août dernier, une trentaine de membres de l'Association Sommeliers-Formateurs (ASF) a sillonné le Languedoc dans le cadre de son assemblée annuelle. Un séjour dans le vignoble qui précédait de quelques jours la rentrée. « Notre association est née il y a quatorze ans de la volonté de Catherine Doré, alors professeur à Dijon. Elle souhaitait ainsi réunir des enseignants qui ont la passion de la sommellerie et pour mission de la transmettre à leurs élèves dans les lycées professionnels, les CFA de l'Education nationale ou bien ceux d'organismes consulaires », explique Robert Desbureaux, le nouveau président de l'ASF et également celui de l'association des sommeliers de Midi-Pyrénées.

C'est le président sortant, le Nîmois Alain Fajaud, qui avait mis sur pied un programme très dense avec l'appui logistique du syndicat AOC Languedoc. Venu de différentes régions françaises, les enseignants ont pu réviser leurs connaissances au contact de très nombreux vignerons qui n'ont pas manqué de rappeler les particularités de leurs terroirs de Faugères à Pic Saint-Loup et de Pinet aux Terrasses du Larzac sans oublier une pause à l'Abbaye de Valmagne ou sur les bords de l'Orb. Un tour d'horizon accompagné de dégustations permettant aussi d'agréables découvertes.

### 500 NOUVEAUX DIPLÔMÉS PAR AN

L'assemblée en elle-même a donc été marquée par l'élection d'un nouveau bureau. Après trois mandats, Alain Fajaud avait décidé de passer la main. Robert Desbureaux lui succède donc avec à ses côtés Christophe Martin, enseignant à La Rochelle (secrétaire général), Julie Botijo, enseignante à Montpellier (secrétaire adjointe) et Christian Péchoutre, enseignant à Tours (trésorier). « Au fil des ans, nous préservons l'esprit initial en instaurant une synergie entre des gens qui n'ont pas intérêt à rester dans leur coin et être ainsi réunis c'est notre force. Nous sommes également très proches de l'Union de la Sommellerie Française et nous constituons un relais essentiel pour inciter nos jeunes élèves à s'impliquer dans la vie associative. »

Cette réunion a d'ailleurs permis de rappeler que chaque année ce sont environ 500 élèves, diplômés par une mention complémentaire ou un brevet professionnel, qui arrivent sur le marché du travail. Et pourtant, les entreprises connaissent toujours des difficultés de recrutement. « Malheureusement, la valeur ajoutée que constitue la mention complémentaire, même s'ils ne sont pas encore sommeliers en quittant l'établissement formateur, n'est pas appréciée à son juste niveau. Notre objectif est donc d'être encore plus présents auprès de la profession, tant chez les restaurateurs que chez les vignerons, afin de valoriser ce métier et ces jeunes diplômés. »

Des sommeliers-formateurs qui ont également décidé de se montrer solidaires à l'égard des vignerons de l'appellation Pic Saint-Loup durement

frappés par un orage de grêle le 17 août. Chacun achètera pour son restaurant d'application 36 bouteilles de la cuvée de la solidarité dont le syndicat AOC Languedoc prévoit la sortie en novembre.

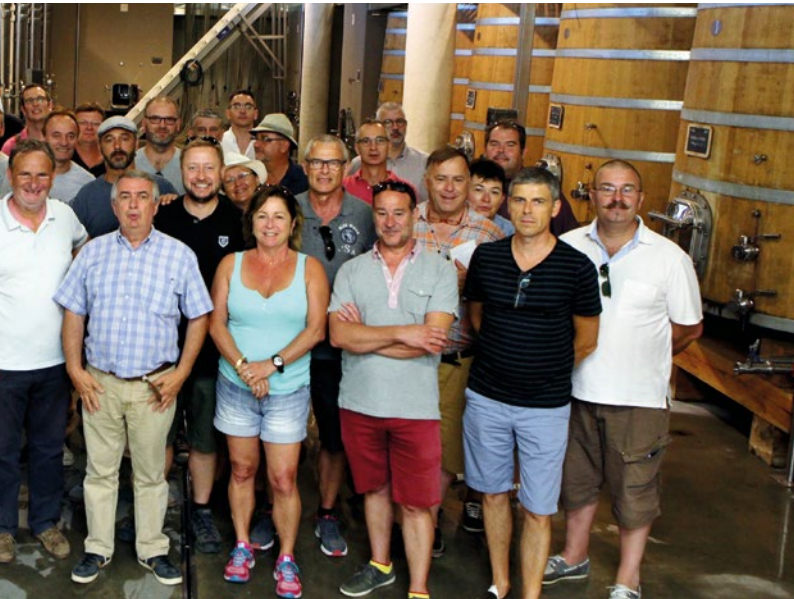


- 1 A Château de Lascaux
- 2 Robert Desbureaux & Alain Fajaud
- 3 Les vignerons de Pic Saint-Loup
- 4 Une délégation de vignerons des Terrasses du Larzac et de Montpeyroux



## General meeting of the Association of teacher sommeliers in Languedoc A tour in the vineyard and a new president

From Faugères to Pic Saint-Loup, the participants met a lot of wine growers thanks to the support of the AOC Languedoc union. In passing, they took a moment to elect Robert Desbureaux from Toulouse at the presidency.



From last August 20 to 23 some thirty members of the Association of teacher sommeliers (ASF) crisscrossed Languedoc during their yearly general meeting. A journey in the vineyard a few days before school started. "Our association was founded fourteen years ago thanks to Catherine Doré who then was a teacher in Dijon. She wished to get together teachers with a passion for sommellerie and who had the mission to transmit it to their students in vocational schools, apprentice training schools of the National Education or of consular bodies," explains Robert Desbureaux, new president of ASF but also of the association of sommeliers of Midi-Pyrénées.

It is the outgoing president Alain Fanjaud from Nimes who built up this very dense programme with the logistical support of the AOC Languedoc union. Arriving from various French regions the teachers could update their knowledge by meeting many wine growers who took the opportunity to remind the specificities of their terroirs from Faugères to Pic Saint-Loup and from Pinet to Terrasses du Larzac, with a stopover in the Valmagne Abbey and on the banks of the Orb river. A broad overview with tastings that provided lovely discoveries.

### 500 new graduates every year

The meeting in itself has been marked by the election of a new board. After three terms Alain Fanjaud decided to hand over the presidency. Robert Desbureaux thus succeeds him with Christophe Martin, teacher at La Rochelle (secretary general), Julie Botijo, teacher at Montpellier (deputy general secretary) and Christian Péchoutre, teacher in Tours (treasurer) at his side. "Over the years we preserved the original spirit by implementing a synergy among people who have no interests in standing alone, and being gathered together is our strength. We also have close links with the French Sommellerie union and we are a vital channel to encourage our young students to commit themselves in associations."

By the way this meeting helped remind that every year about 500 students who passed a complementary mention or a vocational certificate arrive onto the labour market. Yet the business still has difficulties in recruiting. "Unfortunately the added value of a complementary mention—although they are not yet sommeliers when they quit school—is not properly appreciated. Our goal thus is to be more present with the profession, both the restaurant owners and the wine growers, in order to promote the job and the young graduates."

Teacher sommeliers who also decided to show solidarity with the wine growers from the Pic Saint-Loup appellation who have been hard hit by a hail storm on August 17<sup>th</sup>. Every one of them will buy for his training restaurant 36 bottles of the solidarity cuvee that will be launched in November by the AOC Languedoc union.

Jean Bernard



# COMTES DE CHAMPAGNE

TAITTINGER



Ne serait-ce  
qu'une fois  
dans votre vie.

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

## FOOTBALL

## LE 23<sup>E</sup> TOURNOI DE FOOTBALL DES ETOILÉS ACCUEILLI PAR GEORGES BLANC VICTOIRE DE L'HÔTEL & SPA DU CASTELLET

**Au terme d'une finale 100 % sudiste, les joueurs de Christophe Bacqué ont dominé ceux de Gérald Passédât. La conclusion sportive d'une journée parfaitement organisée par Fabrice Sommier, le chef sommelier du restaurant gastronomique de Vonnas.**

Lorsqu'il a pris le micro pour accueillir les 18 équipes engagées et donner le coup d'envoi de cette 23<sup>e</sup> édition du tournoi de football des Etoilés, Georges Blanc, ému, a fait un peu d'histoire. « Jeune, j'ai joué au club de Vonnas. Puis, lorsque la pratique du football est devenue incompatible avec mon métier, j'ai continué à m'intéresser à ce sport jusqu'à ce que naisse l'idée de ce tournoi. Au début, il ne réunissait que les équipes des voisins, Bocuse, Troisgros, La Pyramide. Mais aujourd'hui, on vient de Monaco, Marseille, Carcassonne pour y participer... »

L'équipe vainqueur, elle, était venue du Castellet dans le Var avec pour responsable de délégation Christophe Bacqué, le chef deux étoiles de l'Hôtel & Spa du Castellet. S'il s'est contenté d'être un supporter, il a pu constater que ses joueurs étaient bien préparés. Son équipe a d'abord pris la deuxième place de sa poule (3 victoires, 1 nul et 1 défaite) avant de s'imposer en quart de finale face à celle de Julien Gatillon (Le 1920, Megève), puis en demi-finale contre les joueurs de Georges Blanc et de dominer (1-0) pour le titre ceux portant les couleurs de Gérald Passédât (Le Môle Passédât, Marseille). La formation de Georges Blanc remportait pour sa part la petite finale contre l'équipe Alain Ducasse (Le Louis XV, Monaco) et terminait ainsi à la troisième place.

Second de cuisine de Christophe Bacqué, Fabien Ferré a, de son côté, remporté le concours des penalties.

### LE TOURNOI 2017 DANS LE CANTAL

Les autres équipes portaient les couleurs de Paul Bocuse (Collonges-au-Mont-d'Or), Régis et Jacques Marcon (Saint-Bonnet-le-Froid), Michel Troisgros (Roanne), Emmanuel Renaut (Flocons de sel, Megève), Jean-André Charial (Oustau de Baumanière), Franck Putelat (Le Parc, Carcassonne), Patrick Henriroux (La Pyramide, Vienne), Serge Vieira (Chaudes-Aigues), Steven Naessens (Maison Jeunet, Arbois), Eric Pras (Maison Lameloise, Chagny), Pierre Gagnaire (La Bastide de Gordes), Jean-Michel Lorain (La côte Saint-Jacques, Joigny), Edouard Loubet (La Bastide de Capelongue, Bonieux).

En 2017, Serge Vieira accueillera l'épreuve dans le Cantal.



Georges Blanc a remis le trophée à Christophe Bacqué alors que Fabrice Sommier annonçait le classement final.

De nombreux cadeaux ont récompensé les vainqueurs et Carol Duval-Leroy a remis le sien personnellement aux joueurs.

### 23<sup>rd</sup> starred chefs football championship at Georges Blanc. Victory of Hotel & Spa du Castellet

After 100% southerner finals, Christophe Bacqué's players dominated Gérald Passédât's. A sportive conclusion to a day perfectly organized by Fabrice Sommier, head sommelier of the gastronomic restaurant of Vonnas.

When he took the mike to welcome the 18 teams and kick off the competition of the 23<sup>rd</sup> edition of the starred chefs football championship, Georges Blanc told a piece of history with emotion. "When I was young I used to play in the club of Vonnas. Then when playing football could not match with my job anymore I kept on interesting in this sport until the idea of this competition came into my head. In the beginning it gathered only the neighbours Bocuse, Troisgros, La Pyramide. But now the teams come from Monaco, Marseille, Carcassonne to participate! ..."

The winning team came from Castellet, Var, headed by Christophe Bacqué, the double starred chef from 'Hôtel & Spa du Castellet'. Although he only was a supporter this time, he could see his players were well-prepared. His team

first ranked second of their group (3 victories, 1 draw and 1 defeat) before winning in quarterfinals against Julien Gatillon's team ('Le 1920', Megève), then in semifinals against the players of Georges Blanc, and finally won the title (1-0) against Gérald Passédât's team ('Le Môle Passédât', Marseille). Georges Blanc's team won the third play off game against Alain Ducasse's ('Le Louis XV', Monaco) and thus took the third place.

Christophe Bacqué's second chef Fabien Ferré won the penalty game.

### The 2017 edition in Cantal, Auvergne

The other teams played for Paul Bocuse (Collonges-au-Mont-d'Or), Régis & Jacques Marcon (Saint-Bonnet-le-Froid), Michel Troisgros (Roanne), Emmanuel Renaut ('Flocons de sel', Megève), Jean-André Charial ('Oustau de Baumanière', Baux de Provence), Franck Putelat ('Le Parc', Carcassonne), Patrick Henriroux ('La Pyramide', Vienne), Serge Vieira (Chaudes-Aigues), Steven Naessens ('Maison Jeunet', Arbois), Eric Pras ('Maison Lameloise', Chagny), Pierre Gagnaire (La Bastide de Gordes), Jean-Michel Lorain ('La Côte Saint-Jacques', Joigny), Edouard Loubet ('La Bastide de Capelongue', Bonieux).

In 2017 Serge Vieira will host the event in Cantal, Auvergne.

# ANTHONY HUBAULT,

## UN SOMMELIER DÉLICIEUSEMENT SINGULIER !

**Surnommé Le Dandy de la Sommellerie, cet hédoniste a ouvert il y a tout juste un an à Chantilly le premier concept-store autour de l'art et du vin. Son enseigne « Hubault 1539 Wine Cellar » abrite flacons rares et objets d'art.**

### **Anthony Hubault, pourquoi avoir choisi de vous installer à Chantilly ?**

Située à 40 km de Paris, la capitale internationale du cheval est magnifique pour son patrimoine et son histoire. Il s'y déroule des événements prestigieux comme le Prix de Diane. Après avoir passé 3 ans au Dolce, réputé pour son golf, je suis depuis 2012 le chef sommelier de La Table du Connétable, dans le luxueux hôtel L'Auberge du Jeu de Paume. Son ouverture était un beau challenge avec une première étoile arrivée en 2013, et une seconde depuis 2014. Parallèlement au service de sommelier, je rêvais de créer un lieu où regrouper toutes mes passions.

### **Quelle est la particularité de cet endroit atypique ?**

Je me suis installé dans l'ancienne maison du Connétable du roi de France, au 12 rue du Connétable. Ce lieu datant de 1539 a une âme. Il m'a inspiré le concept d'une boutique de caviste où je réunis les univers du vin, de l'art et de la littérature et partage ma sensibilité à l'esthétisme. Dans chaque pièce, je présente des objets chinés, d'antiquité et de design, du mobilier, une exposition de tableaux et des œuvres d'art liées ou non à l'univers du vin. La vinothèque compte plus de 400 références de vins et de champagnes, des cuvées sélectionnées avec attention. Une pièce réfrigérée, à température idéale de conservation, accueille les flacons les plus rares. J'organise aussi des dégustations.

### **Quelle est votre véritable vocation ?**

Ma vocation est justement de ne pas en avoir. La sommellerie mobilise toute ma curiosité. Elle m'a permis de rencontrer des gens extraordinaires. Derrière chaque bouteille, il y a un humain, sa culture et son vignoble. Je veux contribuer à donner des lettres de noblesses à la sommellerie avec esthétisme. Souvent rendue trop réductrice à la reconnaissance d'un cru ou à faire un accord avec un mets, elle est un formidable support d'analyse de soi-même permettant de mettre des mots sur des sensations. Fasciné par l'oralité, j'aime la façon d'Olivier Pousier de s'exprimer sur les vins.

### **Comment êtes-vous arrivé à la sommellerie ?**

Je m'y suis intéressé à travers la culture livresque, de la mythologie grecque à Voltaire, Baudelaire, Anais Nin et Oscar Wilde. Le vin était souvent associé à des hommes de pouvoir. Napoléon Bonaparte disait à propos du champagne : « Quand je perds une bataille, j'en ai besoin. Quand je la gagne, j'en mérite ». On associe volontiers Pol Roger et Winston Churchill, le Général de Gaulle et le champagne Drappier ou encore Coco Chanel et Krug...

### **Comment sélectionnez-vous les flacons disponibles dans votre concept-store ?**

Je déguste souvent à l'aveugle pour me remettre sans cesse en question. Plus j'ai d'expérience, plus mes dégustations deviennent analytiques. J'arrive à une fluidité, surtout depuis que j'ai travaillé le concours de MOF sommellerie où j'étais finaliste de l'édition 2015.

Propos recueillis par Sarah Canonge



## exquisitely different

Nicknamed the dandy sommelier this hedonist has opened just one year ago in Chantilly the first concept store based on art and wine. 'Hubault 1539 Wine Cellar' boasts rare bottlings and arts.

### Anthony Hubault, why did you choose Chantilly to settle?

At 40km from Paris the international capital city of the horse is beautiful by its heritage and history. It hosts prestigious events such as the Prix de Diane. After three years at the Dolce, famed for its golf course, I am the head sommelier of 'La Table du Connétable' within the luxury hotel 'L'Auberge du Jeu de Paume' since 2012. Its opening has been a beautiful challenge with a first star in 2013 and a second one in 2014. In a parallel to my job as sommelier I had a dream of creating a place that would combine all my passions.

### What is the specificity of this original place?

I settled in the former house of the Constable of the King of France at 12 Rue du Connétable. This place dating back the 1539 has a soul. It inspired me the concept of a cellar shop where I bring together wine, art and literature, and where I share my sensitivity to aesthetics. In each room I display antiques, ancient or design objects, furniture, an exhibition of paintings and pieces of art related or not to wine. The wine library presents over 400 references of wine and champagnes, carefully selected cuvees. A cooled room, at the ideal preservation temperature, shelters the rarest bottles. I also organize tastings.

### What is your genuine vocation?

My vocation exactly is to not have one. The sommellerie arouses my curiosity. It enabled me to meet extraordinary people. Behind each bottle there is a human being, his culture and his vineyard. I want to bring my contribution to giving back the sommellerie its nobility with estheticism. Often limited to the recognition of a wine or the pairing with a dish it is an extraordinary tool to analyze oneself and put words on sensations. Fascinated by oracy I admire the way Olivier Poussier expresses about wines.

### How did you come to sommellerie?

I got interested in it through bookish culture, from the Greek mythology to Voltaire, Baudelaire, Anaïs Nin and Oscar Wilde. Wine was often associated with men of power. About Champagne Napoléon Bonaparte has said: "When I lose a battle I need it. When I win I deserve it." Pol Roger is readily associated with Winston Churchill, General de Gaulle with Champagne Drappier or Coco Chanel with Krug...

### How do you select the products available in your concept store?

I often blind taste to continuously question myself. The more experience I have the more analytical my tastings become. I have reached a kind of fluidity, all the more since I prepared the Best Craftsmen of France sommellerie contest where I finished finalist in 2015.

Interview by Sarah Canonge



Antoine Woerlé, Michel Hermet et David Biraud autour du lauréat.

## 4<sup>E</sup> CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DE L'ÎLE MAURICE JEFF LUCIANO THOMÉ ENFIN AU SOMMET

**Dans la douceur de l'hiver mauricien, Jeff Luciano Thomé a remporté le titre de Meilleur Sommelier de l'Île. Une finale qui avait pour cadre le site de l'Aventure du Sucre où l'on célèbre la culture de la canne et des produits qui sont issus de sa transformation.**

Mais avant de soulever le lourd, très lourd même, trophée qui associe une grappe de raisin et le dodo, oiseau aujourd'hui disparu mais élevé au rang de symbole de Maurice, le futur vainqueur a dû franchir deux étapes. Car le concours du Meilleur Sommelier de l'Île Maurice est calqué sur celui organisé en France. Une première sélection a donc réuni 25 candidats, puis les six meilleurs ont eu quelques semaines pour préparer la demi-finale disputée le matin de la finale.

### UNE FINALE BIEN MAÎTRISÉE

Cette seconde phase disputée à l'école hôtelière Sir Gaëtan-Duval fut rythmée, dense et complexe ! A commencer par la correction d'une carte des vins erronée. Suivaient : l'ouverture et le carafage d'un magnum de Chablis (il ne fallait pas se tromper de millésime !) et simultanément la proposition d'une sélection de vins pour accompagner un menu d'anniversaire. Un travail d'accord mets-vin était proposé autour d'une sélection de trois vins doux naturels issus des vignes du Mas Amiel et d'un plat typique de la gastronomie mauricienne. Un exercice sur l'accord rhum-café était ensuite proposé avec nécessité pour les finalistes d'afficher leur bonne connaissance des rhums mauriciens tout autant que des différents cafés de la gamme Nespresso.

Enfin, sous le regard de Michel Hermet (président de l'Union de la Sommellerie Française) et d'Anthony Hamilton Russel (vigneron sud-africain), chaque sommelier devait servir un verre de vin en faisant preuve de maîtrise dans l'usage du Coravin tout en expliquant avantages voire inconvénients s'il y en a, de cet équipement. Une ultime question permettait aux trois candidats d'évoquer leur passion pour leur métier et la valeur qu'ils y accordent. Autant d'obstacles bien négociés par Jeff Luciano Thomé dont la maîtrise tant technique qu'émotionnelle a fait la différence.

### VOYAGE À SAINT-EMILION ET EN ROUSSILLON

Au moment de l'annonce du palmarès, Jeff Luciano Thomé était donc sacré devant Noël Jean Desvaux et De Lores Malin. Un titre qu'il avait déjà tenté de gagner aux trois éditions précédentes. Dans quelques mois, le vainqueur embarquera à

bord d'un vol d'Air Mauritius à destination de la France, et tout particulièrement de la région bordelaise et du Roussillon. En effet, Nicolas Raffy, directeur et vinificateur de Mas Amiel, a remis à Jeff Luciano Thomé une invitation pour découvrir pendant quelques jours les vignes d'Olivier Decelle. Il séjournera à Saint-Emilion, au sein de Château Jean-Faure, puis à Maury, entre vignes et bonbonnes de Mas Amiel, deux domaines dont les vins occupent une place particulière dans les restaurants de l'Île Maurice et en particulier chez ceux du groupe Constance.

Mais avant ce voyage, le nouveau Meilleur Sommelier de l'Île Maurice pourra participer à la sélection du candidat mauricien pour le prochain grand concours européen. En mai 2017, celui-ci se rendra à Vienne, en Autriche, où se disputera le concours A.S.I. récemment renommé « du Meilleur Sommelier d'Europe – Afrique ». Un vrai défi !

### LES DEMI-FINALISTES / the semi-finalists

Jeff Luciano Thomé (société Scott) (1<sup>er</sup>/1<sup>st</sup>) – Thondoo Siven (La pirogue hôtel) – De Lores Malin (Constance Belle Mare Plage) (3<sup>e</sup>/3<sup>rd</sup>) – Cheryline Coulon (La Case Pitrey - Île de La Réunion) – Noël Jean Desvaux (Heritage Le Telfaire) (2<sup>e</sup>/2<sup>nd</sup>) – Vishal Anand Jevalee (Constance Le Prince Maurice).



## Jeff Luciano Thomé at the top ... at last!

In the mild Mauritian winter Jeff Luciano Thomé has won the title of the Best Sommelier of Mauritius. A final that took place at the "Aventure du sucre" where the sugar cane and products stemming from it are celebrated.

But before he could raise the (very!) heavy trophy that associates a bunch of grapes and a dodo—a bird now disappeared but that has become a symbol in Mauritius—the future winner had to pass two stages. Indeed the contest of the Best Sommelier of Mauritius is patterned after the French competition. A first selection has thus gathered 25 candidates, then the best 6 of them have had a few weeks to prepare to the semi-finals played on the morning before the finals.

### A well-mastered final

This second stage that took place at the hotel and catering school Sir Gaëtan-Duval was fast-paced, dense and difficult! Starting with the editing of an incorrect wine list. Then the opening and decanting of a magnum of Chablis (the candidate had to avoid making a mistake on the vintage) and simultaneously proposing a selection of wines to match a birthday menu. A food and wine pairing test was proposed over a selection of three fortified wines from Mas Amiel and a typical Mauritian dish. Then a rum and coffee pairing exercise was proposed in which the finalists had to show their excellent knowledge of Mauritian rums as well as of the different Nespresso coffees.

At last, in front of Michel Hermet (UDSF president) and Anthony Hamilton Russel (a South-African wine grower), each sommelier had to serve a glass of wine using the Coravin system while explaining the tool's advantages—and weaknesses if any. A last question enabled the three candidates to evoke their passion for their profession and the value they place on it. A lot of tricks Jeff Luciano Thomé dealt with with a technical and emotional mastery that made the difference.

### A trip to Saint-Emilion and Roussillon

When the results were announced Jeff Luciano Thomé was thus crowned ahead of Noël Jean Desvaux and De Lores Malin. A title he had already tried to win at the previous three editions. Within a few months the winner will embark on an Air Mauritius flight to France, especially the Bordeaux region and Roussillon. Indeed Nicolas Raffy, manager and winemaker of Mas Amiel, invited Jeff Luciano Thomé to come and discover Olivier Decelle's vineyards. He will stay in Saint-Emilion at Château Jean-Faure,

then in Maury at Mas Amiel, two estates whose wines have a peculiar place on the menus in Mauritius and especially in the Constance group restaurants.

But before this journey the new Best Sommelier of Mauritius will have the opportunity to participate in the selection for the Mauritian candidate for the next European contest. In May 2017 the latter will go to Vienna, Austria, for the A.S.I contest of the newly renamed "Contest of the Best Sommelier of Europe-Africa". A big challenge!

Jean Bernard



Jeff Luciano Thomé

## L'ASIM, UNE ASSOCIATION FORMATRICE AU SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS

### ASIM provides training to the French savoir-faire

« Dès l'origine », explique Jérôme Faure, fondateur et président de l'Association des Sommeliers d'Île Maurice (ASIM) et chef sommelier du groupe Constance, « nous avons voulu que notre association contribue à la formation du personnel de salle qui exprimait une réelle sensibilité à l'égard du vin. » Depuis son premier concours en 2010, l'ASIM s'est toujours appuyée sur le savoir-faire de la sommellerie française. Tant dans l'organisation qu'au sein du jury.

Ainsi, cette année, outre Michel Hermet, invité d'honneur, l'UDSF était également représentée par Antoine Woerlé (sommelier formateur au lycée Alexandre-Dumas à Illkirch-Graffenstaden) et acteur essentiel dans l'organisation du concours mauricien depuis son origine. Présent lui aussi depuis 2010, David Biraud (chef sommelier du restaurant Sur mesure par Thierry Marx au Mandarin Oriental Paris), médaillé d'argent du dernier concours du Meilleur Sommelier du monde. Tous deux sont intervenus auprès des candidats quelques jours avant le concours. David Biraud n'a pas manqué de « constater les progrès réalisés par les candidats, fruit de tout le travail de formation réalisé par cette jeune association nationale, et de la prise de conscience des directions d'hôtels de l'importance d'avoir des sommeliers dans leurs restaurants... »




Jérôme Faure

"From the beginning", says Jérôme Faure, founder and president of 'Association des Sommeliers de l'Île Maurice' (ASIM) and head sommelier of the Constance group, "we wished the association to contribute to the training of the serving staff who had a real interest for wine." Since its first contests in 2010 ASIM has always drawn upon the French sommellerie's expertise. For the organization and for the jury.

Thus this year, beside special guest Michel Hermet, UDSF was also represented by Antoine Woerlé (teacher sommelier at the Alexandre-Dumas school in Illkirch-Graffenstaden) and major player in the organization of the Mauritian contest since the beginning. Also present since 2010 David Biraud (head sommelier of Sur mesure by Thierry Marx at Mandarin Oriental Paris), silver medal of the last world contest. David Biraud could notice "the progress made by the candidates, result of the training provided by this young national association, and of the awareness of the hotel managers about the necessity of having sommeliers in their restaurant ..."



  
**Pavillon de**  
**Léoville Poyferre**  
 STÉ FERMIERE DU  
 CHATEAU LÉOVILLE POYFERRÉ  
**Saint Julien**  
 2010  
 BORDEAUX - FRANCE

  
**Château**  
**Léoville Poyferre**  
 2010  
**Saint Julien**  
  
 BORDEAUX - FRANCE  
 2<sup>o</sup> CRU CLASSÉ DU MÉDOC EN 1855

  
**Château**  
**Moulin Riche**  
 STÉ FERMIERE DU  
 CHATEAU LÉOVILLE POYFERRÉ  
**Saint Julien**  
 2010  
 BORDEAUX - FRANCE

[www.leoville-poyferre.fr](http://www.leoville-poyferre.fr)

Visites sur rendez-vous - Visit by appointment  
lp.visite@leoville-poyferre.fr



# LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS VALORISE LES JEUNES SOMMELIERS

**Depuis 2007, la Chaîne des Rôtisseurs organise une compétition internationale destinée aux sommeliers de moins de trente ans. Derrière le vainqueur américain, deux Français se sont illustrés.**

Fin août à Vaduz, la capitale du Liechtenstein, seize jeunes sommeliers représentant autant de pays ont disputé les épreuves d'un concours qui leur a donné « l'opportunité de présenter leurs compétences et leur savoir-faire dans des conditions d'évaluation extrêmement compétitives ». Si la France n'était pas présente en tant que nation participante, elle était tout de même fort bien représentée. En effet, Romain Bourger et Emmanuel Cadieu représentaient le Royaume-Uni et l'Australie. Le premier travaille au restaurant The Vineyard à Newbury et le second au restaurant Est à Sydney. Derrière le vainqueur venu des Etats-Unis, Martin Sheehan-Stross (restaurant Michael Mina à San Francisco), ils ont pris respectivement la deuxième et la troisième place.

## DÉJÀ VAINQUEUR À L'INTERNATIONAL

« Je suis lorrain et j'ai accompli toute ma formation au lycée Raymond-Mondon, à Metz, explique Romain Bourger. Au moment de choisir un stage j'ai préféré l'Angleterre à la Côte d'Azur, c'était

dans l'un des Hôtels du vin. Après un court retour en France, j'ai décidé de repartir et j'ai intégré le Relais & Châteaux The Vineyard dont le propriétaire possède également un vignoble en Californie. Je suis chef sommelier depuis 2013 et j'ai la responsabilité d'une cave riche de 2 500 références dont plus de 700 proviennent des Etats-Unis. Pour ce concours, je me suis notamment préparé avec Eric Zwiebel et en finale je me suis senti très à l'aise dans les épreuves techniques. Cette médaille d'argent est une belle récompense mais aujourd'hui, pour moi, l'objectif est de décrocher le dernier niveau du Master sommelier. »

## L'ESPRIT DE COMPÉTITION

Ce dernier niveau, le Rennais Emmanuel Cadieu, en a fait également sa priorité. Au point de faire de ce concours une sorte de préparation aux épreuves finales qui lui permettront de quitter temporairement l'Australie où il travaille depuis avril 2015. « Ce n'est qu'après un bac général que je me suis orienté vers les métiers de la restauration avant de me spécialiser dans la sommellerie en optant pour une mention complémentaire en deux ans, à Tain l'Hermitage. Après deux ans chez Lameloise, j'ai rejoint Londres et le restaurant gastronomique de Gordon Ramsay. Un homme qui a le sens du détail et avec qui j'ai collaboré 2 ans. C'est à Londres que j'ai rencontré



Romain Bourger, Martin Sheehan-Stross and Emmanuel Cadieu.

Franck Moreau [demi-finaliste du concours A.S.I. du Meilleur Sommelier du Monde en 2010 et en 2013, NDLR] et c'est lui qui m'a ouvert les portes de l'Australie au travers du groupe Merivale. Sélectionné pour le concours de la Chaîne des rôtisseurs, mon ambition était de monter sur le podium. J'y suis parvenu au terme d'une finale très serrée. Désormais, je vise le titre de Meilleur sommelier d'Australie en 2017 afin de participer l'année suivante au concours Asie-Océanie. »

Un esprit de compétition qui l'anime depuis sa participation à la finale du concours Chapoutier. « Avec le vainqueur, tous les finalistes étaient partis à la découverte de l'Australie. C'est là que je suis tombé sous le charme de ce pays... »

## The Chaîne des Rôtisseurs spotlights the young sommeliers

Since 2007 the Chaîne des Rôtisseurs (an international association of gastronomy) has been organizing an international competition for sommeliers under 30 years old. Behind the American winner two Frenchmen stood out.

In late August in Vaduz, Liechtenstein, sixteen young sommeliers representing as much countries competed in a contest that "gave them the opportunity to present their skills and savoir-faire in highly competitive assessment conditions". Although France did not compete, it was well-represented. Indeed Romain Bourger and Emmanuel Cadieu represented the United Kingdom and Australia. The first works at The Vineyard, Newbury and the second at Est in Sydney. Just behind American winner Martin Sheehan-Stross (restaurant Michael Mina, San Francisco), they respectively ranked second and third.

### Already an international winner

"I am from Lorraine and completed my training at the Raymond-Mondon highschool in Metz," Romain Bourger explains. "When I had to choose an internship I preferred England to Côte d'Azur, it was in a wine hotel. After a short return to France I decided to go again and joined the Relais&Châteaux The Vineyard whose owner also has a vineyard in California. I am the head sommelier since 2013 and I manage a cellar of 2,500 references out of which 700 come from the United States. For this contest I prepared myself with Eric Zwiebel and during the finals I felt at ease in the technical tests. This silver medal is a beautiful award but now my objective is to pass the last level of Master Sommelier."

### A competitive spirit

Emmanuel Cadieu from Rennes made this last level his objective too. To such an extent that he made of this contest a kind of preparation for the final tests that will permit him to leave for a while Australia where he has been working since April 2015. "After a general baccalauréat I decided to go into the restaurant profession and then specialized in sommellerie by passing a complementary mention at Tain l'Hermitage. After two years at Lameloise, I headed for London and Gordon Ramsay's gastronomic restaurant. A man who has an eye for details and who I worked with for two years. It is in London that I met Franck Moreau [semi-finalists of the A.S.I. Contest of the Best Sommelier of the World in 2010 and 2013, ed] and he is the one who opened the doors to Australia and the Merivale group. Selected for the Chaîne des Rôtisseurs contest my ambition was to stand atop the podium. I succeeded after a tight final. From now on I aim at the title of Best Sommelier of Australia in 2017 to participate in the contest of Asia&Oceania the year after."

A competitive spirit he has since he took part in the finals of the Chapoutier contest. "With the winner, all the finalists went to discover Australia. That is when I fell under the spell of this country..."

Jean Bernard

Crédit photo : ©Chaîne des Rôtisseurs / Paul Trummer ([www.travel-lightart.com](http://www.travel-lightart.com))

## COUPE CASTEL DU JEUNE SOMMELIER D'EUROPE 2016 À LONDRES

# NINA JENSEN (DANEMARK) FAIT COUP DOUBLE

Déjà victorieuse du concours du Meilleur Sommelier Nordique, cette jeune professionnelle du vin a remporté la 3<sup>e</sup> édition d'un concours qui prend de l'ampleur en même temps qu'il gagne en crédibilité. Les concurrents norvégien et britannique ont pris place sur le podium à ses côtés.

Dimanche 9 octobre, dix-sept sommeliers âgés de moins de trente ans et issus d'autant de pays ont débuté les épreuves de la Coupe Castel du Jeune Sommelier d'Europe. La troisième édition d'un concours créé par Châteaux & Domaines Castel afin de valoriser les talents prometteurs de la sommellerie européenne auquel était associée pour la première fois l'Union de la Sommellerie Française.

Dans un premier temps, tous avaient à déguster, décrire et identifier un vin blanc et un vin rouge puis à identifier quatre eaux-de-vie et spiritueux, le tout en 25 minutes. Place ensuite à un questionnaire, jugé « concentré mais très costaud » par Romain Bourger (The Vineyard à Stockcross), le Français vainqueur de cette compétition en 2015 sous les couleurs du Royaume-Uni. Enfin, une épreuve de service et une autre de commercialisation constituaient l'approche pratique du concours.

### CONFIRMATION DU CANDIDAT NORVÉGIEN

Le Français Maxime Brunet, qui envisageait sa participation comme une excellente préparation aux phases finales du Concours du Meilleur Sommelier de France prévues un mois plus tard à Toulouse, n'a pas réalisé la performance espérée. Le questionnaire qui abordait certains vignobles européens de manière très approfondie lui a fait toucher du doigt la réalité des compétitions internationales. Et s'il visait une place en demi-finale afin de se tester sur d'autres ateliers pratiques, le sommelier du restaurant William Frachot (Dijon) a dû se résigner à suivre la suite en spectateur.

Favori de par son expérience – il était déjà présent en demi-finale du concours A.S.I. du Meilleur Sommelier du Monde à Mendoza – le Norvégien Henrik Dahl Jahnsen a pour sa part confirmé la qualité de sa préparation en franchissant la première étape. Il était accompagné par Nina Jensen (Danemark), Ruben Kwakman (Pays-Bas), Marcel Przyborek (Pologne), Erik Simonics (Slovaquie) et Tamas Czinki (Royaume Uni).

### SUCCÈS FÉMININ INÉDIT À CE NIVEAU

De ces six candidats, seuls les trois meilleurs allaient disputer la finale le lundi après-midi. En effet, les deux épreuves du matin (carafage et service, accord mets et vins) avaient permis d'établir une hiérarchie bien nette. Henrik, Nina et enfin



Nina Jensen

Tamas passaient dans cet ordre devant le jury. Correction d'une carte des vins erronée, dégustation en quatre temps, décantation et service et enfin accord mets et vins rythmaient la finale.

Au terme des délibérations du jury, Nina Jensen remportait le concours devant le représentant de la Norvège et celui du Royaume-Uni. Victorieuse, une semaine plus tôt du concours du Meilleur Sommelier Nordique, cette jeune femme de 23 ans qui évolue dans la salle du restaurant Anarki à Copenhague, est la première sommelière à s'imposer dans un concours continental vraiment représentatif en termes de candidats et de difficulté.

Quelques mois après la victoire mondiale du Suédois Jon Arvid Rosengren, cette performance souligne aussi la qualité du travail réalisé en Scandinavie afin de préparer au mieux les sommeliers engagés en compétition.

Quant au concours, parfaitement mis en scène par un comité technique qui réunissaient de nombreux Français présents sur le sol britannique, il devrait connaître une pause en 2017 avant de confirmer son internationalisation en 2018. Et c'est peut-être au Danemark, le pays du vainqueur, qu'il se déroulera alors.

### GÉRARD BASSET A APPRÉCIÉ / Gerard Basset appreciated

Meilleur Sommelier du Monde 2010, la franco-britannique Gérard Basset a animé la finale. Et il a visiblement apprécié la qualité générale de l'épreuve et le talent des candidats présents en finale. « Pour un concours encore jeune, ce n'était que la troisième édition, j'ai noté beaucoup plus de points positifs que négatifs. Il témoigne en particulier d'une volonté de le situer à un haut niveau. On a pu vraiment le constater en finale. La gagnante, si elle est bien entourée, peut aller loin. Cette compétition constitue un excellent tremplin pour de jeunes sommeliers et elle peut nourrir les concours de l'A.S.I. car beaucoup ont les moyens d'y représenter leur pays au cours des prochaines années. C'est une bonne chose que des concours de ce type émergent car l'A.S.I. ne peut pas tout organiser. Il y a une vraie complémentarité qui peut s'établir et j'apprécie que Châteaux & Domaines Castel investisse ainsi en faveur de la sommellerie. »

Best Sommelier of the World 2010 Franco-British Gérard Basset has hosted the finals. And obviously appreciated the general quality of the tests and the final candidates' talent. "For such a young contest, I noticed more positive than negative things. It especially shows a will for a high level. We could really notice it in the finals. If the winner is well supported she might go far. This competition is an excellent springboard for young sommeliers and can provide candidates for the A.S.I. contests as many of them have the skills to represent their country in the coming years. It is a good thing that such contests appear as A.S.I. cannot organize them all. They can become real complements and I appreciate that Châteaux & Domaines Castel invests in the sommellerie."

## Castel European Young Sommeliers Cup 2016 in London

### Nina Jensen (Denmark) scores double

Already victorious of the Best Nordic Sommelier Competition the young wine professional has won the third edition of a contest that is gaining importance and further credibility. The Norwegian and British competitors both climbed on the podium too.

On Sunday October 9, seventeen sommeliers aged 30 or less from as many countries started the tests of the Castel European Young Sommelier Cup. The third edition of a contest created by Châteaux & Domaines Castel in order to highlight the promising talents of the European sommellerie and to which the Union of French Sommellerie has been associated for the first time.

First they all had to taste, describe and identify a white wine and a red, then to identify four brandies and spirits, in a 25-minute time. Then they had to answer a questionnaire, found “concentrated but hard” by Romain Bourger (The Vineyard at Stockcross), the French winner for United Kingdom of the 2015 edition. At last, a service and a marketing test composed the practical part of the competition.

#### Confirmation of the Norwegian candidate

French Maxime Brunet who considered his participating in this contest as an excellent way to prepare for the final stage of the Best Sommelier of France competition to take place a month later in Toulouse, did not reach the expected level. The questionnaire that dealt with some European vineyards with thorough items made him get a feel for international competitions. And although he expected to reach the semi-finals, the sommelier of William Frachot (Dijon) had to accept to follow the rest of the event as a spectator.

One of the favourites with regards to his experience—he already was present in the semi-finals of the A.S.I. contest of the Best Sommelier of the World in Mendoza—Norwegian Henrik Dahl Jahnsen confirmed the quality of his preparation by passing the first stage. He was accompanied by Nina Jensen (Denmark), Ruben Kwakman (Netherlands), Marcel Przyborek (Poland), Erik Simonics (Slovakia) and Tamas Czinki (United Kingdom).

#### An unprecedented feminine success at this level

Among the six candidates only the three best of them would have a place in the finals on Monday afternoon. Indeed the morning tests (decanting and service, food and wine pairings) enabled to establish a clear hierarchy. Henrik, Nina and Tamas would present themselves in front of the jury in this order. Correcting a wine menu, tasting in four phases, decanting and service, and at last food and wine pairings composed the final stage.

After the jury deliberated Nina Jensen won the contest ahead of the candidates of Norway and United Kingdom. Winner a week earlier of the Best Nordic Sommelier competition, the young lady, 23, who works at the Anarki restaurant in Copenhagen is the first female sommelier to stand out in such a representative continental contest in terms of candidates and difficulty.

A few months after the world victory of Swede Jon Arvid Rosengren, this performance underlines the quality of the work done in Scandinavia in order to best prepare the competing sommeliers.

As for the contest, perfectly orchestrated by a technical committee composed of many French professionals present in the United Kingdom, it might pause in 2017 and will come back on the international scene in 2018, maybe in Denmark, the winner's country.

Jean Bernard



The representatives of the 17 countries (only 7 in 2015).



Semi-finalist of the World Championship in 2016, Henrik Dahl Jahnsen.



The Frenchmen Romain Bourger, Clément Robert, Michel Hermet, Nicolas Clerc & Gérard Basset.

# GAGGENAU

## ET LES INTERNATIONAL SOMMELIER AWARDS 2016

LA CULTURE GASTRONOMIQUE, LE VIN, LE CAFÉ ET L'ART



Lauréat du prix Gaggenu Sommelier Awards 2016, Marc Almert.

**Vienne est la métropole culturelle qui a été retenue pour la deuxième édition des Gaggenu Sommelier Awards. Dans cette ville, la tradition du vin et du café y est en effet très présente. Les cinq sommeliers finalistes se sont présentés devant un jury et des journalistes venus du monde entier lors d'une épreuve finale captivante.**

Ils ont donné un bel aperçu de leur domaine de compétences et ont convaincu le public de leur expertise. Après les deux journées du concours, Marc Almert a remporté le titre de Sommelier international Gaggenu et ambassadeur culturel 2016, suivi par Tansy Zhao et Norbert Dudzinski en deuxième et troisième place.

À l'occasion de son 333<sup>e</sup> anniversaire, Gaggenu renforce son engagement culturel. Sven Schnee, directeur de la marque Gaggenu, explique : « Dans le cadre de la philosophie de notre marque et de notre champ culturel, nous allions la dégustation des mets à notre passion pour les vins de haute qualité, le café et l'art culinaire. Avec la remise des Gaggenu Sommelier Awards, nous célébrons cette culture de la gastronomie dans un environnement très inspirant. Nous félicitons Marc Almert, notre Sommelier Gaggenu international 2016, et nous nous réjouissons de vous faire découvrir notre vision d'un style de vie raffiné avec notre lauréat dans le rôle d'ambassadeur culturel. »

### **SYMPHONIE CULINAIRE**

Le moment fort de la manifestation fut la soirée de gala dans le Palais Liechtenstein : érigé il y a plus de 300 ans par la famille princière du Liechtenstein, ce lieu historique fut idéal pour célébrer la symbiose entre la culture gastronomique, la musique et l'architecture. Les finalistes ont proposé des vins différents pour les cinq plats du menu. La soirée a débuté avec un concert de piano intime de Zhao Yinyin, pianiste déjà récompensé à de multiples reprises et membre du jury. Harald Irka, jeune chef cuisinier autrichien prometteur et connu pour sa cuisine innovante, a surpris les convives avec des compositions équilibrées et des saveurs intenses et authentiques.

### **AMBASSEUR CULTUREL INTERNATIONAL GAGGENAU**

En plus du trophée (le clou Gaggenu), Marc Almert, gagnant du concours, s'est vu offrir un programme spécial de mentorat et de formation dans l'un des domaines viticoles les plus renommés d'Europe, le Fattorie dei Dolfi en Toscane dont Giovanni Dolfi est propriétaire. Afin d'encourager l'acquisition de connaissances dans le domaine de l'oenologie, le lauréat jouera également le rôle d'ambassadeur culturel international de Gaggenu lors de diverses manifestations dans le monde entier. Les autres sommeliers exerceront leur savoir-faire lors d'événements organisés dans leurs pays respectifs.

### **DES PARTENAIRES AVEC UNE PHILOSOPHIE COMMUNE**

#### **Partners who share a same philosophy**

Les Gaggenu Sommelier Awards 2016 ont noué de riches partenariats avec Zalto Glas, Gmünd, Autriche, Blüthner, le facteur de pianos allemand de Leipzig et le domaine Fattorie dei Dolfi en Toscane, Italie. Ces trois partenaires partagent la même exigence de la manufacture traditionnelle, de l'utilisation de matériaux parfaits et d'une précision de conception qui correspondent tout à fait à la philosophie de Gaggenu.

Cooperation partners of the Gaggenu Sommelier Awards 2016 are: Zalto Glas, Gmünd, Austria, piano manufacturer Blüthner, Leipzig, Germany and Fattorie dei Dolfi, Tuscany, Italy. Distinguishing characteristics of all three partners are their manufacturing tradition and use of finest materials paired with precision craftsmanship reflecting Gaggenu's own philosophy.



# International Gaggenau Sommelier Awards 2016.

A cultural statement inspired by wine, coffee and arts

Staged in the cultural capital of Vienna, the second Gaggenau Sommelier Awards brings wine and coffee culture to life. In an inspiring final round, all five young sommeliers showcase their abilities in front of an expert judging panel and international media.

They gave an insight into their approach towards the duties and responsibilities of a sommelier while demonstrating their professional skills. At the end of two full days, Marc Almert is elected the 2016 winner and international Gaggenau cultural ambassador, followed by Tansy Zhao and Norbert Dudziński in second and third place respectively.

In line with the 333<sup>rd</sup> anniversary celebrations, Gaggenau is reinforcing its commitment to culture. Sven Schnee, Head of Global Brand Gaggenau, points out: "As an element of Gaggenau's brand and culture philosophy, we are combining the conscious enjoyment and appreciation of excellent wines, coffee and food on the occasion of the Sommelier Awards ceremony, with the gaining and sharing of knowledge in a setting that epitomises arts and culture. Congratulations to Marc Almert, the Gaggenau Sommelier awards winner 2016. He will be our international cultural ambassador and support Gaggenau in promoting exclusive wine culture as part of a sophisticated lifestyle."

## A culinary symphony

Culminating in the finalists' presentation of the wines chosen as a pairing to Harald Irka's five-course menu, the evening event takes place in the historic venue of Palais Liechtenstein. The palace, built by the Princely Family of Liechtenstein over 300 years ago, offers the perfect backdrop for the festive evening programme combining culinary delights with musical and architectural pleasures. As an opening, jury member and award-winning pianist Zhao Yinyin gives a private piano recital, followed by Harald Irka's menu. The young Austrian chef and rising star, renowned for his contemporary and forward-thinking cuisine, surprises the guests with his balanced compositions of genuine ingredients.



The five finalist.

Crédit© VECCHI & DI NOZZI / Gaggenau.

## International Gaggenau cultural ambassador

Besides the Gaggenau nail trophy, Marc Almert, as the winner of the 2016 Sommelier Awards, will receive a special training and mentoring session at one of Europe's top vineyards, Fattorie dei Dolfi, Tuscany. Its owner, Giovanni Dolfi, mirrors the characteristics of a cultural connoisseur in the best sense, and as such, is an ideal host. With Gaggenau's mission to promote the extensive knowledge invested in wine enjoyment, Marc Almert will also become an international Gaggenau cultural ambassador and present at events on a global scale. All other sommeliers will bring wine culture to life in their respective markets.



Les Membres du jury : Serge Dubs vice-président Europe de l'A.S.I. ; Annemarie Foidl, présidente de l'association autrichienne des sommeliers ; Zhao Yinyin, pianiste international reconnu et connaisseur du vin ; Sven Schnee, directeur de la marque Gaggenau.

Équilibre subtil et design délicat pour les verres



Crédit© VECCHI & DI NOZZI / Gaggenau.

# La hotte du connaisseur

## EXCEPTION

## COFFRET TRIO DE NOËL de Kaviari Paris

### LE CHARME DE L'ÉPURE

Pour les fêtes de fin d'année, la maison Kaviari réunit ses plus beaux caviars dans un coffret chic et épuré de 3 variétés différentes (Transmontanus, Oscietre et Kristal) accompagnées de deux cuillères en bois pour une dégustation sans artifice, simplement magique.



For the festive season Kaviari presents its best caviars in a chic and sleek box of three different varieties (Transmontanus, Oscietre and Kristal) with two wooden spoons for a simple and magic degustation.

€120 – 3 x 20g de caviar – €120  
www.kaviari.fr

## OUTIL DE PRO

## Coravin

### édition limitée Model Two Elite

La technologie Coravin permet aux amateurs et professionnels d'explorer et partager leur précieuse collection au verre, sans pour autant sacrifier la bouteille entière. Pour Noël, Coravin sort une édition limitée, Model Two Elite, en couleur !

*The Coravin technology helps the connoisseurs and professionals to explore and share their precious by-the-glass collection without sacrificing the whole bottle. For Christmas Coravin releases a limited edition, Model Two elite, available in three colours.*

€349 (et les 2 capsules d'argon / for 2 argon capsules : €19.95)

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



## DÉGUSTATION

## OENO BOX CONNOISSEUR N° 1

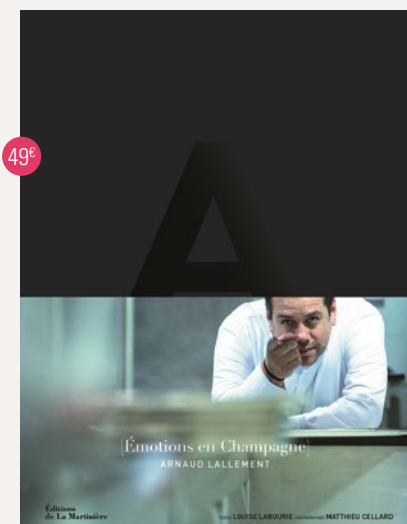
Les outils iconiques de L'Atelier du Vin pour l'ouverture, le service et la préservation des vins et des champagnes, ainsi que l'espace pour recevoir une bouteille réunis dans un magnifique coffret en érable massif

*The iconic tools of Atelier du Vin for the opening, service and preservation of wines and Champagnes, as well as room to hold a bottle gathered in a beautiful solid maple wood box.*

**53 x 37 x 12 cm, made in France**  
**€455, prix public / public price**



## CHEF ÉTOILÉ



## « Emotions en Champagne » un livre d'Arnaud Lallement

Quand on lit Champagne, on pense bien souvent à la subtile boisson pétillante avant d'envisager le territoire. Arnaud Lallement, conscient de cette richesse géographique et gastronomique, y a ancré sa cuisine. Il vous parle ici avec émotion de 48 produits phares de sa cuisine, en 80 recettes et autant d'accords mets et vins selon trois éléments essentiels : l'iode, la terre et le végétal.

*When we say Champagne we often think of the subtle sparkling wine before the terroir. Arnaud Lallement, aware of the geographical and gastronomic richness settles his cuisine there. In this book he speaks with emotion of 48 key produce of his cuisine, with 80 recipes and as much food & wine pairings focusing on three essential elements: iodine, earth and vegetal.*

Photographies de Matthieu Cellard  
220 x 285 – 448 pages – €49, Ed. La Martinière

## SE PERFECTIONNER

## « Le vin selon le Meilleur Sommelier du Monde, Astuces et coups de cœur »,

Paolo Basso & Pierre-Emmanuel Buss



**Titré en 2013, Paolo Basso retrace dans ce livre son parcours, de sa jeunesse en Italie à son entrée dans l'élite de la sommellerie. Dans un deuxième temps, Paolo Basso partage ses trucs et astuces avec les amateurs qui souhaitent améliorer leur connaissance du vin et de la dégustation. Il donne également des conseils avisés pour choisir son vin et l'accorder au mieux. Un livre clair, agréable à lire, bourré d'informations essentielles pour se perfectionner.**

*Crowned in 2013 Paolo Basso tells in this book about his path, from his youth in Italy to his entering the elite of the sommellerie. In a second part Paolo Basso shares his tricks with the connoisseurs who want to improve their knowledge of wine and of the degustation techniques. He also gives pieces of advice to choose a wine and find the best pairing. A clear book, easy to read, full of essential information to develop oneself.*

150 x 235 – 192 pages – €25, Ed. Favre

## COMPRENDRE



## « POURQUOI EST-CE UN CHEF D'ŒUVRE ? »

Julien Gacon & Aurélie Labruyère

80 crus et vins expliqués

Sa vocation : vous faire connaître les grandes figures du vin, accéder au patrimoine inépuisable du monde du vin, en France et partout sur la planète, et alimenter votre passion. « Pourquoi est-ce un chef d'œuvre ? » décrypte les ingrédients du succès de 80 crus et vins marquants, prestigieux ou populaires.

*Its goal: introduce you to the major wine people, give you access to the inexhaustible heritage of the wine world, in France and all over the world, and feed your passion. "Why is it a work of art?" deciphers the ingredients of the success of the 80 outstanding, prestigious or popular crus and wines.*

178 x 128 – 224 pages – €12.90,  
Ed. Eyrolles

## A NE PAS MANQUER

## AGENDA DE CHAMPAGNE

- **Les Habits de lumière**, 9-10-11 décembre – Epernay, France
- **Les Vendredis du Vignerons du Bistrot du Sommelier** : le 16 novembre, Champagne Leclerc Briant
- La boutique éphémère des **Champagnes de Vignerons**, Quartier du Marais, Paris, du 9 au 24 décembre
- **Secret d'initiés, Salon à Champagne**, toute l'année à Bordeaux – France
- **Les événements des Fa'bulleuses**, [www.fabulleusesdechampagnes.com](http://www.fabulleusesdechampagnes.com)

# OPTIWine®

*L'art de réveiller votre vin*

Que vous soyez un simple amateur ou un grand sommelier, « la carafe de poche® » inventée par Optiwine® est l'outil incontournable pour sublimer vos moments de dégustation. En effet, ce procédé breveté unique au monde permet d'amener le vin à son plus haut potentiel en réveillant en douceur les molécules aromatiques jusqu'alors inexploitées.

Entièrement fabriqué en France, cet outil œnologique de précision se veut pratique, ludique et facile d'utilisation. Optiwine®, un accessoire universel qui offre à tous la possibilité de sublimer le vin pour une belle chorégraphie gustative.



“LA CARAFE DE POCHE®”  
by Optiwine®



[www.optiwine.com](http://www.optiwine.com)



# Les incontournables

# BULLES

## TOURBILLON

## LAURENT-PERRIER ET SON ÉCRIN BIJOU



**En 2016 la Cuvée Rosé Laurent-Perrier se pare d'un nouvel écrin : des rubans or rose s'entrelaçant pour mettre en lumière son très élégant flacon et l'ovale de son étiquette.**

*2016 sees the creation of a new 'Ribbon' cage: rose gold ribbons intertwine to highlight the elegant bottle and oval label.*

€85 – chez les cavistes / at wine boutiques

## EXPLOSIF

## MOÛT & CHANDON DONNE DE L'ÉCLAT AUX BULLES

« Eclats de bulles » c'est le nom de la cuvée spéciale de fin d'année présentée par Moët & Chandon. La plus célèbre maison de champagne renouvelle l'habillage de sa cuvée brut Impérial, la plus emblématique de toutes. L'étiquette est remplacée par un feu d'artifice de bulles qui rayonnent sur le verre. Elle se décline sur le Moët Impérial Rosé et existe aussi en coffret cadeau. Cent Jéroboams spécialement habillés d'une robe couleur champagne vont également être mis sur le marché.



*'Eclats de bulles' [burst in bubbles] is the name of the special cuvee presented by Moët & Chandon for the festive season. The most famous Champagne house renews the packaging of Brut Impérial, the most iconic cuvees of all. The label is replaced by a fireworks of bubbles that gleam on the bottle. The cuvee is available in Moët Impérial Rosé and in a gift box. Hundred Jéroboams especially packaged in a Champagne colour will also be marketed.*

Coffret Cadeau « Eclats de Bulles » : Moët Impérial, 39,50 € - Moët Impérial Rosé, 37,00 € - Jéroboam Moët Impérial « Eclats de Bulles » 1000 €

## ŒUVRE D'ART

## Taittinger Collection, 14<sup>e</sup> édition

Taittinger s'associe avec le photographe brésilien Sebastiao Salgado pour offrir au Brut Millésimé 2008 une bouteille exclusive portant une photo de l'artiste. Un léopard en noir et blanc se désaltérant fait écho au Chardonnay blanc et le Pinot Noir de cette cuvée à la vivacité et la fraîcheur toute particulière



*Taittinger partners with Brazilian photographer Sebastiao Salgado to offer a 2008 vintage Brut in an exclusive bottle bearing a picture of the artist. A drinking black and white leopard echoes the white Chardonnay and the Pinot Noir of this cuvee with a very special vividness and freshness.*

**€220 prix de vente public France – public price in France**

## ELEGANCE

## Berluti pour Krug

**Disponibles à 100 exemplaires numérotés, Short Journey et Long Journey sont de parfaits écrins pour le transport des bouteilles de Champagne Krug, accompagnées de leurs verres Joseph. Tous deux en cuir Venezia, ils partagent une patine couleur noir cerise.**

*Available in 100 numbered pieces, Short Journey and Long Journey are perfect cases to carry bottles of Krug Champagne with their Joseph glasses. Both are made with Venezia leather and share a black cherry patina.*

## SELECT

## DUVAL-LEROY, Précieuses Parcelles

Cette année la famille Duval-Leroy inaugure un travail remarquable mené depuis plus de 10 ans : la sélection de 4 précieuses parcelles, donnant 4 vins au firmament de leur maturité, 4 trésors, 4 vins complètement aboutis pour une expérience de Champagne inédite.



*This year the Duval-Leroy family inaugurates a remarkable work undertaken 10 years earlier: the selection of 4 precious plots giving 4 wines in the firmament of their maturity, 4 treasures, 4 wines totally completed for an unparalleled Champagne experience.*



*Dans les boutiques Berluti à travers le monde : Short Journey, €3 600 – Long Journey : €4 400 – in all the Berluti shops around the world.*

# Princes

de VENOGE

VIN DES PRINCES, PRINCE DES VINS



CHAMPAGNE  
de VENOGE

33 Avenue de Champagne 51200 Epernay

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

# VALLÉE DE LA MARNE

## LE TERRITOIRE DU PINOT MEUNIER

### PINOT MEUNIER TERRITORY

Au sein de la région de Champagne, la vallée de la Marne s'étend de Tours-sur-Marne à Château-Thierry, à cheval sur les départements de la Marne, de l'Aisne, jusqu'aux limites de la Seine-et-Marne.



© Michel Heiler

Comme son nom l'indique, la vallée suit le cours de la rivière. Elle offre un paysage de coteaux ondoyants, de petits villages aux rues étroites, et de vignobles dont la couleur change avec les saisons. Plantées en coteaux, les vignes abondent sur les deux rives, celles situées au nord bénéficiant d'une exposition sud-sud-est plus favorable.

Des plus de cent communes répertoriées au sein de cette sous-région, seules Tours-sur-Marne et Aÿ ont le rang de « Grand Cru ». La vallée compte cependant de nombreux Premiers Crus dont Mareuil-sur-Aÿ, Hautvillers – berceau légendaire du Champagne pour son abbaye et le moine Dom Pérignon – Cumières, Pierry, Mutigny, etc.

Ces villages sont pour la plupart concentrés à l'extrême est de la vallée, autour de la ville d'Épernay. Leur classement reflète l'importance accordée à la présence de craie dans le sous-sol. Car à cet endroit, celle-ci affleure encore. A Fleury-la-Rivière, on peut d'ailleurs admirer la célèbre « cave aux coquillages » dont les parois abritent des fossiles marins et leur squellette calcaire, vieux de près de cinquante millions d'années. Les cépages Chardonnay et Pinot Noir sont très présents

dans cette partie orientale de la vallée que certains appellent la « Grande Vallée de la Marne ». Rapportés à l'ensemble de la Vallée de la Marne, le Chardonnay représente 16 % de l'encépagement et le Pinot Noir 23 %. Plusieurs grandes maisons ont leur siège dans cette région : Billecart-Salmon ou Philipponnat à Mareuil-sur-Aÿ, Deutz et Bollinger à Aÿ, ou encore Jacquesson à Dizy.

A l'ouest de Châtillon-sur-Marne, la craie ne se rencontre qu'en profondeur et laisse place en surface à des argilo-calcaires ou des marnes argileuses. Dès lors, le cépage Pinot Meunier règne en maître, pour représenter plus de 60 % de l'encépagement total.

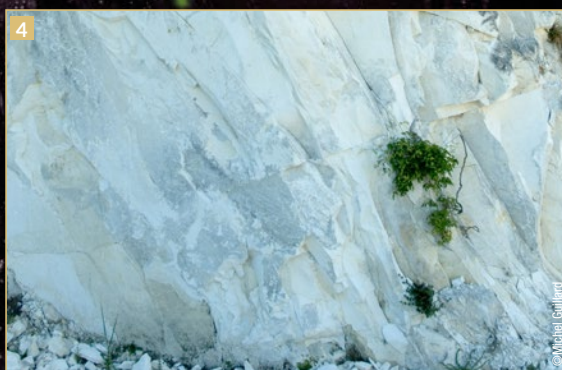
Cépage noir à jus blanc, le Pinot Meunier est souvent considéré comme le moins noble des trois cépages champenois. On lui reproche de ne pas avoir la finesse, la vivacité ou la délicatesse de ses illustres concurrents le Pinot Noir et le Chardonnay. Toutefois il connaît aujourd'hui un retour en grâce. De nombreux vigneronns lui font une place de choix, n'hésitent plus à le vinifier seul, élèvent ses vins clairs en « solera », et lui consacrent même des cuvées parcelles... Bref, le vilain

petit canard d'hier est devenu un prince prometteur placé sur un piédestal... Eric TAILLET à Baslieux-sous-Châtillon a même fondé un « Meunier Institut », entièrement dédié à ce cépage de choix.

Le Pinot Meunier possède aussi la capacité de s'adapter à un climat où se mêlent les influences océaniques et continentales, avec des gelées hivernales, des pluies abondantes au printemps, des étés ensoleillés mais frais. Du coup il mûrit plus tardivement. Il faut savoir l'attendre. Mais si l'on a cette patience, on est alors récompensé, comme le souligne Eric TAILLET, car le Pinot Meunier allie fruité, souplesse, structure et rondeur. Il peut relever une cuvée rosé, ou apporter de la fraîcheur à un assemblage. Sa capacité à vieillir en fait aussi un excellent vin de réserve.

Région géographiquement la plus proche de la capitale française, la Vallée de la Marne reste à découvrir et pourrait être le meilleur atout de la Champagne demain, tant les jeunes vigneronns innovateurs en ont fait leur fief.





**Part of the Champagne region, the Marne Valley extends from the city of Tours-sur-Marne to Château-Thierry. It stretches over one hundred kilometers and two French ‘départements’, the Marne and the Aisne, all the way to the limits of Seine-et-Marne.**

As its name indicates, the Marne Valley follows the river of the same name. It offers a landscape of rolling hills, small villages with narrow winding streets and colorful vineyards that change with every season. Vines are planted on both banks of the river, however those on the north side benefit from a more favorable Southern to Eastern sun exposure.

Of the more than one hundred villages that are listed as part of this valley, only two have been granted the rank of ‘Grand Cru’, Aÿ and Tours-sur-Marne. Many more made it to Premier Cru status, such as Mareuil-sur-Aÿ, Hautvillers—legendary cradle of the Champagne region because of its monastery and its cellar-master-monk Dom Perignon—Cumières, Pierry, Mutigny ...

Most of these villages are located at the Eastern end of the valley, around the city of Epernay. Their ranking reflects the importance given to the presence of chalk in the soil and subsoil of Champagne. Chalk is very present there. In the village of Fleury-la-Rivière one can actually admire the presence of fifty-million-year-old marine fossils and their chalky skeletons in the famed ‘shellfish cave’. The Chardonnay and Pinot Noir grape varieties dominate in this area, that some refer to as the ‘Greater Marne Valley’. Overall, Chardonnay amounts to only 16% of planting, while pinot noir amounts to 23%. Several major Champagne houses are located in this area: Billecart-Salmon or Philipponnat in Mareuil-sur-Aÿ, Deutz and Bollinger at Aÿ, or Jacquesson in Dizy.

West of Châtillon-sur-Marne, chalk tends to be found more deeply buried in the ground. The top soil is made of calcareous clay and clay marls. Pinot Meunier is the grape of choice in that area and makes up over 60% of the total Marne Valley.

A light juice and dark skin grape, Pinot Meunier tends to be the lesser considered of the three dominant grapes of Champagne. It does not have the finesse, or liveliness, or delicateness of its illustrious counterparts, Chardonnay and Pinot Noir. However Pinot Meunier has been experiencing some sort of a comeback lately. Many winemakers are now showcasing it in their range. They vinify it on its own, produce 100% Pinot Meunier cuvees, keep a special tank for its still wines which they mix in a ‘solera’ fashion, and they even have single vineyard Pinot Meunier releases ... In short the ugly little duckling of yesteryears has been metamorphosed into a promising young prince. In Baslieux-sous-Châtillon, Eric Taillet even launched the ‘Meunier Institut’, entirely dedicated to that favorite grape of his.

Pinot Meunier also has the capacity to adapt to adverse weather conditions, such as those of the Marne Valley where ocean and continental influences meet to produce winter frosts, heavy spring rains and cool summers. The grape variety tends to ripen late. It requires patience. But growers who can take their time are rewarded. Pinot Meuniers can be fruity, supple, round and structured. They can live up a rosé or bring freshness to a blend. They have a capacity to age, and make excellent reserve wines.

The Marne Valley, geographically the part of Champagne closest to Paris, may turn out to also be the region’s best asset for the future. Because a lot of innovative young wine makers are making the area their own.

Gérald Olivier

1 Aÿ-Champagne

2 Autour de Boursault

3 Bouteilles sur lattes

4 Craie du sous-sol champenois

5 Lever de soleil sur la Marne



# WWM

WORLD WINE MEETINGS

39<sup>th</sup>  
edition

25 > 28  
JANUARY 2017  
**BARCELONA**

The BtoB meetings for  
global importers and wine producers

[www.wwm-global.com](http://www.wwm-global.com)



# WWM

AMERICA

WORLD WINE MEETINGS

10<sup>th</sup>  
edition

1 > 3 MAY 2017  
**CHICAGO**

Business meetings for North, Central  
and South American wine buyers

[www.wwm-america.com](http://www.wwm-america.com)



# WWM

ASIA

WORLD WINE MEETINGS

7<sup>th</sup>  
EDITION

27 > 30 MAY 2017  
**SINGAPORE**

Business meetings for Asian and  
Oceanian wine importers

[www.wwm-asia.com](http://www.wwm-asia.com)

FACE-TO FACE MEETINGS: MANDATORY REGISTRATION (for trade only)

A D H E S I O N



G R O U P

ADHESION GROUP • 35/37 rue des Abondances - 92513 Boulogne Cedex - France  
Tel: +33 (0)1 41 86 41 86 - [www.adhes.com](http://www.adhes.com) - [info@adhes.com](mailto:info@adhes.com)

# Champagne

# JANISSON & FILS

La Maison est ancrée à Verzenay, au cœur de l'un des terroirs les plus prestigieux de la Champagne. Manuel Janisson, descendant de vignerons, est un homme résolument tourné vers l'avenir qui a fait prospérer et évoluer la tradition familiale. En 2014, il installe sa Maison de Champagne, dans une cave moderne aux lignes épurées imaginée par l'architecte Giovanni Pace, à l'image de ses nouvelles cuvées. Faisant écho au style minimaliste et épuré du bâtiment, les bouteilles offrent à leurs spectateurs des courbes raffinées et gracieuses qui charment dès le premier regard. Légers et délicats, les champagnes Janisson & fils ont pour fil conducteur la finesse et l'élégance.

The House is settled in Verzenay, at the heart of one of the most prestigious terroirs of Champagne. Manuel Janisson, descendant of wine growers, is a resolutely forward-looking man who made prosper and evolve the family tradition. In 2014, he settles his Champagne House in a modern cellar with sleek lines imagined by architect Giovanni Pace, just like his new cuvées. Echoing the minimalist and refined style of the building, the bottles offer their spectators refined and graceful curves which charm from the first look. Light and delicate, the Janisson & fils Champagnes have finesse and elegance as guideline.

## Grand Cru Millésime 2006

Assemblage : 50 % Pinot Noir et 50 % Chardonnay - Dosage : 7 gr/l

Un visuel calme, serein et mesuré aux très fines bulles. Le premier nez est assez timide puis, à l'aération les fruits à noyaux se manifestent, accompagnés de notes de pralin, miel, de fleurs séchées et de fougères. Des arômes qui apportent à ce vin à la fois profondeur et fraîcheur. En bouche, l'attaque est à la fois fraîche et enveloppante. La sensation produite par l'effervescence est crémeuse et bien fondue dans le corps du vin. Le dosage discret joue parfaitement le jeu de cette structure souple et fondue. Une belle vinosité agrémentée d'arômes d'épices (thym, poivre) tient l'effervescence en respect et génère une texture tendre. La finale est très longue et fraîche grâce à une belle pointe d'acidité.

A calm aspect, serene and measured with fine bubbles. The first nose is rather shy then after swirling the stone fruits appear, accompanied by aromas of praline, honey, dried flowers and ferns. Aromas that provide this wine with both depth and freshness. On the palate the first taste is both fresh and coating. The sensation produced by the sparkling is creamy and well-melted in the material of the wine. The discreet dosage perfectly matches this supple and melted structure. A beautiful vinosity with spicy aromas (thyme, pepper) keeps the sparkling under control and generates a soft body. The finish is very long and fresh thanks to a nice hint of acidity.

## Blancs de Noirs Grand Cru

Assemblage : 100% Pinot Noir Grand Cru - Dosage : 8 g/l

*Cette cuvée est élevée en cave pendant environ 36 mois*

*This cuvée is matured in the cellar for more or less 36 months*

La mousse fine et abondante forme un joli cordon. C'est un nez très ouvert qui nous accueille. Le caractère du Pinot Noir délivre une palette fruitée. Les premières notes de brioche et de miel de printemps font leur apparition. Un bouquet floral affine ce nez divin. L'attaque en bouche est nette et fraîche. L'acidité est bien équilibrée par la rondeur du vin. On retrouve les fruits charnus : la pêche, l'abricot, la nectarine. La finale est très longue avec des parfums d'agrumes et de fleurs. Véritable séducteur, ce Blanc de Noirs se laisse déguster à tout moment de la journée et sera plus surprenant encore sur des desserts aux fruits exotiques.

The fine and full head forms a nice ring of bubbles. A very open nose at first. The character of the Pinot Noir delivers a fruity aromatic range. The first notes of brioche and spring honey appear. A floral bouquet refines this divine nose. The first taste is pure and fresh. The acidity is well-balanced by the roundness of the wine. We find the fleshy fruits: the peach, the apricot, the nectarine. The finish is very long with citrus and flower aromas. True seducer, this Blanc de Noirs is perfect for every moment of the day and will be surprising with exotic fruit desserts.



EN SAVOIR +  
➔ [WWW.JANISSON.COM](http://WWW.JANISSON.COM)

# Champagne MAILLY

## O' DE MAILLY 2008

O' de Mailly est élevée depuis le printemps 2009 dans la quiétude des caves du domaine. Elle est née de l'assemblage de 75 % de Pinot Noir et 25 % de Chardonnay et dosée à 6g/l. Tout en elle évoque la vie, le mouvement perpétuel, la fluidité et la délicatesse. L'élégante maturité de son millésime se révèle une grande pureté conjuguant la fraîcheur du citron et la fleur d'oranger à de petites notes briochées. La noisette et l'amande s'associent au caractère de pain toasté pour donner de la gourmandise et de la précision au vin. La bouche présente une dimension aérienne sur un subtil équilibre entre une matière raffinée et une empreinte de vitalité, témoignage des conditions de cette année 2008.

La récolte 2008 s'annonçait en effet difficile, succédant à une année climatique peu favorable. Pourtant, l'anticyclone qui s'installa sur le vignoble de Champagne à partir du 12 septembre préserva les raisins et affina leur maturation dans une ambiance fraîche et sèche. Dès lors, l'enthousiasme est au rendez-vous en ce 20 septembre lorsque les premiers Pinots noirs Grand Cru, furent récoltés sur le domaine, car l'équilibre sucre/acidité, gage de grands vins, était remarquable.

Cette cuvée sera la complice idéale d'un apéritif de fête. Elle vous enchantera d'autant plus associée aux mets les plus raffinés issus de l'océan : Saint-Jacques poêlées, langoustes, filet de turbot aux agrumes.

*Bouteille de 75 cl, exclusivement en boîte métal, création du photographe Xavier Coulmier. Tirage limité à 15 000 bouteilles toutes numérotées.*

### EN SAVOIR +

→ [WWW.CHAMPAGNE-MAILLY.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-MAILLY.COM)



"O' de Mailly" is matured since spring 2009 in the peace of the cellars of the domain. It stems from the assemblage of 75% Pinot Noir and 25% Chardonnay and dosed at 6g/l. Everything in it evokes life, the perpetual movement, the fluidity and the delicacy. The elegant maturity of this vintage shows a great purity mingling the freshness of the lemon and the orange blossom with hints of brioche. The hazelnut and the almond join the toasted bread to make the wine lush and precise.

The palate presents an ethereal dimension with a subtle balance between a refined material and a mark of vividness, evidence of the conditions of the year 2008.

The 2008 harvest indeed looked difficult, following a difficult year in terms of weather conditions. Nevertheless, the anticyclone that settled down on the Champagne vineyard from September 12<sup>th</sup> protected the grapes and refined their maturation in a fresh and dry atmosphere. From then on, the enthusiasm was at its peak

on September 20 when the first Grand Cru Pinot Noirs were harvested on the domain, as the sugar/acidity balance, a guarantee of great wines, was remarkable.

This cuvée will be the ideal partner of a festive aperitif. It will delight you all the more paired with the most refined ocean dishes: pan-fried scallops, lobsters, turbot filet with citrus.

*Bottle of 75 cl, exclusively in a metal box, creation of the photographer Xavier Coulmier. Limited edition of 15,000 numbered bottles.*

# Champagne

## TRIBAUT SCHLOESSER

### CUVÉE L'AUTHENTIQUE

La passion du Champagne anime la maison Tribaut Schloesser depuis 1929. Située à Romery, à quelques kilomètres d'Épernay, capitale du Champagne, la famille Tribaut se transmet son savoir-faire depuis quatre générations afin de vous proposer des champagnes de qualité.

Bénéficiant d'un vignoble de 50 hectares qui se situe sur les communes de Romery, Cormoyeux et Fleury-la-Rivière, la maison récolte des raisins d'exception regroupant 40 % de Chardonnay, 30 % de Pinot Meunier et 30 % de Pinot Noir.

La cuvée L'Authentique est un assemblage de 60 % de Pinot Noir et de 40 % de Chardonnay. Ses raisins sont issus de vieilles vignes d'Aÿ et de Romery, élevés en fût de chêne durant deux ans, et apportent à L'Authentique une bouche ample et puissante, offrant des notes vanillées et caramélisées. D'une effervescence très fine en bouche, ce vin d'une grande richesse, puissant et complexe, laisse apparaître des notes gourmandes, briochées et beurrées. Cette cuvée d'une maturité avancée vous surprendra avec un fromage tel que du bleu ou du parmesan.

Seulement 5 000 bouteilles sont tirées chaque année et vieillissent ensuite sur lattes pendant 8 ans avant dégorgement (dosage 5g/l).

The passion for the Champagne moves Tribaut Schloesser since 1929. Situated at Romery, a few kilometers away from Épernay, capital of the Champagne, the Tribaut family has been passing on its know-how since four generations to propose you quality Champagnes.

Benefiting from a 50 hectare vineyard which is located on the villages of Romery, Cormoyeux and Fleury-la-Rivière, the house harvests exceptional grapes: 40% of Chardonnay, 30% of Pinot Meunier and 30% of Pinot Noir.

The cuvée L'Authentique is an assemblage of 60% of Pinot Noir and 40% of Chardonnay. The grapes stem from old vineyards of Aÿ and Romery, barreled in oak for two years, and endow L'Authentique with an ample and powerful palate, offering vanilla and caramelized notes. With a very fine sparkling, this wine with a great richness, powerful and complex, lets appear delicious brioche and buttery notes. This cuvee with an advanced maturity will surprise you with a cheese such as Blue cheese or Parmesan cheese.

Only 5,000 bottles are bottled every year and aged on the lees during 8 years before disgorgement (dosage 5g/l).



#### EN SAVOIR +

→ [WWW.CHAMPAGNETRIBAUT.FR](http://WWW.CHAMPAGNETRIBAUT.FR)



Capitale du Champagne  
**EPERNAY**

Comité de  
l'Avenue de Champagne  
Epernay

# HABITS DE LUMIERE Epernay

9, 10 et 11  
décembre 2016

*Animations gratuites*

Spectacles d'art de rue    Bars à champagne    Illuminations    Gastronomie    Parade automobile

Epernay partie de



Organisation  
des Nations Unies  
pour l'éducation,  
la science et la culture



Coteaux, Maisons  
et Caves de Champagne  
inscrits sur la Liste du  
patrimoine mondial en 2015



<http://habitsdelumiere.epernay.fr>

#habitsdelumiere



Mécènes officiels **FCN** et **Cochet Concept**

# Champagne

## MONIAL

### CUVÉE LIBERA ME

En 1115, fut fondée l'abbaye de Clairvaux par Saint Bernard. Pour rayonner économiquement sur tout son territoire, Clairvaux installa des granges et des celliers cisterciens. La ferme-cellier du Cellier aux Moines à Colombé-le-Sec représente un modèle d'art cistercien avec la grandeur de ces locaux, l'austérité de ses formes et de ses décorations, les grandes voûtes d'ogives et l'éclairage par de vastes baies plein cintre. La cave médiévale constitue l'élément le plus remarquable, classé monument historique dès 1919. Depuis 8 siècles, les colonnes gothiques du cellier aux moines abritent les récoltes. Au-dessus se trouvent les habitations et la chapelle avec ses décorations flamboyantes, exemple d'architecture du XVI<sup>ème</sup> siècle.

The Clairvaux abbey was founded by Saint Bernard in 1115. To have an economic influence over all its territory, Clairvaux settled barns and Cistercian cellars. The farm-cellar of the 'Cellier aux Moines' at Colombé-le-Sec represents a model of Cistercian art with the grandeur of the premises, the austerity of its forms and its decorations, the great ribbed vaults and the lighting through vast arched openings. The medieval cellar is the most remarkable element, classified as Historic Monument from 1919. For 8 centuries, the Gothic columns of the monk cellars shelter the harvests. The superior floor is composed of dwellings and the chapel with its blazing decorations, example of the XVI<sup>th</sup>-century architecture.

Nowadays the cellars welcome the Monial Champagnes. It is the Calon-Egger family who turn them into an elegant Champagne, heir of the Aube history. Established on a typical clay and limestone soil in the Côte des Bar area, the vineyard is planted with 2/3 of Pinot Noir, and 1/3 of Chardonnay.

The cuvée Libera Me Brut is a Blanc de Noirs 100% Pinot Noir. With a very fine sparkling, this cuvée is thirst-quenching and refreshing, and will match with all your dinner cocktails and your fishes or roast meat meals. This Champagne is also ideal for your desserts with red fruits.

Aujourd'hui le cellier accueille les Champagnes Monial. C'est la famille Calon-Egger qui les élève vers un Champagne élégant, héritier de l'histoire du pays profond de l'Aube. Établi sur un sol argilo-calcaire typique de la Côte des Bar, le vignoble est planté aux 2/3 en Pinot Noir, le dernier 1/3 en Chardonnay.


La Cuvée Libera Me Brut est un Blanc de Noirs 100 % Pinot Noir. Avec sa bulle très fine, cette cuvée est désaltérante et rafraîchissante, et accompagnera tous vos cocktails dînatoires ainsi que vos plats de poissons ou de viandes rôties. Ce Champagne est également idéal pour vos desserts à base de fruits rouges.

EN SAVOIR ➔  
➔ [WWW.MONIAL.NET](http://WWW.MONIAL.NET)



# CHAMPAGNE **A.J. DEMIÈRE**

UNE CUVÉE NOMMÉE « EGRÉG'OR »

A photograph of a family of three and a dog in a stone cellar. A woman with curly hair and glasses stands on the left, a man in a light blue shirt stands on the right, and a young boy in a white shirt sits in the center holding a grey dog. They are surrounded by large stone barrels and a brick-lined tunnel. A small light fixture is visible on the wall above them.

Le nouveau chai du Champagne A.J. Demièrre est situé à l'entrée du village de Fleury la Rivière, au sommet d'un promontoire naturel. L'espace de dégustation, magnifique pièce aux larges baies vitrées, bâtie au-dessus du chai, offre une vue imprenable sur ces coteaux ; un panorama époustouflant, qui va du sud-est au nord-ouest et que le soleil baigne à tout moment de la journée.





Le Champagne A.J. Demièrre est dirigé par un jeune couple, Audrey et Jérôme Niziolek. Tous deux sont des enfants de vigneron. Ils ont repris le domaine des parents d'Audrey, voici une quinzaine d'années. Les parents se prénommaient Arlette et Jacques. Une aubaine. Il n'a même pas été nécessaire de changer les initiales de la marque. Vignerons indépendants, Audrey et Jérôme ont une clientèle fidèle, qu'ils rencontrent régulièrement au domaine, ou sur les salons. Mais globalisation oblige, l'heure est à l'export et aux nouveaux marchés.

#### EGRÉG'OR, CUVÉE D'EXCELLENCE

La moitié du domaine d'Audrey et Jérôme est plantée en Pinot Meunier, cépage que Jérôme apprécie particulièrement pour sa capacité à vieillir et qu'il vinifie parfois seul. Cela lui vaut déjà un certain renom, alors qu'il n'a pas quarante ans. Sa cuvée fétiche s'appelle « Egrég'Or ». C'est un 100 % Pinot Meunier, issu de vieilles vignes et élaboré avec le millésime 2010. « Egrég'or est un mot d'origine latine qui évoque une forme d'excellence, de perfection », explique Jérôme, « c'est ce que j'ai voulu réaliser. J'ai aussi joué sur la couleur or de la robe, en ajoutant une apostrophe au milieu du mot. » La robe est de fait d'un or soutenu, la mousse délicate, le nez aromatique, et la bouche à la fois onctueuse et charnue. La cuvée a déjà reçue plusieurs médailles. D'or bien sûr !

#### L'ALLIÉ : LE TEMPS

Au milieu de la cuverie trônent deux pressoirs verticaux Coquard de 4 000 kg chaque. Cela fait partie d'une tradition que Jérôme respecte. « En plus de ne pas triturer les raisins, comme peut le faire un pressoir pneumatique, le jus est

« Pour parvenir à un produit qui allie finesse et fraîcheur, il faut laisser l'harmonisation se faire entre les matières et les arômes, et cela ne peut être obtenu qu'avec le temps. »

comme naturellement filtré par les baies, quand il sort il est déjà très clair », précise-t-il. Jérôme travaille uniquement avec des cuves inox. Les foudres sont réservés au vieillissement de vins clairs. Vieillessement est justement un mot clé dans l'approche que Jérôme donne aux Champagnes A.J. Demièrre. Il aime prendre son temps. Ses vins attendent cinq ans minimum. Même ses entrées de gamme.

Il pratique peu la fermentation malolactique, préférant « préserver l'acidité naturelle des vins ». « La "malo" assouplit un vin, reconnaît-il, mais elle le fait aussi vieillir prématurément ». Il préfère que « la rondeur et l'harmonie soient obtenues par le vieillissement en bouteille. »

#### UNE CUVÉE PERPÉTUELLE

Comme d'autres vigneron de la région, il a dédié l'une de ses cuves à une « solera simplifiée ». Simplifiée, parce qu'au lieu de contenir plusieurs étages comme une solera de Jerez, celle-ci n'en comporte qu'un seul. Elle se limite à une cuve, soutirée en partie chaque année pour y incorporer le vin nouveau. Elle est réservée au Pinot Meunier. « C'est une forme de cuvée perpétuelle, où le vieux vin éduque le jeune ». Sa solera fut lancée dans les années 1980. Elle contient donc des millésimes vieux de trente ans... Et chaque année, il en tire deux mille bouteilles. Même pas une niche, juste un petit plaisir. A la dégustation c'est un Champagne détonnant, exubérant au nez et d'une persistance insolente. Le reflet de l'esprit des Champagnes A.J. Demièrre.

Gérald Olivier

#### ANECDOTE

Il n'y a pas de rivière à Fleury-la-Rivière ! Juste des vignes en coteaux qui couvrent ses collines. La rivière, en l'occurrence la Marne, coule beaucoup plus bas. Et si le nom du village y fait référence, c'est un peu par dérision. Parce qu'antan, avant le Champagne, Fleury produisait des vins rouges qu'il fallait acheminer jusqu'à la rivière pour qu'ils soient expédiés vers Paris...

#### EN SAVOIR +

➔ [WWW.CHAMPAGNEDEMIERE.COM](http://WWW.CHAMPAGNEDEMIERE.COM)

#### LE TERROIR D'A.J. DEMIÈRE

Le domaine est en conversion vers une agriculture raisonnée et sur le point de recevoir la certification européenne « HVE ». Il couvre huit hectares, répartis sur plus de quarante parcelles, toutes sur le territoire exclusif de la commune de Fleury. Son terroir est fameux car il se compose d'argilo-calcaires, où se mêlent des coquillages fossilisés remontant à l'âge du lutétien, voici 45 millions d'années. On peut encore les admirer dans certaines des caves creusées à flanc de colline, où les vigneron du village laissent reposer leurs bouteilles sur lattes. Ces veines calcaires apportent minéralité aux vins de Fleury, en même temps qu'ils lui donnent une aptitude au vieillissement.



Dégustez Autrement !



# Champagne A.J. Demièrè

## *A cuvee named "Egrog Or"*



The new cellar of Champagne A.J. Demièrè is set at the entrance of Fleury, on a natural promontory. The tasting room, built on the first floor of the cellar, with large bay windows, offers a panoramic view over these hills. From there, in one single breathtaking sight that spans from the south-east to the north-west, one can grasp a full view of the sunbathed vineyards.

Champagne A.J. Demièrè is run by a young couple, Audrey and Jérôme Niziolék. Both born to winemaking families, they took over Audrey's parents' estate about fifteen years ago. Fateful coincidence, her parents' first names were Arlette and Jacques. So Audrey and Jérôme did not even have to change the initials in the brand name ... They are independent winemakers relying on faithful customers whom they meet at the domain and in wine fairs. However in the age of globalization, exports are booming and new markets are emerging. Audrey and Jérôme are therefore also looking in that new direction.

**Egrog'or, the cuvée of excellence** About half of Audrey and Jérôme's estate is planted with Pinot Meunier, a grape variety that Jérôme is particularly fond of for its ageing potential and that he sometimes vinifies on its own. Not yet forty years old, he has already gained quite a reputation from this work. His favourite cuvee is called 'Egrog Or'. It's a vintage 2010, 100% Pinot Meunier wine, stemming from old vines. "Egrog is a Latin word that describes a form of perfection or excellence," Jérôme explains. "It applies to what I have tried to achieve. It is also a reference to the golden colour of the wine, which is why I added an apostrophe in the name." Indeed the robe is a deep gold, the foam is delicate, the nose aromatic with a fleshy and caressing palate. The Egrog'Or cuvee has been awarded several medals already. Gold ones, of course!

*"In order to produce a Champagne that combines finesse and freshness, one has to let the aromas and the texture achieve perfect harmony. This can only be done with time."*



Jérôme Niziolék

**The luxury of time** In the middle of his cellar, Jérôme has two traditional Coquard vertical presses, each with a 4,000 kg capacity. It is all part of a traditional approach. "A vertical press will not roll and scratch the grapes, like a pneumatic press does. At the same time the piled up berries function as a natural filter, the juice that is collected is already clear," Jérôme says. His vinifications are always conducted in stainless steel tanks. He keeps large oak casks to store his reserve wines. Maturation is an important aspect of his approach. Jérôme likes to take his time. His Champagnes age for a minimum of five years. Even the entry level cuvees.

He is not fond of malolactic fermentation. Quite the contrary. He prefers "to preserve the natural acidity of a wine. The malolactic fermentation will soften the wine, but it will also age it prematurely," he says. "I rather prefer that the roundness and harmony come from the natural bottle ageing."

**A perpetual cuvee** Like some other vintners in the region he has dedicated a tank to a 'simplified solera', containing only Pinot Meunier. 'Simplified' because it is a single tank solera and not a multi-story pile up of barrels. Every year he racks some of the wine from the tank and replaces it with new wine from the latest harvest. "It is a kind of perpetual cuvee where the old wine will raise the new," he says. Since that solera was started in the 1980's some of its content is over thirty years old. Every year he makes about two thousand bottles from it. Not even enough to call it a 'niche market', but rather a personal pleasure. It is an astonishing Champagne, with an exuberant nose, and an ever persistent finish. A genuine reflection of what the A.J. Demièrè Champagnes are about.

Gérald Olivier

### THE TERROIR A.J. DEMIÈRÈ

The estate, managed according to the principles of sustainable agriculture, is about to obtain the European HEV certification (high environmental value). It is eight hectares large. Its over forty plots are all exclusively located in Fleury-La-Rivière. Its terroir is famous for its clay and limestone soil where one can also encounter fossilized sea shells dating back the Lutetian era, some 45 million years ago. These fossils are still visible in some of the caves that have been dug in the hills for wine maturation and storage. These chalky veins give the wines of Fleury their specific minerality, as well as a capacity to age.



### ANECDOTE

In spite of its name, there is no river in Fleury-La-Rivière. There are only vineyards that extend over the rolling hills. The river referred to in the name of the village is La Marne which flows below in the valley. The name is a reminder that long ago, when Fleury was known for its still red wines, these had to be carried to the river to be shipped to Paris ...

EN SAVOIR ⊕

➔ [WWW.CHAMPAGNEDEMIERE.COM](http://WWW.CHAMPAGNEDEMIERE.COM)



# CHAMPAGNE BY FERNAND

## LES BULLES EN FLUO NEON COLOR BUBBLES

C'est une maison blanche adossée à la colline. Au cœur de la Côte des Blancs, sur la route des vins de Champagne, entre Epernay et Montmort-Lucy.

*The house sits on a gentle hillside. In the heart of the "Côte des Blancs" (the 'white coast'), along the Champagne route, between the towns of Epernay and Montmort-Lucy.*

Vanessa est fille et petite-fille de vigneron. La famille était installée à Avize. Xavier est un « ch'ti ». Mais il est tombé amoureux de la fille du vigneron, et de la vigne aussi. Tous deux ont eu une première carrière. Elle s'occupait de logistique. Lui, parcourait le monde pour un grand groupe américain comme ingénieur maintenance. Ensemble, ils ont décidé de reprendre l'affaire familiale.

Voici cinq ans, quand les parents de Vanessa sont partis en retraite, Vanessa et Xavier ont décidé de reprendre l'exploitation, lui à la vigne et en cave, elle au « back office » et relations clients. Leur petit domaine compte à peine 7 hectares, répartis sur une trentaine de parcelles en Côte des Blancs, Côte sud d'Epernay et en Vallée de la Marne. Ils travaillent en agriculture raisonnée et en viticulture durable. C'est-à-dire qu'ils traitent aussi peu que possible et n'utilisent ni insecticides, ni pesticides. Même sur une année difficile et pluvieuse comme l'a été 2016. Le produit de leurs efforts commence tout juste à être commercialisé. Il s'appelle « Champagne By Fernand », d'après le prénom du grand-père de Vanessa. C'est une gamme de vins racés, très ronds et pour l'essentiel très peu dosés. « Ce sont des Champagnes que nous aimons boire nous-mêmes, confie Vanessa, car nous voulons d'abord faire des produits qui nous plaisent. »

## DONNER DU PEPS À LA TRADITION

Se faire plaisir, cela passe aussi par un habillage qui brise les codes. La gamme « **Champagne By Fernand** » arbore des couleurs fluo et des étiquettes à la géométrie minimaliste. « Le Champagne est une fête, dit Vanessa, il s'agit de lui donner des couleurs, sans lui faire perdre sa noblesse ».

La cuvée brut sans année, qui a néanmoins vieilli trois ans, est habillée en orange. Vanessa et Xavier l'ont appelée « Retour aux sources », un nom qui s'imposait car pour eux il s'agissait bien d'un « retour » dans la famille et à la terre. En même temps, ils invitaient le consommateur à un retour au travail artisanal et aux plaisirs simples, loin des artifices de communication des grandes maisons.

« On ne vend bien  
que ce que l'on aime bien »  
«*We only sell well what I like well.*»

Vanessa Maumy Chapier

L'extra-brut, appelé « A l'état sauvage », et élaboré à partir des millésimes 2011 et 2010, est d'un bleu intense. Le Blancs de Blanc, dit « Emotions subtiles » et dosé à 6 grammes, est d'un gris argenté. Mais la cuvée que Xavier et Vanessa apprécient le plus ces temps-ci, c'est leur Blanc de Noirs, un extra-brut qu'ils ont surnommé « L'Insolent ». Issu de vieilles vignes et de rendements très bas, ce vin, un 100 % Pinot

Noir, possède un fruité puissant. Le nez est acidulé, l'attaque vive sans agressivité, la bouche ronde. L'ensemble est un vin qui surprend et séduit. A propos des bas rendements, Xavier rappelle que « travailler la vigne c'est perdre en permanence des raisins, et à chaque étape il faut beaucoup d'efforts pour minimiser cette perte afin d'obtenir une belle récolte ».

## ENVIE DE DÉGUSTER LA GAMME ? A DESIRE TO TASTE THE RANGE?

Vanessa et Xavier ont décidé d'installer leur espace de dégustation et de vente à côté de leur domicile. Plutôt qu'au pressoir, ou à côté des cuves et des caves comme il est de coutume. Pour eux, il s'agit de recevoir les visiteurs et clients comme des amis. Le lieu, au design moderne, compte un espace bar, un coin salon et même une terrasse à l'arrière qui ouvre sur les coteaux. Chacun peut s'y sentir un peu chez soi.

Vanessa and Xavier have set up their shop and tasting space right next to their family home. Instead of next to the winery as is usually the case. The idea was to be able to entertain their customers as friends. The modern looking space includes a bar area, a lounge and even a terrace overlooking the vineyards. Everyone can feel right at home.

Vanessa is the daughter and granddaughter of winemakers. Her family home was in the village of Avize. Xavier is a Chtimi (native from the north of France). But he fell in love with the winemaker's daughter, and with winemaking at the same time. For both of them wine is a second career. She used to work in logistics. He used to crisscross the world for an American group as a maintenance engineer. Together they decided to take over the family business.

That was five years ago, when Vanessa's parents retired. Xavier takes care of the vineyard and cellar operations, she takes care of the back office and customer relations. Their small estate encompasses less than seven hectares, split in about thirty plots, located in the "Côte des Blancs", in the Southern coast of Epernay and in the Marne Valley. They practice integrated agriculture and sustainable viticulture, which means that they intervene as little as they can, and do not use pesticides. Even on wet and difficult years such as 2016 has been. They are just starting to market their first bottles. They named their Champagne 'By Fernand', after Vanessa's grandfather. Their wines are classy, round and with little dosage. "They are the kind of Champagnes we like to drink ourselves, admits Vanessa, first and foremost we try to make products that we enjoy."

**Give a twist to tradition** Part of this enjoyment has been breaking the rules when it comes to packaging and labelling. The *By Fernand* range of Champagnes displays neon colored labels with minimalist geometric lettering. "Champagne is a celebration, Vanessa says, the idea is to give it color without taking away any of its nobility."

The brut cuvee has an orange label. Even though it is a non-vintage brut (NVB), it has spent three years maturing on the lees. Vanessa and Xavier named it 'Retour aux sources' (back to the roots), a self-evident name they felt, since they have actually gone back to their land and family. At the same time, the name was meant to be an invitation to consumers to also go back to craftsmanship and simpler pleasures, away from the marketing frenzy of major Champagne houses.

The extra-brut cuvée, named 'A l'Etat sauvage' (wilderness), and made from the 2011 and 2010 vintages, has an intense blue label. The Blanc de Blancs, called 'Emotions subtiles' (subtle emotions) is clothed in grey and has a dosage of 6 grams. But the cuvée that Vanessa and Xavier enjoy the most these days is the Blanc de Noirs, an extra-brut cuvée, that they have named 'L'Insolent' (the insolent). This 100% Pinot Noir wine comes from old vines and very low yields. It is solidly fruity. The nose displays lemon drops aromas, the attack is lively but not aggressive, the palate is round. Overall the wine is surprising and seductive. Talking about the low yields, Xavier reminds us that "working the vineyard is losing grapes each step of the way and one must make great efforts to minimise the loss and produce a beautiful crop."

Gérald Olivier



Vanessa Maumy et Xavier Petit

EN SAVOIR +

➔ [WWW.CHAMPAGNE.BYFERNAND.COM](http://WWW.CHAMPAGNE.BYFERNAND.COM)

# COLLET

## ENTRE TRADITION ET RENOUVEAU

La Cogevi, plus grande coopérative de Champagne, rassemble huit cents familles de cent quarante villages, principalement dans la Marne, et commercialise sous la marque Collet un demi-million de bouteilles. Arvid Rosengren, Meilleur Sommelier du Monde, s'est rendu sur place lors de sa venue en Champagne.

Arvid Rosengren a été accueilli sur le site historique d'Ay qui comprend la Cité du Champagne avec son superbe musée consacré aux outils du vignoble, et la Villa Collet avec sa décoration art déco, par Sébastien Walasiak, chef de cave depuis vingt-deux ans. Pour l'occasion, le drapeau suédois flottait sur la Villa Collet.

Sébastien avait préparé une dégustation de six Champagnes et deux Coteaux champenois. Le premier Champagne était un extra-brut non millésimé, mais élaboré pour 80 % de ses raisins à partir de la récolte 2008. La vinification a été faite en cuve inox et le dosage est de 3 grammes. Arvid le juge « rond, souple et pas trop austère ». Vient ensuite le brut Art Déco sur une base 2008 également avec 20 % de réserve, élaboré à partir d'une vingtaine de villages Premier Cru (dont 40 % de Chardonnay). Il est plus « fruité », plus « confituré » mais reste « léger et frais ».

Sébastien Walasiak sert ensuite Collection Privé Blanc de Blancs, un 2006 « non déclaré ». Le vin est issu de la Côte des Blancs. 60 % de ses jus ont été vinifiés en barrique, sans fermentation malo-lactique.

Il est de grande qualité et constitue l'une des cuvées de classe de la maison, mais ses volumes restent confidentiels, quatre mille bouteilles, pas plus, ont été tirées.

Le Collection Privé existe aussi en millésime 2006, avec 60 % de Chardonnay et 40 % de Pinot Noir et une vinification sous bois pour 60 % de la cuvée sans fermentation malo-lactique. Arvid Rosengren note son côté « toasté et boisé » tout en appréciant « sa belle fraîcheur, surtout pour un 2006 ».

Nous dégustons une autre cuvée issue d'un millésimé 2006 et constituée de 54 % de Chardonnay de la Côte des Blancs et 46 % de Pinot Noir de la Grande Montagne de Reims, vinifiée en cuve inox.

S. Walasiak, O. Charriaud, A. Rosengren, B. Glory, D. Rieu, Frédéric (S.I.)



Toujours dans l'année 2006 mais non millésimé, la cuvée de prestige Esprit Couture est un assemblage dominé par les Pinots Noirs de quelques villages Grand Cru comme Mailly Champagne ou Louvois, avec 40 % de Chardonnay, 50 % de Pinot Noir et 10 % de Meunier. Arvid le juge « élégant, très bien fait, et aérien ». Il note aussi le travail de recherche opéré sur sa présentation avec sa bouteille sombre à facettes. « C'est un hommage à la tradition et à la qualité du travail artisanal que l'on retrouve à la base des grands champagnes », explique Bertrand Glory, directeur commercial et marketing de la maison.

« Collet est une bonne surprise. Leurs vins sont de grande qualité. »

Jon Arvid Rosengren

Le premier vin en appellation Côteaux Champenois est un vin blanc d'Épernay, 100 % Pinot Meunier, non filtré, de 2014. Un vin « à part, issu d'une vigne plantée en 1921 », précise Bertrand Glory. « Nous avons réalisé deux tonneaux pas plus, tiré 600 bouteilles, que nous conservons surtout pour nos invités comme illustration d'un certain savoir-faire ». Arvid Rosengren est agréablement surpris : « Les arômes sont frais et jeunes, comme ceux des vins que l'on vient de soutirer des cuves de fermentation, mais c'est bien fait et très intéressant ».

Quant au Côteaux champenois rouge, c'est un 100 % Pinot Noir d'Ay, issu de la parcelle 'La porte aux brebis', plantée en 1974, à quelques pas du chai. Arvid en admire « la couleur et les arômes » et le juge « très bon ».

Pour clore la visite, Arvid s'est vu offrir un magnum du millésime 2006 dans un coffret personnalisé pour commémorer sa victoire au Concours du Meilleur Sommelier du Monde 2016. « Collet est une bonne surprise, confie-t-il. Je n'avais pas eu l'occasion de déguster leurs Champagnes récemment et j'ai été très agréablement surpris. Les vins étaient très bons, de grande qualité, très bien élaborés, d'un très bon niveau d'ensemble. Le 2008 était excellent, l'extra brut était parfait, équilibré, avec une belle minéralité. C'était un vin très sapide alors que parfois les extra-bruts sont un peu creux. Les deux 2006 présentés, l'un vinifié sous bois, et l'autre vinifié en cuve inox, avaient tous deux des qualités remarquables. J'aurais presque souhaité goûter un vin qui fut la synthèse des deux. J'ai été aussi agréablement surpris par le Côteaux Champenois rouge du vignoble d'Ay. »

#### EN SAVOIR ➕

➔ [WWW.CHAMPAGNE-COLLET.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-COLLET.COM)



Arvid Rosengren

#### UN PEU D'HISTOIRE

Le renouveau des Champagnes de la marque Collet ne date que de 2013, mais la maison remonte aux premières années du vingtième siècle, quand la crise du marché avait ruiné plus d'un vigneron et fait planer un air de révolte sur la Champagne. C'était en 1911, quand les vigneron s'étaient soulevés pour faire cesser l'achat de raisins non champenois. Dix ans plus tard, après un autre

traumatisme bien plus profond, celui de la première guerre mondiale, les vigneron, sous la conduite de Raoul Collet, se décidaient à mettre leurs raisins et leurs efforts en commun pour produire leur propre Champagne. Ainsi naquit la COGEVI, première et plus large coopérative de Champagne et structure mère de la marque Collet.

# Marc MOREL



Traiteur, Organisateur de Réceptions  
Mariage, ventes à emporter



8, allée de la côte des Blancs - 51200 EPERNAY - Tél : 03 26 54 82 70  
Web: [www.marc-morel-traiteur.fr](http://www.marc-morel-traiteur.fr) - mail: [contact@marc-morel-traiteur.fr](mailto:contact@marc-morel-traiteur.fr)



## Between tradition and renaissance

*Cogevi, the largest Champagne cooperative, brings together eight hundred families from one hundred and forty villages, located mostly in the Marne Valley. It puts half a million bottles on the market under the brand name Collet. Arvid Rosengren, World Best Sommelier 2016, paid a visit to Collet, while in the Champagne region.*



A. Rosengren S. Walasiak, O. Charriaud

Sébastien Walasiak, master cellar at Collet for the past twenty-two years, welcomed Arvid Rosengren at the historical Ay location which encompasses the “Cité du Champagne”, with its superb museum dedicated to the tools of the trade, and the Villa Collet, an art deco building dedicated to the Collet brand. As a welcome gesture the Swedish flag floated over the gates of the Collet building.

The planned festivities included the tasting of six Champagnes and two “Coteaux champenois”, the still wine appellation of the region. The first wine was an extra-brut non vintage cuvée made for 80% with grapes from the 2008 harvest. It had been vinified in stainless steel and its dosage was 3 grams. Arvid found it to be “round, soft and not too austere”. Next, the Art Deco Brut was served. It is also mostly a 2008 vintage but contains reserve wines. The grapes include 40% Chardonnay from about twenty villages ranked in “Premier Cru”. It was “fruity”, “jammier” but still “light and fresh”, Arvid said.



D. Rieu, A. Rosengren

Sébastien then poured the Collection Privée Blanc de Blancs which is an undeclared 2006 vintage. The grapes used all originate from the Côte des Blancs area. About 60% of the must was vinified in oak barrels without malo-lactic fermentation. It is a high quality wine, and definitely one of Collet’s classiest creations, but it remains quite confidential. Only four thousand bottles were produced.

The actual Collection Privée vintage 2006 was next. It is a blend of 60% Chardonnay and 40% Pinot Noir, vinified for 60% in oak, with no malo-lactic fermentation. Arvid noted its “toasted and woody flavors” but enjoyed the fact that it was still “very fresh, especially for a 2006”.

There was still one more 2006 vintage to be tasted, this time a blend of 54% Chardonnay from the Côte des Blancs area and 46% Pinot Noir from the Montagne de Reims, which was vinified in stainless steel.

The Esprit Couture cuvée, the house’s prestige bottle currently out, is also a 2006, but it is not declared vintage. It is a blend of 50% Pinot Noirs from Grand Cru villages such as Mailly-en-Champagne and Louvois, with 40% Chardonnay and 10% Pinot Meunier. It is quite “elegant, aerial, and very well made”, Arvid said. He also praised the effort put in the design of the bottle, which is dark and faceted. “We wanted to pay homage to the great craftsmanship that goes into any great Champagne”, Bertrand Glory, sales & marketing director at Collet, said.

The first of the two Coteaux Champenois wines was a white wine from Epernay made from 100% Pinot Meunier. It was an unfiltered 2014 vintage. “This is very unusual, Bertrand Glory said. This wine is made from vines planted in 1921. We made just two barrels of it, no more! That are six hundred bottles which we keep for our special clients as evidence of our extended know-how.” Arvid was rather pleasantly surprised. “It is full of fresh and fruity aromas, almost like the ones emanating from wines right out of a fermentation tank; but it is good and interesting” was his comment.

The other Coteaux Champenois was a single vineyard red wine made from 100% Pinot Noirs from the village of Ay. The plot is called “la porte aux brebis” [the lambs’ gate], it is located round the corner from the winery and was planted in 1974. Arvid was impressed by its “color and aromas” and found it “quite nice”.

Before departing, Arvid Rosengren was presented with a 2006 vintage magnum in its wooden box with a special inscription celebrating his 2016 World Best Sommelier title. “Collet was a pleasant surprise, he said. I had not had the chance to taste their wines lately, and I was rather impressed. The wines were good and very well-made, of high quality overall. The 2008 was excellent, the extra-brut was perfect, very balanced with nice minerality. It was really sapid whereas some extra-bruts can taste a bit hollow sometimes. The two 2006 that were presented, the one vinified in stainless steel and the one vinified in oak both displayed remarkable qualities. I almost wish they had gone for a halfway compromise between the two. And, likewise I was pleasantly surprised by the Coteau Champenois red from Ay.”

Gérald Olivier

**A piece of history** || The renaissance of the Collet brand name dates back to 2013. However the Collet house has been around since the early years of the XXth century. Since the Champagne market crisis sent shockwaves through the region and had grape growers and winemakers up in arms. That was the year 1911. Grape growers resorted to violence to prevent Champagne houses from buying grapes from outside the

region. Ten years later, after the even greater trauma of World War One, local growers came together under the leadership of Raoul Collet to put their grapes together and produce their own Champagne. Thus came into being COGEVI, the very first Champagne cooperative, founder of the name Collet and, to this day, still the largest such coop.

# CHAMPAGNE DE CASTELNAU

## UNE MAISON CENTENAIRE

### ET UNE CUVÉE HORS NORME, INCLASSABLE

Il y a 100 ans naissait le Champagne de CASTELNAU, une marque aux fondements inhabituels pour une Maison de Champagne. Elle doit sa naissance et son nom à la volonté d'un groupe d'entrepreneurs de la région d'Épernay de rendre hommage à l'un des principaux chefs de l'armée française durant la 1<sup>ère</sup> guerre mondiale : le Général de Curières de Castelnau.

Aujourd'hui propriété de la Coopérative Régionale des Vins de Champagne, le Champagne de CASTELNAU continue d'affirmer et de vivre sa singularité avec la création, à l'occasion de son centenaire, de la Cuvée HORS CATEGORIE dont chaque édition annuelle sera la nouvelle étape d'un voyage au pays des sens et des plaisirs.

#### LA CUVÉE « HORS CATEGORIE » : UN NOUVEAU PAYSAGE DANS LES GRANDS VINS DE CHAMPAGNE

La cuvée Hors Catégorie l'est par son assemblage unique réinventé chaque année, transcendé par un mode d'élaboration constant et bien particulier : des vins de base et de réserve provenant de millésimes remarquables et choisis parmi les crus les plus favorisés de ces années particulières ; un élevage distinct selon les crus d'une partie majoritaire de ces vins en fûts de chêne provenant d'Argonne et de Bourgogne durant une année avant l'assemblage ; un tirage en « petite mousse » pour obtenir une effervescence fine et délicate ; un élevage sur lie en bouteille de 5 ans au moins ; un dégorgement six mois au minimum avant expédition.

#### LA 1<sup>È</sup> ÉDITION BAPTISÉE « C.T 2115 »

Parce que cette cuvée est un défi relevé tous les ans, elle est la sœur d'âme de ces cols de montagne classés hors catégorie qui sont le point d'orgue de certaines étapes du plus grand événement cycliste mondial que la Maison accompagne avec constance depuis plusieurs années. Chaque édition de cette cuvée sera identifiée en référence à l'un de ces cols ainsi classés. La 1<sup>ère</sup> cuvée Hors Catégorie a été nommée « C.T 2115 » en référence au Col du Tourmalet et à son altitude de 2115 m. Dosée à 6g, elle a été tirée en 2011 en édition limitée de 3 500 bouteilles.



#### UNE SÉLECTION ET UN ÉLEVAGE HORS CATEGORIE POUR UNE CUVÉE UNIQUE

Quinze vins différents ont été principalement retenus. L'assemblage réunit un tiers de millésime 2010 et, pour deux tiers à parts égales, des vins de réserve de 2009 et 2008. 17 % de Chardonnay, 55 % de Pinot Noir et 28 % de Pinot Meunier apportent le meilleur de leur personnalité, révélée par le passage en bois. Les Chardonnays ont passé un an en fûts de chêne d'Argonne, quand les Pinots Noirs de Bouzy ont bénéficié d'une année de maturation dans des fûts déjà trois fois avinés.

#### POUR ALLER PLUS LOIN : LE LIVRE ANNIVERSAIRE DE LA MAISON

« Champagne de Castelnau :  
depuis 1916 plus qu'une maison,  
une marque » par Patrick de Gmélina

23 septembre 1916 à 15h55, telle est la date de « naissance » de la maison. Fêtant donc ses 100 ans en 2016, la maison a fait appel à un écrivain et historien des entreprises, Patrick de Gmélina. Grâce à un formidable travail de recherche dans les archives et d'enquête auprès des précédents familles propriétaires, il a su retracer ce premier siècle d'existence dans un très bel ouvrage richement documenté.

En vente au siège du Champagne de Castelnau, 40€, 180 pages, Editions de Venise

#### UNE ESTHÉTIQUE HORS CATEGORIE

Le nouveau logo composé de deux 'C' d'argent imbriqués sur écusson noir se détache sur l'étiquette blanche et épurée. Légères, délicatement échappées d'une aérienne bande de points perforés sur l'étiquette, des bulles délicates composent les mots 'HORS CATEGORIE' pour une bouteille originale nichée dans un coffret sur-mesure.

Prix public indicatif : €90, en vente chez les cavistes.



#### To learn more: the house's anniversary book

September 23<sup>rd</sup>, 1916 at 3:55 p.m., is the birthday of the house. Thus celebrating its 100 years in 2016, the house called on a writer and a company historian, Patrick de Gmélina. Thanks to a great work of research in archives and investigation with previous owners, he managed to redraw this first century of existence in a very beautiful richly documented work.

On sale in the Champagne de Castelnau office, €40, 180 pages, Editions de Venise.

## A hundred-year old house and a non-standard, unclassifiable cuvée

100 years ago the De CASTELNAU Champagne was created, a brand with unusual foundations for a Champagne House. It owes its creation and its name to the will of a group of contractors of Epernay to pay tribute to one of the main heads of the French army during World War I: General de Curières de Castelnau.

Nowadays, become property of the Coopérative Régionale des Vins de Champagne (CRVC), De CASTELNAU continues to assert and to experience its peculiarity with the creation, on the occasion of its 100th anniversary, of the HORS CATEGORIE\* Cuvée whose yearly edition will be a new stopover of a journey in the world of senses and pleasures.

### The cuvée “Hors Catégorie”: a new landscape in the great Champagne wines

The Hors Catégorie cuvée is beyond categorization thanks to its yearly reinvented unique blend, transcended by a continuous and very particular elaboration mode: base and reserve wines from remarkable vintages and chosen among the most favoured growth of these particular years; a distinct elevage according to the growth of a majority of these wines in oak barrels from Argonne and from Burgundy during one year before the blending; “petite mousse” bottling to get a fine and delicate sparkling; an elevage on the lees in the bottle of 5 years at least; disgorgement six months at least before shipment.

### The 1<sup>st</sup> edition called “C.T 2115”

Because this cuvée is a challenge taken up every year, it is the soul sister of these exceptionally difficult mountain passes which are the climax of certain legs of the biggest world cycle event that the House has consistently been accompanying for several years. Every edition of this vintage will be identified in reference to one of these passes. The 1st ‘Hors Catégorie’ cuvée was named “C.T 2115” in reference to the ‘Col du Tourmalet’ and to its height of 2115m. Dosed with 6g, it was bottled in 2011 in a limited edition of 3,500 bottles.

### An exceptional selection and elevage for this unique cuvée

Mainly fifteen different wines have been selected. The assemblage combines a third of 2010 and, for two thirds in equal shares, reserve wines of 2009 and 2008. 17% of Chardonnay, 55% of Pinot Noir and 28% of Pinot Meunier bring the best of their personality, revealed by the barreling. Chardonnays spent one year in Argonne oak barrels, while the Pinot Noirs of Bouzy benefited from one year of maturation in three-vintage-old barrels.

### An unclassifiable design

The new logo made up of two silver imbricated ‘Cs’ on a black badge stand out on the white and uncluttered label. Light, delicately escaped from an ethereal strip of points perforated in the label, delicate bubbles compose the words ‘HORS CATEGORIE’ for an original bottle in a custom-made case.

Suggested retail price: €90 at wine shops.

\* HORS CATEGORIE means ‘beyond categorization’

→ [WWW.CHAMPAGNE-DE-CASTELNAU.EU](http://WWW.CHAMPAGNE-DE-CASTELNAU.EU)





# CHAMPAGNE ÉRIC TAILLET

POUR L'AMOUR DU MEUNIER  
*FOR THE LOVE OF PINOT MEUNIER*

Au cœur de la Vallée de la Marne, Eric Tillet veut rendre ses lettres de noblesse à un cépage que d'aucuns pensent roturier.

*From the heart of the Marne Valley, Eric Tillet is intent on restoring the glory of an often disdained grape variety.*

Eric Tillet est partout à la fois. Jovial, les yeux aussi pétillants que ses vins, il reçoit SommelierS International dans sa cuverie de Baslieux-sous-Châtillon, entre un déplacement à New York et un rendez-vous pour sa nouvelle association le « Meunier Institut ».

Hyperactif mais serein, Eric Tillet sait par contre prendre son temps quand il s'agit de gérer ses cuvées. Ses bouteilles peuvent reposer sur pointes pendant des années, voir des décennies. « Décennie » est d'ailleurs le nom qu'il a donné à une cuvée spéciale commercialisée en 2014, à partir de sa récolte 2004. Un assemblage de Chardonnay et de Pinot Meunier à 50/50, vinifié en fût de chêne, non filtré et élaboré pour honorer une année exceptionnelle.

Eric Tillet est un vigneron de la quatrième génération. Les premières vignes de son domaine furent plantées par ses arrière-grands-oncles paternel et maternel. En 1900 ! Lui a repris tout cela en 1995. Tout, c'est-à-dire six hectares répartis en 37 parcelles.

Il n'a lancé sa propre marque qu'en 1998 à partir de seulement trois hectares, le reste étant toujours vendu aux grandes maisons. « Ça aide pour la trésorerie », fait-il remarquer avec un clin d'œil.

Ses Champagnes sont commercialisés à l'ancienne, en vente directe auprès de clients fidèles à la maison Tillet, depuis plusieurs générations. Mais le monde change. Internet a ouvert une porte sur l'infini et voici qu'au Japon, en Italie, aux Etats-Unis, on s'intéresse aux Champagnes Eric Tillet. Alors son objectif est de consacrer l'ensemble de ses vignes à sa marque, et de produire jusqu'à 60 000 bouteilles, dont 50 % seraient exportés.

Les vignes d'Eric ont une moyenne d'âge de 37 ans. Les plus anciennes datent de 1949. Vallée de la Marne oblige, elles sont plantées à 80 % en Pinot Meunier. C'est le moins valorisé des trois cépages champenois, mais Eric n'en a que faire. Sa passion, c'est le vin, le vin de Champagne plus

précisément, et les Champagnes 100 % Pinot Meunier encore plus particulièrement ! « C'est le plus beau raisin de Champagne. Il a fruité, souplesse et finesse... Mais il faut le récolter à sa maturité phénolique », dit-il. Dans la gamme des Champagnes Eric Taillet, cette passion se traduit par la cuvée « Bansionensi », un 100 % Pinot Meunier, dont le nom est la traduction latine de Baslieux. Eric Taillet croit aussi à la spécificité des terroirs. « J'adore déguster les vins clairs »,

dit-il ! « Pour leur diversité. Chaque parcelle est différente et appelle une approche différente ». Il compte d'ailleurs plusieurs parcelles dans sa gamme. Son « Bois de Binson » vinifié en barrique et son « Pré-misse », une cuvée dont le nom rappelle les débuts d'une aventure œnologique qui dure encore, sont là pour prouver que la vallée de la Marne et son cépage dominant, sont bien plus que des faire-valoir...

« J'ai horreur des généralités. Tout doit être étudié au cas par cas, c'est pareil pour la vigne. »

*"I hate generalities. I believe in a case by case approach, with a specific answer for each."*

Eric Taillet

Eric Taillet is a man of many missions. Cheerful, with sparkling blue eyes, he welcomes us to his cellar, in the town of Baslieux-sous-Châtillon. He has just returned from New York, and next he has an appointment for his new association, the "Meunier Institut" (M.I.).

Busy but serene, Eric Taillet knows how to take his time when it comes to handling his wines. His bottles can rest on the lees, head down, for years. Even a decade. He actually named a special cuvee 'Décennie', meaning "decennial", because it was bottled with the 2004 harvest

and released in 2014. The cuvee is meant to celebrate an exceptional vintage. It is a blend of 50 % Chardonnay and 50 % Pinot Meunier, vinified in oak and unfiltered.

Eric Taillet is a fourth generation winemaker. The earliest vines of his domain were planted by his great grand-uncles, on both his father's and his mother's sides, in the year 1900. He has been running the domain since 1995. A domain that spans six hectares split in thirty-seven plots. He started marketing his own Champagne in 1998. Using only three of his six hectares, and selling the remnant of his crop to Champagne houses. "It helps for the cash flow," he says with a smile.

His wines are sold the old fashioned way, through direct sales to customers who have been faithful to the Taillet name for several generations. But the world is changing. Internet has opened new doors to the world market and now Eric is getting calls from Japan, Italy or the United States ... So his goal is to, one day, dedicate all of his vineyard to his own brand, produce up to sixty thousand bottles a year and export half of them.

The average age of his vineyard is 37 years old. The oldest vines date back to 1949. Because he is in the Marne Valley, Pinot Meunier is his most planted variety. It amounts to 80% of the total area. Yet it is the least celebrated of the three main varieties authorized in the appellation. But

that does not bother Eric. He has a passion for wine, specifically wine from the Champagne region, and more specifically Champagne made from 100% Pinot Meunier. "It is the most beautiful grape in Champagne," says Eric. "It is fruity, supple and delicate, but you have to wait for phenolic ripeness to harvest it." In his range of Champagnes this passion has given birth to the 'Bansionensi' cuvée, a 100% Pinot Meunier that gets its name from the latin translation of 'Baslieux'.

Eric Taillet also believes in terroir. "I love tasting clear wines, for their diversity. Each plot is different and calls for a different approach." There are indeed several single vineyard cuvees in his range. His 'Bois de Binson', vinified in oak, and his 'Prémisse' cuvée, whose name recalls the start of his ongoing enological adventure, are here to remind us that the Marne Valley and its predominant grape variety deserve more than a secondary status.

Gérald Olivier

#### POUR UNE AGRICULTURE RAISONNABLE

Eric travaille selon les principes de la « viticulture réfléchie ». Ce qui signifie pas d'engrais chimiques, pas de désherbants, mais pas d'interdiction non plus, ni de cadre restrictif. « Je ne veux pas être prisonnier d'un système, bio ou autre. On n'est pas là pour faire de la philosophie, mais pour produire de beaux raisins » dit-il, résumant ainsi son idéologie.

Eric follows the principles of what he calls "reasoned viticulture", meaning he will not use chemical fertilizer, nor weed killer, but he will not stick by an artificial regulation if it is too strict. "I refuse to be the prisoner of a system, be it organic agriculture or another! My job is not to adhere to an ideology but to produce beautiful grapes," he says. And that sums it all ...



Eric Taillet et sa cuvée Bois de Binson

#### ENGAGEMENT POUR LE MEUNIER

Lancée en 2015, l'association « Meunier Institut » réunit les producteurs champenois ayant dans leur gamme au moins une cuvée 100 % Pinot Meunier. Pour l'instant ils sont neuf ! Mais vu la popularité retrouvée de ce cépage, un temps décrié, leurs rangs vont s'étendre...

Set up in 2015, the association 'Meunier Institut' brings together Champagne producers that have at least one 100% Pinot Meunier cuvée in their range. So far the association has nine members. But considering the upswing in the production of this, once decried, grape variety, it should soon have more ...

EN SAVOIR ⊕

➔ [WWW.CHAMPAGNE-ERIC-TAILLET.FR](http://WWW.CHAMPAGNE-ERIC-TAILLET.FR)



# LA MAISON MUMM

## BOUSCULE LES CODES

Sous la conduite de Didier Mariotti, chef de caves qui a rejoint la maison en 2003, Mumm se distingue par une gamme de Champagnes remarquables et une incessante capacité à innover. Ce faisant, Mumm bouscule allègrement les codes du Champagne, sans jamais se départir d'un objectif de grande qualité.

*Under the leadership of Didier Mariotti, its Cellar Master, who joined the house back in 2003, Mumm has caught the world's attention through a new range of remarkable Champagnes, and a ceaseless capacity to innovate. In so doing, it has decidedly trampled over some traditional Champagne codes.*

Au printemps, Mumm a révolutionné les codes du Champagne avec l'introduction d'une nouvelle bouteille pour sa cuvée Mumm Grand Cordon, destinée à devenir la bouteille iconique de la Maison. Un corps plus fin, des épaules plus basses, un col plus long, et une bague plus étroite, cette nouvelle bouteille, élégante et élançée a été conçue par le designer Ross Lovegrove, avec la volonté de favoriser un vieillissement harmonieux du Champagne. Mais la différence la plus marquante est l'absence d'étiquette, remplacée par un ruban rouge sérigraphié et gravé, striant le verre de droite à gauche sur les deux-tiers de la hauteur de la bouteille.

Aujourd'hui, Mumm bouscule encore les codes en lançant sur le marché sa cuvée « Mumm 6 ». Il s'agit d'un Brut Sans Année, vieilli six ans en cave avant dégorgement et commercialisation. Cet accent mis sur la durée du vieillissement, et non le millésime de la vendange, fait l'originalité de la démarche. Car il introduit une dimension nouvelle à l'univers du Champagne. Ce choix résulte de deux observations faites

par Didier Mariotti. La première, nous dit-il, est que « quand le consommateur achète un millésime il ne sait pas ce qu'il va trouver dans la bouteille ». La seconde est que « l'art de bien faire vieillir les vins blancs en cave est une spécialité champenoise. Au même titre que l'assemblage et la bulle. »

« Le vieillissement est la valeur ajoutée d'un vin, poursuit Didier Mariotti. Le grand public et les consommateurs étrangers ont tendance à se tourner vers les Champagnes millésimés car ils pensent y trouver une qualité générale supérieure. Cette qualité, je propose de la leur offrir via un vieillissement prolongé. Tout en préservant l'âme du Champagne qui est l'assemblage, assemblage de crus, de cépages et de récoltes. »

Le résultat de cette démarche est un vin complexe et gourmand, mais sans lourdeur. Avec sa robe dorée, qui traduit un début d'évolution, Mumm 6 offre des arômes de fruits jaunes confits, de miel, de raisins de Corinthe, et une bouche ronde, généreuse, vive et veloutée. C'est un Champagne tout en générosité qui vient à vous, sans se faire attendre. Disponible en grande distribution, il accompagnerait avec bonheur un foie gras, mi-cuit ou poêlé, ou un turbot en sauce.

Qui veut monter une marche au sein de la gamme Mumm peut se tourner vers les cuvées Mumm Blanc de Blancs, Blanc de Noirs et Brut Sélection. Ces trois Champagnes, disponibles uniquement dans le réseau caviste, sont élaborés à partir des vignobles propres à la marque. Car si Mumm couvre 75 % de ses besoins par des achats, la maison possède aussi en propre 218 hectares dont des parcelles Grands Crus sur Avize, Cramant, Ay, Bouzy, Ambonnay, Verzenay, Verzy et Mailly. Dès lors, son Blanc de Blancs (anciennement appelé « Mumm de Cramant ») va provenir essentiellement d'Avize et Cramant et exprimer la fraîcheur de ces deux terroirs. C'est un vin minimaliste, tout en tension, pâle, vif et aromatique avec une jolie bulle fine, dosé à 6 grammes. Le Blanc de Noirs provient exclusivement du village Grand Cru de Verzenay. Elaboré à partir d'une base de 2002, il a passé près de dix ans en cave et plus de trois à reposer après dégorgement. Un vieillissement nécessaire pour atténuer la tension qui accompagne les Pinots Noirs de Verzenay. Vin de grande classe, on pourra l'essayer sur un pigeonneau rôti, ou un suprême de



Didier Mariotti

volaille aux morilles. Le Brut Sélection est un assemblage de Pinot Noir (60 %) et de Chardonnay (40 %) qui comprend 20 % de vins de réserve. C'est le compromis parfait entre les deux vins précédents.

La puissance du Pinot Noir, marque de la Maison Mumm, se retrouve aussi dans la cuvée de prestige de la Maison, le Mumm R

de Lalou dont le 2002 est actuellement disponible. Issu des douze plus belles parcelles du vignoble, vinifiées séparément, R de Lalou est l'approche la plus bourguignonne de Mumm. Chaque terroir est sélectionné pour ses qualités propres et son apport à l'assemblage définitif qui va se limiter aux six ou sept meilleurs résultats de l'année.

Vieilli près de dix ans en cave, puis reposé pendant trois années ou plus après dégorgement, R de Lalou présente une robe or, un nez riche et évolué, mais une tension en bouche digne d'un vin dans sa jeunesse. Un très beau symbole pour une maison dont certains ont oublié qu'elle produisait de grands vins.

## Mumm changes the rules

Earlier this year, Mumm took the Champagne world by storm when it introduced its new Grand Cordon bottle, destined to become its new iconic bottle. Designed by Ross Lovegrove, the new bottle is thinner, with lower shoulders, a long neck and a narrower lip. It is elegant and slim and conceived to facilitate a harmonious aging of the Champagne. Its greatest single novelty, though, is that it does away with the label, replaced by a red ribbon engraved and inprinted in the glass across the front of the bottle.

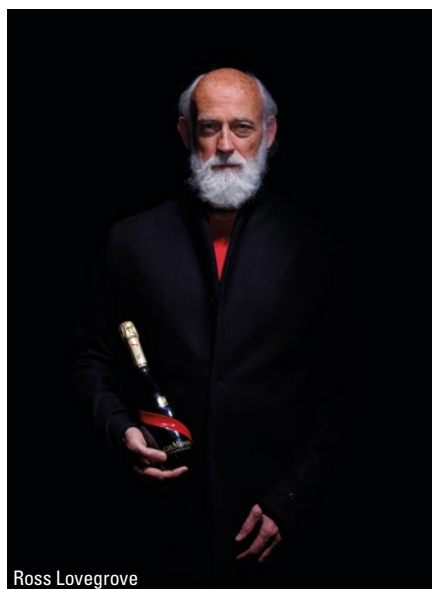
Today, Mumm is again challenging the codes of Champagne by introducing its new cuvée 'Mumm 6'. It is a non vintage brut aged six years on the lees before being disgorged and put on the market. The focus on the time spent aging rather than on the vintage is what makes the approach original. It introduces a new dimension to the world of Champagnes.

It all began with two observations made by Dider Mariotti. "The first one, he tells us, is that when customers buy a vintage Champagne they don't know what they're going to find in the bottle." The second is that "the art of aging white wines is a specific skill of the Champagne people. As much as the art of blending, or the art of making sparkling wines".

"Aging is the added value of a wine, continues Didier Mariotti. Consumers, in France and abroad, turn to vintage Champagnes because they expect them to be of higher quality. What I propose to do here is to provide that higher quality through a longer aging period, while maintaining the Champagne tradition of blending grapes, crus and harvests."

The result is a complex and lush wine that is never heavy. With its golden tones, the robe of Mumm 6 clearly indicates that the wine is evolved. It displays aromas of candied yellow fruits, honey and dried currants. On the palate it is round, generous, dynamic and velvety. It is a very expressive Champagne, open and outgoing. Pairing it with a foie gras, half-cooked or panfried, or a turbot in a sauce, could work wonders. It is available in retail outlets.

Anyone willing to climb one step up in the Mumm range, can turn to the 'Mumm Blanc



Ross Lovegrove

de Blancs', the 'Blanc de Noirs' and the 'Brut Sélection'. These three Champagnes, only available at wine stores, are made from grapes from Mumm's own vineyard. Even though Mumm buys 75% of the grapes it needs, it owns 218 hectares of vineyard including some plots in Grand Cru villages such as Avize, Cramant, Ay, Bouzy, Ambonnay, Verzenay, Verzy, and Mailly en Champagne. Henceforth, the Mumm Blanc de Blancs (which used to be called 'Mumm de Cramant') is elaborated with grapes from Cramant and Avize and expresses the freshness of both of these terroirs. It's a minimalist kind of Champagne, pale, lively and aromatic, full of tension, with delicate bubbles and a dosage of 6 grams. The Blanc de Noirs comes exclusively from the grand cru village of Verzenay. It's made from the 2002 harvest, and spent nearly ten years ageing in the cellar plus three more after disgorgement. Such a long maturation period has been deemed necessary to tame the high acidity of the Verzenay pinots and allow them to mellow out. It's a very classy wine that can be enjoyed with a roasted squab, or a breast of chicken with morels. The Brut Sélection is a blend of 60% Pinot Noir and 40% Chardonnay that includes 20% reserve wines. It is the perfect compromise between the preceding two cuvées.

The power of Pinots, one of the house's trademarks, can also be felt in the 'R. de Lalou', Mumm's Prestige Cuvee, currently available in the 2002 vintage. Mumm's R de Lalou is made from the top twelve house plots, all vinified separately, as they do in Burgundy. Each plot is selected for its specific characteristics, and the best six or seven are then assembled for each vintage cuvee. R de Lalou is then aged for ten years, disgorged and put to rest for another three years minimum. Its robe is gold color and its nose rich and evolved, but it displays youthful tension on the palate. It is a remarkable symbol for a house sometimes decried but that can produce really great Champagnes.

Gérald Olivier

→ [WWW.MUMM.COM](http://WWW.MUMM.COM)



# MAISON JEEPER

L'EXCELLENCE AU NATUREL



Produire un Champagne d'exception, dans un flacon exclusif, et installer son nom au firmament des étoiles champenoises. Telle est l'ambition de Nicolas Dubois, à la tête du Champagne Jeeper. Le défi est de taille. L'homme aussi.





Nicolas Dubois &amp; Samuel Ferjou

Costaud, trapu, des épaules de rugbyman, une tête de boxeur et des mains de vigneron. Voici le personnage. Nicolas Dubois est un gars de la terre champenoise. Parti de rien il y a vingt ans, il est aujourd'hui avec son épouse Myriam à la tête d'une entreprise en plein essor qui emploie cinquante personnes et produit 350 000 bouteilles par an, exclusivement à partir des quarante hectares de vignoble possédés en propre. C'est un fonceur, un créateur né, qui a mille idées en tête, et vous les expose en parlant par rafales, avec un large sourire, comme si tout était parfaitement naturel...

Le Champagne Jeeper est né en 1949. Juste après la guerre. Nicolas Dubois a repris la maison soixante ans plus tard, en 2009. Associé à Michel Reybier, propriétaire du Cos d'Estournel, à Saint-Estèphe, et spécialiste du développement des marques, il s'est fixé un objectif hors du commun : élaborer des Champagnes d'exception, capables de rivaliser avec les plus belles cuvées des grandes maisons, et faire de Jeeper une référence incontournable au sein de la petite famille des grands Champagnes.

#### LE CHOIX DU NATUREL

Le projet de Nicolas Dubois est bâti sur deux « piliers », le Chardonnay pour cépage, le fût de chêne pour l'élevage. Les parcelles du domaine sont concentrées en Côte des Blancs. L'importance accordée au Chardonnay est donc un choix naturel. Quant au chêne, matériau lui aussi naturel, il fut pendant des siècles le réceptacle exclusif de la vinification et du vieillissement des vins. Il était donc encore une fois naturel d'y revenir, pour faire vivre cette tradition.



Brut Grande Réserve 100 % Chardonnay

« Ce n'est pas la cuve qui fait le vin ! Il faut travailler le produit et la matière. »

La maison Jeeper possède plus de mille fûts, des barriques bourguignonnes, qui servent à l'élevage de ses vins clairs (les Chardonnays sont élevés deux ans, c'est dans la charte qualité de la maison) et 250 demi-muids utilisés pour les vinifications.

Quant à son approche, elle se veut aussi proche et respectueuse de la nature que possible. Le travail se fait en agriculture raisonnée. Jeeper a obtenu la meilleure note lors de l'attribution du certificat européen HVE (Haute Valeur environnementale). Le travail se fait sans produit de synthèse, ni désherbants. Les rangs sont régulièrement binés et labourés. Nicolas va d'ailleurs ré-introduire le cheval dans les vignes. Quatre Ardennais sont attendus. « Ce n'est pas que du folklore, dit-il ! Cela fait partie de notre approche qualitative et respectueuse. Le cheval est plus léger pour les sols qu'un enjambeur. Et travailler au rythme du cheval apporte une tout autre satisfaction. »

### L'EXCELLENCE COMME LIGNE DE CONDUITE

Les vins sont vinifiés parcelle par parcelle, dégustés à l'aveugle et notés sur 5. Seuls les jus s'étant vus attribuer une note de 4 ou 5 sont conservés pour l'élaboration des Champagnes Jeeper. Ils sont alors à nouveau goûtés et notés, cette fois sur 20. Seuls les élus de cette seconde dégustation, ceux qui auront pu se hisser jusqu'au sommet de cette pyramide ultra sélective, finiront dans les meilleures bouteilles de la gamme Jeeper.

Pour l'heure, celle-ci compte quatre cuvées : Grand Assemblage, photographie de la Champagne, où les trois cépages sont présents, dosé à 7 gr ; la cuvée Grande Réserve, 100 % Chardonnay ; Grand Rosé, élaboré à partir de 92 % de Chardonnay et seulement 8 % de Pinot Noirs, ainsi que la cuvée Naturelle élaborée à partir de raisins bio, dosée à trois grammes. Cette dernière

n'est pas pérenne, l'approche « bio » étant beaucoup plus dépendante des aléas climatiques... A terme une cuvée Premier Cru et une autre Grand Cru viendront compléter cette gamme. Mais Nicolas et sa chef de cave, la jeune Marie Luce Thiéry, arrivée comme apprenti-ingénieur voici huit ans, estiment que ces cuvées ne sont pas prêtes. Elles attendront. Et nous aussi.

Avec Jeeper, Nicolas Dubois progresse à grands pas dans le monde du Champagne. Mais il sait que si l'on vise l'excellence, il faut aussi savoir attendre.

### JEEPER EN CHIFFRES

- 40 hectares en propre
- 350 000 bouteilles par an
- + de 1000 fûts bourguignons
- 4 cuvées

### ANECDOTE

#### L'HISTOIRE DU NOM

Le fondateur de la maison était un certain Armand Gourtope, vigneron champenois blessé à la jambe alors qu'il était venu en aide à des soldats américains pendant la libération. En récompense de sa bravoure, l'armée américaine lui avait alors donné une Jeep, et c'est à bord de ce véhicule tout terrain qu'il faisait le tour de ses vignes. Il y gagna un surnom, « jeeper », qu'il apposa sur ses premières bouteilles.



## A natural excellence

To produce an exceptional Champagne, bottled in a singular vessel, and set its name way up there with the stars of the Champagne appellation. Such is the goal of Nicolas Dubois, the man at the head of Champagne Jeeper. It is an impressive ambition, but Nicolas Dubois seems built for it.

Strong and broadly-built, Nicolas Dubois has shoulders the size of a rugby player's, the face of a boxer and the hands of a winemaker. A native son of Champagne, he started from scratch some twenty years ago. Today, with his wife Myriam, he runs a growing company that employs fifty people and puts out 350,000 bottles a year, all from the 40 hectares of vineyards that the company owns outright. Nicolas is a go-getter, a born builder, with thousands of ideas in mind that he lays out in his fast talking style, all the while harbouring a large smile as if such constant creativity was perfectly natural.

Jeeper Champagne was born in 1949. Right after WWII. Nicolas Dubois took over the house some sixty years later, in 2009. With his associate, Michel Reybier, owner of Cos d'Estournel in Saint-Estèphe, and renown brand developer, he set himself the goal of turning out exceptional cuvees in order to compete with the best of what major Champagne houses put out, and turn Jeeper into a star reference in the little family of prestige Champagnes.

### A natural choice

Nicolas's project rests on two pillars: Chardonnay, for the grape, oak barrels, for the wine. The domain's plots are heavily concentrated in the "Côte des Blancs" ('white coast'), and the choice of Chardonnay as the dominant varietal was therefore perfectly natural. As to oak barrels, they were for centuries the natural container for wine making and ageing. It was therefore also natural that Nicolas should want to preserve this tradition. Jeeper owns over a thousand barrels, mostly from Burgundy, where still wines are let to rest and mature (Chardonnays are aged for a minimum of two years, it is part of the quality standards of Jeeper Champagnes) and 250 'demi-muids' (600 liter casks) used for vinifications.

His wine philosophy is to be as close to nature and as respectful of the environment as possible. The vineyard is tended according to the principles of sustainable agriculture. Jeeper received the top grade when it applied for the HEV (High Environmental Value) certification. No pesticides, or synthetic fertilizer or weedkiller are used. The rows are regularly ploughed, under and in between. Nicolas is even planning to bring back horses in his vineyard. Four Ardennes draught horses are on their ways. "It is not just for the show, he says. It is part of our quality standards and our environmental approach. Horses are lighter on the soil than a tractor. And the horse's gait makes for a serene working rhythm."

### The guideline is excellence

At Jeeper, the blending process is highly selective. Wines are vinified plot by plot. They are then tasted and graded on a scale of zero to five. Those that get a grade of four or above are kept. They are tasted again and graded, this time on a scale of zero to twenty. Only the top wines from this second tasting will eventually make it into a bottle of Jeeper Champagne.

#### ANECDOTE

##### THE HISTORY OF THE NAME

The house was founded by Armand Gourtope, a winemaker whose legs were injured while rescuing American soldiers. To thank him and reward him for his courage, the US army gave Gourtope a Jeep which he then used to tour his vineyard, thus gaining the nickname 'Jeeper' which he naturally used for his Champagne bottles.

As of today the Jeeper range extends to only four cuvees: Grand Assemblage ('great blend') a blend of the three varietals, with a dosage of 7gr/l, that provides a photographic picture of the Champagne region; Grande Réserve ('great reserve') which is 100% Chardonnay; Grand Rosé, made from 92% Chardonnay and 8% Pinot Noir ; as well as a cuvée called 'Naturelle' (natural) made from organic grapes, with a dosage of only 3gr/l. This last cuvee is not produced every year, since the quality of organically grown grapes is closely linked to weather conditions... A Grand Cru cuvee and a Premier Cru cuvee are also in the making. However, Nicolas and his master cellar, the young Marie Luce Thiéry, both agree that they are not yet ready to be released. They will wait, and so will we.

With his brand Jeeper, Nicolas Dubois has made great strides in the Champagne world. But as someone who is aiming for excellence, he knows that you sometimes have to take your time.

Gérald Olivier



# VERTICALE DE GRANDE NOBLESSE

## CHEZ LANSON

Entrer chez Lanson c'est pénétrer dans la grande histoire du Champagne.

*Stepping in the hallway of Lanson in Reims is like stepping into the history of Champagne.*

Fondée en 1760 par François Delamotte à partir d'un domaine propre sis à Cumières et Ay, la Maison adopte la Croix de Malte comme emblème lorsque Nicolas Louis Delamotte, fils cadet de François, et Chevalier de cet ordre hospitalier, en prend les rênes en 1798. Lorsque Jean-Baptiste Lanson, associé des Delamotte, reprend la Maison au début du XIX<sup>e</sup> siècle et lui donne son nom définitif, celle-ci jouit d'une réputation internationale et d'un contrat d'exclusivité avec Percy Fox au Royaume-Uni qui en fait le Champagne de Buckingham Palace ! Aujourd'hui Lanson, c'est près de cinq millions de bouteilles dont 80 % sont vendues à l'export. Les assemblages sont à dominante de Pinot Noir, mais contiennent au moins 30 % de Chardonnay, pour la fraîcheur et l'équilibre. Le joyau de la maison est le Clos Lanson, véritable jardin secret d'un hectare situé au cœur de Reims, face à la cathédrale, qui produit un 100 % Chardonnay, vinifié en fûts de chêne, dont le

millésimé 2006 – premier millésime de cette cuvée – a été produit à précisément 7 870 flacons numérotés.

L'autre titre de noblesse de la Maison est sa Noble Cuvée, élaborée en Blanc de Blancs, en brut et en rosé, exclusivement à partir de parcelles grands crus et qui se veut la quintessence du style Lanson par sa fraîcheur et son fruité. Hervé Dantan, Chef de Cave, a justement convié Arvid Rosengren, Meilleur Sommelier du Monde 2016, à une dégustation verticale des cuvées Blanc de Blancs et Brut.

La remontée du temps commence par les Blancs de Blancs en millésime 2002. La cuvée est un assemblage de grands crus, tels Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger et Chouilly, vinifié sans fermentation malolactique, puis vieilli dix ans en cave et encore au moins un an après dégorgement. D'emblée Arvid Rosengren loue le vin pour sa pureté et note combien il est ouvert pour un 2002. Le 1997 est un vin rare. Toutes les Maisons n'ont pas fait un millésime cette année-là. Non qu'elle ne le méritât pas mais 95 et 96 avaient offert deux millésimes consécutifs de grande qualité. Le 1994 est une superbe surprise pour Arvid. L'année avait été fraîche et humide, mais le vin est « souple, équilibré, agréablement vineux », souligne-t-il. Le 1990 est immense. « Un grand vin, très complexe, massif au premier abord mais avec une fin de bouche toute en fraîcheur et en légèreté », dit Arvid Rosengren. Enfin le 1989 vient clore cette superbe série par un vin plus riche et plus doux, reflet d'une année chaude.

La Noble Cuvée Brut de Lanson est un assemblage conçu en 1979 et toujours respecté depuis : 70 % de Chardonnay Grand Cru et 30 % de Pinot Noir en provenance exclusive de Verzenay. Hervé Dantan ouvre la série avec le 1998, très équilibré. Puis vient le 1995 qu'Arvid Rosengren juge « parfait pour aujourd'hui », « sa faible acidité et son équilibre le rendent très attractif. ». Le 1988 sort du lot. Issu d'une grande année, il est « impressionnant et excellent mais peut encore vieillir », selon Arvid. Enfin, le 1981 clôt la dégustation sur un millésime rare, issu d'une petite récolte et d'une année fraîche, mais qui 35 ans plus tard, donne un vin « étonnant et surprenant, ayant gravi une marche d'évolution supplémentaire par rapport au 1988 et très difficile à identifier à l'aveugle ».

Au sortir de ce magnifique voyage dans le temps Arvid Rosengren reste sous le charme. « Pour être honnête, j'avais quelques appréhensions car Lanson est une de ces maisons soucieuses de l'image autant que du produit, mais cette verticale était fantastique. Le Blanc de Blancs 1990 était exceptionnel, parfaitement équilibré. J'ai aussi beaucoup aimé le 1994, alors que ce millésime est considéré comme plutôt quelconque. Même chose pour le brut 1981, un vin superbe d'une année que l'on déguste rarement. Parmi les Noble Cuvée Brut, le 1988 est un monument, au-dessus du lot. Mais je suis impressionné par l'ensemble de ces vins. Ce fut un grand moment de dégustation.»

A. rosengren et Hervé Dantan



## A very noble vertical tasting at Lanson

The house was founded in 1760 by François Delamotte who owned vineyards in Ay and Cumières. In 1798 it adopted the Maltese Cross as its emblem because its new owner, Nicolas Louis Delamotte, François's second son, was a knight of that order. By the middle of the XIX<sup>th</sup> century, when Jean Baptiste Lanson, partner to the Delamottes took over the business and gave it its current name, it had become an internationally recognized company, enjoying the benefits of an exclusive contract with Percy Fox, giving it access to the United Kingdom and making it the Champagne of Buckingham palace. Today Lanson represents five million bottles sold every year, 80% of them outside France. The blends are dominated by Pinot Noir, but Chardonnay makes up 30% of the blend, and bring in freshness and balance. The house jewel is the Clos Lanson, a real secret garden located in the heart of Reims, across from the Cathedral. It is a 100% Chardonnay plot whose grapes are vinified in oak barrels. The 2006 vintage, currently on the market, was limited to precisely 7,870 bottles, each one of them numbered.

The second claim to glory at Lanson is the Noble Cuvée, which exists as a Brut, a Blanc de Blancs and a Rosé. Characterized by its freshness and fruitiness it is the quintessential expression of the Lanson style. Hervé Dantan, Lanson's cellar master, has convened Arvid Rosengren, the World Best Sommelier 2016, to a vertical tasting of both the Noble Cuvée Blancs de Blancs and the Brut!

The travel back in time starts with the Blanc de Blancs 2002. It is a blend of grand crus, like Avize, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger and Chouilly, vinified without malolactic fermentation, aged for ten years on the lees and still another one after disgorgement. Right away Arvid Rosengren praises the wine for its purity, and stresses how open it is for a 2002. The 1997 is a rare vintage. Not all houses of Champagne produced one. Not that it wasn't a good year. But coming after the outstanding 1995 and 1996 it was a tough act to follow. The 1994 is a great surprise for Arvid. That year had been cool and humid, but the wine is "supple, balanced, pleasantly vinous", he says. The 1990 is huge. "It is a great wine, very complex, massive at first but with a light and fresh finish", Arvid says. Finally the 1989 brings this superb series to a close with a wine that is at once richer and softer, testimony to a warm year.

The Lanson Noble Cuvée Brut is an assemblage conceived in 1979 and reproduced ever since. It is 70% Chardonnay Grand Cru and 30% Pinot Noir from Verzenay. Hervé Dantan starts the tasting with the 1998 which is quite balanced. Then comes the 1995 that Arvid finds to be "perfect right now". "Its low acidity and its balance make it very attractive", he says. The 1988 stands out. Made from a great vintage, it is "impressive and excellent, and yet can still improve". The tasting ends on the 1981, a rare vintage, produced in limited amount because of a small harvest, but which thirty-five years later gives a wine at once "astounding and



A. rosengren

surprising, having reached another step in its evolution from the 1988 and quite difficult to identify in a blind tasting", according to Arvid Rosengren. Back in the real world after such a wonderful time warp, Arvid still feels under a spell: "To be honest I was a little apprehensive about Lanson, he says, because it is one of those major houses that pay as much attention to their image as they do to their Champagnes, but this dual vertical tasting was fantastic. The Blanc de Blancs 1990 was exceptional, perfectly balanced. I liked the 1994 as well, even though the year does not have much to recommend itself. Same thing for the 1981, the wine was superb and it is a vintage you seldom get a chance to taste. Among the Noble Cuvée Brut, the 1988 is really a monument that towers over all the rest. But I was impressed with the overall quality of these wines. This was a great tasting experience."

Gérald Olivier

→ [WWW.LANSON.COM](http://WWW.LANSON.COM)



EPERNAY - FRANCE

# Offrez à votre flacon une seconde peau.

Véritable surface créative,  
élégante et percutante,  
**le Sleeve** est une solution  
d'habillage unique,  
au design exclusif  
et sur-mesure.

Implantée en Champagne,  
**CP Création** maîtrise  
l'intégralité du processus  
de fabrication d'un Sleeve.

**De la conception graphique  
à la pose**, notre savoir-faire  
technique et esthétique  
a fait ses preuves auprès  
de grandes Maisons qui  
nous font toujours confiance  
(Mumm, Canard-Duchêne,  
Perrier-Jouët ou encore  
Henri Abelé).

Le sleeve porte une autre vision  
de l'habillage et un charisme  
plus fort à votre gamme.  
**Un design exclusif et  
personnalisé, que nous  
pouvons construire  
à vos côtés de A à Z.**



De la pose au  
conditionnement,  
suivez le parcours  
d'une bouteille  
sleevée chez nous.



# CHAMPAGNE GOSSET

DES VINS QUI DÉFIENT LE TEMPS / *WINES THAT CHALLENGE TIME*



La célèbre « plus ancienne maison de vins de Champagne » a récemment fait peau neuve. Depuis 2009, elle a délaissé son village natal d'Ay pour les hauteurs d'Épernay. Là, elle a pris ses quartiers dans un magnifique hôtel particulier du XIX<sup>e</sup> au cœur d'un parc boisé de 2 hectares. Un espace à la mesure de ses besoins et de ses ambitions.

*The famous "oldest Champagne wine making house" recently experienced a major change. In 2009 it left its native village of Ay to relocate in Épernay. It settled in an impressive 19<sup>th</sup>-century mansion, surrounded by a two-hectare wooded park. A location that is large enough to fit its needs and match its ambitions.*

A deux enjambées de la célèbre avenue de Champagne, la maison a installé sa cuverie, à demi enterrée, riche de plus de 60 cuves dont la contenance varie de 40 à 200 hl. Car les jus sont vinifiés village par village et même parfois parcelle par parcelle. Cela pour respecter à la fois la typicité des terroirs – les raisins proviennent de plus de trente crus différents dont une majorité de premiers et grands crus – et le savoir-faire de la centaine de vignerons qui travaillent « main dans la main » avec

la maison. « La vérité est dans la dégustation », rappelle Odilon de Varine, directeur général et chef de cave. « Tous les vins clairs sont dégustés à l'aveugle, et il y en a plus de cent soixante ! » Ainsi la maison Gosset vient de sortir un Blanc de Blancs, élaboré à partir des millésimes 2010 et 2011, et dont les raisins proviennent de terroirs grands crus réputés tels Avize et le Mesnil-sur-Oger, mais aussi de premiers crus tels Villers-Marmery ou Trépail.



« La craie, c'est un peu les tannins du vin blanc. »

*“Chalk can be seen as the tannins of a white wine”*

Bertrand Verduzier,  
directeur export / export manager

### FAIRE LE VIN AVANT LES BULLES

Les cuves de vieillissement pour vins clairs sont tout aussi nombreuses, et seules les gigantesques cuves d'assemblage d'une capacité de mille hectolitres viennent rappeler que chaque année Gosset vend plus d'un millions de bouteilles, dans 80 pays. Ce volume, digne d'une « grande maison de négoce », n'a toutefois jamais altéré la structure familiale de la marque, ni l'esprit qui l'anime depuis plus de 400 ans. Chez Gosset, on faisait du vin de Champagne avant de faire du Champagne, et l'on se considère encore comme « faiseur de vin ». « Nous assemblons les terroirs. Nous faisons du vin avant de faire des bulles », dit Odilon de Varine. « Il faut que la bulle soit au service du vin, et non l'inverse, qu'elle apporte au Champagne un support de longévité », poursuit-il. La maison recherche aussi la minéralité particulière à la craie. « La craie, c'est un peu les tanins du vin blanc », commente Bertrand Verduzier, directeur export de la Maison.

La vinification se fait en cuve inox, sur lies, et la fermentation malolactique est systématiquement évitée. C'est une marque de fabrique. « La 'malo' nivelle, » dit Odilon de Varine. « L'acide malique est l'acide du fruit. Si on l'élimine, on gomme ce qui caractérise le terroir. »



### ATTEINDRE LA PLÉNITUDE

L'autre marque de fabrique des Champagnes Gosset est la place laissée au temps dans l'élaboration des cuvées. Le Grande Réserve Brut non millésimé de la maison, élaboré à partir des trois cépages, passe un minimum de trois ans sur lattes. Le Grand Millésime 2006 en a passé huit. Au printemps 2016, la maison a commercialisé une cuvée spéciale « 15 ans de cave à minima ». C'est un assemblage de Chardonnay (60 %) et de Pinot Noir (40 %), dosé à 7 grammes, qui a en vérité passé plus de seize ans sur lattes. Car les bouteilles furent mises en cave en 1999. C'est en quelque sorte la dernière cuvée du vingtième siècle.

A travers cette bouteille, il y a chez Gosset la volonté non seulement de viser l'excellence et des vins alliant plénitude et fraîcheur, mais il y a aussi le souci, non dissimulé, de « casser les codes ». De travailler l'âge et non les millésimes. Du coup, la chronologie n'est pas forcément respectée dans la commercialisation des cuvées « vintage ». Cela dépend de l'aptitude des vins à vieillir. Odilon de Varine avoue rêver à une gamme de Champagnes qui jouerait sur la date des dégorgements et du vieillissement post dosage. « Les Champenois sont les vrais spécialistes du vieillissement », affirme-t-il un brin provocateur. « La frontière entre brut sans année et millésime n'est pas immuable. »



Odilon de Varine,  
Chef de Cave



Two blocks from the famed 'Avenue de Champagne', Gosset built a semi-buried cellar that houses over sixty tanks ranging from forty to two hundred hectolitres in size. A variety of sizes justified by the fact that its musts are vinified village by village, and sometimes plot by plot. The intent being to respect the typicity of each terroir—since its grapes are grown in over thirty different 'crus', with a majority of them ranked as first (Premier Cru) or great (Grand Cru)—as well as the specific know-how of the more than one hundred grape growers that the house works in close relationship with. "The truth is in the tastings", Odilon de Varine, general director of Gosset, as well as its current cellar master, says. "Our selection process involves blind tasting all of our still wines and there are over one hundred and sixty of them". Indeed, Gosset just released a Blanc de Blancs Champagne, made from the 2010 and 2011 vintages, with grapes coming from some famed 'grand crus terroirs' such as Avize and Mesnil-sur-Oger, as well as lesser known Premier Crus, such as Villers-Marmery or Trepail.

« Le meilleur endroit pour stocker du Champagne, c'est une bouteille. »

« The best place to store Champagne is still a bottle. »

**Craft the wine before the bubbles** There are about as many maturation tanks for still wines as there are vinification ones. But it is the gigantic size of the blending tanks that reminds us that Gosset sells over one million bottles every year in 80 different countries.

Such a large volume however has not altered the family structure and family approach that have been characterizing Gosset for over 400 years. The Gosset family made wine before it made Champagne. It still considers itself a 'maker of wine'. "We blend terroirs", says Odilon de Varine. "We make wine, not bubbly. In a Champagne, the bubbles must serve the wine, not the reverse; bubbles are there as a support to the wine's ageing capacity." The Gosset style is also about putting forward the specific minerality of the chalky soil. "Chalk can be seen as the tannins of a white wine", says Bertrand Verduzier, export director for Gosset.

Vinifications take place in stainless steel tanks, on the lees, and malolactic fermentation is systematically avoided. It is a trademark. "The malolactic fermentation tends to level down the wine", Odilon de Varine says. "Malic acid comes from the fruit, if you eliminate it, you eliminate the terroir component of the wine."

**Reach fullness** Gosset's other trademark is the importance given to time in the elaboration of their Champagne cuvees. The Grande Réserve Brut, the house's non-vintage brut made from all three varietals, spends a minimum of three years ageing on the lees. The Grand Millésime 2006 spent eight such years. This very spring 2016, Gosset released a special cuvee named "15 ans de cave a minima" ('fifteen years in the cellar, no less'). It is a blend of Chardonnay (60%) and Pinot Noir (40%) with a dosage of 7gr/l that has actually spent sixteen years ageing. It was bottled and laid down in the cellar back in 1999. In some way it is the last vintage champagne of the 20th century. This particular cuvee expresses Gosset's pursuit of excellence, with wines that have both perfect roundness and freshness. It also illustrates the house's desire to break the codes. To work on ageing, not just on vintages. That is why chronology is no guide when it comes to releasing their vintage cuvees. They do not all age similarly. Some become ready faster than others. Odilon de Varine confesses to be actually dreaming of a special range of Champagne cuvees based on the disgorgement dates and the amount of post dosage maturation time. "Champagne makers are actually the true specialists of wine ageing", he says with a hint of provocation in his tone. "The barrier between non-vintage and vintage cuvees can be brought down."

Gérald Olivier



# CHAMPAGNE GUY CHARBAUT

## UN TERROIR HISTORIQUE D'EXCEPTION

Pour entrer dans l'univers des Champagnes Guy Charbaut, il faut d'abord passer le porche. C'est depuis le cœur du village de Mareuil-sur-Ay, classé en premier cru, autour d'une cour carrée pavée, dans une demeure du XIX<sup>e</sup> siècle, dont une partie a été aménagée en chambres d'hôtes, que Xavier et Nathalie Charbaut dirigent aujourd'hui ce domaine.



Xavier et Nathalie Charbaut

Le pressoir se trouve de l'autre côté de la rue. Tout comme la cave, creusée sous une colline de craie. Longue d'un kilomètre et demi et d'une capacité de trois millions de bouteilles, c'est un lieu unique et chargé d'histoire, inscrit au patrimoine de l'humanité depuis le classement des Coteaux de Champagne au patrimoine mondial en 2015. La cave est voutée et aménagée pour que les chevaux puissent y circuler. Car jadis ce sont eux qui véhiculaient les bouteilles dans les caveaux. Le bruit de

leurs sabots s'est tu mais le lieu porte encore témoignage de leur travail. Dans une partie de la cave on peut aussi remarquer des petites rigoles creusées dans le sol, là où les bouteilles reposaient sur lattes. Ces rigoles datent du XVII<sup>e</sup> siècle et rappellent les balbutiements de la méthode champenoise, quand les bouteilles explosaient encore sous la pression. Pour ne pas perdre le précieux vin celui-ci était récupéré par ces rigoles qui coulaient vers des bassins de rétention...

Le domaine Charbaut compte aujourd'hui près de 20 hectares, principalement en grande Vallée de la Marne, sur des terroirs classés à 90 ou 100 %, c'est-à-dire en premier cru et grand cru. Les plus vieilles vignes, situées sur les villages de Mareuil et Bisseuil, ont plus d'un demi-siècle, et se retrouvent dans la Cuvée de Réserve Vieilles Vignes Premier Cru, un assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay avec 30 % de vins de réserve.



Au départ, il n'y avait que quelques ares, achetés en 1936 par André, le grand-père. La vigne n'était pas encore reine dans la région, et lui-même n'était pas vigneron mais il a cru au potentiel de cette terre. Au retour de la guerre, André acheta un pressoir et la première cuvée Charbaut vit le jour en 1948. Les efforts combinés d'André et de ses fils, dont Guy le cadet, ont contribué à étendre le domaine dans les années 1960. Xavier est arrivé en 1981. Après trois ans d'études œnologiques à Beaune, il est venu

« L'image du Champagne doit être véhiculée par la présentation, c'est un produit d'excellence qui doit être parfait. »

Xavier Charbaut

seconder son père. Depuis le décès de ce dernier en 2010, il dirige le domaine avec son épouse.

Malgré cette belle réussite, Xavier a gardé la modestie des hommes de la terre. Son approche reste marquée par la qualité, la simplicité et les valeurs familiales. Il travaille selon les principes de la viticulture durable, et le domaine Guy Charbaut est en voie de certification HVE (« Haute Valeur Environnementale »).



Xavier Charbaut poursuit l'excellence. « Le Champagne est un produit d'excellence, il doit être parfait », estime-t-il. Parce qu'il dispose de parcelles exceptionnelles, Xavier laisse s'exprimer le terroir, et donne à ses vins le temps de parvenir à la plénitude. Le brut appelé « Sélection », un assemblage des trois cépages, dosé à 8 g, est vieilli sur latte trois ans, soit plus du double du minimum requis par l'appellation. « Il faut donner au vin le temps de se sublimer, » dit-il.

La gamme des Champagnes Guy Charbaut compte en tout huit cuvées, toutes élaborées à partir de raisins du vignoble, et toutes issues exclusivement de parcelles

premier ou grand cru, sauf le brut Sélection. La vinification est toujours conduite en cuve inox. Malgré ses études à Beaune, Xavier évite de trop boiser ses vins. « Il ne s'agit pas de faire du Meursault, dit-il en souriant, le bois doit rester discret, je préfère travailler le cépage, les arômes et la minéralité. » Ainsi la cuvée Blanc de Blancs, un 100 % Chardonnay brut, premier cru, vieilli sept ans en cave, exprime toute la subtilité du cépage, avec ses notes de bergamote et d'amandes fraîches.

La maison Charbaut vient également de commercialiser un Blanc de Noirs, millésimé 2009, une cuvée limitée que Xavier Charbaut considère comme sa signature.

C'est un Champagne 100 % Pinot Noir et 100 % Mareuil sur Ay, vieilli six ans et dosé en extra-brut. Un vin à la fois gourmand et vif, gastronomique et chaleureux.

La plus exceptionnelle des cuvées reste à venir. Le « Memory 2005 » est un Blanc de Blancs premier cru vieilli dix ans assemblé à partir des meilleurs raisins du vignoble et de prestigieux crus, tels Le Mesnil-sur-Oger ou Avize.

Les plus belles pages de l'histoire de la maison Guy Charbaut sont encore celles à venir.

EN SAVOIR ⊕

➔ [WWW.CHAMPAGNE-GUY-CHARBAUT.FR](http://WWW.CHAMPAGNE-GUY-CHARBAUT.FR)

ANGERS / FRANCE  
PARC DES  
EXPOSITIONS

DIMANCHE 5  
LUN. 6 • MAR. 7  
FÉVRIER 2017



9 000 ACHETEURS PROFESSIONNELS



## L'OFFRE

- Viticulteurs, Négociants, Caves coopératives du Vignoble de Loire
- 85 AO & IGP
- Pôle JEUNES VIGNERONS
- Open Wine Box : espace BIB
- Pôle Bières, Cidres & Spiritueux artisanaux



## LES ÉVÉNEMENTS

- NOUVEAU** Le Tasting Show (espace de dégustation événementielle)
- Les Workshops
- Les Master Class
- L'Espace de Libre Dégustation
- Le Palais des Ligers



## ANGERS DESTINATION VIN

Au cœur de la Semaine des Vins de Loire, le Salon des Vins de Loire, avec à ses côtés la Levée de la Loire et le Salon Demeter au Parc des Expositions, les autres salons professionnels vin « offs » en centre-ville, représentent une offre vin exceptionnelle de près de 900 exposants !

[www.salondesvinsdeloire.com](http://www.salondesvinsdeloire.com)



@salonVinsLoire #SVL17



ACCÈS RÉSERVÉ EXCLUSIVEMENT AUX ACHETEURS PROFESSIONNELS DE VIN

## An exceptional historical terroir

The Guy Charbaut Champagne house is located in the very center of the “premier cru” village of Mareuil-sur-Ay. One has to walk through the porch to grasp the full view of the XIX<sup>th</sup> century stone house, built around a paved courtyard. It is the realm of Xavier and Nathalie Charbaut, a husband and wife team, who run the domain, and have converted part of this former farm house to a bed and breakfast activity.

The winepress is set across the street. So is the cellar dug deep underneath a chalky hill. This underground cellar is a historical monument in and of itself. It's a mile long and can stock up to three million bottles. In 2015 it was included on the Unesco World Heritage list as part of the Champagne Hillsides, Houses and Cellars. It's a vaulted cellar, wide enough to allow horse-drawn carriages, laden with bottles, to roll down its aisles. The ringing of the horses' hoofs on the paved floor has long ceased, but the spirit of their work still remains. In one area of the cellar, light indentations in the floor are still visible, next to where the bottles were set to rest and mature on the lees. These date back to the XVII<sup>th</sup> century and the dawn of the Champagne method, when bottles would sometimes explode under pressure. So as not to waste the spilled wine, it would drip into these channels and flow into retention reservoirs.

Today the domain covers 20 hectares of vineyards, located mostly in the Grand Marne Valley, over plots ranked as “first growth” (premier cru), or “great growth” (grand cru). The oldest vines are to be found in the villages of Mareuil and Bisseuil, and are over fifty years old. They make up part of the ‘Cuvée de Réserve Vieilles Vignes Premier Cru’, a blend of Pinot Noir and Chardonnay with up to 30% reserve wines.

The domain started with just a few acres bought in 1936 by André, the grandfather. At the time vineyards were scarce in the region, and André was not even a winemaker, but he had faith in the terroir's potential. Back from the war, André bought a winepress and the first Charbaut cuvee came to life in 1948. André's efforts, combined to that of his sons, including Guy, the second born, made it possible for the domain to grow and expand throughout the 1960's. Xavier came in, in 1981. After studying oenology at Beaune for three years, he came to lend a hand to his father. Guy passed away in 2010 and since then, Xavier and his wife Nathalie, have been the sole managers of the domain.

In spite of this success, Xavier remains modest. His approach is focused on quality, simplicity and family values. Work in the vineyard is conducted according to the principles of sustainable viticulture and the HEV certification (High Environmental Value) is pending.

Excellence is at the heart of the domain's ambitions. “Champagne is all about excellence, it has to be perfect,” Xavier says. Because his plots are all in premium locations, he lets the terroir express itself, and gives his wine the time to reach its full potential. The brut cuvee called ‘Sélection’ is a blend of the three Champagne grape varieties that spends three years maturing in the cellar (twice the minimum time required by the appellation rules) and receives a dosage of 8 grs. “You have to give

your wine the time it needs to become sublime,” Xavier insists.

The complete range of Guy Charbaut Champagnes include eight different cuvees, all made using grapes from the family vineyard, and all, except the Sélection, coming from first or great growth plots. Vinification always takes place in stainless steel tanks. Even though he studied in Beaune, Xavier is weary of overoaking his wines. “We're not trying to make Meursaults, he says with a smile, oak must remain discreet, I prefer to focus on the grape, the aromas and the minerality.” Case in point the Blanc de Blancs cuvee, a 100% Chardonnay brut from first growth plots that spends seven years maturing in the cellar, is all about the great subtlety of the grape variety with its aromas of bergamot and fresh almonds.

Champagne Guy Charbaut also recently released a Blanc de Noirs cuvee, vintage 2009. It is a limited edition Champagne made exclusively from Pinot Noir grapes grown in the village

of Mareuil-sur-Ay. It has undergone six years of cellar maturation and its low dosage puts it in the extra-brut category. Yet it is lush, crisp, and open, a real gastronomy Champagne.

The most exceptional cuvee is yet to be released. The ‘Memory 2005’ is a Blanc de Blancs made with the best grapes from first and great growth villages such as Le-Mesnil-sur-Oger and Avize, and cellar-aged for ten years.

It is the living proof that the greatest years of the history of Guy Charbaut Champagne are still to come.

Gérald Olivier

→ [WWW.CHAMPAGNE-GUY-CHARBAUT.FR](http://WWW.CHAMPAGNE-GUY-CHARBAUT.FR)



# VERTICALE EN « OR »

## CHEZ LES CHAMPAGNES J DE TELMONT

Ne cherchez pas le prénom qui se cache derrière le « J » de « J de Telmont », il n'y en a pas... Car ce nom n'est pas celui de la famille. La paternité en revient à André Lhopital, fils du fondateur Henri.

*If you ever wondered what the 'J' in "J de Telmont" stood for, stop wondering. It does not stand for anything. Telmont is not the winemakers's last name, and the J is not his first initial. It is a made-up name, that André Lhopital, son of Henry, the founder of the domain, came up with in the 1950's.*

Jugeant le patronyme familial peu adapté à la commercialisation de grands vins, et comprenant, avant l'heure, l'importance de « l'identité de marque », André décida de créer sa propre marque. A partir du nom d'une parcelle, « les Beaumonts », il lui fallut près de trois ans et beaucoup d'adaptations pour obtenir la validation du CIVC et parvenir à sa marque actuelle « J de Telmont »... Aujourd'hui ce sont ses petits-enfants, Bertrand et Pascale Lhopital qui, après son fils Serge, dirigent le domaine sis à Damery, au cœur de la Vallée de la Marne.

Pour la venue de Philippe Faure-Brac, Paolo Basso et Arvid Rosengren, Meilleurs Sommeliers du Monde respectivement en 1992, 2010 et 2013, Bertrand a préparé une dégustation un peu spéciale : une verticale de la cuvée « O. R. 1735 » en millésimes 2004, 2001, et 2000 ainsi qu'une cuvée Grand Couronnement 1998.

La cuvée « O.R. 1735 » pour « ordonnance royale » en rapport avec le décret de 1735 autorisant la mise en bouteille du vin, et donc du Champagne, est la cuvée prestige de la maison. C'est un grand cru 100 % Chardonnay vinifié en cuve inox et en fût, tiré en bouchon liège avec un vieillissement de 10 ans minimum et un dosage de 4,5 grammes.

Philippe Faure Brac apprécie « les notes de pain grillé du 2004, même si elles ont tendance à se dissiper à l'évolution et si le vin présente un côté boisé, un peu trop prononcé ». Il souligne « l'équilibre et la longueur du 2001 ainsi que sa belle rondeur et un côté toasté, sans doute dû à sa vinification en fût. Ce vin possède un bel équilibre et sa texture de bouche est très homogène avec une finale sur des notes de raisins de Corinthe. » Le 2000 se dissocie, quelque peu. Par contre le Grand Couronnement 1998, cuvée également Blanc de Blancs, le ravit. « C'est un vin très classique, dit-il, fruité, élégant, brioché, rassurant avec une bonne harmonie en bouche, une jolie longueur, et de la fraîcheur. »

Pour Paolo Basso le « O.R. 1735 en millésime 2001 est un vin raffiné et complexe, avec une belle maturité, des notes d'épices et de sous-bois, un très beau nez, de classe, et en bouche de la rondeur et de la souplesse, un côté savoureux et salin, avec une finale délicate, tout en finesse, donc un vin séduisant. »

Son coup de cœur toutefois va également au Grand Couronnement 1998 dont il apprécie le « nez plus axé sur les levures et le poivre vert et les notes de suie, ainsi que sa complexité et sa tension en bouche avec une belle minéralité et une finale délicate, donc un produit d'excellence ».

Arvid Rosengren préfère le 2004 aux deux autres millésimes. « C'est un Champagne meilleur que les deux autres, très équilibré, et qui peut aller loin ». Mais le 2001 le touche aussi : « J'aime les arômes du 2001, il me fait penser aux grands vins blancs de Bourgogne, il est délicieux mais il vaut mieux ne pas le garder en cave et le boire maintenant », dit-il. « Le 2000 a toujours de la tenue, mais le 2001 possède cette touche de fraîcheur supplémentaire qui le rend plus appréciable. »

« La biodynamie nous oblige à réapprendre notre œnologie. Nous travaillons hors école, en retrouvant le bon sens paysan »

Bertrand Lhopital

Pour parachever la dégustation, Bertrand propose de « sortir des sentiers battus ». Il offre à la dégustation un Blanc de Blancs 2010 (non revendiqué) non soufré et produit en biodynamie. Le vin est « déroutant » reconnaît-il. Mais 2010 fut difficile et septembre ne se mit jamais vraiment au beau. « La biodynamie nous oblige à réapprendre notre œnologie. Nous travaillons hors école, en retrouvant le bon sens paysan ».

A. Rosengren, P. Faure-Brac, P. Basso et B. Lhopital



## A vertical tasting of the “O.R.” cuvée at J de Telmont Champagne

André thought the name ‘L’hopital’ unadapted to the commercialization of fine wines, and went about creating his own brand name. You could say he was a bit of a visionary since he understood the importance of ‘brand identity’ earlier than most... Starting with the name “Les Beaumonts”, from the name of a local plot, it took him three years and a lot of changes to obtain the CIVC’s seal of approval and settle on the current brand name “J de Telmont”.

Today the domain, located in the town of Dammerly, in the heart of the Marne Valley, is run by André’s grandchildren, Bertrand and Pascale L’hopital, who have taken over from his son Serge.

For SommelierS International, three World Best Sommeliers have agreed to come and visit the domain: Philippe Faure Brac, winner in 1992, Paolo Basso, crowned in 2013, and Arvid Rosengren, title holder since April 2016. For them, Bertrand has prepared a vertical tasting of the “O.R. 1735” cuvée, with the 2004, 2001 and 2000 vintages, as well as “Grand Couronnement 1998”.

The “O.R. 1735” name refers to the 1735 French royal decree authorizing the bottling of wine, and therefore of Champagne, and considered to be its official birthdate. It is J de Telmont’s prestige cuvée. It is a 100% Chardonnay wine, made exclusively from Grand Crus, vinified in stainless steel and oak barrels, aged for ten years minimum in a corked bottled, and with a dosage of 4.5 gr/l.

Philippe Faure-Brac enjoys the “toasted notes of the 2004, even though they tend to fade in mid-palate, and though the oakiness is a bit overly present”. He stresses that the “2001 is balanced and very long. It displays nice roundness and a little toastiness as well, probably due to its oak vinification. The wine is quite balanced and, on the palate, its texture is quite homogenous displaying notes of dry currants”. He finds the 2000 vintage to be a bit off, whereas the Grand Couronnement 1998, which is also a 100% Chardonnay, is “ravishing”. “It is a classic, Philippe says, fruity, elegant, with pastry notes, harmonious on the palate with a nice long and fresh finish.”



For Paolo Basso, the “O.R. 1735” vintage 2001 is a “refined and complex wine with nice maturities, notes of spices and underbrush, a very nice nose, quite classy, and on the palate softness and roundness, a savory and saline side, with a delicate and fine finish. A very seductive wine”.

His personal favorite however is also the Grand Couronnement 1998.

He particularly enjoys its “nose with its notes of yeast, green pepper and soot, as well as its complexity and freshness on the palate. The delicate finish and ample minerality make it an outstanding wine”.

Arvid’s own preference goes to the 2004, over the other two vintages. “The 2004 vintage can go a very long way. In my view, he says, it is superior to the other two.” Still the 2001 had its charms. “I like its aromas, it reminded me of great white Burgundies. It is

delicious and should be enjoyed now.” He adds “the 2000 could still hold its ground, but the 2001 possesses that extra note of freshness that made it more enjoyable”.

*“Biodynamics force us to relearn our oenology.  
We have to regain the commonsense  
approach of our ancestors.”*

**Bertrand L’hopital**

For a final touch, Bertrand suggested something slightly off the beaten track, and opened an (unclaimed) 2010 100% Chardonnay with zero sulfites and produced in biodynamics. The wine, he concedes, is “a bit disconcerting”. 2010 was a difficult year. September lacked sunshine. “Biodynamics force us to relearn our oenology. We have to regain the commonsense approach of our ancestors.”

Gérald Olivier

→ [WWW.CHAMPAGNE-DE-TELMONT.COM](http://WWW.CHAMPAGNE-DE-TELMONT.COM)

Les Champagnes J de Telmont couvrent trente-deux hectares, dont dix sont en culture biologique, et trois parcelles totalisant 5 hectares en biodynamie. « Nous avons engagé une démarche de certification pour ces parcelles, précise Bertrand, mais ce n’est pas pour nous un graal. L’important est de se poser les bonnes questions sur l’environnement et l’évolution de notre profession. ».

L’encépagement est principalement en Chardonnay et en Pinot Meunier. Les vinifications sont conduites en cuve inox, en fût, en foudre, ainsi qu’à titre expérimental en jarres de terre cuite. « Les résultats sont encourageants, précise Bertrand, cela donne des vins qui ont un très beau fruit, mais les assemblages restent encore à travailler. »

The domain totals thirty-two hectares of vineyard, including ten hectares grown organically, and three plots, amounting to five hectares, biodynamically. “We have applied for certification in biodynamics for those three plots. But we do not regard it as some kind of holy grail. We just try to ask ourselves the right questions as to the environment and the future of our profession,” Bertrand says.

The grapes grown are mostly Chardonnay and Pinot Meunier. Vinifications are conducted in stainless steel tanks, oak barrels or large oak butts, and even in clay jars. “We have had encouraging results with our clay jars, Bertrand says, the still wines are rich and fruity, but the blends still need to be worked out”.

# CHAMPAGNE PIERRE LAUNAY

## LA RENAISSANCE DU SÉZANNAIS *THE RENAISSANCE OF SEZANNAIS*

C'est l'histoire de trois frères, Laurent, Lionel et Jérôme. C'est aussi l'histoire de Pierre, leur père fondateur. C'est encore l'histoire d'un terroir, le Sézannais, une côte crayeuse à l'extrême sud de la Marne. C'est enfin l'histoire d'une renaissance, celle de la culture de la vigne dans ce petit coin de Champagne, méconnu du public, mais où pas mal de grandes maisons viennent s'approvisionner, en toute discrétion.

*It is the story of three brothers, Laurent, Lionel and Jérôme. It is also the story of Pierre, the founding father. Then it is the story of a 'terroir', the Sézannais, a chalky coast at the southern end of the Marne region. Finally it is the story of a renaissance, that of viticulture and winemaking in this little corner of Champagne, largely unknown, but where quite a few major houses of Champagne discreetly come for their supply of grapes.*

Tout commence en 1967, quand Pierre décide de relancer un vignoble tombé à l'abandon. Le Sézannais était une grande terre à vigne jusqu'à ce que le phylloxéra réduise tout à néant. Les vigneronns avaient pratiquement disparu et les agriculteurs s'étaient reconvertis à la polyculture du blé et des betteraves. Pierre veut préserver cet héritage viticole et investit dans quelques arpents où il plante du Chardonnay. Il achète un pressoir d'occasion. De deux mille kilos seulement. Son premier millésime sort en 1973. A l'époque, les droits de plantations sont délivrés généreusement. Chaque année, le domaine s'étend de quelques ares. Aujourd'hui il fait quatorze hectares et les vignes fleurissent sur l'ensemble de la région. Avec ses 260 hectares, le village de Barbonne-Fayel possède le plus important vignoble de toute la Côte du Sézannais.

« Un grand Champagne demande une attention aux moindres détails »

A partir de 1992 les fils de Pierre, Lionel et Jérôme, ont rejoint leur père, bientôt imités par l'aîné Laurent. Ce dernier gère l'administratif et le financier. Jérôme s'occupe de la vigne et Lionel des options œnologiques. Il y a aussi Céline, l'épouse de Jérôme, qui reçoit les clients au domaine. Et enfin Madame Launay, la maman, qui a élevé ses trois gaillards, sans se douter qu'un jour, ce seraient eux qui s'occuperaient du domaine. Vignerons indépendants, les frères Launay gèrent toutes les étapes, de la vigne au verre.



Jérôme Launay



Le terroir du Sézannais est un prolongement de la Côte des Blancs. La craie domine. Le Chardonnay y est chez lui. Par contre le Pinot Meunier, qui affectionne les sols plus gras, souffre. Seuls 2 % du domaine sont plantés en Pinot Meunier. Pour compléter leur approvisionnement, les frères Launay sont donc allés 120 kilomètres au sud-est pour cultiver des Pinots Noirs du côté de Loches-sur-Ource et de Buxeuil, en Côte des Bars.

Les trois frères travaillent en agriculture raisonnée et ont engagé leur conversion vers une viticulture durable. Il s'agit de produire le meilleur vin possible dans le respect du terroir et de l'environnement. Les cuves sont en acier émaillé, un matériau préféré à l'inox froid et droit, parce qu'il apporte un supplément de matière au vin. Pour plus de rondeur, certains vins seront bientôt vieillies trois à six mois en fûts de chêne. Il s'agira de chênes de la Traconne, la grande forêt domaniale locale, pour pousser un peu plus loin l'expression du terroir.

Pierre s'étant bâti une clientèle fidèle, ses trois fils n'ont pas voulu la perdre. Plutôt que de changer la gamme, et simplement produire des Champagnes « à leur image », ils l'ont complétée. Désormais, les Champagne Pierre Launay se déclinent en « gamme argent », celle du père, accessible et très concurrentielle, et en « gamme or » celle des trois frères, plus exigeante et plus haut de gamme.

L'entrée en matière de cette gamme « premium » s'appelle Expression. C'est un assemblage de 70 % de Chardonnay et 30 % de Pinot Noir, qui contient 30 % de vins de réserve et a passé trois ans sur lattes. C'est un Champagne à l'effervescence délicate qui s'ouvre sur des arômes de fruits blancs. La bouche est charnue, et la finale longue et citronnée.

Le Grande Réserve 2006, assemblage à 50/50 Chardonnay et Pinot Noir, est le reflet d'une année exceptionnelle. Avec un nez plus évolué, une bulle d'une infinie finesse, des notes miellées, une texture caressante et onctueuse, c'est un vin qui allie délicatesse, élégance et fraîcheur.

Mais le Blanc de Blancs millésimé 2008 est peut-être la plus belle réussite des frères Launay. Issue de vignes plantées en 1962 et très faiblement dosé (2 gr), c'est une cuvée parcellaire non revendiquée. Tous les raisins proviennent du lieu-dit « Chatet », une butte de craie, sur la commune de Saudoy. Le temps a fait merveille sur ces raisins qui donnent au vin un nez d'agrumes confits, une bouche harmonieuse, ronde et équilibrée, et une finale tout en fraîcheur et minéralité.

L'héritage du père Launay est dans de bonnes mains.



The story began in 1967 when Pierre Launay decided to reclaim a vineyard that had fallen out of grace. The Sézannais used to be a great vineyard until it was devastated by phylloxera. Winemakers pretty much disappeared and farmers went back to traditional agriculture focusing on wheat and beets. Pierre sought to preserve what he could of the local winemaking tradition. He invested in a few acres where he planted Chardonnay. He bought a press, second hand. With only a 2,000 kg capacity. His first bottles were released in 1973. Back then planting rights were generously allocated. Every year the domain got a little larger. Today it totals fourteen hectares, and vines are back all over the area. Today the little village of Barbonne-Fayel boasts the largest vineyard of all the Sézannais with over 260 hectares.



Lionel Launay

#### EN CHIFFRES

- 14 hectares
- 3 terroirs : le calcaire, la craie et l'argile / *limestone, chalk and clay*
- Encépagement / *grape varieties*: 46 % Chardonnay, 51,5 % Pinot Noir & 2,5 % Pinot Meunier
- 2 pressoirs / *presses* : 4 000 & 8 000 kg
- Remuage 100 % automatisé / *100% mechanic riddling*
- Marchés / *markets* :
  - gamme 'Argent' : vente au domaine / *sold at the estate*;
  - gamme 'Or' : CHR et export / *HORECA & export*





The Launay family

From 1992 on, two of Pierre's sons, Lionel and Jérôme, joined him on the farm. Soon after Laurent, the eldest, joined them too. He handles finances and management. Jérôme is in charge of the vineyard and Lionel takes care of winemaking. There is also Céline, Jérôme's wife who handles customer relations. And finally there is Madame Launay, the mother, who raised those three boys, not knowing that one day they would take over the domain and carry on. Being independent winemakers, the Launay brothers manage everything themselves, from the vine to the glass.

The Sezannais region is an extension of the 'Côtes des blancs'. Its soil is chalky. Chardonnay feels right at home. Pinot Meunier, on the opposite, with its need of a richer soil, struggles. Therefore, only 2% of the Launay estate is planted in Pinot Meunier. To bring a little balance to their grape supply, the Launay brothers had to look 70 miles to the south-east and grow Pinot Noirs in Loches-sur-Ource and Buxeuil in the 'Côte des Bars' area.

*“Observe,  
let nature do;  
act with in a rigorous  
and thoughtful way.”*



Laurent Launay

They practice integrated agriculture and have begun the conversion process towards sustainable viticulture and HEV certification. Their goal is to produce the best Champagne possible, while respecting the terroir and the environment. Their tanks are made of enamelled steel. A material which was chosen over the cold and straight stainless steel because it can bring a little extra texture to a wine. For extra roundness still, some still wines will soon be aged in oak barrels for three to six months. The barrels will come from Burgundy, but the oak will originate from the Traconne forest, right in the Marne area, so as to build up the terroir identity.

Overtime Pierre built up a faithful customer base. His three sons, did not want to give it up. So, rather than simply ending his range and substituting their own, they developed a new range to accompany the original one. Hence there are now two ranges of Pierre Launay Champagnes: the father's is called the 'Silver' range because of its silver colored foil, it is pleasant and competitively priced; then there is the more premium 'Gold' range, that of the sons with its golden foil.

The entry level cuvee of the Gold range is named 'Expression'. It is a blend of 70% Chardonnay and 30% Pinot Noir, also containing 30% of reserve wines. It has spent over three years aging on its lees. The palate is rich and fleshy and the long finish displays lemony tones.

The Grande Réserve 2006, a blend of 50/50 Chardonnay and Pinot Noir, is a reminder of an exceptional year. Its aromas are already evolved, with honey notes, the bubbles are infinitely fine, the palate is caressing and delicate, overall it is a wine which is at once delicate, elegant and fresh. Still the 'Blanc de Blancs' vintage 2008 may be the greatest success of the Launay brothers to date. It is made from old vines dating back to 1962. Its dosage is at 2gr/l. All of the grapes come from a single area known as 'Chatet', a chalky hill in the village of Saudoy. Therefore it is a single vineyard wine even though it does not claim it. Time has done wonders for those grapes. They give the wine its candied citrus nose, a harmonious palate, round and balanced, and a long finish full of freshness and minerality.

Pierre Launay's legacy is in good hands.

Gérald Olivier

➕ D'INFOS ➔ [WWW.CHAMPAGNE-LAUNAY.FR](http://WWW.CHAMPAGNE-LAUNAY.FR)



Alice Paillard et son père Bruno Paillard

# CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD

## ENTRETIEN AVEC ALICE PAILLARD

### Comment définiriez-vous la maison Bruno Paillard ?

#### How would you define the Bruno Paillard house of Champagne?

Comme une Maison d'artisanat, où sans cesse nous œuvrons à créer des vins à la fois complexes et fins, toujours portés par une tension directement puisée dans leurs terroirs. Mon père, bien qu'issu d'une vieille famille champenoise, n'a pas hérité de vignes et s'est lancé seul. Aujourd'hui notre domaine couvre 32 hectares, répartis sur 16 crus et 90 parcelles. Cela signifie que 60 à 65 % de nos besoins sont assurés en propre. C'est extrêmement rare pour une Maison.

We are a small traditional house ceaselessly trying to produce wines that are at once elegant and complex, built around a tight acidic structure that emanates from the terroir. Our family has long been established in the Champagne region, but my father did not inherit a vineyard and started from scratch. Today our estate is 32 hectares large. It encompasses 90 plots from 16 villages. This means that 60 to 65% of what we produce come from our own vineyard. It is fairly rare for the region.

### Parlez-moi du style des Champagnes Bruno Paillard.

#### Tell me about the style of Bruno Paillard Champagnes.

Nos vins expriment le double caractère à la fois septentrional et crayeux de la Champagne. J'aime dire qu'ils sont fidèles à cette région si pleine de contrastes... Le terroir de Champagne est austère, la vigne y souffre, mais il peut donner une énergie merveilleuse aux vins, de la tension, de la vitalité. Nos vins expriment cette austérité au début. Ils n'explorent pas au premier abord, ils sont sur la réserve. Un peu de temps est nécessaire à la dégustation pour en prendre la pleine mesure.

Ceci s'explique par nos choix d'assemblage et de vinification. Le fait de ne travailler que la première presse, sur des terroirs de Grands et Premiers Crus en majorité, nous donne des jus très purs. Cette matière aura donc besoin de temps pour mûrir, grandir, se complexifier. C'est en partie pour cela que nous travaillons la barrique. Attention, pas de fûts neufs ! Uniquement des fûts ayant au moins 3 vinifications derrière elles. Environ 20 % des vins y font leur première fermentation suivie d'un élevage de 8 mois avant les assemblages. Ainsi les barriques, par leur légère et progressive respiration, aident les vins à se révéler, sans en transformer les arômes.

Our wines display the dual characteristics of the region, its northern latitude and its chalky soil. I like to say that they are faithful and true to the region. The Champagne terroir is austere. It is tough on the vine, but it can bring a marvelous energy to the wines, give them tension and vitality. Our wines express this austerity early on. They are not explosive, but rather restrained first. It takes a little time for them to express their full potential.

The reasons for this are to be found in our assemblage and vinification choices. We only use the first press juice and our grapes come mostly from "premier crus" and "grand crus", so our musts are extremely pure. They will need time to ripen, grow and develop their complexity. It also explains why we use oak barrels. Not new though, only barrels that are at least three years old. 20% of our wines are vinified and matured for eight months in such barrels before we blend them. The wood allows our wines to gently breathe. It helps them gradually express themselves, without affecting their aromas.

### Vous accordez aussi beaucoup d'importance au vieillissement, je crois ?

You also pay a lot of attention to the ageing process?

« Le temps ne respecte pas ce qui se fait sans lui » n'est-ce pas ? Lorsque l'on part d'une matière première ayant une telle acidité – et donc une telle exigence – il n'y a que deux options pour la dompter : le temps ou le sucre. Le choix a été fait dès la fondation de la Maison Bruno Paillard de rechercher une grande pureté, ce qui exclut bien sûr un dosage trop marqué. D'ailleurs, il se trouve que tous nos vins sont Extra Brut, contenant moins de 6 g/l de sucre. Et ça n'est pas par dogmatisme, ou obsession de la notion d'Extra Brut, mais parce que nous arrivons très naturellement à ces faibles niveaux par les longs élevages que nous choisissons de mener en cave.

You know how the saying goes "time does not respect what does not take time". The primary material for Champagne has very high acidity and is therefore very demanding. To tame it you have only two options, using time or using sugar. Since day one, our choice at Bruno Paillard has been to seek the greatest possible purity in our wine, which excludes resorting to high dosage. All of our wines are actually extra-brut, and contain less than six grams of sugar per liter. The reason is not dogmatic. We are not obsessed with low dosages. We just do not need to resort to higher dosages because through our long cellar maturations, we give our wines the time they need to soften.

### Comment se passe le travail à la vigne, en amont ?

How about the kind of work you conduct in the vineyard?

Tout commence... par le choix des terroirs, et ensuite la façon de les travailler pour en extraire la personnalité. Nous labourons tous nos sols entre avril et juillet, de façon à forcer les racines de la vigne à plonger et entrer en contact avec la craie. Ensuite nous nourrissons notre sol de façon à en développer la vie microbologique par des amendements certifiés organiques et adaptés à chaque parcelle, par un travail avec des thés de compost aéré, par différentes étapes, parfois nouvelles que nous essayons pour la première fois, parfois anciennes... Autant d'éléments qui nous semblent aider le sol à vivre, et ainsi permettre à la vigne de trouver son équilibre.

Everything starts with how you pick your terroirs, and how you approach them in order to capture their personality. We repeatedly plough our vineyards between April and July so as to force the vine roots to dig deeper and come in contact with the chalky subsoil. Then we feed our soil with organic prescriptions so as to promote its microbiological life. We use certified and specifically designed "teas", made from aired compost. We proceed by steps with recipes that are sometimes new, or that have already been tested ... We resort to all the elements that can promote soil life and therefore contribute to the balance of the vine.



### Où peut-on trouver les Champagnes Bruno Paillard ?

Where can we find Bruno Paillard Champagnes ?

Là où sont les amateurs de bons vins ! Chez les cavistes, et sur les belles tables autour du monde. Ce choix de travailler exclusivement la distribution sélective nous appelle naturellement à également travailler à l'étranger, mais la France reste notre premier pays avec 20 % de nos ventes. Notre taille et la répartition de nos expéditions sur de nombreux pays ne justifie pas de publicité. C'est certainement, après le vin, la chose que j'aime le plus de ce métier : il nous porte à rencontrer uniquement des passionnés de leur métier !

In wine shops and in the world's best restaurants, in fact wherever you find wine connoisseurs. France remains our number one market, with 20% of our total sales. But since we deal exclusively with specialized stores we tend to be present outside France as well. Because of our size and because we are open to the world we do not need to advertise excessively. Next to the wine itself, it is actually the thing I like most about our job: we only deal with people who are as passionate as we are.

Propos recueillis par / interview by Gérald Olivier



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



P. Basso, G. Forget, Chantale Bara et Frédéric (S.I.)

# CHAMPAGNE **PAUL BARA**

## LE CHAMPAGNE COMME UN PARFUM CHAMPAGNE AS A PERFUME

Pour apprendre ce qu'est la valeur du labeur et le goût du travail bien fait, rien ne vaut une visite chez un vigneron. Et pour en apprendre davantage sur la précision des goûts, arômes et parfums, quel meilleur endroit que le Champagne Paul Bara ? C'est ici que la sixième génération en la personne de Chantale déploie avec talent l'art de l'assemblage du Champagne dont résultent des cuvées louées mondialement pour l'acuité de leurs arômes.

Le domaine est installé sur les meilleurs terroirs de Bouzy classé 100 % Grand Cru depuis 1833. Chantale cultive deux cépages nobles de Champagne, le Pinot Noir et le Chardonnay. L'excellence de ses terres a valu au Champagne Paul Bara d'être depuis longtemps régulièrement approché par les plus grandes maisons désireuses de les lui racheter.

Mais ce patrimoine fait la force de la famille, tout autant que son savoir-faire ancestral dans l'assemblage. Car c'est l'image de marque que Chantale a su donner à ses Champagnes. Autant la vigne est travaillée dans le plus grand respect de l'environnement, la vinification procédée sans aucun compromis à la qualité, le vieillissement soigneusement supervisé, c'est dans le secret des caves creusées à 11 mètres sous terre que se joue toute la subtilité du jeu des lieux-dits, des cépages, des années et des vins de réserve. Son père Paul avait déjà été distingué parmi les plus grands vignerons de Bouzy, mais Chantale a su donné un supplément d'âme et une plus grande distinction aromatique aux vins de la famille.



Depuis la reprise du domaine par Chantale, la maison a privilégié la promotion et la commercialisation de ses vins à l'étranger. Dans cette optique, le Champagne Paul Bara ouvrait ses portes en octobre dernier au Meilleur Sommelier du Monde 2013 Paolo Basso.

Une belle dégustation des meilleures cuvées lui fut offerte, avec les cuvées Champagne Paul Bara Brut 2009, Grand Rosé Brut, Réserve Brute, Spécial Club Rosé 2012, Spécial Club 2005, la cuvée Annonciade 2004 et le Champagne Comtesse Marie de France. La famille lui a même fait l'honneur d'un 1959, un millésime qui fut distingué en son temps meilleur Blanc de Noirs. Paolo Basso put également apprécier le vin de Bouzy rouge Paul Bara, une deuxième corde à l'arc de Chantale. Ce vin rouge a contribué à la renommée de la maison.

➔ [WWW.CHAMPAGNEPAULBARA.COM](http://WWW.CHAMPAGNEPAULBARA.COM)

*To learn what the value of labour and the taste of good work are, nothing is better than a visit at a wine grower's. And to learn more about the precision of the tastes, aromas and flavours, what better place than the Paul Bara Champagne? Here the sixth generation in the person of Chantale unfolds with talent the art of blending Champagne from which result cuvées praised all over the world for the acuteness of their aromas.*

The domain is settled on the best terroirs of Bouzy classified 100% Grand Cru since 1833. Chantale cultivates two noble grape varieties of Champagne, the Pinot Noir and the Chardonnay. The excellence of their lands was worth the Paul Bara Champagne to be regularly approached for a long time by the biggest houses willing to acquire them.

But this heritage makes the strength of the family, just as much as their ancestral know-how in blending. Because it is the brand image that Chantale managed to give to her Champagnes. Although the vineyard is worked with the greatest respect for the environment, the wine making undertaken without any compromise to quality, the ageing carefully supervised, it is in the secret of the cellars dug 11 meters underground that all the subtlety of the blending of villages, grape varieties, years and reserve wines takes place. Her father Paul had already been distinguished among the best wine growers of Bouzy, but Chantale gave an extra touch of soul and a greater aromatic distinction to the wines of the family.

Since Chantale has taken over the estate, the house favoured the promotion and the marketing of its wines abroad. From this perspective, the Paul Bara Champagne opened its doors on last October to Best Sommelier of the World 2013 Paolo Basso.

A beautiful tasting of the best cuvees was offered to him, with the cuvees Champagne Paul Bara Brut 2009, Grand Rosé Brut, Réserve Brute, Spécial Club Rosé 2012, Spécial Club 2005, Annonciade 2004 and Champagne Comtesse Marie de France. The family even made him the honour of a 1959, a vintage that was once awarded best Blanc de Noirs. Paolo Basso could also appreciate the red Paul Bara Bouzy wine, the second string in Chantale's bow. This red wine contributed to the fame of the house.

Sylvia van der Velden



### CE QU'EN PENSE PAOLO / PAOLO BASSO'S REVIEW

#### Spécial Club 2005

Nez complexe sur les levures, le fumé, les agrumes, les fruits tropicaux, les épices, très agréable. Bouche riche, grasse, complexe. Un milieu de bouche volumineux et velouté, de grande structure. Finale longue, expressive et vibrante, toujours par une grande acidité.

Complex nose with yeasty, smoky, citrusy, tropical fruit, spice aromas, very pleasant. Rich palate, fat, complex. A voluminous and velvety mid-palate, with a great structure. Long finish, expressive and vibrant, still with a great acidity.

#### Annonciade 2004

(1 300 bouteilles, 1<sup>ère</sup> année de commercialisation)  
(1,300 bottles, 1<sup>st</sup> year of marketing)

Belle complexité, évolué, biscuits, vieux bois, à la limite du caramel. Frais, tendu, eau-de-vie de poires, riche et poivré, volumineux. Finale très goûteuse et persistante. Beau vin qui sort du style de la Maison et qui le rejoint seulement en finale avec l'acidité typique du sans malo qui ressort.

Nice complexity, evolved, biscuits, old wood, almost caramel. Fresh, tense, brandied pears, rich and peppery, voluminous. Very tasty and persistent finish. A beautiful wine that gets out of the house's style and that joins it only in the finish with the typical acidity of the wines without malolactic fermentation which is emphasized.

# PHILIPPONNAT

## ET SON LÉGENDAIRE CLOS DES GOISSES

### and the legendary Clos des Goisses

Installée à Ay et Mareuil sur Ay depuis 1522, la famille Philipponnat est propriétaire d'un domaine qui inclut le fameux Clos des Goisses, le plus vaste clos de Champagne. Composé de quatorze parcelles contiguës, il s'étend sur 5,5 hectares à flanc de colline, face à la Marne, à la sortie de Mareuil. Coteau exceptionnel, pour sa craie et son exposition, le clos des Goisses produit une cuvée éponyme, ainsi que quelques cuvées parcellaires issues de ses meilleurs terroirs, dont le célèbre Les Cintres.



Y. Chapier, P. Basso, Frédéric (S.I.), A. Rosengren, C. Philipponnat, P. Faure-Brac, E. Allouche, Yann (S.I.)

A l'occasion de la grande dégustation de Champagnes organisée par Sommeliers International, Charles Philipponnat, président directeur général du domaine, a convié trois Meilleurs Sommeliers du Monde, Philippe Faure-Brac, lauréat 1992, Paolo Basso lauréat 2013 et Arvid Rosengren, lauréat 2016, à venir découvrir ce clos merveilleux, et déguster quelques cuvées maison.

Philipponnat ne se limite pas au Clos des Goisses, mais recouvre dix-sept hectares, possédés en propre, et l'équivalent de 50 hectares en achats de raisins, pour assurer la production d'une gamme qui va du BSA au « 1522 », la cuvée de prestige.

Le cellier abrite des foudres, fûts et demi-muids dédiés aux vins de réserve qui sont gérés sous forme de « réserve perpétuelle » destinée à apporter complexité et texture aux assemblages non millésimés. Charles Philipponnat se garde de parler de « soléra », car il n'y a ni ouillage systématique, ni étage superposés de barriques. Néanmoins, commencée après 1945, cette cuvée contient en dilution de plus en plus faible plus de 70 millésimes...

Les vinifications se font en partie en cuve inox, et en partie en fût de chêne. Pour préserver la fraîcheur de ses Champagnes Charles Philipponnat bloque la fermentation malolactique des vins vinifiés sous bois. Quant à la rondeur, elle provient de la pleine

maturité des raisins à la récolte. Les dosages sont faibles et les vieux vins millésimes sont conservés « sur pointe » pour être dégorgés à la demande. « La philosophie de la maison, explique Charles, est d'élaborer des vins aromatiques et puissants, grâce au Pinot Noir, tout en faisant ressortir leur minéralité. »

La dégustation commence par la cuvée parcellaire, « Les Cintres » en millésime 2006. Il s'agit d'un assemblage de 70 % de Pinot Noir et de 30 % de Chardonnay, vinifié en fût. Le vin impressionne par son fruité et sa richesse aromatique. Chacun souligne qu'il se marierait à merveille avec des champignons noirs ou des truffes...

Ensuite, Charles Philipponnat va dans sa « Cave au Trésor » pêcher un magnum qu'il dégorge à la volée avant de le servir, laissant à ses hôtes le soin d'en deviner l'année. Il précise simplement qu'il s'agit d'un pur Chardonnay issu du Clos des Goisses. Arvid Rosengren note que le niveau d'acidité suggère « une année solaire » et le consensus se fait autour de 1976. Ce qui est bien le cas. Le vin est d'abord iodé, puis prend des notes de résine de pin et enfin de badiane avec une légère note oxydative.

Au dîner Charles Philipponnat débouche un « Clos des Goisses 2007 » servi sur un homard bleu en salade avec de la mangue. Arvid juge « l'équilibre du vin remarquable,

avec des notes un peu oxydatives au nez mais une bouche très fraîche ». Philippe Faure-Brac en souligne la « maturité » et le contraste apporté par sa « tension en bouche ». Pour Paolo Basso, le vin « est fin et a de la classe. Il est crémeux, savoureux, élégant, long avec une belle personnalité. »

Le turbot petits légumes sauce crémeuse et Xérès est marié au Grand Blanc 1986 ainsi qu'au Réserve Millésimé 1982. Le premier est un Blanc de Blancs issu exclusivement de grands crus de la Côte des Blancs, de Mareuil et d'Ay. Le second a été élaboré à partir d'une base de Pinots Noirs.

Pour Paolo Basso le premier a un nez de « caramel et sirop d'érable ». C'est un « vin évolué, délicat, avec une touche d'amertume en finale ». Quant au Réserve Millésimé 1982, il présente un nez « de truffe blanche et de citron confit » ; il a une « belle structure », mais approche de la « limite d'âge ». Mais la préférence de Paolo Basso ce soir-là va au Clos des Goisses 1996 servi ensuite. Il le juge « toujours grand » avec des notes de « chinotto (kumquat), d'épices, de levures et de caséine », ainsi qu'une texture « crémeuse et savoureuse » sur une « élégante structure saline ».

La dégustation a mis en avant les années en « 6 » ; comme 2006, 1996, 1986 et 1976... De quoi attendre impatiemment les... 2016.



*The Philipponnat family has lived in Ay and Mareuil sur Ay, heart of the Champagne region, since the year 1522. It is the proud owner of a vineyard that includes the legendary Clos des Goisses, the largest enclosed parcel in Champagne. Made up of fourteen contiguous plots, and covering a total of 5.5 hectares, the Clos des Goisses is located on a steep hillside, facing south and overlooking the Marne river, just outside the village of Mareuil sur Ay. Its exceptional chalky terroir gives life to a cuvee by the same name, as well as a single vineyard cuvee called Les Cintres.*

Following the great Champagne tasting organized by Sommeliers International in Reims, Charles Philipponnat, the current CEO, invited three World Best Sommeliers, Philippe Faure-Brac, winner in 1992, Paolo Basso, the 2013 Laureate, and Arvid Rosengren crowned in 2016, to visit the domain and taste a few special bottles.

Besides the Clos des Goisses, the Philipponnat domain owns another 12 hectares of vineyard. And it purchases the equivalent of fifty hectares of grapes to insure the production of a complete range of Champagnes, from the classic NVB (non vintage brut) to a prestige cuvee named "1522".

The vast cellar houses barrels, vats and "demi-muids", filled with reserve wines. Philipponnat maintains a "perpetual reserve" designed to bring complexity and texture to the assemblages of non vintage Champagnes. It resembles the aging process of Jerez wines, yet, Charles Philipponnat refuses to call it a "solera" system, since all the wines are mixed in a single barrel with no systematic topping off. However since this "perpetual reserve" was begun in 1945, it holds some wines that are over 70 years of age ...

Vinifications are conducted in stainless steel tanks or in oak barrels. In the latter case Charles Philipponnat stops the malolactic fermentation to preserve the acidity of his wines. Maximum ripeness of the grapes at harvest insures that the wines have roundness as well. Dosages are low, and old vintages are kept "sur pointe" (an upside down vertical position), ready to be disgorged. "The Philipponnat philosophy, Charles says, is to produce wines that are aromatic and powerful, thanks to the Pinot Noir grape, but still display intense minerality."

The tasting begins with a single vineyard, "Les Cintres", from the 2006 vintage. It is a blend of 70% Pinot Noir and 30% Chardonnay, vinified in oak. The wine is impressive, fruity and aromatic. Everyone agrees that it would marry itself nicely with black mushrooms or truffles ...

Next, Charles Philipponnat extracts from his "special reserve" a magnum still "sur pointe" that he disgorges by hand,



Y. Chapier

on the spot, and serves to his guests challenging them to guess its vintage. The only information he puts forward is that it is a 100% Chardonnay from the Clos des Goisses. To Arvid Rosengren, the "low acidity level suggests a sunny year". Everyone agrees. By consensus guests settle on 1976, which turns out to be correct. After initial iodine notes, the wine displays hints of pine cone resin, and star anise with a slight touch of oxydation.

At dinner, Charles Philipponnat opens a Clos des Goisses 2007 to be paired with a blue lobster and mango salad. "The wine has a wonderful balance with light oxydative notes on the nose but real freshness on the palate", Arvid Rosengren says. Philippe Faure Brac stresses its "ripeness" and the contrast of a real "tension on the palate". For Paolo Basso the wine "is refined and classy, at once creamy and savory, elegant with a long finish and strong personality."

The turbot with a sherry cream sauce and small vegetables is paired with the Grand Blanc 1986, as well as the Reserve vintage 1982. The first one is a 100% Chardonnay, made exclusively from Grand Cru plots of the Côtes des Blancs area. The second is made from a Pinot Noir base.

For Paolo Basso the first wine shows off a nose of "caramel and maple syrup". It is "evolved, yet delicate, with a touch of bitterness on its finish." As to the Reserve vintage 1982, it has a nose of "white truffle and candied lemon", and a "nice structure" but seems close to its "age limit". Paolo's favorite wine of the evening however turns out to be the Clos des Goisses 1996 that is served next. He finds it to be "still great", with "hints of kumquat, spices, yeast and casein" as well as a "creamy and savory texture" on an "elegant and saline structure".

As it turns out, the best rated wines of the evening all came from years ending in '6', as 2006, 1996, 1986 and 1976. One more reason to wait impatiently for the ... 2016!

Gérald Olivier

➔ [WWW.PHILIPPONNAT.COM](http://WWW.PHILIPPONNAT.COM)



A. Rosengren, Charlotte, Erick et Valentin de Sousa

# CHAMPAGNE **DE SOUSA**

## LA VOCATION DE L'AUTHENTIQUE

### The call of authenticity

Pour Erick de Sousa, le patriarche de la maison de Sousa, le métier de vigneron est bien plus qu'une profession. C'est une vocation, un engagement sacerdotal. Ses vins reflètent cette passion.

Il accueille Arvid Rosengren et SommelierS International dans son chai où trône son « œuf », magnifique foudre de forme ovoïde où il élève les vins de sa cuvée « 3A ». L'objet n'est pas un simple contenant, c'est une œuvre d'art réalisée par quatre Meilleurs Ouvriers de France. Les douelles sont tenues par un cercle interne, invisible de l'extérieur comme de l'intérieur. Une prouesse technique et le symbole de l'approche holistique de la maison. Car Erick de Sousa travaille en biodynamie depuis plus de vingt ans. « Pour rendre à la terre ce qu'elle m'a apporté, dit-il, car sans la terre de Champagne, ce domaine n'existerait pas. »

Les Champagnes de Sousa sont donc élaborés sans aucun produit de synthèse, ni traitement chimique, au rythme du calendrier lunaire, et avec les préparations propres à la « dynamisation ». Cette approche se poursuit dans le chai, où des enceintes diffusent du Mozart. « Les vibrations agissent favorablement sur les levures pendant les fermentations, explique Erick de Sousa, et les études ont démontré que de toutes les musiques, celle de Mozart apportait les meilleurs résultats. C'est aussi plus agréable pour nous de travailler en écoutant du Mozart. »

« De Sousa est une entreprise familiale, poursuit-il, notre but est de faire des vins authentiques, des vins qui transmettent des émotions. Avec la minéralité du sous-sol champenois, de la longueur et de la profondeur en bouche... Nous produisons près d'une dizaine de cuvées, notamment la gamme Caudalies, la Cuvée 3A, la Cuvée Umami et la Cuvée Mycorhize, ainsi qu'un Rosé de Saignée. Et nous allons toutes les déguster. »

Après une petite mise en bouche, Erick dévoile la cuvée Umami 2009. « Umami est né après un voyage au Japon, où j'ai personnellement découvert cette fameuse cinquième saveur, raconte-t-il. Dès lors j'ai cherché à la reproduire dans un Champagne. Umami n'est donc pas une expression de terroir, mais vraiment un style de Champagne. Il demande une année chaude, des raisins très mûrs, des vins clairs ronds et une fermentation en tonneau avec bâtonnage et fermentation malolactique pour augmenter son côté onctueux et savoureux. »

Pour souligner le contraste Erick présente ensuite la cuvée Mycorhize. Le nom décrit les micro-champignons qui vivent en symbiose avec les racines de la vigne. Plus le sol « vit », plus les mycorhizes sont nom-

breuses, plus la vigne est saine et les raisins goûteux ! La cuvée est issue de parcelles de Chardonnay Grand Cru cultivées en biodynamie depuis 1999 et labourées au cheval. « Mycorhize est tout le contraire d'Umami, c'est l'expression la plus pure de vieilles vignes d'Avize, explique Erick. Cette cuvée demande au vigneron de s'effacer. » Arvid Rosengren s'avoue impressionné par le résultat. Il juge le vin « fantastique, supérieur à tout le reste ». Il apprécie « la démarche axée sur le terroir » mais il est subjugué par le résultat : « le vin est magnifique, à la fois délicat au nez et intense en bouche, avec une finale complexe et une tension sur la craie. »

La cuvée 3A est un assemblage 50 % Pinot Noir et 50 % Chardonnay à partir des trois grands crus dont le nom commence par un « A » : Ambonny et Ay pour le Pinot, Avize pour le Chardonnay. Le dosage est en extra-brut mais le vin reste très brioché.

Eric ouvre ensuite une cuvée des Caudalies Grand Cru 2008 qu'il décide de décanter, parce que « 2008 est un des meilleurs millésimes des trente dernières années, avec 2002 et 1988, » dit-il. La gamme des Caudalies est née en 1995 de la volonté d'Erick d'avoir une cuvée prestige. « Le nom choisi illustre notre volonté de favoriser la longueur

en bouche. » Depuis, les vins de réserve destinés à la cuvée des Caudalies sont mis dans une réserve perpétuelle, qui contient tous les millésimes depuis 1995. Il s'agit d'un 100 % Chardonnay, issu de vieilles vignes, vinifié et élevé dix mois en fûts de chêne avec bâtonnage des lies et dégorgé en 2015. Arvid Rosengren est conquis par le vin et avoue « être à court de mots pour traduire de façon satisfaisante toute le ri-

chesse et la complexité du vin, qui est très homogène et très difficile à décomposer. Il s'est révélé au décantage et il a encore du temps devant lui. »

Pour clore la dégustation, Erick présente son Rosé de Saignée 2013 dosé à 7 gr et édité à seulement 700 bouteilles. La robe est fuchsia et le nez fauve mais après oxygénation les fruits se libèrent. Arvid trouve le vin « très intéressant ». « A la robe, dit-il,

on l'imagine presque sucré, mais en fait il a le goût d'un Pinot Noir avec des bulles, presque un Bourgogne rouge. »

Quand on l'interroge sur son impression d'ensemble, Arvid sourit : « Il y a tant de cuvées différentes qu'il est difficile de dégager une seule impression, ou même de parler d'un style maison, mais la dégustation a révélé des vins très originaux et très intéressants. Définitivement de qualité. »

*For Erick De Sousa, head of the De Sousa family and Champagnes, winemaking is not just a profession. It is a dedication, almost a religious calling. His wines are the expression of that passion.*

Erick welcomes Arvid Rosengren, the World Best Sommelier 2016, in his cellar, by the "egg" that sits majestically in its center. It is actually a large wine cask, shaped like an egg, and it is filled up with the « 3A » cuvée. It has been designed and built by four talented carpenters officially distinguished as Best Craftsmen of France. The iron circles that one can see holding a barrel together are here absent, replaced by iron wires, that have been inserted in the wood and are therefore invisible both from outside and from inside. More than a simple barrel, it is a work of art that illustrates the De Sousa holistic approach to wine and winemaking. As Erick De Sousa has been working in biodynamics for the past twenty years. "I wanted to give back to the soil what it has given me over the years. Without the soil of Champagne our domain would not exist."

De Sousa Champagnes are made without any chemical additive, and without using any herbicide or pesticide, but instead with natural treatments applied according to the lunar calendar and designed to channel energy into the vine. "De Sousa Champagne is a family business, says Erick. We seek authenticity in our wine. We want them to carry emotions, display the specific minerality of the Champagne soil, have great depth and a long finish ... We produce nearly ten cuvées, among which the Caudalies Cuvées, the 3A cuvée, Umami and Mycorhize, as well as a blend rosé. And we are going to taste them all ..."

After a light introduction, Erick opens the Umami 2009 cuvée. "The Umami cuvée was born from a trip to Japan where I personally discovered the existence of this 'fifth taste'. Right away I tried to create a Champagne that would replicate that taste. Umami is therefore a style of Champagne. It does not follow a terroir approach. It requires a warm year, very ripe grapes, barrel fermentation with stirring of the lees, and malolactic fermentation. The goal is to produce still wines that are very round and will make the Champagne savory and onctuous."

To underline the contrast, Erick next opens a bottle of the Mycorhize cuvée. The name derives from the micro-organisms that live in symbiosis with the roots of the vine. The more the soils contains such living organisms, the healthier the vine will be and the better the grapes. The cuvée is elaborated from Grand Cru plots planted with Chardonnay, using biodynamic agriculture and horse drawn ploughs since 1999. "Mycorhize is the exact opposite of Umami, says Erick De Sousa. It is the purest expression of

old vines from Avize. This cuvée requires the winemaker to step back and intervene very little." Arvid Rosengren confesses to being impressed by the results. He finds the wine to be "fantastic and better than anything so far". He enjoys the "terroir minded approach" and is really astonished. "The wine is magnificent, delicate on the nose, yet intense on the palate, with a complex finish and chalky tension."

The 3A cuvée is a blend of 50% Pinot Noir and 50% Chardonnay whose grapes come from the three grand cru villages whose name start with an 'A': Ambonny and Ay for the Pinot; Avize for the Chardonnay. It's an extra-brut, but the wine displays nice pastry notes.

The next bottle is a 'Cuvée des Caudalies Grand Cru 2008'. Erick decides to decant it because he says "2008 is one of the best vintages of the past thirty years, along with 2002 and 1998". The Caudalies range was created in 1995 when Erick decided he should produce a "prestige cuvée". "We wanted to produce a wine with a long finish and the name we picked reflects our ambition", he says. Since that day, reserve wines destined to be integrated into the Caudalies cuvées have been put in a 'perpetual reserve' that contains every single vintage since 1995. The wine is elaborated from 100% Chardonnay old vines, it is vinified and matured for ten months in oak barrels with frequent lees stirring. This one was disgorged in 2015. Arvid Rosengren finds the wine charming and admits to being "short of the proper words to convey all the richness and complexity of the wine, which is at once homogenous and very hard to break down. It has plenty of time and decanting it, really helped." Finally Erick brings out his 'Rosé de Saignée 2013', with a dosage of 7 gr. Only 700 bottles have been produced. The robe is fuchsia, and its first nose a bit wild. It takes a bit of oxygenation for it to release its fruity aromas. Arvid Rosengren finds the wine "fairly interesting". "From the

robe one might expect the wine to be sweet, but it tastes like a good Pinot Noir, almost like a red Burgundy with bubbles."

When asked about his overall impression, Arvid stresses that "it is difficult to sum it up because there are so many different cuvees. It is even difficult to talk of a house style, but the tasting revealed some very original and definitely interesting wines. This was really a quality tasting," he says.

Gérald Olivier



➔ [WWW.CHAMPAGNEDESOUA.COM](http://WWW.CHAMPAGNEDESOUA.COM)

# CHAMPAGNE ULYSSE COLLIN

## LA PASSION DU PARCELLAIRE and the passion for single plots

Olivier Collin, vigneron du Domaine Ulysse Collin, est grand. Grand par la taille, un bon mètre quatre-vingt-dix ! Grand par son talent de vigneron et sa connaissance intime de l'alchimie des sols et des cépages. Grand par sa générosité d'homme qui s'exprime dans le large sourire qu'il arbore en toutes circonstances. Un sourire de grand enfant heureux.

Il a accueilli Arvid Rosengren, Meilleur Sommelier du Monde 2016, dans sa propriété de Congy avec deux cuvées « Les Enfers » et « Les Roises », en millésime 2010. Ces vins sont issus de deux parcelles plantées en Chardonnay mais ayant l'une 40 ans, les Enfers, et l'autre 65 ans, Les Roises. « J'ai eu un peu peur pour ces vins, nous dit-il, car ces deux parcelles sont très proche l'une de l'autre, les cépages sont les mêmes, les vinifications aussi et ont un dosage identique de 1,7 gr, et j'ai donc eu peur qu'elles ne se différencient pas... Mais au final elles ont bien chacune leur personnalité. »

Arvid Rosengren trouve les Enfers 2010 « jeune et ample », avec « de la richesse et de la densité, ». « Il lui faut encore du temps pour s'affirmer et s'ouvrir, dit-il, mais ce vin fait preuve d'une forte personnalité...

Quant aux Roises 2010, c'est un grand vin, qui est bien plus qu'un Champagne, et évoque plutôt un grand Meursault avec des bulles. Le nez présente des tons fumés et citronnés, qui s'ouvrent ensuite pour offrir au palais des notes de fruits de vergers, de noix, et d'épices. »

Olivier Collin nous invite ensuite à découvrir par nous-mêmes ces deux parcelles, situées de l'autre côté de la route. Il faut le voir arpenter son vignoble avec amour et gourmandise. Il nous parle du sol, rouge du côté des Enfers (d'où le nom de la parcelle) et blanc du côté des Roises, avec de la poussière de craie qui affleure. Il nous parle du sous-sol de silex et s'en va à la recherche d'un échantillon qu'il ramasse et brise aussitôt pour révéler son intérieur noir d'onyx. « La Champagne est bénie, dit-il, et cela nous oblige à en prendre soin. Je passe l'essentiel de mon temps ici dans mes vignes, bien plus de temps qu'au chai... J'ai tendance à laisser les vins se faire tout seul. »

Olivier Collin ne travaille ni en agriculture biologique, ni en biodynamie. Il travaille à sa façon. Pareille à nulle autre. Le calendrier biodynamique est trop contraignant pour sa nature intuitive et spontanée. Alors il fait sans. « J'ai appliqué une préparation de silicium à ma vigne, mais je l'ai fait au feeling, le calendrier était trop difficile à comprendre pour moi. »

Il présente ses Champagnes avec la malice d'un enfant surpris d'avoir réussi un tour de magie. « Aujourd'hui nous produisons 47 000 bouteilles de cinq cuvées mono parcellaires, nous avons commencé avec

« les Perrières », puis « Maillons » en Blanc de Noirs, ensuite « Les Enfers », enfin « Les Roises », et un rosé de saignée issu de la parcelle des Maillons. Nous avons un nouveau parcellaire en cours mais je préfère ne pas en parler », dit-il dans un éclat de rire.

« Je veux faire des Champagnes capables de vieillir dix ou quinze ans. Je recherche de la pureté et de la percussive... Celui-là je ne l'ai pas beaucoup aidé, il s'est fait tout seul... », dit-il au sujet de la cuvée « Les Perrières 2008 ». Arvid Rosengren est impressionné. « Ce vin possède une infinie complexité et un grand caractère. C'est encore un grand vin, » confie-t-il.

Plus tard dans la soirée, à l'occasion d'un dîner au Château d'Etoges en compagnie d'Eric Beaumard, Olivier Collin ouvre son Rosé de Saignée 2012. « Il faut laisser la mousse se dissiper et donner au vin le temps de calmer son exubérance, ensuite c'est un vin à déguster comme on le ferait pour un élégant Pinot Noir », estime Arvid Rosengren qui sort comme transformé de sa rencontre avec Olivier Collin.

« J'avais rencontré Olivier Collin il y a cinq ans et depuis j'ai eu ici et là l'occasion de goûter les champagnes Ulysse Collin, qui sont philosophiquement parlant des Champagnes étonnants et intrigants. Mais cette rencontre m'a ouvert les yeux. Aujourd'hui, les vins sont fantastiques et Olivier est un personnage charismatique et passionnant. Cette dégustation a été un des plus hauts points de ma visite en France, » conclut-il.



Yann et Frédéric (Somm. Inter.), T. Hamon (Four Seasons George V), A. Rosengren, H. Pignio (La Briqueterie), O. Collin, E. Beaumard (Four Seasons George V), M. d'Hainaut (Viniphilia) et G. Olivier

*Olivier Collin, winemaker and owner of Champagnes Ulysse Collin, is a person of high stature. Physically, he stands tall, at 6 foot 2 inches. For his winemaking abilities and for his intimate knowledge of the alchemy between soils and grapes, he stands also above average. And he stands out for his enthusiasm and generosity. He seems forever in high spirits, and has on his face the constant smile of a happy child.*



He welcomes Arvid Rosengren, World Best Sommelier 2016, at his winery in Congy, with a couple of his single vineyard cuvees: 'Les Enfers' and 'Les Roises', both from the 2010 vintage. Both come from 100% Chardonnay plots. 'Les Enfers' is a forty year old vine whereas 'Les Roises' is 65 years old. "I confess that I was a bit worried about these two wines, says Olivier Collin. The two plots sit almost next to one another, they are both planted with the same grape, they've been through the same vinification process, and they've been given an identical dosage ... So I was concerned that they might be too much alike. But in fact they each have their distinct personality."

Arvid finds 'Les Enfers' to be "very youthful and broad, with a certain richness and density to it, certainly needing time to unfold and show its great character." About 'Les Roises' he says "it was my personal favorite, a wonderful wine. Calling it Champagne is almost not enough! It tasted like a wonderful Meursault with bubbles. Smoky reduction and citrus on the nose, unfolding into orchard fruits, nuts and spices on the palate."

Olivier Collin then invites Arvid to follow him into the vineyard, right across the street, and discover these two plots by himself. While walking between the rows of vine he talks passionately about the soil, which is red for 'Les Enfers', hence its name, and white for 'Les Roises', flush with chalky dust. He also dwells on the subsoil, rich in flint and goes about finding one such rock which he instantly breaks in two to reveal its dark onyx interior. "Champagne is blessed, he says. It is our duty to take good care of it. I spend most of my time here, in the vineyard, much more time than at the winery. I tend to let the wines take care of themselves..."

« Les Champagnes Ulysse Collin sont philosophiquement parlant des Champagnes étonnants et intrigants. »

*"The Ulysse Collin Champagnes are philosophically speaking astonishing and intriguing."*

Jon Arvid Rosengren

Olivier Collin works neither according to the precepts of organic agriculture, nor to those of biodynamics. He works according to his own precepts. Spontaneously and intuitively. "I applied a preparation of silicium to my vine, but I did it my way, he says. I could not figure out the lunar calendar."

When he talks about his Champagnes he seems like a child astonished by the success of his own magic trick. "Today we produce 47,000 bottles from five single vineyards. First there was 'Les Perrières', then 'Maillons', a Blanc de Noirs, then 'Les Enfers' and 'Les Roises' and a bled rosé, made with grapes from 'Les Maillons'. We have a new single vineyard on the way, but I'd rather not talk about it yet," he bursts out laughing.

"I want to make wines that can age ten or fifteen years. I seek purity and impact in my wines ... This one I did not need to do much for it, he says pointing to the 2008 'Les Perrières', it pretty much made itself." Upon tasting the wine, Arvid is impressed. "This Champagne has infinite complexity and a strong personality. It is a great wine."

Later on that evening, during a dinner at the Château d'Etoges, with Eric Beaumard, Olivier Collin brings out his 2012 bled rosé. Arvid found it "really exuberant and pretty; but needing a little time and air to show its best side, and definitely better after letting the mousse calm down a little. Like an elegant red wine."

Overall he only has praises for his encounter with Olivier Collin. "I had visited Olivier probably 5 years ago, he says, and I have sporadically had his wines since, both in Europe and USA. I previously found them more philosophically intriguing as opposed to delicious, but this visit was eye-opening. The wines are now not only interesting but also really fantastic. Spending time with the thoughtful and charismatic Olivier was certainly one of the high points of my trip in Champagne."

Gérald Olivier

➔ 21, RUE DES VIGNERONS – 51270 CONGY - TEL. +33 (0)9 79 05 00 69



# COMME **Sommeliers** INTERNATIONAL COMMANDEZ VOS ANTIGOUTTES

## ... **NECK'O** ...

L'ANTI-GOUTTE À VOS COULEURS

# www.antigoutte-necko.com



Disponible en quadrichromie au prix d'une couleur - Taille standart (75mm) & XXL (130mm)

## Antigoutte + Carte de visite

IMPRESSION HAUT DE GAMME  
Quadri au prix d'une couleur

▶ 1, 2 ou 3 volets ◀

### UN VOLET



### DEUX VOLETS Taille standart + Taille XXL



# NECK'O

L'ANTI-GOUTTE À VOS COULEURS

une marque distribuée par



2ter rue Marcel Paul - ZI Dumès - 33210 Langon

SIREN : 523 903 128 00016

Contactez-nous pour un **DEVIS**

Sur notre site Par téléphone

# 05 56 63 51 42

# LEHMANN GLASS

## SYNERGIE OU LA PHYSIQUE DE L'EFFERVESCENCE "Synergie" and the physics of sparkling wine

Chef Sommelier du Domaine Les Crayères à Reims (où l'on sert plus de Champagne que n'importe où ailleurs en France), Philippe Jamesse désespérait de présenter ses Champagnes dans des verres dignes de la cuisine raffinée du chef Philippe Mille. Il a donc conçu « Synergie », dernier né de sa gamme de Verre « Jamesse Prestige ». Synergie est un verre sphérique en forme de bulbe inversé. Haut, élégant, harmonieux, il étonne par sa grâce et sa tenue sur table. Synergie règne sur la nappe comme un roi sur sa cour. Long sur tige, sa particularité est d'avoir une base étroite qui s'élargit jusqu'au deux tiers de la hauteur du verre, puis se resserre pour préserver les arômes développés en amont.

« La forme sphérique de Synergie répond à la physique de l'effervescence », explique Philippe Jamesse. « Il s'agit à la fois de libérer et de protéger les bulles, de leur donner l'espace nécessaire pour qu'elles s'expriment librement tout en préservant leur finesse et leur tonicité... La bulle est le vecteur des arômes, poursuit-il, mais plus elle s'élève dans le verre, plus elle se charge de CO<sub>2</sub>, plus elle devient grossière et molle. Synergie permet à la bulle par sa hauteur de service de rester fine et tonique et de maximiser l'expression des arômes. »

Fruit de huit ans de réflexion, d'analyses et de constats autour d'une gamme déjà existante, le verre Synergie résulte de la collaboration entre Philippe Jamesse et Lehmann Glass. Il possède une capacité optimale à restituer les arômes, dans un profond respect du vin.

➔ [LEHMANNGLASS.FR](http://LEHMANNGLASS.FR)



Philippe Jamesse

At the Crayères Restaurant in Reims where he is head sommelier (and where more Champagne is sold than in any other restaurant in France) Philippe Jamesse felt a lingering frustration with the Champagne glasses. They were not properly shaped to offer a tasting sensation up to par with the generosity of chef Philippe Mille's cuisine. So Philippe Jamesse went about designing his own glass. Thus was conceived "Synergie", the last creation in the Jamesse Prestige line of wine glasses. Synergie is a spheric glass in the shape of an inverted bulb. Tall, elegant, harmonious, it has an astonishing graceful silhouette and seems to rule over the rest of the glassware set of a table, like a king over his court. What makes it different is that the bowl, that sits atop a long stem, is narrow at the base and widens until two thirds of the way up and narrows again at the rim to concentrate aromas.

"Synergie's shape is an answer to the physics of sparkling wine", says Philippe Jamesse. "The idea is to liberate the aromas, and to protect the bubbles while giving them enough space to express freely all of their finesse and energy. The bubbles are the carriers of aromas, but the more they rise in the glass, the more they get loaded with CO<sub>2</sub> and the bigger and softer they get. Synergie allows the bubbles to rise while retaining their firmness and delicateness, therefore maximizing their aromatic expression."

Synergie has been eight years in the making. It is the child of an ongoing partnership between Philippe Jamesse and Lehman Glass. It possesses an optimal capacity to convey aromas, with a deep respect for the wine.

Gérald Olivier



CHAMPAGNE

# MAILLY

UN TERROIR, UNE HISTOIRE, UN STYLE



[CHAMPAGNE-MAILLY.COM](http://CHAMPAGNE-MAILLY.COM)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez déguster avec modération.



DÉGUSTATION PRESTIGE

# TASTING DE CHAMPAGNES

SALON DEGERMANN, REIMS  
10 et 17 octobre 2016

Le mois d'octobre fut riche en événements pour SommelierS International et le vignoble champenois. Maisons de Champagne et Champagnes de Vignerons ont offert aux professionnels présents une ronde de bulles de haute qualité. Réparti sur deux journées, le tasting comptait la présence exceptionnelle de Jon Arvid Rosengren, Paolo Basso et Philippe Faure-Brac, tous trois Meilleurs Sommeliers du Monde, mais aussi de l'association des sommeliers de Champagne-Ardenne et de son président Éric Arnaud, accompagné des sommeliers de Bourgogne, Jura et Hauts-de-France.

*October was eventful for SommelierS International and the Champagne vineyard. Champagne houses and winegrowers offered to the professionals a high quality bubble show. Spread over two days, the tasting welcomed exceptional guests, Jon Arvid Rosengren, Paolo Basso and Philippe Faure-Brac, all three Best Sommeliers of the World, but also the association of the Champagne-Ardenne sommeliers and its president Éric Arnaud, accompanied with the sommeliers of Burgundy, Jura and Hauts-de-France.*



## QUELQUES CHIFFRES

**124**  
PRODUCTEURS  
DE CHAMPAGNES  
SUR DEUX JOURS

**38**  
GRANDES  
MAISONS DE  
CHAMPAGNES

**86**  
CHAMPAGNES  
DE VIGNERONS

**240**  
CUVÉES

Pour cette nouvelle édition, SommelierS International a inauguré une nouvelle formule de dégustation. Désormais, prescripteurs et vignerons se rencontrent sous la forme d'un salon. L'occasion alors pour le magazine d'accueillir, en plus des sommeliers de l'Union de la Sommellerie Française, un plus grand nombre de professionnels du vin. Cavistes, barmen, restaurateurs, mais aussi blogueurs et journalistes offrent ainsi au lecteur des

For this new edition, SommelierS International inaugurated a new formula. From now on, influencers and winegrowers meet in the form of a trade fair. The opportunity then for the magazine to welcome, besides the Union de la Sommellerie Française sommeliers, a largest number of wine professionals. Wine merchants, barmen, restaurant owners, but also bloggers and journalists so offering the readers tasting

commentaires de dégustations apportant une autre approche du vin\* ; le but, comme le souligne Paolo Basso, étant de « rendre le vins accessible au particulier qui ne maîtriserait pas le jargon professionnel ». L'occasion également pour les professionnels de découvrir ou redécouvrir des cuvées d'exception car, comme le déclare Philippe Faure-Brac, « la dégustation de Champagnes dès le lundi matin équivaut à du bonheur toute la semaine ».

reviews providing another approach of wine\*; the purpose, as underlined by Paolo Basso, being "to make wines accessible to the private individuals who do not not master the professional jargon". Also the opportunity for the professionals to discover or rediscover exceptional cuvees because, as Philippe Faure-Brac states, "tasting Champagnes as from Monday morning is happiness all week long".



Philippe Faure-Brac et Paolo Basso

## DU CÔTÉ DES PARTENAIRES,

## LEHMANN GLASS

Pour la dégustation des Champagnes, les sommeliers et vignerons ont pu apprécier les verres Jamesse Prestige, verres soufflés bouche, réalisés en collaboration avec Philippe Jamesse, chef sommelier au Relais&Châteaux Les Crayères, à Reims. Avec sa ligne élégante, sa rondeur et son piqué, le verre favorise une longue effervescence pour les Champagnes et un point de départ rotatif précis pour les vins tranquilles, tout en laissant les arômes se libérer.

For the Champagne tasting, the sommeliers and winegrowers could appreciate the Jamesse Prestige glasses, mouth-blown, realized in association with Philippe Jamesse, head sommelier of Relais&Châteaux Les Crayères, in Reims. With its elegant line, its curves and its pointed base, the glass favours a long effervescence of the Champagnes and a precise rotary starting point for still wines, giving time for the aromatic elements to free themselves.



Clémentine Curney de Lehmann Glass

\* Commentaires de Dégustation des Grandes Maisons de Champagne p. 92 et des Champagnes de Vignerons p. 118

\* Tasting reviews of great Champagne houses p. 92 and Champagne winegrowers p. 118

## DIAM BOUCHAGE

Le bouchonnier a présenté, entre autre, la gamme Mytik Diam, seul bouchon en forme de champignon en liège qui offre à la fois une parfaite homogénéité et un bouchage de qualité. Il assure aussi, grâce au procédé DIAMANT®, une neutralité sensorielle incomparable et une suppression des molécules à l'origine des déviations sensorielles.

The cork maker presented, among others, the Mytik Diam range, the only cork with a mushroom form which offers at the same time a perfect homogeneity and a quality corking. It also assures, thanks to the DIAMANT® process, an incomparable sensory neutrality and a suppression of the molecules at the origin of the sensory deviations.



Paolo Basso teste Optiwine®

## OPTIWINE, LA CARAFE DE POCHE®

Après 3 années de recherche, Michael Paetzold, œnologue, vigneron et spécialiste des process œnotechniques, et Olivier Caste, grand amateur et collectionneur, ont réussi à quantifier et mesurer l'apport d'oxygène nécessaire à l'optimisation et la libération des arômes encapsulés dans une bouteille de vin, créant ainsi l'aérateur Optiwine®. La carafe de poche Optiwine® se présente comme un outil de précision, créé pour permettre une dégustation longue et optimale.

After 3 years of research, Michael Paetzold, oenologist, winegrower and specialist of enotechnic processes, and Olivier Caste, great connoisseur and collector, managed to quantify and to measure the contribution of oxygen necessary for the optimization and the liberation of the aromas encapsulated in the wine bottle, thus creating the Optiwine® aerator. The Optiwine® pocket decanter appears as a precision tool, created to enable a long and optimal tasting.

## ICEMAX, L'ÉLÉGANCE DE LA FRAÎCHEUR

Icemax est un refroidisseur de bouteilles performant et haut de gamme qui épouse parfaitement la forme de la bouteille et la conserve au frais. Facile à utiliser et esthétique, Icemax s'avère être l'outil idéal à poser sur toutes les tables. Parfait également, son habillage personnalisable à l'envie, vecteur de communication tout aussi original qu'efficace. Grâce à Edouard Altermatt et Nicolas Pregat, tous deux présents à la dégustation, chacun des vigneronns a pu repartir avec ce joli écran personnalisé aux couleurs de SommelierS International.

Icemax is a successful and high-end bottle cooler which perfectly fits the form of the bottle and keeps it fresh. Easy to use and esthetic, Icemax is the ideal tool to be put on all the tables. Also perfect thanks to its customizable appearance, an original and efficient communication medium. Thanks to Edouard Altermatt and Nicolas Pregat, both present at the tasting, each of the winegrowers could leave with his cooler personalized with the logo of SommelierS International.



A. Rosengren et N. Pregat

## DES VINS TRANQUILLES ET SPIRITUEUX EN ACCORDS METS ET VINS

SommelierS International tient également à remercier ses partenaires du déjeuner : Château Maison Noble Saint-Martin (Bordeaux Supérieur et Entre-deux-Mers), Château Petit Val (Saint-Emilion Grand Cru), Château d'Armailhac (Pauillac) et Château Seguin (Pessac-Léognan) qui ont permis, en plus des cuvées de Champagne, d'effectuer de merveilleux accords mets et vins. Merci également à la distillerie G.E. Massenez qui a fait découvrir aux professionnels sa liqueur de poire Golden Eight, en parfait accord avec la tartelette chocolat Caraïbe 66 % et son parfait glacé à l'eau-de-vie Poire Williams G.E. Massenez lors du déjeuner du 10 octobre. Parfaits également les Ratafias et Marcs de Champagne des Distilleries Jean Goyard et les Cognacs Léopold Gourmel servis à la dégustation du 17 octobre sur un dessert de Macaron surprise et gourmand.

SommelierS International also wants to thank its partners of the lunch: Château Maison Noble Saint-Martin (Bordeaux Supérieur and Entre-deux-Mers), Château Petit Val (Saint-Emilion Grand Cru), Château d'Armailhac (Pauillac) and Château Seguin (Pessac-Léognan) which enabled, besides the Champagne cuvees, to make wonderful food and wine pairings. Thanks also to the G.E. Massenez distillery who introduced the professionals to the Golden Eight pear liqueur, in perfect match with the 66% Caribbean chocolate tart and its William Pear G.E. Massenez eau-de-vie flavoured ice cream, during the lunch on October 10<sup>th</sup>. Perfect also the Ratafias and Marcs de Champagne of the Jean Goyard Distilleries and Léopold Gourmel Cognacs served at the tasting of October 17<sup>th</sup> on a delicious surprise macaroon dessert.

CHAMPAGNE



*Palmer & Co*

L'ART DE L'ÉLÉGANCE



[www.champagne-palmer.fr](http://www.champagne-palmer.fr)

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

## LES PARTENAIRES SPIRITUEUX DU TASTING CHAMPAGNE

### GRANDES DISTILLERIES PEUREUX

Bernard Baud, président des Grandes Distilleries Peureux, a eu le plaisir d'offrir à chaque invité au moment du déjeuner, un pot de Griottines®. Produit emblématique des Grandes Distilleries Peureux, les Griottines® s'inscrivent comme l'indispensable des épicereries fines haut de gamme, et séduisent les amateurs de bonnes choses que ce soit pour une dégustation, en cocktails, dans une recette de cuisine, nature ou dans une coupe de champagne. Macérées dans la liqueur et le kirsch, les Griottines apportent glamour et gourmandise et séduisent les palais du monde entier.



Bernard Baud, Grandes Distilleries Peureux chairman, had the pleasure to offer every guest of the lunch, a pot of Griottines®. Symbolic product of the Grandes Distilleries Peureux, Griottines® is an inescapable in the high-end delicatessen, and seduces the lovers of good things whether it is for a tasting, in cocktails, in a recipe, plain or in a glass of Champagne. Macerated in liqueur and kirsch, Griottines® provide a glamorous and lush spirit and seduce the palates all over the world.



Paolo Basso



Manou Massenez, Eric Arnaud et Walter Junquet

Manou Massenez came to share with all the guests while dessert was being served the much awaited Golden 8 liqueur. Sublimated by a 8-year-old eau-de-vie, Golden Eight® is an exceptional, complex and delicious liqueur with notes of vanilla and caramel. A real symphony on the palate, which we could appreciate fresh or at room temperature. According to the tasters ... simply an exceptional liqueur!

Sandy Bénard /Charlyne Zirah

Photos : Jérôme de Horschitz / Vidéo : Xavier Paris

### G.E MASSENEZ

Est venue pour partager avec tous les convives au moment du dessert la très attendue liqueur Golden Eight. Sublimée par une eau de vie de plus de 8 ans d'âge, Golden Eight® est une liqueur exceptionnelle, complexe et gourmande avec des notes de vanille et de caramel. Une réelle symphonie en bouche, que l'on a pu déguster fraîche ou à température ambiante. Si l'on écoute les dégustateurs de cette journée... Une liqueur exceptionnelle tout simplement !



BLANC

## CHAMPAGNE AYALA



## Brut Majeur

8°C  2021-2022

**Robe** : or vert, bulles bien présentes et nombreuses. **Nez** : discret mais on note la fraîcheur (agrumes) et le dosage (fruit blanc, poire). **Bouche** : belle tension sans trop de corps. Finale rappelant l'aromatique du nez et qui donne un ensemble gourmand. **Accords mets et vin** : en apéritif avec des gougères ou petits feuilletés ; pour se désaltérer. **Commentaires** : un vin qui se laisse déguster avec grand plaisir à tout moment de la journée.

**Visual aspect**: green gold, present and numerous bubbles. **Nose**: discreet but we feel freshness (citrus) and the dosage (white-fleshed fruit, pear). **Palate**: lovely tension and not too full-bodied. The final taste reminds the nose and gives a lush ensemble. **Food & wine pairings**: for the aperitif with gougères or amuse-bouche ; just to quench thirst. **Comments**: a pleasurable wine for every moment of the day.

ROSÉ



## Rosé Majeur Brut

12°C  2022

**Robe** : rosé clair, reflet pelure d'oignon, couleur intense. **Nez** : jolis arômes de fruits rouges frais, peut-être la groseille. Belle fraîcheur. **Bouche** : belle attaque, fines bulles, arômes délicats de fruits rouges avec une belle fraîcheur en finale. **Accords mets et vin** : cochon de lait, jus de rôti, braisage et risotto crémeux. **Commentaires** : une belle cuvée sur la fraîcheur, la finesse et la convivialité.

**Visual aspect**: clear pink robe, onion-peel tinges, intense colour. **Nose**: lovely aromas of fresh red fruits, may redcurrant. Beautiful freshness. **Palate**: beautiful first taste, fine bubbles, delicate aromas of red fruits with a beautiful freshness in the finish. **Food & wine pairings**: braised suckling pig and creamy risotto. **Comments**: a beautiful cuvée full of freshness, finesse and conviviality.

CHAMPAGNE AYALA

1 rue Edmond de Ayala - 51160 Ay - Tél. : 03 26 55 15 44  
www.champagne-ayala.fr

BLANC

## CHAMPAGNE BOLLINGER



## Grande Année Brut

2005  12-14°C  2026

**Robe** : jaune doré, fines bulles, jolis reflets dorés. **Nez** : magnifique puissance alliant le beurré et la torréfaction. Expression intense. **Bouche** : puissante, alliant le côté beurré et la torréfaction assez prononcée. De beaux arômes tout en finesse. De la fraîcheur en fin de bouche. **Accords mets et vin** : une poularde aux morilles avec un risotto crémeux. **Commentaires** : une cuvée magnifique assez complexe et délicate.

**Visual aspect**: golden yellow robe, fine bubbles, lovely golden shades. **Nose**: wonderful powerfulness combining buttery and roasting scents. Intense expression. **Palate**: powerful, with a buttery side and a quite strong roasting aroma. Beautiful fine aromas. Fresh aftertaste. **Food & wine pairings**: chicken with morels and creamy risotto. **Comments**: a magnificent complex and delicate cuvée.

ROSÉ



## Rosé Brut

12°C  2022-2026

**Robe** : belle robe rosée aux reflets orangés. Bulles fines. **Nez** : délicat, alliant la fraîcheur et le côté beurré, un soupçon levuré. Agréable. **Bouche** : attaque tout en finesse avec une complexité aromatique alliant la fraîcheur et la rondeur en fin de bouche. **Accords mets et vin** : tartare de thon rouge et citrons confits. **Commentaires** : une belle cuvée avec une belle complexité aromatique et une grande finesse.

**Visual aspect**: beautiful pinkish robe with orangey shades, fine bubbles. **Nose**: delicate, with a fresh and buttery side, a hint of yeast. Pleasant. **Palate**: delicate first taste with an aromatic complexity that mingles freshness and roundness in the aftertaste. **Food & wine pairings**: red tuna tartare and preserved lemon. **Comments**: a beautiful cuvee with an excellent aromatic complexity and great finesse.

CHAMPAGNE BOLLINGER

16 rue Jules-Lobet - B.P.4 - 51160 Ay - Tél. : 03 26 53 33 66  
www.champagne-bollinger.com

BLANC

## CHAMPAGNE BRIMONCOURT



## Brut Régence

 10-12°C  à boire

**Robe** : jaune pâle aux reflets verts. **Nez** : finesse par les Pinots. Notes aromatiques sur l'onctuosité et les fruits de printemps. **Bouche** : vin très pertinent, tendu, belle longueur sur une acidité maîtrisée. **Accords mets et vin** : sur des mises en bouche de fruits de mer et petits canapés légèrement crévés. **Commentaires** : une des nouvelles créations en Champagne, cette petite maison incarne l'élégance.

**Visual aspect**: pale yellow with green shades. **Nose**: the fine aromas of the Pinots. Aromatic scents, smooth, spring fruits. **Palate**: intelligent wine, tense with a lovely length with a mastered acidity. **Food & wine pairings**: seafood amuse-bouche and creamy canapés. **Comments**: a newcomer in Champagne, this house embodies elegance.

BLANC

## CHAMPAGNE DE CASTELNAU

Collection Oenothèque  
Brut

1995  12°C  à boire

**Robe** : or pâle avec un fin cordon de bulles. **Nez** : vineux, sur des notes de fruits confits, grillées, torréfiées. **Bouche** : attaque fraîche, puissante, délicate, avec des notes grillées et torréfiées. Un bel amer en finale. **Accords mets et vin** : cailles farcies au foie gras. **Commentaires** : un très beau vin qui sera un bon compagnon à table ou à déguster en apéritif pour savourer toute l'ampleur du vin.

**Visual aspect**: pale gold colour with a fine ring of bubbles. **Nose**: vinous, with notes of candied fruits, grilled and roasted aromas. **Palate**: fresh, powerful, delicate first taste with grilled and roasted aromas. Lovely bitterness in the aftertaste. **Food & wine pairings**: foie gras stuffed quails. **Comments**: a beautiful wine that will be a perfect companion over a meal or for the aperitif to fully appreciate its breadth.

BLANC



## Extra Brut

 8°C  2021

**Robe** : or pâle, soutenue. Bulle fine et persistante. **Nez** : riche et affirmant sans complexe ses belles origines de Pinot Noir, il arbore des notes de fruits blancs et rouges harmonieusement fondus. **Bouche** : attaque directe et vive qui s'épanouit sur des arômes de fruits à maturité optimale. **Accords mets et vin** : chapon à la crème ; homard à l'américaine ; gruyère ; brie fermier truffé. **Commentaires** : un Champagne de caractère, merci !

**Visual aspect**: pale gold, deep. Fine and persistent bubbles. **Nose**: rich, proudly asserting its beautiful Pinot Noir origins; scents of white and red fruits, harmoniously melted. **Palate**: straightforward and vivid first taste that blooms with perfectly ripe fruit aromas. **Food & wine pairings**: capon with creamy sauce; lobster américaine; gruyère; truffled farm brie. **Comments**: a Champagne with character, thank you!

BLANC



## Millésimé Brut

2003  10°C  à boire

**Robe** : dorée, bulle très fine. **Nez** : complexe, exhalant des arômes d'évolution, de beurre, de noisette, d'amandes grillées, de miel et de bergamote. **Bouche** : attaque souple et fraîche, bouche moelleuse et ronde. Finale longue sur des saveurs minérales et épicées. **Accords mets et vin** : une volaille de Bresse en cocotte, à la crème et aux cèpes. **Commentaires** : une cuvée riche et onctueuse.

**Visual aspect**: golden hue, very fine sparkling. **Nose**: complex, exuding aromas of evolution, butter, hazelnut, toasted almonds, honey and bergamot. **Palate**: supple and fresh first taste; smooth and round palate. Long finish with mineral and spicy flavours. **Food & wine pairings**: Bresse poultry in a casserole with cream and ceps. **Comments**: a rich and smooth cuvée.

CHAMPAGNE BRIMONCOURT

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

CHAMPAGNE DE CASTELNAU

5 rue Gosset - 51100 Reims - Tél. : 03 26 77 89 00  
www.champagne-de-castelnau.eu

BLANC

## CHAMPAGNE CATTIER

Clos du Moulin Brut 1<sup>er</sup> Cru

🌡️ 10°C 🍇 à boire

**Robe** : or claire lumineuse avec une bulle fine et régulière. **Nez** : intense, au caractère distingué où se mêlent des notes toastées, briochées et de fruits frais. **Bouche** : d'un bel équilibre avec une texture souple. Les arômes fruités sont généreux et équilibrés. Finale d'une finesse et d'une persistance incroyables ! **Accords mets et vin** : noix de Saint-Jacques poêlées aux herbes fraîches. **Commentaires** : une cuvée de caractère empreinte de finesse.

**Visual aspect**: bright clear gold colour with a fine and regular sparkling. **Nose**: intense, with a distinguished character that mingles toasty, brioche and fresh fruit aromas. **Palate**: a beautiful balance with a supple texture. The fruity aromas are generous and well-balanced. Incredibly fine and persistent finish. **Food & wine pairings**: pan-fried scallops with fresh herbs. **Comments**: a fine cuvée full of character.

BLANC

## CHAMPAGNE DE CLEVY



## Blanc de Blancs Grand Cru

🌡️ 9-12°C 🍇 2022+

**Robe** : fluide et lumineuse. Or jaune pâle, reflet jaune pâle argenté. **Nez** : craie tendre, bouquet de fleurs, raisin frais, puis parfums de rose, d'acacia, nuances briochées. **Bouche** : attaque souple et raffinée, matière fruitée croquante, caressante. Minéralité crayeuse intégrée. **Accords mets et vin** : homard émincé et mousseux de céleri-rave. **Commentaires** : un Champagne très raffiné qui séduit par sa texture crémeuse et son charme floral distingué.

**Visual aspect**: fluid and bright. Pale gold yellow, silvery pale yellow shades. **Nose**: soft chalk, a bunch of flowers, fresh grapes, then scents of roses, acacia, brioche. **Palate**: supple and refined first taste, crisp, caressing fruity material. **Food & wine pairings**: lobster strips and celeri mousse. **Comments**: a refined Champagne that seduces by its creamy texture and classy floral charm.

ROSÉ

Clos du Moulin Brut Rosé 1<sup>er</sup> Cru

🌡️ 12°C 🍇 à boire

**Robe** : rose saumoné d'une belle intensité. **Nez** : intense, riche, sur des arômes torréfiés et de fruits des bois bien mûrs. **Bouche** : charnue, gourmande, où s'exprime une belle vinosité. Les fruits accompagnent une finale chaleureuse et gourmande qui garde un équilibre surprenant. **Accords mets et vin** : une escalope à la crème. **Commentaires** : une belle expression rosée du Champagne.

**Visual aspect**: intense salmon-pink colour. **Nose**: intense, rich, with toasting and ripe wild red fruit aromas. **Palate**: fleshy, moreish, with a good vinosity. The fruits accompany the warm and lush aftertaste that keeps a surprising balance. **Food & wine pairings**: white meat filet in cream. **Comments**: a beautiful rosé expression of Champagne.

BLANC



## Grande Réserve Casher

🌡️ 9-14°C 🍇 2021+

**Robe** : dense et satinée, jaune or, reflet argent. **Nez** : pêche, viennoiserie, pralin, fleur d'oranger, cassis, figue, poivré. **Bouche** : attaque fraîche et légère, bouche crémeuse, fruitée, charnue et confite, léger agrume (orange). Equilibre entre vinosité et fruité velouté. Finale élancée et profonde. **Accords mets et vin** : filet de veau et légumes fondants ; langres. **Commentaires** : un Champagne gourmand et fruité à la vinosité distinguée.

**Visual aspect**: dense and satin-like hue, gold colour, silvery shade. **Nose**: peach, Viennese pastry, orange blossom, blackcurrant, fig, pepper. **Palate**: fresh and light first taste, creamy, fruity, fleshy and candied palate, light citrus (orange). Balance of the vinosity and velvety fruitiness. **Food & wine pairings**: veal filet and soft vegetables; Langres cheese. **Comments**: a lush and fruity Champagne with a classy vinosity.

CHAMPAGNE CATTIER  
6/11 rue Dom Pérignon - BP15 - 51500 - Chigny-les-Roses  
Tél. : 03 26 03 42 11 - www.cattier.com

CHAMPAGNE DE CLEVY  
9 rue André Pingat - 51065 Reims Cedex - Tél. : 06 51 17 21 77  
www.champagne-declevy.com



BLANC

## CHAMPAGNE COLLET



## Champagne Collet

2006



9-10°C



2021-2024

**Robe :** or pâle, lumineuse. **Nez :** attaque sur les fruits jaunes et poire, la brioche, une touche rustique, finale briochée. **Bouche :** attaque franche sur les fruits blancs, expressive et complexe, touches d'amande et de pain d'épices, finale onctueuse et vineuse. **Accords mets et vin :** pain perdu aux amandes et aux poires, glace à l'amande grillée.

**Visual aspect:** pale gold, bright hue. **Nose:** first nose with yellow-fleshed fruits and pear, brioche, a rustic touch, brioche in the finish. **Palate:** pure first taste with white-fleshed fruits, expressive and complex, a hint of almonds and gingerbread, smooth and vinous finish. **Food & wine pairings:** French toast with almonds and pears, roasted almond icecream.

BLANC

## CHAMPAGNE DEUTZ



## Amour de Deutz Brut

2006



14°C



2022-2026

**Robe :** jaune clair, reflets dorés, bulles délicates, lentes. **Nez :** puissant, aux arômes de sous-bois, de toast, de beurre. Au second nez, pain grillé prononcé. **Bouche :** belle attaque, tout en finesse sur des notes de torréfaction (cacao, café). **Accords mets et vin :** poularde de Bresse aux morilles, sauce crémée. **Commentaires :** une très belle cuvée, magnifique. Coup de coeur !

**Visual aspect:** clear yellow hue, golden shades, delicate and slow bubbles. **Nose:** powerful, with aromas of undergrowth, toast, butter. In the second nose, strong toast aroma. **Palate:** beautiful first taste, very delicate with flavours of roasting (cocoa, coffee). **Food & wine pairings:** Bresse fattened chicken with morels, creamy sauce. **Comments:** a beautiful cuvée, magnificent. One of the sommeliers' favourites!

BLANC



## Extra Brut



10°C



2018-2019

**Robe :** or pâle, belle brillance, bulles très fine. **Nez :** arômes délicats de fruits blancs mûrs et d'agrumes. Agréable et sans excès. **Bouche :** attaque fraîche et vive sur des notes d'agrumes. Finale aux notes de pamplemousse et légèrement amères. **Accords mets et vin :** en apéritif avec des toasts de saumon fumé et citron ; à table, sur une sole meunière garnie de fenouil vapeur. **Commentaires :** a assez de caractère pour se suffire à lui-même.

**Visual aspect:** pale gold colour, beautiful brilliance, very fine bubbles. **Nose:** delicate aromas of ripe white-fleshed fruits. Pleasant and without excess. **Palate:** Fresh first and lively taste with notes of citrus. In the aftertaste, notes of grapefruit and slightly bitter flavours. **Food & wine pairings:** for the aperitif with smoked salmon and dill toasts; over a meal, with a sole meunière served with steamed fennel. **Comments:** has enough character to be enjoyed in itself.

BLANC



## William Deutz Brut

2006



14°C



2022

**Robe :** jaune or, limpide, brillante, beau train de bulles. **Nez :** puissant, complexe, beurré, toasté. Au second nez, des notes de torréfaction et de sous-bois. **Bouche :** puissante, de belle fraîcheur. Des notes de grillé, de torréfaction et de sous-bois. **Accords mets et vin :** viande blanche en sauce crémée ; apéritif et vieux parmesan ou vieux comté. **Commentaires :** une belle cuvée alliant puissance et fraîcheur.

**Visual aspect:** gold yellow, limpid, brilliant robe; lovely string of bubbles. **Nose:** powerful, complex, buttery, toasty. In the second nose, aromas of roasting and undergrowth. **Palate:** powerful, fresh. Notes of toasting, roasting and undergrowth. **Food & wine pairings:** white meat with creamy sauce; apertif with old parmesan or old comte. **Comments:** a beautiful cuvee powerfulness and freshness.

CHAMPAGNE COLLET

14 boulevard Pasteur - 51160 Aÿ - Tél. : 03 26 55 15 88  
www.champagne-collet.com

CHAMPAGNE DEUTZ

BP9 - 16 rue Jeanson - 51160 Aÿ - Tél. : 03 26 56 94 00  
www.champagne-deutz.com



CHAMPAGNE

*Jean Diot*

La subtilité  
d'un grand  
Blanc de Noirs

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

BLANC

## CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON



## Vintage

1998

 10-12°C
  à boire

**Robe :** couleur or. Bulle fine, mousse onctueuse. **Nez :** nez fondu dévoilant des arômes d'agrumes (pamplemousse) mêlés à des notes de miel. **Bouche :** très ample, savoureuse, étayée par des nuances de fruits (pêche, abricot) et d'épices. Finale complexe de belle intensité. **Accords mets et vin :** turbot vapeur truffé sous la peau. **Commentaires :** un vin de grande envergure à déguster aussi pour lui-même.

**Visual aspect:** gold colour. Fine sparkling, smooth head. **Nose:** melted, unveiling aromas of citrus (grapefruit) mingling with scents of honey. **Palate:** very broad palate, savoury, backed by notes of fruits (peach, apricot) and spices. Complex and intense finish. **Food & wine pairings:** steamed turbot truffled under the skin. **Comments:** an exceptional Champagne to enjoy also for itself.

BLANC



## Vintage

2006

 10-12°C
  à boire

**Robe :** or aux reflets argentés. **Nez :** belle intensité sur des notes de fruits (poire et pomme), de vanille, de noisette et de mirabelle mûre. **Bouche :** attaque incisive alliant la finesse à la fraîcheur des bulles. Bouche ronde et crémeuse marquée par la puissance des fruits blancs perçus au nez. Finale soutenue par un caractère vineux d'une belle maîtrise. **Accords mets et vin :** des Saint-Jacques poêlées à la purée de potimarron. **Commentaires :** un magnifique Champagne pour toute une soirée.

**Visual aspect:** gold hue with silvery shades. **Nose:** beautiful intensity with notes of fruits (pear, apple), vanilla, hazelnut, ripe mirabelle plum. **Palate:** sharp first taste combining finesse and freshness of the sparkling. Round and smooth palate marked by the powerfulness of the fruits of the nose. A well-mastered vinous character in the finish. **Food & wine pairings:** pan-fried scallops with potimarron puree. **Comments:** a beautiful Champagne for a whole evening.

CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON

9, avenue de Champagne - 51200 Épernay - Tél. : 03 26 51 20 00  
www.domperignon.com

ROSÉ

## CHAMPAGNE DRAPPIER



## Brut Nature Rosé

## Pinot Noir Zéro Dosage

 8-10°C
  2017

**Robe :** rose saumoné, reflet saumon, limpide, brillante, de belle intensité. Bulle fine et persistante. **Nez :** premier nez de mûre, groseille, puis framboise et fraise des bois. Nez complexe et aromatique. **Bouche :** attaque franche sur de beaux fruits rouges. Un Champagne avec une belle harmonie et beaucoup de fruit. **Accords mets et vin :** sur des mets fruités ; cuisine asiatique sucrée/salée. **Commentaires :** une finale sur les agrumes (mandarine, orange sanguine).

**Visual aspect:** salmon pink colour, salmon pink tinges; translucent, brilliant, intense. **Nose:** first nose with blackberry, redcurrant, then raspberry and wild strawberry. Complex and aromatic nose. **Palate:** pure first taste with beautiful red fruits. Beautiful harmony and a lot of fruits. **Food & wine pairings:** over fruity dishes; sweet&salt Asian cuisine. **Comments:** a citrusy finish (mandarine, blood orange).

BLANC



## Grande Sèndrée Brut

2008

 8°C
  2018-2019

**Robe :** jaune or à reflets dorés, limpide, brillante. Un beau gras, une bulle fine et persistante. **Nez :** premier nez sur le fruit, des notes grillées, vanillées, un peu fumées. Une belle complexité avec des arômes un peu évolués. Des notes de coing légèrement mielleux. **Bouche :** attaque franche sur un beau fruit jaune, de coing légèrement miellé, pomme vanillée légèrement cannelle. Une belle longueur et une belle harmonie. **Accords mets et vin :** homard ; foie gras ; langouste.

**Visual aspect:** gold yellow with golden shades, translucent, brilliant. A lovely fatness, a fine and persistent sparkling. **Nose:** fruity first nose, toasted, vanilla, slightly smoky scents. A beautiful complexity with slightly evolved aromas. Notes of quince slightly honeyed. **Palate:** pure first taste with beautiful yellow-fleshed fruits, slightly honeyed quince, vanilla-flavoured apple, slightly cinnamon. A good length and a nice harmony. **Food & wine pairings:** lobster; foie gras; crayfish.

CHAMPAGNE DRAPPIER

Rue des vignes - 10200 Urville - Tél. : 03 25 27 40 15  
www.champagne-draprier.com

BLANC

## CHAMPAGNE MICHEL GONET

Grand Cru  
Brut Blanc de Blancs2008  10°C  à boire

**Robe** : or pâle aux légers reflets verts, bulles fines. **Nez** : élégant et racé sur de subtils parfums d'abricot sec, de fleurs blanches et de fruits secs. **Bouche** : ample, minérale et fruitée. Effervescence douce. Belle longueur en finale. **Accords mets et vin** : une volaille de Bresse rôtie. **Commentaires** : une belle interprétation des Grands Crus de la Côte des Blancs.

**Visual aspect**: pale gold colour with light green shades, fine sparkling. **Nose**: elegant and classy with subtle aromas of dried apricot, white blossom and dried fruits. **Palate**: broad, mineral and fruity. Soft sparkling. Lovely length. **Food & wine pairings**: a roast Bresse poultry. **Comments**: a beautiful expression of the Grand Crus of the Côte des Blancs area.

BLANC

Grand Cru  
Brut Blanc de Blancs2011  10-12°C  à boire

**Robe** : dorée, brillante, bulle fine. **Nez** : agrumes confits, pomme, poires compotées, fruits secs, légèrement boisé. **Bouche** : grande fraîcheur, belle minéralité. Finale légèrement épicée. **Accords mets et vins** : Saint-Jacques rôtis, jus aux agrumes. **Commentaires** : une belle réussite.

**Visual aspect**: bright gold hue, fine sparkling. **Nose**: candied citrus, apple, pear compote, dried fruits, slightly woody. **Palate**: excellent freshness, good minerality. **Food & wine pairings**: roast scallops, citrus juice. **Comments**: an excellent achievement.

ROSÉ

## CHAMPAGNE GOSSET



## Grand Rosé Brut

 11°C  2029

**Robe** : d'un beau rose clair aux reflets orangés. Bulles fines et lentes avec un beau cordon. **Nez** : belle expression de petits fruits rouges à noyaux, patiné et gourmand. **Bouche** : attaque franche et généreuse, bulles fines, bel équilibre avec un juste retour des arômes. Finale longue et charnue. **Accords mets et vin** : un beau filet d'agneau et son jus léger au romarin avec une purée de céleri. **Commentaires** : un grand vin.

**Visual aspect**: a lovely clear pink with orangy tinges. Fine and slow bubbles and a lovely ring. **Nose**: beautiful expression of small red stone fruits, soft and lush. **Palate**: pure and generous first taste, fine sparkling, beautiful balance with the right feedback of the aromas. Long and fleshy finish. **Food & wine pairings**: a good lamb filet with a light rosemary-flavoured juice and celery puree. **Comments**: a grand wine.

BLANC



## Grande Réserve Brut

 8-9°C  2019

**Robe** : jaune pâle, beau cordon. **Nez** : très agréable, floral et léger. **Bouche** : bonne longueur en bouche, belle finesse de bulles et belle fraîcheur. **Accords mets et vin** : poissons ; viandes blanches ; idéal à l'apéritif. **Commentaires** : un très bon Champagne à déguster. Facile à accorder. Belle maison sur les plus beaux terroirs champenois.

**Visual aspect**: pale yellow hue. Lovely ring. **Nose**: very pleasant, floral and light. **Palate**: good length, lovely fine sparkling and pleasant freshness. **Food & wine pairings**: fish; white meat; ideal for the aperitif. **Comments**: an excellent Champagne to taste. Easy to match with dishes. A beautiful house on the best terroirs of Champagne.

CHAMPAGNE MICHEL GONET  
196 avenue Jean Jaurès - 51190 Avize - Tél. : 03 26 57 50 56  
www.gonet.fr

CHAMPAGNE GOSSET  
12 rue Godart Roger - 51200 Épernay - Tél. : 03 26 56 99 56  
www.champagne-gosset.com

BLANC

## CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK



## Brut Réserve

🍷 12°C 🍇 à boire

**Robe** : or aux reflets brillants. **Nez** : dévoile des parfums d'agrumes, de citron, de pamplemousse. **Bouche** : attaque vive et fraîche révélant une osmose entre le fruit du Chardonnay et la rondeur. Finale légèrement boisée. **Accords mets et vin** : côte de veau de lait rosée aux girolles. **Commentaires** : une belle cuvée fraîche et tonique.

**Visual aspect**: gold hue with brilliant tinges. **Nose**: unveys scents of citrus, lemon, grapefruit. **Palate**: vivid and fresh first taste revealing a perfect harmony between the fruitiness of the Chardonnay and the roundness. Slightly woody aftertaste. **Food & wine pairings**: medium-rare veal rib with chanterelles. **Comments**: a lovely fresh and tonic cuvée.

BLANC

## CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK



## Essentiel Cuvée Brut

🍷 12°C 🍇 à boire

**Robe** : or pâle lumineuse, bulles fines. **Nez** : frais, pointu, sur des notes de fruits blancs (pomme et poire), révélant des arômes de fruits secs grillés. **Bouche** : attaque vive sur des notes d'agrumes (pamplemousse et citron) légèrement boisée. Finale riche et onctueuse. **Accords mets et vin** : foie gras poêlé aux figues. **Commentaires** : un Champagne d'une belle finesse aromatique.

**Visual aspect**: bright pale gold colour, fine sparkling. **Nose**: fresh and sharp with scents of white-fleshed fruits (apple, pear) and grilled nuts. **Palate**: vivid first taste with scents of citrus (grapefruit and lemon), slightly woody. Rich and smooth finish. **Food & wine pairings**: pan-fried foie gras with figs. **Comments**: a lovely aromatic finesse.

ROSÉ



## Rosé Réserve

🍷 12°C 🍇 2021

**Robe** : rose pâle légèrement orangé, limpide, bulle fine. **Nez** : nez de petits fruits rouges, cerise aigre. **Bouche** : attaque franche et crémeuse. Bel équilibre entre le nez et la bouche. **Accords mets et vin** : rôti de veau braisé et ses champignons des bois. **Commentaires** : un beau rosé frais et équilibré.

**Visual aspect**: pale pink, slightly orangy, translucent with a fine sparkling. **Nose**: small red fruits, sour cherry. **Palate**: pure and creamy first taste. Beautiful balance of the palate with the nose. **Food & wine pairings**: braised roast veal with wild mushrooms. **Comments**: a lovely fresh and well-balanced rosé.

BLANC

## Vintage Brut

2008 🍷 12°C 🍇 2021-2026



**Robe** : pâle, bulles fines, très belle couleur. **Nez** : très belle fraîcheur, minéral, et agrumes. **Bouche** : très belle attaque et une belle longueur. Bouche très bien équilibrée où l'on reconnaît la signature Piper des plus beaux millésimes. **Accords mets et vin** : en apéritif sur des huîtres ; au repas sur des poissons nobles. **Commentaires** : un très beau vin.

**Visual aspect**: pale robe, fine sparkling, beautiful colour. **Nose**: excellently fresh, mineral and citrusy. **Palate**: beautiful first taste and good length. Well-balanced palate with the recognizable signature of Piper in the best vintages. **Food & wine pairings**: for the aperitif over oysters ; for a meal, over noble fish. **Comments**: a beautiful wine.

CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK  
12 allée du Vignoble - 51100 Reims - Tél. : 03 26 84 43 00  
www.charlesheidsieck.com

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

CHAMPAGNE  
CASTELNAU

HORS  
CATEGORIE  
CHAMPAGNE  
CASTELNAU  
REIMS  FRANCE  
BOUT  
CT 2115

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

BLANC

## CHAMPAGNE JACQUESSON



### Cuvée N°735 Dégorgement Tardif Extra Brut

🍷 8-10°C 🍇 à boire

**Robe** : jaune pâle au reflet doré, nuance verdâtre, cordon fin, limpide, belle effervescence. **Nez** : beau nez frais, fruité, avec des arômes de pommes, de poires, de coing, de mirabelles. **Bouche** : belle attaque, vive, équilibrée, bien structurée, belle texture, note de fruits blancs (poire), agrumes, suave. **Fin de bouche** de moyenne intensité. **Accords mets et vin** : apéritif ; assiette nordique (poisson fumé). **Commentaires** : un vin de plaisir.

**Visual aspect**: pale yellow robe with golden shades, a greenish tinge, fine ring, translucent; lovely sparkling. **Nose**: lovely fresh and fruity nose with aromas of apples, pears, quince, mirabelle plums. **Palate**: beautiful first taste, vivid, balanced, well-structured. Beautiful texture, hints of white-fleshed fruits (pear), citrus, smooth. Medium intense aftertaste. **Food & wine pairings**: apéritif; a dish of smoked fish. **Comments**: a pleasurable wine.

BLANC



### Cuvée N°739 Extra Brut

🍷 8-10°C 🍇 2018-2019

**Robe** : jaune, légèrement dorée, paille. Belle brillance, limpide. Intensité moyenne, bulle moyenne. **Nez** : frais, beurré, vif, une pointe minérale. **Bouche** : attaque franche et vive, une belle acidité, agrumes, crayeuse, d'une belle longueur en fin de bouche. **Accords mets et vin** : apéritif ; carpaccio de Saint-Jacques à la fleur de sel. **Commentaires** : un vin sur la minéralité.

**Visual aspect**: yellow, slightly golden, straw-yellow. Beautiful brilliance, translucent. Medium intense hue, medium sparkling. **Nose**: fresh, buttery, vivid, a mineral hint. **Palate**: pure and vivid first taste, a lovely acidity, citrusy, chalky with a good length in the aftertaste. **Food & wine pairings**: apéritif; scallop carpaccio with fleur de sel. **Comments**: a mineral wine.

CHAMPAGNE JACQUESSON

68 rue du Colonel Fabien - 51530 Dizy - Tél. : 03 26 55 68 11  
www.champagnejacquesson.com

BLANC

## CHAMPAGNE JANISSON



### Blanc de Noirs Grand Cru Brut

🍷 8-10°C 🍇 2020-2021

**Robe** : jaune pâle, nuance verdâtre. Belle limpidité, beaux disque et cordon. Belle effervescence, bulles fines. **Nez** : fin et élégant, note subtile de fruits frais. **Bouche** : attaque franche et vive, citronnelle, belle acidité bien présente, fin de bouche longue et acidulée. **Accords mets et vin** : bar de ligne grillé à la citronnelle. **Commentaires** : un vin d'une belle acidité (à garder).

**Visual aspect**: pale yellow hue, greenish shades. Lovely translucent, lovely disk and ring. Beautiful sparkling with fine bubbles. **Nose**: fine and elegant with a subtle note of fresh fruits. **Palate**: pure and vivid first taste, lemongrass, a present but pleasant acidity, long and tangy aftertaste. **Food & wine pairings**: grilled wild seabass with lemongrass. **Comments**: a wine with a beautiful acidity (to lay down).

BLANC



### Grand Cru

2006 🍷 10°C 🍇 2018

**Robe** : jaune clair, bulles fines. **Nez** : très noble. Des notes de cire. Dominante de Chardonnay. **Bouche** : du gras, opulent. Finale longue, dosage parfait. **Accords mets et vin** : noix de Saint-Jacques à la cardamome. **Commentaires** : beaucoup de classe.

**Visual aspect**: clear yellow robe, fine sparkling. **Nose**: very noble. Notes of wax. Mainly Chardonnay. **Palate**: fat, rich. Long finish, perfect dosage. **Food & wine pairings**: scallops with cardamom. **Comments**: very classy.

CHAMPAGNE JANISSON

11 rue de Beaumont - 51360 Verzenay - Tél. : 03 26 49 40 19  
www.janisson.com

ROSÉ

## CHAMPAGNE JEEPER



## Grand Rosé Brut

8°C  2018-2019

**Robe** : bulles fines à moyennes. Rosé légèrement orangé. **Nez** : un côté floral, très agréable. **Bouche** : exprime une grande jeunesse, un côté vif et acidulé. **Accords mets et vin** : suprême de pigeonneau rôti.

**Visual aspect**: fine to medium-sized bubbles. Slightly orangey pink. **Nose**: a floral side, very pleasant. **Palate**: expresses youth, a vivid and tangy side. **Food & wine pairings**: roast young pigeon supreme.

BLANC

## CHAMPAGNE LANSON

Extra Age  
Brut Blanc de Blancs

10°C  2021

**Robe** : or vert, bulles fines. **Nez** : puissant, fruits bien mûrs (pêche, poire), épices douces, nez élégant et racé. **Bouche** : franche, suave, bulles fines, finale acidulée dans l'esprit Lanson. **Accords mets et vin** : terrine de Saint-Jacques aux petits légumes ; turbot à la verveine-citron. **Commentaires** : une belle cuvée à maturité.

**Visual aspect**: greenish gold hue, fine sparkling. **Nose**: powerful, ripe fruits (peach, pear), mild spices, elegant and classy nose. **Palate**: pure, smooth with a fine sparkling, tangy finish in the pure Lanson style. **Food & wine pairings**: scallop and vegetable terrine; turbot with lemon verbeña. **Comments**: a beautiful mature cuvée.

BLANC



## Grande Réserve Brut

8°C  2018

**Robe** : jaune or pâle. **Nez** : grande expression aromatique, fruit jaune, prune. **Bouche** : ample et ronde, légère amertume agréable. Mousse onctueuse. **Accords mets et vin** : un vin de repas. **Commentaires** : un vin élégant et fin.

**Visual aspect**: pale gold yellow. **Nose**: great aromatic expression, yellow-fleshed fruit, plums. **Palate**: broad and round; light pleasant bitterness. Smooth mousse. **Food & wine pairings**: over a meal. **Comments**: an elegant and fine wine.

BLANC

Noble Cuvée  
Blanc de Blancs

2002  11°C  2026

**Robe** : or, argentée, bulles fines et régulières. **Nez** : fin, expressif, fruité et minéral avec une touche exotique (ananas). **Bouche** : belle entrée en matière, du corps et de l'énergie, une bulle fine et une finale acidulée et longue. **Accords mets et vin** : volaille aux écrevisses ; ceviche de Saint-Jacques.

**Visual aspect**: gold and silvery hue, fine and regular sparkling. **Nose**: fine, expressive, fruity and mineral with an exotic note (pineapple). **Palate**: excellent first taste, full-bodied and vivid; a fine sparkling and a tangy and long aftertaste. **Food & wine pairings**: poultry with crayfish; scallop ceviche.

CHAMPAGNE JEEPER  
3 rue de Savigny - BP 64 - 51170 Faverolles et Coëmy  
Tél. : 03 26 05 08 98 - [www.champagne-jeeper.com](http://www.champagne-jeeper.com)

CHAMPAGNE LANSON  
66 rue de Courlancy - 51100 Reims - Tél. : 03 26 78 50 50  
[www.lanson.com](http://www.lanson.com)



BLANC

## CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER



## Brut Millésimé

2007

10°C 2026

**Robe** : jaune or, bulles fines et abondantes. **Nez** : très expressif et fin, floral et minéral. **Bouche** : franche, dosage équilibré, suave et frais. Belle longueur finale salivaire. **Accords mets et vin** : apéritif ; huîtres chaudes ; poisson mariné. **Commentaires** : une très belle cuvée.

**Visual aspect**: gold yellow colour, fine and numerous bubbles. **Nose**: very expressive and fine, floral and mineral. **Palate**: pure with a balanced dosage, smooth and fresh. Nice mouthwatering length on the finish. **Food & wine pairings**: aperitif; warm oysters; marinated fish. **Comments**: an excellent cuvée.

BLANC

## CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE

Authentique  
Brut Assemblage

10-12°C 2026+

**Robe** : or doré avec reflet or. Bulles très fines. Très belle brillance. **Nez** : très complexe avec des notes florales et une finale sur des notes de tabac blond, de foin. **Bouche** : ample, belle fraîcheur avec une très belle longueur. **Accords mets et vin** : sur une volaille de Bresse. **Commentaires** : un Champagne de repas par excellence, avec une très belle complexité.

**Visual aspect**: golden yellow robe and golden tinges. Very fine sparkling. Lovely brilliance. **Nose**: very complex with floral notes and scents of tobacco and hay in the final nose. **Palate**: broad, fresh and very long. **Food & wine pairings**: Bresse poultry. **Comments**: a Champagne for a meal par excellence, with an excellent complexity.

BLANC

Grand Siècle  
Grande Cuvée Brut

10-12°C 2026-2031

**Robe** : belles brillance et effervescence. Très belle finesse des bulles. Robe or doré soutenu. **Nez** : complexe et intense. Des notes d'agrumes, amandes grillées, puis pain d'épices et miel. **Bouche** : très complexe, avec une belle minéralité et une très belle fraîcheur. **Accords mets et vin** : Saint-Jacques poêlées aux truffes noires. **Commentaires** : un très beau flacon, une très belle complexité. A servir sur des produits nobles.

**Visual aspect**: lovely brilliance and sparkling. Beautifully fine bubbles. Deep golden robe. **Nose**: complex and intense. Aromas of citrus, toasted almonds, then gingerbread and honey. **Palate**: very complex, a lovely minerality and an excellent freshness. **Food & wine pairings**: pan-fried scallops with black truffles. **Comments**: a lovely complex bottling. To serve over noble produce.

BLANC

Blanc de Blancs  
Extra Brut

10°C 2020-2021

**Robe** : or clair, bulles très fines, belle brillance. **Nez** : notes florales, agrumes. **Bouche** : très bel équilibre, belle fraîcheur et très belle longueur. **Accords mets et vin** : des huîtres ; du fromage type parmesan. **Commentaires** : un très beau flacon, à servir sur un repas, de préférence sur des produits iodés tout en pouvant surprendre sur des fromages.

**Visual aspect**: clear gold colour, fine bubbles, lovely brilliance. **Nose**: floral, citrusy. **Palate**: well-balanced, fresh and long-lasting. **Food & wine pairings**: oysters; cheese like Parmesan. **Comments**: a beautiful bottling, to serve over a meal, preferably with iodized produce or, to surprise, over cheese.

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER  
32 avenue de Champagne - 51150 Tours-sur-Marne  
Tél. : 03 26 58 91 22 - [www.laurent-perrier.com](http://www.laurent-perrier.com)

CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE  
Route de Chantemerle - 51260 Bethon - Tél. : 03 26 80 48 43  
[www.lebrundeneuille.fr](http://www.lebrundeneuille.fr)

BLANC

## CHAMPAGNE LEGRAS ET HAAS

Blanc de Blancs  
Grand Cru Brut

2011 10-12°C 2024-2026

**Robe** : or clair, bulle fine et persistante. **Nez** : belle finesse, élégant, nez d'agrumes, chèvrefeuille. **Bouche** : ample, crémeuse, complexe, agrumes. Très belle longueur. **Accords mets et vin** : ris de veau poêlé à la campagnarde ; selle d'agneau en croûte d'herbes ; poêlée de fruits rouges. **Commentaires** : Grand Cru de Chouilly - dosage 7g/l.

**Visual aspect**: clear gold, fine and persistent bubbles. **Nose**: very fine, elegant with scents of citrus and honeysuckle. **Palate**: broad, creamy, complex, citrusy. Excellent length. **Food & wine pairings**: pan-fried calf's sweetbread in country-style; lamb in a crust of herbs; pan-fried red fruits. **Comments**: Grand Cru of Chouilly - dosage 7g/l.

BLANC

## CHAMPAGNE MAILLY

Blanc de Noirs  
Grand Cru Brut

10-12°C à boire

**Robe** : or jaune pâle. Belle effervescence. **Nez** : fin, délicat, sur le fruité avec une note floral. **Bouche** : puissante, parfumée. Fumé, vin, fruits jaunes. De la fraîcheur. Un vin structuré avec de la matière. Gourmand. **Accords mets et vin** : un vin de gastronomie ; fromage ; foie gras. **Commentaires** : Nord de la Montagne de Reims, Maily, 100 % Pinot Noir, uniquement un village. Vinification par lieu-dit.

**Visual aspect**: pale gold yellow. Beautiful sparkling. **Nose**: fine, delicate with a fruity side and a floral note. **Palate**: powerful, scented. Smoky, vinous; yellow-fleshed fruits. Fresh. A well-structured wine with material. Lush. **Food & wine pairings**: a gastronomic wine; cheese; foie gras. **Comments**: north of the Moutain of Reims, Maily, 100% Pinot Noir, from a single village. Vinified by locality.

BLANC

Blanc de Blancs  
Grand Cru Extra Brut

10-12°C 2021-2022

**Robe** : jaune paille, reflet vert. Robe très limpide, bulle fine. **Nez** : agrume, salin, fleurs blanches. **Bouche** : attaque franche, ample, belle minéralité, grande persistance, légèrement réglisse. **Accords mets et vin** : turbot rôti au beurre blanc ; Saint-Jacques snackées aux petits légumes ; apéritif. **Commentaires** : Grand Cru de Chouilly.

**Visual aspect**: straw-yellow colour, green shade. Translucent robe, fine sparkling. **Nose**: citrusy, salty, white blossom. **Palate**: pure, broad first taste, beautiful minerality, great persistency, light aroma of liquorice. **Food & wine pairings**: roast turbot with white butter sauce; fried scallops with small vegetables; apéritif. **Comments**: Grand Cru of Chouilly.

BLANC



## Grand Brut

2009 10°C à boire

**Robe** : jaune doré, bulles fines. **Nez** : du fruité et de l'élégance, belle complexité. **Bouche** : complexe, fumée, fruits secs, délicate, un peu d'acidité, pâtisserie. **Accords mets et vin** : pâtisserie royale. **Commentaires** : un vin élégant et racé. 1/4 Chardonnay, 3/4 Pinot.

**Visual aspect**: golden yellow hue, fine bubbles. **Nose**: fruitiness and elegance, a lovely complexity. **Palate**: complex, smoky, dried fruits, delicate, a hint of acidity, pastry. **Food & wine pairings**: pastry. **Comments**: an elegant and classy wine. ¼ Chardonnay, ¾ Pinot.

CHAMPAGNE LEGRAS ET HAAS

9 Grande Rue - 51530 Chouilly - Tél. : 03 26 54 92 90  
www.legras-et-haas.com

CHAMPAGNE MAILLY

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

BLANC

## CHAMPAGNE MERCIER



### Blanc de Noirs

10-12°C à boire

**Robe :** dorée, légère, fine bulle. **Nez :** minéral, avec des notes herbacées, légère touche fruitée en second nez. **Bouche :** ronde et agréable sur les fruits jaunes. **Accords mets et vin :** un dessert fruité.

**Visual aspect:** light golden robe, fine sparkling. **Nose:** mineral, with herbaceous scents, a light fruity touch in the second nose. **Palate:** round and pleasant with yellow-fleshed fruit aromas. **Food & wine pairings:** a fruity dessert.

BLANC

## CHAMPAGNE MOËT & CHANDON



### Grand Vintage

2008 10-12°C à boire

**Robe :** or assez soutenu aux reflets verts et argentés, bulles fines, cordon tenace. **Nez :** belle intensité alliant rondeur et vivacité sur une trame aromatique déjà complexe. **Bouche :** attaque souple, ronde et vineuse. Bouche tonique, imposante, crémeuse, dotée d'une matière riche. Finale fraîche, intense. **Accords mets et vin :** un carré de veau à l'amanite des césars. **Commentaires :** un vin de charme et de passion doté d'une belle harmonie.

**Visual aspect:** fairly deep gold colour with green and silvery shades, fine bubbles, persistent ring. **Nose:** beautiful intensity combining roundness and vividness with an already complex background. **Palate:** supple, round, vinous first taste. Tonic, imposing, creamy palate with a rich material. Fresh and intense finish. **Food & wine pairings:** rack of veal with Caesar's mushroom. **Comments:** a charming wine full of passion, with a beautiful harmony.

ROSÉ



### Brut Rosé

2010 à boire

**Robe :** rose saumoné. **Nez :** fruité sur les petits fruits rouges et noirs. **Bouche :** fraîche, intense et gourmande. **Accords mets et vin :** à l'apéritif. **Commentaires :** un vin de plaisir.

**Visual aspect:** salmon-pink. **Nose:** fruity with scents of red and black fruits. **Palate:** fresh, intense and lush. **Food & wine pairings:** apéritif. **Comments:** a wine for pleasure.

ROSÉ



### Grand Vintage Rosé

2008 10-12°C à boire

**Robe :** saumon aux reflets orangés, bulle fine et persistante. **Nez :** complexe dévoilant des arômes de cerises et de roses. **Bouche :** équilibrée, rappelant la trame fruitée perçue au nez. Finale volumineuse, longue, riche et structurée. **Accords mets et vin :** un homard belle-vue. **Commentaires :** un très grand rosé doté d'un parfait équilibre.

**Visual aspect:** salmon-pink colour with orangy shades, fine and persistent sparkling. **Nose:** complex nose revealing aromas of cherries and roses. **Palate:** well-balanced, reminding the fruity aromas of the nose. Voluminous, long, rich and well-structured finish. **Food & wine pairings:** a lobster in belle-vue. **Comments:** un grand rosé showing a perfect balance.

CHAMPAGNE MERCIER  
68-70 avenue de Champagne - 51200 Épernay  
Tél. : 03 26 51 22 22 - www.champagnemercier.fr

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON  
20 avenue de Champagne - 51200 Épernay - Tél. : 03 26 51 20 20  
www.fr.moet.com

DEPUIS 1930 SINCE



CHAMPAGNE

Plozez-Jacquemart

À la pointe du savoir-faire

CHAMPAGNE  
Plozez  
Jacquemart  
*Lesse*  
d'HARBONVILLE  
MILLÉSIME  
1999  
BRUT

LABORÉ PAR PLOZEZ-JACQUEMART - 51500 LUDES - FRANCE NM-274601

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

BLANC

## CHAMPAGNE G.H. MUMM

RSRV Blanc de Blancs  
Brut Grand Cru

2012

10°C à boire

**Robe** : or soutenu aux reflets dorés et argentés. **Nez** : intense, alliant rondeur et vivacité sur des notes briochées et de fruits compotés (pêche, poire, pomme), puis fruits exotiques et agrumes. **Bouche** : attaque franche et ronde. Une maturité de matière superbe, tout en fraîcheur. Finale d'une longueur infinie sur des notes de fleurs blanches. **Accords mets et vins** : Saint-Jacques poêlées. **Commentaires** : un Champagne d'exception.

**Visual aspect**: deep gold with gold and silvery tinges. **Nose**: intense, combining roundness and vividness with notes of brioche and fruit compote (peach, pear, apple), then exotic fruits and citrus. **Palate**: pure and round attack. Beautiful mature material with a lot of freshness. Infinite length of the aftertaste with notes of white blossom. **Food & wine pairings**: pan-fried scallops. **Comments**: an exceptional Champagne.

BLANC

RSRV Blanc de Noirs Brut  
Grand Cru

10°C à boire

**Robe** : jaune pâle soutenu aux reflets dorés, bulles fines et persistantes. **Nez** : complexe exhalant des parfums de noisette, d'amandes grillées, de pêche jaune et de vanille. **Bouche** : attaque franche et précise. Bel équilibre et texture délicate. Finale longue sur des saveurs minérales et suaves. **Accords mets et vins** : un feuilleté aux truffes. **Commentaires** : un Blanc de Noirs Grand Cru de haute couture.

**Visual aspect**: deep pale yellow colour with golden shades. Fine and persistent bubbles. **Nose**: complex, exuding scents of hazelnut, roasted almonds, yellow-fleshed peaches and vanilla. **Palate**: pure and precise first taste. Good balance and delicate texture. Long finish with mineral and smooth flavours. **Food & wine pairings**: truffle puff pastry. **Comments**: a haute couture Grand Cru Blanc de Noirs

CHAMPAGNE G.H. MUMM

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

BLANC

## CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD



## Nec Plus Ultra Extra Brut

2003

10°C à boire

**Robe** : jaune or charmeur. **Nez** : généreux, très floral, dense et complexe, sur le miel également. **Bouche** : belle ampleur, joli boisé, très belle longueur. Quelle surprise envoûtante ! Très belle découverte. Un Champagne vineux de gastronomie. **Accords mets et vin** : truffe ; comté. **Commentaires** : vin étonnant, superbe, un vin de connaisseur.

**Visual aspect**: charming gold yellow. **Nose**: generous, very floral, dense et complex, also honeyed. **Palate**: good breadth, lovely woodiness, beautiful length. What a spellbinding surprise! A lovely discovery. A gastronomic vinous Champagne. **Food & wine pairings**: truffle; Comté cheese. **Comments**: an astonishing wine, beautiful, for connoisseurs.

BLANC



## Première Cuvée Extra Brut

10°C à boire

**Robe** : brillante, limpide. **Nez** : élégant, de belle fraîcheur. **Bouche** : belle ampleur, belle minéralité, belle complexité. Un Champagne de gastronomie. **Accords mets et vin** : sur la truffe, des mets élégants et subtils ; des fromages. **Commentaires** : de l'élégance !

**Visual aspect**: brilliant, translucent. **Nose**: elegant, very fresh. **Palate**: beautiful breadth, minerality and complexity. A gastronomic Champagne. **Food & wine pairings**: with truffles, over elegant and subtle dishes; cheese. **Comments**: very elegant.

CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD

Avenue de Champagne - 51100 Reims - Tél. : 03 26 36 20 22  
www.champagnebrunopailard.com

BLANC

## CHAMPAGNE PALMER



## Blanc de Blancs Brut

🌡️ 10°C 🍇 à boire

**Robe** : jaune or pâle, limpide, beau cordon, bulles fines. **Nez** : frais et fruité, des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche, amandes fraîches. **Bouche** : attaque franche, ample et crémeuse sur de légères notes grillées. Belle longueur en finale. **Accords mets et vin** : tartare de dorade aux agrumes. **Commentaires** : une très belle cuvée.

**Visual aspect**: pale gold colour, translucent. Lovely ring, fine bubbles. **Nose**: fresh and fruity, scents of citrus, and white-fleshed fruits, fresh almonds. **Palate**: pure, broad and creamy first taste with light toasty notes. Good length in the finish. **Food & wine pairings**: sea bream tartare with citrus. **Comments**: a lovely cuvée.

BLANC

## CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT



## Belle Époque Brut

2008 🌡️ 8°C 🍇 2024-2026

**Robe** : jaune or pâle. Bulles fines et persistantes. **Nez** : rondeur, puissance, constance, gourmandise. Note de velours. **Bouche** : acidulé, long en bouche, complexe, un côté brioché. Finale exceptionnelle. **Accords mets et vin** : fruits de mer (huîtres, noix de Saint Jacques) ; volaille de Bresse aux girolles.

**Visual aspect**: pale gold yellow colour. Fine and persistent bubbles. **Nose**: round, powerful, consistent, moreish. A velvety smell. **Palate**: tangy, long on the palate, complex, a brioche side. An exceptional aftertaste. **Food & wine pairings**: sea food (oysters, scallops); Bresse poultry with chanterelles.

BLANC



## Blanc de Noirs Brut

🌡️ 12°C 🍇 à boire

**Robe** : jaune or pâle. Cordon de bulles persistantes. **Nez** : fin et élégant, racé, de belle complexité. **Bouche** : gourmande et ample, croquante, sur le fruit. Finale onctueuse. **Accords mets et vin** : suprême de pintade vapeur, émulsion truffée au lard. **Commentaires** : beaucoup de plaisir.

**Visual aspect**: pale yellow. Persistent ring of bubbles. **Nose**: fine and elegant, classy, with a beautiful complexity. **Palate**: moreish and broad, crisp, with fruity aromas. Unctuous finish. **Food & wine pairings**: steamed guinea fowl supreme with a truffle and bacon emulsion. **Comments**: a lot of pleasure.

BLANC



## Grand Brut

🌡️ 8°C 🍇 2022-2024

**Robe** : jaune, belle effervescence. **Nez** : rond, floral, sur de subtiles notes d'agrumes et de petits fruits rouges frais. **Bouche** : note de sureau, sésame, grillé, note briochée, longue tenue bouche. **Accords mets et vin** : turbot ; caille ; foie gras façon pot-au-feu.

**Visual aspect**: yellow colour, beautiful sparkling. **Nose**: round, floral, with subtle scents of citrus and small fresh red fruits. **Palate**: elderberry, sesame seed, toast, brioche, long on the palate. **Food & wine pairings**: turbot; quail; foie gras in pot-au-feu-style.

CHAMPAGNE PALMER  
67 rue Jacquart - 51100 Reims Cedex - Tél. : 03 26 07 35 07  
www.champagne-palmer.fr

CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT  
28 avenue de Champagne - 51200 Épernay - Tél. : 03 26 53 38 00  
www.perrier-jouet.com

BLANC

## CHAMPAGNE PHILIPPONNAT



## Blanc de Noirs Brut

2009

9°C à boire

Robe : jaune or, bulles persistantes. Nez : charmeur, sur de subtiles senteurs briochées et de fruits secs, légère note de torréfaction. Bouche : gourmande, puissante et équilibrée sur les fruits blancs mûrs. Finale agréable. Accords mets et vin : côte de veau à la crème et aux morilles. Commentaires : une très belle cuvée où la finesse l'emporte sur la puissance.

**Visual aspect:** gold yellow robe, persistent bubbles. **Nose:** charming, with subtle notes of brioche and dried fruits, a light note of toasting. **Palate:** moreish, powerful and well-balanced with aromas of white-fleshed fruits. Pleasant finish. **Food & wine pairings:** a veal rib with cream and morels. **Comments:** an excellent cuvée in which the finesse outweighs the powerfulness.

BLANC

## CHAMPAGNE PLOYEZ JACQUEMART

Assemblage  
pour Benoît Violier  
Extra Brut

12°C 2021-2026

Robe : or pâle, belle couronne, bulles fines. Nez : puissant, d'une très grande fraîcheur. Arômes d'agrumes, fleurs blanches. Bouche : attaque franche d'une très grande fraîcheur, très bien équilibrée. Une fin de bouche tout en longueur. Accords mets et vin : carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes. Commentaires : un vin exceptionnel à découvrir.

**Visual aspect:** pale gold, lovely ring, fine bubbles. **Nose:** powerful, with a lot of freshness. Aromas of citrus, white blossom. **Palate:** pure and very fresh first taste, well-balanced. A very long-lasting aftertaste. **Food & wine pairings:** scallop carpaccio with citrus. **Comments:** an exceptional wine to discover.

BLANC

Royale Réserve  
Non Dosé

10°C à boire

Robe : jaune légèrement doré, belle effervescence. Nez : fruité et floral, sur des parfums de fleurs blanches évoluant vers des notes grillées et toastées. Bouche : expressive, complexe avec une légère amertume en finale. Accords mets et vin : tartare de Saint-Jacques aux agrumes. Commentaires : un régal pour les papilles.

**Visual aspect:** slightly golden yellow robe, lovely sparkling. **Nose:** fruity and floral with scents of white blossom, then toasting and roasting aromas. **Palate:** expressive, complexe with a hint of bitterness in the aftertaste. **Food & wine pairings:** scallop tartare with citrus. **Comments:** a delight for the palate.

BLANC

Extra Brut Vintage  
Blanc de Blancs

11°C 2023-2026

Robe : jaune clair, limpide. Nez : beaucoup de fraîcheur, élégant, belle complexité, avec une légère note beurrée, briochée au premier nez. Bouche : beaucoup de rondeur, note de fruit blanc, de la richesse et de la tension en finale, notes d'agrumes en rétro-olfaction. Accords mets et vin : carpaccio de Saint-Jacques à la mangue verte. Commentaires : un Champagne de grande qualité. Beaucoup de plaisir.

**Visual aspect:** clear yellow, translucent. **Nose:** a lot of freshness, elegant, beautiful complexity, with a light buttery and brioche side in the first nose. **Palate:** a lot of roundness, notes of white-fleshed fruits, richness and tension in the aftertaste. Notes of citrus in retro-olfaction. **Food & wine pairings:** scallop carpaccio with green mango. **Comments:** a grand Champagne of great quality. Very pleasurable.

CHAMPAGNE PHILIPPONNAT

13 rue du Pont - CS60002 - 51160 Mareuil-sur-Ay  
Tél. : 03 26 56 93 00 - www.philipponnat.com

CHAMPAGNE PLOYEZ JACQUEMART

8 rue Astoin - 51500 Ludes - Tél. : 03 26 61 11 87  
www.ployez-jacquemart.fr

BLANC

## CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER



## Brut Premier

🌡️ 12°C 🍇 2021

**Robe** : or pâle, bulles fines. **Nez** : minéral, fruits blancs, fleurs blanches, agrumes. **Bouche** : attaque franche, belle fraîcheur, bouche équilibrée avec le nez. **Accords mets et vin** : apéritif ; carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes. **Commentaires** : un vin de belle facture, typique de la maison Roederer.

**Visual aspect**: pale gold colour, fine bubbles. **Nose**: mineral, white-fleshed fruits, white blossom, citrus. **Palate**: pure first taste, lovely freshness, the palate is in harmony with the nose. **Food & wine pairings**: aperitif; scallop carpaccio with citrus. **Comments**: a well-made wine, typical of Roederer.

BLANC

## CHAMPAGNE RUINART

Dom Ruinart  
Blanc de Blancs Brut

2004 🌡️ 10°C 🍇 à boire

**Robe** : jaune or pâle, effervescence constante et fluide. **Nez** : complexe, doté d'une palette aromatique impressionnante, fruits blancs bien mûrs. **Bouche** : suave, ronde et intense, une merveille pour les papilles. Finale savoureuse. **Accords mets et vin** : une salade de homard à la mangue fraîche. **Commentaires** : superbe !

**Visual aspect**: pale gold yellow hue, consistent and fluent sparkling. **Nose**: complex with an impressive aromatic background. Very ripe white-fleshed fruits. **Palate**: smooth, round and intense, a marvel for the palate. Savoury finish. **Food & wine pairings**: a lobster and fresh mango salad. **Comments**: wonderful!

ROSÉ



## Brut Rosé

2011 🌡️ 12°C 🍇 2021-2026

**Robe** : rose pâle, légèrement orangée. Bulles fines, robe limpide. **Nez** : fruits rouges (framboise, fraise des bois), mandarine. **Bouche** : attaque tout en finesse, les fruits rouges, tout en harmonie. Bonne longueur, bouche crémeuse. **Accords mets et vin** : côte de veau épaisse rôtie aux girolles. **Commentaires** : un Champagne droit, équilibré. Un rosé d'exception à découvrir.

**Visual aspect**: pale pink, slightly orange. Fine sparkling, translucent robe. **Nose**: red fruits (raspberry, wild strawberry), mandarin. **Palate**: delicate first taste, red fruits, harmonious. Good length, creamy palate. **Food & wine pairings**: roast thick veal rib with chanterelles. **Comments**: a straightforward, balanced Champagne. An exceptional rosé tout discover.

BLANC



## Millésimé

2009 🌡️ 10°C 🍇 à boire

**Robe** : jaune or pâle, belle effervescence. **Nez** : de la fraîcheur et de l'élégance, sur de subtiles notes briochées et beurrées. **Bouche** : ronde et ample, de la gourmandise et du raffinement, légère amertume en finale. **Accords mets et vin** : tartare de saumon sauvage parfumé au safran. **Commentaires** : félicitations pour ce magnifique flacon.

**Visual aspect**: pale gold yellow, beautiful sparkling. **Nose**: freshness and elegance with subtle notes of brioche and butter. **Palate**: round and broad, lush and refined, a hint of bitterness in the aftertaste. **Food & wine pairings**: wild salmon tartare with saffron. **Comments**: congratulations for this wonderful bottling.

CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER  
21 boulevard Lundy - 51100 Reims - Tél. : 03 26 40 42 11  
www.louis-roederer.com

CHAMPAGNE RUINART  
4 rue des Crayères - 51100 Reims - Tél. : 03 26 77 51 51  
www.ruinart.com



BLANC

## CHAMPAGNE DE SAINT-GALL


**Brut Blanc de Blancs  
1<sup>er</sup> Cru**

12°C 2021

**Robe** : or pâle, beau cordon, bulles fines, limpide. **Nez** : fleurs blanches, agrumes, légèrement beurré, brioché. **Bouche** : attaque franche et équilibrée, tout en finesse, bonne longueur. **Accords mets et vin** : apéritif ; fruits de mer. **Commentaires** : une belle bouteille à découvrir.

**Visual aspect**: pale gold, lovely ring, fine sparkling, translucent. **Nose**: white blossom, citrus, light note of butter, brioche. **Palate**: pure and well-balanced first taste, very delicate palate, good length. **Food & wine pairings**: apéritif; seafood. **Comments**: a lovely bottle to discover.

BLANC

## CHAMPAGNE TAITTINGER


**Brut Millésimé**

2009 10°C à boire

**Robe** : jaune pâle, légers reflets verts, bulles fines. **Nez** : gourmand et épatant par sa fraîcheur et son fruité. **Bouche** : onctueuse, minérale avec une légère sucrosité, sur les fruits secs. Finale sur une pointe d'amertume, très agréable. **Accords mets et vin** : filet de bar et mousseline de carottes. **Commentaires** : un beau millésime.

**Visual aspect**: pale yellow hue, light green shades, fine bubbles. **Nose**: moreish and impressively fresh and fruity. **Palate**: unctuous, mineral with a light sucrosity. Aromas of dried fruits. A hint of bitterness in the aftertaste, very pleasant. **Food & wine pairings**: sea bass filet and carrot mousseline. **Comments**: a beautiful vintage Champagne.

BLANC


**Champagne Orpale  
Blanc de Blancs Grand Cru**

2002 12°C 2021

**Robe** : couleur or, couronne limpide, bulles fines. **Nez** : fruits blancs, agrumes, brioché, beurré. **Bouche** : attaque ample, soutenue. Bonne longueur. **Accords mets et vin** : turbot grillé béarnaise. **Commentaires** : un très beau millésime 2002 à découvrir.

**Visual aspect**: gold colour, translucent ring, fine sparkling. **Nose**: white-fleshed fruits, citrus, brioche, butter. **Palate**: broad and deep first taste. Good length. **Food & wine pairings**: Bearnaise grilled turbot. **Comments**: a beautiful 2002 vintage to discover.

BLANC


**Prélude Grands Crus Brut**

11°C à boire

**Robe** : doré intense, collier de bulles raffiné. **Nez** : envoûtant et complexe sur des arômes de poire, d'agrumes et de fleurs blanches. **Bouche** : précise, profonde et envoûtante. Finale savoureuse. **Accords mets et vin** : un carré d'agneau au safran. **Commentaires** : un joli vin de gastronomie.

**Visual aspect**: intense gold hue, delicate ring of bubbles. **Nose**: spellbinding and complex with aromas of pear, citrus and white blossom. **Palate**: precise, deep and spellbinding palate. Savoury finish. **Food & wine pairings**: rack of lamb with saffron. **Comments**: a lovely gastronomy wine.

CHAMPAGNE DE SAINT-GALL

 7 rue Pasteur - CS 80019 - 51190 Avize - Tél. : 03 26 57 94 22  
[www.de-saint-gall.com](http://www.de-saint-gall.com)

CHAMPAGNE TAITTINGER

 9 place Saint-Nicaise - 51100 Reims - Tél. : 03 26 85 45 35  
[www.taittinger.com](http://www.taittinger.com)



  
MAISON FONDÉE EN 1776  
**LOUIS ROEDERER**  
CHAMPAGNE  
BRUT PREMIER®  
A REIMS · FRANCE



**LOUIS ROEDERER**  
À LA RECHERCHE DE L'ŒUVRE

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

BLANC

## CHAMPAGNE J. DE TELMONT



## O.R. 1735 Brut

2004

11°C à boire

**Robe** : dorée, délicat cordon de bulles. **Nez** : savoureux, sur des senteurs de pomme, de poire et d'agrumes confits. **Bouche** : belle attaque franche et pure, bouche équilibrée et minérale, finale onctueuse. **Accords mets et vin** : un filet de biche aux aïelles. **Commentaires** : une valeur sûre où la qualité est toujours au rendez-vous.

**Visual aspect**: golden hue, delicate ring of bubbles. **Nose**: savoury with scents of apple, pear and candied citrus. **Palate**: beautiful frank and pure first taste, well-balanced and mineral palate, smooth finish. **Food & wine pairings**: venison filet with cranberries. **Comments**: a solid value that offers a consistent quality.

ROSÉ

## CHAMPAGNE TRIBAUT SCHLOESSER



## Brut Rosé

8-9°C à boire

**Robe** : belle robe saumon. **Nez** : fruitée, sur les fruits rouges. **Bouche** : souple, suave. Bulles très fines. Une belle longueur. **Accords mets et vin** : tartelette de fruits rouges et Chantilly aux agrumes. **Commentaires** : un beau Champagne.

**Visual aspect**: lovely salmon pink colour. **Nose**: fruity with red fruit aromas. **Palate**: supple, smooth. Very fine sparkling. A lovely length. **Food & wine pairings**: red fruit tartlets with citrusy whipped cream. **Comments**: a lovely Champagne.

BLANC

Sans Soufre Ajouté  
Brut

10°C à boire

**Robe** : jaune pâle, brillante, reflet doré, fines bulles. **Nez** : mûr sur des arômes de fruits exotiques (ananas), de fruits rouges, de noisette. **Bouche** : agréable, fines bulles, très rond (dosage 6/7 g). **Accords mets et vin** : canard à l'orange ; bar rôti aux champignons ; des mets exotiques salés/sucrés.

**Visual aspect**: pale yellow colour, golden shade, fine sparkling. **Nose**: ripe with aromas of exotic fruits (pineapple), red fruits, hazelnut. **Palate**: pleasant palate, fine bubbles, very round (6-7 g dosage). **Food & wine pairings**: duck à l'orange; roast seabass with mushrooms; sweet and salt exotic dishes.

BLANC



## Brut Vintage

2009

8-9°C à boire

**Robe** : très belle. **Nez** : très soutenu avec des notes de fruits rouges. **Bouche** : ample, souple, avec des notes de fruits rouges et une bonne longueur finale. **Accords mets et vin** : une volaille de Bresse aux girolles. **Commentaires** : un vin agréable, souple, avec des notes de Pinot Noir et une bonne longueur finale.

**Visual aspect**: beautiful. **Nose**: deep with notes of red fruits. **Palate**: broad, supple, with flavours of red fruits and a good length in the finish. **Food & wine pairings**: Bresse poultry with chanterelles. **Comments**: a pleasant, supple wine with aromas of Pinot Noir and a good length.

CHAMPAGNE J. DE TELMONT

1 avenue de Champagne - 51480 Damery - Tél. : 03 26 58 40 33  
www.champagne-de-telmont.com

CHAMPAGNE TRIBAUT SCHLOESSER

21 rue Saint-Vincent - 51480 Romery - Tél. : 03 26 58 64 21  
www.champagnetribaut.fr

BLANC

## CHAMPAGNE DE VENOGÉ

Princes  
Blanc de Blancs

10°C à boire

**Robe** : jaune pâle aux légers reflets verts, bulles fines. **Nez** : complexe, sur les fleurs blanches dans un premier temps puis sur les agrumes confits. **Bouche** : onctueuse, fraîche et franche. Finale sur une pointe d'amertume. **Accords mets et vin** : un filet de Saint-Pierre aux agrumes. **Commentaires** : un joli vin dans un bel écrin.

**Visual aspect**: pale yellow with light green shades. **Fine sparkling**. **Nose**: complex with first white blossom then candied citrus. **Palate**: smooth, fresh and pure. A hint of bitterness in the aftertaste. **Food & wine pairings**: a John Dory filet with citrus. **Comments**: a beautiful wine in a lovely bottle.

BLANC

## CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT

La Grande Dame  
Brut

2006 10-12°C à boire

**Robe** : limpide, brillante. Bulles fines. **Nez** : frais, fleurs blanches, minéral, une pointe d'épices et de fruits confits. **Bouche** : ample, ronde, crémeuse. Bel équilibre entre le Pinot Noir, qui prédomine, et le Chardonnay. Très belle finale. **Accords mets et vin** : homard, sauce aux agrumes. **Commentaires** : un Champagne de haute voltige.

**Visual aspect**: limpid, brilliant. **Fine bubbles**. **Nose**: fresh, white flowers, mineral. Hint of spices and candied fruits. **Palate**: broad, round, creamy. Good balance between the Pinot Noir, that prevails, and the Chardonnay. Very nice finish. **Food & wine pairings**: lobster, citrusy sauce. **Comments**: a high-grade Champagne.

ROSÉ

Princes  
Rosé

11°C à boire

**Robe** : rose pâle aux légers reflets saumonés. **Nez** : délicat et fin sur les fruits rouges. **Bouche** : intense et gourmande sur de subtils arômes de fruits compotés. **Accords mets et vin** : tartelette à la framboise et au chocolat noir. **Commentaires** : très bien fait.

**Visual aspect**: pale pink colour with light salmon-pink shades. **Nose**: delicate and fine with aromas of red fruits. **Palate**: intense et moreish with subtle aromas of fruit compote. **Food & wine pairings**: strawberry and dark chocolate tart. **Comments**: very well-made.

ROSÉ

Vintage Rosé  
Brut

2008 11°C à boire

**Robe** : saumon clair. Bulles fines, robe brillante, d'un aspect jeune. **Nez** : fraise, framboise, fraîcheur aromatique. Nez intense, minéral. **Bouche** : bouche fraîche, dotée d'une texture élégante au fruité pur, avec une belle tension en finale. Belle longueur. **Accords mets et vin** : soupe de fraises ; côte de veau aux girolles. **Commentaires** : la fraîcheur s'avère remarquable.

**Visual aspect**: clear salmon-pink colour. Fine sparkling, bright robe with a young aspect. **Nose**: strawberry, raspberry, aromatic freshness. Intense and mineral nose. **Palate**: fresh with an elegant texture offering a pure fruitiness and a good tension in the aftertaste. Good length. **Food & wine pairings**: strawberry soup ; veal rib with chanterelles. **Comments**: the freshness is outstanding.

CHAMPAGNE DE VENOGÉ

33 avenue de Champagne - 51200 Épernay - Tél. : 03 26 53 34 34  
www.champagnedevenoge.com

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT

9 avenue de Champagne - 51207 Épernay - Tél. : 03 26 51 20 00  
www.veuvecliquot.com



GALERIE 1829, CAVES DE LA MAISON, Aÿ

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
MAISON FONDÉE EN 1829

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



**1** Paolo Basso, Eric Allouche, Philippe Faure-Brac, Jean-Baptiste Billiet et Caroline Fiot

**2** Mme Ivanova, Champagne Gosset

**3** Yves Chapier, Eric Arnaud, Philippe Faure-Brac, Paolo Basso, Benoit Gouez, Eric Allouche, Jon Arvid Rosengren

**4** Les Représentants de Champagne Lanson

**5** Philippe Faure-Brac, Eric Arnaud, Jean-Christophe Aimini et Marie Princloup

**6** Michel Widehem découvre le Champagne Jacquesson

**7** Sabine Devrière et Michel Smolarek

**8** Stéphanie Huet, Eric Allouche, Jon Arvid Rosengren, Geoffrey Orban et Johan Jarry

**9** Eric Arnaud et Michel Leulier

**10** Nikola Cuk et Brigitte Bouchayer de Vinovision



# RETOUR EN IMAGES



- 11** Christophe Bonnefond et Antoine Caparros
- 12** Loïc Cassin, Champagne Palmer
- 13** Laurence Ployez, Camille Lefevre, Paolo Basso, Eric Allouche et Philippe Faure-Brac
- 14** Jean-Louis Apra, Philippe Faure-Brac, Georges Pertuiset, Paolo Basso et Philippe Meyroux
- 15** Edouard Cossy, Champagne Laurent Perrier
- 16** Eric Allouche, Michel Drappier et Jon Arvid Rosengren
- 17** Les sommeliers rédigent les commentaires de dégustation

BLANC

## CHAMPAGNE M. AYMART

Bacbuc Blanc de Noirs  
Extra Brut

8°C 🍇 2021

**Robe** : or jaune. **Nez** : puissance aromatique, mûre, cassis. S'ouvre sur des notes de fruits secs. **Bouche** : agréable, rappelle les arômes perçus au nez. Fin de bouche satinée (dosage 3 grammes). **Accords mets et vins** : cuissot de porcelet au miel. **Commentaires** : un vin de repas.

**Visual aspect**: gold yellow hue. **Nose**: aromatic powerfulness, blackberry, blackcurrant. Opens up with dried fruit aromas. **Palate**: pleasant, reminds the aromas of the nose. Satiny aftertaste (3g dosage). **Food & wine pairings**: leg of suckling pig with honey. **Comments**: a wine for a meal.

BLANC

## CHAMPAGNE PAUL BARA

Grand Millésime  
Grand Cru Brut

2007 🍇 10°C à boire

**Robe** : jaune clair, éclatante, avec de fines bulles. **Nez** : très expressif, sur le fruit confit, avec des notes d'évolution sur les épices légères (vanille). **Bouche** : belle attaque franche et généreuse. Belle rondeur avec un parfait équilibre et une finale généreuse sur la noisette. **Accords mets et vins** : beau vin de repas, sur une volaille de Bresse aux truffes ou un foie gras. **Commentaires** : très grande réussite.

**Visual aspect**: clear yellow, bright, with fine bubbles. **Nose**: very expressive, with candied fruits, notes of evolution with light spices (vanilla). **Palate**: beautiful pure and generous first taste. Nice roundness with a perfect balance and a generous finish with hazelnut. **Food & wine pairings**: a beautiful wine for meal, with a Bresse poultry and truffles or foie gras. **Comments**: a beautiful achievement.

BLANC

Jujube  
Blanc de Blancs Brut

8°C 🍇 2021

**Robe** : or pâle, reflets verts. **Nez** : floral, sur l'agrumes. S'ouvre sur des fruits jaunes. **Bouche** : attaque franche. La fin de bouche reste gourmande et fraîche. **Accords mets et vins** : idéal pour l'apéritif ; tartare de dorade aux agrumes. **Commentaires** : frais et élégant.

**Visual aspect**: pale gold, green tinges. **Nose**: floral, citrusy. Opens up with yellow-fleshed fruits. **Palate**: strong first taste. The aftertaste stays delectable and fresh. **Food & wine pairings**: perfect for the aperitif; sea bream tartare with citrus. **Comments**: fresh and elegant.

ROSÉ

Spécial Club Rosé Grand  
Cru Brut

2012 🍇 10°C à boire

**Robe** : rosé clair et charmeur, avec de fines bulles. **Nez** : très enjôleur, à dominante de fruits rouges des bois. **Bouche** : beaucoup de finesse et d'élégance, avec un parfait équilibre et une belle finale sur le fruit. **Accords mets et vins** : la finesse appelle un filet de caille juste poêlé et son jus au naturel. **Commentaires** : un très beau rosé frais et généreux.

**Visual aspect**: clear pinkish hue, charming, with fine bubbles. **Nose**: very enjoyable, with dominant wild red fruit aromas. **Palate**: a lot of finesse and elegance, a perfect balance and a nice fruity finish. **Food & wine pairings**: the finesse calls for a quail fillet pan-fried with its cooking juice. **Comments**: a very nice fresh and generous rosé.

CHAMPAGNE M. AYMART

9 rue André Pingat - BP 441 - 51065 Reims Cedex  
Tél. : 07 61 71 36 88 - [www.monsieur-aymart.com](http://www.monsieur-aymart.com)

CHAMPAGNE PAUL BARA

4 rue Yvonne - 51150 Bouzy - Tél. : 03 26 57 00 50  
[www.champagnepaulbara.com](http://www.champagnepaulbara.com)



BLANC

## CHAMPAGNE BAUSER

Première  
Pinot Noir Brut
 10°C  à boire

Robe : jaune pâle, légers reflets verts. Bulles fines. Nez : complexe, frais, élégant. Sur des arômes de petits fruits rouges et noirs. Bouche : pleine, ample et vive. Légèrement boisée. Finale savoureuse. **Accords mets et vins** : se suffit à lui-même ; à l'apéritif. **Commentaires** : beaucoup de plaisir.

**Visual aspect:** pale yellow hue, light green tinges. Fine bubbles. **Nose:** complex, fresh, elegant. With small red and black fruits. **Palate:** full, ample and strong. Slightly woody. Savoury finish. **Food & wine pairings:** just plain, for itself; for the aperitif. **Comments:** a lot of pleasure.

BLANC

## CHAMPAGNE BEAUCHAMP

Grande Réserve  
Carte Noire Brut
 12°C  2024

Robe : jaune doré, limpide. Bulles fines, beau cordon. Nez : agréable, fruits blancs bien mûrs, légèrement brioché. Bouche : attaque franche, équilibrée. Bonne longueur, crémeuse. Soupçon de vanille. **Accords mets et vins** : bar en croûte avec sauce béarnaise. **Commentaires** : un vin à découvrir et à recommander.

**Visual aspect:** golden yellow hue, limpid. Fine bubbles, nice ring. **Nose:** pleasant nose, ripe white-fleshed fruits, light scent of brioche. **Palate:** pure and well-balanced first taste. Good length, creamy. Hint of vanilla. **Food & wine pairings:** sea bass in a crust with Bearnaise sauce. **Comments:** a wine to discover and to recommend.

ROSÉ



## Rosé Pinot Noir Brut

 10°C  à boire

Robe : rose pâle, légers reflets saumonés. Belle brillance. Nez : belle palette aromatique, sur les petits fruits rouges, la fraise et la fraise compotée. Bouche : intense, gourmande et fruitée. Belle matière en finale. **Accords mets et vins** : tarte Tatin aux fraises. **Commentaires** : à découvrir rapidement.

**Visual aspect:** pale pink hue, light salmon-pink tinges. Nice brilliance. **Nose:** beautiful aromatic range, with small red fruits, strawberry and strawberry compote. **Palate:** intense, delicious and fruity. Nice material in the finish. **Food & wine pairings:** Tatin tart with strawberries. **Comments:** to discover soon.

BLANC



## Millésime

 2007  12°C  à boire

Robe : dorée, lumineuse. Délicat cordon de bulles. Nez : épanoui, notes de pommes et de poires compotées. Raisin et abricots secs. Bouche : ample et harmonieuse. Belle effervescence, touche grillée, caramel, chocolat. Finale épicée. **Accords mets et vins** : un faisant aux truffes et au foie gras. **Commentaires** : une belle découverte.

**Visual aspect:** golden hue, gleaming. Delicate ring of bubbles. **Nose:** blooming nose, apple and pear compote. Grape and dried apricots. **Palate:** broad and harmonious. Nice sparkling, a toasted touch, caramel, chocolate. Spicy finish. **Food & wine pairings:** a pheasant with truffles and foie gras. **Comments:** a beautiful discovery.

CHAMPAGNE BAUSER  
36 rue de la Voie Pouché - 10340 Les Riceys  
Tél. : 03 25 29 37 37 - [www.champagne-bauser.com](http://www.champagne-bauser.com)

CHAMPAGNE BEAUCHAMP  
11 rue des Vignes - 51390 Janvry - Tél. : 06 59 08 73 16  
[www.champagne-beauchamp.com](http://www.champagne-beauchamp.com)

CHAMPAGNE

*Clos \* Lanson*  
*2006*

*Un Vin Précieux*



\* Issu d'un hectare de vigne qui porte le même nom, le Champagne Clos Lanson 2006 n'est disponible qu'en 7 870 exemplaires, tous numérotés.

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

BLANC

## CHAMPAGNE BINON-COQUARD



## Esprit Solera

10°C 2021

Robe : or pâle, reflets jaune paille. Lumineuse et fluide. Nez : ananas rôti, pêche jaune confite, tabac, moka. Notes alliées, fumées, truffe. Fraise confite, cassis, quetsche. **Bouche** : attaque souple et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Fruitée, enrobée avec délicatesse. Finale saline, minérale, racée. **Accords mets et vins** : ravioles de volaille et crème à la truffe. **Commentaires** : un joli champagne de gastronomie.

**Visual aspect**: pale gold hue, straw yellow tinges. **Lighting and fluid**. **Nose**: roasted pineapple, candied yellow-fleshed peach, tobacco, mocha. **Alliaceous and smoked notes, truffle. Candied strawberry, blackcurrant, damson. Palate**: supple and fresh first taste, creamy and melted sparkling. **Fruity, delicately coated. Salty finish, mineral, racy. Food & wine pairings**: poultry ravioli with truffle cream. **Comments**: an excellent gastronomic Champagne.

BLANC

## CHAMPAGNE MAXIME BLIN



## Carte Blanche Brut

12°C 2022

Robe : jaune doré, limpide. Nez : fruité, sur les agrumes. **Bouche** : équilibrée, crémeuse, arômes fondus. Douce, fraîche. **Accords mets et vins** : Saint-Jacques ; viande blanche. **Commentaires** : un vin à découvrir.

**Visual aspect**: golden yellow, limpid. **Nose**: fruity, citrusy. **Palate**: well-balanced, creamy, melted aromas. **Soft, fresh. Food & wine pairings**: scallops; white meat. **Comments**: a wine to discover.

BLANC



## Extra Pinot Noir Brut

9°C 2021

Robe : or pâle, reflets jaune paille. Nez : quetsche, pomme chaude, abricot, marmelade. Épices douces, pâte d'amande, biscuit. Pomelo, fruits rouges. **Bouche** : attaque souple, effervescence fondue. Fruitée, soutenue par l'acidité du pomelo. Milieu de bouche avec une minéralité à dominante argileuse. Finale fraîche aux tanins croquants. **Accords mets et vins** : tartelette au maroilles. **Commentaires** : un joli vin de gourmandise, très équilibré.

**Visual aspect**: pale gold hue, straw-yellow tinges. **Nose**: damson, warm apple, apricot, marmalade. **Mild spices, almond paste, biscuit. Pomelo, red fruits. Palate**: supple first taste, melted sparkling. **Fruity, backed by the acidity of the pomelo. A dominant clayey minerality in the mid-palate. Fresh finish with crisp tannins. Food & wine pairings**: Maroilles cheese tartlet. **Comments**: a lovely moreish and well-balanced wine.

BLANC



## L'Onirique Extra Brut

12°C 2022

Robe : jaune doré, bulle fine, limpide. Nez : équilibre, fruité, agrumes. Une petite touche de fraîcheur. **Bouche** : franche, crémeuse, équilibrée, fondue. Bonne longueur en fin de bouche. **Accords mets et vins** : Saint-Jacques. **Commentaires** : un équilibre maîtrisé. Une qualité de conception. Un vin à ne pas manquer.

**Visual aspect**: golden yellow hue, fine bubble, translucent. **Nose**: well-balanced, fruity, citrusy. **Small hint of freshness. Palate**: pure, creamy, well-balanced, melted. **Good length of the aftertaste. Food & wine pairings**: scallops. **Comments**: a well-mastered balance. **A quality work. A wine to not miss.**

CHAMPAGNE BINON-COQUARD

12 rue de la fontaine - 10200 Spoy - Tél. : 03 25 27 41 82  
www.champagne-binoncoquard.fr

CHAMPAGNE MAXIME BLIN

17 rue des Lombards - 51140 Trigny - Tél. : 03 26 03 10 97  
www.champagne-maxime-blin.com

BLANC

## CHAMPAGNE A. BOATAS &amp; FILS



### Cuvée Ch. Legendre Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

2009

8°C 2026

**Robe :** jaune pâle, reflet or. **Nez :** frais, légèrement boisé, fleurs blanches. **Bouche :** vive, fraîche, sur un beau fruité et une plaisante fraîcheur. **Accords mets et vins :** volaille ; cuisine asiatique ; poisson ; cuisine iodée. **Commentaires :** un vin à servir dès le début d'un repas pour continuer sur un repas de la mer.

**Visual aspect:** pale yellow hue, gold tinge. **Nose:** fresh, slightly woody, white flowers. **Palate:** pure, fresh, with a nice fruitiness and a pleasant freshness. **Food & wine pairings:** poultry; Asian cuisine; fish; iodized cuisine. **Comments:** a wine to serve from the starter to continue with fish or seafood.

CHAMPAGNE A. BOATAS &amp; FILS

176 avenue de Mazagran - 51190 Avize - Tél. : 06 62 69 42 52  
www.champagne-aboatas.com



BLANC

## CHAMPAGNE BOURDAIRE GALLOIS



## Brut

9°C 2026

**Robe :** or clair, reflets argentés. Bulles très fines. **Nez :** frais, sur les agrumes. **Bouche :** attaque franche, très belle salinité. Très jolie longueur aromatique. **Accords mets et vins :** dès l'apéritif ; carpaccio de Saint-Jacques. **Commentaires :** quel beau produit d'apéritif par excellence qui convient parfaitement sur des produits iodés.

**Visual aspect:** clear gold hue, silvery tinges. **Very fine bubbles.** **Nose:** fresh, with citrus. **Palate:** pure first taste, very nice salinity. Beautiful aromatic length. **Food & wine pairings:** aperitif; scallops carpaccio. **Comments:** what a beautiful and excellent aperitif wine which perfectly matches with iodized products.

BLANC



## Prestige Brut

10°C 2026

**Robe :** dorée, finesse et persistance des bulles. **Nez :** attaque nette et franche, très belle minéralité. On retrouve essentiellement des notes d'agrumes. **Bouche :** ample et saline, très belle persistance aromatique. Belle fraîcheur. **Accords mets et vins :** huîtres ; ris de veau avec une poêlée de cèpes. **Commentaires :** un produit de très belle qualité, supportant des produits iodés tels que le parmesan et le comté.

**Visual aspect:** golden hue, fine and persistent bubbles. **Nose:** neat and pure first nose, very nice minerality. We mainly find citrus aromas. **Palate:** broad and salty, very nice aromatic persistency. Beautiful freshness. **Food & wine pairings:** oysters; sweetbread with pan-fried ceps. **Comments:** a quality product, supporting iodized products such as parmesan or Comté cheese.

CHAMPAGNE BOURDAIRE GALLOIS

28 rue Haute - 51220 Pouillon - Tél. : 03 26 03 02 42  
www.bourdaire-gallois.fr

BLANC

## CHAMPAGNE GUY BOUVET

Antoine Bouvet Chardonnay  
Extra Brut 1<sup>er</sup> Cru11°C  2024

**Robe** : or blanc, reflets clairs. Bulles fines et rapides. **Nez** : intense, fraîche. Epices fines, agrumes, fruits exotiques. **Bouche** : délicate, fin de bouche vive et intense. Bulles agréables. **Accords mets et vins** : filet de bar à la graine de passion ; entremets d'ananas caramélisé, sorbet exotique. **Commentaires** : carafes de préférence avant la dégustation. Un Blanc de Blancs qualitatif aux arômes légers d'exotisme pour voyager à domicile.

**Visual aspect**: white gold hue, clear tinges. Fine and fast bubbles. **Nose**: intense, fresh. Fine spices, citrus, exotic fruits. **Palate**: delicate palate, pure and intense aftertaste. Pleasant bubbles. **Food & wine pairings**: sea bass fillet with passionfruit; caramelized pineapple dessert, exotic sorbet. **Comments**: preferably decant before tasting. A quality Blanc de Blancs with light exotic aromas to travel at home.

BLANC

Brut 1<sup>er</sup> Cru2010  10°C  2020

**Robe** : brillante, limpide. Or blanc, bonne effervescence, régulière et lente. **Nez** : délicat, pêche blanche, floral. Légèrement sur la noisette, complexe. **Bouche** : riche, équilibrée, toastée, pain grillé. Bulles fines. **Accords mets et vins** : viande blanche en croûte de noisettes ; filet de sole aux amandes, beurre blanc. **Commentaires** : carafage nécessaire. Un Champagne de gastronomie, équilibré, avec une belle complexité pour ravir tous les gourmets sur ce vin prometteur.

**Visual aspect**: brilliant, limpid. White gold hue, nice sparkling, regular and slow. **Nose**: delicate, white-fleshed peach, floral. Light hazelnut scents, complex. **Palate**: rich, well-balanced, toasty, grilled bread. Fine bubbles. **Food & wine pairings**: white meat with a crust of hazelnuts; sole fillet with almonds, white butter sauce. **Comments**: to decant. A gastronomic Champagne, balanced, with a beautiful complexity to delight all the gourmets with the pleasure of this promising wine.


CHAMPAGNE GUY BOUVET  
15 rue d'Aÿ - 51160 Mareuil-sur-Aÿ - Tél. : 06 88 61 66 86

BLANC

## CHAMPAGNE BRICE



## Vintage Grand Cru Brut

2010  12°C  à boire

**Robe** : jaune pâle, légèrement doré. Fin cordon. **Nez** : gourmand, délicat et complexe à la fois. Sur les fruits à chair blanche bien mûrs et les fruits secs. **Bouche** : ample et puissante. Note légère de torréfaction et de grillé. Finale longue et savoureuse. **Accords mets et vins** : quasi de veau, risotto aux morilles. **Commentaires** : une belle découverte.

**Visual aspect**: pale yellow, slightly golden. Fine ring of bubbles. **Nose**: moreish, delicate and complex all together. Aromas of ripe white-fleshed fruits and dried fruits. **Palate**: broad and powerful. Light note of toasting and roasting. Long and savoury finish. **Food & wine pairings**: rump of veal with a morel risotto. **Comments**: a beautiful discovery.

ROSÉ

Vintage Rosé  
Grand Cru Brut2011  11°C  à boire

**Robe** : rose pâle, reflets légèrement saumon. **Nez** : frais et fruité sur de subtils parfums de petits fruits rouges et noirs. **Bouche** : gourmande et crémeuse, presque grasse. Notes de framboise. Finale onctueuse. **Accords mets et vins** : saumon et poissons de mer façon gravlax. **Commentaires** : du plaisir.

**Visual aspect**: pale pink colour, slightly salmon-pink shades. **Nose**: fresh and fruity with subtle scents of red and black fruits. **Palate**: lush and creamy, nearly fat. Notes of raspberry. Unctuous finish. **Food & wine pairings**: salmon and sea fish in gravlax style. **Comments**: a lot of pleasure.

CHAMPAGNE BRICE  
22 rue Gambetta - 51150 Bouzy - Tél. : 03 26 52 06 60  
www.champagne-brice.com

BLANC

## CHAMPAGNE BRISSON-LAHAYE

La Distinguée  
Brut

12°C 2026

**Robe** : jaune légèrement doré. Bulles d'une belle finesse. **Nez** : complexe, doté d'une palette aromatique impressionnante. Sur les agrumes, les fruits à chair blanche, le torréfié. **Bouche** : puissante et équilibrée. Sur les mêmes arômes que ceux perçus au nez. Finale fruitée et épicée. **Accords mets et vins** : crumble de poire pochée à la cannelle et aux chocolats. **Commentaires** : une très belle découverte.

**Visual aspect**: slightly golden yellow. Lovely fine bubbles. **Nose**: complex, with an impressive aromatic range. Citrusy, white-fleshed fruits, roasted. **Palate**: powerful and balanced. With the same aromas as the nose. Fruity and spicy finish. **Food & wine pairings**: poached pear crumble with cinnamon and chocolates. **Comments**: a very nice discovery.

BLANC

## CHAMPAGNE LOUIS BROCHET



## Extra Blanc Extra Brut

8-10°C 2026

**Robe** : jaune très pâle. Bulles particulièrement fines. **Nez** : marqué par les agrumes et le Chardonnay. Brioche, noisette, fleurs et fruits blancs. **Bouche** : simultanément sur la nervosité et le crémeux. Attaque incisive aussitôt contrebalancée par une mousse délicate et voluptueuse. **Accords mets et vins** : noix de Saint-Jacques bretonne sur julienne de légumes. **Commentaires** : beaucoup d'élégance et de finesse. Un très joli Blanc de Blancs.

**Visual aspect**: very pale yellow. Particularly fine bubbles. **Nose**: marked by citrus and Chardonnay. Brioche, hazelnut, flowers and white-fleshed fruits. **Palate**: both nervous and creamy. The sharp first taste is immediately balanced by a delicate and voluptuous sparkle. **Food & wine pairings**: Breton scallops over julienne vegetables. **Comments**: a lot of elegance and finesse. A lovely Blanc de Blancs.

BLANC

La Passionnée  
Blanc de Noirs Brut

10°C à boire

**Robe** : jaune pâle, légèrement dorée. Mousse onctueuse. **Nez** : frais et fruité, sur de subtils notes de fruits rouges compotés et de boisé. **Bouche** : intense, aromatique et épicé. Notes de café, de miel et de fruits bien mûrs. Finale d'une longueur moyenne. **Accords mets et vins** : médaillon de biche aux baies de goji. **Commentaires** : racé et complexe. Un flacon de belle facture.

**Visual aspect**: pale yellow, slightly golden. Unctuous head. **Nose**: fresh and fruity, with subtle notes of red fruit compote and woodiness. **Palate**: intense, aromatic and spicy. Coffee notes, honey and ripe fruits. Finish of medium length. **Food & wine pairings**: doe medallion with goji berries. **Comments**: racy and complex. A well-made bottling.

BLANC

Extra Noir  
Extra Brut

10°C 2026

**Robe** : or pâle, reflets délicats. **Nez** : fleurs blanches et fruits à noyaux en harmonie. Légère touche vanillée et miellée. **Bouche** : franche et subtile à la fois. On perçoit un léger boisé qui ne domine pas le fruit. Belle sensation de fraîcheur. **Accords mets et vins** : turbot aux morilles ; un beaufort d'alpage bien affiné. **Commentaires** : finesse et puissance contenue, un équilibre très intéressant pour ce vrai vin de gastronomie.

**Visual aspect**: pale gold robe, delicate shades. **Nose**: white blossom and stone fruits in harmony. Slight hint of vanilla and honey. **Palate**: both pure and subtle. We taste a light woodiness that does not dominate the fruitiness. **Food & wine pairings**: turbot with morels; mature alpine Beaufort. **Comments**: finesse and controlled powerfulness, an interesting balance for this real gastronomic wine.

CHAMPAGNE BRISSON-LAHAYE

18 rue Bernard - 51150 Tours sur Marne

Tél. : 03 26 58 96 70 - www.champagne-brisson-lahaye.com

CHAMPAGNE LOUIS BROCHET

12 rue de Villers aux Noeuds - 51500 Écueil

Tél. : 03 26 49 77 44 - www.champagne-brochet.com

BLANC

## CHAMPAGNE BY FERNAND

A l'État Sauvage  
Extra Brut
 10°C  à boire

**Robe** : jaune clair, bulles fines à évolution lente. Beau cordon, disque éclatant. **Nez** : sur le fruit mûr, tendre, voire confit. Une belle trame d'évolution qui en fait un vin chaleureux. **Bouche** : belle mousse généreuse, avec un bel équilibre. Finale soyeuse et généreuse. **Accords mets et vins** : en début de repas ; sur un foie gras d'oie ou de canard. **Commentaires** : un très beau Champagne.

**Visual aspect**: clear yellow, fine bubbles with a slow evolution. Beautiful bead, bright disk. **Nose**: ripe fruit, soft, even candied. A nice evolution that makes it a warm wine. **Palate**: beautiful and generous head, with a good balance. Silky and generous finish. **Food & wine pairings**: to start a meal with; with a goose or duck foie gras. **Comments**: a very nice Champagne.

BLANC

Insolent  
Blanc de Noirs  
Extra Brut
 10°C  à boire

**Robe** : jaune or clair, fines bulles. **Nez** : beau nez charnu, gourmand et généreux. Note de coing et de miel, acacia. **Bouche** : belle bouche avec de fines bulles qui tapissent le palais. Équilibre parfait. Belle finale. **Accords mets et vins** : en début de repas ; sur une volaille crémée et des champignons sauvages. **Commentaires** : une belle expression du raisin.

**Visual aspect**: clear gold hue, fine bubbles. **Nose**: beautiful fleshy nose, delicious, generous. Quince and honey note, acacia. **Palate**: beautiful palate with fine bubbles which coat the palate. Perfect balance. Beautiful finish. **Food & wine pairings**: to start a meal; with a creamy poultry and wild mushrooms. **Comments**: a beautiful expression of the grape.

CHAMPAGNE BY FERNAND

6 rue de la boulangerie - 51530 Moslins - Tél. : 06 60 62 18 27  
www.champagne.byfernand.com

BLANC

## CHAMPAGNE PIERRE CALLOT

Blanc de Blancs  
Grand Cru Brut
 12°C  à boire

**Robe** : or, soutenue, aux reflets verts, limpide et brillante. **Nez** : très élégant et frais sur des notes de fruits (mirabelle, pomme) évoluant vers des nuances plus briochées à l'aération. **Bouche** : tout en fraîcheur, dévoilant les mêmes saveurs de fruits qu'au nez. Belle minéralité qui apporte élégance et fraîcheur. Finale de bonne persistance. **Accords mets et vins** : un filet de bar grillé aux amandes. **Commentaires** : un Champagne tout en finesse, d'une fraîcheur intense.

**Visual aspect**: deep gold colour with green tinges, translucent and brilliant. **Nose**: very elegant and fresh with scents of fruits (mirabelle plum and apple) evolving towards more brioche shades after swirling. **Palate**: very fresh, with the same flavours than the nose. Lovely minerality that provides elegance and freshness. Persistent finish. **Food & wine pairings**: filet of seabass with almonds. **Comments**: a fine and very intense Champagne.

BLANC

Les Avats  
Vignes Anciennes  
Grand Cru Brut2009  10°C  à boire

**Robe** : pâle aux reflets dorés. Bulles fines et persistantes. **Nez** : d'une très belle intensité, sur des notes de beurre frais, de fleurs, de miel et de fruits blancs. **Bouche** : franche et vive tout en fraîcheur, sur des notes minérales et fruitées. **Accords mets et vins** : un turbot aux girolles.

**Visual aspect**: pale hue with golden tinges. Fine and persistent bubbles. **Nose**: beautiful intensity, with notes of fresh butter, flowers, honey and white-fleshed fruits. **Palate**: pure and vivid, very fresh, with mineral and fruity notes. **Food & wine pairings**: turbot with chanterelles.

CHAMPAGNE PIERRE CALLOT

100 avenue Jean Jaurès - 51190 Avize - Tél. : 03 26 57 51 57  
www.champagne-pierre-callot.com



CHAMPAGNE  
**PERRIER-JOUËT**

**PERRIER-JOUËT, MAISON FONDÉE EN 1811**

Depuis sa fondation, la Maison Perrier-Jouët crée des champagnes floraux d'une rare finesse, marqués par le Chardonnay. L'anémone japonaise du flacon Belle Époque a été dessinée en 1902 par l'artiste et maître verrier Émile Gallé.



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



BLANC

## CHAMPAGNE CLAUDE CAZALS



## Carte Or Grand Cru

12°C 🍷 à boire

**Robe :** citron, brillante. Bulle très fine. **Nez :** intense et expressif. Des notes de fruits frais et compotés se juxtaposent. **Bouche :** ample et ronde. Une touche crémeuse accompagne les arômes fruités. Belle vivacité. La finale est de grande persistance. **Accords mets et vins :** carré de veau aux oignons glacés. **Commentaires :** une très belle expression du Champagne.

**Visual aspect:** lemon-yellow, brilliant. Very fine bubbles. **Nose:** intense and expressive. Notes of fresh fruits mingle with scents of fruit compote. **Palate:** broad and round. A creamy touch accompanies the fruity aromas. Beautiful vividness. Very persistent finish. **Food & wine pairings:** veal rib with glazed onions. **Comments:** a beautiful expression of Champagne.

BLANC

## CHAMPAGNE JACQUES CHAPUT

Blanc de Noirs  
100 % Pinot Noir Brut

9°C 🍷 2024

**Robe :** or clair, bulle fine. **Nez :** pomme verte, poire, quetsche, reine-claude. Rond, belle fraîcheur. **Bouche :** attaque franche, ample, agrumes. Très belle longueur, belle finesse. **Accords mets et vins :** très agréable en apéritif ; sur une volaille crémeuse.

**Visual aspect:** clear gold hue, fine bubble. **Nose:** green apple, pear, damson, greengage. Round with a beautiful freshness. **Palate:** strong first taste, broad, citrusy. Very nice length, beautiful finesse. **Food & wine pairings:** very pleasant for the aperitif; with a creamy poultry.

BLANC

La Chapelle du Clos  
Blanc de Blancs Brut

2009 12°C 🍷 à boire

**Robe :** or pâle, brillante. Cordon de fines bulles persistantes. **Nez :** de belle intensité où se mêlent des notes de grillé, de fleurs blanches et de poires. **Bouche :** sous une finesse renforcée par une texture savoureuse se dévoile un vin puissant, de grande fraîcheur. Une touche d'agrumes accompagne une finale fraîche de belle longueur. **Accords mets et vins :** tagliatelles aux fruits de mers. **Commentaires :** un Clos complexe avec beaucoup de ressource.

**Visual aspect:** pale gold hue, brilliant. Persistent ring of bubbles. **Nose:** beautiful intensity with scents of toasting, white blossom and pears. **Palate:** the finesse underlined by a savoury texture hides a powerful and very fresh wine. A hint of citrus backs the fresh and long-lasting aftertaste. **Food & wine pairings:** tagliatelli with seafood. **Comments:** a complex Clos that has a lot to offer.

BLANC



## L'Authentic Brut

11°C 🍷 2021

**Robe :** or paille, bulle fine et persistante. **Nez :** frais, complexité des arômes, fruits blancs (pomme, pêche). **Bouche :** attaque franche, sublime, fraîche. Belle complexité et bonne longueur. **Accords mets et vins :** côte de bœuf aux pleurotes ; un beau plateau de fromage ; un dessert aux fruits rouges. **Commentaires :** très belle cuvée venant du Bar Aubeois.

**Visual aspect:** straw-yellow gold hue, fine and persistent bubble. **Nose:** fresh, complex aromas, white-fleshed fruits (apple, peach). **Palate:** strong first taste, sublime, fresh. Beautiful complexity and good length. **Food & wine pairings:** prime rib of beef with oyster mushrooms; a platter of cheese; a dessert with red fruits. **Comments:** a very nice cuvée coming from the Bar region.

CHAMPAGNE CLAUDE CAZALS

28 rue du Grand Mont - 51190 Le Mesnil-sur-Oger

Tél. : 03 26 57 52 26 - www.champagne-claude-cazals.net

CHAMPAGNE JACQUES CHAPUT

1 rue Blanche - 10200 Arrentières - Tél. : 03 25 27 00 14

www.jacques-chaput.fr

BLANC

## CHAMPAGNE GUY CHARBAUT

Blanc de Blancs  
1<sup>er</sup> Cru Brut
 12°C  à boire

**Robe** : jaune paille aux reflets verts. **Nez** : sur la fleur, d'une grande délicatesse, une touche minérale accompagnée par des arômes de pomme fraîche et d'agrumes. **Bouche** : fraîche, d'une belle minéralité. Bien structurée sur des notes d'agrumes très fraîches, d'une grande persistance. **Accords mets et vins** : filet de Saint-Pierre au court bouillon de cerfeuil. **Commentaires** : une cuvée harmonieuse.

**Visual aspect**: straw-yellow hue with green shades. **Nose**: floral, very delicate, a hint of minerality with aromas of fresh apple and citrus. **Palate**: fresh with a lovely minerality. Well-structured with very fresh notes of citrus. Good persistency. **Food & wine pairings**: Saint-Pierre filet in chervil court-bouillon. **Comments**: a harmonious cuvée.

BLANC

## CHAMPAGNE POL COCHET




## Brut

 8°C  2020

**Robe** : jaune pâle, fines bulles. **Nez** : beurré, brioché. **Bouche** : attaque souple, belle acidité. Équilibrée, légère amertume en fin de bouche. **Accords mets et vins** : apéritif ; poisson au beurre blanc. **Commentaires** : 1/3 Chardonnay et 2/3 Pinot Noir, vin dosé à 7 g.

**Visual aspect**: pale yellow hue, fine bubbles. **Nose**: buttery, brioche. **Palate**: supple first taste, beautiful acidity. Balanced palate, light bitterness in the aftertaste. **Food & wine pairings**: aperitif; fish with beurre blanc sauce. **Comments**: 1/3 Chardonnay and 2/3 Pinot Noir, dosage of 7g/l.

BLANC

Blanc de Noirs  
1<sup>er</sup> Cru Extra Brut
 2010  10-12°C  2021-2024

**Robe** : jolie robe dorée aux reflets gris. **Nez** : porté sur les épices et le poivre blanc. Deuxième nez un peu pâtissier. **Bouche** : crémeuse, bulles très fines et aériennes, finale tendue et citronnée. **Accords mets et vins** : un joli pavé de turbot beurre-noisette avec une tombée de cèpes, copeaux de parmesan et noisettes torréfiées.

**Visual aspect**: lovely golden colour with grey shades. **Nose**: mainly spices and white pepper. Pastry in the second nose. **Palate**: creamy palate, fine and ethereal bubbles, tense and lemony finish. **Food & wine pairings**: a turbot filet with brown butter, wilted ceps, shavings of parmesan and roasted hazelnut.

BLANC



## Symbiose Brut

 8°C  2019

**Robe** : jaune or pâle, soutenue. Mousse persistante. **Nez** : frais, pomme bien mûre. **Bouche** : attaque vive, agrumes bien mûrs, notes citronnées. Finesse, belle intensité. Finale courte mais belle. **Accords mets et vins** : tarte Tatin. **Commentaires** : un vin harmonieux, plaisant sur un dessert.

**Visual aspect**: pale gold yellow, deep. Persistent head. **Nose**: fresh nose, ripe apple. **Palate**: vivid first taste, ripe citrus, lemony notes. Finesse, beautiful intensity. Short but beautiful finish. **Food & wine pairings**: tatin tart. **Comments**: a harmonious wine, pleasant for a dessert.

CHAMPAGNE GUY CHARBAUT  
12 rue du Pont - 51160 Mareuil-sur-Ay - Tél. : 03 26 52 60 59  
www.champagne-guy-charbaut.com

CHAMPAGNE POL COCHET  
64 rue Champrot - 51200 Epernay - Tél. : 06 85 05 54 63  
www.champagne-pol-cochet.com

BLANC

## CHAMPAGNE COLLARD PICARD

Cuvée Dom. Picard  
Blanc de Blancs Grand Cru

9°C 2021-2024

**Robe** : pâle aux reflets or. **Nez** : agrumes, fruits blancs, ananas, évoluant sur des notes finement briochées. **Bouche** : soyeuse et fraîche, tout en velours, attaque franche et fraîche sur les fruits blancs, l'ananas. Fin de bouche onctueuse, charmeuse avec des notes de brioche et une touche grillée. **Accords mets et vins** : noix de Saint-Jacques, ananas rôti ; grenadin de veau et sa pomme rôtie.

**Visual aspect**: pale robe with golden shades. **Nose**: citrus, white-fleshed fruits, pineapple, evolving towards fine scents of brioche. **Palate**: silky and fresh, velvety; pure and fresh first taste with flavours of white-fleshed fruits, pineapple. Smooth aftertaste charming the palate with aromas of brioche and a hint of toasting. **Food & wine pairings**: scallops and roast pineapple; grenadines of veal and roast apple.

BLANC

## CHAMPAGNE ULYSSE COLLIN

Les Maillons Blanc de Noirs  
Extra Brut

10°C 2018-2019

**Robe** : or pâle, cordon persistant, belle brillance. **Nez** : déjà des notes toastées avec des arômes de fruits rouges et un peu de pelure de mandarine. **Bouche** : belle fringance en attaque. Charmeur par la vivacité et l'équilibre. Bon maintien et longueur avec une finale fraîche et très agréable. **Accords mets et vins** : blanc de volaille rôti, poêlée de champignons. **Commentaires** : une belle cuvée très réussie dans son équilibre et sa délicatesse.

**Visual aspect**: pale gold, persistent ring of bubbles, beautiful brilliance. **Nose**: already toasty notes with aromas of red fruits and a hint of mandarine peel. **Palate**: dashing at first taste. Charming vividness and balance. Good structure and length with a fresh and very pleasant aftertaste. **Food & wine pairings**: roast chicken filet with pan-fried mushrooms. **Comments**: a very well-made cuvée by its successful balance and delicacy.

BLANC

Essentiel  
Dosage Zéro

2008

**Robe** : or pâle, lumineuse. **Nez** : délicat et fruité, aux notes d'orgeat, amandes, de fines touches boisées. **Bouche** : attaque vive et crémeuse, complexe, aux notes d'ananas, pointe de pamplemousse et à la finale légèrement rustique. **Accords mets et vins** : filet de Saint-Pierre, tombée d'épinards, sauce vierge aux agrumes.

**Visual aspect**: pale gold, bright. **Nose**: delicate and fruity, with notes of barley, almonds, fine woody hints. **Palate**: lively and creamy first taste, complex, with aromas of pineapple, a hint of grapefruit and a slightly rustic finish. **Food & wine pairings**: Saint-Pierre filet, wilted spinach, citrusy sauce vierge.

BLANC

Les Roises  
Blanc de Blancs Extra Brut

12°C 2019-2020

**Robe** : jaune pâle aux reflets dorés, bulles assez rapides, beau cordon. **Nez** : délicat, aux arômes beurrés, lactés. Au second nez, des notes de coing et de miel. **Bouche** : belle attaque, puissante, aromatique. Des notes de levure, légèrement boisé, vanillé. Très agréable, belle minéralité. Sucre vanillé en fin de bouche. **Accords mets et vins** : Saint-Jacques poêlées, topinambour, sauce vanille. **Commentaires** : une belle cuvée alliant finesse et douceur.

**Visual aspect**: pale yellow with golden tinges, quite swift bubbles, lovely ring. **Nose**: delicate with buttery, milky aromas. In the second nose, quince and honey. **Palate**: beautiful first taste, powerful, aromatic. Notes of yeast, slightly woody, vanilla. Very pleasant, with a good minerality. Vanilla sugar in the aftertaste. **Food & wine pairings**: pan-fried scallops, Jerusalem artichoke and vanilla sauce. **Comments**: a beautiful cuvee combining finesse and smoothness.

CHAMPAGNE COLLARD PICARD  
15 avenue de Champagne - 51200 Épernay - Tél. : 03 26 52 36 93  
www.champagnecollardpicard.fr

CHAMPAGNE ULYSSE COLLIN  
19 rue des vigneron - 51270 Congy - Tél. : 03 26 52 46 62

BLANC

## CHAMPAGNE COMTE DE CHEURLIN

Blanc de Blancs Extra Brut  
« Champs du Clos »

12°C 2026

**Robe** : jaune or pâle. Bulles fines, beau cordon, limpide. **Nez** : très agréable, fruit blanc (poire), fleur blanche (tilleul). Légèrement brioché, beurré. **Bouche** : attaque franche, fraîche ; équilibrée. Toute en rondeur, avec une finale d'une belle facture. **Accords mets et vins** : poularde de Bresse rôtie aux cèpes. **Commentaires** : un vin à découvrir et à recommander. Superbe !

**Visual aspect**: pale gold yellow. Fine bubbles, beautiful limpid bead. **Nose**: very pleasant nose, white-fleshed fruit (pear), white flower (lime tree). Slightly brioche, buttery. **Palate**: strong first taste, fresh, balanced. Very round with a well-made finish. **Food & wine pairings**: roast fattened chicken of Bresse with ceps. **Comments**: a wine to discover and to recommend. Superb!

BLANC

## CHAMPAGNE COQUARD-BOUR



## Brut Nature

9°C à boire

**Robe** : jaune pâle doré, reflets brillants. **Nez** : poire, pomme Granny, fleurs blanches. **Bouche** : ample, souple, longue. Bonne finale avec une légère amertume, saline. Bonne tension qui ouvre les papilles avant un bon repas. **Accords mets et vins** : anguille fumée ; écrevisses ; gambas. **Commentaires** : un zéro dosage authentique.

**Visual aspect**: golden pale yellow colour, brilliant tinges. **Nose**: pear, Granny apple, white flowers. **Palate**: broad, supple, long. Good finish with a light bitterness, salty. Good tension that wets the appetite before a meal. **Food & wine pairings**: smoked eel; crayfish; king prawn. **Comments**: an authentic zero dosage Champagne.

BLANC

Blanc de Noir Brut Nature  
« Beauregard »

12°C 2026

**Robe** : jaune or pâle. Bulles fines, beau cordon limpide. **Nez** : arômes complexes, agrumes (mandarine), fruits à noyau (cerises). Très agréable. **Bouche** : attaque franche, équilibrée, toute en rondeur. Bouche fraîche, avec une finale très agréable. **Accords mets et vins** : côte de veau rôtie et champignons d'automne. **Commentaires** : un vin d'une belle facture, à découvrir.

**Visual aspect**: pale gold hue. Fine bubbles, nice limpid bead. **Nose**: complex aromas, citrus (mandarin), stone fruits (cherries). Very pleasant. **Palate**: strong first taste, balanced, very round. Fresh, with a very pleasant finish. **Food & wine pairings**: roast veal chop and autumn mushrooms. **Comments**: a well-made wine, to discover.

BLANC



## Vintage Brut

2010 9°C 2020

**Robe** : jaune pâle. **Nez** : discret mais très charmeur. Sur les agrumes et les fruits exotiques. **Bouche** : ananas, minérale. Mêmes fruits que ceux perçus au nez. Finale courte mais belle. **Accords mets et vins** : carpaccio de Saint-Jacques ; tartare de dorade. **Commentaires** : une belle finesse.

**Visual aspect**: pale yellow. **Nose**: discreet but very charming. With citrus and exotic fruits. **Palate**: pineapple, mineral. Same fruits as the nose. Short but beautiful finish. **Food & wine pairings**: scallop carpaccio; sea bream tartar. **Comments**: a beautiful finesse.

CHAMPAGNE COMTE DE CHEURLIN

5 rue des jardins - 10110 Celles-sur-Ource - Tél. : 06 89 22 18 59  
www.comtedecheurlin.fr

CHAMPAGNE COQUARD-BOUR

Rue de la Maladière - 10200 Bergères - Tél. : 03 25 27 39 41  
www.champagne-coquardbour.fr

BLANC

## CHAMPAGNE MARIE DEMETS



## Brut Millésime

2010

 9°C  à boire

Robe : claire, blanche, bulle fine. Nez : sur le côté très gourmand du Pinot. Bouche : effervescence fine, mousse abondante. De nombreuses bulles très fines. Bouche fraîche et plaisante. Accords mets et vins : apéritif ; Saint-Jacques poêlées ; poisson grillé ; salade d'agrumes. Commentaires : une belle fraîcheur.

**Visual aspect:** clear, white robe, fine bubble. **Nose:** with the moreish side of the Pinot. **Palate:** fine sparkling, a full head. Numerous very fine bubbles. Fresh and pleasant palate. **Food & wine pairings:** aperitif; pan-fried scallops; grilled fish; citrus salad. **Comments:** a beautiful freshness.

BLANC

## CHAMPAGNE DEMIÈRE

Cuvée Lysandre Extra Dry  
Pinot Noir

2011

 12°C  à boire

Robe : or pâle, beau cordon, belle mousse. Nez : agréable, fruité. Sur les fruits secs, l'acacia, le grillé et le toasté. Bouche : ample et suave, sur les fruits blancs, les agrumes. Finale sur des notes grillées, d'une belle longueur. Accords mets et vins : médaillon de lotte à l'américaine. Commentaires : une belle surprise.

**Visual aspect:** pale gold colour, beautiful bead, nice head. **Nose:** pleasant, fruity. With dried fruits, acacia, grilled and toasty aromas. **Palate:** broad and smooth, with white-fleshed fruits, citrus. Grilled notes in the finish, a good length. **Food & wine pairings:** monkfish medallion à l'américaine. **Comments:** a beautiful surprise.

BLANC



## Extra Brut

 11°C  2037

Robe : belle couleur or, faibles bulles. Nez : belle complexité aromatique. Bouche : très gourmande, pleine. Plus sur le côté brioché, toasté. Faible dosage qui laisse vraiment le vin s'exprimer. Une belle acidité maîtrisée. Accords mets et vins : fromages type Comté affiné ; très vieille mimolette. Commentaires : un passage en fût qui a arrondi le vin sans qu'il soit marqué par le bois.

**Visual aspect:** beautiful gold colour, weak bubbles. **Nose:** beautiful aromatic complexity. **Palate:** delicious, full. More with a brioche side, toasty. Low dosage that lets the wine express. A beautiful mastered acidity. **Food & wine pairings:** cheese like mature Comté; very mature mimolette. **Comments:** the barrel rounded off the wine without marking it with woodiness.

BLANC

## Egrég'Or

 10°C  à boire

Robe : d'une brillance solaire, avec beaucoup d'éclat. Nez : arômes de fruits d'été. Bouche : très ample. L'expression des sols argilo-calcaires lui donnent une belle rondeur. Jolie tension. Accords mets et vins : viande crémée. Commentaires : une petite maison à l'entrée de la Vallée de la Marne ; l'élevage des vins clairs amène une légère concentration sur un fondu de fruits ensoleillés.

**Visual aspect:** a solar brilliance, with a lot of brightness. **Nose:** summer fruit aromas. **Palate:** very ample. The expression of the clay and limestone soils give it a nice roundness. Beautiful tension. **Food & wine pairings:** meat with creamy sauce. **Comments:** a small domain at the entrance of the Marne valley; the élevage of the still wines provide a light concentration with sunny fruits melted aromas.

CHAMPAGNE MARIE DEMETS

7 rue des vignes - 10250 Gyé sur Seine - Tél. : 03 25 38 23 30  
www.champagnemariemets.fr

CHAMPAGNE DEMIÈRE

2 rue Dom Pérignon - 51480 Fleury-la-Rivière - Tél. : 03 26 58 43 36  
www.champagnedemièrè.com



*L'histoire des murs, habités aujourd'hui par la famille DRAPPIER, remonte au XII<sup>e</sup> siècle quand Saint-Bernard fit construire à Urville une annexe de l'Abbaye de Clairvaux.*

*Le vignoble qui entoure aujourd'hui ces caves cisterciennes fait la fierté de notre maison. Cultivé au plus près de la nature, il donne vie à des raisins riches d'arômes complexes qui permettent l'élaboration de Champagnes aux caractères bien affirmés, logés dans des flacons d'exception.*

[champagne-drappier.com](http://champagne-drappier.com)

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

TalkyWalky2012

BLANC

## CHAMPAGNE JEAN DIOT



## Extase Blanc de Noirs Brut

🌡️ 9-10°C 🍇 2021+

Robe : fluide, bulles fines, collerette tenace. Or jaune pâle. Nez : chèvrefeuille, pêche, quetsche, thé, embruns, figue, cassis, orange sanguine. Bouche : attaque nette et fraîche, effervescence crémeuse et fondue. Bouche fruitée et charnue, puis minéralité argilo-crayeuse. Finale élancée et gourmande, salinité savoureuse. **Accords mets et vins** : flétan et velouté de maïs à l'orange. **Commentaires** : un Champagne gourmand, frais et précis.

**Visual aspect**: fluid aspect, fine bubbles, lasting ring. Pale yellow gold. **Nose**: honey-suckle, peach, damson, tea, sea spray, fig, blackcurrant, blood orange. **Palate**: clean and fresh first taste, creamy and melted sparkling. Fruity and fleshy palate, then a clay and chalky minerality. Slender and lush finish, a savoury saltiness. **Food & wine pairings**: halibut and corn and orange sauce. **Comments**: a lush, fresh and precise Champagne.

ROSÉ



## Rosé Brut

🌡️ 10°C 🍇 2021+

Robe : rose-orangé pâle, reflets rose saumon brillants. Bulles fines, collerette tenace. Nez : fraise, abricot, orange. Evolution sur la grenade, le citron, la poire, la menthe poivrée, le miel d'acacia. Bouche : attaque nette et fraîche. Matière pulpeuse, vineuse et gourmande. Finale saline, fondante et fraîche. **Accords mets et vins** : saumon fumé et poivre Timut. **Commentaires** : de la fraîcheur et une belle gourmandise fruitée.

**Visual aspect**: pale orangey pink hue with salmon pink brilliant shades. Fine bubbles, lasting ring. **Nose**: strawberry, apricot, orange. Evolves towards pomegranate, lemon, pear, peppermint, acacia honey. **Palate**: clean and fresh first taste. Fleshy, vinous and lush material. Salty, melting and fresh aftertaste. **Food & wine pairings**: smoked salmon and Timut pepper. **Comments**: a fresh cuvée with a lovely moreish fruitiness.

CHAMPAGNE JEAN DIOT  
22 bis rue Roger Thomas - 51530 Vinay - Tél. : 03 26 51 27 62  
www.champagne-diot.fr

BLANC

## CHAMPAGNE DOYARD-MAHÉ

DM Empreinte  
100 % Chardonnay

🌡️ 9-12°C 🍇 2021+

Robe : couleur jaune pâle soutenue à reflets jaune citron, profonds et lumineux. Bulles fines et vives. Nez : craie tendre, mimosa, réglisse, pomme. Après aération, notes de brioche, menthol, badiane. Bouche : attaque souple et fraîche. Fruitée, pulpeuse et élégante. Finale fondante avec une note de salinité. **Accords mets et vins** : gambas marinées aux graines de fenouil snackées. **Commentaires** : un vin épuré, harmonieux et accessible avec une délicatesse minérale.

**Visual aspect**: deep pale yellow colour with lemon yellow bright shades. Fine and vivid bubbles. **Nose**: soft chalk, mimosa, liquorice, apple. After swirling, notes of brioche, menthol, star anise. **Palate**: supple and fresh first taste. Fruity, fleshy and elegant. Melting aftertaste with a hint of saltiness. **Food & wine pairings**: fried gambas marinated with fennel seeds. **Comments**: a pure, harmonious and approachable wine with a mineral delicacy.

BLANC

EB 100 % Chardonnay  
Blanc de Blancs Extra Brut

2011 🌡️ 8-10°C 🍇 2018-2019

Robe : jaune or, belle intensité, limpide, brillante, beau gras Nez : premier nez boisé, vanillé, pain grillé, notes beurrées, puis fruitées. Bouche : attaque franche, avec un beau fruit. Belle minéralité et rondeur. Des notes boisées, grillées et beurrées avec une finale de pomme. Une très belle harmonie et une belle longueur. **Accords mets et vins** : poissons ou crustacés. **Commentaires** : un Champagne avec une belle minéralité et un très bel équilibre.

**Visual aspect**: gold yellow, beautiful intensity, limpid, brilliant. Lovely fatness. **Nose**: in the first nose, woody, vanilla, toasty, buttery then fruity scents. **Palate**: pure first taste with a lovely fruitiness. Beautiful minerality and roundness. Woody, toasty and buttery notes with a lovely apple finish. Excellent harmony and a good length. **Food & wine pairings**: fish or shellfish. **Comments**: a Champagne with a lovely minerality and an excellent balance.

CHAMPAGNE DOYARD-MAHÉ  
Moulin d'Argensole - 28 chemin des Sept Moulins - 51130 Vertus  
Tél. : 03 26 52 23 85 - www.champagne-doyard-mahe.info

BLANC

## CHAMPAGNE PHILIPPE DUNOYER DE SEGONZAC



### Blanc de Blancs Brut

9°C  2019

**Robe** : jaune doré, reflet argent. Cordon léger, bulles légères. **Nez** : agréable, sur le fruit, lactique. **Bouche** : belle attaque avec du volume, confite. La bulle est fine, gourmande, persistante. **Accords mets et vins** : entremets aux amandes.

**Visual aspect**: golden yellow robe, silvery shades. Light bead, light bubbles. **Nose**: pleasant, fruity, lactic. **Palate**: beautiful first taste with volume, candied. The sparkling is fine, delicious, persistent. **Food & wine pairings**: almond dessert.

CHAMPAGNE PHILIPPE DUNOYER DE SEGONZAC  
19 place du Grand Jard - 51160 Mareuil sur Aÿ  
Tél. : 06 80 36 66 30 - [www.champagneds.com](http://www.champagneds.com)



BLANC

## CHAMPAGNE J. & H. FAGOT



### Carte Blanche 1<sup>er</sup> Cru Brut

12°C  2026

**Robe** : jaune doré, fines bulles, beau disque. **Nez** : fleurs blanches, fruité. **Bouche** : belle longueur, ample. Sur de jolis fruits. Minéral en fin de bouche. **Accords mets et vins** : un filet de bar rôti. **Commentaires** : du talent.

**Visual aspect**: golden yellow colour; fine bubbles, beautiful disk. **Nose**: white flowers, fruity. **Palate**: good length, broad. With beautiful fruits. Mineral aftertaste. **Food & wine pairings**: roast sea bass fillet. **Comments**: a lot of talent.

BLANC

### Pinot Noir Grand Cru Extra Brut

12°C  2026



**Robe** : jaune doré, bulles fines, beau disque. **Nez** : boisé, sous-bois. Complexe, notes d'amande fraîche. Touche minérale. **Bouche** : riche avec une belle vinosité, très équilibrée, avec une belle expression aromatique. L'ensemble est d'une grande justesse. Finale onctueuse, de belle longueur. **Accords mets et vins** : gambas grillées. **Commentaires** : une belle découverte.

**Visual aspect**: golden yellow robe, fine bubbles, nice disk. **Nose**: woody, undergrowth. Complex, notes of fresh almonds. Mineral hint. **Palate**: rich, with a beautiful vinosity, well-balanced, with a nice aromatic expression. A great overall precision. Unctuous finish, with a good length. **Food & wine pairings**: grilled gambas. **Comments**: a beautiful discovery.

CHAMPAGNE J. & H. FAGOT  
1 allée Dom Pérignon - 51500 Rilly-la-Montagne  
Tél. : 03 26 03 45 22 - [www.champagne-hj-fagot.com](http://www.champagne-hj-fagot.com)



BLANC

## CHAMPAGNE BERNARD FIGUET



## Cuvée de Réserve Brut




 2019

Robe : or argent, reflets dorés. Limpide, brillante. Avec un beau gras et une bulle fine. **Nez** : premier nez sur un beau Chardonnay, des notes de pomme puis d'acacia, chèvrefeuille, pêche et poire. **Bouche** : attaque franche, avec une belle rondeur et un beau fruit. Sur la mûre, la fraise des bois, la pêche. Un Champagne frais, légèrement acidulé. **Accords mets et vins** : langouste ou homard ; crustacés ; huîtres.

**Visual aspect:** silvery gold hue, golden tinges. Limpid, brilliant. With a nice fatness and a fine sparkling. **Nose:** first nose with a beautiful Chardonnay, notes of apple then acacia, honeysuckle, peach and pear. **Palate:** pure first taste, with a beautiful roundness and a nice fruitiness. With blackberry, wild strawberry, peach. A fresh Champagne, slightly tangy. **Food & wine pairings:** crayfish or lobster; shellfish; oysters.

BLANC

## CHAMPAGNE PHILIPPE FONTAINE

Cuvée des Lys  
Blanc de Blancs Brut
 2011   à boire

Robe : jaune or pâle, brillante, fraîche, bulle fine. **Nez** : bouquet intense, complexe, fruit blanc. **Bouche** : fraîche, tendue, de longueur moyenne, légère rondeur en attaque, finale douce. **Accords mets et vins** : apéritif ; terrine de Saint-Jacques. **Commentaires** : un vin frais, tonique, élégant, de bonne structure.

**Visual aspect:** pale gold yellow, brilliant, fresh hue; fine bubbles. **Nose:** intense bouquet, complex with white-fleshed fruits. **Palate:** fresh, tense, of medium length, light roundness in the first taste, smooth finish. **Food & wine pairings:** aperitif; scallop terrine. **Comments:** a fresh, lively, elegant wine with an excellent structure.

BLANC



## Cuvée Spéciale Brut

  2019

Robe : dorée, reflets or. Limpide, brillante, belle intensité. Bulles fines. **Nez** : premier nez sur les fruits blancs (pêche, poire, coing) puis des notes de mûres, fraises des bois. **Bouche** : attaque franche, sur un beau fruit (pêche, coing et poire Williams). Notes d'acacia, fleurs blanches puis un beau fruit (mûre, groseille). Finale acidulée, sur le citron et le pamplemousse. Belle harmonie. **Accords mets et vins** : agréable en apéritif comme sur un poisson en sauce.

**Visual aspect:** golden robe, gold tinges. Limpid, brilliant, nice intensity. Fine bubbles. **Nose:** first nose with white-fleshed fruits (peach, pear, quince) then notes of blackberries, wild strawberries. **Palate:** pure first taste, with a beautiful fruit (peach, quince and William pear). Acacia notes, white flowers then a beautiful fruitiness (blackberry, redcurrant). Tangy finish, with lemon and grapefruit. Nice harmony. **Food & wine pairings:** as pleasant for the aperitif as over a fish dish with sauce.

BLANC



## Cuvée Prestige Brut

  à boire

Robe : jaune or, brillante, bulles fines. **Nez** : expressif, intense, des notes de pomme et de poire confites, une touche miellée, vineuse. **Bouche** : attaque riche, dense, aromatique, ample en structure, bonne longueur, vineuse et une touche de douceur. **Accords mets et vins** : cuisine asiatique ; tarte bourdaloue aux poires ; carpaccio de Saint-Jacques aux poires. **Commentaires** : un vin très agréable qui inspire la douceur et la rondeur.

**Visual aspect:** gold yellow, brilliant hue; fine bubbles. **Nose:** expressive, intense with notes of candied apples and pears, a honeyed hint, vinous. **Palate:** rich, dense, aromatic first taste; broad structure, good length, vinous and a smooth touch. **Food & wine pairings:** Asian cuisine; Bourdaloue pear tart; scallop carpaccio with pear. **Comments:** a very pleasant wine that inspires softness and roundness.

CHAMPAGNE BERNARD FIGUET

 144 route nationale - 02310 Saulchery - Tél. : 03 23 70 16 32  
 www.champagne-bernard-figuet.fr

CHAMPAGNE PHILIPPE FONTAINE

 Rue de la Croix de l'Orme - 10110 Balnot sur Laignes  
 Tél. : 03 25 29 16 11 - www.champagne-philippe-fontaine.com



SIX ANNÉES : C'EST LE TEMPS DE  
VIEILLISSEMENT IDÉAL POUR QUE  
CET ASSEMBLAGE, ÉLABORÉ PAR  
NOTRE CHEF DE CAVES, ATTEIGNE  
LA PERFECTION DE SON STYLE.

« 6 ANS DE VIEILLISSEMENT DANS NOS CAVES »



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

BLANC

## CHAMPAGNE FRANCINET ET FILS



## Cuvée Fifty Brut

12°C 2026

Robe : jaune doré, bulles fines, beau disque. Nez : fruité, fruits mûrs, voire compotés. Bouche : ronde, fraîche, belle longueur. Un côté fruité très agréable. Accords mets et vins : foie gras poêlé. Commentaires : du talent en bouteille.

**Visual aspect:** golden yellow hue, fine bubbles, beautiful disk. **Nose:** fruity, ripe fruits, even compote. **Palate:** round, fresh palate, good length. A very pleasant fruity side. **Food & wine pairings:** pan-fried foie gras. **Comments:** talent in the bottle.

CHAMPAGNE FRANCINET ET FILS

4 rue du Moulin - 51360 Verzenay - Tél. : 03 26 49 40 86  
www.champagne-francinet-et-fils.com



BLANC

## CHAMPAGNE FROMENTIN LECLAPART

Cuvée Barbara  
Grand Cru Brut

10°C 2018-2019

Robe : jaune intense, légèrement orangé. Brillante, bulles fines. Nez : expressif, fruits secs, amande et légères notes exotiques, fruits frais. Fin et délicat. Bouche : ronde et fraîche, intense, ample et aromatique. Bulles fines. Finale fraîche avec du ressort. Accords mets et vins : turbot grillé ; truite au bleu. Commentaires : un vin agréable et souple. Un Champagne de gastronomie.

**Visual aspect:** intense yellow, slightly orangey, brilliant. Fine bubbles. **Nose:** expressive nose, dried fruits, almond, and light exotic touches, fresh fruits. Fine and delicate. **Palate:** round and fresh, intense, broad and aromatic. Fine sparkling. Fresh and lively finish. **Food & wine pairings:** fried turbot; blue trout. **Comments:** a pleasant and supple wine. A gastronomic Champagne.

BLANC

## Grand Cru Brut

11°C à boire

Robe : jaune doré, brillante, bulles fines et dynamiques. Nez : épanoui, sur des arômes de fruits rouges compotés, légèrement épicés. Bouche : sensuelle et équilibrée, belle maturité, finale chaleureuse et minérale. Accords mets et vins : un homard au fenouil braisé. Commentaires : un savoir-faire à souligner.

**Visual aspect:** golden yellow brilliant hue, fine and lively bubbles. **Nose:** blooming, with aromas of red fruit compote, slightly spicy. **Palate:** sensual and well-balanced. Good maturity. Warm and mineral finish. **Food & wine pairings:** lobster with braised fennel. **Comments:** a savoir-faire to underline.



CHAMPAGNE FROMENTIN LECLAPART

1 rue Paul Doumer - 51150 Bouzy - Tél. : 03 26 57 06 84  
www.champagne-fromentin-leclapart.fr

BLANC

## CHAMPAGNE GAUDINAT-BOIVIN



## Brut Millésime

2010 12°C à boire

**Robe :** or soutenu. **Nez :** citron, fruits exotiques, fruits frais, toasté. **Bouche :** gourmande, souple. Vineuse, sur une belle vivacité. Jolie finale fraîche et soutenue. **Accords mets et vins :** un plateau de fruits de mer. **Commentaires :** un Champagne agréable de tous les instants.

**Visual aspect:** steady gold colour. **Nose:** lemon, exotic fruits, fresh fruits, toasted. **Palate:** delicious, supple. Vinous, with a nice vivacity. Beautiful fresh and steady finish. **Food & wine pairings:** a seafood platter. **Comments:** a pleasant champagne for every moments.

BLANC

## CHAMPAGNE GAUTHIER-CHRISTOPHE



## Cuvée Paul Dévaud Brut

8°C à boire

**Robe :** jaune pâle, bulles fines, reflets argentés. **Nez :** noisettes, fruits à coque. Assez fin. **Bouche :** belle présence en bouche, avec une légère effervescence. Belle acidité. Finale courte mais belle. **Accords mets et vins :** crustacés ; noix de Saint-Jacques rôties, lit d'endives caramélisées.

**Visual aspect:** pale yellow, fine bubbles, silvery tinges. **Nose:** hazelnuts, nuts. Quite fine. **Palate:** beautiful presence on the palate, with a light sparkling. Beautiful acidity. Short but nice finish. **Food & wine pairings:** crustacean; roasted scallops, caramelised chicory.

CHAMPAGNE GAUTHIER-CHRISTOPHE

4 rue Saint-Vincent - 51530 Chouilly - Tél. : 03 26 55 40 02  
www.gauthier-christophe.com

BLANC



## Cuvée Origine Brut

10°C à boire

**Robe :** or pâle. **Nez :** sur des notes de citron, d'agrumes, d'iode. Attaque équilibrée, aromatique, évolué. **Bouche :** vive, fraîche, sur des notes de fruits exotiques, d'agrumes. Finale d'une belle minéralité. **Accords mets et vins :** brochette de volaille au gingembre. **Commentaires :** un Champagne élégant.

**Visual aspect:** pale gold hue. **Nose:** with lemon notes, citrus, iodine. Balanced first taste, aromatic, evolved. **Palate:** strong, fresh, with notes of exotic fruits, citrus. Finish with a beautiful minerality. **Food & wine pairings:** poultry with ginger kebab. **Comments:** an elegant Champagne.

CHAMPAGNE GAUDINAT-BOIVIN

6 rue des vignes - Le Mesnil - Le Huttier - 51700 Festigny  
Tél. : 03 26 58 01 52 - www.champagne-gaudinat-boivin.fr



BLANC

## CHAMPAGNE GUSTAVE GOUSSARD



## Respect N°1 Brut

🌡️ 12°C 🍷 à boire

Robe : jaune or pâle, limpide. Nez : minéral, avec des parfums de pomme et d'agrumes, acidulé. Bouche : belle attaque, franche, vigoureuse. Finale ronde et expressive. Accords mets et vins : un Champagne de plaisir, à boire à l'apéritif ou pour un repas entre amis. Commentaires : un Champagne frais et bien fait.

**Visual aspect:** pale gold hue, limpid. **Nose:** mineral, with apple and citrus perfumes, acidulous. **Palate:** beautiful first taste, strong, vigorous. Round and expressive finish. **Food & wine pairings:** a pleasurable Champagne, to drink for the aperitif or for a meal between friends. **Comments:** a fresh and well-made Champagne.

CHAMPAGNE GUSTAVE GOUSSARD

2 chemin Saint-Vincent - 10340 Avirey Lingey - Tél. : 03 25 29 30 03  
www.goussard.dauphin.pagesperso-orange.fr

BLANC

## CHAMPAGNE GREMILLET



## Blanc de Blancs Brut

🌡️ 10-12°C 🍷 à boire

Robe : dorée, bulles fines. Nez : généreux et élégant. Des parfums d'agrumes, de pommes et de poires compotées, de raisins secs. Bouche : racée, minérale et enivrante. Belle longueur en bouche. Accords mets et vins : noix de Saint-Jacques au beurre blanc. Commentaires : un très beau flacon.

**Visual aspect:** golden hue, fine sparkling. **Nose:** generous and elegant. Scents of citrus, apple and pear compote, raisins. **Palate:** classy, mineral and heady. Beautiful length on the palate. **Food & wine pairings:** scallops in beurre blanc sauce. **Comments:** a lovely bottling.

BLANC

## Blanc de Noirs Brut

🌡️ 8-10°C 🍷 2017-2018

Robe : jaune pâle, reflet verdâtre, fin cordon autour du disque brillant, une belle effervescence, bulles fines et nombreuses. Nez : expressif, de la fraîcheur, de la rondeur, des notes d'abricot, de fruits blancs. Bouche : attaque fine et douce, franche. Belle équilibre, texture ronde. On retrouve l'expression du nez. Accords mets et vins : magret aux agrumes.

**Visual aspect:** pale yellow robe, greenish shade, fine ring on a brilliant disk, a beautiful sparkling, fine and numerous bubbles. **Nose:** expressive, fresh, round, with scents of apricot and white-fleshed fruits. **Palate:** fine and smooth first taste, pure. Good balance, round texture. Same expression than the nose. **Food & wine pairings:** duck filet with citrus.



CHAMPAGNE GREMILLET

10110 Balnot sur Laignes - Tél. : 03 25 29 37 91  
www.champagnegremillet.fr



*Typiquement Charles*



CHAMPAGNE  
**CHARLES  
HEIDSIECK**

*Maison fondée à Reims en 1851*

Le champagne Charles Heidsieck doit sa typicité remarquable à ses 40 % de vins de réserve et à une maturation de trois ans minimum dans d'imposantes et rares crayères\*. Des partis pris qui en font l'un des champagnes les plus récompensés au monde. Comme son vin, Charles avait non seulement du style, mais aussi de la profondeur et un sacré caractère.

\* Les crayères Charles Heidsieck figurent parmi les sites historiques inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO.

*CHC*

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

BLANC

## CHAMPAGNE GUYOT GUILLAUME

N°6 vinifié en fût de chêne  
Extra Brut

12°C 🍇 2026

**Robe :** belle robe, jaune légèrement doré. **Nez :** brioche, pain grillé, vanillé, levuré. **Bouche :** note de pamplemousse, figue, café, pain grillé, chicoré. Sucrée, une petite acidité en fin de bouche très agréable. **Accords mets et vins :** foie gras chaud légèrement poêlé ; à boire avec des plats mijotés. **Commentaires :** agréable, bonne fin de bouche. Un Champagne à proposer en repas.

**Visual aspect:** nice colour, slightly gold yellow. **Nose:** brioche, toasted bread, vanilla, yeasty. **Palate:** grapefruit note, fig, coffee, toasted bread, chicory. Sweet, very pleasant light acidity in the aftertaste. **Food & wine pairings:** warm foie gras slightly pan-fried; to drink with stews. **Comments:** pleasant, nice aftertaste. A Champagne to propose over a meal.

CHAMPAGNE GUYOT GUILLAUME

9 rue des Sablons - 51390 Mery-Prémecy - Tél. : 03 26 03 65 25  
www.champagneguyot-guillaume.fr



BLANC

## CHAMPAGNE STÉPHANE HERBERT

Blanc de Blancs  
Brut 1<sup>er</sup> Cru

2011 10°C 🍇 à boire

**Robe :** jaune clair. **Nez :** vanillé, raisin, poire pas trop mûre, eau-de-vie. **Bouche :** fine, structurée. Présence de fruits à coque et agrumes. Bouche intéressante. **Accords mets et vins :** apéritif ; feuilleté d'écrevisses ; poisson au beurre blanc.

**Visual aspect:** clear yellow. **Nose:** vanilla, grape, not too ripe pear, eau-de-vie. **Palate:** fine, well-structured. Presence of nuts and citrus. Interesting palate. **Food & wine pairings:** aperitif; crayfish puff pastry; fish with beurre blanc sauce.

BLANC

Blanc de Noirs  
Extra Brut 1<sup>er</sup> Cru

9°C 🍇 à boire



**Robe :** jaune pâle, reflets brillants. **Nez :** vanille, fruits secs. Fraîcheur, très expressif. **Bouche :** citron vert, pomme, poire. Fraîche, finale acidulée, courte mais belle. **Accords mets et vins :** apéritif ; tartare de dorade ; carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes.

**Visual aspect:** pale yellow, brilliant tinges. **Nose:** vanilla, dried fruits. Freshness, very expressive. **Palate:** lime, apple, pear. Fresh palate, tangy finish, short but beautiful. **Food & wine pairings:** aperitif; sea bream tartare; scallop carpaccio with citrus.

CHAMPAGNE STÉPHANE HERBERT

11 rue Roger Salengro - 51500 Rilly-la-Montagne  
Tél. : 03 26 03 49 93 - www.champagne-stephane-herbert.fr

BLANC

## CHAMPAGNE DIDIER JEANGOUT

Cuvée Prestige  
Brut 1<sup>er</sup> Cru
 10°C  à boire

**Robe** : jaune or avec un fin cordon de bulles. **Nez** : expressif et vineux, avec des notes de fruits confits. **Bouche** : ample, vineuse. On retrouve les notes de fruits confits en finale. La longueur est moyenne mais le fruité lui donne beaucoup de gourmandise. **Accords mets et vins** : pigeon ; faisane.

**Visual aspect**: gold yellow with a fine ring of bubbles. **Nose**: expressive and vinous, with candied fruit notes. **Palate**: broad, vinous. We find the candied fruits again in the aftertaste. The length is medium but the fruitiness makes it really lush. **Food & wine pairings**: pigeon; pheasant.

BLANC

## CHAMPAGNE LABBÉ &amp; FILS

Brut Prestige 1<sup>er</sup> Cru
 9°C  2019

**Robe** : jaune or, beau cordon. Bulles fines. **Nez** : premier nez sur les agrumes. Deuxième nez toujours sur la retenue tout en gardant la présence des agrumes. **Bouche** : attaque franche, crémeuse. Le citron et le pamplemousse sont très présents, une certaine complexité. Notes de petits fruits rouges. Une finale fraîche, d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : Saint-Jacques aux pamplemousses blancs et roses. **Commentaires** : un Champagne frais, d'une belle finale.

**Visual aspect**: gold yellow colour, nice bead of bubbles. Fine bubbles. **Nose**: first nose with citrus. Still subdued second nose while keeping a citrusy side. **Palate**: strong first taste, creamy. Lemon and grapefruit, a certain complexity. Small red fruit aromas. A fresh finish, with a good length. **Food & wine pairings**: scallops with white and pink grapefruits. **Comments**: a fresh Champagne, with a good finish.

BLANC

Extra Brut  
1<sup>er</sup> Cru
 9°C  2020

**Robe** : or pâle avec un fin cordon de bulles. **Nez** : expressif, sur des notes de fruits blancs. **Bouche** : beaucoup de finesse en bouche, avec une pointe de fruit. Le vin est souple, avec une légère tension en finale. **Accords mets et vins** : poisson en sauce.

**Visual aspect**: pale gold hue with a fine ring of bubbles. **Nose**: expressive, with white-fleshed fruit notes. **Palate**: a lot of finesse on the palate, with a hint of fruit. The wine is supple, with a light tension in the aftertaste. **Food & wine pairings**: fish in sauce.

ROSÉ

Rosé 1<sup>er</sup> Cru Brut
 9°C  2020

**Robe** : rose saumoné, joli cordon. Disque brillant, belle effervescence. **Nez** : premier nez complexe. Second nez sur des notes de fraises des bois. **Bouche** : une attaque franche, crémeuse. Les fruits sont présents (cassis, framboise, groseille, fraise des bois). Une très belle finale, d'une bonne longueur, sur des notes de fruits rouges. **Accords mets et vins** : à l'apéritif ; filet de saumon aux framboises. **Commentaires** : un très bon Champagne de plaisir entre amis.

**Visual aspect**: salmon-pink hue, nice ring of bubble. Brilliant disk, nice sparkling. **Nose**: complex first nose. Second nose with wild strawberry notes. **Palate**: a pure first taste, creamy. Present fruits (blackcurrant, raspberry, redcurrant, wild strawberries). A very nice finish, with a good length, red fruit notes. **Food & wine pairings**: for the aperitif; hairtail fillet with raspberries. **Comments**: a very good Champagne to share with friends.

CHAMPAGNE DIDIER JEANGOUT  
3 rue de Gervais - 51500 Rilly la Montagne - Tél. : 03 26 03 41 90  
www.jeangout-didier.com

CHAMPAGNE LABBÉ & FILS  
5 chemin du Hasat - 51500 Chamery - Tél. : 03 26 97 65 45  
www.champagnelabbe.com



BLANC

## CHAMPAGNE GUY LARMANDIER


**Cramant  
Blanc de Blancs  
Grand Cru Brut**
 8°C  2026

Robe : jaune or pâle. Nez : citron, pamplemousse. Bouche : attaque souple mais franche. Belle harmonie en bouche, jolie longueur. **Accords mets et vins** : apéritif ; poisson blanc ; asperges. **Commentaires** : 100 % Chardonnay. Belle fraîcheur, plaisant.

**Visual aspect:** pale gold colour. **Nose:** lemon, grapefruit. **Palate:** supple but pure first taste. Good harmony on the palate, nice length. **Food & wine pairings:** aperitif; white fish; asparagus. **Comments:** 100% Chardonnay. Beautiful freshness, pleasant.

BLANC

## CHAMPAGNE PIERRE LAUNAY


**Blanc de Blancs Extra Brut**

 2008  10°C  A boire

Robe : or pâle, bulle d'une belle finesse. Nez : agrumes, poire, pomme compotée, fruits secs. Bouche : ronde, presque suave. Marquée par une belle effervescence. Finale intéressante, sur le fruit et le beurré. **Accords mets et vins** : fruits de mer. **Commentaires** : un flacon intéressant, à suivre.

**Visual aspect:** pale gold hue, lovely fine bubble. **Nose:** citrus, pear, apple compote, dried fruits. **Palate:** round, almost smooth. Marked with a nice sparkling. Interesting finish, fruity and buttery. **Food & wine pairings:** seafood. **Comments:** an interesting bottling, to follow.

BLANC


**Signé François  
Vieilles Vignes  
Blanc de Blancs  
Grand Cru Brut**



 2008  8°C  2026

Robe : or pâle, bulles très fines. Nez : premier nez lacté, puis sur les agrumes. Bouche : attaque franche. Bouche équilibrée, très longue. Belle persistance. Beau-coup de finesse. **Accords mets et vins** : apéritif. **Commentaires** : 7 ans sur lattes.

**Visual aspect:** pale gold, very fine bubbles. **Nose:** milky first nose, then citrusy. **Palate:** pure first taste. Well-balanced palate, very long. Good persistency. A lot of finesse. **Food & wine pairings:** aperitif. **Comments:** 7 years on the lees.

BLANC


**Blanc de Meuniers Brut**

 2012  12°C  à boire

Robe : belle robe claire, jolies bulles. Nez : expressif, de bonne intensité. Vineux et fruité. Bouche : attaque tonique. Belle structure, droite et ciselée. Très bel équilibre, avec un niveau de fraîcheur stupéfiant. Finale sur une touche de sapidité et d'une grande persistance. **Accords mets et vins** : plateau de fruits de mer. **Commentaires** : belle cuvée minérale et structurée.

**Visual aspect:** beautiful clear colour, nice bubbles. **Nose:** expressive, with a good intensity. Vinous and fruity. **Palate:** tonic first taste. Beautiful structure, straight and tense. Very nice balance, with an astonishing freshness. Savoury and persistent finish. **Food & wine pairings:** platter of seafood. **Comments:** a beautiful mineral and well-structured cuvée.

CHAMPAGNE GUY LARMANDIER

 30 rue du Général Koenig - 51130 Vertus - Tél. : 03 26 52 12 41  
[www.champagne-larmandier-guy.fr](http://www.champagne-larmandier-guy.fr)

CHAMPAGNE PIERRE LAUNAY

 11 rue Saint-Antoine - 51120 Barbonne-Fayel - Tél. : 03 26 80 20 03  
[www.champagne-launay.fr](http://www.champagne-launay.fr)

BLANC

## CHAMPAGNE ALAIN LEBOEUF



## Grande Séduction Brut

12°C à boire

**Robe** : jaune doré, reflets jaunes. Bulles assez fines. **Nez** : assez complexe, léger arôme de fût, boisé. Fruits bien mûrs. Minéral après aération. **Bouche** : arômes bien prononcés, structurée. Notes de noix, fruits légèrement kirschés. Belle vivacité en fin de bouche. **Accords mets et vins** : pigeon en croûte de choux, sauce aux champignons. **Commentaires** : une belle découverte, avec une originalité alliant la gourmandise, la complexité et la vivacité.

**Visual aspect**: golden yellow hue, yellow tinges. Fairly fine bubbles. **Nose**: quite complex, light barrel aroma, woody. Very ripe fruits. Mineral after swirling. **Palate**: strong aroma, well-structured. Walnut, slightly kirshy fruit aromas. Nice vivacity in the aftertaste. **Food & wine pairings**: pigeon in a crust of cabbage, mushroom sauce. **Comments**: a beautiful discovery, an original product mixing a lush, complex and vivid character.

BLANC

## CHAMPAGNE PAUL LEBRUN



## Cuvée Prestige Brut

8°C 2020

**Robe** : or brillant, reflet clair. **Nez** : un nez sur un registre de Chardonnay, évolué, beurré, brioché, crème pâtissière. **Bouche** : une bouche toute en douceur, agréable, sur une belle fraîcheur. **Accords mets et vins** : tarte aux mirabelles. **Commentaires** : un joli Chardonnay.

**Visual aspect**: brilliant gold hue, clear tinge. **Nose**: a nose with Chardonnay aromas, evolved, buttery, brioche, creme patissiere. **Palate**: a soft palate, pleasant, with a nice freshness. **Food & wine pairings**: mirabelle plum tart. **Comments**: a lovely Chardonnay.

CHAMPAGNE PAUL LEBRUN

35 rue Nestor Gaunel - 51530 Cramant - Tél. : 03 26 57 54 88  
www.champagne-paul-lebrun.fr

BLANC



## Tradition Brut

10°C à boire

**Robe** : jaune pâle, jolis reflets. Bulles assez fines, assez denses. **Nez** : arômes de fruits compotés bien mûrs comme la prune et le coing. Agréable. **Bouche** : agréable ; fruitée, bulles fines. Attaque vive, de la fraîcheur. Assez gourmande en fin de bouche. **Accords mets et vins** : crème de potimarron et chaource. **Commentaires** : un Champagne agréable pour l'apéritif ou pour une cuisine alliant le côté crémeux et les saveurs d'automne.

**Visual aspect**: pale yellow, nice tinges. Quite fine bubbles, quite dense. **Nose**: ripe fruit compote aromas like plum and quince. Pleasant. **Palate**: pleasant, fruity; fine bubbles. Vivid first taste, fresh. Quite delectable aftertaste. **Food & wine pairings**: squash and chaource cheese cream. **Comments**: a pleasant Champagne for the aperitif or for cuisine that mixes the creamy side and autumn flavours.

BLANC

## CHAMPAGNE VIGNIER LEBRUN

J Vignier  
Silexus Sezannensis Brut

10°C 2021

**Robe** : or pâle. **Nez** : très floral (tilleul, verveine). Belle minéralité sur une finale mentholée. **Bouche** : une bouche d'une finesse et d'une élégance fine et délicate. Bulle très fine en bouche. **Accords mets et vins** : carpaccio de langoustines sur un nappage d'agrumes. **Commentaires** : un Champagne de terroir. Très belle réussite. Un coup de cœur.

**Visual aspect**: pale gold hue. **Nose**: very floral (lime tree, verbena). Beautiful minerality with a mentholated finish. **Palate**: a fine palate with a delicate elegance. Very fine sparkling on the palate. **Food & wine pairings**: langoustine carpaccio with citrus coating. **Comments**: a terroir Champagne. A very good achievement. One of the favourites.

CHAMPAGNE VIGNIER LEBRUN

65 rue Nestor Gaunel - BP9 - 51530 Cramant - Tél. : 06 84 77 33 32  
www.champagnevignier.fr

CHAMPAGNE ALAIN LEBOEUF

1 rue du Moulin - 10200 Colombé-la-Fosse - Tél. : 03 25 27 11 26  
www.champagne-alain-leboeuf.fr

BLANC

## CHAMPAGNE LEFEVRE SÉBASTIEN



## Cuvée Constellation Brut

🍷 12°C 🍇 à boire

**Robe** : jolie robe claire, parsemée de fines bulles. **Nez** : expressif, caractère minéral, notes d'agrumes frais qui rendent l'expression séduisante. **Bouche** : après une attaque vive, le vin se développe dans une fraîcheur surprenante et prend une belle rondeur. La finale est vive et d'une bonne longueur, sur une note acidulée. **Accords mets et vins** : crustacés. **Commentaires** : une belle découverte.

**Visual aspect**: clear and nice colour, with fine bubbles. **Nose**: expressive nose, mineral character, fresh citrusy notes that make the expression seducing. **Palate**: after a vivid first taste, the wine is developing with a surprising freshness and gets a beautiful roundness. The finish is vivid with a good length and a tangy note. **Food & wine pairings**: shellfish. **Comments**: a beautiful discovery.

CHAMPAGNE LEFEVRE SÉBASTIEN

10 rue de Presles - 51130 Vert-Toulon - Tél. : 03 26 51 00 51  
www.champagnelefevre.com



BLANC

## CHAMPAGNE LEGRET &amp; FILS

Contraste  
Extra Brut

🍷 12°C 🍇 2026

**Robe** : jaune doré, beau disque, bulles fines. **Nez** : floral, pomme Granny Smith. **Bouche** : agrumes, fleurs blanches. De la fraîcheur qui enrobe le palais. **Accords mets et vins** : langoustine sauce au beurre et aux agrumes. **Commentaires** : joli.

**Visual aspect**: golden yellow hue, lovely disk, fine bubbles. **Nose**: floral, Granny Smith apple. **Palate**: citrus, white flowers. Freshness coats the palate. **Food & wine pairings**: langoustine with butter and citrus. **Comments**: beautiful.

BLANC

Minéral  
Chardonnay Extra Brut

🍷 8°C 🍇 2019

**Robe** : jaune doré, reflets dorés. **Nez** : frais, légèrement vineux. Lactique, brioché. **Bouche** : ronde, une note de vinosité. Évolution sur plus de rondeur. Finale agréable, sur de jolies notes de fruits. **Accords mets et vins** : poularde rôtie, fromage blanc aux herbes sous la peau et escalivade de légumes.

**Visual aspect**: golden yellow robe, gold tinges. **Nose**: fresh, slightly vinous. Milky, brioche. **Palate**: round, a hint of vinosity. Evolves with more roundness. Pleasant finish with beautiful notes of fruits. **Food & wine pairings**: roast fattened chicken, fromage blanc with herbs under the skin and pan-fried vegetable.



CHAMPAGNE LEGRET &amp; FILS

6 rue du Bannay - 51270 Talus-Saint-Prix  
Tél. : 03 26 52 81 41

# SensHaastion\*

Un autre langage



CHAMPAGNE  
\* Legras & Haas

BLANC DE BLANCS

[www.legras-et-haas.com](http://www.legras-et-haas.com)

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

BLANC

## CHAMPAGNE PASCAL LEJEUNE

Blanc de Blancs 1<sup>er</sup> Cru

🍷 10°C 🍇 à boire

Robe : jaune or, légèrement brillante. Cordon de bulles fin et persistant. **Nez** : frais, sur de subtils parfums de fleurs séchées, de miel et de fruits à chair blanche bien mûrs. **Bouche** : complexe et intense, soutenue par une belle effervescence. Bel équilibre entre sucré et acidité. On retrouve les arômes du nez. Finale aromatique. **Accords mets et vins** : filet de Saint-Pierre et jus au thym. **Commentaires** : fraîcheur et élégance. Félicitation aux vignerons.

**Visual aspect:** gold yellow, slightly brilliant. Fine and persistent ring of bubbles. **Nose:** fresh, with subtle scents of dried flowers, honey and ripe white-fleshed fruits. **Palate:** complex and intense palate supported by a nice effervescence. Good balance between the sugar and the acidity. We taste the aromas of the nose. Aromatic finish. **Food & wine pairings:** John-Dory fillet with thyme sauce. **Comments:** freshness and elegance. Congratulation to the winegrowers.

BLANC

## CHAMPAGNE ALBAN LEMAIRE



## Confiance de Cérés Brut

🍷 11°C 🍇 à boire

Robe : dorée, brillante. Légers reflets tuilés. Bulles fines. **Nez** : gourmand et aromatique, sur des petits fruits rouges et noirs. **Bouche** : suave et ample, légèrement épicée. Finale relevée, sur une pointe d'amertume. **Accords mets et vins** : poularde de Bresse truffée. **Commentaires** : belle découverte.

**Visual aspect:** golden hue, brilliant. Light tile-red tinges. Fine bubbles. **Nose:** moreish and aromatic, with small red and black fruits. **Palate:** smooth and broad, slightly spicy. Spicy finish, with a hint of bitterness. **Food & wine pairings:** truffled Bresse fattened chicken. **Comments:** a beautiful discovery.

BLANC



## Brut

🍷 10°C 🍇 à boire

Robe : jaune doré. **Nez** : assez prononcé, fruits bien mûrs, légèrement confits. Belle fraîcheur après aération. **Bouche** : agréable, fruité et vivacité sont réunis. **Accords mets et vins** : tartare de thon rouge, citron confit et lait de coco. **Commentaires** : joli.

**Visual aspect:** golden yellow. **Nose:** quite strong nose, ripe fruits, slightly candied. Beautiful freshness after swirling. **Palate:** pleasant, fruitiness and vivacity are gathered. **Food & wine pairings:** red tuna tartare, preserved lemon and coco milk. **Comments:** nice.

ROSÉ



## Rosé de Saignée Brut

🍷 10°C 🍇 à boire

Robe : presque rouge, reflets rubis. **Nez** : intense, conjugue fraîcheur et puissance, fruité et vinosité. **Bouche** : puissante, avec une belle structure. Le fruit s'exprime avec générosité (fraise des bois). La finale est vive et d'une grande longueur. **Accords mets et vins** : côte de bœuf aux cèpes. **Commentaires** : un rosé puissant qui s'exprime tout en finesse.

**Visual aspect:** almost red robe, ruby-red tinges. **Nose:** intense, mixes freshness and power, fruitiness and vinosity. **Palate:** powerful, with a nice structure. Generous fruitiness (wild strawberry). The finish is pure and with a great length. **Food & wine pairings:** prime rib of beef with ceps. **Comments:** a powerful rosé which expresses with a lot of finesse.

CHAMPAGNE PASCAL LEJEUNE

12 rue Jean Jaurès - 51530 Moussy - Tél. : 03 26 51 85 07  
www.champagne-pascal-lejeune.com

CHAMPAGNE ALBAN LEMAIRE

5 rue de la Galichetterie - 51700 Vandières - Tél. : 03 26 58 05 73  
www.champagne-lemaire-alban.com

BLANC

## CHAMPAGNE LEQUART ET FILS



### Brut Nature Blanc de Meunier

8-10°C  2021-2023

**Robe** : or pâle, reflet rosé, bulle fine et persistante. **Nez** : fruits rouges, légèrement mentholé, herbacé. **Bouche** : belle attaque franche, ample, persistante, légèrement agrumes, de la finesse. **Accords mets et vins** : apéritif ; mignon de veau poêlé. **Commentaires** : a bénéficié de 36 mois de vieillissement.

**Visual aspect**: pale gold robe, rosy shade, fine and persistent bubble. **Nose**: red fruits, slightly mentholated, herbaceous. **Palate**: beautiful pure, broad, persistent first taste, slightly citrusy, fine. **Food & wine pairings**: aperitif; fried veal mignon. **Comments**: has been aged 36 months.

BLANC

## CHAMPAGNE MICHEL LITTIÈRE



### Michel Littièrè

2011  9°C  à boire

**Robe** : jaune clair, belle présence de la bulle. Cordon présent assez fin. **Nez** : frais, légèrement lactique, agrumes. **Bouche** : belle attaque. On reste sur une belle présence de la bulle, fraîcheur, acidité, pomme verte. Finale agréable. **Accords mets et vins** : coquille Saint-Jacques en carpaccio et lamelles de Granny Smith.

**Visual aspect**: clear yellow robe, present bubbles. Present and quite fine ring. **Nose**: fresh, slightly lactic, citrus. **Palate**: beautiful first taste. Beautiful presence of the sparkling, freshness, acidity, green apple. Pleasant finish. **Food & wine pairings**: scallop carpaccio with Granny Smith slices.

BLANC



### Prestige Pur Meunier Extra Brut

10-12°C  à garder

**Robe** : claire, jaune or, bulles fines. **Nez** : vineux, fumé, boisé, arômes pâtisseries. **Bouche** : un vin de gastronomie, belle bulle, ample gourmande. **Accords mets et vins** : fromage, repas. **Commentaires** : gourmand, malolactique partielle.

**Visual aspect**: clear, gold yellow colour, fine bubbles. **Nose**: vinous, smoky, woody. Pastry aromas. **Palate**: a gastronomic wine, lovely sparkling. Broad and lush palate. **Food & wine pairings**: with cheese or over a meal. **Comments**: moreish. Partial malolactic fermentation.

BLANC



### Grande Réserve Brut

8°C  2019

**Robe** : jaune clair, reflets argentés. Bulles légères, collerette. **Nez** : frais, fruit blanc. **Bouche** : belle, franche. Fruit blanc, onctueuse. Légère minéralité en fin de bouche. **Accords mets et vins** : apéritif ; filet d'églefin, potimarron et sauce au beurre blanc.

**Visual aspect**: clear yellow hue, silvery tinges. Light bubbles, ring. **Nose**: fresh, white-fleshed fruit. **Palate**: beautiful, pure. White-fleshed fruit, unctuous. Light minerality in the after-taste. **Food & wine pairings**: aperitif; haddock fillet, squash and beurre blanc sauce.

CHAMPAGNE LEQUART ET FILS

17 rue Bruslard - 51700 Passy-Grigny - Tél. : 03 26 58 97 48  
www.champagne-lequart.fr

CHAMPAGNE MICHEL LITTIÈRE

15 rue Saint-Vincent - 51480 Œuilly - Tél. : 03 26 58 30 25  
www.champagne-michel-littiere.fr

BLANC

## CHAMPAGNE ROGER MANCEAUX



## Blanc de Noirs Grand Cru Brut

9°C 🍷 à boire

Robe : jaune or clair, cordon de bulles d'une belle finesse. Nez : agréable et subtil sur des notes de fruits bien mûrs. Bouche : complexe, fruitée, veloutée. Des arômes pâtisseries. Belle longueur en finale. Accords mets et vins : un filet de biche aux aïelles. Commentaires : un vin fin et complexe.

**Visual aspect:** clear gold yellow, very fine ring of bubbles. **Nose:** pleasant and subtle with aromas of very ripe white-fleshed fruits. **Palate:** complex, fruity, velvety. Pastry aromas. Lovely length. **Food & wine pairings:** venison filet with cranberries. **Comments:** a fine and complex wine.

BLANC

## CHAMPAGNE MANTEAU RIVIERRE



## Blanc de Blancs Brut

2007 8°C 🍷 2026

Robe : jaune pâle. Nez : agrumes. Bouche : agrumes confits. Belle longueur en bouche. Accords mets et vins : saumon Gravlax, éclair sésame et crème wasabi ; noix de Saint-Jacques, purée de patates douces, sauce anisée. Commentaires : un vin élégant.

**Visual aspect:** pale yellow. **Nose:** citrus. **Palate:** candied citrus. Good length on the palate. **Food & wine pairings:** Gravlax salmon, sesame éclair and wasabi cream; scallops, sweet potato purée, aniseed sauce. **Comments:** an elegant wine.

BLANC

Héritage  
By Roger Manceaux  
vieilli en fût de chêne  
1<sup>er</sup> Cru Brut

2006 11°C 🍷 à boire

Robe : jaune paille, bulles légères et intenses. Nez : belle intensité sur les fruits secs, la poire, la pêche confite. Bouche : toujours sur le fruit, onctueuse, ronde et presque suave. Longueur en bouche impressionnante. Accords mets et vins : une ballotine de poularde de Bresse aux morilles. Commentaires : du raffinement et de l'élégance.

**Visual aspect:** straw-yellow colour, light and intense bubbles. **Nose:** very intense with scents of dried fruits, pear, candied peach. **Palate:** fruity also, unctuous, round and nearly smooth. **Food & wine pairings:** Bresse poultry loaf with morels. **Comments:** refined and elegant.

BLANC

Cuvée Vieilles Vignes  
Blanc de Noirs Non Dosé  
Brut

2009 8°C 🍷 à boire

Robe : jaune pâle, légèrement rosé. Nez : notes de cassis et de fruits rouges au premier nez. Second nez sur des notes de miel. Bouche : belle rondeur, un peu d'acidité. Belle longueur en bouche. Accords mets et vins : escargot, œuf mollet et crème de cèpes ; veau et risotto aux asperges. Commentaires : surprenant d'originalité.

**Visual aspect:** pale yellow hue, slightly pinkish. **Nose:** blackcurrant and red fruit notes at first nose. Second nose with honeyed aromas. **Palate:** nice roundness, a hint of acidity. Good length on the palate. **Food & wine pairings:** snail, soft-boiled egg and cep cream; veal and risotto with asparagus. **Comments:** a surprising originality.

CHAMPAGNE ROGER MANCEAUX

5 rue de la Liberté - 51500 Rilly-la-Montagne - Tél. : 03 26 03 42 57  
www.champagne-roger-manceaux.com

CHAMPAGNE MANTEAU RIVIERRE

15 Grande Rue - 51530 Mancy - Tél. : 03 26 59 73 48

BLANC

## CHAMPAGNE CAMILLE MARCEL



## Brut de Noirs

11°C 2019

**Robe** : paille, claire. Cordon de bulles très centré. **Nez** : pêche, mandarine, pointe crayeuse, sans excès de vinosité. Quelques notes vanillées. **Bouche** : rondeur et grâce sont au rendez-vous. Légèrement fruitée, sur la pêche jaune. Équilibre des saveurs réussi. **Accords mets et vins** : Saint-Pierre rôti au four, accompagné d'une purée de légumes (pommes de terre, carottes, mangues). **Commentaires** : l'accord gastronomique épousera la grâce de ce Champagne harmonieux.

**Visual aspect**: straw-yellow hue, clear. Central bead of bubbles. **Nose**: peach, mandarin, a chalky touch, without excessive vinosity. Some notes of vanilla. **Palate**: round and graceful. Slightly fruity, with yellow-fleshed peach. Successful balance of the flavours. **Food & wine pairings**: oven-backed John-Dory with a vegetable purée (potatoes, carrots, mangos). **Comments**: a gastronomic pairing will match the grace of this harmonious Champagne.

ROSÉ



## Rosé Brut

11°C 2017

**Robe** : pétale de rose, brillante. Cordon des bulles centré. **Nez** : très belle sensualité, floral (entre la rose et la violette). Gracieux, sur la framboise. **Bouche** : savoureuse et féminine. Florale, équilibrée sur des arômes de fruits. **Accords mets et vins** : un parfait au chocolat noir. **Commentaires** : féminin, avec une agréable élégance.

**Visual aspect**: rose petal, brilliant. Central bead of bubbles. **Nose**: very nice sensuality, floral (between the rose and the violet). Graceful, with raspberry. **Palate**: savoury and feminine. Floral, well-balanced with fruit aromas. **Food & wine pairings**: dark chocolate parfait. **Comments**: feminine, with a pleasant elegance.

CHAMPAGNE CAMILLE MARCEL  
12 chemin de Nicey - 10340 Bragelogne Beauvoir  
Tél. : 03 25 29 12 82 - [www.champagne-camille-marcel.com](http://www.champagne-camille-marcel.com)

BLANC

## CHAMPAGNE CHRISTIAN MARIN ET FILS



## Brut

12°C 2021

**Robe** : or pâle, reflets jaune citron. Bulles fines. **Nez** : pomme, marmelade, quetsche, fruits rouges, cassis confituré. Floral, réglisse, amande. **Bouche** : attaque souple, sur un fruité de grande envergure. Soutenu par une minéralité pure. Finale concentrée, avec de la mâche, de la gourmandise, de la salinité. Grande persistance aromatique. **Accords mets et vins** : foie gras poêlé et fricassée de cèpes. **Commentaires** : un grand vin savoureux et gastronomique.

**Visual aspect**: pale gold hue, lemony tinges. Fine bubbles. **Nose**: apple, marmalade, damson, red fruits, jammy blackcurrant. Floral, liquorice, almond. **Palate**: supple first taste, with a large-scale fruitiness. Backed by a pure minerality. Concentrated finish, chewy, lush, salty. Great aromatic persistency. **Food & wine pairings**: pan-fried foie gras and cep fricassée. **Comments**: a great savoury and gastronomic wine.

ROSÉ



## Rosé Brut

12°C 2021

**Robe** : framboise clair, reflets saumonés. **Nez** : abricot, melon, fruits rouges, cassis, pomélo, rose. **Bouche** : attaque nette et fraîche, avec une effervescence crémeuse. Fruitée, pulpeuse, soutenue par l'acidité de la groseille. Finale fraîche et pure, tendre, élégante, avec une expression aromatique de grande pureté, sur le cassis. **Accords mets et vins** : carpaccio de bœuf. **Commentaires** : un rosé épuré, calcaire et bien fruité. Très bien équilibré.

**Visual aspect**: clear raspberry colour, salmon-pink tinges. **Nose**: apricot, melon, red fruits, blackcurrant, pomelo, rose. **Palate**: neat and fresh first taste, with a creamy effervescence. Fruity, fleshy, backed by the acidity of the redcurrant. Fresh and pure first taste, soft, elegant, with an aromatic expression of great purity, with blackcurrant. **Food & wine pairings**: beef carpaccio. **Comments**: a refined rosé, chalky and fruity. Well-balanced.

CHAMPAGNE CHRISTIAN MARIN ET FILS  
4 rue du Pigeonnier - 10340 Avirey-Lingey - Tél. : 03 25 29 32 55  
[www.champagnemarin.fr](http://www.champagnemarin.fr)



BLANC

## CHAMPAGNE D. MASSIN



## Cuvée Spéciale Brut

 10°C  2019

**Robe :** jaune pâle, bulles fines, beau cordon. **Nez :** agréable, sur les fruits mûrs, un peu compoté. **Bouche :** belle attaque, puissante, légèrement vineuse. Belle vivacité en fin de bouche. **Accords mets et vins :** toast de chèvre et lard chaud ; crumble de pommes au raisin. **Commentaires :** un Champagne agréable, plaisant.

**Visual aspect:** pale yellow hue, fine bubbles, nice bead. **Nose:** pleasant, with ripe fruits, quite compote. **Palate:** beautiful first taste, powerful, slightly vinous. Beautiful vivid aftertaste. **Food & wine pairings:** toast with goat's cheese and warm bacon, apples crumble with grape. **Comments:** an enjoyable and pleasant Champagne.

BLANC

## CHAMPAGNE THIERRY MASSIN



## Prestige Brut

 10°C  2019

**Robe :** jaune pâle, limpide et brillante. Bulles fines. **Nez :** sur la fraîcheur, légèrement beurré. Arômes de coing. Belle finesse, agréable. **Bouche :** belle attaque, fraîche, minérale. Fruitée, agrumes (pamplemousse). **Accords mets et vins :** saumon à l'aneth aux baies roses ; dorade grillée et légumes primeurs. **Commentaires :** une belle cuvée sur la finesse, très agréable.

**Visual aspect:** pale yellow hue, limpid and brilliant. Fine bubbles. **Nose:** fresh, slightly buttery. Quince aromas. Beautiful finesse, pleasant. **Palate:** nice first taste, fresh, mineral. Fruity, citrusy (grapefruit). **Food & wine pairings:** salmon with dill and pink berries; grilled sea bass and spring vegetables. **Comments:** a beautiful fine cuvee, very pleasant.

CHAMPAGNE THIERRY MASSIN

Route des 2 bars - 10110 Ville-sur-Arce - Tél. : 03 25 38 74 01

BLANC



## L'Envie Brut T. 2010

 12°C  2019

**Robe :** jaune d'or, brillante et limpide. Bulles fines, présentant un beau cordon. **Nez :** agréable et complexe, notes beurrées et lactées. Boisé, notes de pain grillé. **Bouche :** puissante et aromatique, complexe, arômes de fruits secs (noix), pain grillé, partant sur des notes de torréfaction en fin de bouche. Belle fraîcheur due au pinot noir de 2008. **Accords mets et vins :** tajine d'agneau, abricots et pruneaux. **Commentaires :** un beau Champagne aux arômes complexes.

**Visual aspect:** gold yellow hue, brilliant and limpid. Fine bubbles, presenting a nice bead. **Nose:** pleasant and complex, buttery and milky notes. Woody, toasted bread. **Palate:** powerful and aromatic, complex, nut aromas (walnut), toasted bread, unfolding roasting notes in the aftertaste. Beautiful freshness because of the 2008 Pinot Noir. **Food & wine pairings:** tajine with lamb, apricots and prunes. **Comments:** a nice Champagne with complex aromas.



CHAMPAGNE D. MASSIN

2 rue Coulon - 10110 Ville-sur-Arce - Tél. : 03 25 38 74 97

www.dominique-massin.com



# BRIMONCOURT

CHAMPAGNE



*Brimoncourt, esprit d'effervescence*

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



BLANC

## CHAMPAGNE MINIÈRE



### Blanc Absolu vinifié en fût de chêne Cuvée Brut Blanc de Blancs

10°C à boire

**Robe** : dorée, lumineuse. Bulles d'une grande finesse. **Nez** : complexe et charnel, sur de délicates notes boisées, d'épices, de café torréfié, agrumes et poires confites. **Bouche** : attaque franche, profonde, équilibrée. Finale minérale et savoureuse. **Accords mets et vins** : cailles rôties aux girolles. **Commentaires** : une très belle découverte.

**Visual aspect**: golden, bright hue. Very fine bubbles. **Nose**: complex and fleshy with delicate aromas of woodiness, spices, roasted coffee, citrus and candied pears. **Palate**: pure, deep and well-balanced first taste. Mineral and savoury aftertaste. **Food & wine pairings**: roast quails with chanterelles. **Comments**: a beautiful discovery.

BLANC

## CHAMPAGNE MONIAL



### Libera Me Brut Nature

8°C à boire 2020

**Robe** : or pâle, brillante, sur un beau cordon. **Nez** : fruits blancs, fleurs blanches. **Bouche** : attaque équilibrée. Milieu de bouche soyeuse et riche. Finale persistante, sur les notes fruitées et épicées. **Accords mets et vins** : sole meunière. **Commentaires** : un Champagne droit et franc, idéal sur des poissons.

**Visual aspect**: pale gold hue, with a beautiful bead. **Nose**: white-fleshed fruits, white flowers. **Palate**: well-balanced first taste. Silky and rich mid-palate. Persistent finish, with fruity and spicy notes. **Food & wine pairings**: sole meunière. **Comments**: a straightforward and pure Champagne, perfect for fish dishes.

BLANC



### Influence vinifié en fût de chêne Cuvée Brut

10°C à boire

**Robe** : dorée, fine bulle. **Nez** : un doux arôme de minéralité suivi par un côté fruité par la pêche jaune. **Bouche** : note d'agrumes et d'acidité en première bouche, belles rondeur et souplesse. Belle longueur en bouche. Finale sur des notes fumées. **Accords mets et vins** : poisson grillé ; fromage frais.

**Visual aspect**: golden robe, fine bubbles. **Nose**: a smooth mineral aroma followed by a fruity side (yellow-fleshed peach). **Palate**: a hint of citrus and acidity in the first taste, lovely roundness and suppleness. Lovely length on the palate. Smoky notes in the finish. **Food & wine pairings**: grilled fish; fresh cheese.

BLANC



### Sylves Brut

8°C à boire 2021

**Robe** : or pâle, animée de bulles fines et discrètes. **Nez** : notes fumées et boisées, s'ouvrant sur des fruits secs. **Bouche** : attaque en rondeur. Milieu de bouche riche. Finale explosive sur les notes épicées et de bons amers. **Accords mets et vins** : sur une assiette nordique. **Commentaires** : un grand brut, riche et épicé.

**Visual aspect**: pale gold hue, with fine and discreet bubbles. **Nose**: smoky and woody notes, opening up with nut aromas. **Palate**: round at first taste. Rich mid-palate. Explosive finish with spicy notes and a good bitter aftertaste. **Food & wine pairings**: a platter of smoked fish. **Comments**: a great Brut, rich and spicy.

CHAMPAGNE MINIÈRE

GAEC Saint-Martin - 8 bis rue Saint-Martin - 51220 Hermonville  
Tél. : 03 26 50 68 43 - www.champagne-minièr.fr

CHAMPAGNE MONIAL

Le cellier aux moines - 10200 Colombé le Sec  
Tél. : 03 25 27 02 04 - www.monial.net

BLANC

## CHAMPAGNE ARNAUD MOREAU



### Arra Kris Brut Zéro Grand Cru

9°C  2018

**Robe** : jaune légèrement soutenu, fines bulles. **Nez** : vif, fruité. Fruits secs (noisette), agrumes. **Bouche** : belle attaque, bulles fines. Persistance en bouche. Présence saline. Finale agréable sur le fruit. **Accords mets et vins** : apéritif ; langoustine à l'huile vierge.

**Visual aspect**: slightly deep yellow robe, fine bubbles. **Nose**: pure, fruity. Nuts (hazelnut), citrus. **Palate**: beautiful first taste, fine bubbles. Persistency on the palate. Salty presence. Pleasant finish with fruit. **Food & wine pairings**: aperitif; langoustine with virgin olive oil.

ROSÉ

## Rosé Grand Cru Brut

8°C  2019



**Robe** : rose corail. Belles bulles, fin cordon. **Nez** : agréable, sur les fruits confits. **Bouche** : belle attaque avec une certaine force. Rondeur, légère sucrosité. Belle persistance. **Accords mets et vins** : sablé framboises/fraises, compotée de rhubarbe.

**Visual aspect**: coral pink hue. Beautiful bubbles, fine ring. **Nose**: pleasant, with candied fruits. **Palate**: beautiful first taste with a certain powerfulness. Roundness, light sucrosity. Beautiful persistency. **Food & wine pairings**: raspberries/strawberries shortbread, rhubarb compote.

CHAMPAGNE ARNAUD MOREAU

4 rue Aristide Briand - 51150 Bouzy - Tél. : 06 52 56 57 02

www.champagnearnaudmoreau.com

BLANC



### Réserve Grand Cru Brut

9°C  2019

**Robe** : jaune doré, reflets argentés. Fines bulles. **Nez** : brioche au premier nez. Second nez confit. **Bouche** : agréable, bon dosage, avec une certaine vinosité. La bouche est ronde, sur le fruit. La bulle est présente mais reste légère. **Accords mets et vins** : king crabe d'Alaska, sauce citron shiso pourpre.

**Visual aspect**: golden yellow robe, silvery tinges. Fine bubbles. **Nose**: brioche at first nose. Candied second nose. **Palate**: pleasant, good dosage, with a certain vinosity. The palate is round, fruity. The sparkling is present but stays light. **Food & wine pairings**: Alaska king crab, lemon and purple shiso sauce.



CHAMPAGNE ARNAUD MOREAU

4 rue Aristide Briand - 51150 Bouzy - Tél. : 06 52 56 57 02

www.champagnearnaudmoreau.com

BLANC

## CHAMPAGNE MOUTARD DILIGENT

Cuvée des 6 Cépages  
Brut

2008

12°C  2023

Robe : jaune doré, bulles fines. Nez : complexe, fruits blancs, soupçon de vanille. Bouche : équilibre, une touche de fraîcheur en fin de bouche. Agréable, toute en rondeur. Accords mets et vins : en apéritif ; poissons. Commentaires : un vin à découvrir, un travail certain. Un assemblage complexe pour une réelle réussite. A ne pas manquer.

**Visual aspect:** golden yellow robe, fine bubbles. **Nose:** complex, white-fleshed fruits, a hint of vanilla. **Palate:** balance, a hint of freshness in the aftertaste. Pleasant, very round. **Food & wine pairings:** for the aperitif; with fish. **Comments:** a wine to discover, an obvious work. A complex blend for a real success. Do not miss it.

BLANC

## CHAMPAGNE JEAN MOUTARDIER



## Brut Millésimé

2008

9°C  2019

Robe : jaune lumineux, jolis reflets. Nez : toasté, brioché. Bouche : équilibrée, fraîche. Sur de jolis fruits. Finale longue. Accords mets et vins : ris de veau. Commentaires : un très beau vin de repas qui devrait être carafé.

**Visual aspect:** bright yellow robe; nice tinges. **Nose:** toasted, brioche. **Palate:** well-balanced, fresh. With nice fruits. Long finish. **Food & wine pairings:** sweetbread. **Comments:** a very beautiful wine for a meal that should be decanted.

BLANC

Pinot Noir de Vieilles Vignes  
Brut10°C  A boire

Robe : dorée, intense. Lumineuse, scintillante. Bulles fines. Nez : envoûtant, puissant. Notes de fruits rouges et noirs (cassis, mûre, prune, groseille, fraise) puis sur les épices (poivre, cannelle, réglisse). Bouche : chaleureuse, élégante. Effervescence délicate et crémeuse. Grande longueur en bouche. Accords mets et vins : côte de veau rôtie. Commentaires : un somptueux flacon.

**Visual aspect:** golden hue, intense. Bright, sparkling. Fine bubbles. **Nose:** charming, powerful. Notes of red and black fruits (blackcurrant, blackberry, plum, redcurrant, strawberry) then spices (pepper, cinnamon, liquorice). **Palate:** warm, elegant. Delicate and creamy sparkling. Great length on the palate. **Food & wine pairings:** roast veal chop. **Comments:** a sumptuous bottling.

BLANC

Brut Nature  
Pure Meunier8°C  A boire

Robe : claire, reflets brillants. Nez : gourmand, beurré, minéral. Bouche : élégante, sur de beaux fruits frais. Ample, ronde, longue. Accords mets et vins : poularde aux morilles. Commentaires : un Meunier bien vinifié, d'une grande élégance.

**Visual aspect:** clear, brilliant tinges. **Nose:** delectable, buttery, mineral. **Palate:** elegant, with beautiful fresh fruits. Broad, round, long. **Food & wine pairings:** fattened chicken with morels. **Comments:** a well-vinified Meunier, with a lot of elegance.

CHAMPAGNE MOUTARD DILIGENT

Rue des Ponts - B.P.1 - 10110 Buxeuil - Tél. : 03 25 38 50 73  
www.champagne-moutard.fr

CHAMPAGNE JEAN MOUTARDIER

51210 Le Breuil - Tél. : 03 26 59 21 09  
www.champagne-jean-moutardier.fr

BLANC

## CHAMPAGNE MOUTAUX



### Excellence Blanc de Noirs Extra Brut

🌡️ 11°C 🍇 2024

**Robe** : très claire, sur le jaune paille. Reflets légèrement verts. **Nez** : très fin, sur des notes minérales. Compote de fruits rouges (fraise, framboise et groseille). **Bouche** : très belle attaque, ample, fraîche et gourmande qui laisse une bouche très agréable, avec des notes sur les fruits rouges. Belle longueur. **Accords mets et vins** : osso bucco. **Commentaires** : un vin très bien fait, avec un dosage précis. Que du plaisir !

**Visual aspect**: very clear, straw-yellow hue. Slightly green tinges. **Nose**: very fine, with mineral notes. Red fruit compote (strawberry, raspberry and redcurrant). **Palate**: very nice first taste, broad, fresh and delectable which lets a very pleasant palate, with red fruit aromas. Good length. **Food & wine pairings**: osso bucco. **Comments**: a well-made wine, with a precise dosage. A lot of pleasure!

BLANC

## CHAMPAGNE ETIENNE OUDART



### L'Instant Fraîcheur Brut Référence

🌡️ 10-12°C 🍇 à boire

**Robe** : pâle aux reflets dorés, bulles fines. **Nez** : d'une belle intensité sur des notes de beurre frais et d'épices. **Bouche** : vive sur des notes minérales. Finale raisonnable. **Accords mets et vins** : agréable à l'apéritif.

**Visual aspect**: pale hue with golden shades, fine bubbles. **Nose**: a good intensity with notes of fresh butter and spices. **Palate**: vivid with mineral notes. Fairly good finish. **Food & wine pairings**: pleasant for the aperitif.

BLANC



### Perle des Coteaux Blanc de Blancs Extra Brut

🌡️ 10°C 🍇 2024

**Robe** : belle robe, d'un joli jaune paille. Belle brillance, très jolie bulle. **Nez** : pomme verte, sur des notes de fruits exotiques. Très fin. **Bouche** : belle attaque, fraîche et droite. Une très jolie longueur, élégante et fine. Dosage bien maîtrisé. **Accords mets et vins** : sur un risotto de fruits de mer. **Commentaires** : un vin très bien réalisé.

**Visual aspect**: beautiful colour, nice straw-yellow hue. Beautiful brilliance, very nice bubble. **Nose**: green apple, with notes of exotic fruits. Very fine. **Palate**: nice first taste, fresh and straightforward. A very nice length, elegant and fine. Well-mastered dosage. **Food & wine pairings**: with a seafood risotto. **Comments**: a very well-made wine.

BLANC



### L'Instant Terroir Extra Brut

🌡️ 11°C 🍇 à boire

**Robe** : or pâle aux légers reflets verts. **Nez** : puissant exhalant des arômes floraux. **Bouche** : vive et fraîche. Finale d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : quasi de veau et son jus au thym.

**Visual aspect**: pale gold colour with light green tinges. **Nose**: powerful with floral aromas. **Palate**: vivid and fresh. Good long-lasting aftertaste. **Food & wine pairings**: rump of veal with its juice and thyme.

CHAMPAGNE MOUTAUX

2 rue des ponts - 10200 Bligny - Tél. : 03 25 27 40 25  
www.champagne-moutaux.com

CHAMPAGNE ETIENNE OUDART

15 rue de la Grange Jabled - 51530 Brigny - Tél. : 03 26 59 98 01  
www.champagne-oudart.com

BLANC

## CHAMPAGNE THOMAS PAVY

Cuvée Laritte  
Réserve Brut
 8°C  à boire

**Robe** : ambrée, animée par des bulles fines et discrètes. **Nez** : généreux, fruits mûrs et épices douces. **Bouche** : attaque en rondeur. Belle amplitude sur les fruits confits. Grande persistance fruitée. **Accords mets et vins** : sur une caille aux raisins. **Commentaires** : un Champagne généreux et gourmand.



**Visual aspect**: amber colour, with fine and discreet bubbles. **Nose**: generous, ripe fruits and mild spices. **Palate**: round first taste. Good range with candied fruits. Great fruity persistency. **Food & wine pairings**: quail with grapes. **Comments**: a generous and delectable Champagne.

BLANC

## CHAMPAGNE JACQUES PICARD



## Art de Vigne Brut

 2005  10°C  à boire

**Robe** : claire et brillante. **Nez** : expressif, intense et riche. Une petite note toastée introduit des arômes de fruits compotés. Une belle touche minérale soutient l'ensemble. **Bouche** : un vin droit et pur à l'attaque douce mais certaine. La matière est concentrée et s'exprime avec générosité. **Accords mets et vins** : un filet de lotte à l'armoricaine. **Commentaires** : une belle cuvée qui allie puissance et finesse.

**Visual aspect**: clear and brilliant. **Nose**: expressive, intense and rich. A little toasty note introduces fruit compote aromas. A lovely mineral touch backs the whole. **Palate**: a straightforward and pure wine after a soft but asserted first taste. The material is concentrated and expresses generously. **Food & wine pairings**: lobster à l'armoricaine. **Comments**: a lovely cuvée that marries powerfulness and finesse.

ROSÉ

Rosé de Saignée  
Brut
 9°C  2018

**Robe** : cuivrée, avec un beau cordon. **Nez** : cerise très développée avec une touche de noyau, de la finesse. **Bouche** : attaque charnue, du fruit, de la mâche. Un dosage juste et une finale sur de beaux tanins. **Accords mets et vins** : sur un agneau rosé, accompagné de navets caramélisés. **Commentaires** : un Champagne rosé charnu, avec de la mâche. Bonne aptitude pour accompagner certaines viandes.

**Visual aspect**: coppery hue, with a nice ring of bubbles. **Nose**: intense flavour of cherry with a hint of fruit stone, finesse. **Palate**: fleshy first taste, fruity, chewy. The right dosage and a finish with beautiful tannins. **Food & wine pairings**: medium-rare lamb, with caramelized turnips. **Comments**: a fleshy and chewy rosé Champagne. Able to match with some meats.

BLANC



## Brut Nature

 12°C  A boire

**Robe** : lumineuse et brillante. **Nez** : d'une grande intensité aux notes minérales. Une touche crayeuse se fond dans une note briochée. **Bouche** : nette avec une structure droite et rectiligne. Un très bel équilibre se met en place. Le niveau de fraîcheur est parfait jusqu'à la finale d'une grande persistance aromatique. **Accords mets et vins** : volaille de Bresse rôtie. **Commentaires** : un Champagne non dosé de grande intensité aromatique.

**Visual aspect**: bright and brilliant. **Nose**: very intense, with mineral scents. A chalky touch melts with a brioche aroma. **Palate**: clean with a straightforward and linear structure. A lovely balance comes. The level of freshness is perfect up to the finish with a great aromatic persistency. **Food & wine pairings**: roast Bresse poultry. **Comments**: a non-dosed Champagne with a great aromatic intensity.

CHAMPAGNE THOMAS PAVY  
10 B rue Noue Coutard - 51530 Chouilly - Tél. : 06 74 18 66 82

CHAMPAGNE JACQUES PICARD  
12 rue de Luxembourg - 51420 Berru - Tél. : 03 26 03 22 46  
www.champagnepicard.com

POUR CERTAINS,  
CE N'EST DÉJÀ PLUS UN SECRET



1522

# PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

PHILIPPONNAT BLANC DE NOIRS MILLÉSIMÉ

Assemblage ambitieux construit autour des meilleurs terroirs de Pinot Noir de la Montagne de Reims, la cuvée Blancs de Noirs Millésimé est le fruit d'une sélection minutieuse des meilleurs vins de l'année. 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.



SOWINE®



BLANC

## CHAMPAGNE SYLVAIN PIENNE



## Cuvée Saint Nicolas Brut

11°C 2023

Robe : jaune paille, bulle fine et constante. Nez : fin, agrumes, fleurs blanches. Bouche : attaque franche, rappel d'agrumes. Poire, Granny Smith. Fin de bouche légèrement saline. Accords mets et vins : mignon de veau et poêlée forestière.

**Visual aspect:** straw-yellow colour, fine and consistent sparkling. **Nose:** fine, citrusy, white flowers. **Palate:** pure first taste, reminds the citrus. Pear, Granny Smith apple. Slightly salty aftertaste. **Food & wine pairings:** veal filet mignon with pan-fried mushrooms.

CHAMPAGNE SYLVAIN PIENNE

13 route de Mancy - 51530 Monthelon - Tél. : 03 26 59 76 41  
www.champagne-sylvain-pienne.fr



BLANC

## CHAMPAGNE PATRICK REGNAULT



## Brut 7g Blanc de Blancs Grand Cru

10°C 2019-2021

Robe : jaune or, reflet vert. Nez : note de beurré, une belle maturité, beaucoup de complexité aromatique. Pomme verte, poire. Bouche : belle rondeur, un beau fruit mûr, légère vinosité, beaucoup de richesse, gourmand, une pointe agréable d'amertume en finale. Accords mets et vins : tartare de thon au pamplemousse rose et wasabi. Commentaires : un beau produit d'appel de la Côte des Blancs, frais et plaisant pour l'apéritif et le début de repas.

**Visual aspect:** gold yellow hue, green shade. **Nose:** a buttery note, a lovely maturity, a lot of aromatic complexity. Green apple, pear. **Palate:** lovely roundness, ripe fruits, light vinosity, a lot of richness, moreish, a pleasant bitter touch in the aftertaste. **Food & wine pairings:** tuna tartare with pink grapefruit and wasabi. **Comments:** an excellent loss leader from the Côte des Blancs area, fresh and pleasant for the aperitif and to start a meal with.

BLANC

## Esprit d'Auteur Grand Cru Brut Zéro

10°C 2026+

Robe : jaune clair, reflet vert. Nez : beurre frais, un boisé bien fondu. Note de pâte feuilletée, de pâtisserie. Bouche : une certaine rondeur, élégante, une expression assez discrète, une pointe d'amertume dans une finale très vive, une longueur moyenne. Encore jeune. Accords mets et vins : écrevisses. Commentaires : un Champagne qui ne donne pas encore toute son expression et qui mériterait d'être redégusté dans 2 ans. Un beau produit en devenir.

**Visual aspect:** clear yellow robe, green shade. **Nose:** fresh butter, a melted woodiness. A hint of flaky pastry, pastry. **Palate:** fairly round, elegant, a quite discreet expression, a hint of bitterness in a vivid finish, a medium length. Still young. **Food & wine pairings:** crayfish. **Comments:** Champagne that does not yet express all its aromas and deserves to be tasted again within 2 years. A product with a bright future ahead.



CHAMPAGNE PATRICK REGNAULT

45 Grande Rue - 51190 Le Mesnil-sur-Oger - Tél. : 03 26 57 54 50  
www.champagne-patrick-regnaud.fr

BLANC

## CHAMPAGNE ERNEST REMY



## Brut Grand Cru

🍷 12°C 🍇 2021

**Robe** : or pâle, belle couronne, robe limpide. **Nez** : puissant, légèrement toasté et brioché, agrumes (orange, mandarine), miellé. **Bouche** : attaque franche, bouche équilibrée, légèrement confite. Bonne longueur en fin de bouche. **Accords mets et vins** : poularde de Bresse braisée légèrement truffée et champignons des bois. **Commentaires** : une belle bouteille, typique de la Montagne de Reims.

**Visual aspect**: pale gold hue, lovely ring, translucent hue. **Nose**: powerful, slightly toasty and brioche, citrus (orange, mandarin), honey. **Palate**: pure first taste, balanced palate, slightly candied. Good length in the after-taste. **Food & wine pairings**: braised Bresse poultry, slightly truffled, served with forest mushrooms. **Comments**: a lovely Champagne, typical of the Mountain of Reims.

BLANC

## CHAMPAGNE REVILLON D'APREVAL



## Brut Prestige

🍷 10°C 🍇 A boire

**Robe** : jaune pâle, cordon de bulles fines et intenses. **Nez** : vif, subtil et délicat. Sur les agrumes, la poire, les fleurs blanches. **Bouche** : onctueuse et raffinée. Toujours sur le fruité. Finale un peu saline. **Accords mets et vins** : apéritif ; croustillant aux écrevisses. **Commentaires** : intéressant, une maison à suivre.

**Visual aspect**: pale yellow robe, ring of fine and intense bubbles. **Nose**: vivid, subtle and delicate. With citrus, pear, white flowers. **Palate**: unctuous and refined. Still fruity. Finish quite salty. **Food & wine pairings**: aperitif; crayfish crisp. **Comments**: interesting, a domain to follow.

ROSÉ

Rosé de Saignée  
Grand Cru Brut

2010 🍷 12°C 🍇 2021

**Robe** : rosé cuivré, bulles fines et limpides. **Nez** : fruits rouges, cassis, aïrelles. **Bouche** : attaque franche, très marquée, feuilles de cassis. **Accords mets et vins** : magret de canard aux aïrelles. **Commentaires** : un beau rosé de saignée.

**Visual aspect**: coppery rosy colour. Fine and translucent bubbles. **Nose**: red fruits, blackcurrant, cranberry. **Palate**: pure first taste, strong. Blackcurrant leaves. **Food & wine pairings**: duck filet with cranberries. **Comments**: a beautiful blend rosé.

BLANC

Cuvée Blanche  
Brut

2011 🍷 12°C 🍇 à boire

**Robe** : jaune clair. Bulle fine, effervescence intense. **Nez** : gourmand, sur de subtiles notes beurrées et pâtisseries. **Bouche** : charmeuse et envoûtante. Arôme de poire, pâte de coing. Finale longue et agréable. **Accords mets et vins** : foie gras aux figues fraîches ; volaille. **Commentaires** : de beaux Meuniers ; peut accompagner tout un repas.

**Visual aspect**: clear yellow hue. Fine bubble, intense sparkling. **Nose**: delicious, with subtle buttery and pastry scents. **Palate**: charming and enchanting. Pear aroma, quince paste. Long and pleasant finish. **Food & wine pairings**: foie gras with fresh figs; poultry. **Comments**: nice Meuniers; can be served over an entire meal.

CHAMPAGNE ERNEST REMY

1 rue Aristide Bouché - 51500 Mailly-Champagne  
Tél. : 03 26 97 63 55 - www.ernest-remy.fr

CHAMPAGNE REVILLON D'APREVAL

Chemin de la Cavallerie - 14130 Bonneville-la-Louvet  
Tél. : 02 31 65 42 96 - www.champagne-revillon-dapreval.com

BLANC

## CHAMPAGNE ANDRÉ ROBERT



**Champagne  
Collection d'Auteur  
Blanc de Blancs  
Grand Cru Extra Brut**

2006

12°C 2024

**Robe** : jaune or pâle, limpide. Bulles fines. **Nez** : arômes briochés, nez miellé, complexe, sur les fruits blancs. **Bouche** : équilibrée, crémeuse. Beaucoup de fraîcheur, tout en rondeur. **Accords mets et vins** : côte de veau braisée aux cèpes. **Commentaires** : typique du millésime. Un vin raffiné, à découvrir.

**Visual aspect**: pale gold yellow robe, limpid. Fine bubbles. **Nose**: brioche aromas, honeyed, complex, with white-fleshed fruits. **Palate**: well-balanced, creamy. A lot of freshness, very round. **Food & wine pairings**: veal chop braised with ceps. **Comments**: typical of the vintage. A refined wine, to discover.

ROSÉ

## CHAMPAGNE RENÉ ROGER



**Brut Rosé**

10°C à boire

**Robe** : rose framboise. **Nez** : élégant, sur des arômes de framboise et de fraise mûre. **Bouche** : expressive, fraîche, vive. Marquée par des saveurs d'orange sanguine. Finale d'une grande fraîcheur, fruitée. **Accords mets et vins** : tarte aux framboises. **Commentaires** : un Champagne élégant et frais.

**Visual aspect**: raspberry hue. **Nose**: elegant, with raspberry and ripe strawberry aromas. **Palate**: expressive, fresh, vivid. Marked with blood orange flavours. Fresh and fruity finish. **Food & wine pairings**: raspberry tart. **Comments**: an elegant and fresh Champagne.

BLANC



**Le Mesnil Blanc de Blancs  
Grand Cru Brut**

2009

12°C 2024

**Robe** : jaune or pâle, limpide. Bulles fines, beau cordon. **Nez** : complexe, fruits blancs bien mûrs (pêches, poires). Arômes beurrés, brioche, miellé, vanillé. **Bouche** : attaque franche, très agréable, tout en rondeur. Fraîche, crémeuse, avec une superbe longueur et finale. **Accords mets et vins** : turbot grillé, sauce au beurre blanc. **Commentaires** : un vin d'une belle facture, à découvrir.

**Visual aspect**: pale gold hue, limpid. Fine bubbles, nice bead. **Nose**: complex nose, ripe white-fleshed fruits (peaches, pears). Buttery aromas, brioche, honeyed, vanilla. **Palate**: pure first taste, very pleasant, very round. Fresh, creamy, with a superb length and finish. **Food & wine pairings**: grilled turbot, beurre blanc sauce. **Comments**: a well-made wine, to be discovered.

BLANC



**Cuvée Réserve Brut**

10°C à boire

**Robe** : jaune pâle, belle brillance, bulles fines. **Nez** : agréable, sur des notes d'agrumes, fruits secs. **Bouche** : sur des notes de fruits exotiques, d'agrumes. Finale fruitée, relevée par une touche de fraîcheur. **Accords mets et vins** : à l'apéritif ; saumon Bellevue. **Commentaires** : une cuvée fruitée et vive.

**Visual aspect**: pale yellow robe, nice brilliance, fine bubbles. **Nose**: pleasant, with notes of citrus, nuts. **Palate**: with exotic fruit aromas, citrus. Fruity finish, enhanced by a hint of freshness. **Food & wine pairings**: for the aperitif; salmon Bellevue. **Comments**: a fruity and vivid cuvee.

CHAMPAGNE ANDRÉ ROBERT

15 rue de L'Orme - 51190 Le Mesnil sur Oger - Tél. : 03 26 57 59 41  
www.champagne-andre-robert.com

CHAMPAGNE RENÉ ROGER

1 rue de la Marne - 51160 Aj - Tél. : 03 26 55 15 45  
www.champagne-rene-roger.com

BLANC

## CHAMPAGNE ROLLIN



### Or Noir 100% Pinot Noir Brut

🍷 9°C 🍇 à boire

**Robe** : pâle, claire. **Nez** : fruité, Pinot. De la fraîcheur. **Bouche** : un Champagne très rond. Un côté salin, des bulles fines. Une belle finesse. **Accords mets et vins** : apéritif. **Commentaires** : un Champagne de plaisir.

**Visual aspect:** pale, clear. **Nose:** fruity, Pinot scents. **Fresh.** **Palate:** a very round Champagne. A salty side, fine bubbles. A nice finesse. **Food & wine pairings:** aperitif. **Comments:** a Champagne for pleasure.

CHAMPAGNE ROLLIN

41 Grande Rue - 10340 Bragelogne Beauvoir - Tél. : 03 25 29 10 13  
www.champagnerollin.com



BLANC

## CHAMPAGNE JACQUES ROUSSEAU



### Grande Réserve Grand Cru Brut

🍷 9°C 🍇 2021

**Robe** : belle couleur, jaune or paille profond. **Nez** : dans un premier temps légèrement fermé, puis se dévoile sur des senteurs de petits fruits rouges et noirs compotés. **Bouche** : l'attaque est d'une belle rondeur, juteuse, élancée. Finale délicate, légèrement poivrée. **Accords mets et vins** : à l'apéritif. **Commentaires** : un Champagne consensuel, plaisant !

**Visual aspect:** beautiful colour, deep straw yellow gold hue. **Nose:** slightly closed at first taste, then reveals scents of small red and black fruit compote. **Palate:** nice roundness at first taste, juicy, slender. Delicate finish, slightly peppery. **Food & wine pairings:** for the aperitif. **Comments:** a consensual Champagne, pleasant!

ROSÉ



### Rosé de Saignée Grand Cru Brut

🍷 10°C 🍇 à boire

**Robe** : soutenue, rubis. Reflets rosés. **Nez** : très parfumé, notes de petits fruits rouges. **Bouche** : belle vinosité, rondeur. Mousse et bulles très élégantes et fraîches. Finale très aromatique. **Accords mets et vins** : poêlée de coquilles Saint-Jacques ; canard rôti et poêlée de pêches.

**Visual aspect:** deep, ruby-red colour. Pinkish tinges. **Nose:** very scented, small red fruit aromas. **Palate:** nice vinosity, roundness. Very elegant and fresh mousse and bubbles. Very aromatic finish. **Food & wine pairings:** fried scallops; roast duck and pan-fried peach.

CHAMPAGNE JACQUES ROUSSEAU

5 rue de Puisieulx - 51360 Verzenay - Tél. : 03 26 49 42 73  
www.champagne-jacquesrousseau.com

BLANC

## CHAMPAGNE YVES RUFFIN



### 1<sup>er</sup> Cru élaboré en foudre de chêne Brut

12°C  2026

**Robe** : belle robe, jolie bulle. Couleur jaune doré. **Nez** : floral (fleur blanche), tilleul. **Bouche** : boisée, sous-bois, noisette. Bien pétillant en bouche, sur la longueur. Légèrement agrumée, très agréable. **Accords mets et vins** : langoustines ; gambas ; Saint-Jacques. **Commentaires** : un Champagne original, agréable à boire. Très tendance, dans l'air du temps.

**Visual aspect**: beautiful colour, nice bubble. Golden yellow hue. **Nose**: floral (white flower), lime tree. **Palate**: woody, undergrowth, hazelnut. Nice sparkling, with length. Slightly citrusy, very pleasant. **Food & wine pairings**: langoustine; large prawn; scallops. **Comments**: an original Champagne, pleasant to drink. Very trendy, fashionable.

BLANC

## CHAMPAGNE WILLIAM SAINTOT



### Prestige Brut

7°C  2020

**Robe** : jaune très pâle, reflets verts. **Nez** : beurré, craie, poire. Second nez sur les zestes de citron. **Bouche** : finesse, belle longueur, fraîcheur. Bel équilibre. **Accords mets et vins** : apéritif ; entrée de poisson ; tomme de Savoie. **Commentaires** : un vin avec une belle finesse et acidité. Jolie longueur.

**Visual aspect**: very pale yellow colour, green tinges. **Nose**: buttery, chalky, pear. Second nose with lemon peels. **Palate**: finesse, good length, freshness. Nice balance. **Food & wine pairings**: aperitif; fish starter; Tomme de Savoie. **Comments**: a wine with a beautiful finesse and acidity. Nice length.

BLANC



### Cuvée Thierry Ruffin 1<sup>er</sup> Cru

12°C  2026

**Robe** : belle robe jaune doré. Reflet brillant. Beau disque, jolie bulle. **Nez** : levuré, pain légèrement grillé, compotée de fruit. Second nez un peu boisé, prune blanche. **Bouche** : agrumes, beaucoup de rondeur en bouche. Briochée en fin de bouche, très agréable. **Accords mets et vins** : en apéritif avec des toasts de foie gras ; cassolette d'escargots aux champignons ; dessert au chocolat et fruits rouges. **Commentaires** : à boire avec des amis, très agréable.

**Visual aspect**: beautiful golden hue. Brilliant tinge. Beautiful disk, nice bubble. **Nose**: yeasty, slightly toasted bread, fruit compote. Quite woody second nose, white plum. **Palate**: citrus, a lot of roundness on the palate. Brioche in the aftertaste, very pleasant. **Food & wine pairings**: for the aperitif with foie gras toasts; snail casserole with mushrooms; chocolate dessert with red fruits. **Comments**: to share with friends, very pleasant.

BLANC



### Trilogie Brut

7°C  2020

**Robe** : jaune or, reflets dorés. **Nez** : fleur, herbacé. **Bouche** : friande, ample, avec une légère amertume. Notes de sous-bois, ananas. **Accords mets et vins** : apéritif ; poisson à la crème ; dessert. **Commentaires** : un beau Champagne.

**Visual aspect**: gold yellow colour, golden tinges. **Nose**: flower, herbaceous. **Palate**: lush, broad, with a light bitterness. Notes of undergrowth, pineapple. **Food & wine pairings**: aperitif; creamy fish; dessert. **Comments**: a beautiful Champagne.

CHAMPAGNE YVES RUFFIN

6 boulevard Jules Ferry - 51160 Avenay-Val-D'Or

Tél. : 03 26 52 32 49 - www.champagne-yves-ruffin.fr

CHAMPAGNE WILLIAM SAINTOT

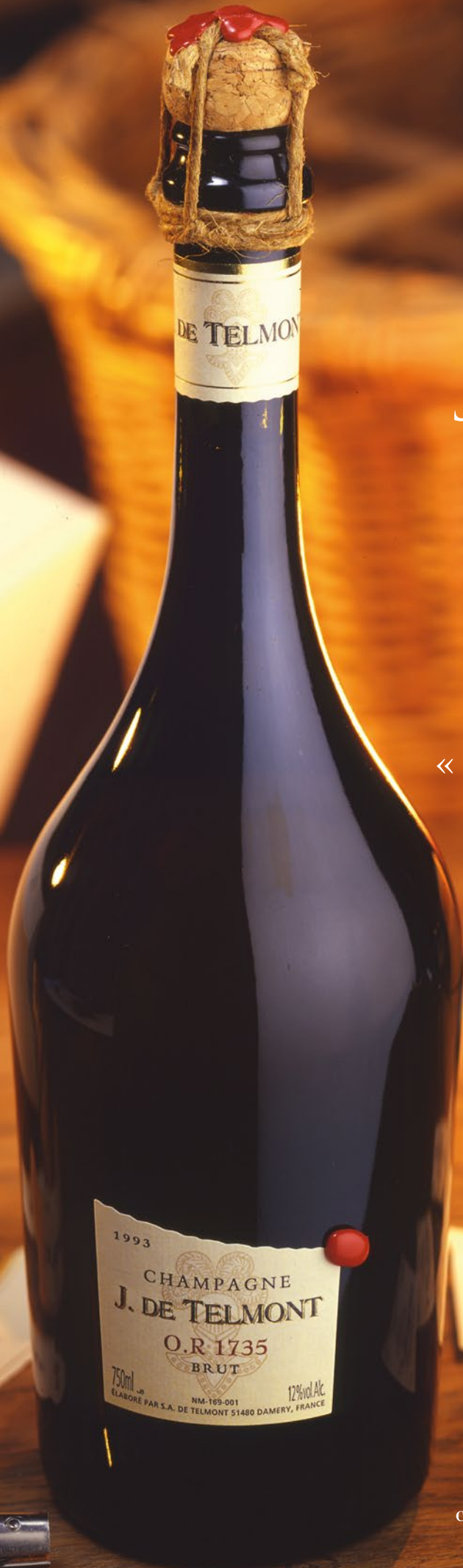
4 rue Charles de Gaulle - 51160 Avenay Val d'Or

Tél. : 03 26 59 09 04 - www.champagne-william-saintot.fr



CHAMPAGNE  
J. DE TELMONT  
DEPUIS 1912

« Le Secret Partagé »



1993  
CHAMPAGNE  
J. DE TELMONT  
O.R 1735  
BRUT  
750ml  
12% vol. Alc.  
NM-169-001  
ELABORÉ PAR S.A. DE TELMONT 51480 DAMERY, FRANCE

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

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

BLANC

## CHAMPAGNE FRANÇOIS SECONDÉ



## Clavier

9°C  2021

Robe : jaune or, reflets verts. Joli cordon. Nez : premier nez complexe. Second nez sur les fruits blancs et jaunes (pêche, abricot). Note d'agrumes. **Bouche** : belle attaque franche, sur une note d'agrumes, suivie d'une belle complexité de fruits rouges. Une belle finale sur des notes de fraîcheur, d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : Saint-Jacques à la fleur de sel ; bar de ligne au beurre blanc. **Commentaires** : un Champagne très agréable.

**Visual aspect**: gold yellow hue, green tinges. Nice bead of bubbles. **Nose**: complex first nose. Second nose with white and yellow-fleshed fruits (peach, apricot). Citrusy note. **Palate**: beautiful and pure first taste, with citrusy note, followed by a nice complexity of the red fruits. A nice finish with notes of freshness, a good length. **Food & wine pairings**: scallops with fleur de sel; wild sea bass with beurre blanc sauce. **Comments**: a very pleasant Champagne.

BLANC

## CHAMPAGNE SIMON SELOSSE

Brut Réserve  
Blanc de Blancs  
Grand Cru10°C  à boire

Robe : jaune pâle, avec de fines bulles. Nez : réduit, sur des notes beurrées et fumées. Également un léger arôme de jasmin. **Bouche** : douceur et gourmandise, ce vin est souple et fruité. **Accords mets et vins** : feuilleté aux écrevisses.

**Visual aspect**: pale yellow, with fine bubbles. **Nose**: reduced, with buttery and smoky notes. Also a light jasmine aroma. **Palate**: softness and greediness, this wine is supple and fruity. **Food & wine pairings**: crayfish puff pastry.

BLANC

La Loge Blanc de Noirs  
Sillery Grand Cru9°C  2020

Robe : jaune paille, reflets orangés, fin cordon. Nez : premier nez fermé, complexe. Second nez sur les feuilles de cassis, petits fruits rouges (fraises des bois justes mûres). Légère note de boisé. **Bouche** : attaque franche, nette, crémeuse. Milieu de bouche sur les petits fruits rouges. **Accords mets et vins** : apéritif ; sushis ; viande blanche (poularde). **Commentaires** : un vin fin et élégant, à découvrir.

**Visual aspect**: straw yellow hue, orangy tinges, fine ring of bubbles. **Nose**: closed first nose, complex. Second nose with blackcurrant leaves, small red fruits (just ripe wild strawberries). Light woody note. **Palate**: pure first taste, clean, creamy. Small red fruits in the mid-palate. **Food & wine pairings**: aperitif; sushis; white meat (fattened chicken). **Comments**: a fine and elegant wine, to discover.

BLANC

Premières Saveurs  
Blanc de Blancs Grand Cru  
Extra Brut10°C  à boire

Robe : jaune soutenu, avec des bulles très fines. Nez : beaucoup de finesse et d'élégance, sur des notes de fleur et de fruit blanc. **Bouche** : beaucoup de minéralité et de tension avec des notes de fruit jaune (mirabelle). Beaucoup de tension en finale. **Accords mets et vins** : avec un fromage de chèvre (Saint-Maure de Touraine).

**Visual aspect**: deep yellow colour, with very fine bubbles. **Nose**: a lot of finesse and elegance, with notes of flower and white-fleshed fruit. **Palate**: a lot of minerality and tension with yellow-fleshed fruit (mirabelle plum). A lot of tension in the finish. **Food & wine pairings**: with a goat's cheese (Saint-Maure de Touraine).

CHAMPAGNE FRANÇOIS SECONDÉ

6 rue des Galipes - 51500 Sillery - Tél. : 03 26 49 16 67  
www.champagnefrancoisseconde.com

CHAMPAGNE SIMON SELOSSE

20 rue d'Oger - 51190 Avize - Tél. : 03 26 57 52 40  
www.champagne-simon-selosse.fr

BLANC

## CHAMPAGNE DE SOUSA

Cuvée des Caudalies  
Grand Cru Extra Brut

2008

10°C 🍇 2026+

**Robe** : or brillant. **Nez** : très complexe, de fruits jaunes à noyau, d'épices, de sous-bois. **Bouche** : attaque franche, gourmande, sur un support minéral, salin, avec une belle longueur en bouche. **Accords mets et vins** : pintade de Champagne (délice des Ardennes) à la crème de morilles, pomme de terre aux truffes. **Commentaires** : la représentation parfaite d'un vin de Champagne. Terroir Côte des Blancs Grand Cru.

**Visual aspect**: bright gold colour. **Nose**: very complex, with scents of yellow-fleshed stone fruits, spices and undergrowth. **Palate**: pure, moreish first taste with a mineral, salty background and a good length on the palate. **Food & wine pairings**: Champagne guinea fowl (an Ardennes delicacy) with morel cream and truffled potatoes. **Comments**: the exact representation of a Champagne wine. From the Côte des Blancs Grand Cru terroir.

BLANC

Mycorhize Grand Cru Extra  
Brut 100% Chardonnay

10°C 🍇 2026

**Robe** : or intense. **Nez** : premier nez d'une expression végétale, puis s'ouvre sur une complexité intense de fruits mûrs, d'épices, de truffe. Une palette aromatique infinie. **Bouche** : puissance et minéralité sont les maître mots de cette cuvée (l'imagination aromatique est sans limite). **Accords mets et vins** : ris de veau braisé aux cèpes. **Commentaires** : une très grande cuvée. Un vrai travail du sol qui fait place à une cuvée hors norme. Coup de coeur !

**Visual aspect**: intense gold. **Nose**: vegetal first nose, then opens up with an intense complexity of ripe fruits, spices and truffles. An unlimited aromatic range. **Palate**: powerfulness and minerality are the key words (offers an unlimited range of aromas). **Food & wine pairings**: braised calf's sweetbread with ceps. **Comments**: a grand cuvée. The work of the soil gives birth to an exceptional cuvée. One of the sommeliers' favourites!

CHAMPAGNE DE SOUSA

12 place Léon Bourgeois - 51190 Avize - Tél. : 03 26 57 53 29  
www.champagnedesousa.com

ROSÉ

## CHAMPAGNE SUPPLY-HENAUX

Champagne Suply  
Brut Rosé 1<sup>er</sup> Cru

10-12°C 🍇 à boire

**Robe** : rosé cuivré. **Nez** : quetsche, rose et violette. Une vinosité douceuse. **Bouche** : acidulée sur les fruits rouges, entre la cerise et la fraise. Un beau corps. Finale fraîche et de bonne longueur. **Accords mets et vins** : une mousse au chocolat ; tournedos Rossini. **Commentaires** : un rosé gourmand et puissant.

**Visual aspect**: coppery pink. **Nose**: damson, rose and violet. A smooth vinosity. **Palate**: tangy with flavours of red fruits (strawberry or cherry). A good body. A fresh finish and a good length. **Food & wine pairings**: chocolate mousse; Rossini tournedos. **Comments**: a lush and powerful rosé.

BLANC

Champagne Suply Brut  
Vieilles Vignes 1<sup>er</sup> Cru

10-12°C 🍇 à boire

**Robe** : paille très clair. **Nez** : frais et vineux, agrumes, herbacé. **Bouche** : ronde, onctueuse. Finale lisse sur les épices. **Accords mets et vins** : à l'apéritif avec un plateau de charcuterie basque. **Commentaires** : un Champagne à boire entre copains.

**Visual aspect**: very cleay straw-yellow colour. **Nose**: fresh and vinous, citrusy, grassy. **Palate**: round and unctuous. Smooth finish with spicy aromas. **Food & wine pairings**: aperitif with a platter of Basque cold cuts. **Comments**: a Champagne to share with friends.

CHAMPAGNE SUPPLY-HENAUX

32 rue Saint-Vincent - 51390 Vrigny - Tél. : 06 81 32 42 57  
www.champagnesuply.eu



BLANC

## CHAMPAGNE ERIC TAILLET


**Bansionensi  
Blanc de Meunier  
Extra Brut**

10-12°C à boire

Robe : or pâle, jolie bulle. Nez : vif, fin, délicat, sur de subtiles notes beurrées et épicées. Bouche : bouche agréable, fruitée, minérale, joli finesse. Ample et gourmande, finale savoureuse. **Accords mets et vins** : sur une sole grillée. **Commentaires** : belle finesse du Pinot Meunier.

**Visual aspect**: pale gold colour, lovely sparkling. **Nose**: vivid, fine, delicate, with subtle buttery and spicy notes. **Palate**: pleasant, fruity, mineral with a lovely finesse. Broad and moreish. Savoury aftertaste. **Food & wine pairings**: with a grilled sole. **Comments**: shows a very delicate Pinot Meunier.

ROSÉ

## CHAMPAGNE JM TISSIER


**Eden de Rosé  
Brut Rosé**

10°C 2018-2019

Robe : crémeuse, note saumonée. Nez : poire, fin, élégant, légèrement tendue, bulle fine. Bouche : fraîche, élégante, complexe. Fraîche, poire fraîches. **Accords mets et vins** : poulet rôti, champignons (pleurotes, cèpes). **Commentaires** : un Champagne fin et élégant.

**Visual aspect**: creamy aspect, a salmon pink shade. **Nose**: pear, fine, elegant, slightly tense. Fine sparkling. **Palate**: fresh, elegant, complex. Fresh strawberry and pear. **Food & wine pairings**: roast chicken and mushrooms (oyster mushrooms, ceps). **Comments**: a fine and elegant Champagne.

BLANC


**Le Bois de Binson  
Extra Brut**

10-12°C à boire

Robe : or pâle, brillante, jolie bulle. Nez : nez fin, pomme confite, de belle intensité. Savoureux et délicat. Bouche : intense, fruitée (pomme), bel équilibre, très harmonieux. Magnifique longueur en finale. **Accords mets et vins** : un faisan rôti.

**Visual aspect**: pale gold colour, brilliant hue, lovely sparkling. **Nose**: fine nose, candied apple, excellent intensity. Savoury and delicate. **Palate**: intense, fruity (apple), good balance, very harmonious. Beautiful length. **Food & wine pairings**: a roast pheasant.

BLANC


**Reflet de Terre  
Brut**

10°C 2018-2019

Robe : jaune pâle, or, brillante, limpide. Nez : maturité, fraîcheur. Nuance fruitée de poire, rehaussée d'une pointe d'agrumes. Bouche : rondeur, ampleur sur un support de fraîcheur. Bulle fine. **Accords mets et vins** : saumon à l'oseille. **Commentaires** : un vin de plaisir.

**Visual aspect**: pale yellow, gold colour; brilliant, translucent. **Nose**: mature, fresh. A fruity hint of pear underlined by a touch of citrus. **Palate**: round, broad and fresh. Fine sparkling. **Food & wine pairings**: salmon with sorrel. **Comments**: a wine of pleasure.

## CHAMPAGNE ERIC TAILLET

Les Champs des Grenets - 37 rue Valentine Regnier  
51700 Baslieux-sous-Châtillon - Tél. : 03 26 58 11 42  
www.champagne-eric-taillet.fr

## CHAMPAGNE JM TISSIER

9 rue du Général Leclerc - 51530 Chavot-Courcourt  
Tél. : 03 26 54 17 47 - www.champagne-jm-tissier.com



CHAMPAGNE  
**POL COCHET**

*Symbiose*

*tout l'éclat naturel d'un grand Champagne*



EPERNAY

[contact@champagne-pol-cochet.com](mailto:contact@champagne-pol-cochet.com)

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

Vin issu de l'Agriculture Biologique



PAUL LEBRUN

CHAMPAGNE  
MAISON FONDÉE EN 1902



CHAMPAGNE PAUL LEBRUN

65, rue Nestor Gaunel  
51530 CRAMANT - FRANCE

Tél. : 03.26.57.54.88

[www.champagne-paul-lebrun.fr](http://www.champagne-paul-lebrun.fr)

BLANC

## CHAMPAGNE PIERRE TRICHET


**Cuvée 1333**  
**100 % Pinot Blanc**

10°C à boire

**Robe** : belle robe cristalline avec des bulles d'une grande finesse. **Nez** : fin et élégant, une bonne minéralité et des fruits rouges en finale. **Bouche** : belle fraîcheur et bon équilibre avec la maturité du vin. **Accords mets et vins** : à l'apéritif. **Commentaires** : un beau Champagne fin et équilibré avec une fine bulle et une bonne longueur finale.

**Visual aspect**: beautiful crystal-clear robe with extremely fine bubbles. **Nose**: fine and elegant, a good minerality and red fruits in the finish. **Palate**: good freshness and in good balance with the maturity of the wine. **Food & wine pairings**: aperitif. **Comments**: a lovely Champagne, fine and well-balanced, with a delicate sparkling and a good length in the aftertaste.

BLANC

## CHAMPAGNE VAUTRAIN-PAULET


**Blanc de Blancs**  
**1<sup>er</sup> Cru Brut**

8°C 2020

**Robe** : or pâle, bulles très fines. **Nez** : premier nez discret puis sur les agrumes (citron). **Bouche** : attaque très vive, jolie pointe d'acidité, fraîche. Un joli fruit. **Accords mets et vins** : fruits de mer. **Commentaires** : du talent !

**Visual aspect**: pale gold hue, very fine bubbles. **Nose**: discreet first nose then citrusy (lemon). **Palate**: pure first taste, nice hint of acidity, fresh. A beautiful fruit. **Food & wine pairings**: seafood. **Comments**: a lot of talent!

BLANC

## La Puissance Grand Cru



9°C 2019-2020

**Robe** : jaune pâle, brillante, limpide. Mousse assez crémeuse et de bonne tenue. **Nez** : droit, frais, fruits secs, noisette, amande. **Bouche** : rondeur, douceur et fraîcheur de la bulle. Une touche d'évolution très plaisante, en phase avec le nez. Finale de longueur moyenne, très plaisante. **Accords mets et vins** : bar rôti à l'unilatérale ; Saint-Jacques à la crème. **Commentaires** : rondeur plaisante, beaucoup de charme et de gourmandise dans le vin.

**Visual aspect**: pale yellow, bright, translucent. Fairly creamy long-lasting mousse. **Nose**: straightforward, fresh; aromas of dried fruits, hazelnut, almond. **Palate**: round, soft and fresh bubbles. A pleasant hint of evolution, in keeping with the nose. Medium long finish, very pleasant. **Food & wine pairings**: roast seabass à l'unilatérale; scallops in cream sauce. **Comments**: pleasant roundness, very charming, a lush wine.

BLANC

Grande Réserve  
Brut 1<sup>er</sup> Cru

9°C 2019

**Robe** : or pâle soutenu, fines bulles. **Nez** : premier nez iodé puis sur les agrumes, citronné, pomme reine des reinettes. **Bouche** : attaque vive, acidité présente. Fruits mûrs, amertume en fin de bouche. **Accords mets et vins** : fruits de mer ; apéritif.

**Visual aspect**: deep pale gold hue, fine bubbles. **Nose**: salty first nose then citrusy, lemony, rennet apple. **Palate**: pure first taste, present acidity. Ripe fruits, bitter aftertaste. **Food & wine pairings**: seafood; aperitif.

CHAMPAGNE 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)

CHAMPAGNE VAUTRAIN-PAULET

195 rue du Colonel Fabien - 51530 Dizy - Tél. : 03 26 55 24 16  
[www.champagne-vautrain-paulet.fr](http://www.champagne-vautrain-paulet.fr)

BLANC

## CHAMPAGNE VAZART-COQUARD &amp; FILS



### Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

10°C  2019-2020

**Robe** : jolie robe jaune or pâle. Brillante. **Nez** : de grande finesse, droit, précis ; fruits secs, une touche de châtaigne et de citron. **Bouche** : rondeur, douceur et volume étayés par un très agréable support de fraîcheur. Assez complexe. Fin de bouche très agréable dans un compromis de douceur et de fraîcheur. **Accords mets et vins** : bar rôti aux champignons. **Commentaires** : un joli vin plaisant, fin, gourmand... un plaisir. Un dosage bien maîtrisé.

**Visual aspect**: lovely pale gold yellow colour. Bright. **Nose**: extremely fine, straightforward, precise. Dried fruits and a hint of chestnut and lemon. **Palate**: roundness, softness and volume backed by a very pleasant freshness. Fairly complex. Very pleasant aftertaste with a compromise of softness and freshness. **Food & wine pairings**: roast sea bass with mushrooms. **Comments**: a lovely pleasant wine, fine, moreish... a real delight. Well-mastered dosage.

BLANC



### Spécial Club Blanc de Blancs Grand Cru Brut

2008 10°C  2018-2019

**Robe** : jaune pâle. **Nez** : de la douceur, de la fraîcheur et de la maturité avec une plaisante note d'évolution. Fruits secs, noisettes. **Bouche** : ampleur, volume avec une touche de générosité. Evolution un brin plus marquée en bouche. Assez longue. **Accords mets et vins** : filet de poulet à la crème et aux morilles ; gruyère. **Commentaires** : maturité, charme, équilibre. Paraît plus vin que Champagne, du bonheur.

**Visual aspect**: pale yellow. **Nose**: smooth, fresh and mature with a pleasant hint of evolution. Dried fruits, hazelnuts. **Palate**: breadth and volume; a generous side. The evolution is a bit more marked on the palate. Quite long. **Food & wine pairings**: chicken filet with cream and morels; Gruyère cheese. **Comments**: maturity, charm, balance. More like a wine than a Champagne, a real delight.

BLANC

## CHAMPAGNE VEUVE GODART



### Le Moymer 100 % Chardonnay 1<sup>er</sup> Cru Brut

8°C  2021-2022

**Robe** : jaune pâle d'aspect jeune. Cordon crémeux, bulles fines, persistantes. **Nez** : frais, agrumes (pamplemousse), expressif, note minérale. **Bouche** : belle couverture en bouche, doté d'une texture grasse, bouche ronde, soutenue par une belle fraîcheur en finale. Belle longueur. **Accords mets et vins** : noix de Saint-Jacques au citron confit. **Commentaires** : minéral, frais, finesse et élégance.

**Visual aspect**: pale yellow with a young aspect. Creamy ring, fine and persistent bubbles. **Nose**: fresh, citrusy (grapefruit), expressive, mineral. **Palate**: coats the palate, with a fat texture, round. Good freshness in the finish. Nice length. **Food & wine pairings**: scallops with preserved lemon. **Comments**: mineral, fresh, delicate and elegant.

BLANC



### Les Cossiers 100 % Meunier Brut

8°C  2020

**Robe** : jaune doré, bulles fines, brillante. **Nez** : fleuri, fruits blancs (pêche), abricot, vineux. **Bouche** : pleine, grasse, dotée d'une texture soyeuse, le fruité s'avère frais sans lourdeur. **Accords mets et vins** : lotte aux petits légumes printaniers. **Commentaires** : de la rondeur dotée d'une belle harmonie.

**Visual aspect**: golden yellow, fine sparkling, bright robe. **Nose**: flower, white fleshed-fruits (peach), apricot, vinous. **Palate**: full-bodied, fat, with a silky texture. The fruitiness is fresh and not heavy. **Food & wine pairings**: monkfish with spring vegetables. **Comments**: round, in full harmony.

CHAMPAGNE VAZART-COQUARD &amp; FILS

7 rue Dom Pérignon - 51200 Chouilly - Tél. : 03 26 55 40 04  
www.champagnevazartcoquard.com

CHAMPAGNE VEUVE GODART

5 avenue du Mont Félix - 51530 Moussy - Tél. : 03 26 54 04 36  
www.champagne-veuve-godart-fils.com

MARC DE CHAMPAGNE

## DISTILLERIE JEAN GOYARD



### Exclusive XO

🍷 16°C 🍇 boire

**Robe :** brun clair, brillante, limpide. **Nez :** fruité, légèrement boisé, où s'expriment des effluves de poire, de prune et de mirabelle. **Bouche :** bien fondue, agréable, sur un alcool bien maîtrisé. Délicates notes épicées, de boisé, de vanille et de café. Belle finale fraîche et soutenue. **Accords mets et vins :** un fondant au chocolat. **Commentaires :** un Marc de Champagne de belle expression.

**Visual aspect:** clear brown, brilliant, limpid. **Nose:** fruity, slightly woody, expressing scents of pear, plum and mirabelle plum. **Palate:** melting, pleasant, with a well-mastered alcohol. Delicate aromas of spices, woody, vanilla and coffee. Beautiful fresh and long-lasting finish. **Food & wine pairings:** a chocolate fondant. **Comments:** a Marc de Champagne with a beautiful expression.

RATAFIA DE CHAMPAGNE



### Ratafia de Champagne Years 3 Old

🍷 16°C 🍇 boire

**Robe :** brillante, légèrement cuivrée. **Nez :** vif et puissant, sur les fruits confits, le pain d'épices et citron confit. Finale soutenue par une belle vivacité. **Bouche :** riche, grasse, sur des arômes boisés, épicés et de citron confit. Finale soutenue par une belle vivacité. **Accords mets et vins :** du foie gras poêlé.

**Visual aspect:** brilliant, slightly coppery. **Nose:** vivid and powerful, with candied fruits, ginger bread and candied lemon. Long-lasting finish with a nice vividness. **Palate:** rich, fat, with woody aromas, spicy and candied lemon. Finish underlined by a beautiful vividness. **Food & wine pairings:** pan-fried foie gras.

Distillerie Jean Goyard  
52 rue Jules Blondeau - 51160 Aÿ - Tél. : 03 26 55 19 11  
[www.distillerie-goyard.fr](http://www.distillerie-goyard.fr)



*Discrète Maison  
de Champagnes d'exception*



Laurent Rodriguez

*Blanc de Blancs Premier Cru*

[www.cattier.com](http://www.cattier.com)

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

# RETOUR EN IMAGES



- 1 Bertrand et Claire Robert
- 2 Alban Lemaire et Paolo Basso
- 3 Jean-Pierre Vazart et Eric Arnaud
- 4 François Larmandier et Amanda Regan
- 5 Yves Chapier, Jean-Pierre Hubaille et Jean-Paul Gandon
- 6 A table avec les sommeliers et les vignerons.
- 7 Gilbert Fagot, Kirsten Neubarth, Paolo Basso et Nicolas Drappier



- 8** Michel Smolarek, Camille Crochet et Delphine Cazals
- 9** Stéphane Regnault, Yves Chapier, Philippe Faure-Brac et Eric Arnaud
- 10** Paolo Basso et Catherine Gauthier
- 11** Eric Taillet et Xavier Charbaut et Frédéric Minière
- 12** Louis Brochet et Henri Hackett
- 13** Les sommeliers rédigent les commentaires de dégustation
- 14** Les sommeliers découvrent le Champagne Demièrè
- 15** Benoit Bouquin déguste le Champagne Stéphane Herbert
- 16** Eric Rousseaux, Pascal Lejeune et Hubert Fagot
- 17** Ludovic Manteau
- 18** Benoît Moutard, Violaine Henry et Maxime Bersautier

# Champagne Ployez-Jacquemart & le restaurant l'Hôtel de Ville

## 20 ans de complicité gourmande

Née de la rencontre de deux hommes en 1996, Gérard Ployez de la maison Ployez-Jacquemart, et de Philippe Rochat, chef de l'Hôtel de Ville à Crissier en Suisse à l'époque, la **cuvée Sélection Benoît Violier** symbolise aujourd'hui encore les liens forts d'amitiés qui se sont établis entre les deux établissements.

Laurence Ployez, l'actuelle dirigeante de la maison de Champagne, et Brigitte Violier, qui gère aujourd'hui le restaurant, font perdurer cette relation de confiance. Elle s'est traduite au fil des ans et des chefs à travers différentes cuvées, qu'on ne peut déguster qu'à l'Hôtel de Ville, et qui retranscrivent les typicités de la Champagne tout en soulignant une cuisine d'excellence.

Aujourd'hui Laurence Ployez, l'actuelle dirigeante de la maison, a fait de la conception de cuvées spéciales un véritable fer de lance. Elle se fait fort de nouer avec les plus grands chefs de ce monde un véritable lien afin de créer avec eux LA cuvée qui s'harmonisera le plus mieux avec leur cuisine. Ses Champagnes se retrouvent ainsi sur les plus grandes tables telles que Daniel's ou Jean Georges à New York, Beverly Wilshire à Los Angeles, l'Assiette Champenoise et Les Crayères à Reims, au Domaine de Chateaufvieux en Suisse.

Grâce à ces collaborations, Laurence Ployez a encore amplifié la précision dans la production de ces assemblages et notamment pour les millésimés Blanc de Blancs afin d'exprimer, embellir et mettre en avant et avant la minéralité et l'expression du fruit de ses assemblages.

**20 years of gourmet sharing** || Born from the encounter of two men in 1996, Gérard Ployez from the Ployez-Jacquemart house, and Philippe Rochat, then chef at 'L'Hôtel de Ville' in Crissier, Switzerland, the cuvee 'Sélection Benoît Violier' embodies still now the strong friendship that the two establishments tied together.

Laurence Ployez, the current manager of the Champagne house, and Brigitte Violier who now runs the restaurant, maintain this mutual trust. Through the years and with each chef it has given birth to diffe-



Gérard Basset et Laurence Ployez

rent cuvees—that are only served at L'Hotel de Ville—that transcribe the typicalities of the Champagne region while underlining the exceptional cuisine.

Nowadays current manager of the house Laurence Ployez made of the crafting of special cuvees her flagship. She makes a point of creating a genuine relation with the greatest chefs in order to make with them THE cuvee that will be in the best harmony with their cuisine. Her Champagnes can be found on the greatest tables such as at Daniel's or Jean Georges in New York, Beverly Wilshire in Los Angeles, L'Assiette Champenoise and Les Crayères in Reims, at Domaine de Chateaufvieux in Switzerland.

Through these partnerships Laurence Ployez emphasized the precision in the making of these blends, especially with the vintage Blanc de Blancs, in order to express, improve and highlight the minerality and fruit of her blends.

## L'ACCORD PARFAIT / THE PERFECT PAIRING:

la Bécassine en Dodine rafraîchie du Chef Franck Giovannini

*Refreshed Dodine of Snipe by Chef Franck Giovannini\**

La profondeur et la finesse de cette cuvée Blanc de Blancs s'accordent parfaitement avec la texture et la chair de la bécassine et du foie gras. La palette aromatique, puissante et élégante dans laquelle les notes de truffe noire se marient avec la chair du limicole est très bien mise en relief par le caractère racé du Chardonnay dans un accord de fusion des plus précis tandis que la minéralité du vin est retranscrite dans le plat par la touche rafraîchissante amenée par les petits fruits rouges.

The depth and finesse of this Blanc de Blancs perfectly match with the texture and flesh of the snipe and the foie gras. The aromatic range, powerful and elegant, in which the notes of black truffles marry with the flesh of the game is perfectly underlined by the racy character of the Chardonnay in the most acute fusion, while the minerality of the wines is transcribed in the dish by the refreshing touch provided by the red fruits.





### Ingrédients pour 4 personnes

8 bécassines plumées, flambées et vidées ; 40 g de foie gras cuit au naturel ; 40 g de lard gras coupé en petits dés ; sel fin, mélange d'épices pour gibier à plumes ; un trait de Cognac ; 1 litre de fond blanc de volaille.

**Glaçage** : 8 dl de porto blanc ; 8 dl de vin rouge ; du vinaigre de vin rouge ; sel fin ; Tabasco ; 6 g de feuilles de gélatine trempées dans l'eau froide.

### Fond d'assiette

**Gelée aux truffes noires** : 50 g de truffes hachées ; 2 dl de porto blanc ; 2 dl de madère ; 2 dl de jus de truffe ; 1 dl de fond de gibier à plumes ; sel fin ; poivre du moulin ; 6 g de feuilles de gélatine trempées dans l'eau froide.

**Velouté** : 1.5 dl de velouté de gibier à plume ; 6 g de feuilles de gélatine trempées dans l'eau froide.

### Progression

Désosser complètement 4 bécassines et couper la chair en petits dés. Mélanger avec le foie gras et le lard gras, assaisonner de sel, de mélanges d'épices et d'un filet de Cognac. Bien mélanger avec la main. Désosser les 4 autres bécassines en partant de la colonne, sans abîmer la peau, et garder juste les os des cuisses. Assaisonner de sel et de mélange d'épices, et les garnir avec la farce. Refermer et brider comme pour rôtir en redonnant la forme initiale. Pocher dans le fond de volaille à frémissement pendant 35 mn. La température à cœur doit être de 78°C. Réserver au frais pendant 2 heures.

### Glaçage

Réduire le porto et le vin rouge à 3 dl, assaisonner avec le sel, le tabasco et un filet de vinaigre de vin rouge. Ajouter la gélatine. Disposer dans un cul de poule sur glace et mettre au point en mélangeant constamment à la spatule. Retirer les ficelles des bécassines puis les tremper en les tenant par les pattes dans le glaçage, en recommençant une deuxième fois si nécessaire. Réserver au frais 30 mn.

### Fond d'assiette

#### Gelée aux truffes noires

Réduire au ¾ le mélange porto, madère, jus de truffe et truffes hachées. Assaisonner. Ajouter le fond de gibier à plumes, cuire 2 mn et mixer. Passer au chinois et rectifier l'assaisonnement. Il doit rester 1.5 dl. Incorporer la gélatine.

#### Velouté

Porter le velouté de gibier à ébullition et ajouter la gélatine. Mettre au point la gelée et le velouté dans 2 cuils de poule sur glace en remuant constamment. Couler chaque mélange dans le fond de 2 assiettes de 15 cm de diamètre sur 3 mm d'épaisseur. Mettre les 4 assiettes 1 h au frais. A l'aide d'un couteau, couper la gelée et le velouté en 24 parts égales et retirer délicatement une part sur 2, puis remplacer la moitié des parts de velouté par la gelée et inversement. Réserver au frais 15 mn.

### Finition

Lustrer les fonds d'assiette à l'aide d'un pinceau avec un filet d'huile d'olive et poser une bécassine au milieu. Servir avec une baguette toastée et un chutney de fruits rouges.

*\* English version of the recipe available on [www.sommeliers-international.com](http://www.sommeliers-international.com)*



### EN SAVOIR

→ [WWW.RESTAURANTCRISSIER.COM](http://WWW.RESTAURANTCRISSIER.COM)  
[WWW.PLOYEZ-JACQUEMART.FR](http://WWW.PLOYEZ-JACQUEMART.FR)

# Champagne De Sousa



## le Restaurant Elsa

### du Monte Carlo Beach Relais & Châteaux

Depuis trois générations, la maison De Sousa produit d'excellents Champagnes. Les cuvées des Caudalies rosé, les grands crus millésimés font l'unanimité. La maison De Sousa se distingue par l'âge avancé de ses vignes, plus de 45 ans en moyenne. Cette particularité confère aux raisins une richesse aromatique hors du commun et une forte concentration aux vins. Pour faire un bon Champagne, il faut de bons raisins, c'est pourquoi la cueillette se fait lorsque la maturité est optimum afin de transmettre aux Champagnes toute l'expression du terroir.

#### LA CUVÉE 3A COMME...

50 % Avize, village classé Grand Cru Chardonnay, 25 % Aÿ, village classé Grand Cru Pinot Noir, et 25 % Ambonnay, village classé Grand Cru Pinot Noir. La bouche est riche. Le vin apporte un beau contraste entre une matière croquante exprimant la puissance et une grande finesse. La finale est très fraîche et persistante. C'est un vin bien équilibré qui ravira les amateurs de cuvée d'exception.

For three generations the De Sousa house has been producing excellent Champagnes. The cuvees Caudalies rosé, the vintage Grand Crus are unanimously praised. De Sousa stands out by the age of its vine stocks, an average of 45 years old. This specificity provides the grapes with an exceptional aromatic richness and a strong concentration of the wines. To make a good Champagne, one needs good grapes, therefore the harvest is done at optimum maturity in order to fully transcribe the expression of the terroir in the Champagnes.

#### Cuvée 3A like ...

50% Avize, classed Grand Cru of Chardonnay, 25% Aÿ and 25% Ambonnay, both classed Grand Cru of Pinot Noir. The palate is rich. The wine shows a beautiful contrast between the crisp material and a great finesse. The finish is very fresh and persistent. It is a well-balanced wine that will delight the lovers of exceptional cuvees.

### L'ACCORD PARFAIT :

le Champagne de Sousa Cuvée 3A et le Pavé de queues de crevettes rouges crues de San Remo, mini-fenouils, agrumes de la Riviera et herbes de Provence du chef Paolo Sari, restaurant Elsa\*

#### THE PERFECT MATCH:

*"Champagne de Sousa Cuvée 3A" and raw Sanremo Red prawn tails, small fennels, Riviera citrus and Provence herbs by chef Paolo Sari, Restaurant Elsa\**

La crevette rouge de Sanremo est un produit d'excellence pour ses propriétés scientifiques et organoleptiques, commerciales et culturelles, depuis qu'en 2008 a été décerné l'appellation IGP - Indication Géographique Protégée de l'Union européenne. Due à son douceur et sa délicatesse, la crevette rouge est à consommer plutôt crue ou marinée. La chaleur l'abîme très vite. Elle est idéale comme ici en carpaccio avec le parfum des agrumes vert et rose de la Riviera et une touche iodée d'un bon caviar Naccari et anisé des petits fenouils de nos jardins.

The Sanremo red prawn is a produce of excellence for its scientific and organoleptic, commercial and cultural properties since in 2008 it got the PGI classification by the EU. Thanks to its softness and delicacy the red prawn is better eaten raw or marinated. Heat can spoil it rapidly. Rather consume in a carpaccio with the scent of green and pink Riviera citrus and a iodized touch of a Naccari caviar and the aniseed aroma of the fennels from the garden.



Temps de préparation : 20 minutes

#### Ingrédients pour 4 personnes :

- Crevette rouge de San Remo : 20 pièces
- Huile d'olive à la bergamote : 12 gouttes
- Huile extra vierge d'olive : 1 goutte
- Zeste râpé de citron vert et jaune
- Mini fenouils : 8 pièces
- Fleurs de broccoletti ou bourrache (selon la saison) : 12 pièces
- Pamplermousse rose : 4 segments sans peau
- Caviar : 20 grammes
- Sel et poivre

#### Progression de la recette

Décortiquer les crevettes : détacher en premier la tête, puis la carapace avec délicatesse en faisant attention de ne pas les casser. Couper chaque crevette dans la longueur, puis placez-les entre deux feuilles de cellophane et aplatir légèrement. Disposer les crevettes sur les assiettes afin de couvrir entièrement la surface. Assaisonner les crevettes avec le sel, l'huile extra vierge d'olive et le zeste de citron vert et jaune.

Garder les herbes des petits fenouils. Bien laver les fenouils et les trancher finement dans le sens de la longueur ; les plonger dans de l'eau glacée afin qu'ils soient croquants.

Trancher chaque segment de pamplermousse en trois morceaux et les disposer sur les crevettes.

Ajouter les tranches de fenouil et les fleurs de broccoletti ou bourrache.

Terminer avec le caviar et les herbes de fenouil.



\* English version of the recipe available on [www.sommeliers-international.com](http://www.sommeliers-international.com)

EN SAVOIR ☺

→ [WWW.MONTECARLOSBM.COM](http://WWW.MONTECARLOSBM.COM)  
[WWW.CHAMPAGNEDESUSA.COM](http://WWW.CHAMPAGNEDESUSA.COM)

# Champagne Pierre Trichet



## l'Assiette Champenoise

Vigneron de la 3<sup>e</sup> génération, Pierre Trichet prend en 1989 les rennes de la maison familiale. Il écrit de sa main en 2015 une nouvelle page de l'histoire de l'exploitation familiale. Il modernise l'habillage des cuvées ancestrales, se les approprie en apposant son nom et son prénom sur l'étiquette et précise « Champagne taillé main depuis 1947 » comme un hommage à ses ancêtres.

### LA PHILOSOPHIE D'ARNAUD LALLEMENT

« Derrière chaque plat se cache toujours une histoire, celle d'hommes et de femmes, éleveurs, pêcheurs, maraîchers ou récoltants, avec lesquels je partage la même passion : celle des produits d'une qualité exceptionnelle.

Un bel assaisonnement, une bonne cuisson et, tout en restant très sobre, un accord avec certaines saveurs : voilà comment respecter ces produits et leur rendre hommage, voilà ma conception de la cuisine. »

Member of the 3<sup>rd</sup> generation wine grower Pierre Trichet took the family winery over in 1989. He decides to write a new page in the history of the family. He modernized the packaging of the ancestral cuvees, appropriates them by affixing his name and forename on the label and specifies "Handmade since 1947" as a tribute to his ancestors.

### Arnaud Lallement's philosophy

"Each dish conceals a history, the men's and women's, stock breeders, fishers, vegetable farmer or wine growers, who I share the same passion with: the love for exceptional quality products.

A good seasoning, the right cooking, while remaining sober, a pairing with certain flavours: that is how you respect these produce and pay tribute to them, that is my idea of cuisine."



### L'ACCORD PARFAIT :

Champagne Pierre Trichet Cuvée 1333  
et le Saint-Pierre Petit Bateau/coquillages/coteaux-champenois  
d'Arnaud Lallement\*

Redonner vie au Pinot Blanc, un cépage trop longtemps oublié à son goût et lui rendre sa place parmi les autres cépages champenois, tel était le souhait de Pierre Trichet. De la terre crayeuse à ce flacon, le chemin fut long... Les notes délicates d'agrumes et de pamplemousse et la minéralité de cette cuvée font écho aux parfums iodés du plat.

Revive Pinot Blanc, a grape variety often forgotten, and give it back its place among the other Champagne varieties, that is what Pierre Trichet wished. From the chalky soil to the bottle, the path has been long... The delicate citrus and grapefruit aromas and the minerality of this cuvee echo the iodized taste of the Chef's dish.

\* English version of the recipe available on [www.sommeliers-international.com](http://www.sommeliers-international.com)



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

#### Ingrédients pour 4 personnes :

##### Coquillages

- 200 g de crème liquide entière
- 20 coques
- 20 palourdes
- 20 couteaux
- 50 g de bouillon de coquillages

##### Sauce au coteaux-champenois

- 50 g d'échalotes
- 10 g d'huile d'olive
- 50 cl de coteaux-champenois
- 400 g de crème liquide entière
- 12 g de beurre.
- 3 g de sel
- 0,5 g de poivre

##### Cébettes

- 10 cébettes
- Sauce au coteaux-champenois

##### Saint-pierre

- 4 beaux filets de saint-pierre
- Huile d'olive

## Préparation

### Coquillages

Dans une casserole, à feu moyen, faire chauffer la crème liquide jusqu'à ce que le volume ait réduit à 150 g. Réserver. Faire cuire les coquillages dans le bouillon de coquillages juste avant de servir. Décortiquer. Les mettre dans la crème réduite chaude.

### Sauce au coteaux-champenois

Peler et émincer les échalotes. Faire suer à l'huile d'olive. Déglacer au coteaux-champenois. Continuer de cuire à feu vif pour réduire le volume de trois quarts. Ajouter la crème liquide et poursuivre la réduction jusqu'à 400 g. Assaisonner. Passer au chinois. Monter au beurre.

### Cébettes

Peler les cébettes. En faire blanchir sept entières pendant 10 minutes au four vapeur à 100 °C. Refroidir dans l'eau glacée. Puis les tailler en losanges. Réchauffer dans la sauce au coteaux-champenois. Émincer les trois cébettes crues restantes. Réserver pour le dressage.

### Saint-pierre

Juste avant de servir, cuire les filets à la plancha à l'huile d'olive et à l'unilatérale pendant 4 minutes.

### Dressage

À l'aide d'un emporte-pièce rond de 8 cm, disposer de la compotée de cébettes dans chaque assiette. Ajouter les coquillages et les cébettes émincées. Napper de sauce au coteaux-champenois. Placer le saint-pierre sur la gauche de l'assiette. Parsemer de cébettes crues. Servir un complément de sauce à table.



#### EN SAVOIR +

→ [WWW.ASSIETTECHAMPENOISE.COM](http://WWW.ASSIETTECHAMPENOISE.COM)  
[CHAMPAGNE-PIERRE-TRICHET.COM](http://CHAMPAGNE-PIERRE-TRICHET.COM)

# LE BAG IN BOX\*,

## LA BOÎTE À SUCCÈS DU VIN

Au début des années 80, qui aurait pu imaginer le fabuleux développement du vin en boîte et son succès 30 ans après ? Encore inexistant au début des années 2000, le format Bag in Box a poursuivi jusqu'à aujourd'hui une croissance ininterrompue, les consommateurs s'étant laissés convaincre par ce « drôle » de contenant : pratique, économique, incassable, écologique et toujours plus qualitatif.

### UN CONTENANT QUI MONTE

Nom générique du Bag in Box souvent nommé (à tort) Cubi pour Cubitainer, la caisse-outre est un contenant de taille variable fait d'une caisse en carton ondulé et d'une poche étanche souple, utilisé pour le transport et le stockage des produits liquides. Elle sera utilisée pour la 1<sup>ère</sup> fois pour du vin en Australie dans les années 60, et c'est en 1973 qu'une société d'emballage française lance un produit sous le nom de Bag-in-Box (aujourd'hui propriété de Smurfit-Kappa). Le Bag in Box ou BiB deviendra très vite le nom usuel du vin en boîte et connaît depuis le début des années 2000 une croissance ininterrompue.

Presque inexistant il y a 15 ans, comptant pour 21 % des volumes de vin vendus en France en 2007 et 27 % en 2010, le Bag in Box (qui existe en 3 formats : 3, 5 et 10 litres) totalise près de 366 millions de litres en 2015, soit 38 % des volumes, et sa progression ne va pas s'arrêter là. Déjà très présent dans la grande distribution avec près de 40 % des ventes et un milliard d'euros de chiffre d'affaires, le BiB devrait représenter 50 % des volumes de ventes dans ce circuit d'ici 2020 selon Euromonitor. Un développement dans lequel le succès des rosés a son importance, avec des ventes dans ce conditionnement multipliées par 3 entre 2007 et 2015, mais qui concerne aujourd'hui tous les types de vins. Et même si la part des AOP dans les vins en BiB s'est quelque peu réduite sur cette même période passant de 29 à 24 % au profit des vins sans IG, le Bag in Box est aujourd'hui dans toutes les grandes appellations françaises, tant avec des marques de renom que des noms de châteaux.

Une tendance de fond en France mais aussi dans d'autres pays consommateurs comme les pays d'Europe de Nord où la consommation de vin en BiB représente presque la moitié des vins achetés, ou encore la Belgique, les USA ou le Royaume-Uni.



### PRATIQUE, LÉGER, ÉCOLOGIQUE, ÉCONOMIQUE... ET QUALITATIF

Et le BiB continue d'investir les rayons vins, se dévoile dans les restaurants ou se montre dans les cuisines de consommateurs de plus en plus convaincus par les avantages du vin en boîte.

Lorsque Jean-Paul et Sophie Lafage, créateurs de la première gamme de grands vins en BiB la « Collection Verre après Verre », se lancent à la fin des années 90, ils sont presque les seuls à y croire. C'est Jean-Paul qui arrivera à l'époque à convaincre l'interprofession bordelaise d'autoriser le BiB pour les AOC de Bordeaux, et l'Alsace encore aujourd'hui le refuse! En 2016, certains le voient comme l'un des grands vecteurs de développement du marché du vin ; Franck Crouzet, directeur de la communication du Groupe Castel, n'hésite pas à parler de « locomotive la plus dynamique du marché national (français) ».

Un succès très certainement dû aux qualités spécifiques de ce contenant que lui reconnaissent désormais les consommateurs et les professionnels, restaurateurs, sommeliers ou cavistes : le BiB est pratique (poignée, robinet doseur, excellente conservation après ouverture), incassable, esthétique (photos, étiquettes, graphisme des lignes de produits) et écologique avec un bilan carbone 6 fois moins élevé pour un BiB de 3 litres que pour une bouteille 0,75 cl et 8 fois moins pour un BiB de 5 litres. Des spécificités auxquelles se sont attachés tous les grands opérateurs et spécialistes du Bag in Box pour faire de ce contenant un petit concentré de prouesses technologiques, que ce soit pour les différents éléments du contenant (poche et robinet) que pour la mise en BiB très suivie, ou la fabrication du carton au design étudié.

Castel a par exemple équipé en 2014 son site de Saint-Priest en Vallée du Rhône, puis Béziers en Languedoc fin 2015, de nouvelles lignes de conditionnement. Jean-Paul Lafage a créé le premier camion équipé d'une unité entièrement automatisée de mise en BiB pour sa Collection Verre après Verre tandis que BiBoViNo, un réseau de cavistes créé en 2013 autour d'une gamme de « beaux bibs pour des vins de vigneron d'exception », confie ses vins à un embouteilleur spécialisé en Bourgogne afin de contrôler l'ensemble du process.

Mais au-delà de l'emballage, c'est la montée en gamme des vins proposés en Bag in Box à des prix particulièrement compétitifs qui explique aujourd'hui un tel engouement. BiBoViNo comptera 35 boutiques en France et à l'étranger fin 2016, et offre 40 à 50 références rigoureusement sélectionnées dans toutes les appellations françaises dans les 3 couleurs. Frantz Roesch, l'un de ses fondateurs et président, cite en exemple le Moulin à Vent 2014 de Jean-Paul Brun ou la Hautes-

« Chez BiBoViNo, on n'a pas besoin d'être un érudit du vin pour le vendre ; le BiB permet de faire partager une expérience de dégustation à son client, c'est lui qui choisit le vin qu'il souhaite déguster et qui va s'en faire sa propre opinion avec l'aide du caviste ou du sommelier. »

Frantz Roesch, *Président de BiBoViNo*

Côtes de Nuits 2015 d'Emmanuel Giboulot dans son assortiment de fin d'année. Si son entrée de gamme est autour de 20-22 € le BiB de 3 litres, il propose un Crozes-Hermitage à 42 € (PV détail) et note que ce sont les vins haut de gamme qui se vendent le mieux.

Castel décline toutes ses marques phares et ses dernières nouveautés en Bag in Box en différents couleurs et niveaux de gamme, jusqu'aux Châteaux Castel qui ont vu leurs ventes en BiB augmenter de 25 % en 2015. L'enseigne de grande distribution U communique sur ses Bag in Box 'Club des Vins & Terroirs' « un label de passion et de plaisir pour des BiB de vins de qualité premium ».

Autre intérêt économique du Bag in Box, il est porteur de développement de chiffre d'affaires en RHF avec la croissance du service de vin au verre. Pour Franck Roesch, « il résout à zéro coût le problème de la perte sur une carte de vins au verre », et pour Jean-Paul Lafage, « il suffit de 20 BiB pour pouvoir proposer 20 vins différents à ses clients, sans souci de conservation et avec un excellent coefficient multiplicateur », et pourtant seuls 40 % des restaurateurs français utilisent le Bag in Box pour ce type de service.



Bibovino Charlot

*Champagne*

MICHEL GONET



\*Blanc de Blancs Grand Cru 2008

\*Blanc de Blancs Grand Cru 2009



## POUR UNE CONSOMMATION DÉCOMPLEXÉE

Si les atouts pratiques et qualitatifs du Bag in Box expliquent son succès, ils vont aussi dans le sens des nouvelles tendances de consommation : un achat simple et décomplexé, hors des codes traditionnels ; une consommation au verre individuelle ou en groupe, chez soi ou à l'extérieur, et possible dans le temps (6 à 8 semaines) ; un gain de place et un geste écologique. Sans oublier la facilité des accords à table qu'il permet de réaliser puisque l'on peut disposer d'une cave à tout moment.

Et pourtant seulement 23,7 % des Français ont acheté du vin en BiB en 2015 (vs 86,5 % de pénétration pour le vin en général), et certains consommateurs continuent à le confondre avec le cubi qui n'a aucune de ses qualités techniques et de conservation. Que dire aussi des producteurs encore réticents à mettre leurs vins en BiB, sans parler de certaines interprofessions françaises ou de pays viticoles ?

Nadine Franjus-Adenis, œnologue et créatrice du Blog du Bib (blog-du-bib.fr), n'hésite pas à dire que « pour connaître la qualité des vins d'un viticulteur, il faut goûter son entrée de gamme. Le BiB en est souvent un bon exemple : si le vin en BiB est de qualité, toute la gamme est bonne ».

Communication sur l'image du contenant Bag in Box, optimisation de l'exposition du BiB en GMS, multiplication des occasions de découvrir les vins en boîte pour les consommateurs comme pour les professionnels, et développement des ventes à l'export sont quelques-uns des axes de réflexion sur lesquels travaillent les opérateurs du secteur pour confirmer ces belles performances et encore mieux séduire les amateurs de (bons) vins.

*\*Bag-in-Box : une marque déposée par Smurfit Kappa*

Sources : CIVB / IRI – Euromonitor – Kantar – Vitisphère – Rayons Boissons – Smurfit Kappa

## EN CHIFFRES

- Ventes de Bag in Box en GMS  
*sales of BiBs in supermarkets (France) : 366 millions de litres (+ 2,9 %)\**
- Répartition des ventes de vin en Bag in Box en hypers et supers  
*Sales breakdown of box wine in hyper- and supermarkets\* : Par catégorie / by category :*
  - IGP cépage / IGP varietal : 35,5 %
  - AOP : 24 %
  - IGP standard / standard IGP : 18,6 %
  - Vins sans IG / wines without GI : 14,3 %
  - Vins hors France / foreign wines : 18,6 %

## PAR COULEUR / BY COLOUR :

- Rouge/red : 48,4 %
- Rosé : 40,9 %
- Blanc/white : 10,7 %

\* Sur un an, d'avril 2015 à avril 2016 – over a year (April 2015 – April 2016)

## OPEN WINE BOX-TOUR BY VITISPHÈRE

En 2016, Vitisphère a lancé un concept unique de dégustation autour des BiB, l'Open Wine Box-Tour, avec la mise en place d'espaces consacrés à ces contenants lors des grands salons professionnels comme Vinisud ou le Salon des Vins de Loire. « Plus de 100 exposants & producteurs ont répondu favorablement... Un vrai succès ! Ces nouveaux espaces de dégustation libre ont trouvé leur place, leur originalité mais aussi la légitimité concernant ce type de produits et ont été des nouveautés remarquées sur ces salons, notamment pour les acheteurs ! », s'enthousiasme Laurent Causin, chef de marché chez Vitisphère. Une initiative qui va se poursuivre en 2017 sur d'autres grands salons internationaux.

In 2016 Vitisphère launched a unique tasting experience focused on BiBs, the Open Wine Box-Tour with the creation of spaces dedicated to these containers during the greatest trade fairs like Vinisud or Salon des Vins de Loire. "Over 100 exhibitors and producers answered positively ... a real success! These new free tasting areas have found their place, their originality but also their legitimacy as a new type of product and stood out on these fairs, especially among the buyers!", Laurent Causin, Vitisphère market manager, states with enthusiasm.

## LA PÉNÉTRATION DU BAG IN BOX PAR PAYS *Penetration rate of BiB per country*

- En % du total des ventes de vins en volume 2015 – *out of the total sales volume in 2015*
  - Suède / Sweden : 56 %
  - Norvège / Norway : 48 %
  - Danemark / Denmark : 41 %
  - Finlande / Finland : 40 %
  - France : 38 %
  - Belgique / Belgium : 32 %
  - USA : 17 %
  - UK : 8 %

Thomas Lancray,  
œnologue  
à Roche Mazet



# Bag in Box, the successful wine cask

In the early 80s who would have imagined the tremendous development of box wine and its success 30 years later? Non-existent in the early 2000s the Bag in Box format has been continuing an uninterrupted growth until now, the consumers getting increasingly seduced by this 'strange' container: useful, economical, unbreakable, eco-friendly and ever more qualitative.

## An emergent container

General name of the Bag in Box often (wrongly) called 'cubi' for *Cubitainer* [plastic cubic container], the bag-in-a-box packaging is a container of various sizes made of a corrugated fiberboard box and an airtight supple pouch used for the transportation and storage of liquids. It has been used for the first time for wine in Australia in the 60s, and in 1973 a French packaging manufacturer launched a product under the name of Bag-in-Box\* (now property of Smurfit-Kappa). The Bag in Box or BiB soon became the common name of box wine and faces since the early 2000s an uninterrupted growth.

Barely present 15 years ago, representing 21% of the volume of wines sold in France in 2007 and 27% in 2010, the Bag in Box (existing in three sizes: 3, 5 and 10 liters) totaled 366 million liters in 2015, i.e. 38% of the volumes,



and the share keeps growing. Already very present in the mass distribution with nearly 40% of the sales and a 1 billion euros turnover, the BiB should represent 50% of the volumes in this sales channel by 2020 according to Euromonitor. A development in which rosé plays a major role as sales in this packaging have tripled between 2007 and 2015, but that now concerns all kinds of wines. And although the share of AOPs in box wines has slightly reduced in this same period decreasing from 29 to 24% in favour of wines without GIs, the Bag in Box now is present in all the greatest French appellations, as much with famous brands as with estates.

An underlying trend in France but also in other consuming countries like Northern Europe where the consumption of box wines represents nearly half of the wines sold, or Belgium, USA or United Kingdom.

## Convenient, light, eco-friendly, economical and qualitative

And the BiBs keep on moving into the wine areas, are revealed in the restaurants or find their place in the kitchen of consumers who are ever more convinced by the advantages of box wine.

When Jean-Paul and Sophie Lafage, who created the first range of box wines "Collection Verre après Verre", started in the early 90s they were almost the only ones to believe in it. Jean-Paul is the one who managed to convince the Bordeaux wine syndicate to allow the use of BiBs in the AOCs of Bordeaux.



Vinomania Cenon

And Alsace still refuses! In 2016, some consider it as one of the major keys of development of the wine market; Franck Crouzet, Castel communications manager, even says it is “the most dynamic driving force of the domestic (French) market”.

A success very probably due to the specific qualities of this container now recognized by the consumers and professionals, restaurants, sommeliers or wine boutiques: the BiB is convenient (handle, tap, excellent preservation after opening), unbreakable, aesthetic (pictures, labels, graphics) and eco-friendly with a carbon balance 6 times lower for a 3-liter BiB than a 0.75-cl bottle, and 8 times less for a 5-liter BiB. Specificities dear to all the greatest operators and Bag in Box specialists to turn this container into a little concentrate of innovative technology, whether for the different elements of the container (pouch or tap) or for the bagging, or the manufacturing of the box with a studied design.

For example Castel equipped their site of Saint Priest in the Rhone Valley in 2014, then Béziers in Languedoc in 2015, with new bagging lines. Jean-Paul Lafage created the first truck fitted with an entirely automatic bagging unit for ‘Collection Verre après Verre’ whereas BiBoViNo, a network of wine boutiques created in 2013 with a range of ‘gorgeous BiBs for exceptional wine growers wines’, entrust a bottling specialists in Burgundy with their wines in order to control the whole process.

But beyond the packaging, it is the quality upgrading of the box wines at especially attractive prices that explains such a craze. BiBoViNo will have 35 shops in France and abroad by the end of 2016, offering 40 to 50 references carefully selected in all the French appellations in the three colours. One of the founders and chairman Frantz Roesch cites the example of the Moulin à Vent 2014 by Jean-Paul Brun or the Hautes-Côtes de Nuits 2015 by Emmanuel Giboulot in his festive selection. His entry level 3-l BiBs are priced €20-22 whereas he proposes a Crozes-Hermitage at €42 (retail price) and mentions his top-end wines are the bestsellers.

Castel propose all their flagship brands and newest products in Bag in Boxes in different colours and range levels, including the Castel chateaus whose

sales increased by 25% in 2015. Supermarket chain U says of its range of box wines ‘Club des Vins & Terroirs’ it is a “label of passion and pleasure for premium quality box wines”.

Another economic asset of box wines is the increase of the on-trade turnover with the development of the wine-by-the-glass service. To Franck Roesch, “it is the zero cost solution to waste on a wine-by-the-glass list”, and to Jean-Paul Lafage “20 BiBs are enough to propose 20 different wines to your customers without the preservation problem and with an excellent multiplying factor”, and yet only 40% of the restaurants use Bag in Boxes for such service.

### For an unashamed consumption

Beside the practical and quality assets of the Bag in Boxes that explain their success, they also follow the trend of the new consumption habits: a simple and unabashed purchase, outside standard codes; consuming by the glass alone or with a group, off or on trade, over time (6 to 8 weeks); space saving and eco-friendly behaviour. Not to forget how easy it becomes to pair dishes as a cellar is available at any time.

And yet only 23.7% of the French bought box wine in 2015 (vs a 86.5% penetration rate for the wine in general), and some consumers keep on mistaking it for the cubitainer that has not its technical and preservation qualities. And what about the producers still reluctant to bagging their wines or some French wine syndicates or wine producing countries?

Nadine Franjus-Adenis, enologist and blogger (blog-du-bib.fr), does not hesitate in saying “that to assess the quality of an estate, first taste their entry level wine. Their box wine often is a good example. If the box wines is good, the whole range is.”

Communication on the image of the Bag in Box, spotlighting in the wine areas in the supermarkets, increasing tasting opportunities for consumers and professionals and development of the export are some of the issues the operators of the sector are working on to confirm these good performances and better attract the lovers of (good) wine.

Valérie Massot Germe

\*Bag-in-Box: Smurfit-Kappa trademark

*“At BiBoViNo no need to be a wine expert to sell wine. The BiB enables to share a tasting experience with a customer who is the one who chooses the wine he wants to discover and who will make his own opinion with the help of the cellarman or the sommelier.”*

Franck Roesch, Chairman BiBoViNo

# 23<sup>E</sup> FESTIVAL INTERNATIONAL OENOVIDÉO

## VIN & CINÉMA AU PAYS DU MUSCAT DE FRONTIGNAN



Le plus ancien Festival International dédié à la valorisation de la vigne et du vin à travers des films documentaires, des fictions et des photographies a eu lieu du 26 au 29 mai 2016, à l'invitation de la ville de Frontignan, capitale mondiale du muscat, en Languedoc-Roussillon. Quatre jours durant lesquels des milliers d'images, venues du monde entier, rayonnèrent dans les ruelles animées de Frontignan, entre mer et garrigue, au bord de l'étang de Thau.

En 20 ans, les festivaliers, de plus en plus nombreux, ont pu découvrir plus de 1 200 films en compétition et 200 films primés. Depuis 2006, plus de 9 000 photographies sont entrées en compétition et plus de 1 000 photos d'exception ont été agrandies et exposées.

Cette année, à l'affiche du festival, 28 films officiellement sélectionnés sur 103 en compétition, pour un total de 15 heures de projection. Le président du Grand Jury était Philippe Muyl, réalisateur, scénariste, producteur, reconnu pour l'adaptation cinéma de la pièce « Cuisines et dépendances » et le film franco-chinois « Le Promeneur d'oiseau ».

Côté photo, il y avait plus de 1 500 photographies en compétition sur le thème « Le printemps des vignes : le retour de la vie ! ». Parmi elles, 110 photographies d'exception sont sélectionnées, agrandies et exposées et 4 Grands Prix des meilleures photos amateur et professionnel sont décernés.

Pour les 80 ans de l'appellation, Frontignan a déroulé le tapis rouge à tous les passionnés et les professionnels du cinéma, de la photographie et du vin. Entre chaque séance, les festivaliers purent éveiller leur sens en terres de muscat, échanger avec des producteurs et réalisateurs de films, et déguster les muscats de Frontignan.

### 23<sup>rd</sup> Oenovideo International Festival: Wine & cinema in Frontignan

The oldest international festival dedicated to vine and wine through documentary films, fictions and photographs took place from May 26 to 29 this year, on the invitation of the city of Frontignan, world capital of Muscat in Languedoc-Roussillon. During four days, thousands of photographs from the world over have been broadcasted in the streets of Frontignan, a city between sea and scrubland, on the shores of the Thau lake.

In a 20 year time the festival-goers could discover 1,200 competing films out of which 200 awarded. Since 2006 more than 9,000 pictures have competed and over 1,000 exceptional photographs have been enlarged and exhibited.

This year the festival officially selected 28 films out of 103 in competition, totalling 15 hours of screening. The Grand jury was presided over by Philippe Muyl, director, screenwriter, film producer recognized for the adaptation of the play 'Cuisines et dépendances' and the Franco-Chinese film 'Le Promeneur d'oiseau'.

For the photograph contest more than 1,500 pictures competed on the theme 'Spring in the vineyard: life is back'. Among them 110 exceptional photographs have been selected, enlarged and exhibited, and 4 grand prizes of the best amateur and professional pictures have been awarded.

For the 80<sup>th</sup> anniversary of the appellation, Frontignan has rolled out the red carpet to all the cinema, photography and wine enthusiasts and professionals. Between two film shows the festival-goers could liven up their senses in the land of Muscat, exchange with the wine growers and film producers, and taste Frontignan muscat.

L'émotion était palpable à l'issue des projections pour tous les festivaliers réunis. Le Grand Jury, les jurys partenaires et le public ont primé 14 films. Le Festival confirme son caractère international et récompense au palmarès 2016 des réalisations canadiennes, géorgiennes et slovènes. La remise officielle des Prix eu lieu le 14 septembre dernier au Palais du Luxembourg, Paris.

Le Grand Prix du Festival est revenu à « Au pif », documentaire canadien produit par Production Pimiento inc. et réalisé par Bachir Bensaddeck et Orlanda Arriagada.

→ Palmarès complet sur [www.oenovideo.com](http://www.oenovideo.com)

The atmosphere was emotional after the shows for all the festival-goers. The Grand Jury, the partner juries and the public rewarded 14 films. In 2016, the Festival confirms its international scale by rewarding Canadian, Georgian and Slovene films. The official prize-giving ceremony took place on September 14 at Palais du Luxembourg in Paris.

The Grand Prix of the Festival has been awarded to 'Au Pif', a Canadian documentary film produced by Pimiento Inc. and directed by Bachir Bensaddeck and Orlanda Arriagada.

Complete prize list on [www.oenovideo.com](http://www.oenovideo.com)



## UN SOMMELIER DANS MON CANAP'

L'appellation Crozes-Hermitage donne une visibilité exceptionnelle à ses vins et à la fonction de sommelier. Avec « Un Sommelier dans mon Canap' », elle a investi la capitale du 26 septembre au 23 octobre et a incité les Parisiens à découvrir avec enthousiasme ces vins et cette profession.

Le concept est inédit. 11 sommeliers ont été sollicités. Chaque particulier a pu réserver un atelier avec l'un d'entre eux et le faire venir à son domicile afin de découvrir des facettes inattendues du précieux liquide. Arrondissement par arrondissement, Marine Delaporte (Yam'Tcha), Clément Gauthier (La Scène, Le Prince de Galles), Lionel Schneider (palace parisien) et quelques autres évoquent le vin avec trois types de perception et d'ateliers : 'Le Vin pour les Nuls', 'Le Vin pour les Philosophes', 'Le Vin pour les Fans de Terroir'.



Le premier réalise un focus sur les cépages usités, les perceptions, l'apprentissage d'un vocabulaire. Le deuxième, en parfaite adéquation avec une citation de Cicéron, « les hommes sont comme les vins, avec le temps, les bons s'améliorent et les mauvais s'aigrissent », révèle l'évolution positive du vin. Le troisième explicite avec pertinence l'intérêt du terroir. Quelques précisions sur la géologie, un focus sur les divers sols de l'appellation, s'allient à une mise en perspective du travail des vignerons.

Ces ateliers sont destinés aux esthètes comme aux novices. Accompagnés de trois cuvées par atelier, d'un tire-bouchon, de 12 verres et autres accessoires, ils conquièrent le territoire des particuliers.

The appellation Crozes-Hermitage gives an exceptional visibility to its wines and to the function of sommelier. With 'A somm in my sofa' it moved into the capital city from September 26 to October 23 and incited the Parisians to discover these wines and profession.

The concept is unique. 11 sommeliers have been called on. The individuals could book a workshop with one of them and invite him at home to learn about the unexpected facets of the precious beverage. According to the district, Marine Delaporte (Yam'Tcha), Clément Gauthier (La Scène, Le Prince de Galles), Lionel Schneider (a Parisian luxury hotel) and some others evoked the wine with three types of perception and workshops: 'the wine for dummies', 'the wine for the philosophers', 'the wine for the fans of terroirs'.

The first one focused on the grape varieties used, the perceptions, the learning of a vocabulary. The second one—in perfect match with one of Cicero's sayings "men are like wine, over time the good improve and the bad get embittered"—reveal the positive evolution of the wine. The third one explains the interest of the terroir. Some precisions about geology, a focus on the different soils of the appellation are combined with a perspective on the wine growers' work.

These workshops are dedicated to aesthetes and amateurs. Arriving with three cuvees per appellation, a cork screw, 12 glasses and other accessories, the sommeliers conquer the individuals' homes.

Sofia Lafaye

### LES SOMMELIERS ONT AIMÉ / THE SOMMELIERS LIKED

**Marine Delaporte, Yam'Tcha** (121 Rue St Honoré 75001 Paris) : « *Le travail et l'implication des vignerons de Crozes-Hermitage, le dynamisme de l'appellation.* »

*"The work and commitment of the wine growers of Crozes-Hermitage, the dynamism of the appellation".*

**Clément Gautier, La Scène, Hôtel Prince de Galles** (33, avenue Georges V, 75008 Paris) : « *Défendre le vin non seulement pour ses qualités organoleptiques mais également pour ses vertus sociales. Le vin est un lubrifiant social, à ce titre il facilite là le lien entre la terre et les gens.* »

*"Defending the wine not only for its organoleptic qualities but also for its social virtues. The wine is a social lubricant and therefore makes it easier to create a link between the earth and the people".*

**Lionel Schneider** : « *Ces ateliers spécifiques et évolutifs facilitent l'apprentissage et aident aux perceptions.* »

*"These specific and evolutionary workshops make learning easier and helps develop the perceptions".*

**Pascal Bouchet** : « *Cet événement sensibilise à nouveau les sommeliers aux Crozes-Hermitage. Et le concept instaure de nouveaux rapports entre un sommelier et les consommateurs, en dehors du contexte usuel, faisant entrer le sommelier dans l'intimité des convives.* »

*"This event re-introduces the sommeliers to Crozes-Hermitage wines. And the concept creates new relations between the sommeliers and the consumers, out of the usual context, inviting the sommeliers into the private sphere".*

**GUY CHARBAUT**  
CHAMPAGNE  
*Blanc de Noirs*  
EXTRA BRUT - PREMIER CRU  
2010

**GUY CHARBAUT**  
CHAMPAGNE

12 Rue du Pont - 51160 Marzuil-sur-Ay - FRANCE  
contact@champagne-guy-charbaut.com - www.champagne-guy-charbaut.com

*Simon - Selosse*  
ÉLABORÉ À LA PROPRIÉTÉ

CHAMPAGNE  
Brut Rose  
CHAMPAGNE  
*Simon - Selosse*  
GRAND CRU  
à Sully

CHAMPAGNE  
Brut  
CHAMPAGNE  
*Simon - Selosse*  
BLANC DE BLANCS  
GRAND CRU  
Sully

CHAMPAGNE  
OUVRE BRUT  
PREMIER CRU  
BLANC DE BLANCS  
SIMON-SELASSE  
GRAND CRU  
AVIZE

CHAMPAGNE  
Extra Brut  
CHAMPAGNE  
*Simon - Selosse*  
BLANC DE BLANCS  
GRAND CRU  
Sully

CHAMPAGNE  
Première Savoirs  
CHAMPAGNE  
*Simon - Selosse*  
EXTRA BRUT  
BLANC DE BLANCS  
GRAND CRU  
Sully

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

# PARIS A DÉSORMAIS SON 1<sup>ER</sup> SALON PROFESSIONNEL INTERNATIONAL DU VIN

VinoVision Paris est le premier salon professionnel international dédié aux vins septentrionaux. Cet événement inédit, initié par les interprofessions du Val de Loire, de la Bourgogne, de l'Alsace et le Syndicat Général des Vignerons de Champagne a pour objectif d'offrir une nouvelle place de marché internationale aux vins septentrionaux.

Outre ces régions fondatrices, l'ensemble des bassins septentrionaux français sera représenté avec notamment le Beaujolais, la Savoie, le Jura, le Bugey. VinoVision Paris fera également la part belle aux vignobles étrangers des « cool climate ». Le salon compte à ce jour près de 350 exposants déjà inscrits pour ces 3 jours de rendez-vous.

VinoVision Paris est l'occasion unique d'accéder à une offre de vins riche et diversifiée sur ces régions: 80 % des vins blancs français sont issus des régions septentrionales et plus de 70 % des AOP françaises proviennent de ces régions.

Selon Jean-Marc Veuillet, directeur commercial de la Compagnie de Bourgogne et exposant, « Vinovision semble représenter pour les acheteurs professionnels l'opportunité d'approcher un vignoble bourguignon complexe à appréhender du fait de sa discrétion et de sa grande diversité. La localisation du salon est un atout à l'heure où le temps de chacun est compté, son positionnement calendaire est propice à la concrétisation des affaires ».

Pour apporter un nouveau regard sur ces vins et répondre aux évolutions des marchés, le salon s'est associé à l'agence de prospective NellyRodi. « A l'heure où le consommateur est au centre de tout, il est temps de poser un regard nouveau sur notre façon de consommer les vins et de penser différemment les moments qui lui sont associés. Apporter une vision rafraîchissante et prospective sur les vins septentrionaux, telle sera notre mission! » selon Vincent Grégoire, directeur de création chez NellyRodi.

Pendant ces 3 jours « refreshingly different », les professionnels pourront prendre le temps d'explorer l'ensemble de l'offre septentrionale sur un salon à taille humaine, découvrir de nouveaux vins, s'inspirer sur l'espace tendance proposé en collaboration avec l'agence NellyRodi, ou encore participer à des Master Class exclusives sur ces spécificités septentrionales.

→ [www.vinovisionparis.com](http://www.vinovisionparis.com)

Vinovision Paris – 12 au 14 février 2017  
Porte de Versailles – Hall 4



## Paris now has its first international professional wine exhibition

|| VinoVision Paris is the first international trade fair dedicated to cool-climate wines. This brand-new event, initiated by the Trade Associations of the Wines of Val de Loire, Burgundy and Alsace, and the SGV (General syndicate of winegrowers) of Champagne, is intended to open up new international market perspectives for cool-climate wines.

As well as these founding regions, all of the French cool-climate wine-growing basins will be represented, notably Beaujolais, Savoie, Jura and Bugey. VinoVision Paris will also be showcasing cool-climate winegrowers from around the world. To date, almost 350 exhibitors are already registered for this three-day show.

VinoVision Paris offers a unique opportunity to access a rich and diversified offering from these regions: 80% of French white wines come from the cool-climate regions along with more than 70% of French AOP wines.

In the words of Jean-Marc Veuillet, Sales Director of the Compagnie de Bourgogne and himself an exhibitor: "VinoVision seems to us to represent, for professional buyers, the opportunity to get closer to Burgundy vineyards, which can be difficult to appreciate on account of their discretion and their wide diversity. The location of the exhibition is an asset considering what a precious commodity everyone's time is, and its place in the calendar is propitious to doing business."

To see these wines in a new light, and keep pace with market developments, VinoVision has joined forces with the trend forecasting agency, NellyRodi. "In an age when consumers are at the centre of everything," says Vincent Grégoire, creative director at NellyRodi, "it is time to take a fresh look at the way we consume wine, and to think a little differently about the instants that are associated with its consumption. Bringing a fresh and forward-looking vision to cool-climate wines is to be our mission!"

For these 3 "refreshingly different" days, professionals will be able to take time to explore the entire cool-climate wine offering at an exhibition on a human scale, discover new wines, find inspiration in the trend area made in collaboration with the NellyRodi agency, or take part in exclusive master classes on these specific cool-climate characteristics.

# SÉLECTION DES CRUS BOURGEOIS DU MÉDOC 2014

C'est dans le cadre privilégié et historique du restaurant Lasserre à Paris que l'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc a présenté la sélection officielle 2014 de ce label unique en France, gage de qualité, pour des vins associant territorialité, typicité et histoire.

2014 a bénéficié d'un été indien exceptionnel et offre une qualité d'ensemble supérieure au 2013. 278 châteaux, issus de sept appellations du Médoc, dont Margaux, Pauillac et Saint-Estèphe, ont été retenus. Un record. Ils n'étaient que 243 en 2008 et 251 en 2013. Parmi les domaines sélectionnés, on retrouve Château Pavail de Luze à Margaux, Tour de Pez à Saint-Estèphe, Château La Fleur Peyrabon à Pauillac, Château Lalaudey

(avec 66 % de cabernet sauvignon dans son assemblage) à Moulis, Château Cap Léon Veyrin à Listrac-Médoc, Château Magnol en Haut-Médoc, Chantemerle en Médoc, et beaucoup d'autres.

Héritier d'une distinction qui remonte au Moyen-Âge, le label « Cru Bourgeois » est apposé à l'issue d'une dégustation à l'aveugle, deux ans après la récolte, si le vin obtient une note supérieure à celle du « référent », défini à partir d'une sélection de vins récompensés l'année précédente. Le jury est composé de six dégustateurs professionnels. L'ensemble de la sélection représente plus de trente millions de bouteilles, soit un tiers de la production totale du Médoc.



**Crus Bourgeois du Médoc 2014 selection** || In the privileged and historical setting of the Lasserre restaurant in Paris, Alliance des Crus Bourgeois du Médoc presented the official selection of the 2014 vintage of this label, unique in France, a sign of quality of wines that mingle territoriality, typicality and history.

2014 benefitted from an exceptional Indian summer and offers a higher overall quality than 2013. 278 chateaus from seven appellations of the Médoc, among which Margaux, Pauillac and Saint-Estèphe, have been selected. A record. They were only 243 in 2008 and 251 in 2013. Among the happy few, there are Château Pavail de Luze in Margaux, Tour de Pez in Saint-Estèphe, Château La Fleur Peyrabon in Pauillac, Château Lalaudey (with 66% cabernet sauvignon in its blend) in Moulis, Château Cap Léon Veyrin in Listrac-Médoc, Château Magnol in Haut-Médoc, Chantemerle in Médoc, and many others.

Heir of a distinction that dates back the Middle Ages, the label "Cru Bourgeois" is awarded after a blind tasting two years after the harvest if the wine gets a score greater than the reference sample defined from a selection of wines awarded the year before. The jury consists of six professional tasters. The whole selection represented over thirty million bottles, i.e. one third of the global Médoc production.

The 2014 selection is marked by a real consistency, beyond the diversity of styles and blends which reflect the personality of the men and women who craft these wines, most of them wine growers running family estates. The 2014 Crus Bourgeois distinguish themselves by an attractive fruitiness, a broad material and an elegant palate.

In the future, because of the number of wines selected, Alliance des Crus Bourgeois will implement a five-year ranking with the distinctions "superior" and "exceptional" awarded to the best cuvees. The classification will examine five successive vintages and will take into consideration the image of the estates and their virtuous eco-friendly approach.



La sélection 2014 est marquée par une grande cohérence au-delà de la diversité des styles et des assemblages, reflets de la personnalité des hommes et des femmes qui élaborent ces vins, pour la plupart des vigneron à la tête de propriétés familiales. A la dégustation, les Crus Bourgeois 2014 se distinguent par un fruit attractif, une matière ample et une bouche élégante.

Pour l'avenir, du fait du nombre des vins sélectionnés, l'Alliance des Crus Bourgeois va instaurer un classement quinquennal avec les distinctions « supérieur » et « exceptionnel » accolées aux meilleures cuvées. Le classement examinera cinq millésimes consécutifs et tiendra compte de l'image des propriétés et des démarches environnementales vertueuses engagées.

Gérald Olivier

→ [www.crus-bourgeois.com](http://www.crus-bourgeois.com)



## CHÂTEAU PETIT VAL SAINT-EMILION GRAND CRU

Partenaire de l'événement SommelierS International à Reims, Château Petit Val est une propriété en Saint-Emilion Grand Cru reprise par M et Mme Alloin et dirigée par David Lliorit, œnologue. La propriété nous propose aujourd'hui son premier millésime avec des cuvées de haute volée que les sommeliers ont pu apprécier au cours du déjeuner.

### IMPRESSION DES SOMMELIERS :

Robe superbe, rubis profond, brillante, limpide. Nez riche, élégant, distingué, sur les fruits noirs (cassis, myrtille) ; concentré, mûr, sur des arômes de café, de moka, d'épices légèrement toastées, du boisé. Bouche charnue, racée, puissante, sur des notes de réglisse, de fruits noirs mûrs (cassis, myrtilles), soutenue par des tanins explosifs, généreux. Finale dense, ample, d'une longueur remarquable. Un vin dense et puissant par sa jeunesse qui devrait dévoiler un flacon de haute volée après quelques années.

A servir sur un tournedos de bœuf Rossini.

Service : 16°C – garde : 2030

Partner of the SommelierS International event in Reims, Château Petit Val is an estate in saint-Emilion Grand Cru taken over by Mr and Mrs Alloin and managed by enologist David Lliorit. The property now proposes its first vintage with high-grade cuvees that the sommeliers could appreciate during the lunch.

### The sommeliers' impression:

Beautiful robe, deep ruby-red colour, brilliant, translucent. Rich, elegant, classy nose, with aromas of black fruits (blackcurrant, bilberry); concentrated, ripe, with scents of coffee, mocha, slightly toasty spices, woody. Fleshy, racy, powerful palate, with notes of liquorice, ripe black fruits (blackcurrant, bilberry), underlined by explosive and generous tannins. Dense and broad finish with a remarkable length. A dense and powerful wine by its youth. Will reveal a high grade wine within a few years.

Service : 16°C – Ageing : 2030



→ [www.chateaupetitval.com](http://www.chateaupetitval.com)



A man with short brown hair, wearing a dark suit, light blue shirt, and patterned tie, holds a wine glass filled with red wine. He is looking directly at the camera with a slight smile. The background is a wine cellar with many bottles on shelves.

CONSEIL  
INTERPROFESSIONNEL  
DU VIN DE BORDEAUX

**ALLAN SICHEL**  
POURSUIT LES GRANDS TRAVAUX

Enjeux environnementaux, commercialisation des vins et réactualisation du « Plan Bordeaux Demain » sont au cœur des priorités de l'interprofession bordelaise en cette rentrée 2016.

En cette période de vendanges qui augure d'un beau millésime et de volumes satisfaisants, Allan Sichel, nommé président de l'interprofession des vins de Bordeaux en juillet dernier, et Bernard Farges, vice-président, ont réuni la presse le 4 octobre pour réaffirmer les priorités de la filière bordelaise pour les mois à venir.

En commençant sa présentation par les enjeux environnementaux auxquels les vins de Bordeaux sont confrontés, Allan Sichel place l'engagement de la filière dans une viticulture responsable comme priorité première. Si 45 % du vignoble bordelais est déjà en 2016 certifié par une démarche environnementale, l'objectif des 100 % à l'horizon (espéré) de 2025 est clairement énoncé. « Nous intensifions nos efforts et nous sommes bel et bien engagés dans la réduction des pesticides et le développement des bonnes pratiques ». Exemples concrets à l'appui : le dispositif du Système de Management Environnemental, initié en 2010 et avec aujourd'hui 500 viticulteurs et négociants engagés dans une démarche collective de progrès environnemental durable en concertation avec les parties prenantes (salariés des entreprises, fournisseurs et voisinage) ; le développement des Groupements de Défense contre les Organismes Nuisibles (GDON) afin de lutter contre la flavescence dorée qui a permis une diminution de 76 %

des insecticides utilisés depuis 2007, ou la mise à disposition d'outils pour les viticulteurs pour évaluer la dangerosité des produits et leur proposer des solutions alternatives. Dernière action en date : la mise en place d'une « stratégie d'actions collectives » avec les collectivités locales (Conseil Régional, Préfecture, Chambres d'Agriculture et CIVB) afin de réduire l'usage des pesticides dans le vignoble bordelais. Encore faut-il le faire savoir aux prescripteurs et aux consommateurs, c'est pourquoi l'interprofession bordelaise s'attache aussi à trouver le meilleur système de valorisation de cette démarche environnementale.

Autre sujet prioritaire posé par Allan Sichel, intensifier la commercialisation des vins de Bordeaux encore impactée par les trop faibles récoltes de 2013, 2014 et 2015. Le président en pose l'enjeu, il faut renouer avec des volumes de commercialisation autour des 5,5 millions d'hectolitres (actuellement plus près des 5 M hl) tout en maintenant un prix moyen au tonneau de 1 200 €. « Cela ne doit donc pas se faire par le prix le plus bas mais par la mise en avant de nos vins par l'attractivité, le goût, le plaisir et la diversité... Marketing et communication vont dans ce sens ». Et Allan Sichel souligne le succès des Fêtes du vin (650 000 visiteurs à Bordeaux en juin, 80 000 dégustations à Bruxelles début septembre).

Enfin dernier enjeu, le « Plan Bordeaux Demain », plan d'avenir de la filière des vins de Bordeaux, est en cours de réactualisation autour de trois autres thèmes de réflexion : « intensifier les synergies entre acteurs de la production et de la commercialisation pour renforcer la compétitivité » et donc développer les échanges entre l'amont et l'aval de la filière pour une meilleure approche de la distribution ; contribuer au rayonnement des vins de Bordeaux en renforçant la fierté autour de la filière. « Nous devons la susciter auprès des viticulteurs qui produisent, des négociants qui commercialisent, des détaillants qui revendent, des consommateurs et de toute la population régionale qui côtoie notre environnement, jusqu'aux plus hautes fonctions de l'Etat ». Et enfin fédérer tous les efforts autour du thème « Bordeaux capitale mondiale du vin », ce qui sous-entend pour Allan Sichel « une excellence dans tous les domaines se rapportant de près ou de loin au vin : volume de production, niveau de prestige, diversité de produits, formation technique et commerciale, recherche, tourisme et expertise logistique ». Des sujets posés pour les différents chantiers du « Plan Bordeaux Demain » et des défis d'importance pour le président Allan Sichel et toute l'interprofession bordelaise.

**Allan Sichel continues the major projects** || *Environmental issues, wine commercialization and updating of the "Plan Bordeaux Demain" are at the heart of the concerns of the Bordeaux inter-professional body in 2016.* In this harvest period that announces a good vintage and satisfactory volumes, Allan Sichel, newly appointed president of CIVB (Comité Interprofessionnel des Vins de Bordeaux), and his vice-president Bernard Farges gathered the press on October 4th to reassert the priorities of the Bordeaux wine sector for the coming months.

Starting his presentation by the environmental issues the Bordeaux wines have to face, Allan Sichel sets the commitment of the industry within a responsible viticulture as the top priority. Although 45% of the vineyard of Bordeaux is certified implementing an eco-friendly approach, the objective of 100% is clearly stated. "We are stepping up our efforts and are really committed to reducing pesticides and developing good practices". Concrete examples: the Environmental Management System (SME) started in 2010 with now 500 wine growers and merchants engaged in a collective process of sustainable environmental progress in cooperation with the stakeholders (employees, providers and neighbourhood); the development of Defense Groups against Pests

in order to fight against the flavescence dorée that helped reduce by 76% the pesticides used since 2007, or the provision of tools to the wine growers to value the dangerousness of the products and to propose alternatives. Latest action: the creation of a "strategy of collective actions" with local communities (Regional Council, Prefecture, Chamber of Agriculture and CIVB) in order to reduce the use of pesticides in the vineyard of Bordeaux. And the prescribers and consumers have to be informed, therefore the Bordeaux inter-professional body strives to find the best way to promote this environmental policy.

Another prior issue raised by Allan Sichel, intensify the commercialization of Bordeaux wines still affected by the low crops in 2013, 2014 and 2015. The president poses the stake: the industry has to restore the sales volumes at 5.5 million hectoliters (currently closer to 5 million) while maintaining an average price of €1,200 per barrel. "This must be done not by the lowest price but by the promotion of our wines for the attractiveness, pleasure and diversity... Marketing and communication are built up in this direction". And Allan Sichel underlines the success of the 'Bordeaux fête le Vin' events (650,000 visitors in Bordeaux in June, 80,000 tastings in Brussels in September).

And last issue, "Plan Bordeaux Demain", a plan for the future of the Bordeaux wines industry that is updated with three new topics: "intensify the synergies between all those involved in the production and the sales to strengthen the competitiveness" and thus encourage the exchanges between the upstream and downstream of the field for a better approach of the distribution; contribute to the influence of the Bordeaux wines by reinforcing the pride to belong to the industry. "We have to arouse the feeling among the wine growers who produce, the merchants who commercialize, the retailers who sell, the consumers and the regional population who live alongside our universe, up to the highest levels of the government". And at last focus all the efforts on the theme "Bordeaux, wine capital" which means, according to Allan Sichel, "excellence in all the domains related to wine: production volume, prestige, diversity, technical and commercial training, research, tourism and logistics expertise". Matters raised for the different works of 'Plan Bordeaux Demain' and important challenges for president Allan Sichel and the inter-professional body of the Bordeaux wines.

Valérie Massot Germe



BOTTLE COOLER

+ FRENCH PATENTED CONCEPT



+ LONGLASTING

+ FRESHNESS

keep it cold

ICEMAX is also an efficient, original and trendy **communication** support. Its **customization** (artwork, materials, formats,...) will enable to highlight your brand and seduce your customers.

[WWW.ICEMAX.FR](http://WWW.ICEMAX.FR) [contact@icemax.fr](mailto:contact@icemax.fr)

# BOLLINGER

## LES ŒNOTHÈQUES D'EXCEPTION



La Maison Bollinger a une actualité intense. Elle vient d'organiser l'événement Salon Bollinger Diffusion à Paris le 19 septembre 2016 sous l'égide d'Aymeric de Maistre, directeur général, et de Dominique Beau, directeur commercial. Le panel de domaines fédérés par Bollinger Diffusion a trouvé là un parfait terrain d'expression. Avec la mise en exergue de régions viticoles exceptionnelles, l'excellence française était à l'honneur.

En Champagne, la maison mère Bollinger était célébrée par cinq cuvées. A travers elles, la singularité de la maison, la prédominance du Pinot Noir dans leur assemblage, étaient mises en lumière. Furent dégustées La Grande Année 2005, avec ses notes de miel, de pain d'épices, de fruits secs ; la Grande Année 2005 Rosé aux fragrances florales, ses notes d'agrumes, de fruits rouges délicats. Mais surtout le Bollinger R.D. 2002 fleurait l'exception, inimitable, rare, avec des notes délicates de miel, de coing, de fruits à chair jaune mûrs.

Le Champagne Ayala proposait une autre approche avec sa spécificité, les zéro dosage. Le Perle d'Alaya 2005 sut captiver l'attention par des notes de mirabelles mûres, de légère vanille et d'amandes.

Le salon mettait également en lumière la Bourgogne qui était représentée avec efficacité par le Domaine Chanson et son Gevrey Chambertin 2013 d'une rare finesse et le Corton Vergennes Grand Cru 2011 d'une parfaite amplitude.

La Maison Langlois-Château donnait une idée de la diversité des vins de Loire. Du crémant au Saumur, sans oublier les Sancerre, elle donnait une idée des divers cépages et terroirs.

Les vignobles Clément Fayat présentaient ses trois propriétés, le Château La Dominique Saint-Emilion Grand Cru classé, le Château Fayat en Pomerol, le Château Clément Pichon en Haut Médoc, et faisaient déguster un Château La Dominique St Emilion Grand Cru 2007 et le Château Prieurs de la Commanderie Pomerol 2009.

Enfin les cognacs Rémy Martin et Delamain, mais également le rhum Mount Gay Rhum, le whisky Tullibardine signaient le volet spiritueux de ce salon.



**Exceptional Wine libraries** || Bollinger has a busy agenda. The house has just organized the Bollinger Diffusion fair in Paris on last September 19th under the aegis of Aymeric de Maistre, general manager, and Dominique Beau, sales manager. The panel of estates gathered by Bollinger has found there a perfect stage to express. French excellence had the place of honour as the event spotlighted exceptional viticultural regions.

In Champagne, the parent company Bollinger was celebrated by five cuvees. Through them the originality of the house, the dominant Pinot Noir in the blends were highlighted. The house showcased La Grande Année 2005, with its aromas of honey, ginger bread, nuts; La Grande Année 2005 Rosé with floral scents, notes of citrus, delicate red fruits. But above all Bollinger R.D. 2002 had the smell of exception, inimitable, rare, with delicate notes of honey, quince, ripe yellow-fleshed fruits.

The Ayala Champagne proposed another approach with its speciality, the zero dosage. Perle d'Alaya 2005 caught the attention with aromas of mirabelle plums, light vanilla and almonds.

The fair also spotlighted Burgundy efficiently represented by Domaine Chanson and its Gevrey Chambertin 2013, of rare finesse, and Corton Vergennes Grand Cru 2011 with a perfect breadth.

Langlois-Château gave an idea of the diversity of the Loire wines. From Crémant to Saumur, also Sancerre, it showed the diverse grape varieties and terroirs.

The Clément Fayat vineyards presented their three properties: Château La Dominique Saint-Emilion Grand Cru classé, Château Fayat in Pomerol, Château Clément Pichon in Haut Médoc, and proposed to taste Château La Dominique St Emilion Grand Cru 2007 and Château Prieurs de la Commanderie Pomerol 2009.

At last the cognacs Rémy Martin et Delamain, but also the rum Mount Gay Rhum, the whisky Tullibardine were the representative spirits of this showcase.

Sofia Lafaye

## BERLINER WEIN TROPHY 2016



Créé en 2004, le Berliner Wein Trophy est le concours le plus important en Allemagne. A forte vocation commerciale et marketing, son objectif est de fournir une vitrine aux vins et spiritueux primés, ainsi reconnus par une majorité de spécialistes du monde du vin.

La manifestation est placée sous le patronage de l'OIV (Organisation Internationale du Vin), de l'UIOE (Union Internationale des Œnologues) et de la VINO FED (Fédération mondiale des Grands concours internationaux de vins et spiritueux présidée par Ghislain K. Laflamme).

C'est un concours vraiment passionnant, par le nombre, mais aussi par la diversité des échantillons présentés. Sont ainsi évalués de traditionnels vins tranquilles (rouges, rosés, blancs), des effervescents et des eaux-de-vie des quatre coins de la planète (Europe, mais aussi Asie, Amérique du Sud, Australie, etc.)

C'est ainsi qu'en ce mois de juillet 2016, se sont réunis comme tous les ans, au Best Western Hotel am Borsigturm à Berlin, 158 membres de jury provenant de 30 pays, répartis dans 24 groupes différents, chacun dégustant tous types de produits.

L'édition 2015 avait rassemblé 9 640 échantillons. L'OIV a demandé à réduire le nombre de produits présentés pour privilégier la qualité. C'est ainsi que le Berliner Wein Trophy 2016 a enregistré 4 978 vins et spiritueux dont 4 708 ont été retenus et dégustés par les jurys.

Dans le respect des directives de l'OIV (maximum 30 % de vins primés), 1503 médailles ont été décernées dont 16 Grandes médailles d'Or (pour les produits ayant obtenu 92 à 100 points), 1172 Or (de 85 à 92 points) et 315 Argent (entre 82 et 85).

L'édition 2017 aura lieu en Corée.

Created in 2004, the Berliner Wein Trophy is Germany's most important wine competition. With a strong commercial and marketing impact the contest's ambition is to be a showcase for the awarded wines and spirits thus recognized by a majority of wine specialists.

The event is placed under the aegis of OIV (International Organization of Vine and Wine), UIOE (International Union of Enologists) and VINO FED (world federation of major wine and spirit competitions presided over by Ghislain K. Laflamme).

It is an exciting contest, by the number of samples but also their diversity. The jury members assess traditional still wines (red, rosé, white), sparklings and brandies from all over the world (Europe, Asia, South America, Australia, etc.).

Thus in July 2016, 158 jury members from 30 countries gathered as every year at Best Western Hotel am Borsigturm in Berlin, divided up in 24 different groups who will all taste all types of products.

The 2015 edition totalled 9 640 samples. OIV has demanded to reduce the number of products presented to favour quality over quantity. The 2016 Berliner Wine Trophy has thus registered 4,978 wines and spirits out of which 4,708 have been tasted by the juries.

In compliance with the OIV directives (maximum 30% of wines awarded), 1,503 medals have been conferred: 16 Grand Gold medals (for products with a mark between 92 and 100 points), 1,172 Gold (85 to 92 points) and 315 Silver (82 to 85 points).

The 2017 edition will be held in Korea.

Germain de los Santos



## 09/09 D'ALIBABA, GRAND FESTIVAL DU VIN DES RÉSULTATS MITIGÉS

Annoncée lors du dernier salon Vinality, le grand festival du vins '09/09' (prononcé Jiu-Jiu en chinois, homonyme du chiffre 9 et du mot 'vin') de Tmall, plateforme du géant du e-commerce Alibaba, a eu lieu le 9 septembre dernier. Avec plus de 100 000 références de vins et spiritueux provenant de plus de 50 pays différents, le site dit avoir enregistré 100 millions de participants sur cette seule journée dont la moitié n'auraient jamais commandé sur le site auparavant.

Mais il est difficile d'obtenir plus de chiffres aujourd'hui. Alors qu'Alibaba ne manque pas d'annoncer d'excellents chiffres dès la fin d'une opération spéciale réussie, le silence sur la foire aux vins du 09/09 laisserait présumer des résultats décevants.

Cette journée spéciale était pourtant conçue pour célébrer la popularité grandissante des vins et spiritueux internationaux auprès des consommateurs chinois, notamment auprès des jeunes générations du pays. Les sites marchands d'Alibaba, Tmall.com et Tmall Global avaient travaillé étroitement avec les gouvernements et les fédérations internationales professionnelles telles que Wine Australia ou New Zealand Wine afin de proposer des vins et spiritueux de haute qualité. Des références de renommée mondiale telles que Lafite (France), Robert Mondavi Winery et Gallo Family Vineyards (Etats-Unis) et Suntory Yamazaki Distillery (Japon) étaient en vente sur le site pour l'occasion.

Les vins français dominaient en nombre dans l'offre du site. « Le grand succès des vins français auprès des consommateurs chinois témoigne de l'énorme opportunité de marché qui existe pour les marques de vins de notre pays. Alibaba se présente comme une véritable passerelle pour les viticulteurs français qui souhaitent prolonger la route des vins jusqu'en Chine », a déclaré Sébastien Badault, directeur général d'Alibaba en France.

Pourquoi ne pas saisir en effet l'opportunité d'un tel marché au travers d'une opération d'une telle envergure. La plateforme Tmall a multiplié par 5 le nombre d'acheteurs entre 2013 et 2015 avec plus de 10 millions de consommateurs. Et la journée du 09/09 n'était pas seulement un événement en ligne puisqu'elle était célébrée dans près de 5 000 bars et pubs en Chine.

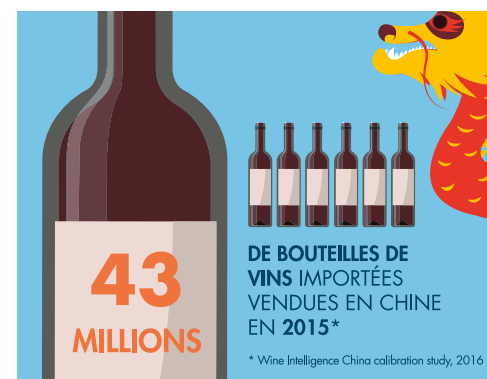
Le seul communiqué publié à ce jour par Alibaba après la foire aux vins annonçait de façon sibylline que « dès la première heure du festival, les ventes étaient déjà 10 fois supérieures qu'à la même date l'année passée ». Le groupe ne communiquera pas d'autres chiffres a dit son porte-parole.

Announced during last Vinality, 9.9 Global Wine & Spirits Festival (pronounced 'jiu-jiu' in Chinese which are homonyms for both "wine" and the number "nine") of Tmall, the BtoC platform of the giant Alibaba, took place on September 9<sup>th</sup>. With over 100,000 references of wines and spirits from more than 50 countries the website says it registered 100 million participants on one day with half of them who never ordered on the website before.

But now it is difficult to get figures. Usually Alibaba announces excellent figures right after a successful operation such as the Singles' Day annual shopping event. The group's silence about the 9.9 wine festival seems to mean disappointing results.

Yet this special day had been designed to celebrate the increasing popularity of imported wines and spirits among Chinese consumers, especially the younger generation. Alibaba's Tmall.com et Tmall Global have been working closely with government and trade associations such as Wine Australia or New Zealand Wine to bring high-quality wines and spirits to the Chinese consumers. Internationally renowned labels such as Lafite (France), Robert Mondavi Winery and Gallo Family Vineyards (United States) and Suntory Yamazaki Distillery (Japan) have participated.

### LA CONSOMMATION DE VINS ET SPIRITUEUX EN CHINE



The French wines had pride of place in the offer. "The success of French wines among the Chinese consumers evidences the huge market opportunity that exists for brands of our country. Alibaba is a gateway for French viticulturists to China", Alibaba France general manager Sébastien Badault declared.

Indeed why not seize the opportunity of such a market through such a large-scale operation. From 2013 to 2015 Tmall platform saw a 5 times increase in the number of active buyers with more than 10 million consumers. And the 9.9 festival was not only an online event as some 5,000 bars and pubs across China were participating.

Alibaba's only press release since the Festival announced in cryptic fashion that from "the first hour of the festival, the sales were ten-fold higher than on the same day of last year" ... The group will not communicate any other figures.

# JEAN-PAUL LAFAGE

L'homme qui a donné au *Bag in Box* ses lettres de noblesse

Qui aurait pu supposer au début des années 2000 que le vin en Bag in Box (ou BiB) allait devenir un produit tendance ? Jean-Paul Lafage, créateur de la gamme de vins en BiB « Collection Verre après Verre » et inventeur du camion « Bibattitude », y est pour quelque chose...

Issu d'une famille bordelaise de grossistes en viande, Jean-Paul Lafage est un autodidacte, « amoureux des vins de vignerons récoltants » et qui a fait ses premières armes dans le monde du vin comme agent commercial jusqu'à ce qu'il découvre le vin en Bag in Box (ou BiB) lors d'un apéritif chez un ami négociant au milieu des années 90. Une découverte pour Jean-Paul que ce conditionnement si pratique et qui n'altère en rien la qualité du vin qu'il y déguste. Fort du constat que seuls 10 % des Français ouvrent une bouteille en semaine alors que 90 % disent aimer le vin, il décide alors avec Sophie son épouse de se lancer dans la commercialisation de vins AOC en BiB au sein de leur société de négoce Sopardis.

On est au début des années 2000, ce format de conditionnement est quasi inexistant sur le marché français et personne n'y croit à Bordeaux. Il faudra plusieurs années à Jean-Paul Lafage pour convaincre l'interprofession bordelaise de l'utilité de ce conditionnement pour les AOC de Bordeaux et enfin créer une gamme de vins en Bag in Box, la « Collection Verre après Verre ».

En quelques années, Collection Verre après Verre devient une vraie signature des grands vins en BiB : sélection rigoureuse des vins, mise à la propriété, utilisation des meilleurs composants pour le contenant (robinet Vitop de Smurfit Kappa, poche en double épaisseur de 90 microns) et emballage élégant reprenant l'étiquette de chaque domaine. Collection Verre après Verre est aujourd'hui une gamme de 28 vins en BiB de 3 litres, dans les trois couleurs, à prédominance Bordeaux, mais on y trouve aussi des AOC Buzet, Bergerac ou Côtes du Rhône et des vins d'IGP choisis pour leur qualité gustative.







« Outre ses qualités techniques, le Bag in Box est un formidable outil de promotion. Que l'on soit caviste ou restaurateur, le BiB permet à moindre coût de faire déguster des vins à ses clients sur le lieu de vente et de le laisser ainsi faire ses propres choix. »

Jean-Paul Lafage – PDG



Jean-Paul Lafage ira encore plus loin et dès lors que la mise est essentielle pour garantir la parfaite qualité et la conservation des vins en Bag in Box, il n'hésite pas à mettre au point le premier camion équipé d'une unité automatisée de mise en BiB sous le nom de Bibattitude. Il lui faudra 5 ans et un investissement de 700 000 € avant que Bibattitude, véritable concentré de technologie, ne rentre en production en 2009 avec une capacité de production de 5 000 BiB par jour. Utilisé pour toutes les mises à la propriété des vins de Collection Verre après Verre mais aussi pour des prestations de services au domaine, cet engin est encore aujourd'hui le seul outil camion aussi performant pour une qualité du produit fini incontestable.

Et pour faire connaître et apprécier les qualités du contenant BiB aux consommateurs, quoi de mieux que de faire déguster les vins en Bag in Box ? Vinomania, espace de vente, restaurant et bar à vin, propose à Cenon (33) et à Blois (41) un concept inédit : 3 verres de 4 cl présentés par un sommelier en accord avec entrées ou plats mitonnés sur place dans une ambiance décontractée et chaleureuse. Et chacun peut ensuite repartir avec un Bag In Box de la Collection Verre après Verre en toute connaissance du vin qu'il contient.

#### LES PLUS DU BAG IN BOX

- Une excellente conservation du vin pendant plusieurs semaines sans aucune altération (entre 3 à 6 mois dans un BiB ouvert, suivant le niveau de vin restant).
- Pas de déviance de goût (aucun risque de goût de bouchon).
- Pas d'oxydation puisque le vin est à l'abri de l'air dès la mise en BiB et après ouverture.
- Une absence de perte pour un restaurateur souhaitant proposer des vins au verre.

#### EN SAVOIR ➕

➔ [WWW.SOPARDIS.FR](http://WWW.SOPARDIS.FR) • VENTE EN LIGNE : [WWW.VIN-AU-VERRE.FR](http://WWW.VIN-AU-VERRE.FR)

#### OÙ TROUVER VINOMANIA ? FIND THE VINOMANIA WINE BARS

99, avenue Jean Jaurès - 33150 Cenon  
Tel: + 33 (0)5 56 86 15 40  
Mail : [vinomania.cenon@gmail.com](mailto:vinomania.cenon@gmail.com)  
Contact : Marion LAFAGE  
Facebook : Vinomania Cenon  
[www.vinomania-bordeaux.com](http://www.vinomania-bordeaux.com)

12, rue du Poids du Roi - 41000 Blois  
Tel: + 33 (0)2 54 90 17 66  
Mail : [pat.41@laposte.net](mailto:pat.41@laposte.net)  
Contact : Patrice CHESNEAU  
Facebook : Vinomania Blois Cave/  
Restaurant/Bar à vins



# Bernard Magrez



PROPRIÉTAIRE DE 4 GRANDS CRUS CLASSÉS



**CHÂTEAU PAPE CLÉMENT**  
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

*Premières vendanges en 1252*

**CHÂTEAU FOMBRAUGE**  
GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-EMILION

*Premières vendanges en 1599*

**CHÂTEAU LA TOUR CARNET**  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 MÉDOC

*Premières vendanges en 1409*

**CLOS HAUT-PEYRAGUEY**  
1<sup>ER</sup> GRAND CRU CLASSÉ 1855 SAUTERNES

*Premières vendanges en 1618*

Visitez notre site : [www.bernard-magrez.com](http://www.bernard-magrez.com)

*Bernard Magrez*  
PROPRIÉTAIRE

## Jean-Paul Lafage

### *The man who improved the standing of the Bag in Boxes*

Who could imagine in the early 2000s that wine in Bag in Boxes (or BiBs) would become a trendy product? Jean-Paul Lafage, creator of the range of wines in BiBs "Collection Verre après Verre" [collection glass after glass] and inventor of the 'Bibattitude' truck, has something to do with this ...

Born in Bordeaux in a family of meat wholesalers, Jean-Paul Lafage is self-taught, "with a passion for wine growers wines" and who started his carrier in wine as a sales agent until he discovered wine in BiB during an aperitif at a friend wine merchant's in the middle of the 90s. This so convenient packaging that does not spoil the quality of the wine is a real discovery for Jean-Paul. Considering the statistics that only 10% of the French open a bottle in the week although 90% say they love wine, he decided with his wife Sophie to start marketing AOC wines in BiBs through their trading company Sopardis.

In the early 2000s this type of packaging was barely available on the French market and nobody believed in it in Bordeaux. Jean-Paul Lafage spent many years trying to convince the Bordeaux interprofession of the usefulness of this packaging for the AOCs of Bordeaux and finally created a range of wines in Bag in Boxes "Collection Verre après Verre".

In a few years time 'Collection Verre après Verre' has become a real signature for fine wines in BiBs: strict selection of the wines, bottling at the estate, the best components for the container (Smurfit Kappa 'Vitop' taps, 90-micron double sheet bag) and an elegant box with the label of each estate. The range 'Collection Verre après Verre' now comprises 28 wines in 3-litre BiBs, in the three colours, mainly from Bordeaux, but also from the AOCs Buzet, Bergerac or Côtes du Rhône and IGP wines chosen for their gustatory quality.

Jean-Paul Lafage went even further and considering that bottling is essential to guaranteeing the perfect quality and preservation of the wines in Bag in Boxes, he developed the first truck equipped with an automatic 'bagging' unit he called 'Bibattitude'. 5 years and €700,000 have been necessary to see Bibattitude, a genuine concentrate of technology, start producing in 2009 with a capacity of 5,000 BiBs a day. Used for the bagging at the estate of all the wines of 'Collection Verre après Verre' but also for service provision, this machine now is the only truck tool so effective for an unquestionable quality of the final product.

#### THE ADVANTAGES OF BAG IN BOX

- An excellent preservation of the wine for several weeks without any loss of quality (3 to 6 months in a BiB that has been opened, according to the quantity of wine remaining).
- No taste distortion (no risk of cork taste).
- No oxydization as the wine is protected from the air as from bagging until opening.
- No loss for a restaurant who wishes to sell wines by the glass.

And to promote the qualities of the BiB container among the consumers what best way than tasting? The shop, restaurant and wine bar Vinomania proposes in Cenon (Gironde) et in Blois (Loir-et-Cher) an original concept: three 4-cl glasses presented by a sommelier in pairing with starters or dishes cooked onsite in a relaxed and warm atmosphere. And everyone can leave with a Bag in Box of the 'Collection Verre après Verre' range fully informed about the wine it contains.

Valérie Massot Germe

➔ [WWW.SOPARDIS.FR](http://WWW.SOPARDIS.FR)  
[WWW.VIN-AU-VERRE.FR](http://WWW.VIN-AU-VERRE.FR)



# CHÂTEAU LA NERTHE

## un domaine avant-gardiste

Producteur de vin depuis le 12<sup>e</sup> siècle, le Château La Nerthe se situe en plein cœur de la Provence, à quelques arpents de Châteauneuf-du-Pape. Rencontre avec un domaine rempli d'histoire.

Situé dans le sud-est de la France, Château La Nerthe bénéficie d'un microclimat méditerranéen, sur un terroir à la fois caillouteux (plateau de la Crau) et constitué de marnes et sables argileux parsemés de galets. Avec des vignes de 50 ans en moyenne, et même certains plants centenaires, le domaine fait de la phrase « une bouteille par pied de vigne » son étendard, soit 25 à 30 hectolitres au maximum par hectare.

Certifié biologique depuis 1998, le Château La Nerthe se démarque par la plantation de treize cépages différents, implantés sur l'ensemble des parcelles du domaine. Cette diversité permet l'élaboration de 10 % de vins blancs et 90 % de rouges, tous en AOC Châteauneuf-du-Pape. Aujourd'hui, le domaine propose 5 cuvées phares : Château La Nerthe en blanc et en rouge, Clos de Beauvenir (blanc), Cuvée des Cadettes (rouge) mais aussi La Fine du Château de La Nerthe, une eau-de-vie issue de la distillation du vin de Châteauneuf-du-Pape.

Si le Château La Nerthe est désormais ancré dans le monde actuel, avec une cave de vinification réaménagée et dotée d'équipements modernes, ses murs n'en demeurent pas moins remplis d'histoire. En effet, le Château renferme, dans ses caves creusées dans la roche au 16<sup>e</sup> siècle, sa réserve privée et une partie des fûts d'élevage en cuves en pierre, datant elles aussi du 16<sup>e</sup> siècle. La seconde partie de la cave, construite au 18<sup>e</sup> siècle en croisées d'ogives, renferme quant à elle foudres et fûts d'élevage.

Au-delà des secrets de sa cave, l'histoire du Château La Nerthe commence à s'écrire dans les années 1870, lorsque le vignoble, alors à l'agonie, redéploie ses ailes. A son arrivée Joseph Ducos, le nouveau directeur, comprend la nécessité de greffer la vigne sur des portes greffes résistants au phylloxera et reconstitue le domaine. Avant-gardiste, il teste à La Nerthe dix variétés de cépages dont il détermine le rôle gustatif

dans l'assemblage, introduisant ainsi au sein du domaine la notion de multi-encépagement. Pionnier à Châteauneuf-du-Pape, Joseph Ducos met en place la vinification de différents cépages, assurant ainsi un grand succès aux cuvées de La Nerthe. Cité par le Président Lebrun comme « l'âme de la reconstitution viticole », Joseph Ducos, alors maire de Châteauneuf, renomme son village en Châteauneuf-du-Pape.

En 1985, la famille Richard acquiert le Château La Nerthe. Riches de leurs connaissances viticoles acquises tout d'abord dans la restauration, la famille, à travers le contact de la terre, des vignes et des terroirs, a su s'entourer d'hommes qui leur ont transmis passion et savoir-faire. Tout d'abord sous l'égide d'Alain Dugas, puis de Christian Voeux en 2008, c'est Ralph Garcin qui, en décembre 2015, prend la relève avec un unique but : continuer la ligne d'excellence instaurée par ses prédécesseurs.

### QUELQUES CHIFFRES

- 9 siècles d'histoire : depuis le 12<sup>e</sup> siècle le vignoble de La Nerthe a vu un nombre successif de propriétaires qui ont œuvré à sa réputation
- 92 ha certifiés en agriculture biologique depuis 1998
- 13 cépages de l'appellation Châteauneuf-du-Pape
- 3 domaines détenus par la famille Richard : Château La Nerthe en Châteauneuf-du-Pape, Domaine de la Renjarde en Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux et Prieuré de Montezargues en appellation Tavel
- 9 centuries of history: from the 12<sup>th</sup> century La Nerthe vineyard saw a successive number of owners who strived to build up its reputation
- 92 ha certified organic since 1998
- 13 grape varieties of the Châteauneuf-du-Pape appellation
- The Richard family owns 3 estates: Château La Nerthe in Châteauneuf-du-Pape, Domaine de la Renjarde in Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux and Prieuré de Montezargues in the Tavel appellation.



Wine producer since the 12<sup>th</sup> century, Château La Nerthe is situated right in the heart of Provence, some acres away from Châteauneuf-du-Pape. Visit of a domain filled with history.

Situated in the southeast of France, Château La Nerthe benefits from a Mediterranean microclimate, on a both rocky (De la Crau plateau) and marl and clayey sand terroir covered with pebbles. With vines aged 50 years on average, and even some hundred-year-old stocks, the domain makes of the sentence “one stock, one bottle” its motto, with maximum 25 to 30 hectoliters by hectare.

Certified organic since 1998, Château La Nerthe stands out by the planting of thirteen different vines, covering all the plots of the domain. This diversity enables the crafting of 10% of white wines and 90% of red, all classed AOC Châteauneuf-du-Pape. Today, the domain proposes 5 key cuvees: Château La Nerthe in white and red, Clos de Beauvenir (white), Cuvée des Cadettes (red) but also ‘La Fine du Château de La Nerthe’, an eau-de-vie stemming from the distillation of the Châteauneuf-du-Pape wine.

Though Château La Nerthe is now well-anchored in the current world, with a vinification cellar reorganized and fitted with modern equipments, its walls remain nonetheless filled with history. Indeed, the Château contains, in its cellars dug in the rock in the 16<sup>th</sup> century, its private reserve and a part of the elevage stone tanks, also dating back the 16<sup>th</sup> century. As for the second part of the cellar, built in the 18<sup>th</sup> century with ribbed vaults, it contains elevage wooden tuns and barrels.

Beyond the secrets of its cellar, Château La Nerthe’s history began in the 1870s, when the vineyard, then in agony, spread its wings again. Upon his arrival Joseph Ducos, the new manager, understood the necessity of transplanting the vine on phylloxera-resistant rootstocks and reconstitute the domain. Avant-gardist, he tested at La Nerthe ten varieties of vines whose gustatory role he determined in the assemblage, thus introducing within the domain the notion of multi-grape planting. Pioneer at Châteauneuf-du-Pape, Joseph Ducos implements to vinification of various grape varieties, so guaranteeing great success to the La Nerthe cuvees. Quoted by President Lebrun “as the soul of the wine making reconstruction”, Joseph Ducos, then mayor of Châteauneuf, renames his village ‘Châteauneuf-du-Pape’.

In 1985, the Richard family acquires Château La Nerthe. With a wealth of their knowledge in wine-making acquired in the catering industry, the family, through the contact with the earth, the vineyards and the soils, knew how to surround with men who transmitted them their passion and know-how. First under the aegis of Alain Dugas, then Christian Voeux in 2008, the estate is managed by Ralph Garcin since December, 2015. He has one and only goal: to continue the excellent line established by his predecessors.

Sandy Bénard

➔ [WWW.CHATEAULANERTHE.FR](http://WWW.CHATEAULANERTHE.FR)





# vinitaly

INTERNATIONAL WINE & SPIRITS EXHIBITION

51<sup>st</sup> EDITION  
**VERONA**  
**9-12 APRIL**  
**2017**

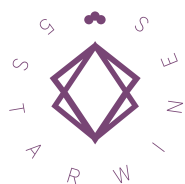


## A WORLDWIDE PASSION

SINCE 1967

TRADE ONLY

VINITALY@VERONAFIERE.COM  
VINITALY.COM



VINITALY  
INTERNATIONAL  
WINE AWARDS  
31 March - 2 April 2017

OperaWine  
**GRAND TASTING**  
**Finest Italian Wines**  
Verona, 8 April 2017

TOGETHER WITH



ENOLITECH

FOLLOW US



ORGANIZED BY



# CHÂTEAU DE LANCYRE,

## en Pic Saint-Loup

### « Madame » : cuvée d'exception

C'est le vin d'un terroir, d'une parcelle (Madame) située au pied du Château de Lancyre, et coupée en deux par la petite route qui mène à la chapelle romane d'Aleyrac. Le terroir particulier de cette parcelle amène à la Syrah une maturité optimale, une très belle concentration de fruits.

It is a wine of a single terroir, one plot (Madame) at the foot of Château de Lancyre, and divided by the small road that leads to the Roman chapel of Aleyrac. The peculiar terroir of this plot provides the Shiraz with an optimum maturity, a beautiful concentration of the fruits.

#### Cuvée Madame 2013, AOC Pic Saint-Loup

Dégustée par / *tasted by* :

**Bertrand Bijasson,**

Master of Port 2012, président des  
sommeliers de Bordeaux-Aquitaine

Couleur intense et profonde, rouge grenat.

Le premier nez et ouvert, tout de suite très prometteur. Des parfums de fruits rouges et noirs bien mûrs se dévoilent sans aucune difficulté. La fraise des bois, la mûre sont les arômes les plus intenses. Au second nez, après agitation, les arômes de fruits se mêlent à des notes boisées, une touche épicée. Je retrouve la vanille, la réglisse, une légère pointe de clou de girofle. Nez très intéressant, complexe et délicat.

En bouche, le vin vous marque par une structure puissante, avec des tanins solides sans aucune dureté. L'équilibre est respecté grâce à une certaine fraîcheur apportée par une présence acide qui donne au vin tout son équilibre. Je retrouve la même palette aromatique en bouche, à savoir les fruits rouges et noirs bien mûrs, les notes vanillées, toastées, grillées, sans oublier la touche épicée.



#### LES ACCORD METS & VINS :

##### **Pigeon en croûte de noix, figes et cèpes :**

la texture du pigeon, la finesse de la croûte très discrète et les notes acidulées de la figue préparent le terrain au vin. Les tanins serrés du vin sont apaisés par le pigeon bien juteux, les notes de fruits rouges répondent aux arômes de la figue. Un accord de grand art.

##### **Une parrilla argentine :**

une pièce de bœuf bien persillée accompagnée d'une garniture élaborée à base de lard, de rognon, d'oignon, d'ail, de persil, de citron. Alliance de caractère entre un plat et un vin qui n'en manque pas !  
Service : à carafes pour profiter au mieux du vin.

T° : 18° - Garde : 15 ans, voire plus.

Intense and deep colour, garnet-red.

The first nose is open, immediately promising. Scents of perfectly ripe red and black fruits are unveiled easily. The wild strawberry, the blackberry are the most intense aromas. In the second nose, after swirling, the aromas of fruits mingle with woody notes, a hint of spices. I can smell vanilla, liquorice, a light hint of cloves. Very interesting nose, complex and delicate.

On the palate the wine is marked by a powerful structure, with solid but not harsh tannins. The balance is respected thanks to some freshness provided by an acid presence that gives the wine its balance. I taste the same aromatic range, ripe red and black fruits, vanilla, roasted, toasted notes and the spicy touch.

#### **Food and wine pairings:**

**Pigeon in a crust of walnuts, figs and ceps:** the texture of the pigeon, the thin and discreet crust and the tangy notes of the fig open the way to the wine. The tight tannins of the wine are softened by the juicy pigeon, the notes of red fruits reply to the aromas of figs. The supreme pairing!

**An Argentinian parrilla:** a well-marbled beef meat with a side dish made of bacon, kidneys, onion, garlic, parsley and lemon. A pairing of a dish and a wine both with character.

Service: better decant to fully enjoy the wine.  
T° : 18°C / ageing : 15 years or more.

→ [WWW.CHATEAUDELANCYRE.COM](http://WWW.CHATEAUDELANCYRE.COM)

# OPTIWINE

## l'art de réveiller votre vin !

Que vous soyez un simple amateur ou un grand sommelier, Optiwine est un outil universel, ludique, et pratique, qui fonctionne sur tous types de vins. Vous pouvez emmener la « Carafe de poche<sup>®</sup> » avec vous n'importe où et l'utiliser avec vos amis pour sublimer tous vos moments de dégustation. Optiwine réveille votre vin pour une belle chorégraphie gustative.

Whether you are a simple wine lover or a grand sommelier, Optiwine is a universal, playful, and practical tool that works on every types of wines. You can take the "pocket decanter<sup>®</sup>" with you wherever you go and use it with your friends to sublimate all your tasting moments. Optiwine wakes up your wine for a beautiful gustatory choreography.

Rencontre avec

**Olivier Caste et Michael Paetzold,**  
les inventeurs de la « Carafe de Poche<sup>®</sup> »

**Pouvez-vous nous présenter rapidement Optiwine<sup>®</sup> ?**

**Can you present Optiwine<sup>®</sup>?**

Optiwine<sup>®</sup> a pour objectif de sublimer votre vin en réveillant en douceur les molécules aromatiques grâce à la nano-aération. Après 3 ans de recherche sur l'aération des vins, nous avons observé qu'un grand nombre de molécules gustatives restaient inexploitées à la dégustation. Généralement, avec les ouvertures traditionnelles, comme vous exposez votre vin à une « hyper oxygénation », un phénomène s'enclenche très rapidement : l'oxydation destructrice. La méthode Optiwine<sup>®</sup> de

nano-aération apporte ainsi une quantité d'oxygène jusqu'à 100 fois moins élevée pour une aération optimale du vin afin de l'amener à son plus haut potentiel, et de retarder cette oxydation destructrice.

Optiwine<sup>®</sup> aims at sublimating your wine by smoothly waking up the aromatic molecules thanks to nano-aeration. After 3 years of research on the aeration of wines, we observed that a large number of gustatory molecules remained unexploited in the tasting. Generally, with the traditional openings, as you expose your wine to "hyper oxygenation", a phenomenon starts very quickly: the destructive oxidation. The Optiwine<sup>®</sup> method of nano-aeration thus brings a quantity of oxygen up to 100 times lower for an optimal aeration of the wine to bring it to its highest potential, and delay this destructive oxidation.

**Un optiwiner pour chaque vin ?**  
**An optiwiner for each wine?**

Le millésime et le type de vin (rouge, blanc, rosé) sont des facteurs déterminants quant à l'apport d'oxygène idéal nécessaire pour réveiller leurs molécules aromatiques. C'est pourquoi nous avons développé une gamme complète d'optiwiners. L'optiwiner n° 4 est réservé aux vins rouges de moins de 4 ans, le n°6 pour les vins rouges de 5 à 10 ans et les vins blancs et rosés de moins de 2 ans. Enfin, le n° 8 s'utilise pour les vins rouges de plus de 10 ans et les vins blancs et rosés de plus de 2 ans. La « Carafe de poche<sup>®</sup> » Optiwine s'adapte et répond donc à toutes les problématiques des amoureux de la dégustation.

→ [WWW.OPTIWINE.FR](http://WWW.OPTIWINE.FR)







The vintage and the type of wine (red, white, rosé) are determining factors concerning the ideal amount of oxygen necessary to wake up their aromatic molecules. That is why we developed a complete range of optiwiners. The optiwiner n°4 is made for red wines of 4 years or less; n°6 is for red wines from 5 to 10 years old as well as whites and rosés of less than 2 years. Finally, the n°8 is used for red wines of more than 10 years and whites and rosés of more than 2 years. The “pocket decanter”<sup>®</sup> Optiwine adapts itself and thus is a solution to all the problems of the degustation lovers.

#### **Pourquoi utiliser Optiwine plutôt qu'une carafe classique ?**

**Why use Optiwine rather than a classical decanter?**

Tout d'abord, il permet d'éviter le choc à l'ouverture et l'hyper oxygénation du carafage traditionnel. Le grand plus, c'est un gain de temps considérable. En effet, il suffit de seulement 15 minutes en moyenne avant dégustation. Que vous soyez un simple amateur ou un grand professionnel, Optiwine<sup>®</sup> se veut accessible, facile d'utilisation et ludique, incassable et transportable partout. Les différents coffrets de la gamme sauront combler les attentes de chacun.

First of all, it enables to avoid the shock in the opening and the hyper oxygenation of the traditional decanting. The biggest advantage is a considerable time saving. Indeed, only 15 minutes on average are enough before tasting. Whether you are a simple amateur or a great professional, Optiwine<sup>®</sup> aims to be affordable,

easy of use and playful, unbreakable and transportable everywhere. The various boxes of the range meet everyone's expectations.

#### **Mais concrètement cela fonctionne comment ?**

**But concretely how does it work?**

Le mode opératoire est très simple. Nous intervenons à l'ouverture de la bouteille. Après l'avoir débouchée, il suffit de placer l'optiwiner adéquat sur la bouteille tout en appuyant sur celui-ci. En inclinant très délicatement la bouteille 3 fois, vous réveillez votre vin tout en douceur. Patientez une dizaine de minutes avant de servir, voire un peu plus si le vin présente du dépôt. Cette opération assure la nano-aération du vin et initie son ouverture aromatique.

The operational mode is very simple. We intervene in the opening of the bottle. After having uncorked it, you just need to place the adequate optiwiner on the bottle while pressing on it. By tilting very delicately the bottle 3 times, you wake up your wine smoothly. Wait about ten minutes before serving, even a little more if the wine presents some deposit. This operation assures the nano-aeration of the wine and introduces its aromatic opening.

#### **Quel est l'accueil auprès des professionnels et des particuliers ?**

**How is it welcomed by the professionals and the private individuals?**

Nous bénéficions d'un très bon bouche à oreille tant au niveau de sa simplicité d'utilisation que de son design épuré. Certes, il suscite parfois l'étonnement et le scepti-

cisme chez certains, car ce n'est pas une science exacte et chaque vin réagit différemment à la nano-aération. Cependant, après les premières dégustations, il devient vite le complément indispensable du tire-bouchon.

We benefit from a very good word of mouth both because of its simplicity of use and its uncluttered design. Certainly, it sometimes arouses the surprise and skepticism of some, because it is not an exact science and every wine reacts differently to nano-aeration. However, after the first tastings, it swiftly becomes the essential complement to the corkscrew.

#### **Quels sont vos projets pour 2017 ?**

**What are your projects for 2017 ?**

Le procédé Optiwine<sup>®</sup> est un brevet mondial. Notre priorité est de continuer à développer le réseau des points de vente et de signer un partenariat avec une grande enseigne nationale et internationale. Poursuivre parallèlement les dégustations professionnelles, afin de rassembler le plus grand nombre d'ambassadeurs chez les vignerons, les sommeliers et les restaurateurs.

The Optiwine<sup>®</sup> process is patented worldwide. Our priority is to continue to develop the sales network and to sign a partnership with a great national and international chain. In parallel, to pursue the professional tastings in order to gather the largest number of ambassadors among the wine growers, the sommeliers and the restaurant owners.

Propos recueillis par / interview by Charlyne Zirah

13<sup>th</sup> EDITION

2 0 1 7

# VINISUD

PASSIONATELY MEDITERRANEAN



THE INTERNATIONAL EXHIBITION  
OF MEDITERRANEAN WINE & SPIRITS

**29.30.31 | JAN.**

**MONTPELLIER | FRANCE**

[www.vinisud.com](http://www.vinisud.com)

# CHÂTEAU BEAUCHÊNE

## Cuvée Hommage à Odette Bernard

Depuis 1971, Michel Bernard et son épouse Dominique Vergniaud assument la responsabilité de l'exploitation qu'ils ont progressivement agrandie. En 2004, leur fille aînée Amandine les a rejoints. Aujourd'hui, le Château constitue le siège de vinification et d'élevage des différents vignobles de la famille. Ces derniers comprennent 70 hectares de vignes étendus sur les appellations Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône Villages, Côtes du Rhône.

Since 1971, Michel Bernard runs with his wife Dominique the vineyard they have developed since and in 2004, their eldest daughter Amandine joined the board. Today Château Beauchêne has become the hub for the vinification and maturation of all the cuvees from the different vineyards owned by the family. The vineyards stretches over 70 hectares in 3 appellations: Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône Villages, Côtes du Rhône.



### La cuvée Grande Réserve Hommage à Odette Bernard

Cépages / grape varieties:

80% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre

Age des vignes / age of the vine stocks :

100 ans / years

Viellissement / barrel ageing :

18-24 mois / months

T° de service : 16-18 - Garde : 15 à 20 ans

Ce vin est parfait pour accompagner les viandes rouges riches ou en sauce (gigot d'agneau, magret de canard aux fruits rouges, daube de taureau...). Il s'accorde aussi très bien avec un fondant au chocolat noir.



### Le millésime 2009

Robe : rouge très intense, reflets violines. Nez : arômes de fèves, de cacao torréfié. Assez croquant, avec un beau fruit. Bouche : attaque en rondeur. Tanins très soyeux, qui lui apportent une très bonne structure. Accords mets et vins : civet de collier de bœuf et pommes de terre à l'anglaise. Commentaires : un vin riche qui nous offre généreusement un très bel équilibre entre son fruit et ses tanins très bien travaillés.

Visual aspect: very intense red colour with purplish tinges. Nose: scents of broad beans, roasted cocoa. Quite crisp with a lovely fruitiness. Palate: round first taste. Very silky tannins which provide the wine with a good structure. Match with food: stewed beef neck and boiled potatoes with butter. Comments: a rich wine that generously offers us a beautiful balance between the fruit and very well crafted tannins.

### Le millésime 2012

Robe : élégante, reflets rose et grenat. Nez : fruits rouges bien mûrs confiturés, sur des notes de cerise et de kirsch. Bouche : élégante, fine, bien structurée. Généreuse, sur les épices. Finale superbe. Accords mets et vins : une côte de bœuf aux cèpes. Commentaires : une bouteille noble, pure.

Visual aspect: elegant, pink and garnet tinges. Nose: very ripe jammy red fruits, with notes of cherries and kirsch. Palate: elegant, fine, well-structured. Generous, with spices. Superb finish. Match with food: prime rib of beef with ceps. Comments: a noble wine, pure.

→ [WWW.CHATEAUBEAUCHENE.FR](http://WWW.CHATEAUBEAUCHENE.FR)

CHAMPAGNE  
*Pierre Launay*  
à Barbonne-Fayel

— Le domaine Pierre Launay s'étend sur 14 ha dans le Sud de la Champagne sur le terroir de la Côte de Sézanne. Le domaine a été créé par Pierre Launay en 1967 et repris 40 ans plus tard par ses trois fils, qui se partagent l'activité en complémentarité et harmonie.

Vignerons indépendants, ils sont animés d'une volonté de produire des vins de très haute qualité dans le respect de la nature du terroir et de l'environnement.

De leur parfaite connaissance du terroir, associée à une expression naturelle du Chardonnay est née la cuvée Blanc de Blancs Millésime 2008 Extra-Brut (100% Chardonnay), fleuron de la maison. Cette cuvée qui traduit l'équilibre, la maturité et l'excellence, présente au nez des notes de fleurs blanches et d'agrumes, et en bouche une fraîcheur d'une grande longueur et amplitude dominée par une structure minérale voire saline.



— The Pierre Launay estate extends on 14 ha located in the South of Champagne in the terroir of the Côte de Sézanne. The estate was created by Pierre Launay in 1967 and taken over 40 years later by his three sons, who share the activity with complementarity and harmony.

Independent wine growers, they are driven by the desire to produce high quality wines while respecting the nature of the terroir and the environment.

From their perfect knowledge of the terroir, combined with a natural expression of the Chardonnay was born the Blanc de Blancs vintage 2008 Extra-Brut (100% Chardonnay), the flagship of the house. This wine which reflects balance, maturity and excellence, presents at the nose notes of white flowers and citrus, and on the palate a freshness of great length and amplitude dominated with a mineral or even saline structure.

CHAMPAGNE *Pierre Launay* - 11 rue St Antoine - 51120 Barbonne Fayel

Tél. : +33 (0)3 26 80 20 03 - E-Mail : [contact@champagne-launay.fr](mailto:contact@champagne-launay.fr)

[www.champagne-launay.fr](http://www.champagne-launay.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.  
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, CONSUME IN MODERATION.



TEMET

Les délégués de l'A.S.I.  
à la découverte du

# VIGNOBLE SERBE

DES DÉCOUVERTES  
ET DES RENCONTRES DE QUALITÉ

En marge de l'assemblée organisée à Belgrade au début du mois de juin 2016, les délégués de l'Association de la Sommellerie Internationale ont visité quelques domaines sous la conduite de Dejan Zivkoski et Durda Katic. Ils ont pu constater que la Serbie, terre de tradition viticole, offrait une palette de terroirs et de cépages très variée. Désormais, Prokupac, Vranac ou encore Tamjanika n'ont plus de secrets pour eux.

Ce parcours initiatique, pour nombre de sommeliers présents, a débuté à Palic, au Nord de Belgrade, tout près de la frontière hongroise. Sur les terres du domaine Zvonko Bogdan, ils ont découvert un lieu parfaitement équipé en termes d'œnotourisme. Accueillis par Andor Cakanj, le propriétaire des lieux, dans une sorte de château dressé au milieu des vignes, leur visite les a conduits dans le chai de vieillissement en fûts. Un espace qui témoigne à lui tout seul de l'importance des investissements réalisés.

Deux gammes de vins ont été proposées à la dégustation. La ligne « Classique » décline les trois couleurs sous la forme de vins d'assemblage. La ligne « Premium » présente d'abord quatre vins blancs en mono-cépage : Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Pinot Gris et Chardonnay. Un rosé sec confirme le succès de ce type de vin. Enfin la « Cuvée N°1 » est un rouge d'assemblage issu d'une récolte réalisée à la main sur un certain nombre de pieds sélectionnés. En termes d'image, le domaine Zvonko Bogdan est très en pointe. A commencer par son nom qui est en fait celui d'un chanteur serbe très connu qui parraine en quelque sorte cette « vinarija ». Originales aussi les étiquettes de la gamme Premium toutes signées de l'artiste peintre Eugen III Kocis.

### LE PATRIMOINE VITICOLE PRÉSERVÉ

Toujours au Nord de Belgrade mais près cette fois de Novi Sad, la deuxième ville de Serbie, les membres de l'A.S.I. ont apprécié des paysages plus vallonnés et, surtout, ils ont tutoyé l'histoire de la viticulture serbe. S'il semble marqué par des décennies d'activités, un bâtiment coopératif datant de 1930 abrite la cave de vieillissement de la winery Kovacevic. Une famille dont Miroslav est le représentant de la troisième génération de vignerons, celle



qui a aménagé la partie technique, la cuverie en particulier, dans une annexe. D'un effervescent à base de 85 % de Chardonnay et 15 % de Riesling du Rhin, aux cuvées les plus prestigieuses, « Chardonnay Barrique » et « Aurelius », les délégations ont pu apprécier le caractère des vins de cette région.

Au Sud de la capitale serbe, l'histoire était encore au rendez-vous. A Topola, la visite de l'église Saint-George avec ses 3 500 m<sup>2</sup> de mosaïque en verre de Murano, puis celle du pavillon de chasse de Pierre Ier de Serbie a passionné. Tout comme la visite de la cave **Pik Oplenac** bercée de chants folkloriques. Un domaine qui fête cette année son 60<sup>e</sup> anniversaire alors que sa privatisation ne date que de 2014. Il faut dire que les événements qui ont marqué la deuxième moitié des années 1990 ont laissé des traces dans

**THE A.S.I. DELEGATES IN THE SERBIAN VINEYARD. QUALITY DISCOVERIES AND ENCOUNTERS** || In a parallel to the assembly organized in Belgrade in early June 2016 the delegates of Association de la Sommellerie Internationale (A.S.I.) visited some domains led by Dejan Zivkoski and Durda Katic. They could see that Serbia, a country with a wine making tradition, offers a wide range of terroirs and grape varieties. Now Prokupac, Vranac or Tamjanika are no longer a secret to them.

For many of the sommeliers present, this initiatory journey started in Palic, North of Belgrade near the border with Hungary. On the lands of the Zvonko Bogdan winery, they discovered a place perfectly equipped for wine tourism. Welcomed by the owner Andor Cakanj in a kind of castle that stands at the heart of the vineyard; their visit led them to the barrel cellar. A place that evidences in itself the investments made.

Two ranges of wines have been proposed for tasting. The range "Classique" comprises the three colours in the form of blend wines. The collection "Premium" consists of four white varietal wines: Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Pinot Gris and Chardonnay.



A dry rosé confirms the success of such wines. At last "Cuvée No. 1" is a red blend stemming from a hand-picked crop of selected vine stocks. In terms of image, Zvonko Bogdan is very advanced. First with its name that is in fact the name of a well-known Serbian singer who sponsors in a way this 'vinarija'. The labels of the Premium range also are original as they are signed by painter Eugen III Kocis.

### A preserved viticultural heritage

Still North of Belgrade but in Novi Sad, the second city of Serbia, the A.S.I. members appreciated the more rolling landscapes, and above all they could approach the history of the Serbian viticulture. Bearing the marks of decades of activity, a 1930 cooperative building shelters the ageing cellar of the **Kovacevic winery**. A family of wine growers represented by Miroslav, member of the third generation who fitted out the technical part, especially the vathouse, in an adjacent building. From a sparkling made of 85% Chardonnay and 15% Rhine Riesling to the most prestigious cuvees "Chardonnay Barrique" and "Aurelius", the delegates could appreciate the character of the wines of this region.



Winery Kovacevic



l'activité viticole. Seuls le temps et de nouveaux investissements ont permis une relance fructueuse qui se traduit aujourd'hui par la présence sur le marché de vins d'une grande finesse à l'image du « 100 % Muscat Otonel » ou de la cuvée « Tron » à base de Cabernet Sauvignon.

### PAS DE PLANTATIONS AU HASARD

On l'a donc compris, pour trouver leur place sur le marché du vin du 21<sup>e</sup> siècle, les exploitations serbes ne peuvent subir les événements. Elles puisent donc une énergie nouvelle dans le développement d'une vraie politique œnotouristique. Savoir accueillir et mettre en valeur le patrimoine viticole se ressent dès l'arrivée au **domaine Aleksandrovic** où la sculpture d'une grappe énorme est un point de repère tout près de Topola. Ici, on exploite 75 hectares de vignes. « Les vignobles sont regroupés à trois endroits qui sont caractérisés par différents micro-climats et types de sol. Ces emplacements sont connus comme des points utilisés pour la viticulture depuis les temps anciens. En utilisant notre propre expérience, nous avons stratégiquement planté différentes variétés aux endroits où elles peuvent obtenir les meilleurs résultats. A Vinca, à proximité de la cave, nous avons planté du Sauvignon Blanc. Sur la colline Ježevac on trouve Cabernet Sauvignon, Merlot, Muscat de Hambourg et Chardonnay. Enfin, sur la colline Bokanja où le roi Alexandre Ier avait prévu de planter ses propres vignobles, nous avons planté Pinot Noir, Riesling du Rhin et Sauvignon Blanc. »

Ce qu'il faut pour constituer une gamme très large dont « Trijumf gold » (assemblage de Sauvignon Blanc, Riesling du Rhin et Pinot Blanc) et « Trijumf noir » (100 % Pinot Noir) sont tout particulièrement séduisants.



Domaine Aleksandrovic

### UN SPÉCIALISTE DU CABERNET SAUVIGNON

Séducteur, Mija Radovanovic l'est également. Son domaine, le **Podrum Radovanovic**, se situe à Krnjevo et lui est considéré comme le spécialiste du Cabernet Sauvignon en Serbie. Les vignes, une trentaine d'hectares, profitent d'un paysage vallonné et des meilleures expositions.

Œnologue de formation, il a profité de l'expérience acquise au sein de la viticulture d'état avant de créer son propre domaine au début des années 1990. Convaincu que le caractère de chaque vin est le résultat d'une diversité considérable, fruit du climat et de la géologie, cet homme au regard perçant apporte un soin important pour préserver les spécificités de chacun.





# J.M. TISSIER

CHAMPAGNE

À CHAVOT-COURCOURT



Terre de passion depuis 1931



Des Champagnes assemblés  
avec le cœur et l'esprit.

Depuis 1931, les hommes de la famille TISSIER se transmettent une passion et son savoir-faire : celle de la culture de la vigne et l'élaboration du Champagne. Aujourd'hui, Jacques, accompagné de Marie-Christine, perpétue avec talent, un amour hérité et sincère pour le champagne.



REFLET DE TERRE



ÉCLAT DE TERROIR



EDEN DE ROSÉLIS



DÉLICATESSENCE



ARGOS

9, rue du Général Leclerc  
51530 CHAVOT-COURCOURT  
Tél. : + 33 (0)3 26 54 17 47



Fax : + 33 (0)9 70 32 07 15  
contact champagne-jm-tissier.com  
www.champagne-jm-tissier.com





Mija Radovanovic, Domaine Podrum Radovanovic.



La cave

« Le vin est une histoire sans fin où l'intrigue est créée par nous, alors que le dénouement est façonné exclusivement par le temps. »

*“Wine is an endless story whose plotline is written by us but whose conclusion is exclusively designed by time.”*

Mija Radovanovic, domaine Podrum Radovanovic

Il a donc réalisé des investissements conséquents d'un bout à l'autre de la chaîne de production pour offrir une expression très typée des différents cépages. En sous-sol, le vaste chai de vinification et de vieillissement fait la part belle aux fûts de chêne. Ils apportent une sorte de signature aux cuvées d'un homme qui explique sa relation avec la vigne et le vin. « Le vin est une histoire sans fin où l'intrigue est créée par nous, alors que le dénouement est façonné exclusivement par le temps. Concernant la qualité de mes vins, je sais que ce n'est pas ultime car il peut toujours s'améliorer. Le progrès est mon défi permanent. Donc, mon histoire du vin n'a pas de fin... »

Mais avec les cuvées « Classique » et « Réserve » qui célèbrent toutes deux la personnalité et la finesse du Cabernet Sauvignon, l'homme a su cependant positionner des vins reconnus sur le marché international. Et pour finir d'en convaincre ses visiteurs, il leur a proposé de les mettre en scène au cours d'un dîner.



South of the Serbian capital city, history was there again. At Topola the visit of St George's Church with its 3,500 sq.m. of Murano glass mosaics, then of Peter I of Serbia's hunting lodge met big success. As much as the visit of the **Pik Oplenac winery** to the sound of traditional songs. An estate who is celebrating its 60<sup>th</sup> anniversary although it has been privatized only in 2014. It has to be said that the events that occurred in the second half of the 1990s left marks on the wine making activity. Only did time and new investments result in a successful relaunch that is now visible through the presence of extremely fine wines such as “100% Muscat Otonel” or the Cabernet Sauvignon-based cuvee “Tron”.

### No plantation at random

It is thus clear that to find their place on the 21<sup>st</sup>-century wine marketplace the Serbian estates cannot submit to the events. They draw a new energy from the development of a real wine touristic policy. The sense of welcoming and highlighting the viticultural heritage can be felt as from the entrance of the **Aleksandrovic winery** where the sculpture of a huge bunch of grapes is a way-point just outside Topola. The estate runs 75 hectares of vines. “The vineyards are grouped in three places that are characterized by different microclimates and soil types. These locations are used for vine growing since ancient times. Using our own experience we strategically planted different grape varieties there where they can achieve the best results. At Vinca, close to the winery, we have planted Sauvignon Blanc. On the hill of Ježevac there is Cabernet Sauvignon, Merlot, Muscat Hamburg and Chardonnay. At last on the hill of Bokanja where King Alexander I planned to establish his own vineyards, we planted Pinot Noir, Rhine Riesling and Sauvignon Blanc.”

All that is necessary to make a broad range comprising “Trijumf gold” (a blend of Sauvignon Blanc, Rhine Riesling and Pinot Blanc) and “Trijumf noir” (100% Pinot Noir) that are especially attractive.

### A Cabernet Sauvignon specialist

Attractive, Mija Radovanovic also is. His estate **Podrum Radovanovic** is located at Krnjevo and he is considered to be the Cabernet Sauvignon specialist in Serbia. The 30-hectare vineyard benefits from a rolling landscape and the best exposures.



Milorad Cilic



CHAMPAGNE

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Patrick Regnault

GRAND CRU - CHAMPAGNE  
MADE FROM  
EXCEPTIONAL TERROIR  
WITH SCIENCE  
AND PASSION

[www.champagne-patrick-regnault.fr](http://www.champagne-patrick-regnault.fr) Instagram: @stephane\_regnault



CHAMPAGNE

*François Seconde*

6, rue des Galipes - 51500 Sillery  
Tél. : 03 26 49 16 67 - Fax : 03 26 49 11 55  
Email : francois.seconde@wanadoo.fr  
[www.champagnefrancoisseconde.com](http://www.champagnefrancoisseconde.com)

*La Loge*  
CHAMPAGNE

SILLERY  
GRAND CRU

*François Seconde*  
*Blanc De Noirs*




CHAMPAGNE

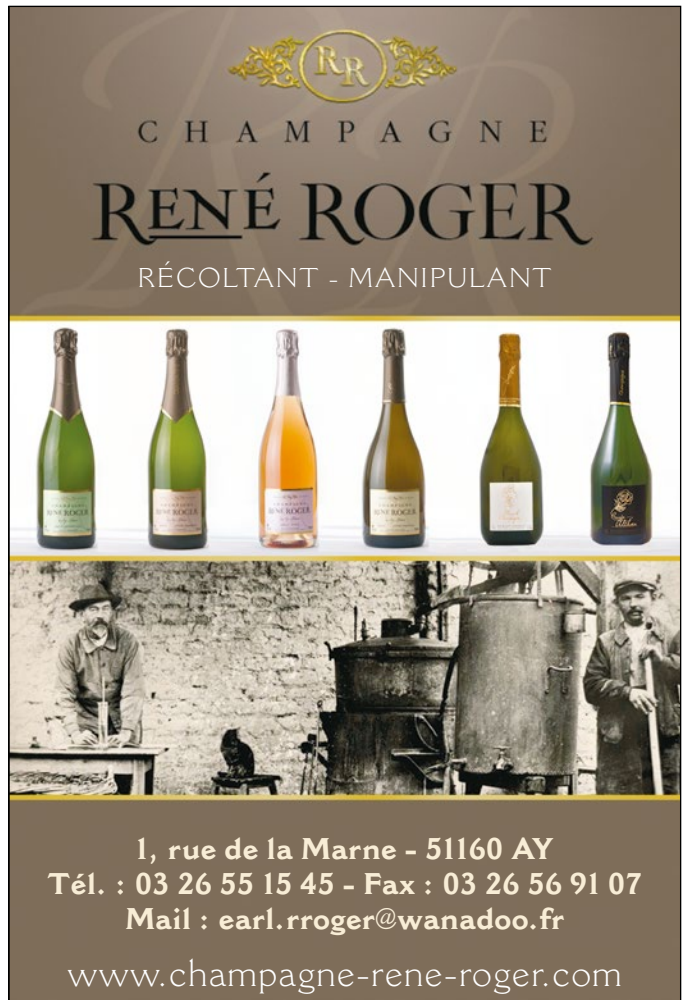
ALBAN LEMAIRE

CHAMPAGNE  
BRUT

ALBAN LEMAIRE  
A VANDIÈRES

Confiance de Cuvée

5, rue de la Galichetterie - 51700 VANDIÈRES - Tél. 03.26.58.05.73  
[www.champagne-lemaire-alban.com](http://www.champagne-lemaire-alban.com)



RR

CHAMPAGNE

RENÉ ROGER

RÉCOLTANT - MANIPULANT

1, rue de la Marne - 51160 AY  
Tél. : 03 26 55 15 45 - Fax : 03 26 56 91 07  
Mail : earl.roger@wanadoo.fr

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

Trained enologist he first built up his experience in the state viticulture before setting up his own estate in the early 1990s. Convinced that the character of each wine is the fruit of a huge diversity, result of the climate and the geology, the man with a penetrating gaze pays a good deal of attention to preserving the specificities of each of them.

He thus made significant investments for the whole production chain to offer a very distinctive expression of the various grape varieties. Under ground the large vinification and ageing cellar leaves pride of place to the oak barrels. They give a kind of signature to the cuvees made by a man who explains his relationship with the wines and the wine: "Wine is an endless story whose plotline is written by us but whose conclusion is exclusively designed by time. I know the quality of my wines is not definitive, it can always improve. Progress is my continuous challenge. Thus my story with wine has no end ..."

But with the cuvees "Classique" and "Réserve" who both celebrate the personality and finesse of the Cabernet Sauvignon, the man managed to position recognized wines on the international market. And to fully convince his visitors he proposed to highlight them over a dinner.

### A Bordeaux style heir

What the A.S.I. delegates will also remember is Milorad Cilic (**domain Cilic**)'s personality and talent. Yet nearly 40, he still is a young wine grower who asserted himself in his father Zoran's steps. A front-line enologist who sat for forty years nonstop on the state commission of wine assessment and shared his knowledge. A savoir-faire that Milorad, member of the eighth generation, successfully cultivated by discovering the wine growing and crafting methods in France, Argentina, Chile and the United States.

He came back very inspired showing a recognized savoir-faire in vinification, alternating varietal wines and blends, and in marketing and hospitality in a structure perfectly designed for the reception of the grapes ... and of the visitors. His estate that now totals 20 ha is made from 136 plots of land mainly located around Jagodina. And although he gave priority to Bordeaux grape varieties—he has once been invited to be a jury member at the contest 'Les Citadelles du Vin'—he shows great interest in Pinot Noir.



La gamme Cilic

### UN HÉRITIÈR TRÈS BORDELAIS

Ce que retiendront également les délégués de l'A.S.I., c'est la personnalité et le talent exprimés par Milorad Cilic qui exploite le **domaine Cilic**. S'il approche la quarantaine, il est encore un jeune vigneron qui s'est affirmé dans le sillage de son père, Zoran. Un œnologue de tout premier plan qui, pendant quarante ans, a siégé sans discontinuer au sein de la commission d'état d'évaluation des vins et a su partager son savoir. Un savoir que Milorad, le représentant de la huitième génération à évoluer dans ce milieu, a su faire fructifier en partant à la découverte des méthodes de travail de la vigne et d'élaboration du vin en France, Argentine, Chili et aux Etats-Unis.

Il en est revenu très inspiré à tous les niveaux, faisant preuve d'un savoir-faire salué en matière de vinification où il alterne vins de cépage et d'assemblage, de marketing et d'accueil dans une structure parfaitement conçue de la réception des raisins à celle... des visiteurs. Son domaine qui compte désormais 20 ha a été composé à partir de 136 parcelles majoritairement situées autour de Jagodina. Et s'il a donné la priorité aux cépages bordelais – Milorad a d'ailleurs été invité à être membre du jury au concours Les Citadelles du Vin –, il affirme aussi un réel intérêt pour le Pinot Noir.



Au centre, Aleksic Nebojsa du Domaine Temet.





# Les Spiritueux de la Champagne

RATAFIA - MARC - FINE



Depuis 1911

**JEAN GOYARD**  
DISTILLERIE

52, rue Jules Blondeau  
51160 - AY CHAMPAGNE  
Tél. : 03 26 55 19 11

[www.distillerie-goyard.com](http://www.distillerie-goyard.com)

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

Champagne  
**LEGRET&FIS**



TALUS SAINT PRIX (51270), 6 RUE DE BANNAY - France

Tél: +33 (0)3 26 52 81 41  
Mail: alain-legret@wanadoo.fr

## BIEN ACCUEILLIR POUR MIEUX CONQUÉRIR

A quelques centaines de mètres de là, toujours posé entre les vignes au sommet d'une colline, la dernière visite a permis de découvrir le **domaine Temet**. Achevée de construire en 2013 et beau travail d'architecte, la cave n'est pas seulement aménagée pour rendre le travail le plus fluide possible, elle est également un atout œnouristique.

Il faut dire qu'ici tout est allé très vite. La majorité des vignes ont été plantées en 2009 et dès lors le propriétaire, Aleksic Nebojsa, a déployé de réels efforts pour que la qualité de ses cuvées attirent sur Temet le regard des spécialistes.

Son intérêt pour le vin, il le doit notamment à un séjour en France, dans le cadre de ses études. Et sa curiosité le pousse à réaliser des assemblages qui rapproche les deux pays à l'image de la cuvée « Tri Morave Crveno » qui associe Prokupac et Merlot et côtoie la cuvée « Tri Morave Belo », fruit de cépages totalement indigènes que sont le Mederevka, le Tamjanika et le Morava. Et à Temet, comme partout ailleurs, on surfe sur l'attrait du rosé auprès de la clientèle internationale. C'est avec l'union de la Syrah et du Cabernet Sauvignon qu'il signe la cuvée tout simplement baptisée « Rose ».

Au-delà du charme du lieu, les délégués ont également apprécié la visite de la partie technique qui témoigne de l'importance des investissements réalisés. L'alignement des cuves inox de vinification répondant à celui des fûts de chêne originaires de France et de Serbie qui apportent une signature à une production annuelle d'environ 100.000 litres destinés essentiellement à l'exportation.

Les délégués de l'A.S.I. ont compris aussi que la générosité de la terre, la confluence des climats méditerranéen et continental et l'esprit d'entreprise d'investisseurs passionnés ou d'héritiers inspirés par des séjours à l'étranger, constituent autant d'atouts dans cette partie de l'Europe. Mais le plus compliqué pour ces vigneron est encore de parvenir à franchir les frontières afin de trouver de nouveaux marchés. La qualité étant là, comme les membres de l'A.S.I. l'ont aisément constaté, cette bataille de l'export ne sera sans doute pas si difficile que cela à remporter.

## Welcome well to better conquer

A few hundred meters further, also settled among vines at the top of a hill, the last visit aimed at discovering the **Temet winery**. Finished building in 2013 and wonderful architect work, the winery is not only fitted out to make work as smooth as possible, but also is a wine touristic asset.

Everything has gone fast. Most of the vines have been planted in 2009 and since then, the owner Aleksic Nebojsa stepped up huge efforts to attract the specialists' attention on the quality of Temet's wines.

He owes his enthusiasm for wine to a journey in France as a student. And his curiosity leads him to make blends that bring both countries together like his cuvée "Tri Morave Crveno" that combines Prokupac and Merlot, alongside the cuvée "Tri Morave Belo", a blend of local varieties, Mederevka, Tamjanika and Morava. And at Temet, like anywhere else, they ride the international customers' craze for rosé. Blending Shiraz and Cabernet Sauvignon, they signs the cuvee simply called "Rose".

Beyond the charm of the place the delegates could appreciate the visit of the technical part that evidences the huge investments made. The row of stainless steel tanks echoes the French and Serbian oak barrels that give a signature to the yearly production of 100,000 litres exclusively exported.

The A.S.I. delegates also understood that the generosity of the soil, the confluence of the Mediterranean and continental climates, and the entrepreneurial spirit that moves enthusiast investors or heirs inspired by journeys abroad, are as many assets in this part of Europe. But the most difficult for these wine growers is to cross the borders to find new markets. But with such a quality—as the members of A.S.I. could notice—the battle may be quite easy to win.

Jean Bernard

Les représentantes de l'A.S.I.  
au Domaine Temet





# L'histoire des **PÉNINSULES JUMELLES**

Une de mes façons préférées de découvrir une région viticole est d'enchaîner les visites de vignobles et de caves sur un événement déjà existant. J'ai eu cette occasion au cours de la réunion annuelle pour la promotion du vin du Michigan organisée par la Route des vins de la Péninsule de Leelanau (la LPWT).

Ayant fait le tour du Lac Michigan en moto en 1996 lorsque je vivais à Chicago, j'avais gardé de beaux souvenirs des bois, des prairies du Michigan, ainsi que des fermes où l'on pouvait trouver des cerisiers et de rares vignobles. A cette époque, il y avait un intérêt naissant pour la culture de la cerise à des fins de distillation alors que la production de raisins vitis vinifera de qualité en était à ses balbutiements dans cet état des USA où l'on était habitué à cultiver des vignes hybrides. A l'instar de nombreuses régions viticoles florissantes aux US et ailleurs, le changement climatique, l'inspiration individuelle, la recherche partagée et une meilleure technologie ont stimulé la production de grands vins dans de nouveaux lieux.

La seconde Région Viticole Américaine [AVA : American Viticultural Area] du Michigan est la Péninsule de Leelanau (LP) datant de 1982 alors que l'AVA voisine, Old Mission Peninsula (OMP), fut établie en 1987. Les 34 domaines situés dans les AVA jumelles à une altitude de 180 à 360 m bénéficient d'une surprenante variété de sols composés de moraine glaciaire avec des variations striées – des argiles de diverses couleurs – de la silice, du terreau sableux, des grèves et des alternances de granit et de calcaire. Avec près de 2 600 heures d'ensoleillement en moyenne, plus de soleil en juillet – mois critique pour le mûrissement – que dans les régions viticoles plus au sud, des baisses de températures diurnes jusqu'à -1°C, et sa bande de terre relativement étroite flanquée de deux grands lacs contribuent à créer une aire unique propice – quand elle n'est pas sujette aux caprices de la météo – à la production d'une pléthore de blancs de climat froid et parfois de vins rouges.

La plus grande ville de la région, **Traverse City**, est une destination pour gourmets où le célèbre chef Mario Batali fait sa saison d'été. Mark Farner et Bob Seger, des rockeurs nés dans le Michigan, ont une résidence dans ce vieux lieu de villégiature estival, alors que le célèbre documentariste oscarisé Michael Moore y réside non seulement toute l'année mais a aussi contribué au développement du festival du film qui se tient chaque année dans la ville. Le dîner à la Trattoria Stella avec la directrice de la LPWT **Lorri Hathaway** et **Lee Lutes**, vigneron et membre de la direction de **Black Star Farms**, a consisté en un assortiment d'abats de porc, d'agneau et de bœuf (très inhabituel aux USA !) accompagné d'un très aromatique **Brengman Brothers Gewurztraminer**. « Ici nous chantons les louanges des variations de millésimes. Dans les meilleures années, vous noterez de bien plus grandes différences que sur la Côte Ouest des Etats-Unis », explique Lee Lutes. « Pour certains amateurs de vin, c'est problématique, mais j'aime à penser que la diversité fait partie du plaisir du vin. » Plus tard, la dégustation de vins de **Black Star Farms** a dévoilé de beaux exemples dans la marque **Arcturos** : un Pinot Gris qui a subi bâtonnage et macération pelliculaire prolongée ; un Riesling demi-sec équilibré au bon potentiel de vieillissement, un Chardonnay élevé en cuve qui a subi plusieurs bâtonnages.

**A TALE OF TWO PENINSULAS || Discovering a wine region in the manner in which I prefer can take the form of piggybacking vineyard and winery visits onto an already established event. It was at an annual gathering of Michigan's wine communicators organized by the Leelanau Peninsula Wine Trail (LPWT) that allowed me this opportunity.**

Having motorcycled the circumference of Lake Michigan in 1996 when living in Chicago, I'd fond memories of the Michigan's woodlands, meadows, and farms at which could be found cherry orchards and the occasional vineyard. At that time there was nascent interest in developing the cherry sector for distilling, while quality vitifera wine production was in its infancy in this US state accustomed to growing hybrid grapevines. As with many burgeoning wine regions in the US and elsewhere climate change, individual inspiration, greater shared research, and better technology have spurred the production of fine wines in new locations.

Michigan's second American Viticultural Area (AVA) is **Leelanau Peninsula (LP)**, dates to 1982 while its neighboring AVA, **Old Mission Peninsula (OMP)**, was established in 1987. The 34 wineries located on the twin AVA's 180-360m elevation possess a surprising diversity of soil types based upon glacial moraine with striated variations—clays of various colours, silica, sandy loam, gravel and pulses of granite and limestone. With nearly 2,600 aggregate growing hours, more sunlight in the critical ripening month of July than more southerly US wine regions, diurnal swings as wide as 30°F, and its relatively narrow land mass positioned between large bodies of fresh water lakes creates an area—when not buffeted by the vagaries of weather—uniquely suited to producing a plethora of delicious cool climate whites and sometimes reds.

The region's largest town of **Traverse City** is a foodie destination with noted chef Mario Batali summering there. Native Michigan rockers Mark Farner and Bob Seger have residences in this generations-old summer holiday locale, while noted Academy Award-winning documentarian Michael Moore not only resides year-round but has been instrumental in the development of the city's popular annual film festival. Dinner at its Trattoria Stella with the LPWT's director **Lorri Hathaway** and **Lee Lutes**, winemaker and managing member of **Black Star Farms**, consisted of mixed offal from pig, lamb, and cow (very unusual for the US!) accompanied by an aromatic **Brengman Brothers Gewurztraminer**. "We celebrate vintage variation here; in the better vintages you'll recognize vaster differences than you would on the US West Coast" said Lutes. "For some wine lovers it's problematic, but I like to think diversity is part of wines' pleasure."



Camilla Medel-Mayer of the LPVA.





Connus depuis leurs débuts en 2007 pour leurs Rieslings pleins de vivacité, leur Chardonnay délicat et le Gewurztraminer cité plus haut, **Ed et Rob Brengman** ont lancé en août dernier une marque de vins fortifiés (une première dans le Michigan) appelée **Piccolo Dito**, un hommage à la langue de terre sur laquelle repose le vignoble de la cave à Traverse City. Un Amaro, un Mistela et un Vermouth doux sont fabriqués par le vinificateur **Nathaniel Rose** à base de vins et de spiritueux provenant exclusivement du Michigan, les herbes utilisées dans l'Amaro et le Vermouth



Tony Ciccone et Paula sa fille avec David Furer

étant récoltés dans le Michigan et ailleurs. Rejoints par le Master Sommelier Brett Davis du Kentucky, Ed et Rob Brengman et Nathaniel Rose sont sur le point d'ouvrir un **bar à vin-boutique** dans la deuxième ville du Michigan, **Grand Rapids**.

Le second plus grand producteur de vins au Michigan est **Leelanau Wine Cellars** qui cultive un peu plus de 48 hectares mais qui achète également du raisin dans tout l'état. « Lorsque dans une région viticole il y a plus d'acheteurs que de vendeurs, il y en aura toujours un qui sera prêt à mettre un dollar de plus », explique le propriétaire **Bob Jacobson**. Son Sauvignon Blanc provenant d'une parcelle appartenant à sa famille est vif, expressif du cépage et extrêmement rafraîchissant – même par une fin d'après-midi d'avril étonnamment frisquette pour la saison.

Mais les péninsules jumelles de **Leelanau** and **Old Mission** ne sont pas exclusivement dédiées à la production de vins tranquilles. Le meilleur vigneron de l'état est sans doute **Larry Mawby**, un fidèle partisan du vin effervescent. Ses meilleurs vins, parmi lesquels la méthode traditionnelle **Mille**, un 100 % Chardonnay, portent l'étiquette **L. Mawby**, alors que la gamme **M. Lawrence** comprend la cuvée rosé **Sex**, un flacon qui lui attire les foudres du gouvernement américain tout autant que les éloges de l'écrivain du vin **Tom Stevenson**.

Les Pinot Noirs de **Bel Lago** dans le Leelanau et du **Château Chantal** dans le Old Mission offrent toute la diversité d'arômes et de styles que cette latitude septentrionale permet. Celui de Bel Lago est profond, avec de la mâche, comme il sied à ce clone de Dijon. Par contraste, le Pinot Noir du Château Chantal se caractérise par son élégance et sa tenue. Une version rosée produite par le nouveau venu **Verterra** est la meilleure du Michigan, avec un excellent second vin, un Cabernet Franc rosé. Ce nouveau domaine produit également des Pinots Blancs et des Rieslings savoureux alors que, comme d'autres domaines dans les péninsules jumelles, il a du mal à produire un Cabernet Franc rouge cohérent de classe internationale.

On trouve aussi des propositions plus excentriques. Le sudit Lee Lutes travaille le Grüner Veltliner à l'instar de ses voisins dans le Leelanau, **Shady Lane** et le **Château Fontaine**. Bel Lago a des Auxerrois et des assemblages de Marsanne/Roussanne étonnamment riches et équilibrés; alors que le vin phare de **Ciccone Vineyard & Winery**, dirigé par Tony, le père, et sa fille Paula (qui reçoivent parfois la visite d'un célèbre membre de la famille, Madonna) est un Dolcetto issu de l'unique vignoble du Michigan planté en Piemontese noir.

Later tastings of Black Star Farms showed great examples within the **Arc-turos** brand: a lees-stirred Pinot Gris with extended skin contact, a balanced and age worthy semi-dry Riesling, and an unoaked Chardonnay subjected often to lees stirring.

Known since their 2007 inception for snappy Rieslings, fine Chardonnay, and the aforementioned Gewurztraminer **Ed & Rob Brengman** this August launched a fortified wine brand (a Michigan winery first) entitled '**Piccolo Dito**', an homage to the land mass the Tra-

verse City-based vineyard/winery rests upon. An Amaro, Mistela, and Sweet Vermouth are fashioned by winemaker Nathaniel Rose from all-Michigan wines and spirit with herbs used in the Amaro and Vermouth harvested from Michigan and beyond. Joined by Master Sommelier Brett Davis of Kentucky the Brengmans and Rose are soon to launch a wine bar/shop outlet in Michigan's second largest city of Grand Rapids.

Michigan's largest wine producer is **Leelanau Wine Cellars** which farms 120 acres but also acquires grapes from throughout the state. "When you have a growing wine region with more buyers than sellers, there's always someone willing to pay a dollar more," says owner **Bob Jacobson**. Jacobson's Sauvignon Blanc, culled from an acre owned by his family, is brisk, varietally correct, and immensely refreshing—even on an unseasonably chilly late April afternoon.

But the twin LP/OMP peninsulas aren't focused solely upon still wines. Arguably the state's most famous winemaker is sparkling wine stalwart **Larry Mawby**. His top wines, including the traditional method 'Mille' from 100% Chardonnay, are bottled with the **L. Mawby** label while the **M. Lawrence** moniker adorns labels which include the rosé '**Sex**', a bottling garnering him unwanted attention only from the US government as well as praise from sparkling wine author Tom Stevenson.

Pinot Noirs from LP's **Bel Lago** and OMP's **Chateau Chantal** show diversity of flavor and style this northerly latitude offers; Bel Lago's is brooding and chewy as befits its sourcing from a Dijon clone; by contrast, Chantal's emphasizes elegance and poise. A rosé version from newcomer **Verterra** is Michigan's best pink with its Cabernet Franc rosé a solid second; this new winery also fashions tasty Pinot Blancs and Rieslings while, as other wineries in the Twin Peninsulas, struggles for consistent world-class Cabernet Franc in its red form.

Odder offerings can also be found. The aforementioned Lutes work with Grüner Veltliner as do his Leelanau neighbors **Shady Lane** and **Chateau Fontaine**; Bel Lago has surprisingly rich and balanced Auxerrois and a Marsanne/Roussanne blend; while the flagship wine from **Ciccone Vineyard & Winery**, run by father Tony and daughter Paula (with occasional visits from famed family member Madonna) is a Dolcetto-Michigan's only planting of the Piemontese red.

David Furer



## Spiritueux [n.m.] :

Monde en perpétuelle recherche de renouveau, mélange de traditions et de goûts inédits, terrain de jeu des bartenders, indissociables de la mixologie, à découvrir ou redécouvrir...

# Sélection **FESTIVE**

## Scapa Glansa

La distillerie SCAPA dévoile son nouveau whisky insulaire, Scapa Glansa. Un single malt rare et intense, qui marie la douceur aérienne du fruit à la puissance racée du bois. Scapa Glansa est à l'image de la terre de contrastes qui l'a vu naître, où la sérénité des paysages côtoie une mer et un ciel souvent déchaînés. Façonné par Brian MacAulay, master distiller de SCAPA, ce single malt singulier est issu d'un savoir-faire préservé par plusieurs générations de distillateurs passionnés : d'abord vieilli en fût de chêne, Scapa Glansa est ensuite placé dans des fûts ayant contenu du whisky tourbé. Cette ultime étape lui apporte richesse et profondeur, qui se caractérisent par une finale fumée prononcée : la signature de Scapa Glansa.

The SCAPA distillery unveils its new island whisky, Scapa Glansa. A rare and intense single malt that combines the ethereal softness of the fruit and the racy powerfulness of the wood. Scapa Glansa reflects the contrasted land it stems from, where the serene landscape neighbours the often raging sea and sky. Crafted by Brian MacAulay, SCAPA'S master distiller, this peculiar single malt is the fruit of a savoir-faire preserved for generations of enthusiast distillers: first aged in oak barrels, it is then barreled in peaty whisky vats. This last stage provides richness and depth characterized by a strong smoky finish: Scapa Glansa's signature. €59, suggested retail price in cellar shops and on [barpremium.com](http://barpremium.com)



Prix de vente indicatif : 59€ – chez les meilleurs cavistes et sur [barpremium.com](http://barpremium.com)



## Hennessy Fine de Cognac,

le cadeau idéal pour une nouvelle génération de connaisseurs

La Maison Hennessy présente une nouvelle édition limitée de Hennessy Fine de Cognac, cadeau idéal pour les fêtes de fin d'année. Inspiré des notes de ce Cognac, l'étiquette du flacon s'habille d'un motif élégant et discret évoquant l'expression harmonieuse de vivacité et de maturité de Hennessy Fine de Cognac. Avec cette édition limitée, Hennessy Fine de Cognac réinterprète aujourd'hui la tradition de la « fine à l'eau » et se révèle allongée d'eau fraîche, sur glace ou en cocktail.

[www.hennessy.com](http://www.hennessy.com)

Hennessy presents a new limited edition of Hennessy Fine de Cognac, the ideal Christmas gift. Inspired by the aromas of the Cognac, the label displays an elegant and discreet design that evokes the harmonious expression of the vividness and maturity of Hennessy Fine de Cognac. With this limited edition, Hennessy Fine de Cognac reinterprets the 'fine à l'eau' tradition and is best revealed added with fresh water, on ice or in a cocktail.

## Rhum Elements Eight, une pépite venue de Sainte-Lucie

La gamme Elements Eight est élaborée au sein de la plus vieille distillerie de Sainte-Lucie. Elle repose sur l'équilibre parfait entre les huit fondamentaux du rhum : la canne, le terroir, l'eau, la distillation, la fermentation, le vieillissement, l'assemblage et enfin la filtration finale. Trois expressions uniques mais complémentaires sont proposées : le Platinum, le Vendôme et l'Exotic Spices.

Ces trois grands rhums ont un ADN commun unique : ils sont tous produits avec l'eau de la forêt tropicale de Sainte-Lucie, naturellement filtrée par des kilomètres de galeries souterraines formées de roches volcaniques. Il s'agit également des seuls rhums au monde fermentés avec trois souches de levures différentes. Autant de facteurs qui font d'Elements Eight une marque 100% naturelle.

Distribué par / distributed by [Les whiskies du Monde](http://LeswhiskiesduMonde.com)

The range Elements Eight is crafted in the oldest distillery of Sainte-Lucie. It is based on the perfect balance between the eight fundamentals of rum: the cane, the terroir, the water, the distillation, the fermentation, the ageing, the blending and the final filtering. Three unique but complementary expressions are available: Platinum, Vendôme and Exotic Spices.

These three rums have a unique common DNA: they are all produced with the water from the tropical forest of Sainte-Lucie, naturally filtered by kilometers of underground galleries formed with volcanic rock. They also are the only rums in the world to be fermented with three different yeast strains. Essential factors that make Elements Eight a 100% natural brand.



## Noces d'Or de la Maison Hardy

La Maison Hardy revendique l'esprit couture depuis 150 ans. Cette maison fondée en 1863 par Anthony Hardy, un britannique, façonne depuis toujours des pièces rares, élégantes et précieuses. Grand amoureux de la France, Anthony Hardy transforma son prénom en Antoine et adopta également le coq gaulois comme emblème de la Maison. Noces d'Or est un cognac floral. Sa subtilité de cerise légèrement confite en bouche, transcendée par un alcool à l'attaque vive, lui confère une relative fraîcheur. L'harmonie de ce cognac fruit et fleur à peine boisée est une séduction pour tous les palais.

Hardy house has been claiming the haute couture spirit for 150 years. This cognac house founded in 1863 by Anthony Hardy, a Britishman, has always crafted rare, elegant and precious pieces. Loving very much France, Anthony Hardy turned his forename into Antoine and also chose the Gallic cock as emblem of the house. Noces d'Or is a floral cognac. Its slightly candied subtle cherry aroma, transcended by a vivid alcohol, give it some freshness. The fruity and floral harmony of this slightly woody Cognac seduces all palates.

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



Inspired by a hero of the Philippine revolution, the design leaves no one indifferent. The brand has organized a competition to 'transform' the canister of Don Papa 7 years. Four Philippine artists (Riel Hilario, Barry Cervantes, Anjo Bolarda and Renz Bautista) have thus been selected to rework the Don Papa universe in limited edition. Riel Hilario, the winner,

*En édition limitée – Nicolas – €42*

called his work "The Spiritual Landscape of Papa Isio"; second, Barry Cervantes, "Don Papa and the Babaylan"; third, Anjo Bolarda with a more contemporary universe. At last Renz Bautista wins the public's prize with "The Florescence of Endeavour".

*Limited edition – Nicolas – €42*

## Pour Noël, Don Papa lance 4 canisters designés

Inspiré par l'un des héros de la Révolution philippine, son design ne laisse personne indifférent. La marque a organisé une compétition pour « transformer » le canister de Don Papa 7 ans. Quatre artistes philippins (Riel Hilario, Barry Cervantes, Anjo Bolarda et Renz Bautista) ont alors été élus pour retravailler l'univers Don Papa à travers une édition limitée. Riel Hilario, le gagnant, baptise son œuvre « The Spiritual Landscape of Papa Isio » ; deuxième Barry Cervantes avec « Don Papa and the Babaylan » ; troisième, Anjo Bolarda avec un univers plus contemporain. Enfin Renz Bautista remporte le prix du public avec son œuvre « The Florescence of Endeavour ».

## Armagnac Castarède,

Brut de Fût de l'année de récolte 1996 – 18 ans d'âge – 47°

Cet Armagnac brut de fût est issu exclusivement du domaine de la Maison Castarède situé en plein cœur du Bas-Armagnac. Récolté puis distillé avec leur alambic armagnacais en novembre 1996 à 55°, il titre aujourd'hui à 47°. Ce degré naturel est obtenu par la simple évaporation de l'eau-de-vie dans leurs chais pluri-centenaires. Cet Armagnac est composé à 100 % du cépage Folle Blanche qui apporte fraîcheur et fruité dans les premières années de vieillissement en fût de chêne.

*Prix de vente dans leur show room : €165*

*140 Boulevard Haussmann – 75008 Paris – [www.armagnac-castarede.fr](http://www.armagnac-castarede.fr)*

This Cask Strength Armagnac exclusively stems from Castarède's vineyard, located in the heart of Bas-Armagnac. Harvested then distilled in their Armagnac still in November 1995 at 55 degrees, the current ABV is 47%. This natural proof is obtained thanks to the evaporation of the brandy in their centuries-old cellars. This Armagnac is 100% Folle Blanche, a grape variety that provides freshness and fruitiness from the first years of barreling. *Sales price in their showroom: 165 €*



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)

## Mezan, un Noël sous les tropiques

Pour Noël, MEZAN vous invite au voyage avec une édition spéciale de son Jamaica X.O. Le coffret cadeau comprend une bouteille du nectar dépayasant ainsi que deux verres à dégustation. MEZAN Jamaica X.O est vieilli dans d'anciens fûts de bourbon, et est issu d'un assemblage de plusieurs rhums découverts par le maître de chai. Soigneusement sélectionnés, ils proviennent de quatre distilleries de l'île, dont les méthodes traditionnelles exaltent les saveurs tropicales du rhum jamaïcain : nez puissant et généreux, avec des notes de bananes fraîches, saveurs complexes d'épices et une longueur en bouche se terminant sur des notes de tabac. Le coffret de Noël Jamaica X.O est le cadeau idéal pour tous les amateurs de voyage... et de rhum !

€39 chez les cavistes / at cellar boutiques

For Christmas MEZAN invites you for a journey with a special edition of its Jamaica X.O. The gift box comprises a bottle of the boundary-breaking nectar as well as two degustation glasses. MEZAN Jamaica X.O is aged in old Bourbon barrels and is a blend of several rums discovered by the cellar master. Carefully selected they come from four distilleries of the island whose traditional methods exude the exotic flavours of the Jamaican rum: powerful and generous nose, with notes of fresh banana, complex flavours of spices and a length on the palate that unfolds with notes of tobacco. The Christmas box Jamaica X.O is the perfect gift for those who love to travel and ... rum!



## Craigellachie 13 ans

Fondée en 1898, au cœur du Speyside, à la confluence des rivières Spey et Fiddich, la petite distillerie Craigellachie fut longtemps destinée à fournir des whiskys pour différents blends dont le White Horse de la maison Mackie. Aujourd'hui, entré dans le giron de John Dewar & Sons, propriété du groupe Bacardi, Craigellachie offre une gamme rare de grands single malts vieillis un nombre d'années impair. Il existe un 13 ans d'âge, un 17 et un 23, qui ont la particularité d'être à 46° et non 40°. Il en résulte un single malt puissant et robuste aux riches notes de caramel, pommes cuites et clous de girofle. Pour cette fin d'année il est disponible en coffret collector, dans un étui de cuivre à l'ancienne, clin d'œil à la technique de distillation traditionnelle de la maison, dont les alambics sont équipés de condenseurs de cuivre en serpent.

Craigellachie 13 years : €49

Founded in 1898 in Speyside at the confluence of the rivers Spey and Fiddich, the small Craigellachie distillery was long the provider of whiskies for blends among which the Mackie's White Horse. Now property of John Dewar & Sons (Bacardi), Craigellachie offers a rare range of grand single malts aged for an uneven number of years. It exists in 13, 17 and 23 year old with a proof of 46° not 40°. It is a powerful and sturdy single malt with rich notes of caramel, cooked apples and cloves. For Christmas it is available in a collector gift box in an old fashioned copper box, reference to the traditional distillation technique of the house whose stills are equipped with copper coil capacitors.

## Ardbeg :

édition limitée, Ardbeg Twenty-One

Cette nouvelle déclinaison n'est pas comme les autres, elle est un hommage à la ténacité des hommes et à leur savoir-faire. A la fin du 20<sup>e</sup> siècle, la distillerie connaît une période difficile, l'activité fonctionne au ralenti, au bord de la rupture... La Maison se décide dans un dernier élan à créer un opus d'exception, afin de relancer la production.

Inspiration audacieuse, plusieurs fûts de bourbon sont remplis d'un liquide original aux facettes parfaitement définies et qui va s'avérer remarquable ; les notes sont intenses, poivrées et tourbées avec un mélange de caramel sucré, de pain grillé, de charbon et de menthe poivrée.

Ardbeg Twenty One - [www.moethennessy-selection.fr](http://www.moethennessy-selection.fr) – €370

This new version is not like the others, it is a tribute to the men's tenacity and savoir-faire. In the late 20<sup>th</sup> century the distillery faced a difficult period, the activity slows down, on the verge of break-up ... In a last impetus the house decided to create an exceptional opus, in order to relaunch the production.

Daring inspiration several Bourbon barrels are filled with an original liquid with perfectly defined features and that appears to be outstanding; the aromas are intense, peppery and peaty with a mix of caramel, toast, coal and peppermint.



# LES COFFRETS

## Belvedere Vodka en magnum argenté

Belvedere Vodka dévoile son coffret en édition limitée contenant le magnum argenté à personnaliser ou avec le message gravé 'Happy 2017'. Ce coffret tout en transparence avec une touche dorée et aux côtés givrés met en scène le flacon Belvedere devenu magnum couleur argent et son présentoir acier façon plumier. Outre l'élégance de sa présentation, il est possible de faire personnaliser ce magnum dans un délai de 10 jours. Sa grande taille (1,75 l) et l'effet miroir de sa robe se parent d'une base rétroéclairée, illuminant ainsi les arbres emblématiques et mettant en relief la gravure choisie. Ce coffret révélera parfaitement toutes les facettes de Belvedere Vodka et en fera un cadeau unique et décalé.

Chez les meilleurs cavistes et sur [www.belvederevodka.com](http://www.belvederevodka.com) – €190



Belvedere Vodka launches a gift box in limited edition with a silver magnum to customize or with the standard message 'Happy 2017'. This translucent case with a golden touch and frozen sides showcases the silver magnum of Belvedere and its iron display rack in the form of a pencil tin. Beside the elegance of the presentation it is possible to have the magnum customized within 10 days. Its size (1.75 l) and the mirror effect of the bottle are complemented with a back-lit base, illuminating the iconic trees and highlighting the chosen printmarking. This case will perfectly reveal all the facets of Belvedere Vodka and will be a unique and offbeat present.

At the best cellar boutiques and on [www.belvederevodka.com](http://www.belvederevodka.com) – €190

## Coffret « Collection » de Johnnie Walker



Whisky Shop - 7 place de la Madeleine  
75008 Paris – Prix de vente indicatif : €98

Désireuse de proposer aux amateurs de whisky le cadeau idéal, la Maison Walker a développé l'offre « Collection ». Sous les traits d'un coffret épuré, cette édition renferme quatre bouteilles de 20 cl, des labels incontournables de la marque. De l'iconique « Black Label » au rare « Blue Label » en passant par le « Gold Label Reserve » et le « Platinum Label », ce coffret est une invitation à la découverte gustative des whiskies écossais. Vendu exclusivement au Whisky Shop, ce coffret est un cadeau incontournable pour tous les amateurs de whisky, qu'ils soient experts ou novices. Il met à la disposition de tous les notes de dégustation de chaque label, permettant une meilleure appréhension des assemblages dégustés.

Willing to treat the lovers of whisky with the ideal present, Walker developed 'Collection'. In a box with sleek and pure curves, this edition shelters four 20-cl bottles, inescapable labels of the brand. From the iconic 'Black Label' to the rare 'Blue Label' as well as 'Gold Label Reserve' and 'Platinum Label', this box invites to a gustatory discovery of Scotch whiskies. Exclusively sold in the Whisky Shop (Paris) this case is an inescapable present for expert or amateur whisky lovers. It also includes the tasting reviews of each label for a better comprehension of the blends. Suggested retail price : €98

## Lhéraud 1975, le prestige tout simplement !

Depuis 1680, dans la famille Lhéraud, le style des uns se coule d'évidence sur le rythme des autres. Une marque d'exception créée par une famille qui ne l'est pas moins. Artisans autant que paysans, ils distillent avec élégance un savoir-faire familial transmis avec amour, sagesse et respect. Guy, Andrée et Laurent Lhéraud sont les héritiers de parfums et d'arômes, de saveurs et de notes, de gestes et de secrets qui s'invitent en sur-mesure dans leurs précieuses eaux-de-vie et sur les meilleures tables du monde. Le plaisir unique de sentir un Cognac, de le voir évoluer, se bonifier et de le partager orchestre leur vie.

[www.cognac-lheraud.com](http://www.cognac-lheraud.com)

Since 1680, in the Lhéraud family, the style of the ones sets the rhythm of the others. A brand of exception created by a family that also is outstanding. Artisans and farmers, they elegantly distil with a savoir-faire that has been transmitted with love, wisdom and respect. Guy, Andrée and Laurent Lhéraud are the heirs of scents and aromas, flavours and nuances, gestures and secrets that make to measure their precious brandies that are served on the best tables the world over. They make a living out of the unique pleasure to smell a Cognac, to see it evolve and improve, and to share it.





## Trois Rivières, voyage en Orient

C'est en 1660 que Nicolas Fouquet créait le Domaine des Trois Rivières, devenu l'un des joyaux des plantations de cannes à sucre de la Martinique. Son nom, l'un des plus emblématiques de l'île, est originaire des trois rivières qui la sillonnent : Bois d'Inde, Oman et Saint Pierre. La Maison Trois Rivières a souhaité leur rendre hommage en déclinant une trilogie de Grandes Cuvées Hors d'Âge, rares et précieuses, patiemment élaborées, fusionnées et vieilles dans la quiétude de ses chais.

Première née de cette trilogie, Trois Rivières « Oman » est un rhum d'exception incitant au voyage et aux rêveries orientales. Puissant et complexe, le nez laisse découvrir de fines fragrances épicées. En bouche, ses notes de bois précieux, de piments et de miel transportent jusqu'aux confins de l'Orient tout en conservant les caractéristiques typiques des Grands Rhums Trois Rivières. Assemblage composé de 12 grands Millésimes, cette cuvée, l'une des plus précieuses de la Maison, n'est tirée qu'à 2 500 exemplaires numérotés.

In 1660 Nicolas Fouquet created Trois Rivières that has become one of the jewels of Martinique's sugar cane plantations. Its name, one of the island's most iconic, is inspired by the three rivers that crisscross it: Bois d'Inde, Oman and Saint Pierre. Trois Rivières wished to pay tribute to them by creating a trilogy of Grand Hors d'Age Cuvées, rare, precious, patiently crafted, blended and aged in the calm of the cellars.

First of the trilogy, Oman is an exceptional rum that encourages travels and oriental dreams. Powerful and complex, the nose unveils fine spicy scents. On the palate the notes of precious wood, peppers and honey transports to the Far East while keeping the typical characteristics of the grand Trois Rivières Rums. Blend of 12 grand vintages, this cuvee, one of the house's most precious, has been bottled at only 2,500 numbered copies.

*Trois Rivières Oman, 42°, 70cl – in cellar shops – suggested price : €190*



*Trois Rivières Oman, 42°, 70cl – Disponible en réseau caviste / Prix conseillé*

## Mamont vodka se glisse sous le sapin !

Pour Noël, MAMONT s'habille d'un étui blanc raffiné. Désormais dotée d'un bouchon gravé du Mammouth de Yukagir et d'une carte de la Sibérie, la bouteille se pare également d'une élégante boussole, en hommage à l'esprit d'aventure. MAMONT est née d'une aventure extraordinaire au cœur de la Sibérie. En 2001, des explorateurs découvrent le Grand Mammouth, parfaitement conservé par les glaces de Yukagir. En souvenir, on donna à son flacon la forme d'une défense de l'animal. MAMONT est fabriquée dans le respect du savoir-faire ancestral. Avec sa texture suave, sa douceur en bouche et sa note finale sèche, MAMONT est aussi unique que son coffret et trouve naturellement sa place sous le sapin...

*€45 chez les cavistes*



For Christmas, MAMONT takes on a refined white packaging. Now fitted with a stopper carved with the Yukagir mammoth and a map of Siberia, the bottle is also decorated with an elegant compass in tribute to the adventure spirit. MAMONT is born from an extraordinary expedition in Siberia. In 2001 explorers discover a mammoth perfectly preserved by the ice of Yukagir. As a reminder the bottle was given the form of a tusk. MAMONT is made according to an ancestral savoir-faire. With its smooth texture, softness on the palate and dry finish, MAMONT is as unique as the case, and naturally finds a place under the Christmas tree ...

*€45 at cellar boutiques*

## Léopold Gourmel, une sélection prestigieuse pour les fêtes !

Créé en 1972, Léopold Gourmel élabore un Cognac d'une nouvelle génération : fraîcheur, souplesse, finesse, persistance aromatique et complexité en sont la philosophie. Les Cognacs de cette maison ont des appellations propres qui décrivent l'évolution aromatique naturelle du Cognac au cours de son vieillissement : « Première Saveurs 6 carats » qui a une vocation initiatique, « L'âge du fruit 10 carats » qui exprime la maturité, « L'âge des fleurs 15 carats » qui représente l'élégance et « L'âge de épices 20 carats » qui exprime la puissance et une formidable richesse. Enfin « Quintessence 30 carats », un Cognac exceptionnel issu de leurs plus vieux millésimes. Une sélection incroyable de Cognacs pour les fêtes.

[www.leopold-gourmel.com](http://www.leopold-gourmel.com)

Created in 1972 Léopold Gourmel craft a new-generation cognac: freshness, suppleness, finesse, aromatic persistency and complexity are the philosophy. The house's Cognacs have their own names that describe the natural aromatic development of the Cognac along its ageing: 'Première Saveurs 6 carats' has an initiatory vocation, 'L'âge du fruit 10 carats' expresses the maturity, 'L'âge des fleurs 15 carats' the elegance, and 'L'âge de épices 20 carats' expresses the powerfulness and incredible richness. At last 'Quintessence 30 carats' is an exceptional Cognac stemming from the oldest vintages. An incredible selection of Cognacs for the festive season.



# 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

## Coffret D'Aincourt Premier Cru,

l'excellence de la dégustation

Les cognacs D'Aincourt sont originaires d'un domaine viticole familial situé au cœur de la région de Cognac, vinifiant, distillant et vieillissant leurs propres eaux-de-vie depuis 7 générations. Afin de célébrer l'excellence des Cognacs D'Aincourt, le maître de chai crée dans la collection une édition limitée, le Cognac Premier Cru, en assemblant avec subtilité les plus vieilles eaux-de-vie du chai dont certaines ont plus de 100 ans. Les notes aromatiques élégantes, puissantes et complexes, magnifiées par une persistance en bouche onctueuse, font de cet élixir remarquable une ode aux Cognacs d'exception. Paré de sa carafe laquée noire et de son coffret en bois noble laqué, D'Aincourt Cognac 1<sup>er</sup> Cru est édité à seulement quelques centaines de flacons pour le monde. Ce Cognac confidentiel est une invitation à la contemplation, une véritable conquête des sens pour les esthètes et les amateurs de Grands Cognacs.

[www.daincourt.com](http://www.daincourt.com)

The D'Aincourt cognacs stem from a family estate settled at the heart of the Cognac region who have been vinifying, distilling and ageing their own brandies for 7 generations. To celebrate the excellence of the D'Aincourt Cognacs, the master cellar has created in the collection a limited edition, the Premier Cru Cognac, by subtly blending the oldest brandies of the cellar. Some are over hundred years old. The elegant aromas, powerful and complex, sublimated by a smooth aftertaste, turn this elixir into an ode to exceptional Cognacs. Presented in a noble wood black lacquered case, D'Aincourt Cognac Premier Cru is bottled at only some some hundreds of copies for the world. This confidential Cognac is an invitation to contemplation, a conquest of the senses for aesthetes and connoisseurs of grand cognacs.



## Hennessy 8 : La perfection en huit générations

Fondée voici plus de deux siècles et demi, la maison de Cognac Hennessy a connu huit maîtres assembleurs, tous de la même famille, les Fillioux. Aujourd'hui Yann Fillioux, représentant de la septième génération, vient de passer le relais à son neveu, Renaud Fillioux de Gironde, après cinquante ans de maison dont vingt-cinq comme maître assembleur. Pour célébrer ce passage à la huitième génération, Hennessy a décidé de mettre en bouteille un Cognac d'exception en série très limitée. Il s'agit du « Hennessy 8 ». Edité en seulement 250 bouteilles, cet assemblage de huit liqueurs – sept choisies par Yann pour illustrer les sept générations de maître assembleur successifs, et la huitième choisie par Renaud – est présenté dans un coffret en cristal soufflé bouche de chez Baccarat composé également de huit anneaux et réalisé par Arik Levy. Yann parle de ce Cognac comme « d'une perfection absolue mais en même temps infiniment simple ». D'où le chiffre « 8 », à la fois symbole de la perfection et de l'infini. Dévoilés à New York au printemps, les cent premiers coffrets et carafes de Hennessy 8 ont été mis à prix à 39 000 euros.

[www.hennessy.com](http://www.hennessy.com)



Founded over 250 years ago, Hennessy had 8 master blenders, all from the same family, the Fillioux. Nowadays Yann Fillioux, representing de 7<sup>th</sup> generation has given the reins to his nephew Renaud Fillioux de Gironde, after 50 years spent at Hennessy out of which 25 as master blender. To celebrate this 8<sup>th</sup> generation, Hennessy decided to bottle a Cognac of exception in a very limited edition. 'Hennessy 8'. Released at only 250 bottles, this blend of eight elixirs—seven chosen by Yann, representing the seven generations of master blenders, and the eighth chosen by Renaud—is presented in a Baccarat mouth-blown crystal decanter surrounded by eight rings made by Arik Levy. Yann describes this Cognac as an “an absolute perfection and at the same time infinitely simple”. Therefore the Number 8, both the symbol of perfection and timelessness. Unveiled in New York in spring, the first 100 cases and bottles of Hennessy 8 have been sold at €39,000.



CHAMPAGNE

*Paul Bara*

BOUZY  
DEPUIS 1833



l'Expression d'un Grand Cru



Champagne Paul Bara

4, rue Yvonnet – 51150 Bouzy  
Téléphone : 00 33 (0)3 26 57 00 50

[www.champagnepaulbara.com](http://www.champagnepaulbara.com)

# HENNESSY X.O

## AUTREMENT

La maison Hennessy présente de nouvelles expériences de dégustation pour les fêtes de fin d'année

**Hennessy presents new tasting experience for the festive season.**

**Un nouveau coffret associe Hennessy X.O à deux verres pour s'initier à une dégustation plus contemporaine de cet assemblage sophistiqué : Hennessy X.O & Ice.**

Hennessy X.O a fait figure de pionnier dès sa création en 1870 ; depuis plus de 145 ans, son caractère reste inchangé. Aujourd'hui, dans une démarche perpétuelle d'innovation, le Comité de Dégustation Hennessy étend le répertoire de Hennessy X.O. Le fil conducteur de cette nouvelle manière de déguster X.O : le faire fusionner avec de la glace.

### HENNESSY X.O & ICE : 4 FAÇONS DE L'APPRECIER

**Hennessy X.O on Three Rocks** || Un mode de dégustation très moderne ancré dans la tradition familiale Hennessy. Versez le Cognac dans un verre droit sur trois cubes de glace de bonne taille. La glace fond alors progressivement, libérant les arômes de fruits confits et d'épices de Hennessy X.O. Une façon idéale d'apprécier Hennessy X.O, comme le fait la famille Hennessy depuis plusieurs générations, à l'apéritif ou après un dîner.

**Hennessy X.O on a Rock** || Une révélation surprenante des nombreuses eaux-de-vie qui composent X.O. Versez le Cognac sur un seul grand cube

de glace. Son froid souligne le caractère et les arômes du Cognac et met en valeur le savoir-faire Hennessy. Une boisson moderne pour l'apéritif.

**Hennessy X.O on a Tea Rock** || Une expérience inattendue au raffinement unique. Réalisez des glaçons infusés de thés, sélectionnés avec soin par le Comité de Dégustation Hennessy pour s'accorder avec

Hennessy X.O : thé à la fleur d'oranger, thé vert, thé aux épices et aux amandes ou thé noir. À mesure que la glace fond, le thé se mêle harmonieusement à Hennessy X.O et lui donne une couleur, un arôme et un parfum particulier.

**Hennessy X.O Over Ice** || Une boisson qui peut s'apprécier autour d'un brunch, lors d'un cocktail ou après le dîner. Placez plusieurs glaçons dans un grand verre à vin. Versez le Cognac X.O, ajoutez une goutte d'eau froide et mélangez. La glace refroidit rapidement le Cognac, révélant l'équilibre de l'assemblage et ses notes épicées subtiles et toniques.

**A new box gathers a bottle of Hennessy X.O and two glasses to get introduced to a more contemporary degustation of this sophisticated blend: Hennessy X.O & Ice.**

Hennessy X.O has been considered as a pioneer from its creation in 1870; for more than 145 years, its character has never changed. Now, in a continuous innovative spirit, Hennessy's tasting committee extends the repertoire of Hennessy X.O. The guideline of this new way to taste X.O. is a fusion with ice.

### HENNESSY X.O & ICE : 4 WAYS TO APPRECIATE IT

**Hennessy X.O on Three Rocks** || A very modern tasting mode anchored in the Hennessy family tradition. Pour the Cognac in a straight glass over three ice cubes of good size. The ice then melts slowly to free Hennessy X.O's aromas of candied fruits and spices. An ideal way to appreciate Hennessy X.O like the Hennessy family uses to do for generations for the aperitif or the dinner.

**Hennessy X.O on a Rock** || A surprising revelation of the numerous brandies that compose X.O. Pour the Cognac over one big ice cube.

The cold underlines the character and aromas of the Cognac and highlights the savoir-faire of Hennessy. A modern drink for the aperitif.

**Hennessy X.O on a Tea Rock** || An unexpected experience with a unique refinement. Make tea ice cubes, carefully selected by the Tasting Committee to best match Hennessy X.O.: orange blossom tea, green tea,

tea with spices and almonds, or black tea. As the ice melts, the tea harmoniously mingles with Hennessy X.O and gives it a peculiar colour, aroma and scent.

**Hennessy X.O Over Ice** || A drink that can be enjoyed over a brunch, during a cocktail or after dinner. Place several ice cubes in a wine glass. Pour X.O. Cognac, add a drop of fresh water and stir. The ice swiftly cools the Cognac, revealing the balance of the blend and its subtle and vivid spicy notes.



➔ [WWW.HENNESSY.COM](http://WWW.HENNESSY.COM)



Maison certifiée  
Agriculture Biologique  
depuis 1971

CHAMPAGNE  
Yves  
RUFFIN

PREMIER CRU

*Elaboré en foudre d'acier*

EXTRA-BRUT

Boulevard Jules Ferry  
51160 AVENAY-VAL-D'OR  
Tél. : 03 26 52 32 49  
Fax : 03 26 52 34 40  
[www.champagne-yves-ruffin.fr](http://www.champagne-yves-ruffin.fr)

L

CHAMPAGNE  
LABBE & FILS



5, chemin du Hasat - CHAMERY - Tél. : 03 26 97 65 45  
E-mail : [contact@champagnelabbe.com](mailto:contact@champagnelabbe.com) - Site : [champagnelabbe.com](http://champagnelabbe.com)

# Armagnac DARTIGALONGUE

## LANCE SA TROISIÈME SÉRIE DE SINGLE CASKS

La Maison Dartigalongue, installée depuis 1838 en plein cœur du Bas-Armagnac à Nogaro, lance pour cette fin d'année sa troisième série spéciale, « Sélection de Millésimes ».

Ghislain Laffargue, le maître de chai, et Benoit Hillion, neveu par alliance de Françoise Dartigalongue, ont soigneusement choisi parmi la collection de vieux Armagnacs quatre millésimes qui s'expriment parfaitement à des degrés supérieurs à 40 %. Cette gamme d'Armagnacs dans l'esprit écossais 'Single Cask' – même 'Single Demijohn' pour le 1963 –, est vendue en série limitée, chaque bouteille portant un numéro unique.

Le degré idéal d'alcool est déterminé avec le maître de chai pour avoir le parfait équilibre entre alcool et puissance aromatique. Ces produits d'excellence sont destinés à la belle restauration et aux cavistes spécialisés dans les spiritueux. Ils attireront sans conteste les amateurs d'Armagnac de caractère qui apprécient des eaux-de-vie alliant puissance et rondeur.

### Millésime 1997, 47 % (488 bouteilles) le fruité

Pour sa fraîcheur, sa rondeur, son intense fruité, cet Armagnac peut être apprécié sec, à l'apéritif.

### Millésime 1984, 45 % (476 bouteilles) le boisé

Avec ses notes toastées, ses arômes pâtisseries au nez, puis le bois de santal, la réglisse, les fruits confits en bouche, il sera parfait sur un moelleux au chocolat ou une tarte Tatin

### Millésime 1974, 44 % (347 bouteilles) l'élégant

Ses arômes de rancio, de boisé, de raisins secs, de fleurs blanches et d'épices, sa rondeur, sa finesse et sa longueur feront de cet Armagnac élégant le compagnon idéal d'un cigar cubain.

### Millésime 1963, 43 % (79 bouteilles) le délicat

Cet Armagnac très délicat voit ses arômes fumés, de fruits secs et de tabac blond magnifiés par un alcool parfaitement intégré. A déguster en prenant le temps d'apprécier l'évolution de sa palette aromatique.

**Dartigalongue launches its third special series of Single Casks** | The Dartigalongue house settled since 1838 at the heart of the Bas-Armagnac region in Nogaro launches for Christmas its third special series "Selection de Millésimes".

Cellar master Ghislain Laffargue and Benoit Hillion, Françoise Dartigalongue's nephew by marriage, carefully selected from among the old Armagnacs four vintages that perfectly express themselves at more than 40°. In the Scottish spirit of Single Casks—even Single Demijohn for the 1963—this range of Armagnacs is sold in limited edition with unique numbered bottles.

The ideal proof of alcohol is decided with the cellar master to get the perfect balance between alcohol and aromatic powerfulness. These products of excellence will be available in the finest restaurants and specialized cellar shops. They will undoubtedly attract the lovers of Armagnacs with character who appreciated round and powerful brandies.

### Vintage 1997 - 47° (488 bottles) - the fruity

For its freshness, roundness, intense fruitiness, this Armagnac can be enjoyed plain for the aperitif.

### Vintage 1984 - 45° (476 bottles) - the woody

With its toasty notes, its pastry aromas in the nose, then sandalwood, liquorice, candied fruits in the palate, it will be perfect over a chocolate fondant or a Tatin tart.

### Vintage 1974 - 44° (347 bottles) - the elegant

Its aromas of rancio, woodiness, raisins, white blossom and spices, its roundness, finesse and length on the palate turn this elegant Armagnac into the perfect companion of a Cuban cigar.

### Vintage 1963 - 43° (79 bottles) - the delicate

The smoky, dried fruits and blond tobacco aromas of this very delicate Armagnac are magnified by a perfectly integrated alcohol. Take the time to taste it to appreciate the development of its aromatic range.



# Les salons des spiritueux en France

## Véritables viviers de tendances

L'univers des boissons alcoolisées n'a jamais autant attiré hédonistes et épicuriens. En quête d'expériences nouvelles, ces amateurs et connaisseurs exigeants découvrent dans ces salons ciblés un florilège de saveurs, de parfums et de savoir-faire. Les professionnels du bar et de la sommellerie y puisent l'inspiration pour répondre aux attentes de leurs clients par une offre à la pointe des nouveautés et à l'affût des dernières tendances. Pas question donc d'échapper au circuit des spiritueux et autres spécialités désormais imposé par la curiosité et la diversité.

Cocktails Spirits, Whisky Live & Fine Spirits, Rhum Fest, le salon Spirits, le SIAL, le Salon International de l'Agriculture et son Concours Général Agricole, Vinexpo, le SIRHA, Equip'Hôtel, le Salon du Saké ou encore Paris Quintessence remplissent le calendrier 2016/2017 des temps forts du monde des spiritueux en France. Il est aussi riche d'événements organisés en parallèle par les marques. Ces grands rendez-vous stimulent la mouvance qui amène les professionnels à proposer dans leurs établissements des modes de consommation répondant à tous les moments de dégustation, toujours avec modération. De la liqueur originale à la gamme des eaux-de-vie en extrait présentées en spray, aux spécialités vintage et aux flacons rares,

les producteurs de spiritueux font preuve d'une effervescente créativité. Les marques, les appellations ou les familles de produits organisent avec inspiration ces rencontres animées pour stimuler l'innovation.

En accueillant des manifestations d'envergure, Paris a renforcé depuis une quinzaine d'années son image de ville pilote des nouveaux modes de consommation et surtout scelle le succès de la 'cocktail attitude'.



La capitale, dotée d'un joli palmarès de speakeasies et bar à cocktails, se fait la vitrine de produits venus de tous les pays du monde. Elle accueille dans des lieux prestigieux ou insolites ces salons où les marques présentent leurs nouveautés.

Le Palais de la Mutualité, la Cité de la Mode et du Design, la Maison Rouge, le Parc Floral ou le Pavillon Ledoyen se transforment en

temples éphémères des spiritueux. Producteurs et distributeurs y font déguster leurs dernières cuvées, leurs trouvailles, leurs assemblages audacieux, leurs single casks judicieusement sélectionnés de whisky, de rhum, de gin, de vodka, de liqueurs et autres produits précieux gardés dans des flacons numérotés... Au fil des allées, on sent que la vague des produits premium a le vent en poupe.

Le made in France a su s'imposer sur le marché international des spiritueux par une estampille de qualité, de traditions et d'innovations. Les producteurs français ont joué sur l'excellence. Ils ont misé sur l'attrait de salons thématiques fondés au départ autour du whisky comme le Whisky Live initié par Thierry Benitah de La Maison du Whisky, puis élargi aux spiritueux fins et aux cocktails ou plus récemment le Rhum Fest lancé par Cyril Hugon pour faire apprécier une large palette de rhums de toutes provenances. L'objectif est de faire vivre des expériences sensorielles autour d'une roue des arômes, de proposer des master-classes et des dégustations d'exception en débouchant des flacons hors d'âge en présence des ambassadeurs de marques, des maître-distillateurs, des barmen de renommée internationale et autres experts comme Alexandre Vingtier, Fernando Castellon, Philippe Jugé...

Jon Tregenna (Penderyn) au Whisky Live





Dans une politique globale d'initiation au boire moins mais mieux, les alcooliers ont multiplié leur participation à ces salons destinés à surprendre. Le succès fou remporté par ces journées d'initiation est prometteur. Les visiteurs avisés et les professionnels participent avec le même enthousiasme aux master-classes, dégustations pointues et ateliers de mixologie. Il en découle un intérêt grandissant pour le spiritourisme avec la même ferveur que pour les passionnés de vin pour l'œnotourisme. Rappelons qu'un million de personnes s'adonnent chaque année au spiritourisme en France. Le Printemps des Liqueurs, les Journées du Patrimoine, la Semaine du Goût entre autres stimulent la curiosité. Le point de rencontre européen de la culture cocktail est incontestablement Cocktails Spirits créé par Thierry Daniel et Eric Fossart, les fondateurs de Liquid-Liquid, le Whisky Live & Fine Spirits Paris dont le concept s'exporte de Shanghai à New York, en passant par Londres et Johannesburg facilitent de belles rencontres qui mèneront peut-être à la visite de distilleries.



Luc Litschgi (Carry Nation, Marseille) et Luca Gargono

**The spirit fairs in France, genuine trend tanks** || The alcoholic beverages universe has never attracted as many hedonists and epicureans. In research of new experiences, these demanding amateurs and connoisseurs find in these targeted fairs an array of flavours, scents and savoir-faire. The bar and sommellerie professionals find new inspiration to meet the expectations of their customers with a top-notch and trend-seeking offer. It not is an option then to escape the spirits and other specialties now aroused by curiosity and diversity.

Cocktails Spirits, Whisky Live & Fine Spirits, Rhum Fest, the fair Spirits, SIAL, the International Agriculture fair and its general agricultural contest, Vinexpo, SIRHA, Equip'Hôtel, the Saké fair or Paris Quintessence fill the 2016/2017 calendar of the high points of the spirits world in France. It also comprises parallel events organized by the brands. These appointments spur the trend that lead the professionals to propose in their establishments consumption modes for any moment of degustation, always with moderation. From the original liqueur to the range of brandy extract in sprays, old fashioned specialties and rare bottlings, the spirits producers show an effervescent creativity. The brands, the appellations or the product families organize inspired encounters hosted to boost innovation. By welcoming large scale events since fifteen years Paris reinforces the image of a driving force for new consumption modes and especially seals the success of the 'cocktail attitude'. The capital city with its wide offer of speakeasies and cocktail bars becomes the showcase of products from all over the world. In prestigious or original places the city welcomes these fairs where the brands present their latest creations.

Palais de la Mutualité, Cité de la Mode et du Design, Maison Rouge, Parc Floral or Pavillon Ledoyen turn into ephemeral temples of spirits. Producers and distributors offer for tasting their latest cuvees, their discoveries, daring blends, carefully selected single casks of whisky, rum, gin, vodka, liqueurs and others products preciously kept in numbered bottlings ... Alongside the show floor the trend of premium products is obviously booming.

The made in France concept established on the global spirit marketplace with a seal of quality, traditions and innovations. The French producers promoted excellence. They bet on the attractiveness of themed fairs initially based on whisky such as Whisky Live created by Thierry Benitah of La Maison du Whisky, then extended to fine spirits and cocktails, or more recently the Rhum Fest launched by Cyril Hugon to promote a wide range of rums of all origins. The goal is to propose sensory experiences with an aroma wheel, masterclasses and exceptional tastings of Hors d'Âge bottles in the presence of brand ambassadors, master distillers, internationally renowned bartenders and other experts like Alexandre Vingtier, Fernando Castellon, Philippe Jugé...

With a global 'drink less but better' policy the alcohol producers increased their participation in these fairs intended to surprise. The incredible success of these initiatory days is promising. The well-informed visitors and professionals participate with the same enthusiasm in the masterclasses, expert tastings and mixology workshops. This leads to an increasing interest for spiritourism with the same enthusiasm than the wine lovers have for wine tourism. Let us recall that one million people indulge themselves in spiritourism in France. Printemps des Liqueurs, the Heritage Days, the Taste Week and other events boost curiosity. The European meeting point of the cocktail culture undeniably is Cocktails Spirits created by Thierry Daniel and Eric Fossart, the founders of Liquid-Liquid, Whisky Live & Fine Spirits Paris—whose concept is exported to Shanghai and New York, London or Johannesburg— ease lovely encounters that may lead to the visit of distilleries.

Sarah Canonge



CHAMPAGNE

*Yve Godart  
et Fils*



5 ter Avenue du Mont Félix - 51530 MOUSSY

+ 33 (0)3 26 54 04 36

[contact@champagne-vvegodartetfils.com](mailto:contact@champagne-vvegodartetfils.com)

[champagneveuvegodartetfils.blogspot.com](http://champagneveuvegodartetfils.blogspot.com)

# PLEINS FEUX

sur le

# WHISKY

## MOON HARBOUR

Le premier whisky d'une cité viticole,  
BORDEAUX !

Ce nom vient du fameux croissant de lune que dessine la Garonne à l'entrée de la ville. Belle façon de rappeler que jadis, sur les pavés du bien nommé Port de la Lune, les fûts à quai tamponnés « Bordeaux » attendaient d'être embarqués de nuit sur les navires en partance.

Deux entrepreneurs, Yves Medina et Jean-Philippe Ballanger, ont décidé de partager leur passion commune pour leur ville de Bordeaux et pour les terres lointaines du whisky, en imaginant un projet unique, ambitieux, et à l'ADN 100 % Bordelais. Comme ils voulaient le meilleur, ils se sont associés avec le « best » des œnologues du whisky, l'Écossais John McDougall.

« Pier 1 » signe le savoir-faire cinquantenaire de son inspirateur John McDougall, génial master blender et maître distillateur écossais. Ce premium blended est embouteillé sans aucune filtration à froid et titre 45,8% vol. Sa finition en barriques de Sauternes lui confère sa robe dorée et ses arômes si complexes. Cet assemblage des meilleurs whiskies est fini en France, près de Bordeaux, durant une période minimale de 3 mois. Pier 1, le premier embarcadère d'un magnifique itinéraire des saveurs qui comblera dans les prochaines années tous les vrais amateurs de whisky.

**The first whisky from a wine city, Bordeaux** || The name Moon Harbour comes from the famous moon shape that the Garonne river draws at the heart of the city. A lovely way to remind that in other times, on the pavement of the well-named 'Moon Harbour', the vats stamped "Bordeaux" waited to be embarked in the night on the departing boats.

Two entrepreneurs, Yves Medina and Jean-Philippe Ballanger, decided to share their common passion for their city of Bordeaux and the far lands of whisky by imagining a unique and ambitious project with a 100% Bordeaux DNA. As they wanted the best, they collaborated with the best of the whisky experts, Scottish John McDougall.

"Pier 1" signs the fifty-year-old savoir-faire of its creator John McDougall, genius Scottish master blender and master distiller. This premium blended whisky is bottled without cold filtration and has a 45.8% proof. The finish in Sauternes barrels endows it with a golden robe and complex aromas. This blend of the best whiskies is completed in France near Bordeaux for a minimum three-month period. Pier 1, the first stage of a beautiful journey of flavours that will delight the real whisky lovers for the coming years.



➔ [WWW.MOONHARBOUR.FR](http://WWW.MOONHARBOUR.FR)

# G.ROZELIEURES

— TOURBÉ COLLECTION —



La maison qui existe depuis 1895 n'a eu de cesse de perpétuer la tradition tout en innovant. Après avoir développé la vente de ses eaux-de vie et liqueurs, la famille a lancé une ligne de parfums et cosmétiques L'Or du Verger, chère à Anne-Marie Grallet, à base de fleur de mirabellier et d'aman- don de noyau de mirabelle.

Inspirés par les voyages, ils ont également créé du gin, de la vodka, de l'Amer Bière à la mirabelle, du Pastis des Lorrains. Enfin, grâce à la production d'orge de l'exploitation et la passion partagée par Christophe et Hubert pour le whisky, la maison a lancé une collection de whiskies G. Rozelieures, dont un Single Malt Tourbé de Lorraine.

Le whisky de Lorraine « Tourbé collection » est distillé à partir de malt très tourbé. Il est vieilli en fûts de chêne américain neufs et ex-bourbon qui confèrent une jolie couleur lumineuse. Son nez est puissant avec des notes de fleurs séchées et empyreumatiques. Sa bouche parfaitement équilibrée délivre de nuances fruitées. L'ensemble lui apporte un parfait équilibre entre puissance aromatique, maîtrise de la structure et juste suavité.



|| The house exists since 1895. The family continuously perpetuated the tradition while innovating. After having developed the marketing of the eaux-de-vie and liqueurs, the family launched a collection of perfumes and cosmetics L'Or du Verger, dear to Anne-Marie Grallet, made with mirabelle plum blossom and the nut of the mirabelle plum stone.

Inspired by the travels, they also created gin, vodka, a mirabelle-flavoured beer additive, anisette from Lorraine. And above all, thanks to the production of barley on the estate and Christophe and Hubert's shared passion for whisky, the house launched a range of whiskies, G. Rozelieures, among which a Lorraine Peaty Single Malt.

"Tourbé Collection" is distilled from very peaty barley. It is aged in new and ex-Bourbon American oak barrels which endow it with a lovely bright colour. Its nose is powerful with notes of dried flowers and empyreumatic aromas. Its perfectly balanced palate delivers fruity shades. The whole range of aromas confers a perfect balance between aromatic powerfulness, well-mastered structure and the right smoothness.

Charlyne Zirah

➔ [WWW.MAISONDELAMIRABELLE.COM](http://WWW.MAISONDELAMIRABELLE.COM)

# DU CÔTÉ INTERNATIONAL



## Ecosse TRIO D'EXCEPTION

Cette année, trois distilleries mythiques se sont donné rendez-vous pour lancer chacune un single malt inédit en édition limitée : Caol Ila 15 ans, Cragganmore Limited Release et Glenkinchie 24 ans. « Une collection exceptionnelle, dont la rareté n'a d'égale que l'excellence. »

### Scotland || EXCEPTIONAL TRIO

This year three mythical distilleries collaborated to launch each an original single malt in limited edition: Caol Ila 15 years, Cragganmore Limited Release and Glenkinchie 24 years. "An exceptional collection whose rarity is equalled only by its excellence."



### CAOL ILA, 15 YEARS

Fondée en 1846, la distillerie Caol Ila est nichée sur la côte est de l'île d'Islay, à quelques encablures de Port Askaig. Réputée dans le monde entier pour ses single malts d'Islay tourbés, la distillerie Caol Ila aime à se démarquer sur certaines éditions limitées qu'elle choisit d'élaborer non-tourbées, plutôt dans le style des Highlands. Caol Ila 15 ans est un de ces single malts prodigieux dont la distillerie gratifie les connaisseurs de temps à autre. Il offre un nez délicat avant de s'ouvrir en bouche sur des arômes puissants de fruits, d'orge et de caramel. C'est un single malt léger et fin – qui mérite peut-être une goutte d'eau pour être apprécié à sa juste valeur – long en bouche, avec quelques notes de pistache sur le retour.

Founded in 1846, the Caol Ila distillery nestles on the Eastern coast of Islay, some miles away from Port Askaig. Famous all over the world for its peaty Islay single malts, Caol Ila loves to stand out with limited edition the distillery chooses to release in a non-peaty version, more with a Highland style. Caol Ila 15 years is one of those prodigious single malts that the distillery

treats the connoisseurs with from time to time. It displays a delicate nose before unfolding on the palate with powerful aromas of fruits, barley and caramel. It is a light and fine single malt—that deserves a drop of water to be appreciated fully—long on the palate with notes of pistachio in retro-olfaction.

### CRAGGANMORE LIMITED RELEASE

La distillerie Cragganmore, qui voit le jour en 1869 dans le Speyside, nous présente cet automne une expression très exclusive, éditée à seulement 4 932 bouteilles numérotées pour le monde entier : Cragganmore Limited Release. Tout en douceur et en intensité, avec quelques notes de zeste d'orange au nez, ce single malt se caractérise par une attaque sucrée, suivie par quelques longueurs gustatives plus sèches, à dominante de cèdre. La finale est enveloppante et relevée de quelques touches de fruits. Comme toutes les éditions sans mention d'âge, Cragganmore Limited Release est le fruit d'un travail très minutieux du maître distillateur et du maître de chais, qui frise l'alchimie. Pas moins de trois types de fûts différents, choisis avec la plus grande attention, ont œuvré au vieillissement de ce single malt de très grande facture, dont la richesse aromatique se laisse redécouvrir à chaque dégustation.

This autumn, the Cragganmore distillery that was founded in 1869 in Speyside presents a very exclusive expression, released at only 4,932 numbered bottles: Cragganmore Limited Release. Soft and intense at once with some notes of orange peel in the nose, this single malt is characterized by a sweet first taste followed with a drier length on the palate, with dominant notes of cedar. The finish is coating and underlined by some fruity shades. Like every edition without mention of age, Cragganmore Limited Release is the result of a careful work done by the master distiller and the cellar master that verges on alchemy. Not less than three types of vats are used, chosen with great care, to age this high-grade single malt, whose aromatic richness can be rediscovered at each degustation.



### GLENKINCHIE, 24 YEARS

La distillerie Glenkinchie a été fondée en 1837 par George et John Rate. L'édition limitée que nous dévoile la distillerie est un 24 ans d'âge, élevé en fûts de chêne européen et produit à 5 928 bouteilles numérotées. De couleur or franche, ce single malt est doux-amer à l'attaque, et son équilibre millimétré n'est pas le moins du monde inquieté par son incroyable complexité gustative. La force de sa maturité se fait sentir à travers des arômes boisés et épicés rehaussés de touches de vanille, puis de céréales. La finale est longue et poivrée,

avec quelques notes de caramel. Glenkinchie 24 ans est le single malt brut de fût le plus âgé jamais produit par la distillerie : une eau-de-vie exceptionnelle, indispensable aux collectionneurs.



The Glenkinchie distillery has been founded in 1837 by George and John Rate. The limited edition the distillery launches is a 24-year-old whisky aged in European oak barrels and produced at 5,928 numbered bottles. With a pure gold colour, this single malt is sweet and bitter at first taste and its precise balance is not threatened by its incredible gustatory complexity. The strength of its maturity can be felt through its woody and spicy aromas underlined by touches of vanilla, then cereals. The finish is long-lasting and peppery with hints of caramel. Glenkinchie 24 years is a single malt direct from the barrel never produced by the distillery: an exceptional brandy, a must-have for collectors.



## Ecosse

### DISTILLERIE TOMATIN

On retrouve dans la gamme Tomatin tout le savoir-faire développé au fil des siècles et toute la passion apportée par chaque corps de métier de la distillerie. Celle-ci fut d'ailleurs considérée durant les années fastes des seventies comme la plus importante distillerie d'Écosse avec sa capacité de 12 millions de litres. Aujourd'hui les installations sont devenues plus modestes afin de privilégier la qualité d'un pari osé : créer la première gamme de whiskies écossais à contre-courant de tous les autres grands classiques des Highlands en proposant une gamme douce et raffinée. Défi relevé avec brio puisque cette marque est aujourd'hui reconnue de tous comme étant une des gammes les plus abouties de la région.



## Inde

### PAUL JOHN BOLD

La marque Paul John prouve que l'industrie du whisky indien ne se limite pas à la production de Blended Whiskies bon marché. En effet, elle propose une gamme de Single Malts soignée et aboutie. Inspiré par la diversité offerte par le panorama de Goa, John Distillers a décidé de composer une gamme complète de Single Malts indiens répondant à chaque élément du paysage local. Tout Single Malt Paul John doit respecter un cahier des charges très précis : l'orge provient systématiquement des versants verdoyants de l'Himalaya et



est récoltée exclusivement en été, lorsque la céréale atteint sa maturation idéale. Une double distillation est ensuite opérée dans des alambics en cuivre, ce qui permet au distillat d'acquiescer dès lors un caractère bien trempé. Le vieillissement se fait dans des fûts de chêne américain sélectionnés avec le plus grand soin.

The brand Paul John evidences that the Indian whisky industry is not limited to only producing cheap blended whiskies. Indeed it proposes a well thought out and carefully crafted range of single malts. Inspired by the diversity of the panorama over Goa, John Distillers decided to compose a complete range of Indian single malts to express each element of the local landscape. Every Single Malt Paul John has to respect precise specifications: the barley systematically originates from the verdant side of the Himalaya and is exclusively harvested in summer when the cereal has reached the ideal maturity. A double distillation is then undertaken in copper stills which enables the distillate to get a strong character. The ageing is done in carefully selected American oak barrels.

The Tomatin range expresses the savoir-faire acquired over the centuries and all the passion of each profession of the distillery. The latter was considered in the wealthy 70s as the biggest distillery of Scotland with a production capacity of 12 million bottles. Now the premises are reduced in order to favour the quality of a daring challenge: create the first range of Scotch whiskies that goes against all the other grand classical Highlands by proposing a soft and refined range. Challenge brilliantly taken up as the range is now recognized by all as one of the best fulfilled of the region.



## Japon YAMAZAKURA BLENDED

La marque Yamazakura est produite par la très célèbre distillerie Sasanokawa Shuzo. La qualité de ce blended japonais atteint des sommets avec cette expression. Ce n'est d'ailleurs peut-être pas tout à fait un hasard si « Yama » signifie montagne en japonais ! Ce blended de 4 whiskies de malt et de grain est un véritable fleuron du savoir-faire japonais en matière d'assemblage et d'équilibre. Alliance parfaite de la tradition japonaise et de la modernité, ce whisky suave et rond met en lumière le talent des japonais pour la fabrication du whisky.



The brand Yamazakura is produced by the very famous Sasanokawa Shuzo distillery. The quality of this Japanese blended whisky reaches the highest ends with this reference. Maybe due to the word "yama" that means "mountain" in Japanese! This blended of four malt and grain whiskies is a real jewel of the Japanese savoir-faire in terms of blending and balance. It is the perfect alliance of Japanese tradition and modernity. This smooth and round whisky highlights the talent of the Japanese for the production of whisky.



## Japon AKASHI SINGLE MALT

La marque Akashi reste fidèle à la philosophie de la distillerie White Oak. Elle propose donc trois whiskies artisanaux complémentaires avec un Blended Whisky et deux Single Malts. Akashi cristallise ici tout le savoir-faire d'une génération entière d'artisans locaux habitués à produire des eaux-de-vie traditionnelles. En résultent trois véritables perles typiquement japonaises dotées d'une élégance certaine.

The brand Akashi remains loyal to the philosophy of the White Oak distillery. It proposes three craft whiskies, with a Blended and two Single Malts. Here Akashi concentrates the savoir-faire of an entire generation of local artisans used to produce traditional brandies. The result is a range of three typically Japanese jewels with an obvious elegance.



## Taiwan DISTILLERIE NANTOU

Propriété du groupe TTL, Nantou est une distillerie taïwanaise qui porte le même nom que la ville qui l'entoure : Nantou. Bordé par la somptueuse chaîne montagneuse de Bagua et le fleuve tranquille Maoluo, ce comté sauvage et vallonné est notamment réputé pour la production de thé, et depuis peu pour celle de whiskies ! Après une minutieuse construction, la distillerie Nantou ouvre ses portes en 2008 et devient la deuxième distillerie de l'île de Taiwan.

Owned by TTL, Nantou is a Taiwanese distillery that has been given the name of the surrounding city Nantou. Bordered by the Bangua mountains and the Maoluo river this wild and hilly land is especially famous for the production of tea, and later for whisky! After a careful construction the distillery opened in 2008 and became the second distillery of Taiwan.

### OMAR

Omar signifie « ambre » en gaélique, la couleur du whisky. C'est un véritable hommage à l'Écosse et à son savoir-faire que de reprendre une appellation en gaélique pour le lancement de leur première marque officielle. Omar est une gamme composée de deux whiskies Single Malt, l'un élevé 100 % en fûts de bourbon et l'autre en fûts de sherry. Tous deux font l'unanimité au sein des jurys aux concours internationaux et révèlent au monde entier un vrai savoir-faire taïwanais alliant tradition et modernité. Omar, plus qu'un whisky, la révélation d'un nouveau savoir-faire.



Omar means "amber" in Gaelic, the colour of the whisky. Taking a Gaelic name for this first official brand is a real tribute to Scotland and its savoir-faire. Omar is a range consisting of two Single Malts. One is aged by 100% in Bourbon barrels and the other in sherry barrels. Both are unanimously praised by the juries in international contests and reveal to the world a genuine Taiwanese savoir-faire that combines tradition and modernity. More than a whisky Omar is the revelation of a new know-how.

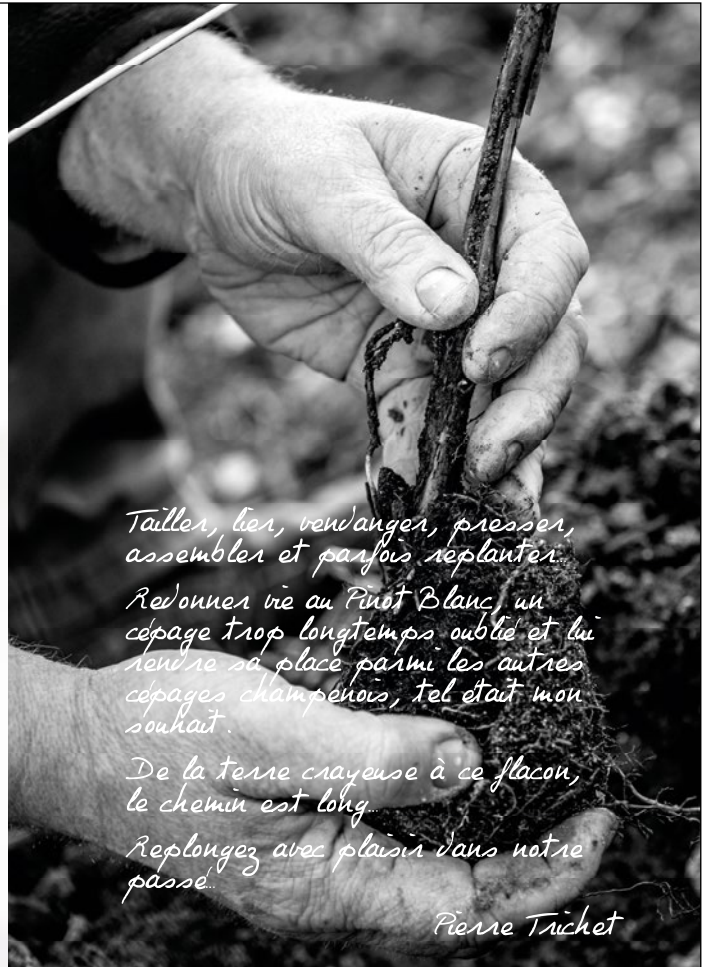
Charlyne Zirah

  
PIERRE TRICHET  
CHAMPAGNE

Taillé main depuis 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  
redonne sa place parmi les autres  
cépages champenois, tel était mon  
souhait.*

*De la terre crayeuse 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)



J'ai un âge certain,  
je sers à relier les hommes  
et on me déguste avec délectation.

Qui suis-je ?



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPPE  
Bicentenaire



# Les ÉCRINS de PRESTIGE

## Glenmorangie Pride 1978, la création d'un malt d'exception

Glenmorangie crée en édition limitée « Pride 1978 », un whisky d'exception. Il a été conservé dans cinq fûts depuis 1978 et a bénéficié de 15 ans de maturation supplémentaire dans des fûts ayant contenu de grands vins de Bordeaux. Cette durée est la plus longue jamais connue pour la maturation d'un whisky Glenmorangie. La création de ce whisky extrêmement rare fut supervisée par le Dr William Lumsden, considéré comme le pionnier de l'industrie du single malt. Le Dr Lumsden a mis tout son savoir-faire au service de la création de ce whisky renfermant une vaste palette d'arômes offrant une dégustation forcément exceptionnelle.

Le whisky Pride 1978 est présenté dans un coffret dont l'assemblage fut réalisé par trois artistes mettant leur talent au service de ce malt singulier. Cet objet singulier ravira les collectionneurs de spiritueux d'exception qui vivront ainsi une expérience unique faisant appel à tous les sens.

*Âge : 34 ans – prix indicatif : 4 500 euros*

*Edition limitée à une centaine d'exemplaires à travers le monde*

Glenmorangie creates a limited edition 'Pride 1978', an exceptional whisky. It has been preserved in five barrels since 1978 and benefitted from 15 additional years in barrels used for Bordeaux wine. This is the longest time ever for the maturation of Glenmorangie whisky. The creation of this extremely rare whisky has been watched over by Dr William Lumsden, considered as the pioneer in the single malt industry. Dr Lumsden committed all his savoir-faire in the crafting of this whisky that conceals a wide range of aromas for a degustation that cannot be but exceptional.



Pride 1978 is presented in a box whose crafting was committed to three artists who set their talent at the service of this peculiar single malt. This special object will delight the lovers of exceptional spirits who will live a unique experience that calls on all the senses.

*Age : 34 years – €4,500 euros*

*100 copies in the world*



In Gaelic, Aberlour means "the mouth of the whispering spring". The stream is the Lour that cascades down to the river Spey. The mouth is its source where James Fleming settled down in 1879 to draw the purest water possible to make his whiskies.

To endow them with finesse and harmony he complemented the crafting with ageing for equal time in Oloroso sherry and Bourbon barrels. This double maturation has become the signature of the house. It can be found in the famous 'A'Bunadh', the original cuvee, both opulent and round.

It can also be found in Aberlour 40 years, an exceptional single malt that the house of Speyside releases in a very limited edition for Aberlour Hunting Club 2016, luxury set of exclusive products of the brand.

## Aberlour 40 ans d'âge

En gaélique Aberlour signifie « la bouche du ruisseau qui murmure ». Le ruisseau, c'est le Lour qui descend en cascade jusqu'à la rivière Spey. La bouche, c'est sa source où s'installe James Fleming en 1879 pour y puiser une eau aussi pure que possible afin d'élaborer ses whiskies.

Pour leur donner finesse et harmonie, il compléta cette élaboration d'un vieillissement d'égale durée en fûts de sherry oloroso et en fûts de bourbon. Cette double maturation est devenue la signature de la maison. On en retrouve la marque dans le fameux « A'Bunadh », la cuvée des origines, à la fois opulente et ronde.

On la retrouve aussi dans l'Aberlour 40 ans d'âge, un single malt exceptionnel que la maison du Speyside sort en édition très limitée pour son Aberlour Hunting Club 2016, luxueux sérial des produits les plus exclusifs de la marque.

Présenté dans une malle spécialement imaginée par la maison Monroi, l'Aberlour 40 ans possède des notes de miel et de fruits caramélisés au nez, une bouche suave et fraîche et une finale d'épices et de cacao à l'infinie longueur.

*Prix indicatif : 4 500 € – dans sa Malle Nomade Aberlour conçue par Monroi : 9 000 €*

Presented in a trunk especially designed by Monroi, Aberlour 40 years exudes notes of honey and caramelized notes in the nose, a smooth and fresh palate, and a spicy and cocoa scented aftertaste with an infinite length.

*€4,500 – Aberlour 40 years in the trunk made by Monroi: €9,000*



La Côte des Blancs

*le Chardonnay  
& l'Élegance*

**DOYARD-MAHÉ  
CHAMPAGNE**

Moulin d'Argensole – 28 Chemin des Sept Moulins  
51130 Vertus – France  
Tél. : +33 3 26 52 23 85 – Fax : +33 3 26 59 36 69  
champagne.doyard-mahe@wanadoo.fr  
[www.champagne-doyard-mahe.info](http://www.champagne-doyard-mahe.info)



11, rue des Vignes – 51390 Janvry - Tél : Michel +33 (0)609 283 969 - Jules +33 (0)659 087 316  
[www.champagne-beauchamp.com](http://www.champagne-beauchamp.com)

# La bouteille de **RHUM** la plus chère au monde EST FRANÇAISE !

De la rencontre entre la Maison CLÉMENT et la Maison TOURNAIRE est né un partenariat permettant de marier les savoir-faire exceptionnels de 2 marques françaises d'excellence. De cette collaboration résulte la création d'une pièce unique réservée aux plus grands amateurs de rhum et aux collectionneurs de pièces hors du commun : la bouteille de rhum la plus chère du monde.

L'habitation CLÉMENT que l'on retrouve sur le bouchon de la bouteille est réalisée en or jaune et en or rouge pour un poids total de 200 grammes d'or. Ce sont plus de 4 carats de diamants qui sont sertis sur les toits et les rebords de cette version exclusive de l'habitation CLÉMENT. La bouteille en cristal de Baccarat contient un rhum d'une qualité sans égal et jamais commercialisé à ce jour. Il s'agit de l'exceptionnel millésime 1966 ! L'ensemble de cette œuvre a nécessité plus d'un an de travail et est disponible au prix de 100 000.

Cette pièce d'exception se décline aussi en une version en bronze d'art patiné à la main et limitée à 8 exemplaires numérotés pour les collectionneurs d'objets d'exception. Pour ces 8 pièces, le bouchon représentant l'Habitation CLÉMENT a été réalisé en bronze poli plaqué or jaune et or rouge, ornant ainsi la bouteille placée avec élégance sur son socle en bronze jaune patiné ; l'ensemble habillé d'un écrin unique et disponible au prix de 19 000.

Une partie des bénéfices de la vente des 9 bouteilles sera reversée à l'association APIPD (Association Pour l'Information et la Prévention de la Drépanocytose) est une association régie par la loi 1901 qui a pour but de sensibiliser l'opinion publique à la maladie génétique la plus répandue au monde : la drépanocytose.

## **The most expensive bottle of rum in the world is French!**

|| The encounter of the houses CLEMENT and TOURNAIRE resulted in a partnership enabling to combine the exceptional savoir-faire of two French brands of excellence. This collaboration led to the creation of a unique piece of work made only for the greatest rum lovers and collectors of unique pieces: world's most expensive bottle of rum. The house on the stopper is made of yellow and red gold—200 grams of gold. Four carats of diamonds are set in the roofs of this exclusive version of the house of CLEMENT. The bottle made of Baccarat crystal encloses a rum of an unequalled quality and never marketed before. It is the exceptional vintage 1966! The whole piece of art



required one year of work and is available at the price of €100,000. It also exists in a hand-aged bronze version, limited to 8 numbered copies. For these pieces, the stopper is made of yellow and red gold plated polished bronze, closing a bottle elegantly set on its yellow bronze base. The whole is presented in a unique case and available at the price of €19,000.

Part of the benefits of the sale of the 9 bottles will go to the association in APIPD (association for the information and prevention against sickle cell anemia), a 1901 ruled association that aims at raising the awareness of the public about world's most current genetic disease: sickle cell anemia.

→ [WWW.SPIRIDOM.COM](http://WWW.SPIRIDOM.COM)

AL

# CHAMPAGNE ALAIN LEBOEUF

ARTISANS - VIGNERONS  
DEPUIS 1920



*Découvrez également  
nos extra-brut !*

[www.champagne-alain-leboeuf.fr](http://www.champagne-alain-leboeuf.fr)

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

Création : COCOT Concept - Paris - A. BOUDET

M

# MOUTARD FAMILLE

CHAMPAGNE - CHABLIS - DISTILLERIE



*Fruit d'un Terroir et d'une Passion*

CHAMPAGNE  
MOUTARD  
*Proche Père*

4 RUE DES PONTS - F 10110 BUXEUIL  
TÉL : 33(0)3.25.38.50.73 - FAX : 33(0)3.25.38.57.72

[WWW.FAMILLE-MOUTARD.COM](http://WWW.FAMILLE-MOUTARD.COM)  
CONTACT@FAMILLE-MOUTARD.COM



# PURPLE GIN

## L'évidence de la réunion de deux mondes



Naturellement viril, le gin revient au goût du jour dans les années 80 et s'impose à la mixologie. Composé de multiples plantes et graines, sa recette requiert une maîtrise certaine du distillateur et plaît aux bartenders grâce à ses diverses notes aromatiques. Alcool très sec par nature, il attire une clientèle éduquée et sophistiquée, et se fait notamment connaître à travers de célèbres cocktails comme le Gin Tonic ou le Gin Fizz, devenus incontournables dans tous les lieux branchés.

Dans cet univers à la fois masculin et traditionnel, Purple Gin® se distingue par son style et sa personnalité. Purple Gin® est rock, premium... et se fait plus tendre avec quelques Griottines® ! Ces célèbres petites cerises macérées dans la liqueur, et dont la symbolique féminine n'a aucune équivoque, amènent une touche de sensualité et de gourmandise. Rondes et croquantes à la fois, elles sont l'atout charme des cocktails et véhiculent à elles seules un monde de plaisir... Irrésistibles, elles sont la touche de folie qui rend Purple Gin® unique !

Purple Gin® réunit ces deux mondes, tradition et douce folie, et affiche un style Rock & Glam' déjà perceptible par cet écrin tatoué et sa couleur pourpre... comme une empreinte indélébile, symbolique de tout un univers. Son design est une photographie des sensations et de l'émotion éprouvées en dégustant ce gin... La rencontre du Yin et du Yang, avec cette dualité entre intensité et douceur, vue davantage comme une complémentarité qui enveloppe chaque niveau de sa dégustation.

Un caractère surprenant, assimilable à la sensation de déguster un bonbon acidulé : vous serez frappé par sa rondeur mais aussi par son caractère inimitable, presque indescriptible. Purple Gin®, c'est tout un monde...

Un Gin d'exception, à travers lequel les Grandes Distilleries Peureux expriment tout leur savoir-faire, depuis plus de 150 ans.

### Purple Gin, the outcome of the meeting of two worlds

**of two worlds** || Naturally potent, gin was the flavour of the month in the eighties and it became an essential part of mixology. Composed of multiple plants and grains, its recipe requires a certain mastery from the distiller and it appeals to bartenders thanks to its diverse aromatic notes. A very dry alcohol by nature, it attracts an educated and sophisticated clientele, and has become well-known through famous cocktails such as Gin and Tonic or Gin Fizz, which have become indispensable in all fashionable spots. In this universe which is at once masculine and traditional, Purple Gin® stands out because of its style and personality. Purple Gin® is rock'n'roll, exclusive, and it is even sweeter with some Griottines®! These famous little cherries soaked in liqueur, which are beyond any doubt a feminine symbol, add a touch of sensuality and indulgence. At once round and crisp, they are a cocktail's most charming asset, taking you to a world of pleasure... Irresistible, they are the touch of extravagance that makes Purple Gin® unique!



Purple Gin® unites these two worlds, between tradition and sweet folly, and flaunts a Rock & Glam style, already visible from its tattooed casing and its purple colour... like an indelible imprint, symbolic of an entire universe. Its design is a snapshot of sensations and the emotions experienced when tasting this gin... the meeting of Yin and Yang, with a duality between intensity and sweetness, a synergy that envelops every level of its flavour.

A surprising character, akin to the sensation of eating a tart bonbon: you will be struck by its roundness but also by its inimitable, almost indescribable character. Purple Gin® is an entire world...

An exceptional gin, through which the Grandes Distilleries Peureux express all their *savoir-faire*, after more than 150 years.

Charlyne Zirah

➔ [WWW.PEUREUX.COM](http://WWW.PEUREUX.COM)

TAILLET CHAMPAGNE

PARCELLAIRE 100%  
MEUNIER  
EXTRA BRUT

LE BOIS DE  
BINSON  
*Depuis 1956*



*l'empreinte*  
**UNIQUE**  
*du meunier*  
*by ÉRIC TAILLET*

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

[www.champagne-eric-taillet.fr](http://www.champagne-eric-taillet.fr)



BERGÈRES - Côte des Bar  
[www.champagne-coquardbour.fr](http://www.champagne-coquardbour.fr)

# LES BÛCHES DES CHEFS

## DU GRAND ART GOURMAND !



Quand la sacro-sainte bûche de Noël sublime le plus simple ingrédient, devient œuvre d'art et offre un instant de poésie gustative et d'exquise gourmandise. A partager... ou pas !

When the sacrosanct Christmas log sublimates the simplest ingredient, becomes a piece of art and offers a moment of gustatory poetry and exquisite greed. To share ... or not!

## La Bûche du Châtaignier aux Thermes Marins Monte-Carlo

Cédric Desideri, chef pâtissier du restaurant L'Hirondelle des Thermes Marins Monte-Carlo, propose une bûche de Noël signature, inspirée par le thème de la montagne et de l'enchantement. Il rend hommage aux promenades en forêt de son enfance et invite à un voyage bucolique d'exception : compotée de mandarine, mousse légère de châtaigne sur un croustillant praliné aux pignons de pin.

Cédric Desideri, pastry chef of the restaurant 'L'Hirondelle' of Thermes Marins Monte-Carlo, proposes a signature Christmas log, on the theme of the mountain and enchantment. It pays tribute to the walks in the forest of his childhood and invites for an exceptional bucolic journey: mandarin compote, light chestnut mousse over a crunchy praline with pine nuts.



€ 85 pour 6 personnes à réserver 24h à l'avance  
L'Hirondelle, Thermes Marins Monte-Carlo – Tél : +377 98 06 69 30



## La Bûche Écrin de l'Hôtel de Vendôme

Le Chef des Cuisines Josselin Marie a imaginé un coffret à bijoux, un écrin chic et glamour renfermant un bracelet. Sous le bracelet et le socle en pâte à sucre à l'effet de cuir surpiqué se cache un biscuit dacquoise à la noisette surmonté d'un panache praliné et noisette agrémenté d'une feuillantine. Une mousse onctueuse au chocolat au lait se marie délicatement à l'acidité d'un confit de clémentines. Le couvercle en chocolat noir apporte le côté croquant.

Chef Josselin Marie imagined chic and glamour jewel case, sheltering a bracelet. The bracelet and the basis made of sugar paste with a stitched-leather effect hides a hazelnut dacquoise topped with a praline and hazelnut panache and leafy praliné. A smooth milk chocolate mousse is delicately combined with the acidity of a clementine compote. The dark chocolate cover provides the crunchy side.

€ 150 la bûche numérotée pour 4 personnes – en édition limitée

## La bûche haute gourmandise du Bristol Paris

Le Chef Pâtissier Laurent Jeannin imagine une bûche éphémère aussi douce et aérienne qu'un tapis de neige poudreuse. Une création monochrome, au glaçage de chocolat blanc, protégée par un écrin transparent de stalactites en cristaux de sucre. A l'intérieur, la douceur d'une mousse coco se marie à la délicatesse d'une dacquoise aux amandes, réveillées par l'agréable touche d'amertume d'un confit de pamplemousse. Des inserts de pamplemousse frais apportent une note de fraîcheur.

Pastry Chef Laurent Jeannin imagined an ephemeral log, as soft and light as snow. A monochrome creation with a white chocolate icing, protected by a translucent sugar case made of sugar crystal stalactites. Inside the log, a soft coconut mousse goes with an almond dacquoise, livened up by a pleasant bitter touch of a grapefruit compote. Pieces of fresh grapefruit provide a touch of freshness.



En vente exclusivement au Bristol Paris  
du 1<sup>er</sup> au 31 décembre 2016 :  
€ 120 la bûche pour 8 personnes à emporter  
€ 16 la part à déguster du 24 au 31 décembre au Café Antonia



## L'Igloo de l'Hôtel du Collectionneur

Le Chef Exécutif Joël Veyssière a puisé son inspiration de la Laponie, région tournée vers un monde de neige, de nuit polaire et de chaleur humaine. Igloo se dévoile en mettant à l'honneur les produits d'exception : le confit de pommes au caramel laitier à la truffe, d'une délicatesse originale et percutante, et renferme en son cœur une mousse praliné noix de pécan. La promesse d'une dégustation raffinée.

Executive Chef Joël Veyssière drew his inspiration from Lapland, a world of snow, polar night and human warmth. Igloo sets exceptional produce in the place of honour: an apple compote with milk caramel and truffles of an original and striking delicacy, and shelters in the middle a praline and pecan mousse. The promise of a refined degustation.

€ 80 la bûche de 6/8 parts – à commander 72 heures à l'avance :  
+33 (0)1 58 36 67 97 ou hotesses.safran@thegatecollection.com





€ 75 pour 8 personnes – Disponible au Trianon Palace Versailles sur commande 48h à l'avance à partir du 15 décembre 2016

## L'Envolée de Papillons

du Trianon Palace Versailles pour Deyrolle

Le socle en chocolat noir aux allures de bois brut cache un cœur tendre fourré au praliné noisette légèrement salé. Le gâteau se compose d'un duo de chocolat noir pour l'amertume et d'une mousse de chocolat au lait pour la douceur. Le caramel aux fruits de la passion et au citron ajoute une note acidulée en harmonie avec un croustillant généreux à la fève de cacao, une crème légère à la vanille et le moelleux de son biscuit au sucre moscovado. Le tout est surmonté d'une envolée de papillons en sucre Deyrolle.

The wood-looking dark chocolate base hides a soft heart of slightly salty hazelnut praliné. The cake is made of a duo of dark chocolate for the bitterness and a milk chocolate mousse for the softness. The caramel with passionfruit and lemon adds a tangy touch in harmony with a generous cocoa bean croustillant, a light vanilla cream and the smoothness of the biscuit with moscovado sugar. The log is topped with a flight of Deyrolle sugar butterflies.

## L'Orchidée

du Park Hyatt Paris Vendôme

Jimmy Mornet, le nouveau Chef pâtissier, rend hommage au raffinement de l'orchidée, emblème élégant du Park Hyatt Paris Vendôme. Cette création marie un cœur au pain d'épices enrobé d'une mousse légère à la vanille de Tahiti et d'une gelée parfumée à la mandarine infusée aux lauriers, recouvertes d'un délicat glaçage vanillé ; et la texture généreuse d'un biscuit aux épices mélangées, de la marmelade aux écorces de mandarines confites et un délicieux croustillant aux pignons de pin caramélisés. Dessous, un socle tout chocolat ; au sommet, un bouquet d'orchidées en sucre et écorces de mandarine.

€ 80, la bûche de 6 personnes, disponible à partir du 1<sup>er</sup> décembre 2016 sur commande au 01 58 71 10 60.



Jimmy Mornet, the new Pastry Chef, pays tribute to the refinement of the orchid, elegant icon of Park Hyatt Paris Vendôme. This creation combines a heart of gingerbread coated with a light Tahiti vanilla mousse and a mandarin-scented jelly infused with laurel, covered with a vanilla icing, and the generous texture of a mixed spices biscuit, the candied mandarin peel marmalade and a delicious caramelized pine nuts croustillant. Under, a chocolate base. On top of the log, a bunch of orchids made of sugar and mandarin peel.

## « Nuage » The Peninsula Paris

Antony Terrone, nouveau chef pâtissier de l'hôtel The Peninsula Paris, a puisé son inspiration dans l'histoire de l'Oiseau Blanc, premier biplan à avoir tenté la traversée de l'Atlantique en 1927. Son cœur renferme une mousse onctueuse de chocolat au lait et un biscuit moelleux à la noisette caramélisée, confit de poire parfumé à la clémentine. La création repose sur un croustillant de chocolat noir à la fleur de sel, le tout surmonté d'un avion – réplique du véritable biplan, réalisé en chocolat garni d'un praliné noisette.

Antony Terrone, the new pastry chef of The Peninsula Paris, drew his inspiration from the history of Oiseau Blanc, first biplane that tried to cross the Atlantic in 1927. The inside consists of a smooth milk chocolate mousse and a soft caramelized hazelnut biscuit, clementine-scented pear compote. The creation lays on a dark chocolate croustillant with fleur de sel and the whole is topped with a plane—a replica of the real biplane made of chocolate and hazelnut praline.

€110 pour 6/8 parts – Edition limitée à 99 pièces du 18 au 30 décembre 2016 sur réservation 48h à l'avance minimum sur festivePPR@peninsula.com  
€ 18 la part à l'afternoon tea au Lobby en décembre.





2, rue Dom Pérignon  
51480 Fleury la Rivière  
Tél. : 03 26 58 43 36



[champagnedemièr.com](http://champagnedemièr.com)






CHAMPAGNE  
**William SAINTOT**  
AVENAY VAL D'OR



4, rue Charles De Gaulle  
51160 Avenay Val d'Or  
Tél. : 03 26 59 09 04  
Portable : 06 01 49 53 87  
[champagne-william-saintot@wanadoo.fr](mailto:champagne-william-saintot@wanadoo.fr)

*William Saintot  
Champagne*



[www.champagne-william-saintot.fr](http://www.champagne-william-saintot.fr)

# LE SIROP D'ÉRABLE

## ET SES EXPRESSIONS ORGANOLEPTIQUES

Naturelle, sans colorant ni additif, l'eau d'érable ou sève provient des racines de l'arbre. Elle s'instille sur sa longueur à la fin de l'hiver, voire au printemps. La période de récolte impacte sur les nuances organoleptiques du produit liquide. Sa teneur en acides aminés et minéraux évolue durant la saison. La typicité des sucres inclus dans le suc change pareillement. Fructose et glucose s'affirment au détriment du saccharose.

### Maple syrup and its organoleptic expressions

|| Natural, colouring- and additive-free, maple water or sap comes from the roots of the tree. It rises along the trunk in the winter or spring. The period when it is collected determines the organoleptic qualities of the liquid. The amount of amino-acids and minerals evolves along the season. The typicality of the sugars of the sap changes alike. Fructose and glucose

Au final, en début de saison, le sirop se révèle plus clair, plus délicatement sucré. A contrario, le sirop récolté plus tardivement s'affirme, ambré, et retranscrit des notes plus caramélisées en bouche. Le bouillage, concentration par la chauffe de l'eau d'érable, parachève la métamorphose en sirop. Durant la phase d'élaboration, le maître acériculteur veille à la qualité, un peu tel un œnologue pour un vin. Il donne

take over to the detriment of saccharose. In the beginning of the season the syrup is clearer, with a more delicate sweetness. On the contrary the sap collected later is stronger, amber, and has more caramel-like flavours. The boiling process that concentrates by heating the maple water, finishes to turn it into syrup. During the production process the maple producer watches over the quality, like an enologist would do over wine.

le départ des récoltes, prenant en compte la différence de température entre le jour et la nuit, gage de qualité. Il supervise la transformation de l'eau en sirop et veille à l'embouteillage.

Nous avons testé divers sirops afin d'affiner l'approche organoleptique. Des singularités et des disparités apparaissent. Nul doute, chaque sirop traduit un terroir, une approche.

He decides when to collect considering the difference of temperature between day and night, a guarantee of quality. He supervises the transformation of the sap into syrup and the bottling.

We tested various syrups to refine the organoleptic approach. Singularities and differences appear. Undoubtedly each syrup transcribes a terroir, a peculiar approach.

Pour **Martin Malenfant**, l'aventure a commencé à Escuminac en 1998. Amateur de vins, il a choisi de gérer son érabièrre tel un domaine viticole. La notion de terroir lui a paru être une évidence. Le sien est atypique. Positionné à l'extrémité des Appalaches, dans la Baie des Chaleurs en Gaspésie, le sol sédimentaire sur base calcaire a été classé Patrimoine Mondial par l'Unesco en 1999. La mer, présente à près de 2 km, influe également, conférant une certaine salinité. Le climat accentue la qualité du terroir avec des nuits très froides et des journées clémentes en période de récolte. La qualité des sols, les procédés de fabrication sont certifiés bio Ecocert.

Son **Canada N°1 Clair** présente une robe d'un ambre appuyé. Au nez, des notes empyreumatiques, d'intenses notes de caramel, presque 'brûlé' se dégagent. En bouche, le liquide surprend, développant des notes presque florales en attaque. Un aspect vanillé léger et de caramel transparait en un second temps. Le réglisse délicat assure une intéressante longueur. Le résultat se révèle inusuel. La texture liquide est parfaite, non sirupeuse.



For **Martin Malenfant**, the adventure started at Escuminac in 1998. Wine lover, he chose to run his maple grove like a wine estate. The notion of terroir appeared as an obvious feature to him. His terroir is original. Settled at the very end of the Appalaches in the Chaleur Bay in Gaspesia, the sediment soil on a limestone basis has been registered on the World Heritage List by UNESCO in 1999. Only 2 km away, the sea also has an influence, providing a kind of salinity. The climate emphasizes the quality with very cold nights and mild days during the collecting period. The soils and processes are organic Ecocert certified.

**Canada N°1 Clair** presents a deep amber colour. In the nose, empyreumatic notes, intense scents of caramel, nearly burnt, exude. On the palate the liquid surprises, unfolding nearly floral flavours in the first taste. A light vanilla and caramel side appear later. Delicate aromas of liquorice provides an interesting length. The liquid texture is perfect, not syrupy.





CHAMPAGNE  
*Gaudinat - Boivin*



Dans le charmant village de Bligny, dans l'Aube, une jolie demeure de pierre typique de l'architecture locale : bienvenue à la Maison Moutaux.

Au cœur de la Côte des Bars entre Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine, bien exposé sur les coteaux, 13 ha de vignobles sont choyés dans l'exploitation familiale, depuis 5 générations.

Le champagne MOUTAUX est certifié Terra Vitis, gage de la signature de vigneron français qui respectent la nature, les hommes et élaborent des vins pour le plaisir du dégustateur.

Avec la signature Terra Vitis, toute la diversité et la qualité des vins s'expriment pour la satisfaction du consommateur.

### Champagne MOUTAUX

Rue des Ponts  
10200 BLIGNY

[champagne.moutaux@orange.fr](mailto:champagne.moutaux@orange.fr)  
[www.champagne-moutaux.com](http://www.champagne-moutaux.com)

Le **Canada N°1 Médium** s'affirme avec une robe d'un ambre intense. Le nez est délicat mais le caramel 'brûlé' se perçoit distinctement. En bouche, la vanille et le caramel délicats transparaissent mais un côté lacté s'y ajoute. Des notes anisées puis réglissées donnent la longueur en bouche. Un léger goût métallique se déploie progressivement. La texture se fait plus sirupeuse, perlante.

**Canada N°1 Médium** has an intense amber robe. The nose is delicate but the scent of burnt caramel clearly dominates. On the palate delicate vanilla and caramel are added with a milky side. Flavours of aniseed then liquorice accompany the length on the palate. A light metallic flavour progressively unfolds. The texture is more syrupy.

Le **Canada N°2 Ambré** a été récolté plus tardivement comme en témoigne sa robe. Au nez, les notes sont plus tertiaires, évoquant le caramel cuit. En bouche, la fragrance florale se retrouve dès l'entrée. La vanille et le caramel sont très vite dominés par le crémeux. Ce dernier tend vers le chocolat blanc. On trouve une légère acidité, un léger côté réglisse, et la longueur est assurée par

**Canada N°2 Ambré** has been collected later as evidenced by the colour. In the nose the aromas are more tertiary, evoking cooked caramel. On the palate the floral scent appears from the first taste. Vanilla and caramel are swiftly dominated by a creamy taste, like white chocolate. We taste a light acidity, a light liquorice flavour, and the length is accompanied by a salty shade, a bit mouthwatering with a nearly metallic finish. The texture is more syrupy.

un côté salin, un peu salivant avec une finale presque métallique. La texture se révèle plus sirupeuse.



**La Ferme Martinette** située au Québec a également opté pour le bio. Le **N°1 Extra Light** présente une robe d'un ambre léger, translucide. Le nez livre des notes de léger caramel. En bouche, une certaine délicatesse transparaît avec des nuances de caramel, de miel d'acacia, un peu crémeux avec des notes lactées.

Le **Gourmet Collection N°1 light** a une robe d'un ambre clair. Au nez le caramel léger et des notes de réglisse prédominent. En entrée de bouche, des notes caramélisées légères, des notes subtilement florales, lactées se perçoivent. Le liquide très sirupeux exprime des notes métalliques au final.

**La Ferme Vifranc** offre un sirop d'érable **Médium Bio**. Sa robe d'un ambre moyen reste translucide. Au nez, le caramel s'impose, presque brûlé. A la dégustation, l'entrée de bouche est délicate, lactée avec de beaux arômes, fruités, exotiques (mangue). Sur la longueur, il se révèle salivant.

Le Ministère de l'Agriculture du Canada a pris conscience des connexions avec l'univers du vin, mettant en place un protocole de dégustation et une roue des saveurs de l'érable et un dictionnaire de termes appropriés. Par sa diversité et la richesse de ses arômes, le sirop d'érable s'avère également un allié de choix dans les cocktails et en cuisine.

The **Martinette** farm in Quebec also chose organic growing. **N°1 Extra Light** has a light amber translucent robe. The nose has notes of light caramel. On the palate a certain delicacy appears with shades of caramel, acacia honey, a bit creamy with a milky side.

**Gourmet Collection N°1 light** has a clear amber colour. The nose displays light caramel and dominant notes of liquorice. At first taste, light caramel flavours, subtle floral and milky aromas. The very syrupy liquid express metallic notes in the finish.

**Vifranc** proposes a **Medium Organic** syrup. The medium amber robe is translucent. In the nose the caramel stands out, nearly burnt. On the palate the first taste is delicate, milky with lovely fruity, exotic (mango) aromas. It is mouthwatering.

The Canadian Ministry of Agriculture realized the connections existing with the wine world and published an aroma wheel and a special dictionary of the flavours of maple syrup. By its diversity and richness of aromas the maple syrup also is a partner of choice in cocktails or in cooking.

Sofia Lafaye



CHAMPAGNE  
**FAGOT**  
*Joseph et Hubert*



CHAMPAGNE  
*Le Prieur*  
**MOUTARDIER**  
JEAN MOUTARDIER • LE BREUIL



*Une histoire de famille depuis 1921*

1, allée Dom Perignon - 51500 Rilly-La-Montagne  
Tél. : 03.26.03.45.22 - [contact@champagne-hj-fagot.com](mailto:contact@champagne-hj-fagot.com)  
[www.champagne-hj-fagot.com](http://www.champagne-hj-fagot.com)

**Champagne MOUTARDIER**  
Chemin des Ruelles - 51210 LE BREUIL - Tél : 03.26.59.21.09  
[contact@chamapagne-jean-moutardier.fr](mailto:contact@chamapagne-jean-moutardier.fr)  
[www.champagne-jean-moutardier.fr](http://www.champagne-jean-moutardier.fr)

# LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

## VOYAGER

### GRIGNOTER, LE NOUVEAU BAR À VIN 100 % BORDEAUX



Après les trois bars à vin de Shanghai, baptisés « Le Bordelais » (ouverts en mai 2012, octobre 2013 et décembre 2015) et « Au Bord d'Eau Fukuoka » à Fukuoka (ouvert en mai 2016), c'est à Singapour qu'a été inauguré le 5ème bar à vin 100 % Bordeaux en Asie, soutenu par le Conseil Interprofessionnel du vin de Bordeaux.

**GRIGNOTER<sup>®</sup>, THE NEW 100% BORDEAUX WINE BAR** || After the three wine bars in Shanghai called "Le Bordelais" (opened in May 2012, October 2013 and December 2015) and "Au Bord d'Eau Fukuoka" in Fukuoka (open since May 2016), the 5th 100% Bordeaux wine bar in Asia has been inaugurated in Singapore, supported by the Interprofessional Bureau of Bordeaux wine (CIVB).



## RENDEZ-VOUS

### Agenda des salons

**Vinitech Sifel, Bordeaux, 29-30 novembre et 1<sup>er</sup> décembre**

**Vinisud, Montpellier, 29-31 janvier 2017**

**Millésime Bio, Marseille, 30 janvier – 1<sup>er</sup> février 2017**

**Salon des Vins de Loire, 5-7 février 2017**

**Vinovision, Paris, 12-14 février 2017**

**Prowein, Dusseldorf, 19-21 mars 2017**

## CONCOURS

### The 4<sup>th</sup> SAKURA 2017 Japan Women's Wine Awards

C'est la plus grande compétition internationale de vins dont les juges ne sont que des femmes. 380 femmes jugeront les vins du 28 janvier au 1<sup>er</sup> février prochain. Résultat le 14 février. En 2016, le concours enregistrait plus de 3 500 vins participants de 35 pays.

**4<sup>e</sup> SAKURA WOMEN'S WINES AWARDS.** || It is the biggest international wine competition where the judges are only women. 380 women will assess the wines from next January 28<sup>th</sup> to February 1<sup>st</sup>. Results on February 14<sup>th</sup>. In 2016 the contest registered more than 3,500 wines from 35 countries.

[www.sakuraaward.com](http://www.sakuraaward.com)

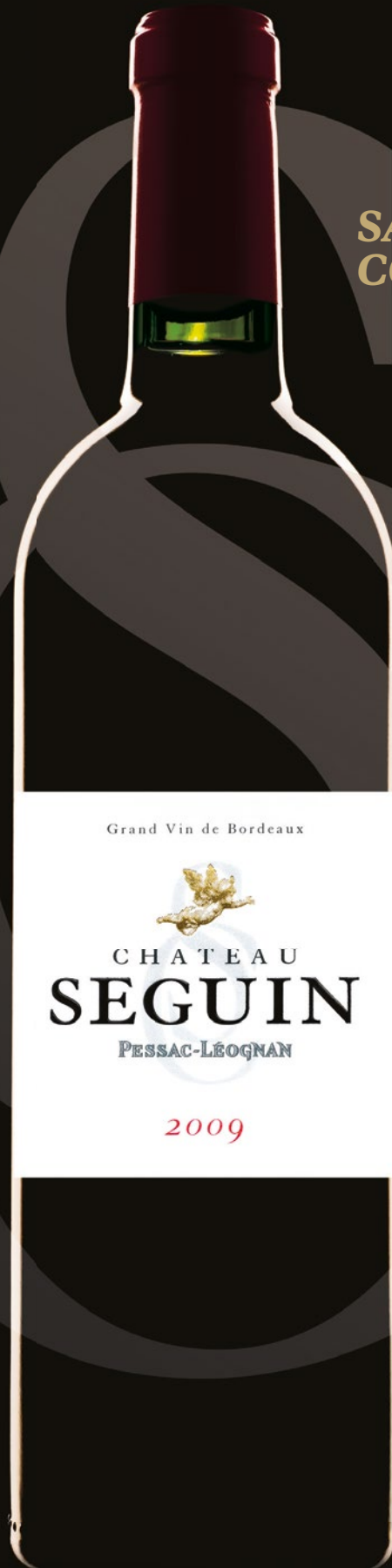
## TRADITION

### La Paulée de New York

Cette célébration des vins de Bourgogne est un hommage de Daniel Johnnes à la tradition bourguignonne qui clôt les vendanges. Du 7 au 11 mars, collectionneurs et connaisseurs se retrouvent autour de dîners de grands chefs en partageant les meilleures bouteilles de vins de Bourgogne de leur cave personnelle. Les vigneronnes seront aussi de la fête.

This Burgundy wine celebration is Daniel Johnnes' tribute to the Burgundian tradition held at the end of the harvest. From March 7 to 11, collectors and connoisseurs meet over grand chef dinners and share the best bottles of Burgundy wine of their personal cellar. The wine growers will also be invited.

[www.lapaulee.com](http://www.lapaulee.com)



**SANS  
CONCESSION**

**CHÂTEAU SEGUIN 2009**

Noté 17  
par Bettane & Desseauve  
« Révélation de l'année. »

Noté 91-93  
par Robert Parker  
« Le meilleur vin jamais produit  
sur cette propriété. »

**CHÂTEAU SEGUIN 2012**

Noté 16,5  
Par Jancis Robinson  
« Thick and sweet a sort of  
left bank Pomerol! »

Le second vin,

**L'ANGELOT DE SEGUIN 2012,**

par le Guide RVF des meilleurs vins  
de France  
« ... très agréable fruité, dans  
un style tendre et séducteur,  
agrémenté par un boisé équilibré »

[www.chateauseguin.com](http://www.chateauseguin.com)



## FORMATION

L'Institut de Promotion Commerciale (IPC) de la CCI de Bordeaux lance une nouvelle formation, encore inédite en France, de « Gestionnaire d'Unité Commerciale Thé & Café ». L'institut propose une formation longue de 11 mois pour se reconvertir, ou encore des modules courts pour les professionnels, y compris des sommeliers, pour approfondir ses connaissances. L'école répond aux besoins d'une filière en pleine expansion : la consommation de thé a en effet augmenté de 60 % en 20 ans et le café est la deuxième boisson la plus bue au monde après l'eau.

The trade promotion institute IPC of the Chambre of Commerce of Bordeaux launches a new training course, unique in France, of "Tea & Coffee Retail Unit Manager". The institute proposes a long training course of 11 months to retrain, or short modules for professionals including sommeliers who wish to specialize. The school meets the demands of an increasing industry: indeed the consumption of tea increased by 60% in 20 years and coffee is the second consumed beverage behind water in the world.

[www.ipc-bordeaux.com](http://www.ipc-bordeaux.com)

## BONNE ACTION

## 156<sup>e</sup> Vente des Hospices de Beaune

La vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune demeure l'une des plus célèbres manifestations de charité au monde et les professionnels attendent tous l'évènement le 3<sup>ème</sup> dimanche de novembre. Cette année elle aura lieu le 20 novembre et sera présidée par Virginie Ledoyen, Khatia Buniatishvili, Valérie Bonneton, Claude Lelouche et Eddy Mitchell, au profit des Fondations Cœur et Recherches et l'ARC.

**156<sup>th</sup> HOSPICES DE BEAUNE WINE AUCTION** || *This wine auction remains one of world's most famous charity event and the professionals all await the event hosted on the 3<sup>rd</sup> Sunday of November. This year it is organized on November 20<sup>th</sup> and will be presided over by Virginie Ledoyen, Khatia Buniatishvili, Valérie Bonneton, Claude Lelouche and Eddy Mitchell, benefiting the 'Coeur and Research' foundation and ARC (cancer research).*

[www.hospices-de-beaune.com](http://www.hospices-de-beaune.com)



## BOUTIQUE

## La Grande Cave de la famille Castéja

Avec un habillage esthétique et contemporain, LaGrandeCave.fr proposera un vaste éventail de vins du Bordelais, des plus accessibles aux Grands Crus Classés et aux vins de légende prisés des connaisseurs. En parallèle, d'outils pédagogiques, une partie Services, Conseils et Conciergerie privée sera disponible pour répondre à toutes les demandes particulières.

With aesthetic and contemporary graphics, LaGrandeCave.fr exclusively proposes a wide range of Bordeaux wines, from the most affordable bottles to the classed Grand Crus and legendary wines sought after by the connoisseurs. In a parallel to educational tools, a part 'Services, Advices and Private concierge service' will be available to meet special demands.

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



## INNOVATION

## 70 MD, les vins jugés par les consommateurs

« 70 millions de dégustateurs » est une sélection qui a pour but de concurrencer les concours de vin. C'est un outil en ligne innovant et gratuit qui permet aux vignerons de mettre en avant leurs vins et aux consommateurs de juger la qualité d'un vin tout au long de son évolution.

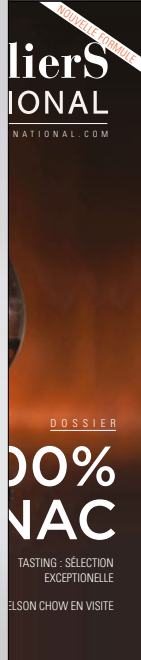
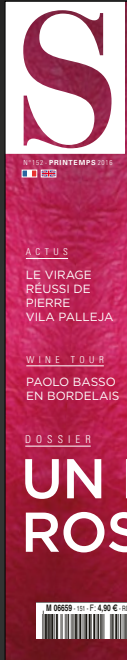
**70 MD, THE WINES REVIEWED BY THE CONSUMERS**  
The website "70 millions de dégustateurs" is a selection that aims at competing the wine contests. It is an innovating and free online tool that enables the wine growers to promote their wines and the consumers to assess the quality of a wine all along its evolution. Scotch Whisky, Tequila).

[www.70millionsdedegustateurs.fr](http://www.70millionsdedegustateurs.fr)

ABONNEZ-VOUS!  
Suscribe!

**SommelierS**  
INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



UN PANORAMA UNIQUE

DES VINS ET SPIRITUEUX

DE PRESTIGE

EN FRANCE

ET DANS LE MONDE

A UNIQUE OVERVIEW OF  
THE FINEST WINES & SPIRITS  
FROM ALL OVER THE WORLD

	1 AN	2 AN
	4 n°	8 n°
France	30 €	58 €
UE	45 €	88 €
Monde	51 €	100 €

À CHAQUE NUMÉRO, DÉCOUVREZ  
LES DÉGUSTATIONS DES PLUS  
GRANDS SOMMELIERS DU MONDE

IN EACH ISSUE, DISCOVER  
WORLD'S GREATEST SOMMELIERS'  
TASTING REVIEWS.

**BULLETIN D'ABONNEMENT**

**Je profite de l'offre abonnement**

Je choisis :  1 an / 1 year  2 ans / 2 year  France  UE  Monde

Mme  M.

Prénom Nom

Société

Tel  mail

Adresse

Code postal  Ville

Pays

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS international

I enclose a cheque made payable to SommelierS international

**SommelierS**  
INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :  
Please, return this from :

SommelierS international  
Service abonnement  
14 rue Montesquieu  
33000 Bordeaux  
(FRANCE)

# CHATEAU LA MARZELLE

Grand Cru Classé

SAINT-EMILION



MADAME J.J. SIOEN PROPRIÉTAIRE

S.C.E.A. CHÂTEAU LA MARZELLE 33330 SAINT-ÉMILION FRANCE

Tél: +33 (0)557 55 10 55 Fax: +33 (0)557 55 10 56 E-mail: chateau@lamarzelle.com

[www.chateaulamarzelle.com](http://www.chateaulamarzelle.com)

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.