

Si

Sommeliers INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM  

CONCOURS

Meilleur Sommelier
d'Asie & Océanie,
le Japon gagne le titre



**PASCALINE
LEPELTIER**

Meilleure
Sommelière
de France !

SPÉCIAL CHAMPAGNE

100 cuvées dégustées à Reims

Wine tour en Champagne
avec Paolo Basso

GOURMANDISE

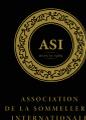
Les bûches
de chefs 2018

DESTINATION VINS DU MONDE

LA MOLDAVIE



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

3 ÉDITOS

9 ACTUS DE LA SOMMELLERIE

- 9 Brèves
- 10 France
- 29 Monde

50 SHOPPING

53 DOSSIER CHAMPAGNE



53 DÉGUSTATION PRESTIGE CHAMPAGNE

- 53 Hôtel de Ville, Reims.
100 cuvées dégustées

96 CHAMPAGNE TOUR

- 96 Champagne Tissier
- 98 Champagne Diot
- 100 Champagne Augustin
- 102 Champagne Boutillez Marchand
- 104 Champagne Cheminon
- 106 Champagne Fagot
- 108 Champagne Ployez-Jacquemart
- 112 Champagne Piper-Heidsieck
- 114 Champagne Frèrejean Frères

117 FOCUS CHAMPAGNE

- 117 Champagne de Venoge
- 118 Champagne Roger Manceaux
- 119 Champagne Beerens
- 121 Champagne Alain Vesselle
- 122 Champagne Vollereaux
- 123 Champagne JP Gaudinat
- 125 Champagne Esterlin
- 126 Champagne Godart & fils
- 129 Champagne Moutaux
- 130 Champagne Suply
- 131 Champagne Alain Leboeuf
- 132 Distillerie Jean Goyard
- 133 Champagne Joël Michel
- 135 Champagne Claude Cazals

137 ACTUS DU CHAMPAGNE

- 137 Lancement du
Champagne Henriot au Ritz
- 138 Champagnes inusuels
en biodynamie
- 140 Gilles Descôtes,
Chef de Cave Bollinger
- 143 Vente aux enchères
des étudiants de LP CIVS
- 145 6^e Prix Collet du livre de chef

146 ACCORDS DE CHAMPAGNE

- 146 Champagne de Sousa
& Chef Kei Kobayashi

149 DU CÔTÉ DES VINS

- 149 J'irai déguster chez vous,
succès renouvelé
- 150 Nouvelle plateforme 202 VS
- 153 7^e Grand Prix des Œnologues
à Saint Pourçain
- 155 158^e Vente des Hospices
de Beaune
- 156 Winetasting Millésima
Panorama de Grands vins
Italiens

159 ENTRETIENS

- 159 Dégustations privées
par Nelson Chow

162 PORTRAITS

- 162 ID Bâtiment
- 164 A+ Fermeture Aluminium
- 164 Maison Duclot
- 168 Société Gimex, Ice bag®
- 170 Château La Haye,
Saint-Estèphe
- 172 Vignobles Brumont,
Gascogne

175 ÉCHAPPÉES

- 175 Œnotourisme en Moldavie

178 DU CÔTÉ DES SPIRITUEUX

- 178 Vodka Nadé
- 182 Gin Confidential
- 185 Whisky Toki by Suntory
- 189 Whisky Haigh Club Clubman
- 193 Bas Armagnac Laguille
Cask Finish
- 195 Ornabrak, Single Malt Gin
- 197 Rhum Trois Rivières
& Teeling Small Batch

198 HISTOIRE

- 198 Vin et religion (partie 2)

200 ART DE VIVRE

- 200 Lalique et
Lafaurie-Peyraguey,
alliance des savoir-faire

203 GOURMANDISES

- 203 Les bûches de Chefs 2018

206 LE BLOG



ÉDITO

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

SommelierS INTERNATIONAL

ÉDITEUR ET DIRECTEUR DE LA PUBLICATION SOMMELIERS INTERNATIONAL

Aris ALLOUCHE

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 BÉNARD
Charlyne ZIRAH

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Andrés ROSBERG
Philippe FAURE-BRAC
Jean BERNARD
Paul BRUNET
Andrew O'GORMAN
Michèle CHANTÔME
Marilyn JOHNSON
Sofia LAFAYE
Gérald OLIVIER
David FURER
Bénédicte CHAPARD
Pascale TÉTOT

TRADUCTION

Sandy BENARD
Sylvia VAN DER VELDEN
Trad'Smith France

CRÉDITS PHOTOS

Jean BERNARD
Sofia LAFAYE
Artistes Associés
Bénédicte CHAPARD
David FURER
Michel JOLYOT
Shehan HANWELLAGE
Clément LAPORTE
Frédéric JUNGE
Pascale TÉTOT
Ronny STEINEGGER

VIDÉOS

Artistes Associés

GRAPHISME ET MISE EN PAGE

Stéphane PAILLER

SITE WEB

www.sommeliers-international.com

Chers amis lecteurs,

Avec les premiers frimas de l'hiver monte doucement l'effervescence de la fin d'année. Maintenant que les vendanges sont terminées, que le vin en devenir repose tranquillement dans les caves, il est temps de préparer les festivités et de faire notre petite sélection de bulles pour accompagner les mets gourmets !

Notre cahier de dégustation spécial Champagne riche d'une centaine de commentaires vous guidera dans votre choix. A l'occasion de notre événement annuel à Reims, nous avons eu la chance d'accueillir en octobre deux éminences de la sommellerie internationale : Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, et Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier d'Europe. Vous retrouverez leurs impressions dans le dossier Champagne. Et si vous cherchez l'inspiration pour le dessert, faites donc un petit tour dans notre sélection de bûches de chefs à la fin de ce numéro !

Côté sommellerie, l'automne a été riche en émotions. Finale du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France Sommellerie, Concours ASI du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie à Kyoto (Japon), concours nationaux en Belgique, en Suisse, au Maroc et enfin le concours du Meilleur Sommelier de France qui a sacré pour la première fois une femme, Pascaline Lepeltier. Un grand bravo à tous les candidats pour leur contribution à la mise en avant de la profession de sommelier ! Très bientôt, en mars, le très attendu Concours du Meilleur Sommelier du Monde qui aura lieu à Anvers (Belgique) mettra sous les projecteurs l'élite de la sommellerie mondiale. Bien sûr, SommelierS International, fidèle partenaire de l'ASI, y sera.

En attendant, nous vous souhaitons de passer d'excellentes fêtes de fin d'année, avec toujours et encore plus de découvertes et de moments gourmands !



Dear reader,

With the first frost of winter the excitement of the end of the year is coming up. Now that the harvest is over, and the wine in the making is quietly resting in the cellars, it is time to prepare the festivities and make our selection of bubbly to accompany gourmet dishes!

Our special Champagne edition will guide you in your choice. For the occasion of our yearly event in Reims, we were fortunate to welcome in October two eminent sommeliers from the international sommellerie: Paolo Basso, Best Sommelier of the World, and Raimonds Tomsons, Best Sommelier of Europe. You will find their impressions in the Champagne section. And if you're looking for inspiration for the dessert, take a look at our selection of chef's Christmas cakes at the end of this issue!

On the sommellerie side, the autumn was rich in emotions. Finals of the Contest of One of the Best Craftsmen of France Sommellerie, ASI Competition of the Best Sommelier of Asia & Oceania, national competitions in Belgium, Switzerland, Morocco, and finally the contest of the Best Sommelier of France who has for the first time awarded a woman, Pascaline Lepeltier. Congratulations to all the candidates for their contribution to highlighting the profession of sommelier! Coming soon, in March, the much expected World Sommelier Championship in Antwerp, Belgium will set in the spotlight world's elite of the sommellerie. Of course, SommelierS International, faithful partner of ASI, will be there.

In the meantime, we wish you a happy festive season, with always and again beautiful discoveries and gourmet moments!

Où nous trouver / Where to find us

www.sommeliers-international.com / kiosques en France et à l'étranger / Relay dans les gares et aéroports, Drugstore Champs-Élysées, Paris / Frenchburgers / Cashvin / Bordeaux Magnum / L'Épicerie Laurent Bordeaux / Caves du Louvre Paris / www.millesimes.com / Villa Primrose, Bordeaux / La Cité du Vin, Bordeaux / www.flipster.com / Abbaye de Sainte Croix, Salon-de-Provence / Relais Thalasso Ile de Ré, Sainte-Marie-de-Ré / Villathena, Paris / Château de l'Épinay, Saint-Georges-sur-Loire / Bastide du Caladou, Moissac-Bellevue / Château Le Bellevue, Cazaubon / 7 Eiffel Hôtel, Paris / Hôtel Claret, Paris / Relais de Margaux, Margaux / Château de Cocove, Recques sur Hem / Le Jardin de Neuilly, Neuilly-sur-Seine / Laurène Jordan, Rolleboise / Domaine et Golf de Vaugouard, Fontenay sur Loing / Vienna House Dream Castle, Disneyland Paris / Vienna House Magic Circus House, Disneyland Paris / Domaine Saint Clair, Etretat / Château de l'Ermitage, Ennery / Hôtel La Licorne, Lyons-la-Forêt / Hostellerie le Vallon de Valrugues, Saint Rémy de Provence / Château de la Boursidière, Montlouis-sur-Loire / Hotel Arene, Orange / Hôtel Burdigala, Bordeaux / Le Pavillon CG, Reims / Les Sources de Caudalie, Martillac / Restaurant Guy Savoy, Paris 6^e / Le Bistrot du Sommelier, Paris 8^e / Restaurant Le Clos Mirande, Montagne / Hostellerie de Plaisance, Saint-Émilion / La Grande Cave de Saint-Émilion, Saint-Émilion / La Cave d'Ulysse, Margaux / Cave Galerie Lafayette, Paris 9^e / Four Seasons Hôtel George V, Paris 8^e / Le Saint-James, Bouliac / Restaurant Charles Barrier, Tours / Relais de Margaux, Margaux / Auberge de L'III, Illhauesern / Cashvin, Méridnac / Intercontinental Bordeaux Le Grand Hôtel / Maison Gabin, Bordeaux / Le Grand Monarque, Chartres / Cave des Grands Crus, Guebwiller / Le Crillon, Paris / George Blanc, Vonnas.

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





ÉDITO

Andrés Rosberg
Président de l'ASI
President of ASI

L'ESPRIT DE L'ASI

Quelques semaines se sont déjà écoulées depuis le dernier grand événement ASI de 2018, la 4^e édition du concours du Meilleur Sommelier d'Asie & Océanie, qui s'est tenu au Japon en octobre, et le souvenir d'un événement aussi fantastique persiste agréablement.

Le niveau de la compétition lors de la finale a rapidement démontré que notre profession continue de gagner en excellence dans le monde entier. Le Japonais Wataru Iwata, sommelier du bar à vins 'Cave de K' à Kyoto, a été couronné après une performance époustouflante lors de la finale. Kam Fung Reeze Choi de Chine et Justin Li Vern Ho de Malaisie ont été les deux autres brillants candidats qui ont participé à une finale stressante, faisant de ce concours l'un des événements les plus palpitants du vin et de la gastronomie dans le monde.

Plusieurs autres étapes ont également été franchies : le nombre de concurrents a atteint un sommet sans précédent avec 24 sommeliers venus de 12 pays. Des délégations de 31 pays et de 5 continents ont participé à cet événement. 850 personnes ont applaudi lors de la finale, dont de nombreux sommeliers et journalistes locaux, ainsi que 7 Meilleurs Sommeliers du Monde. La diffusion en direct de la finale sur internet a été visionnée par des milliers de personnes à travers le monde. Le maire de Kyoto, M. Daisaku Kadokawa, a assisté au dîner de gala. Les frère et sœur Shin et Yuko Kibayashi, auteurs de la célèbre série de mangas sur le vin « Les gouttes de Dieu », jurés lors de la finale, ont remis un diplôme spécial à chaque candidat, montrant combien le Japon – et l'Asie, au sens large – sont fascinés et plus profondément connectés au monde du vin.

L'événement a connu un succès retentissant et nous sommes très reconnaissants à l'Association des Sommeliers du Japon. Ils ont organisé l'événement en portant une grande attention aux détails et ont été des hôtes remarquables pour la communauté de sommeliers réunis pour l'occasion dans la magnifique ville de Kyoto, soulignant une fois de plus la légitimité de ce pays comme un des hauts lieux de la sommellerie dans le monde.

Dernier point, mais non le moindre, j'aimerais également applaudir tous les sommeliers qui n'ont pas été jusqu'en finale, ainsi que tous les sommeliers qui ont participé aux concours nationaux sans se qualifier pour cette compétition internationale : c'est leur engagement silencieux mais particulièrement volontaire à notre profession, leur passion à toute épreuve, et leur volonté de passer par des centaines d'heures de formation, d'étude et de dégustations qui améliorent la sommellerie dans le monde et rendent hommage à l'esprit de la grande famille mondiale de l'ASI.

Kanpai!



ASSOCIATION
DE LA SOMMELLERIE
INTERNATIONALE



William Wouters
(Belgique),
Vice-Président
continent Europe



Ricardo Grellet
(Chili),
Vice-Président
continent Américain



Saiko Tamura-Soga
(Japon),
Vice-Président
continent Asie-Océanie



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



Michelle Mc Carthy
(Canada),
Secrétaire générale
adjointe



Philippe Faure-Brac
(France),
Trésorier



Samuil Angelov
(Finlande),
Trésorier adjoint



THE SPIRIT OF ASI

A few weeks have already gone by since the last major ASI event of 2018, the 4th edition of the Best Sommelier of Asia and Oceania competition, held in Japan in October, and the taste of such a fantastic event still pleasantly lingers.

The level of the competition during the final quickly showed that our profession continues to grow in excellence around the world. Japan's Wataru Iwata, sommelier at Cave de K wine bar in Kyoto, was crowned after a stunning performance during the final. Kam Fung Reeze Choi, from China, and Justin Li Vern Ho, from Malaysia, were the other two brilliant candidates who participated in a nerve-racking final, making this competition one of the most thrilling wine and gastronomy events in the world.

Quite a few other milestones were also achieved: the number of competitors was at an all-time high, with 24 sommeliers from 12 countries taking part. Delegations from 31 countries and 5 continents attended. An impressive 850 people cheered during the final, including many local sommeliers and journalists, as well as 7 Best Sommeliers of the World. The live streaming online of the final was viewed by thousands of people all over the world. The Mayor of Kyoto Mr Daisaku Kadokawa, attended the Gala Dinner. Siblings Shin and Yuko Kibayashi, authors of the world-famous manga series about wine, "Drops of God", judged during the final and made a special diploma for each candidate, showing how Japan—and Asia, in a larger sense—has become fascinated by and more deeply connected to the world of wine.

The event was a resounding success, and our deepest gratitude goes to the Japanese Sommelier Association. They organized the event with great attention to detail and were remarkable hosts to the sommelier community assembled for the occasion in gorgeous Kyoto, once again highlighting this country's relevance as one of the major capitals of sommellerie in the world.

Last, but certainly not least, I would like to also celebrate all the sommeliers that didn't make it to the final, and all of those somms who competed in their national sommelier contests but didn't qualify to come and take part in this international trophy: it is their silent yet strong-willed commitment to our profession; their bullet-proof passion; and their drive to go through hundreds of hours of training, studying, and tasting that are improving sommellerie in the world—and honouring the spirit of the big ASI global family.

Kanpai!



ÉDITO

Philippe Faure-Brac

Président de l'Union
de la Sommelierie Française
*President of the Union
of French Sommelierie*

C'est avec une grande joie que nous avons accueilli dans les rangs des Meilleurs Sommeliers de France, une professionnelle méritante, Pascaline Lepeltier. Sa victoire est d'autant plus remarquable qu'elle est la première femme à accomplir le difficile challenge de remporter successivement le titre de MOF et de Meilleur Sommelier de France. C'est une occasion de souligner qu'elle n'est cependant pas la première femme à accéder au titre de Meilleur Sommelier puisque, 40 ans auparavant, en 1978, Danielle Carré-Cartal remportait le concours du Meilleur Sommelier-Restaurateur, suivi de Maryse Allarousse en 1980. Il y eut également Anne-Marie Quaranta en 1980, Marlène Vandramelli en 1993 et Giovanna Rapalli en 2001 qui remportèrent le Trophée Ruinart du Meilleur Jeune Sommelier de France. C'est aujourd'hui donc un club très fermé de 6 femmes à s'être distinguées dans cette sphère encore très masculine de l'excellence de la sommellerie.

2018 se termine sur les chapeaux de roue mais 2019 promet d'être tout aussi effervescente.

Les 10 et 11 février, l'UDSF célébrera les 30 ans du titre de maîtres sommeliers à Bordeaux.

Bien entendu, nous attendons tous avec impatience le Concours ASI du Meilleur Sommelier du Monde du 10 au 15 mars à Anvers en Belgique. Souhaitons bonne chance à tous les candidats, et en particulier à David Biraud qui représentera la France.

Le 8 avril nous retrouvons une jeune génération prometteuse pour la finale du Trophée Duval Leroy du Meilleur Jeune Sommelier de France qui aura lieu à Vertus.

Le 3 juin, nous fêterons les 50 ans de l'UDSF à Lyon. Un jubilé qui concordera cette année avec celui de l'ASI dont le cinquantenaire est organisé à Reims et Epernay les 6, 7 et 8 octobre.

Enfin les 20 et 21 octobre, nous désignerons le nouveau (ou la nouvelle ?) Master of Port 2019 au Cercle des Armées à Paris.

C'est sur ces belles perspectives que je vous souhaite à tous, amis sommeliers, partenaires de la sommellerie, amoureux du vin et de la gastronomie, de passer de superbes fêtes !





Fabrice Sommier
Secrétaire général



Antoine Woerlé
Secrétaire adjoint



Jacques Boudin
Trésorier général



Philippe Nusswitz
Trésorier adjoint



Gisèle Marguin
Chargée de
communication



It is with great joy that we welcomed in the ranks of the Best Sommeliers of France, a deserving professional, Pascaline Lepeltier. Her victory is all the more remarkable as she is the first woman to have taken up the difficult challenge of successively winning the title of Best Craftman of France (MOF) and Best Sommelier of France. It is an opportunity to emphasize that she is not the first woman to win the Best Sommelier title since, 40 years earlier, in 1978, Danielle Carré-Cartal won the Best Sommelier-Restaurateur competition, followed by Maryse Allarousse in 1980. There was also Anne-Marie Quaranta in 1980, Marlène Vandramelli in 1993 and Giovanna Rapalli in 2001 who won the Ruinart Trophy of the Best Young Sommelier of France. Today it is a very closed circle of 6 women to have distinguished themselves in this still very masculine sphere of the excellence of sommellerie.

2018 is coming to an end, quite busy, but 2019 promises to be equally effervescent.

On February 10th and 11th, UDSF will celebrate the 30th anniversary of the title of Maître Sommelier in Bordeaux. Of course, we all look forward to the ASI Contest of the Best Sommelier of the World from March 10 to 15 in Antwerp, Belgium. Let's wish good luck to all the candidates, and in particular to David Biraud who will represent France.

On April 8th, a promising young generation will meet for the finals of the Duval Leroy Trophy of the Best Young Sommelier of France which will take place at Vertus.

On June 3rd, we will celebrate the 50th anniversary of UDSF in Lyon. A jubilee that will coincide this year with that of ASI whose fiftieth anniversary is organized in Reims and Epernay on October 6, 7 and 8.

Finally, on October 20th and 21st, we will designate the new Master of Port 2019 at the Cercle des Armées in Paris.

With these beautiful projects ahead, I wish you all, friend sommeliers, partners of the Sommellerie, lovers of wine and gastronomy, a Merry Christmas and a Happy New Year!

Le Temps devient Lumière



Champagne
HENRIOT
Blanc de Blancs

ÉLABORÉ PAR CHAMPAGNE HENRIOT À REIMS FRANCE

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

DOUBLÉ GAGNANT

Concours un des Meilleurs Ouvriers de France **Maître d'Hôtel**



En ce mois de novembre, Antoine Petrus est entré dans le cercle très fermé des doubles MOF. Après avoir été titré MOF Sommelier en 2011, le directeur général des restaurants et adresses Taillevent Paris vient de remporter le titre de MOF Maître d'Hôtel. La finale de la catégorie s'est tenue à Deauville le 7 et 8 novembre dernier.

One of the Best Craftsmen of France (MOF) Maitre d'Hotel || In November, Antoine Pétrus entered the close circle of the double MOF. After getting the title of Best Craftsman Sommelier in 2011, the general manager of Taillevent Paris has been awarded the title of Best Craftsman Maitre d'Hotel. The finals of the category took place in Deauville on last November 7 and 8.

MAROC

Sélection pour le Mondial de 2019

L'Association des Sommeliers du Maroc, présidée par Michèle Chantôme, sélectionnera son candidat pour le Mondial le 14 janvier prochain au Sofitel de Marrakech. Ce sont les finalistes du concours national 2017 et 2018 qui participeront à cette sélection présidée par Paul Brunet. Un événement important pour l'association car il s'agira de sa première participation au Mondial depuis son intégration en tant que membre de l'Association de la Sommellerie Internationale.



Zakaria Wahbi et Abdelghafour Sadek, les lauréats 2017 et 2018.

Selection for the World Championship 2019 || The Association of Sommeliers of Morocco headed by Michèle Chantôme will select their candidate for the World competition on next January 14th at Sofitel Marrakech. The candidates at the selection will be the finalists of the 2017 and 2018 national competition. An important event for the association as it will be their first participation since it was integrated as full member of the Association de la Sommellerie Internationale.

DIPLÔME

Certification ASI



Les inscriptions à l'examen pour le diplôme international de l'A.S.I. seront ouvertes à partir de début janvier. Les candidats de tous les continents passeront les épreuves le même jour, le 4 mars. A ce jour, ce sont 195 sommeliers du monde entier qui ont été certifiés. Ce diplôme vise à reconnaître les compétences des sommeliers avec des standards communs à tous les pays avec l'objectif d'uniformiser le niveau d'excellence sur un plan international.

The subscriptions for the exam of the international ASI Sommelier Diploma will be open from early January. The candidates of all candidates will have their tests on the same day, March 4th. To date 195 sommeliers from all over the world have been certified. This diploma aims at recognizing the skills of the sommeliers according to common standards in all countries with the objective to streamline the level of excellence on a global level.

<https://asi.info>

LE CONCOURS DU MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2019 APPROCHE !

Événement majeur de la Sommellerie Internationale, la compétition très attendue se tiendra du 10 au 15 mars 2019 à Anvers en Belgique. Son organisation se précise et le comité technique a d'ores et déjà pris date pour se réunir à Klein Constantia en Afrique du Sud pour préparer les épreuves. Rappelons également aux associations que la date limite d'inscription de leur candidat au concours est fixée au 15 janvier 2019.

The Sommelier World Competition is coming up! || Major event of the International Sommellerie the much awaited competition will take place in Antwerp Belgium from 10 to 15 March 2019. The organization is well underway and the technical committee has already made an appointment to gather at Klein Constantia, South Africa to prepare the tests. Let's also remind the associations that the deadline to register their candidate at the competition is January 15th, 2019.

Trois questions à **Armand Melkonian,**

Meilleur Sommelier du Monde 1969

BIOGRAPHIE PROFESSIONNELLE

Armand Melkonian a commencé sa carrière en 1959 à l'École Militaire de Paris comme maître d'hôtel avant de partir pour la guerre d'Algérie. A son retour, après un passage par la Chèvre d'Or à Eze et l'Hôtel Versailles à Villefranche-sur-Mer, il démarre sa longue carrière de chef sommelier à l'hôtel la Voile d'Or à Saint-Jean-Cap-Ferrat (4 étoiles luxe devenu 5 étoiles récemment). Il y formera plusieurs sommeliers lauréats de concours dont, en 1970, un Meilleur Sommelier de France, Gérard Renoux. Parallèlement, il mènera des missions de formation et de conseil en sommellerie. Désormais à la retraite, Armand Melkonian avoue profiter de son jardin où il soigne quelques vignes de raisins de table !

Professional biography

Armand Melkonian began his career in 1959 at the Military School of Paris as a maître d'hôtel before leaving for the Algerian war. On his return, after a short period at La Chèvre d'Or in Eze and Hotel Versailles in Villefranche-sur-Mer, he began his long career as a head sommelier at the Hotel la Voile d'Or in Saint Jean Cap Ferrat (4 star luxury become 5 stars recently). He trained several sommeliers who have won competitions including in 1970 a Best Sommelier of France, Gerard Renoux. At the same time, he worked as coach and consultant in sommellerie. Now retired, Armand Melkonian admits he enjoys his garden where he grows a few vines of table grapes!

Vous êtes le premier Meilleur Sommelier du Monde de l'histoire. Quelle valeur avait ce titre à l'époque et a-t-il eu tout au long de votre carrière jusqu'à aujourd'hui ?

Sur le plan personnel, ce titre m'a donné une immense satisfaction et une certaine fierté. Ce fut avant tout la reconnaissance du travail accompli. Puis, tout au long de ma carrière, j'ai pu bénéficier d'une liberté totale dans mon rôle de Chef Sommelier ainsi que contribuer à la satisfaction de la clientèle internationale qui fréquentait l'établissement où je travaillais.

Par contre, je n'ai bénéficié ni d'avantages financiers conséquents ni de reconnaissance médiatique ou honorifique. Ces deux derniers points de satisfaction je les dois exclusivement à l'Arménie, le pays d'origine de mes parents. Alors que j'étais déjà à la retraite, ce pays m'a retrouvé et des émissions de télévision fréquentes ont été consacrées à mon parcours personnel et à celui de ma famille. Il y a deux ans, j'ai été invité dans ce pays où je n'étais jamais allé pour recevoir la médaille d'or d'Arménie et apprécier la qualité de leurs vins. Ce furent mes plus belles récompenses.

Son accord gagnant :

“J'affectionne particulièrement le loup en croûte de Méditerranée pêché à la ligne, accompagné de notre vin niçois, le Bellet AOP blanc, 100 % Rolle et bio.”

Si vous deviez comparer le niveau de l'époque avec celui d'aujourd'hui, diriez-vous que c'est plus difficile d'accéder au titre de nos jours ? Les épreuves et le niveau d'exigence ont-ils changé ?

Je dirais que c'est plus compliqué de nos jours pour la raison suivante : en 1969, il y avait 13 pays représentés, ils sont 65 aujourd'hui. A l'époque, hormis les vins européens, peu de pays étrangers produisaient des vins de grande qualité et connus. Actuellement, peu de pays n'en produisent pas. Il est donc très difficile, très compliqué, je dirai même impossible, d'identifier un vin à l'aveugle à coup sûr. En 1969, les 4 finalistes devaient identifier un vin de leur pays ainsi qu'une liqueur internationale. J'avais trouvé les deux.

En ce qui concerne les épreuves théoriques du matin, elles sont à peu près du même niveau. La sélection des 4 finalistes ne change pas. Par contre, l'après-midi, c'est plus difficile qu'avant. Il ne s'agit pas du service lui-même qui ne change en rien mais des épreuves assez difficiles, qui n'existaient pas à l'époque, s'y sont ajoutées depuis.

Que pensez-vous de la nouvelle génération de sommelier ? Le métier a-t-il changé selon vous ? Un conseil à donner aux aspirants sommeliers ?

La nouvelle génération de sommeliers, avec qui j'ai des contacts au sein de l'Association des Sommeliers de la Côte d'Azur, est comparable à celle de mon époque. Tout d'abord, ils aiment ce métier où l'on apprend tout au long de sa carrière, où l'on suit en permanence les évolutions du vin. Par ailleurs, le sommelier est son propre chef au restaurant et il s'agit d'une valorisation importante. Les bases du métier sont les mêmes, même si les méthodes de vinification se sont perfectionnées. La législation aussi évolue : de nos jours, il existe plus de quatre cents AOC (AOP aujourd'hui) alors qu'il n'y en avait que la moitié à mon époque.

Mes conseils aux aspirants-sommeliers ? Aimer son métier avec passion, ne jamais cesser d'apprendre, se perfectionner toujours et, comme moi, se lancer dans les concours !

Three questions to Armand Melkonian, Best Sommelier of the World 1969

You are the first Best Sommelier of the World in history. What value did this title have at that time and has it had throughout your career until today?

On a personal level, this title has given me immense satisfaction and a kind of pride. It was above all the recognition of the work done. Then, throughout my career, I could enjoy total freedom in my position of Chef Sommelier and contribute to the satisfaction of the international clientele who come to the establishment where I used to work.

On the other hand, I did not benefit neither from significant financial benefits nor from media or honorific recognition. These last two points of satisfaction I owe them exclusively to Armenia, the country of origin of my parents. While I was already retired, this country found me and TV shows were frequently dedicated to my personal and family path. Two years ago, I was invited to this country where I had never been to receive the Armenia Gold Medal and appreciate the quality of their wines. These were my best rewards.

If you had to compare the level of that time with today's, would you say it's harder to win the title nowadays? Have the tests and the level of requirement changed?

I would say that it is harder nowadays for the following reason: in 1969, there were 13 countries represented, they are 65 today. At the time, apart from European wines, few foreign countries produced high quality and

well-known wines. Currently, few countries do not produce wines. It is therefore very difficult, very complicated, I would even say impossible, to identify a wine blind for sure. In 1969, the 4 finalists had to identify a wine from their country as well as an international liqueur. I found both.

As for the theoretical tests of the morning, they are about the same level. The selection of the 4 finalists does not change. However in the afternoon it is more difficult than before. It is not the service in itself as it has not changed, but difficult tests which did not exist at that time have since been added.

is greatest gustatory emotion:

“Armand Rousseau's Chambertin Clos de Bèze, a grand lord of Burgundy.”

What do you think about the new generation of sommeliers? Has the profession changed according to you? Any advice to future sommeliers?

The new generation of sommeliers, with whom I have contacts within the Association of Sommeliers of Côte d'Azur, is comparable to that of my time. First of all, they like this job where you learn

all along your career, where you constantly follow the evolutions of the wine. In addition, the sommelier is his own boss in the restaurant and it is a significant valuation. The basics of the profession are the same, even if the winemaking methods have been perfected. The legislation also evolves: today, there are more than four hundred AOCs (AOPs today) while there were only half in my time.

My advice to aspiring sommeliers? Love your job with passion, never stop learning, always improve and, like me, involve into the contests!

Propos recueillis par / Interview by Sylvia van der Velden



The oldest Wine House in Champagne: Aÿ 1584



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

Concours du Meilleur Sommelier de France

PASCALINE LEPELTIER fait coup double : UNE PREMIÈRE POUR UNE SOMMELIÈRE



Gaëtan Bouvier, vainqueur en 2016, et Philippe Faure-Brac, président de l'UDSF, ont remis son trophée à Pascaline Lepeltier.

Installée à New York depuis presque une décennie, la passionaria du Chenin a remporté ce titre quelques semaines seulement après avoir été lauréate du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France. Un succès qui confirme la place sans cesse plus importante prise par les femmes dans la profession. Et devant plus de 300 élèves en formation sommellerie, cette finale fut également une excellente vitrine pour la profession.



L'épreuve de dégustation a permis à Pascaline Lepeltier de prendre un avantage conséquent sur les autres candidats.

En France, en ce deuxième semestre 2018, les concours se sont suivis et les résultats se sont ressemblés. Avec à chaque fois, tant pour le MOF où l'on compte quatre nouveaux lauréats que pour le MSF qui n'en sacré qu'un seul, le même constat : c'est Pascaline Lepeltier qui a attiré sur elle les projecteurs. Et le fait de réaliser un tel doublé ne fait qu'accroître la curiosité et l'intérêt des médias. En particulier de ceux qui l'ont découverte à cette occasion alors même que, depuis dix ans, les compétitions professionnelles lui ont donné bien des occasions de se faire remarquer. Mais à chaque fois la victoire lui passait sous le nez.

De nez, elle n'en a pas manqué à Paris où elle se retrouvait pour la quatrième fois finaliste d'une épreuve dont elle était restée éloignée en 2014 et 2016. Un recul qu'elle a exploité pour mieux se préparer et gagner en sérénité. Troisième en lice dans une ultime phase qui réunissait pour la première fois cinq candidats et notamment Isabelle Mabboux, une autre sommelière, elle a réussi une entrée en scène percutante et assommée la concurrence dès le premier atelier. Une épreuve de dégustation dont elle a parfaitement compris

le sens : « Veuillez décrire les principales caractéristiques des quatre vins suivants, nous expliquer leur méthode d'élaboration, et les classer par ordre croissant de sucrosité. Vous avez quatre minutes... »

Quatre vins qui étaient, dans l'ordre, un vin de paille 2014 du Domaine de Savigny, un Sauternes 2003 du Château Lafaurie-Peyraguey, un Jurançon 2016 cuvée Camin Larredya du Domaine Jean-Marc Grussaute et un Rivesaltes ambré 12 ans d'âge cuvée Hors du temps du Domaine Singla.

BIÈRE ET DIGESTIF AVAIENT LEUR PROPRE ATELIER

Et puis devant plus de 700 personnes dont près de la moitié étaient des étudiants en sommellerie venus de toute la France et représentant 21 formations, Pascaline, Isabelle ainsi que Pierre Vila-Palleja, Florian Balzeau et Aymeric Polleone ont travaillé en anglais sur l'accord mets-vins. Puis ils ont servi à huit personnes une demi-bouteille de Champagne Laurent-Perrier avant d'en faire de même avec un bouteille fermée à la cire.

Comme en 2006 à Strasbourg, la connaissance et le service de la bière avec cette fois pour partenaire les Brasseurs de France faisaient l'objet d'un atelier. Enfin, juste avant la question du président liée à l'actualité du 11 novembre, les candidats s'intéressaient aux différents cafés Nespresso et aux digestifs avec, en particulier, la Chartreuse des Meilleurs Ouvriers de France.

« L'ensemble a offert une finale d'un excellent niveau », pouvait conclure Philippe Faure-Brac sous le regard des caméras qui avaient permis de suivre en direct sur internet l'intégralité du concours. Pascaline Lepeltier savourait, pour sa part, cette conclusion dont elle avait rêvé à trois reprises déjà avant de saluer tour à tour les vainqueurs qui avaient pour nom Manuel Peyrondet (2008), Benjamin Roffet (2010) et Romain Iltis (2012). Des sommeliers dont elle est aujourd'hui l'égale puisqu'ils sont, eux aussi, Meilleur Sommelier de France et Un des Meilleurs Ouvriers de France.



Les nombreux partenaires du concours ont récompensé la gagnante et consolé (un peu) les finalistes malheureux.



L'espace mis à disposition par le salon EquipHotel était vaste, permettant ainsi d'accueillir plus de 700 spectateurs.

Contest of the Best Sommelier of France, Pascaline Lepeltier scores double: a first for a sommelier

Established in New York for almost a decade, the Chenin's passionaria won this title only a few weeks after winning the contest "One of the Craftsmen of France". A success that confirms the ever increasing importance of women in the profession. And in front of more than 300 students in sommellerie, this final was also an excellent showcase for the profession. || In France, in the second half of 2018, competitions followed each other and the results were similar. With each time, both for the MOF where there are four new laureates and for the Best Sommelier of France competition which only awards one, the same observation: Pascaline Lepeltier drew the spotlight on her. And achieving such a double score only increases the curiosity and interest of the media. In particular, those who discovered her on this occasion even though, for ten years, the professional competitions gave her many opportunities to be noticed. But each time she failed.

In Paris she was finalist for the fourth time of an event she did not participate in in 2014 and 2016. A time she used to better prepare and gain serenity. Third competitor in the final phase that gathered for the first time five candidates, especially including Isabelle Mabboux, another woman, she managed a striking entry and hammered the competition from the first workshop. A tasting test of which she perfectly understood the meaning: "Please describe the main characteristics of the following four wines, explain their crafting method, and rank them in ascending order of sweetness. You have four minutes ..."

Four wines that were, in this order, a 2014 Domaine de Savigny straw wine, a 2003 Sauternes from Château Lafaurie-Peyraguey, a 2016 Juraçon Cuvée Camin Larredya from Domaine Jean-Marc Grussaute and a 12-year-old amber Rivesaltes 'Hors du Temps' from Domaine Singla.

Beer and digestive had their own workshop

And then in front of more than 700 people, nearly half of whom were sommelier students from all over France and representing 21 training courses, Pascaline, Isabelle and Pierre Vila-Palleja, Florian Balzeau and Aymeric Pollenne worked in English on the food and wine pairing exercise. Then they served eight people half a bottle of Laurent-Perrier Champagne before doing the same with a bottle closed with wax.



Aymeric Pollenne



Isabelle Mabboux

As in 2006 in Strasbourg, the knowledge and service of beer—with this time the partner Brasseurs de France—were the subject of a workshop. Finally, just before the president's question about the news of November 11th, the candidates were tested with different Nespresso coffees and after dinner drinks with, especially, the Chartreuse of the Best Craftsmen of France.

"All the candidates offered a final of an excellent level," could conclude Philippe Faure-Brac in front of the cameras that enabled to follow the

entire contest live on the internet. As for Pascaline Lepeltier she savored this happy end she had dreamed of three times before congratulating in turn the winners Manuel Peyronnet (2008), Benjamin Roffet (2010) and Romain Iltis (2012). Sommeliers she now is equal to because they also are Best Sommeliers of France and Best Craftsmen of France.

Jean Bernard



Florian Balzeau



After the competition the Best Sommeliers of France present joined the finalists.



Pierre Vila Palleja

PASCALINE LEPELTIER :

« Montrer à quel point on fait un super métier »

Quel est votre sentiment à l'issue de cette finale ?

What is your feeling after the final?

C'est un peu irréel, c'est quelque chose que je ne rêvais plus d'avoir. En fait, je suis venu au concours en me disant l'important ce n'est pas le concours en soi, ce n'est pas le titre en soi, mais plutôt que j'aimerais montrer au public et notamment à tous les jeunes présents à quel point on fait un super métier, leur montrer à quel point je l'aime et leur donner envie...

It is a bit unreal, something I did not expect to happen anymore. In fact I came to the competition thinking the important thing was neither the competition nor the title but to show the public, especially the young, how much our profession is wonderful, how much I love it and give them a taste for it ...

Votre approche de l'épreuve a donc changé ?

Has the way you approached the contest changed?

En 2008, 2010 et même 2012, je m'engageais pour avoir un titre, me rassurer dans ce que j'étais. Et ça n'a pas marché. Cette fois j'y suis allée pour les autres et c'était quelque chose de très fort. C'est pour cela aussi que j'ai voulu disputer le Meilleur Ouvrier de France qui était mon gros objectif de l'année. Parce que plus j'avance dans ma carrière, plus je dois manager et encadrer des jeunes. J'enseigne aussi et je me suis rendu compte à quel point c'était la clé pour continuer à progresser.

In 2008, 2010 and even 2012, I came to have a title, to reassure myself in what I was. And it did not work. This time I went for the others and it was something very strong. That's why I wanted to compete for the Best Craftsmen of France (MOF) contest, which was my big goal of the year. Because the more I advance in my career, the more I have to manage and mentor young people. I also teach and I realized how important it was to keep moving forward.

Cette évolution vous la vivez aux USA...

You live this evolution in the USA ...

En préparant le MOF je voulais effectivement me rapprocher de la France parce qu'aux États-Unis on prend des réflexes et une culture un peu différents. Je perdais les repères de ma culture française et c'est pour

cela que je voulais me mesurer au MOF parce qu'il y avait ce respect de la tradition mais aussi ce côté transmission. C'était donc l'opportunité de transmettre ce que j'aimais moi car demain je ne serai plus là et il faudra de nouveaux qui continueront à pousser ce monde du vin.

In preparing the MOF competition I really wanted to get closer to France because in the United States we take slightly different reflexes and culture. I lost the bearings of my French culture and that's why I wanted to measure myself with the MOF because there was this respect of the tradition but also this transmission side. So it was the opportunity to convey what I loved because tomorrow I will not be there anymore and new people will be necessary continue to push this world of wine.



C'était votre quatrième finale, comme l'avez-vous ressentie ?

It was your fourth final, how did you feel?

Avant tout, j'y suis allée avec moins de stress car j'avais déjà atteint mon objectif avec le MOF. En revanche j'ai trouvé que c'était la plus dure. C'était très rapide et je n'ai pas eu le temps de comprendre tous les différents ateliers. Mais toutes les épreuves étaient bien, c'était extrêmement divers. Cela faisait appel à la fois aux qualités techniques de dégustateur et à la

capacité de s'adapter aux clients avec le service quoi qu'il veuille. J'ai beaucoup aimé travailler la bière, le café et les spiritueux car c'est notre quotidien. Aujourd'hui en restaurant, on ne doit pas être bon qu'en vin, il faut l'être partout. Aller chercher ailleurs c'est ce que je fais au quotidien et il faut savoir vendre aussi bien une bouteille de grand Bourgogne qu'une bière. L'essentiel est de rendre le client heureux...

First of all, I went with less stress because I had already achieved my goal with the MOF. On the other hand I thought it was the hardest. It was very fast and I did not have time to understand all the different workshops. But all the tests were good, it was extremely diverse. It involved both the technical qualities of the taster and the ability to adapt to the customers with the service whatever they want. I loved working beer, coffee and spirits because it's our daily subject. Today in a restaurant we must not be good only in wine, we must be good in everything. Looking elsewhere is what I do everyday and you have to know how to sell a bottle of Burgundy as well as a beer. The key is to make the customer happy ...



Philippe Faure-Brac président de l'Union de la Sommellerie Française.

EN 1978, DANIELLE CARRÉ-CARTAL AVAIT OUVERT LA VOIE

In 1978 Danielle Carré-Cartal paved the way

Beaucoup, parmi ceux que la sommellerie passionne et qui n'ont pas la mémoire courte, ont souligné que bien avant la victoire de Pascaline Lepeltier, d'autres sommelières avaient eu l'occasion de s'illustrer en compétition. A commencer par Danielle Carré-Cartal en 1978 puis Maryse Allarousse en 1980 qui ont remporté le titre de Meilleur Sommelier de France-restaurateur (restauration en l'occurrence). En 1978, le vainqueur du concours réservé aux sommeliers professionnels était remporté par Philippe Bourguignon et celui de 1980 par Georges Pertuiset.

La catégorie sommelier-restaurateur a disparu quelques années après, tout comme celle de sommelier-maître d'hôtel dont Jean-Luc Pouteau fut le plus brillant des vainqueurs puisqu'il devint ensuite Meilleur Sommelier du Monde. Un concours mondial auquel Maryse Allarousse a d'ailleurs participé en 1992, année du sacre de Philippe Faure-Brac, puisque chaque pays pouvait alors présenter deux candidats.

D'autres femmes ont également bousculé une hiérarchie très masculine en remportant le Trophée Ruinart du Meilleur Jeune Sommelier de France.

Ce fut le cas d'Anne-Marie Quaranta en 1980, de Marlène Vandramelli en 1993 et de Giovanna Rapalli en 2001.

Enfin, et même si elle porte les couleurs de l'Irlande, son pays d'adoption, on n'oubliera pas de citer Julie Dupouy. L'Agenaise, qui a acquis les bases du métier au lycée hôtelier de Nérac s'est hissée sur la troisième marche du podium mondial en 2016. Ultime précision, si Julia Scavo a remporté le Master of Port 2017, concours organisé par l'UDSF, c'est en tant que candidate roumaine.

Tout cela pour souligner que la gagnante du concours français 2018 s'inscrit dans une belle lignée de talents qui s'accordent au féminin pluriel.

Un féminin pluriel qui, aujourd'hui, atteint près de 45 % du nombre d'élèves suivant les cours de mention complémentaire ou de brevet professionnel.

Many of those who are fond of sommellerie and who do not have a short memory, pointed out that well before Pascaline Lepeltier's victory, other female sommeliers had the opportunity to stand out in competitions. Starting with Danielle Carré-Cartal in 1978 and Maryse Allarousse in 1980 who won the title of Best Sommelier of France-restaurateur. In 1978, the winner of the competition dedicated to professional sommeliers was won by Philippe Bourguignon and in 1980 by Georges Pertuiset.

The sommelier-restaurateur category disappeared a few years later, just like the sommelier-maitre d'hotel one that Jean-Luc Pouteau was the most brilliant winner of since he later became World's Best Sommelier. A worldwide competition in which Maryse Allarousse participated in 1992, the year when Philippe Faure-Brac won, since each country could then submit two candidates.

Other women also shook up a very masculine hierarchy by winning the Ruinart Trophy of the Best Young Sommelier of France. Like Anne-Marie Quaranta in 1980, Marlène Vandramelli in 1993 and Giovanna Rapalli in 2001.

At last, though she competed for Ireland her adopted country, let's not forget to mention Julie Dupouy. The woman native from Agen who learnt the basics of the profession at the hotel business school of Nérac stepped on the third step of the podium at the world competition in 2016. A last precision: though Julia Scavo won the Master of Port in 2017 organized by UDSF, she competed for Romania.

This underlines that the winner of the French competition 2018 is part of a lineage of feminine talents. Let's also note that close to 45% of the students in Mention Complémentaire or vocational certificate are girls.

BRIMONCOURT

CHAMPAGNE



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

www.brimoncourt.com

Finale du concours

Un des Meilleurs Ouvriers de France

Une sommelière parmi les quatre lauréats



Membres du comité technique et du jury entourent les neuf finalistes au pied du château de Fonscolombe.

Pascaline Lepeltier est la première femme à rejoindre la famille des MOF sommeliers. Eric Goettelmann, Jean-Baptiste Klein et Nicolas Vialettes complètent la promotion 2018 sacrée en Provence.

Des dix sommelières présentes lors de la sélection à Montpellier en tout début d'année 2018, Pascaline Lepeltier était la seule à avoir obtenu son passeport pour la finale. Mais elle ne s'est pas arrêtée là puisqu'elle est devenue, le 1^{er} octobre dernier, la première femme lauréate du concours Un des Meilleurs Ouvriers de France en sommellerie. Pour elle et ses amis de la promotion 2018, Eric Goettelmann, Jean-Baptiste Klein et Nicolas Vialettes, le passage du statut de lauréat à celui de Meilleur Ouvrier de France ne se concrétisera qu'au cours du printemps, lorsque médailles et diplômes seront remis à la Sorbonne.

Cette ultime étape, très officielle, sera plus facile à vivre que la finale qui réunissait neuf candidats au château de Fonscolombe, tout près d'Aix-en-Provence. C'est là en effet que Philippe Faure-Brac, président de la classe Sommellerie, et Serge Dubs, directeur du concours, avaient réuni le jury et convoqué des sommeliers tous rodés aux concours. Les plus expérimentés dans le registre du MOF étaient Eric Goettelmann (finaliste en 2007 et 2015), Jonathan Bauer-Monneret, Florent

Martin, Nicolas Vialettes et Pierre Vila-Palleja tous finalistes en 2015. Pour les quatre autres, Florian Balzeau, Camille Gariglio, Jean-Baptiste Klein et Pascaline Lepeltier, c'était une première à ce niveau.

UNE BELLE VARIÉTÉ D'ÉPREUVES

La finale s'est déroulée au cours des deux jours de présence en Provence. Elle a débuté le dimanche par des épreuves de dégustation, de connaissances du vignoble, de gestion commerciale et même de réflexion sur les conséquences du réchauffement climatique. Lundi matin, trois nouveaux ateliers permettaient de juger la maîtrise des bases du métier du bar, de la qualité de l'accord mets-vins autour d'un plat signature d'Alain Senderens notamment jugé par le chef doublement étoilé Michel Trama, et enfin à nouveau de la maîtrise commerciale.

Mais le temps fort était une fois encore le service du déjeuner. Chaque candidat, épaulé par un chef de rang et un commis sommelier issu du lycée hôtelier Bonneveine de Marseille, avait deux tables

à gérer soit six clients au total. Cette seule épreuve valant la moitié des points en jeu pour cette finale, on se doute qu'elle a fait la différence. Tous les finalistes l'ont vécue intensément. Mais certains, plus que d'autres, ont affiché avec justesse les éléments de notation attendus par le jury qui allait de la maîtrise du service à celle des accords mets-vins en passant, aussi, par la gestion de son duo d'adjoints.

Comme en 2000, 2011 et 2015, quatre professionnels ont obtenu la note globale suffisante pour obtenir ce diplôme. Pascaline Lepeltier (Racines à New York), Eric Goettelmann (groupe Bernard Loiseau à Saulieu), Jean-Baptiste Klein (La Table d'Olivier Nasti à Kaysersberg) et Nicolas Vialettes (Taillevent à Paris) constituent donc cette promotion 2018 promise à rester dans l'histoire de la profession en raison du succès d'une sommelière par ailleurs déjà sacrée Master sommelier aux USA. Titre qu'elle est la seule Française à détenir à ce jour.



DE SAINT-GALL

CHAMPAGNE



LE BLANC DE BLANCS

Premier Cru • 100% Chardonnay

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

PAROLES DE NOUVEAUX MOF

Eric Goettelmann : A 47 ans, le chef sommelier du groupe Bernard Loiseau est le 'doyen' de cette promotion.

« La troisième finale a donc été la bonne ! Mais il a fallu du temps pour que je comprenne que ce concours représentait mes valeurs. Plus jeune, j'ai surtout concentré mes efforts sur le Meilleur Sommelier de France. Mais avec la maturité, on comprend qu'il y a des choses plus importantes qu'être le premier. J'ai donc appris l'humilité et intégré l'idée que devenir MOF c'est un devoir d'excellence, un legs pour l'avenir.

Ce succès est une forme de libération. En aucun cas je ne pouvais m'arrêter après l'échec en finale en 2015. Ma famille et tellement d'amis m'ont aidé que je me devais de décrocher ce titre pour eux aussi. Je le partage aussi avec toute le groupe Bernard Loiseau. C'est un peu ma maison de cœur et pour eux aussi je suis fier de le partager d'autant plus que je suis le premier MOF de l'équipe... »

Jean-Baptiste

Klein : Trois semaines après son échec en demi-finale du concours du Meilleur Sommelier de France, l'Alsacien âgé de 31 ans a su trouver la

motivation nécessaire. « Effectivement j'avais pris un coup sur la tête et je suis rentré de Paris assez abattu. Mais à commencer par le chef Olivier Nasti, tous mes proches ont trouvé les mots pour m'encourager. Et puis le mieux, pour ne pas cogiter, c'est de vite s'immerger dans le monde du travail, entre la salle et la cave.

Paradoxalement, je pense aussi que cet échec au MSF a été un élément qui m'a permis d'aborder le Meilleur Ouvrier de France dans les meilleures conditions. J'avais besoin de reconnaissance et donc de faire du mieux possible pour que les gens qui nous jugent valident mes qualités. C'est ce que j'ai réalisé au cours de l'épreuve de service. Même si l'environnement était perturbé avec les caméras et un personnel beaucoup plus nombreux que la normale, j'ai réussi à me mettre dans une petite bulle. Et j'ai osé prendre des risques dans le choix de l'accord avec le filet de loup confit à l'huile d'olive, légumes d'automne et sauce à la citronnelle. Et comme le "client" voulait absolument du rouge j'ai opté pour un vin rouge de Galice et cela a visiblement bien fonctionné... »

Pascaline Lepeltier : La plus nord-américaine des sommelières françaises, basée à New York depuis 9 ans, est donc entrée dans l'histoire du concours. A 37 ans, la passionaria du Chenin assume totalement son statut d'exemple désormais.

« Le première femme MOF en sommellerie, c'est un symbole, on ne peut pas le nier. Cela doit inciter beaucoup d'autres à s'engager à fond dans ce concours même si j'ai conscience qu'il n'est pas simple d'organiser sa vie et notamment

Nicolas Vialettes : Directeur des achats de vins chez Taillevent à Paris, Nicolas Vialettes a profité de l'expérience acquise lors de la finale 2015 pour rejoindre Antoine Petrus, son directeur, au sein de la famille des MOF.

« Je ne me suis lancé dans aucun autre concours que celui-ci. L'investissement en termes de préparation est trop important et je sais que je n'aurais pas pu assurer. En revanche j'ai trouvé avec le MOF une épreuve qui est le parfait reflet de notre profession. Les différentes épreuves



Les quatre lauréats : Eric Goettelmann, Nicolas Vialettes, Pascaline Lepeltier et Jean-Baptiste Klein.

de libérer du temps pour se préparer. Si aux USA beaucoup de femmes ont choisi s'orienter comme moi vers le Master Sommelier, en France elles sont nombreuses aussi à avoir toutes les qualités pour se mettre en évidence. »

Des qualités et de l'entêtement, Pascaline Lepeltier n'en a pas manqué après avoir disputé trois finales consécutives du Meilleur Sommelier de France. « Après la finale 2012 je me suis posée beaucoup de questions. Notamment s'il n'était pas préférable de me consacrer plus à ma vie professionnelle et moins aux concours. J'ai préféré me consacrer au diplôme de Master Sommelier, à l'écriture de livres et à un projet viticole au nord de New York autour de vignes centenaires. C'est entre Français qu'est née l'idée de participer à la sélection du MOF. Nous devions être trois mais deux ont renoncé sans toutefois m'abandonner dans ma préparation. Christophe Tassan, un MOF installé à San Francisco, a également été un moteur fort. Avec lui j'ai partagé mes doutes et mes interrogations. » Des amis avec lesquels elle a partagé son succès.

proposées sont inspirées des situations auxquelles on peut être confronté dans un restaurant.

Malgré le stress que génère cette situation d'examen, on prend du plaisir. Le service au cours du repas, la satisfaction que les clients ont exprimée et les échanges que j'ai eu avec eux, c'était le top ! Cela m'a mis un peu en confiance même si on ne peut avoir aucune certitude. D'autant que l'on a toujours le sentiment qu'on aurait pu faire mieux.

Dans le cadre de ma préparation, le soutien et les conseils d'Antoine Petrus que je côtoie depuis une dizaine d'années ont été importants tant dans le cadre de l'approche technique que psychologique. Il m'a permis d'évoluer et de progresser. » Au point de découvrir d'autres concours ? « Pour l'instant je n'y pense pas mais je ne peux jurer de rien. L'esprit de compétition et la volonté de remise en question sont en moi, alors... »

Final of the Contest of One of the Best Craftsmen in France: A woman among the four winners

Pascaline Lepeltier is the first woman to join the family of France's Best Craftsmen (MOF) sommeliers. Eric Goettelmann, Jean-Baptiste Klein and Nicolas Vialettes complete the 2018 podium acclaimed in Provence. Among the ten sommeliers present at the selection in Montpellier in early 2018, Pascaline Lepeltier was the only one to have obtained her passport for the final. But she did not stop there since she became, on October 1st, the first woman to win the contest of One of the Best Craftsmen of France (MOF) in sommellerie. For her and her friends of the 2018 class, Eric Goettelmann, Jean-Baptiste Klein and Nicolas Vialettes, the transition from the status of candidate to that of Best Craftsman of France will become real only in spring, when medals and diplomas will be awarded at the Sorbonne University.

This final stage, very official, will be easier to live than the final which brought together nine candidates at Château of Fonscolombe, near Aix-en-Provence. That is where Philippe Faure-Brac, president of the Sommellerie class, and Serge Dubs, director of the competition, had gathered the jury and summoned sommeliers all used to competitions. The most experienced in the MOF competition were Eric Goettelmann (finalist in 2007 and 2015), Jonathan Bauer-Monneret, Florent Martin, Nicolas Vialettes and Pierre Vila-Palleja, all finalists in 2015. For the other four, Florian Balzeau, Camille Gariglio, Jean-Baptiste Klein and Pascaline Lepeltier, it was a first at this level.



Selected in late January this year in Montpellier, they were only nine in the finals in Provence.

Pascaline Lepeltier managed the service in the spirit expected by the jury.

A nice variety of tests

The final was held during two days in Provence. It began on Sunday with tasting tests, vineyard knowledge, commercial management and even reflection on the consequences of global warming. Monday morning, three new workshops allowed to judge the mastery of the basics of the profession of bartending, the quality of the food and wines pairing with a signature dish of Alain Senderens especially judged by double starred chef Michel Trama, and finally again commercial mastery.

But the highlight was once again the lunch service. Each candidate, supported by a chef de rang and a sommelier clerk from the Hotel School of Bonneveine in Marseille, had two tables to manage, six clients in total. This single event being worth half the points for this final, we can imagine that it made the difference. All the finalists lived it intensely. But some, more

than others, have accurately met the expectations of the jury in terms of scoring elements which went from the control of the service to that of the food and wine pairings as well as the management of his duo of assistants. As in 2000, 2011 and 2015, four professionals obtained a sufficient overall mark to obtain the diploma. Pascaline Lepeltier (Racines in New York), Eric Goettelmann (Bernard Loiseau group in Saulieu, France), Jean-Baptiste Klein (La Table d'Olivier Nasti in Kaisersberg) and Nicolas Vialettes (Taillevent in Paris) make up the 2018 class that promises to remain in history of the profession because of the success of a sommelier who was already sacred master sommelier in the USA. A title she is the only Frenchwoman to hold so far.

Texte et photos : Jean Bernard



The words of the new graduates

Eric Goettelmann

At 47, Bernard Loiseau's chef sommelier is the 'dean' of this year.

"The third final was the right one! But it took me time to understand that this competition represented my values. Younger, I concentrated my efforts on the Best Sommelier of France. But with maturity, we understand that there are more important things than being first. So I learned humility and integrated the idea that becoming MOF is a duty of excellence, a legacy for the future.

This success is a form of liberation. In any case I could not stop after the failure in the final in 2015. My family and so many friends helped me that I had to win this title for them too. I also share it with the whole group Bernard Loiseau. It's a bit of my home and for them too, I'm proud to share it, especially since I'm the first MOF of the team ..."

Jean-Baptiste Klein

Three weeks after he failed in the semifinals of the contest of the Best Sommelier of France, the Alsatian aged 31 has found the necessary motivation. "Indeed it was a blow and I came back from Paris quite depressed. But starting with chef Olivier Nasti, all my relatives found the words to encourage me. And then the best, in order not to cogitate, is to quickly immerse yourself back in work, between the room and the cellar.

Paradoxically, I also think that this failure at the contest of the Best Sommelier of France was an element that allowed me to approach the Best Craftsmen of France Competition in the best conditions. I needed recognition and thus to do the best possible so that people who judge us validate my qualities. That's what I realized during the service test. Although the environment was disrupted with cameras and a much larger staff than usual, I managed to put myself in a small bubble. And I dared to take risks in choosing the pairing with the fillet of seabass preserved in olive oil, autumn vegetables and lemongrass sauce. And as the 'customer' absolutely wanted red wine I opted for a red wine from Galicia and it obviously worked well ..."



For Jean-Baptiste Klein and the other candidates, the finish started by written tests: tasting, identification of products, questionnaire, management ...



Nicolas Vialettes has challenged his knowledge in bartending.

Pascaline Lepeltier

The most North American of the French sommelier, settled in New York for 9 years, has entered the history of the contest. At 37, the Chenin pasionaria fully assumes her status as an example now.

"The first woman MOF in sommellerie is a symbol, we cannot deny it. This should inspire many others to engage fully in this competition even though I realize that it is not easy to organize your life and especially to free up time to prepare. Though in the USA many women have chosen like me to prepare the Master Sommelier, in France they are also many to have all the qualities to stand out."

Pascaline Lepeltier did not lack qualities and stubbornness after having participated in three consecutive finals of the Best Sommelier of France competition. "After the 2012 final I questioned myself a lot. Especially if it was not better to devote myself more to my professional life and less to contests. I preferred to devote myself to the Master Sommelier degree, to book writing and a wine project North of New York with hundred-year-old vines. It was with other French that the idea of participating in the selection of the MOF came up. We should have been three but two gave up without however abandoning me in my preparation. Christophe Tassan, a MOF based in San Francisco, was also a strong support. With him I shared my doubts and my questions." Friends who she shared her success with.

Nicolas Vialettes

Wine purchasing director at Taillevent Paris, Nicolas Vialettes took advantage of the experience gained in the 2015 final to join Antoine Petrus, his director, within the MOF family.

"I have prepared no other contest than this one. The investment in terms of preparation is too important and I know I could not have managed. On the other hand I found with the MOF competition a test which is the perfect reflection of our profession. The different tests are inspired by situations that can be faced in a restaurant.

In spite of the stress that this examination generates, we have pleasure. The service during the meal, the satisfaction that the guests expressed and the exchanges I had with them, were really pleasant! It gave me a little confidence even though we can never be sure. Especially since we always have the feeling that we could have done better.

As part of my preparation, the support and advice of Antoine Petrus that I have been working with for the past ten years have been important both in the technical and psychological approach. It allowed me to evolve and progress." To the point of discovering other competitions? "For now I do not think about it but I cannot swear. The competitive spirit and the will to question myself are in me, so ..."

L'UDSF mobilisée pour 2019 et bien au-delà

Réunis en assemblée générale, les délégués de l'Union de la Sommellerie Française ont présenté les prochains grands rendez-vous et évoqué l'évolution d'une association qui souhaite développer ses partenariats.



Entouré par les membres du bureau de l'UDSF, Eric Goettelmann (au centre), lauréat de la certification ASI, a reçu diplôme et surtout la médaille d'or dont il est le premier récipiendaire français.

Dans le brouhaha du salon EquipHotel, à Paris, au lendemain de la victoire de Pascaline Lepeltier en finale du concours du Meilleur Sommelier de France, l'UDSF a tenu son assemblée générale. Autour de Philippe Faure-Brac qui bouclait alors sa deuxième année de présidence, les membres du bureau et les responsables des différentes commissions ont eu l'occasion d'évoquer bilans et perspectives de cette association qui réunit près de 1 300 membres.

Au terme d'une année 2018 déjà très chargée sur tous les plans, Philippe Faure-Brac a souligné l'engagement de toute son équipe. Il ne s'est pas privé, non plus, de rappeler le poids que représente pour chacun une telle activité bénévole. Et l'horizon 2019 ne devrait pas laisser beaucoup de répit à ceux qui œuvrent à l'organisation des concours et des autres multiples temps forts qui se dessinent.

Qu'on en juge...

DEUX GRANDS CONCOURS...

Tout juste sortis du Meilleur Sommelier de France qui s'est déroulé en trois temps et a réuni pour la première fois cinq candidats en finale, les membres du comité technique mobilisés aux côtés de Fabrice Sommier sont déjà sur le pont. Tout va commencer par la sélection pour le concours du Meilleur Jeune Sommelier de France – Trophée Duval-Leroy. Elle est prévue le lundi 14 janvier et se déroulera simultanément dans une vingtaine de centres répartis sur le continent et en Corse. Après

s'être déroulée à Bordeaux en 2015 puis Paris en 2017, la phase finale retrouvera la Champagne. Les 7 et 8 avril, les candidats retenus auront alors l'occasion de découvrir Vertus, le berceau de la maison Duval-Leroy.

Entre temps, le 4 mars à Paris, l'UDSF espère réunir le plus grand nombre de candidats aux épreuves de certification de l'Association de la Sommellerie Internationale. Examen notamment réussi en 2018 par Eric Goettelmann, chef sommelier du groupe Bernard Loiseau, le premier tricolore à décrocher la médaille d'or. Une distinction accompagnée d'un diplôme qu'il a reçue au cours de cette réunion.

Enfin 2019 sera également l'année d'une nouvelle édition du Master of Port et donc de la succession de Julia Scavo, lauréate du concours 2017. Paris devrait accueillir la sélection au cours du second trimestre alors que demi-finale et finale sont d'ores et déjà prévues les 20 et 21 octobre.

Bien entendu, à ces compétitions frappées du sceau de l'UDSF s'ajouteront celles organisées par les associations régionales à l'image du Trophée des terroirs du Sud-Ouest ou bien du concours des vins du Jura.

... ET TROIS GRANDS RENDEZ-VOUS

D'autres rendez-vous plus conviviaux mais tout aussi marquants sont prévus. Coordinée par Georges Lepré et Jean-Luc Jamrozik et organisée sur le terrain par l'association des sommeliers de Bordeaux-Aquitaine, la fête célébrant les 30 ans

de la création du titre de Maître Sommelier se déroulera à Bordeaux les 10 et 11 février. Pas moins de quinze grappes dorées seront alors remises à des membres de l'UDSF en reconnaissance de leur parcours professionnel et de leur engagement associatif. Une manifestation conclue par la réunion du conseil d'administration.

La suite du programme est marquée par deux anniversaires. Le 3 juin à Lyon, il s'agira de célébrer les 50 ans de l'UDSF, une Union née du rapprochement des associations de sommeliers parisiens, lyonnais et bretons. Ce moment de fête sera précédé par l'assemblée générale annuelle et conclue par un dîner de gala à Collonges-au-Mont-D'or.

Enfin les 6, 7 et 8 octobre, 50 autres bougies seront soufflées en Champagne. A Reims puis à Epernay, elles marqueront l'anniversaire de la création de l'Association de la Sommellerie Internationale. L'A.S.I. ayant la volonté de réunir ce jour-là la plus grande brigade de sommeliers à l'occasion de différentes animations et d'une soirée de prestige.

DÉVELOPPER LES PARTENARIATS

Cette assemblée a été marquée également par l'intervention de Romain Ittis et Florent Martin. Ils ont pu faire le point sur l'avancement du tournage d'un film destiné à présenter le métier de sommelier sous tous les angles. Un élément de communication qui sera mis notamment à la disposition de l'Éducation nationale afin de promouvoir les formations spécifiques.

Les délégués de l'UDSF ont fait également la connaissance de Thierry Pedros qui a accepté la mission d'aider l'Union à développer ses partenariats. Il a déjà entendu ceux, nombreux, qui soutiennent déjà cette association à l'image du magazine SommelierS International et va œuvrer dans le sens d'une plus grande ouverture afin de réunir plus de moyens alors que les actions sont sans cesse plus nombreuses.

Et des moyens l'Association des sommeliers de Paris a décidé d'en attribuer à la Team France. Un chèque de 10 000 euros lui a été remis grâce au soutien d'iDealwine lors de la vente aux enchères accompagnant la soirée de gala de l'ASP. Cette somme aidera les sommeliers français dans leur préparation pour les futurs concours internationaux.

UDSF mobilized for 2019 and well beyond

Meeting in a general assembly, the delegates of the Union of French Sommelierie presented the next major meetings and spoke about the evolution of an association that wishes to develop its partnerships. || In the hubbub of EquipHotel in Paris, the day after of Pascaline Lepeltier's victory in the final of the contest of the Best Sommelier of France, UDSF held its general assembly. With Philippe Faure-Brac, who was at the end of his second year of presidency, the members of the bureau and the heads of the various committees had the opportunity to discuss the results and prospects of this association which brings together nearly 1,300 members.

At the end of a 2018 year already very busy on all fronts, Philippe Faure-Brac underlined the commitment of his entire team. He did not hesitate, either, to recall the weight that represents for each such a volunteer activity. And the horizon 2019 should not leave much respite to those who work to organize contests and other multiple highlights that are scheduled.

Let's judge ...

Two great competitions ...

Right after the competition of the Best Sommelier of France that took place in three stages and gathered for the first time five candidates in the finals, the members of the technical committee mobilized with Fabrice Sommier are ready again. All will start with the selection for the contest of the Best Young Sommelier of France - Trophy Duval-Leroy. It is scheduled for Monday, January 14 and will take place simultaneously in twenty centers on the continent and Corsica. After having been held in Bordeaux in 2015 and Paris in 2017, the final phase will return to Champagne. On April 7 and 8, the successful candidates will then have the opportunity to discover Vertus, the cradle of the Duval-Leroy house.

Meanwhile, on March 4 in Paris, UDSF hopes to gather the largest number of candidates for the certification tests of the Association de la Sommelierie Internationale. An exam passed notably in 2018 by Eric Goettelmann, head sommelier of the group Bernard Loiseau, the first Frenchman to win the gold medal. A distinction accompanied by a diploma he received during this meeting.



Philippe Faure-Brac thanked the partners of UDSF who came to express their satisfaction and their expectations.



The UDSF general meeting gathered the delegates in the Wine & Spirits space of the EquipHotel exhibition.

Finally 2019 will also be the year of a new edition of the Master of Port and therefore of the succession of Julia Scavo, winner of the 2017 competition. Paris should welcome the selection during the second term while the semi-final and final are already scheduled for 20 and 21 October.

Of course, at these competitions bearing the seal of UDSF will be added those organized by the regional associations like 'Trophée des Terroirs du Sud-Ouest' or the Jura wines competition.

... And three big events

Other more friendly but equally important appointments are planned. Coordinated by Georges Lepré and Jean-Luc Jamrozik and organized in the field by the association of sommeliers of Bordeaux-Aquitaine, the party celebrating the 30th anniversary of the creation of the title of UDSF Maître Sommelier will take place in Bordeaux on February 10th and 11th. No less than fifteen golden bunches will be awarded to members of the UDSF in recognition of their professional background and their associative commitment. An event concluded by the meeting of the board of directors.

The rest of the program is marked by two anniversaries. On June 3 in Lyon, they will celebrate the 50th anniversary of UDSF, a union resulting from the merger of the associations of sommeliers from Paris, Lyon and Brittany. This moment of celebration will be preceded by the Annual General Meeting and concluded with a gala dinner at Collonges-au-Mont-D'or.

Finally, on October 6th, 7th and 8th, 50 other candles will be blown in Champagne. In Reims and Epernay, they will mark the anniversary of the creation of the Association de la Sommelierie Internationale. ASI having the desire to gather that day the largest brigade of sommeliers for various events and a prestigious evening.

Develop partnerships

This meeting was also marked by the intervention of Romain Iltis and Florent Martin. They could take stock of the progress of the film currently shooted and intended to present the profession of sommelier from all angles. An element of communication that will be made available in particular to the National Education to promote specific training.

The delegates of UDSF also met Thierry Pedros who accepted the mission of helping the Union to develop its partnerships. He has already heard those who already support this association, like the magazine SommelierS International, and will work towards greater openness in order to gather more resources as the actions are constantly increasing.

And the Association of Sommeliers of Paris has decided to award the French Team with means. A check for 10,000 euros was given to them thanks to the support of iDealwine during the auction that took place during the evening gala of the ASP. This amount will help French sommeliers in their preparation for future international competitions.



PERNOD SAS au capital de 40 000 000 € - 51, chemin des Méches - 94000 Créteil cedex - 302 208 301 RCS CRETEIL

L'ESPRIT PIONNIER DEPUIS 1827

Pionnière depuis sa création, la Maison Mumm n'a cessé de bousculer les codes du champagne.
Dernière illustration, le design innovant de sa cuvée emblématique Mumm Grand Cordon.

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

L'Association des sommeliers de Bretagne a fêté ses 50 ans

C'est à l'auberge des Glaziks à Plomodiern, face à l'océan sur la baie de Douarnenez, « là où la mer vagabonde en murmure abonde » que les sommeliers bretons ont fêté les 50 ans de leur association.

Le chef doublement étoilé Olivier Bellin les a séduits par l'excellence de ses mariages « osés mais raisonnés ». Un grand moment gastronomique ! Chaque plat était accompagné de 2 vins choisis par la présidente Huguette Lefranc, Jean-Pierre Lucluze et Jacques Ablain, entre autres. Chaque vin a été commenté avec brio par les sommeliers présents dont un meilleur sommelier du monde : Jean-Luc Pouteau.

Nous sommes en 1968. A Paris les étudiants sont dans la rue, à Nantes, quelques sommeliers se réunissent pour créer une association. Un vrai défi. En effet en France il n'en existe alors que deux, à Paris et à Lyon, et nous étions à une époque où les sommeliers étaient une espèce en voie de disparition. Que de chemin parcouru depuis la

fin des années soixante. De nos jours, la France compte 21 associations qui regroupent plus de 1000 adhérents !

Chaque jour, on constate l'augmentation constante du nombre de sommeliers en France et dans le monde ainsi que le rôle croissant des associations, y compris sur le plan mondial. L'A.S.I. (Association de la Sommellerie Internationale) regroupe près de 60 pays membres. La formation et les moyens mis à la disposition des candidats évoluent également. Tout comme la féminisation de la profession, illustrée dernièrement par le double succès de Pascaline Lepeltier, MOF en octobre 2018 et Meilleur Sommelier de France deux mois après, devant plus de 400 jeunes étudiants. Chapeau Madame ! La relève est assurée.

Il y a donc 50 ans que les statuts de l'association ont été déposés en préfecture, sous le nom d'Association des Élèves et Anciens Élèves Sommeliers de Loire-Atlantique. Son but était alors de regrouper les élèves qui avaient suivi les cours sur

les vins dans le cadre de la chambre des métiers de Nantes. Mais très rapidement l'association est devenue celle des Sommeliers de Bretagne Val de Loire. Puis le nombre d'adhérents devenant de plus en plus important, elle fut scindée en deux : Bretagne d'une part et Val de Loire d'autre part.

Parmi les membres présents pour célébrer ce cinquantenaire, deux membres fondateurs étaient présents, votre serviteur Paul Brunet qui fut président jusqu'en 1972, c'est à dire jusqu'à son entrée à l'Éducation Nationale, et Jean-Pierre Lecluze, sans le soutien duquel le projet n'aurait pas vu le jour.

En tant que président fondateur Paul Brunet a tenu à rendre hommage à tous les présidents qui lui ont succédé, et à la présidente actuelle Huguette Lefranc, pour maintenir et développer l'Association sans oublier toute l'équipe qui a organisé ce cinquantenaire. Après une magnifique Fête de la Sommellerie à Rennes en 2017, que de grands moments dans une carrière déjà longue...



Paul Brunet, au centre avec des membres de l'association et les Vignerons de Nantes pendant la Fête de la Sommellerie à Rennes en 2017.

The Association of sommeliers of Brittany celebrated its 50th anniversary || It is at the Glaziks inn in Plomodiern, facing the ocean in the bay of Douarnenez, that the Breton sommeliers celebrated the 50th anniversary of their association.

Two-star chef Olivier Bellin seduced them by the excellence of his “daring but reasonable” pairings. A great gastronomic moment! Each dish was accompanied by two wines chosen by President Huguette Lefranc, Jean-Pierre Lucluze and Jacques Ablain, among others. Each wine was brilliantly commented by the sommeliers present including a Best Sommelier of the World: Jean-Luc Pouteau.

We were in 1968, in Paris the students were in the street. In Nantes, some sommeliers gathered to create an association. A real challenge. Indeed in France there were only 2, in Paris and Lyon, and we were at a time when sommeliers were an endangered species. It's been a long way since the end of the sixties. Today, France has 21 associations with more than 1000 members!

Everyday, there is a steady increase in the number of sommeliers in France and around the world as well as the increasing role of associations, including on a global scale. ASI (Association de la Sommellerie Internationale) brings together nearly 60 member countries. The training and resources available to candidates are also evolving. Like the feminization of the profession, illustrated recently by the double success of Pascaline Lepeltier, One of

France's Best Craftswomen in October 2018 and Best Sommelier of France two months later, in front of more than 400 young students. Bravo Madam! The succession is assured.

It is thus 50 years since the statutes of the association were registered at the Prefecture, under the name of the Association of Students Sommeliers and Alumni of the Loire-Atlantic region. Its goal then was to bring together students who had taken wine courses at the Nantes Chamber of Commerce. But very quickly the association became that of the Sommeliers of Brittany-Loire Valley. Then the number of members becoming more and more important, it was split in two: Brittany on the one hand and Loire Valley on the other.

Among the members present to celebrate this fiftieth anniversary, two founding members were present, Paul Brunet who was president until 1972 (until entered the National Education) and Jean-Pierre Lecluze, without whose support the project would not have been created.

As a founding President Paul Brunet paid tribute to all the presidents who succeeded him, and to the current president Huguette Lefranc, to maintain and develop the Association without forgetting the entire Team who organized this fiftieth anniversary. After a magnificent Sommelier Festival in Rennes in 2017, what great moments in an already long career ...

Paul Brunet



CHAMPAGNE
Boutilliez Marchand

La parfaite osmose
de l'Artisanat et de l'Art



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



Concours ASI du Meilleur sommelier d'Asie & Océanie à Kyoto (Japon)

Wataru IWATA... **LE SACRE** **DE L'AUTOMNE !**

Douze pays, vingt-quatre candidats, un finaliste venu de Malaisie et un succès japonais pour la troisième fois en quatre éditions de cette compétition, voilà quelques-uns des faits marquants d'une épreuve dont le niveau ne cesse de s'élever.

Kyoto qui fut pendant plus d'un millénaire la capitale impériale du Japon a assisté au sacre d'un jeune talent. Le 18 octobre dernier, c'est dans cette ville chargée d'histoire que Wataru Iwata a remporté la quatrième édition du concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Asie-Océanie. Après Satoru Mori et Hiroshi Ishida, il est le troisième professionnel japonais à s'imposer dans cette épreuve. Un concours qui, pour la première fois depuis sa création, accueillait vingt-quatre candidats représentant douze pays, soit trois de plus qu'en 2015 à Hong Kong. Une augmentation significative qui souligne le développement de l'implantation de l'Association de la Sommellerie Internationale.

...



Ambiance traditionnelle pour la cérémonie d'accueil des 24 candidats...

Certes, le niveau des compétiteurs est encore assez disparate comme les membres du comité technique ont pu le constater. Mais accepter de se mesurer à un tel concours peut permettre à de jeunes sommeliers de progresser d'autant plus vite qu'ils sont animés par une vraie passion. Ils ont pu comprendre, en particulier, combien l'accumulation d'un savoir livresque est essentielle pour franchir la première sélection.

NEUF CANDIDATS EN DEMI-FINALE

Cette étape a permis de retenir les neuf meilleurs candidats qui ont affiché ensuite un niveau assez homogène. On trouvait alors un Australien (Mattia Antonio Cianca), un Chinois (Kam Fung Reeze Choi), une Indonésienne (Wicien Widjaja), deux Japonais (Taku Iguro et Wataru Iwata), un Malaisien (Justin Li Vern Ho), deux Néo-Zélandais (Andrea Martinisi et Marek Przyborek) et un Taïwanais (Hsin-Wei Ho).

Deux grandes thématiques avaient été choisies par le comité technique. La première était destinée à juger les qualités de chacun en matière de

dégustation et d'accord mets-vins alors que la seconde était orientée sur le service et la commercialisation. C'est ce second atelier qui allait perturber le plus les candidats. Si, au demeurant, le service d'une bouteille de Sancerre blanc de Daniel Chotard du millésime 2015 ne présente aucune difficulté, le trouble est né de la mise à disposition des bouteilles. En fait trois flacons, tous issus du même domaine, étaient mis à la disposition des demi-finalistes : le Sancerre blanc 2015 commandé, un autre du millésime 2014 et enfin un Sancerre rouge. Trois bouteilles étaient en place sur un guéridon, trois autres dans une cave de service en fonctionnement et les trois dernières dans une cave de service à l'arrêt. Un seul des neuf sommeliers en compétition a choisi la bonne bouteille à la bonne température alors que les autres se trompaient sur le produit ou bien sur le lieu de stockage...

UNE FINALE TOUT SOURIRE

Le lendemain dans une ambiance sportive, les supporters japonais attendaient avec impatience la désignation des trois finalistes. Laquelle combattait

leur espoirs avec la présence de l'un de leurs deux candidats. Wataru Iwata était accompagné par Kam Fung Reeze Choi, le candidat chinois de Hong Kong. Un match Japon-Chine, comme en 2015, arbitré par un invité surprise. Cette fois, il ne venait pas d'Australie mais de Malaisie. Et tout comme ses deux adversaires, Justin Li Vern Ho affichait un large sourire au moment de débiter les épreuves. Car après tirage au sort, il avait le privilège de plonger le premier dans les ateliers qui s'enchaînaient sous les yeux des huit cents spectateurs qui avaient pris place dans les salons de l'hôtel Okura.

Une épreuve de bar et de service, des dégustations associées à un test d'accord mets-vins, le décantage et le service d'un magnum à deux tables différentes, l'estimation de vins proposés à un collectionneur et l'identification de spiritueux constituaient la première phase de cette finale. Ensuite les candidats participaient ensemble à un quiz photographique avant d'assurer le spectacle avec le service d'un magnum de Champagne Piper-Heidsieck dans 17 verres.



... Ainsi que pour les membres du comité technique.



Dès la demi-finale un public nombreux a suivi les épreuves.

La suite on la connaît... Au terme de tous ces ateliers, les trois finalistes, fidèles au sourire qui a illuminé leur visage tout au long du concours, ont attendu l'annonce du palmarès par Andrés Rosberg, le président de l'Association de la Sommellerie Internationale. Sa médaille d'or autour du cou, Wataru Iwata a été rejoint sur le podium par

le chinois Kam Fung Reeze Choi qui montait sur la deuxième marche puis par Justin Li Vern Ho, le Malaisien classé troisième.

Un trio qui, avec passion, maîtrise et connaissances, a témoigné de la montée en puissance de la sommellerie asiatique. Laquelle n'est plus seulement dominée par le Japon. Un pays qui,

grâce au succès de Wataru Iwata comptera deux candidats lors du concours A.S.I. du Meilleur Sommelier du Monde en mars 2019 à Anvers. Il accompagnera Satoru Mori, le représentant sélectionné par la Japan Sommelier Association.

Jean Bernard



Un diplôme très particulier était remis aux candidats. Il était signé Yuko et Shin Kibayashi, les auteurs de la série manga "Les gouttes de Dieu".



Kam Fung Reeze Choi a affiché une très bonne maîtrise de la dégustation.

LE VAINQUEUR EN QUELQUES MOTS

Pourquoi avez-vous choisi de devenir sommelier et comment vous-êtes vous formé ?

Tout s'est passé dans un pays où la viticulture occupe une place importante. C'était en Nouvelle-Zélande, lorsque j'étudiais l'anglais. Le vin faisait alors partie de ma vie. Pour assurer ma formation, je ne suis pas allé dans une école spécialisée. J'ai étudié seul, pas seulement en lisant des livres traitant de vin, mais aussi en visitant des établissements vinicoles, puis en parlant avec les vignerons que je pouvais rencontrer.

Dans quel établissement travaillez-vous et le vin occupe-t-il une place importante ?

Je vis à Kyoto et je travaille dans un formidable bar à vins, Cave de K. Nous servons principalement des vins français et le goût de la clientèle locale est surtout orienté vers les vignobles classiques que sont la Bourgogne, Bordeaux et la Champagne. Nous accompagnons les vins proposés d'une cuisine assez simple.

Avec qui vous êtes-vous préparé pour le concours ?

Avec Hiroshi Ishida, vice-président de l'association des sommeliers du Japon, qui a remporté ce concours en 2015 et avec mon meilleur ami, Taku Iguro qui a atteint la demi-finale cette année. Je pense que je suivrai le même programme pour préparer le concours mondial. Mais je sais que ce sera beaucoup plus dur et intense.

Vous souriez tout le temps, même pendant la compétition. Doit-on comprendre que c'était facile pour vous ?

Non cela n'a pas été facile, bien au contraire même, c'était très difficile. Pourtant j'ai toujours essayé de sourire car c'est ainsi que je travaille au quotidien. Pour rester détendu, j'ai donc pensé qu'il ne fallait rien changer et que c'est en restant moi-même que je pourrais être le plus performant devant les juges ainsi que le public.

Quel est votre vin français favori ?

C'est toujours le Bordeaux !



On behalf of SommelierS International magazine, Aris Allouche congratulated the finalists.

ASI Competition of the Best Sommelier of Asia&Oceania in Kyoto, Wataru Iwata sacred !

Twelve countries, twenty-four candidates, a finalist from Malaysia and a third Japanese success in the fourth edition of this competition, these are some of the highlights of a contests whose level keeps increasing. || Millennial imperial capital city of Japan, Kyoto has been the setting of the consecration of a new talent. On last October 18, it is in this city filled with history that Wataru Iwata has won the 4th edition of the ASI Competition of the Best Sommelier of Asia&Oceania. After Satoru Mori and Hiroshi Ishida, he is the third Japanese professional to prevail in the challenge. A contest that, for the first time in its history, welcomed 24 candidates from 12 countries, i.e. 3 more than in 2015 in Hong Kong. A significant increase that underlines the growth of Association de la Sommellerie Internationale.

Certainly the competitors' level remains somewhat disparate as the technical committee could observe. But agreeing to engage in such a challenge can help young sommeliers to progress all the faster that they are driven by a real passion. They could especially understand how much theoretical knowledge is important to pass the first stage.

Nine candidates in semifinals

This stage enabled to select the nine best candidates who showed a fairly homogeneous level afterwards : an Australian (Mattia Antonio Cianca), a Chinese (Kam Fung Reeze Choi), an Indonesian (Wicien Widjaja), two Japanese (Taku Iguro and Wataru Iwata), a Malaysian (Justin Li Vern Ho), two New-Zéalanders (Andrea Martinisi and Marek Przyborek) and one Taiwanese (Hsin-Wei Ho).

Two main themes had been chosen by the technical committee. The first one aimed at assessing the qualities of each candidate in terms of tasting and food and wine pairing, whereas the second one focused on service and marketing. This second workshop disturbed the candidates most. Though the service of a 2015 white Sancerre from Daniel Chotard presents no major difficulty, the candidates have been disturbed by the bottles at their disposal. Actually three bottles, all from the same estate, were available for the semifinalists: the 2015 white Sancerre ordered, another one from the 2014 vintage, and a red Sancerre. Three bottles were displayed on a small table, three others in a functioning service cellar and the three last ones in a service cellar turned off. Only one of the eight competing sommeliers chose the right bottle at the right temperature whereas the others made a mistake on the temperature or the storage ...

Smiling finals

The next day in a sporting atmosphere, the Japanese fans were waiting impatiently for the designation of the three finalists. Which filled their hopes with the presence of one of their two candidates. Wataru Iwata was accompanied by Kam Fung Reeze Choi, the Chinese candidate from Hong Kong. A Japan-China match, as in 2015, judged by a surprise guest. This time he did not come from Australia but from Malaysia. And just like his two opponents, Justin Li Vern Ho showed a wide smile as he started the tests. After drawing lots, he had the privilege of diving first into the workshops that followed each other in front of the eight hundred spectators who had taken their places in the lounges of the Okura Hotel.

A bar and service test, tastings associated with a food and wine pairing test, the decanting and serving of a magnum at two different tables, the estimation of wines proposed to a collector and the identification of spirits were the first phase of this final. Then the candidates participated together in a photographic quiz before ensuring the show with the service of a magnum of Champagne Piper-Heidsieck in 17 glasses.

The rest we know ... After all these workshops, the three finalists, faithful to the smile that illuminated their faces throughout the contest, waited for the announcement of the winners by Andrés Rosberg, the president of the Association de la Sommellerie Internationale. His gold medal around his neck, Wataru Iwata was joined on the podium by Chinese Kam Fung Reeze Choi who climbed on the second step then by Justin Li Vern Ho, the Malaysian who ranked third.

A trio who, with enthusiasm, mastery and knowledge, evidenced the powerful development of the Asian sommellerie. Which is no longer only dominated by Japan. A country that, thanks to the success of Wataru Iwata, will have two candidates in the ASI competition of the Best Sommelier of the World in March 2019 in Antwerp, Belgium. He will accompany Satoru Mori, the candidate selected by the Japan Sommelier Association.

Jean Bernard



The members of the technical committee and the jury gathered after giving the prizes to the finalists.

The winner in a few words

Why did you choose to become a sommelier and how did you train?

It all happened in a country where viticulture has an important place. It was in New Zealand when I was studying English. Wine was part of my life. For my training, I did not go to a specialized school. I studied alone, not only by reading books about wine, but also visiting wineries, and talking with the winemakers I could meet.

In which establishment do you work and is wine important?

I live in Kyoto and I work in a wonderful wine bar, Cave de K. We serve mainly French wines and the taste of the local clientele is mainly oriented towards the classic vineyards that are Burgundy, Bordeaux and Champagne. We pair the proposed wines with a simple cuisine.



Wataru Iwata

Who did you prepare the competition with?

With Hiroshi Ishida, vice president of the Japan Sommelier Association, who won this competition in 2015 and with my best friend Taku Iguro who reached the semi-final this year. I think I will follow the same program to prepare the world contest. But I know it will be a lot harder and more intense.

You smile all the time, even during the competition. Should we understand that it was easy for you?

No it was not easy, quite the contrary, it was very difficult. Yet I always tried to smile because that's how I work every-day. To stay relaxed, I thought that nothing should be changed and that it was by being myself that I could be the best performer in front of the judges and the public.

What is your favourite wine?
Always Bordeaux!

d'Or et d'Amour

cos-labory.com

Château
Cos Labory



SAINT-ESTÈPHE

GRAND CRU CLASSÉ

STUDIO POMELO / JULIE REY

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

Gérard Basset reçoit le prix Masi !

En septembre, Isabella Bossi Fedrigotti, présidente de la Fondation Masi, a révélé les nom des cinq lauréats du 37  prix Masi. Parmi eux, Gérard Basset s'est vu décerné le Prix de la Culture Internationale du Vin pour son extraordinaire carrière et sa réussite. « Il a énormément contribué à la compréhension, l'appréciation et la promotion du vin dans le monde. Il doit sa supériorité à

une somme de connaissances phénoménales qui lui donne une véritable empathie pour les régions viticoles, les entreprises du vin et gens du vin. Aujourd'hui il est la seule personne portant simultanément le titre de Master of Wine, Master Sommelier, Wine MBA, Master in Wine Management de l'OIV et de Meilleur Sommelier du Monde ».

La cérémonie de remise des prix a eu lieu le samedi 29 septembre à Vérone au Théâtre Philharmonique et a été précédée, comme toujours, par une cérémonie privée à la Cantine Masi où les cinq lauréats ont dédicacé le tonneau historique d'Amarone, leur prix officiel.



Gerard Basset

Gerard Basset honoured with the MASI prize || In September, Isabella Bossi Fedrigotti, the President of the Masi Foundation, revealed the names of the five winners of the 37th Masi Prize. Among them, Gerard Basset won the International Civilt  del Vino Prize for his extraordinary career and achievement. "He has made an enormous contribution to the understanding, appreciation and promotion of wine in the world. His authority comes from an extraordinary corpus of knowledge and gives him empathy with the world's wine regions, wine companies and wine

makers. Currently the only person in the world to bear the simultaneous titles of Master of Wine, Master Sommelier, Wine MBA, OIV Master in Wine Management and World's Best Sommelier."

The awards ceremony happened on Saturday 29 September in Verona at the Teatro Filarmonico and was preceded, as usual, by a private ceremony at Cantine Masi where the five winners autographed the historic barrel of Amarone that is their formal prize.

LA FONDAZIONE MASI / The Masi Foundation

L'objectif de la Fondation Masi est de promouvoir et de soutenir la région, les habitants, le patrimoine culturel, les compétences et les produits de la civilisation vénitienne. Une attention particulière est portée à la culture et à la production du vin, caractéristique particulière des territoires vénitien. Les projets sont réalisés aux niveaux national et international, souvent en collaboration avec des organismes publics et privés, des organes directeurs, des fondations et d'autres organisations, en Italie et à l'étranger.

The Masi Foundation's aim is to promote and support the region, people, cultural inheritance, skills and products of Venetian Civilisation. Particular attention is paid to the culture and production of wine, which is a special characteristic of the Venetian territories. Projects are carried out at national and international levels, often in collaboration with public and private bodies, governing bodies, foundations and other organisations, in Italy and abroad.



CHAMPAGNE
CASTELNAU



champagne-castelneau.fr

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

Le Trophée Château Roslane DU MEILLEUR SOMMELIER DU MAROC 2018

L'ASMA – Association des Sommeliers du Maroc, membre de l'Association de la Sommellerie Internationale, a organisé le 10 septembre son concours national dans le magnifique cadre du Château Roslane, Hôtel Boutique & Spa au cœur même du vignoble de la toute première AOC du Maroc, les Coteaux de l'Atlas, sous la présidence de Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989.

C'est Abdelghafour Sadek de La Mamounia Marrakech qui a remporté le titre de Meilleur Sommelier du Maroc 2018. Les épreuves théoriques et pratiques ont réuni le matin les 9 demi-finalistes (par ordre alphabétique) : Rabii AHSINA, Fairmont Royal Palm, Marrakech ; El Moktar ALIA, Royal Mansour, Marrakech ; Mouhacine BASSOU, Le Palace, Marrakech ; Imame BENRAHOU, Secret Gallery, Casablanca ; Younes CHAFIK, Le Riad des Vignes, Benslimane ; Nabil DAKNI, Villa Diyafa, Rabat ; Kamil ESSBAI, Sofitel, Marrakech ; Sabrina RAHMANI, Iloli, Casablanca ; Abdelghafour SADEK, La Mamounia, Marrakech.

Les épreuves pratiques de l'après-midi ont été proposées aux 3 finalistes (par ordre alphabétique) : El Moktar ALIA, Kamil ESSBAI, Abdelghafour SADEK.

Kamil Essbai du Sofitel Marrakech et El Moktar Alia du Royal Mansour, Marrakech se sont classés respectivement deuxième et troisième du concours.

Abdelghafour Sadek

The ASMA - Association of Sommeliers of Morocco, member of Association Sommellerie Internationale, organized on September 10th its national competition in the beautiful setting of the Château Roslane, Hotel Boutique & Spa in the very heart of the vineyard of Coteaux de l'Atlas, the very first AOC of Morocco, under the presidency of Serge Dubs, Best Sommelier of the World 1989.

Abdelghafour Sadek from La Mamounia Marrakech won the title of the Best Sommelier of Morocco 2018. The theoretical and practical tests in the morning got together the 9 semi-finalists (in alphabetical order): Rabii AHSINA, Fairmont Royal Palm, Marrakech; El Moktar ALIA, Royal Mansour, Marrakech; Mouhacine BASSOU, Le Palace, Marrakech; Imame BENRAHOU, Secret Gallery, Casablanca; Younes CHAFIK, Le Riad des Vignes, Benslimane; Nabil DAKNI, Villa Diyafa, Rabat; Kamil ESSBAI, Sofitel, Marrakech; Sabrina RAHMANI, Iloli, Casablanca; Abdelghafour SADEK, La Mamounia, Marrakech.

The practical tests of the afternoon were proposed to the 3 finalists (in alphabetical order): El Moktar ALIA, Kamil ESSBAI, Abdelghafour SADEK.

Kamil Essbai of Sofitel Marrakech and El Moktar Alia of Royal Mansour, Marrakech ranked respectively second and third of the contest.

...

Les trois finalistes 2018 et 2017 se retrouveront à la sélection du 14 janvier prochain, au Sofitel de Marrakech, destinée à qualifier le sommelier qui représentera le Maroc au Concours du Meilleur Sommelier du Monde 2019 à Anvers (Belgique) du 10 au 15 mars.

Rappelons que le Meilleur Sommelier du Maroc 2017, Zakaria Wahbi, avait représenté son pays au Concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique 2017 à Vienne (Autriche). Il tentera aussi de se qualifier pour le concours mondial.

Les membres du jury : Serge Dubs, Meilleur Sommelier du Monde 1989, président du jury ; Michèle Aström Chantôme, présidente de l'ASMA ; Mikaël Rodriguez, secrétaire général de l'ASMA ; Thierry Collard, trésorier de l'ASMA ; Stéphane Remacle, secrétaire général adjoint de l'ASMA.

Cette sélection nationale comportera les mêmes épreuves que le Trophée Château Roslane.

Le matin : dégustation à l'aveugle de deux vins avec commentaire écrit ; identification de trois spiritueux / boissons ; questionnaire théorique portant sur la viticulture, la vinification, la connaissance des cépages, des régions viticoles du Maroc et du monde, des appellations... mais aussi les cafés, thés, eaux minérales, bières et autres boissons qui relèvent du rôle du sommelier.

L'après-midi, pour les trois meilleurs : service d'un vin effervescent ; prise de commande / accord mets et boissons ; service d'un vin / décantation ou aération ; dégustation à l'aveugle de deux ou trois vins ; identification de trois ou cinq spiritueux / boissons ; correction d'une carte des vins comportant des erreurs ; scénario commercial (argumentaire).

Merci à nos partenaires : ARC / Chef & Sommelier, SanPellegrino / Acqua Panna, Château Roslane Boutique Hôtel & Spa, Les Celliers de Meknès, Thalvin, La Ferme Rouge, La Zouina, Domaine de Baccari, Domaine du Val d'Argan, Olivim, Les Domaines Amal, Les Trois Cavaliers, Les Deux Domaines, l'Hacienda des Cigognes, Cépages Réunis... Et Paul Brunet qui a offert son livre dédié aux finalistes (Le Vin et les Vins au restaurant, éditions BPI).



Les participants.



Abdelghafour Sadek.



Le Château Petit Val a offert un magnum de La Muse du Val 2015, Saint Emilion Grand Cru.



Les finalistes.

The three finalists of 2018 and 2017 will meet on January 14, at the Sofitel in Marrakech, at the selection of the sommelier who will represent Morocco at the competition of the Best Sommelier of the World 2019 in Antwerp (Belgium) from March 10 to 15.

Let's remind that the Best Sommelier of Morocco 2017, Zakaria Wahbi, represented his country at the ASI competition of the Best Sommelier of Europe and Africa 2017 in Vienna (Austria). He will also try to qualify for the world contest.

The jury members: Serge Dubs, Best Sommelier of the World 1989, president of the jury; Michèle Aström Chantôme, President of ASMA; Mikaël Rodriguez, Secretary General of ASMA; Thierry Collard, treasurer of ASMA; Stéphane Remacle, Deputy Secretary General of ASMA.

This national selection will include the same tests as the Château Roslane Trophy.

In the morning: blind tasting of two wines with written review; identification of three spirits / beverages; theoretical questionnaire about viticulture, winemaking, knowledge of the grape varieties and wine regions of Morocco and the world, appellations... but also coffees, teas, mineral waters, beers and other beverages that fall under the role of the sommelier.

In the afternoon, for the three best candidates: service of a sparkling wine; order taking / food and drink pairing; wine service / decanting or aeration; blind tasting of two or three wines; identification of three or five spirits/ beverages; correction of a wine list with mistakes; business scenario (sales pitch).

Many thanks to all our sponsors: ARC / Chef & Sommelier, SanPellegrino / Acqua Panna, Château Roslane Boutique Hôtel & Spa, Les Celliers de Meknès, Thalvin, La Ferme Rouge, La Zouina, Domaine de Baccari, Domaine du Val d'Argan, Olivim, Les Domaines Amal, Les Trois Cavaliers, Les Deux Domaines, l'Hacienda des Cigognes, Cépages Réunis... And Paul Brunet who offered his book with an autograph to all the finalists ("Le Vin et les Vins au restaurant", Editions BPI).

associationsommeliersmaroc@gmail.com
michelechantome@gmail.com

LE SOMMELIER TOM IEVEN du restaurant 't Zilte

élu Meilleur Sommelier DE BELGIQUE

Le 30 septembre 2018, Tom Ieven du restaurant « 't Zilte » a été élu lauréat du concours du Meilleur Sommelier de Belgique 2018-2019. Dries Corneille du restaurant de Jonkman et Gianluca di Taranto du The Jane se sont respectivement placés en deuxième et troisième places dans ce concours national renommé. Cette compétition a pu avoir lieu grâce à la collaboration entre la Guilde des Sommeliers Belges et l'Association des Sommeliers Flamands.

Cette année le concours s'est tenu dans l'élégant hôtel 4 étoiles The Dominican à Bruxelles. Le gagnant a été élu par un jury international composé de sommeliers et de membres de la presse spécialisée sous la supervision de l'huissier Ann Pirlot. Les finalistes furent confrontés chacun à leur tour à une série d'épreuves de haut niveau, parmi lesquelles une dégustation, la connaissance des accord mets & vins, la décantation d'un vin et un exercice de mise en situation de service en restaurant.

Le lauréat aura la possibilité de représenter officiellement la Belgique aux prochains Concours du Meilleur Sommelier d'Europe et du Monde. La Guilde des Sommeliers Belges et l'Association des Sommeliers Flamands félicitent le lauréat tout comme les autres finalistes.

Sommelier Tom Ieven from the "t Zilte" restaurant is the Best Sommelier of Belgium

On September 30, 2018, Tom Ieven from "t Zilte" restaurant has been appointed the Best Sommelier of Belgium 2018-2019. Dries Corneille from De Jonkman and Gianluca di Taranto from The Jane respectively ranked second and third of this renowned national contest. This competition could take place thanks to the collaboration between the Belgium Sommeliers Guild and the Association of Flemish Sommeliers.

This year the contest was organized at the elegant 4 stars hotel The Dominican in Brussels. The winner was selected by an international jury consisting of sommeliers and members of the specialized press under the supervision of bailiff Ann Pirlot. The finalists had to face in turn high level test including tasting, food and wine pairing, wine decanting and serving.

The winner will officially represent Belgium at the next Europe and World championships. The Belgium Sommeliers Guild and the Association of Flemish Sommeliers congratulate the winner as well as the other finalists.



www.sommeliers-gilde.be
www.vlaamse-sommeliers.be

Emilio B. barman.

RCS REIMS B3335 480 687



UN TRAIT D'UNION



MAISON FONDÉE EN 1785

PIPER-HEIDSIECK

CHAMPAGNE

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

Concours du Meilleur Sommelier de Suisse

Aurélien Blanc, la touche française



Aurélien Blanc a reçu la coupe symbolisant le titre de Meilleur Sommelier de Suisse.

Sacré Meilleur Jeune Sommelier de France en 2000, puis finaliste à l'étage au-dessus quatre ans plus tard, le directeur de la restauration du Baur au Lac, à Zurich, s'est offert le titre helvétique à l'issue de la finale organisée à Berne. Fabien Mène, un autre Français, a pris la deuxième place.

D'origine française ou bien italienne, nombreux sont les sommeliers travaillant en Suisse qui disputent et parfois remportent le concours national du Meilleur Sommelier. Une réalité confirmée cette année encore par le succès d'Aurélien Blanc, le dimanche 21 octobre dernier, dans la capitale de la Confédération Helvétique.

En poste dans l'un des plus beaux palaces du pays, l'hôtel Baur au Lac, à Zurich, ce Bourguignon suit un parcours qui rappelle celui de bien d'autres professionnels français. « J'ai d'abord obtenu un BTS au lycée hôtelier de Poligny avant de rejoindre la mention complémentaire sommellerie à Dijon. Dans cette ville j'ai travaillé au restaurant

Le Chapeau Rouge avant de rejoindre La Côte Saint-Jacques à Joigny. » C'est là qu'il plonge dans le petit monde des concours. Second du Trophée Ruinart du Meilleur Jeune Sommelier de France en 1999, il décroche le titre l'année d'après.

La suite de son parcours est étroitement liée à l'actualité internationale. « Fin 2001, je devais partir travailler à New York mais les attentats du 11 septembre ont tout bousculé... » Résultat il ne rejoindra pas les rives de l'Hudson et prendra la direction de la Suisse et de l'altitude en rejoignant le Badrutt's Hôtel à Saint-Moritz. « Ma vie s'est construite là puisque j'ai rencontré mon épouse et c'est là aussi que sont nés nos enfants. »

FINALISTE EN 2004 EN AVIGNON

Pour autant, c'est en France qu'il continue de disputer des concours. L'année 2004 va lui permettre de confirmer son potentiel. Dans l'enceinte du Palais des Papes d'Avignon il se hisse en finale du concours du Meilleur Sommelier de France et prend la deuxième place derrière Dominique Laporte qui enchaînera avec le titre de MOF quelques jours plus tard. Il précède Pascal Léonet qui deviendra MSF deux ans plus tard à Strasbourg. « En 2004, nous étions en pleine saison d'hiver et me préparer avait été compliqué. Ma deuxième place avait donc beaucoup de valeur. »

...



Un autre podium... C'était en 2004 pour le Concours du Meilleur Sommelier de France avec, de gauche à droite, Pascal Léonetti, Dominique Laporte et Aurélien Blanc. (Photo Jean Bernard)

Malheureusement, en 2006, je n'ai pas franchi le cap de la sélection. Ce fut une claque pour moi et j'ai alors choisi de me concentrer sur ma vie professionnelle. »

L'envie de se remettre en question par l'intermédiaire de la compétition est revenue petit à petit. « Au printemps 2014, pour sortir de la routine et surtout reprendre un travail de fond sur la dégustation pour coller aux nouvelles tendances du vin, je me suis inscrit au concours suisse. C'était à Lugano et j'ai pris la troisième place. Deux ans plus tard à Genève, j'ai fini second et le titre, cette

année, concrétise les progrès réalisés. Une victoire qui est dans l'esprit du Baur au Lac où la direction favorise la culture des concours. »

DEUX CHAMPIONS SOUS UNE MÊME ENSEIGNE

Car depuis 2008, Aurélien Blanc a quitté la station de ski pour rejoindre Zurich et son environnement bancaire. Pourtant, quelques mois plus tôt, l'envie de retrouver la France et d'animer son propre établissement l'avait incité à prospecter. « J'avais fait deux choix, Saint-Emilion et Beaune, mais l'in-

vestissement à engager était trop lourd à chaque fois. J'ai finalement préféré répondre à l'offre des propriétaires du Baur au Lac. Comme chef sommelier d'abord puis, depuis 2016, comme directeur du restaurant gastronomique Le Pavillon. »

Il a pu notamment travailler au développement de la carte des vins riche d'environ 600 références où les vins de Suisse, France, Espagne et Italie occupent une très large place. « Nous avons une belle ouverture sur le monde car les propriétaires sont également à la tête d'une société qui importe et distribue des vins du monde essentiellement en Asie. C'est dire si le vin est vraiment dans notre ADN. »

Un intérêt confirmé également il y a un an par le recrutement de Marc Almert. Un sommelier vainqueur en 2017 du concours du Meilleur Sommelier d'Allemagne et qui représentera son pays lors du prochain mondial à Anvers.

Un concours international, Aurélien Blanc y a pensé à deux reprises déjà en se présentant à la sélection pour le mondial argentin en 2016 puis pour le concours européen l'année suivante. « Cela n'a pas fonctionné pour moi mais je n'ai pas renoncé. Le 24 novembre, à Lugano, je serai à nouveau en compétition et cette fois je serai mieux préparé même si Fabio Masi qui a plus d'expérience à ce niveau sera une nouvelle fois favori. »



Autour du vainqueur et de Paolo Basso les membres de l'ASSP qui composaient le comité technique.

UN CONCOURS EN TROIS TEMPS

Quatorze candidats issus des trois régions linguistiques qui composent la Suisse étaient en compétition.

Région Suisse alémanique : Daniela Wüthrich, Victoria-Jungfrau Grand Hotel and Spa, Interlaken ; Juliana Alsoufi, Bürgenstock Resort, Obbürgen ; Aurélien Blanc, Pavillon Restaurant, Baur au Lac, Zurich ; Matteo Rimoldi, Bürgenstock Resort, Obbürgen ; Michael Sol Jenni, Gasthof Froberg, Rapperswill-Jona.

Région Suisse romande : Bailly Elias, conseiller chez Coop Vernier-Blandonnet ; Fabien Mène, Institut des Hautes Etudes de Glion ; Loïk Tavernier, Domaine de Châteauvieux, Satigny ; Heleno Rodrigues, Taverne Les Brasseurs, Genève.

Région Suisse italienne : Anna Valli, Relatrice Istituto Formazione Continua, Bellinzona ; Jennifer Badino Albacelli, Restaurant Sihlhalde, Gattikon ; Gian-Marco Rasetti, Vinoteca Tamborini, Lamone ; Giuseppe Gentile, Hotel Lido Seegarten, Lugano ; Dagoberto Basilio, Boutique Hotel La Tureta, Giubiasco.

Tous ont disputé une première sélection dans leur région début octobre avec un questionnaire et la dégustation de trois vins. Puis ils se sont retrouvés à Berne pour une deuxième phase qui a permis de désigner les trois finalistes. Aurélien Blanc, Fabien Mène et Michael Sol Jenni ont alors découvert les ateliers proposés par le comité technique présidé par Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde 2013, et animé par des membres de l'Association Suisse des Sommeliers Professionnels.



Contest of the Best Sommelier of Switzerland

Aurélien Blanc, the French touch

Winner of the Best Young Sommelier of France contest in 2000, then finalist on the higher level four years later, the restaurant manager of 'Baur au Lac' in Zurich won the Swiss title at the final organized in Berne. Fabien Mène, another Frenchman, took second place. || Of French or Italian origin, many sommeliers working in Switzerland compete and sometimes win the national competition of the Best Sommelier. A reality confirmed this year again by the success of Aurélien Blanc, on Sunday, October 21, in the capital of the Helvetic Confederation.

Working in one of the most beautiful palaces of the country, the Baur au Lac hotel in Zurich, the Burgundian sommelier follows a path that recalls that of many other French professionals. "I first obtained a vocational degree at the hotel school of Poligny before passing the complementary certificate of sommellerie in Dijon. There I worked at the restaurant Le Chapeau Rouge before joining La Côte Saint-Jacques in Joigny." This is where he gets involved into the small world of competitions. Second at the Ruinart Trophy of the Best Young Sommelier of France in 1999, he won the title the year after.

The rest of his career is closely linked to the international news. "At the end of 2001, I had to go to work in New York, but the attacks of 9-11 shoke up the plans ..." He thus did not head for the banks of the Hudson river and took the direction of Switzerland and the altitude by joining the Badrutt's Hotel in St. Moritz. "I settled there because I met my wife and that's where our children were born".

Finalist in 2004 in Avignon

However, it is in France that he continued to compete. The year 2004 allowed him to confirm his potential. At the Palais des Papes in Avignon, he climbed to the finals of the Best Sommelier of France competition and took the second place behind Dominique Laporte, who passed the title of Best Craftsman of France a few days later. He preceded Pascal Leonetti who became Best Sommelier of France two years later in Strasbourg. "In 2004, we were in the winter season and getting ready was complicated. My second place thus had a great value. Unfortunately, in 2006, I did not pass the selection. It was a difficult moment for me and I chose to focus on my professional life."

The desire to challenge himself through the competition came back little by little. "In spring 2014, to get out of the routine and especially to resume a thorough degustation work to stick to new trends in wine, I enrolled in the Swiss competition. It was in Lugano and I took the third place. Two years later in Geneva, I finished second and the title, this year, concretizes the progress made. A victory that is in the spirit of Baur au Lac where the directors favor the culture of competitions."

Two champions under the same banner

Because since 2008, Aurélien Blanc has left the ski resort to join Zurich and the banking environment. Yet a few months earlier, the desire to return to France and to animate his own establishment prompted him to prospect. "I had two choices, Saint-Emilion and Beaune, but the investment was too heavy each time. I finally preferred to respond to the offer of the owners of Baur au Lac. As head sommelier first and then, since 2016, as director of the gastronomic restaurant Le Pavillon."

In particular, he has worked on the development of the wine list, which is rich of about 600 references, where wines from Switzerland, France, Spain and Italy play a very important role. "We are very open to the world because the owners are also at the head of a company that imports and distributes wines from around the world, mainly in Asia. This is to say that wine really is part of our DNA."

An interest also confirmed a year ago by the recruitment of Marc Almert. A sommelier who won the contest of the Best Sommelier of Germany in 2017 and who will represent his country at the next world in Antwerp.

Aurélien Blanc has already thought twice about an international competition, by presenting for the Argentinian World Championship in 2016 and then for the European competition the following year. "It did not work for me but I did not give up. On November 24, in Lugano, I will be competing again and this time I will be better prepared even if Fabio Masi who has more experience at this level will be once again the favourite."

Jean Bernard / Photos Ronny Steinegger

A contest in three stages

Fourteen candidates from Switzerland's three linguistic regions competed.

German-speaking Switzerland : Daniela Wüthrich, Victoria-Jungfrau Grand Hotel and Spa, Interlaken ; Juliana Alsoufi, Bürgenstock Resort, Obbürgen ; Aurélien Blanc, Pavillon Restaurant, Baur au Lac, Zurich ; Matteo Rimoldi, Bürgenstock Resort, Obbürgen ; Michael Sol Jenni, Gasthof Froberg, Rapperswill-Jona.

French-speaking Switzerland : Bailly Elias, conseiller chez Coop Vernier-Blandonnet ; Fabien Mène, Institut des Hautes Etudes de Glion ; Loïk Tavernier, Domaine de Châteauevieux, Satigny ; Heleno Rodrigues, Taverne Les Brasseurs, Genève.

Italian-speaking Switzerland : Anna Valli, Relatrice Istituto Formazione Continua, Bellinzona ; Jennifer Badino Albacelli, Restaurant Sihlhalde, Gattikon ; Gian-Marco Rasetti, Vinoteca Tamborini, Lamone ; Giuseppe Gentile, Hotel Lido Seegarten, Lugano ; Dagoberto Basilio, Boutique Hotel La Tureta, Giubiasco.

All of them had a first selection in their region at the beginning of October with a questionnaire and the tasting of three wines. Then they went in Bern for a second phase which allowed to designate the three finalists. Aurélien Blanc, Fabien Mène and Michael Sol Jenni then discovered the workshops proposed by the technical committee chaired by Paolo Basso, Best Sommelier of the World 2013, and led by members of the Swiss Association of Professional Sommeliers.



GRAND CRU & VIGNOBLE JARDIN

Au cœur de l'appellation Saint-Emilion Grand Cru, les micro-parcelles du **Château Croix de Labrie** forment une superficie de 3,5 hectares. Des vignes travaillées en **agriculture biologique** dont sont issus trois grands vins : Château Croix de Labrie, Chapelle de Labrie, les Hauts de Croix de Labrie. **Ici, les maîtres-mots sont le soin, l'attention, la douceur.** Un vin dominé par les Merlots, comme le sont les plus grands classés. Château Croix de Labrie est de ceux-là, peut-être **le plus grand des petits domaines les plus prestigieux et des plus rares.**

The tiny plots of Château Croix de Labrie total an area of 3.5 hectares (8.7 acres) in the middle of the Saint-Emilion Grand Cru appellation area. Rational cultivation techniques are applied in tending the vines, whose fruit produces three great wines : Château Croix de Labrie, Chapelle de Labrie, les Hauts de Croix de Labrie. The watch-words here are care, attention and gentleness. This is a Merlot like the best of the Crus Classés. Château Croix de Labrie is a Grand Cru and is one of that select family, perhaps the best of the small estates - very exclusive and rare.

Vigneronne et propriétaire, **Axelle Courdurié** travaille le vignoble de la taille à la vendange, et de la vinification à l'élevage. Son époux, Pierre, est un «globe wine trotter». Il accompagne Axelle à la production et aime à dire que **leur domaine est conduit à la manière des petits domaines de Bourgogne.**

Axelle Courdurié is the owner and winegrower, who works the vines from pruning through to harvesting and then from winemaking to ageing. Her husband, Pierre, is a wine globetrotter, who has travelled around the world for fifteen years, promoting the wines of his partners. He supports Axelle with production and likes to say that their estate is managed rather like the small Burgundy estates.

“Nous voulons que nos vins reflètent les terroirs qui les ont produits. Nous voulons aussi qu'ils nous ressemblent.”

*« We want our wines to reflect the terroirs that produced them. We also want them to be familiar. »
Axelle and Pierre Courdurié*



CHÂTEAU

Croix de Labrie

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR



Troisième édition de
L'INTERNATIONAL GAGGENAU
SOMMELIER AWARDS À PÉKIN

MIKAEL GROU

PREMIER VAINQUEUR FRANÇAIS

Première participation de la France à ce concours et premier succès grâce à la performance du Breton Mikaël Grou actuellement en poste au restaurant Alain Ducasse at the Dorchester, à Londres après une expérience en Australie.

Les voyages forment les sommeliers et les concours leur offrent une belle visibilité. En l'espace de deux ans, Mikaël Grou vient d'administrer la preuve. Ainsi, après un long séjour au Four Seasons George V puis un passage à la naissance du restaurant parisien A Mère, il avait pris la direction de l'Australie. Et c'est là-bas qu'il a remporté le titre de Meilleur Jeune Sommelier et qu'il a enchaîné avec une médaille d'argent au concours international de la Chaîne des Rôtisseurs disputé à Budapest.

En poste depuis un an à Londres au sein du restaurant Alain Ducasse at the Dorchester, c'est pour représenter la France qu'il a participé, début septembre dernier, à la sélection sur invitation pour l'International Gaggenu Awards avec quatre autres sommeliers tricolores. Qualifié pour la finale prévue à Pékin, il a retrouvé les représentants de cinq autres pays : Joaki-Hansi Blackadder, Somm Hospitality (Afrique du Sud), Davide Dellago, Restaurant Wunderbrunnen (Suisse), Kai-Wen Lu, Tapei Marriot Hotel (Chine), Zareh Mesrobyan, Restaurant Andrew Fairlie (Grande-Bretagne) et Emma Ziemann, Thörnströms Kök (Suède).

UNE FINALE EN SIX TEMPS FORTS

Le jury présidé par Anne-Marie Foidl (présidente de l'Association des Sommeliers autrichiens) et composé de Sarah Abbott (Master of Wine), de Yang Lu (premier Master Sommelier de Chine) et de Sven Schnee (directeur de la marque Gaggenu) avait composé différents ateliers afin de départager les candidats. Une journée intense que Benjamin Roffet (Meilleur Sommelier de France et MOF) a suivi au plus près puisqu'il accompagnait et soutenait le candidat français. Un observateur qui a apprécié la qualité et le niveau de l'épreuve : « Les candidats ont vécu un vrai concours dont le niveau de difficulté a permis de constater que chaque pays avait effectué une sélection de



Les candidats réunis à l'issue de la finale organisée à Pékin.

qualité pour être parfaitement représenté. Trois ateliers ponctuaient la matinée : une dégustation de trois vins selon les codes du Court of Master Sommelier, une décantation et un service ponctué de différentes questions sur le vignoble puis un atelier d'accords mets et vins aux accents asiatiques. Les candidats entre autres choses devaient conseiller une boisson ou un vin chinois.

L'après-midi, trois autres ateliers dans un esprit plus interactifs étaient proposés : une correction de carte des vins, un atelier d'identification de 12 références combiné à la gestion et l'organisation de la cave à vins Vario de Gaggenu. Enfin, tous les candidats en même temps sur scène, devaient le plus rapidement possible, répondre à un quiz. »

UN CONCOURS QUI MONTE EN PUISSANCE

Acteur et donc vainqueur de l'épreuve, Mikaël Grou a apprécié tout autant le sérieux de l'organisation que la qualité elle-même du contenu. « S'il fallait une preuve de l'intérêt de ce concours, elle est apportée par la présence de la candidate suédoise avec un coach qui jusqu'au dernier moment l'a faite travailler. Ils étaient dans un esprit de compétition et avaient fait le voyage en Chine pour gagner. Mon approche était différente. J'ai cherché à prendre du plaisir et surtout à rester le plus décontracté possible. Cela m'a réussi ! »

Le dîner de gala au cours duquel le résultat final a été annoncé avait pour cadre exceptionnel le Red Brick Art Museum de Pékin. Le menu créé par André Chiang, chef réputé en Chine et à Singapour, a mis en valeur les cultures sichuanaises et taïwanaises. Six différents crus chinois, de six différentes régions, accompagnaient les plats signatures du cuisinier dont un superbe Petit Manseng de la région de Hebei servi sur une royale de foie gras aux truffes noires.

Pendant ce bel événement festif, les candidats devaient intervenir une dernière fois afin de décrire aux 120 invités les vins et accords proposés. A l'heure de l'annonce du palmarès, le Français précédait justement la Suédoise Emma Ziemann et le Suisse Davide Dellago.

« Pour moi ce concours a un bel avenir, l'objectif étant d'atteindre entre dix et quinze participants de très haut niveau. Gaggenu se donne les moyens d'y parvenir. »

La prochaine édition aura lieu dans deux ans et Mikaël Grou pourra alors donner quelques conseils à celui qui représentera la France.



Les candidats et les membres du comité technique aux portes de la Cité Interdite.

Third edition of the International Gaggenu Sommelier Awards in Beijing: MIKAEL GROU, first French winner

First participation in this contest and first success of France thanks to the performance of Breton Mikael Grou currently working at Alain Ducasse at the Dorchester restaurant in London after an experience in Australia. || Travel shapes the sommeliers and the competitions give them a good visibility. Within a two-year time Mikael Grou has showed evidence of it. Indeed after a long stay at the Four Seasons George V then a short time at the opening of the Parisian restaurant 'A Mère', he headed for Australia. And it was there that he won the title of Best Young Sommelier followed by a silver medal at the international competition of the Chaîne des Rôtisseurs in Budapest.

Working for a year in London at the Alain Ducasse at the Dorchester restaurant, it is to represent France that he participated, at the beginning of September, in the selection for the International Gaggenu Sommelier Awards with four other French sommeliers. Selected for the finals scheduled in Beijing, he met with representatives of five other countries: Joaki-Hansi Blakkader, Somm Hospitality (South Africa), Davide Dellago, Restaurant Wunderbrunnen (Switzerland), Kai-Wen Lu, Tapei Marriot Hotel (China), Zareh Mesrobian, Restaurant Andrew Fairlie (Great Britain) and Emma Ziemann, Thörnströms Kök (Sweden).

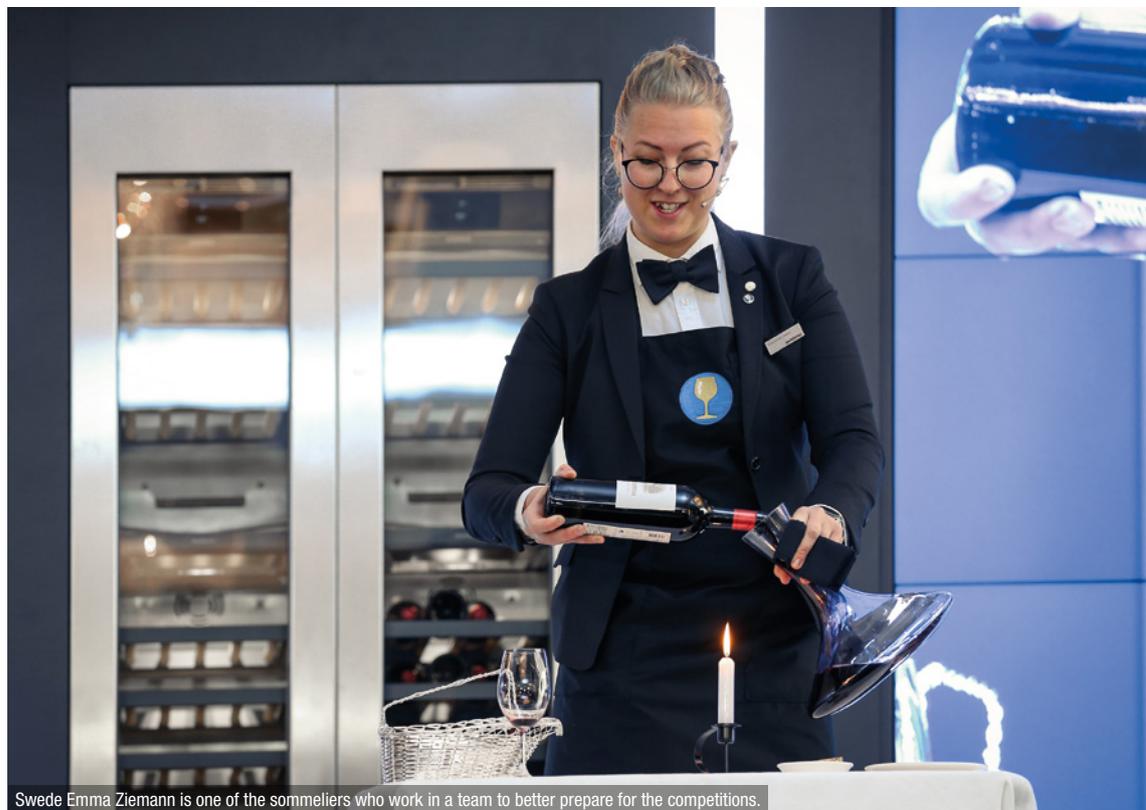
A final in six highlights

The jury chaired by Anne-Marie Foidl (president of the Association of Austrian Sommeliers) and composed of Sarah Abbott (Master of Wine), Yang Lu (first Master Sommelier of China) and Sven Schnee (director of the brand Gaggenu) had designed different workshops to decide among the candidates. An intense day that Benjamin Roffet (Best Sommelier of France and One of France's Best Craftsmen - MOF) followed closely as he accompanied and supported the French candidate. An observer who appreciated the quality and level of the event: "The candidates attended a real contest whose level of difficulty showed that each country had made a quality selection to be perfectly represented. Three workshops set the pace of the morning: a tasting of three wines according to the codes of the Court of Master Sommelier, a decanting and service test with different questions about the vineyard, then a food and wine pairing workshop with Asian accents. Among other things the candidates had to advise a Chinese drink or wine.

In the afternoon, three more workshops in a more interactive spirit were proposed: a wine list correction, the identification of 12 references combined with the management and organization of Gaggenu's Vario wine cellar. At last the candidates, all together on stage, had to answer a quiz as quickly as possible."

An increasingly important competition

Participant and winner of the event, Mikael Grou appreciated both the seriousness of the organization and the quality of the content itself. "The presence of the Swedish candidate with a coach who made her work until the very last moment is evidence of the interest of this competition. They were in a competitive spirit and travelled to China to win. My approach was different. I tried to take pleasure and especially to stay as relaxed as possible. And it was pretty successful!"



Swede Emma Ziemann is one of the sommeliers who work in a team to better prepare for the competitions.

The gala dinner during which the final result was announced was held in a unique setting at the Red Brick Art Museum in Beijing. The menu created by chef André Chiang, renowned in China and Singapore, showcased Sichuan and Taiwanese cultures. Six different Chinese wines, from six different regions, accompanied the chef's signature dishes, including a superb Petit Manseng from the Hebei region served over a foie gras with black truffles.

During this beautiful festive event, the candidates had to perform one last time in order to describe to the 120 guests the wines and pairings proposed. At the time of the announcement of the winners, the French just preceded Swede Emma Ziemann and Swiss Davide Dellago.

"To me, this contest has a bright future ahead, the goal being to reach between ten and fifteen very high-level participants. Gaggenu gives itself the means to achieve this."

The next edition will take place in two years and Mikael Grou will then be able to give some advices to the candidate who will represent France.

Jean Bernard

Concours du Meilleur Sommelier de Roumanie 2018



Les 4 finalistes entourant Florin Voica, président de l'ASR.

L'Association des Sommeliers de Roumanie (ASR), la seule officiellement reconnue à l'échelle internationale en tant que membre de l'A.S.I., a organisé la 15e édition de son trophée national sponsorisé par Alexandrion Group, partenaire officiel, et Borsec Romania, sponsor principal.

Afin de s'assurer un haut niveau de compétition, l'ASR a invité des juges internationaux ainsi que les lauréats des précédentes éditions. Marinela Ardelean, gagnante en 2014 et Global Ambassador pour Vinars Brâncoveanu, a présidé le jury, alors que le comité technique et le jury de la finale étaient dirigés par Michèle Chantôme, secrétaire générale de l'A.S.I., Dejan Zivkoski, président de l'association serbe de sommeliers (SERSA), et Georgios Kassianos, président de l'association chypriote.

Quatre candidats sont arrivés en finale après une première phase de qualifications nationales qui a permis de sélectionner 12 demi-finalistes. Les 12 ont participé à la première partie du Trophée National à l'Hôtel New Montana à Sinaia le 25 septembre 2018. Ils sont tous venus le lendemain à Bucarest pour l'annonce des candidats qui participeraient aux finales qui comprenaient des épreuves spécialement imaginées pour

évaluer la précision, l'expérience et le niveau de préparation des candidats : analyse de la carte des vins, dégustation à l'aveugle de vins et spiritueux, décantage, service d'un vin effervescent en magnum, ainsi qu'atelier de mise en situation de service dans un restaurant.

Iulia Scavo a obtenu la meilleure note et a remporté le grand trophée ainsi que le titre de Meilleur Sommelier de Roumanie. Elle était suivie, dans l'ordre, par Marian Muntean, Filip Florian Zota et Ionut Andries.

Iulia Scavo est roumaine mais s'est installée en France, à Lyon, pour étudier le génie civil et les mathématiques après avoir passé un baccalauréat scientifique. Elle a été prise de passion pour le vin et le métier de sommelier et a finalement décidé de suivre une formation professionnelle de sommellerie, puis un diplôme de marketing et vente de vins, spiritueux et boissons. Son expérience n'a pas seulement convaincu le jury de cette compétition mais également les jurés des plus prestigieux concours internationaux où elle a remporté de nombreux titres. Ce dernier succès, le plus symbolique pour Iulia, lui donne la possibilité de représenter de nouveau la Roumanie sur la scène internationale, d'abord dans les

Balkans où elle a remporté la médaille d'argent au concours du Meilleur Sommelier des Balkans à Belgrade en Serbie le 10 et 11 novembre 2018, et l'an prochain à Anvers en Belgique au Concours A.S.I. du Meilleur Sommelier du Monde. En plus de représenter la Roumanie dans les concours internationaux, Iulia Scavo projette également de jouer un rôle important dans l'entraînement des futurs candidats roumains et dans la découverte de nouveaux talents, afin de partager son savoir et son expérience avec eux. Elle aimerait également s'investir davantage dans l'industrie du vin et de l'hôtellerie roumaine et promouvoir leur image à travers le monde.

Le grand trophée a été offert par l'Association des Sommeliers de Roumanie avec le soutien d'Alexandrion Group, sponsor officiel, qui a activement participé à l'organisation de cette 15e édition du Concours du Meilleur Sommelier de Roumanie placé sous la haute autorité de l'A.S.I. Cette compétition est la plus importante en Roumanie, soulignant l'excellence du vin et de l'hôtellerie en Roumanie, et a déjà couronné 10 sommeliers de haut rang depuis 1998.

National Sommelier Trophy - Best Sommelier of Romania 2018

|| The Romanian Sommelier Association (ASR), the only one in Romania to be recognized internationally as ASI member, organized the 15th edition of the National Sommelier Trophy sponsored by Alexandrion Group as official sponsor and Borsec Romania as main sponsor.

In order to organize the competition at the highest level, the Romanian Sommelier Association invited international juries as well as previous national champions for this edition. The president of the jury was Mrs. Marinela Ardelean, National Champion 2014 and Global Ambassador for Vinars Brâncoveanu, the technical committee and jury for the finals being coordinated by Mrs. Michele Chantome, Secretary General of ASI, Mr.

Dejan Zivkoski, President of Serbian Sommelier Association SERSA, and Mr. Georgios Kassianos, president of the Cyprus Sommelier Association.

Four candidates competed in the finals, after a first phase of national qualifications that selected 12 semi-finalists. The 12 passed the first part of the National Trophy at Hotel New Montana, in Sinaia, on September 25, 2018. They all came to Bucharest the next day for the announcement of the finals that comprised complex tasks specially conceived to prove the refinement, experience and level of preparation of the four candidates: menu analysis, wine and spirits blind tasting, decanting, sparkling wine service in a magnum as well as the interaction of the sommelier and the guests in a restaurant.



Julia Scavo à l'épreuve de mise en situation avec des clients.



Ainsi qu'au service du magnum de vin effervescent.

Julia Scavo got the highest score and won the Big Trophy as well as the competition as Best Sommelier of Romania. She was followed by Marian Muntean, Filip Florian Zota and Ionut Andries.

Julia Scavo is Romanian, but moved to France, Lyon, to study Engineering and Mathematics, after graduating from a Science/English Baccalaureate. She got fond of wine and keen of the Sommelier profession, so she followed the professional sommelier courses in France as well as a diploma in marketing and sales in the wine, spirits and beverages business. Her experience seduced not only this competition's jury but also the international juries of the most prestigious international competitions, where she gathers numerous titles and results. This last result, the most highly symbolic for Julia, will give her the opportunity to represent Romania again on the International scene, first in the Balkans, where she has recently won the Silver Medal at the First Balkan Sommelier Challenge at Belgrade, Serbia

10-11 November 2018, and next year at Antwerp, Belgium at the Best Sommelier in the World 2019 A.S.I Competition. Besides representing Romania in international competitions, Julia Scavo also plans to play an important role in training futur Romanian competitors, discovering new talents and sharing her knowledge and experience with them. She would also like to get more implied in the Romanian wine and hospitality industry and promote its image internationally.

The big Trophy was offered by the Romanian Sommelier Association with the support of Alexandrion Group, Official Sponsor, who actively participated at the organisation of this 15th edition of the Best Sommelier of Romania under the high authority of ASI. This competition is the most important one in Romania, also promoting excellence in the wine and hospitality business and has already had entitled 10 top Sommeliers since 1998.

Jean Bernard

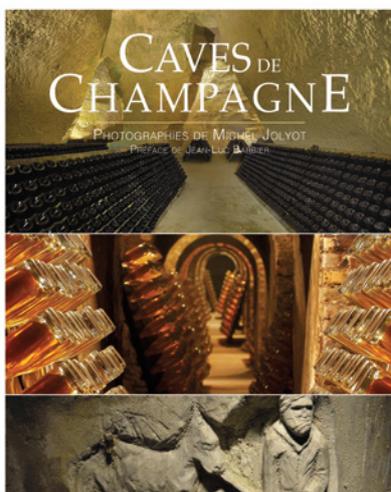
Les 3 idées de Dernière minute pour Noël



BEAU LIVRE

Photographe incontournable de la Champagne sur terre et dans les airs, Michel Jolyot nous ouvre les portes des caves et maisons de Champagne souvent fermées au regard du grand public.

Inevitable photographer in Champagne, on earth and in the air, Michel Jolyot opens the doors of the cellars and Champagne houses often closed to the public.



« Caves de Champagne », €32.00, 176 pages – 312 photos couleurs
- Préface de Jean-Luc Barbier, Directeur Général du Comité interprofessionnel du vin de Champagne.

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT GOUACHE

Clicquot Gouache est un hommage coloré et imagé à l'art de l'assemblage de la Maison. Pourquoi la peinture ? Car chez Veuve Clicquot, nos œnologues mélangent les vins avec la même habileté et compétence que les artistes qui mélangent leurs couleurs. Leur palette : la collection de plus de 400 vins de réserve de la maison.

Clicquot Gouache is a colorful and graphic tribute to the house's blending art. Why painting? Because at Veuve Clicquot, our oenologists blend the wines with the same skill as artists who mix their colors. Their palette: the house's collection of over 400 reserve wines.

A partir de €45.00



COFFRET COLLECTOR CAMPARI DESIGN BY 5.5

Ce coffret dévoile une lampe, aux lignes graphiques, inspirée de la silhouette de la bouteille CAMPARI. Un objet lumineux, à suspendre ou à poser, qui diffuse une lueur rouge intense, pour une expérience de dégustation en immersion totale dans la couleur iconique du bitter Italien. Cette lampe, déjà collector, est éditée en série limitée et vendue dans un coffret au côté de la bouteille CAMPARI.



This box reveals a lamp, with graphic lines, inspired by the shape of the CAMPARI bottle. A luminous object, to suspend or to stand, which diffuses an intense red light, for a tasting experience in total immersion in the iconic color of the Italian bitter. This lamp, already collector, is released in a limited edition and sold in a box with a CAMPARI bottle.

En exclusivité chez Fleux et sur
www.fleux.com - €149.00 –
Limited edition of 50 copies

INÉDIT

Trilogie de Bougies Armagnac par Amanda de Montal

La Maison de Parfum d'ambiance Amanda de Montal est née dans le pays enchanteur de Gascogne, terre couverte de vignobles, de tournesols et de cyprès. Un an après la naissance de l'aventure Amanda de Montal Parfum de Gascogne et fort du succès de la fragrance Armagnac Ardente, best-seller de la maison devenu iconique, Amanda écrit une nouvelle page de l'histoire avec deux nouveaux parfums sensuels et évocateurs. Un plongeon dans l'univers gascon avec : Armagnac Sauvage et Armagnac Enchanté.



The House of Fragrance Amanda de Montal was founded in enchanting Gascony, a land covered with vineyards, sunflowers and cypresses. One year after the release of the adventure 'Amanda de Montal Parfum de Gascogne' and the success of the fragrance Armagnac Ardente, best-seller of the iconic house, Amanda writes a new page in history with two new sensual and evocative fragrances. Dive into the Gascon universe with 'Armagnac Sauvage' and 'Armagnac Enchanté'.

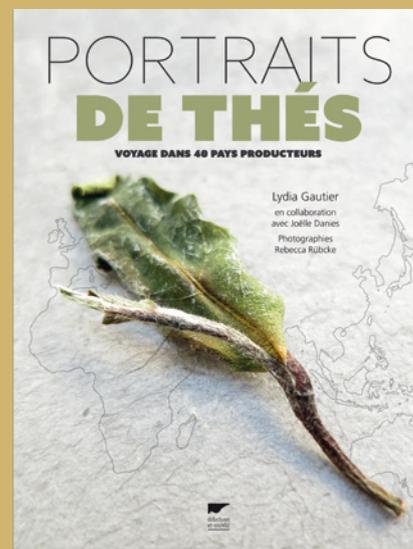
Armagnac Sauvage, Enchanté et Ardente 220 g : €79 – Armagnac Sauvage, Enchanté et Ardente 1 200 g : €270 – Coffret 3 bougies Armagnac 220 g : €210

INFUSION

« Portraits de thés », par Lydia Gautier Voyage dans 40 pays producteurs

Un ouvrage unique qui propose aux amateurs néophytes ou initiés un exceptionnel tour du monde des pays producteurs de thé, des plus connus comme la Chine, l'Inde, le Sri Lanka, aux plus inattendus tels le Pérou, la Malaisie ou Hawaï... Une sélection personnelle de 119 thés que Lydia Gautier a dénichés au cours de ses voyages.

A unique book that offers enthusiasts or connoisseurs an exceptional world tour of tea producing countries, from the most famous as China, India, Sri Lanka, to the most unexpected such as Peru, Malaysia or Hawaii ... A personal selection of 119 teas that Lydia Gautier has sourced during her travels.



190 x 255 — 288 pages — €34.90 - Ed. Delachaux & Niestlé

COMME UN CHEF

The Cedar Plank, KnIndustrie

Créé en collaboration avec le chef Saulo Della Valle, The Cedar Plank se compose d'une planche en bois de cèdre (30x15 cm), à utiliser pour la préparation et le fumage du saumon. Le bois de cèdre dégage des arômes particuliers, qui sont absorbés par le poisson pendant la phase de cuisson.

Created in collaboration with Chef Saulo Della Valle, the Cedar Plank consists of a cedar board (30x15 cm), to be used for the preparation and smoking of salmon. Cedar wood has special aromas, which are absorbed by the fish during the cooking.

€62.00 le «smoking set» (50x20 cm)
€12.00 le «cedar plan» (35x15 cm)

Liste des distributeurs sur
www.knindustrie.it
section Network



RARES & UNIQUE

COFFRET DE CHAMPAGNE DE SAINT GALL

Volontairement élitiste, la signature « Orpale » n'est apposée que sur les plus grands millésimes. ORPALE est produite exclusivement à partir de Chardonnays cultivés dans quatre villages de la Côte des Blancs classés « Grand Cru » : Mesnil-sur-Oger, Cramant, Avize et Oger.

Willingly elitist, the signature "Orpale" is affixed only on the greatest vintages. ORPALE is made exclusively of Chardonnay grapes grown in four Côte des Blancs villages with "Grand Cru" classification: Mesnil-sur-Oger, Cramant, Avize and Oger.

Caisse en chêne clair contenant 4 bouteilles de 75 cl ORPALE millésimées. Prix public constaté : € 595.00





CHAMPAGNE
BOLLINGER
R.D. 2004

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

FESTIVAL DE BULLES À REIMS

Hôtel de Ville de Reims

— 15 OCTOBRE 2018 —

Le soleil brille à Reims, tout comme les salles de l'Hôtel de Ville où scintillent les robes dorées des Champagnes à l'honneur ce jour. Teintes lumineuses et brillantes, effluves florales, minérales ou fruitées, tous se sont donné rendez-vous pour mettre en avant le talent et savoir-faire made in Champagne.

The sun shines bright over Reims, as bright as the lounges of the town hall of Reims where the golden hues of the Champagnes spotlighted today are sparkling. Gleaming and brilliant robes, floral, mineral or fruity scents, all have come together to highlight the talent and know-how made in Champagne.





Eric Allouche et Mathilde Laborde, Champagne Mumm.

QUELQUES CHIFFRES / QUICK FACTS

48
CHAMPAGNES
PRÉSENTS

UNE 100^{AINE}
DE
DÉGUSTATEURS

105
CUVÉES
DÉGUSTÉES

Une cinquantaine d'exposants ont répondu présents pour cette dégustation annuelle devenue incontournable, en présence de Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde 2013, et Fabrice Sommier, MOF et Master of Port. Ces derniers étaient une nouvelle fois accompagnés des Associations des Sommeliers de Champagne-Ardenne, des Hauts-de-France, de Lorraine, de Bourgogne, des sommeliers parisiens mais aussi de cavistes, restaurateurs et négociants.

A l'issue de cette journée, Paolo Basso confirme qu'il est « intéressant d'étudier les différences entre les maisons, les styles de vinification, l'origine des raisins ou encore les différents élevages. Chacun y met de son caractère et de sa personnalité ». Un discours encourageant pour les Champagnes présents qui attendent de cette journée un retour professionnel sur leurs vins.



Les sommeliers de Champagne.



Paolo Basso déguste Champagne Bollinger.



Thi Cuc Dinh, Mélissa Barris et Michel Davesne, Champagne Deutz.

Fabrice Sommier, quant à lui, a exprimé le plaisir de pouvoir déguster une telle palette des vins de Champagne, à la fois des grandes maisons mais aussi des jeunes vigneron. Un enthousiasme partagé par Eric Arnaud, président de l'Association des Sommeliers de Champagne-Ardenne, qui souligne la tendance de cette année : les vins millésimés et les cuvées Extra Brut.

SommelierS International tient à remercier toutes les personnes présentes et surtout les étudiants du Lycée des Métiers de Bazeilles pour leur aide précieuse.



Some fifty exhibitors attended this annual tasting which has become a must, in the presence of Paolo Basso, Best Sommelier of the World 2013, and Fabrice Sommier, Best Craftsman of France (MOF) and Master of Port. They were once again accompanied by the Associations of Sommeliers of Champagne-Ardenne, Hauts-de-France, Lorraine, Burgundy, and Paris but also by wine shop and restaurant owners and merchants.

At the end of the day, Paolo Basso confirmed that it was "interesting to study the differences between the houses, the winemaking styles, the origin of the grapes or the different maturations. Everyone puts his character and personality into the wine". An encouraging speech for the Champagnes present as they expected a professional advice about their wines.

As for Fabrice Sommier, he reported the pleasure he had to be able to taste such a broad selection of Champagnes, both from major Champagne houses and young winemakers. An enthusiasm shared by Eric Arnaud, president of the Champagne-Ardenne Sommeliers Association, who highlights this year's trend: vintage Champagnes and Extra Brut cuvées.

SommelierS International wishes to thank all those present and especially the students of the vocational hotel business school of Bazeilles for their precious help.

Sandy Bénard / Photos : Michel Jolyot / Vidéo : Olivier Hennegrave

NOS PARTENAIRES

VERRES RIEDEL

Créés en 1678, les verres de luxe Riedel se sont au fil du temps imposés en démontrant l'importance du rôle de la dimension et de la forme du verre dans la dégustation. Aujourd'hui Riedel occupe une place importante dans l'industrie hôtelière en lançant les gammes Riedel Restaurant et Restaurant Sommeliers. Pour notre événement, les professionnels ont pu utiliser les verres en cristal Riedel Veritas Champagne, de quoi sublimer l'instant de dégustation.

Created in 1678, the Riedel luxury glasses have over time been imposed by demonstrating the importance of the size and shape of the glass in tasting. Today Riedel occupies an important place in the hotel industry by launching the ranges Riedel Restaurant and Restaurant Sommeliers. For our event, the professionals could use the Riedel Veritas Champagne crystal glasses that sublimate the tasting moment.



Thierry Coffinet, Verres et solutions – Riedel – Easy-coler et Jean Diot.



COGNAC FRAPIN, CUVÉE 1270

Installée dans le Sud-Ouest de la France depuis 1270, la famille Frapin est une famille de vignerons puis de distillateurs depuis 21 générations. Elle est propriétaire d'un vignoble de 240 hectares en Grande Champagne. Exclusivement récolté, distillé sur lies et vieilli au Domaine, le Cognac Frapin 1270, dégusté lors du déjeuner, doit son nom à l'arrivée de la famille Frapin dans les environs de Segonzac. Digne héritier du savoir-faire de la maison, il possède une grande richesse aromatique, lui permettant d'être utilisé comme digestif ou comme apéritif en particulier pour la mixologie.

Avec une belle couleur jaune paille, la cuvée témoigne de son passage en fûts de chêne neufs du type Limousin. Au nez, une grande richesse aromatique avec des arômes de fleur de vigne et de tilleul et une touche vanillée fondue. En bouche, le Cognac présente une belle rondeur, une richesse et un équilibre, une belle longueur et des arômes légèrement vanillés ou de pain grillé.

Established in the south-west of France since 1270, the Frapin family is a family of wine-growers and distillers for 21 generations. They own a vineyard of 240 hectares in Grande Champagne. Exclusively harvested, distilled on the lees and aged at the domaine, the Cognac Frapin 1270, tasted at lunch, owes its name to the arrival of the Frapin family in the Segonzac area. A worthy heir to the know-how of the house, it has a great aromatic richness, enabling it to be used as an after-dinner drink or as an aperitif, especially for mixology.

Its beautiful straw-yellow colour is evidence of the time spent in new Limousin oak barrels. In the nose a great aromatic richness with aromas of vine flower and linden and a melted touch of vanilla. On the palate, the Cognac has a beautiful roundness, richness and balance, a beautiful length and light aromas of vanilla or toast.



© Adagp, Paris, 2018



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.

BLANC

CHAMPAGNE PAUL BARA


Grand Millésime
2012

10° C 2025

Robe : jaune pâle, limpide. Belle effervescence, très beau cordon. **Nez** : agréable, vif. Fruits blancs, légèrement fermentaire. **Bouche** : attaque fraîche, vive, avec une certaine puissance. Belle acidité et dosage un peu présent en fin de bouche. **Accords mets et vins** : saumon mariné ; darne de saumon grillée au beurre nantais. **Commentaires** : de l'élégance, bravo !

Visual aspect: pale yellow, limpid. Nice sparkling, very nice bead. **Nose**: pleasant, vivid. White-fleshed fruits, slightly fermentary. **Palate**: fresh first taste, vivid, fairly powerful. Nice acidity and a slightly present dosage in the aftertaste. **Match with food**: marinated salmon; grilled salmon steak with Nantes butter. **Comments**: elegance, bravo!

ROSÉ

CHAMPAGNE PAUL-MARIE BERTRAND


Brut Rosé

10° C 2019

Robe : rose saumoné, brillante. **Nez** : framboise, myrtille, cassis. De la fraîcheur. **Bouche** : sur les petits fruits rouges et noirs, un côté crayeux. Ce rosé d'assemblage présente un réel intérêt par son Pinot Noir vinifié en blanc, donnant une autre structure. Des notes acidulées. **Accords mets et vins** : un Selles-sur-Cher ou du veau au vin cuit et groseilles. **Commentaires** : une autre perception du rosé.

Visual aspect: salmon pink hue, brilliant. **Nose**: raspberry, blue currant, blackcurrant. Freshness. **Palate**: small red and black fruits, a chalky side. This blended rosé is really interesting with its Pinot Noir vinified as a white wine, giving another structure. Acidulous notes. **Match with food**: Selles-sur-Cher cheese or a veal with wine sauce and redcurrants. **Comments**: another perception of rosé Champagne.

BLANC

CHAMPAGNE PAUL BARA


Spécial Club Grand Cru Brut
2008

10° C 2024

Robe : jaune pâle, reflets argents, fines bulles. **Nez** : expressif, dominé par des notes de fruits à chair blanche. Sur les fruits secs. **Bouche** : attaque franche, avec une bulle caressante. Jolie longueur, avec une finale sur la mandarine et le pamplemousse. **Accords mets et vins** : filet de bar cuit sur la peau, émulsion au pamplemousse. **Commentaires** : un vin qui illustre le terroir de Bouzy et le millésime 2008 par la maturité de son fruit.

Visual aspect: pale yellow hue, silvery tinges, fine bubbles. **Nose**: expressive, dominated by notes of white- and yellow-fleshed fruit. With aromas of nuts. **Palate**: frank first taste, smooth sparkling. Nice length, with mandarin and grapefruit in the finish. **Match with food**: fillet of seabass cooked on the skin and grapefruit emulsion. **Comments**: a wine that illustrates the terroir of Bouzy and the 2008 vintage by the maturity of its fruit.

BLANC

CHAMPAGNE PAUL-MARIE BERTRAND


Pierre Jean Baptiste Brut

10° C 2019

Robe : jaune, reflet or. Brillante, jolies bulles. **Nez** : agréable, raisin frais, toasté. **Bouche** : belle bouche fraîche, avec une bonne matière et un côté salin. **Accords mets et vins** : gambas ; turbot ; homard. **Commentaires** : un beau Champagne, avec une bonne intensité.

Visual aspect: yellow colour, gold tinge. Brilliant hue, nice bubbles. **Nose**: pleasant nose, fresh grape, toasty. **Palate**: beautiful fresh palate, a good material and a salty side. **Match with food**: gambas; turbot; lobster. **Comments**: a beautiful Champagne, with a good intensity.

ROSÉ

CHAMPAGNE BOLLINGER



Rosé Brut

10° C  2024

Robe : rose saumoné, limpide. Bulles fines. **Nez** : discret, sur des petits fruits rouges. Légèrement poivré. **Bouche** : attaque franche, sur les fruits rouges. Bonne longueur. **Accords mets et vins** : saumon mariné aux épices. **Commentaires** : un rosé d'une belle facture. A découvrir !

Visual aspect: salmon pink hue, limpid. Fine bubbles. **Nose**: discreet, with small red fruits. Slightly peppery. **Palate**: frank first taste, red fruits. Good length. **Match with food**: marinated salmon with spices. **Comments**: a well-made rosé. To discover!

BLANC

CHAMPAGNE BRIMONCOURT



Brut Régence

10° C  2019

Robe : jaune pâle, lumineuse, fluide. Bulles fines. **Nez** : poire, fruits secs, pain grillé. Tilleul, pâte de coing. Pêche de vigne, baies rouges et noires. **Bouche** : souple, effervescence crémeuse, fruitée. Soutenue par l'acidité du pomelo et du citron. Ensemble équilibré, finement nuancé. Finale légèrement saline, marquée par le retour d'un Pinot Noir aromatique. **Accords mets et vins** : tartare de saumon. **Commentaires** : un joli Champagne d'apéritif.

Visual aspect: pale yellow hue, bright, fluid. Fine bubbles. **Nose**: pear, dried fruits, toasted bread. Lime, quince paste. Vine peach, red and black berries. **Palate**: supple palate, creamy sparkling, fruitiness. Supported by the acidity of the pomelo and the lemon. Balanced whole, finely shaded. Slightly salty finish, marked by the return of an aromatic Pinot Noir. **Match with food**: salmon tartare. **Comments**: a nice Champagne for the aperitif.

BLANC

CHAMPAGNE BOLLINGER



Spécial Cuvée Brut

10° C  2019

Robe : lumineuse, pâle. Cordon de bulles fines et raffinées. **Nez** : onctueux et aromatique, sur des notes de pommes et de poires compotées. Évolue vers des arômes toastés, de fruits secs. **Bouche** : attaque fraîche et dense, bouche puissante et crémeuse. Longueur en bouche exceptionnelle. **Accords mets et vins** : épaule d'agneau confite. **Commentaires** : un vin dans le style de la maison.

Visual aspect: bright, pale hue. Bead with fine and elegant bubbles. **Nose**: unctuous and aromatic, notes of apple and pear compote. Evolves towards toasty aromas and dried fruits. **Palate**: fresh and dense first taste, powerful and creamy palate. Exceptional length on the palate. **Match with food**: preserved lamb shoulder. **Comments**: a wine in the style of the house.

BLANC

CHAMPAGNE BRIMONCOURT



Extra Brut

9° C  2019

Robe : jaune paille soutenu, longues jambes, disque clair. **Nez** : agréable, floral (chèvrefeuille), fruits blancs (mirabelle), salin. **Bouche** : équilibrée, sur la fraîcheur. Finale légère. **Accords mets et vins** : plateau de fruits de mer ; tempura de gambas ; longe de veau cuite à basse température. **Commentaires** : une ode au Pinot Noir. Un Champagne fin, juste ce qu'il faut !

Visual aspect: dark straw yellow hue, long legs, clear disk. **Nose**: pleasant, floral (honeysuckle), white-fleshed fruits (mirabelle plum), salty. **Palate**: well-balanced, fresh. Light finish. **Match with food**: seafood; king prawn tempura; veal loin cooked at low temperature. **Comments**: an ode to Pinot Noir. Just enough finesse in this Champagne!

BLANC

CHAMPAGNE AURORE CASANOVA



Brut

9° C 🍇 2019

Robe : limpide, reflets verdâtres, brillante. **Nez** : frais, équilibré, fruité. **Bouche** : attaque franche, vive, puissante. Généreuse, bulle intense. **Accords mets et vins** : verrine de hareng, crème fouettée et ciboulette. **Commentaires** : un vin vif. 45 % Chardonnay, 45 % Pinot Noir et 10 % Meunier.

Visual aspect: limpid, greenish tinges, brilliant. **Nose**: fresh, well-balanced, fruity. **Palate**: frank first taste, vivid, powerful. Generous palate, intense sparkling. **Match with food**: herring verrine, whipped cream and chives. **Comments**: a vivid wine. 45% Chardonnay, 45% Pinot Noir and 10% Meunier.

BLANC

CHAMPAGNE CASTELNAU



Brut

2006

8° C 🍇 2022

Robe : jaune or, reflets brillants, limpide. Bulles fines et vives, cordon fin. **Nez** : très aromatique, notes d'agrumes (citron), de beurre et de brioche. **Bouche** : on retrouve d'avantage le côté acidulé des agrumes (citron) et après le côté beurré. Belle structure et persistance aromatique. **Accords mets et vins** : apéritif ; gambas rôties avec jus citronné ; poisson maigre avec crème d'oignons. **Commentaires** : 50 % Chardonnay, 30 % Pinot Noir, 20 % Meunier.

Visual aspect: gold yellow hue, brilliant tinges, limpid. Fine and vivid bubbles, thin bead. **Nose**: very aromatic, citrusy notes (lemon), butter and brioche. **Palate**: we find more the acid side of the citrus (lemon) and a buttery side afterwards. Nice structure and aromatic persistency. **Match with food**: aperitif; roasted king prawn with lemony juice; lean fish with onion cream. **Comments**: 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Meunier.

ROSÉ

CHAMPAGNE AURORE CASANOVA



Rosé

Brut

9° C 🍇 2024

Robe : belle robe d'un joli rosé pâle, très fines bulles. **Nez** : grande délicatesse, subtile, élégant. Sur les petits fruits rouges. **Bouche** : on est toujours dans l'élégance, avec une belle présence des fruits et de très beaux arômes. **Accords mets et vins** : sur des plats délicats ; poisson doucement mariné ; viande blanche. **Commentaires** : délicat, subtil et présent. Beaucoup de classe ! Un de nos coups de cœur.

Visual aspect: beautiful and pale pinkish hue, very fine bubbles. **Nose**: great delicacy, subtle, elegant. Small red fruits. **Palate**: still elegant, with a nice presence of the fruits and beautiful aromas. **Match with food**: with delicate dishes; lightly marinated fish; white meat. **Comments**: delicate, subtle and present. Very classy! One of our favourites.

BLANC

CHAMPAGNE CASTELNAU



Hors Catégorie

Brut

10° C 🍇 2021

Robe : jaune or, brillante. **Nez** : premier nez sur des notes de fruits blancs, second nez sur les fruits secs, mirabelle compotée. **Bouche** : attaque souple très agréable, sur des notes de fruits et d'agrumes. Finale d'une belle longueur, légèrement fumée. **Accords mets et vins** : poisson blanc grillé ; volaille aux morilles crémees. **Commentaires** : une cuvée très intéressante.

Visual aspect: gold yellow hue, brilliant. **Nose**: first nose with notes of white-fleshed fruits, second nose with dried fruits, mirabelle plum compote. **Palate**: very pleasant and supple first taste, notes of fruits and citrus. Finish with a good length, slightly smoked. **Match with food**: grilled white fish; poultry with a creamy morel sauce. **Comments**: a very interesting cuvée.

BLANC

CHAMPAGNE CATTIER

Brut Blanc de Blancs 1^{er} Cru

10° C 🍇 2024

Robe : jaune pâle, reflets brillants, limpide. Bulles fines et vives. **Nez** : très complexe. Un côté gras au premier nez, rond. Fraîcheur et acidité en deuxième nez. **Bouche** : très complexe, un côté minéral, fraîcheur et rondeur. Bel équilibre entre le côté beurré, le brioché et les agrumes (citron). **Accords mets et vins** : poisson à chair blanche, sauce au beurre. **Commentaires** : 100 % Chardonnay Montagne de Reims (Rilly, Chigny, Ludes).

Visual aspect: pale yellow robe, brilliant tinges, limpid. Fine and vivid bubbles. **Nose**: very complex. A fat and round side in the first nose. Freshness and acidity in the second nose. **Palate**: very complex, mineral side, freshness and roundness. Good balance between the buttery side, the brioche and the citrus (lemon). **Match with food**: white-fleshed fish, butter sauce. **Comments**: 100% Chardonnay from the mountain of Reims (Rilly, Chigny, Ludes).

BLANC

CHAMPAGNE CLAUDE CAZALS

Cuvée Vive Grand Cru
Blanc de Blancs Extra-Brut

8° C 🍇 2019

Robe : jaune vert pâle, limpide, bulles fines. **Nez** : frais, gourmand, floral, fruits blancs, une pointe minérale. **Bouche** : attaque souple, sur les fruits du verger. Crayeuse, une pointe saline. Vive, bien équilibrée. **Accords mets et vins** : carpaccio de Saint-Jacques au pamplemousse. **Commentaires** : un Champagne vif, élégant et raffiné pouvant se marier avec tous types de poissons blancs et de desserts élaborés.

Visual aspect: pale green yellow and limpid hue, fine bubbles. **Nose**: fresh, delectable, floral. White-fleshed fruits, a mineral hint. **Palate**: supple first taste with aromas of orchard fruits. Chalky, a salty hint. Vivid, well-balanced. **Match with food**: scallop carpaccio with grapefruit. **Comments**: a vivid Champagne, elegant and refined that can match with all white fishes and fancy desserts.

BLANC

CHAMPAGNE CATTIER

Brut Millésime
1^{er} Cru

2009 🍇 9° C 🍇 2019

Robe : jolie robe dorée. Bulles fines, cordon persistant. **Nez** : belle intensité aromatique, légères notes mentholées. **Bouche** : attaque agréable, arômes fruités (agrumes), florale. Évolue sur des notes de fruits secs. **Accords mets et vins** : canard aux navets. **Commentaires** : de la finesse, de l'élégance et de la complexité.

Visual aspect: beautiful golden hue. Fine bubbles, persistent bead. **Nose**: beautiful aromatic intensity, light mentholated notes. **Palate**: pleasant first taste, fruity aromas (citrus), floral. Evolves towards notes of dried fruits. **Match with food**: duck with turnip. **Comments**: finesse, elegance and complexity.

BLANC

CHAMPAGNE CLAUDE CAZALS

Clos Cazals Grand Cru
Blanc de Blancs Extra-Brut
2006

9° C 🍇 2019

Robe : or soutenu, bulle très fine. Disque net, limpide. **Nez** : puissant, expressif. Sur les agrumes, fruits confits (ananas), salinité. **Bouche** : attaque franche, milieu riche, ample et onctueux. Très beurrée, finesse. Belle élégance. Très belle longueur. **Accords mets et vins** : pigeon ; caille ; saumon grillé. **Commentaires** : un Champagne riche et gourmand, bien équilibré. Très belle maison.

Visual aspect: deep gold hue, very fine bubble. Clean disk, limpid. **Nose**: powerful, expressive. citrusy, candied fruits (pineapple), salty. **Palate**: frank first taste, rich mid-palate, ample and unctuous. Buttery, fine. Nice elegance. Beautiful length. **Match with food**: pigeon; quail; grilled salmon. **Comments**: a rich and delectable Champagne, well-balanced. A beautiful house.



CHAMPAGNE

MAILLY GRAND CRU

Le terroir chic



FONDÉ EN 1929
CHAMPAGNE
MAILLY
GRAND CRU
ROSÉ DE MAILLY
BRUT

FONDÉ EN 1929
CHAMPAGNE
MAILLY
GRAND CRU
BLANC DE PINOT NOIR
BRUT

2011
FONDÉ EN 1929
CHAMPAGNE
MAILLY
GRAND CRU
EXTRA BRUT
MILLESIMÉ



*Composition
Parcelaire*

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

champagne-milly.com

BLANC

CHAMPAGNE COLLET



Blanc de Blancs 1^{er} Cru Brut

10° C 🍇 2025

Robe : jaune vert soutenu, fluide. Bulles fines. **Nez** : citron, réglisse, anis, acacia, amande, fruits blancs, craie. **Bouche** : attaque souple et fraîche, effervescence crémeuse. Fruitée, pulpeuse et croquante, fraîche et citronnée. La texture crémeuse et l'empreinte crayeuse clôturent un tempo de Chardonnay fringant et racé. **Accords mets et vins** : saumon mariné à l'aneth, huile d'olive et yuzu. **Commentaires** : un joli Chardonnay nuancé et minéral.

Visual aspect: deep green yellow hue, fluid. Fine bubbles. **Nose**: lemon, liquorice, anise, acacia, almond, white-fleshed fruits. Chalk. **Palate**: supple and fresh first taste, creamy sparkling. Fruitiness, fleshy and crisp, fresh and lemony. The creamy side and the chalky feature set the pace of this dashing and racy Chardonnay. **Match with food**: salmon marinated with dill, olive oil and yuzu. **Comments**: a nice finely-shaded and mineral Chardonnay.

BLANC

CHAMPAGNE DELAGARDE DELOZANNE



Collection Delozanne Brut

2009 8° C 🍇 2023

Robe : jaune paille, soutenue. Mousse persistante, fines bulles. **Nez** : surprenant, belle intensité. Jolie fraîcheur, un peu acidulé. **Bouche** : belle structure, avec cette notion de terroir. Vin légèrement évolué, avec encore un beau potentiel. Arôme subtil, floral, minéral. **Accords mets et vins** : noix de veau aux girolles. **Commentaires** : vin avec lequel on peut déjà se faire plaisir mais qui mérite de rester en cave encore un peu pour dévoiler de belles choses !

Visual aspect: straw yellow hue, deep. Persistent bead, fine bubbles. **Nose**: surprising, nice intensity. Beautiful freshness, a little tangy. **Palate**: nice structure, with a terroir notion. Slightly evolved, with still a great potential. Subtle aromas, floral, mineral. **Match with food**: knob of veal with chanterelles. **Comments**: a wine you can enjoy right now but that deserves to stay in the cellar a little more to reveal beautiful things!

BLANC

CHAMPAGNE COLLET



Meunier Vieilles Vignes Collection Privée Blanc de Noirs

10° C 🍇 2022

Robe : belle robe or, petits reflets verts. **Nez** : jolies notes de biscuit, fruité, très plaisant. **Bouche** : ample, généreuse. Jolie maturité du fruit, belle fraîcheur. **Accords mets et vins** : viande blanche marinée ; pâté en croûte. **Commentaires** : assez riche, peut sans doute encore évoluer.

Visual aspect: beautiful: golden hue, little green tinges. **Nose**: nice biscuit aromas, fruity, very pleasant. **Palate**: ample, generous. Lovely maturity of the fruits, beautiful freshness. **Match with food**: marinated white meat; pâté en croûte. **Comments**: fairly rich, may still improve.

BLANC

CHAMPAGNE DELAGARDE DELOZANNE



Cuvée Excellence Brut

12° C 🍇 2024

Robe : or pâle, limpide. Beau cordon. **Nez** : intense, complexe. Beaucoup de fraîcheur, acidulé, sur les fruits blancs. **Bouche** : attaque franche, crémeuse. Fraîche, droite, soyeuse. Très belle longueur. **Accords mets et vins** : turbot grillé, julienne de légumes. **Commentaires** : un vin à découvrir.

Visual aspect: pale gold hue, limpid. Nice bead. **Nose**: intense, complex. A lot of freshness, tangy aromas, white-fleshed fruits. **Palate**: frank first taste, creamy. Fresh, straightforward, silky. Very nice length. **Match with food**: grilled turbot, vegetable julienne. **Comments**: a wine to discover.

BLANC

CHAMPAGNE DELAVENNE PÈRE & FILS


**Brut Nature
Grand Cru**

8° C 2019

Robe : jaune clair, bulles fines. Belle couronne de mousse. **Nez** : agréable et expressif. Notes citronnées, sur le fruit mûr, fleurs blanches. **Bouche** : belle fraîcheur, minérale, pure et droite. Milieu de bouche ample et gourmand. Longueur persistante. **Accords mets et vins** : huîtres ; fruits de mer. **Commentaires** : un beau Champagne avec une belle dimension, à boire frais.

Visual aspect: clear yellow hue, fine bubbles. Nice head. **Nose**: pleasant and expressive. Lemony scents, ripe fruits, white flowers. **Palate**: beautiful freshness, mineral, pure and straightforward. Ample and delicious mid-palate. Persistent length. **Match with food**: oysters; seafood. **Comments**: a nice Champagne with a beautiful dimension, to serve fresh.

ROSÉ

CHAMPAGNE DELAVENNE PÈRE & FILS


**Brut Rosé
Grand Cru**

9° C 2019

Robe : rose saumon, bulle fine. **Nez** : assez expressif, avec des petits fruits rouges (framboise, cerise). **Bouche** : franche, équilibrée, avec une bulle soyeuse. L'apport de 17 % de Bouzy rouge apparaît en finale (poivre, griotte, cacao). **Accords mets et vins** : chocolat au lait 40 % Vanuatu ; chocolat aux griottes. **Commentaires** : un vin original, avec une belle pureté aromatique.

Visual aspect: salmon pink hue, delicate sparkling. **Nose**: fairly expressive, with small red fruits (raspberry, cherry). **Palate**: frank, well-balanced palate, silky sparkling. The addition of 17% of red Bouzy appears in the finish (pepper, Morello cherry, cocoa). **Match with food**: milk chocolate, 40% Vanuatu; chocolate with Morello cherry. **Comments**: an original wine, with a beautiful aromatic purity.

6 rue de Tours sur Marne - 51150 Bouzy
Tél. : 03 26 57 02 04 - www.champagne-delavenne.fr

BLANC

CHAMPAGNE DELOT


**Légende
100 % Pinot Blanc**

9° C 2019

Robe : or très pâle, limpide. Bulles élégantes. **Nez** : minéral, sur les fruits blancs (coing, pomme, poire) et les fleurs blanches. **Bouche** : fruitée, gourmande. Une jolie fraîcheur, relevée par une pointe citronnée. **Accords mets et vins** : fromage de chèvre. **Commentaires** : un 100 % Pinot Blanc tout en subtilité.

Visual aspect: very pale gold hue, limpid. Elegant bubbles. **Nose**: mineral, with white fleshed fruits (quince, apple, pear) and white flowers. **Palate**: fruity, moreish. Nice freshness, enhanced by a lemony touch. **Match with food**: goat's cheese. **Comments**: a very subtle 100% Pinot Blanc.

BLANC

CHAMPAGNE DELOT


Montre-cul

8° C 2019

Robe : belle robe jaune clair, des petits reflets verts. **Nez** : arômes frais, tilleul, fleurs blanches. **Bouche** : belle longueur, minéralité en fin de bouche. Arômes de fruits à chair blanche. **Accords mets et vins** : idéal pour l'apéritif ; cuisine légère ; fromage crémeux. **Commentaires** : un vin riche et plaisant.

Visual aspect: beautiful clear yellow hue, little green tinges. **Nose**: fresh aromas, lime, white flowers. **Palate**: good length, minerality in the aftertaste. White-fleshed fruit aromas. **Match with food**: perfect for the aperitif; light cuisine; creamy cheese. **Comments**: a rich and pleasant wine.

3 place de l'Église - 10110 Celles-sur-Ource
Tél. : 03 25 38 50 12 - www.champagne-delot.fr

RETOUR EN IMAGES





1



2



3



7



8



12



13



17



21

1 Les sommeliers des Hauts-de-France

2 Jean Dumontet, Eric Allouche et Marie Thévenot, Champagne Perrier Jouët

3 Dégustation du Champagne Delavenne Père & Fils

4 Philippe Poudras, du Champagne Henriot

5 Fabrice Sommier et Simon Saxby, Champagne Jean Moutardier

6 François Demouy fait déguster le Champagne Palmer

7 Jean-Baptiste Dangin présente le Champagne Delot

8 Champagne Laurent-Perrier

9 Michel Leulier, Champagne de Venoge, Yann Satin, Jacques et Marie-Christine Tissier

10 Eric Arnaud, Sébastien Julien et Philippe Thieffry, Champagne Veuve Clicquot

11 Jean-Claude Lambiné et Alexandre Ponnayov, Champagne Taittinger

12 Roselyne Aguesse et Antoine Gomerieux, Champagne Michel Gonet

13 Christophe Faust et Myriam Dubois, Champagne Jeeper

14 Estelle Hecht fait déguster le Champagne Adam-Mereaux

15 Geoffrey Orban et Gauthier Bongras, Champagne Charles Ellner

16 Sandrine Beaufort, du Champagne Esterlin et Fabrice Sommier

17 Aurore Casanova, Jacky Royet et Lucien Tolfo

18 Jean-François Gamet, Champagne Philippe Gamet

19 Christophe Faust et Marie-Christine Osselin, Champagne Moët & Chandon

20 Gérard Papaux, Champagne Laurent Perrier et Pierre Maury

21 Catherine Curie, Champagne Piper Heidsieck, Gilles Lehon et Jacques Maillard

CHAMPAGNE
PERRIER-JOUËT

L'ART DE RÉVÉLER LA NATURE*



RICARD SAS au capital de 54,000,000 euros | 46 rue Berthelot, 13014 Marseille | 303 656 375 RCS Marseille

*À chaque vendange, notre Chef de caves sélectionne le meilleur de ce qu'offre la nature pour élaborer les cuvées de la Maison.

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

BLANC DE BLANCS
PERRIER-JOUËT

BLANC

CHAMPAGNE DEUTZ

Amour de Deutz
Brut

2009

8° C  2019

Robe : couleur or pâle. Larmes fines qui coulent lentement. Nez : ouvert, gourmand. Note grillée et florale. Bouche : attaque vive et franche. Notes de poire, de pêche blanche, de coing. Une belle rondeur avec une finesse élégante en fin de bouche. Accords mets et vins : queue de lotte, citron ; caviar ; asperges sauvages. Commentaires : un Champagne généreux, gourmand. Beaucoup de plaisir à boire cette cuvée.

Visual aspect: pale gold hue. Fine tears which slowly flow. **Nose:** open, appealing. Grilled and floral note. **Palate:** lively and frank first taste. Pear note, white-fleshed peach, quince. Nice roundness with an elegant finesse in the aftertaste. **Match with food:** monkfish tail and lemon; caviar; wild asparagus. **Comments:** a generous Champagne, delicious. A lot of pleasure to drink this cuvée.

BLANC

CHAMPAGNE DEUTZ

Hommage à William Deutz
Pinot Noir Brut

2010

9° C  2021

Robe : or pâle, limpide, brillante. Nez : très frais et plaisant, sur les fruits blancs. Bouche : agréable, gourmande. Sur de beaux fruits. Une bouche bien structurée. Accords mets et vins : du veau aux trompettes de la mort. Commentaires : un vin fin et frais.

Visual aspect: pale gold hue, limpid, brilliant. **Nose:** very fresh and pleasant, white-fleshed fruits. **Palate:** pleasant, delicious. Beautiful fruits. Well-structured palate. **Match with food:** veal with black trumpets. **Comments:** a fine and fresh wine.

16 rue Jeanson - BP 9 - 51160 Aÿ
Tél. : 03 26 56 94 00 - www.champagne-deutz.com

BLANC

CHAMPAGNE JEAN DIOT

Extase
Blanc de Noirs Brut11° C  2019

Robe : brillante, lumineuse. Discret collier de bulles fines. Nez : généreux, sur les fruits blancs, l'amande. Une pointe vanillée. Bouche : gourmande, ample, sur les fleurs et fruits blancs. Puis sur les fruits exotiques (ananas) et une belle fraîcheur. Accords mets et vins : un poisson crème. Commentaires : un vin puissant et délicat à la fois.

Visual aspect: brilliant, gleaming. Discreet ring of delicate bubbles. **Nose:** generous nose, white-fleshed fruits, almond. A touch of vanilla. **Palate:** delicious, ample, aromas of white flowers, white-fleshed fruits. Then exotic fruits (pineapple) and a nice freshness. **Match with food:** fish in creamy sauce. **Comments:** a powerful and delicate wine.

ROSÉ

CHAMPAGNE JEAN DIOT

Extase Rosé
Brut Nature10° C  2019

Robe : belle robe légèrement saumonée, brillante. Nez : fin, élégant, soutenu par des effluves de violette. Arômes de poire. Bouche : fraîche, acidulée, boisée. Un Champagne très élégant, avec une belle acidité qui soutien un finale crémeuse et savoureuse. Accords mets et vins : homard Bellevue. Commentaires : un Champagne rosé fin et complexe.

Visual aspect: nice colour, slightly salmon pink hue, brilliant. **Nose:** fine, elegant, backed by scents of violet. Pear aromas. **Palate:** fresh, tangy, woody. Very elegant Champagne, with a nice acidity that supports a creamy and savoury finish. **Match with food:** Bellevue lobster. **Comments:** a fine and complex rosé Champagne.

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

BLANC

CHAMPAGNE DRAPPIER

Blanc de Blancs
Brut

9° C 🍇 2022

Robe : or pâle, limpide. De belles bulles. **Nez** : frais, sur les fruits blancs, les agrumes. **Bouche** : sur les fruits secs, une pointe minérale. Finale douce et légère. **Accords mets et vins** : velouté de châtaignes ; viande blanche. **Commentaires** : un Champagne très élégant, avec une jolie minéralité.

Visual aspect: pale gold hue, limpid. Beautiful bubbles. **Nose**: fresh, white-fleshed fruits, citrusy. **Palate**: dried fruits, mineral hint. Sweet and light finish. **Match with food**: chestnuts velouté; white meat. **Comments**: a very elegant Champagne, with a nice minerality.

BLANC

CHAMPAGNE CHARLES ELLNER

1^{er} Cru
Brut

8° C 🍇 2019

Robe : or pâle, disque épais. Larmes fines et lentes. **Nez** : ouvert, légèrement brioché. Sur le fruit blanc (pêche). **Bouche** : attaque franche et gourmande, une belle rondeur en bouche. Légèrement épicée, une pointe de noix. **Accords mets et vins** : Saint-Jacques juste snackées, écrasé de panais. **Commentaires** : une cuvée généreuse et gourmande. Une belle intensité en bouche. L'épice est très agréable.

Visual aspect: pale gold hue, thick disk. Fine and slow tears. **Nose**: open, slightly brioche-scented. White-fleshed fruits (peach). **Palate**: frank and delectable first taste, nice roundness on the palate. Slightly spicy, hint of walnut. **Match with food**: seared scallops with parsnip purée. **Comments**: a generous and delectable cuvée. Nice intensity on the palate. A pleasant spicy note.

BLANC

CHAMPAGNE DRAPPIER

Grande Sèndrée
Brut

2008 🍷 11° C 🍇 2020

Robe : dorée, bulles fines et élégantes. **Nez** : fin et délicat, sur de subtiles notes de pommes et de poires compotées. **Bouche** : attaque franche et minérale. Bouche très plaisante où l'on retrouve les arômes du nez. Finale délicieuse. **Accords mets et vins** : filet de Saint-Pierre aux poires. **Commentaires** : un Champagne remarquable.

Visual aspect: golden hue, fine and elegant bubbles. **Nose**: fine and delicate nose, subtle notes of apple and pear compote. **Palate**: frank and mineral first taste. Very pleasant palate where we have the aromas of the nose. Delicious finish. **Match with food**: fillet of John Dory with pears. **Comments**: a remarkable Champagne.

BLANC

CHAMPAGNE CHARLES ELLNER



Blanc de Blancs Brut

8° C 🍇 2019

Robe : jaune or, limpide, brillante. Bulle fine et persistante. Du gras, une belle viscosité, lente fluidité. **Nez** : rond et complexe, sur les fruits (poire, coing), un peu compoté. Note d'angélique, miellé. **Bouche** : attaque franche et ample, sur des notes briochées, vanillées. Arômes de pomme, de poire et de coing. Une belle rondeur et persistance aromatique. **Accords mets et vins** : Saint-Jacques ; crustacés ; carré de veau. **Commentaires** : de beaux arômes.

Visual aspect: gold yellow hue, limpid, brilliant. Fine and persistent bubbles. Fatness, nice viscosity, slow fluidity. **Nose**: round and complex, fruitiness (pear, quince), fruit compote. Notes of angelica, honey. **Palate**: frank and ample first taste, brioche notes, vanilla. Notes of apple, pear and quince. Beautiful roundness and aromatic persistency. **Match with food**: scallops; shellfish; rack of veal. **Comments**: beautiful aromas.

BLANC

CHAMPAGNE ESTERLIN


**Cléo
Blanc de Blancs Brut**

9° C 🍇 2021

Robe : or pâle, limpide. De jolies bulles. Nez : sur la fraîcheur, les agrumes. Très plaisant. Bouche : bulle fine très agréable. Bouche fruitée et fraîche, sur de jolies notes d'agrumes en finale. **Accords mets et vins** : huîtres. **Commentaires** : un très beau Champagne avec un bel équilibre.

Visual aspect: pale gold hue, limpid. Lovely bubbles. **Nose**: fresh, citrusy, very pleasant. **Palate**: very pleasant fine sparkling. Fruity and fresh palate, beautiful citrusy notes in the finish. **Match with food**: oysters. **Comments**: a beautiful Champagne with a good balance.

BLANC

CHAMPAGNE MICHEL FAGOT


**Blanc de Blancs
1^{er} Cru Brut**

8° C 🍇 2024

Robe : or, reflet vert. Nez : fruité (fruits à noyau jaune), pointe crémeuse et grasse dûe au terroir. Bouche : belle attaque, rappelle les fruits jaunes, avec la minéralité du sol. Belle longueur en bouche, agréable. **Accords mets et vins** : idéal pour un apéritif dînatoire ; gambas, agrumes et pain d'épices. **Commentaires** : un Blanc de Blancs de caractère, très aromatique. Typique de son terroir.

Visual aspect: gold hue, green shades. **Nose**: fruitiness (yellow-fleshed stone fruits), a creamy and fat side because of the soil. **Palate**: beautiful first taste, reminds the yellow-fleshed fruits, with the minerality of the soil. Good length, pleasant. **Match with food**: perfect for cocktail dinner; king prawns, citrus and gingerbread. **Comments**: a Blanc de Blancs with character, very aromatic. Typical of its terroir.

BLANC

CHAMPAGNE ESTERLIN


**Éclat
Blanc de Blancs Brut**

9° C 🍇 2019

Robe : dorée, limpide. Fin cordon. Nez : légèrement beurré, note anisée. Bouche : franche, ronde. Notes florales, évoluant sur le fruit blanc. Belle longueur. **Accords mets et vins** : sandre au beurre blanc. **Commentaires** : également un beau Champagne d'apéritif, en début de repas.

Visual aspect: golden hue, limpid. Thin bead. **Nose**: slightly buttery, a hint of aniseed. **Palate**: frank, round. Floral notes, evolving towards white-fleshed fruit. Good length. **Match with food**: zander with butter sauce. **Comments**: also a nice Champagne for the aperitif, to begin a meal with.

BLANC

CHAMPAGNE MICHEL FAGOT


**Sélection des Clos
1^{er} Cru Brut**

2004 8° C 🍇 2019

Robe : or pâle, bulles fines. Nez : fleurs blanches, fruits mûrs. Très expressif, légèrement poivré. Bouche : ronde, crémeuse. Notes briochées et caramélisées en fin de bouche. Bel équilibre. **Accords mets et vins** : huîtres ; crustacés ; noix de Saint-Jacques. **Commentaires** : un Champagne équilibré à boire ou à garder quelques années. Belle présence du Chardonnay de Rilly. A découvrir absolument.

Visual aspect: pale gold hue, fine bubbles. **Nose**: white flowers, ripe fruits. Very expressive, slightly peppery. **Palate**: round, creamy. Notes of brioche and caramel in the aftertaste. Good balance. **Match with food**: oysters; shellfish; scallops. **Comments**: a well-balanced Champagne to drink now or to await a few years. Nice presence of the Chardonnay from Rilly. To discover right away.

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

2 rue Jean Jaurès - 51500 Rilly la Montagne
Tél. : 03 26 46 62 30 - www.fagot.fr

MUST BE MOËT & CHANDON*



MHD MOËT HENNESSY DIAGEO SAS / 3337 080 055 RCS Nanterre

*MOËT IMPÉRIAL, À L'ÉVIDENCE MOËT & CHANDON

FONDÉ  EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE



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

BLANC

CHAMPAGNE PHILIPPE GAMET

Blanc de Noirs
Brut Sélection

10° C 🍇 2027

Robe : or pâle, lumineuse. Collier de bulles délicat et persistant. **Nez** : épanoui, sur une belle palette aromatique. Fruits blancs, coing. Pointe d'agrumes, minéral. **Bouche** : attaque vive, bouche ample et plaisante. Sur les fruits et la fraîcheur. Une grande longueur en bouche. **Accords mets et vins** : magret de canard aux quatre épices. **Commentaires** : un Champagne de caractère.

Visual aspect: pale gold hue, bright. Ring of delicate and persistent bubbles. **Nose**: blooming, with a nice aromatic range. White-fleshed fruits, quince. Notes of citrus, mineral. **Palate**: vivid first taste, ample and pleasant palate. Fruity and fresh. Great length on the palate. **Match with food**: duck fillet with quatre épices. **Comments**: a Champagne with character.

BLANC

CHAMPAGNE JP GAUDINAT

Héritage Meunier
100 % Meunier Brut

9° C 🍇 2019

Robe : or, brillante, bulle fine. **Nez** : très fruité, très mûr. Fruits compotés, une touche fumée agréable. Un côté sol de Festigny qui ressort. **Bouche** : souple, sur des arômes de fruits mûrs. Fin de bouche douce et agréable. **Accords mets et vins** : sur un dessert comme une tarte aux mirabelles. **Commentaires** : un vin de plaisir, à partager entre amis.

Visual aspect: golden hue, brilliant, fine sparkling. **Nose**: fruity, very ripe. Fruit compote, a pleasant smoky touch. The scents of the terroir of Festigny come up. **Palate**: supple palate, ripe fruits. Soft and pleasant aftertaste. **Match with food**: with a dessert like a mirabelle plum tart. **Comments**: a pleasurable wine, to share with friends.

5 route d'Igny - 51700 Festigny

Tél. : 03 26 58 32 89 - www.champagne-jp-gaudinat.fr

BLANC

CHAMPAGNE PHILIPPE GAMET

Caractères
Extra Brut

10° C 🍇 2025

Robe : jaune pâle, reflets verts. **Nez** : premier nez sur des notes de fruits blancs. Second nez sur une belle évolution des arômes. **Bouche** : attaque franche où l'on retrouve les notes de fruits blancs, une pointe d'agrumes. Belle finale sur la fraîcheur. Une belle longueur. **Accords mets et vins** : apéritif ; noix de Saint-Jacques légèrement crémeuses. **Commentaires** : une belle expression du terroir.

Visual aspect: pale yellow hue, green tinges. **Nose**: first nose with white-fleshed fruit notes. Nice evolution of the aromas in the second nose. **Palate**: frank first taste where we find white-fleshed fruit aromas, a citrusy touch. Fresh finish. Good length. **Match with food**: aperitif; scallops with a bit of cream. **Comments**: a nice expression of the terroir.

BLANC

CHAMPAGNE GODART & FILS

La Part des Anges
Brut

9° C 🍇 2024

Robe : jaune clair, reflets argents. **Nez** : jolis arômes toastés, miel, coing. **Bouche** : ample, sur une belle rondeur. De très beaux arômes. **Accords mets et vins** : volaille ; viande blanche ; veau aux champignons ; fromage. **Commentaires** : un vin de repas.

Visual aspect: clear yellow hue, silvery tinges. **Nose**: nice toasty aromas, honey, quince. **Palate**: ample palate, nice roundness. Beautiful aromas. **Match with food**: poultry; white meat; veal with mushrooms; cheese. **Comments**: a wine for a meal.

12 rue Pasteur - 51530 Mardeuil

Tél. : 03 26 51 87 54 - www.champagne-gamet.com

5 ter avenue du Mont-Félix - 51530 Moussy

Tél. : 03 26 54 04 36 - www.champagne-godart-fils.com

BLANC

CHAMPAGNE GODART & FILS



Le Moymer 1^{er} Cru Chardonnay

8° C  2021

Robe : or pâle, limpide, brillante. Une belle viscosité, grasse. Bulles fines. **Nez :** premier nez frais et minéral, sur la fraîcheur du fruit blanc (poire, pêche), floral (chèvrefeuille, acacia). **Bouche :** attaque franche et ample. Sur le fruit blanc (pêche) puis florale, poivre blanc. Finale sur de beaux amers. **Accords mets et vins :** fruits de mer ; volaille fumée. **Commentaires :** un beau Chardonnay.

Visual aspect: pale gold hue, limpid, brilliant. Nice viscosity, fatness. Fine bubbles. **Nose:** fresh and mineral first nose, the freshness of white-fleshed fruits (pear, peach), floral (honeysuckle, acacia). **Palate:** frank and broad first taste. White-fleshed fruits (peach) then floral, white pepper. A nice bitterness in the finish. **Match with food:** seafood; smoked poultry. **Comments:** a beautiful Chardonnay.

5 ter avenue du Mont-Félix - 51530 Moussy
Tél. : 03 26 54 04 36 - www.champagne-godart-fils.com

BLANC

CHAMPAGNE MICHEL GONET



Coeur de Mesnil Blanc de Blancs Grand Cru

2009  11° C  2019

Robe : jaune clair, reflets verts. **Nez :** effluves de fleurs blanches, fruits blancs avec une belle touche de pomme fraîche et d'agrumes. **Bouche :** fraîche, une belle minéralité, bien structurée. Bulles très fines, aériennes. Belle finale, tendue et citronnée. **Accords mets et vins :** filet de Saint-Pierre au cerfeuil. **Commentaires :** une belle cuvée, très réussie.

Visual aspect: clear yellow hue, green tinges. **Nose:** scents of white flowers, white-fleshed fruits with a touch of fresh apple and citrus. **Palate:** fresh palate, nice minerality, good structure. Very fine bubbles, ethereal. Beautiful finish, tense and lemony. **Match with food:** fillet of John Dory with chervil. **Comments:** a beautiful cuvée, very well made.

196 avenue Jean Jaurès - 51190 Avize
Tél. : 03 26 57 50 56 - www.gonet.fr

BLANC

CHAMPAGNE MICHEL GONET



Blanc de Blancs Grand Cru Zéro Dosage

2011  11° C  2023

Robe : or, bulle fine. **Nez :** frais, agrumes, coing, ananas. **Bouche :** attaque franche, saline, agrumes. Belle longueur, jolie minéralité. **Accords mets et vins :** en apéritif ; sur un tartare de Saint-Jacques. **Commentaires :** un très beau Chardonnay venant du Mesnil-sur-Oger.

Visual aspect: golden hue, fine sparkling. **Nose:** fresh, citrus, quince, pineapple. **Palate:** frank first taste, salty, citrusy. Good length, nice minerality. **Match with food:** for the aperitif; scallop tartare. **Comments:** a very nice Chardonnay from Mesnil-sur-Oger.

196 avenue Jean Jaurès - 51190 Avize
Tél. : 03 26 57 50 56 - www.gonet.fr

ROSÉ

CHAMPAGNE GOSSET



Grand Rosé Brut

9° C  2019

Robe : limpide, légèrement saumonée. **Nez :** joli bouquet, sur des notes exaltantes de fruits rouges, en particulier la fraise fraîche. **Bouche :** structurée, en accord avec le nez. Belle fraîcheur, bouche gourmande. Légères notes d'agrumes en fin de bouche. **Accords mets et vins :** pavlova fraises et framboises. **Commentaires :** un vin fidèle à sa maison qui s'ouvre pour de belles occasions, à l'apéritif ou pour finir un repas.

Visual aspect: limpid, slightly salmon pink hue. **Nose:** nice bouquet, exalting notes of red fruits, especially fresh strawberry. **Palate:** well-structured, matching with the nose. Nice freshness, delectable palate. Light citrusy note in the aftertaste. **Match with food:** pavlova with strawberries and raspberries. **Comments:** a wine faithful to its house to be opened for great opportunities, for the aperitif or to finish a meal with.

12 rue Godart Roger - 51200 Epemay
Tél. : 03 26 56 99 56 - www.champagne-gosset.com

BLANC

CHAMPAGNE GOSSET

Grande Réserve
Brut

9° C  2023

Robe : jaune pâle, beau cordon, bulles moyennement épaisses. Une belle limpidité. **Nez** : fruits mûrs, fruits secs. **Bouche** : jolie mousse, attaque sur les bulles qui disparaissent en harmonie. De jolis fruits, très plaisante. **Accords mets et vins** : feuilleté aux morilles ; crumble aux pommes. **Commentaires** : de l'élégance et de la fraîcheur, un vin à découvrir.

Visual aspect: pale yellow, beautiful bead, medium-thick bubbles. Nice limpidity. **Nose**: ripe fruits, dried fruits. **Palate**: nice head, bubbles at first taste which disappear harmoniously. Beautiful fruits, very pleasant. **Match with food**: morel-stuffed puff pastry; apple crumble. **Comments**: elegance and freshness, a wine to discover.

12 rue Godart Roger - 51200 Epernay
Tél. : 03 26 56 99 56 - www.champagne-gosset.com

BLANC

CHAMPAGNE HENRIOT



Brut Millésimé

2008  10° C  2019

Robe : dorée, collier de bulles fines. **Nez** : notes de fruits blancs, d'agrumes et de fruits secs. Tout en fraîcheur. **Bouche** : sur les mêmes arômes que ceux perçus au nez, soutenus par une belle minéralité et une fraîcheur très plaisante. **Accords mets et vins** : suprême de poularde de Bresse aux truffes. **Commentaires** : dans le pur style Henriot. Bravo !

Visual aspect: golden hue, ring of fine bubbles. **Nose**: white-fleshed fruits, citrus and dried fruits. Fresh. **Palate**: same aromas as the nose, with a beautiful minerality and a very pleasant freshness. **Match with food**: Bresse poultry supreme with truffes. **Comments**: in the pure Henriot style. Bravo!

81 rue Coquebert - 51100 Reims
Tél. : 03 26 89 30 28 - www.champagne-henriot.com

BLANC

CHAMPAGNE HENRIOT

Cuvée Hemera
Brut

2005  9° C  2025

Robe : jaune pâle. **Nez** : belle fraîcheur, notes florales et fruitées. Jolie minéralité. **Bouche** : ample, séduisante, sur de beaux fruits, fruits secs, fruits confits. **Accords mets et vins** : volaille ; faisan. **Commentaires** : un très bon Champagne.

Visual aspect: pale yellow. **Nose**: beautiful freshness, floral and fruity notes. Nice minerality. **Palate**: broad, seducing ; beautiful fruits, nuts, candied fruits. **Match with food**: poultry; pheasant. **Comments**: a beautiful Champagne.

81 rue Coquebert - 51100 Reims
Tél. : 03 26 89 30 28 - www.champagne-henriot.com

BLANC

CHAMPAGNE JANISSON

Blanc de Blancs
Brut

10° C  2019

Robe : jaune or, d'une belle brillance. **Nez** : très agréable, fruits blancs (poire), fleur blanche (tilleul), pomme granny. **Bouche** : attaque franche, fraîche, équilibrée, avec une légère salinité. Finale toastée, briochée et beurrée. **Accords mets et vins** : un Beaufort fermier. **Commentaires** : beaucoup d'élégance et de fraîcheur.

Visual aspect: gold yellow hue, lovely brilliance. **Nose**: very pleasant with scents of white-fleshed fruits (pear), white flower (lime), granny apple. **Palate**: frank first taste, fresh, well-balanced, with a light salty side. Toasty, brioche and buttery finish. **Match with food**: farm Beaufort cheese. **Comments**: a lot of elegance and freshness.

11 rue de Beaumont - 51360 Verzenay
Tél. : 03 26 49 40 19 - www.janisson.com

Rare
CHAMPAGNE



L'exception, la vraie.

 rarechampagne_official

www.rare-champagne.com

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

BLANC

CHAMPAGNE JANISSON

Grand Cru
Brut

11° C 2020

Robe : jaune pâle légèrement doré. **Nez** : intense, frais. Sur des notes d'épices, de miel, de vanille, de fruits exotiques. **Bouche** : ample, puissante. Notes de torréfaction, salinité puis minéralité. Finale sur une belle persistance aromatique. **Accords mets et vins** : filet de sole aux amandes. **Commentaires** : un très beau Champagne généreux et complexe.

Visual aspect: pale yellow hue, slightly golden. **Nose**: intense, fresh. Spicy notes, honey, vanilla, exotic fruits. **Palate**: broad, powerful. Notes of roasting, salinity then minerality. Finish with a nice aromatic persistency. **Match with food**: fillet of sole with almonds. **Comments**: a beautiful Champagne, generous and complex.

11 rue de Beaumont - 51360 Verzenay
Tél. : 03 26 49 40 19 - www.janisson.com

BLANC

CHAMPAGNE JEEPER

1^{er} Cru Brut

10° C 2029

Robe : belle robe dorée, brillante. Reflet argent. Effervescence soutenue par de fines bulles. **Nez** : fin, sur les agrumes, pomme granny. Belle longueur. **Bouche** : ample, riche, puissante. Sur des agrumes confits. Crayeuse. Finale soyeuse, belle longueur. **Accords mets et vins** : poularde aux morilles ; cotriade de saumon et trompettes de la mort. **Commentaires** : Champagne de plaisir. Tout en progression olfactive et gustative. Parfums atypiques.

Visual aspect: nice golden hue, brilliant. Silvery tinge. Sparkling supported by fine bubbles. **Nose**: fine, citrusy, granny apple. Good length. **Palate**: broad, rich, powerful. Candied citrus. Chalky. Silky finish, nice length. **Match with food**: poultry with morels; salmon and black trumpet mushroom cotriade (Brittany fish stew). **Comments**: a pleasurable wine. With an excellent olfactory and taste progression. Atypical fragrances.

3 rue de Savigny - 51170 Faverolles & Coemy
Tél. : 03 26 05 08 98 - www.champagne-jeeper.com

BLANC

CHAMPAGNE JEEPER

Grande Réserve
Brut

10° C 2022

Robe : dorée, lumineuse. Collier de bulles fines et raffinées. **Nez** : plaisant, sur des notes d'agrumes. Une jolie minéralité, de la fraîcheur. **Bouche** : chaleureuse et minérale. Finale onctueuse, avec des jolies notes d'agrumes. Très bonne longueur en bouche. **Accords mets et vins** : papillote de cabillaud aux agrumes. **Commentaires** : une cuvée raffinée.

Visual aspect: golden hue, bright. Ring of fine and refined bubbles. **Nose**: pleasant nose with citrusy notes. Beautiful minerality, freshness. **Palate**: warm and mineral. Unctuous finish, with nice citrusy notes. Very nice length on the palate. **Match with food**: cod papillote with citrus. **Comments**: a refined cuvée.

3 rue de Savigny - 51170 Faverolles & Coemy
Tél. : 03 26 05 08 98 - www.champagne-jeeper.com

BLANC

CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU

Blanc de Pinot Noir
Grand Cru Brut

9° C 2019

Robe : brillante, fines bulles. **Nez** : frais, fruité, agrumes. **Bouche** : bel équilibre, arômes subtiles d'agrumes. Pointe épicée. Jolie fraîcheur. **Accords mets et vins** : poisson noble. **Commentaires** : un très beau produit.

Visual aspect: brilliant, fine bubbles. **Nose**: fresh, fruity, citrusy. **Palate**: good balance, subtle citrus aromas. Spicy hint. Nice freshness. **Match with food**: noble fish. **Comments**: a beautiful product.

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

BLANC

CHAMPAGNE MAILLY GRAND CRU



Les Echansons 2008

9° C  2039

Robe : or pâle, reflet doré. Joli cordon. **Nez** : orange confite, citronné, zestes. **Bouche** : fraîche, acidulée, zeste de citron, orange confite. Belle tension. **Accords mets et vins** : foie gras mi-cuit, toast à la figue et chutney de cassis. **Commentaires** : bon à boire dès maintenant.

Visual aspect: pale gold hue, golden tinges. Nice bead. **Nose**: candied orange, lemony, citrus peels. **Palate**: fresh, acidulous, lemon peel, candied orange. Lovely tension. **Match with food**: semi-cooked foie gras, fig toast and blackcurrant chutney. **Comments**: ready to drink from now.

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

BLANC

CHAMPAGNE ADAM-MEREAUX



L'Affût Brut

10° C  2019

Robe : dorée, bulles fines, larmes généreuses. **Nez** : s'ouvre sur une palette aromatique gourmande. Délicat, boisé, sur les fleurs blanches, la pomme et l'abricot. **Bouche** : pure et minérale. Sur les fruits et fleurs blanches. Superbe finale. **Accords mets et vins** : Saint-Jacques poêlées, beurre citronné. **Commentaires** : une belle découverte.

Visual aspect: golden hue, fine bubbles, generous tears. **Nose**: opens up with a delectable aromatic range. Delicate, woody, white flowers, apple and apricot. **Palate**: pure and mineral. White-fleshed fruits, white flowers. Superb finish. **Match with food**: seared scallops with butter lemon sauce. **Comments**: a nice discovery.

6 rue Gambetta - 51360 Verzenay
Tél. : 06 04 50 15 49

BLANC

CHAMPAGNE ADAM-MEREAUX



Blanc de Blancs Extra Brut

8° C  2019

Robe : jaune paille, belle intensité. Bulle très fine, cordon persistant. **Nez** : belle intensité avec des arômes légèrement évolués dû aux assemblages 2012, 2013 et 2014. **Bouche** : belle attaque. Vin très agréable, belle évolution, avec une belle fraîcheur malgré des arômes légèrement beurrés. **Accords mets et vins** : Saint-Jacques légèrement vanillées. **Commentaires** : un Extra Brut très rond en bouche par son évolution avec cet assemblage très intéressant.

Visual aspect: straw yellow hue, nice intensity. Very fine bubble, persistent bead. **Nose**: nice intensity with slightly evolved aromas because of the blend of 2012, 2013 and 2014. **Palate**: beautiful first taste. Very pleasant wine, nice evolution, with a beautiful freshness despite the slightly buttery aromas. **Match with food**: slightly vanilla-scented scallops. **Comments**: a very round Extra Brut, because of its evolution with this very interesting blend.

6 rue Gambetta - 51360 Verzenay
Tél. : 06 04 50 15 49

BLANC

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON



Grand Vintage Extra Brut 2012

9° C  2029

Robe : jaune pâle, fines bulles. **Nez** : note de menthe, un côté fruité et mature. **Bouche** : un Champagne offrant une belle fraîcheur, avec toujours ce côté mentholé, de noix et une légère note d'agrumes. **Accords mets et vins** : un plateau de fruits de mer. **Commentaires** : ouvre l'appétit. Un cordon assez important au début.

Visual aspect: pale yellow colour, fine bubbles. **Nose**: a touch of mint, a fruity and mature side. **Palate**: a Champagne that offers a nice freshness, with again this mentholated side, walnuts and a light citrusy note. **Match with food**: a platter of seafood. **Comments**: whets the appetite. A fairly important bead at first.

20 avenue de Champagne - 51200 Épernay
Tél. : 03 26 51 20 10 - www.moet.com

*NE SERAIT-CE
QU'UNE FOIS
DANS VOTRE
VIE*



TAITTINGER

**COMTES
DE CHAMPAGNE**

GRANDS CRUS | BLANC DE BLANCS

2007

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

BLANC

CHAMPAGNE MOËT & CHANDON

MCIII
Brut10° C  2019

Robe : dorée, fines bulles. **Nez** : chèvrefeuille, une pointe épicée et minérale. **Bouche** : note de fruit avec une fraîcheur qui amène une forme de tonicité relative. L'assemblage de millésime laisse place à une belle tenue en bouche. **Accords mets et vins** : un assemblage unique qui redéfinit les codes et qui le fait avec succès.

Visual aspect: golden hue, fine bubbles. **Nose**: lime, spicy and mineral hint. **Palate**: fruity note with a freshness that brings a kind of relative tonicity. The blend of vintages gives way to a good structure on the palate. **Match with food**: a noble meal. **Comments**: a unique blend that defines new codes and does it successfully.

20 avenue de Champagne - 51200 Épernay
Tél. : 03 26 51 20 10 - www.moet.com

BLANC

CHAMPAGNE JEAN MOUTARDIER

Pure Meunier
Brut Nature9° C  2025

Robe : jaune pâle. **Nez** : fruits jaunes, pointe d'agrumes. Touche de grillé. Une belle fraîcheur. **Bouche** : ample, séduisante, sur les arômes du nez. **Accords mets et vins** : apéritif ; fruits de mer. **Commentaires** : vin agréable.

Visual aspect: pale yellow hue. **Nose**: yellow fleshed fruits, citrus and a grilled touch. Nice freshness. **Palate**: broad, seducing, reminds the aromas of the nose. **Match with food**: aperitif; seafood. **Comments**: a pleasant wine.

12 chemin des Ruelles - 51210 Le Breuil
Tél. : 03 26 59 21 09 - www.champagne-jean-moutardier.fr

BLANC

CHAMPAGNE JEAN MOUTARDIER

Brut Millésimé
200810° C  2019

Robe : jaune pâle, reflets brillants. **Nez** : fruits blancs (coing, poire), notes miellées et grillées. Belle fraîcheur. **Bouche** : fruitée, sur les fruits confits. Bouche ample et soyeuse. **Accords mets et vins** : fruits de mer. **Commentaires** : un vin fin et frais.

Visual aspect: pale yellow hue, brilliant tinges. **Nose**: white-fleshed fruits (quince, pear), honeyed and grilled notes. Beautiful freshness. **Palate**: fruity palate, with candied fruits. Broad and silky palate. **Match with food**: seafood. **Comments**: fine and fresh wine.

12 chemin des Ruelles - 51210 Le Breuil
Tél. : 03 26 59 21 09 - www.champagne-jean-moutardier.fr

BLANC

CHAMPAGNE MUMM

RSRV 4.5
Brut10° C  2029

Robe : jaune pâle, reflets dorés. Bulle assez rapide, beau cordon. **Nez** : délicat, arômes beurrés et lactés. Effluves de coing. **Bouche** : attaque fringante, charmeur par sa vivacité et son équilibre. Finale bien soutenue, fraîche et agréable. **Accords mets et vins** : volaille de Bresse rôtie. **Commentaires** : équilibre et délicatesse pour cette belle cuvée.

Visual aspect: pale yellow hue, golden tinges. Quite fast bubbles, nice bead. **Nose**: delicate nose, buttery and lactic aromas. Scents of quince. **Palate**: nice vividness at first taste, charming palate by its vivacity and balance. Firm finish, fresh and pleasant. **Match with food**: roasted Bresse poultry. **Comments**: balance and delicacy in this beautiful cuvée.

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

BLANC

CHAMPAGNE MUMM

RSRV Blanc de Noirs
Brut Grand Cru

2008

10° C 🍇 2029

Robe : or jaune, reflets or. Cordon fin et délicat. **Nez** : épicé, belle concentration aromatique. **Bouche** : beaucoup de tension, belle structure. Bouche ample et puissante. **Accords mets et vins** : vieux Comté ; un dessert au chocolat. **Commentaires** : un Champagne typé raisins noirs (Pinot), avec beaucoup de caractère.

Visual aspect: yellow gold hue, golden tinges. Fine and delicate bead. **Nose**: spicy, nice aromatic concentration. **Palate**: a lot of tension, a beautiful structure. Broad and powerful palate. **Match with food**: old Comté cheese; chocolate dessert. **Comments**: Champagne characterized by the black grapes (Pinot), with a lot of character.

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

BLANC

CHAMPAGNE ETIENNE OUDART

L'Instant Intense
Blanc de Noirs

10° C 🍇 2019

Robe : or pâle, beau cordon, belle mousse. **Nez** : agréable, fruité. Fruits secs, épices, légèrement boisé, vanillé. **Bouche** : attaque franche, équilibrée. Tout en rondeur, avec une bonne tension qui ouvre bien les papilles. Finale bien soutenue par des notes vineuses. **Accords mets et vins** : médaillon de lotte à l'américaine. **Commentaires** : un Champagne à découvrir. Très agréable, d'une grande intensité.

Visual aspect: pale gold hue, nice bead, beautiful head. **Nose**: pleasant, fruity. Dried fruits, spices, slightly woody, vanilla. **Palate**: pure first taste, well-balanced. Very round, with a nice tension that opens the taste buds. The finish is well-supported by vinous notes. **Match with food**: monkfish medallion à l'Américaine. **Comments**: a Champagne to discover. Very pleasant, a great intensity.

15 rue de la grange Jabled - 51530 Brigny
Tél. : 03 26 59 98 01 - www.champagne-oudart.com

BLANC

CHAMPAGNE ETIENNE OUDART

Cuvée Juliana
Brut

2008

11° C 🍇 2019

Robe : or pâle, lumineuse. **Nez** : délicat, fin. Sur les agrumes, les fruits blancs, l'ananas. Évolue sur des notes toastées. **Bouche** : attaque franche, sur une belle acidité. Des notes d'agrumes (pamplemousse), bouche très fraîche. Finale agréable et soutenue. **Accords mets et vins** : filet de sole nantua. **Commentaires** : un vin harmonieux et très agréable.

Visual aspect: pale gold hue, bright. **Nose**: delicate, fine. Scents of citrus, white-fleshed fruits, pineapple. Evolves towards toasty notes. **Palate**: pure first taste, nice acidity. Citrusy notes (grapefruit), very fresh. Pleasant and firm finish. **Match with food**: Nantua fillet of sole. **Comments**: a harmonious and very pleasant wine.

15 rue de la grange Jabled - 51530 Brigny
Tél. : 03 26 59 98 01 - www.champagne-oudart.com

BLANC

CHAMPAGNE PALMER & CO

Blanc de Blancs
Brut

9° C 🍇 2024

Robe : or pâle, bulle fine, joli cordon. Brillante, grasse. **Nez** : agrumes, fruits exotiques, brioche. **Bouche** : bulle fine, tendue. Notes de mangue, un côté brioché. **Accords mets et vins** : raviole de mangue au foie gras. **Commentaires** : 4 ans et demi de vieillissement. Un Champagne gourmand et tendu.

Visual aspect: pale gold hue, fine bubble, nice bead. Brilliant, fat. **Nose**: citrus, exotic fruits, brioche. **Palate**: fine bubbles, tense. Notes of mango and brioche. **Match with food**: mango ravioli with foie gras. **Comments**: 4 and a half years of ageing. A delicious and tense Champagne.

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



CHAMPAGNE

Jean Diot

Jusqu'aux premières
lueurs de l'aube...

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

BLANC

CHAMPAGNE PALMER & CO

Vintage
Brut

2009

10° C 2019

Robe : jaune pâle. **Nez** : une belle fraîcheur, fruité (fruits mûrs), fruits secs. Des notes gourmandes, une pointe de miel. **Bouche** : florale, un beau fruité. Bouche ample, sur la fraîcheur, avec une belle pointe minérale. **Accords mets et vins** : volaille ; agneau. **Commentaires** : un Champagne à boire pour le plaisir.

Visual aspect: pale yellow hue. **Nose**: a beautiful freshness, fruitiness (ripe fruits), dried fruits. Delicious notes, a hint of honey. **Palate**: floral palate, beautiful fruitiness. Broad palate, fresh, with a nice mineral touch. **Match with food**: poultry ; lamb. **Comments**: a Champagne to drink just for pleasure.

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

BLANC

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER

Grand Siècle
Grande Cuvée Brut

11° C 2019

Robe : scintillante et lumineuse. Délicat collier de bulles. **Nez** : envoûtant, sur un éventail aromatique exceptionnel. Agrumes, fleurs blanches, fruits exotiques. **Bouche** : attaque pure et touchante. Bouche ronde, chaleureuse. Finale fabuleuse. **Accords mets et vins** : noix de Saint-Jacques. **Commentaires** : un flacon rare.

Visual aspect: sparkling and gleaming. Delicate collar of bubbles. **Nose**: spellbinding, with exceptional aromas. Citrusy, white flowers, exotic fruits. **Palate**: pure and touching first taste. Round and warm palate. Fabulous finish. **Match with food**: scallops. **Comments**: a rare bottling.

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

ROSÉ

CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER



Cuvée Rosé Brut

9° C 2019

Robe : teinte saumonée, lumineuse. Bulles fines, un élégant cordon de bulles. **Nez** : sensuel, sur des notes de fruits rouges confits (fraise des bois, mûres, myrtilles). De subtiles notes de pommes et de fleurs blanches. **Bouche** : fraîche et ample, portée par une douce effervescence. On retrouve les fruits rouges assortis d'une belle minéralité. Longueur en bouche magnifique. **Accords mets et vins** : une côte de veau aux morilles. **Commentaires** : un grand rosé.

Visual aspect: salmon pink shade, bright. Fine bubbles, an elegant bead of bubbles. **Nose**: sensual with scents of candied red fruits (wild strawberries, blackberries, blackcurrants). Subtle notes of apples and white flowers. **Palate**: fresh and broad, with a soft sparkling. We have the red fruits again and a nice minerality. Magnificent length on the palate. **Match with food**: veal chop with morels. **Comments**: a great rosé.

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

BLANC

CHAMPAGNE PERRIER JOUËT

Belle Époque
Brut

2011

11° C 2029

Robe : or blanc, reflets argentés. Mousse crémeuse. Cordon fin et délicat. **Nez** : fruit frais à chair blanche. **Bouche** : explosion d'arômes en bouche. Belle persistance. Très belle tension, côté ciselé. **Accords mets et vins** : sur des crustacés ; poularde de Bresse à la crème. **Commentaires** : très belle cuvée mêlant finesse et typicité.

Visual aspect: wild gold hue, silvery tinges. Creamy head. Fine and delicate bead. **Nose**: fresh white-fleshed fruits. **Palate**: an explosion of aromas on the palate. Nice persistency. Very nice tension, a finely-knit palate. **Match with food**: shellfish; Bresse poultry with cream. **Comments**: a beautiful cuvée combining finesse and typicality.

28 avenue de Champagne - 51200 Épernay
Tél. : 03 26 53 38 00 - www.perrier-jouet.com

BLANC

CHAMPAGNE PERRIER JOUËT



Blanc de Blancs Brut

10° C 🍇 2029

Robe : jaune or, limpide. Disque jaune clair. Bulles fines. **Nez** : fruits jaunes et blancs. Notes mentholées, réglisse, craie. Sur la fraîcheur. **Bouche** : complexe, élégance extrême. Notes de fruits à chair blanche. Longueur remarquable. Finesse de la bulle. **Accords mets et vins** : ris de veau à la crème. **Commentaires** : un Champagne de gastronomie. Élégant, beaucoup de finesse et de fraîcheur.

Visual aspect: gold yellow hue, limpid. Clear yellow disk. Fine bubbles. **Nose**: yellow- and white-fleshed fruits. Mentholated notes, liquorice, chalk. **Freshness**. **Palate**: complex palate, of extreme elegance. Aromas of white-fleshed fruits. Remarkable length. Very fine sparkling. **Match with food**: calf's sweetbread in a creamy sauce. **Comments**: a gastronomic Champagne. Elegant, a lot of finesse and freshness.

28 avenue de Champagne - 51200 Épernay
Tél. : 03 26 53 38 00 - www.perrier-jouet.com

BLANC

CHAMPAGNE PHAL B. DE BEAUFORT



Brut Millésimé Grand Cru

2011 10° C 🍇 2029

Robe : jaune or, brillante, bulles très fines. **Nez** : charmeur, poire, coing, quelques notes de pâte d'amande. Petits fruits rouges. **Bouche** : très joli équilibre, marquée par les petits fruits rouges et la complexité des notes de fruits à chair blanche (coing). Belle fraîcheur et finesse en fin de bouche. **Accords mets et vins** : filet de turbot, légumes racines. **Commentaires** : très jolie surprise. Un Champagne de gastronomie, élégant, fin, marqué par une jolie longueur.

Visual aspect: golden yellow colour, brilliant hue, very fine bubbles. **Nose**: charming, pear, quince, some notes of almond paste. Small red fruits. **Palate**: very nice balance, marked by small red fruits and the complexity of white-fleshed fruits (quince). Nice freshness and finesse in the aftertaste. **Match with food**: fillet of turbot, root vegetables. **Comments**: a very nice surprise. A gastronomic Champagne, elegant, fine, marked by a nice length.

25 rue de Tours sur Marne - 51150 Bouzy
Tél. : 03 26 52 12 49 - www.champagne-phalb-de-beaufort.fr

ROSÉ

CHAMPAGNE PHAL B. DE BEAUFORT



Harmonie Millésimé Grand Cru

2012 10° C 🍇 2019

Robe : rose pâle, disque limpide. Bulles très fines. **Nez** : marqué par les fruits rouges, le cassis, la mûre. Des notes de fraîcheur, de bonbons (Arlequin), séduisant. **Bouche** : bel équilibre entre le sucre et l'acidité, marqué par les fruits rouges. Belle tension, bulles fines. Complexité, finesse, élégance. **Accords mets et vins** : jambon de Parme ; saumon gravlax. **Commentaires** : un Champagne élégant, fin, surprenant. Un Champagne de gastronomie, une belle surprise.

Visual aspect: pale pink hue, limpid disk. Very fine bubbles. **Nose**: marked by red fruits, blackcurrant, blackberry. Fresh, scents of candies, seducing. **Palate**: good balance between sugar and acidity, marked by red fruits. Nice tension, fine bubbles. Complexity, finesse, elegance. **Match with food**: Parma ham; salmon gravlax. **Comments**: an elegant Champagne, fine, surprising. A gastronomic Champagne, a nice surprise.

25 rue de Tours sur Marne - 51150 Bouzy
Tél. : 03 26 52 12 49 - www.champagne-phalb-de-beaufort.fr

BLANC

CHAMPAGNE PIÉTREMENT-RENARD



Prestige

Brut 9° C 🍇 2019

Robe : blond tendre, brillante. **Nez** : petits fruits jaunes, poire, pomme verte. **Bouche** : fraîche, acidulée, tonique. Bulle discrète. **Accords mets et vins** : crustacés ; huîtres ; tapas. **Commentaires** : un Champagne à la bulle discrète. Un vin d'apéritif, parfait pour débiter un repas.

Visual aspect: soft blond hue, brilliant. **Nose**: small yellow-fleshed fruits, pear, green apple. **Palate**: fresh, acidulous, tonic. Discreet bubble. **Match with food**: shellfish; oysters; tapas. **Comments**: a Champagne with a discreet sparkling, perfect to start a meal with.

30 rue Hauts de Saint-Loup - 51270 Villevenard
Tél. : 03 26 52 83 03 - www.champagne-pietrement-renard.com

MAISON GAMET



« Une maison à la croisée
des générations. »

CHAMPAGNE-GAMET.COM

BLANC

CHAMPAGNE PIÉTREMENT-RENARD

Vieilles Vignes
Brut

2012

10° C  2022

Robe : dorée, limpide, brillante. Fines bulles. Nez : arôme mentholé, sur les fruits jaunes et les fleurs blanches. **Bouche** : une jolie attaque fruitée. Bouche ample. Longueur en bouche très intéressante. **Accords mets et vins** : viande blanche rôtie aux truffes. **Commentaires** : un très bon Champagne.

Visual aspect: golden hue, limpid, brilliant. Fine bubbles. **Nose**: a mentholated aroma, yellow-fleshed fruits and white flowers. **Palate**: a lovely fruity first taste. Broad palate. Very interesting length on the palate. **Match with food**: roasted white meat with truffles. **Comments**: a delicious Champagne.

30 rue Hauts de Saint-Loup - 51270 Villevenard
Tél. : 03 26 52 83 03 - www.champagne-pietrement-renard.com

BLANC

CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK



Cuvée Brut

9° C  2019

Robe : belle brillance, fines bulles. Nez : discret. Fruits blancs, fruits secs. **Bouche** : belle attaque sur les agrumes et les fruits blancs. Jolie amplitude. Fraîcheur très agréable. **Accords mets et vins** : parfait pour l'apéritif. **Commentaires** : un Champagne bien structuré.

Visual aspect: beautiful brilliance, fine bubbles. **Nose**: discreet. White-fleshed fruits, dried fruits. **Palate**: nice first taste with citrus and white-fleshed fruits. Beautiful breadth. Very pleasant freshness. **Match with food**: perfect for the aperitif. **Comments**: a well-structured Champagne.

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

BLANC

CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK

Essentiel Blanc de Blancs
Extra Brut8° C  2019

Robe : lumineuse, qui invite à la dégustation, reflets dorés. Nez : frais, bouquet légèrement fruité, sur des notes d'amandes et mirabelles. **Bouche** : iodée, gourmande. Notes de poivre blanc, fruits d'or de Lorraine. Fin de dégustation sur les zestes de citron. **Accords mets et vins** : huîtres Fine de Clair Verte Marennes-Oléron. **Commentaires** : ce Champagne est une belle réussite. Il aiguise le palais et réveille les papilles.

Visual aspect: bright colour, inviting to taste, golden tinges. **Nose**: fresh, slightly fruity bouquet, almond and mirabelle plum. **Palate**: aroma of brine, delicious. A hint of white pepper, Lorraine mirabelle plum. Lemon peel in the aftertaste. **Match with food**: Fine de Claire Verte Marennes-Oléron oysters. **Comments**: this Champagne is a great success. It whets the palate and opens up the taste buds.

BLANC

CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK

Essentiel
Cuvée Réservee
Extra Brut9° C  2023

Robe : dorée, brillante. Fines bulles. Nez : sur les fruits blancs, les agrumes. **Bouche** : rappelle les arômes du nez, fruits secs. Très plaisante et gouleyante, subtile. **Accords mets et vins** : un plat noble ; du homard. **Commentaires** : un Champagne séduisant.

Visual aspect: golden hue, brilliant. Fine bubbles. **Nose**: white-fleshed fruits, citrus. **Palate**: reminds the aromas of the nose, dried fruits. Very pleasant and lively, subtle. **Match with food**: a noble dish; lobster. **Comments**: a seducing Champagne.

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

ROSÉ

CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK



Rosé Sauvage

10° C  2019

Robe : rose foncé, reflets orangés, bulles fines. **Nez** : le Pinot s'impose, les fruits rouges, la framboise. **Bouche** : bel équilibre, belle structure. Fraîcheur du Chardonnay. Arômes de fruits rouges (cerise). **Accords mets et vins** : salade de fruits rouges ; pâtisserie légèrement sucrée ; magret de canard. **Commentaires** : vin de repas par excellence qui accompagne aussi des plats peu épicés. Un rosé incontournable.

Visual aspect: dark pink hue, orangy tinges, fine bubbles. **Nose**: the Pinot stands out, the red fruits, the raspberry. **Palate**: good balance, excellent structure. The freshness of the Chardonnay. Red fruit aromas (cherry). **Match with food**: red fruit salad; slightly sweet pastry; duck fillet. **Comments**: an excellent wine for over a meal that can also be paired with spicy dishes. A must-have.

BLANC

CHAMPAGNE PLOYEZ JACQUEMART

Blanc de Blancs
Extra Quality Brut

10° C  2023

Robe : reflet argent, translucide. Bulle très fine. **Nez** : expressif, vif. Légèrement crayeux, sur la noisette grillée. **Bouche** : franche. Note d'abricot, de pêche confite, d'agrumes. Belle salinité, iodée en fin de bouche. Note mentholée. **Accords mets et vins** : Saint-Jacques en carpaccio et yuzu. **Commentaires** : un très joli vin, bien équilibré, d'une aromatique complexe et suave. Magnifique ! Un de nos coups de cœur.

Visual aspect: silver tinge, crystal-clear. Very fine bubble. **Nose**: expressive, lively. Slightly chalky; grilled hazelnut. **Palate**: frank. Note of apricot, candied peach, citrus. Nice salinity, brine in the aftertaste. A mentholated note. **Match with food**: scallop carpaccio with yuzu. **Comments**: a really lovely wine, well-balanced, with complex and smooth aromas. Magnificent! One of our favourites.

BLANC

CHAMPAGNE PIPER HEIDSIECK



Vintage Brut

2008  10° C  2024

Robe : jaune paille, brillante. De fines bulles. **Nez** : abricot confit, miel, fruits secs. **Bouche** : sur les fruits blancs, miellée. Belle rondeur, ample, agréable et légère. Acidité en fin de bouche. **Accords mets et vins** : un poisson noble. **Commentaires** : un Champagne prêt à être bu mais qui peut encore vieillir.

Visual aspect: straw yellow hue, brilliant. Fine bubbles. **Nose**: candied apricot, honey, dried fruits. **Palate**: white-fleshed fruits, honeyed. Nice roundness, broad, pleasant and light. Acidity in the aftertaste. **Match with food**: noble fish. **Comments**: a Champagne ready to be drunk but that can still age.

BLANC

CHAMPAGNE PLOYEZ JACQUEMART



Blanc de Noirs Extra Brut Vintage

2012  10° C  2022

Robe : jaune or pâle, légère évolution. Bulles fines. **Nez** : expressif, note de brioche et de bergamote. Frais, fin. Inspire la richesse et la jeunesse. **Bouche** : attaque franche, prolongée par une nervosité tranchante. La puissance est domptée par l'élégance de fin de bouche. **Accords mets et vins** : raviole de taureau au jus de crustacés. **Commentaires** : un Champagne de caractère. La vinosité est rehaussée par la fraîcheur et l'élégance de la structure.

Visual aspect: pale gold hue, light evolution. Fine bubbles. **Nose**: expressive, scents of brioche and bergamot. Fresh, fine. Inspires richness and youth. **Palate**: pure first taste, followed by a sharp nervosity. The powerfulness is tamed by the elegance of the aftertaste. **Match with food**: ravioli of bull with shellfish juice. **Comments**: a Champagne with character. Vinosity is enhanced by freshness and elegance of the structure.

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

8 rue Astoin - 51500 Ludes
Tél. : 03 26 61 11 87 - www.ployez-jacquemart.fr



NATURALLY ELEGANT

CHAMPAGNE


Palmer & Co.

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

BLANC

CHAMPAGNE DIDIER RAIMOND

Grande Réserve
Tradition Brut

10° C 🍇 2019

Robe : dorée, lumineuse. **Nez** : ananas rôti, pêche confite. Tabac, moka, sur des notes fumées. **Bouche** : attaque souple et fraîche, bouche crémeuse et fruitée. Délicate, bien soutenue par une belle acidité. Finale saline et minérale. Une belle intensité. **Accords mets et vins** : raviole de volaille à la truffe. **Commentaires** : un joli Champagne de gastronomie.

Visual aspect: bright golden hue. **Nose**: roasted pineapple, candied peach. Tobacco, mocha, smoky notes. **Palate**: supple and fresh first taste, creamy and fruity palate. Delicate, supported by a beautiful acidity. Salty and mineral finish. Beautiful intensity. **Match with food**: truffled poultry ravioli. **Comments**: a beautiful gastronomic Champagne.

BLANC

CHAMPAGNE DIDIER RAIMOND

Tradition
Brut

8° C 🍇 2021

Robe : jaune clair, disque brillant. **Nez** : fruité, floral. Sur la fraîcheur. **Bouche** : sur les fruits blancs et le citron. Briochée, abricots secs. Belle acidité en fin de bouche. **Accords mets et vins** : apéritif ; huîtres ; fruits de mer. **Commentaires** : un Champagne intense, avec une belle fraîcheur.

Visual aspect: clear yellow hue, brilliant disk. **Nose**: fruity, floral, fresh. **Palate**: white-fleshed fruits, lemon; brioche, dried apricots. Nice acidity in the aftertaste. **Match with food**: aperitif; oysters; seafood. **Comments**: an intense Champagne, with a beautiful freshness.

39 rue des petits Prés - 51200 Épernay
Tél. : 03 26 54 51 70 - www.champagnedidieraimond.com

BLANC

RARE CHAMPAGNE

Rare Millésime
1998

10° C 🍇 2029

Robe : dorée, or jaune. Brillante, limpide. **Nez** : brioché, noisette. Note d'évolution. **Bouche** : tonique, acidulée, écorces d'agrumes. Bulle discrète. Vin avec une légère effervescence, harmonieux. **Accords mets et vins** : un poisson noble ; turbot rôti ; volaille de Bresse pochée. **Commentaires** : un grand vin qui aborde sa plénitude tout en restant jeune. Un vin de gastronomie.

Visual aspect: golden, gold yellow. Brilliant, limpid. **Nose**: brioche, hazelnut. Hint of evolution. **Palate**: tonic, acidulous, citrus peel. Discreet bubble. A wine with a light sparkling, harmonious. **Match with food**: noble fish; roasted turbot; poached Bresse poultry. **Comments**: a great wine that approaches its plenitude while remaining young. A gastronomic wine.

BLANC

RARE CHAMPAGNE

Rare Millésime
2002

8° C 🍇 2022

Robe : jaune doré. Belle brillance et limpidité. Bulle fine, cordon persistant. Bel aspect. **Nez** : brioché, grillé. Fruits secs (noisette), fleur jaune (camomille). Agréable et frais, tout en finesse. **Bouche** : attaque sur la bulle, suivie par une acidité fruitée (passion). La finale se propage sur le zeste de citron. **Accords mets et vins** : en apéritif ; filet de sandre au beurre blanc. **Commentaires** : un vin encore un peu nerveux, à découvrir dans quelques temps.

Visual aspect: golden yellow hue. Nice brilliance and limpidity. Fine bubble, persistent bead. Nice aspect. **Nose**: brioche, grilled. Nuts (hazelnuts), yellow flowers (camomile). Pleasant, fresh, very fine. **Palate**: sparkling at first taste followed by a fruity acidity (passionfruit). The finish is marked by lemon peel. **Match with food**: aperitif; fillet of zander with white butter sauce. **Comments**: a wine still a little nervous, to discover in a while.

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

ROSÉ

RARE CHAMPAGNE



Rosé Millésime

2007

9° C  2019

Robe : rose saumoné, bulles très fines. **Nez** : complexe, notes épicées et florales (rose). **Bouche** : belle attaque franche, fraîcheur. Très élégante, bien équilibrée. Belle longueur, très droite. Finale très agréable. **Accords mets et vins** : volaille blanche ; homard ; langouste. **Commentaires** : un beau millésime, à boire dès maintenant.

Visual aspect: salmon pink hue, very fine bubbles. **Nose**: complex, spicy and floral (rose). **Palate**: beautiful frank first taste, fresh. Very elegant, well-balanced palate. Good length, straightforward. Very pleasant finish. **Match with food**: white poultry; lobster; crayfish. **Comments**: a beautiful vintage, to enjoy now.

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

BLANC

CHAMPAGNE TAITTINGER



Prélude

Brut Grands Crus

10° C  2022

Robe : jaune or, bulle fine, joli cordon. **Nez** : fleurs blanches, une pointe épicée. Une touche minérale très plaisante. **Bouche** : équilibrée, onctueuse. Soutenue par une minéralité dense et fraîche. Finale savoureuse, sur les fruits blancs. **Accords mets et vins** : un foie gras confit aux coings. **Commentaires** : un Champagne de haut niveau.

Visual aspect: gold yellow hue, fine bubble, nice bead. **Nose**: white flowers, a spicy hint. A very pleasant mineral touch. **Palate**: well-balanced, unctuous. Supported by a dense and fresh minerality. Savoury finish, with white-fleshed fruits. **Match with food**: preserved foie gras with quinces. **Comments**: a high-class Champagne.

9 place Saint-Nicaise - 51100 Reims
Tél. : 03 26 85 45 35 - www.taittinger.com

BLANC

CHAMPAGNE TAITTINGER



Folies de la Marquetterie

10° C  2024

Robe : jaune pâle. **Nez** : minéral, sur les fruits jaunes. Une pointe iodée. **Bouche** : attaque sur la fraîcheur, un côté brioche très plaisant. Belle maturité. **Accords mets et vins** : sur un dessert ; foie gras. **Commentaires** : un Champagne gourmand, pour se faire plaisir.

Visual aspect: pale yellow hue. **Nose**: mineral, yellow-fleshed fruits. A hint of brine. **Palate**: fresh first taste, a very pleasant brioche side. Nice maturity. **Match with food**: dessert; foie gras. **Comments**: a delicious Champagne, to treat oneself with.

9 place Saint-Nicaise - 51100 Reims
Tél. : 03 26 85 45 35 - www.taittinger.com

BLANC

CHAMPAGNE J. DE TELMONT



Blanc de Blancs

Brut

2010

9° C  2019

Robe : jaune pâle, brillante. **Nez** : minéral, vif, une belle expression. **Bouche** : attaque sur la fraîcheur, les fruits secs (amandes). Une jolie matière. **Accords mets et vins** : apéritif ; filet de turbot, jus aux agrumes ; cabillaud au beurre blanc. **Commentaires** : un Champagne à découvrir.

Visual aspect: pale yellow hue, brilliant. **Nose**: mineral, vivid, beautiful expression. **Palate**: fresh first taste, nuts (almonds). A nice material. **Match with food**: aperitif; fillet of turbot with citrusy juice; cod with beurre blanc. **Comments**: a Champagne to discover.

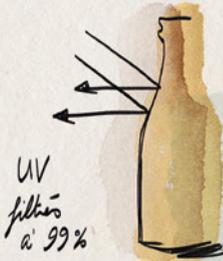
1 avenue de Champagne - 51480 Damery
Tél. : 03 26 58 40 33 - www.champagne-de-telmont.com



CHAMPAGNE

DRAPPIER

DOMAINE FAMILIAL DEPUIS 1808
URVILLE - FRANCE



UV
filtrés
à 99%

col affiné
et épaule arrondie



+10%
de verre recyclé



L'histoire des murs, habités aujourd'hui
par la famille DRAPPIER, remonte au XII^e siècle
quand Saint-Bernard fit construire à Urville
une annexe de l'abbaye de Clameux.



champagne-drappier.com

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

G
CHAMPAGNE
GREMILLET



*Tous vos succès
méritent un Gremillet*

Visite de cave, vente à la propriété
#CHAMPAGNEGREMILLET

10110 Balnot Sur Laignes – FRANCE
Tel: 03 25 29 37 91 – Fax: 03 25 29 30 69
INFO@CHAMPAGNEGREMILLET.FR
WWW.CHAMPAGNEGREMILLET.FR

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



XAVIER LAVIGNIÈRE - REIMS

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

BLANC

CHAMPAGNE J. DE TELMONT

Blanc de Noirs
Brut

2012

9° C 2019

Robe : jaune pâle, cordon crémeux. Disque brillant, argenté. **Nez :** fruits mûrs (pêche, abricot), brioche. Plaisant. **Bouche :** souple, grasse, dotée d'une belle fraîcheur en finale. Le fruit s'avère jeune. PAI 6 à 7. **Accords mets et vins :** tartare de saumon. **Commentaires :** bel équilibre, sapide, minéral. La fraîcheur est présente.

Visual aspect: pale yellow hue, creamy bead. Brilliant disk, silvery. **Nose:** ripe fruits (peach, apricot), brioche. Pleasant. **Palate:** supple, fat, with a nice freshness in the finish. Young fruit. Persistence of 6-7 seconds. **Match with food:** salmon tartare. **Comments:** a good balance, savory, mineral. The freshness is present.

1 avenue de Champagne - 51480 Damery
Tél. : 03 26 58 40 33 - www.champagne-de-telmont.com

ROSÉ

CHAMPAGNE J.M. TISSIER



Eden de Rosé Brut

7° C 2022

Robe : rose saumoné, brillante, limpide. Bulles fines et lentes. **Nez :** très ouvert, vif, sur l'abricot. **Bouche :** fruits jaunes et blancs bien mûrs. Agréable et légère amertume. Très intéressante. **Accords mets et vins :** dôme passion agrumes ; desserts avec une bonne acidité pour contraster la gourmandise du vin. **Commentaires :** à garder pour gagner en vinosité et le rendre parfaitement adapté à l'accompagnement d'un plat.

Visual aspect: salmon pink hue, brilliant, limpid. Fine and slow bubbles. **Nose:** very open, vivid, with scents of apricot. **Palate:** yellow- and white-fleshed ripe fruits. Pleasant, with a light bitterness. Very interesting. **Match with food:** passion- citrus dome; desserts with a good acidity to contrast with the delicacy of the wine. **Comments:** to keep to gain vinosity and make it perfect to match with a dish.

9 rue du Général Leclerc - 51530 Chavot-Courcourt
Tél. : 03 26 54 17 47 - www.champagne-jm-tissier.com

BLANC

CHAMPAGNE J.M. TISSIER

Reflet de Terre
Brut

7° C 2019

Robe : jaune doré, reflet vert. Limpide, brillante. Bulles discrètes. **Nez :** agrumes et fleurs séchées. **Bouche :** très belle attaque ronde et pleine, avec une bulle fine. Tout en délicatesse. Fraîcheur bien présente, franche, agréable. **Accords mets et vins :** apéritif ; vol-au-vent de quenelles de volaille. **Commentaires :** une belle cuvée sans prétention, bien équilibrée, plaisante. A boire sans modération.

Visual aspect: golden yellow hue, green tinges. Limpid, brilliant. Discreet bubbles. **Nose:** citrus, dried flowers. **Palate:** beautiful round and full first taste, with a fine sparkling. Very delicate. Present freshness, frank, pleasant. **Match with food:** apéritif; poultry quenelle vol-au-vent. **Comments:** a beautiful unpretentious cuvée, well-balanced, pleasant. To drink without moderation.

9 rue du Général Leclerc - 51530 Chavot-Courcourt
Tél. : 03 26 54 17 47 - www.champagne-jm-tissier.com

BLANC

CHAMPAGNE DE VENOGÉ



Princes Blanc de Blancs Brut

10° C 2027

Robe : jaune clair, reflets verts, fluide. **Nez :** fruits blancs, pêche presque confite, aubépine. Finale sur le citron confit. **Bouche :** attaque suave qui tire sur le sucre. Bel équilibre, pointe d'acidité. Une note d'amertume très plaisante qui caractérise une certaine tension et une grande minéralité. Notes briochées et toastées en fin de bouche. **Accords mets et vins :** poisson de rivière, sauce au beurre blanc. **Commentaires :** un Chardonnay atypique.

Visual aspect: clear yellow, green tinges, fluid. **Nose:** white-fleshed fruits, peach almost candied, hawthorn. Candied lemon on finish. **Palate:** suave first taste that going on the sugar. Nice balance, hint of acidity. A very pleasant note of bitterness which characterizes a certain tension and a great minerality. Brioche and toasted notes in the aftertaste. **Match with food:** river fish, white butter sauce. **Comments:** an atypical Chardonnay.

33 avenue de Champagne - 51200 Épernay
Tél. : 03 26 53 34 34 - www.champagnedevenoge.com

CHAMPAGNE
DELAUVENNE Père & Fils
 RÉCOLTANTS - MANIPULANTS
 BOUZY

Amour de Louise

CHAMPAGNE
 DELAUVENNE Père & Fils
 GRAND CRU
 BOUZY

*Notre champagne est le fruit de notre travail
 et d'une passion familiale...*

www.champagne-delavenne.fr
 6 rue de Tours sur Marne - 51150 Bouzy
 Tél. 03 26 57 02 04 - maelle@champagne-delavenne.fr

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

PIERRE TRICHET
 CHAMPAGNE

Taillé main depuis 1947

PIERRE TRICHET
 CHAMPAGNE

L'Héritage
 Blanc de Blancs Magnum 150 cl

La finesse en héritage

11, rue du Petit Trois Puits - 51500 TROIS PUITS - Tél. : 03 26 82 64 10 - www.champagne-pierre-trichet.com

BLANC

CHAMPAGNE DE VENOGÉ



Princes Blanc de Noirs Brut

10° C 🍇 2024

Robe : jaune paille légèrement foncé. **Nez** : des arômes de fruits rouges, pointe de cassis après aération. **Bouche** : attaque un peu suave, sur le cassis et les groseilles qui laisse place à une attaque ample, ronde. Structure vineuse qui s'affirme en milieu de bouche. Poivre blanc en final, la fraîcheur persiste. **Accords mets et vins** : canard aux fruits rouges. **Commentaires** : un grand vin vineux, charmeur, qui paraît plus complexe à mesure que nous le dégustons.

Visual aspect: straw yellow hue, slightly dark. **Nose**: red fruit aromas, blackcurrant after swirling. **Palate**: quite smooth first taste with aromas of blackcurrant and redcurrant that give way to a broad and round first taste. Vinous structure on the mid-palate. White pepper in the finish, still fresh. **Match with food**: duck with red fruits. **Comments**: a great vinous Champagne, charming, that seems more and more complex as we savour it.

33 avenue de Champagne - 51200 Épernay
Tél. : 03 26 53 34 34 - www.champagnedevenoge.com

BLANC

CHAMPAGNE ALAIN VESSELLE

Cuvée St-Eloi
Grand Cru Brut

10° C 🍇 2019

Robe : jaune clair, reflets dorés. Bulles délicates. **Nez** : puissant, complexe. Du caractère, vineux. **Bouche** : un bel équilibre, avec une texture souple. Les arômes sont généreux et équilibrés. Finale d'une belle finesse et de bonne persistance. **Accords mets et vins** : carpaccio de noix de Saint-Jacques et perles de caviar. **Commentaires** : une cuvée de caractère, empreinte de finesse et d'élégance.

Visual aspect: clear yellow hue, golden tinges. Delicate bubbles. **Nose**: powerful, complex. With character, vinous. **Palate**: a good balance, supple structure. Generous and well-balanced aromas. Nice finesse and persistence in the finish. **Match with food**: scallop carpaccio and caviar pearls. **Comments**: a cuvée with character, fine and elegant.

15 rue de Louvois - 51150 Bouzy
Tél. : 03 26 57 00 88 - www.champagne-alainvesselle.fr

ROSÉ

CHAMPAGNE ALAIN VESSELLE

Cuvée St-Eloi
Rosé de Saignée Grand Cru

9° C 🍇 2019

Robe : belle couleur saumonée, reflets rubis. **Nez** : intense, frais, puissant. Belle structure aromatique. Le fruit s'exprime avec élégance (fraise des bois, cerise). **Bouche** : gourmande, vineuse, presque grasse. Une belle acidité qui donne un équilibre somptueux. Finale savoureuse. **Accords mets et vins** : poulet de Bresse grillé. **Commentaires** : un grand Rosé de Saignée, bien maîtrisé.

Visual aspect: beautiful salmon-pink hue, ruby-red tinges. **Nose**: intense, fresh, powerful. Nice aromatic structure. The fruit expresses itself with elegance (wild strawberry, cherry). **Palate**: delectable, vinous, almost fat. Nice acidity which gives a sumptuous balance. Savoury finish. **Match with food**: grilled Bresse chicken. **Comments**: a grand bled Rosé, well-mastered.

15 rue de Louvois - 51150 Bouzy
Tél. : 03 26 57 00 88 - www.champagne-alainvesselle.fr

BLANC

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT

La Grande Dame
Brut

2008 10° C 🍇 2023

Robe : jaune or, vert. **Nez** : expressif, complexe et subtil. Notes d'agrumes, fleurs blanches. Confirme la jeunesse de la robe. **Bouche** : attaque souple, relayée par une nervosité fraîche. La force du vin est équilibrée par la finesse de fin de bouche. **Accords mets et vins** : bar en croûte de sel sauce citronnelle. **Commentaires** : un grand Champagne où la vinosité est mariée à l'élégance des arômes et la jeunesse de la structure.

Visual aspect: gold yellow hue, green. **Nose**: expressive, complex and subtle. Citrusy notes, white flowers. Confirms the youth of the robe. **Palate**: supple first taste, supported by a fresh nervousity. The strength of the wine is balanced by the delicate aftertaste. **Match with food**: seabass in a salt crust with lemongrass sauce. **Comments**: a great Champagne in which the vinosity is paired with the elegance of the aromas and the youth of the structure.

12 rue du temple - 51100 Reims
Tél. : 03 26 89 54 40 - www.veuvecliquot.com

ROSÉ

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT



Rosé Brut

10° C  2019

Robe : rose intense, reflets oranges. Très jolie couleur, netteté. **Nez** : net, élégant. Sur les fruits rouges. **Bouche** : sur la rondeur, les fruits mûrs. Une belle fraîcheur. Le vin est croquant. **Accords mets et vins** : apéritif. **Commentaires** : une très jolie bouteille de plaisir.

Visual aspect: intense pink hue, orange tinges. Very nice colour, clean. **Nose**: clean, elegant. Red fruits. **Palate**: round, with flavours of ripe fruits. Beautiful freshness. A crisp wine. **Match with food**: aperitif. **Comments**: a very nice bottle, just for pleasure.

12 rue du temple - 51100 Reims
Tél. : 03 26 89 54 40 - www.veuvecliquot.com

ROSÉ

CHAMPAGNE VOLLEREAUX



Rosé de Saignée Brut

8° C  2019

Robe : saumonée, brillante. Bulles très fines. **Nez** : fruité (cerise, fraise), composée de groseilles. Note acidulée, fraîcheur. **Bouche** : vive, légère, fraîche. Attaque franche, belle plénitude. Très droite, bien équilibrée. Précision et élégance. **Accords mets et vins** : à l'apéritif car très peu dosé ; saumon d'Écosse. **Commentaires** : jeune, désaltérant. Un Champagne élégant.

Visual aspect: salmon-pink hue, brilliant. Fine bubbles. **Nose**: fruitiness (cherry, strawberry), redcurrant compote. Acidulous note, freshness. **Palate**: lively, light, fresh. Frank first taste, beautiful plénitude. Straightforward, well-balanced. Precision and elegance. **Match with food**: for the aperitif because of the very low dosage; Scotland salmon. **Comments**: young, thirstquenching. An elegant Champagne.

48 rue Léon Bourgeois - 51530 Pierry
Tél. : 03 26 54 03 05 - www.champagne-vollereaux.fr

BLANC

CHAMPAGNE VOLLEREAUX



Grande Réserve Brut

8° C  2019

Robe : jaune or, reflet vert. Bulles fines, cordon entier. **Nez** : belle intensité aromatique, fraîcheur. **Bouche** : plaisante, fraîche. Belle persistance en bouche. **Accords mets et vins** : Saint-Jacques à la cardamome. **Commentaires** : un vin prêt à boire.

Visual aspect: gold yellow hue, green tinge. Fine bubbles, entire bead. **Nose**: nice aromatic intensity, freshness. **Palate**: pleasant, fresh. Nice persistence on the palate. **Match with food**: scallops with cardamom. **Comments**: a wine ready to enjoy.

48 rue Léon Bourgeois - 51530 Pierry
Tél. : 03 26 54 03 05 - www.champagne-vollereaux.fr

BORDEAUX SUPÉRIEUR

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN



1345
2014

15° C  2022

Robe : belle robe grenat aux reflets violets. **Nez** : flatteur, sur de belles notes de cassis et de framboise. **Bouche** : fine, gourmande, savoureuse. Finement boisée, vanillée, sur des tanins croquants. Finale d'une belle intensité. **Accords mets et vins** : noisette d'agneau à l'échalote. **Commentaires** : un vin qui se distingue par sa complexité.

Visual aspect: nice garnet-red hue with purple tinges. **Nose**: flattering, with beautiful notes of blackcurrants and raspberry. **Palate**: fine, delicious, savory. Fine woodiness, vanilla, crisp tannins. Beautiful intensity in the finish. **Match with food**: knob of lamb with shallots. **Comments**: a wine that stands out for its complexity.

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

BORDEAUX SUPÉRIEUR

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN



Grand Vin de Maison Noble Saint-Martin Cuvée Prestige

2014

15° C  2024

Robe : grenat, reflets violets. **Nez** : complexe, cassis. Fleur de pivoine, vanillé, toasté. **Bouche** : franche, souple. Tanins croquants, bouche boisée, avec de beaux arômes épicés en fin de bouche. Finale séduisante. **Accords mets et vins** : rôti de marcassin aux chanterelles. **Commentaires** : bel expression d'un Bordeaux très séduisant.

Visual aspect: garnet-red hue, purple tinges. **Nose**: complex, blackcurrant. Peony flower, vanilla, toasted. **Palate**: frank, supple. Crisp tannins, woody palate, beautiful spicy aromas in the aftertaste. Seducing finish. **Match with food**: roasted young wild boar with chanterelles. **Comments**: nice expression of a very seducing Bordeaux.

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

SAINT-ESTÈPHE

CHÂTEAU LA HAYE



Château Bellevue Cardon

2015

16° C  2039

Robe : rouge grenat, belle intensité. Limpide et brillante. **Nez** : fin, élégant, boisé. Légèrement mentholé, toasté, épicé. **Bouche** : attaque franche, soutenue par des tanins croquants. Pleine de promesses. Bouche riche et puissante, sur le fruit, les épices. Finale envoûtante et magique. **Accords mets et vins** : un Pauillac promis à un grand avenir. Magique, tout simplement.

Visual aspect: garnet-red hue, beautiful intensity. Limpid and brilliant. **Nose**: fine, elegant, woody. Slightly mentholated, toasty, spicy. **Palate**: frank first taste, supported by crisp tannins. Full of promises. Rich and powerful palate, with aromas of fruits and spices. Spellbinding and magic finish. **Match with food**: tournedos Rossini. **Comments**: a Pauillac with a great future. Simply magic.

1 rue de Saint-Affrique - Leyssac - 33180 Saint-Estèphe
Tél. : 05 56 59 32 18 - www.chateaulahaye.com

SAINT-ESTÈPHE

CHÂTEAU LA HAYE



Château La Haye

2015

16° C  2024

Robe : belle robe sombre, dense. **Nez** : fin, complexe, aromatique. Développe des effluves de petits fruits noirs et rouges. **Bouche** : franche, fraîche, élégante. Soutenue par des tanins bien ronds et souples. Finale finement vanillée, boisée, d'une belle longueur. **Accords mets et vins** : côte de bœuf aux cèpes. **Commentaires** : un beau Saint-Estèphe, bien équilibré et élégant.

Visual aspect: beautiful dark hue, dense. **Nose**: fine, complex, aromatic. Develops scents of small red and black fruits. **Palate**: frank, fresh, elegant. Supported by round and supple tannins. Vanilla-scented, woody finish, beautiful length. **Match with food**: prime rib of beef with ceps. **Comments**: a beautiful Saint-Estèphe, well-balanced and elegant.

SAINT-ESTÈPHE

CHÂTEAU LA HAYE



Majesté de Château La Haye

2012

16° C  2029

Robe : velours pourpre, brillante. **Nez** : toasté, épicé. Finement boisé. Belle palette aromatique. **Bouche** : élégante, boisée, sur des arômes de réglisse. Tanins bien ronds et bien intégrés. Bel équilibre entre le fruit et la fraîcheur. Finale longue et prometteuse. **Accords mets et vins** : canard au sang. **Commentaires** : un vin remarquable.

Visual aspect: purple velvet, brilliant robe. **Nose**: toasty, spicy, finely woody. Nice aromatic range. **Palate**: elegant, woody, aromas of liquorice. Round and integrated tannins. Nice balance between fruitiness and freshness. Long and promising finish. **Match with food**: pressed duck. **Comments**: a remarkable wine.

1 rue de Saint-Affrique - Leyssac - 33180 Saint-Estèphe
Tél. : 05 56 59 32 18 - www.chateaulahaye.com



Paolo Basso entouré de Marie-Christine, Jacques Tissier et leurs enfants.

CHAMPAGNE J.M. TISSIER

Une quête de la perfection

Jacques Tissier est un perfectionniste. Le moindre détail l'interpelle. Et malgré ses quarante ans d'expérience en Champagne (il arpente les vignes depuis l'âge de 14 ans), il continue de s'interroger sur les petits détails susceptibles d'améliorer encore ses Champagnes, la précision du dosage, l'origine de la liqueur, la maturité précise du raisin...

En cette mi-octobre 2018, Marie-Christine, Jacques et leurs enfants accueillent Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, et l'équipe de SommelierS International au domaine avec un large sourire. La vendange est achevée. Elle fut parfaite. D'une perfection quasi irréaliste. Jamais, de la mémoire de Jacques Tissier, les raisins n'ont été aussi uniformément beaux... Et sa mémoire remonte loin. Le domaine existe depuis 1931, et la marque « J.M. TISSIER » depuis 1998. Jacques représente la 3^e génération pour cette exploitation familiale située à Chavot-Courcourt, dans les coteaux sud d'Épernay. Avec son épouse Marie-Christine et aujourd'hui le soutien de leurs deux fils Gaëtan 24 ans et Anthony 22 ans, Jacques élabore des Champagnes précis, avec passion et persévérance. Année après année il s'attelle à la même recherche d'harmonie, d'équilibre, de finesse et de fruité qui caractérisent les vins de Champagne.

La gamme Terroir de la marque J.M. Tissier comprend quatre cuvées : **Reflét de Terre**, un assemblage de Chardonnay, Meunier et Pinot Noir, dégorgé à la volée après vingt-quatre mois de cave, est à la fois simple, charmeur et gourmand. **Eclat de Terroir**, un assemblage des trois cépages, dominé par le Chardonnay et contenant 35 % de vins de réserves vieillis en fûts de chêne qui offre une bouche ample et soutenue digne d'un grand vin.

Eden de Rosélis, un rosé d'assemblage à base de Chardonnay et Meunier ainsi que de vin rouge de Pinot Noir. Et un **Brut Nature** en bouteille habillée d'un « sleeve blanc », signature d'un terroir avec une sélection de raisins dans les vieilles vignes en Chardonnay et Meunier, issus des vendanges 2012-2013 avec au moins quatre ans de vieillissement sur lattes. Paolo Basso apprécie particulièrement **L'Eclat de terroir** qu'il juge riche et puissant avec une finale longue et étoffée.

J.M. TISSIER propose désormais une nouvelle gamme « Premium » composée de trois cuvées : **Génésis**, un blanc de blancs Vintage 2014 vinifié en partie en fûts de chêne. **Ancestrale** Vintage 2012, un champagne gastronomique, assemblage de 50 % de Chardonnay et 50 % de Pinot Noir et Meunier. Et enfin **Délicatesse** Vintage 2014, un rosé de saignée, élégant et raffiné, né de la vendange 2014. Ces cuvées choyées avec amour et passion donneront une touche féérique à tous les moments exceptionnels de votre vie !

Pour Jacques Tissier, l'essentiel est dans le raisin. Les vignes sont son jardin, un paradis retrouvé. D'où les références bibliques et mythologiques qu'on retrouve dans les noms de ses cuvées. Et après tout, la perfection est le domaine des Dieux...

Champagne J.M. Tissier In a quest for perfection || *Jacques Tissier is a perfectionist. He has an eye for the slightest detail. And despite his 40-year experience (he has been crisscrossing the vineyard since the age of 14), he keeps on questioning himself about every detail that would improve his Champagnes, the precision of the dosage, the origin of the liqueur, the precise maturity of the grapes ...*

In mid-October 2018, Marie-Christine, Jacques and their children welcomed Best Sommelier of the World Paolo Basso and Sommeliers International on the estate with a big smile. Harvest is finished. The crop is perfect. A nearly unreal perfection. As far as Jacques Tissier can remember, the grapes have never showed such a uniform beauty. And his memory goes far back. The estate exists since 1931 and the brand J.M. TISSIER since 1998. Jacques represents the 3rd generation who runs the family estate located at Chavot-Courcourt, in the south of the hills of Epernay. With his wife Marie-Christine and now the support of their two sons Gaëtan, 24, and Anthony, 22, Jacques crafts precise Champagnes, with enthusiasm and tenacity. Vintage after vintage he strives in seeking harmony, balance, finesse and fruitiness that characterize Champagne wines.



J.M. Tissier's Terroir range consists of four cuvees: **Reflète de Terre**, a blend of Chardonnay, Meunier and Pinot Noir, disgorged "à la volée" after 24 months in the cellar, is simple, charming and moreish all together. **Eclat de Terroir**, a blend of three varieties, mainly Chardonnay-based and comprising 35% of reserve wines aged in oak barrels, that offers a broad and well-structured palate worthy of the greatest. **Eden de Rosé**, a blended rosé made of Chardonnay and Meunier as well as red Pinot Noir wine. And a **Brut Nature** in a white-coated bottle, signature of a terroir with a selection of grapes from the oldest stocks of Chardonnay and Meunier, from the 2012-2013 harvest with at least 4 years of ageing on laths. Paolo Basso particularly appreciates **Eclat de terroir** that he considers to be rich and powerful with a long and fleshy finish.

J.M. Tissier now proposes a new "Premium" range with three references: **Géné**sis, a Blanc de Blancs Vintage 2014 partly vinified in oak barrels. **Ancestrale** Vintage 2012, a gastronomic Champagne, a blend of 50% Chardonnay and 50% Pinot Noir and Meunier. And at last **Délicatessence** Vintage 2014, a blended rosé, elegant and refined, stemming from the 2014 vintage. These cuvees nurtured with love and passion will provide a magical touch to all the exceptional moments in your life!

To Jacques Tissier, all is in the grape. The vineyard is his garden, a regained paradise. Therefore the biblical and mythological references in the name of his cuvees. And after all, perfection is the God's matter ...

Gérald Olivier

EN SAVOIR → WWW.CHAMPAGNE-JM-TISSIER.COM

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO
PAOLO BASSO'S REVIEWS

CHAMPAGNE J.M. TISSIER

Géné

sis,
Brut Blanc de Blancs 2014

Jaune paille clair de bel éclat. Nez intense de levures, poivre vert, fumé, agrumes et poire williams. Bouche ferme et de belle expression avec un caractère solide et structuré. La finale est longue, étoffée et savoureuse. Une belle cuvée distinguée qui s'accommodera aisément de plats soignés d'une cuisine fine à base de poissons et de volailles.

Beautiful bright clear straw-tellwo colour. Intense nose with scents of yeast, green pepper, smoke, citrus and Williams pear. Firm and expressive nose with a dense and well-structured character. The finish is long, rich and savory. A beautiful distinguished cuvée that will perfectly match delicate dishes of fine fish and poultry-based cuisine.

CHAMPAGNE J.M. TISSIER

Délicatessence,

Brut Rosé de Saignée 2014

Rosé foncé aux reflets vieil or. Très beau nez de feuillage, de massepain, de pâtisserie, de brioche, de poires au four et d'épices fines. Bouche dense avec un caractère ferme et solide de style assez viril qui révèle une touche bien épicée. Finale assez volumineuse et persistante avec sa belle touche épicée. Une cuvée qui accompagnera sans complexe des plats goûteux comme la bouillabaisse et les poissons de roche en sauce épicée.

Dark pink with old gold tinges. Excellent nose with scents of leaves, marzipan, pastry, brioche, oven-baked pears and fine spices. Dense palate with a firm and solid character with a quite masculine style that reveals a quite strong spicy touch. Fairly voluminous and persistent finish with a lovely spicy touch. A cuvee that will confidently match tasty dishes like bouillabaisse and rockfish in spicy sauce.

DOMAINE DIOT

Le culte de l'inédit



José (Champagne Diot), Delphin (La Briqueterie), Paolo Basso, Jean-Philippe Diot, Yves Chapier et Jean-Pierre (sommeliers de Champagne).

C'est un secret à ne pas trop ébruiter... La plus récente cuvée produite par les champagnes Jean Diot est un vin... tranquille. Sous la conduite de Jean Philippe Diot, le petit domaine familial lancé en 1960 par son père et sa mère, Jean et Monique Diot, et repris depuis par lui-même, sa sœur, Pascaline, le mari de celle-ci, José, et sa propre épouse, Bénédicte, s'est fait un devoir de surprendre et d'innover. Ils ont récemment sorti un Coteaux champenois blanc, de 2015, mais non millésimé, en magnums ! Pourquoi cette gageure ? Parce qu'un tel vin commercialisé dans une telle bouteille n'existait pas sur le marché. Il fallait donc l'inventer. La production est plus que limitée – 150 magnums – mais elle illustre l'esprit et l'approche de cette maison de champagne atypique située à Vinay, sur les coteaux sud d'Épernay, et dont la devise est « Impassible n'est pas Diot ».

Depuis que les enfants de Jean et Monique ont pris les rênes du domaine, au début des années 2000, ils ont cherché à mettre en valeurs leur terroir natal à travers des cuvées hautement originales.

La production se répartit sur deux gammes, une gamme « Classic », une baptisée « Extase ». Cuvée emblématique de la gamme Classic le brut Sélection, un assemblage de 40 % de Chardonnay, 40 % de Meunier et 20 % de Pinot Noir avec jusqu'à 25 % de vins de réserve pour assurer une constance du style. Un vin tout en harmonie. Puis vient le Blanc de Blancs, issu de la vendange 2014, mais non revendu comme millésime, où les Chardonnays expriment par leur fruit et leur fraîcheur tout le terroir des Coteaux Sud d'Épernay. Enfin il existe un Extra Brut, dont l'assemblage est le miroir inversé du Sélection : 40 % de Chardonnay, 40 % de Pinot Noir et 20 % de Meunier, le tout vieillissant quatre ans minimum sur lattes.

La gamme Extase compte un Blanc de Noirs, avec 60 % de Meunier et 40 % de Pinot Noir, issus de trois ou quatre parcelles de vieilles vignes – dont l'aînée à 76 ans et continue de produire des jus exceptionnels – et dosé à seulement 6 grammes. Il existe aussi un Extase Rosée, composé de 94 % de Chardonnay et 6 % de vin rouge issu de Pinot Noir, millésimé 2014 et non dosé. Pour Jean Philippe, il s'agissait de créer un millésime jeune, reflet des terroirs de Vinay et Moussy et qui soit fruité et frais à la fois. A la dégustation l'absence de dosage s'est imposée comme une évidence.

Enfin il existe une « Exception Boisée », assemblage des trois cépages, millésimé 2011 et dont les vins clairs passent neuf mois en barrique Bourgogne.

L'inédit prime chez les Champagnes Jean Diot et pour l'année prochaine, Jean Philippe réfléchit à un blanc de Meunier, issu de ses fameuses vieilles vignes...

Domaine Diot: The cult of innovation || It's a secret not to disclose ... The most recent cuvée produced by the Jean Diot champagnes is a still wine! Run by Jean Philippe Diot, the small family estate founded in 1960 by his father and mother, Jean and Monique Diot, and since taken over by himself, his sister, Pascaline, her husband, José, and his own wife, Bénédicte, made a point of surprising and innovating. They recently released a white Coteaux Champenois, vintage 2015, but not declared, in magnums! Why this challenge? Because such a wine marketed in such a bottle did not exist on the market. It was therefore necessary to create it. The production is more than limited—150 magnums—but it illustrates the spirit and approach of this atypical Champagne house located in Vinay, on the southern slopes of Epernay, and whose motto is “Impassive is not Diot”.

Since the children of Jean and Monique took over the reins of the domain in the early 2000s, they sought to enhance their native terroir through highly original cuvées.

The production is divided into two ranges, a Classic range, one called Extase. An iconic cuvée from the Classic range is Brut Sélection, a blend of 40% Chardonnay, 40% Meunier and 20% Pinot Noir with up to 25% reserve wines to ensure consistent style. A harmonious wine. Then comes the Blanc de Blancs, from the 2014 vintage, but not declared vintage, where the Chardonnays express by their fruitiness and freshness all the terroir of the southern hills of Epernay. Finally there is an Extra Brut, whose blend is the contrary

of Selection: 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir and 20% Meunier, all aged at least four years on laths.

The Extase range includes a Blanc de Noirs, with 60% Meunier and 40% Pinot Noir, from three or four plots of old vines—the oldest of which is 76 years old and continues to produce exceptional juices—and dosed with only 6 grams. There is also an Extase Rosée, composed of 94% Chardonnay and 6% red wine made from Pinot Noir, of the 2014 vintage and not dosed. For Jean Philippe, it was a question of creating a young vintage, a reflection of the terroirs of Vinay and Moussy, fruity and fresh at the same time. At the tasting, the absence of dosage became obvious.

Finally there is Exception Boisée, a blend of three grape varieties, 2011 vintage and whose still wines spend nine months in Burgundy barrels.

Originality predominates at Champagnes Jean Diot and for next year, Jean Philippe is thinking of a white Meunier, from its famous old vines ...

Gérald Olivier

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO
PAOLO BASSO'S REVIEWS

CHAMPAGNE JEAN DIOT

Blanc de Blancs Brut

Jaune pâle, reflets argentés. Nez expressif et intense de levures, herbe fraîche, biscuits au beurre, épices fines. Attaque en bouche très franche et directe avec une belle acidité rafraîchissante et une structure ferme et solide. Finale longue, soutenue par une note bien savoureuse persistante. Excellent à l'apéritif et avec des poissons rôtis ou grillés.

Pale yellow with silvery shades. Expressive and intense nose with scents of yeast, fresh grass, butter biscuit, fine spices. Very pure and direct first taste with a lovely refreshing acidity and a firm and solid structure. Long finish underlined by a very savory persistent note. Excellent for the aperitif and with roasted or grilled fish.

CHAMPAGNE JEAN DIOT

Extase Blanc de Noirs Brut

Jaune paille léger, reflets dorés. Nez délicat qui mérite une petite oxygénation dans le verre pour révéler des arômes d'agrumes, une touche de fruits exotiques, de poivre blanc et d'épices. Belle bouche dense et expressive avec une structure solide et bien savoureuse. Finale soutenue qui met en valeur la belle fraîcheur et l'intensité du côté épicé. Belle cuvée de gastronomie pour accompagner des plats soignés de poisson ou volailles.

Light straw-yellow colour, golden shades. Delicate nose that deserves some aeration in glass in order to reveal aromas of citrus, a touche of exotic fruits, white pepper and spices. Beautiful dense and expressive palate with a solid and very savory structure. Deep finish that highlights the beautiful freshness and intensity of the spicy side. Beautiful gastronomic cuvée to serve over delicate fish or poultry dishes.

EN SAVOIR +

→ WWW.CHAMPAGNE-DIOT.FR





Marc Augustin présente ses jarres de vinification.

MARC AUGUSTIN

Des champagnes d'alchimiste

Marc Augustin n'est pas un vigneron comme les autres. D'abord parce qu'il travaille en biodynamie. Fait suffisamment rare en Champagne pour être souligné. Ensuite parce que la biodynamie n'est pas, pour lui, une simple option viticole, mais une véritable philosophie de vie, une façon d'être et de vivre à chaque instant en symbiose avec la nature. Marc se décrit comme un « cœurviculteur », quelqu'un qui « cultive la terre avec son cœur ». « Je ne ferai pas à ma vigne ce que je ne voudrais pas qu'on fit à mes enfants, » dit-il. S'il fallait donc un terme pour définir le personnage et sa démarche, il faudrait parler d'alchimie. Il ne s'agit pas de la transmutation des métaux, mais il s'agit bien de transcender la matière (en l'occurrence le raisin) pour en tirer une quintessence, des Champagnes uniques.

Tout est parti de son arrière-grand-mère, Andrée, une femme de caractère, qui, à l'aube du XX^e siècle, décida de produire son propre Champagne, quand seules les grandes maisons occupaient le terrain... Dans les années 1970, le père de Marc, Jean Augustin, fut déjà un précurseur en prônant une conduite « éco-responsable » de la vigne, à une époque où cela n'était pas encore dans l'air du temps. Aujourd'hui Marc Augustin cultive neuf hectares sur Avenay Val d'Or dans la Montagne de Reims, et Vertus dans la Côte des Blancs.

Grand et mince, avec une énergie débordante, Marc parle de forces, de vibrations et d'énergie plus qu'il ne parle de



Le dynamiseur d'eau Voda.

cépages. Il peut s'étendre longuement, non sur le vin, mais sur l'eau, et comment la dynamiser. C'est aussi un adepte du Feng Shui et un disciple du nombre d'or (1,618), cette proportion idéale présente aussi bien dans la nature que dans l'architecture... Du coup ses cuvées sont sans équivalent. Ses vins ne ressemblent à aucun autre.

L'entrée de gamme s'appelle « Terre » et porte le numéro romain CCXCI (291 en chiffres arabes). C'est un 100 % Pinot Noir, issu de jeunes vignes et dosé à 8 g. Tout en structure et en minéralité. La cuvée Air ou CCXIV (214) est un assemblage de 50 % de Chardonnay et 50 % de Pinot Noir issus de vignes de plus de 50 ans. C'est un vin plus fin, plus doux. La cuvée Feu, ou CCCI (301), est un 100 % Pinot Noir issu de vieilles vignes. C'est un Champagne expansif et rayonnant. Des trois cuvées, c'est celle dont « l'énergie est la plus forte » souligne Marc. Reste le quatrième élément, l'eau ! Il s'incarne dans la cuvée « O2 Rosé », un rosé de saignée, sans soufre, dosé à seulement 1 g. Il existe aussi une cuvée sans soufre, appelée CXVI ou 116. Vient enfin la cuvée Gaïa, un vin ayant connu une « géo-maturation », à savoir que les bouteilles ont été enfouies sous terre pendant deux ans avant d'être dégorgées. De là à voir la métaphore d'une gestation... Gaïa résume à lui tout seul toute une démarche, celle d'une terre nourricière, mère de toute vie et de tout vin.



La presse qui fait la fierté de Marc Augustin.

Marc Augustin: Alchemist Champagnes || Marc Augustin is not a winemaker like the others. First because he works in biodynamics. A sufficiently rare fact in Champagne to be underlined. Secondly because biodynamics are not, for him, a simple option, but a true philosophy of life, a way of being and living at every moment in symbiosis with nature. Marc describes himself as a “heart-grower”, someone who “cultivates the earth with his heart”. “I will not do to my vine what I would not do to my children,” he says. If a term was needed to define the character and his approach, we should choose alchemy. It is not a question of the transmutation of metals, but truly a question of transcending the matter (in this case, grapes) to extract a very essence, unique Champagnes. It all started with his great-grandmother, Andrée, a woman of character, who, at the dawn of the 20th century, decided to produce her own Champagne, when only the big houses occupied the field ... In the 1970s, Marc's father, Jean Augustin, was already a forerunner by advocating an “eco-responsible” management of the vineyard, at a time when it was not yet a trend. Today Marc Augustin farms nine hectares in Avenay Val d'Or in the Mountain of Reims, and Vertus in the Côte des Blancs area.

Tall and slender, with boundless energy, Marc speaks of strength, vibration and energy more than he speaks about grape varieties. He can speak for hours, not about wine, but about water, and how to energize it. He is also a follower of Feng Shui and of the golden ratio (1,618), this ideal proportion present as well in the nature as in architecture ... Therefore his cuvées are unequalled. His wines are unlike any other.

The entry-level is called Terre and bears the Roman number CCXCI (291 in Arabic numbers). It is a 100% Pinot Noir, from young vines and dosed at 8 g. Very well-structure and mineral. The cuvée Air or CCXIV (214) is a blend of 50% Chardonnay and 50% Pinot Noir from over 50-year-old vineyards. It is a finer wine, softer. The cuvée Feu or CCIC (301) is a 100% Pinot Noir from old vines. It is an effusive and radiant Champagne. Among the three cuvées, it is the one whose “energy is the strongest” says Marc. And the fourth element, water! It is embodied by “O2 Rosé”, a blend rosé, without sulfur, dosed at only 1 g. There is also a cuvée without sulfur called CXVI or 116. Finally comes the cuvée Gaia, a wine having undergone “geo-maturation”, namely that the bottles were buried underground for two years before being disgorged. A metaphor of a gestation ... Gaia sums up in itself a whole process, that of a nourishing land, mother of all life and all wine.

Gérald Olivier

EN SAVOIR ➔ CHAMPAGNE-AUGUSTIN.COM

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO / PAOLO BASSO'S REVIEWS

CHAMPAGNE AUGUSTIN**Cuvée CCXIV L'Air**

Jaune doré, reflets argentés. Beau nez aromatique intense sur des notes de beurre, de biscottes, de poivre blanc. Belle bouche riche et savoureuse, gourmande et bien structurée, tout en souplesse. Plus rigide en finale grâce à une présence tannique. Belle cuvée pour accompagner des plats riches et goûteux de poissons nobles ou de volailles rôties.

Golden yellow, silvery shades. Beautiful intense aromatic nose with notes of butter, rusks, white pepper. Beautiful rich and savory palate, moreish and well-structured, very supple. Stricter in the finish thanks to the presence of tannins. A beautiful cuvée to accompany rich and tasty dishes of noble fish or roasted poultry.

CHAMPAGNE AUGUSTIN**Cuvée CCCI Le Feu**

Jaune doré, reflets argentés. Beau nez aromatique et ouvert sur des notes de fleurs blanches, de poivre blanc, de beurre et de biscottes avec une touche d'épices. Belle entrée en bouche ronde et sucrée, évolution croissante vers un milieu de bouche savoureux, bien structuré avec une petite présence de tanins en finale qui donne un caractère très distingué au vin. Excellent sur des plats d'une cuisine goûteuse de la mer et de volailles en sauce.

Golden yellow, silvery shades. Beautiful aromatic nose that opens up on notes of white flowers, white pepper, butter and rusks with a hint of spices. Beautiful round and mellow palate, pleasantly evolves towards a savory mid-palate, well-structured with a few tannins in the finish which provides the wine a very distinguished character to the wine. Excellent over savory dishes of fish or poultry in sauce.

DOMAINE BOUTILLEZ MARCHAND

L'Élégance des grands blancs



Paolo Basso et Marion Boutillez

Le domaine Boutillez Marchand est une exploitation familiale située sur le territoire de Villers-Marmery, au cœur de la Montagne de Reims. Il fut lancé en 1960 par Robert Boutillez, et repris en 1997 par sa fille Marion qui était alors... comptable. Parler de gageure pour évoquer le défi qui l'attendait est une litote. Marion avait une véritable montagne à graver, plus haute que celle de Reims...

L'avantage d'être comptable, dit-elle aujourd'hui en souriant, c'est qu'elle put se rendre compte par elle-même de la situation très critique du domaine. Heureusement elle bénéficiait d'un atout de taille, le terroir de Villers-Marmery. Avec son sous-sol de craie et de silex, Villers-Marmery constitue un micro-terroir à Chardonnay, au cœur d'une région réputée pour ses Pinots Noirs. Le sous-sol apporte une minéralité particulière, tandis que l'exposition donne aux raisins une plus forte maturité que dans la Côte des Blancs, faisant ressortir fruité et fraîcheur.

Pour se lancer, Marion est passée par une formation à Avize. En 2001, elle a commencé à faire son vin et elle élabore son premier millésime en 2004. En 2007, son mari Jean Michel a rejoint l'exploitation. Depuis, ils travaillent ensemble. Lui à la vigne, elle au domaine. Tous les travaux sont manuels, de la taille à la vendange. Le vignoble est conduit en mode raisonné. Les intrants sont limités au strict minimum. Le pressoir est pneumatique, agréé qualitatif. Les fermentations sont conduites en cuve inox thermorégulées, à partir de levures indigènes. Puis le vin repose sur ses lies tout l'hiver avant la mise en bouteille. Les fermentations malolactiques se déclenchent naturellement. Quant aux vins de réserve, ils proviennent d'une réserve perpétuelle, sorte de soléra aménagée à la mode champenoise.

Des 6,4 hectares du domaine Boutillez-Marchand, 97 % sont plantés en Chardonnay et 3 %, soit à peine 20 ares, en Pinot Noir. Ces derniers serviront

d'apport pour l'assemblage du Brut Rosé Premier Cru. Toutes les autres cuvées maison, étant des Blancs de Blancs.

La cuvée emblématique est un Blanc de Blancs non millésimé, issu d'une base 2014 avec 30 % de vins de réserve. Ensuite, il existe plusieurs cuvées millésimées. Le 2004, qui a passé dix ans sur lattes, est dosé à seulement 2 g. C'est le préféré de Marion. Le 2005 et le 2007 sont tous les deux des extra-bruts. Mais le 2008 sort du lot. Dosé à 5 grammes, il offre une formidable richesse aromatique. La maison a également sorti une cuvée spéciale, baptisée Ecrin N°1, 100 % vinifiée en fûts de chêne, avec un vieillissement prolongé sur lies bâtonnées qui permet aux tannins du bois de se fondre avec les fruits et de donner au vin des arômes d'ananas et d'agrumes rafraîchissant.



Domaine Boutillez Marchand, the elegance of the Blanc de Blancs ||

Boutillez Marchand is a family estate located in the village of Villers-Marmery, in the heart of the Mountain of Reims. It was founded in 1960 by Robert Boutillez, and taken over in 1997 by his daughter Marion who was then ... accountant. Speaking of a challenge to evoke the adventure that awaited her is an understatement. Marion had a real mountain to climb, higher than that of Reims ...

The advantage of being accountant, she says today in a smile, is that she was able to realize by herself the very critical situation of the winery. Fortunately she had a great asset, the terroir of Villers-Marmery. With its chalk and flint subsoil, Villers-Marmery is a micro-terroir for Chardonnay, in the heart of a region known for its Pinot Noirs. The subsoil brings a particular minerality, while the sun exposure gives the grapes a stronger maturity than in the Côte des Blancs area, bringing out fruitiness and freshness.

To get started, Marion went through a training course in Avize. In 2001, she started making her own wine and she produced her first vintage in 2004. In 2007, her husband Jean Michel joined the estate. Since then, they work together. He is in the vineyard, she is at the property. All the works are manual, from the pruning to the harvest. The vineyard is maintained sustainably. Inputs are limited to the strict minimum. The press is pneumatic, approved qualitative. The fermentations are operated in thermoregulated stainless steel vats, with indigenous yeasts. Then the wine rests on its lees all winter before bottling. Malolactic fermentations start naturally. As for the reserve wines, they come from a perpetual reserve, a sort of soleira arranged in a Champagne mode.

Out of the 6.4 hectares of the Boutillez-Marchand estate, 97% are planted with Chardonnay and 3%, or just 20 acres, with Pinot Noir. The latter will be used as a contribution to the blend of the Brut Rosé Premier Cru. All the other cuvées being Blanc de Blancs.

The emblematic cuvée is a non-vintage Blanc de Blancs, based on the 2014 harvest with 30% reserve wines. Then there are several vintage cuvées. The 2004, which spent ten years on the laths, is dosed at only 2 gr. This is Marion's favorite. 2005 and 2007 are both extra-brut. But the 2008 stands out. Dosed at 5 gr, it offers a wonderful aromatic richness. The house has also released a special cuvée, called Ecrin N°1, 100% vinified in oak barrels, with an extended aging on stirred lees that allows the tannins of the wood to melt with the fruits and give the wine aromas of pineapple and refreshing citrus.

Gérald Olivier

EN SAVOIR +

➔ WWW.CHAMPAGNE-BOUTILLETZ-MARCHAND.FR



CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO
PAOLO BASSO'S REVIEWS

CHAMPAGNE BOUTILLETZ MARCHAND

Blanc de Blancs Premier Cru Extra Brut Millesimé 2008

Jaune paille aux reflets argentés. Beau nez qui s'exprime d'abord de façon classique de brioche, de beurre fondu, puis par des arômes d'herbes aromatiques (thym, origan), de poivre vert et de menthe. Bouche riche et gourmande orientée sur la fraîcheur et l'acidité. Belles tension et finale avec une touche d'astringence plaisante. Un vin plaisant pour l'apéritif et pour des plats de poissons accompagnés d'une sauce onctueuse qui va apporter de l'équilibre à l'acidité.

Straw-yellow with silvery tinges. Beautiful nose that first expresses quite classical aromas of brioche, melted butter, then aromas of herbs (thyme, oregano), green pepper and mint. Rich and moreish palate based on freshness and acidity. Lovely tension and finish with a touch of pleasant astringency. Pleasant to serve for the aperitif or over dishes of fish with unctuous sauce that will balance the acidity.

Rosé 100 % Premier Cru Brut

Rosé assez intense aux reflets tirant sur le jaune. Nez très intense et vert sur des arômes de pivoine, d'herbe fraîche, de poivre vert et de groseilles. Bouche structurée et vineuse avec un milieu de bouche riche et de beau volume, expressive et gourmande. Belle finale persistante avec une rétro-olfaction intense et gourmande toute en finesse. Une cuvée qui accompagne les soupes de poissons, les volailles, la caille et également le veau rôti.

Fairly intense pink colour with yellowish shades. Very intense and green nose with aromas of peony, fresh grass, green pepper and redcurrant. Well-structured and vinous palate with a rich and voluminous mid-palate, expressive and appetizing. Beautiful lingering finish with a delicately intense and moreish retro-olfaction. A cuvee to serve over finish soup, poultry, quails or roast veal.

MAISON CHEMINON

Le goût de l'authentique

Pour toute chose, il y a une saison. Une saison pour planter, une saison pour récolter, et une pour se renouveler. Pour le domaine Cheminon, ce temps est arrivé. Sébastien, le fils de Pascal, vient de reprendre les rênes de cette maison familiale fondée en 1900. Sébastien représente la 5e génération de vignerons à élaborer des Champagnes de terroir à partir des six hectares de vignes détenus en propriété par la famille.



Paolo Basso et Sébastien Cheminon

Au domaine Cheminon, les mots « terroirs » et « authenticité » prennent tout leur sens. Ici pas d'artifice, pas de maquillage, les vignes commencent au pied du mur de la maison et s'étendent sur les sols de Villers-Marmery, au cœur de la Montagne de Reims.

Qui dit Montagne de Reims, dit Pinot Noir ! Sauf justement à Villers-Marmery qui, avec le village voisin de Trépail, est un terroir à Chardonnay. La faute à son sous-sol fait de craie, de sable, d'alluvions, d'argiles calcaires et de pointes de silex. A travers le calcaire, les vignes se gorgent en magnésium et leurs jus donnent des vins de tension, droits, avec des arômes d'agrumes et un côté fumé.

C'est ce qui ressort de la première cuvée présentée à Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde, et l'équipe de

Sommeliers International. C'est un Blanc de Blancs, dosé en brut (7,5 g/l) et élaboré à partir d'une base 2014 avec 30 % de vins de réserve. Il a été mis en bouteille en 2015 et dégorgé en 2018. Chez Cheminon, les vins de réserve sont conservés en « soléra » ou réserve perpétuelle, par souci de constance et de qualité. « Cette cuvée est l'ancrage de la maison », nous dit Sébastien. Elle sera appelée « Terre d'Origine ». La nature du sol pour expliquer le vin, ou le simple rappel de par où tout commence... ?

Vient ensuite « Duo Terroir », un assemblage de 60 % de Chardonnays de Villers-Marmery (classé Premier Cru) et 40 % de Pinots Noirs de Verzy (classé Grand Cru) avec 30 % de vins de réserve. C'est un Champagne équilibré et rond, destiné à la gastronomie.

Avec « Triple S », l'on monte encore en gamme. Le « S » veut dire « secrets », comme pour « les secrets d'un grand Champagne » : sélection parcelle, vinification en fût (pour 35 % du lot) et tirage en bouchon liège. Il s'agit d'un 100 % Chardonnay, issu de vieilles vignes, vieillissement minimum 36 mois et dosé en Extra-Brut. Reste un brut rosé au nom poétique de « Rosévasion » issu de 83 % de Chardonnay et de 17 % de Pinot Noir vinifié en rouge. Un assemblage gourmand et fruité sur des petits fruits rouges et noir.

D'ici quelques semaines les bouteilles Cheminon recevront un nouvel habillage, ancré dans le XXI^e siècle. Leurs Champagnes demeurent précis et authentiques.

Maison Cheminon: The taste of authenticity || *For everything, there is a season. A season to plant, a season to harvest, and a season to renew. For the Cheminon domain, this time has arrived. Sébastien, Pascal's son, has just taken over the reins of this family house founded in 1900. Sébastien represents the 5th generation of winegrowers to produce terroir Champagnes from the six hectares of vines owned by the family.*

At Domaine Cheminon, the words "terroirs" and "authenticity" take on their full meaning. Here no artifice, no makeup, the vines start in front of the house and extend on the soils of Villers-Marmery, in the heart of the Mountain of Reims.

Who says Mountain of Reims, says Pinot Noir! Except precisely in Villers-Marmery which, with the neighboring village of Trépail, is a terroir of Chardonnay. Because of its subsoil made of chalk, sand, alluvium, limestone clays and flint. Through the limestone, the vines absorb magnesium and their juices give tense, straight wines, with aromas of citrus and a smoky side.

This is what emerges from the first cuvee presented to Paolo Basso, Best Sommelier of the World, and the team of Sommeliers International. It is a Blanc de Blancs Brut (dosed at 7.5g/l) and elaborated from a 2014 base with 30% of reserve wines. It was bottled in 2015 and disgorged in 2018. At Cheminon, reserve wines are kept in "solera" or perpetual reserve, for the sake of consistency and quality. "This wine is the anchor of the house," says Sébastien. It will be called "Land of Origin". The nature of the soil to explain the wine, or the simple reminder of where everything starts ...?



Then comes "Duo Terroir", a 60% blend of Chardonnays from Villers-Marmery (classified Premier Cru) and 40% of Pinot Noirs from Verzy (classified Grand Cru) with 30% of reserve wines. It is a balanced and round Champagne, intended for gastronomy.

With "Triple S", we go upmarket. The S stands for "secrets", as for "the secrets of a great Champagne": plot selection, barrel vinification (by 35%) and cork stopper. It is a 100% Chardonnay, from old vines, minimum aging 36 months and dosed in Extra-Brut.

The house also has a Brut Rosé with the poetic name of "Rosévasion" made with 83% Chardonnay and 17% Pinot Noir vinified in red. A gourmet and fruity blend with aromas of red and black berries.

In a few weeks, the Cheminon bottles will receive a new packaging, anchored in the 21st century. Their Champagnes remain precise and authentic.

Gérald Olivier

CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO
PAOLO BASSO'S REVIEWS

CHAMPAGNE CHEMINON & FILS

Extra-Brut Premier Cru Millésime 2008

Jaune paille aux reflets argentés. Beau nez complexe aux notes de massepain, vanille (bien qu'il n'y ait pas de bois), poire au four et beurre. Belle bouche fine qui se distingue par une belle rondeur, une bulle crémeuse, une structure élégante et riche à la fois. Finale plus rigide caractérisée par une acidité vive et une petite astringence. Un millésime très mûr. Accompagne les apéritifs gourmands et les poissons en sauce.

Straw-yellow with silvery shades. Beautiful complex nose with notes of marzipan, vanilla (though no barrelling), oven-baked pear and butter. Beautiful fine palate characterized by a lovely roundness, a creamy sparkling, an elegant and rich structure. A stricter finish showing a vivid acidity and a light astringency. A ripe vintage. Perfect for a cocktail dinner and over fish in sauce.

CHAMPAGNE CHEMINON & FILS

Brut Premier Cru Blanc de Blancs

Jaune paille aux reflets argentés. Notes discrètes de massepain, de fleurs blanches, de poivre blanc, de poire williams. Bouche tendue et soutenue par une acidité vibrante qui caractérise la structure du vin, un milieu de bouche tendu et une finale toujours bien vivace et épicée. Un vin qui accompagne admirablement les apéritifs, les plateaux de fruits de mer et les entrées légères de poissons.

Straw-yellow colour with silvery shades. Discreet notes of marzipan, white flowers, white pepper, William pear. Tense palate backed by a vibrant acidity that characterizes the structure of the wine, a tense mid-palate and a still vivid and spicy finish. A wine that will successfully accompany aperitifs, seafood and light fish appetizers.



Paolo Basso et Olivier Fagot

CHAMPAGNE MICHEL FAGOT

Que la Montagne est belle !

Chez Michel Fagot, le Champagne est une longue tradition familiale. Le domaine de Rilly La Montagne fut fondé par l'arrière-arrière-grand-père d'Olivier Fagot, l'actuel maître des lieux. A partir de 1890, deux générations se sont succédé pour creuser dans la craie la cave voûtée, longue de plusieurs centaines de mètres et qui se situe au deuxième sous-sol.

Olivier a repris l'exploitation en 1990. Transmise par son père Michel. Il incarne la cinquième génération et voudrait ancrer ses vins dans la modernité sans renier ses traditions, à l'image du magnifique pressoir traditionnel J. Dollat datant de 1950 qui trône à l'entrée du chai. Il croit au terroir, à des vins à l'identité forte. Il travaille en parcelle et selon les préceptes de la biodynamie, sans toutefois le revendiquer. Les labels sont contraignants. Une procédure de conversion en bio fut abandonnée en 2009 après une attaque dévastatrice du vignoble par le mildiou.

Les Champagnes Michel Fagot, ce sont 15 hectares répartis en 28 parcelles situées sur la Montagne de Reims, classée Premier Cru, et le Massif de Saint Thierry. Sur les coteaux orientés sud-est, les trois cépages se côtoient. « Un bon vin cela commence

par de beaux raisins, et de beaux jus », dit Olivier. Ensuite il faut laisser faire le temps. Les Champagnes reposent trois ans minimum après la prise de mousse, huit ans pour les millésimés. Et il faut trouver le bon assemblage et le bon dosage. Autant de défis, où Olivier reconnaît le besoin de conseils extérieurs. C'est donc avec enthousiasme qu'il accueille Paolo Basso, Meilleur Sommelier du Monde.

La dégustation s'ouvre avec le Blanc de Blancs 1^{er} cru de Rilly La Montagne, dosé à 6,5 g, qui a vieilli sept ans sur lies et laissé au repos pendant un an après son dégorgement.

Le Brut Réserve 1^{er} cru est un assemblage des trois cépages avec 5 ans de vieillissement. Dosé à 8 g, il est plus gourmand, plus rond mais toujours plein de fraîcheur.

Le 2006 Brut 1^{er} cru est un assemblage de 50 % de Chardonnay et de 50 % de Pinot Noir, qui a passé dix ans à vieillir en cave. C'est un Champagne racé, raffiné et équilibré. Le 1^{er} cru 1999, issu du même assemblage, mais vieilli 16 ans en cave, le surpasse.

La maison Fagot produit aussi une Sélection des Clos, assemblage de 60 % de Chardonnay et 40 % de Pinot Noir, dosé à 4,5 g et issu de vieilles vignes. C'est le porte-drapeau des sélections parcelle à parcelle de la maison. Le millésime 2004 est particulièrement réussi. Paolo Basso lui trouve une « belle bouche » et un « gros potentiel ».

Chez Michel Fagot les Champagnes sont une promesse qui ne demande qu'à se réaliser.

Champagne Michel Fagot: So beautiful! || At Michel Fagot, Champagne is a long family tradition. The domain of Rilly La Montagne was founded by the great-grandfather of Olivier Fagot, the current master of the place. From 1890, 2 generations succeeded to dig the chalk vaulted cellar, long of several hundred meters and located in the second floor basement.

Olivier took over the farm in 1990. Passed by his father Michel. He represents the fifth generation and wants to anchor its wines in modern times without denying his traditions, like the beautiful 1950 J. Dollat traditional wine press that stands at the entrance of the cellar. He believes in the terroir, in wines with strong identity. He works with plot selection and according to the precepts of biodynamics, without however claiming it. The labels are binding. An organic conversion procedure was abandoned in 2009 after a devastating vineyard attack by mildew.

The Michel Fagot Champagnes total 15 hectares divided into 28 plots on the Mountain of Reims, classified Premier Cru, and the Mount Saint Thierry. On the hillsides facing southeast, the three grape varieties rub shoulders. "A good wine starts with beautiful grapes and nice juices," says Olivier. Then you have to let time do its work. The Champagnes rest for at least three years after the second bottle fermentation, eight years for the vintage. And you have to find the right blend and the right dosage. Many challenges for which Olivier recognizes the need for outside advices. And that is why he welcomes Paolo Basso, Best Sommelier of the World, with enthusiasm.

Tasting starts with Rilly La Montagne Blanc de Blancs Premier Cru, dosed with 6.5 g, aged seven years on the lees and left to rest for a year after disgorgement.

Brut Réserve 1^{er} Cru is a blend of three varieties with 5 years aging. Dosed at 8 g, it is more delectable, rounder but still full of freshness.



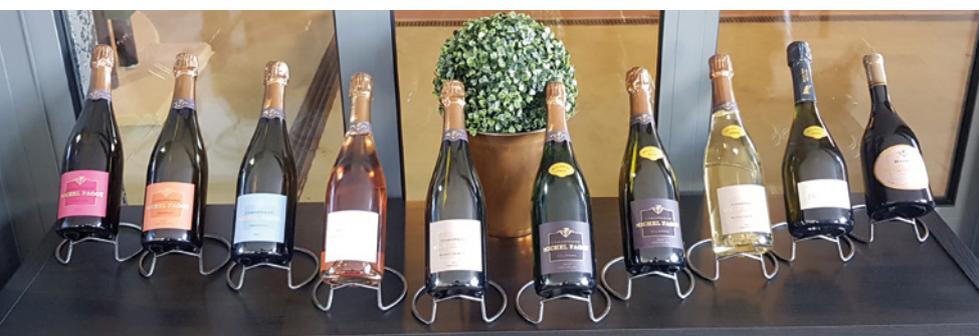
The 2006 Brut 1^{er} Cru is a blend of 50% Chardonnay and 50% Pinot Noir, which has undergone ten years of cellaring. It is a racy, refined and well-balanced Champagne. The 1^{er} Cru 1999, from the same blend, but aged for 16 years in the cellar, surpasses it.

Fagot also produces Selection des Clos, a blend of 60% Chardonnay and 40% Pinot Noir, at 4.5 g from old vines. It is the flagship of the house's plot selection. The 2004 vintage is particularly successful. Paolo Basso says it has a "beautiful palate" and a "big potential".

At Michel Fagot, the Champagnes are a promise that only needs to be realized.

Gérald Olivier

EN SAVOIR → FAGOT.FR



CE QU'EN PENSE PAOLO BASSO
PAOLO BASSO'S REVIEWS

CHAMPAGNE MICHEL FAGOT

Brut Premier Cru
Millésimé 2006

Jaune doré intense. Nez assez complexe sur des notes de cacao, de poivre vert, de brioche et d'épices fines. Belle bouche savoureuse avec une belle rondeur, toujours un joli dynamisme et des saveurs qui caractérisent le corps de structure moyenne. Finale longue avec une touche poivrée. Une jolie cuvée qui accompagnera les apéritifs, les plateaux de fruits de mer et les poissons rôtis.

Intense golden yellow. Fairly complex nose with notes of cocoa, green pepper, brioche and fine spices. Excellent savory palate, beautifully round, showing a lovely dynamism and flavours that build up a medium body. Lingering finish with a peppery touch. A lovely cuvée to serve for the aperitif, or over seafood and roasted fish.

CHAMPAGNE MICHEL FAGOT

Brut Premier Cru
Millésimé 1999

Jaune doré intense. Nez qui nécessite de s'ouvrir d'abord quelques minutes dans le verre. Offre des notes de levures, de fumé. Une belle bouche dense et expressive avec la note de complexité apportée par le vieillissement qui donne un style distingué au vin. Bouche compacte et savoureuse avec un bon équilibre et une finale longue et intense avec une belle rétro-olfaction. Une belle cuvée qui, arrivée à l'apogée, s'exprime avec élégance et grâce. Pour accompagner les plats d'une cuisine de qualité à base de volailles et de poissons, idéalement accompagnée de sauces onctueuses et épicés.

Intense golden yellow color. The nose deserves some airing in the glass. Then displays aromas of yeasts, smokiness. A lovely dense and expressive palate with the touch of complexity provided by the ageing which gives a distinguished style to the wine. Compact and savory palate with a good balance and a lingering intense finish and a beautiful retro-olfaction. A beautiful cuvée, now at its peak, that expresses in an elegant and graceful style. To serve over fine quality dishes of poultry and fish, ideally with unctuous and spicy sauces.

CHAMPAGNE PLOYEZ-JACQUEMART

Du cousu main

Il suffit de descendre à la cave qui s'étend sous le jardin à la française jouxtant l'éclatante demeure familiale pour comprendre qu'ici le passage des ans n'a pas opéré de changements fondamentaux mais une subtile évolution. Laurence Ployez élève l'élaboration de son Champagne au rang de haute couture.

L'histoire commence il y a 88 ans lorsque Marcel Ployez, le grand-père de Laurence, rencontre Yvonne Jacquemart qui avait hérité de quelques hectares de vignes. Ensemble, ils créent la maison de Champagne, accolant leurs deux noms Ployez et Jacquemart, scellant la destinée de la famille dans le village de Ludes. Ils exploiteront jusqu'à 12 hectares réduits par la suite au gré des aléas familiaux. Laurence, troisième génération, a repris le flambeau à la suite de son père et perpétue aujourd'hui la tradition familiale. « Nous avons à notre disposition une large palette d'une douzaine de premiers et Grands Crus avec les trois cépages qui entrent dans nos cuvées. Des Pinots Noirs en provenance de Ludes Premier Cru, de Mailly Grand Cru, des Meuniers à Villedommange et de Ludes Premier Cru, et des Chardonnays de Vertus Premier Cru, issus

de terroirs nous appartenant. Nous complétons notre récolte par un approvisionnement de Chardonnays et de Pinots de la Montagne de Reims et de la Côte des Blancs auprès de vignerons avec qui nous entretenons des relations anciennes et pérennes. »

C'est Laurence elle-même qui pilote l'élaboration des huit cuvées de la Maison avec une ligne directrice, la recherche de l'équilibre parfait. Elle pratique deux soutirages en clair de tous les moûts avant le départ de la fermentation, filtration légère, voire aucune sur certaines cuvées, pas de passage au froid et de longs élevages sur pointe dans leurs caves froides (aujourd'hui de 4 à 18 ans) pour préserver l'intégrité des jus, du fruit et surtout la fraîcheur. Les vins sont ensuite dégorgés et faiblement dosés. 100 000 cols naissent dans ces caves chaque année.

Laurence a hérité de son père de l'amour de la gastronomie. Jeune femme, elle arpenta les cuisines de restaurants étoilés en France et au Canada. Aujourd'hui de grandes tables de 14 pays s'arrachent ses vins. Et elle continue de courir le monde pour aller à la rencontre des chefs. Car bien qu'elle perpétue la tradition familiale, Laurence a affiné l'élaboration de ses cuvées en les adaptant le plus finement possible aux mets les plus délicats pour faire de son Champagne un vin gastronomique. Dans cette quête continue d'amélioration, elle a invité le Letton Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier d'Europe, car pour elle « les sommeliers représentent la connaissance et le savoir-faire indispensables à la reconnaissance de ses vins de Champagne ».

Après la visite des dédales de la cave à 25 mètres de profondeur, elle a soumis au palais expert de Raimonds Tomsons 6 versions de la cuvée « Granit » à des dosages différents, certains en vins clairs et d'autres effervescents. Tous ont été dégorgés pendant le mois de mars de cette année. Un exercice que Raimonds Tomsons, en pleine préparation du mondial (mars 2019 à Anvers, Belgique), apprécia incontestablement.

Puis vinrent la cuvée « Liesse d'Harbonville » dans les millésimes 2002, 1999 et 1998. Le sommelier s'est laissé séduire par les notes « de pêche-abricot combinées au safran, aux épices douces, aux



baies rouges et les arômes subtilement toastés » du 1999, joyau de la cuvée historique. Lorsqu'on lui pose la question du millésime qui l'a le plus marquée, Laurence répond sans l'ombre d'une hésitation : « 1988 car c'était ma première vendange, et du reste, c'était une année exceptionnelle ! »

Pour mieux s'imprégner de l'esprit des Champagnes Ployez-Jacquemart, la maison propose une gamme de dégustations et des ateliers d'initiation à l'assemblage en hiver, des chambres de charme et une table d'hôtes sur réservation, pour jouir pleinement de l'art de vivre en Champagne.

CE QU'EN PENSE RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS'S REVIEWS

CHAMPAGNE PLOYEZ-JACQUEMART

Passion Extra Brut

Robe : claire et lumineuse avec une délicate couleur jaune citron/vert aux reflets verts et bulles fines. **Nez** : frais, sur la jeunesse, vivace, arômes de fleurs blanches et très frais de pommes vertes et de poires, des notes de zeste de citron vert et des touches délicates de pain grillé en arrière-plan. **Bouche** : belle tension avec une grande fraîcheur et une acidité précise, structure moyenne, mousse ronde et soyeuse sur la pêche verte et le coing frais, belles épices (herbes) et une finale de belle longueur sur la minéralité de la craie écrasée et des arômes de pâtisserie.

Appearance: clear and bright with a delicate lemon-green colour, greenish hues and very fine bubbles. **Nose** : fresh and youthful, full of energy, white flowers and bright fresh green apples and pears with hints of lime zest and very delicate roasted bread notes in the background. **Palate** : bone dry with great freshness and precise acidity, moderately structured, round and velvety mousse complemented by lively green peach and fresh quince, pleasant herbaceous spiciness and lingering finish with crushed chalky minerality and scents of fine patisserie

Liesse d'Harbonville 1999 Brut

Robe : belle robe dorée attrayante et intense, très fines bulles. **Nez** : très généreux et ouvert sur la pêche mûre et l'abricot, des notes de chèvrefeuille et de caramel au beurre, de très fines notes discrètes d'épices douces du chêne ; à l'aération, des signes d'évolution avec le miel, la brioche, le beurre caramélisé et le safran séché, curry jaune oriental et les noisettes grillées, très complexe, plusieurs niveaux et toujours en évolution. **Bouche** : structure tendue et riche avec une acidité rafraîchissante et une mousse crémeuse très fine, un milieu de bouche généreux avec de nombreux arômes de fruits mûrs à noyaux et de confit de cédrat mêlées à des saveurs épicées et crémeuses de levures, de noisettes et de gingembre et safran séchés, une finale interminable avec une persistance de la fraîcheur et d'arômes minéraux de craie.

Appearance: attractive and intense golden colour with very fine bubbles. **Nose** : very generous and open nose showing ripe peach and apricot, hints of honeysuckle and butterscotch, very fine neutral oak hints of sweet spice, aeration reveals evolution signs of honey, brioche, caramelized butter and dried saffron, oriental yellow curry and roasted hazelnuts, very complex, layered and still developing. **Palate** : dry and wealthy structured with refreshing acidity and very fine and creamy mousse, generous midpalate with plenty of ripe stone fruits and confiture of citron combined with spicy and creamy flavours of yeast, hazelnuts and dried ginger and saffron, endless finish with great persistence of freshness and chalky mineral scents.



Laurence Ployez et Raimonds Tomsons



DEPUIS 1930 SINCE



CHAMPAGNE

Ployez-Jacquemart

À la pointe du savoir-faire

CHAMPAGNE
Ployez
Jacquemart
Siècle
d'HARBONVILLE
MILLÉSIME
1999
BRUT

ÉLABORÉ PAR PLOYEZ-JACQUEMART - 51500 LUDES - FRANCE NM-27A003

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

Champagne Ployez-Jacquemart: Truly hand-crafted

|| Just go down to the cellar that extends under the *jardin à la française* bordering the beautiful family house to understand that time here has not made fundamental changes but a subtle evolution. Laurence Ployez raises the development of her Champagne to the rank of *haute couture*.

The story began 88 years ago when Marcel Ployez, Laurence's grandfather, met Yvonne Jacquemart who inherited a few hectares of vines. Together, they created the Champagne house, joining their two names Ployez and Jacquemart, sealing the fate of the family in the village of Ludes. They grew up to 12 hectares, reduced thereafter according to the vagaries of the family. Laurence, the third generation, has taken over the reins from her father and continues the family tradition. "We have at our disposal a broad range of twelve different Premier and Grand Crus of the three grape varieties that enter our cuvees. Pinot Noirs from Ludes Premier Cru and Mailly Grand Cru, Meuniers from Ville-dommange and Ludes Premier Cru, and Chardonnays from Vertus Premier Cru, stemming from our own terroirs. We complete our own crop with a supply of Chardonnays and Pinots from the Reims Mountain and the Côte des Blancs from winemakers with whom we have ancient and long-standing relationships."



Laurence Ployez

Laurence herself manages the crafting of the eight cuvees of the house, with one guideline, the research of the perfect balance. She racks the still wines twice before fermentation, then operates light filtering—not at all for some cuvees—no cold stabilization, and long ageing head down (*sur pointe*) in their cold cellars for 4 to 18 years in order to preserve the integrity of the juices the fruitiness and above all the freshness. The wines are then disgorged and very lightly dosed. 100,000 bottles are produced yearly by the winery.

From her father Laurence inherited the love of gastronomy. As a young woman, she crisscrossed the kitchens of starred restaurants in France and Canada. Today the best places in 14 countries sell her wines. And she continues to travel around the world to meet the greatest chefs. Because, though she continues the family tradition, Laurence has refined the development of its wines by adapting them as finely as possible to the most delicate dishes to make her Champagne a gastronomic wine. In this ongoing quest for improvement, she invited Latvian Raimonds Tomsons, Best Sommelier of Europe, because to her "the sommeliers represent the knowledge and the know-how essential to the recognition of her Champagne wines".

After visiting the mazes of the cellar at 25 meters underground, she submitted to Raimonds Tomsons's expert palate 6 versions of the cuvée "Granit" at different dosages, some were still wines and others sparkling. All have disgorged during in March this year. An exercise that Raimonds Tomsons, in full preparation of the world championship (March 2019 in Antwerp, Belgium), undoubtedly appreciated.

Then came the cuvee "Liesse d'Harbonville" in the 2002, 1999 and 1998 vintages. The sommelier was seduced by the notes of "peach and apricot combined with saffron, sweet spices, red berries and subtly toasted aromas" of the 1999, the jewel of the historical cuvée. When asked which vintage marked her most, Laurence answers without hesitation: "1988 because it was my first vintage, and incidentally, it was an exceptional year!"

To better immerse in the Champagne Ployez-Jacquemart spirit the house proposes a range of tastings and a blending workshops during the winter, a charming bed & breakfast and table d'hôte by reservation, to fully enjoy the Champagne way of life.

Marilyn Johnson

EN SAVOIR ➔ WWW.PLOYEZ-JACQUEMART.FR



Raimonds Tomsons

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PIPER-HEIDSIECK

Né d'une rencontre, c'est une histoire d'amour éternelle qui commença à la fin du XIX^e siècle. Celle qui réunira pour toujours une Champenoise, Agathe Pertois dont le portrait n'est pas sans rappeler celui de la Joconde, et Florens-Louis Heidsieck. Le jeune allemand fougueux et ambitieux veut lui créer une cuvée digne d'une reine. C'est d'ailleurs ce qu'il réalisa concrètement en 1785 en déposant son champagne aux pieds de Marie-Antoinette, amoureuse des Arts et des belles choses.

Plus tard Christian Heidsieck, neveu de Florens-Louis, reprendra le flambeau et s'associera à un certain Henri-Guillaume Piper. Ainsi se perpétua la légende des siècles, avec deux savoir-faire. Henri-Guillaume Piper épousera la veuve de son partenaire et c'est ainsi que naquit la marque légendaire.

Deux siècles plus tard, l'Histoire continue et l'une des marques de champagne les plus prestigieuses continue à renforcer sa légende. L'inoubliable Marilyn Monroe aura cette phrase qui décrit à elle-seule tout ce que l'on attend d'un breuvage comme le champagne entre luxe et volupté: « Je me couche avec quelques gouttes de Chanel et je me réveille avec une coupe de Piper-Heidsieck ».

Aujourd'hui les champagnes Piper-Heidsieck ont séduit une famille, amoureuse du fait sur-mesure, du chic et du glamour, la famille Descours (Bonpoint, JM Weston, Charles Heidsieck, Rare Champagne, Biondi Santi, Tardieu-Laurent).

Les valeurs de la maison l'associeront pour toujours à l'Univers du Cinéma. Le champagne va donc couler à flot, inondant la planète, 85 % des cuvées étant actuellement exportées et en particulier en

Australie, représentant le marché numéro un devant... la France.

Benoît Collard, un jeune quadragénaire, incarne à merveille ces « upper millennials », cœur de cible de la marque. Le directeur exécutif de la maison s'attèle à développer cette image de séduction à travers des Champagnes célébrant le 7^e Art. Les cuvées Piper-Heidsieck sont devenues le symbole même du glamour et du rêve en devenant fournisseur officiel du Festival de Cannes.

En ce mois de novembre, les bâtiments enrobés d'une résille dorée, merveille architecturale que l'on doit à l'architecte Jacques Ferrier, le charismatique Raimonds Tomsons, Meilleur Sommelier d'Europe, se tient sous les auréoles dorées symbolisant les bulles et s'apprête à déguster les cuvées mythiques de la maison.



Émilien Boutillat et Raimonds Tomsons

Le sommelier, féru d'Histoire et de Champagnes, rencontre le très jeune Champenois et Chef de Caves Émilien Boutillat, ingénieur agronome ayant officié à Margaux, en Californie, au Chili, en Afrique du Sud pour revenir au vignoble qui l'a vu naître. Dans la salle de dégustation à la table immaculée, 4 cuvées attendent le sommelier Letton. Les cuvées « Essentiel » et « Essentiel Blanc de Blancs », vinifiées uniquement en cuves inox, possèdent une véritable philosophie avec

« un dosage très bas ». Défini comme la « quintessence de la Maison », le vin aura mûri pendant 4 ans dans les caves.

Le « Rosé Sauvage » non millésimé à la robe cuivrée due à une forte proportion de vins vinifiés en rouge réserve une merveille de délicatesse pêchue. Sa forte proportion de Pinot Noir et un dosage de 10 g/l en font un Champagne remarquable.

La cuvée « Brut », véritable signature, est un assemblage de 100 crus. Son

insolente légèreté et ses notes de raisins blancs et de petits fruits blancs en font un champagne délicieusement surprenant.

Raimonds Tomsons ne manquera pas de détecter toute la fraîcheur du fruit et l'acidité, mêlée à la douceur des notes pâtisseries et beurrées de ces vins séduisants. Le fil rouge est tendu, symbole puissant de Piper-Heidsieck. La dynastie est perpétuée.



Stemming from an encounter, it is a story of eternal love that began at the end of the 19th century. The one that will bring together for ever a lady native from Champagne, Agathe Pertois whose portrait looks like that of Mona

Lisa, and Florens-Louis Heidsieck. The fiery and ambitious young German wants to create a vintage worthy of a queen. This is also what he realized concretely in 1785 by depositing his champagne at the feet of Marie-Antoinette, found arts and beautiful things.

Later Christian Heidsieck, nephew of Florens-Louis, took over the reins and joined a certain Henri-Guillaume Piper. Thus the legend of the centuries was perpetuated, with two know-hows. Henri-Guillaume Piper married his partner's widow and this is how the legendary brand was born.

Two centuries later, History continues and one of the most prestigious champagne brands continues to reinforce its legend. Unforgettable Marilyn Monroe had this sentence that describes all that is expected of a beverage like Champagne between luxury and pleasure: "I go to bed with a few drops of Chanel and I wake up with a cup of Piper-Heidsieck".

Today the Piper-Heidsieck champagnes have seduced a family, fond of the made-to-measure, chic and glamorous universe, the Descours family (Bonpoint, JM Weston, Charles Heidsieck, Champagne Rare, Biondi Santi, Tardieu-Laurent).

The values of the house associated it forever to the world of cinema. The champagne flows abundantly, conquering the planet, 85% of the cuvées are currently exported and in particular in Australia, representing the number one market ahead of ... France.

Benoît Collard, a young man in his forties, perfectly embodies these "upper millennials", the brand's core target. The executive director of the house is working to develop this image of seduction through Champagnes celebrating the seventh art. Piper-Heidsieck wines have become the very symbol of glamor and dreams by becoming an official supplier of the Cannes Film Festival.

In November, the buildings coated with a golden fishnet, architectural wonder that we owe to architect Jacques Ferrier, charismatic Raimonds Tomsons, Best Sommelier of Europe, stands under the golden halos symbolizing the bubbles and is about to taste the mythical cuvées of the house.

The sommelier, fond of History and Champagnes, met the very young Chef de Caves Émilien Boutillat, agronomist engineer who worked in Margaux, California, Chile, South Africa before returning to the vineyard where he was born. In the tasting room at the immaculate table, four cuvées await the Latvian sommelier. "Essential" and "Essentiel Blanc de Blancs", vinified only in stainless steel vats, have a true philosophy with a "very low dosage". Defined as the "quintessence of the House", the wine has matured for 4 years in the cellars.

The non-vintage "Rosé Sauvage" with its coppery robe due to a high proportion red wines is a beautiful vivid delicacy. Its high proportion of Pinot Noir and a dosage of 10 g / l make it a remarkable Champagne.

The Brut, a real signature, is a blend of 100 wines. Its insolent lightness and notes of white grapes and white berries make it a delightfully surprising champagne.

Raimonds Tomsons will not fail to detect all the freshness of the fruit and acidity, mixed with the sweetness of the pastry and buttery notes of these seductive wines. The key thread is found, powerful symbol of Piper-Heidsieck. The dynasty is perpetuated.

Marilyn Johnson

EN SAVOIR ➔ PIPER-HEIDSIECK.COM

CE QU'EN PENSE RAIMONDS TOMSONS / RAIMONDS TOMSONS'S REVIEWS

CHAMPAGNE PIPER-HIEDSIECK

Essentiel Blanc de Blancs Extra Brut

Robe : claire et brillante, jeune citron pâle, reflets verts, une apparente jeunesse avec des bulles énergiques. **Nez** : frais et ouvert avec des vifs arômes d'agrumes et de pomme verte soutenus par des notes minérales de craies, d'herbe fraîchement coupée, et de douces senteurs beurrées. **Palais** : très belle tension avec beaucoup de fraîcheur et une acidité vive complétées d'une effervescence fine, de pomme verte et de poire fraîches, des touches de zeste de citron vert et une texture crémeuse aux notes pâtisseries. Une belle longueur à la persistance fruitée.

Appearance: clear and bright with a pale lemon green colour, green reflections, a youthful appearance with energetic bubbles. **Nose**: fresh and open nose with bright citrus and green apple notes supported by chalky mineral hints, fresh cut herbs and mild scents of butter. **Palate**: bone dry with lots of freshness and a bright acidity complemented by a fine mousse, fresh green apple and pear, hints of lime zest and a creamy texture with notes of pastry, lingering with fresh fruit persistence.

Rosé Sauvage Brut

Robe : brillante et couleur rose intense, reflets cuivrés et bulles fines. **Nez** : expressif et parfumé avec des arômes frais de fleurs de cerisiers et de violettes mêlés aux fraises sauvages fraîches et nectarines sanguines. Douces notes de brioches et arômes finement épicés. **Palais** : frais et tendu, de bonne structure, effervescence douce et acidité rafraîchissante, grande concentration de fraises, framboises et cerises, des touches d'épices douces et de biscuit, des parfums de massapain en finale.

Appearance: bright and intense rose colour, coppery reflections and fine bubbles. **Nose**: bright and scented with fresh cherry blossom and violets combined with a blend of fresh wild strawberries and red nectarines, mild hints of brioche and fine spiciness. **Palate**: fresh and dry showing good structure, soft mousse and refreshing acidity, great concentration of fresh strawberries, raspberries and cherries, hints of sweet spice and biscuit, scents of marzipan in the finish.

CHAMPAGNE FRÈREJEAN FRÈRES

Famille, tradition, excellence



Guillaume, Rodolphe et Richard Frèrejean Taittinger

« Notre volonté est de bâtir des Champagnes à la manière des grands vins, d'atteindre l'excellence, la perfection et de faire de cette quête une 'griffe' à part entière. »

Féru d'œnologie, Guillaume, Rodolphe et Richard Frèrejean Taittinger ont fondé en 2005 leur propre maison de Champagne Premier Cru et Grand Cru de manière autonome et indépendante, signature unique d'un terroir exceptionnel. Leurs valeurs puristes les ont amenés à concevoir un nectar précieux, audacieux, d'une grande richesse. La première de leurs spécificités est de travailler un seul terroir classé Premier et Grand Cru. Ceci leur permet d'élaborer des cuvées qui ont une signature à part et qui révèlent une réelle authenticité. « Nous pourrions mélanger des terroirs et choisir des cépages de qualité moindre, mais nous serions alors dans l'incapacité de créer du prestige. Nos vignes sont parmi les meilleures de la Champagne et nous sommes fiers de savoir avec exactitude d'où proviennent les raisins qui se trouvent dans nos cuvées. Peu de maisons peuvent s'en vanter. »

La maison propose uniquement des Premiers et Grands crus de qualité supérieure,

savants assemblages des deux meilleurs cépages de l'appellation, élaborés dans les règles de l'art et le soin des traditions. La maison Frèrejean Frères est établie à Avize, village champenois classé Grand Cru. Ses cuvées précieuses sont le fruit d'une sélection de raisins provenant des meilleures vignes. Ces vins répondent gracieusement au désir de ces frères de transmettre l'excellence du terroir champenois. Chaque parcelle de vigne est pour eux un trésor unique.

« Nos champagnes sont conçus de manière traditionnelle et artisanale. Ils sont élaborés à l'aide des meilleures parcelles de vignes. Ce sont des vins de caractère, à la fois complexes et élégants. »

SAVOIR-FAIRE

Le savoir-faire rigoureux de la maison révèle un talent certain pour la pertinence des assemblages et le grand respect des conservations. Guidée par la recherche d'authenticité et de transparence, la mai-

son travaille uniquement deux cépages les plus nobles de l'appellation, le Chardonnay et le Pinot Noir provenant de la Côte des Blancs. Ceci confère au vin une parfaite balance entre vivacité et finesse. Autre règle d'or : les Champagnes sont dégorgés tardivement, très faiblement dosés pour ne pas altérer les goûts, et vieillissent en cave entre six et douze ans.

« Frèrejean Frères est un Champagne de prestige pour les connaisseurs et les amateurs qui souhaitent se distinguer par un vin qui signe avec délicatesse un retour au terroir et au savoir-faire. »

Parmi les bouteilles d'exception, citons la cuvée VV26 élaborée avec les plus anciennes vignes de la maison (entre 50 et 90 ans), la Cuvée des Hussards, ou la toute nouvelle cuvée rosé millésimée 2012. Les cuvées Frèrejean Frères sont gourmandes, subtiles, soignées et raffinées.

Frèrejean Frères, le respect de la tradition et de la qualité, pour d'élégants flacons.



“Our desire is to craft Champagnes in the style of grand wines, to achieve excellence, perfection and to make of this quest a signature in its own.” || Fond of enology, Guillaume, Rodolphe and Richard Frerejean Taittinger founded in 2005 their own independent Premier Cru and Grand Cru Champagne house, unique signature of an exceptional terroir. Their purist values led them to design a precious, daring and rich nectar. The first of their specificities is to work one only terroir classed Premier and Grand Cru. This allows them to produce wines that have a signature of their own and that reveal a real authenticity. “We could mix terroirs and choose grapes of lesser quality, but we would be unable to create prestige Champagnes. Our vines are among the best in Champagne and we are proud to know exactly where the grapes that enter our cuvees come from. Few houses can boast of this.”

The house offers only top quality Premier and Grand Cru wines, expert blends of the two best grape varieties of the appellation, crafted according to the rules and with care for the traditions. The Frèrejean Frères house is located in Avize, a Champagne village classed Grand Cru. Its precious cuvées are the result of a selection of grapes from the best vines. These wines gracefully meet the brothers' desire to transmit the excellence of the Champagne terroir. Each plot of vines is for them a unique treasure.

“Our champagnes are crafted traditionally and by hand. They are made using the best plots of vines. They are wines of character, both complex and elegant.”

Savoir-faire

The house's rigorous know-how is evidence of a certain talent for relevant blends and the great respect of the conservations. Guided by the search for authenticity and transparency, the house only works two of the most noble grape varieties of the appellation, Chardonnay and Pinot Noir from the Côte des Blancs area. This gives the wine a perfect balance between vivacity and finesse. Another golden rule: Champagnes are disgorged late, very slightly dosed to not alter the taste, and age in the cellar between six and twelve years.

“Frèrejean Frères is a prestige Champagne for connoisseurs and wine lovers who want to stand out thanks to a wine that delicately signs a return to the terroir and savoir-faire.”

Among the exceptional bottlings, you'll find “VV26” made with the house's oldest vines (between 50 and 90 years old), “Cuvée des Hussards”, or the brand new rosé vintage 2012. The Frèrejean Frères cuvees are gourmet, subtle, neat and refined.

Frèrejean Frères, the respect for tradition and quality, for elegant Champagnes.

EN SAVOIR ➔ FREREJEANFRERES.COM



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

CHAMPAGNE DE VENOGE

Princes de Venoge Blanc de Noirs Brut

Originaire de Lausanne, la famille de Venoge a su au fil du temps se faire une place parmi les grandes Maisons de Champagne. Tout commence en 1837 lorsque Henri-Marc de Venoge décide d'émigrer vers la Champagne pour créer « de Venoge & Cie » avec son fils Joseph.

Un an plus tard, la Maison de Venoge provoque une réelle révolution marketing en étant l'initiatrice en Champagne de la création d'étiquettes illustrées sur ses bouteilles. Une visibilité renforcée par l'adoption du Cordon Bleu comme symbole de la Maison, en référence à la rivière Venoge et à l'ordre du Saint-Esprit, le plus célèbre ordre de chevalerie de la monarchie française.

Les Champagnes de Venoge reposent sur des standards d'élaboration de grande qualité : approvisionnements dans les meilleurs crus, dosages faibles, utilisation de la seule première presse et des temps de vieillissement longs. Une attention qui assurent aux vins une qualité optimale, à l'image de la cuvée Princes de Venoge Blanc de Noirs Brut.

Issue d'une minutieuse sélection de raisins dans les meilleurs crus champenois, cette cuvée, dosée à 6 g, se distingue par son élégance et sa belle trame acide. Créée en 1864, la cuvée des Princes rend hommage aux princes d'Orange. Son élégante carafe caractéristique rappelle les habitudes de la grande aristocratie européenne du début du 20^e siècle qui décantait le Champagne en flacons de cristal.



Native from Lausanne, the De Venoge family knew over time to rank among the great Champagne Houses. It all started in 1837 when Henri-Marc de Venoge decided to emigrate to Champagne to create “de Venoge & Cie” with his son Joseph.

A year later, the De Venoge house provoked a real marketing revolution by being the first in Champagne to create illustrated labels on its bottles. A visibility strengthened by choosing the

blue ribbon as the symbol of the House, in reference to the Venoge river and the Order of the Holy Spirit, the most famous order of chivalry of the French monarchy.

The De Venoge Champagnes are based on high quality production standards: supplies in the best wines, low dosages, use of the first press juice and long ageing times. A care that ensures the wines an optimal quality, like the Princes de Venoge Blanc de Noirs Brut cuvée.

Stemming from a careful selection of the grapes in the best crus of Champagnes, this cuvee, dosed at 6g, stands out by its elegance and its beautiful acidity background. Created in 1864, Cuvée des Princes pays tribute to the Princes of Orange. Its characteristic elegant carafe reminds the habits of the great European aristocracy of the early 20th century who used to decant the champagne in crystal bottles.

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

Robe : jaune doré foncé aux reflets vieil or. **Nez** : beau nez distingué aux arômes de citron frais, de brioche au beurre, d'abricots et d'épices fines. **Bouche** : dynamique et bien tendue grâce à une acidité qui apporte de la fraîcheur et un joli style élancé. **Accords** : cuvée qui accompagnera les apéritifs et les plats d'une cuisine conviviale à base de poissons de lac et de mer.

Visual aspect: dark golden yellow with old gold tinges. **Nose**: beautiful distinguished nose with aromas of fresh lemon, butter brioche, apricots and fine spices. **Palate**: dynamic and tense thanks to an acidity that brings freshness and a nice slender style. **Pairing**: a wine that will accompany aperitifs and dishes of a convivial cuisine based on lake and sea fish.

CHAMPAGNE ROGER MANCEAUX

Brut Nature

A Rilly-la-Montagne, au cœur de la Montagne de Reims, Agnès et son frère Patrick Manceaux représentent la 4^e génération de vignerons à cultiver le domaine créé par Roger Manceaux en 1947.

Aujourd'hui ce dernier s'étend sur 12 hectares, principalement en Premier Cru et Grand Cru, et élève les trois cépages champenois : le Meunier, le Pinot Noir et le Chardonnay. Depuis plusieurs années, le domaine s'est tourné vers une agriculture raisonnée avec des méthodes culturales qui s'inscrivent dans la notion de développement durable.

Les Champagnes Roger Manceaux mêlent subtilement les différents lieux-dits et les cépages, les vins de l'année aux vins de réserve pour offrir à chaque cuvée une personnalité unique.

Un talent qu'ils partagent à travers leurs chambres d'hôte où chacun peut se délecter d'un spa, un billard ou bien sûr un verre de Champagne.

La cuvée Brut Nature a été élaborée à partir de 45 % de Pinot Noir, 25 % de Meunier et 30 % de Chardonnay, tous en Premier Cru. Comme son nom l'indique, la Cuvée Brut Nature n'a aucun sucre ajouté lors du dégorgement et dévoile un caractère rebelle et franc.



In Rilly-la-Montagne, in the heart of the Montagne de Reims, Agnès and her brother Patrick Manceaux represent the 4th generation of wine growers to run the vineyard created by Roger Manceaux in 1947.

Today it covers 12 hectares, mainly in Premier Cru and Grand Cru, and is planted with the three grape varieties of Champagne: Meunier, Pinot Noir and Chardonnay. For several years, the estate has chosen integrated farming with methods meeting the requirement of sustainable development.

The Roger Manceaux Champagnes subtly mix the different localities and grape varieties, the wines of the year with the reserve wines to offer each cuvée a unique personality.

A talent they share through their bed&breakfast where anyone can enjoy a spa, a pool or of course a glass of Champagne.

The Brut Nature cuvée was made from 45% Pinot Noir, 25% Meunier and 30% Chardonnay, all Premier Cru. As its name suggests, Brut Nature has no added sugar at disgorgement and reveals a rebellious and frank character.

CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

Garde : 5 ans

Température de service : 10°C

Robe : or pâle, limpide. Bulles fines, beau cordon. **Nez :** fin, complexe, avec des arômes floraux, fruits blancs, beurré.

Bouche : attaque franche, ample et crémeuse. Vif, sur sa jeunesse. D'une grande longueur. **Accords :** carpaccio de Saint-Jacques, filet d'huile d'olive et sel de Guérande.

Commentaire : un vin à découvrir et à recommander.

Un vin parfait !

Ageing potential : 5 years

Serving temperature : 10°C

Visual aspect: pale gold hue, limpid. Fine bubbles, nice bead.

Nose: fine, complex, with floral aromas, white-fleshed fruits, buttery scents. **Palate:** frank first taste, broad and creamy. Vivid, young. Great length. **Pairing:** scallop carpaccio, olive oil and Guérande salt. **Comment:** a wine to discover and recommend. A perfect wine!

CHAMPAGNE ALBERT BEERENS

Cuvée Signature

Le champagne Albert Beerens, domaine familial depuis 1862, est engagé en faveur de l'environnement par la certification Terra Vitis, et membre des Vignerons Indépendants.

Sur un vignoble de 7ha, le domaine cultive cinq cépages : Pinot Noir, Meunier, Chardonnay, Pinot Blanc et Pinot Gris, sur 4 crus de la Côte des Bar.

Anne-Laure Beerens, avec son enthousiasme et sa passion, a su impulser un vrai travail d'équipe constructif et dynamique, avec notamment la collaboration d'Olivier Desfosse au vignoble et en vinification, et de Marie-Eve Beerens à la communication. Cette culture de l'excellence, aidée des dernières technologies en viticulture et œnologie, offre des cuvées élégantes et d'une grande pureté, reflétant toutes les expressions de la Côte des Bar.

A l'occasion des fêtes, le Champagne Albert Beerens présente sa nouvelle cuvée haut de gamme, Signature, véritable reflet de son terroir et de son savoir-faire. Cette dernière est constituée de 60 % de Pinot Noir, 25 % de Chardonnay et 15 % de Meunier. Elle est vinifiée avec un assemblage de vins clairs de 2015, 2014 et 2013, dont 35 % sont élevés en foudre de chêne sur le principe de solera, au dosage de 8 g/l.



The Albert Beerens champagne, a family estate since 1862, is committed to the respect of the environment through the Terra Vitis certification, and a member of Vignerons Indépendants.

On 7 hectares of vines, the estate grows five grape varieties: Pinot Noir, Meunier, Chardonnay, Pinot Blanc and Pinot Gris.

Anne-Laure Beerens, with enthusiasm and passion, managed to implement a real constructive and dynamic teamwork with especially the collaboration of Olivier Desfosse in charge of the vineyard and the wine-making and Marie-Eve Beerens in charge of communication. This culture of excellence, assisted by the latest technologies in viticulture and enology, offers elegant and pure wines, reflecting all the expressions of the Côte des Bar.

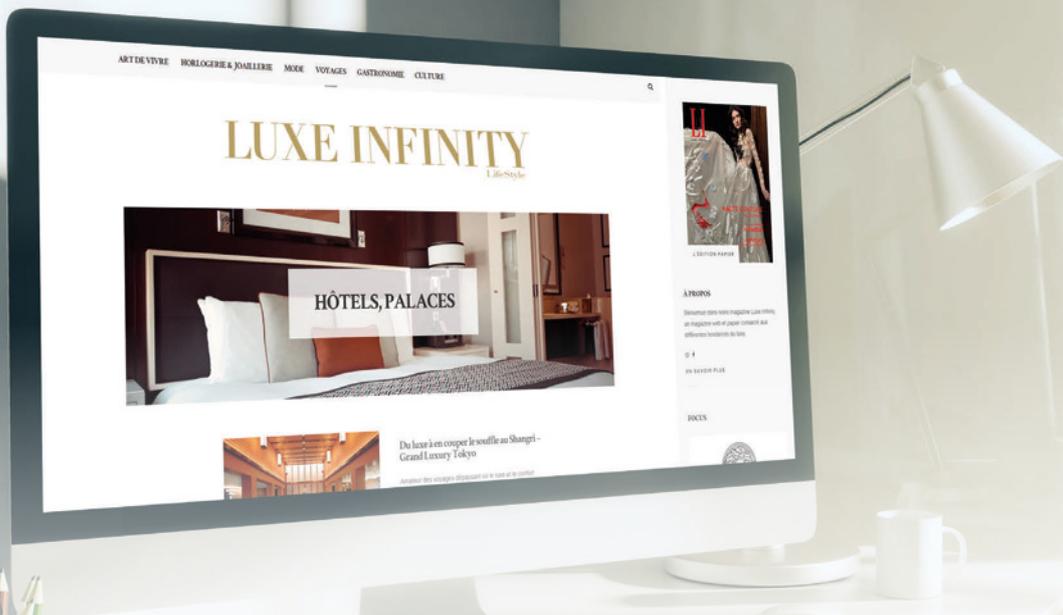
For the end of the year festivities the Albert Beerens Champagne presents its new premium cuvée,

Signature, a real expression of its terroir and savoir-faire. It is a blend of 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay and 15% Meunier. It is blended with 2015, 2014 and 2013 still wines out of which 35% have been aged in wooden tuns in the Solera style, with a dosage of 8 g/l.

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

Robe : jaune soutenu aux légers reflets roses. **Nez** : assez ouvert, sur des arômes de pomme verte, brioche, fumé, mie de pain et herbe fraîche. **Bouche** : belle attaque dynamique et bien puissante, suivie par un milieu de bouche de style direct et viril, souligné par un dosage très discret. Finale savoureuse et bien fraîche, de belle persistance. **Accords** : un Champagne pour amateurs avertis qui pourront l'apprécier aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement à une cuisine savoureuse de poissons.

Visual aspect: yellow with light pink tinges. **Nose**: fairly open, with aromas of green apple, brioche, smoke, bread crumb and fresh grass. **Palate**: a beautiful dynamic and powerful first taste, followed by a masculine and virile mid-palate, underlined by a very discreet dosage. Tasty and very fresh finish, beautiful persistence. **Pairing**: a Champagne for connoisseurs who can appreciate it as much for the aperitif as over a tasty fish cuisine.



- ART DE VIVRE
- HORLOGERIE
- JOAILLERIE
- VOYAGES
- HAUTE COUTURE
- CULTURE
- GASTRONOMIE
- BEAUTÉ

Magazine Lifestyle de luxe

WWW. **LUXE-INFINITY.COM**

RESTEZ INFORMÉS TOUTE L'ANNÉE
INSCRIVEZ-VOUS À LA NEWSLETTER



AUGMENTED
REALITY

*Découvrez la magie
de la réalité augmentée,
une expérience digitale
unique en 3D.*

LAISSEZ-VOUS EMPORTER !
TÉLECHARGEZ L'APPLICATION
SNAPPRESS ET SCANNEZ
LES PAGES DU MAGAZINE...



CHAMPAGNE ALAIN VESSELLE

Cuvée St Éloi

C'est sur le terroir de Bouzy, classé Grand Cru 100 %, sur le versant sud de la Montagne de Reims, que la famille Vesselle se consacre depuis 1885 à la culture de la vigne et à l'élaboration des vins de Champagne. En 1979, Alain Vesselle a transmis à son fils Eloi Vesselle, un savoir-faire familial. Depuis 4 ans, Guillaume Vesselle, le petit-fils d'Alain Vesselle, a repris les rênes de la société familiale.

La cuvée Saint-Eloi Grand Cru est un assemblage avec 50 % de raisins Chardonnay et 50 % de raisins Pinot Noir, récoltés exclusivement à Bouzy, grand cru 100%. Ce brut sans année mêle avec finesse minéralité et agrumes. Fraîche en attaque, bien fondue, la bouche offre une finale nerveuse. Elle est habillée d'une parure or clair aux reflets orangés surmontés d'un cordon important, soutenu par de belles bulles persistantes.



Since 1885 the Vesselle family has been growing vines and making Champagne wines on the terroir of Bouzy, classed 100% Grand Cru on the southern slope of the Mountain of Reims. In 1979, Alain Vesselle handed over a family savoir-faire to his son Eloi Vesselle. For 4 years Guillaume Vesselle, one of Alain Vesselle's grandsons, took over the reins of the family company.

The cuvee Saint-Eloi Grand Cru is a blend of 50% Chardonnay and 50% Pinot Noir, harvested exclusively at Bouzy, 100% Grand Cru. This non-vintage brut combines with finesse minerality and citrusy aromas. With a fresh first taste, well melted, the mouth offers a nervous finish. It shows a pale gold robe with orangy shades with an important bead of beautiful persistent bubbles.

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

Robe : jaune paille aux reflets dorés. Brillant et cristallin.

Nez : expressif et ouvert sur des notes d'agrumes, de poivre vert, de mangue et une pointe d'herbes aromatiques.

Bouche : belle bouche dense et bien mûre qui révèle un corps structuré et vineux. La finale est assez persistante et savoureuse et met en valeur la belle richesse gustative de cette cuvée étoffée. **Accords :** bien qu'adaptée pour accompagner les apéritifs, elle révélera sa meilleure expression en accompagnant de plats de poissons et de volaille en sauce.

Visual aspect: straw-yellow hue with golden shades. Brilliant and crystal-clear. **Nose:** expressive and open with scents of citrus, green pepper, mango and a hint of aromatic herbs. **Palate:** beautiful, dense and very ripe palate that reveal a well-structured and vinous body. The finish is fairly persistent and savory and highlights the beautiful gustatory richness of this opulent cuvee. **Pairing:** though adapted for the aperitif, it will best express over fish and saucy poultry dishes.

CHAMPAGNE VOLLEREAUX

Cuvée Marguerite Brut 2008

Né d'une famille de vignerons, installée à Pierry et Moussy depuis 1805, c'est à l'issue de la Grande Guerre que Victor Vollereaux décide de promouvoir lui-même son Champagne. Il réalisa son premier tirage en 1923 et proposa sa production au cercle de ses amis et relations. La progression sera continue, grâce au travail de tous, de génération en génération : Victor, Paul-Jules, Jean-Marc, Pierre et enfin Franck qui dirige aujourd'hui la S.A VOLLEREAUX.

Le vignoble familial de 40 hectares assure un approvisionnement constant et régulier en raisins. Récoltants, la famille accorde une grande attention à la culture de la vigne, dans le respect des équilibres naturels.

Leur cuverie se compose exclusivement de cuves en inox thermo-régulées, de petite ou de moyenne taille mais en grand nombre, afin de pouvoir séparer les jus de leurs raisins provenant de différents terroirs et ainsi assembler les vins clairs pour que chaque année nous retrouvions le style des Champagnes Vollereaux.

La Cuvée Marguerite Brut Millésime 2008 est un assemblage de 75 % Chardonnay, 25 % Pinot Noir dosé à 9 g/l et ayant vieilli 8 longues années.

Born from a family of winemakers settled in Pierry and Moussy since 1805, it is after WWI that Victor Vollereaux decided to promote himself his Champagne. He bottled his wine for the first time in 1923 and proposed his production to his circle of friends and relatives. The progression will be continuous, thanks to the

work of all, from generation to generation: Victor, Paul-Jules, Jean-Marc, Pierre and finally Franck who directs the company VOLLEREAUX nowadays.

The 40-hectare family vineyard guarantees a steady and regular supply of grapes. As vintners, the family pays great attention to the culture of the vineyard, in the respect of the natural balances. Their vats only consist of thermo-regulated stainless steel vats of small or medium size but in large number, in order to be able to separate the juices of their grapes from different soils and thus blend the still wines in order

every year to maintain the Vollereaux Champagnes style.

The Cuvée Marguerite Brut Vintage 2008 is a blend of 75% Chardonnay, 25% Pinot Noir dosed at 9 g / l and aged 8 long years.



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

Robe : jaune paille aux reflets dorés. Brillant et cristallin.
Nez : expressif sur des arômes d'agrumes, de fumé, de poires et d'épices fines. **Bouche** : fine et délicate à l'attaque qui s'ouvre sur un milieu de bouche riche et de belle consistance. Finale savoureuse et bien fraîche avec une côté épicé très plaisant.
Accords : une cuvée distinguée qui accompagne aussi bien les apéritifs que les plats de poissons et de volailles.

Visual aspect: straw-yellow with golden tinges. Brilliant and crystal-clear. **Nose**: expressive with scents of citrus, smokiness, pears and fine spices. **Palate**: fine and delicate at first taste then opens up in a rich mid-palate with a beautiful consistency. Tasty and very fresh finish with a very pleasant spicy side.
Pairings: a distinguished cuvée that goes well with aperitifs as well as fish and poultry dishes.

CHAMPAGNE JP GAUDINAT

Cuvée Extra Brut

La Maison J.P. Gaudinat est l'histoire d'une famille de vignerons travaillant en Champagne depuis 9 générations... Un savoir-faire ancestral qui fait de cette famille une des plus anciennes et respectées de la Vallée de la Marne. C'est aujourd'hui Tony qui œuvre aux commandes épaulée de son épouse Sabrina.

L'exploitation de 12 hectares regroupe les 3 principaux cépages champenois : Pinot Noir, Meunier et Chardonnay. Une diversité permettant d'offrir une gamme de Champagnes riches pour le plaisir de tous.

Tout en travaillant le champagne avec la filiation de la tradition Tony Gaudinat entreprend d'inscrire la Maison J.P. Gaudinat dans une viticulture durable et respectueuse de l'environnement. Le travail de Tony est maintenant reconnu à travers l'obtention du label Haute Valeur Environnementale (HVE).

Assemblage de Chardonnay (20 %), Meunier (40 %) et Pinot noir (40 %), la cuvée Extra Brut de la maison J.P. Gaudinat est la digne représentante de la richesse du terroir champenois et son sous-sol crayeux avec un dosage faible gardant ses caractéristiques brutes.



The J.P. Gaudinat House is the story of a family of winegrowers working in Champagne for 9 generations ... An ancestral know-how that makes this family one of the oldest and most respected in the Marne Valley. Today, Tony runs the house, helped by his wife Sabrina.

The 12-hectare vineyard is planted with the three main grape varieties of Champagne: Pinot Noir, Meunier and Chardonnay. A diversity thus enabling to offer a range of rich Champagnes for the pleasure of all.

While working his Champagne in respect of the tradition Tony Gaudinat undertook to integrate the J.P. Gaudinat House in a sustainable and eco-friendly viticulture. Tony's work is now recognized as he got the High Environmental Value (HEV) label.

Blend of Chardonnay (20%), Meunier (40%) and Pinot Noir (40%), the JP Gaudinat's Extra Brut cuvée is the worthy representative of the richness of the Champagne terroir and its chalky subsoil with a low dosage, keeping its raw characteristics.

CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

Robe : jaune paille. **Nez** : fruits exotiques tels que la mangue. Évolution sur la poire. **Bouche** : belle vinosité. Une pointe crayeuse, sur une légère acidité en fin de bouche. **Accords** : du fromage ou du foie gras avec une pointe de sel et de poivre. **Commentaires** : un producteur vraiment passionné, avec une belle ouverture d'esprit. Magnifique.

Visual aspect: straw yellow hue. **Nose**: exotic fruits like mango. Evolving towards a scent of pear. **Palate**: nice vinosity. A hint of limestone hint with a light acidity in the aftertaste. **Pairing**: with cheese or foie gras with a pinch of salt and pepper. **Comments**: a really enthusiast winegrower, with a beautiful open-mindedness. Magnificent.

The most dynamic wine
and spirits trade event
in the world's fastest
growing market.

vinexponeewyork

4—5 March 2019

EXHIBIT. ATTEND.
EXPERIENCE.

vinexponeewyork.com

Jointly organized with:

diversified
COMMUNICATIONS

VINEXPO
THE WORLD OF WINE & SPIRITS

CHAMPAGNE ESTERLIN

Cuvée Cléo Blanc de Blancs

La maison Esterlin est forte de 116 ha d'approvisionnements, répartis sur 52 communes, où les vignerons se mobilisent au quotidien pour ne produire que le meilleur. Sur 11 hectares en propre, la Maison Esterlin a obtenu la certification Haute Qualité Environnementale et Viticulture durable en Champagne. Cet ensemble de terroirs sur les sols argilo-calcaires champenois permet de posséder une vaste palette de couleurs pour réaliser de grands assemblages.

La cuvée premium Cléo Blanc de Blancs est exubérante et riche, un vin de conversation, un vin de méditation... Assemblage de 100 % Chardonnay, cette cuvée n'a pas connu de fermentation malolactique pour préserver la fraîcheur et la complexité des arômes, et a été vinifiée pour moitié en fût de chêne pour l'assouplir et lui procurer un surcroît de complexité. Elle a subi un long vieillissement en cave supérieur à 60 mois puis 6 mois supplémentaires après dégorgement.

The Esterlin house has 116 ha of supply, spread over 52 communes, where winegrowers are mobilized daily to produce only the best. On 11 self-owned hectares the Esterlin House has obtained the certification High Environmental Quality and Sustainable Viticulture in Champagne. This set of soils on clay-limestone soils in Champagne allows to possess a wide range of colors to achieve great blends.

The Cléo Blanc de Blancs premium cuvée is exuberant and rich, a wine of conversation, a wine for meditation ... A blend of 100% Chardonnay, this cuvée has not undergone malolactic fermentation to preserve the freshness and complexity of the aromas.



Paolo Basso et Sandrine Beaufort

It was vinified half in oak barrels to soften it and give it extra complexity. It has undergone a long cellar aging of more than 60 months and then an additional 6 months after disgorging.

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

Robe : jolie couleur jaune doré brillant et lumineux.
Nez : intense aux arômes fumés, d'amandes fraîches, de cannelle et d'agrumes. **Bouche** : belle bouche dense et savoureuse où la fraîcheur révèle une jolie trame ferme et bien goûteuse. La finale est soutenue par une belle acidité qui persiste et apporte un caractère très vif. **Accords** : cette belle cuvée mettra en valeur les apéritifs festifs aux produits d'exception et les poissons grillés et rôtis.

Visual aspect: lovely golden yellow colour, bright and gleaming.
Nose: intense with smoky aromas, fresh almonds, cinnamon and citrus. **Palate**: beautiful, dense and tasty palate in which the freshness reveals a pretty firm and very tasty structure. The finish is supported by a beautiful acidity that persists and brings a very lively character. **Pairings**: this beautiful vintage will highlight the festive aperitifs with exceptional products and grilled and roasted fish.

CHAMPAGNE GODART & FILS

La Part des Anges Brut

Créé en 1948, le Champagne Godart & fils prône une tradition, un savoir-faire, une envie d'aller de l'avant pour obtenir un produit qui respecte l'environnement et le client. Le domaine s'étend sur 6,3 hectares, sur les crus de Moussy, Pierry, Chavot, Vinay, mais aussi Bergeres-les-Vertus. On y retrouve bien évidemment les trois cépages champenois dans les proportions suivantes: 45 % Meunier, 45 % Chardonnay et 10 % Pinot Noir, plantés sur des sols calcaires et argilo-calcaires. Les vignes sont cultivées de façon raisonnée.

Dernière-née de la gamme, La Part des Anges est un mélange subtil de Chardonnay pour sa finesse et du Pinot Noir pour sa puissance tout en rondeur, qui font de cet assemblage un allié de vos soirées entre amis. L'étiquette arbore l'un des trois anges que l'on retrouve sur l'étiquette des vins de la maison, création de l'artiste peintre Pierre Besson.



Created in 1948, the Champagne Godart & Fils advocates a tradition, a know-how, a desire to go ahead in order to obtain a product that respects the environment and the customer. The estate covers 6.3 hectares, Moussy, Pierry, Chavot, Vinay and also Bergeres-les-Vertus. Of course, there are the three Champagne grape varieties in the following proportions: 45% Meunier, 45% Chardonnay and 10% Pinot Noir, planted on limestone and clay-limestone soils. The vines are cultivated according to integrate farming principles.

Latest addition to the range, La Part des Anges is a subtle blend of Char-

donnay for its finesse and Pinot Noir for its powerfulness and roundness, that make of this blend an ally of your evenings with friends. The label features one of the three angels to be found on the label of the house's wines, created by painter Pierre Besson.

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

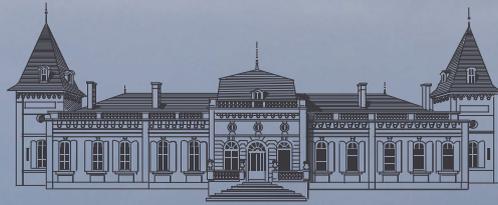
Robe : très belle couleur jaune paille aux reflets dorés.

Nez : assez ouvert qui s'exprime sur des arômes d'herbe fraîche, de poivre vert et de poire. **Bouche** : droite et linéaire avec une belle acidité qui apporte de la fraîcheur et un style épuré et dense. La finale de belle persistance dévoile des arômes d'épices et d'herbes aromatiques qui forgent le caractère de cette cuvée. **Accords** : un Champagne distingué qui s'adresse à un public d'amateurs avertis et de connaisseurs qui pourront apprécier son style ferme. Très bien adapté pour accompagner les plats de poissons d'une cuisine soignée.

Visual aspect: very beautiful yellow straw color with golden shades.

Nose: fairly open, with aromas of fresh grass, green pepper and pear. **Palate**: straightforward and linear with a nice acidity that brings freshness and a clean and dense style. The finish of beautiful persistence reveals aromas of spices and aromatic herbs that forge the character of this wine. **Pairings**: a distinguished Champagne for knowledgeable amateurs and connoisseurs who will appreciate its firm style. Very well suited to accompany the fish dishes of carefully prepared cuisine.

CHÂTEAU
TRONQUOY-LALANDE



SAINT-ESTÈPHE



© Saison d'Or

CHÂTEAU
TRONQUOY-LALANDE

33 180 Saint-Estèphe
+33 (0)5 56 59 61 05

chateau@tronquoy-lalande.com



IMPRIMERIE
&
STUDIO DE CRÉATION



*Donnez du relief
à vos étiquettes !*

IMPRIMERIE JACQUÉLIN FRÈRES
2 RUE JACQUES GERMAIN • ZI BEAUNE-SAVIGNY • 21200 BEAUNE

TÉL. 03 80 25 06 56 • FAX 03 80 25 06 50
ACCUEIL@JACQUELIN.FR

www.jacquelin.fr

CHAMPAGNE MOUTAUX

Perle des Coteaux Blanc de Blancs

Exploitation familiale de 12,5 ha depuis 5 générations, le Champagne Moutaux se situe à Bligny, dans la Côte des Bar, à mi-chemin entre Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine.

Le credo de Christine et Renaud Fischer : élaborer des vins dans le respect de la tradition champenoise. Certifié « Terra Vitis » depuis 2010, le domaine pratique et prône une viticulture raisonnée, respectueuse du raisin et du terroir. Les vignes sont récoltées manuellement, à un stade de maturité optimale, permettant aux cuvées de dévoiler finesse et ampleur aromatique.

Les Champagnes Moutaux sont issus de Chardonnay et de Pinot Noir, et mêlent à la fois tradition (les bâtiments sont en pierre et en bois) et modernité, avec des cuveries tout en inox et des équipements technologiques de pointe. De quoi créer des cuvées d'exception.

La cuvée Perle des Coteaux Blanc de Blancs a été réalisée à partir de 100 % de Chardonnay conservé plusieurs années en cuves. D'une grande finesse, son faible dosage dévoile toute la légèreté du Chardonnay.



Family vineyard for 5 generations with 12.5 ha, Champagne Moutaux is located in Bligny, in the Côte des Bar area, halfway between Bar-sur-Aube and Bar-sur-Seine.

Christine and Renaud Fischer's motto: to develop wines in the respect of the Champagne tradition. Certified "Terra Vitis" since 2010, the domain practices and promotes integrated viticulture, respectful of the grapes and the terroir. The vines are harvested by hand, at an optimal stage of maturity, enabling the cuvées to reveal finesse and aromatic breadth.

The Moutaux Champagnes are made from Chardonnay and Pinot Noir and combine both tradition (buildings are made of stone and wood) and modernity, with stainless steel vats and advanced technological equipment. Enough to create exceptional cuvées.

The cuvée 'Perle des Coteaux Blanc de Blancs' is made of 100% Chardonnay kept for several years in vats. Of great finesse, its low dosage reveals all the lightness of Chardonnay.

CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

Robe : jaune or intense, cordon de bulles fines et délicates.
Nez : aérien et fruité. Sur la pomme, la poire fraîche et les fruits exotiques. **Bouche** : fraîche, intense et onctueuse. Belle longueur. Finale savoureuse. **Accords** : tartare de noix de Saint-Jacques et pomme verte. **Commentaire** : l'élégance et la fraîcheur du Chardonnay.

Visual aspect: intense gold yellow hue, bead of fine and delicate bubbles. **Nose**: ethereal and fruity. Apple, fresh pear and exotic fruits. **Palate**: fresh, intense and unctuous. Lovely length. Savory finish. **Pairing**: scallop tartare with green apple. **Comment**: shows all the elegance and freshness of the Chardonnay.

CHAMPAGNE SUPPLY

Brut Vieilles Vignes Premier Cru

Cinquième génération de vignerons, Olivier Suply conduit l'exploitation familiale depuis plus de 15 ans maintenant. Son vignoble est classé Premier Cru. Il est réparti sur les crus de Vrigny, Coulommès la Montagne, Cernay les Reims et Crugny. Olivier Suply reste très attaché à sa terre et sa sensibilité quant à l'impact de la viticulture sur l'environnement est réelle.

Il cultive son vignoble de manière responsable et raisonnée. Afin de valoriser et de faire reconnaître les efforts engagés en matière environnementale sur l'exploitation, le Champagne Supply a engagé les démarches de certification Haute Valeur Environnementale (HVE).

Les plus anciens pieds de vignes ont été plantés en 1956. Ils font l'objet d'une attention particulière pour amener la vigne à donner le meilleur d'elle-même : désherbage par les chevaux et utilisation d'engrais naturel. Cette précieuse récolte compose exclusivement la cuvée Vieilles Vignes, aussi rare qu'exceptionnelle. Ce Blanc de Noirs 100 % Pinot Noir est un vin gourmand, frais et puissant.



Fifth generation of vine growers, Olivier Suply has been running the family farm for over 15 years now. His vineyard is classified Premier Cru. It is divided between the villages of Vrigny, Coulommès Mountain, Cernay the Reims and Crugny. Olivier Suply remains very attached to his land and his sensitivity to the impact of viticulture on the environment is real.

He cultivates his vineyard in a responsible and reasoned way. In order to promote and recognize the environmental efforts made on the farm, Champagne Supply has started the High Environmental Value (HVE) certification process.

The oldest vines were planted in 1956. They are the subject of special attention to bring the vine to give the best of itself: weeding by horses and use of natural fertilizer. This precious harvest exclusively composes the Vieilles Vignes Brut cuvee, as rare as exceptional. This Blanc de Noirs 100% Pinot Noir is a gourmet wine, fresh and powerful.

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

Robe : jaune paille aux reflets légèrement rosés. **Bouche :** dense et de belle structure qui garde tout de même une très belle finesse et un style dynamique. **Finale** longue et expressive marquée par une belle note épicée. **Accords :** une belle cuvée qui peut accompagner les apéritifs et les plats d'une cuisine soignée de poissons de mer.

Visual aspect: straw yellow with slightly pinkish shades. **Palate:** dense and beautiful structure that still keeps a beautiful finesse and a dynamic style. Long and expressive finish marked by a beautiful spicy note. **Pairing:** a beautiful wine that can accompany aperitifs and dishes of a fine cuisine of sea fish.

CHAMPAGNE ALAIN LEBOEUF

Quiétude Extra Brut Blanc de Blancs

Pour le Champagne Leboeuf tout commence en 1920, au cœur de la Côte des Bar. Aujourd'hui l'exploitation familiale est dirigée par Alain et sa femme Séverine dans le village aubois de Colombé-la-Fosse.

Avec rigueur, passion et conviction, tous deux consacrent leur temps et leur savoir-faire au développement de leur vignoble réparti sur un terroir de 7 ha. Sorti de l'école de Beaune et passionné d'œnologie, Alain Leboeuf a su faire de sa passion un réel atout dans son travail, lui permettant de proposer une grande diversité de cuvées. Entre parcelles et lieux-dits, tout en respectant l'environnement, le domaine cultive les trois cépages champenois : le Meunier, le Pinot Noir et le Chardonnay.

Les vins du Champagne Leboeuf sont élevés au sein de la propriété. Chaque étape de l'élaboration est effectuée dans le respect de la tradition champenoise et des préceptes familiaux transmis de père en fils depuis plusieurs générations.

Des valeurs qui ont permis la création de cuvées d'exception, à l'image de la cuvée Quiétude Zéro Dosage. Cette dernière est issue d'une longue réflexion pour satisfaire les amateurs de vins non dosés. Généreuse et fraîche, cette cuvée en dosage zéro possède un joli caractère de Champagne gastronomique.



For Champagne Leboeuf it all started in 1920, in the heart of the Côte des Bar area. Today, the family vineyard is run by Alain and his wife Séverine in the village of Colombé-la-Fosse.

With rigor, passion and conviction, both devote their time and know-how to the development of their vineyard spread over a terroir of 7 ha. Graduate from the Beaune wine school and fond of enology, Alain Leboeuf has made of his passion a real asset in his job, enabling him to offer a wide variety of cuvées. Divided over several parcels and localities, respecting the environment, the domain cultivates the three grape varieties of Champagne: Meunier, Pinot Noir and Chardonnay.

The wines of Champagne Leboeuf are aged at the property. Each step of the development is carried out in the respect of the tradition and the family processes transmitted from father to son for several generations.

Values that have enabled the creation of exceptional wines, like Quiétude Zéro Dosage. It is the result a long reflection to satisfy fans of non-dosed wines. Generous and fresh, this zero dosage wine has a nice character of a gastronomic Champagne.

CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

Robe : magnifique jaune or pâle aux légers reflets roses.
Nez : délicat et gourmand, sur des notes de petits fruits rouges. **Bouche :** vive et onctueuse à la fois. Milieu de bouche parfaitement équilibré. Belle persistance en finale. **Accords :** sur un apéritif gastronomique. **Commentaire :** un Champagne pour les amateurs avertis du zéro dosage.

Visual aspect: magnificent yellow pale golden hue with light pink shades. **Nose:** delicate and delectable, with hints of red berries. **Palate:** lively and unctuous at the same time. Perfectly balanced mid-palate. Nice persistence in the finish. **Pairing:** with a gastronomic aperitif. **Comment:** a Champagne for the lovers of zero dosage.

CHAMPAGNE JEAN GOYARD

*Au service du vignoble champenois
At the service of the vineyards of Champagne*

La Distillerie Jean Goyard est implantée depuis un siècle sur plus de 3 hectares dans le village de Mareuil sur Aÿ. Depuis lors, elle perpétue le savoir-faire de son fondateur à travers ses trois métiers : la prestation de services pour les vignerons, la production de spécialités et co-produits du vignoble pour l'industrie, et l'élaboration de spiritueux destinés au grand public. Ainsi, grâce à ses installations industrielles importantes la distillerie peut extraire, distiller, élaborer et stocker, avec un risque maîtrisé, tous les produits de sa gamme élaborés à partir des matières premières naturelles du vignoble champenois.

The Jean Goyard Distillery has been established for a century on more than 3 hectares in the village of Mareuil sur Aÿ. Since then, it has been perpetuating the know-how of its founder through three businesses: providing services for winegrowers, producing vineyard specialties and co-products for the industry, and production of spirits for the general public. Thus, thanks to its important industrial facilities, the distillery can extract, distil, elaborate and store, with a controlled risk, all the products of its range elaborated from the natural raw materials of the Champagne vineyard.

CE QU'EN PENSENT LES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW



Cuvée du Centenaire

Robe : jaune orangé, brillante.
Nez : épicé (vanille, pain d'épices), boisé fondu, sur des arômes de café, de chocolat, de grillé.
Bouche : ample, avec des notes de tabac, de chocolat et de vanille. Finement épicée. Belle finale sur la longueur, soutenue par une belle fraîcheur. **Accords** : un opéra.
Commentaire : un résultat étonnant de fraîcheur et de complexité pour cette Fine Champagne exceptionnelle.

Visual aspect: orangy yellow hue, brilliant. **Nose**: spicy (vanilla, gingerbread), melted woodiness, with aromas of coffee, chocolate, toast. **Palate**: broad, notes of tobacco, chocolate and vanilla. **Finish**: finely spicy. Beautiful and long finish, supported by a nice freshness. **Pairing**: opera cake. **Comments**: an exceptional Fine Champagne with a surprising freshness and complexity.

Ratafia de Champagne 3 years old

Robe : belle robe jaune ambrée, dorée et brillante. **Nez** : belles effluves épicées, boisé, vanillé. Sur les écorces confites et le toasté. **Bouche** : séduisante, acidulée. Sur l'amande grillée, le café, le raisin de Corinthe, abricot confit, pain d'épices. Une belle finale. **Accords mets et vins** : tarte à la rhubarbe. **Commentaire** : un Ratafia de Champagne de haute volée.

Visual aspect: beautiful amber yellow hue, golden and brilliant. **Nose**: nice spicy scents, woodiness, vanilla. **Palate**: seducing, tangy. Grilled almond, coffee, currant, candied apricot, gingerbread. **Finish**: nice finish. **Match with food**: rhubarb tart. **Comments**: a high-end Ratafia de Champagne.



CHAMPAGNE JOËL MICHEL

Brut Millésime 2005

Le Champagne Joël Michel est issu d'une très ancienne famille de producteurs de Champagne (récoltants-manipulants). Dès 1847, ses ancêtres revendiquaient ce statut et c'est par passion qu'il a choisi de poursuivre la tradition familiale, bercé par la vigne et le vin dès son plus jeune âge. A partir des années 1970 Joël Michel commença à planter les premières parcelles de son vignoble actuel sur les terroirs de Brasles et de Château-Thierry qui ne comportaient alors aucune vigne. Aujourd'hui, l'exploitation compte 12 hectares en production et est désormais gérée par sa fille Claire Michel.

Le Champagne Joël Michel pratique une viticulture raisonnée, laissant la nature faire son œuvre. Depuis 1980, le domaine n'a plus utilisé d'engrais chimique, ni de traitements insecticides. Le vignoble est enherbé naturellement. Côté cave, on reste également très raisonné. Le raisin est sain et goûteux, la vigne allant puiser profondément dans le sol toute la complexité aromatique qui fera des Champagnes Joël Michel de vrais alliés à votre table.



Champagne Joël Michel comes from a very old family of Champagne producers (Champagne makers-vintners). In 1847, his ancestors claimed this status and it is by passion that he chose to continue the family tradition, rocked by the vine and wine from an early age. From the 1970s Joël Michel began planting the first plots of the current vineyard on the lands of Brasles and Château-Thierry which did not have any vines at that time. Nowadays the estate farms 12 hectares in production and is now managed by his daughter Claire Michel.

Champagne Joël Michel practices integrated viticulture, letting nature do its work. Since 1980, the estate has not used chemical fertilizers or insecticide treatments. The vineyard is naturally covered with grass. In the cellar they also remain very reasonable. The grapes are healthy and tasty, as the vines draw from deep into the soil all the aromatic complexity that will make Champagnes Joël Michel true allies at your table.

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

Robe : jaune soutenu aux reflets dorés. **Nez** : aux arômes intenses de citron confit, de fruits exotiques, de cire d'abeilles et de poivre blanc. **Bouche** : dense et assez vineuse qui révèle un milieu de bouche structuré et solide. La finale est longue avec une rétro-olfaction distinguée sur des notes de mandarines confites et pêches rôties. **Accords** : une cuvée de belle richesse expressive qui mettra en valeurs les plats d'une cuisine gastronomique à base de poissons.

Visual aspect: yellow with golden highlights. **Nose**: intense aromas of candied lemon, exotic fruits, beeswax and white pepper. **Palate**: dense and rather vinous which reveals a well-structured and solid mid-palate. The finish is long with a distinguished retro-olfaction on notes of candied mandarins and roasted peaches. **Pairing**: a cuvée with a beautiful expressive richness that will highlight the dishes of a fish-based gastronomic cuisine.

Les Écrins

HÔTELS & PRÉFÉRENCE



LES ÉCRINS GASTRONOMIQUES

À partir de 168€

À l'occasion des fêtes de fin d'année, découvrez Les Écrins Hôtels & Préférence au design épuré et chic. Entièrement repensés, ils sont le cadeau idéal pour vous et vos proches. Nos Écrins proposent toujours autant de privilèges et une multitude de destinations à l'atmosphère intime et conviviale pour sublimer toutes les occasions. Craquez pour nos Écrins gastronomiques et éveillez vos papilles grâce à une expérience inoubliable !



Contactez Laëtitia au +33 (0)1 78 94 90 55 pour plus d'informations

www.coffretpreference.com



HÔTELS &
PRÉFÉRENCE

CHAMPAGNE CLAUDE CAZALS

Clos Cazals Blanc de Blancs Grand Cru Oger Vieilles Vignes Extra-Brut

« Un Clos est un espace délimité et intime, choisi de longue date par nos ancêtres pour son exposition, sa géologie, sa douceur de vivre, c'est un microcosme que ceint un mur, non pour vous retenir prisonnier, que nenni, mais un mur pour vous protéger, un mur qui vous entoure comme deux bras affectueux pour vous presser sur son cœur.

Aujourd'hui nous sommes heureux et fiers de vous faire partager ce paysage sublime et exceptionnel : Le Clos Cazals, d'une surface de 3,70 hectares dont les vignes classées Grand Cru et âgées d'environ 65 ans, donnent naissance à de rares et prestigieux millésimes fruités, onctueux, aux saveurs subtiles et délicates : Le Clos Cazals et La Chapelle du Clos.

Le Clos Cazals se situe à Oger au cœur de la Côte des Blancs. Mon grand père, Olivier Cazals a acquis cette propriété dans les années 1950 pour y installer son fils, Claude, mon père.

Tous deux y ont planté des vignes, puisque l'endroit s'y prêtait et le terroir exceptionnel laissait présager l'obtention de beaux raisins. » — *Delphine Cazals*

"A Clos is a delimited and intimate space that was chosen a long time ago by our ancestors for its exposure, geology and sweet way of life. It is a microcosm closed by a wall that was not made to imprison you but to protect you, a wall that surrounds you like two loving arms to keep you close to its heart.

Nowadays, we are happy and proud to share with you this sublime and exceptional landscape : The Cazals Clos. It covers 3.70 hectares, and its Grand Cru ranked vines give birth to rare, prestigious, fruity and smooth vintages with subtle and delicate flavors : The Clos Cazals and The Chapelle du Clos.

The Clos Cazals is located in Oger, at the heart of the Côte des Blancs. My grand father Olivier Cazals bought this property in the 1950s for his son, my father Claude.

They both planted vines there because the place was perfect for it and the exceptional land promised beautiful grapes." — *Delphine Cazals*



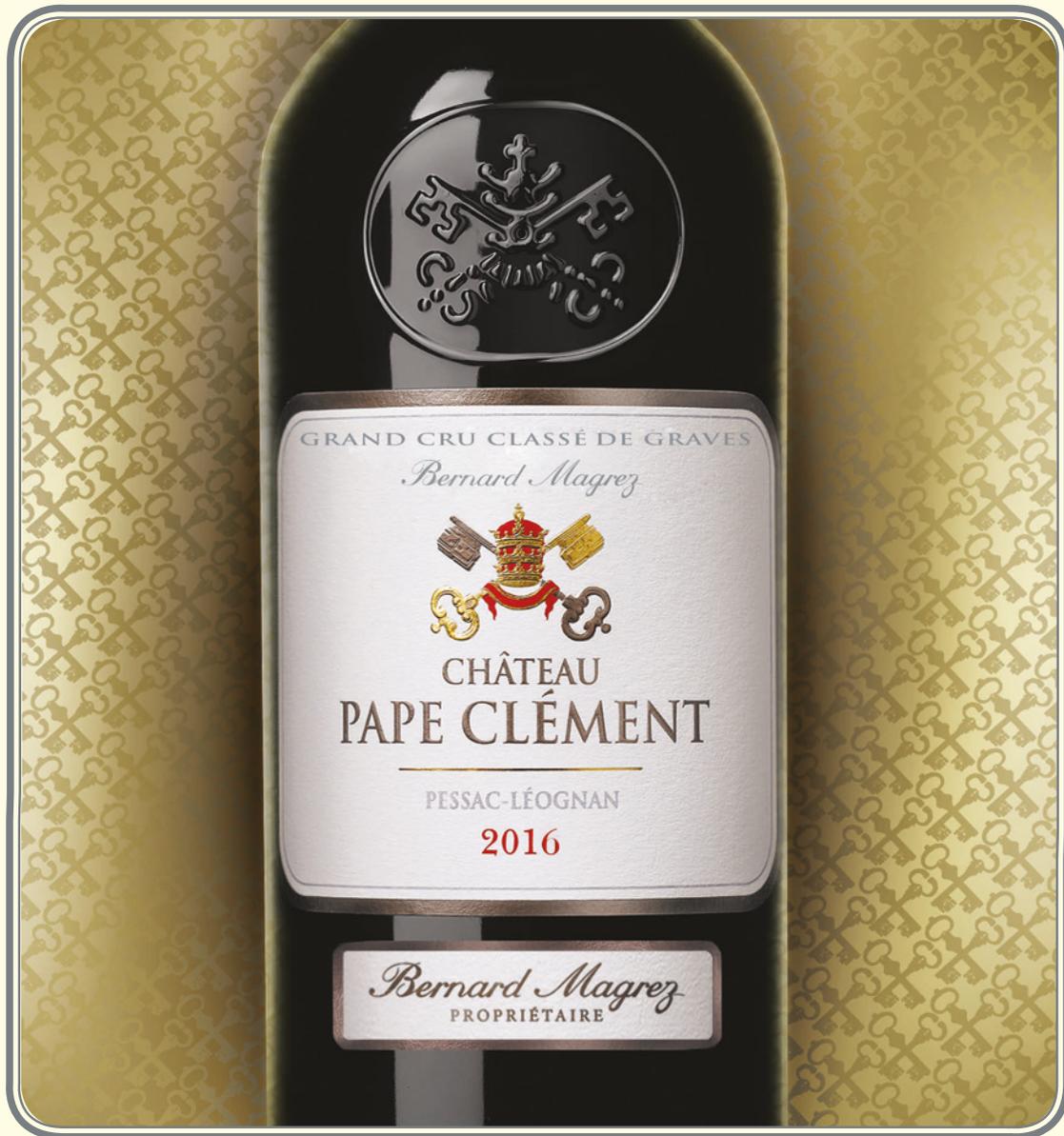
Paolo Basso et Delphine Cazals

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

Robe : jaune doré aux reflets vieil or. **Nez** : beau nez d'agrumes, de masspain, de brioche et de pêche blanche. **Bouche** : belle bouche savoureuse et bien structurée avec un corps dense et expressif. Finale intense et persistante qui se distingue par sa force et son caractère expressif. **Accords** : une belle cuvée distinguée qui accompagnera admirablement les plats de poissons et de volailles d'une cuisine gastronomique.

Visual aspect: golden yellow with old gold highlights. **Nose**: nice nose of citrus, marzipan, brioche and white peach. **Palate**: beautiful, tasty and well-structured palate with a dense and expressive body. Intense and persistent finish that stands out for its strength and expressive character. **Pairing**: a beautiful and distinguished wine that will beautifully accompany the fish and poultry dishes of a gastronomic cuisine.

Bernard Magrez
GRANDS VIGNOBLES



L' ICÔNE.

L'ÉMOTION ABSOLUE

PREMIÈRES VENDANGES EN 1252

www.bernard-magrez.com

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

Bernard Magrez
PROPRIÉTAIRE

CHAMPAGNE HENRIOT

Lancement de la cuvée Hemera 2005

Fleuron de la Maison, son nom rend hommage à la déesse grecque de la lumière du jour, Hemera. Née de la rencontre entre un millésime singulier et un assemblage de six Grands Crus emblématiques, elle est, plus qu'aucune autre, l'incarnation du style lumineux de la Maison Henriot.

La Cuvée Hemera est élaborée uniquement les années exceptionnelles à partir d'une sélection exclusive de Grands Crus de Chardonnay et Pinot Noir assemblés à part égale. Ils sont issus des villages de prédilection de la Maison. Pour le Chardonnay de la Côte des Blancs : Chouilly, Avize et Mesnil-sur-Oger. Pour le Pinot Noir du Nord de la Montagne de Reims : Mailly Champagne, Verzy et Verzenay. Grâce à la quintessence de ces 6 terroirs, Hemera 2005 présente un équilibre et une fraîcheur intense propre à l'ensemble de la gamme Henriot.

En septembre, la Maison a choisi l'écrin prestigieux du Ritz pour présenter Hemera 2005 à la presse. Le Chef Nicolas Sale a concocté un déjeuner en parfait accord avec la délicatesse et la vivacité de ce vin d'exception où la fraîcheur minérale du plus beau Chardonnay éclaire les accents gourmands du meilleur Pinot noir. Le Tartare de Saumon à la pomme Granny et espuma



Guillaume Cocude, Eric Allouche, Gilles de Larouzière et Laurent Fresnet.

wasabi était suivi d'un Filet de bar poêlé, tagliatelles de courgettes, sauce vierge, puis d'un Comté jeune. Le repas se terminait sur des Perles du Japon au lait d'amande et abricots moelleux.

Hemera 2005 est un vin d'exception avec un potentiel de vieillissement unique. A déguster sans attendre à l'apéritif ou pour célébrer un grand évènement ou à conserver 5 ou 10 années à l'ombre d'une cave pour la laisser s'épanouir encore dans le temps.

The name of the house's flagship is a tribute to Greek goddess of daylight Hemera. Result of the blending of 6 iconic Grand Crus in a remarkable vintage it embodies, more than another, the gleaming style of the Henriot house.

Hemera is crafted only in the exceptional years from an exclusive selection of Grand Cru Chardonnays and Pinot Noirs blended in equal parts. They stem from the House's favourite villages. For the Chardonnay from the Côte des Blancs area: Chouilly, Avize and Mesnil-sur-Oger. For the Pinot Noir from the north of the Reims mountain:

Mailly Champagne, Verzy and Verzenay. Very essence of these 6 terroirs Hemera 2005 presents a balance and an intense freshness distinctive of Henriot's whole range.

In September, Henriot chose the prestigious setting of the Ritz to present Hemera 2005 to the press. Chef Nicolas Sale designed a lunch that perfectly matched the delicacy and vividness of this exceptional wine in which the mineral freshness of the most beautiful Chardonnay echoes the gourmet accents of the best Pinot Noir. The Salmon Tartare with Granny Smith apple and wasabi espuma was followed by a pan-fried Filet of Seabass, zucchini tagliatelli, sauce vierge, then young Comté cheese. The lunch finished with Tapioca in almond milk and soft apricots.

Hemera 2005 is an exceptional wine with a unique ageing potential. To taste now for an aperitif or to celebrate a great event, or to keep 5 to 10 years in the cellar to let it bloom over time.

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-HENRIOT.COM



LES CHAMPAGNES EN BIODYNAMIE

Bulle après bulle, le Champagne, liquide précieux, fait rêver génération après génération. Il restera toujours un produit à part, référence à la notion de joie de vivre, d'escapade gustative. L'esthète et le curieux tiennent à parachever leur approche, à faire frémir leurs papilles autrement. Les principes et pratiques de la biodynamie appliquée à l'agriculture ont été définis dans les années 1920 par Rudolf Steiner, philosophe et scientifique autrichien. En viticulture, cette philosophie a permis de réinventer le terrain de jeu des possibles, démultipliant la palette des notes organoleptiques. Depuis une trentaine d'années, de discrète, elle est devenue progressivement une tendance. Les winemakers engagés ont progressé d'expérience en expérience.

Quelques maisons de Champagne ont été avant-gardistes. Le Champagne Leclerc-Briant a fondé sa réputation sur cette typicité. Avec un positionnement haut de gamme, le seul envisageable afin de légitimer leur démarche, elle a su créer une réelle attractivité.

Le Champagne Roederer a opté pour une expérimentation parcellaire dès 2000. Jean-Baptiste Lécaillon, directeur général et chef des caves, le spécifie, le choix se porte sur 12 hectares. Un comparatif est établi par rapport à 12 autres hectares conduits de manière classique. Selon lui, le parallèle avec les vignes témoins est éloquent. Les Champagnes obtenus en biodynamie sont parfois un peu plus singuliers, encapsulant plus de vivacité. Ils s'affinent année par année et paraissent optimiser le vieillissement. Pour l'instant, l'aventure concerne une infime partie du



domaine viticole de 240 hectares, pour la Cuvée Cristal.

Quelques Maisons plus discrètes ont su oser et particulièrement optimiser leurs potentiels. La dégustation des cuvées, leurs notes organoleptiques accréditent leur choix.

Le Champagne Leclerc Briant, Basses Prières, 1^{er} Cru d'Hautvilliers est inédit. Premier 100 % Pinot Noir de la Maison, il retranscrit le terroir d'une parcelle de 20 ares, attenante à l'Abbaye bénédictine.

Les raisins ont connu une vinification et un élevage en barrique. L'apport en soufre a été infime. La robe d'un or brillant, les très fines bulles, la tension permettent d'espérer le meilleur. Le nez exhale des fragrances de fleurs blanches, un léger agrume, des accents d'amande. En bouche, le côté crayeux devient une réelle trame, oscille avec une très belle acidité tenant de l'agrumes.

Le Champagne Franck Pascal, Reliance, 2016 se vit autrement. Le vigneron a envisagé une vinification en cuves et en fûts, parachevant l'approche par une fermentation malolactique. Elaboré à partir des trois cépages iconiques de la Champagne – le Chardonnay (4 %), le Pinot Noir (16 %), le Meunier (80 %) – il surprend agréablement. En bouche le crayeux s'allie au vineux, maîtrisé. Le résultat est convaincant. Des notes de tilleul transparaissent, délicates. Les bulles fines se font par instant très subtiles, paraissant avoir l'élégance de ne pas s'imposer avec violence.

Extrême, inusuelle, la biodynamie acquiert une légitimité en Champagne. Elle induit indirectement la préservation du patrimoine, celle des sols, et donne naissance à de stupéfiants Champagnes. Délicats, avec des subtilités parfois plus précises dès le nez et en bouche, ils se distinguent. Si l'élégance et la richesse organoleptique ne sont pas le seul apanage des Champagnes en biodynamie, ces derniers défendent leur territoire et leur légitimité dans la notion de diversité.

Interview de Frédéric Zeimett, directeur général du Champagne Leclerc Briant

Leclerc Briant a une identité forte, liée incontestablement à la biodynamie. La Maison est-elle un précurseur ?

Bertrand Leclerc a démarré le bio dans les années 1960, non pas pour des raisons marketing ou par intuition écologique, mais juste pour protéger sa santé ; il a donc été précurseur sans le savoir...

Lorsque la Maison a été rachetée en 2012 par Denise Dupré et Mark Nunnally, quel a été l'attrait premier de ce choix ?

Quand nous avons acquis LB, nous ne nous sommes jamais posé la question avec Hervé Jestin (l'œnologue) si nous arrêtons ou si nous continuons le bio et la biodynamie. C'était une évidence de continuer tant il nous paraît clair,

pour tendre à faire d'excellents vins, de s'appuyer sur le socle bio et biodynamie.

Pour vous quel impact en terme de marché cela implique-t-il ? Une scission sur le segment Champagne ?

Les grandes marques ont ouvert les marchés et permis la notoriété de la Champagne. A l'autre bout du spectre, on trouve des petites maisons très singulières, très complémentaires. Je parlerais plus d'une segmentation avec une sophistication.

En terme organoleptique voyez-vous émerger de nouveaux profils ?

Oui, le consommateur connaisseur cherche de plus en plus d'élégance et de singularité.

Champagnes in biodynamics ||

Bubble after bubble, the Champagne, precious liquid, makes dream generation after generation. It will always remain a product with a special status, referring to the notion of *joie de vivre*, a tasteful getaway. The aesthete and the curious are eager to complete their approach, to thrill their palate differently. The principles and practices of biodynamics applied to agriculture were defined in the 1920s by Rudolf Steiner, Austrian philosopher and scientist. In viticulture, this philosophy has reinvented the range of possibilities, multiplying the range of organoleptic notes. For thirty years, from discreet it has gradually become a trend. Committed winemakers have gained experience.

Some Champagne houses have been vanguardist. Champagne Leclerc-Briant has based its reputation on this typicality. With a premium positioning, the only option to legitimize their approach, the house has created a real attractivity.

Champagne Roederer opted for a plot experimentation as from 2000. Jean-Baptiste Lécaillon, general manager and head of the cellars, specifies the choice concerns 12 hectares. A comparison is made with 12 other hectares conventionally conducted. According to him, the parallel with the control vines is eloquent. Champagnes obtained in biodynamics are sometimes a little more singular, encapsulating more vivacity. They are refined year after

year and seem to optimize ageing. For the moment, the adventure concerns a tiny part of the vineyard of 240 hectares, for the Cuvée Cristal.

Some more discreet Houses have dared to improve their potentials. The tasting of the cuvées, their organoleptic notes confirm the relevance of the choice.

Champagne Leclerc Briant Basses Prières Premier Cru d'Hautvilliers is original. The first 100% Pinot Noir of the House transcribed the terroir of a plot of 20 acres, bordering the Benedictine Abbey. The grapes have been vinified and matured in barrels. Sulfur input was minimal. The gleaming gold hue, the very fine bubbles, the tension enables to expect the best. The nose exudes fragrances of white flowers, slightly citrusy, almond accents. On the palate, the chalky side becomes a real basis, oscillating with a very beautiful citrus-like acidity.

Champagne Franck Pascal Reliance 2016 is different. The winemaker chose vinification in vats and barrels, completed by a malolactic fermentation. Made from the three iconic varieties of Champagne—Chardonnay (4%), Pinot Noir (16%), Meunier (80%)—it surprises pleasantly. On the palate the chalky side combines with the vinosity, well-mastered. The result is convincing. Limetree notes are perceptible, delicate. Fine bubbles are at times very subtle, appearing to have the elegance of not imposing themselves with violence.

Extreme, unusual, biodynamic has a legitimacy in Champagne. It indirectly induces the preservation of the heritage, that of the grounds, and gives birth to astonishing Champagnes. Delicate, with sometimes more precise subtleties in the nose and in the palate, they are distinguished. If elegance and organoleptic richness are not the only prerogative of the biodynamic Champagnes, the latter defend their territory and their legitimacy with a notion of diversity.

Sofia Lafaye



Interview of Frédéric Zeimett, General Manager de Champagne Leclerc Briant

Leclerc Briant has a strong identity, undeniably linked to biodynamics. Is the House a forerunner?

Bertrand Leclerc started working organically in the 1960s, not for marketing reasons or ecological intuition, but just to protect his health; he was therefore a precursor without knowing it ...

When the House was bought in 2012 by Denise Dupré and Mark Nunnally, what was the main attraction of this choice?

When we acquired LB, we never asked ourselves the question with Hervé Jestin (oenologist) if we stopped or if we

continued organic farming and biodynamics. It was obvious to continue as it seems clear to us, to tend to make excellent wines, to rely on the organic and biodynamic bedrock.

For you what impact in terms of market does this imply? A split on the Champagne segment?

The big brands opened the markets and improved the reputation of Champagne. At the other end of the spectrum, there are very singular small houses, very complementary. I would speak more of a segmentation with sophistication.

In organoleptic terms do you see new profiles emerge?

Yes, the connoisseur consumer is looking for more and more elegance and singularity.

Interview de Gilles DESCÔTES

— CHEF DE CAVE, BOLLINGER —



En prévision de son intervention lors de la conférence sur le changement climatique à Porto au Portugal du 5 au 7 mars 2019 (www.climatechange-porto.com), j'ai eu le plaisir de m'entretenir avec Gilles Descôtes de Bollinger. Il m'a raconté à propos du passé en Champagne : « Nous avons souvent des vins acétiques, des récoltes irrégulières et pas assez de sucre dans nos raisins. Pour l'instant, le changement climatique n'est pas un gros problème pour la Champagne... depuis les 30 dernières années, c'est en fait une opportunité ! »

Comment cela a-t-il impacté votre travail à la cave de vous adapter à ces changements positifs?

How has this impacted your work in the cellar in adapting to these positive changes?

Ce n'est pas facile pour les gens d'entendre cela... mais l'un des principaux problèmes rencontrés jadis était d'atteindre la pleine maturité, une bonne quantité de sucre dans les raisins et pas trop d'acidité. Le changement climatique a amélioré cela en Champagne. L'augmentation de l'alcool potentiel a

In anticipation of his speaking at the Climate Change Leadership Wine Conference occurring in Porto Portugal March 5-7, 2019 (www.climatechange-porto.com), I had the pleasure of speaking with Bollinger's Gilles Descôtes. He told me about Champagne's past that "we often had acetic wines, erratic crops, and not enough sugar in our grapes. For now climate change is not at all a big problem for Champagne... for the past 30 years, it has been, in fact, an opportunity!"

augmenté de 10 % à 10 g / l par rapport aux années 80, alors qu'elle était de 9 g / l; l'acidité était alors de 8 à 9 g / l et maintenant elle est descendue à 7g / l. L'équilibre est donc plus harmonieux qu'il y a 30 ans. Proportionnellement, le niveau de sucre nécessaire dans les dosages a fortement diminué. Lorsque je suis arrivé en 2003, nous dosions notre Cuvée Spéciale à 10 g / l et, 15 ans plus tard, nous n'avons plus que 7 g / l, soit une baisse de 30 % de liqueur de dosage avec les mêmes qualités gustatives.

It's not easy for people to hear this ... but one of the main problems it once had was in getting full maturity, a good amount of sugar in the grapes and not too much acid. Climate change has improved this in Champagne. The increase of natural potential alcohol has increased a full 10% to 10g/l compared from the '80s when it was 9g/l; then acidity was 8g/l-9g/l and now it's down to 7g/l. So the balance now is more harmonious than it was 30 years ago. Correspondingly there's been a big diminishment of the level of sugar needed in dosages. When I arrived in 2003 we used in our Special Cuvée 10g/l of dosage, and 15 years later we're down to 7g/l—a drop of 30% of liqueur de dosage with the same taste qualities.

Comment avez-vous adapté vos pratiques viticoles à l'impact accru du changement climatique? Est-ce qu'on passe plus d'heures dans les vignobles ou s'agit-il simplement de réorganiser les horaires de travail ?

How've you adjusted your vineyard practices in respect to the increased impact of climate change? Are more hours being spent in vineyards or is it merely rearranging work schedules?

Les rendements sont plus élevés que jamais parce que la température a augmenté d'1° et que les plantes ont plus de CO2 à leur disposition dans l'atmosphère. La photosynthèse permet de transformer ce surplus de CO2 en encore plus d'énergie pour les plantes. Avec des précipitations relativement stables de 700 mm/an, une saison de croissance plus chaude avec plus de CO2, les plantes se sentent mieux et donnent des raisins plus nombreux et plus riches. Le maintien de la fraîcheur est également possible en travaillant nos sols pour libérer plus de potassium, ce qui augmente notre pH et permet de maintenir une bonne acidité dans les raisins.

The yields are higher than ever because we're now 1°C warmer and we've more CO2 in the atmosphere for the plants to feed upon. Photosynthesis transforms the greater availability of CO2 into more plant energy. With a relatively consistent 700mm/year of rain, a warmer growing season, and more CO2 the plants feel better and give more and healthier grapes. Keeping freshness is also helped by working our soils to release more potassium, to make our pH higher so we maintain good acidity in the grapes.

Dites-nous ce que vous pensez de l'expérimentation sur les anciens cépages de Champagne.

Please comment upon the experimentation of old Champagne varieties.

Nous avons sept variétés disponibles. Les célèbres Pinots Noir & Meunier et le Chardonnay, ainsi que ceux qui ont été plantés par le passé, mais qui n'étaient pas productifs et étaient sensibles à certaines maladies, Arbanne, Petit Meslier, Pinots Blanc et Gris. Il y a dix ans, nous avons planté une parcelle de chaque variété dans plusieurs crus. Aujourd'hui, ce sont de « jeunes adultes » qui nous donnent de bonnes récoltes. L'année dernière, nous avons vraiment fait des vins à partir de ces pieds. Le Petit Meslier a atteint une très grande maturité tout en présentant une forte acidité avec un pH inférieur à 3, ce qui est très intéressant pour garder des vins équilibrés.

We've seven varieties to plant; the famous Pinots Noir & Meunier and Chardonnay—along with those which were planted in times past but were not productive and sensitive to some diseases—Arbanne, Petit Meslier, Pinots Blanc and Gris. A decade ago we planted a plot of each in several crus, and now

they're 'young adults' giving us good crops. Last year we really made wines from these. The Petit meslier reached very high maturity yet has strong acidity with <3 pH—very interesting for us in keeping balanced wines.

Quelles méthodes Bollinger a-t-il appliquées pour réduire de 15% son empreinte carbone par bouteille?

Which methods were applied by Bollinger in reducing by 15% your carbon footprint per bottle?

Nous saurons mieux en 2020 lorsque notre étude sera finalisée. Ce que nous avons fait est basé sur le vignoble. Nous avons acheté des tracteurs électriques, car le gros du problème pour nous est l'énergie. L'essentiel a été de mettre un terme à l'utilisation d'engrais minéraux, car ceux-ci rejettent dans l'atmosphère de l'azote qui est encore pire que le CO2. Nous travaillons maintenant en bio et n'utilisons ni herbicides, ni insecticides, ni fongicides, ce qui représente un changement important. Pour tous les processus de vinification, nous avons installé des systèmes d'indicateurs dans les caves afin de comprendre où se trouvent les consommations d'énergie et d'eau. Il y a deux ans, nous avons acheté un échangeur thermique qui réduit de moitié l'utilisation d'énergie utilisée lors de la stabilisation à froid de nos vins. Nous allons passer à une seule filtration au lieu des deux que nous opérons pour l'instant. Tout d'abord, nous suivons notre philosophie consistant à obtenir la meilleure qualité, puis nous minimiserons notre empreinte carbone. Nous pensons toujours en premier « serait-il préférable que je ne fasse rien », comme acheter moins de choses à l'extérieur de notre région. Nous achetons 90 % de nos bouteilles dans un rayon de 30 kilomètres autour de Bollinger. Nous avons également arrêté le collage et réduit l'utilisation d'acide tartrique dans la stabilisation à froid. Nous avons beaucoup de betteraves à sucre ici, et nous essayons donc maintenant de nous en servir plutôt que le sucre de canne. Pourquoi les caves de la région ne mettent-elles pas en commun leurs ressources et ne coopèrent-elles pas pour concevoir et exploiter une usine de bouteilles de Champagne en verre ?

We'll know better in 2020 when our review is finalized. What we've done is based upon the vineyard. We bought electric tractors as most of the problem for us is energy. The main thing has been stopping the use of mineral-based fertilizers as it releases nitrogen into the atmosphere which is even worse than CO2. We're now organic and don't use any herbicides, insecticides, nor fungicides—a big change. For all the winery processes we put indicator systems throughout the cellars to understand where the consumption of energy and water occur. We bought a heat exchanging machine two years ago which halves the energy usage we apply during cold stabilization of our wines. We're going to move to only one filtration from our normal two. First we follow our philosophy of seeking the best quality, then the minimization of our carbon footprint follows. We always think first 'would it be better if I do nothing' such as buying fewer things from outside our area. We buy 90% of our bottles from within 30 kilometers of Bollinger. We also stopped fining and lessened the use of tartaric acid in cold stabilization. We've a lot of sugar beet here, and so now are trying to use this as our source rather than cane sugar. Why don't wineries here pool resources and cooperate to design and operate a Champagne glass bottle factory?

Propos recueillis par / Interview by David Furer

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-BOLLINGER.COM

100 ans

Certains raisins sont nés pour être plus qu'un simple champagne.



1918 ~ 2018

100% de nos raisins Chardonnay n'envisageraient jamais d'être autre chose, si ce n'est un Blanc de Blancs de la maison Cattier. Ils proviennent de nos vignes situées en plein cœur de la montagne de Reims, parmi les crus les plus prestigieux de Champagne. Alors, est-ce un hasard si nous sommes régulièrement distingués ? Nos raisins ont aussi cet esprit de liberté qui s'exprime à travers nos différentes cuvées.

LANE

CATTIER

CHAMPAGNES D'EXCEPTION

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



CHAMPAGNE
DIDIER
RAIMOND
À ÉPERNAY

Tradition

BRUT



39 rue des Petits Prés - 51200 ÉPERNAY
Tel : +33 (0) 3 26 54 51 70
champagnedidier.raimond@wanadoo.fr

Vente aux enchères de Champagne, vins et spiritueux 2018

Pour la septième année consécutive, la Licence Commercialisation à l'International des Vins et Spiritueux (LP CIVS) de l'Université de Reims et d'Avize Viti Campus organise une vente aux enchères, mettant en avant des produits d'exception, vins, spiritueux et champagnes. Animée par Maître Alban Gillet en partenariat avec la Maison des Ventes de Chativesle de Reims, cette vente très attendue par les amateurs et passionnés aura lieu le vendredi 14 décembre 2018 à 19h00 à la salle des Ventes de Chativesle.

Cette vente qui s'est forgée une réputation sérieuse année après année a pour objectif le financement du voyage d'étude annuel de la formation, ainsi qu'une visée pédagogique au travers de la gestion de projet.

L'édition 2017 a été un véritable succès. Près de 70 enchérisseurs se sont partagé les 102 lots, réalisant un chiffre d'affaires de 8 492,51€ ! Ce résultat avait permis de financer pour moitié le voyage d'étude en Afrique du Sud.

A l'occasion de cette vente aux enchères, des vignerons, des négociants et des coopératives de toute la France apportent leur soutien et leur confiance. Une centaine de lots exceptionnels sont à découvrir. Bien plus qu'une vente de vins et spiritueux, il s'agit pour les étudiants de présenter au mieux les maisons mais aussi le terroir français à travers la diversité des lots proposés, issus de toutes les grandes régions viticoles, en différents formats (bouteille, magnum, jéroboam).

L'occasion de faire plaisir ou de se faire plaisir avant les fêtes !



Auction sales of Champagne, wines and spirits 2018

|| For the seventh consecutive year, the International Degree in Marketing of Wines and Spirits (LP CIVS) of the University of Reims and Avize Viti Campus organizes an auction sale, highlighting exceptional products, wines, spirits and champagnes. Hosted by lawyer Alban Gillet in partnership with the Auction House Chativesle of Reims, this sale eagerly awaited by amateurs and enthusiasts will take place Friday, December 14, 2018 at 07.00 pm in the auction room of Chativesle.

This sale, which has built up a serious reputation year after year, aims to finance the annual study trip of the class, as well as a pedagogical objective through project management.

The 2017 edition was a real success. Nearly 70 bidders shared the 102 lots, generating a turnover of €8,492.51! This result had helped finance half of the study trip to South Africa.

On the occasion of this auction, winegrowers, traders and cooperatives from all over France bring their support and their confidence. A hundred exceptional lots are to be discovered. Much more than a sale of wines and spirits, it is important for the students to present the houses at their best but also the French terroir through the diversity of the batches proposed, coming from all the great wine-growing regions, in different formats (bottle, magnum, jéroboam).

The opportunity to treat someone or oneself before Christmas!



SOWINE © Charly Deslandes



CHAMPAGNE DE VIGNERONS

DE DÉCOUVERTE EN DÉCOUVERTE

Chaque jour, les vignerons de Champagne ont à cœur d'élaborer des vins qui leur ressemblent. Sous la bannière Champagne de Vignerons leurs gestes donnent naissance à des cuvées de qualité, aussi confidentielles qu'appréciées.

Un savoir-faire, une empreinte laissée dans un terroir de Champagne aux multiples nuances.

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

6^E PRIX COLLET DU LIVRE DE CHEF

Pleins feux sur le Chef Simone Zanoni

Lundi 22 octobre, à l'espace Gaggenau (Paris 17^e), le Chef Simone Zanoni (Restaurant Le George * - Paris) présentait son livre *Mon Italie* (Ed. La Martinière), dans lequel il parle des produits, des terroirs et des recettes faisant la richesse de son pays d'origine, lors de ce dîner du Prix Champagne COLLET du Livre de Chef 2018. C'est le 6^{ème} dîner de cette édition 2018 du Prix Champagne Collet du Livre de Chef où 10 chefs viennent présenter leur ouvrage en accord mets-champagnes le temps d'une soirée.

Le Chef Zanoni a proposé un menu en 7 accords, où le terroir italien s'est marié au terroir champenois. Pour patienter... Huître Tabouriech de Marseillan, concombre et vinaigrette citronnée à la truffe ; mi-cuit de thon rouge et pétale de truffe ; crudo de sériole marinée, citron. Le tout proposé avec le Champagne Collet Extra Brut.

Puis le Vitello Tonnato à l'eau de câpres et le Velouté de potiron accompagnaient le Champagne Collet Brut art déco et le Champagne Collet cuvée Meunier vieilles vignes collection privée.

Pour suivre, l'Agnolotti de veau braisé, crème de cèpes et truffe blanche se mariait au Champagne Collet brut vintage collection privée 2008, le Risotto de calamars au champagne avec le Champagne Collet Brut, et le Bar de ligne en cartoccio avec le Champagne Esprit Couture. Pour finir, le Champagne Rosé Dry Collection privée était servi sur une Déclinaison de noisette du Piémont et citron.

Après quatre ans à la tête du restaurant 3 étoiles éponyme de Gordon Ramsay à Londres et huit ans Chef du restaurant Gordon Ramsay au Trianon Palace de Versailles, le Chef Simone Zanoni donne une dimension plus personnelle à sa carrière et devient dès 2016 le Chef du George, le restaurant méditerranéen du Four Seasons Hotel George V, Paris ouvert en octobre 2015. Un nouveau défi au sein duquel il souhaite insuffler un voyage de saveurs à travers ses assiettes et son sens de la convivialité méditerranéenne elle aussi.



Collet Prize for the Chef's Book: Spotlight on Chef Simone Zanoni || Monday, October 22, at the Espace Gaggenau (Paris 17), Chef Simone Zanoni (Restaurant Le George * - Paris) presented his book "*Mon Italie*" (Ed La Martinière), in which he talks about products, terroirs and recipes making the richness of his country of origin, during this dinner of the Champagne COLLET Award of the Chef's Book 2018. This is the 6th dinner of this edition of the 2018 Champagne Collet Award of the Chef's Book where 10 chefs come for an evening to present their book about the pairing of food and champagnes.

Chef Zanoni has proposed a 7-course menu, where the Italian terroir is matched with the Champagne terroir. To wait ... Tabouriech oyster from Marseillan, cucumber and lemon vinaigrette with truffle; half-cooked bluefin tuna and truffle petals; marinated amberjack crudo, lemon. All proposed with Champagne Collet Extra Brut.

Then Vitello Tonnato with caper juice and Pumpkin velouté accompanied the Champagne Collet Brut Art Déco and Champagne Collet Meunier Vieilles Vignes Collection Privée.

To follow, the braised veal Agnolotti, ceps and white truffle cream paired with Champagne Collet Brut vintage Collection Privée 2008, the Champagne risotto of calamari with the Champagne Collet Brut, and the line-caught sea bass in carpaccio with Champagne Esprit Couture. Finally, the Champagne Rosé Dry Collection Privée was served over a palette of Piedmont hazelnut and lemon

After four years managing Gordon Ramsay's 3-star restaurant in London and eight years as Chef at the Gordon Ramsay restaurant at the Trianon Palace in Versailles, Chef Simone Zanoni gives a more personal dimension to his career and becomes the chef of George in 2016, the Mediterranean restaurant of the Four Seasons George V Hotel Paris opened in October 2015. A new challenge in which he wishes to inspire a journey of flavours through his dishes and his sense of Mediterranean conviviality too.

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-COLLET.COM

Champagne de Sousa & Chef Kei Kobayashi

Déclinaison de saveurs autour de la cuvée 3A

Champagne de Sousa a créé la cuvée 3A, comme Avize, Ay et Ambonnay, les 3 terroirs qui les composent. Ce vin de caractère marie 50 % de Chardonnay d'Avize avec 25 % Pinot Noir d'Ay et 25 % de Pinot Noir d'Ambonnay.

A la dégustation, on trouve des notes citronnées, d'ananas soulignées par un côté beurré apporté par le vieillissement en fût de chêne. Quelques notes de fruits rouges caractéristiques du Pinot Noir transparaissent comme le cassis et la framboise.

Proche de la gastronomie, le Champagne de Sousa s'associe régulièrement avec des chefs de talent pour créer le menu qui soulignera le mieux ses cuvées.

Pour la cuvée 3A, la maison a fait appel au Chef Kei Kobayashi du Restaurant Kei** à Paris.

Enfant au Japon, Kei Kobayashi découvre la gastronomie française à la télévision. Du Japon, Kei retient l'esthétisme, la précision, l'harmonie des couleurs, la délicatesse des saveurs et le naturel. De sa culture gastronomique française, il recherche l'équilibre parfait entre les saveurs et les textures. Le résultat est une palette infinie de créations subtiles, à travers une cuisine gastronomique française orchestrée par un chef japonais.

Champagne de Sousa created the Cuvée 3A, like Avize, Ay and Ambonnay, the 3 soils that compose them. This wine combines 50% of Chardonnay from Avize with 25% Pinot Noir from Ay and 25% Pinot Noir from Ambonnay.

At the tasting, we find lemony and pineapple aromas, highlighted by a buttery side provided by the aging in oak barrels. Some notes of red fruits characteristic of Pinot Noir show off like blackcurrant and raspberry.

Close to gastronomy, the De Sousa Champagne regularly partners with talented chefs to create the menu that will best highlight its wines.

For the cuvée 3A, the house called Chef Kei Kobayashi of Kei Restaurant ** in Paris. From Japan, Kei retains aesthetics, precision, harmony of colors, delicacy of flavors and naturalness. From his French gastronomic culture, he seeks the perfect balance between flavors and textures. The result is an infinite palette of subtle creations, through a French gourmet cuisine orchestrated by a Japanese chef.

EN SAVOIR +

→ WWW.CHAMPAGNEDESOSA.COM
WWW.RESTAURANT-KEI.FR

Mme et M. de Sousa aux côtés du Chef.





La recette du Bar aux écailles croustillantes sur la cuvée 3A

Poisson / Fish

- 1 bar de 800 g / 1 sea bass of 800 gr

Lever, parer et portionner les filets de bar en faisant attention à ne pas abîmer les écailles.

Fillet, prepare and cut into portions, being careful not to damage the scales.

Purée & basilic thaï

- 500 g d'épinards / spinach
- 70 g basilica thaï / Thai basil

Effeuille, laver le basilic et les épinards. Mettre une casserole d'eau fortement salée à bouillir. A ébullition mettre les épinards et le basilic à cuire, pendant environ 7mn. Vérifier la cuisson en regardant une feuille de basilic ou d'épinard, si quand vous la touchez elle s'écrase en purée vous pouvez refroidir vos légumes avec de l'eau froide et des glaçons. Réserver un peu de jus de cuisson au frais. Après quelques minutes, le temps que les légumes soient glacés et la chlorophylle bien fixée, prendre un blender et mettre les épinards et le basilic égoutté dedans. Mixer et détendre avec un peu de jus de cuisson si besoin. Rectifier l'assaisonnement.

Remove and wash the leaves of the basil and spinach. Put a pot of very salty water to boil. When boiling let the spinach and basil cook for about 7 minutes. Check the cooking by looking at a leaf of basil or spinach, if when you touch it it crushes into puree you can cool your vegetables with cold water and ice cubes. Reserve some cooking juice in the fridge. After a few minutes, when the vegetables are cold and the chlorophyll is fixed, take a blender and put the spinach and basil in it. Mix and add a little cooking juice if necessary. Adjust seasoning.

Laque / Glaze :

- 500 g d'épinards / spinach
- 70 g basilica thaï / Thai basil

Sucre/sugar : 200g – Jus d'orange/orange juice : 150g – Balsamique/balsamic vinegar : 20g – Miso blanc/white miso : 15g – Miso rouge/red miso : 5g – Mignonette/coarse pepper : 2g

Faire un caramel avec le sucre, ajouter le jus d'orange et laisser réduire d'un quart. Ajouter le reste des ingrédients et mixer au mixeur à bras.

Make a caramel with the sugar, add the orange juice and let reduce to ¼. Add the rest of the ingredients and mix.

Agrumes / Citrus :

- Clémentines : 1 pièce – Pamplemousse/grapefruit : 1 pièce – Orange confit maison/candied orange : 1 pièce – Citron Cédrat/citron : ½ – Purée de yuzu

Eplucher le pamplemousse et récupérer les suprêmes. Tailler chaque suprême en quatre. Tailler la clémentine avec la peau en six quartiers, puis chaque quartier en trois. Tailler l'orange confite en huit quartiers, puis chaque quartier en quatre. Pour le citron cédrat, tailler quelques bâtonnets.

Peel the grapefruit and take the segments. Cut each segment in 4. Cut the clementine in 6 pieces with the peel, then each section in 3. Cut the candied orange into 8 pieces, then each piece in 4. Cut a few sticks in the citron.

Dressage et finition / Serving & finish :

Cuire le poisson dans une poêle avec un filet d'huile d'olive côté peau seulement. Pour la présentation dans le fond de l'assiette, faire à l'aide d'une cuillère quelques traits de purée de basilic thaï, disposer les agrumes en répartissant de façon égale entre chaque assiette. Faire quelques points de purée yuzu et de laque. Quand le poisson est cuit au ¾ de sa cuisson, griller les écailles au grill et parsemer de poivre du Népal.

Cook the fish in a pan with a drizzle of olive oil on the skin side only. For presentation in the plate, using a spoon, draw a few strokes of Thai basil puree, arrange the citrus spread evenly between each plate. Make some dots of mashed yuzu and glaze. When the fish is cooked by 3/4, grill the scales in a grill and sprinkle with pepper from Nepal.

AOC CÔTES DE BORDEAUX



CHÂTEAU

La Clyde

33550 Tabanac • +33 (0) 6 14 27 66 83
lacyde@orange.fr • chateau-la-clyde.com

« J'IRAI DÉGUSTER CHEZ VOUS »

succès retentissant de sa 3^{ème} édition !

L'événement « J'irai déguster chez vous », lancé par l'appellation Castillon Côtes de Bordeaux en 2016, a fait son grand retour à Bordeaux les vendredi 7 et samedi 8 décembre ! Le concept ? De vrais vigneron·ne·s qui viennent gratuitement à la maison, pour faire déguster leurs vins et partager un moment unique avec des particuliers : une soirée placée sous le signe de la bonne humeur et de la convivialité !

Pour participer, c'est simple : inviter ses amis (6 personnes minimum sur place) et choisir son duo de vigneron·ne·s sur le site dédié www.jiraidegusterchezvous.com. L'événement a été une belle réussite si l'on en croit la vitesse à laquelle les places ont disparu dès l'ouverture des inscriptions en ligne !

Face au succès de l'opération, « J'irai déguster chez vous » se développe chaque année dans une nouvelle région. Historiquement, l'événement a lieu à Bordeaux et à Paris mais il se tient également à Lille depuis le mois de février dernier, et une session est prévue à Rennes en 2019 ainsi qu'à Paris. Attention, surveillez l'ouverture des inscriptions pour les prochaines dates : Rennes les 8 et 9 février 2019 et Paris 12-13 avril 2019 !



The event “I will come and taste at home”, launched by the appellation Castillon Côtes de Bordeaux in 2016, made its big comeback in Bordeaux on Friday 7 and Saturday 8 December! The concept? Real winemakers who come for free at home, to present their wines and share a unique moment with individuals: an evening under the sign of good good and friendship! To participate, it's simple: invite some friends (at least 6 persons) and choose a duo of wine growers on the website www.jiraidegusterchezvous.com. The event was a great success if we believe the speed at which the places are gone from the opening of the online registration!

In front of the success of the operation “I will come and taste at home” is developing each year in a new region. Historically, the event takes place in Bordeaux and Paris but it is also happening in Lille since last February, and a session is planned in Rennes as well as Paris in 2019. Be careful, watch out for the opening of the registrations for the next dates: Rennes 8 and 9 February 2019 and Paris 12 and 13 April 2019!

➔ WWW.JIRAIDEGUSTERCHEZVOUS.COM

La nouvelle plateforme qui monte

202VS

Début 2018, 202VS est entré sur le marché de la distribution de vins et spiritueux. L'ambition était unique : créer une passerelle entre professionnels – entre les producteurs/distributeurs et les revendeurs, et ce de manière indépendante.

Cette place de marché innovante fournit un outil simplifiant grandement les approvisionnements en vin des cavistes, restaurateurs, épiciers, traiteurs... même pour des petites quantités. 202VS leur permet de trouver un très grand nombre de références (plus de 20 000 vins, champagne, spiritueux, effervescents, etc...) en quelques clics.

Le modèle est innovant et propose un service attendu par les réseaux traditionnels mais il est surprenant également : dans un contexte où la réussite est souvent associée aux notions d'ubérisation et de suppression des intermédiaires, 202VS se défend de faire le contraire, comme le précise son fondateur : « En effet, nous faisons le pari que les intermédiaires sont l'avenir du vin. Que ce soit des intermédiaires logistiques, qui sont clés pour l'efficacité du prix proposé, ou les agents. Ces derniers racontent l'histoire, animent les ventes, dépannent, accompagnent leurs ven-

deurs. Beaucoup de choses qu'une plateforme web aura toujours du mal à faire, surtout dans un secteur où l'humain joue un tel rôle. Ainsi, aujourd'hui, 100 % des vendeurs actuels du site rémunèrent leurs agents sur les ventes faites via le site ». 202VS ne prend pas de commission sur les ventes. La promesse est forte : ce n'est pas la marge qui guide la mise en ligne des produits mais l'objectif de servir le plus efficacement. L'accès aux services acheteurs et vendeurs se fait sous forme d'abonnement au site.



**LA PLATEFORME
D'APPROVISIONNEMENT
DÉDIÉE AUX
PROFESSIONNELS
DES VINS ET SPIRITUEUX**

In early 2018, 202VS entered the market of the wines and spirits distribution. The ambition was unique: to create a bridge between professionals - between producers/distributors and resellers, and this independently.

This innovative marketplace provides a tool that greatly simplifies the wine supply for wine merchants, restaurateurs, grocers, caterers ... even for small quantities. 202VS allows them to find a large number of references (more than 20,000 wines, Champagnes, spirits, sparkling wines, etc.) in a few clicks.

The model is innovative and offers a service expected by the traditional networks but it is also surprising: in a context where success is often associated with the notions of uberization and suppression of intermediaries, 202VS does the opposite, as the founder specifies: "Indeed, we bet that

intermediaries are the future of wine. Whether logistic intermediaries, who are key to the effectiveness of the proposed price, or agents. They tell the story, drive sales, troubleshoot, and accompany their salespeople. Many things that a web platform will always struggle to do, especially in a sector where humans play such a role. Thus, today, 100% of the current sellers of the website pay their agents on the sales made via the website." 202VS does not take commission on these sales. The promise is strong: it is not the margin that guides the release online of the products but the goal of providing a more efficient service. The access to buyer and seller services is given after a subscription to the website.

→ WWW.202VS.FR

*Une Famille,
Une Famille de Grands Vins*



BORIE-MANOUX

GRANDS VINS DE BORDEAUX

88 quai de Bacalan - 33300 Bordeaux - France . T.+33 (0)5 56 00 00 70

www.borie-manoux.com

SHAPE
THE FUTURE.

VINEXPO BORDEAUX

13 — 16 May 2019

The International Wine & Spirits
Exhibition dedicated to professionals

SYMPOSIUM

The 1st Vinexpo Symposium will deal
with the impact of climate change on
the wine & spirits industry

BUSINESS

benefit from our
"One to Wine Meetings"
free service

NETWORKING

connect with the top management
of the wine and spirits industry

Remise du 71^{ème} Grand Prix des œnologues (Gpo)* du Val de Loire



le 22 juin 2018 à la Cave de l'Union des Vignerons de Saint Pourçain (03)

L'union des Œnologues, très sensible à la transmission du savoir, assurent la formation aux différents métiers de la filière, en particulier une formation initiale en BTS dans les lycées de Briacé (44), Fondettes (37) et Montreuil-Bellau (49). Pour prendre un peu plus part dans ces formations, l'UEFO du Val de Loire décerne, depuis 2012, son Grand Prix à l'étudiant en BTS qui aura réalisé le meilleur mémoire de fin d'études « alliant pertinence et rigueur, regard critique et valorisation

technico-économique de l'étude, avec une mise en évidence des prolongements pour l'intérêt de la filière vitivinicole ligérienne »

Pour 2018 le Grand Prix des œnologues a été remis à **Lucie BITEAU** du Lycée de Montreuil Bellay (49) pour son mémoire « Est-il possible de protéger un vin contre l'oxydoréduction et les déviations microbiennes par un micro-organisme de type levures non saccharomyces plutôt que par l'emploi de SO₂ ? », stage d'étude réalisé au Domaine AMPELIDAE (86).

les 2 autres élèves-candidats sont :

Juliette MARCHANDEAU (Briacé-44) et Alexandre VALLEE (Tours-Fondettes -37).

Le lauréat a bénéficié de la **dotation de 500€ offerte par l'UOEF Val de Loire**. Tous les 3 ont reçu le Trophée Dujardin-Salleron, un an d'abonnement à la Revue Française d'œnologie, le diplôme du Grand Prix des Œnologues, un carton de 6 bouteilles de vins de la Cave de l'Union des Vins de Saint Pourçain et un carton de 6 bouteilles d'autres vins du Val de Loire

Cette année, le Grand Prix 2018 a été remis le 22 juin à la Maison des Vignerons de Saint-Pourçain... à Saint-Pourçain-sur-Sioule (03) en présence de son Directeur Général Christian BIGOT.

La cave de l'Union des Vignerons de Saint-Pourçain.

Celle-ci a vu le jour en 1952. Aujourd'hui avec 80 producteurs, 600 ha de coteaux et 2 millions de bouteilles produites par an en AOC Saint Pourçain Blanc, Rouge et Rosé, (sa production représente les 2/3 de la mise en marché des vins AOC Saint-Pourçain), la cave est le leadership de l'appellation Saint-Pourçain.

*récompense du meilleur mémoire de BTS du Val de Loire afin d'inciter nos étudiants de la région à poursuivre leurs études

71st Grand Prize of the Loire Valley eno-

logists || The Union of Enologists, very sensitive to the transmission of knowledge, provides training in the different professions of the sector, especially a Vocational Degree in the high schools of Briacé (44), Fondettes (37) and Montreuil-Bellau (49). To take a little more part in these courses, UOEF Val de Loire awarded, since 2012, its Grand Prize to the student in Vocational Degree who will have achieved the best dissertation "combining relevance and rigor, critical view and the techno-economic valorization of the study, highlighting extensions for the interest of the Loire Valley wine sector", with the aim of encouraging students from the region to continue their studies.

In 2018, the 'Grand Prix des Œnologues' was awarded to Lucie BITEAU of the school of Montreuil Bellay (49) for her thesis: "Is it possible to protect a wine against oxydoreduction and microbial deviations by a non-saccharomyce yeasts micro-organism rather than using SO₂?" (Internship done at Domaine AMPELIDAE (86).

The other 2 student-candidates are Juliette MARCHANDEAU (Briacé - 44) and Alexandre VALLEE (Tours-Fondettes - 37). The laureate has benefited from the 500 € grant offered by UOEF Val de Loire. All 3 received the Dujardin-Salleron Trophy, a one year subscription to the French Journal of Oenology, the Grand Prix of Enologists diploma, a box of 6 bottles of wine from the Union des Vins de Saint-Pourçain and a box of 6 bottles of other wines from the Loire Valley.



This year, the 2018 Grand Prix was awarded on June 22 at Maison des Vins of Saint-Pourçain in Saint-Pourçain-sur-Sioule (03) in the presence of its general manager Christian BIGOT. The winery of the Union of Winemakers of Saint-Pourçain was founded in 1952. Today with 80 producers, 600 ha of vineyards and yearly 2 million bottles of Saint Pourçain AOC white, red and rosé (its production represents 2/3 of the marketing of AOC Saint-Pourçain wines), the winery is the leader of the Saint-Pourçain appellation.

Pascale Tetot



Domaine
NICOLAS ROSSIGNOL

— BOURGOGNE —



NICOLAS-ROSSIGNOL.COM

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

La 158^e vente aux enchères des vins des Hospices de Beaune obtient le meilleur résultat jamais réalisé

Le savoir-faire de Ludivine Griveau, régisseur du Domaine, et des Hospices de Beaune a permis de présenter 828 pièces aux enchères (contre 787 en 2017) dont la célèbre Pièce des Présidents qui comprenait deux pièces de vin cette année. Après 7 heures de vente, les Hospices de Beaune et Christie's sont heureux d'annoncer un total de plus de €14,2 million, le meilleur résultat réalisé pour la vente malgré le plus grand volume jamais présenté à la vente.

LES PIÈCES DES PRÉSIDENTS : 230 000 €

Depuis 1978, les Hospices de Beaune soutiennent chaque année une ou plusieurs œuvres caritatives en leur versant les profits d'une pièce de vin mise en vente explicitement à cette fin, la Pièce des Présidents. Depuis le millésime 1945, les ventes des vins sont présidées par un ou des Présidents d'Honneur. Cette année, ce privilège revenait à Nathalie Baye et Erik Orsenna qui représen-

taient L'Institut Pasteur, Emmanuelle Béart pour l'association BAB et Pascal Elbé pour ASMAE. Leur mobilisation a soulevé l'enthousiasme des enchérisseurs et la Pièce des Présidents qui comprenait cette année deux pièces, dont une pièce de 228 litres de Corton Grand-Cru – Clos du Roi et une pièce de Meursault Premier Cru Les Genevrières, a été co-achetée par Anima Vinum ainsi que par Alberic Bichot et son client canadien pour la somme de 230 000 euros !



Erik Orsenna, Nathalie Baye et Emmanuelle Béart.

158th hospices de beaune wine auction achieving the best result ever || The savoir-faire of Ludivine Griveau, vineyard-manager and wine-maker of the estate, and of the Hospices de Beaune resulted in offering 828 barrels at auction (compared to 787 in 2017), including the Pièce des Présidents which consisted in two barrels this year. After a 7-hour auction, the Hospices de Beaune and Christie's are pleased to announce a total of €14.2 million, the best result registered for this sale despite the highest volume ever offered.

The President's barrel sold for 230,000 euros

Since 1978, the Hospices de Beaune have each year donated one or more barrels, known as the Pièce des Présidents, to be auctioned for carefully selected charity purposes. From the 1945 vintage onwards, one or more Honorary Presidents have presided over each wine sale. This year, the Pièce des Présidents, was composed by two barrels: a Corton Grand-Cru – Clos du Roi and a Meursault Premier Cru Les Genevrières, bought by Anima Vinum and Alberic Bichot with his Canadian client. Nathalie Baye and Erik Orsenna represented the Pasteur Institut, Emmanuelle Béart the BAB association, and Pascal Elbé the ASMAE association.

Winetasting Millésima

Panorama de Grands vins Italiens

Piémont, Toscane, Trentin Haut Adige & Vénétie - mes coups de cœur, mes cépages préférés - tournée nord italienne en compagnie de mon amie sommelière Séverine d'Absolument Vin et le blogger parisien dégustateur branché Cédric Ferry, à l'Hôtel des Arts et Métiers près de la place Iéna Paris 16^e.

Piedmont, Tuscany, Trentino Alto Adige & Veneto—my favorites, my favorite grape varieties, a tour of Northern Italy with my friend sommelier Séverine from Absolument Vin and the trendy Parisian taster Cédric Ferry, at the Hotel des Arts et Métiers near Place Iéna Paris 16.



Une ambiance feutrée avec de la beauté détendue entre vigneron et convives.

A cozy atmosphere with relaxed beauty between winegrowers and guests.



Une lignée toscane de haute volée pour ce domaine fabuleux Tua Rita, l'élégance fuselée italienne aux tanins fins, l'équilibre fruits et fleurs touche la perfection olfactive et gustative.

A high-end Tuscan flight for the fabulous estate Tua Rita, Italian elegance with fine tannins, the balance of fruits and flowers reaches olfactory and gustatory perfection.



L'accueil hors pair à l'Hôtel des Arts et Métiers place Iéna Paris 16^e.

The outstanding hospitality at the Hotel des Arts et Métiers places Iéna Paris 16th.



Une propriété dans le Piémont dénommée Conterno Fontino dont les rouges texturés m'ont séduit avec les cuvées Ginestrino Langhe Nebbiolo 2016 prometteuse, Barolo Ginestra Vigna del Gris 2014 et la micro cuvée Barolo Mosconi Vigna Ped 2014 dessinée comme le croisement d'un grand Pinot Noir de Bourgogne remixé par une cape bordelaise voltigeuse. Le cépage Nebbiolo est juste la magie de ces vins fins orchestrés par des maestros de la vinification et du terroir! Merci à Elisa Fantino.

A property in Piedmont called Conterno Fontino whose textured reds seduced me with the promising Ginestrino Langhe Nebbiolo 2016, Barolo Ginestra Vigna del Gris 2014 and the confidential cuvee Barolo Mosconi Vigna Ped 2014 designed as the crossbreeding of a great Pinot Noir from Burgundy remixed by a Bordeaux superstar. The grape variety Nebbiolo just make up the magic of these fine wines orchestrated by maestros of the vinification and the terroir! Thanks to Elisa Fantino.



Le maestro vigneron du domaine La Massa en Toscane : Gian Paolo Motta avec la sensualité de la cuvée Carla fait de cette propriété toscane l'un des fleurons de son appellation. La version masculine de Carla, une musique du même millésime avec une voix profonde pour en souligner sa sensualité s'impose !

The maestro winemaker of the La Massa estate in Tuscany: Gian Paolo Motta with the sensuality of the Carla cuvee makes this Tuscan estate one of the jewels of its appellation. The masculine version of Carla, a music of the same vintage with a deep voice to emphasize its sensuality is essential!



Le domaine Le Macchiole cuvée Paleo 2014 et son frère d'arme secrète Messorio du même millésime décrivent à quel point la magie du Cabernet Franc peut atteindre des sommets harmonieux aromatiques et gustatifs. Quelques notes salines pour couronner cet opus de Bolgheri situé proche de la mer Méditerranée.

Le Macchiole Paleo 2014 and his secret brother in arms Messorio of the same vintage describe how the magic of the Cabernet Franc can reach harmonious aromatic and gustatory heights. Some saline notes to crown this opus of Bolgheri located near the Mediterranean Sea.



Un duo toscan du domaine Quercibella de tempérament, aux fruits rouges intenses parsemés de notes de thé noir.

A typical Tuscan duo from the Quercibella winery with intense red fruits dotted with black tea notes.



Un vin puissant du vigneron piémontais Mauro Molino, aux tanins soyeux, frais au nez comme en bouche, précis comme une mécanique de Ferrari.

A powerful wine from Piedmontese winemaker Mauro Molino, with silky tannins, fresh in the nose and on the palate, precise like Ferrari mechanics.



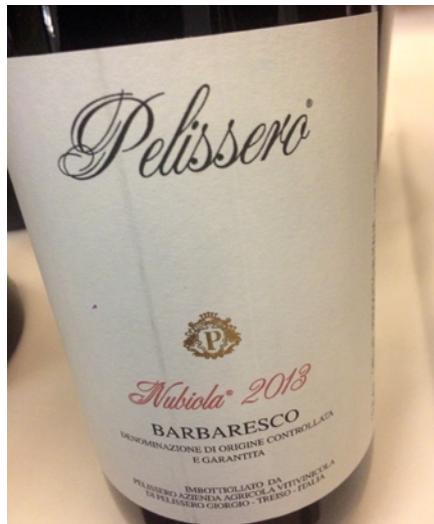
La grande cuvée piémontaise du domaine Borgogno confirme la magnificence du cépage Nebbiolo où la truffe se joint aux notes empyreumatiques avec la justesse romantique italienne.

The great Piedmontese Cuvée from the Borgogno winery confirms the magnificence of the Nebbiolo grape where the truffle joins the empyreumatic notes with the Italian romantic accuracy.



Pio Cesare, la haute couture du vin orchestrée à la Ennio Morricone comme des créations fluides composées aux ailes graphitées !

Pio Cesare, the haute couture of wine orchestrated like Ennio Morricone as fluid creations composed with graphite wings!



Un toucher de velours en bouche pour ce domaine Pelissero du Piémont, des fruits et des fleurs bien mixés sur un fond herbacé, une facette du célèbre cépage Nebbiolo dévoilant de nouveau sa magie.

A velvety texture on the palate for this estate Pelissero in Piedmont, fruit and flowers well mixed on a grassy background, a facet of the famous grape Nebbiolo revealing its magic again.



Louisa Rocca nous présente 5 cuvées Bruno Rocca dont 4 particulièrement stylisées à mon goût, des vins du Piémont fluides et vivaces, de très belle acidité.

Louisa Rocca presents 5 Bruno Rocca cuvees, 4 of which are particularly stylish to me, Piedmont wines that are fluid and vivid, with very nice acidity;



Les gros calibres italiens sont aussi au rendez-vous pour une série de ce domaine mythique Cordero di Montezelo avec leurs Barolos puissants, aux tanins de grande garde. Bricco Gattera impose par sa profondeur gustative et charismatique.

The massive Italian wines are also at the appointment for a series of this mythical Cordero di Montezelo estate with their powerful Barolos, with tannins of great aging potential. Bricco Gattera is imposing by its gustatory and charismatic depth.

Fred Beneix

Vinisud & VinoVision Paris s'unissent pour créer le premier rendez-vous international des professionnels du vin à Paris.

Vous avez
rendez-vous
avec Paris,
capitale
mondiale
du vin !



11-13
 02
2019

PARIS EXPO
PORTE DE VERSAILLES

Organisé par :

COMEXPOSIUM

ADHESION
group

Salon réservé aux professionnels.
Enregistrement gratuit avec le code :
SMMWP19

www.wineparis.com

Les Dégustations Privées par

Nelson CHOW*

*Private Tastings by Nelson Chow**

Château Tourteau Chollet, Graves blanc 2016

Le bouquet est très riche et élégant. Beaucoup d'arômes de pommes jaunes, des fruits à noyau, du zeste de pamplemousse et toutes ces senteurs de fruits exotiques. Vous avez également des notes de silex comme les arômes minéraux.

En bouche, le vin est déjà ouvert malgré le millésime. Le palais est déjà aromatique, soutenu par une grande acidité, mais le plus important le fruité en bouche. Il enveloppe vraiment le palais. Moyennement corsé à corsé. Le vin est vraiment rond.

Si vous le servez à 9-10° C, il sera parfait avec des plats de poisson mijotés, comme nos cassolettes chinoises de poisson.

The bouquet is very rich and elegant. You get a lot of yellow apple, some stone fruits, also pomelo peel and all that sort of exotic fruit agents. You can also catch some flinty characters like mineral aromas.

On the palate the wine is open already despite the vintage. It has a lot of aromas already, a great acidity that backs it up, but the most important is the fruit driven mouth. It really covers and wraps the palate. Medium to full body. The wine is really round.

If you serve it at 9-10° C, it will be perfect with some stewed fish dishes, like our Chinese fish casseroles.



Sébastien Labails et Nelson Chow

Château Tourteau Chollet, Graves rouge 2016

La couleur est vraiment sombre à cause du millésime. Des arômes abondants de baies, de cerises et aussi le caractère grillé. Pour le moment, le vin est encore un peu jeune. Laissez-le respirer pendant 20-30 mn et il sera prêt à boire. Vous pouvez en profiter n'importe quand et à n'importe quelle heure. Il peut également accompagner certaines viandes comme les plats braisés ou sautés chinois.

The colour is really dark because of the vintage. You can smell a lot of berries, cherry and also the toasty character. At the moment the wine is still a bit young. Let it breathe for 20-30 mn and it will be ready to drink. You can enjoy it any day, at any time. It can also go with some meat like braised dishes or the Chinese sautéed dishes.

➔ WWW.VITISVINTAGE.COM

Château Grand Lartigue, Saint-Emilion Grand Cru 2015

Ce vin est encore un "bébé" mais vous avez déjà des arômes de fumé. Egalement des arômes de cerise et de baies. En note finale au nez, des notes de grillé et savoureuses.

En bouche, il est encore un peu ferme pour le moment mais le fruité est bien là. Le vin est rond en bouche avec un peu de tanins. La fraîcheur de l'acidité soutient le vin, très belle persistance en finale.

Ce vin a besoin de s'aérer pendant 2 heures et vous pourrez ensuite le déguster sur des plats de barbecue chinois comme du porc grillé au barbecue, de l'oie rôtie, du poulet au soja.

This wine is still a "baby" but you already have some smoky aromas. Also the cherry and berry aromas. At the end of the nose, you find some toasty characters and you feel the savory characters coming up.

On the palate, it is little bit solid at the moment but the big good fruit agents are there. The wine is round on the palate, you have a bit of tannins. And after that, the fresh acidity is really backing up the wine followed by a very long aftertaste.

This wine needs to breathe for 2 hours and then you can go for some Chinese barbecue dishes like barbecued pork, roast goose, soya chicken.



Château Ferrand Lartigue, Saint-Emilion Grand Cru 2015

Le profil de ce vin est totalement différent. Il est très concentré, tous les arômes sont encore fermés. Il y a quelques notes de baies et de cerises. Mais les touches de menthe et de réglisse sont déjà là. La bouche a tous les éléments mais elle ne s'exprime pas pleinement pour le moment. De beaux arômes de fruits tout en rondeur, de groseilles, une bonne acidité qui soutient le vin et de la puissance. Il faut vraiment laisser le vin respirer et s'ouvrir longtemps.

Je suis très chanceux de goûter le 2015 car ils le conservent pour le moment et le mettront en marché plus tard. Il sera alors magnifique à déguster.

The whole profile is totally different. Everything is very concentrated, all the characters are packed at the moment. We just smell some berry and cherry tones. But the mint and liquorice undertone is already there. The palate has all the elements but it doesn't exhibit at the moment. Big round fruit characters, currants, at the same time, a good acidity that backs up the wine and also a full body. You really need to let the wine breathe and open up a long time.

I am very lucky to taste the 2015 because they keep it for the moment and will release it later. When you will get this wine, it will be beautiful to enjoy then.

→ WWW.VITISVINTAGE.COM

Château Côtes de Blaignan, Médoc Cru Bourgeois 2016

Un très beau vin avec 50 % de Cabernet Sauvignon. Au nez, bien que toujours jeune, tous les caractères de la cerise et des fruits concentrés sont déjà là. Un peu de pain grillé, suivi d'épices douces. Le vin est très bien fait et le bouquet est déjà magnifique malgré sa jeunesse. En bouche, des arômes très présents de fruits, très ronds, les tanins sont mûrs et pleins. Donne une très bonne structure au corps, une belle acidité.

Vous pouvez conserver ce vin pendant 5 à 8 ans, voire davantage. Mais vous pouvez aussi le déguster maintenant car le fruité est vraiment intéressant. Ce vin va très bien avec la cuisine de Shanghai.

This wine is wonderful with 50% of Cabernet Sauvignon. In the nose, though still young, all the cherry and concentrated fruit characters are already there. A bit of toastiness, followed by sweet spices. The wine is very well made and the bouquet is already beautiful despite its youth. On the palate, massive fruit characters, very round, the tannins are ripe and full. Gives a very good structure to the body, great acidity.

You can keep this wine for 5-8 years, even more. But you can also drink it now as the fruit agents are really interesting. This wine goes very well with our Shanghaiese cuisine.



Stéphanie Francisco et Nelson Chow

Château de la Croix, Médoc Cru Bourgeois 2014

Vraiment frais, belle acidité. La tension en bouche nettoie agréablement le palais. Corps d'intensité moyenne à puissante. Parfait avec tous les types de cuisine chinoise, en particulier la cuisine cantonnaise, comme la viande au barbecue.

Château de la Croix, Médoc Cru Bourgeois 2009

Bouche riche et ample. De beaux arômes très présents de fruits. Tanins très fins, acidité fraîche qui soutient le vin. Très bien fait. Si vous pouvez garder quelques bouteilles, vous verrez que le vin évoluera bien au fil des années.

→ CHATEAU-DE-LA-CROIX.COM

Really fresh, nice acidity. The dryness on the palate gives a very nice cleaning sensation. Medium to full body. Good match with all types of Chinese cuisine, particularly our Cantonese cuisine like barbecued meat.

Rich, full palate. A lot of fruit agents, massive. Very fine tannins, fresh acidity that backs up the wine. Very good. If you can save some bottles, you will see the wine will have a great evolution over the years.

* *Président des Sommeliers de Hong Kong et de Chine / President of the sommeliers of Hong Kong and China*

ID BÂTIMENT, bâtitseurs de l'ombre

Depuis quelques années, les chais du Bordelais ont vu naître de grands millésimes architecturaux. Dans l'ombre des stars qui signent ces audacieuses cathédrales, les corps d'élite de la construction se doivent d'être précis et innovant. Nicolas Jourdan et Hervé Motard, co-gérants d'ID Bâtiment, cabinet d'étude structure, accompagnent depuis 20 ans les nouvelles exigences esthétiques et technologiques.



« Notre métier d'origine, ce sont les Monuments Historiques, la pierre, les vieilles charpentes bois ou métal. Étant implantés dans le Sud-Ouest, nous avons travaillé en toute logique avec le monde du vin, dont les techniques viticoles ont sans cesse évolué pour gagner en performances qualitatives », raconte Nicolas Jourdan.

Il faut dire qu'il fut un temps où les chais étaient un lieu sombre, semi-enterré, discret, où n'entraient que les principaux virtuoses de l'assemblage. Aujourd'hui, l'écrin se doit d'être aussi magique, inventif que le divin breuvage. Les châteaux

du Bordelais sont le nouveau terrain de jeu des architectes de renom. Et sur ce créneau, le cabinet d'étude ID Bâtiment a de quoi répondre aux exigences imaginatives des maîtres d'œuvres : « Derrière ces investissements massifs émergent des technologies de pointe, des préoccupations environnementales, des matériaux demandant pour certains des savoirs ancestraux. Car si ces nouveaux chais se doivent d'être un vecteur d'image, ils doivent répondre également au développement qualitatif des vins ». La précision est de rigueur. ID Bâtiment, qui compte une quinzaine de salariés, délègue sur

chaque chantier un ingénieur ou projeteur pour suivre le projet de façon globale. « Nous travaillons en complémentarité avec l'architecte. Nous produisons des notes de calculs et dessin d'exécution très minutieux pour affiner les choix et intuitions de l'architecte et dimensionner de façon précise les éléments d'ossature. Nous travaillons en processus BIM, c'est-à-dire en réalisant des maquettes numériques. Grâce à cette méthode, les échanges sont beaucoup plus efficaces, la synthèse beaucoup plus rapide et la conception plus pertinente. »

Depuis 20 ans, l'équipe d'ID Bâtiment a rénové, agrandi, transformé parmi les plus grands châteaux des deux rives. Avec le cabinet d'architectes Herzog & de Meuron, rendu célèbre par le stade en forme de nid d'oiseau construit à l'occasion des Jeux Olympiques de Pékin en 2008, une ancienne annexe à Pétrus a été transformée en réfectoire. Et puis, il y a eu les Châteaux Latour et Labégorce avec le Cabinet Mazières, Haut-Brion avec A3A, Marquis d'Alesme avec le cabinet de Fabien Pedelaborde, Palmer et Château d'Issan avec Arsenal,

ou encore les Châteaux Monlot et Renon avec l'agence Métayer Errath Lehembre Architectes Associés... A chaque chantier, de nouveaux défis. Pour La Fleur Saint Georges (BPM) il a fallu fixer « des cuves coniques inversées, comme autant de matrices, conçues afin que le vin soit choyé de la plus douce des façons et installer un vertigineux ascenseur de verre et d'acier pour les transferts de vin. Pour Mouton Rothschild avec l'architecte Bernard Mazières, nous avons jonglé avec le bois, la pierre, l'acier et suspendu aux piliers un réseau de rails qui permet de

convoyer, lors des vendanges, le raisin vers le haut des cuves (via des cuvons). Toujours ce travail qualitatif par gravité, désormais courant, pour ne pas secouer la vendange », se rappelle Nicolas Jourdan. « Aujourd'hui, on travaille de plus en plus sur cette question de la gravité, des matériaux écologiques, de l'hygrométrie, de la maîtrise des températures. La veille est de mise sur l'aspect réglementaire et bien entendu sur le calendrier : on ne rate pas une vendange ! Notre force, c'est à la fois notre expérience et notre disponibilité ».



ID Bâtiment: the unsung builders || *For a few years, the Bordeaux vineyard has been the scene for great architectural projects. In the shadows of the celebrities who sign those ambitious cathedrals, the highly specialized building professionals have a duty to be precise and innovative. Nicolas Jourdan and Hervé Motard, co-managers of the structure engineering design office ID Bâtiment, have been supporting for 20 years the new aesthetic and technical requirements.*

“Our original métier focuses on Historical Monuments, stone, old timber or metallic framing. Being settled in the Southwest of France, we have naturally been working with the wine world, whose viticultural techniques have continually been changing in order to gain quality performance,” Nicolas Jourdan tells.

There was a time when the cellars used to be a dark, half-buried and discreet place where only the main blending virtuosi could enter. Nowadays the precious setting has to be as magical and creative as the divine nectar. The chateaus of Bordeaux are the famous architects' new playgrounds. And on this segment ID Bâtiment has resources to meet the creative requirements of the contractors: “These massive investments give rise to top-notch technologies, environmental concerns, materials that sometimes demand ancestral savoir-faire. Although these new wine-ries convey an image, first and foremost they have to shelter the quality development of the wines”. Precision is the rule. With 15 employees ID Bâtiment sends an engineer or a designer on each worksite in order to have a comprehensive follow-up. “We work in synergy with the architect. We provide calculation notes and a very thorough construction drawing to refine the architect's choices and intuitions, and in order to precisely size the framing components. We use the BIM process, i.e. designing digital models. Thanks to this method, exchanges are much more efficient, the synthesis is much faster and the conception more relevant.”

Over the last 20 years ID Bâtiment's team has renovated, extended, transformed some of the greatest chateaus of Bordeaux. With Herzog & de Meuron's architect agency—well-known for Beijing's Bird's Nest stadium built for the 2008 Olympics—an annex of Petrus has been turned into a dining hall. Then came Château Latour and Château Labégorce with Mazières Agency, Haut-Brion with A3A, Marquis d'Alesme with Fabien Pedelaborde Agency, Palmer and Château d'Issan with Arsenal, or Château Monlot and Château Renon with Métayer Errath Lehembre Architectes Associés ... At each new work, new challenges. At La Fleur Saint Georges (BPM architects) they had to fasten “inverted conical tanks, like matrixes, designed to nurture the wine in the most gentle way, and install a dizzy glass and steel lift used to transfer the wines. For Mouton Rothschild with architect Bernard Mazières, we played with wood, stone, steel and hung a network of rails on the pillars that enables during the harvest to bring the grapes above the tanks thanks to mobile vats. Always this quality work by gravity, now common, to avoid damaging the crop”, Nicolas Jourdan reminds. “Nowadays we work more and more on the notion of gravity, ecological materials, hygrometry, temperature control. We have to keep aware of the regulatory aspect but also keep an eye on the calendar: we never miss a harvest! Our strength is both our experience and our availability”.

Bénédicte Chapard

ID BÂTIMENT EN CHIFFRES / SOME FIGURES

- CA : 1 211 190 euros
- Plus de 100 châteaux rénovés ou construits /
More than 100 chateaus renovated or built
- Domaine d'intervention : monuments historiques, secteurs sauvegardés et grands domaines vini-viticoles /
Area of expertise: historical buildings, protected sectors and great wine estates

➔ 4 BIS, CHEMIN MAUJAY - 33610 CANÉJAN - 05 57 12 01 25 - IDBATIMENT33@GMAIL.COM



Château Renon

ARTISAN D'UN ART DE VIVRE

L'expérience du meilleur au service des meilleurs

« Ma fierté et ma joie sont d'exercer quotidiennement ce métier d'art et de création dans le désir de toujours mieux progresser, apprendre et transmettre. Mon équipe est animée des mêmes sentiments, il suffit de les rencontrer pour s'en convaincre. »

“My pride and joy is the daily exercise of this artistic and creative profession, with the will to always progress, learn and transmit. My team has the same feelings, one just needs to meet them to be convinced.”

M. Ziegler, gérant / owner.



Tribunal de Grande Instance



Tribunal de Grande Instance



MENUISERIE ALUMINIUM & BOIS - MIROITERIE

Façade vitrée Devanture de magasin Porte automatique
Fermeture Store Pergola Mise aux normes PMR* et ERP**

JOINERY ALUMINIUM & WOOD-MIRRORS

Glass fronts - Store fronts - Automatic doors - Windows and doors - Blinds/
Awnings - Pergola - Compliance with public reception - Accessibility standards

Vous œuvrez dans des domaines prestigieux et uniques, vos bâtiments le sont tout autant !

Que ce soit sous les contraintes des BÂTIMENTS DE FRANCE, sur le projet de votre architecte, en collaboration avec un maître d'œuvre ou par notre propre expertise, nous intervenons à tous les niveaux en termes de fermeture. De la rénovation dans les règles de l'art jusqu'à la création la plus exigeante, nos années d'expérience et la confiance affichée de nos clients vous promettent une attention et un service irréprochable.

Même dans le domaine sensible de votre sécurité, nous pouvons vous apporter LA SOLUTION adaptée : menuiserie blindée, vitrage pare-balles, coupe-feu, pare flamme, garde-corps... Nous vous aiderons aussi à la mise en œuvre et dans l'application des nouvelles normes pour l'accueil des handicapés.

*Personnes à mobilité réduite / **Établissements recevant du public

You work on prestigious and unique sites, and so are your buildings!

Whether working under the supervision of France's National Heritage Protection Organisation, on the project with your architect, in collaboration with your main contractor, or with our own expertise we operate at every level in terms of windows and doors. From state-of-the-art renovations to the most demanding creations, our years of experience and the confidence shown by our customers, promise you our most attentive and impeccable service.

Even in sensitive security issues, we are able to provide you with an adaptable solution: armored joinery, bullet-proof glazing, fire protection, flame protection, guardrails... We are also able to assist you to implement and remain in compliance with the latest standards for the reception of persons with disabilities, persons with reduced mobility or reception areas of public institutions.

infos#accessibleatous



RÉFÉRENCES :

- Les Grands Chais de France
(Les Caves de Landiras)

DOMAINES VITICOLES

- Château Clinet
- Château Haut-Bages Libéral
- Château Lafaurie-Peyraguey
- Château Renon *(photo)*

RESTAURANTS

- Julien Cruège *(photo)*
- La Tupina - Tentazioni
- Le Bistro du Sommelier

CAVISTES

- Badie
- Le Flacon

BIJOUTERIE

- Cartier
- Mauboussin

MODE

- Lancel - Max Mara
- Sonia Rykiel - Zapa

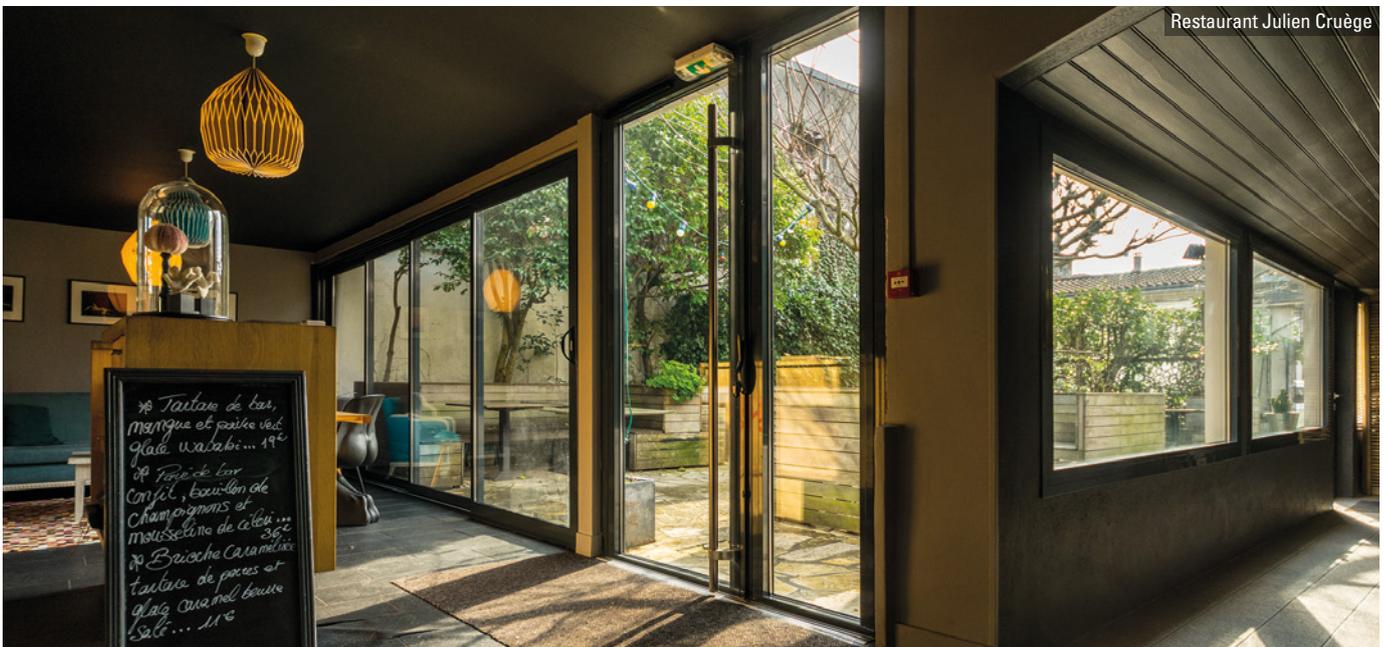
DIVERS

- Duty free d'Orly et de Nice
- Tribunal de Grande Instance *(photos)*
- ...

EN SAVOIR ➔ [APLUSFERMETURE.FR](http://aplusfermeture.fr)

A+ FERMETURE Aluminium - Assistance 24h/24

26 avenue Gustave Eiffel • 33700 Mérignac • Tél. 05 56 34 79 11 • Email : vitrier@orange.fr



Restaurant Julien Cruège



DUCLOT :
de l'ombre
à la
lumière

La maison Duclot a le charme discret des négoce historiques de la Place bordelaise, reconnue pour son professionnalisme. Depuis son arrivée en 2014, la dynamique Ariane Khaida, sa directrice, déroule son fil pour donner visibilité et lisibilité afin de faire claquer définitivement le nom de la maison comme un étendard auprès d'un plus large public.

Duclot dépend de la holding Videlot, qui appartient à la famille Moueix, propriétaire également de Pétrus. La maison vend trois millions de bouteilles par an et comprend trois branches complémentaires. Une première, chargée de vendre du vin aux particuliers, à travers six magasins : la Cave des Galeries Lafayette, Chateaunet à la Plaine St Denis et à Malakoff, Chai & Bar à Bruxelles, Badie et l'Intendant à Bordeaux et deux sites marchands chateanet.com et chateauprimeur.com (dédié aux Primeurs). Une deuxième branche a pour rôle de placer du vin auprès d'importateurs et distributeurs étrangers. Et une troisième branche est dédiée à l'ensemble de la restauration : brasseries, bistrot et belles adresses de la cuisine française dont les étoilés. Plus de la moitié des 200 employés de la holding ont pour sacro sainte mission de vendre, une répartition qui en dit long sur la relation de proximité avec les consommateurs et qui se différencie du modèle classique rencontré habituellement chez les négociants. « Notre atout, nos valeurs,

c'est la proximité. En complément des bureaux historiques de Bordeaux et Paris, nous avons ouvert un bureau à Nice pour couvrir le Sud-Est et à l'export, après New York et Los Angeles, nous nous sommes installés depuis 2 ans à Hong Kong. Cette proximité, offrir un service toujours plus personnalisé, développer une distribution qualitative pour nos grands vins, c'est notre ADN, » précise Ariane.

Autre ADN de la maison Duclot : son portefeuille de bouteilles, dominé largement par le Bordelais. Même si Duclot vient de racheter en juillet l'agence des domaines ligériens de Philippe Noyé (dont Clos Rougeard, ou Dagueneau), promouvoir le rayonnement des vins de Bordeaux reste son fer de lance. Poids lourd de la distribution des grands crus bordelais, ancré historiquement comme un acteur majeur de la Place de Bordeaux, maîtrisant l'art subtile et complexe de distribuer des Crus Classés, Ariane Khaida aime cependant rappeler le côté prescripteur et dénicheur de son métier : « Nous sommes ravis de détecter les évolutions des propriétés,

les nouvelles pépites comme Château Fonplégade et nous accompagnons aussi depuis des années une quinzaine de "petits" domaines à Bordeaux avec qui nous avons établi une relation de confiance. »

En parallèle de cette stratégie de développement et de consolidation, Ariane Khaida mise sur une nouvelle stratégie de communication : il s'agit désormais de sortir de l'ombre et de faire de Duclot une griffe, une signature unique. La structure Duclot s'organise pour devenir visible : Bordeaux Millésimes devient Duclot Export et la structure dédiée à la restauration, Duclot La Vinicole. Mais pour le grand public, le signal, c'est la « Cave du Gourmet » de 450 m² au cœur des Galeries Lafayette, boulevard Haussman qui devient « Duclot La Cave ». « Il s'agit de capitaliser sur notre nom. Nous sommes reconnus par nos pairs, à nous d'étendre cette visibilité auprès du grand public. Notre marque a une vraie légitimité, » affirme Ariane, rompant définitivement avec la discrétion des maisons de négoce bordelaises.

Duclot: Into the limelight || *The house Duclot has the discreet charm of the historic merchants of Bordeaux, recognized for its professionalism. Since her arrival in 2014, the dynamic Ariane Khaida has done ground work to give visibility and legibility in order to finally promote the name of the house with a wider audience.*

Duclot depends on the holding Videlot, which belongs to the family Moueix, also owner of Pétrus. The house sells three million bottles a year and includes three complementary branches. A first, responsible for selling wine to individuals, through six stores: Cave des Galeries Lafayette, Chateaunet at Plaine St Denis and Malakoff, Chai & Bar in Brussels, Badie and L'Intendant in Bordeaux and two websites chateanet.com and chateauprimeur.com (dedicated to Primeurs). A second branch aims at referencing wine with foreign importers and distributors. And a third branch is dedicated to the restaurants: brasseries, bistrot and beautiful addresses of the French cuisine including starred restaurants. More than half of the 200 employees of the holding company have the sacred mission of selling, a distribution that says a lot about the close relationship with consumers and differs from the traditional model usually encountered in trading companies. "Our asset and our values are based on proximity. In addition to the historic offices of Bordeaux and Paris, we opened an office in Nice to cover the Southeast and at export, after New York and Los Angeles, we settled 2 years ago in Hong Kong. This proximity, offering an ever more personalized service, developing a qualitative distribution for our grand wines is our DNA," says Ariane.

Another part of Duclot's DNA: its portfolio of wines, largely dominated by Bordeaux. Although Duclot has just bought in July Philippe Noyé's agency of Loire estates (including Clos Rougeard, or Dagueneau), promoting the radiance of Bordeaux wines remains its spearhead. A leading force in the distribution of Bordeaux's grand vins, historically anchored as a major player in the Bordeaux negociant, mastering the subtle and complex art of distributing Crus Classés, Ariane Khaida likes to recall the prescriptive and 'hunting' side of her profession: "We are delighted to detect changes in properties, new treasures like Château Fonplégade and we have also been supporting for fifteen years some 'small' domains in Bordeaux with which we have established a confident relationship."

In parallel with this strategy of development and consolidation, Ariane Khaida is banking on a new communication strategy: it is now a question of emerging from the shadows and making Duclot a brand, a unique signature. The structure Duclot is organizing to become visible: Bordeaux Millésimes becomes Duclot Export and the structure dedicated to the restaurants, Duclot La Vinicole. But for the general public, the signal is the La Cave du Gourmet, 450 sqm in the heart of Galeries Lafayette Boulevard Haussman becomes, Duclot La Cave. "It's about capitalizing on our name. We are recognized by our peers, it is time we extend this visibility to the general public. Our brand has a real legitimacy," says Ariane, definitively breaking with the discretion of the Bordeaux wine houses.

Bénédicte Chapard

EN SAVOIR → WWW.DUCLOT.COM



SOCIÉTÉ GIMEX

innovation et qualité !

Créée à Palaiseau il y a 28 ans, la société Gimex est spécialisée en emballage standard, en personnalisation et plus spécifiquement en emballage pour bouteilles.

Qu'est-ce qui fait le succès d'Ice.bag® depuis des années ?

Au début, les professionnels du vin n'imaginaient pas rafraîchir leurs bouteilles dans un Ice.bag®. Ce sont finalement les restaurateurs qui l'ont plébiscité et réclamé pour sa fonctionnalité et sa simplicité d'usage. Désormais, il est reconnu et apprécié par les professionnels et le grand public comme étant un produit iconique. Depuis plus de 10 ans, nous ne cessons de développer de nouveaux modèles et formats en utilisant des matériaux toujours différents. La réactivité de notre équipe, le réseau mis en place depuis presque 30 ans ainsi que notre hub logistique européen font la performance de notre entreprise.

A qui s'adresse le rafraîchisseur Ice.bag® ?

A tous les professionnels comme un véritable outil de marketing. En effet, hôteliers, restaurateurs et autres marques de liquide qui ne cessent d'innover avec de beaux flacons pouvant être mis en valeur, rafraîchis.

Vous multipliez les innovations, quelles sont les nouveaux processus de fabrication ?

La plus grosse innovation de cette année demeure l'impression numérique sur 100 % de la surface imprimable à partir de vos photos et images. Enfin, nous avons développé de nouveaux matériaux opaques/mats (en noir, argent et or) très appréciés des codes du luxe, ainsi que des encres et des matières phosphorescentes avec encre invisible qui réagit aux lampes UV.

Des nouveautés pour 2019/2020 ?

Grâce au succès des premières fabrications opaques/mats, nous nous apprêtons à tester de nouveaux coloris tel que les pastels pour l'été 2019 et des couleurs plus chaudes tel que le kaki, terre de Sienne, reflets des couleurs de l'automne pour la rentrée.

Quels sont les enjeux pour 2019 ?

Notre enjeu permanent est celui de parfaire constamment nos qualités et vitesses de production/livraison pour répondre au mieux à nos clients de plus en plus exigeants sur les délais. Aujourd'hui, le but est de réduire les délais de production de 50 % à 70 %. Également, nous souhaitons rendre plus disponible les 80 modèles en stock en France pour le marché européen en développant notre présence sur Internet.

Gimex, innovation & quality! || *Founded in Palaiseau 28 years ago, Gimex specializes in standard packaging, customization and more specifically in bottle packaging.*

What makes Ice.bag® successful for years?

At first, wine professionals did not imagine refreshing their bottles in an Ice.bag®. Finally the restaurants praised it and asked for it because of its functionality and simplicity of use. Now, it is appreciated by the professionals and the general public and recognized as an iconic product. For more than 10 years, we have been developing new models and formats using different materials. The reactivity of our team, the network implemented for almost 30 years as well as our European logistics hub make our company performing.



What's new for 2019/2020?

Thanks to the success of the first opaque/matte productions we are preparing to test new colors such as pastels for summer 2019 and warmer colors such as khaki, sienna, autumn colors for next fall.

Who is the Ice.bag® cooler for?

For all professionals as a true marketing tool. Indeed, hoteliers, restaurants and other brands of beverages that continue to innovate with beautiful bottles that can be highlighted, refreshed.

You increase innovations, what are the new manufacturing processes?

The biggest innovation this year is digital printing on 100% of the printable area from your pictures and images. Moreover we have developed new opaque/matte materials (in black, silver and gold) very much appreciated by luxury codes, as well as inks and phosphorescent materials with invisible ink that reacts to UV lamps.

What are the issues for 2019?

Our permanent challenge is to constantly improve our production and delivery quality and speed to better meet our customers who are increasingly demanding about delivery time. Today, the goal is to reduce production times by 50 to 70%. Also, we want to make more available the 80 models in stock in France for the European market by developing our presence on the Internet.

Propos recueillis par / Interview by Charlyne Zirah

EN SAVOIR ➔ ICEBAG.FR

LUMIÈRE ALLUMÉE | LIGHT TURN ON

IDÉAL POUR LES SOIRÉES
QUI NE S'ARRÊTENT JAMAIS !
IDEAL FOR THE NIGHTS
THAT NEVER STOP !



LUMIÈRE ÉTEINTE | LIGHT TURN OFF



CHÂTEAU LA HAYE

Le diamant de sa majesté



Ce petit diamant brut de Saint-Estèphe a été repris par la famille Cardon en 2012. Chris Cardon, industriel pharmaceutique, gère le domaine avec son beau-fils Lloyd Lippens. Hectare après hectare, la famille s'est constituée un vignoble de 30 hectares. La Haye n'est pourtant pas tout jeune. La vocation viticole du château est apparue en 1556 et la demeure a même abrité les amours d'Henri II et Diane de Poitiers, laissant comme traces de ce passage royal deux lettres entrelacées, H et D dans la pierre du château et sur les étiquettes.

Les différentes facettes de La Haye avaient néanmoins besoin d'être taillées. Les vignes du domaine ont entre 30 et 40 ans. Château La Haye est certifié Haute Valeur Environnementale niveau 3. Pour un plus grand respect des baies, les vendanges sont faites en petites caquettes. Les raisins sont égrappés et, depuis ce millésime, la famille a investi dans un égreneur, signe qu'un travail vers le raffinement est en marche. La vinification, opérée avec l'aide de l'œnologue Eric Boissenot, se fait en petites cuves qui permettent un travail parcellaire. Classé Cru Bourgeois et lauréat avec le 2013 et

le 2014, la famille vise le classement en Cru Bourgeois exceptionnel.

Alors qu'auparavant, le vin passait en 100 % de bois neuf, la famille préfère désormais laisser son vin vieillir en un tiers de barriques neuves, un tiers d'un vin et un tiers de deux vins, toujours en chêne français. La Haye profite en moyenne de 12 mois d'élevage. Le Château produit entre 50 et 60 000 bouteilles par an. Le prix moyen de la bouteille vendue à la propriété est de 27 EUR TTC, un bon rapport pour les amateurs. Le château produit également une deuxième étiquette issue des plus jeunes vignes, Le Cèdre de La Haye (40 000 bouteilles) et une micro cuvée de 3 à 4000 bouteilles, uniquement dans les meilleurs millésimes, Majesté de La Haye. Cependant, dans un souhait d'amélioration de La Haye, la famille envisage d'intégrer cette sélection dans le grand vin.

Le deuxième bijou de la famille se trouve dans l'appellation Pauillac. Château Bellevue – au nom duquel a été accolé celui de Cardon pour marquer son entrée dans le giron familial mais aussi sa renaissance – est un domaine qui avait perdu ses vignes suite au gel de 1956. Des 12 hectares

d'origine, la famille a récupéré 2.5 hectares, au nez et à la barbe d'illustres voisins. Actuellement, 0.6 hectares sont en production avec des vieilles vignes âgées de 60 ans. Le reste est aujourd'hui en cours de replantation.

En octobre dernier, le jeune Lloyd Lippens a souhaité soumettre son travail au palais expert de l'éminent sommelier chinois Nelson Chow, président des sommeliers de Hong Kong et de Chine. En dégustant successivement le 2014, 2015 et le 2016 de Château La Haye, Nelson Chow a pu noter l'apparente évolution dans le travail de la famille. Tous dévoilent de beaux arômes de fruits et d'épices, mais les vins ont gagné en structure d'année en année. La Haye est en train de se démarquer par un style propre et la dégustation avec l'expert chinois a confirmé que le petit diamant brut trouvait peu à peu son éclat.

Aujourd'hui, des analyses des sols sont encore en cours afin de définir précisément les terroirs. L'histoire suit son cours, réécrite dans la tradition médocaine mais avec un petit accent d'ailleurs, promettant un bel avenir à ce petit bijou de Saint-Estèphe.

Château La Haye: Her majesty's diamond II This rough diamond from Saint-Estèphe was taken over by the Cardon family in 2012. Chris Cardon, a pharmaceutical manufacturer, manages the estate with his son-in-law Lloyd Lippens. Hectare after hectare, the family constituted a vineyard of 30 hectares. Yet La Haye is not that young. The wine vocation of the chateau appeared in 1556 and the house even sheltered the lovers Henry II and Diane of Poitiers, leaving traces of this royal passage with two intertwined letters, H and D in the stone of the castle and on the labels.

The various facets of La Haye still needed to be cut. The vineyards of the estate are between 30 and 40 years old. Château La Haye is certified High Environmental Value Level 3. For a greater respect of berries, the harvest is made in small crates. The grapes are destemmed and since this year, the family has invested in a destemmer, sign that a work towards refinement is in progress.

The winemaking, done with the help of enologist Eric Boisse-not, is done in small vats that allow plot selection. Classified Cru Bourgeois and laureate with the 2013 and the 2014, the family aims at the classification in Cru Bourgeois Exceptionnel.

Whereas previously, the wine matured in 100% new oak, the family now prefers to let its wine age in a third of new barrels, a third of one wine and a third of two wines, always French oak. La Haye enjoys an average of 12 months of maturation. The Château produces between 50 and 60,000 bottles a year. The average price of the bottle sold at the property is 27 EUR all taxes included, a good ratio for the fans. The château also produces a second label from the youngest vines, Le Cèdre de la Haye (40,000 bottles) and a micro cuvee of 3 to 4,000 bottles, only in the best vintages, Majesté de La Haye. However, in a desire to improve La Haye, the family plans to integrate this selection into the grand vin.



Lloyd Lippens and Chris Cardon



Lloyd Lippens and Nelson Chow

The second jewel of the family is in the Pauillac appellation. Château Bellevue—to the name of which Cardon was added to mark its entry into the family but also its revival—is an estate that had lost its vineyards following the frost in 1956. Of the original 12 hectares, the family has recovered 2.5 hectares, from under the noses of illustrious neighbors. Today, 0.6 hectares are in production with old vines aged 60 years. The rest is currently being replanted.

Last October, the young Lloyd Lippens wanted to submit his work to the expert palate of the prominent Chinese sommelier Nelson Chow, president of the Hong Kong and China sommelier association. By successively tasting the 2014, 2015 and 2016 of Château La Haye, Nelson Chow could note the apparent evolu-

tion in the work of the family. All of them reveal beautiful aromas of fruit and spices, but the wines have gained structure year after year. La Haye is standing out with its own style and the tasting with the Chinese expert confirmed that the small rough diamond was gradually becoming more and more radiant.

Today, soil analyzes are still in progress to precisely define the terroirs. The story continues its course, rewritten in the Medoc tradition but with a little accent from elsewhere, promising a bright future for this little jewel of Saint-Estèphe.

Sylvia van der Velden

EN SAVOIR → CHATEAULAHAYE.COM

VIGNOBLES BRUMONT

Le seigneur du Tannat

Il connaît le moindre caillou, a creusé des trous partout raconte-t-il amusé, a scruté, étudié, analysé le moindre centimètre carré de ses terres... Alain Brumont a vite compris que ce n'était pas au fond de la vallée que cela se passait mais là-haut, sur les coteaux, là où on trouve les galets roulés de l'ancien lit de l'Adour. On l'a pris pour un fou à ses débuts dans les années 80, aujourd'hui on le consulte dans le monde entier. Parti de 17 hectares, ses vignobles en couvrent aujourd'hui 240 en propre. Alain Brumont est devenu une référence internationale, le maître d'œuvre de la renaissance du Tannat et de la montée en gamme du Madiran.

D'abord, il y a la vigne. La philosophie d'Alain Brumont lui est dictée par la nature même, elle dépasse la simple notion de biodynamie. Comme la vigne, il puise dans la terre les ressources dont il a besoin. Tout petit déjà il arpentait le vignoble et se nourrissait des odeurs, des paysages, construisant un lien intime avec la terre qu'il chérira toute sa vie.

Traditionnellement dans cette région, les familles vivaient de la polyculture. Vignes, élevage, cultures se partageaient les terres. Reproduisant l'histoire, Alain Brumont a assuré dès ses débuts au domaine l'autosuffisance de son exploitation. Les vignobles Brumont, qui s'articulent essentiellement autour du Château Bouscassé, berceau historique, et Château Montus, son « grand cru », sont devenus en 30 ans un écosystème autonome, riche de biodiversité.

« Le terroir est le maître d'œuvre chez nous. »

Alain Brumont

Alain Brumont pousse à l'extrême l'exigence d'un vin le plus naturel possible, qui exprime toutes les qualités du terroir par lui-même, en exploitant au mieux les qualités intrinsèques du raisin. Ses vignes

sont protégées des vignobles voisins, et notamment de leur traitement, par des bois séparant les parcelles. Aucun intrant n'est utilisé sur la vigne, aucun insecticide n'est appliqué. L'eau utilisée est directement tirée d'une source. La flore est conservée entre les rangs pour favoriser au maximum la biodiversité et les échanges entre la vigne et son environnement. Les vignes dont les rangs sont orientés à 15 h sont effeuillées de telle sorte que la grappe bénéficie d'un temps d'ensoleillement identique en début et fin de journée, avec de l'ombre au plus chaud de la journée. En cours de croissance, les grappes sont comptées et calibrées, chaque pied aura son nombre de grappes. Aux vendanges, faites en petites caquettes, il y a jusqu'à trois tris (manuel, par vibration et optique). Et ce n'est qu'un résumé de tous les soins apportés par les équipes sous la houlette du directeur technique Fabrice Dubosc dans la recherche de qualité impulsée par Alain Brumont.



Le hasard a fait que Jean-Vincent Ridon (ASI Afrique du Sud) était également présent sur le domaine ce jour-là.



Nelson Chow en dégustation.



Alain Brumont et Nelson Chow au cœur de la fameuse 'Cathédrale du Tannat'.

Côté chais, le Tannat est un cépage qu'il faut savoir dompter. Puissant, il présente néanmoins une capacité de vieillissement extraordinaire. Alain Brumont a réussi à créer des vins exceptionnellement élégants à base de Tannat. Ce cépage a l'immense avantage de ne pas nécessiter de collage car il produit peu de dépôts. Pour parfaire et extraire tous les arômes de ses vins, les affiner, la totalité passe en barrique pour environ 12 mois pour les cuvées traditionnelles. Les 100 % Tannat sont élevés en barriques neuves pendant 24 mois, même plus 4 années

pour la cuvée XL. Et pour aller plus loin, Alain Brumont utilise même des fûts de 600 litres et vient d'installer des grands foudres.

Toujours avide de faire découvrir le pouvoir du Madiran et son cépage emblématique, et très connecté avec les sommeliers du monde entier, Alain Brumont a reçu à Château Bouscassé le président des sommeliers de Hong Kong et de Chine, Nelson Chow. Il a réservé à l'expert chinois une sélection représentative des expressions de son terroir, en blanc comme en rouge, pour finir avec plusieurs

millésimes de ses vins hauts de gamme Château Montus XL et Château Montus La Tyre, une parcelle d'exception sur le point le plus haut de Madiran.

Tradition gasconne de la bonne chair et de la convivialité oblige, on ne peut manquer de mentionner qu'Alain Brumont a ensuite regagné Nelson Chow à sa table avec des produits cultivés sur le domaine et cuisinés par le chef à demeure. Le point d'orgue en sera la découverte pour Nelson Chow, non d'un vin, mais de la confection traditionnelle de la croustade aux pruneaux !

Le terroir de galets.

Vignobles Brumont: The lord of Tannat || He knows every single pebble, has dug holes everywhere he says laughing, studied, analyzed every inch of his land ... Alain Brumont quickly realized that it was not at the bottom of the valley that it was happening but up there, on the slopes, where the pebbles from the old bed of the Adour lie. He was considered crazy in the early eighties, today he is consulted around the world. Starting from 17 hectares, his vineyards today covers 240. Alain Brumont has become an international reference, the master builder of the renaissance of Tannat and the upmarket development of Madiran.

First, there is the vine. Alain Brumont's philosophy is dictated by nature itself, it goes beyond the simple notion of biodynamics. Like the vine, he draws from the earth the resources he needs. As a child, he was already crisscrossing the vineyard nourished by the scents and landscapes, building an intimate bond with the land he cherishes all his life. Traditionally in this region, families lived from polyculture. Vines, livestock, crops shared the land. Reproducing history, Alain Brumont has ensured from the beginning the self-sufficiency of his estate. The Brumont vineyards, which mainly lay around Château Bouscassé, historic cradle, and Château Montus, its "grand cru", have become in 30 years an autonomous ecosystem, rich in biodiversity.

Alain Brumont takes to extremes his requirement for the most natural possible wine, that expresses all the qualities of the terroir by itself, by best exploiting the intrinsic qualities of the grape. His vines are protected from the neighbours and their treatments by woods that separate the plots. No input is used on the vines, no insecticide is applied. The water directly comes from the spring. Flora is preserved between the rows to favour biodiversity and the exchanges between the vines and their environment as much as

"Here the terroir dictates its law."

Alain Brumont

possible. The vines whose rows all face 3 o'clock are thinned out so as the bunches have as much sun in the morning as in the end of the day, with shadow at the heaviest moment. During growth,

the bunches are counted and graded. During harvest, three sortings (manual, by vibration and optical) are fulfilled. And that is just a short summary of all the care provided by the team led by technical manager Fabrice Dubosc in the search for quality initiated by Alain Brumont.



Sur la parcelle de La Tyre.



Extrait du savoir-faire Brumont.

On the cellar side, Tannat is a grape variety that needs to be tamed. Powerful, it has an extraordinary aging capacity nevertheless. Alain Brumont has managed to create exceptionally elegant wines based on Tannat. This grape has the immense advantage of not requiring fining because it produces few deposits. To refine and extract all the aromas of its wines, to refine them, they all mature in barrels for about 12 months for the traditional cuvees. The 100% Tannat are aged in new barrels for 24 months, even more than 4 years for the XL vintage. And to go further, Alain Brumont even uses barrels of 600 liters and has just installed large wooden tuns.

Always eager to make discover the power of Madiran and its iconic grape variety, and very connected with sommeliers from around the world, Alain Brumont welcomed at Château Bouscassé the president

of the Hong Kong and China sommeliers association, Nelson Chow. For the Chinese expert he prepared a representative selection of the expressions of his terroir, in white and in red, to finish with several vintages of his premium wines Château Montus XL and Château Montus La Tyre, an exceptional plot on the highest point of Madiran.

Gascon tradition of good food and conviviality obliges, Alain Brumont invited Nelson Chow at his table with products grown on the estate and cooked by the chef of the estate. The highlight was the discovery for Nelson Chow, not of a wine, but of the traditional making of the prune croustade!

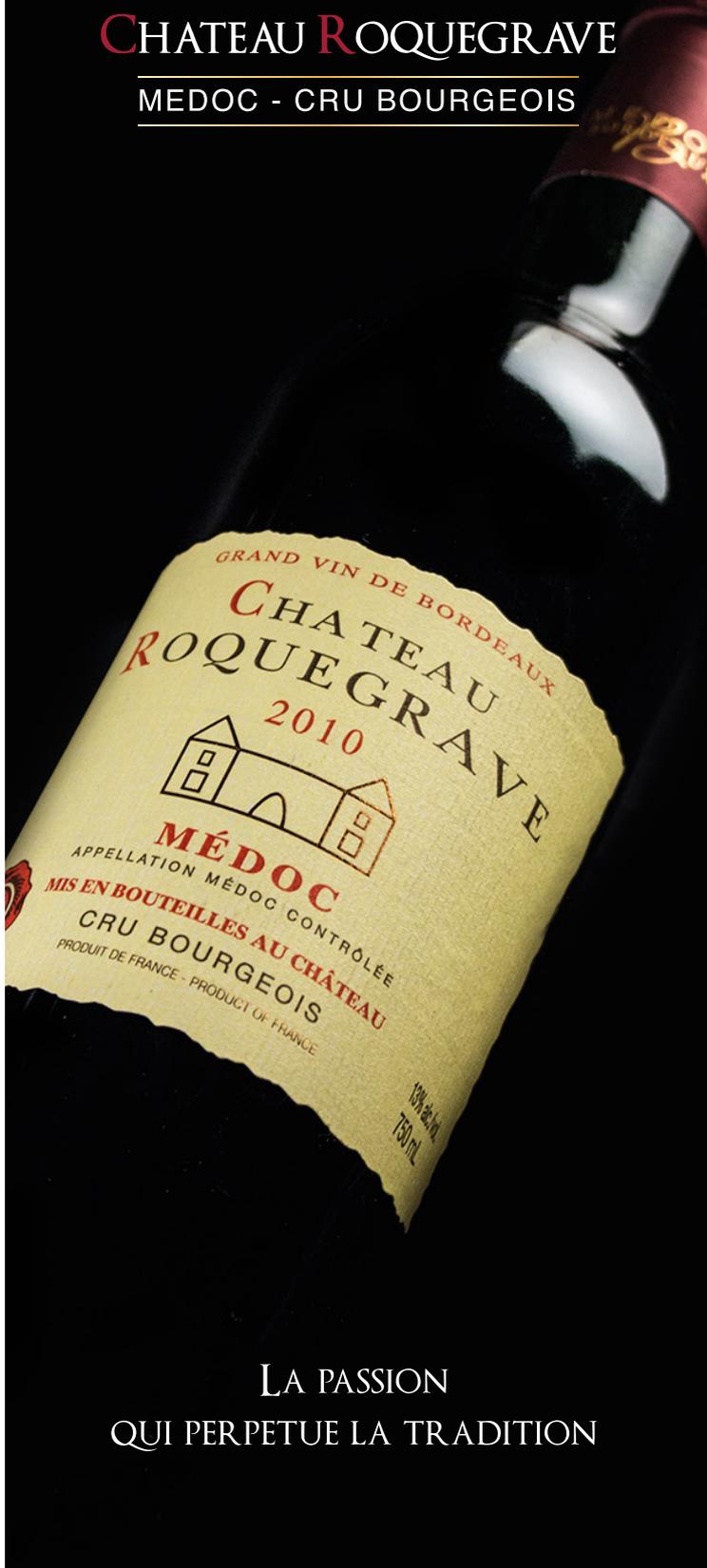
Sylvia van der Velden

EN SAVOIR → WWW.BRUMONT.FR



CHATEAU ROQUEGRAVE

MEDOC - CRU BOURGEOIS



LA PASSION
QUI PERPETUE LA TRADITION

CHÂTEAU
HAUT-VALEYRAC



CHÂTEAU ROQUEGRAVE & CHÂTEAU HAUT-VALEYRAC

5, RUE VILLENEUVE - 33340 VALEYRAC / Tel : +33 (0) 5 56 41 52 02 / chateauroquegrave@orange.fr

www.chateau-roquegrave.vin

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

Bienvenue en Moldavie !



Château Mimi



Château Vartely



Une assiette de produits locaux et bio du Château Mimi.



Cricova, la plus grande cave à vins du monde.

A quoi ressemble la Moldavie ? C'est une terre de plaines et de faibles collines, drainée par des rivières. Un pays sans façade maritime, bien que très proche de la mer Noire, un pays sans montagne, enclavé entre la Roumanie et l'Ukraine à 3 h de vol seulement de Paris.

Si vous n'avez jamais entendu parler de la Moldavie et de son hospitalité, il est grand temps de vous rendre dans ce Pays Orthodoxe où la culture du vin fait partie du patrimoine, de la vie et du paysage. Son climat et ses terres ont favorisé le développement des vignobles dont le vin enrichissait autrefois les tables des tsars et autres monarques européens.

Aujourd'hui, forte de ce patrimoine, la Moldavie met toute son énergie à attirer les touristes et à se faire connaître par son hospitalité et son insolite route des vins où il est bon de s'émerveiller d'une belle campagne vallonnée. Partout où vous irez, vous trouverez une cave et un lieu culte. Aujourd'hui la plupart des caves ont de l'expérience et les installations appropriées à la réception des touristes dans d'excellentes conditions.

Il faut impérativement voir ces collections de vins impressionnantes situées dans des caves tout aussi impressionnantes avec leurs kilomètres de galeries souterraines à plus de 60 mètres sous terre, telle que celle de Cricova (cave la plus connue de Moldavie, réputée pour son fameux sparkling wine et ses 120 km de galeries) ou Milestii Mici (entrée au livre Guinness des records pour sa collection de plus de 1,5 million de bouteilles en 2005 – aujourd'hui plus de 2 millions – et ses 200 km de tunnels) d'où vous ressortirez émerveillés.

Vous pourrez vous détendre à Castel Mimi, séjourner en lodge individuel ou à l'hôtel, profiter du « wine spa » et de la magnifique piscine. Ou bien vous rendre à Château Vartely pour vous relaxer dans la confortable atmosphère de villa construite selon les traditions moldaves. Vous pourrez poursuivre avec Asconi Winery où vous vous délecterez de la cuisine traditionnelle moldave.

Certains pourraient douter de l'intérêt touristique du pays. Pourtant la Moldavie recèle quelques sites spectaculaires, notamment Orheiul Vechi, sorte de cirque de Navacelles moldave, avec une rivière formant une boucle autour d'un éperon rocheux. Sur cette éminence trône un monastère, alors qu'un second se cache...



Le complexe historique et archéologique de Orheiul Vechi.

en souterrain. Quelques marches et l'on se retrouve dans une chapelle sombre taillée dans la pierre, au-dessus d'une falaise. Dans la pénombre, un moine lit un ouvrage religieux, s'éclairant à la bougie. Douze ans qu'il vit en ermite, dormant sur un lit sommaire à même le sol dans le roc. Vision d'un autre âge... mais bien réelle.

En redescendant, arrêtez-vous dans le village artisanal de Butuceni Eco Resort (Agro Pensiunea Butuceni) situé dans un endroit pittoresque qui fascine par sa beauté. Vous pourrez assister à des cours de cuisine avec les femmes du village qui vous apprendront à préparer des rouleaux de chou, des tartes, des gâteaux et de nombreux autres plats traditionnels moldaves. Vous pourrez y goûter les fruits et les légumes cultivés dans le verger, visiter la maison-ferme qui possède une grande variété d'animaux. Butuceni Eco Resort, un endroit où vous vivrez des instants magiques et où vous perdrez la notion du temps.

La Moldavie est un pays riche de sa culture et de son hospitalité. Répondez à leur invitation, « BeOurGuest ».



What does Moldova look like? It is a land of plains and low hills, crossed by rivers. A country without sea front, although very close to the Black Sea, a country without mountains, landlocked between Romania and Ukraine at only 3 hours flying from Paris.

If you have never heard of Moldova and its hospitality, it is now time to visit this Orthodox country where wine culture is part of the heritage, lifestyle and landscape. Its climate and its lands have favored the development of vineyards whose wine once were served on the tables of the tsars and other European kings.

Today, with a wealth of this heritage, Moldova sets all its energy in attracting tourists and being known for its hospitality and its original wine route where it is good to marvel at a beautiful rolling countryside. Wherever you go, you will find a wine and a place of worship. Today most wineries have the experience and facilities to welcome tourists in excellent conditions.

You have to see these impressive collections of wines in impressive cellars with their kilometers of underground galleries at more than 60 meters underground, such as that of Cricova (the most famous cellar in Moldova, well-known for its famous sparkling wine and its 120 km of galleries) or Milestii Mici (registered in the Guinness Book of Records for its collection of more than 1.5 million bottles in 2005 - today more than 2 million - and its 200 km of tunnels) from where you will come out amazed.

You can relax at Castel Mimi, stay in an individual lodge or at the hotel, enjoy the "wine spa" and the magnificent swimming pool. Or go to Château Vartely to chill out in the comfortable atmosphere of the villa built according to Moldovan traditions. You can continue with Asconi Winery where you will enjoy traditional Moldovan cuisine.



Cricova



Vue depuis le Château Vartely.



Orheiul Vechi



Les cours de cuisine à l'Eco Resort Butuceni.



L'ermitage de Butuceni, Orheiul Vechi.



Les femmes de Butuceni vous apprennent les recettes traditionnelles.



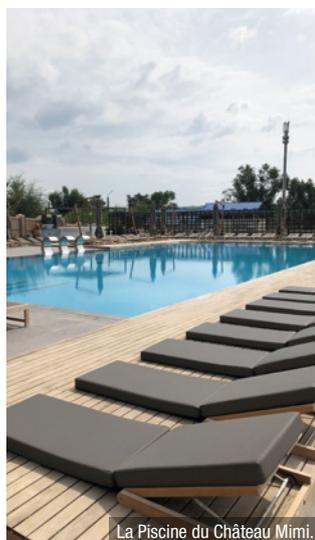
La fontaine à vin a Milestii.



L'ermitage de Butuceni (site d'Orheiul Vechi).



Les traditionnels feuilletés au fromage moldave.



La Piscine du Château Mimi.



Asconi winery.

Some might doubt about the touristic interest of the country. Yet Moldova has some spectacular sites, including Orheiul Vechi, a sort of Moldovan "Circus of Navacelles", with a river forming a loop around a rocky outcrop. On this eminence thrones a monastery, while a second is hidden ... underground. A few steps and we enter a dark chapel carved in the rock, overhanging a cliff. In the shadows, a monk is reading a religious work, lighting up the candle. Twelve years ago, he lives as a hermit, sleeping on a scant bed on the floor in the rock. Vision of another age ... but absolutely real.

Going downhill, stop at the artisanal village of Butuceni Eco Resort (Agro Pensiunea Butuceni) located in a picturesque location that fascinates with its beauty. You can attend cooking classes with the women from the village who will teach you how to prepare cabbage rolls, pies, cakes and many other traditional Moldovan dishes. You can taste the fruits and vegetables grown in the orchard, visit the farmhouse which has a wide variety of animals. Butuceni Eco Resort, a place where you will live magical moments and where you will lose the notion of time.

Moldova is a country with a wealth culture and hospitality. Answer their invitation, "BeOurGuest"

Pascale TETOT



Rencontre avec une vodka d'exception, **la Vodka NADÉ**

Interview de Cédrik Nadé

Présentez-nous la Vodka Nadé en quelques mots :

La Vodka Nadé est un spiritueux gastronomique élaboré exclusivement à partir de raisins issus de la prestigieuse région Bordelaise. Nous avons minutieusement sélectionné 4 cépages : le Cabernet-Sauvignon dévoile sa puissance, le Merlot sa souplesse, le Cabernet-Franc sa finesse, et le Sémillon affirme sa noblesse. Ces derniers sont sublimés par le savoir-faire du maître de chai de la société Vinet Delpech, une distillerie de Cognac. Le résultat est une Vodka au nez franc, contrasté par une réelle douceur en bouche qui laisse s'exprimer une belle longueur finement fruitée en finale.

Une vodka issue de la Région Bordelaise !

La région Bordelaise est clairement ancrée dans l'identité de notre Vodka Nadé. Tout d'abord car c'est une région où j'ai grandi et à laquelle je me suis beaucoup attaché. Que ce soit par la richesse du patrimoine historique et architectural de la ville de Bordeaux et de son art de vivre, qu'à la beauté des paysages de cette région. C'est d'ailleurs en périphérie de l'agglomération bordelaise, à Fronsac, sur les terres de mon grand cousin Emmanuel Martellon, qu'est née l'idée de créer une vodka à partir de raisins. Travaillant dans le négoce de vin, il réalise depuis quelques années sa propre production sous son étiquette : Clos Candelayres. Nous avons pour habitude de nous rendre en famille lui prêter main-forte lors de la saison des vendanges, créant ainsi une réelle passion et attachement pour la vigne bordelaise. C'est d'ailleurs l'une de ces récoltes qui est à l'origine de la naissance de la Vodka Nadé, lorsqu'en attrapant l'une des grappes je me suis dit : « si la vigne et le raisin de Bordeaux permettent d'élaborer des vins se classant parmi les meilleurs du monde, alors pourquoi ne feraient-ils pas aussi d'excellents spiritueux ? ». Quelques années de travail, et de recherches plus tard, cette idée s'est transformée en réalité.



Un design épuré pour une vodka d'une grande finesse

L'écran de la Vodka Nadé a été étudié pour refléter les valeurs de notre spiritueux, à commencer par l'authenticité. Nous voulions casser les codes « classiques » de la vodka premium, insufflés par les leaders du marché, en prenant le parti de nous inspirer du marché du vin et du champagne. D'où la présence d'une étiquette allongée, au papier finement texturé et embellie par des dorures à Chaud et un subtil galbage. On y retrouve notre logo, symbolisant Bacchus le Dieu de la vigne, en rappel à la particularité de notre spiritueux mais c'est également une représentation des mascarons bordelais que l'on retrouve sur de nombreuses façades bordelaises et plus particulièrement sur l'emblème de la ville : la Place de la Bourse. Nous avons pris le parti d'opter pour un flacon épuré pour faire référence à la pureté de notre vodka qui est uniquement issu de raisins sans arômes additionnels, ni blé, ni pommes de terre. La forme de la bouteille est une référence aux bouteilles de grandes maisons de vins mais affinée et stylisée dans le but d'évoquer la finesse de notre production. Sous la capsule finement travaillée, vous pourrez retrouver un bouchon à tête en bois gravé d'une grande qualité permettant de conserver le précieux liquide dans les meilleures conditions.

Vodka Nadé pour quelle consommation ?

La Vodka Nadé est un spiritueux à vocation gastronomique. Pour découvrir l'étendue de sa finesse nous conseillons de l'aérer quelques minutes, comme un bon Bordeaux, puis de la déguster seule, à température ambiante ou légèrement refroidie. Ce mode de consommation permet d'apprécier sa douceur en bouche, les subtiles notes de fruits ressenties lors du final, et son identité vinique qui persiste en fin de bouche.

La Vodka Nadé peut être également consommée à des fins de haute mixologie. Pour cela nous avons fait appel à Andrei Catalin médaillé de bronze aux trophées du bar 2018, pour réaliser un cocktail sur mesure qui laisserait pleinement s'exprimer notre spiritueux : Vodka Nadé, Eau Tonic Archibald, Zeste de pamplemousse et feuille de sauge. Un cocktail plébiscité lors de notre soirée de lancement qui s'est tenue au Millésime à Bordeaux le 25 juin dernier.

Un accord parfait à nous conseiller ?

De manière globale la Vodka Nadé s'accorde parfaitement avec les produits iodés comme le caviar ou les fruits de mer ainsi qu'avec des mets salés comme le jambon Bellota ou encore la viande maturée. Nous avons également réalisé des accords entre la Vodka Nadé et des desserts, suite à une rencontre avec les étudiants de la prestigieuse formation gastronomique : Ferrandi. Ces derniers ont conseillé l'association avec des desserts chocolatés ou fruités pour accompagner notre spiritueux d'exception pour obtenir une explosion de saveurs en bouche. Cependant, notre coup de cœur restera le mariage avec l'huître. L'accord avec notre spiritueux est sublime, permettant de faire ressortir l'ensemble des arômes du met tout en venant ajouter une légère note fruitée s'associant à la perfection avec l'iode diffusée par l'huître.

Vos projets pour 2019 ?

2019 sera l'année de confirmation pour la Vodka Nadé. Nous souhaitons présenter notre spiritueux aux établissements reflétant le savoir-faire et l'art de vivre français. Pour le moment nous sommes essentiellement présents dans la capitale girondine, notre souhait est d'accompagner notre vodka pour la faire déguster et apprécier en dehors de la région Bordelaise. Nous avons pour projet de dénicher et séduire de nouveaux partenaires aux 4 coins de la France. Pour finir nous aimerions proposer plus d'associations mets et Vodka Nadé, en nous associant avec l'expertise de grands chefs Français, et proposer des cocktails élaborés par des mixologues talentueux.



LE SALON DES VINS^{DE} LOIRE

ANGERS / FRANCE
PARC DES
EXPOSITIONS



LUNDI 4 / MARDI 5
FÉVRIER 2019

Un évènement  **DESTINATION
angers**

UN TERRITOIRE, DES HOMMES, DES VINS

www.salondesvinsdeloire.com

2
JOURS

330 EXPOSANTS VIN,
BIÈRES, CIDRES & SPIRITUEUX
ARTISANAUX
START'UP DU MONDE DU VIN

7 500 ACHETEURS
PROFESSIONNELS FRANÇAIS
& INTERNATIONAUX
(11% - 35 NATIONALITÉS)

ANGERS DESTINATION VIN

UNE OFFRE VIN EXCEPTIONNELLE
DE PRÈS DE 900 EXPOSANTS
À ANGERS DÉBUT FÉVRIER



PLEINS FEUX SUR LES APPELLATIONS DE LOIRE !

RETROUVEZ-LES AU GRÉ DES STANDS et au sein des :

- Restaurants régionaux
- Stands collectifs
- Master class
- Dégustations libres ou thématiques

NOUVEAU : PÔLE ŒNOTOURISME

Remise des Prix du 1^{er} Concours des Bacchus de l'Œnotourisme,
conférences / débats, apéro networking et Eductour



ACCÈS RÉSERVÉ EXCLUSIVEMENT AUX ACHETEURS PROFESSIONNELS DE VIN

VODKA NADÉ

Interview of Cédrik NADÉ

Introduce us Nadé vodka in a few words

Vodka Nadé is a gourmet spirit made exclusively from grapes from the prestigious Bordeaux region. We have carefully selected 4 grape varieties: Cabernet Sauvignon reveals its power, Merlot its suppleness, Cabernet Franc its finesse, and Sémillon affirms its nobility. These are sublimated by the know-how of the cellar master of Vinet Delpech, a Cognac distillery. The result is a Vodka with a clear nose, contrasted by a real sweetness in the mouth that lets express a beautiful length finely fruity final.

A vodka from the Bordeaux region!

The Bordeaux region is clearly anchored in the identity of our Vodka Nadé. First of all because it is a region where I grew up and whose I am very attached. Whether it is the wealth of the historical and architectural heritage of the city of Bordeaux and its way of living, as well as the beauty of the landscapes of this region. It is also on the Bordeaux periphery, in Fronsac, on the lands of my cousin Emmanuel Martellon, where the idea of creating a vodka from grapes was born. Working in wine trading, he has been producing his own production for a few years under his label: Clos Candelayres. We used to go with the family to give a hand during the harvest season, creating a real passion and commitment to the Bordeaux vine. It is also one of those harvests that is at the origin of the birth of Vodka Nadé, when in catching one of the bunches I said to myself: "if the vine and the Bordeaux grape allow to make wines that rank among the best in the world, so why not make excellent spirits?" A few years of work, and research later, this idea has turned into reality.

A refined design for a vodka of great finesse

The setting of Vodka Nadé has been studied to reflect the values of our spirits, started with authenticity. We wanted to break the "classic" codes of premium vodka, infused by the market leaders, by taking the party to inspire us in the wine and champagne market. Hence the presence of an elongated label, finely textured paper embellished with hot gilding and subtle shading. We find our logo, symbolizing Bacchus the God of the vine, as a reminder of the particularity of our spirit but it is also a representation of Bordeaux masks that can be found on many facades in Bordeaux and more particularly on the emblem of the city: the Place de la Bourse. We decided to opt for a purified bottle to refer to the purity of our vodka which comes only from grapes without additional flavors, wheat or potatoes. The shape of the bottle is a reference to the bottles of great wine houses but refined and stylized in order to evoke the finesse of our production.



Under the finely worked capsule, you will be able to find a cap with engraved wooden head of a great quality allowing to preserve the precious liquid in the best conditions.

Vodka Nadé for what consumption?

Nadé Vodka is a gourmet spirit. To discover the extent of its finesse we advise to aerate a few minutes, like a good Bordeaux, then enjoy it alone, at room temperature or slightly cooled. This mode of consumption allows to appreciate its softness in the mouth, the subtle notes of fruit felt during the final, and its vinic identity that persists at the end of the mouth.

Nadé Vodka can also be consumed for purposes of high mixology. For this we called on Andrei Catalin bronze medalist at the trophies

of the bar 2018, to make a custom cocktail that would fully express our spirit: Vodka Nadé, Tonic Water Archibald, Zest grapefruit and sage leaf. A cocktail acclaimed during our launch party held at the Vintage in Bordeaux on June 25th.

A perfect deal to advise us?

In a global way Vodka Nadé is perfect with iodized products such as caviar or seafood as well as with salty dishes such as ham Bellota or even matured meat. We also made pairings between Vodka Nadé and desserts, following a meeting with the students of the prestigious gastronomic formation: Ferrandi. They have advised the association with chocolate or fruity desserts to accompany our exceptional spirit to obtain an explosion of flavors in mouth. However, our favorite will remain the marriage with the oyster. The pairing with our spirits is sublime, allowing to bring out all the aromas of the met while

adding a slight fruity note associating with perfection with the iodine diffused by the oyster.

Any plans for 2019?

2019 will be the confirmation year for Vodka Nadé. We wish to present our spirits to establishments reflecting French savoir-faire and art de vivre. For the moment we are mainly present in the Gironde capital, our wish is to accompany our vodka to make it tasted and appreciated outside the Bordelaise region. We plan to find and attract new partners in France. Finally we would like to propose more food and Vodka Nadé associations, by associating ourselves with the expertise of great French chefs, and propose cocktails elaborated by talented mixologists.

Propos recueillis par / Interview by Charlyne Zirah

EN SAVOIR ➔ WWW.VODKA-NADE.COM

CONFIDENTIAL,

un gin qui ne vous laissera pas indifférent !

Rencontre avec Germain Raby et Axel Frétigné
(producteurs du Gin Confidential)

Quel est l'esprit Confidential ?

What is the spirit of Confidential?

Le Gin Confidential est un gin distillé artisanal que nous produisons à Segonzac, capitale du Cognac, au sein de la propriété viticole familiale. Développé, produit et mis en bouteille à l'abri des regards, notre gin est avant tout l'histoire de deux amis à la passion commune et partageant les valeurs du travail et de la camaraderie. L'esprit originel de ce gin vient de son élaboration : macéré puis distillé une seule fois, nous avons tenté de garder intact les arômes des ingrédients de base que nous avons longuement sélectionnés. En effet, c'est en travaillant avec une herboriste locale que nous avons pu, pendant cette période, procéder à une centaine de macérations et distillations tests à l'aide d'un alambic de chimie en verre, en affinant de plus en plus notre recette au fil des semaines afin de respecter nos exigences de départ : complexité et équilibre.



Le Gin Confidential est composé de SEULEMENT quatre ingrédients : la baie de genièvre, lui conférant une attaque grasse et suave, de la fleur d'hibiscus apportant complexité et arômes floraux, le poivre de Sichuan donnant le « pep's » et la racine de raifort permettant la liaison entre les éléments en jouant sur le côté biscuité de ce dernier. La finition de la bouteille est authentique puisque la corde et la cire sont posés à la main directement à la propriété familiale.

Gin Confidential is a craft distilled gin that we produce in Segonzac, capital of Cognac, within the family winery. Developed, produced and bottled behind closed doors our Gin is above all the story of two friends with a common passion and sharing the values of work and



camaraderie. The original spirit of this Gin comes from its development: macerated then distilled once, we tried to keep intact the aromas of the basic ingredients that we have selected a long time. Indeed, it is by working with a local herbalist that during this period we were able to carry out a hundred macerations and test distillations using a glass chemistry still, refining our recipe more and more over the weeks to meet our initial requirements: complexity and balance.

Confidential is composed of ONLY four ingredients: the juniper berry, giving it a fat and smooth first taste; hibiscus flower providing complexity and floral aromas; Sichuan pepper to boost the whole; and the horseradish allowing the connection between the elements using the biscuit aroma of the latter. The finish of the bottle is authentic since the rope and wax are placed by hand directly on the family estate.

Confidential, pour quels types de consommateurs ?

Confidential, for what types of consumers?

Pouvant être consommé pur, sur glace ou en cocktail, le Gin Confidential séduit aujourd'hui un large panel de consommateurs, initiés ou non à la dégustation de spiritueux ou de gin en particulier. Grâce à son équilibre, sa complexité et sa puissance aromatique.

Made to be enjoyed pure, on ice or in cocktails, the Gin Confidential today seduces a broad range of consumers initiated or not to the tasting of spirits or Gin in particular. Thanks to its balance, its complexity and its aromatic power.

Où peut-on retrouver votre gin ?

Where can your gin be found?

Actuellement le Gin Confidential est distribué essentiellement en France, dans le réseau caviste et CHR, et bientôt sur internet avec l'ouverture dans peu de temps de notre site. Nous apportons un soin particulier à la sélection de nos partenaires revendeurs avec qui nous travaillons en direct et les remercions d'être aujourd'hui les ambassadeurs quotidiens de notre gin et de son image.

Currently the Gin Confidential is distributed only in France, in wine stores and HORECA, and soon on the internet with the opening of our website. We take special care in selecting our reseller partners with whom we work directly and thank them for being the daily ambassadors of our Gin and its image.

Quels sont les projets pour 2019 ?

What are the plans for 2019?

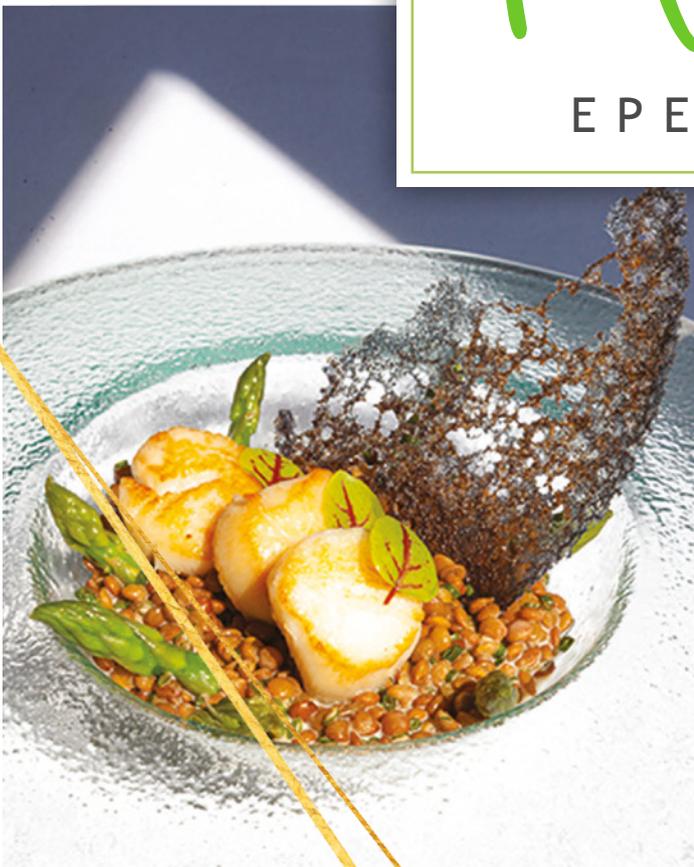
2019 est une année charnière pour notre entreprise, au-delà de notre ambition de distribuer plus amplement notre gin sur le territoire français à travers notre réseau de clients et de distributeurs, nous souhaitons commencer les ventes à l'export. En termes de production, nous comptons atteindre les 15 000 bouteilles avant l'été prochain et élargir notre gamme en commençant par la sortie prochaine d'une série limitée de Gin Confidential vieilli. Nos motivations premières, elles, ne changent pas : continuer de travailler pour atteindre nos objectifs et garder notre rigueur sur le fait de faire un produit fait main malgré la forte demande du marché.

2019 is a pivotal year for our company. Beyond our ambition to distribute our gin more widely in France through our network of customers and distributors we want to start export sales. In terms of production we expect to reach 15,000 bottles by next summer and expand our range starting with the upcoming release of a limited series of aged Gin Confidential. As for our primary motivations, they do not change : continuing to work to achieve our objectives and keeping our rigor on the fact of making a handmade product despite the strong demand of the market.

Propos recueillis par / Interview by Charlyne Zirah



Marc
MOREL
EPERNAY



TRAITEUR, ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS,
REPAS EN ENTREPRISE / PARTICULIER / SÉMINAIRES

8, allée de la côte des Blancs - 51200 EPERNAY - Tél : 03 26 54 82 70
Web: www.marc-morel-traiteur.fr - Mail: contact@marc-morel-traiteur.fr

— Entre tradition & modernité —

LE BLEND SAISSANT DE LA MAISON SUNTORY



Terre de contrastes et de paradoxes, le Japon cultive à la fois un profond respect pour l'héritage des ancêtres et une fascination pour le futur.

Baron Philippe de Rothschild France Distribution et la Maison Suntory sont fiers de présenter un nouveau whisky inspiré de cette culture : Toki.

Intergénérationnel, tel un pont entre le passé et le présent, Toki représente à la fois l'authenticité – issue de ce respect des traditions – et l'innovation – inspirée par cette recherche du renouveau et cette capacité à se réinventer. Un blend simultanément révolutionnaire et intemporel, méticuleusement assemblé à partir des whiskies des distilleries les plus réputées de la Maison Suntory : Hakushu, Yamazaki et Chita.

Traditionnellement élaboré selon les techniques artisanales d'assemblage de la Maison Suntory, Toki réunit toutes les caractéristiques d'un blend parfait selon Suntory : équilibre subtil, harmonie et unité des saveurs.

Respectueux des traditions, Toki n'en bouleverse pas moins les codes conventionnels du whisky en revisitant la hiérarchie de ses composants. Les blends de la Maison Suntory font habituellement appel aux malts Yamazaki comme composants majeurs. Cependant, en choisissant le malt Hakushu vieilli en fût de chêne blanc – pour sa fraîcheur unique, son moelleux et ses notes spectaculaires de pomme verte – comme l'un des deux piliers de Toki, Shinji Fukuyo, 4ème génération de maîtres blenders, adopte ainsi une nouvelle approche. Pour sublimer son assemblage, son second choix se porte sur le whisky de grain tourbé Chita, apportant des notes nettes et soyeuses de vanille.

En associant ces whiskies si différents en apparence et pourtant si complémentaires, Shinji Fukuyo renverse les liens entre whisky de malt et whisky de grain et est ainsi l'instigateur d'un blend à la fois révolutionnaire et intemporel.

Traditionnellement dans les blends de la Maison Suntory, les whiskies de grain sont à la base de chaque assemblage, jouant le rôle de soutien ou de « dashi » afin d'accentuer les notes des malts. Mais le caractère complexe et la vaste gamme des whiskies de grain produits par la Maison Suntory à la distillerie Chita ont amené le Maître Blender Shinji Fukuyo à repenser leur mission. Grâce à leur délicatesse, leur équilibre et leur finesse, Shinji Fukuyo a souhaité leur attribuer un rôle différent, les considérant comme de véritables piliers de l'assemblage, plutôt que de simples ingrédients mettant en valeur les malts.

« En Japonais,
TOKI signifie temps. »

La rencontre unique entre le malt Hakushu et le whisky de grain Chita offre à Toki son goût soyeux et son caractère vif. Pour lui donner encore plus de profondeur et de complexité, Shinji Fukuyo a sélectionné deux malts provenant de la distillerie Yamazaki. Le malt Yamazaki vieilli en fût de chêne blanc américain apporte rondeur

et douceur à l'ensemble pour une harmonie parfaite avec des arômes de pêche et de crème pâtissière.

Enfin, le malt Yamazaki vieilli en fût de chêne espagnol enrichit l'expérience Toki de notes boisées, à la fois douces et amères pour aboutir à un assemblage vif, soyeux et équilibré à la finale subtilement sucrée et épicée.

L'INCROYABLE ART DU HIGHBALL, UNE SPÉCIALITÉ JAPONAISE

La douceur de Toki lui confère une versatilité exceptionnelle : à déguster pur, avec des glaçons, en HighBall ou en cocktails. Pour apprécier toute la subtilité de Toki, la Maison Suntory préconise de le déguster à la japonaise : en Highball. « Haibo-ru » en japonais, le HighBall consiste à déguster le whisky allongé d'eau pétillante dans un grand verre rempli de glaçons. Chic

et rafraîchissante, cette consommation du whisky en cocktail était très prisée des Japonais dans les années 1950. Depuis, en réelle ambassadrice, la Maison Suntory

joue un rôle majeur dans l'essor de popularité du Highball auprès des nouvelles générations. Frais et pétillant, le HighBall révèle tous les arômes du whisky et s'apprécie traditionnellement lors du repas. Pour donner encore plus d'originalité à ce moment apéritif, il sera accompagné de fines brochettes pour un accord savoureux et délicat.

« La référence
en matière d'équilibre
entre malt et grain »



Between tradition and modernity

The stunning blend BY SUNTORY

Country of contrasts and paradoxes, Japan nurtures both a deep respect for the heritage of the ancestors and a fascination for the future. Baron Philippe de Rothschild France Distribution and Suntory are proud to present a new whisky inspired by this culture: Toki.

Intergenerational, like a bridge between the past and the present, Toki represents both authenticity – stemming from this respect for tradition – and innovation – inspired by this quest for renewal and this ability to reinvent itself. A blend that is simultaneously revolutionary and timeless, meticulously blend from the whiskies from Suntory's most famous distilleries: Hakushu, Yamazaki et Chita.

Traditionally crafted using Suntory's artisanal techniques, Toki combines all the characteristics of a perfect blend according to Suntory: subtle balance, harmony and unity of flavors.

Respectful of the traditions, Toki nevertheless shakes up the conventional codes of whisky by revisiting the hierarchy of its components. Suntory's blends usually use Yamazaki malts as a main component. However, by choosing Hakushu malt aged in white oak casks - for its unique freshness, softness and spectacular notes of green apple – as one of Toki's two mainstays, Shinji Fukuyo, 4th generation of master blenders, adopts a new approach. To sublimate its blend, his second choice goes to the peated grain whisky Chita, providing clean and silky vanilla aromas.

*“In Japanese,
Toki means time.”*

By combining these two whiskies, so different in appearance and yet so complementary, Shinji Fukuyo reverses the links between malt whisky and grain whisky and is thus the instigator of a blend that is both revolutionary and timeless.

Traditionally in Suntory's blends, grain whiskies are the base, playing the role of support or “dashi” in order to accentuate the notes of the malts. But the complex nature and wide range of grain whiskies produced by Suntory at the Chita distillery led Master Blender Shinji Fukuyo to rethink their mission. Thanks to their delicacy, balance and finesse, Shinji Fukuyo wanted to give them a different role, considering them as true pillars of the blend, rather than simple ingredients that emphasize malts.

The unique encounter between Hakushu malt and Chita grain whisky gives Toki its silky taste and lively character. To give it even more depth and complexity, Shinji Fukuyo selected two malts from the Yamazaki Distillery. Yamazaki malt aged in American white oak casks brings roundness and softness to the whole for a perfect harmony with aromas of peach and custard.

*“The reference of balance
between malt and grain”*

At last, the Yamazaki malt matured in Spanish oak casks enriches the Toki experience with woody notes, both sweet and bitter, resulting in a lively, silky and balanced blend with a subtly sweet and spicy finish.

The incredible art of HighBall, a Japanese expertise

Toki's softness makes it exceptional twistable: it can be enjoyed neat, on ice, in cocktails or in a HighBall. To appreciate the subtlety of Toki Suntory advises to enjoy it in the Japanese style, HighBall. “Haibo-ru” in Japanese, a highball consists in enjoying the whisky added with sparkling water in a high glass filled with ice cubes. Chic and refreshing this way of consuming whisky was very trendy with the Japanese in the 50s. Ever since, as a real ambassador, Suntory plays an essential role in the development of the fame of the highball among the new generation. Fresh and sparkling the highball reveals all the aromas of the whisky and is traditionally consumed during a meal. To make the aperitif even more original serve it with brochettes for a savory pairing.

EN SAVOIR +

➔ WWW.SUNTORY.COM




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


Château Léoville Poyferre
2010
Saint Julien

BORDEAUX - FRANCE
2ND CRU CLASSÉ DU MÉDOC EN 1855


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

Visites sur rendez-vous (*Réservation sur notre site*)

Visit by appointment (*Booking on our website*)

www.leoville-poyferre.fr



DAVID BECKHAM ET MOËT HENNESSY DIAGEO

LANCENT

HAIG CLUB CLUBMAN



Diageo, producteur n°1 mondial de spiritueux, est très fier de lancer en France, avec les équipes de Moët Hennessey Diageo, une nouvelle référence premium de whisky de grain : Haig Club Clubman. Haig Club Clubman s'appuie sur près de 400 ans d'histoire et promet de révolutionner la catégorie en instaurant ses propres règles, celles d'un whisky Single Grain écossais hors du commun.

Avec Haig Club Clubman, Moët Hennessey Diageo remet le whisky de grain sur le devant de la scène, et donne un nouvel élan au whisky écossais. Ils souhaitent renforcer leur ambition sur le long terme : celle de proposer une gamme de whiskies écossais plus diversifiée pour répondre aux attentes toujours plus variées et exigeantes des consommateurs.

Produit en partenariat avec la star internationale David Beckham et avec l'expertise d'un maître-distillateur de renom, Chris Clark, Haig Club Clubman est un Single Grain qui s'adresse à des initiés et à de futurs amateurs, prêts à découvrir un nouveau territoire gustatif. Haig Club Clubman surprend par sa légèreté et la subtilité de ses arômes.

...

Interview de **David Beckham**

— HAIG CLUB BUSINESS PARTNER —

Pourquoi avoir choisi de vous associer à Diageo et de devenir un partenaire de la marque Haig Club ?

C'est une vraie chance de travailler avec Diageo, leader mondial dans l'industrie des spiritueux, et notamment des Scotches. En collaboration avec ses équipes d'experts, nous nous sommes appuyés sur l'héritage de la famille Haig pour créer Haig Club Clubman, un Single Grain d'exception, tant par son liquide que par sa bouteille iconique.

Vous travaillez avec la marque depuis le début. Comment se passe cette collaboration ?

J'ai aimé chaque étape de ma collaboration avec la marque. Grâce aux équipes d'experts, j'ai pu découvrir les nombreuses facettes d'un whisky Single Grain. Je suis particulièrement reconnaissant envers Ewan Gunn (Diageo Whisky Master) de me guider à travers le monde des spiritueux. Je suis vraiment fier de tout le travail qui a été accompli sur Haig Club et Haig Club Clubman ces quatre dernières années, c'est une grande joie de voir que les gens apprécient ce whisky.

Qu'aimez-vous le plus dans le whisky écossais ?

J'aime le goût du whisky, mais par-dessus tout le fait qu'il me renvoie à mes souvenirs d'enfance, et plus particulièrement à mon grand-père. Chaque Noël, il avait l'habitude de s'installer dans son fauteuil, un verre de whisky à la main. Il le buvait toujours « on the rocks ». Je pense souvent aux échanges que nous aurions eus s'il avait pu voir de son vivant la qualité des cocktails qu'on fait maintenant avec du whisky.

Selon vous, en quoi Haig Club Clubman diffère-t-il des autres Scotches ?

Nous avons toujours voulu mettre en avant l'histoire et l'héritage singulier d'Haig Club, mais je crois surtout que c'est la versatilité et l'accessibilité d'Haig Club Clubman qui en font un Scotch vraiment unique. Haig Club Clubman a été conçu pour être dégusté de toutes les façons et ainsi toucher le plus de monde.



Rencontre avec **Ewan Gunn**

— DIAGEO GLOBAL WHISKY MASTER —

Quelles sont les caractéristiques d'un whisky Single Grain ? Comment le distingue-t-on des autres Scotches ?

Dans l'industrie du Scotch, le whisky Single Grain a longtemps été apprécié des maîtres distillateurs et mélangeurs. Jusqu'à très récemment, il était rare de trouver un whisky Single Grain en bouteille, celui-ci étant utilisé presque exclusivement dans la production de la plupart des meilleurs Blends. C'est d'ailleurs pour cela qu'il a longtemps été connu comme le « joyau caché de l'Écosse ». Si le whisky Single Grain est encore aujourd'hui un élément important d'un grand Blend, il est également exceptionnel en tant que tel : doux, léger et subtil et beaucoup plus versatile dans la manière de le déguster.

Comment définiriez-vous le goût de Haig Club Clubman ? Comment obtient-on ces arômes particuliers ?

C'est dans la distillerie de Cameronbridge, au nord d'Edinburgh, réputé par sa haute qualité, qu'est produit Haig Club. Cela fait d'ailleurs plus d'un siècle qu'Haig Club est connu comme « le whisky qui n'a aucun concurrent dans le monde »*.

La façon dont nous choisissons d'amener le whisky à maturation est également importante. Pour Haig Club Clubman, nous utilisons exclusivement des fûts qui ont accueilli un Bourbon Américain, afin de conférer des notes douces de vanille et de caramel au whisky.

Quelles seraient vos recommandations pour déguster Haig Club Clubman ?

Ce que je trouve fascinant à propos d'Haig Club Clubman, c'est qu'il y a mille façons de le déguster. S'il s'apprécie bien pur ou « on the rocks », il l'est tout autant en cocktails grâce à son style léger et délicat. Les bartenders aiment particulièrement élaborer des cocktails avec Haig Club Clubman, cela leur permet de faire jouer leur créativité et d'établir leurs propres règles lorsqu'il s'agit de créer des cocktails originaux.

“The Whisky made here is said to have no rival in the world” – Alfred Barnard, from The Whisky Distilleries of the United Kingdom, published in 1887.

David Beckham and Moët Hennessy Diageo launch

HAIG CLUB CLUBMAN

Diageo, world's 1st producer of spirits, is very proud to launch in France, with the teams of Moët Hennessy Diageo, a new premium reference of grain whisky: Haig Club Clubman. Haig Club Clubman relies on nearly 400 years of history and promises to revolutionize its category by introducing its own rules, that of a unique Single Grain Scotch whisky.

With Haig Club Clubman, Moët Hennessy Diageo brings grain whisky back under the spotlights and gives new impetus to Scottish whisky.

They want to strengthen their long-term ambition: to offer a more diversified range of Scotch whiskies to meet the increasingly varied and demanding expectations of their consumers.

Produced in partnership with international star David Beckham and with the expertise of a renowned master distiller, Chris Clark, Haig Club Clubman is a Single Grain aimed at initiates and future connoisseurs, ready to discover a new range of tastes. Haig Club Clubman surprises with its lightness and the subtlety of its aromas.

Interview of

DAVID BECKHAM

HAIG CLUB BUSINESS PARTNER

Why did you choose to partner with Diageo and become a partner of the Haig Club brand?

It's a real chance to work with Diageo, a world leader in the spirits industry, especially Scotches. In collaboration with our teams of experts, we relied on the Haig family heritage to create Haig Club Clubman, an exceptional Single Grain, both in its liquid and its iconic bottle.

You have been working with the brand since the beginning. How is this collaboration going?

I liked every step of my collaboration with the brand. Thanks to the teams of experts, I could discover the many facets of a Single Grain whisky. I am particularly grateful to Ewan Gunn for guiding me through the world of spirits. I'm really proud of all the work that has been done on Haig Club and Haig Club Clubman over the last four years, it's a great joy to see that people are enjoying this whisky.

What do you like most about Scotch whisky?

I like the taste of whisky, but above all the fact that it sends me back to my childhood memories, especially to my grandfather. Every Christmas he used to sit in his chair, a glass of whisky in his hand. He always drank it "on the rocks". I often think of the exchanges we would have had if he could have seen the quality of the cocktails that are now made with whisky.

How do you think Haig Club Clubman differs from other Scotches?

We have always wanted to highlight Haig Club's unique heritage and history, but above all I think it is the flexibility and approachability of Haig Club Clubman that make it a truly unique Scotch. Haig Club Clubman has been designed to be tasted in every way and thus touch many people.

Meeting with

EWAN GUNN

DIAGEO GLOBAL WHISKY MASTER

What are the characteristics of a single grain whisky? How do we distinguish it from other Scotches?

In the Scotch industry, Single Grain Whisky has long been appreciated by master distillers and blenders. Until recently, it was rare to find bottled single grain whisky, as it was used almost exclusively in the production of most of the best Blends. This is why it has long been known as the "hidden gem of Scotland". Although Single Grain whisky is still an important element of a great Blend, it is also exceptional as such: soft, light and subtle and much more versatile in the way it is tasted.

How would you define the taste of Haig Club Clubman? How do you obtain these particular aromas?

It is in the distillery of Cameronbridge, north of Edinburgh, renowned for producing high quality whisky, that Haig Club is produced. It has

been more than a century since Haig Club is known as "the whisky that has no competitor in the world"*.

The way we choose to bring the whisky to maturity is also important. For Haig Club Clubman, we only use barrels that have hosted an American Bourbon, to give sweet notes of vanilla and caramel to the whisky.

What would be your recommendations to taste Haig Club Clubman?

What I find fascinating about Haig Club Clubman is that there are a thousand ways to enjoy it. Though it is pleasurable neat or "on the rocks", it is as much pleasant in cocktails thanks to its light and delicate style. Bartenders especially like to make cocktails with Haig Club Clubman, which allows them to boost their creativity and set their own rules when it comes to creating original cocktails.

* Alfred Barnard, from *The whisky Distilleries of the United Kingdom*, published in 1887.



Artisans Vignerons Indépendants



67, RUE DE SAVIGNY
51170 SERZY ET PRIN
contact@champagne-delagarde-delozanne.fr
Tél. 03 26 97 40 18
www.champagne-delagarde-delozanne.fr



CHAMPAGNE
Paul Bara

BOUZY
DEPUIS 1833

L'expression d'un Grand Cru



www.champagnepaulbara.com

LANCEMENT D'UNE GAMME

“RARE CASK FINISH”

AU DOMAINE LAGUILLE

Qui a dit que l'on ne savait pas innover du côté de l'Armagnac ? Certainement pas la famille Vignoli, vigneron de génération en génération, qui a depuis peu bousculé les codes de l'appellation Armagnac en général, et de sa production familiale et traditionnelle en particulier.

C'est en effet dans ses chais d'Eauze en Gascogne que le producteur gersois a affiné depuis quelques mois une toute nouvelle déclinaison de sa gamme d'Armagnacs "Small Batches" ; après avoir sorti l'an passé 6 séries limitées et numérotées (3 ans, 10 ans, 20 ans, 1992, 1988 et Blanche Armagnac), c'est cette année dans un autre univers que s'aventure le Domaine Laguille : celui du "Finish".

Et le premier né de cette nouvelle expérimentation va faire parler de lui : un Bas Armagnac de 2010 brut de fût, tout en finesse, en bois fondu, en onctuosité... et aux notes tourbées ! Oui oui, tourbées ! Cet Armagnac distillé en 2010 a en effet fini son vieillissement pendant quelques semaines dans un fût de chêne sessile français ayant contenu un Single Malt fortement tourbé... Le mariage entre les arômes ronds et suaves de l'Armagnac et les notes affirmées de ce whisky de caractère donne une eau-de-vie hors du commun, au nez délicatement tourbé, et à la bouche riche et complexe, très armagnacaise.

Cette série limitée de 350 bouteilles est pour le moment réservée au marché français, et ne manquera pas de faire des heureux au pied du sapin dans quelques jours...

Who said that they were not innovative in Armagnac? Certainly not the Vignoli family, winemakers from generation to generation, who has recently shaken up the codes of the Armagnac appellation in general, and its family and traditional production in particular.

It is indeed in their cellars of Eauze in Gascony that the Armagnac producer refined the last few months a new range of Armagnacs "Small Batches"; after having successfully released last year 6 limited and numbered series (3 years, 10 years, 20 years, 1992, 1988 and Blanche Armagnac), this year the Domaine LAGUILLE ventures in another universe: that of "Finish".

And the first of this new experimental range released will be talked about: a Bas Armagnac 2010 from the barrel, very fine, with melted woodiness, unctuous ... and with peaty notes! Yes, peaty! This Armagnac distilled in 2010 has indeed finished its aging for a few weeks in a French oak barrel that has contained a highly peated Single Malt ... The marriage between the round and sweet aromas of Armagnac and the assertive notes of this whiskey of character gives an extraordinary brandy, with a delicately peaty nose, and a rich and complex palate, with a pure Armagnac style.

This limited edition of 350 bottles is for the moment reserved for the French market, and will undoubtedly please some happy few under the Christmas tree in a few days ...



EN SAVOIR +

➔ WWW.LAGUILLE.COM

CHAMPAGNE
J.P. GAUDINAT



5 route d'Igny - 51700 FESTIGNY
Lieu dit Neuville - Tél. 03.26.58.32.89
contact@champagne-gaudinat.fr
www.champagne-jp-gaudinat.fr


CHAMPAGNE
GREMILLET



*Tous vos succès
méritent un Gremillet*

Visite de cave, vente à la propriété
#CHAMPAGNEGREMILLET

10110 Balnot Sur Laignes - FRANCE
Tel: 03 25 29 37 91 - Fax: 03 25 29 30 69
INFO@CHAMPAGNEGREMILLET.FR
WWW.CHAMPAGNEGREMILLET.FR

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

ORNABRAK

le premier gin irlandais single malt 100% artisanal



Ornabrak a été créé par Patrick Shelley qui, après le succès de sa Single Malt Vodka Kalak, a souhaité valoriser son savoir-faire pour proposer le premier Single Malt Gin irlandais. L'appellation Single Malt, traditionnellement utilisée pour le whisky, a été accordée à Ornabrak et Kalak pour la première fois en Irlande.

Au croisement de la vodka, du gin et du whisky de malt, Ornabrak est une véritable innovation et l'un des seuls gins à distiller sa propre base. Elaboré de façon 100 % artisanale à partir d'orge maltée, distillé 4 fois en alambic traditionnel en cuivre, Ornabrak est ensuite distillé une 5ème fois avec 5 ingrédients botaniques afin de créer un Single Malt Gin complexe et floral.

Ornabrak est un gin unique qui compte parmi les 3 seuls au monde élaboré à 100 % à partir d'orge maltée. Les 5 herbes botaniques ont été méticuleusement sélectionnées afin de créer des synergies et complémentarités et sublimer la qualité du distillat de départ : baies de genièvre (Macédoine), épinettes de pin Douglas (Irlande, West Cork), angélique (Pologne), feuilles de verveine citronnée (Maroc), zeste de citron (Espagne).

Les sensations douces et crémeuses en bouche et les notes caractéristiques de l'orge maltée raviront les amateurs de whisky écossais ou irlandais, et surprendront également les amateurs de vodka ou de gin.

Ornabrak was created by Patrick Shelley who after the success of his Single Malt Vodka Kalak wanted to promote his expertise to offer the first Irish Single Malt Gin. The name Single Malt, traditionally used for whiskey, was awarded to Ornabrak and Kalak for the first time in Ireland.

At the crossroads of gin, vodka and malt whiskey, Ornabrak is a true innovation and one of the only gins to distill its own base. Produced 100% from malted barley, distilled 4 times in traditional copper still, Ornabrak is then distilled a 5th time with 5 botanical ingredients to create a complex and floral single malt Gin.

Ornabrak is a unique gin, one of the only 3 in the world made from 100% malted barley. The 5 botanicals have been meticulously selected to create synergies and complementarity and to sublimate the quality of the distillate of origin: juniper berries (Macedonia), Douglas fir pine (Ireland, West Cork), angelica (Poland), lemon verbena leaves (Morocco), lemon zest (Spain).

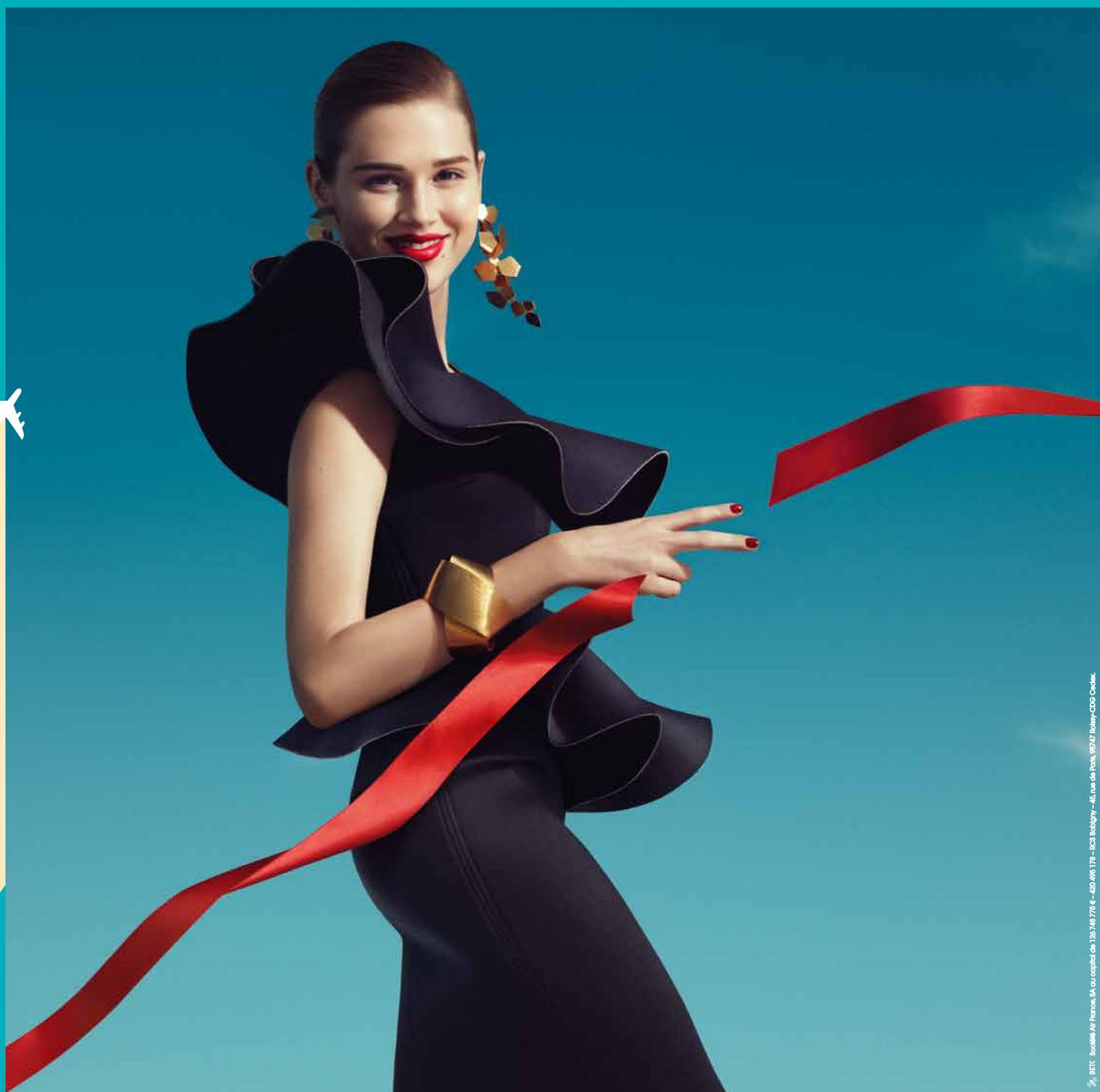
The sweet and creamy sensations on the palate and the characteristic notes of malted barley will delight lovers of Scotch or Irish whiskey, and will also surprise fans of vodka or gin.

EN SAVOIR ➔ ORNABRAKGIN.COM

AIRFRANCE



FRANCE IS IN THE AIR



À PARTIR DU 31 MARS 2019

DALLAS, OUVRE-TOI!

NOUVELLE LIGNE PARIS-DALLAS

JUSQU'À

5 VOLS

PAR SEMAINE

AIRFRANCE KLM

AIRFRANCE.FR

France is in the air : La France est dans l'air. Au départ de Bordeaux via Paris. Renseignez-vous sur airfrance.fr, au 36 54 (0,35 € TTC/min à partir d'un poste fixe) ou dans votre agence de voyages.

© 1977 - Société Air France SA au capital de 1 267 487 776 € - 427 065 178 - RCS Bobigny - 48, rue de Paris, 93271 Roissy-CDG Cedex.

TROIS RIVIÈRES & TEELING WHISKEY

La rencontre de deux îles aux terroirs d'exception

La belle collaboration entre les deux grandes maisons Trois Rivières et Teeling évoque une rencontre entre deux terroirs emblématiques aux savoir-faire ancestraux : les Caraïbes et l'Irlande, la canne à sucre et le grain, la colonne créole et l'alambic.

Côté Trois Rivières, cette collaboration marque le lancement de la « Trois Rivières Finish Collection », une collection de rhums vieux ayant bénéficié de finishes remarquables en fûts d'autres grands spiritueux de renom, édités en petits batchs de production.

Trois Rivières Finish Irish Whiskey Teeling, rhum agricole AOC Martinique et vieilli en fûts de chêne, a bénéficié d'un finish de plus de 8 mois en fûts de whiskey irlandais « Small Batch » de très haute qualité, et sélectionnés pour Trois Rivières par Alex Chasko, Maître de Chais Teeling. La puissance et la tonicité épicée et boisée des grands rhums de la Maison se mêlent à la belle rondeur et à la délicatesse fruitée et herbacée du whiskey pour un résultat très équilibré, structuré et tendre.

Côté Teeling, il s'agit du lancement de sa deuxième Small Batch Collaboration sur le territoire français : apporter un dernier finish à l'icône Small Batch dans des fûts de renom, dans le but de créer une nouvelle génération de whiskeys au profil aromatique unique.

Pour créer Teeling Small Batch Collaboration Trois Rivières, des fûts de rhum agricole 12 ans d'âge ont été soigneusement choisis par Daniel Baudin, Maître de Chais de Trois Rivières. Le whiskey authentiquement irlandais ainsi obtenu a capturé la profondeur des arômes du rhum agricole et ses saveurs caribéennes uniques pour un résultat aux notes florales subtiles et délicates.

Trois Rivières Finish Irish Whiskey Teeling - 43°, 70cl - Prix moyen / average retail price: €47 - Disponible chez les cavistes et en CHR.

Whiskey Teeling Small Batch Collaboration Trois Rivières - 46°, 70cl - Prix moyen / average retail price: €52 - Disponible chez les cavistes et en CHR.



The beautiful collaboration between the two great houses Trois Rivières and Teeling evokes a meeting between two emblematic terroirs with ancestral know-how: the Caribbean and Ireland, sugar cane and grain, the Creole still and the pot still.

For Trois Rivières, this collaboration marks the launch of the "Trois Rivières Finish Collection", a collection of old rhums that have benefited from remarkable finishes in barrels of other great renowned spirits, edited in small batches.

Trois Rivières Finish Irish Whiskey Teeling, AOC Martinique rum aged in oak barrels, has enjoyed a finish of more than 8 months in barrels of Irish whiskey "Small Batch" of very high quality, and selected for Trois Rivières by Alex Chasko, Cellar Master Teeling. The powerfulness and the spicy and woody tonicity of the House's great rhums mingle with the beautiful roundness and the fruity and herbaceous delicacy of whiskey for a very balanced, structured and tender result.

On the Teeling side, it is the launch of its second Small Batch Collaboration in France: bringing a final finish to the iconic Small Batch in renowned barrels, with the aim of creating a new generation of whiskeys with a unique aromatic profile.

To create Teeling Small Batch Three Rivers Collaboration, 12-year-old farm rum fizes have been carefully selected by Daniel Baudin, Master of Three Rivers Chairs. The authentically Irish whiskey thus obtained has captured the depth of the aromas of agricultural rum and its unique Caribbean flavors for a result with subtle and delicate floral notes.



EN SAVOIR → PLANTATIONTROISRIVIERES.COM
TEELINGWHISKEY.COM

VIN ET RELIGION :

UNE PERSPECTIVE HISTORIQUE (PARTIE 2*)

Au cours des dernières années, les membres de l'Église ont évalué la possibilité de reprendre la vieille tradition de distribution de la Sainte Communion de deux manières, avec l'Hostie et avec le Vin. Une telle imitation a suscité l'intérêt pour une production de vin limitée mais prestigieuse.

Le canon 924 du droit canon prévoit que le vin utilisé pour les cérémonies d'église, le vin appelé vin de messe, doit être « de gemine vitis et non corruptum », c'est-à-dire obtenu à partir de raisin et non frelaté. Dans la pratique, le raisin doit être intact et rien ne doit être ajouté au vin, tout type d'acidité est de plus interdit. Cette authenticité est garantie par certaines dispositions en vertu desquelles les prêtres doivent acheter le vin auprès des couvents, d'autres institutions religieuses, ou auprès des viticulteurs et des négociants autorisés par l'évêque.

Un séminaire international tenu en 2005 sur le vin de messe a révélé qu'un million de litres de vin par an sont utilisés à cette fin. Cette consommation a cependant connu une baisse remarquable, de l'ordre de 20 %. « La baisse a touché surtout l'Europe et en particulier l'Italie », explique Roberta Bava, une productrice piémontaise spécialisée dans les vins de messe. « Cela s'est produit à la fois parce que le nombre de messes célébrées a diminué et parce que les prêtres accordent moins d'attention au choix des vins à usage sacramentel avec une tendance croissante à utiliser n'importe quel type de vin ».

La proposition des évêques pourrait relancer sa production et son marché. En Italie, la Romagne joue un rôle secondaire dans ce secteur par rapport, par exemple, au Piémont où, à Coconato d'Asti, un groupe d'étude appelé « Il Vino sull'Altare (le vin sur l'autel) » a été créé en 1987 à la suite d'un livret d'œnologie écrit par Don Bosco. Son but est d'analyser et de promouvoir la production et la consommation du vin utilisé lors des célébrations religieuses. Une tentative similaire a été faite en Romagne en 1993 lors de la réunion de février du Tribunale di Romagna qui, en collaboration avec Ente Tutela Vini Di Romagna, a soumis un ensemble de règlements suggérant qu'Albana di Romagna DOCG pourrait être un vin particulièrement approprié pour les célébrations religieuses. En fait, la loi canon ne spécifie ni le cépage ni la couleur du vin. Dans l'Antiquité, le vin de messe était principalement rouge pour rappeler plus



L'Euchariste - Sandro Botticelli.

efficacement le sang du Christ mentionné par la liturgie. Plus tard, le Synode de Milan de 1565 a établi l'usage préférentiel du vin blanc parce qu'il tache moins quand il tombe sur l'autel. Aujourd'hui, les prêtres choisissent généralement un vin blanc sec, mi-sucré et parfois doux avec une teneur en alcool d'environ 11 % vol.

Les églises protestantes n'ont pas de directives, mais dans la pratique, une certaine forme de Porto ou autre vin doux muté est utilisée.

Dans les églises orthodoxes orientales, le vin rouge naturel, généralement doux, est exigé. Les confessions qui désapprouvent l'alcool peuvent utiliser du jus de raisin pur, une pratique également autorisée aux anciens alcooliques.

Le vin joue également un rôle important dans les fêtes religieuses juives. On en boit à Kiddouch, le début du Sabbat, et aussi à la fin, Havdala. Le vin casher est produit dans un certain nombre de pays sous contrôle rabbinique. Toutes les manipulations physiques du vin doivent être effectuées par des

Juifs observant le Sabbat, qui se rendent au vignoble. En leur absence, les réservoirs sont scellés et ne peuvent pas être touchés par les Gentils. Cela peut être un processus assez coûteux.

De nos jours, l'influence des corps religieux sur le vin a diminué. Il reste quelques domaines, mais la plupart sont passés en propriété privée.

Enfin, à travers le produit d'une variété ancienne, on peut reconnaître l'influence sur le monde viticole de l'Église qui a sauvé et répandu la vigne pour que le vin soit toujours disponible pour l'Eucharistie. Les vignobles ont été préservés par les communautés religieuses du haut Moyen Âge lorsque la culture de la vigne s'est généralement dégradée à la suite de la chute de l'Empire romain d'Occident et des invasions barbares.

Andrew O' Gorman,
Secrétaire de la Guilde Irlandaise de Sommeliers

* (partie 2 - suite de SommelierS International numéro 161)

Wine and religion: a historical perspective (Part 2*)

Over the past few years Church members evaluated the possibility to resume the old-time tradition of distributing the Holy Communion in two ways, with the Host and with the Wine. Such an initiative has aroused the interest on a limited but prestigious wine production.

Cannon 924 of the Canon Law provides that the wine used for church ceremonies, the wine so-called altar wine, should be “de gemine vitis et non corruptum”, namely obtained from grape and uncorrupted. In practice, grape must be intact and nothing should be added to wine, and moreover any type of acidity is prohibited. This genuineness is guaranteed by some provisions under which priests should buy the wine from convents, other religious institutions, or from vine-growers and dealers authorised by the bishop.

An international seminar held in 2005 about altar wine revealed that one million litres of wine per year are used for the purpose. Such consumption however saw a remarkable fall, equal to about 20%. “The decrease affected above all Europe and in particular Italy”, Roberta Bava says, a Piedmont producer specialising in altar wines. “This happened both because the number of celebrated masses has dropped and because priests pay less attention to the choice of wines for sacramental use with a growing tendency to use any type of wine”.

The bishops’ proposal could revive its production and market. In Italy Romagna plays a secondary role in this sector compared with, for example, Piedmont where in Cocconato d’Asti, a study group called “Il Vino sull’Altare (the wine on the altar)” was set up in 1987 following an oenology booklet written by Don Bosco. Its purpose is to analyse and promote the production and consumption of wine used during church celebrations. A similar attempt was made in Romagna in 1993 during the February meeting of Tribunale di Romagna which, in collaboration with Ente Tutela Vini Di Romagna, submitted a set of regulations suggesting that Albana di Romagna

DOCG could be a particularly suitable wine for church celebrations. In fact Canon Law neither specifies the grape variety nor the colour of the wine. In ancient times, the altar wine was mainly red to recall more effectively the blood of Christ mentioned by the liturgy. Later on, the Synod of Milan in 1565 established the preferential use of white wine because it stains less when it falls on the altar. Today priests usually choose a dry, semi-sweet and sometimes sweet white wine with an alcohol content of about 11% volume.

The Protestant churches have no guidelines, but in practice some form of port or other sweet fortified wine is used.

In the Eastern Orthodox churches, natural red wine, usually sweet, is required. Denominations which disapprove of alcohol may use pure grape juice, a practice also permitted for recovering alcoholics.

Wine also plays an important part of Jewish religious festivals. It is taken at Kiddush, the start of Sabbath, and also

at the end, Havdala. Kosher wine is produced in a number of countries under rabbinical supervision. All physical movements of wine must be done by Sabbath-observing Jews, who travel to the winery. In their absence, the tanks are sealed and may not be touched by gentiles. This can be quite an expensive process.

These days, the influence of the religious bodies on wine has waned. A few estates remain, but most have passed into private ownership. Lastly, this would be a way to acknowledge, through the product of an ancient variety how much the world of wine owes to the Church which safeguarded and spread the vine so that wine was always available for the Eucharist. Vineyards were preserved by the religious communities in the Upper Middle Ages when vine growing suffered a general degradation following the fall of the Western Roman Empire and the Barbarian Invasions.

Andrew O’ Gorman,
Secretary of the Irish Guild of Sommeliers

*(part2 – following of SommelierS International nr. 161)



Scellé vins casher.





L'hôtel-restaurant

MAISON LALIQUE & VIGNOBLES SILVIO DENZ

L'alliance des savoir-faire

Pour la Maison Lalique et le Château Lafaurie-Peyraguey, l'année 2018 aura marqué la naissance d'une véritable alliance de savoir-faire et de savoir-vivre. Une réelle ode à la culture française qui s'étend désormais dans le Sud-Ouest.

OUVERTURE D'UN HÔTEL-RESTAURANT DANS LE SAUTERNAIS

Le 23 juin 2018, à l'occasion des 400 ans de Château Lafaurie-Peyraguey, son propriétaire Silvio Denz, également président-directeur général de Lalique, a choisi les terres de Sauternes pour l'ouverture de son troisième hôtel-restaurant.

Figure phare du luxe, la Maison Lalique est un emblème du raffinement et du savoir-vivre à la française. Depuis trois ans, la marque n'a de cesse de montrer toute l'étendue de son talent à travers des adresses hôtelières prestigieuses. Tout d'abord La Villa René Lalique en 2015, estampillée Relais & Châteaux, puis Château Hochberg by Lalique en 2016. Alors que ces derniers étaient situés

à Wingen-sur-Moder en Alsace, c'est cette fois dans le Sud-Ouest que nous pouvons jouir de ses talents d'expert.

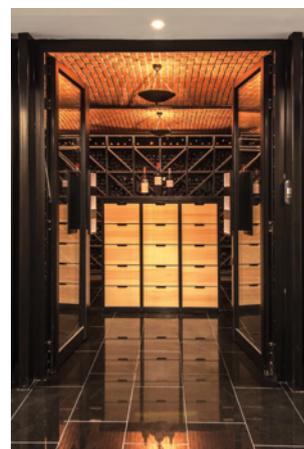
Avec ce restaurant, Silvio Denz souhaite une nouvelle fois « faire vivre à ses hôtes une expérience inédite, partager un patrimoine unique et créer l'émotion, comme celle que génère un Premier Cru Classé ». L'occasion alors de faire se rencontrer quatre univers très différents et pourtant complémentaires : le vin, le cristal, la gastronomie et l'hospitalité.

UNE NOUVELLE BOUTIQUE À BORDEAUX

Trois mois plus tard, le 18 septembre 2018, la Maison Lalique privilégie une nouvelle fois le Sud-Ouest en choisissant la ville de Bordeaux pour l'ouverture de sa 7^e boutique en France.

Cette fois, la célèbre cristallerie française a mis en place un concept inédit mêlant l'univers du cristal Lalique à celui des vins. Ainsi, cet espace d'environ 130 m² a été pensé comme un lieu de partage et de convivialité et présente les six piliers de la Maison : les objets décoratifs, l'architecture d'intérieur, les bijoux, les parfums, l'art et l'hôtellerie-restauration. Tout cela associé à l'univers du vin grâce à une vintothèque créée dans l'esprit de la vintothèque du Château Lafaurie-Peyraguey. Située à l'arrière de la boutique, elle propose aux amateurs et aux passionnés de vin de découvrir les vins des vignobles Silvio Denz, qui seront disponibles à la vente.

Sandy Bénard





La boutique

Lalique and Silvio Denz Vineyards: The alliance of savoir-faire

For Lalique and Château Lafaurie-Peyraguey, 2018 marked the naissance of a real alliance of savoir-faire and etiquette. A real ode to French culture that now extends to the Southwest of France.

A new hotel restaurant in Sauternes

On June 23, 2018, for the 400th anniversary of Château Lafaurie-Peyraguey, its owner Silvio Denz, also president and CEO of Lalique, chose the Sauternes terroir for the opening of his third hotel restaurant.

A leading figure in the world of luxury, Lalique is an emblem of French refinement and etiquette. For the last three years, the brand has constantly shown the full extent of its talent through prestigious hotel addresses. Firstly 'La Villa René Lalique' in 2015, affiliated to Relais & Châteaux, then Château Hochberg by Lalique in 2016. Whereas these were located in Wingen-sur-Moder in Alsace, this time it is in the SouthWest that we can enjoy his expertise.

With this restaurant, Silvio Denz wishes once again "to make to his guests live an unprecedented experience, to share a unique heritage and create emotion, like that generated by a Premier Cru Classé". The opportunity to make meet four very different and yet complementary worlds: wine, crystal, gastronomy and hospitality.

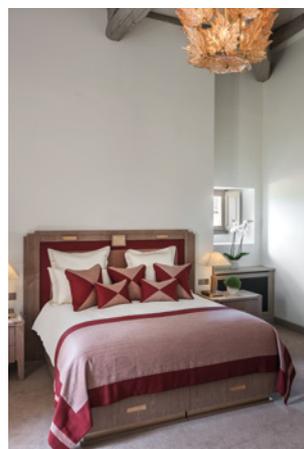
A new store in Bordeaux

Three months later, on September 18, 2018, Lalique again favoured the Southwest by choosing the city of Bordeaux for the opening of its 7th store in France.

This time, the famous French crystal factory has set up a new concept associating the world of Lalique crystal with that of wine. The 130 sqm store has been conceived as a space of sharing and conviviality and presents the six pillars of the house: decorative objects, interior architecture, jewelry, perfume, art, hotel and catering. All of this combined with the world of wine thanks to a wine library created in the spirit of Château Lafaurie-Peyraguey's wine library. Located at the back of the shop, it offers wine lovers and enthusiasts to discover the wines of the Silvio Denz vineyards, which will be available for sale.

Sandy Bénard

EN SAVOIR ➔ WWW.LAFAURIEPEYRAGUEYLALIQUE.COM
WWW.LALIQUE.COM



Le "Sur-Mesure" de la tonnellerie

Grâce à sa connaissance approfondie des forêts françaises, à un accès ininterrompu aux meilleurs chênes tout au long de l'année, à des conditions de vieillissement du merrain idéales, à des techniques de tonnellerie spécifiques et à son savoir-faire, la Tonnellerie Ermitage crée des fûts d'exception.

Parc d'activités des Bertranges - Rue des Merrains
58 400 La Charité-sur-Loire - France
Tel. : +33 (0) 3 86 69 62 79 - Fax: +33 (0) 3 86 69 67 47
contact@tonnellerie-ermitage.com



ERMITAGE
TONNELLERIE

LES BÛCHES DE NOËL

POUR FINIR 2018 EN BEAUTÉ

POMME DE PIN,

Prince de Galles, Paris

La Chef Exécutif Stéphanie Le Quellec et son Chef Pâtissier Nicolas Paciello présentent une bûche chocolatée autour du Miel de Sapin. Celui-ci offre des effluves de résines et un goût de balsamique et se remarque par une douceur en bouche accompagnée de notes florales de noisette.

Executive Chef Stephanie Le Quellec and Pastry Chef Nicolas Paciello present a chocolate Christmas cake inspired by Pine Honey. It offers scents of resins and a taste of balsamic, and stands out thanks to a sweetness on the palate accompanied by floral notes of hazelnut.

€ 95.00 pour 6-8 personnes

Édition limitée - Disponible sur commande :
lascene@luxurycollection.com

Disponible au bar Les Heures à partir
du 10 décembre, la part portion : € 18.00



L'ÉCRIN de Dominique Costa, Hôtel The Peninsula Paris

La rencontre de l'Est et de l'Ouest est une nouvelle fois mise à l'honneur au travers d'une création moderne, qui reste fidèle aux origines asiatiques de l'établissement tout en y alliant le savoir-faire pâtissier français. Le voyage commence par une mousse au chocolat fumé au bois de santal, qui contraste délicieusement avec l'acidité d'un cœur fondant mandarine - fruit de la passion. Un croustillant au sarrasin surmonté d'une crème à la confiture de lait sublime cette explosion de saveurs et textures.

€ 98.00 pour 6-8 personnes

Édition limitée. Disponible du 17 au 31 décembre 2018, sur réservation 48h à l'avance minimum

The meeting of East and West is once again honored through a modern creation, which remains faithful to the Asian origins of the establishment while combining the expertise of the French in pastry. The journey begins with a chocolate mousse smoked with sandalwood, which deliciously contrasts with the acidity of a mandarin-passionfruit melting heart. A crunchy buckwheat layer topped with a cream with milk jam sublimates this explosion of flavours and textures.

L'EXTRAVAGANTE par Guy Martin, Grand Véfour, Paris

Avec L'Extravagante, Guy Martin dévoile une bûche aux saveurs irrésistibles et aux décors festifs. Une véritable ode à la gourmandise avec tout un jeu de textures et de saveurs mais aussi un vrai plaisir pour les yeux. Cette bûche associe biscuit, ganache et crumble dans une étonnante symphonie gustative mêlant ananas, olive et coriandre.

With 'L'Extravagante', Guy Martin reveals a yule log with irresistible flavours and festive decorations. A true ode to greediness with a whole game of textures and flavours but also a real pleasure for the eyes. This yule log combines biscuit, ganache and crumble in an astonishing tasting symphony mingling pineapple, olive and coriander.

€ 90.00 pour 8 personnes

Les bûches sont à réserver au +33 (0)1 42 96 56 27 ou resa.gvefour@orange.fr



BÛCHE DE NOËL du Chef Pâtissier Pablo Gicquel, Hôtel de Crillon, A Rosewood Hotel, Paris

Reflète de la splendeur historique de l'Hôtel de Crillon, la Bûche de Noël 2018 s'inspire de l'une des colonnes cannelées de la Suite Marie-Antoinette où jadis la célèbre reine aurait pris ses leçons de piano. Ici les amandes du Languedoc contrastent avec la confiture acidulée de myrtille et de cassis cuit au feu de bois qui viennent réveiller les papilles au cœur de l'hiver.

Reflecting the historic splendor of Hôtel de Crillon, the 2018 Christmas cake is inspired by one of the fluted columns of the Marie-Antoinette suite where the famous queen once took her piano lessons. Here the Languedoc almonds contrast with the tangy blueberry and blackcurrant jam cooked on a wood fire that come to awaken the palate in the heart of the winter.

€ 120.00 pour 6-8 personnes

Bûche disponible du 1^{er} décembre 2018 au 6 janvier 2019. Bûchette au Jardin d'Hiver et à la Brasserie d'Aumont : € 20.00
Réservation au +33 (0)1 44 71 15 17 ou crillon.restauration@rosewoodhotels.com

LE FLOCON de Pascal Hainigue, Burgundy Paris

Le Chef Pâtissier Pascal Hainigue signe une bûche en 3 dimensions où l'assemblage de l'entremets chocolat-caramel et des branches chocolatées montées sur une structure en plexiglas forment un flocon de neige. Un biscuit sans farine au chocolat noir macaé 62 %, un croustillant à base d'éclats de crêpes dentelles, une mousse au chocolat noir, un cœur fondant à base de crémeux au caramel et gruë de fèves de cacao et enfin un glaçage brillant sublimé par quelques feuilles d'or composent cette bûche.

Pastry Chef Pascal Hainigue signs a yule log in 3 dimensions where the assembly of chocolate-caramel dessert and chocolate branches mounted on a Plexiglas structure form a snowflake. A biscuit without flour with dark chocolate macaé 62%, a crunchy pancake based on crêpes lace, a mousse with dark chocolate, a melting heart made of creamy caramel and gruë of cocoa beans and finally a glossy glaze sublimated by some gold leaves make up this yule log.

€ 110.00 pour 6 personnes

Sur commande à partir du 1^{er} décembre 2018 au +33 (0)1 42 60 34 12.

Possibilité d'une revisite à l'assiette au nouveau Bar

Le Charles et au Restaurant Le Baudelaire du 15 au 26 décembre 2018.



LA BÛCHE DE NOËL

de Bryan Esposito, Hôtel du Collectionneur, Paris

Cette année Bryan Esposito dévoile une bûche aux saveurs hivernales et atypiques. Sous la cage de la pie en délicat chocolat noir se révèle une mousse de pommes de pin renfermant en son cœur un confit d'églantine, posé sur un biscuit aux trois noix et brisures de châtaignes, lui-même surplombé d'une fine couche de marmelade de kumquat.

This year Bryan Esposito reveals a yule log with wintery and atypical flavours. The cage of the magpie made of delicate dark chocolate shelters a pine cone mousse holding a heart of rosehip jam, placed on a biscuit of three kinds of walnuts and pieces of chestnut, covered with a thin layer of kumquat marmalade.

€ 75.00 pour 8 personnes

Du 10 au 25 décembre 2018 - A emporter et sur commande uniquement, 72 heures à l'avance / To take away and only by order 72 hours in advance at : +33 (0)1 58 36 67 97 ou lecollectionneur@thegatecollection.com



PAYSAGE HIVERNAL

d'Arthur Fèvre, L'Intercontinental Bordeaux - Le Grand Hôtel

Constituée de deux parties, la création d'Arthur Fèvre est surmontée d'un voile suspendu par une vingtaine de fils blancs. En-dessous, le gâteau mime en surface les courbes de ce voile. Croustillant praliné et biscuit dacquoise aux noix des Vergers de la Guillou, compotée de poire Comice, crémeux au miel de châtaigner de Dordogne et mousse légère au yaourt du Périgord à la vanille Pompona composent cette pièce qui met en exergue les produits du terroir local.

Consisting of two parts, Arthur Fèvre's creation is surmounted with a veil suspended by twenty white threads. Below, the cake mimics the curves of the veil. Crispy praline and dacquoise biscuit with walnuts from the Guillou orchards, Comice pear compote, cream with Dordogne chestnut honey and a Pompona vanilla-scented Périgord yoghurt mousse make up this cake that highlights the products of the local terroir.

€ 120.00 pour 6 à 10 personnes

Édition limitée, à partir du 20 décembre, commande obligatoire 48 heures à l'avance.

€ 14.00, création individuelle à déguster sur place. 30 novembre au 30 décembre 2018.

Informations et commande : restaurants.bordeaux@ihg.com ou 05 57 30 43 42



LA BÛCHE K by Bernachon, Kaviari Paris

Kaviari vous propose une bûche de Noël en collaboration avec les chocolats Bernachon, avec une palette de textures étonnantes. Biscuit brownie aux éclats de noisettes du Piémont et de noix de pécan, mousse au chocolat noir (55 % de cacao et 10 variétés de fèves), biscuit chocolat et crémeux caramel/chocolat noir, glaçage au chocolat noir. Garniture de caviar osciètre pour la touche finale.

Kaviari proposes a yule log in collaboration with the Bernachon chocolates, with a range of astonishing textures. Brownie biscuit with Piedmont hazelnuts and pecans chips, dark chocolate mousse (55% cocoa and 10 varieties of beans), chocolate biscuit and caramel/dark chocolate cream, dark chocolate glazing. Ossetra caviar garnish for the final touch.

€ 80.00

Édition limitée, en exclusivité à la Manufacture Kaviari et dans les boutiques Autour du Saumon : www.autourdusaumon.eu



LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !

PREMIUM +

THE PENINSULA HONG KONG LANCE "THE PENINSULA YACHT"



Avec le lancement du Sunseeker Manhattan 60, la grande dame de Hong Kong étend son hospitalité légendaire en haute mer. L'établissement devient ainsi le premier hôtel de luxe de la ville à offrir trois modes de transports premium, complétant ainsi la mythique flotte de Rolls Royce Phantoms et un hélicoptère personnalisé.

With the launch of the Sunseeker Manhattan 60, Hong Kong's grand dame extends its legendary hospitality on the sea. The establishment becomes the first luxury hotel in the city to offer three premium transport modes, completing the legendary Rolls Royce Phantom fleet and a custom helicopter.

FESTOYER

Happy Languedoc 2018

Du 1^{er} au 15 décembre, le CIVL propose à 150 bars à vins, caves à manger et bistros contemporains d'arborer les couleurs d'Happy Languedoc et d'organiser mille et une animations pour inciter leurs clients à mieux connaître les vins AOC du Languedoc. Prenez dates à Paris, Lille, Rennes, Toulouse, Lyon, Marseille et en Occitanie !

From December 1 to 15, CIVL offers 150 wine bars, wine cellars and contemporary bistros to bear the colors of Happy Languedoc and organize plenty of events to encourage their customers to better know the AOC wines of Languedoc. Save a date in Paris, Lille, Rennes, Toulouse, Lyon, Marseille and Occitania!

www.languedoc-wines.com



WINE SCHOOL

V comme Vivant Micault, fondateur du Château de Pommard

Le Château de Pommard ouvre son école de formation en vins et spiritueux Ecole V. Dirigée par Vanessa Guébels, formatrice certifiée du WSET (Wine and Spirit Education Trust) l'école du vin du Château de Pommard s'adresse aux professionnels du vin, aux amateurs et aux personnes souhaitant engager une reconversion professionnelle dans le vin.

Château de Pommard opens Ecole V, its wine and spirits school. Managed by Vanessa Guébels, WSET certified trainer (Wine and Spirit Education Trust), the Château de Pommard wine school aims at wine professionals, amateurs and those wishing to engage in a professional conversion in wine.

Réservation / booking: chateaupommard.com/fr/ecole-v/ou-education@chateaupommard.com

CHARITÉ

Don exceptionnel de 800 000 €



L'association « 12 de Cœur » rassemblant 102 domaines, châteaux, maisons issus de la diversité des régions viticoles françaises, a remis en octobre un chèque de 800 000 euros aux Restos du Cœur, en présence de Patrick Bruel, parrain de l'opération et de Romain Colucci. Ces fonds ont été levés au cours d'une vente aux enchères exceptionnelle, portant sur plusieurs lots de grands vins et un lot unique constitué de 102 magnums donnés par les 102 membres de l'association.

The association "12 de Cœur" bringing together 102 estates, chateaus, houses from the diversity of the French wine regions, gave in October a check of €800,000 to Restos du Cœur, in the presence of Patrick Bruel, godfather of the operation, and Romain Colucci. These funds were raised during an exceptional auction sales of several great wines and a unique lot consisting of 102 magnums donated by the 102 members of the association.

CARNET NOIR

Décès d'Henry Frédéric Roch

La Bourgogne perd encore une icône avec la disparition d'Henry-Frédéric Roch. Propriétaire du Domaine Prieuré-Roch à Nuits-Saint-Georges et co-gérant avec Aubert de Villaine, du domaine de la Romanée-Conti s'est éteint en ce mois de novembre. Toutes nos pensées vont à sa famille et ses équipes.



Burgundy loses an icon again with the passing away of Henry-Frédéric Roch. Owner of Domaine Prieuré-Roch in Nuits-Saint-Georges and co-manager with Aubert de Villaine, Domaine de la Romanée-Conti died in November. All our thoughts go to his family and his teams.

(RE)DÉCOUVERTE

Marché aux vins d'Ampuis : 91^{ème} édition

Du vendredi 18 au lundi 21 janvier 2019, le Marché aux vins d'Ampuis tiendra sa 91^{ème} édition. Ce rendez-vous emblématique rassemble chaque année les amateurs des Crus de la Vallée du Rhône et les professionnels du monde viticole. L'AOC Côte-Rôtie est mise à l'honneur, aux côtés d'appellations voisines.

From Friday 18 to Monday 21 January 2019, the Ampuis Wine Market will hold its 91st edition. This emblematic event brings together every year the fans of the wines from the Rhône Valley and professionals from the wine world. The Côte-Rôtie AOC will be in the spotlight alongside neighboring appellations.

marche-aux-vins-ampuis-cote-rotie.com



NOËL AVANT L'HEURE

Le weekend gourmand de Planète Bordeaux

Venez rencontrer les vignerons et les artisans et participez à l'un des ateliers œnologiques ou culinaires ! Planète Bordeaux vous invite à préparer vos fêtes de fin d'année, le temps d'un weekend, dans une ambiance conviviale, festive et gourmande ! De 10h à 19h, tout un programme d'ateliers et d'activités est prévu pour petits et grands gourmands et curieux !

Come to meet the winemakers and craftsmen, and participate in one of the oenological or culinary workshops! Planète Bordeaux invites you to prepare your end-of-year celebrations for a weekend in a friendly, festive and gourmet atmosphere!

15-16 déc. 2018



From 10.00 am to 07.00 pm, a whole program of workshops and activities for little and big greedy and curious aesthetes!

www.planete-bordeaux.fr

ABONNEZ-VOUS! Subscribe!

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



UN PANORAMA UNIQUE

DES VINS ET SPIRITEUX

DE PRESTIGE

EN FRANCE

ET DANS LE MONDE

A UNIQUE OVERVIEW OF
THE FINEST WINES & SPIRITS
FROM ALL OVER THE WORLD

1 AN

2 AN

4 n°

8 n°

France

30 €

58 €

UE

60 €

118 €

Monde

76 €

150 €

Frais de port inclus // Tax inclusive

À CHAQUE NUMÉRO, DÉCOUVREZ
LES DÉGUSTATIONS DES PLUS
GRANDS SOMMELIERS DU MONDE

IN EACH ISSUE, DISCOVER
WORLD'S GREATEST SOMMELIERS'
TASTING REVIEWS.

BULLETIN D'ABONNEMENT

Je profite de l'offre d'abonnement (France uniquement*)

Je choisis : 1 an / 1 year 2 ans / 2 year

Mme M.

Prénom / Nom

Société

Tel

Mail

Adresse

Code postal

Ville

Pays

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :
Please, return this form :

SommelierS International
Service abonnement
14 rue Montesquieu
33000 Bordeaux
(FRANCE)

* For subscriptions in the EU and the world, please visit our website.



*La pleine
expression du
Chardonnay*

CHAMPAGNE
MICHEL FAGOT
BLANC DE BLANCS
BRUT
PREMIER CRU



CHAMPAGNE
MICHEL FAGOT

— RILLY-LA-MONTAGNE —

www.fagot.fr

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

CHAMPAGNE
COLLET
Aÿ - FRANCE

ESPRIT COUTURE

— X —
COUSU MAIN DEPUIS 1921



Plus d'informations sur www.champagne-collet.com

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