

SPECIAL ACADEMY VINEXPO

+ 200 CUVÉES DÉGUSTÉES À TOKYO

CARNET DE ROUTE

LEUR MÉTIER, FLYING WINEMAKERS

TASTING PRESTIGE

NEW YORK : 100 % FRANCE



Château

Maison Noble

- SAINT-MARTIN -

depuis 1345



WINE TOUR

ARVID ROSENGREN DANS LE BORDELAIS

Château Maison Noble Saint-Martin, *bien plus qu'un vin*

M 02038 - 155 - F: 4,90 € - RD



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

Château Montrose

GRAND CRU CLASSÉ DU MÉDOC EN 1855

33180 SAINT-ESTÈPHE - FRANCE

www.chateau-montrose.com

**3 ÉDITOS****8 ACTUS DE LA SOMMELLERIE**

- 8 Brèves
- 11 France
- 29 Monde

34 SHOPPING**37 DÉGUSTATION
VINEXPO TOKYO**

200 cuvées dégustées

**94 DÉGUSTATION PRESTIGE
NEW YORK**

130 produits évalués

152 RENCONTRES

- 152 Château Mouton Rothschild, Château Clerc Milon
- 154 Château Léoville Poyferré
- 156 Rencontre avec Guillaume Deglise, Vinexpo
- 158 Château Croix de Labrie
- 160 Château Maison Noble Saint Martin
- 164 David Liorit, chasseur d'étoiles
- 166 Vignobles Bouillac
- 168 Vignobles Michel Galineau & fils
- 170 Château Pipeau
- 172 Château de Tracy
- 174 L'Ice... Max !
- 176 L'Esprit Veuve Clicquot
- 180 Champagne Jeeper
- 182 Champagne Guy Charbaut

FOCUS CHAMPAGNE

- 184 Champagne Arnaud Moreau
- 185 Champagne Jacques Picard
- 186 Champagne De Sousa
- 187 Champagne Vazart-Coquart & fils

188 VIGNOBLES DU MONDE

- 188 La Nouvelle-Écosse au Canada
- 193 Vins de Chypre
- 196 L'Argentine et le Malbec
- 200 Le Gewürztraminer et le Pinot Gris

204 DU CÔTÉ DES SPIRITUEUX

- 206 L'excellence faite Gin!
- 209 AUTOUR DU COGNAC
- 212 Inside cocktails
- 218 PLEINS FEUX SUR LES WHISKIES FRANÇAIS

FOCUS

- 233 Rhum Lazy Dodo
- 234 Bourbon Chicken Cock
- 235 Cognac J. Dupont
- 237 Pastis 1811
- 238 Marie Brizard Masters
- 240 Tout pour découvrir le Saké
- 244 Accords sucrés-salés au salon du Saké
- 247 Britt : la bière de Bretagne !



218

248 ESCAPADES

- 248 17^e Habits de Lumière

253 LE BLOG**130 DU CÔTÉ DES VINS**

- 130 Rencontres avec les flying winemakers
- 134 Coup de projecteur sur Kyriakos Kynigopoulos
- 136 Hong Kong Wine & Spirits Ouvre la voie vers l'Asie
- 138 Vinisud 2017
- 139 Sübr, Nomacorc et Vinventions
- 140 Cave des Hospices Civils de Strasbourg
- 142 Le goût Jeeper à l'assaut du monde
- 144 Salon des Vins de Loire
- 145 Les Côtes de Bordeaux s'activent au printemps !
- 147 Les Tontons Trinquers
- 147 Agrandissement du logo femme enceinte
- 148 Tasting des Meilleurs Vins & Spiritueux Français en Allemagne
- 149 Vinexpo Tokyo 2016
- 151 ProWein 2017



DOMAINE
DE
BARONARQUES

L'ESPRIT PIONNIER



Photos: Studio Pigeon / Saison d'Or

Bercé par les vents de la mer, nourri par la terre, le Languedoc est une des plus belles régions françaises. Le Domaine de Baronarques y puise sa richesse et sa diversité: une mosaïque de sols, de cépages et de microclimats qui confère à ses vins caractère et élégance. La famille du baron Philippe de Rothschild, pionnier inspiré, a le don de révéler les terroirs et de transformer le vin en Art.



BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

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



ÉDITO

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 BENARD
Charlyne ZIRAH

ONT COLLABORÉ À CE NUMÉRO

Shinya TASAKI
Jean BERNARD
Camille FRAISSE
Valérie GERME
Sofia LAFAYE
Gérald OLIVIER
David FURER
Sarah CANONGE

TRADUCTION

Sandy BENARD
Sylvia VAN DER VELDEN
Saiko TAMURA-SOGA
Gérald OLIVIER

CRÉDITS PHOTO

Jean BERNARD
Makoto Tochikubo
Eric BOULOUIMIE
Christophe GOUSSARD
Michel JOLYOT
Sarah CANONGE
Sofia LAFAYE
Messe Dusseldorf/ctillman

VIDÉOS

Sala Corporation (Japan)

GRAPHISME ET MISE EN PAGE

Stéphane PAILLER

SITE WEB

www.sommeliers-international.com

Nous espérons que vous avez commencé l'année sur de belles perspectives. Après l'effervescence des fêtes puis le retour au calme, le printemps s'annonce de nouveau hyperactif pour les vignerons.

Côté salons, après Vinisud, Millésime Bio, le Salon des Vins de Loire et Vinovision, SommelierS International continuera de venir à votre rencontre dans les prochains mois à Prowein, à la London Wine Fair et à Vinexpo Bordeaux.

Autre événement incontournable pour la profession, les Primeurs se préparent à Bordeaux. D'ores et déjà on murmure que 2016 sera exceptionnel... Nous attendons avec impatience de nous plonger dans les dégustations et nous ne manquerons pas de vous livrer nos impressions dans le prochain numéro.

Côté concours, le Meilleur Sommelier d'Europe sera désigné en mai à Vienne en Autriche. Surtout ne manquez pas la retransmission de la finale en direct sur internet le 11 mai à partir de 17h30 !

Enfin dans ces pages, retrouvez tous les commentaires des dégustations organisées à Tokyo et à New York. SommelierS International a été heureux de présenter les vins et spiritueux français aux sommeliers d'autres horizons. Au travers d'une perception différente, leurs impressions sont enrichissantes, et les accords font voyager !

Excellente lecture et à bientôt !

.....

We hope you started the new year with a promising outlook. After the effervescence of Christmas then a calmer winter, spring promises to be exciting again for the wine growers.

On the fairs side, after Vinisud, Millésime Bio, Salon des Vins de Loire and Vinovision, SommelierS International will be pleased to continue meeting you in the coming months at Prowein, London Wine Fair and Vinexpo Bordeaux.

Another inevitable event for the industry is coming up in Bordeaux, the En Primeurs tastings. The rumour already says that 2016 will be exceptional ... We are eager to taste the new vintage and of course we will share our impressions with you in the next issue.

On the competition side, the Best Sommelier of Europe will be appointed in Vienna, Austria, in May. Do not miss the live broadcast of the finals on internet on May 11th from 5.30 p.m.!

At last in this issue, find the reviews of the tastings organized in Tokyo and New York. We have been very glad to present the French wines and spirits to the sommeliers from other horizons. Through a different perception their impressions are enriching and the pairings take you on a gourmet journey!

Enjoy and see you soon!




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

www.leoville-poyferre.fr

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





ÉDITO

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



Serge Dubs
(France),
Vice-Président
continent Europe



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



Andrés Rosberg
(Argentine),
Vice-Président
continent Américain



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



Saiko Tamura-Soga
(Japon),
Secrétaire générale
adjointe



Philippe Faure-Brac
(France),
Trésorier



Dino Totaro
(Luxembourg),
Trésorier adjoint



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

J'espère que vous avez tous pris un bon départ dans cette nouvelle année.

Je suis heureux et reconnaissant de voir le Concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique se tenir en Autriche en mai. Quelque 40 candidats s'affronteront lors de la compétition. La nouveauté est que nous accueillerons 3 pays de la zone Afrique dans cette édition.

La Commission des Concours de Sommeliers s'est déjà réunie en Autriche en tout début d'année et à inspecter le site. Grâce à l'immense effort de l'Association des Sommeliers d'Autriche et au soutien conséquent de notre partenaire officiel Austrian Wine Marketing Board, nous avons toute confiance dans la réussite de cette compétition.

Je me réjouis à la perspective de vous voir nombreux à Vienne.

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

I hope that you all have had a good start into the new year.

I am glad and grateful that the A.S.I. Best Sommelier of Europe and Africa will be held in Austria in May and around 40 candidates will engage in this competition. What is new this time is that we will welcome 3 countries from the African zone.

The Sommelier Contests Committee had already gathered in Austria at the very beginning of the year and inspected the venues. With the considerable effort of the Austrian Sommelier Association and huge support of our official partner, the Austrian Wine Marketing Board, we are confident that the competition will be a great success.

I am looking forward to seeing many of you in Vienna.



Château Pipeau

Saint-Émilion Grand Cru



www.chateaupipeau.com

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



ÉDITO

Philippe Faure-Brac

Président de la Sommelierie Française
President of the French Sommelierie



Fabrice Sommier
Secrétaire général



Antoine Woerlé
Secrétaire adjoint



Jacques Boudin
Trésorier général



Philippe Nusswitz
Trésorier adjoint



Gisèle Marguin
Chargée de communication



Président de la Sommelierie Française depuis novembre dernier, je suis très heureux de m'adresser à vous aujourd'hui.

Côté métier, notre profession de sommelier ne se résume pas en quelques mots, mais je pense que EXPÉRIENCE et EMOTION sont les clés de notre univers. En effet, l'expérience est le reflet d'un savoir, d'une culture et d'une dimension professionnelle que nous aimons partager. L'émotion est ce sentiment particulier que nous souhaitons transmettre et faire ressentir afin que ce moment reste dans les mémoires de nos convives.

Côté calendrier, de nombreux événements vont jaloner ce millésime. Le conseil d'administration qui s'est merveilleusement bien déroulé à Monaco en février à donner le ton d'une année riche sur le plan associatif.

Du 8 au 13 mai, nul doute que nos amis autrichiens sauront bien nous accueillir à Vienne et dans les autres régions viticoles de leur pays pour faire de la finale du Concours du Meilleur Sommelier d'Europe un temps

fort de la valorisation de notre métier. Tous mes encouragements aux candidats pour leur préparation et en particulier à David Biraud qui représentera la France à cette belle compétition.

Les 16 et 17 juin au moment de VINEXPO Bordeaux, la Sommelierie Française aura le privilège de recevoir l'A.G. de l'Association de la Sommelierie Internationale. L'occasion de découvrir le prochain bureau mondial.

Le 27 juin la finale du trophée DUVAL-LEROY du Meilleur Jeune Sommelier de France rassemblera à Paris de nombreuses personnes autour des 11 jeunes finalistes.

Sans oublier : la finale du Master of Port le 16 octobre, la Fête de la Sommelierie en Bretagne les 3 et 4 septembre, l'A.G. de l'UDSF en Auvergne le 5 et 6 novembre, et pour la première fois le Gala de la Sommelierie Française le 3 décembre à Paris.

Merci de nous suivre à travers les pages de ce magazine, média officiel de notre association.



Elected president of the French Sommelierie in last November, I am very happy to write today.

On our profession's side, although it is difficult to sum up the métier of sommelier, I think EXPERIENCE and EMOTION are the keys of our universe. Indeed the experience reflects a knowledge, a culture and a professional dimension that we like to share. Emotion is the peculiar feeling we want to transmit and make feel to make the moment remain in our guests' memory.

On the agenda's side, many events will come up during this vintage. The Board meeting that went wonderfully well in Monaco in February has set the tone of a rich associative year.

From May 8 to 13, I am sure our Austrian friends will offer us a warm welcome in Vienna and in the other wine regions of their country to turn the competition into a highlight of the promotion of our profession. I wish every success to the candidates in their preparation and espe-

cially to David Biraud who will represent France during this beautiful contest.

On June 16 and 17, during Vinexpo Bordeaux, the French Sommelierie will have the privilege to host the general meeting of Association de la Sommelierie Internationale. We will then know the composition of the new world board.

On June 27, the finals of the Best Young Sommelier Duval-Leroy Trophy in Paris will gather many people beside the 11 young finalists.

Do not forget: the finals of the Master of Port on October 16th, the French Sommelierie Festival in Brittany on September 3 and 4, the UDSF general meeting in Auvergne on November 5 and 6 and for the first time the gala of the French Sommelierie on December 3rd in Paris.

Thank you very much for your following us through this magazine, the official media of our association.

DATES

Certification A.S.I. 2017

Les examens pour le très convoité diplôme d'A.S.I. Certified Sommelier ont eu lieu à une date unique partout dans le monde le 27 février. En 2016, 25 sommeliers furent titrés, passant le nombre de « Sommeliers A.S.I. » à 104, représentant 24 nationalités. Les résultats du cru 2017 seront annoncés début avril. Rendez-vous sur le site www.sommellerie-internationale.com.



The exams of the coveted A.S.I. Certified Sommelier Diploma took place on one and only day on all continents, on February 27th. In 2016 they were 25 sommeliers to pass, increasing the number of "A.S.I. Sommeliers" to 104, representing 24 nationalities. The results of the 2017 vintage will be announced in early avril. Check on the website www.sommellerie-internationale.com.

CONCOURS

Concours du Meilleur Sommelier d'Europe 2017

Du 8 au 13 mai prochain, se tiendra la 14^e édition du Concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Europe. Il aura lieu à Vienne en Autriche. Cette année, trois pays de la zone africaine sont invités à participer. Ce concours est organisé par l'A.S.I. avec le soutien logistique de l'Association des Sommeliers d'Autriche présidée par Annemarie Foidl. Lors du dernier concours, organisé à San Remo en Italie en 2013, le Suédois Jon Arvid Rosengren remportait le titre. Preuve du niveau du concours, le même candidat remportait en 2016 le titre de Meilleur Sommelier du Monde ! La finale sera retransmise en direct sur YouTube le 11 mai à partir de 17h30.

www.sommellerie-internationale.com



Jon Arvid Rosengren

Best Sommelier of Europe 2017 || From next May 8 to 13, the 14th edition of the A.S.I. Contest of the Best Sommelier of Europe will take place in Vienna, Austria. This year three countries of Africa are invited to participate. The contest is organized by A.S.I. with the logistic support of the Sommelier Association of Austria presided by Annemarie Foidl. At the last edition organized in San Remo, Italy in 2013, Swede Jon Arvid Rosengren won the title, evidencing the high level of the contest as he has been crowned Best Sommelier in the World in 2016!

The finals will be broadcasted live on YouTube on May 11th from 05:30 p.m.

<http://sommelierunion.at>

Sélection du Trophée Duval-Leroy du Meilleur Jeune Sommelier de France 2017

La sélection nationale a eu lieu le lundi 30 janvier 2017 dans 18 centres répartis dans toute la France. 12 candidats ont été sélectionnés pour participer à la demi-finale organisée à Paris et qui permettra de désigner les 4 finalistes, la finale étant organisée le lendemain, le 26 juin. Le concours est ouvert aux jeunes gens, hommes et femmes de nationalité française âgés de 26 ans maximum à la date de la finale du concours, qu'ils soient sommeliers professionnels, commis sommeliers, maîtres d'hôtel ou serveurs faisant office de sommelier, élèves d'établissements enseignant l'œnologie ou la sommellerie.

Duval-Leroy Best Young Sommelier of France 2017 Trophy || The national selection took place on January 30th, 2017 in 18 centres across France. 12 candidates have been selected to participate in the semi-finals organized in Paris and that will distinguish 4 finalists who will compete on June 26th. The contest is open to young French men and women aged maximum 26 on the day of the finals and who practice as professional sommeliers, commis sommeliers, maitres d'hotel or wine waiters, enology or sommellerie students.

www.sommelier-france.org

CONCOURS

15^e Trophée Mumm

Lundi 9 janvier, les épreuves de sélection régionales ont désigné les candidats de la finale du 15^e Trophée Mumm qui se tiendra le 27 mars 2017 à Reims dans les locaux du Champagne GH Mumm. En partenariat avec le Ministère de l'Education Nationale, la maison organise ce challenge qui s'adresse aux élèves de lycées hôteliers se destinant à la profession de sommelier ou barman.

On Monday January 9th, the regional selections appointed the candidates of the finals of the 15th Mumm Trophy that will take place on March 2017 at Champagne GH Mumm in Reims. In partnership with the Ministry of National Education, the house organizes this challenge that is dedicated to students in catering schools who chose the profession of sommelier or bartender.

www.sommellerie-internationale.com



Les lauréats 2016 : Carole Robin et Jean-Christophe Beysecker.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DE L'A.S.I.

Profitant du prochain Vinexpo à Bordeaux, l'Association de la Sommellerie Internationale se réunira pour son assemblée générale le 27 juin. A l'ordre du jour notamment, l'élection du président qui succèdera à Shinya Tasaki pour une période de trois ans.

Taking advantage of next Vinexpo in Bordeaux, the Association de la Sommellerie Internationale will hold its general meeting on June 27. On the agenda, the election of the new president who will succeed Shinya Tasaki for the next three years.

MOF

26^e concours « Un des Meilleurs ouvriers de France »

Les inscriptions sont ouvertes jusqu'au 30 mars 2017. Le concours créé en 1924 compte déjà 9 000 lauréats. La classe Sommellerie a été ouverte en 2000, présidée par Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde et nouvellement élu à la tête de la Sommellerie Française. Il est lui-même MOF Honoris Causa depuis 2015. Les épreuves qualificatives auront lieu en mai 2017 et la finale en 2018. En sommellerie, les épreuves se composent d'un atelier dégustation, un atelier d'accord mets-vins, un exercice de service et une épreuve en anglais. A noter que depuis 2001, le diplôme « Un des Meilleurs Ouvriers de France » est un diplôme d'État.

www.meilleursouvriersdefrance.org

26th edition of One of the Best Craftsmen of France contest II
Registration is open until March 30th, 2017. The contest created in 1924 already totals 9,000 graduates. The Sommellerie section has been opened in 2000 and is presided over by Philippe Faure-Brac, Best Sommelier of the World and newly elected at the head of the French Sommellerie Union. He is himself Best Craftsman honoris causa since 2015. The qualification tests will be held in May 2017 and the finals in 2018. In sommellerie, the competition consists of a degustation workshop, a food and wine pairing exercise, a service test and a test in English. Since 2001 the diploma of "One of the Best Craftsmen of France" is state diploma.





ProWine Asia 2017

International showcase for wines and spirits comes to the Wine Hub of Asia

Hong Kong

8 - 11 May 2017

Hong Kong Convention and Exhibition Centre (HKCEC), Halls 5D-5E

Learn more at www.prowineasia.com/hk

As part of:



Supported by:



Organised by:





Philippe Faure-Brac

PHILIPPE FAURE-BRAC ÉLU PRÉSIDENT

UNE IMAGE ET UNE MOTIVATION FORTES

Seul candidat à la succession de Michel Hermet, le Meilleur Sommelier du Monde 1992 bénéficie d'une forte influence médiatique. Un atout au même titre que son intention de tout mettre en œuvre pour poursuivre le développement de l'UDSF au cours de son mandat de trois ans qui débute.

Début novembre 2015, alors que l'UDSF tenait son assemblée générale à Montmartre, Philippe Faure-Brac avait annoncé son intention d'être candidat à la présidence de l'Union lorsque le mandat de Michel Hermet arriverait à son terme.

Le 8 novembre dernier, dans la salle des élus du conseil régional à Toulouse, le créateur du restaurant parisien « Le Bistrot du Sommelier » était seul en piste, et c'est à l'unanimité que son élection a été approuvée. Ainsi, 21 ans après une tentative infructueuse à Beaune, le Provençal d'origine est devenu le nouveau patron de l'UDSF. La page est tournée.

« Ce jour-là en Bourgogne, ne pas avoir été élu a sans doute été une bonne chose. Cela m'a laissé le temps d'aller à la rencontre des régions et de mieux appréhender l'association, a-t-il reconnu publiquement devant tous les délégués régionaux. Et aujourd'hui, je peux vous assurer de mon enga-

gement total au service de l'UDSF. Bien entendu, j'ai de nombreuses activités. Mon restaurant, la classe sommellerie chez les MOF, l'Association de la Sommellerie Internationale, sans oublier l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin. Mais je vais faire en sorte de dégager du temps et d'être à la hauteur de la motivation associative que m'a inculquée mon papa... »

Au passage, s'il n'a pas détaillé son programme, il a souligné que son action s'articulerait autour de deux axes forts : la formation et la communication. Des éléments qui bénéficieront de la forte notoriété médiatique du Meilleur Sommelier du Monde 1992.



L'assemblée de l'UDSF à l'Hôtel de Région



Connaissant la passion de Michel Hermet pour la tauromachie et l'art, l'UDSF lui a offert un tableau réalisé à partir de collages par un artiste cubain.

UN BEL HOMMAGE À L'HEURE DU BILAN

Après six ans de mandat, le Nîmois Michel Hermet a donc cédé le fauteuil de président avec une certaine émotion. Et ceux qui suivent les concours professionnels de près se souviennent sans doute que les deux hommes étaient adversaires en 1988, à Paris, lors de la phase finale du concours du Meilleur Sommelier de France. Une épreuve remportée par Philippe Faure-Brac. Le président sortant a donné le tempo de cette dernière assemblée placée sous sa responsabilité, félicitant les nouveaux Maîtres Sommeliers de l'UDSF, appréciant le rapport financier présenté

par le trésorier Jean-Pascal Paubert ou soulignant le travail réalisé par Gisèle Marguin et Fabrice Sommier à ses côtés.

Dans son discours aux accents de bilan, le restaurateur nîmois a donc rappelé sa satisfaction d'avoir permis à l'Union de retrouver une bonne assise financière, d'avoir accentué plus encore la transparence dans le cadre des concours en instaurant une réunion des responsables d'ateliers pendant le décompte des points et enfin d'avoir permis au candidat suppléant d'accompagner le représentant français sur les concours internationaux. Il a également évoqué les Etats Généraux dont les nombreuses contributions pourront être

utiles à l'équipe qui lui succède. Enfin, Michel Hermet n'a pas caché son amertume, non plus, après avoir vu la France privée de l'organisation du concours mondial 2019.

« Malgré les contraintes et les obligations liées à cette fonction, j'ai vécu des moments extraordinaires et intenses qui resteront gravés dans ma mémoire. J'espère avoir répondu aux devoirs de la mission que vous m'avez confiée sans trop vous décevoir », a-t-il conclu, tournant ainsi la page de six ans de mandat présidentiel. Mais il est bien décidé à continuer à en écrire d'autres au sein de l'UDSF dont il est l'un des membres depuis plus de 40 ans.

UNE ÉQUIPE EXPÉRIMENTÉE

Aux côtés du nouveau président national, le bureau est constitué par Fabrice Sommier (secrétaire général), Antoine Woerlé (secrétaire adjoint), Jacques Boudin (trésorier) et Philippe Nusswitz (trésorier adjoint).

Avec eux, travailleront également Gisèle Marguin (communication), Romain Iltis et Florent Martin (commission jeunes), Julie Botijo et Antoine Woerlé (commission formation). Georges Lepré qui pourra ponctuellement être épaulé par Jean-Luc Jamrozik aura la responsabilité de la commission des maîtres sommeliers alors que Jean-Pascal Paubert travaillera avec Fabrice Sommier au sein de la commission des concours.



An experienced team || Beside the new national president, the board is composed of Fabrice Sommier (secretary general), Antoine Woerlé (deputy secretary), Jacques Boudin (treasurer) and Philippe Nusswitz (deputy treasurer).

They will work together with Gisèle Marguin (communication), Romain Iltis and Florent Martin (youth commission), Julie Botijo and Antoine Woerlé (education committee). Georges Lepré, who will punctually be assisted by Jean-Luc Jamrozik, will be in charge of the Master Sommelier commission whereas Jean-Pascal Paubert will work with Fabrice Sommier in the contest committee.

UDSF - Philippe Faure-Brac president

A strong image and a strong motivation

Only candidate to succeed Michel Hermet the 1992 Best Sommelier of the World has a strong media power. A real asset, just like his intention to continue the development of UDSF along his three-year term.

In early November 2015 when UDSF held its general meeting in Paris, Philippe Faure-Brac announced his intention to apply for the presidency of the union when Michel Hermet's term would come to an end. On last November 8th, in the meeting room of the Hotel de Region in Toulouse, the founder of the Parisian restaurant 'Bistrot du Sommelier' was the only candidate and he has been unanimously elected. Thus 21 years after an unsuccessful try in Beaune, the man native from Provence has become the new boss of UDSF. The page is turned.

"The fact I have not been elected in Burgundy is a good thing probably. It gave me the time to meet the regional associations and to better comprehend the union, he publicly recognized in front of the regional representatives. And now I can guarantee my total commitment to UDSF. Of course I am busy. My restaurant, the Best Craftsmen of France sommellerie class, the Association de la Sommellerie Internationale, and also the International Organisation of Vine and Wine. But I will strive to find time and be worth the associative spirit I have been taught by my father ..."

By the way, although he did not detail his program, he underlined it would focus on two important topics: training and communication. Two subjects that will enjoy the strong media fame of the 1992 Best Sommelier of the World.

A beautiful tribute when stock is taken

After six years of presidency Michel Hermet thus left his chair with a certain emotion. And those who closely follow the professional contests may remind that the two men encountered in 1988 in Paris at the finals of the Best Sommelier of France competition that Philippe Faure-Brac then won.

The outgoing president led the pace of his last general meeting, congratulating the new UDSF Master Sommeliers, approving the financial record presented by treasurer Jean-Pascal Paubert or underlining the work done by Gisèle Marguin and Fabrice Sommier at his side.

In his speech that sounded like a stock the restaurant owner from Nîmes reminded his satisfaction to have helped the Union get a good financial footing, to have emphasized on the transparency of the contests by implementing the meeting of the persons in charge of each workshops when totalling the points, and at last enabled the replacement candidate to accompany the French representative at the international contests. He also evoked the Summit of the Sommellerie of which many contributions will help the new team. At last Michel Hermet could not hide his dismay about France losing the organization of the 2019 World Contest.

"Despite the constraints and requirements of the function, I had extraordinary and intense moments that will be etched in my memory. I hope I met the requirements of the mission you entrusted me with and that I did not disappoint you", he concluded, thus turning the page of six years of presidency. But he is determined to continue within UDSF he has been a member of for 40 years.

Jean Bernard

LES NOUVEAUX MAÎTRES SOMMELIERS

Neuf nouveaux Maîtres Sommeliers de l'UDSF ont reçu la grappe dorée qui souligne la qualité de leur parcours professionnel et leur engagement associatif. Il s'agit de Christine Darmuzey (responsable formation continue à Bordeaux en école supérieure des arts de la table), Emmanuel Nasti (Cave Henner), Anthony Ravat (directeur des ventes CHR de la maison Jadot), Jean-François Jagot (ancien formateur à l'école hôtelière d'Avignon), Olivier Zavattin (Cave La passion du vin), Jean-Pierre Buffo

(sommelier retraité), Ludovic Parfait (Restaurant Les Pêcheurs), Laurent Boyer (directeur de l'école du vin de Genève-Lausanne) et Eric Bladou (Restaurant L'Amphytrion).

Cette promotion de nouveaux Maîtres sommeliers a pour parrain Alain Landolt, ancien sommelier-formateur au lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie.



The new UDSF Master Sommeliers || Nine new UDSF Master Sommeliers received the golden bunch that underlines their professional career and their commitment to the association: Christine Darmuzey (in charge of continued training in Bordeaux in a food and wine academy), Emmanuel Nasti (Cave Henner), Anthony Ravat (HORECA sales manager

at Jadot), Jean-François Jagot (former teacher at hotel and catering school of Avignon), Olivier Zavattin (Cave La Passion du Vin), Jean-Pierre Buffo (retired sommelier), Ludovic Parfait (Restaurant Les Pêcheurs), Laurent Boyer (manager of the wine school of Geneva-Lausanne) and Eric Bladou (Restaurant L'Amphytrion).

L'ASSOCIATION DES SOMMELIERS-FORMATEURS EN ASSEMBLÉE EN LANGUEDOC

TOUR DU VIGNOBLE ET NOUVEAU PRÉSIDENT

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

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

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

500 NOUVEAUX DIPLÔMÉS PAR AN

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

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

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

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



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



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

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



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

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

500 new graduates every year

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

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

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

Jean Bernard





VIGNOBLES
BOUILLAC

Aux Racines du Terroir



CHATEAU CLOS DU LOUP 2010

«UN FLACON D'ANTHOLOGIE DIGNE DES PLUS GRANDS CRUS CLASSES...
SUBLIME!»

SOMMELIERS INTERNATIONAL LE 9 MAI 2016

VINIFICATION INTEGRALE
100% PETIT VERDOT - 100% MALBEC



FOOTBALL

LE 23^E TOURNOI DE FOOTBALL DES ETOILÉS ACCUEILLI PAR GEORGES BLANC VICTOIRE DE L'HÔTEL & SPA DU CASTELLET

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

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

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

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

LE TOURNOI 2017 DANS LE CANTAL

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

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

Jean Bernard



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

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

23rd starred chefs football championship at Georges Blanc. Victory of Hotel & Spa du Castellet

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

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

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

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

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

The 2017 edition in Cantal, Auvergne

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

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

GAËTAN BOUVIER

LE 29^E MEILLEUR
SOMMELIER
DE FRANCE



Chef sommelier du restaurant étoilé lyonnais La Villa Florentine, ce professionnel discret a décroché le titre face notamment à Jean-Baptiste Klein et Florent Martin, finalistes deux ans plus tôt de cette même compétition.

De la cinquantaine de prétendants au titre de Meilleur Sommelier de France présents à la première sélection le 29 février 2016, seuls les neuf plus performants étaient convoqués le dimanche 6 novembre à Toulouse pour la demi-finale. Et le lendemain, pour l'ultime étape du concours, ils n'étaient plus que quatre : Gaëtan Bouvier (La Villa Florentine à Lyon), Jean-Baptiste Klein (Le Chambard à Kaysersberg), Florent Martin (George V à Paris) et Pierre Vila Palleja (Le Petit Sommelier à Paris).

Devant plus de 300 spectateurs rassemblés dans la vaste salle de réunion des élus de l'Hôtel de Région, leur ordre de passage devant les différents jurys a été tiré au sort. Et quand Pierre Vila Palleja a débuté la finale, les trois autres attendaient leur tour, à l'écart, dans une autre salle.

Dans un tel concours, la finale ressemble d'ailleurs à une course d'obstacles qui a débuté avec l'identification de quatre vins rouges issus de cépages au caractère identitaire marqué : Pineau d'Aunis, Mondeuse de Savoie, Négrette de Fron-



Les neuf demi-finalistes : Gaëtan Bouvier, Maxime Brunet, Bastien Debono, Pierre Jacob, Jean-Baptiste Klein, Florent Martin, Tristan Ringenbach, Quentin Vauléon & Pierre Vila Palleja.

ton et un Petit Verdot issu du Château Castera (millésime 2004). Un vrai casse-tête qui a donné le ton d'épreuves concentrées de manière très concrète sur les différents aspects du métier de sommelier.

Ensuite, après le passage de Gaëtan Bouvier, Florent Martin et enfin Jean-Baptiste Klein, quelques discours, dont celui de Carole Delga, ancienne ministre et actuelle présidente de la région Occitanie, ont permis au comité technique de comptabiliser les points obtenus par chacun. Enfin, Michel Hermet, encore président de l'UDSF, pouvait mettre un terme au suspense et annoncer le succès de Gaëtan Bouvier qui est ainsi devenu le 29e Meilleur Sommelier de France.

DE LA CUISINE AU MONDE DU VIN, UN CHAMPION ATTACHANT

Un éternel sourire aux lèvres, Gaëtan Bouvier, tout juste 32 ans, est aussi fier qu'attaché à ses origines rurales. Mais plutôt que produire des fromages de chèvres fermiers comme son papa, dans l'exploitation familiale à Thodure dans l'Isère, il a préféré partir à la découverte d'un autre univers, même s'il est tout aussi gourmand. Résultat, il a décroché un BTS cuisine à l'école hôtelière Lesdiguières de Grenoble. « Maman, professeur des écoles, croyait fermement au pouvoir de l'éducation ! »

Aujourd'hui, il ne peut pas regretter d'avoir été respectueux puisque cette expérience du travail aux fourneaux s'avère très utile dans son métier



En finale, Pierre Vila Palleja, Florent Martin, Gaëtan Bouvier et Jean-Baptiste Klein.

de sommelier, au moment de proposer des accords mets-vin aux clients du restaurant étoilé lyonnais où il s'exprime. Car finalement, c'est le monde du vin qui a fait sa conquête alors qu'il travaillait en Alsace. Et le voilà parti pour une année supplémentaire de formation afin de décrocher une mention complémentaire qui lui a ouvert les portes du Royal Evian Resort puis du Majestic Barrière à Cannes et enfin de La Villa Florentine dont il est le chef sommelier. En parallèle, il est également acheteur pour le groupe Artelege.

Si pour lui, 2015 avait été une belle année, étant sacré Sommelier de l'Année lors des Trophées de la gastronomie et des vins, il s'était également

illustré en concours en se hissant en finale du Master of Port. En 2016, il a fait beaucoup mieux en montant sur la plus haute marche du podium. « Ce titre de Meilleur Sommelier de France, j'en rêvais toutes les nuits ! »

Après le rêve, c'est une émotion sincère qui l'a envahi alors que Natalia, son épouse, était la première à le féliciter. Entre deux sourires, quelques larmes rendaient ce nouveau champion bien attachant. Un Meilleur Sommelier de France qui définit sa philosophie en une phrase : « Je n'étais pas mes connaissances, je les mets plutôt à la disposition des clients quand ils le souhaitent. »

EXPERT MADÈRE : TRISTAN RINGENBACH À L'HONNEUR

Madeira Wine Expert: Tristan Ringenbach at the place of honour

Un autre sommelier lyonnais était heureux. Tristan Ringenbach (Cave Triovino) a décroché le titre d'Expert Madère, un concours qui, pour sa première édition, ne concernait que les neuf demi-finalistes. Pas de trophée pour lui mais une invitation à venir séjourner sur l'île portugaise afin d'en découvrir tous les aspects de la réalité viticole.

Cette épreuve est née d'un partenariat évoqué par Gisèle Marguin, alors secrétaire générale de l'UDSF et validé par l'ex-président Michel Hermet. Il rapproche ainsi la sommellerie française de l'Institut des vins, de la broderie et de l'artisanat de Madère.



Tristan Ringenbach avec Paola Cabaço et Michel Hermet.

Madeira Wine Expert: Tristan Ringenbach at the place of honour || Another sommelier of Lyon was happy. Tristan Ringenbach (Triovino) won the title of Madeira Wine Expert, a competition that, for its first edition, only regarded the nine semi-finalists. No trophy for him but an invitation to stay in the Portuguese island to discover all the aspects of its wine.

This contest was born from a partnership implemented by Gisèle Marguin, former UDSF secretary general, and approved by outgoing president Michel Hermet. It creates a link between the French Sommellerie and the Wine, Embroidery and Craft Institute of Madeira.

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



DOMAINE DES LAMBRAYS



PROPRIÉTAIRE À MOREY-S^t-DENIS

31, RUE BASSE
21220 MOREY-S^t-DENIS
CÔTE-D'OR, FRANCE
Tél. : 03 80 51 84 33
Fax : 03 80 51 81 97
www.lambrays.com

© photos J.L. Bernuy, nutis-st-georges - © Jacques Ribieff, fotallo.com - graphisme : milkyway

GAËTAN BOUVIER is the 29th Best Sommelier of France

Chef sommelier of the starred restaurant La Villa Florentine in Lyon, this discreet professional won the title ahead of Jean-Baptiste Klein and Florent Martin especially, both finalists two years earlier of the same competition.

Out of the fifty candidates applying for the title of Best Sommelier of France present at the first selection on 29 February 2016, only the nine top performers were called to Toulouse for the semi-finals on Sunday 6 November. And the day after, for the last stage of the competition, they were only four left: Gaëtan Bouvier (La Villa Florentine in Lyon), Jean-Baptiste Klein (Le Chambard in Kaysersberg), Florent Martin (George V in Paris) and Pierre Vila Palleja (Le Petit Sommelier in Paris).

In front of more than 300 spectators gathered in the large meeting room of the Hotel de Region, the order of performance in front of the juries has been decided in a draw. And when Pierre Vila Palleja started the finals the three others waited for their turn in another room.

In such a competition the finals look more like an obstacle course that started with the identification of four red wines made with identity-marked grape varieties: Pineau d'Aunis, Mondeuse from Savoie, Négrette from Fronton and a Petit Verdot from Château Castera (vintage 2004). A real puzzle that set the tone of tests that were concretely focused on the different aspects of the profession of sommelier.

After Gaëtan Bouvier, Florent Martin and Jean-Baptiste Klein's performances, a few speeches, like Carole Delga, former ministre and current chairman of the French region Occitanie, gave the technical committee some time to total the points. At last outgoing UDSF president Michel Hermet could bring the suspense to an end and announce the success of Gaëtan Bouvier who has thus become the 29th Best Sommelier of France.

From cuisine to wine, an endearing champion

Always smiling Gaëtan Bouvier, 32, is as proud as attached to his rural origins. But instead of producing farm goat's cheese like his father in the family farm at Thodure, Isère, he preferred to go and discover another world, yet equally delicious. He passed a cooking vocational degree at the hotel and catering school Lesdiguières in Grenoble. "My mom, a teacher, strongly believed in the virtues of education!"

Now he cannot regret to have been respectful as his experience in the kitchen is especially useful for a sommelier when it comes to suggest food and wine pairings to the customers of the starred restaurant in Lyon where he works. As finally the wine world attracted him when he used to work in Alsace. He thus studied one more year to pass the additional qualification of sommelier that opened him the doors of Royal Evian Resort then Majestic Barrière in Cannes and at last La Villa Florentine he is the head sommelier of. In a parallel he also is a buyer for the Arteloge group.

2015 has been a good year for him as he has been appointed Best Sommelier of the Year during the Gastronomy and Wine Trophies, and reached the finals of the Master of Port competition. In 2016, he did even better by climbing on the highest step of the podium. "I have been dreaming of the title of Best Sommelier of France every night!"

After his dream came true a sincere emotion came up when his wife Natalia arrived first to congratulate him. From smiles to tears the new champion was endearing. A Best Sommelier of France who sums up his philosophy in a few words: "I do not show off my knowledge, I rather set it at the customers' disposal when they need it."

Jean Bernard



Michel Hermet & Carole Delga giving the trophy to Gaëtan Bouvier.

ASSOCIATION DES SOMMELIERS ALPES-MARSEILLE-PROVENCE

STÉPHANE OPIARD SUCCÈDE À GISÈLE MARGUIN



L'association compte 57 membres actifs.

Après 12 ans de mandat, l'ancienne secrétaire générale de l'UDSF laisse le soin à une nouvelle équipe de poursuivre l'action au service de la profession dans une région où les jeunes sont mobilisés.

En ce mois de novembre 2016, une page de l'histoire de la sommellerie a été tournée en Provence. Après quatre mandats successifs, Gisèle Marguin a souhaité se retirer de la présidence de l'Association des Sommeliers Alpes-Marseille-Provence (ASAMP).

Avec émotion, celle qui a succédé à Paul Léauard, le créateur de l'association, a donc dressé le bilan de ces 12 dernières années. « Ma présidence s'achève donc. Tout ce parcours m'a beaucoup appris, j'ai grandi au sein d'un milieu

associatif, masculin. Le milieu associatif me correspond et me convient en toute abnégation. J'espère avoir fait grandir l'ASAMP, mon but était de rassembler et d'intégrer l'ASAMP de façon plus entière à l'UDSF, notre famille de référence, je crois que c'est réussi. Enfin, je tiens à ce que nous soyons proches du milieu de nos vignerons, nous n'existons que par eux. »

Elle a également rendu hommage à ceux qui ont travaillé à ses côtés au sein du bureau ainsi qu'à tous les membres de l'association. « Vous êtes tous différents, tous uniques, tous particuliers, tous importants pour moi. Ensemble on est bien, avec nos différences enrichissantes, on avance, si on prend la peine de s'intéresser à l'autre et de l'écouter. C'est en écoutant l'autre que l'on apprend, que l'on évolue. Soyons humble et respectueux de l'autre. »

UN FORMATEUR À LA BARRE

Pour lui succéder, un seul candidat s'est présenté, Stéphane Opiard, l'ancien secrétaire général de l'association. Formateur au lycée des métiers Sévigné à Gap, dans les Hautes-Alpes, il s'est entouré d'une équipe qui mêle expérience et enthousiasme. Christophe Carreau (sommelier conseil indépendant) assurera les fonctions de vice-président et de secrétaire général. Esther Laushway (animatrice œnotourisme) aura en charge la communication et l'organisation des activités. Pauline Rigaud (sommelier conseil au Domaine des Masques) promue trésorière sera épaulée par Elisabeth Cayol (retraîtée de l'Éducation Nationale) qui a exercé cette responsabilité pendant plusieurs mandats. Enfin Gisèle Marguin assurera la représentation de l'ASAMP auprès des instances nationales de l'UDSF.

Passées la présentation des différents comptes rendus et l'élection à l'unanimité de la nouvelle équipe dirigeante, la tradition mise en place par la présidente sortante a été respectée. Les élèves de mention complémentaire sommellerie du lycée Bonneveine à Marseille ont tous fait la connaissance du ou des parrains qui vont les accompagner tout au long de leur année de formation et même au-delà, s'ils le souhaitent. Une promotion dont le parrain général est Guillaume Tari, le président de l'appellation Bandol et propriétaire du Domaine de La Bégude au Castellet où se déroulait cette journée.



Autour de Stéphane Opiard, les membres du nouveau bureau de l'ASAMP.

Association of Sommeliers from Alpes-Marseille-Provence Stéphane Opiard succeeds to Gisèle Marguin

After 12 years of presidency the former UDSF secretary general lets the new team continue the actions in favour of the profession in a region where the youth are engaged.

In November 2016 a page of the history of the sommellerie has been turned in Provence. After four successive terms Gisèle Marguin wished to withdraw as president of the Association of Sommeliers from Alpes-Marseille-Provence (ASAMP).

With emotion the one who succeeded Paul Léaunard, the founder of the association, thus took a stock of the last 12 years. "My presidency now comes to an end. This long path taught me a lot, I grew up within the associative sector, a male environment. The associative sector suits me in total self-sacrifice. I hope I managed to develop ASAMP, my goal was to federate and to integrate ASAMP more comprehensively within UDSF, our reference family, I think it is a success. At last I wish we remain close to the wine growers who we cannot exist without."

She also paid tribute to those who work at her side within the board as well as to all the members of the association. "You are all different, all unique, all important to me. Together we feel well, with our enriching differences, we progress if we take the trouble to open to the others and listen to them. By listening to the others, one learns and develops oneself. Let's be humble and respect one another."



Stéphane Opiard, Gisèle Marguin & Guillaume Tari

A teacher as new president

To succeed Gisèle Marguin, only one candidate applied, Stéphane Opiard, the former secretary general of the association. Teacher at the vocational high school Sévigné in Gap in Hautes-Alpes, he is backed by a team that combines experience and enthusiasm. Christophe Carreau (independent wine consultant) will be the vice-president and secretary general. Esther Laushway (wine tourism organizer) will be in charge of the communication and the organization of the activities. Pauline Rigaud (wine consultant at Domaine

des Masques), the new treasurer, will be assisted by Elisabeth Cayol (retired from the National Education) who has been responsible for the task for several terms. At last Gisèle Marguin will represent ASAMP with the national bodies of UDSF.

After the presentation of various reports and the unanimous election of the new board, the tradition implemented by the outgoing president has been respected. The students in additional sommelier certificate at Lycée Bonneveine in Marseille all met their patron who will support them all along their year of training and even

beyond if they wish. The class' patron is Guillaume Tari, the president of the appellation Bandol and the owner of Domaine de La Bégude in Castellet where the meeting was organized.

Jean Bernard



Les élèves sommeliers marseillais et les parrains au Domaine de la Bégude.

CHALLENGE DU MEILLEUR SOMMELIER EN VINS DE CORSE

UN PREMIER TITRE POUR ANTOINE SORIA

Le jeune sommelier du Grand Hôtel de Cala Rossa s'est imposé sous le regard du plus célèbre des sommeliers corses, Pascal Léonetti.

Antoine Soria a 24 ans, a imaginé un temps devenir journaliste sportif et s'est finalement orienté vers les métiers de l'hôtellerie-restauration, le monde du vin en particulier, et il vient d'inscrire une ligne importante sur son CV. Une belle histoire qu'il doit à son travail ainsi qu'au dynamisme de l'Association des Sommeliers de Corse.

Celle-ci a été reconnue en tant que région à part entière par l'UDSF en 2006 sous la houlette de Paul Bordigoni. Présidée par Raphaël Pierre-Bianchetti qui arrive en fin de mandat, elle compte aujourd'hui une quarantaine de membres, affiche une activité régulière et s'est imposée comme un partenaire incontournable des appellations de l'Île de Beauté. Autant d'atouts réunis, fin novembre dernier, à l'hôtel Sofitel d'Ajaccio qui hébergeait à la fois le Challenge du Meilleur Sommelier en vins de Corse et la soirée de gala de l'association.

Le jury du concours accueillait quelques invités de marque. A commencer par Pascal Léonetti, Corse d'origine et surtout Meilleur Sommelier de France en 2006. A ses côtés, on trouvait aussi Jean-Luc Jamrozik (président de l'Association des Sommeliers de Paris) et Philippe Munos (président de l'Association des Sommeliers du Jura et Franche Comté).

Les épreuves, imaginées par Christophe Giraud, le directeur technique du concours, ont permis à cinq candidats de faire preuve de leurs connaissances théoriques et de leur savoir-faire dans les ateliers plus pratiques. Le dernier, sorte de finale, s'est déroulée devant un public très intéressé, avec en particulier de nombreux vignerons.

UN VAINQUEUR AUTODIDACTE

Ils ont pu suivre la prestation de chacun des candidats dont trois portaient les couleurs du Grand Hôtel de Cala Rossa, à Porto-Vecchio, Céline Fagard, Maxime Credo-Grenard et Antoine Soria. Les autres sommeliers engagés étaient Quentin Goepfert du Domaine de Murtoli à Sartène et Dominique Peretti qui représentait U Capu Biancu à Bonifacio.

Pour la majorité d'entre eux, ce challenge était leur première compétition professionnelle. Et ils s'en sont très bien sortis alors même que le niveau des épreuves était particulièrement relevé. Tous ont donc été félicités par Pascal Léonetti. A commencer par le vainqueur. Un jeune professionnel qui, après un bac littéraire, a changé totalement d'orientation. « Après la classe de première, j'ai effectué des extras dans un bar à vins, à Ghisonaccia. C'est là que s'est produit le déclic. Le bac en poche, j'ai d'abord suivi une mise à niveau avant de rejoindre un BTS option art culinaire, art de la table. J'ai effectué deux stages à Cala Rossa et ma rencontre avec Patrick Fioramonti, le directeur de la restauration, a été un nouvel élément déclencheur en 2014 quand il m'a demandé de prendre le poste de sommelier. »

Comme en 2015, il va passer la sélection pour le concours du Meilleur Jeune Sommelier de France – Trophée Duval-Leroy, avec l'espoir de figurer parmi les demi-finalistes et de susciter à son tour des vocations même si la Corse souffre de ne plus compter de mention complémentaire sommellerie.

Antoine Soria a remporté un voyage qui le conduira dans les vignes de Mouton-Rothschild.





La grande famille de la sommellerie corse était réunie à Ajaccio pour encourager les cinq candidats.

Contest of the Best Sommelier in Corsican wines A first title for Antoine Soria

The young sommelier of Grand Hôtel de Cala Rossa made his mark under the gaze of the most famous Corsican sommelier, Pascal Léonetti.

Antoine Soria, 24, first imagined to become a sport journalist, finally chose to work in the hotel and restaurant professions, especially in the wine world, and has just added an important line on his résumé. A beautiful story he owes to his work as well as to the dynamism of the Association of Sommeliers of Corsica.

Thanks to Paul Bordigoni, the association has been recognized full member region of UDSF in 2006. Presided over by Raphaël Pierre-Bianchetti who comes to the end of his term, it now totals forty members, has a regular activity and has become an inevitable partner of the appellations of the 'Isle of Beauty'. Many assets gathered in late November at Hôtel Sofitel Ajaccio that hosted both the Contest of the Best Sommelier in Corsican wines and the gala evening of the association.

The jury of the contest comprised some special guests. First, Pascal Léonetti, native Corsican and Best Sommelier of France 2006. But also Jean-Luc Jamrozik (president of the Association of Sommeliers from Paris) and Philippe Munos (president of the Association of Sommeliers from Jura-Franche-Comté).

The examinations imagined by Christophe Giraud, technical manager of the contest, enabled five candidates to show off their theoretical knowledge, as well as their savoir-faire through more practical workshops. The last one, a kind of finals, took place in front of a very interested audience, with many winegrowers.

A self-taught winner

They could watch the performance of each candidate, three of them bearing the colours of Grand Hôtel de Cala Rossa at Porto-Vecchio, Céline Fagard, Maxime Credo-Grenard and Antoine Soria. The other sommeliers engaged were Quentin Goepfert from Domaine de Murtoli at Sartène and Dominique Peretti who represented U Capu Biancu at Bonifacio.

For most of them the competition was their first professional contest. And they did well although the level of the tests were very high. They have thus all been congratulated by Pascal Léonetti. Starting with the winner. A young professional who, after

a literary baccalauréat, totally changed direction. "At high school I used to work sometimes in a wine bar at Ghisonaccia. That is where I had a calling. Once I passed my baccalauréat, I first did an upgrade class before I joined a vocational degree with a culinary and table art option. I spent two training periods at Cala Rossa and meeting Patrick Fioramonti, the restaurant manager, has been a new trigger component in 2014 when he asked me to accept the position of sommelier."



Les cinq candidats, de gauche à droite : Quentin Goepfert, Antoine Soria, Céline Fagard, Dominique Peretti et Maxime Credo-Grenard.

Like in 2015 he participated in the selection of the Contest of the Best Young Sommelier of France – Duval-Leroy Trophy, hoping to rank among the finalists and arouse vocations in turn, although Corsica suffers because it has no complementary mention in sommellerie anymore.

Jean Bernard



ASSOCIATION DES SOMMELIERS DE JURA - FRANCHE-COMTÉ CINQ JOURNÉES AUTOUR DES DENTELLES DE MONTMIRAIL

Une dizaine de membres de l'Association a visité les appellations de la Vallée du Rhône méridionale du 24 au 28 octobre 2016. Le choix a volontairement exclu l'appellation Châteauneuf-du-Pape pour s'orienter sur les appellations autour des Dentelles de Montmirail.

Pour aider Camille Fraisse, secrétaire de l'Association et organisateur du voyage, nous avons fait appel à l'Association des Sommeliers de Langue-doc-Roussillon/Vallée du Rhône Sud. Jean-François Jagot, délégué régional de l'association, grand connaisseur de cette région viticole, nous a ouvert des portes exceptionnelles. Les sommeliers jurassiens lui doivent un immense remerciement.

La visite a débuté au nord, par l'appellation **Vinsobres** – qui fête ses 10 ans de reconnaissance en Cru – où une superbe dégustation a été organisée par le **Syndicat des Vignerons de Vinsobres** à la Maison des Vins autour de 22 cuvées de différents domaines qui nous ont permis d'apprécier le fruité et la richesse de l'appellation.

Nous avons ensuite rejoint Sablet qui fut notre village de ralliement tout au long de cette semaine. La matinée fut consacrée à l'exploration de l'appellation **Sablet**, d'abord par un parcours sur les différents terroirs commenté par quelques vigneron et agrémenté de quelques vins blancs de Sablet, puis par une dégustation organisée par la **Maison des Vins de Sablet** autour de plus de 25 vins rouges de l'appellation. Nous comprenons pourquoi Sablet produit proportionnellement la plus grande quantité de vins blancs dans cette

région, tant ces vins développent de la fraîcheur. Et nous nous interrogeons : quand Sablet obtiendra-t-elle sa reconnaissance en Cru amplement méritée ?

L'après-midi nous conduisit plus au sud, au pied du Ventoux, pour une jolie découverte de vins en Ventoux, en **Beaumes-de-Venise** et en **Gigondas**.

La journée du mercredi fut entièrement vouée à l'exploration des appellations **Rasteau** et **Beaumes-de-Venise**. D'abord, Karine Biscarrat, co-présidente du Syndicat des Vignerons de Rasteau, nous accompagna dans le village de Rasteau et dans les vignes environnantes, sous quelques gouttes de pluie qui ne purent décourager des Jurassiens... Puis, une énorme dégustation réunit les appellations Rasteau et Beaumes-de-Venise (conjointes dans leur activité de promotion) à la Maison des Vins tout en haut du village. Plus de 80 cuvées ont été proposées en vins rouges secs et en VDN, que nous nous sommes réparties en plusieurs groupes. Nous avons goûté dans ce vaste lot des choses somptueuses, d'autres plus en retrait, mais toujours avec les arômes de fruits rouges et noirs, les épices et les senteurs de garrigue. Nous étions bien dans le Midi de la France...

Le jeudi matin nous amena à **Cairanne** qui a obtenu sa reconnaissance en Cru en 2016. Au travers de plusieurs domaines, nous découvrîmes des vins de belle facture, en blanc et en rouge, et des vieux millésimes en magnum. Le casse-croûte organisé par le Syndicat des Vignerons de Cairanne présidé par Denis Alary nous permit de parfaire notre approche avant d'aborder l'appellation Vacqueyras.

Vendredi, dès 9 heures du matin, Georges Truc nous accueillit aux Dentelles de Montmirail à Gigondas. Georges Truc est une personnalité célèbre dans la région. Ancien professeur universitaire, il se qualifie lui-même d'« oenogéologue ». Nous avons assisté à un cours magistral délivré par cet éminent spécialiste au cœur même des Dentelles : explications détaillées, limpides, jamais rébarbatives. Après ce grand moment dans les nuages, nous avons pu déguster différents vins pour mieux comprendre l'appellation.

Après un passage à Vaison-la-Romaine pour le déjeuner, nous terminâmes notre périple à Nyons. Comment quitter cette région sans goûter aux fameuses huiles d'olives produites avec la variété unique **Tanche de Nyons** ? Nous fûmes reçus à la **Coopérative du Nyonsais** par Amandine Monin qui conduisit la visite des impressionnantes installations, suivie d'une dégustation d'huiles d'olives, de tapenades, d'olives...

Une palette de vins achetés chez les différents vigneron visités nous sera expédiée prochainement dans le Jura. Nous pourrions ainsi faire découvrir ces produits à tous les professionnels qui n'ont pas pu se libérer pour ce voyage et donner des regrets à tous ceux qui auraient pu participer... Quelques appellations intéressantes manquent encore dans ce programme : Uchaux, Grignan-lès-Adhémar, etc... Ce sera pour un prochain voyage !

Association of Sommeliers from Jura/Franche-Comté

Five days at the feet of the Dentelles de Montmirail

Ten members of the association visited the appellations of the Southern Rhone Valley from 24 to 28 October 2016. They deliberately not included the Châteauneuf-du-Pape appellation to focus only on the appellations surrounding the Dentelles de Montmirail.

To help Camille Fraisse, the secretary of the association and organizer of the trip, we called the association of sommeliers from Languedoc-Roussillon/Southern Rhone Valley. Jean-François Jagot, their regional representative, expert of this wine region, opened exceptional doors for us. The sommeliers from Jura owe him very special thanks.

The visit started in the North, in the **Vinsobres** appellation—that celebrates the 10th anniversary of the recognition as a cru—where a wonderful degustation had been organized by the **Union of Winegrowers from Vinsobres** at the **Maison des Vins** with 22 different cuvées from different estates which enabled us to appreciate the fruitiness and richness of the appellation.

We then went to **Sablet** that has been our rallying point for the week. The morning was dedicated to the discovery of the Sablet appellation with first an itinerary through the various terroirs commented by some winegrowers and punctuated with the tasting of some whites from Sablet, then a degustation organized by the **Maison des Vins of Sablet** of more than 25 red wines from the appellation. We understand why Sablet proportionally produces the greatest quantity of whites in this region, as these wines develop a lot of freshness. And we wonder when Sablet will get the recognition as a Cru that it really deserves?

The afternoon led us further south, at the foothill of Mount Ventoux for a lovely discovery of the wines from the appellations **Ventoux**, **Beaumes-de-Venise** and **Gigondas**.

Wednesday was totally dedicated to exploring the appellations **Rasteau** and **Beaumes-de-Venise**. First, Karine Biscarrat, co-president of the Union of wine growers from Rasteau, led us in the village of Rasteau and in the surrounding vineyards, under a bit of rain that could not dishearten the sommeliers from Jura ... Then a big tasting gathered the appellations Rasteau and Beaumes-de-Venise (who have a common promotion policy) at the **Maison des Vins** in the top of the village. It featured over 80 dry reds and fortified wines that we divided up in several groups. In this wide range we tasted some wonderful wines, some more backward, but all had the aromas of red and black fruits, spices and scent of scrubland. We clearly were in the South ...



Denis Vinson

On Thursday morning we headed for **Cairanne** that was recognized Cru in 2016. By visiting various estates we discovered finely crafted wines, in red and white, and old vintages in magnum. During the quick lunch organized by the Union of wine growers of Cairanne presided over by Denis Alary we could improve our approach before heading for the appellation Vacqueyras.

As from 9 on Friday Georges Truc welcomed us at the Dentelles de Montmirail in Gigondas. Georges Truc is a famous figure in the region. Formerly university lecturer he defines himself as a “eno-geologist”. The eminent specialist delivered a lecture at the heart of the Dentelles de Montmirail: detailed, clear, never off-putting explanations. After such a moment ‘in the clouds’ we could taste different wines to understand the appellation.

After a stopover in Vaison-la-Romaine for lunch we finished our trip in Nyons. You cannot leave the region without having tasted the famous olive oils produced with the unique variety **Tanche de Nyons**. We have been welcomed at the **Cooperative of Nyons** by Amandine Monin who led the visit of the impressive premises, followed by a tasting of olive oils, tapenade, olives ...

A selection of wines bought at the estates will soon be sent to Jura. We will then be able to present those products to all the professionals who could not attend the trip and give regrets to those who could have joined ... Some interesting appellations were not included in the programme such as Uchaux, Grignan-lès-Adhémar ... A project for a new tour!

Camille Fraisse

Association des Sommeliers de Jura Franche-Comté (ASJFC)

LES DOMAINES QUE NOUS AVONS VISITÉS ET QUE NOUS REMERCIONS POUR LEUR ACCUEIL :

The estates we visited and we thank for their warm welcome:

- **Vinsobres**

Domaine du Moulin avec Denis Vinson – Tél : +33 (0)4 75 27 65 59

- **Sablet**

Domaine du Piaugier avec Sophie et Jean-Marc Autran (font également gîtes et table d'hôtes). Ils proposent un somptueux Sablet « Les Brégières » 2010 en magnum – www.domainedepiaugier.com

- **Ventoux / Beaumes de Venise / Gigondas**

Domaine La Croix des Pins avec Jean-Pierre Valade, et quelques cuvées improbables comme « La Tête à l'Envers » – www.chateaulacroixdespins.fr

- **Beaumes de Venise**

Domaine de Durban avec Henry Leydier – www.domainedurban.com

- **Cairanne**

Domaine Rabasse-Charavin, avec la famille Couturier – rabasse-charavin.com

Domaine Brusset avec Laurent Brusset – www.domainebrusset.fr

- **Vacqueyras**

Domaine Le Sang des Cailloux avec Serge et Frédéric Férigoule. Domaine conduit en biodynamie. Mention spéciale pour la cuvée « Oumage », cuvée confidentielle qui n'est pas produite chaque année – www.sangdescailloux.com

- **Gigondas**

Domaine de Longue Toque – Caveau Gabriel Meffre – gabriel-meffre.fr

SO ORGANIC SO HAPPY

UN NATUREL HEUREUX



BORDEAUX VINEAM

INCONTOURNABLE

PRODUCTEUR BIO DES BORDEAUX

MAJOR ORGANIC PRODUCER IN BORDEAUX



WWW.BORDEAUX-VINEAM.FR



REEZA NAHABOO

A GAGNÉ LE TROPHÉE QUATTROMANI - SWISS WINE DU « MEILLEUR SOMMELIER DE SUISSE 2016 »

Dimanche 30 octobre dernier, s'est déroulé à Genève le 20^{ème} concours du « Meilleur Sommelier de Suisse 2016 ». Trente ans après le tout premier Trophée Ruinart 1986, l'Hôtel Beau-Rivage accueille à nouveau l'édition 2016.

Face à un public nombreux, sous l'œil professionnel des jurés, les 3 finalistes, Aurélien Blanc (Hôtel Baur au Lac Zurich), Reza Nahaboo (Hôtel Royal Savoy Lausanne) et Fabien Mène (Hôtel Mandarin Oriental Genève) ont disputé les épreuves pratiques : service d'une bouteille de Champagne dans les règles de l'art ; un exercice d'accords

mets et vins sur un menu imposé, les jurés avantageant les propositions originales de vins suisses, les candidats ne pouvant citer qu'une seule fois le même canton ; décantation puis correction d'une carte des vins en langue étrangère. Pour la deuxième partie du concours : dégustation orale de trois vins suisses, identification de 5 eaux-de-vie et spiritueux, et enfin épreuves de connaissances générales.

L'Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP), initiatrice de l'organisation, peut se réjouir de l'intérêt suscité par ce concours auprès des spectateurs issus de la gastronomie et de l'hôtellerie.

Le titre de « Meilleur Sommelier de Suisse » 2016 est attribué à Reza Nahaboo de l'Hôtel Royal Savoy Lausanne. Le « vice Meilleur Sommelier de Suisse » 2016 est Aurélien Blanc. La troisième place revient donc à Fabien Mène.

Le vainqueur a reçu la coupe du Trophée QUATTROMANI / Swiss Wine qui récompense sa connaissance des vins suisses. Les finalistes ont reçu tous les trois leur diplôme d'honneur ainsi que des tabliers Bragard.



Le vainqueur recevant le trophée

REEZA NAHABOO won the Quattromani – Swiss Wine trophy of the Best Sommelier of Switzerland 2016

On last Sunday October 30th Geneva hosted the 20th contest of the Best Sommelier of Switzerland. Thirty years after the very first Ruinart trophy (1986), the Beau Rivage Hotel welcomed the 2016 edition again.

In front of a large audience, and of a professional jury, the three finalists (Hotel Baur au Lac, Zurich), Reza Nahaboo (Hotel Royal Savoy, Lausanne) and Fabien Mène (Hotel Mandarin Oriental, Geneva) took the final tests: service of a Champagne according the rules; food and wine pairing exercise over a compulsory menu, the jury favouring original proposals of Swiss wines without mentioning twice the same canton; decanting, then correction of a wine list in a foreign language. For the second part of the competition,

tasting and oral comment of three wines, identification of 5 brandies and spirits and at last general culture questions.

Prime organizer 'Association Suisse des Sommeliers Professionnels' (ASSP) can be proud of the success of this contest among the spectators stemming from the gastronomy and hotel industry.

The title of Best Sommelier of Switzerland 2016 has been awarded to Reza Nahaboo from the Royal Savoy hotel in Lausanne. The vice-Best Sommelier of Switzerland is Aurélien Blanc. The third place comes to Fabien Mène.

The winner received the cup of the QUATTROMANI – Swiss Wine trophy that rewards his knowledge of Swiss wines. All three finalists received their honorary diploma as well as a Bragard sommelier apron.

➔ WWW.SOMMELIERS-SUISSES.CH

DOMAINE MICHELOT

VINS DE BOURGOGNE



Meursault 1^{er} Cru Perrières
Meursault 1^{er} Cru Charmes
Meursault 1^{er} Cru Genevrières
Meursault 1^{er} Cru Poruzot

Meursault Les Grands Charrons
Meursault Les Narvaux
Meursault Clos Saint-Félix (Monopole)
Meursault Sous la Velle

Puligny-Montrachet

Santenay 1^{er} Cru Gravières blanc
Santenay 1^{er} Cru La Comme rouge

Bourgogne Clos de Montmeix (Monopole)
Bourgogne Pinot noir
Bourgogne Chardonnay



www.domaine-michelot.com



Moissenet-Bonnard

VITICULTEUR-RÉCOLTANT À POMMARD

VINS BLANCS

CRÉMANT DE BOURGOGNE • BOURGOGNE CHARDONNAY • LES CHAZOTS •
AUXEY-DURESSÉS • LES FOSSES • AUXEY-DURESSÉS EN LARGILLAS •
BEAUNE • MONTÉE ROUGE • MEURSAULT • LES VIREUILS •
PULIGNY-MONTRACHET 1^{er} CRU • HAMEAU DE BLAGNY •

VINS ROUGES

BOURGOGNE PINOT NOIR • CUVÉE DE L'ONCLE PAUL •
BOURGOGNE • MAISON DIEU • AUXEY-DURESSÉS 1^{er} CRU • LES DURESSÉS •
BEAUNE • MONTÉE ROUGE • POMMARD • LES PETITS NOIZONS •
POMMARD • LES TAVANNES • POMMARD • LES CRAS •
POMMARD 1^{er} CRU • LES CHARMOTS • POMMARD 1^{er} CRU • LES PEZEROLLES •
POMMARD 1^{er} CRU • LES EPENOTS •



WWW.MOISSENET-BONNARD.COM



4, rue des Jardins - 21630 Pommard - Tél : 03 80 24 62 34 - Fax : 03 80 22 30 04 - jean-louis@moissenet-bonnard.com

PRIX EMOZIONI 2016

Le prix littéraire international Emozioni, créé en 2013 à l'initiative de Giuseppe Vaccarini, a pour objectif ambitieux de récompenser les sommeliers du monde entier qui, au travers de leur œuvre intellectuelle et de communication, ont vivement contribué à valoriser la sommellerie par la publication de livres, d'articles, de reportages et de films, devenant personnage de référence pour les gens de la profession mais également pour les jeunes abordant le métier de sommelier.

Dès la première édition, l'ASPI – Association de la Sommellerie Professionnelle Italienne – a souhaité soutenir et promouvoir ce Prix afin de combler le vide qu'a laissé la naissance de la sommellerie moderne, se proposant de décerner périodique-



ment une prestigieuse reconnaissance à celui qui s'est impliqué avec compétence et passion, dédiant sa propre vie à transmettre sa connaissance de l'œnogastromie et de la profession aux nouvelles générations.

L'initiative de l'ASPI démontre par ailleurs la volonté de contribuer à la promotion des vins italiens dans le monde, et de favoriser l'action des professionnels du vin. En effet, les sommeliers professionnels font partie intégrante de la restauration, ce sont les guides et les conseillers des clients car ils sont ceux qui savent proposer les vins et les boissons en harmonie parfaite avec les mets, et ceux qui savent choisir les vins avec le meilleur rapport qualité-prix, à l'instar du vainqueur du Prix Emozioni de cette année.

Parmi les nombreux candidats de différents pays, c'est le Japonais Shigeru Hayashi qui a reçu le prix, sommelier et auteur de textes sur les vins italiens grâce à son long séjour dans notre pays en qualité de directeur du premier restaurant japonais de Milan.

Aux côtés de Giuseppe Vaccarini se trouvaient Piero Sattanino, Meilleur Sommelier du Monde A.S.I. 1971, en qualité de président du jury, Mario Busso, éditeur du guide « Vini Buoni d'Italia », et Alberto Schieppati, directeur éditorial de la revue « Artù » depuis 2011.



Shigeru Hayashi

« Omero » [Homère], ainsi s'appelle la statuette en bronze qui sera remise au vainqueur. C'est une œuvre de l'artiste, peintre et sculpteur Enrico Muscetra, personnage à la réputation internationale indiscutable. Il est également l'auteur de la statue « Vénus » réalisée à l'occasion de la première édition du Prix à Sanremo en septembre 2013, et remise au Français Paul Brunet, auteur de textes fondamentaux sur la formation du sommelier.

2016 Emozioni prize || The international literary prize Emozioni, created in 2013 on Giuseppe Vaccarini's initiative, has the ambitious goal to reward sommeliers from all over the world who, by their intellectual and communication work, highly contributed to promote the profession of sommelier through books, articles, reportages and films, becoming public models for the established professionals but also the young people who enter into the metier of sommelier.

As from the first edition, ASPI (Association of the Italian Professional Sommellerie) wished to support and promote this prize to fill the void created by the advent of modern sommellerie, offering to periodically bestow a prestigious recognition to the one who committed himself with skill and passion, dedicating his life to transmit his knowledge of enogastromy and of the profession to the new generations.

ASPI's initiative also evidences the will to contribute to the promotion of Italian wines in the world and to favour the wine professionals' action. Indeed the professional sommeliers are an integral part of the restaurant industry, they are those who guide and advise the customers because they are those who know how to propose wines and beverages in perfect harmony with the dishes, and who know to choose the wines with the best quality-price ratio, like this year's winner of the Emozioni prize.

Among the numerous candidates from different countries, Japanese Shigeru Hayashi received the award. Sommelier and author of texts about Italian wines, he stayed for a long time in our country as he was the manager of the first Japanese restaurant in Milano.

Giuseppe Vaccarini was accompanied by Piero Sattanino, Best Sommelier of the World A.S.I. 1971, president of the jury, Mario Busso, editor of the guide "Vini Buoni d'Italia", and Alberto Schieppati, editorial director of the magazine "Artù" since 2011.

"Omero" [Homer] is the name of the bronze statue given to the winner. It has been made by artist painter and sculptor Enrico Muscetra whose international fame is indisputable. He has also made the statue "Venus" for the first edition of the prize in San Remo in September 2013 when Frenchman Paul Brunet was awarded for his fundamental texts about the training of sommeliers.

KONSTANTINOS STAVROULAKIS

MEILLEUR SOMMELIER D'ITALIE ASPI 2016

C'est Konstantinos Stavroulakis qui a gagné le titre prestigieux de Meilleur Sommelier d'Italie ASPI 2016. Âgé de 43 ans, d'origine grecque, il vit et travaille en Italie depuis de nombreuses années et occupe aujourd'hui le poste de sommelier au restaurant japonais Sushi B à Milan.

Le finale qui s'est tenue le dimanche 5 novembre à la Villa Eubea à Pouzzoles a opposé Konstantinos, Giacomo Morlacchi qui s'est classé second et Davide Dargenio, médaille de bronze.

Cette édition réservait la surprise d'une nouvelle épreuve pour les trois finalistes. Les sommeliers ont dû se confronter au service d'un vin effervescent dans 12 coupes. Jusqu'ici, rien de compliqué en apparence. Cependant les candidats devaient servir la totalité de la bouteille sans revenir aux verres déjà remplis.

Des nouveautés rajoutées à des étapes finales qui comprennent les désormais classiques épreuves de décanter, de dégustation à l'aveugle et en langue étrangère, l'identification de liqueurs et spiritueux, le service et la dégustation d'une bière et de café.

Se classant second, le Milanais Giacomo Morlacchi, 28 ans, est actuellement sommelier au restaurant Enrico Bartolini Mudec à Milan. Après diverses expériences professionnelles en Angleterre et en France auprès de grandes figures telles qu'Enrico Bernardo (Meilleur Sommelier du Monde A.S.I. 2004), il est revenu dans sa ville il y a deux ans.

Classé troisième, Davide Dargenio est sommelier au restaurant d'application de l'Ecole Hôtelière de Lausanne, Le Berceau des Sens. Au terme de sa seconde participation au concours, Davide a su conquérir une place en finale.

Sous l'égide du président Giuseppe Vaccarini, le concours était dirigé par Gennaro Buono, Meilleur Sommelier d'Italie 2012 et candidat au prochain concours A.S.I. du Meilleur Sommelier d'Europe en sa qualité de responsable des concours ASPI, épaulé par Rudy Rinaldi, coordinateur ASPI région Pouilles, et Daniele Arcangeli, Meilleur Sommelier d'Italie 2015.

Hormis les trois finalistes, les demi-finalistes étaient, par ordre alphabétique : Giovanni Articulé (JK Palace, Capri), Silvio Galvan (El Molin, Cavalese), Chiara Martino (Capri Palace, Capri) – la première femme à participer à une compétition nationale de l'ASPI – et Davide Vaccarini (ARVI SU, Melano, Suisse).

La finale n'a pas manqué de moments particulièrement marquants tels que la nomination de deux Sommeliers d'Honneur : Alessandro Torcoli, directeur de la revue 'Civiltà del Bere', et Pasquale Di



Giuseppe Vaccarini et le Lauréat

Lena, directeur historique depuis de nombreuses années de l'Œnothèque Italienne de Sienne.

Cette édition du concours comptait un jury de haut niveau : Giuseppe Vaccarini, président du jury et Meilleur Sommelier du Monde 1978, Piero Sattano, Meilleur Sommelier du Monde 1971, Alessandro Torcoli, directeur de la revue 'Civiltà del Bere' et nouvellement nommé Sommelier ASPI d'Honneur, Mario Cucci, représentant de l'association Le Soste, partenaire de l'ASPI, Paolo Merlin, sommelier et Corporate Relations & Beer/Wine Business Developer CR Department pour Heineken Italie, Riccardo Zola, représentant régional CHR de Nespresso, Mara Ferri di Rastal, l'œnologue Fabrizio Scotto di Vetta, Gerardo Vernazzaro, œnologue et président de l'ODG des vins de Campi Flegrei, d'Ischia et de Capri, Claudia Moriondo, Marco Larentis et Nino Pappalettera, conseillers ASPI, Laura Cecchini, sommelier ASPI et coordinatrice ASPI région Emilie Romagne.

Un grand merci tout spécialement à Giuliano Malardo, Ciro Laringe et à tous les gars de l'ASPI région Campanie pour leur engagement dans l'or-

ganisation de cet événement et à tous les sponsors qui ont collaboré : Villa Eubea, Montesolae, Union Security, GustosEccellenze, l'ODG des Vins de Campi Flegrei, Ischia et Capri, Abraxas, Fresh, Luxor, Ricoh, Delse, Fromagerie Rosano, Caves Astroni et Papa, l'exploitation agricole Piscina Mirabile, Petrone Dolce&Salato Casatié, Vivese, Les Jardins de Bacchus, Club des Amis du Toscano, Grappa Nonino, Hôtel Villa Luisa, Hôtel Il Gabbiano, et pour finir aux fidèles partenaires de l'ASPI qui soutiennent avec constance et enthousiasme les initiatives de l'association : Bière Moretti, Campari, Nespresso, Rastal et Tenuta Mara.

Cette édition du concours, tout comme les précédentes, a remporté un franc succès auprès du public, comptant notamment un groupe d'étudiants de l'école hôtelière de Castel Volturno, venus grâce à leur proviseur accompagnés de deux professeurs.

Avoir l'opportunité de participer à un tel événement est important pour un jeune qui cherche à intégrer la profession, en ce qu'il peut inspirer des nouvelles vocations.

Konstantinos STAVROULAKIS ASPI Best Sommelier of Italy 2016

Konstantinos Stavroulakis won the prestigious title of the ASPI Best Sommelier of Italy 2016. Aged 43, of Greek origin, he has been living and working in Italy for many years and now is sommelier at the Japanese restaurant Sushi B in Milan.

The finals that took place on Sunday November 5th at Villa Eubea in Pozzuoli opposed Konstantinos, Giacomo Morlacchi who ranked second, and Davide Dargenio, bronze medal.

This edition surprised the three finalists with a new test. The sommeliers had to serve a sparkling wine in 12 flutes. Nothing difficult at first sight. But the candidates actually had to serve the entire bottle without returning to the glasses previously filled.

New tests added to the final stage that comprises the now standard tests of decanting, blind-tasting in a foreign language, the identification of liqueurs and spirits, serving, and tasting beer and coffee.

Ranking second, Milanese Giacomo Morlacchi, 28, currently works as sommelier at the restaurant Enrico Bartolini Mudec in Milan. After various professional experiences in England and France with some great personalities like Enrico Bernardo (A.S.I. Best Sommelier of the World 2004), he came back in his city two years ago.

Ranking third Davide Dargenio is sommelier at 'Le Berceau des Sens' the training restaurant of the hotel and catering business school of Lausanne. After his second participation in the contest Davide managed to reach the finals.

Placed under the aegis of Giuseppe Vaccarini, the contest was directed by Gennaro Buono, Best Sommelier of Italy 2012 and candidate at the next A.S.I. Contest of the Best Sommelier of Europe, in charge of the ASPI contests, helped by Rudy Rinaldi, coordinator ASPI Puglia, and Daniele Arcangeli, Best Sommelier of Italy 2015.



Beside the three finalists, the semi-finalists were, in alphabetic order: Giovanni Articulé (JK Palace, Capri), Silvio Galvan (El Molin, Cavalese), Chiara Martino (Capri Palace, Capri)—the first woman to participate in a national ASPI contest—and Davide Vaccarini (ARVI SU, Melano, Switzerland).

The finals did not lack special highlights such as the nomination of two Honorary Sommeliers: Alessandro Torcoli, director of the magazine 'Civiltà del Bere', and Pasquale Di Lena, director for many years of the Italian Wine Library of Siena.

This edition of the contest relied on a top-notch jury: Giuseppe Vaccarini, president of the jury and Best Sommelier of the World 1978; Piero Sattano, Best Sommelier of the World 1971; Alessandro Torcoli, director of the magazine 'Civiltà del Bere' and newly appointed ASPI Honorary Sommelier; Mario Cucci, representative of the association Le Soste, ASPI partner; Paolo Merlin, sommelier and Corporate Relations & Beer/Wine Business Developer CR Department for Heineken Italy; Riccardo Zola, HORECA regional representative of Nespresso; Mara Ferri di Rastal; enologist Fabrizio Scotto di Vetta; Gerardo Vernazzaro, enologist and president of the Syndicate of Campi Flegrei, Ischia and Capri wines; Claudia Moriondo, Marco Larentis and Nino Pappalettera, ASPI counsels; Laura Cecchini, ASPI sommelier and ASPI coordinator region Romagna.

Special thanks to Giuliano Mallardo, Ciro Laringe and all the guys of ASPI Campania for their commitment in the organization of this event, and to all the sponsors who collaborated: Villa Eubea, Montesolae, Union Security, GustosEccellenze, the syndicate of Campi Flegrei, Ischia and Capri wines, Abraxas, Fresh, Luxor, Ricoh, Delse, the cheese factory Rosano, the Astroni & Papa cellars, the farm Piscina Mirabile, Petrone Dolce&Salato Casatié, Vivese, The Gardens of Bacchus, Club of Toscano Friends, Grappa Nonino, Hotel Villa Luisa, Hotel Il Gabbiano, and finally, the loyal ASPI partners who consistently and enthusiastically support the association's initiatives: Moretti Beers, Campari, Nespresso, Rastal and Tenuta Mara.

This edition of the contest, just like the previous ones, met great success among the public that included a group of students of the hotel and catering school of Castel Volturno, who came accompanied with two teachers thanks to their headmaster.

Having the opportunity to participate in such an event is important for the young who wish to integrate the profession as it can arouse new callings.

→ WWW.ASPI.IT

INNOVATION

La Vinotte, l'échantillon réinventé

Vinovae a trouvé la solution innovante à la problématique de l'échantillon de dégustation : reconditionner le vin en contenants de 20 ml sous atmosphère inerte, à l'abri de l'oxygène. Les propriétés organoleptiques sont ainsi respectées. Plus besoin de sacrifier une

bouteille entière pour le faire déguster à l'acheteur potentiel. La Vinotte, la solution maline, pratique et économique.



Vinovae has found the innovative solution to the problem of the tasting samples: rebottle the wine in small containers of 20 ml under inert gas, protected from oxygen. The organoleptic properties are thus respected. No need to offer a whole bottle to make it

taste by a potential buyer. La Vinotte, the clever, convenient and inexpensive solution.

www.vinovae.com

EMOTION

« D'YQUEM À FARGUES »

Alexandre de Lur Saluces

Figure illustre du Sauternais, Alexandre de Lur Saluces, de l'Académie du Vin de Bordeaux, a présidé pendant 36 ans à la destinée du Château d'Yquem. Aujourd'hui il fabrique toujours un Sauternes de haute volée dans son domaine de Fargues. Cet ouvrage à la fois historique et technique retrace l'histoire du château, rénové peu à peu, et la fabrication exigeante des vins liquoreux. Ce livre est aussi un acte de foi dans l'avenir des vins de Sauternes qui traverse une passe difficile.

Proeminent character of Sauternes, Alexandre de Lur Saluces from the Bordeaux Wine Academy has chaired Château d'Yquem for 36 years. Now he still crafts a high end Sauternes in his estate of Fargues. This book, both historic and technical, recounts the history of the château, renovated stone after stone, and the demanding crafting of sweet wines. It also is an act of faith in the future of Sauternes wines that are facing some difficulties.

17x24 cm, 192 pages
Editions Gallimard, €39.00

Les 3 MUST HAVE DU PRINTEMPS !

LARRIVET HAUT-BRION et son coffret Chic & Rock

Pour la nouvelle édition limitée de son coffret de prestige, Emilie Gervoson a fait appel au fleuron de la clouterie française, la Clouterie Rivierre. En édition limitée, ce coffret d'exception



offre une expérience sensorielle, à la fois pour la vue, le toucher, et au palais avec le blanc 2013 et le rouge 2011.

For the new limited edition of her prestige box, Emilie Gervoson worked with the jewel in the crown of French nail making, the Rivierre nail factory. In limited edition this exceptional box offers an experience for the senses of sight and touch, and for the palate with the white 2013 and the red 2011.

€180 TTC – all tax. incl.

LE ROSÉ « PROÉSIE » de Chevron Vilette

Ce joli rosé des Côtes de Provence, issu de l'agriculture biologique, est un mélange d'art et de savoir-faire vigneron. La bouteille porte l'empreinte de la célèbre chaise bleue de l'artiste SAB et un élégant bouchon en verre. Et le contenu est un vin de toute fraîcheur, fleuri et fruité, un vin féminin à partager ! A s'offrir les yeux fermés !

This lovely Côtes de Provence rosé, grown organic, is a mix of art and winegrower's savoir-faire. The bottle is marked with the famous blue chair by artist SAB and an elegant glass stopper. And the content is full of freshness, floral and fruity, a feminine wine to share! To treat yourself with on trust!



www.chevron-vilette-vigneron.com

VINADDICT & la Collection GENTLEMEN

Prenez d'un côté Vinaddict, le spécialiste en vins et spiritueux... et de l'autre, Un Jour un Homme, la référence beauté des hommes, et vous obtenez six coffrets haut de gamme pour les hommes épicuriens. Notre sélection : le coffret Samourai avec son blended whisky japonais Tokinoka et l'essentiel pour le soin de la barbe (€99.90).



Take Vinaddict, the specialist in wines & spirits, and Un Jour Un Homme, the beauty reference for men, and you get six luxury gift boxes for hedonists. Our selection: the Samurai box with the Japanese blended whisky Tokinoka and all the necessary care for the beard. (€99.90).

www.vinaddict.com

COUP DE COEUR

« LES RANCIOS SECS DU ROUSSILLON », Ed. Trabucaire

Cet ouvrage collectif est un travail de mémoire mais aussi de promotion nouvelle pour un vin authentiquement catalan qui a failli disparaître : le rancio du Roussillon. Sa particularité est son oxydation volontaire qui lui confère ce goût si particulier de rancio, l'umami catalan. Les rancios catalans reviennent à la mode. Que cet ouvrage vous donne envie de goûter et de vous laisser tenter !

This collective book is a work of remembrance but also of new promotion of an authentic Catalan wine that nearly disappeared: rancio from Roussillon. Its specificity is its intentional oxidation which endows it with the peculiar taste of rancio, the Catalan umami. The Catalan rancio wines are coming back in fashion. May this book make you feel like tasting them and get seduced!

190 pages / Editions Trabucaire



25€

BOURGOGNE GOURMANDE



40€

« 20 déjeuners autour du vin »,

Sébastien Chambru & Jean-Patrick Ménard

Le MOF Sébastien Chambru, chef de son restaurant « L'Ô des vignes » à Fuissé, retrace dans ce livre son périple gourmand du nord au sud de la Bourgogne à la rencontre des vigneron. 20 portraits et 20 recettes de famille revisités par le chef constituent ce bel hommage, illustré de magnifiques photos de Matthieu Cellard. Un ouvrage tout autant beau que bon.

One of the Best Craftsmen of France (MOF) Sébastien Chambru, chef and owner of L'Ô des Vignes in Fuissé, Burgundy, recounts his gourmet journey from the north to the south of Burgundy and his encounters with the wine growers. 20 portraits and 20 family recipes revisited by the chef make up this beautiful tribute, with Matthieu Cellard's beautiful pictures. A beautiful and tasty book!

24,5x28,5 cm, 316 pages, Bamboo Edition

RITUEL



24€

« Tea Sommelier en 160 leçons »

Une approche pédagogique et décomplexée pour tout savoir sur le thé... Les techniques de dégustation du thé, les bons accords thés et mets, le théier et sa culture, les meilleurs thés du monde, les usages du thé en cuisine... Chaque page a été conçue comme une petite leçon autonome, traitant d'une thématique unique. Pour vous donner envie de vous initier, d'aller plus loin, d'approfondir vos connaissances.

An educative and unabashed approach to learn all about tea ... Degustation techniques, the right pairings, the tea bush and its growing, the best teas in the world, the use of tea in cooking ... Each page has been designed like an independent lesson dealing with a unique subject. To make you feel like learning, dig deeper and expend your knowledge.

19.5x25 cm, 192 pages / Editions du Chêne

PRATIQUE

LE PETIT BALLON
LES 150 VINS À DÉGUSTER
EN 2017

Le guide des vins nouvelle génération ! Loin des discours intimidants, Le Petit Ballon propose avec ce guide une antisèche imparable pour choisir et déguster le vin sans se prendre la tête. Sans blablas, sans chichi et sans baratin, ce livre présente une sélection de 150 pépites au meilleur prix, une classification originale par goût et non par régions, des illustrations claires et des « tips » pour mémoriser en un clin d'œil tout ce qu'il faut savoir pour déguster.



18€

The new generation wine guide! Far from daunting speeches Le Petit Ballon proposes an unanswerable cheatsheet to choose and taste wine without headaches. No blah, no fuss, no claptrap, this book presents a selection of 150 jewels at the best price, an original classification by taste and not by region, clear pictures and tips to remember simply all you have to know to taste wine.

Ed. Marabout


VIGNOBLES
GALINEAU & FILS



VIN DE BORDEAUX
UN TERROIR,
UN STYLE



DÉGUSTATION

SPÉCIALE VINEXPO

PRINCE PARK TOWER HOTEL – TOKYO
16 NOVEMBRE 2016

Dans le cadre de l'Academy Vinexpo lors de la dernière édition de Vinexpo Nippon, SommelierS International a co-organisé avec l'association des sommeliers du Japon une dégustation réunissant des vins et spiritueux représentatifs de la diversité du vignoble français.

Within the framework of Academy Vinexpo during the last edition of Vinexpo Nippon, SommelierS International co-organized with the Japan Sommelier Association a tasting showcasing wines and spirits representative of the diversity of the French vineyard.



TASTING TOKYO



QUELQUES CHIFFRES

125
SOMMELIERS
CERTIFIÉS

83
DOMAINES
VITICOLES

20
MAISONS
DE SPIRITUEUX

200
CUVÉES

Pour cette journée, nous avons pu compter sur des personnalités éminemment reconnues dans le monde du vin. Tout d'abord Shinya Tasaki, président de l'Association des Sommeliers du Japon et de l'Association de la Sommellerie Internationale, et Meilleur Sommelier du Monde 1995, ainsi que Hiroshi Ishida, Meilleur Sommelier Asie et Océanie 2015. Les deux derniers Meilleurs Sommeliers du Monde Paolo Basso (2013) et Arvid Rosengren (2016) ont également fait une apparition pour le plus grand plaisir des dégustateurs, mais également des quelques propriétaires chanceux qui étaient présents.

La dégustation s'est déroulée selon un mode collégial, un exercice nouveau et particulier pour les sommeliers japonais qui n'ont pas l'habitude de confronter leurs impressions et de produire un commentaire commun. Ils ont brillamment joué le jeu. Vous pourrez découvrir ci-après leurs notes. Les accords asiatiques ouvrent le champ des possibles pour l'alliance de produits français avec de la cuisine étrangère.

Within the framework of Academy Vinexpo during the last edition of Vinexpo Nippon, Sommeliers International co-organized with the Japan Sommelier Association a tasting showcasing wines and spirits representative of the diversity of the French vineyard.

For this day, we could count on prominent personalities recognized in the wine world. First of all Shinya Tasaki, president of the Association of Sommeliers of Japan and the Association de la Sommellerie Internationale, and Best Sommelier of the World 1995, as well as Hiroshi Ishida, Best Sommelier of Asia and Oceania 2015. The last two Best Sommeliers of the World Paolo Basso (2013) and Arvid Rosengren (2016) also made an appearance for the greatest pleasure of the wine tasters, but also of the some fortunate producers who were present.

The tasting took place on a collective mode, a new and particular exercise for the Japanese sommeliers who are not used to confront their impressions and produce a common review. They splendidly played the game. You will find their reviews below. The Asian pairings open the range of possible matches of French products with foreign cuisine.

Vidéo / Sala Corporation
Photo / Makoto Tochikubo



DU CÔTÉ DES PARTENAIRES,

OPTIWINE®, LA CARAFE DE POCHE

Outil universel, ludique et pratique, la carafe de poche Optiwine® peut se transporter partout et sublimer les moments de dégustation. Son procédé unique permet au vin d'atteindre son plus haut potentiel à travers un réveil en douceur des molécules aromatiques pour révéler tous ses arômes. 100 % made in France, Optiwine® est incassable. Une idée de génie mise au point par Michael Paetzold qui a mesuré l'apport d'oxygène nécessaire à l'optimisation et à la libération des arômes, et Olivier Caste qui s'est attelé au design aussi transparent que le cristal.

Universal, playful and practical tool, the pocket carafe Optiwine® can be taken everywhere and will sublimate the tasting moments. Its unique process enables the wine to reach its highest potential through a smoothly awakening of the aromatic molecules to reveal all its aromas. 100% made in France, Optiwine® is unbreakable. A genius idea worked out by Michael Paetzold who measured the contribution of oxygen necessary to the optimization and the freeing of the aromas, and Olivier Caste who designed the stopper as translucent as crystal.



E. Allouche, S. Tasaki, Florence et Tristan Bouscasse, P. Basso



Jean-Baptiste Soula (Bordeaux Vineam)

LES VINS DU DÉJEUNER

La pause déjeuner a permis de mettre en lumière quelques perles du vignoble bordelais, partenaires de l'événement.

Château Cantinot, représenté par Florence Bouscasse et son fils Tristan, mettait en avant les cuvées Orbite 2011, Château Cantinot 2010 et Les Tours de Cantinot 2010 en Blaye Côtes de Bordeaux.

Les dégustateurs japonais ont aussi pu apprécier la diversité du vignoble bordelais avec les vins de Bordeaux Vineam représenté par Jean-Baptiste Soula. Ce dernier a offert aux palais experts son Sauternes Château Grillon 2013, Château Bouhans 2015 en Bergerac, la cuvée Bio Full en Bordeaux 2015, Château Moulins à Vent Cru Bourgeois 2013 (Moulis-en-Médoc) et Château Bourdicotte Terres Rouges 2013 en Bordeaux Supérieur.

The lunch break enabled to highlight some jewels of the vineyard of Bordeaux, partners of the event.

Château Cantinot, represented by Florence Bouscasse and her son Tristan, showcased their cuvées Orbite 2011, Château Cantinot 2010 and Les Tours de Cantinot 2010 (Blaye Côtes de Bordeaux).

The Japanese tasters could also appreciate the diversity of the vineyard of Bordeaux with Bordeaux Vineam's represented by Jean-Baptiste Soula. The latter offered the expert palates his Sauternes Château Grillon 2013, Château Bouhans 2015 (Bergerac), the cuvée Bio Full 2015 (Bordeaux), Château Moulins à Vent Cru Bourgeois 2013 (Moulis-en-Médoc) and Château Bourdicotte Terres Rouges 2013 (Bordeaux Supérieur).



Hiroshi Ishida



Jean-François et Pierre Martin avec Shinya Tasaki et Eric Allouche



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE CLAUDE CAZALS



Clos Cazals Blanc de Blancs Extra Brut Grand Cru

2005 10° C 2027

Robe : jaune foncé, bulles très fines et persistantes. **Nez** : riche, pêche jaune, abricot, épice, noisette. **Bouche** : riche en acidité, bien équilibrée sur la minéralité, finale croquante, fraîcheur plaisante. **Accords mets et vins** : poulet en sauce ; huîtres en gratin ; canard à la pékinoise ; poulet bouilli avec une sauce épicée au sésame. **Commentaires** : de haut niveau, bien équilibré entre la fraîcheur et la maturité.

Visual aspect: dark yellow, very fine and persistent bubbles. **Nose**: rich, yellow peach, apricot, spice, hazelnut. **Palate**: rich in acidity, well-balanced with minerality, crispy finish, pleasant freshness. **Food & wine pairings**: chicken with white sauce; oysters au gratin; Peking duck; boiled chicken with spicy sesame sauce. **Comments**: high level, well-balanced between freshness and maturity.

28 rue du Grand Mont - 51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tél. : 03 26 57 52 26 - www.champagne-claude-cazals.net

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE CLAUDE CAZALS



Millésimé Grand Cru

2008 9° C 2027

Robe : jaune légèrement pâle, limpide, jeune, teinte verte, haute viscosité, bulles fines. **Nez** : modéré, élégant, agrumes, pêche blanche, pêche jaune, fleurs jaunes, pomme golden. **Bouche** : riche acidité, jeune, structure solide, minéralité riche. **Accords mets et vins** : ceviche de fruits de mer ; palourdes d'Orient grillées ; anko nabe (lotte et légumes sauce miso en bouillon).

Visual aspect: slightly pale yellow, limpid, young, green hue, high viscosity, fine bubbles. **Nose**: moderate, elegant, citrus, white peach, yellow peach, yellow flowers, yellow apple. **Palate**: rich in acidity, young, solid structure, rich minerality. **Food & wine pairings**: seafood ceviche; grilled orient clam; anko nabe (monkfish and vegetables miso based hot pot).

28 rue du Grand Mont - 51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tél. : 03 26 57 52 26 - www.champagne-claude-cazals.net

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GUY CHARBAUT



Blanc de Blancs 1^{er} Cru Brut

9° C 2020

Robe : teinte verte, bulles fines et persistantes. **Nez** : intensité moyenne, complexe, crayeux, agrumes compotés, biscuit, brioche, champignon blanc, terre blanche. **Bouche** : attaque ronde, bulles crémeuses, finale plus douce. **Accords mets et vins** : asperges vertes, toast au fromage ; épinards marinés dans une crème tofu/kaki. **Commentaires** : subtile, à partager avec des amis. S'accorde très bien avec la nourriture japonaise.

Visual aspect: with green hue, fine and persistent bubbles. **Nose**: medium aroma, complex, chalky, citrus fruit compote, biscuit, brioche, white mushroom, white soil. **Palate**: round attack, creamy bubbles, softer finish. **Food & wine pairings**: green asparagus and toast with cheese, spinach marinated with creamy tofu and kaki. **Comments**: subtle, food-friendly. Good pairing with Japanese food.

12 rue du Pont - 51160 Mareuil-sur-Ay
Tél. : 03 26 52 60 59 - www.champagne-guy-charbaut.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GUY CHARBAUT



Blanc de Noirs Extra Brut 1^{er} Cru

2010 13° C 2022

Robe : dorée, légère pointe de rose. Apparence complexe, bulles fines. **Nez** : liqueur, liqueur de châtaigne, fruits rouges secs. Mature, complexe. **Bouche** : acidité tranchante, amertume, riche. Bien équilibrée. **Accords mets et vins** : sushi zuke-maguro (avec thon mariné dans la sauce soja) ; ormeau à la vapeur ; menchi-katsu (croquette); poulet rôti, sauce aux châtaignes. **Commentaires** : riche, opulent.

Visual aspect: gold, slight touch of pink colour. Complex appearance, fine bubbles. **Nose**: liquor, chestnut syrup, dried red fruits. Mature, complex. **Palate**: sharp acidity, bitterness, rich. Well-balanced. **Food & wine pairings**: zuke-maguro sushi (with soy sauce marinated tuna); steamed abalone; menchi-katsu (croquette) ; roasted chicken with chestnut sauce. **Comments**: rich, opulent.

12 rue du Pont - 51160 Mareuil-sur-Ay
Tél. : 03 26 52 60 59 - www.champagne-guy-charbaut.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GUY CHARLEMAGNE



Mesnilésime Brut Grand Cru

2005 14° C 2027

Robe : doré foncé, bulles très fines. Nez : arôme prononcé, mature (pêche jaune, nectarine), ananas, pomme cuite, sucre brun. Safran, cire d'abeille, moka, muscade. Complexe. Bouche : sèche, forte acidité, complexe. Champignon en final, pomme séchée. Longue finale. **Accords mets et vins** : champignon Matsutake dobin mushi (bouillon de la mer traditionnel japonais) ; fricassée de veau aux truffes blanches.

Visual aspect: dark gold, very fine bubbles. **Nose:** strong aroma, ripe (yellow peach, nectarine), pineapple, baked apple, brown sugar. Saffron, beeswax, moccha, nutmeg. **Complex.** **Palate:** dry, high acidity, complex. Mushrooms on aftertaste, dried apple. Long finish. **Food & wine pairings:** Matsutake mushroom dobin mushi (traditional Japanese seafood broth); veal fricassee with white truffles.

4 rue de la Brèche d'Oger - 51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tél. : 03 26 57 52 98 - www.champagne-guy-charlemagne.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COLLET



Brut Art Déco

10° C 2022

Robe : très claire, bulles fines et délicates. Nez : sur les fruits à chair blanche, fleurs blanches, minéral. Bouche : un beau fruit, la fraîcheur enrobe le palais. Pointe de citron et de fruits secs. **Accords mets et vins** : un gâteau aux noix. **Commentaires** : une très belle cuvée de partage.

Visual aspect: very clear hue, fine and delicate bubbles. **Nose:** white-fleshed fruits, white flowers, mineral. **Palate:** a nice fruit, the freshness coats the palate. Hint of lemon and nuts. **Food & wine pairings:** a walnut cake. **Comments:** a very nice cuvée to share.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE COLLET



Brut

2006 10° C 2027

Robe : dorée, foncée, bulles persistantes. Nez : fruits à coque, marron, épice telles que les graines de cumin, un côté grillé. Bouche : vive acidité, riche, fruit rouge et épice en finale. **Accords mets et vins** : côtelette de porc sauce miso ; salade César au poulet. **Commentaires** : peut vieillir encore 10 ans.

Visual aspect: gold, strong, persistent bubbles. **Nose:** nuts, marron, spice like cumin seed, maillard. **Palate:** sharp acidity, rich, red fruit and spice on aftertaste. **Food & wine pairings:** pork cutlet with miso sauce; ceasar salad with chicken. **Comments:** can age 10 more years.

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

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ELISE DECHANNES



Les Riceys Pinot Noir Brut

2010 13° C 2022

Robe : pâle, bulles fines et persistantes. Viscosité moyenne, nette. Nez : fruits secs, paille, châtaigne. Liqueur de fruits tropicaux, grillé, complexe. Pousse de soja, miso. Bouche : riche et amère, opulente, astringence en finale. Sur les tanins, levure fraîche. **Accords mets et vins** : sushi zuke-maguro (thon mariné dans la sauce soja); sahyi de poisson à chair rouge ; foie gras d'oie ; pintade rôtie.

Visual aspect: pale colour, fine and persistent bubbles. Medium viscosity, clean. **Nose:** nuts, straw, chestnut. Liquor of tropical fruits, maillard reaction, complex. Soy bean, miso. **Palate:** rich and bitter, opulent, astringency on aftertaste. Tannin, fresh yeast. **Food & wine pairings:** zuke-maguro sushi (with soy sauce marinated tuna); sashimi of red flesh fish; goose foie gras; roasted guinea fowl.

1 place des Héros de la Résistance - 10340 Les Riceys
Tél. : 03 51 63 20 36 - www.elisedechannes.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ELISE DECHANNES



Les Riceys Tradition Brut

6° C 🍷 2017

Robe : doré foncé, brillante, bulles fines. **Nez** : léger arôme d'oxydation, poire, brioche confit de citron, chêne, amande grillée. **Bouche** : puissant arôme de fruit, forte acidité, crémeux. **Accords mets et vins** : mousse d'asperges blanches ; rillettes de porc ; sashimi de poisson blanc ; calamar préparé avec de la sauce soja. **Commentaires** : décontracté, à déguster au bar ou à la maison.

Visual aspect: dark gold, brilliant, fine bubbles. **Nose**: lightly oxidized aroma, pear, brioche, lemon confit, oak, roasted almond. **Palate**: powerful fruit flavour, strong acidity, creamy. **Food & wine pairings**: white asparagus mousse; pork rilette; white flesh fish sashimi; squid prepared with soy sauce. **Comments**: casual, in bistrot or at home.

1 place des Héros de la Résistance - 10340 Les Riceys
Tél. : 03 51 63 20 36 - www.elisedechannes.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DEVAVRY



Achille Fut de Chêne Brut

13° C 🍷 2022

Robe : léger jaune doré, grosses bulles. **Nez** : évolué, pêche jaune bien mûre, banane, ananas. Brioche, toasté. **Bouche** : riche, grande acidité, crème anglaise en finale. **Accords mets et vins** : Ebi-imo taitan mijoté (sorte de taro japonais) ; bar en croûte.

Visual aspect: light golden yellow, strong bubbles. **Nose**: developing, ripe yellow peach, banana, pineapple. Brioche, toast. **Palate**: rich, high acidity, custard cream taste aftertaste. **Food & wine pairings**: simmered Ebi-imo taitan (eniimp is a kind of Japanese taro potato); crusted sea bass.

43 rue Pasteur - 51160 Champillon
Tél. : 03 26 59 46 21 - www.champagne-devavry.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ELISE DECHANNES

Quintessence Les Riceys
Cœur de Noirs

8° C 🍷 2019

Robe : jaune avec des reflets verts, bulles fines et riches. **Nez** : délicat, jeune, pamplemousse, poire, pomme, minéral, brioche, laurier, herbacé, frais. **Bouche** : attaque moyenne, puissante acidité. Finale de 6-7 secondes. **Accords mets et vins** : sushi au poisson blanc ; fondue japonaise ; fromage à pâte dure. **Commentaires** : en apéritif ou au dessert, au verre au bar.

Visual aspect: yellow with green hue, fine and rich bubbles. **Nose**: gentle, young, grapefruit, pear, apple, mineral, brioche, laurier, herbacious, fresh. **Palate**: medium attack, sharp acidity. Finish: 6 to 7 seconds. **Food & wine pairings**: white flesh fish sushi; Japanese hot pot; hard cheese. **Comments**: aperitif or with dessert, by the glass at bar.

1 place des Héros de la Résistance - 10340 Les Riceys
Tél. : 03 51 63 20 36 - www.elisedechannes.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE



Brut Héritage

2011 12° C 🍷 2027

Robe : jaune clair doré, grosses bulles. **Nez** : arôme prononcé, pêche jaune, peau d'orange, cire d'abeille, fumé, pain d'épices. **Bouche** : sèche, acidité élégante. Bien équilibrée entre le fruit et l'acidité. Longue finale. **Accords mets et vins** : Ankimo (plat japonais avec du foie de lotte); terrine de foie gras; sashimi de kawahagi. **Commentaires** : peut vieillir encore 10 ans.

Visual aspect: light golden yellow, strong bubbles. **Nose**: strong aroma, yellow peach, orange peel, beeswax, smoky, gingerbread. **Palate**: dry, elegant acidity. Well-balanced between fruit and acidity. Long finish. **Food & wine pairings**: Ankimo (Japanese dish with monkfish liver); foie gras terrine; sashimi of thread-sail filefish. **Comments**: can age at least 10 years.

8-10 avenue Fernand Drouet - 2310 Charly-sur-Marne
Tél. : 03 23 82 08 68 - www.champagne-gratiot-pilliere.com

CHAMPAGNE ROSÉ

CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE



Rosé

9° C  2022

Robe : saumon foncé, forte viscosité. Grosses bulles. **Nez** : champignons, géranium, fleur rouge, groseille à maquereau, cerise griotte. **Bouche** : grosses bulles, cerise, bien équilibré entre la fine amertume et l'acidité plaisante. Cerise, fleur, légère acidité, ronde. **Accords mets et vins** : sawara grillé (maquereau espagnol du Japon) ; saumon mariné. **Commentaires** : peut-être apprécié dès maintenant, jusqu'à 5 ans. A boire de préférence dans de petits verres ballon.

Visual aspect: dark salmon pink, high viscosity. Strong bubbles. **Nose**: mushrooms, geranium, red flowers, gooseberry, morello cherry. **Palate**: strong bubbles, cherry, well-balanced between fine bitterness and pleasant acidity. Cherry, blossom, mild acidity, round. **Food & wine pairings**: grilled sawara; marinated salmon. **Comments**: can enjoy from now and within 5 years. Rather small balloon-shaped glass.

8-10 avenue Fernand Drouet - 2310 Charly-sur-Marne
Tél. : 03 23 82 08 68 - www.champagne-gratiot-pilliere.com

CHAMPAGNE ROSÉ

CHAMPAGNE JEEPER



Grand Rosé Brut

13° C  A boire

Robe : orangée, pétales de rose. Bulles fines, haute viscosité. **Nez** : arôme prononcé, généreux, riche. Framboise, tomate bouillie, rose, minéral. **Bouche** : sèche, acidité modérée. Framboise, pamplemousse rose, pêche de vigne. Bulles vives qui englobent le palais. **Accords mets et vins** : porc sauté ; mousse de tomate ; mousse de carotte avec une gelée de consommé et des oursins de mers. **Commentaires** : à boire maintenant mais peut encore se développer.

Visual aspect: orangy, rose petals. Fine bubbles, high viscosity. **Nose**: strong aroma, generous, rich. Raspberry, boiled tomato, rose, mineral. **Palate**: dry, moderate acidity. Raspberry, pink grapefruit, vineyard peach. Lively bubbles spread out in mouth. **Food & wine pairings**: sauteed pork; tomato mousse; carrot mousse with consommé jelly and sea urchin. **Comments**: drink now but still developing.

3 rue de Savigny - BP 64 - 51170 Faverolles et Coëmy
Tél. : 03 26 05 08 98 - www.champagne-jeeper.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JEEPER



Grande Réserve Brut

10° C  2020

Robe : doré foncé, bulles fines et petites, persistante. **Nez** : complexe, arôme prononcé, maturité, zeste de pamplemousse au sirop, noisette, miel, moka, brioche. Arôme bien équilibré. **Bouche** : attaque opulente, haute acidité, fraîche, sur les fruits secs. Bulles onctueuses, amertume en finale qui enveloppe le palais. **Accords mets et vins** : tempura de poisson blanc ; grenouille frite. **Commentaires** : mature, complexe. Longue finale, bien avec des mets frits.

Visual aspect: dark golden yellow, fine and small bubbles, persistent. **Nose**: complex, strong aroma, maturity, grapefruit peel in sugar syrup, hazelnut, honey, moccha, brioche. Well-balanced aroma. **Palate**: opulent attack, high acidity, fresh, nutty. Smooth bubbles, bitterness on aftertaste tightens up the palate. **Food & wine pairings**: tempura of white flesh fish, frog frites. **Comments**: mature, complex, long finish, good with fried food.

3 rue de Savigny - BP 64 - 51170 Faverolles et Coëmy
Tél. : 03 26 05 08 98 - www.champagne-jeeper.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE RENE JOLLY



Cuvée Spéciale RJ Brut

12° C  2027

Robe : paille dorée, bulles fines. Viscosité moyenne, bulles persistantes. **Nez** : mûr, poire, compote d'abricot. Toast, biscuit, noisette, moka, minéral. **Bouche** : attaque plutôt puissante, riche et opulente. Bonne acidité, bulles fines. **Accords mets et vins** : boulette de poisson dans un bouillon au Langres ; poisson blanc avec une sauce au champagne. **Commentaires** : de préférence dans un grand verre, à une température pas trop basse.

Visual aspect: golden straw, fine bubbles. Medium viscosity, persistent bubbles. **Nose**: ripe, pear, apricot compote. Toast, biscuit, hazelnut, moccha, mineral. **Palate**: rather strong attack, rich and opulent. Good acidity, fine bubbles. **Food & wine pairings**: fish dumplings in clear broth Langres cheese ; white flesh fish with champagne sauce. **Comments**: rather big glass, temperature not too low.

10 rue de la Gare - 10110 Landreville
Tél. : 03 25 38 50 91 - www.jollychamp.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE RENE JOLLY

**Editio Brut**

10° C 🍇 2027

Robe : fine, bulles bien intégrées, couleur sombre. Viscosité plutôt prononcée. **Nez** : complexe, brillant. Brioche, châtaigne rôtie, boisé. **Bouche** : jolie douceur, minéralité riche. Faible sucre résiduel, ronde. **Accords mets et vins** : asperge blanche avec sauce hollandaise ; tempura d'écrevisses. **Commentaires** : peut-être bu dès maintenant ou apprécié d'ici quelques années. D'un style moderne, à apprécier avec un repas (cuisine moderne à la française).

Visual aspect: fine and well-integrated bubbles, dark colour. Rather high viscosity. **Nose**: complex, bright. Brioche, roasted chestnut, oaky. **Palate**: gentle sweetness, rich in minerality. Low residual sugar, round. **Food & wine pairings**: white asparagus with Hollandaise sauce; shrimp tempura. **Comments**: can drink from now or enjoy within few months. Modern style, better to enjoy with meal (modern style french cuisine)

10 rue de la Gare - 10110 Landreville
Tél. : 03 25 38 50 91 - www.jollychamp.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LANSON

**Extra Age Brut**

8° C 🍇 2027

Robe : jaune doré, bulles fines. **Nez** : citron, yuzu, lacté, levure. Pomme mûre, pamplemousse, minéral. **Bouche** : haute acidité, maturité, miel, pomme mûre. **Accords mets et vins** : flet sauté avec une pointe de yuzu ; crabe bouilli ; gratin de crabe. **Commentaires** : peut s'apprécier dès maintenant ou peut vieillir encore 10 ans. A boire dans de grands verres.

Visual aspect: golden yellow, fine bubbles. **Nose**: lemon, yuzu, milky, yeast. Ripe apple, grapefruit, mineral. **Palate**: high acidity, maturity, honey, ripe apple. **Food & wine pairings**: sauteed flounder with a touch of yuzu; boiled crab; crabmeat au gratin. **Comments**: can enjoy from now or can age more than 10 years. To drink in big glasses.

66, rue de Courlancy - 51100 Reims
Tél. : 03 26 78 50 50 - www.lanson.com

CHAMPAGNE ROSÉ

CHAMPAGNE LANSON

**Extra Age Brut Rosé**

10° C 🍇 2020

Robe : orange pelure d'oignon, bulles fines. Brillante, claire, haute viscosité. **Nez** : concentré, nuance d'oxydation, complexe. Petits fruits rouges, pêche jaune, nourriture fermentée, levure, épice. **Bouche** : bonne acidité, attaque opulente. Acidité fraîche et puissante qui se répand dans le palais. Bulles en finale. **Accords mets et vins** : porc à l'aigre douce préparé avec du vinaigre de riz noir. **Commentaires** : mature, puissant, haute acidité.

Visual aspect: orange like onion skin, fine bubbles. Brilliant, clear, high viscosity. **Nose**: concentrated and oxidized nuance, complex. Small red fruits, yellow peach, fermented food, yeast, spice. **Palate**: good acidity, opulent on attack. Fresh and powerful acidity spread out in the palate. Bubbles on finish. **Food & wine pairings**: sweet and sour pork prepared with black rice vinegar. **Comments**: mature, powerful, high acidity.

66, rue de Courlancy - 51100 Reims
Tél. : 03 26 78 50 50 - www.lanson.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LANSON

**Noble Cuvée
Blanc de Blancs Brut**

2002 12° C 🍇 2027

Robe : or, bulles fines. **Nez** : fruits secs, paille, pêche, pomme, fruits très mûrs. Pain grillé, brioche. **Bouche** : bonne acidité et bulles fines qui sont plaisantes au palais. Longue finale. **Accords mets et vins** : sashimi de bar ; gratin de crevettes ; sole au beurre noisette. **Commentaires** : vif, croquant, mature, bien équilibré.

Visual aspect: gold, fine bubbles. **Nose**: nuts, straw, peach, apple, very ripe fruits. Toast, brioche. **Palate**: good acidity and fine bubbles are pleasant on the palate. Long finish. **Food & wine pairings**: sashimi of sea bass; prawn au gratin; sole with beurre noisette. **Comments**: sharp, crispy, mature, well-balanced.

66, rue de Courlancy - 51100 Reims
Tél. : 03 26 78 50 50 - www.lanson.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LANSON



Noble Cuvée de Lanson Brut

2000 11° C 2022

Robe : doré foncé, bulles fines, brillante. Bonne viscosité. Nez : fruits jaunes mûrs, abricot, poire. Troisième arôme sur la noisette, la brioche. Mature, iodé, chêne, miel-lat. Bouche : vive, haute acidité, opulente, fruits. Longue finale, minérale. Vivacité du fruit et cœur de pomme en finale. **Accords mets et vins** : porc rôti avec purée de pomme ; terrine de foie gras.

Visual aspect: dark golden yellow, fine bubbles, brilliant. Good viscosity. **Nose:** ripe yellow fruits, apricot, pear. Third aromas with hazelnut, brioche. Mature, iodine, oak, honeydew. **Palate:** sharp and high acidity, opulent, fruits. Long finish, mineral. Bright fruit and apple honey-core aroma on aftertaste. **Food & wine pairings:** roasted pork with apple puree; foie gras terrine.

66, rue de Courlancy - 51100 Reims
Tél. : 03 26 78 50 50 - www.lanson.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LANSON



Tsarine Cuvée Premium Brut

9° C 2027

Robe : bulles fines et fortes, jaune très prononcé. Nez : pomme rôtie, agrume. Complexe, minéral. Bouche : bonne structure, puissante, complexe. Acidité puissante et abondante, vive. Amertume en finale. **Accords mets et vins** : poulet à la crème ; fromage crémeux ; rouleau vietnamien. **Commentaires** : puissant mais sophistiqué. Un champagne de haut niveau. Ne pas servir trop froid ; dans un grand verre ballon.

Visual aspect: fine and strong bubbles, very yellow. **Nose:** bake apple, citrus. Complex, mineral. **Palate:** good structure, powerful, complex. High and abundant acidity, sharp. Bitterness on the finish. **Food & wine pairings:** chicken with cream sauce; creamy cheese ;Vietnamese roll. **Comments:** powerful yet sophisticated. High level champagne. Serve no too cold ; in big balloon-shaped glass.

66, rue de Courlancy - 51100 Reims
Tél. : 03 26 78 50 50 - www.lanson.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LANSON

Tsarine 1^{er} Cru Brut

11° C 2022

Robe : jaune clair, bulles onctueuses et fines. Nez : premier nez sur la fraîcheur, impression crémeuse, pêche blanche fraîche, légère note de fruits secs. Rôti et miel qui donne de la complexité au vin. Fleurs telles que le chèvrefeuille. Bouche : très sèche, acidité, texture crémeuse. Pêche blanche fraîche du début à la fin. **Accords mets et vins** : tempura de crevette au sel ou du jus de citron. **Commentaires** : à boire maintenant ou apprécier sa fraîcheur encore 3-5 ans.

Visual aspect: light yellow, smooth and fine bubbles. **Nose:** first nose with freshness, creamy impression, fresh white peach, slight nuance of nuts. Roast and honey gives the complexity to the wine. Flowers like honeysuckle. **Palate:** bone dry, acidity, creamy texture. Fresh white peach from the beginning to the finish. **Food & wine pairings:** Tempura of shrimp with salt or lemon juice. **Comments:** to drink now or enjoy the freshness for 3 to 5 more years.

66, rue de Courlancy - 51100 Reims
Tél. : 03 26 78 50 50 - www.lanson.com

CHAMPAGNE ROSÉ

CHAMPAGNE LANSON



Tsarine Rosé Brut

13° C 2022

Robe : rose pâle, reflet orange. Bulles fines et persistantes. Nez : fruits rouges, graine de cumin, confiture de fruits rouges, liqueur, paille, croquant, complexe. Bouche : structurée, tannique, acidité modérée à moyenne, liqueur de fruits rouges en finale. **Accords mets et vins** : poulet frit ; pêche melba ; rôti de veau ; côtelette d'agneau. **Commentaires** : un rosé structuré et opulent, peu s'apprécier même après un repas.

Visual aspect: pale pink with orange hue. Fine and persistent bubbles. **Nose:** red fruits, cumin seed, red fruit jam, liquor, straw, crispy, complex. **Palate:** structured, tannic, moderate to medium acidity, liquor of red fruits on aftertaste. **Food & wine pairings:** fried chicken; peach melba; roasted veal; lamb chop. **Comments:** structured and opulent rosé, can enjoy even after meal.

66, rue de Courlancy - 51100 Reims
Tél. : 03 26 78 50 50 - www.lanson.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LECLAIRE-THIÉFAINE

Cuvée Sainte Apolline 1^{er} Cru

8° C 🍷 2020

Robe : jaune foncé avec une teinte verte, bulles fraîches et vives. **Nez** : pure, agrume, fleurs blanches, nuance calcaire, l'arôme de fruit domine. Jeune, orange, osmanthe, pain d'épices, brioche. **Bouche** : le fruit est mis en avant, riche en acidité, minérale et florale, serrée, ronde. **Accords mets et vins** : carpaccio de daurade ; hamo no yubiki (brochet et congre blanchis) ; sashimi de poisson globe au sel.

Visual aspect: dark yellow with green hue, fresh and lively bubbles. **Nose**: pure, citrus, white flowers, calcareous nuance, fruit driven aroma. Young, orange, osmanthus, gingerbread, brioche. **Palate**: fruit forward, rich in acidity, mineral and floral, tight, round. **Food & wine pairings**: sea bream carpaccio, hamo no yubiki (blanched pike conger); blowfish sashimi with salt.

26 rue Carnot - 51160 Mareuil-sur-Ay - Tél. : 03 26 52 88 65

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DE SOUSA

Champagne Zoémie de Sousa
Brut Précieuse Grand Cru

11° C 🍷 2027

Robe : teinte citron foncé, bulles fines et petites. Brillante, nette. **Nez** : fermé, champignons, fumé. Compote de fruits, fruits secs. Minéral, complexe, mature. **Bouche** : attaque complexe, paille, haute acidité. Finale longue, levurée et bien équilibrée. **Accords mets et vins** : fruits de mer ; gratin de fruits rouges.

Visual aspect: deep lemon yellow, small and fine bubbles. Brilliant, clean. **Nose**: closed, mushrooms, smoky. Fruits compote, nuts. Mineral, complex, mature. **Palate**: complex attack, straw, high acidity. Long finish with yeast, well-balanced. **Food & wine pairings**: seafood, red fruit gratin.

12 place Léon Bourgeois - 51190 Avize
Tél. : 03 26 57 53 29 - www.champagnedesousa.com

CHAMPAGNE

YVON MAU



Champagne Henri Abelé Brut

11° C 🍷 2022

Robe : couleur sombre. Jaune, léger reflet doré. Peu de viscosité, bulles fines. **Nez** : arômes abondants, sucré, pomme mûre, poire, abricot. Complexe. Levure, pain toasté, brioche. **Bouche** : attaque légère, acidité fraîche. Minérale, légère, fraîche ; acide malique. Finale fine et longue. **Accords mets et vins** : huîtres à la vapeur de Champagne ; crevette cocktail ; œufs de saumon ; Fugu sashi (sashimi de poisson-globe). **Commentaires** : léger mais complexe. Longue finale.

Visual aspect: darker colour. Yellow with slight golden hue. Not too much viscosity, fine bubbles. **Nose**: abundant aromas, sweet, ripe apple, pear, apricot. Complex. Yeast, toasted bread, brioche. **Palate**: light attack, fresh acidity. Mineral, light, fresh; malic acid. Thin and long finish. **Food & wine pairings**: Champagne steamed oysters; shrimp cocktail; salmon roe; Fugu sashi (blowfish sashimi). **Comments**: light yet complex. Long finish.

Rue Sainte-Pétronille - 33190 Gironde-sur-Dropt
Tél. : 05 56 61 54 54 - www.yvon-mau.com

CHAMPAGNE ROSÉ

YVON MAU

Champagne Henri Abelé
Brut Rosé

10° C 🍷 2027

Robe : rose saumon, reflet orange, légèrement brune. Bulles fines, mature. **Nez** : cerise, groseille, fruit oxydé, floral, violette, liqueur d'orange. **Bouche** : onctueuse, fruit rouge, belle acidité, finale sèche, saveur levurée peu intense. **Accords mets et vins** : avec un dessert ; flet frit avec râpé de radis japonais, saupoudré de poivre rouge ou de sauce soja au citron ; carpaccio de saumon ; steak tartare.

Visual aspect: salmon pink with orange hue, light brown. Fine bubbles, mature. **Nose**: cherry, redcurrant, oxidized fruit, flowery, violet, orange liquor. **Palate**: smooth, red fruit, beautiful acidity, dry finish, yeast flavour not very strong. **Food & wine pairings**: with dessert; deep-fried flounder with grated Japanese radish mixed, powdered red pepper or with citrus soy sauce; salmon carpaccio; steak tartare.

Rue Sainte-Pétronille - 33190 Gironde-sur-Dropt
Tél. : 05 56 61 54 54 - www.yvon-mau.com

CHAMPAGNE

YVON MAU


**Le Sourire de Reims
Henri Abelé Brut**

2007 🍷 11° C 🍇 2027

Robe : or profond, brillante. Petites bulles. **Nez** : brioche, fruits secs, arômes complexes, fumé. Noisettes, pommes jaunes, poire blanche. **Bouche** : attaque crémeuse, douce, riche. Finale sur la minéralité, haute acidité. **Accords mets et vins** : veau crémé aux truffes blanches ; congre grillé ; shabu shabu (sorte de fondue chinoise) avec sauce au sésame. **Commentaires** : très riche, champagne plein de saveurs. Potentiel d'un Chardonnay.

Visual aspect: deep golden yellow, brilliant. Small bubbles. **Nose**: brioche, nuts, complex aromas, smoked. Hazelnuts, yellow apples, white pear. **Palate**: creamy attack, soft, rich. Minerality on aftertaste, high acidity. **Food & wine pairings**: creamed veal with white truffles; grilled conger; Shabu shabu with sesame dipping sauce. **Comments**: very rich, flavourful champagne. Potentiality of Chardonnay.

Rue Sainte-Pétronille - 33190 Gironde-sur-Dropt
Tél. : 05 56 61 54 54 - www.yvon-mau.com

CHAMPAGNE ROSÉ

YVON MAU


**Le Sourire de Reims
Henri Abelé Rosé Brut**

2003 🍷 12° C 🍇 2021

Robe : rosé orangé très foncé. Bulles à la texture fine et persistante. **Nez** : épicé, sur les noix, confit d'abricot, framboise, clou de girofle, zeste d'orange, miel. Arômes complexes. **Bouche** : onctueuse, riche. Bien équilibrée entre la bulle crémeuse et la vive acidité. Toujours fraîche après de longues années d'élevage. **Accords mets et vins** : pigeon rôti avec risotto aux champignons. **Commentaires** : peut être servi comme une alternative au vin rouge.

Visual aspect: dark orange pink. Persistent fine texture of the bubbles. **Nose**: spicy, nutty, apricot confit, raspberry, clove, orange peel, honey. Complex aromas. **Palate**: smooth, rich. Well-balanced between creamy bubbles and vivid acidity. Still fresh after long years of ageing. **Food & wine pairings**: roasted pigeon with mushroom risotto. **Comments**: can be served as an alternate of red wine.

Rue Sainte-Pétronille - 33190 Gironde-sur-Dropt
Tél. : 05 56 61 54 54 - www.yvon-mau.com

BOUZERON

MAISON CHANZY


Clos de la Fortune Monopole

2015 🍷 9° C 🍇 2022

Robe : brillante, jaune citron, reflet vert, viscosité moyenne, voire bonne. **Nez** : agrume frais tel que le pamplemousse, pomme verte, minéral, pierre à fusil, légèrement épicé (poivre blanc), produit laitier (yaourt). **Bouche** : attaque douce, modeste nuance de chêne, acidité soyeuse et onctueuse en finale, plaisante amertume. **Accords mets et vins** : soupe de palourdes géantes mijotée avec du saké et un bouillon de bonite ; carpaccio de poisson blanc, pulpe de fruits.

Visual aspect: brilliant, green lemon yellow, medium to medium plus viscosity. **Nose**: fresh citrus like grapefruit, green apple, mineral, flint, slightly spicy (white pepper), dairy product (yogurt). **Palate**: soft attack, modest oak nuance, silky-smooth acidity on aftertaste, pleasant bitterness. **Food & wine pairings**: giant clam soup steam with sake and bonito flake broth, white flesh fish carpaccio with fruits pulp.

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

CRÉMANT DE BOURGOGNE

CAVES BAILLY LAPIERRE


Vive la Joie Brut

2009 🍷 9° C 🍇 2017

Robe : bulles délicates, couleur plutôt sombre. **Nez** : fruit frais, mûr, complexe, minéral, vivacité des agrumes. **Bouche** : acidité fraîche au début, riche. Finale sur la minéralité. **Accords mets et vins** : huîtres ; Saint-Jacques ; écrevisses ; sushis ; tempura. **Commentaires** : à apprécier dès maintenant.

Visual aspect: gentle bubbles, rather dark colour. **Nose**: fresh fruit, mature, complex, mineral, sharp citrus. **Palate**: fresh acidity on the attack, rich. Minerality on the finish. **Food & wine pairings**: oysters; scallops; shrimps; sushi; tempura. **Comments**: enjoy now.

3 quai de l'Yonne - Hameau de Bailly - CS10003 - 89530 Saint-Bris-le-Vineux - Tél. : 03 86 53 77 77 - www.bailly-lapierre.fr

CRÉMANT DE BOURGOGNE

VEUVE AMBAL



Brut Prestige

10° C 🍇 2020

Robe : bulles fines et crémeuses, paille sombre, nette, limpide. Haute viscosité. **Nez** : mûr, pomme, agrume, poire, minéral. **Bouche** : astringente, acidité, saveur puissante. Mûre, touche de sucré. **Accords mets et vins** : gambas dans un bouillon clair de poisson ; tempura de gambas ; carpaccio ; blanc manger. **Commentaires** : peut se boire maintenant, peut s'apprécier avec un repas.

Visual aspect: fine and creamy bubbles, dark straw, clean, limpid. High viscosity. **Nose**: ripe, apple, citrus, pear, mineral. **Palate**: astringent, acidity, strong flavour. Mature, touch of sweetness. **Food & wine pairings**: prawn dumplings in clear fish broth; prawn tempura; carpaccio; blanc manger. **Comments**: can drink now, can enjoy throughout meal.

Pré Neuf - 21200 Montagny-lès-Beaune
Tél. : 03 80 25 90 81 - www.veuveambal.com

GEVREY CHAMBERTIN

CH. DE BEAUFORT – J. COUDRAY-BIZOT

1^{er} Cru Champeaux

2009 18° C 🍇 2037

Robe : rubis au reflet orangé, haute viscosité, brillante. **Nez** : riche, fruit rouge cuit, violette. Sous-bois, champignon, chêne, légèrement animal. **Bouche** : attaque puissante, fruits intenses, haute acidité, volumineuse. Finale longue, tannin onctueux, légèrement astringente. **Accords mets et vins** : basashi (viande de cheval crue coupée finement) ; sushi de congre ; unagi no kabayaki (anguille grillée trempée dans une sauce soja sucrée).

Visual aspect: ruby with orangy hue, high viscosity, brilliant. **Nose**: rich, cooked red fruit, violet. Underwood, mushroom, oaky, slightly animal. **Palate**: powerful attack, intense fruits, high acidity, voluminous. Long finish, smooth tannin, slightly astringent. **Food & wine pairings**: basashi (thinly sliced raw horse meat); congre sushi; unagi no kabayaki (grilled eel drenched in a sweetened soy sauce).

11 rue Vivant Gardin - 21200 Beaune
Tél. : 06 28 27 10 38 - www.david-de-beaufort.com

MERCUREY

MAISON CHANZY

Clos du Roy 1^{er} Cru

2014 15° C 🍇 2022

Robe : sombre rouge violet. **Nez** : fruit rouge, mûre, animal, cannelle, muscade, cuir tanné, anis, légèrement sur le clou de girofle. **Bouche** : attaque sur un beau volume, acidité abondante, tanins ronds et fins. Élégante, vinaigre balsamique, café, finale plaisante. **Accords mets et vins** : colvert ; caille mijotée à la sauce miso. **Commentaires** : récent mais bien équilibré avec le chêne, recommandé pour apprécier le côté charmant du vin.

Visual aspect: dark red-purple. **Nose**: red fruit, blackberry, animal, cinnamon, nutmeg, tanned leather, anis, slightly clove. **Palate**: good volume on the palate at attack, abundant acidity, rounded and fine tannin, elegant, balsamic vinegar, coffee, pleasant finish. **Food & wine pairings**: mallard; quail simmered with miso. **Comments**: recent release but well-balanced with oak, recommend to enjoy the charming part of the wine.

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

MERCUREY

MAISON CHANZY

Clos du Roy 1^{er} Cru

2014 9° C 🍇 2032

Robe : jaune brillant avec reflet vert, jeune, plutôt haute viscosité. **Nez** : chêne, produit laitier, agrume mûr, minéral, élégant. **Bouche** : attaque forte, riche en fruit, boisée, minérale en finale, acidité persistante. **Accords mets et vins** : poisson blanc grillé avec une sauce au beurre blanc et des croûtons ; huîtres frites, crevettes ou crabe grillé avec du sel et du vinaigre. **Commentaires** : très grande qualité minérale, vin élégant et croquant.

Visual aspect: brilliant yellow with green hue, young, rather high viscosity. **Nose**: oaky, dairy product, ripe citrus, mineral, elegant. **Palate**: strong attack, rich in fruit, oaky, mineral on aftertaste, persistent acidity. **Food & wine pairings**: grilled white flesh fish with beurre blanc sauce and croutons; deep-fried oyster; grilled shrimp or crab with salt and vinegar. **Comments**: very high quality minerally, elegant and crispy wine.

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

MONTAGNY

VIGNERONS DE BUXY

Les Chaniots 1^{er} Cru

2014 13° C 2022

Robe : limpide, brillante, jaune moyen avec une teinte verte, jeune. **Nez** : riche, volumineux, pêche jaune, coing, fruit sec, épice, poivre blanc, minéral. **Bouche** : belle attaque, volumineuse, finale plutôt longue, bien équilibrée. **Accords mets et vins** : daurade juste saisie au beurre blanc ; côte de veau ; escargots ; anguille rôtie ; pintade rôtie ; karei no nitsuke (filet braisé avec une sauce sucrée au soja).

Visual aspect: limpid, brilliant, medium yellow with green hue, young. **Nose**: rich, voluminous, yellow peach, quince, nutty, spice, white pepper, mineral. **Palate**: gentle attack, voluminous, rather long finish, well-balanced. **Food & wine pairings**: pan-seared sea bream with beurre blanc sauce; veal cutlet; escargots; roasted eel; roasted guinea fowl; karei no nitsuke (braised flounder with sweetened soy sauce).

Les Vignes de la Croix - 71390 Buxy
Tél. : 03 85 92 03 03 - www.vigneronsdebuxy.fr

PULIGNY MONTRACHET

CH. DE BEAUFORT – J. COUDRAY-BIZOT

1^{er} Cru « Les Combettes »

2007 12° C A boire

Robe : brillante, jaune plutôt sombre, haute viscosité, concentrée. **Nez** : légèrement oxydé, complexe, pierre à fusil, fruit talé, épice, bien équilibré. **Bouche** : attaque puissante, onctueuse, acidité modérée et élégante, fruits secs. Puissante dans l'ensemble, bonne maturité, riche, texture sur l'épaisseur. **Accords mets et vins** : poulet à la crème ; bouillon de poisson-pêcheur.

Visual aspect: brilliant, rather dark yellow, high viscosity, concentrated. **Nose**: slightly oxidized, complex, flint, fruit honeycore, spicy, well-balanced. **Palate**: powerful attack, smooth, moderate and elegant acidity, nutty. Overall powerful, good maturity, rich, thickness of texture. **Food & wine pairings**: chicken with cream sauce; anglerfish hot pot.

11 rue Vivant Gardin - 21200 Beaune
Tél. : 06 28 27 10 38 - www.david-de-beaufort.com



VOSNE-ROMANÉE

CH. DE BEAUFORT – J. COUDRAY-BIZOT

1^{er} Cru La Croix Rameau

2010 17° C 2032

Robe : couleur rubis moyenne avec reflet orangé, viscosité moyenne, brillante, nuance légèrement développée. **Nez** : riche, complexe, fruit rouge mûr, fleurs rouges, feuille de thé, terreux. **Bouche** : bonne attaque, fine, onctueuse, tanin intégré, acidité jeune et fraîche, champignon, épice. **Accords mets et vins** : tourte au champignon, sauce à la truffe ; kara-age (poulet frit à la japonaise) ; canard rôti ; caille rôtie ; porc rôti.

Visual aspect: medium ruby colour with orangy hue, medium viscosity, brilliant, slightly developed nuance. **Nose**: rich, complex, ripe red fruit, red flowers, tea leaf, earthy. **Palate**: medium plus attack, fine, smooth, integrated tannin, young and fresh acidity, mushroom, spice. **Food & wine pairings**: mushroom pie with truffle sauce; kara-age (Japanese fried chicken); roasted duck; roasted quail; roasted pork.

11 rue Vivant Gardin - 21200 Beaune
Tél. : 06 28 27 10 38 - www.david-de-beaufort.com

ANJOU VILLAGES BRISSAC

CHÂTEAU LA VARIÈRE



La Grande Chevalerie

2014 15° C 2027

Robe : brillante, rubis foncé avec une teinte violette, jeune. **Nez** : élancé, menthol, terreux, bardane, fruit rouge, épicé. Reflète les caractéristiques du cépage. **Bouche** : tannin solide, acidité plutôt faible, fruité de qualité, riche. **Accords mets et vins** : unagi no kabayaki (anguille grillée glacée) ; spaghetti à la napolitaine.

Visual aspect: brilliant, dark ruby with purple hue, young. **Nose**: stalky, menthol, earthy, burdock, red fruit, spicy. Reflects the characteristics of the grape variety. **Palate**: solid tannin, rather low acidity, good level of fruit flavour, rich. **Food & wine pairings**: unagi no kabayaki (glazed grilled eel); spaghetti napolitan.

49320 Brissac Quince
Tél. : 02 41 91 22 64

POUILLY FUMÉ

CHÂTEAU DE TRACY



101 Rangs

2013 10° C 2025

Robe : jaune citron foncé, disque et viscosité assez bons. **Nez** : complexe, poire, pêche jaune, herbes (camomille, citronnelle), iode, poivre blanc. **Bouche** : attaque onctueuse, classe, serrée, structurée. **Accords mets et vins** : porc à l'aigre douce avec du riz au vinaigre ambré ; daurade à la vapeur.

Visual aspect: dark lemon yellow, medium plus disk and viscosity. **Nose**: complex, pear, yellow peach, herbs (camomille, lemongrass), iodine, white pepper. **Palate**: smooth attack, smart, tight, structured. **Food & wine pairings**: sweet and sour pork with amber rice vinegar, steamed sea bream.

58150 Tracy-sur-Loire
Tél. : 03 86 26 15 12 - www.chateau-de-tracy.com

POUILLY FUMÉ

PATRICE MOREUX



La Loge aux Moines Monopole

2014 8° C 2020

Robe : jaune citron brillant, reflet vert, viscosité moyenne, vive. **Nez** : jeune et frais, citron, citronnelle, minéral, groseille à maquereau, fleur jaune, pierre à fusil. **Bouche** : attaque moyenne, acidité fraîche, élégante. Pointe d'amertume en finale. **Accords mets et vins** : huîtres fraîches ; sashimi de calamar ; crottin de Chavignol ; poisson d'eau douce fumé ; shabu-shabu (style de fondue chinoise) de brochet. **Commentaires** : à boire dans un petit verre.

Visual aspect: brilliant lemon yellow with green hue, medium viscosity, lively. **Nose**: young and fresh, lemon, lemon grass, mineral, gooseberry, yellow flowers, flint. **Palate**: medium attack, fresh acidity, smart. Slight bitterness on the finish. **Food & wine pairings**: fresh oysters; squid sashimi; crotin de chavignol; smoked fresh water fish, shabu-shabu of pike conger. **Comments**: small glass.

1 Chemin des Vallées - 58150 Pouilly-sur-Loire
Tél. : 03 86 39 13 55 - www.pouilly.com

POUILLY FUMÉ

CHÂTEAU DE TRACY



Château de Tracy

2014 8° C 2020

Robe : jaune moyen avec une teinte verte, viscosité moyenne, jeune. **Nez** : puissant, frais, pamplemousse, citronnelle, buis, fleurs blanches, camomille, pierre à fusil, minéral, jeune, simple. **Bouche** : attaque puissante, fraîche, jeune, vive acidité. Minéralité qui se rajoute à l'acidité. La finale est amère, de 5-6 secondes. **Accords mets et vins** : mizutaki (fondue avec un bouillon de poulet) ; tempura ; fugu-sashi (sashimi de poisson globe).

Visual aspect: medium yellow with green hue, medium to slightly high viscosity, young. **Nose**: powerful, fresh, grapefruit, lemongrass, boxwood, white flowers, camomille, flint, mineral, young, simple. **Palate**: powerful attack, fresh, young and sharp acidity. Minerality added to the acidity. The finish is bitter, 5 to 6 sec. **Food & wine pairings**: mizutaki (hot pot with chicken broth); tempura; fugu-sashi (blowfish sashimi).

58150 Tracy-sur-Loire
Tél. : 03 86 26 15 12 - www.chateau-de-tracy.com

POUILLY FUMÉ

CHÂTEAU DE TRACY

Haute Densité
du Château de Tracy

2013 7° C 2022

Robe : jaune avec reflet vert, forte viscosité. **Nez** : poire, herbes, jeune, ouvert, cèdre, poivre blanc, pamplemousse, pierre à fusil, persil italien. **Bouche** : l'acide malique donne de la structure au vin, fruit abondant, épicé, tanin plaisant, complexité acquise par la maturité. Finale sur la douceur. **Accords mets et vins** : sushi de mactres d'Amérique (palourde) ; sole grillée au gros sel ; porc en croûte de sel ; poulet rôti au sel gemme et aux herbes.

Visual aspect: yellow with green hue, high viscosity. **Nose**: pear, herb, young, open, cedar, white pepper, grapefruit, flint, italian parsley. **Palate**: malic acid gives structure to wine, abundant fruit, spicy, pleasant tannin, complexity by maturity. **Sweetness** at finish. **Food & wine pairings**: surf clam sushi, rocksalt grilled sole; pork in salt crust ; rock salt roasted chicken with herb.

58150 Tracy-sur-Loire
Tél. : 03 86 26 15 12 - www.chateau-de-tracy.com

TOURAINE

DANIELLE DE L'ANSÉE

Domaine Gibault
Evasion

2015 7° C 2022

Robe : jaune foncé, reflet doré, viscosité plutôt élevée. **Nez** : sirop de cognassier de Chine, mandarine, minéral, crayeux, épices orientales, muscade. Complexe, léger arôme de pourriture noble. **Bouche** : onctueuse, bien équilibrée, forte dose de sucre venant des raisins. Saveur de truffe blanche en finale, fruit bien sélectionné, bon tanin. **Accords mets et vins** : fondue chinoise avec de la sauce sésame.

Visual aspect: dark yellow with golden hue, rather high viscosity. **Nose**: pseudocydonia in syrup, mandarin, mineral, chalky, oriental spices, nutmeg. Complex, slight noble rot aroma. **Palate**: smooth, well-balanced, high sugar content coming from grapes. White truffle flavour in the finish, well selected fruit, good tannin. **Food & wine pairings**: shabu shabu with sesame sauce.

11 rue des vignes -
Les Martinières - 41140 Noyers sur Cher - Tél. : 02 54 71 09 95

TOURAINE

ALPHA LOIRE



La Croix Angier - Sauvignon

2015 10° C 2019

Robe : jaune citron avec reflet vert, viscosité moyenne, plutôt pale, jeune. **Nez** : herbes fraîches, cèdre, zeste de pamplemousse, groseille à maquereau, frais, jeune. **Bouche** : douce, acidité modérée, fraîcheur modérée, plaisante. **Accords mets et vins** : salade avec de la coriandre et de la sauce aigre douce ; rouleau de printemps ; ceviche ; salade caprese ; ricotta.

Visual aspect: lemon yellow with green hue, medium viscosity, rather pale, young. **Nose**: fresh herbs, cedar, grapefruit peel, gooseberry, fresh, young. **Palate**: soft, moderate acidity, moderate freshness, pleasant. **Food & wine pairings**: salad with coriander with sweet and sour sauce; spring rolls; ceviche; caprese; ricotta cheese.

230 rue des Grosses Pierres - 37400 Amboise
Tél. : 02 47 23 27 90

TOURAINE CHENONCEAUX

DANIELLE DE L'ANSÉE



Domaine Gibault Le Graal

2014 10° C 2027

Robe : brillante, jaune plutôt sombre, viscosité plutôt élevée. **Nez** : pêche jaune, abricot, les fleurs telles que l'acacia ou le mimosa dominant. La température s'élève avec une pointe d'arôme sucré, légèrement sur le poivre blanc. **Bouche** : légère acidité, léger fruit, volumineuse. Finale légèrement amère, minérale, riche en fruits. **Accords mets et vins** : poisson blanc cuit au four avec une pâte à la châtaigne ou aux noix.

Visual aspect: brilliant, rather dark yellow, rather high viscosity. **Nose**: yellow peach, apricot, flowers such as acacia/mimosa are dominant. The temperature rises touch of sweet aroma, slightly white pepper. **Palate**: mild acidity, mild fruit, voluminous. Slightly bitter on aftertaste, mineral, rich in fruit flavour. **Food & wine pairings**: ovenbaked white flesh fish covered with chestnut or nut paste.

11 rue des vignes - Les Martinières - 41140 Noyers sur Cher
Tél. : 02 54 71 09 95

TOURAINÉ CHENONCEAUX

DOMAINE DE LA RENNE



Domaine de la Renne

2014 8° C 2021

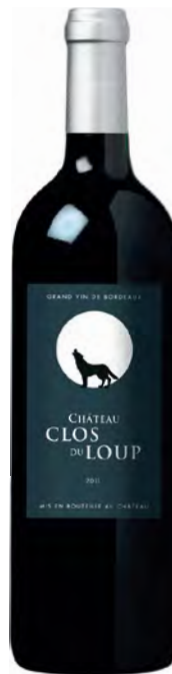
Robe : moyennement jaune citron avec reflet vert, viscosité modérée, jeune. **Nez** : agrumes, pomme verte, fleurs blanches, herbe, légère note de bonbon, frais, arômes jeunes. **Bouche** : attaque plutôt forte, acide malique, fraîche, élégante. Finale plutôt courte. **Accords mets et vins** : carpaccio de poisson blanc avec une touche d'agrumes et d'herbes ; sashimi de poisson blanc. **Commentaires** : boire dans un petit verre tulipe. Vin à boire du printemps à l'été.

Visual aspect: medium lemon yellow with green hue, moderate viscosity, young. **Nose**: citrus, green apple, white flowers, grass, slight nuance of candy, fresh and young aroma. **Palate**: rather strong attack, malic acid, fresh taste, smart. Rather short finish. **Food & wine pairings**: carpaccio of white flesh fish with touch of citrus and herbs; sashimi of white flesh fish. **Comments**: smaller tulip-shaped glass, spring to summer season wine.

1 Chemin de la Forêt - 41140 Saint-Romain-sur-Cher
Tél. : 02 54 71 72 79 - www.domainedelarenne.fr

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

VIGNOBLES BOUILLAC

Château Clos du Loup
Cuvée Prestige

2011 17° C 2022

Robe : couleur foncée, grenat sombre, viscosité moyenne. **Nez** : arôme riche, cassis, cerise noire. Animal, acier, cannelle, clou de girofle, anis, cèdre, menthe. **Bouche** : attaque douce et onctueuse, tanin fin, confiturée, élégante acidité. Finale de longueur moyenne. **Accords mets et vins** : thon gras grillé au charbon de bois ; teriyaki au yellow tail (vin australien) ; caneton rôti. **Commentaires** : vin à boire rapidement, style élégant.

Visual aspect: thick colour, dark garnet, medium viscosity. **Nose**: rich aroma, cassis, dark cherry, animal, iron, cinnamon, clove, anis, cedar, mint. **Palate**: soft and smooth attack, fine tannin, jammy, elegant acidity, medium length finish. **Food & wine pairings**: fatty tuna charcoal grill; yellowtail teriyaki; roasted baby duck. **Comments**: early drinking wine, smart style.

SCEA du Vieux Puit - Reaud - 33860 Reignac
Tél. : 05 57 32 41 76 - www.vignoblesbouillac.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

VIGNOBLES BOUILLAC

Château Clos du Loup
Cuvée Prestige

2010 17° C 2027

Robe : rubis, reflet rouge orangé, viscosité moyenne, brillante, nette. **Nez** : arôme complexe dû à la maturité, compote de fruits noirs, épices telles que la réglisse, le clou de girofle. Champignons, animal, cacahuète. **Bouche** : attaque moyenne, riche en fruits et acidité, opulente, bonne concentration, tannique, légèrement astringente. Finale plutôt longue. **Accords mets et vins** : gibier grillé avec des épices ou de la réglisse. **Commentaires** : ne pas carafier.

Visual aspect: ruby colour with orangy red hue, medium viscosity, brilliant, clean. **Nose**: complex aroma coming from maturity, black fruit compote, spices such as liquorice, clove, mushrooms, animal, peanut. **Palate**: medium attack, rich in fruit and acidity, opulent, good concentration, tannic, slightly astringent, rather long finish. **Food & wine pairings**: game grilled with spices or liquorice. **Comments**: no decanting.

SCEA du Vieux Puit - Reaud - 33860 Reignac
Tél. : 05 57 32 41 76 - www.vignoblesbouillac.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

CHATEAU CANTINOT



Chateau Cantinot

2010 16° C 2027

Robe : grenat profond, disque et viscosité moyen plus. **Nez** : complexe, cassis, baie noire, cuir tanné, animal, sous-bois, fleur séchée, acier, cigare, clou de girofle, cannelle, épice. **Bouche** : attaque onctueuse, acidité moyenne, tanin moyen, bien équilibré, myrtille en finale. **Accords mets et vins** : canard sauce salmis ; pigeon grillé ; boudin noir ; rognons de veau sautés.

Visual aspect: deep garnet, medium to high disk and viscosity. **Nose**: complex, cassis, black berry, tanned leather, animal, underwood, dried flower, iron, cigar, clove, cinnamon, spice. **Palate**: smooth attack, medium acidity, medium tannin, well-balanced, blueberry on aftertaste. **Food & wine pairings**: duck with salmis sauce; grilled pigeon; boudin noir; sauteed calf's kidney.

1 Cantinot - 33390 Cars
Tél. : 05 57 64 31 70 - www.chateau-cantinot.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

CHATEAU CANTINOT



Orbite de Cantinot

2011 16° C 2022

Robe : grenat bien mûr, haute viscosité. **Nez** : cèdre, prune, fruit rouge, terreux, animal, épicé, très complexe. **Bouche** : élégante, onctueuse, velours, tannin intégré. **Accords mets et vins** : maquereau mariné avec des prunes japonaises et shiso ; pot-au-feu. **Commentaires** : ne pas carafer.

Visual aspect: mature garnet, high viscosity. **Nose**: cedar, plum, red fruit, earthy, animal, spicy, very complex. **Palate**: elegant, smooth, velvet, integrated tannin. **Food & wine pairings**: mackerel marinated with Japanese plum and shiso; pot-au-feu. **Comments**: no decanting

1 Cantinot - 33390 Cars
Tél. : 05 57 64 31 70 - www.chateau-cantinot.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

CHÂTEAU DES MATARDS



Cuvée Nathan

2011 15° C 2022

Robe : grenat foncé, viscosité plutôt élevée. **Nez** : puissant, concentré, épicé, baies noires, fleurs séchées, épices telles que le clou de girofle, la réglisse, résine. **Bouche** : attaque sèche, juteux en milieu de bouche, bien équilibrée entre l'acidité et les fruits, tannin sec, épicée en finale. **Accords mets et vins** : panse de porc braisée d'Okinawa ; tripes à la romaine.

Visual aspect: dark garnet, rather high viscosity. **Nose**: strong, concentrated, spicy, black berries, dried flowers, spices such as clove, liquorice, resin. **Palate**: dry attack, juicy from the middle, well-balanced between acidity and fruits, dry tannin, spicy at finish. **Food & wine pairings**: Okinawan braised pork belly; Roman style tripe.

27 avenue du Pont de la Grâce - 33820 Saint-Ciers-sur-Gironde
Tél. : 05 57 32 61 96 - www.chateau-des-matards.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

CHÂTEAU CANTINOT



Les Tours de Cantinot

2010 16° C 2022

Robe : couleur évoluée sur le bord, grenat sombre. **Nez** : développé, mûre écrasée, vinaigre balsamique, fleur séchée, cèdre, muscade. **Bouche** : attaque moyenne, haute acidité, tannin agressif, épice, fruits secs, maturité. **Accords mets et vins** : fondue au poulet ; ravioli de sanglier avec du romarin et beurre noisette.

Visual aspect: mature colour on the edge, thick dark garnet. **Nose**: developed, crushed blackberry, balsamic vinegar, dried flower, cedar, nutmeg. **Palate**: medium attack, high acidity, aggressive tannin, spice, dried fruits, maturity. **Food & wine pairings**: chicken hot pot; boar ravioli with rosemary brown butter sauce.

1 Cantinot - 33390 Cars
Tél. : 05 57 64 31 70 - www.chateau-cantinot.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

CHÂTEAU DES MATARDS



Cuvée Quentin

2014 11° C A boire

Robe : couleur assez sombre, jaune avec une teinte dorée. **Nez** : fruité, pêche blanche, pêche jaune, fruit tropical, musc, bois de santal, chèvreffeulle. **Bouche** : onctueuse mais puissante attaque, acidité solide, puissante, amertume venant du terroir, finale pas très longue. **Accords mets et vins** : rafute (morceau de panse de porc mijoté dans de la sauce soja et glacé au sucre brun); poulet teriyaki ; saltimbocca (mets italien) ; poisson blanc à la crème.

Visual aspect: slightly thick colour, yellow with golden hue. **Nose**: fruity, white peach, yellow peach, tropical fruit, musk, sandalwood, honeysuckle. **Palate**: smooth but powerful attack, solid acidity, powerful, bitterness coming from terroir, finish not very long. **Food & wine pairings**: rafute (slabs of pork belly simmered in soy sauce and glazed with brown sugar); chicken teriyaki; saltimbocca; white flesh fish with cream sauce.

27 avenue du Pont de la Grâce - 33820 Saint-Ciers-sur-Gironde
Tél. : 05 57 32 61 96 - www.chateau-des-matards.com

BORDEAUX

BORDEAUX VINEAM



Bio Full

2015 15° C 2020

Robe : pourpre moyennement foncé avec une teinte violette. Viscosité moyenne, brillante, nette. **Nez** : myrtille, mûre, compote de fruits noirs, violette. Légèrement réducteur, haricots rouges bouillis, poivre noir, réglisse, figue, légèrement minéral. **Bouche** : attaque moyenne, fraîche, acidité puissante, élégante, tannin moyen et onctueux. Finale plutôt courte. **Accords mets et vins** : yakitori. **Commentaires** : le carafage est recommandé.

Visual aspect: medium dark garnet colour with violet hue. Medium viscosity, brilliant, clean. **Nose**: blueberry, blackberry, black fruit compote, violet. Slightly reductive, boiled red bean, black pepper, liquorice, fig, slightly mineral. **Palate**: mild attack, fresh, lively acidity, smart, mild and smooth tannin. Rather short finish. **Food & wine pairings**: yakitori. **Comments**: decanting recommended.

Chateau Rocher Bellevue - 33350 Saint-Magne de Castillon
Tél. : 05 57 40 41 51 - www.bordeaux-vineam.fr

BORDEAUX

VIGNOBLES BOUILLAC



Les Mains Sales Petit Verdot

2010 15° C 2027

Robe : brillante, limpide, rubis sombre avec une teinte violette. **Nez** : fruit rouge, épice, légèrement fermé. **Bouche** : tannin bien intégré, attaque onctueuse, ronde. **Accords mets et vins** : mabo tofu (tofu et porc haché cuisiné à la sauce épicée) ; porc sauce aigre douce ; bœuf rôti.

Visual aspect: brilliant, limpid, dark ruby with purple hue. **Nose**: red fruit, spice, slightly closed. **Palate**: well integrated tannin, soft attack, round. **Food & wine pairings**: mabo tofu (tofu and minced pork cooked in a spicy sauce); sweet and sour pork; roasted beef.

SCEA du Vieux Puit - Reaud - 33860 Reignac
Tél. : 05 57 32 41 76 - www.vignoblesbouillac.com

BORDEAUX

DOMAINE DE CHEVALIER



Clos des Lunes Lune d'Argent

2015 11° C 2022

Robe : jaune citron avec une teinte verte, viscosité moyenne. **Nez** : citron, pamplemousse, arôme de fruits mûrs, arôme de fruits sucrés du Sémillon. Légère touche de résine, pêche jaune et coing, minéral. **Bouche** : onctueuse, belle, acidité et umami, légèrement amère en finale. **Accords mets et vins** : tempura de plantes sauvages comestibles ; Saint-Jacques grillées au miso. **Commentaires** : bon à marier avec de la nourriture japonaise.

Visual aspect: lemon yellow with green hue, medium viscosity. **Nose**: lemon, grapefruit, ripe fruits aroma, sweet fruit aroma from semillon. Slight touch of resin, yellow peach, quince, mineral. **Palate**: smooth, smart, acidity with umami, slightly bitter at finish. **Food & wine pairings**: edible wild plants tempura; scallops grilled with miso. **Comments**: good to pair with Japanese food.

33850 Léognan
Tél. : 05 56 64 16 16 - www.domainedechevalier.com

BORDEAUX

COULEURS D'AQUITAINE



Château Gabaron

2015 11° C 2025

Robe : très claire, jaune brillant, reflet vert. **Nez** : floral, fraîcheur du citron et du pamplemousse. **Bouche** : une jolie fraîcheur, avec un côté fruité intéressant qui révèle une pointe d'acidité plaisante. **Accords mets et vins** : un plateau de fruits de mer. **Commentaires** : un vin qui se boit facilement.

Visual aspect: very clear, brilliant yellow, green hint. **Nose**: floral, lemon and grapefruit freshness. **Palate**: a nice freshness, with an interesting fruity side which reveals a pleasant hint of acidity. **Food & wine pairings**: seafood. **Comments**: a drinkable wine.

Les Séguinots - Route de Marmande - Immeuble Unidor -
24100 Saint-Laurent des Vignes
Tél. : 05 53 57 63 61 - www.couleursdaquitaine.fr

BORDEAUX

COULEURS D'AQUITAINE



Château Les Joyeuses

2014 13° C 2022

Robe : rubis moyen, voire foncé, teinte violette, toujours jeune. **Nez** : arôme moyen, dominance du fruit, compote de myrtille ou de cassis, menthol. L'arôme légèrement animal donne de la complexité au vin, légèrement épicé. **Bouche** : attaque douce, acidité et tanins doux, touche mentholée en finale. **Accords mets et vins** : pâté de campagne ; thon cru mariné dans de la sauce soja.

Visual aspect: medium to dark ruby, purple hue, still young. **Nose**: medium aroma, fruit forward, blueberry or cassis compote, menthol. Slightly animal aroma gives the complexity to the wine, slightly spicy. **Palate**: soft attack, soft acidity and tanins, menthol touch at the finish. **Food & wine pairings**: paté de campagne; soy-marinated raw tuna.

Les Séguinots - Route de Marmande - Immeuble Unidor -
24100 Saint-Laurent des Vignes
Tél. : 05 53 57 63 61 - www.couleursdaquitaine.fr

BORDEAUX SUPÉRIEUR

BORDEAUX VINEAM

Château Bourdicotte
Terres Rouges

2014 16° C 2020

Robe : rubis sombre avec une teinte violette, disque et viscosité moyens. **Nez** : myrtille fraîche, prune noire, violette, clou de girofle, jeune. **Bouche** : attaque douce, puis une acidité abondante arrive jusqu'à la finale. Tanin fin et jeune avec un fruit qui se répand dans la bouche, finale fraîche et florale, fruit pure, fraîche acidité. **Accords mets et vins** : porc sauce aigre douce ; poisson à chair rouge ; bonite grillée ; sushi de thon.

Visual aspect: dark ruby with purple hue, medium disk and viscosity. **Nose**: fresh blueberry, black plum, violet, clove, young. **Palate**: soft attack, then abundant acidity comes until the finish. Fine and young tannin with fruit spreads out in the mouth, fresh and floral finish, pure fruit, fresh acidity. **Food & wine pairings**: sweet and sour pork; red flesh fish; seared bonito; tuna sushi.

Chateau Rocher Bellevue - 33350 Saint-Magne de Castillon
Tél. : 05 57 40 41 51 - www.bordeaux-vineam.fr

BORDEAUX

PRODUCTA VIGNOBLES

Roc Saint Vincent
Sauvignon Blanc

2015 9° C 2022

Robe : jaune citron avec une teinte verte, faible viscosité. **Nez** : citron vert, pamplemousse, citron, herbes, verdure, buis, poivre blanc, épice, jolie saveur plaisante. **Bouche** : belle, acidité onctueuse, conviviale, bien équilibrée. Fraîcheur et amertume en finale. **Accords mets et vins** : poulet sauté aux herbes ; moules au vin blanc ; palourdes sautées au beurre. **Commentaires** : à boire de l'apéritif à l'entrée.

Visual aspect: lemon yellow with green hue, low viscosity. **Nose**: lime, grapefruit, lemon, herb, verdurous, boxwood, white pepper, spice, pleasant gentle flavour. **Palate**: smart, smooth acidity, friendly, well-balanced. Fresh at finish, bitterness on aftertaste. **Food & wine pairings**: sauteed chicken with herbs; mussels in white wine; butter sauteed clams. **Comments**: from aperitif to starter.

13 avenue de la Résistance - 33310 Lormont
Tél. : 05 57 81 18 18 - www.producta.com

BORDEAUX SUPÉRIEUR

DE MOUR

Château Tayet Cuvée Prestige
élevé en fût de chêne neuf

2011 18° C 2019

Robe : grenat sombre, haute viscosité, concentrée. **Nez** : puissant, riche, cerise noire mûre, compote de baie noire, clou de girofle, graine de cumin, zeste d'orange, vanille, noix de coco. **Bouche** : puissante attaque, volumineuse, acidité moyenne à bonne, tanin agressif, fruit doux, bien équilibrée. Finale plutôt longue (7-8 sec.). **Accords mets et vins** : chikuzen-ni (mélange de légumes et de poulet bouilli, en bouillon, avec de la sauce soja sucrée).

Visual aspect: dark garnet, high viscosity, concentrated. **Nose**: powerful, rich, ripe black cherry, black berry compote, clove, cumin seed, orange peel, vanilla, coconut. **Palate**: powerful attack, voluminous, medium to medium plus acidity, aggressive tannin, soft fruit, well-balanced. Finish rather long (7-8 sec). **Food & wine pairings**: chikuzen-ni (mix of vegetables and chicken boiled in broth with sweetened soy sauce).

3, rue des anciens combattants - 33460 Soussans
Tél. : 05 57 88 94 17 - www.de-mour.com

BORDEAUX SUPÉRIEUR

VIGNOBLES GALINEAU


Château Haut Favereau
 2015 16° C 2019

Robe : couleur moyenne, très jeune, viscosité moyenne plus. **Nez** : végétal, framboise, myrtille, cassis, groseille, bonbon à la fraise, géranium, poivron, menthe, réglisse, dominance de l'arôme de fruit frais. **Bouche** : fruit mûr, jolie acidité, jeune, tanin bien intégré. **Accords mets et vins** : boulettes de viande au poulet avec une sauce soja sucrée ; porc au gingembre ; canard fumé ; tripes braisées.

Visual aspect: medium color, very young, medium plus viscosity. **Nose**: vegetal, raspberry, blueberry, cassis, redcurrant, strawberry candy, geranium, bell pepper, mint, liquorice, dominant fresh fruit aroma. **Palate**: mature fruit, gentle acidity, young, tannin well integrated. **Food & wine pairings**: chicken meatball with sweetened soy sauce; ginger pork; smoked duck; braised tripe.

Moulin de Favereau - 33790 Pellegrue
Tél. : 05 56 61 32 49

BORDEAUX SUPÉRIEUR

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN


Château Maison Noble
 2015 16° C 2020

Robe : rubis, brillante. **Nez** : marqué par un boisé intense. **Bouche** : vive, évoluant sur des arômes de petits fruits noirs et rouges. Finement vanillé, toasté, poivré. Sur des tanins croquants. Une belle finale. **Accords mets et vins** : carré de veau aux pruneaux. **Commentaires** : un beau Bordeaux à boire tous les jours (avec modération).

Visual aspect: ruby-red colour, brilliant. **Nose**: marked by an intense woodiness. **Palate**: frank, evolving to small black and red fruit aromas. Finely vanilla, toasty, peppery. With crispy tanins. A beautiful finish. **Food & wine pairings**: rack of veal with prunes. **Comments**: a beautiful Bordeaux to enjoy everyday (with moderation).

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

BORDEAUX SUPÉRIEUR

CHÂTEAU HAUT NADEAU


Château Haut Nadeau
 2014 16° C 2025

Robe : légère couleur rouge avec une teinte violette, haute viscosité, jeune. **Nez** : frais, croquant, doux arôme de cacao, chêne, chocolat. **Bouche** : attaque ronde, haute acidité, tanins intégrés et ronds, longue finale. **Accords mets et vins** : salade de filet de bœuf grillé ; bœuf rôti à la sauce balsamique. **Commentaires** : un vin de grande qualité, fin et élancé.

Visual aspect: light red color with purple hue, high viscosity, young. **Nose**: fresh, crispy, sweet cacao, oaky, chocolate. **Palate**: round attack, high acidity, integrated tannin and round, long finish. **Food & wine pairings**: seared beef fillet salad; roasted beef with balsamic sauce. **Comments**: high quality wine, fine and lean.

3 chemin Esteveaudeau - 33760 Targon
Tél. : 05 56 23 49 15

BORDEAUX SUPÉRIEUR

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT-MARTIN


Grand Vin de Maison Noble
Saint-Martin Cuvée Prestige
 2014 16° C 2030

Robe : rouge pourpre. **Nez** : petits fruits noirs et rouges compotés, épices douces. **Bouche** : compote de fruits rouges et noirs, vanillée, note de chocolat et de café. **Accords mets et vins** : biche sauce aux aïrelles. **Commentaires** : un vin très bien fait.

Visual aspect: crimson red. **Nose**: small black and red fruit compote, sweet spices. **Palate**: red and black fruit compote, vanilla, chocolate and coffee note. **Food & wine pairings**: doe with cranberry sauce. **Comments**: a well-made wine.

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

BORDEAUX SUPÉRIEUR

PRODUCTA VIGNOBLES



Roc des Chevaliers

2014 14° C 2025

Robe : rouge violet plutôt profond, viscosité moyenne, toujours jeune. **Nez** : fruit noir, cassis, myrtille, groseille à maquereau, menthol, terreux, cigare, acier. **Bouche** : attaque onctueuse, fruit, acidité, tanins fins bien équilibrés. **Accords mets et vins** : agneau en croûte d'herbes ; côtelette de veau panée à la sauce tomate ; bonite au gingembre, agrumes et sauce soja ; morceau épais de bacon fumé.

Visual aspect: rather deep purple red, medium viscosity, still young. **Nose**: black fruit, cassis, blueberry, gooseberry, menthol, earthy, cigar, iron. **Palate**: smooth attack, fruit, acidity, fine tannins are well-balanced. **Food & wine pairings**: herb crusted lamb; breaded veal cutlet with tomato sauce; bonito with ginger and citrus based soy sauce; thick cut smoked bacon.

13 avenue de la Résistance - 33310 Lormont
Tél. : 05 57 81 18 18 - www.producta.com

ENTRE-DEUX-MERS

CHÂTEAU HAUT NADEAU



Château Haut Nadeau

2015 8° C A boire

Robe : jaune aux reflets verts, forte viscosité, mature. **Nez** : net, pomme verte mûre, pomme jaune mûre, pamplemousse mûr. **Bouche** : attaque solide, acidité modérée qui se répand graduellement, légère amertume en finale. **Accords mets et vins** : sashimi de pagre ou de perche ; saumon mariné.

Visual aspect: yellow with green hue, high viscosity, mature. **Nose**: clean, ripe green apple, ripe yellow apple, ripe grapefruit. **Palate**: solid attack, moderate acidity gradually spreads out on the palate, light bitterness on aftertaste. **Food & wine pairings**: porgy or perch sashimi; marinated salmon.

3 chemin Esteveaudeau - 33760 Targon
Tél. : 05 56 23 49 15

CÔTES DE BORDEAUX

DOMAINES JEAN GUILLOT



Château Bouteilley

2015 18° C 2020

Robe : grenat moyen, haute viscosité, limpide. **Nez** : doux, cerise noire mûre, prune, géranium, fleurs rouges, animal, terreux, muscade, complexe. **Bouche** : attaque moyenne, souple, douce. Tanin modéré, astringente mais douce. Finale de 5 secondes, sur l'acier et l'iode. **Accords mets et vins** : fine tranche de viande de cheval crue ; brochettes de poulet avec une sauce de soja épaisse et sucrée ; côte d'agneau rôtie avec de la moutarde.

Visual aspect: medium garnet, high viscosity, limpid. **Nose**: soft, ripe dark cherry, plum, geranium, red flowers, animal, earthy, nutmeg, complex. **Palate**: medium attack, supple, soft. Moderate tannin, astringent but soft. Finish 5 sec, iron and iodine on aftertaste. **Food & wine pairings**: thinly sliced raw horse meat, chicken skewers with thick sweetened soy sauce, roasted lamb rack with mustard.

61 rue Gustave Eiffel - 33560 Sainte-Eulalie
Tél. : 05 56 06 36 20 - www.guillotvin.com

HAUT-MÉDOC

CHÂTEAU DE MALLERET

Château de Malleret
Cru Bourgeois

2014 16° C 2025

Robe : grenat avec une teinte violette, plutôt sombre. **Nez** : cèdre, cassis, myrtille, épice, réglisse, violette séchée, cannelle, espresso, cuir tanné. **Bouche** : attaque ronde, tanins abondants mais fins, amertume en finale. **Accords mets et vins** : agneau rôti ; porc ibérique rôti ; bœuf teppanyaki japonais.

Visual aspect: garnet with purple hue, rather dark. **Nose**: cedar, cassis, blueberry, spicy, liquorice, dried violet, cinnamon, espresso, tanned leather. **Palate**: round attack, abundant but fine tannin, bitterness on aftertaste. **Food & wine pairings**: roasted lamb; roasted Iberico pork; Japanese beef teppanyaki.

470 chemin Malleret - 33290 Le Pian-Médoc
Tél. : 05 56 35 05 36 - www.chateau-malleret.fr

HAUT-MÉDOC

CHÂTEAU RAMAGE LA BATISSE



Cru Bourgeois

2010 15° C 2027

Robe : évoluée rubis moyen, haute viscosité. **Sombre**, mature, commence à avoir une couleur orange sur le bord. **Nez** : confiture de fraise et de cassis, thé Puerh, élégant. **Arôme** évolué, animal, bouillon de bonite. **Bouche** : équilibrée, attaque puissante, tannique, astringente, acidité plaisante. **Accords mets et vins** : lamproie à la bordelaise ; pousse de bambou et bonite mijotés ; sushi de congre. **Commentaires** : à boire maintenant, sans décanter, dans un grand verre.

Visual aspect: medium ruby, high viscosity. **Dark**, mature, beginning to have orange colour on the edge. **Nose**: strawberry jam, cassis jam, Puerh tea, elegant. **Developed** aroma, animal, dashi broth of bonito. **Palate**: balanced, strong attack, tannic, astringent, pleasant acidity. **Food & wine pairings**: lamproie à la Bordelaise, simmered bamboo shoot with bonito, sushi of conger. **Comments**: drink now, no decanting, big glass.

Tourteran - 33250 Saint-Sauveur
Tél. : 05 56 59 57 24 - www.gironde-et-gascogne.com

LALANDE DE POMEROL

CHÂTEAU DE ROQUEBRUNE



Cuvée Reine

2012 16° C 2027

Robe : grenat sombre, disque épais, forte viscosité. **Nez** : riche, cassis mûr, baie noire, légèrement mentholé, caramel. **Cuir** tanné, acier, sang, feuille de thé, cigare, iode, minéral. **Bouche** : attaque onctueuse, riche, jolie acidité et tanins fins, bien équilibrée. **Accords mets et vins** : unagi kabayaki (anguille grillée trempée dans une sauce soja sucrée) ; bœuf Rossini.

Visual aspect: dark garnet, thick disk, high viscosity. **Nose**: rich, ripe cassis, black berry, slightly menthol, caramel. **Tanned leather**, iron, blood, tea leaf, cigar, iodine, mineral. **Palate**: smooth attack, rich, gentle acidity and fine tannins, well-balanced. **Food & wine pairings**: unagi kabayaki (grilled eel drenched in sweetened soy sauce); beef Rossini.

6 route des Galvesses - BP 10 Cedex 6 - 33500 Lalande de Pomerol
Tél. : 05 57 51 44 54 - www.chateauderoquebrune.com

HAUT-MÉDOC

CHÂTEAU DE VILLAMBIS



Cru Bourgeois

2012 18° C 2019

Robe : signe de maturité, grenat brillant. **Nez** : complexe, mature, terreux, acier, fruit sec. **Bouche** : plaisante, ronde. Un joli fruité. **Accords mets et vins** : biche rôtie avec une sauce aux champignons ; jingisu-kan (mouton grillé à la japonaise préparé dans une poêle à frire en métal convexe ou autre grill). **Commentaires** : vin à boire jeune.

Visual aspect: sign of maturity, bright garnet. **Nose**: complex, mature, earthy, iron, dried fruit. **Palate**: pleasant, round. Nice fruitiness. **Food & wine pairings**: roasted deer with mushroom sauce; jingisu-kan (Japanese grilled mutton dish prepared on a convex metal skillet or other grill). **Comments**: early drinking wine.

3 allée de Villambis - 33250 Cissac-Médoc
Tél. : 05 56 73 90 90 - www.adapei33.com

MARGAUX

CHÂTEAU DE MALLERET

Le Margaux
du Château de Malleret

2014 17° C 2032

Robe : grenat sombre, haute viscosité. **Nez** : cassis, olive noire, réglisse, fruits secs, encre, compote de prune, cannelle, clou de girofle, violette, fleurs rouges. **Bouche** : texture onctueuse, tanin fin, acidité puissante, style délicat et élégant. **Goût** de poivron en finale. **Accords mets et vins** : bifteck ; viande maturée ; sukiyaki (bœuf et légumes mijotés à la sauce soja, sucre et saké).

Visual aspect: dark garnet, high viscosity. **Nose**: cassis, black olive, liquorice, dried fruits, ink, plum compote, cinnamon, clove, violet, red flowers. **Palate**: smooth texture, fine tannin, powerful acidity, elegant and delicate style. **Bell pepper** taste at the finish. **Food & wine pairings**: beef steak; roasted aged meat; sukiyaki (beef and vegetables simmered in soy sauce, sugar and sake).

470 chemin Malleret - 33290 Le Pian-Médoc
Tél. : 05 56 35 05 36 - www.chateau-malleret.fr

MARGAUX

YVON MAU


**Château Boyd Cantenac
Jacques Boyd**

2012 🍷 17° C 🍇 2031

Robe : teinte orangée, léger grenat, nette. **Nez** : puissant, chêne, toasté, café, cassis, brioche au four, cèdre, vanille, cannelle, poivre noir. Sol légèrement brun-roux. **Bouche** : attaque légèrement puissante. Bonne saveur fruitée, bonne acidité. Bien équilibré entre le fruit et l'acidité. Moyennement alcooleux, élégante. Tanins abondants mais ronds et fondus. Finale plutôt longue. **Accords mets et vins** : banane caramélisée. **Commentaires** : à décanter.

Visual aspect: orange tinged, lighter garnet, clean. **Nose**: powerful, oaky, toasted, coffee, cassis, baked brioche, cedar, vanilla, cinnamon, black pepper. Slightly reddish brown soil. **Palate**: slightly strong attack. Good fruit flavor, good acidity. Well-balance between fruit and acidity. Medium alcohol, elegant. Abundant tannin but round and melted. Rather long finish. **Food & wine pairings**: caramelized banana. **Comments**: to decant.

Rue Sainte-Pétronille - 33190 Gironde-sur-Dropt
Tél. : 05 56 61 54 54 - www.yvon-mau.com

MÉDOC

DWL FRANCE – CHÂTEAU AMOUR


**Château Amour
Cru Bourgeois**

2014 🍷 14° C 🍇 2020

Robe : rubis sombre, limpide, cristalline. **Nez** : cassis, myrtille, fleur séchée (rose), prune, acier, animal, cuir tanné, liqueur de cassis. **Bouche** : attaque onctueuse, acidité moyenne, tanin mûr, bien équilibrée. **Accords mets et vins** : bœuf Angus rôti ; queue de bœuf braisée ; thon gras légèrement grillé ; sukiyaki (bœuf et légumes mijotés dans une sauce soja sucré et du saké).

Visual aspect: dark ruby, limpid, cristal. **Nose**: cassis, blueberry, dried flower (rose), plum, iron, animal, tanned leather, cassis liqueur. **Palate**: smooth attack, medium acidity, ripe tannin, well-balanced. **Food & wine pairings**: roasted Angus beef; braised oxtail; lightly grilled fatty tuna; sukiyaki (beef and vegetables simmered in sweetened soy sauce and sake).

Château de Panigon - Route d'Escurac - 33340 Civrac en Médoc
Tél. : 05 56 41 37 00 - www.chateaudepanigon.fr

MÉDOC

COULEURS D'AQUITAINE


**Laroche-Clauzet
élevé en fût de chêne**

2012 🍷 16° C 🍇 2022

Robe : grenat sombre avec une teinte violette. **Nez** : confiture de fraise des bois, confiture de myrtille, animal, poivre blanc, clou de girofle, réglisse. Simple, nuance légèrement mûre. **Bouche** : attaque onctueuse, l'acidité et le fruit sont bien équilibrés, tanin fin. Finale moyenne, simple mais élégante. **Accords mets et vins** : joue de bœuf braisée au vin rouge ; okonomi-yaki (pancake avec des fruits de mer, du porc, du chou et des légumes).

Visual aspect: dark garnet with purple hue. **Nose**: wild strawberry jam, blueberry jam, animal, white pepper, clove, liquorice. Simple, slightly mature nuance. **Palate**: smooth attack, acidity and fruit are well-balanced, fine tannin. Medium finish, simple but elegant. **Food & wine pairings**: braised beef cheek in red wine; okonomi-yaki (pancake made with seafood, pork, cabbage and vegetables).

Immeuble Unidor - 24100 Saint-Laurent des Vignes
Tél. : 05 53 57 63 61 - www.couleursdaquitaine.fr

MÉDOC

MC CONSULTANT


**Château Cadis
Cuvée Particulière**

2014 🍷 16° C 🍇 2022

Robe : grenat sombre, reflet violet. **Nez** : arôme puissant, complexe, compote de cassis ou de mûre, succulent, chocolat, réglisse, terreux, animal, concentré. **Bouche** : attaque élégante, acidité abondante, tanin fin et abondant, astringente. Finale élégante et sur le chêne. **Accords mets et vins** : agneau grillé au romarin ; aloyau grillé à la plancha. **Commentaires** : arôme concentré mais élégant, onctueux, peut s'apprécier jeune.

Visual aspect: dark garnet with purple hue. **Nose**: powerful aroma, complex, compote of cassis or blackberry, luscious, chocolate, liquorice, earthy, animal, concentrated. **Palate**: elegant attack, abundant acidity, fine and abundant tannin, astringent. Elegant and oaky finish. **Food & wine pairings**: grilled lamb with rosemary, grilled sirloin cooked on a hot iron griddle. **Comments**: concentrated aroma but elegant taste, smooth and can enjoy early.

1 rue Latesta
33000 Bordeaux - Tél. : 05 56 43 86 86 - www.mc-consultant.fr

MÉDOC

MC CONSULTANT



Château La Grave Cru Bourgeois

2014 18° C 2022

Robe : grenat sombre avec une teinte violette. **Nez** : complexe, compote de mûre ou de cassis, réglisse, clou de girofle, amande rôtie, café espresso. Bien équilibré entre le fruit et l'arôme toasté, légèrement mentholé. **Bouche** : riche, structure robuste, tannin puissant, haute acidité puis astringente. Fraîcheur provenant de la menthe, souple. **Accords mets et vins** : pigeon rôti aux champignons et chou.

Visual aspect: dark garnet with purple hue. **Nose**: complex, blackberry or cassis compote, liquorice, clove, roasted almond, espresso coffee. Well-balanced between fruit and roasted aroma, slightly menthol. **Palate**: rich, robust structure, powerful tannin, high acidity thus astringent. Freshness from menthol flavour, supple. **Food & wine pairings**: roasted pigeon with mushroom and cabbage.

1 rue Latesta - 33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 43 86 86 - www.mc-consultant.fr

MÉDOC

CHÂTEAU ROQUEGRAVE



Château Roquegrave

2010 18° C 2021

Robe : grenat sombre avec reflet orangé, viscosité moyenne, maturité. **Nez** : puissant, concentration, liqueur de cassis, compote de mûre, réglisse, cannelle, cèdre, boîte à cigare, complexe. **Bouche** : puissante, riche, volumineuse, élégante acidité, tannique. Finale plutôt longue, complexe. **Accords mets et vins** : bœuf Shorthorn à la Japonaise ; ormeau avec une sauce aux huîtres.

Visual aspect: dark garnet with orangy hue, medium viscosity, maturity. **Nose**: powerful, concentration, cassis liqueur, blackberry compote, liquorice, cinnamon, cedar, cigar box, complex. **Palate**: powerful, rich, voluminous, elegant acidity, tannic. Finish rather long, complex. **Food & wine pairings**: Japanese shorthorn beef, abalone with oyster sauce.

5 rue de Villeneuve - 33340 Valeyrac
Tél. : 05 56 41 52 02

MÉDOC

VIGNOBLES PEYRUSE



Château Tour Castillon Cru Bourgeois

2013 17° C A boire

Robe : couleur pâle, teinte violette, reflet orange. **Nez** : terreux, arôme modéré de fruit, framboise, myrtille, champignon, cannelle, clou de girofle, muscade, acier. **Bouche** : attaque modérée, acidité plutôt élevé pour un Bordeaux. Corps élégant, tannin modéré, onctueuse, sèche. **Accords mets et vins** : roulé d'asperge et de fine tranche de bœuf ; lasagnes ; chikuzen (légumes mijotés dans un bouillon japonais, du mirin et de la sauce soja) ; gâteau au chocolat.

Visual aspect: pale colour, purple hue, orange hue. **Nose**: earthy, moderate fruit aroma, raspberry, blueberry, mushroom, cinnamon, clove, nutmeg, iron. **Palate**: moderate attack, rather high acidity for a Bordeaux wine. Smart body, moderate tannin, smooth, dry. **Food & wine pairings**: asparagus rolled with beef slice; lasagna; chikuzen (simmered vegetables with dashi, mirin, and soy sauce); chocolate cake.

3 rue du Fort de Castillon - 33340 Saint-Christoly-Médoc
Tél. : 05 56 41 54 98 - www.vignoblespeyruse.com

MÉDOC

CHÂTEAU ROQUEGRAVE



Château Roquegrave

2012 19° C 2027

Robe : grenat foncé, teinte orangée, maturité. **Nez** : raisin, cassis. **Bouche** : attaque franche, fruit limpide, bien équilibrée entre les tanins et le chêne. Huileux, soyeuse, tannin plaisant. **Accords mets et vins** : ciboule grillée ; katsuo no tataki (bonite revenu), sauce au cassis ; sanglier. **Commentaires** : frais, jeune, grande qualité, peut être carafé.

Visual aspect: dark garnet with orangy hue, mature. **Nose**: grape, cassis. **Palate**: up-front attack, limpid fruit, well-balanced between tannin and oak. Oily, silky, pleasant tannin. **Food & wine pairings**: deep grilled Welsh onion; katsuo no tataki (seared bonito) with cassis sauce; boar. **Comments**: fresh, young, high quality, can be decanted.

5 rue de Villeneuve - 33340 Valeyrac
Tél. : 05 56 41 52 02

MÉDOC

CHÂTEAU ROQUEGRAVE



Château Roquegrave

2013 16° C A boire

Robe : grenat brillant avec une teinte orangée, haute viscosité, mature. **Nez** : gourmand, confit de fraise, cannelle, fleur séchée, cuir tanné, girofle, feuille de thé Earl Grey, mature et arôme complexe. **Bouche** : acidité douce et souple, les tanins secs et le fruit sont bien intégrés. Finale plutôt longue, texture douce. **Accords mets et vins** : camembert mature ; maquereau mijoté à la sauce miso ; brochettes de poulet.

Visual aspect: bright garnet with orangy hue, high viscosity, mature. **Nose**: lush, strawberry confit, cinnamon, dried flower, tanned leather, girofle mushroom, earl grey tea leaf, mature and complex aroma. **Palate**: soft and supple acidity, dried tanins and fruit are well-integrated. Rather long finish, soft texture. **Food & wine pairings**: mature camembert; simmered mackerel in miso sauce; chicken skewers.

5 rue de Villeneuve - 33340 Valeyrac
Tél. : 05 56 41 52 02

MOULIS EN MÉDOC

BORDEAUX VINEAM

Château Moulin à Vent
Cru Bourgeois

2013 16° C A boire

Robe : sombre rouge pourpre. Haute viscosité. **Nez** : cassis, herbacé, cèdre, sous-bois, myrtille croquante. **Bouche** : serrée, haute acidité, tanin jeune. Elegante du début à la fin. **Accords mets et vins** : biche sauce aux baies ; ragoût de tripes sauce miso.

Visual aspect: blackened crimson red. High viscosity. **Nose**: cassis, herbaceous, cedar, undergrowth, crispy blueberry. **Palate**: tight, high acidity, young tannin, elegant from the attack to the finish. **Food & wine pairings**: deer with berry sauce; tripe stew with miso.

Chateau Rocher Bellevue - 33350 Saint-Magne de Castillon
Tél. : 05 57 40 41 51 - www.bordeaux-vineam.fr

MONBAZILLAC

PRODUCTA VIGNOBLES



Château Monbazillac

2013 7° C A boire

Robe : jaune doré très brillant, forte viscosité. **Nez** : fruit réduit, marmelade, fleur d'oranger, miel d'acacia, fleurs blanches, feuille de thé, bergamote, arôme riche et sucré. **Bouche** : attaque riche et sucrée, acidité plaisante, Earl Grey en finale, riche, douce. **Accords mets et vins** : foie gras poêlé ; bleu.

Visual aspect: very brilliant golden yellow, high viscosity. **Nose**: reduced fruit, marmalade jam, orange flower, acacia honey, white flowers, tea leaf, bergamot, rich and sweet aroma. **Palate**: sweet and rich attack, pleasant acidity. Earl grey at the finish, rich, mild. **Food & wine pairings**: sauteed foie gras; blue cheese.

13 avenue de la Résistance - 33310 Lormont
Tél. : 05 57 81 18 18 - www.producta.com

PAUILLAC

MC CONSULTANT



Château Fonbadet

2012 18° C A boire

Robe : limpide, brillante, jeune, couleur noire, haute viscosité. **Nez** : myrtille, mûre, baie noire, cèdre, terreux, cacao. Nuance légèrement végétale, encre, menthol, sur le chêne mais bien intégré. **Bouche** : attaque puissante et riche, ronde, tanins abondants et fins, élégante. Finale longue. **Accords mets et vins** : rosbeef ; biche rôtie ; ragoût de jarret de bœuf ; filet de bœuf wagyu au cassis et sauce au vin rouge.

Visual aspect: limpid, brilliant, young, dark colour, high viscosity. **Nose**: blueberry, blackberry, black currant, cedar, earthy, cacao. Slightly vegetal nuance, inky, menthol, oaky but well integrated. **Palate**: powerful and rich attack, round, abundant fine tannins, elegant. Long finish. **Food & wine pairings**: roast beef; roasted deer; beef shank stew; wagyu beef fillet with cassis and red wine sauce.

1 rue Latesta - 33000 Bordeaux
Tél. : 05 56 43 86 86 - www.mc-consultant.fr

POMEROL

VIGNOBLES BOIDRON



Château Cantelauze

2012 15° C 2020

Robe : rubis sombre, forte viscosité, disque épais, haute concentration. **Nez** : haute concentration, cerise noire, liqueur de mûre, violette, arôme rôti tel que la vanille, le toasté. Épice telle que le clou de girofle, concentré et complexe. **Bouche** : attaque puissante, concentration du fruit, volumineuse, acidité douce, tanin onctueux, bien intégré. Finale longue, concentration du fruit et vanille en finale. **Accords mets et vins** : agneau rôti.

Visual aspect: ruby dark hue, high viscosity, thick disk, high concentration. **Nose**: high concentration, black cherry, blackberry liqueur, violet, roasted aroma like vanilla, toast. Spice such as clove, concentrated and complex. **Palate**: powerful attack, fruit concentration, voluminous, soft acidity, smooth tannin, well-integrated. Long finish, fruit concentration and vanilla on aftertaste. **Food & wine pairings**: roasted lamb.

Château Corbin Michotte - 33330 Saint-Emilion
Tél. : 05 57 51 64 88 - www.boidron.info

SAINT-EMILION

VIGNOBLES BOURRIGAUD



Château Champion

2013 15° C 2019

Robe : pourpre, reflets grenats. **Nez** : fin, élégant. Floral, très distingué. **Bouche** : légèrement courte mais élégante, sur les mêmes arômes que ceux perçus au nez. Belle finale sur les fruits. **Accords mets et vins** : un carré d'agneau aux petits légumes croquants. **Commentaires** : superbe ! Étonnant d'élégance pour un tel millésime.

Visual aspect: purple, garnet tinges. **Nose**: fine, elegant. Floral, very distinguished. **Palate**: slightly short but elegant, with the nose aromas. Nice finish with fruits. **Food & wine pairings**: a rack of lamb with small and crunchy vegetables. **Comments**: superb! Surprising elegance for this vintage.

Château Champion - St-Christophe-des-Bardes - 33330 St-Emilion
Tél. : 05 57 74 43 98 - www.chateau-champion.com

SAINT-EMILION

VIGNOBLES BOURRIGAUD



Château Champion

2012 15° C 2026

Robe : lumineuse, scintillante aux beaux reflets grenat. **Nez** : fin, concentré, exhalant des parfums de fruits rouges et noirs. **Bouche** : gourmande, onctueuse, dotée de tanins nobles. Évolution intéressante sur les fruits. Très belle finale. **Accords mets et vins** : un pigeon farci au foie gras.

Visual aspect: gleaming, sparkling with nice garnet tinges. **Nose**: fine, concentrated, exhaling red and black fruit scents. **Palate**: delicious, unctuous, with noble tannins. Interesting evolution with fruits. Very nice finish. **Food & wine pairings**: stuffed pigeon with foie gras.

Château Champion - St-Christophe-des-Bardes - 33330 St-Emilion
Tél. : 05 57 74 43 98 - www.chateau-champion.com

SAINT-EMILION

YVON MAU

Château Les Fougères
Révélations d'Hubert de Bouard

2012 17° C 2027

Robe : sombre grenat, brillante. Bonne viscosité. **Nez** : légère nuance de maturité, arômes complexes. Fruits rouges mûrs, paprika, réglisse, cannelle. Champignons, lacté, vanillé, toasté, café. **Bouche** : attaque légère, abondance du fruit, concentrée, bonne acidité. Tanins abondants. Finale longue. **Accords mets et vins** : matelote d'anguilles. **Commentaires** : ne pas décanter ; servir dans un verre tulipe.

Visual aspect: dark garnet, brilliant. Good viscosity. **Nose**: slight nuance of maturity, complex aromas. Ripe red fruits, red paprika, liquorice, cinnamon. Brown mushrooms, slightly milky, vanilla, roasted, coffee. **Palate**: mild attack, plentiful fruit, concentrated, good acidity. Abundant tannins. Long finish. **Food & wine pairings**: fish stew of eels. **Comments**: no decanting; serve in big tulip-shaped glass.

Rue Sainte-Pétronille - 33190 Gironde-sur-Dropt
Tél. : 05 56 61 54 54 - www.yvon-mau.com

SAINT-EMILION GRAND CRU

DE MOUR



Château Tour Baladoz

2011 18° C 2022

Robe : grenat sombre avec reflet orange, haute viscosité. **Nez** : fruit noir, myrtille, liqueur de cassis, clou de girofle, cacao, morilles. **Arôme** rôti, terre, sous-bois, cuir tanné. **Bouche** : attaque forte, acidité modérée, fruit abondant, tanin fin et soyeux, longue finale. **Accords mets et vins** : viande grillée au charbon de bois ; mouton grillé ; porc grillé au gingembre ; congre mijoté. **Commentaires** : un bon vin, à apprécier sur un plat.

Visual aspect: dark garnet with orange hue, high viscosity. **Nose**: black fruit, blueberry, cassis liquor, clove, cocoa, morels. Roasted aroma, earth, undergrowth, tanned leather. **Palate**: strong attack, moderate acidity, abundant fruit, fine and silky tannin, long finish. **Food & wine pairings**: charcoal grill meat; grilled mutton; grilled ginger pork; simmered conger. **Comments**: a good wine to enjoy with food.

3, rue des anciens combattants - 33460 Soussans
Tél. : 05 57 88 94 17 - www.de-mour.com



SAINT-EMILION GRAND CRU

VIGNOBLES ANDRÉ GIRAUD



Château La Tour du Pin Figiac

2012 18° C 2027

Robe : grenat avec une teinte orange, haute viscosité. **Nez** : prune sèche, figue noire, liqueur de fruit noir, cigare, champignon, animal, anis, muscade. **Bouche** : bien équilibrée, souple, tanins abondants et onctueux, élégante. **Accords mets et vins** : gyuniku no shigureni (tranche de bœuf coupée finement cuisinée avec un oignon et de la sauce soja au gingembre) ; kinme no nitsuke (daurade rose mijotée à la sauce soja) ; agneau.

Visual aspect: garnet with orangy hue, high viscosity. **Nose**: dried plum, black fig, black fruit liqueur, cigar, mushroom, animal, anise, nutmeg. **Palate**: well-balanced, supple, abundant and smooth tannins, elegant. **Food & wine pairings**: gyuniku no shigureni (thinly sliced beef cooked with onion in ginger soy sauce); kinme no nitsuke (simmered alfonsino with soy sauce); lamb.

Château le Caillou - 41 rue de Catusseau - 33500 Pomerol
Tél. : 05 57 51 06 10 - www.giraud-belviver.com

SAINT-EMILION GRAND CRU

CHÂTEAU PETIT VAL



Château Petit Val

2014 16° C 2030

Robe : rubis, brillante. **Nez** : généreux, ample, se développe à l'aération sur des arômes de fruits noirs en compote. **Bouche** : souple, chaude, d'une belle complexité aromatique (torréfaction, réglisse). Soutenue par des tanins croquants. Belle finale finement boisée sur les petits fruits rouges et noirs. Légèrement beurrée, poivrée. **Accords mets et vins** : baron d'agneau au basilic. **Commentaires** : une superbe cuvée que l'on attendra pour la voir s'exprimer.

Visual aspect: ruby-red colour, brilliant. **Nose**: generous, broad, develops after swirling with black fruit compote aromas. **Palate**: supple, warm, with a nice aromatic complexity (roasting, liquorice). Backed by crisp tannins. Nice finish finely woody with small black and red fruits. Slightly buttery, peppery. **Food & wine pairings**: saddle of lamb with basil. **Comments**: a superb cuvée that we will wait to see it to express.

2 Petit Val - 33330 Saint-Émilion
Tél. : 07 87 81 15 47 - www.chateaupetitval.com

SAINT-EMILION GRAND CRU

CHÂTEAU PETIT VAL



Muse du Val

2015 16° C 2022

Robe : grenat, très sombre, teinte violette, haute viscosité. **Nez** : arôme riche, dominance du fruit, cassis, mûre, cerise noire, réglisse, un peu terreux, pointe de menthe. **Bouche** : riche, attaque puissante, dominance du fruit, acidité modérée, tanin puissant, sèche. **Accords mets et vins** : vœu rôti à la crème au beurre ; viande maigre avec une sauce aux fruits ; thon mariné juste saisi.

Visual aspect: garnet, very dark, purple hue, high viscosity. **Nose**: rich aroma, fruit forward, cassis, blackberry, black cherry, liquorice, little earthy, hint of menthol aroma. **Palate**: rich, powerful attack, fruit forward, moderate acidity, powerful tannin, dry. **Food & wine pairings**: roasted veal with butter cream sauce; lean meat with fruit sauce; seared marinated tuna.

2 Petit Val - 33330 Saint-Émilion
Tél. : 07 87 81 15 47 - www.chateaupetitval.com

SAINT-EMILION GRAND CRU

CHÂTEAU PIPEAU



Château Pipeau

2010 16° C A boire

Robe : rouge cerise sombre, teinte violette, forte viscosité, puissante. **Nez** : frais, fruité, plaisant. **Bouche** : le fruit est mis en avant, onctueuse, souple, tanin fin et intégré, élégante. **Accords mets et vins** : canard ; biche.

Visual aspect: dark cherry red, purple hue, high viscosity, powerful. **Nose**: fresh, fruity, pleasant. **Palate**: fruit forward, smooth, supple, fine tannin, integrated, elegant. **Food & wine pairings**: duck; deer.

12 Barbeyron - 33330 Saint-Laurent-des-Combes
Tél. : 05 57 24 72 95 - www.chateaupipeau.com

SAINT-EMILION GRAND CRU

CHÂTEAU PIPEAU



Château Pipeau

2005 17° C 2022

Robe : grenat légèrement orangé, sombre au centre, haute viscosité, impression de jeunesse. **Nez** : complexe, myrtille, épice, fruit, terreux, bien intégré, fruit grillé, tomate séchée. **Bouche** : très astringente, attaque puissante, haute acidité, tanin et chène puissants. **Accords mets et vins** : dinde ; côtelettes d'agneau.

Visual aspect: slightly orange garnet, dark in the center, high viscosity, young impression. **Nose**: complex, blueberry, spice, fruit, earthy, well-integrated, grilled fruit, dried tomato. **Palate**: very astringent, powerful attack, high acidity, powerful tannin and oak. **Food & wine pairings**: turkey; lamb chops.

12 Barbeyron - 33330 Saint-Laurent-des-Combes
Tél. : 05 57 24 72 95 - www.chateaupipeau.com

SAINT-EMILION GRAND CRU

CHÂTEAU PIPEAU



Château Pipeau

2012 16° C 2022

Robe : cerise noire avec une teinte violette, brillante, haute viscosité, très sombre. **Nez** : riche et concentré, dominance du fruit noir, réglisse, végétal, complexe. **Bouche** : attaque puissante, forte acidité, tanin riche et astringent, légère impression de rôti. **Accords mets et vins** : bœuf wagyu cuit au charbon de bois avec un mélange d'épices japonaises ; canard rôti au poivre noir. **Commentaires** : épicé, concentré, plein, se marie bien à un repas.

Visual aspect: dark cherry red with purple hue, brilliant, high viscosity, very dark. **Nose**: rich and concentrated, black fruit forward, liquorice, vegetal, complex. **Palate**: powerful attack, high acidity, rich and astringent tannin, slightly roasted impression. **Food & wine pairings**: charcoal grill of wagyu beef with Japanese spice mixture, roasted duck with black pepper. **Comments**: spicy, concentrated, full body, goes well with food.

12 Barbeyron - 33330 Saint-Laurent-des-Combes
Tél. : 05 57 24 72 95 - www.chateaupipeau.com

SAINT-EMILION GRAND CRU

VIGNOBLES PRINCE



Château Clos des Prince

2012 17° C 2032

Robe : grenat sombre, très haute viscosité. **Nez** : riche, violette, cassis, poivre noir, réglisse, clou de girofle, champignon, vanille, cannelle, poivron. **Bouche** : jolie attaque, tanin fin et astringent, texture structurée, chocolat, longue finale. **Accords mets et vins** : aloyau de bœuf grillé ; agneau rôti au romarin ; sukiyaki (fondue japonaise avec des tranches de bœuf et légumes à la sauce soja mirin) ; porc et chou sautés.

Visual aspect: thick garnet, very high viscosity. **Nose**: rich, violet, cassis, black pepper, liquorice, clove, mushroom, vanilla, cinnamon, bell pepper. **Palate**: smart attack, fine and astringent tannin, structured texture, chocolate, long finish. **Food & wine pairings**: beef sirloin grill; roasted lamb with rosemary; sukiyaki (Japanese hot pot with slices of beef and vegetables with soy sauce and mirin); pork and cabbage stir fry.

Ferrandat Sud - 33330 Saint-Laurent-des-Combes
Tél. : 05 57 84 64 14 - www.chateau-closdesprince.com

SAINT-EMILION GRAND CRU

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE



Chapelle de Labrie

2012 18° C 2025

Robe : léger grenat avec une teinte orangée sur le bord, haute viscosité. **Nez** : complexe, cerise noire mûre, cassis mûr, coquille, cendre, charbon de bois, acier, encre. Une légère touche d'épice qui ajoute de l'élégance au vin. **Bouche** : sèche, souple, fruit et tanins plaisants qui sont bien intégrés. **Accords mets et vins** : bœuf braisé au vin rouge avec du romarin, oignon et carottes ; mâchoire de thon grillé.

Visual aspect: light garnet with orangy touch on the edge, high viscosity. **Nose**: complex, ripe black cherry, ripe cassis, shell, ash, charcoal, iron, ink. Light touch of spice adds elegance to wine. **Palate**: dry, supple, fruit and pleasant tannins are well integrated. **Food & wine pairings**: braised beef in red wine with rosemary, onion, carrot; grilled tuna jaw.

8 bis Peymouton Sud - 33330 Saint-Christophe des Bardes
Tél. : 06 20 68 90 24 - www.chateau-croix-de-labrie.fr

SAINT-EMILION GRAND CRU

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE



Chapelle de Labrie

2011 17° C A boire

Robe : grenat avec une pointe orangée sur le bord, densément pigmenté, concentrée, haute viscosité. **Nez** : framboise, baie noire, fleur séchée, feuilles sèches, cuir tanné, complexe, muscade. **Bouche** : attaque ronde et douce, acidité ronde, tanin fin, élégante. **Accords mets et vins** : hamburger japonais avec de la sauce tomate ; bœuf braisé à la sauce au vin ; ragoût de langue de bœuf confite ; ragoût de sanglier.

Visual aspect: garnet with orangy touch on the edge, densely pigmented, concentrated, high viscosity. **Nose**: raspberry, black berry, dried flower, leaf soil, tanned leather, complex, nutmeg. **Palate**: round and soft attack, round acidity, fine tannin, elegant. **Food & wine pairings**: Japanese hamburger with tomato sauce; braised beef in red wine, beef tongue stew with demi-glace sauce; boar hot pot.

8 bis Peymouton Sud - 33330 Saint-Christophe des Bardes
Tél. : 06 20 68 90 24 - www.chateau-croix-de-labrie.fr

SAINT-EMILION GRAND CRU

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE



Chapelle de Labrie

2014 18° C 2027

Robe : grenat sombre avec une touche violette. **Nez** : arôme intense, complexe, cassis, compote de prunes, très terreux, animal, touche de violette. **Bouche** : attaque douce, bien équilibrée entre la rondeur de l'acidité et le tanin bien intégré, volumineuse. Finale terreuse, légèrement mentholée. **Accords mets et vins** : bavette de bœuf à la sauce au vin.

Visual aspect: dark garnet with purple hue. **Nose**: intense aroma, complex, cassis, plum compote, very earthy, animal, a touch of violet. **Palate**: soft attack, well balanced between round acidity and integrated tannin, voluminous. Earthy finish, slightly menthol. **Food & wine pairings**: flank beef steak with red wine sauce.

8 bis Peymouton Sud - 33330 Saint-Christophe des Bardes
Tél. : 06 20 68 90 24 - www.chateau-croix-de-labrie.fr

SAINT-EMILION GRAND CRU

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE



Château Croix de Labrie

2013 18° C 2027

Robe : noir au centre, rubis moyen, sur une légère nuance de maturité, haute viscosité. **Nez** : épicé, crayon à papier, réglisse, cèdre, complexe, fraîcheur, fruit rouge, champignon. **Bouche** : volumineuse, acidité en finale. Tanin riche, acier, minéral, épice fraîche, terreuse. **Accords mets et vins** : katsuo tataki (bonito grillé) avec de l'huile de sésame et du sel ; steak aloyau ; tartare de thon ou de bœuf.

Visual aspect: dark centered, medium ruby, slightly mature nuance, high viscosity. **Nose**: spicy, pencil lead, liquorice, cedar, complex, freshness, red fruit, mushroom. **Palate**: voluminous, acidity on aftertaste. Rich tannin, iron, mineral, fresh spice, earthy. **Food & wine pairings**: katsuo tataki (seared bonito) with sesame oil and salt; sirloin steak; tuna tartare; beef tartare.

8 bis Peymouton Sud - 33330 Saint-Christophe des Bardes
Tél. : 06 20 68 90 24 - www.chateau-croix-de-labrie.fr

SAINT-ESTÈPHE

CHÂTEAU L'ARGILUS DU ROI



Château L'Argilus du Roi

2013 16° C 2027

Robe : grenat avec une touche d'orange, viscosité moyenne à haute, brillante. **Nez** : superbe, acier, chêne, fruit noir, bonne maturité. Menthol, café, poivre noir, cannelle, cuir tanné, champignon marron. **Bouche** : attaque forte, fruit noir bien intégré avec une haute acidité. Tanin riche mais rond, longue finale. **Accords mets et vins** : agneau rôti ; thon gras juste saisi ; anguille grillée assaisonné avec du sel ; terrine de campagne.

Visual aspect: garnet with orangy touch, medium to high viscosity, brilliant. **Nose**: gorgeous, iron, oak, black fruit, good maturity. Menthol, coffee, black pepper, cinnamon, tanned leather, brown mushroom. **Palate**: strong attack, black fruit well integrated with high acidity. Rich tannin but round, long finish. **Food & wine pairings**: roasted lamb; seared fatty tuna; grilled eel seasoned with salt; terrine de campagne.

Lieu-dit Taste Sud - 1, rue Brame Hame, Leyssac - 33180 St-Estèphe
Tél. : 06 14 61 18 80 - www.chateaulargilusduroi.fr

SAINT-EMILION GRAND CRU

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE



Château Croix de Labrie

2014 18° C 2027

Robe : grenat sombre avec une teinte violette-brune. **Nez** : arôme intense, complexe, légèrement toasté, chocolat, viande, champignon. **Bouche** : bien équilibrée entre l'acidité et les tanins, texture douce, élégante grâce à sa pointe d'acidité. **Accords mets et vins** : bœuf braisé ; shabu shabu (fondue japonaise) ; sushi de thon.

Visual aspect: dark garnet with brownish purple hue. **Nose**: intense aroma, complex, slightly roasted, chocolate, meat, mushroom. **Palate**: well balanced between acidity and tannins, soft texture, elegant due to permanent acidity nuance. **Food & wine pairings**: braised beef; shabu shabu; tuna sushi.

8 bis Peymouton Sud - 33330 Saint-Christophe des Bardes
Tél. : 06 20 68 90 24 - www.chateau-croix-de-labrie.fr

SAINT-GEORGES-SAINT-EMILION

VIGNOBLES BOIDRON



Château Calon

2005 20° C 2027

Robe : grenat avec une impression de concentration, la couleur au bord commence à s'estomper (signe de maturité). **Nez** : complexe, riche, concentré, pruneau, baies, cuir tanné, cannelle, clou de girofle, bois de santal. **Bouche** : sèche en premier lieu, haute acidité, tanin délicat et fin. Acidité en finale, bien structurée. **Accords mets et vins** : canard rôti avec une sauce faite de vin rouge et de graisse de canard.

Visual aspect: garnet with impression of concentration, colour on the edge starting to fade (sign of maturity). **Nose**: complex, rich, concentrated, prune, berries, tanned leather, cinnamon, clove, sandalwood. **Palate**: dry at first impression, high acidity, delicate and fine tannin. Acidity on aftertaste, well-structured. **Food & wine pairings**: roasted duck with sauce made from red wine and duck fat.

Château Corbin Michotte - 33330 Saint-Emilion
Tél. : 05 57 51 64 88 - www.boidron.info

SAINT-GEORGES-SAINT-EMILION

VIGNOBLES MENGUY



Château Vieux Guillou

2009 18° C 2027

Robe : grenat avec une teinte orange. Nez : arôme intense, prune, confit de cerise noire, clou de girofle. Terreux, cuir tanné, signe de maturité, animal, champignon, truffe. **Bouche** : acidité modérée, tanin soyeux, légèrement épicée. **Accords mets et vins** : sanglier braisé ; pâte tajarin à la truffe noire.

Visual aspect: garnet with orangy hue. **Nose:** intense aroma, plum, dark cherry confit, clove, earthy, tanned leather, sign of maturity, animal, mushroom, truffle. **Palate:** moderate acidity, silky tannin, slightly spicy. **Food & wine pairings:** braised boar; tajarin with black truffle.

1 Guillou - Château Vieux Guillou - 33570 Montagne
Tél. : 05 57 74 62 09 - www.chateauvieuxguillou.com

SAUTERNES

BORDEAUX VINEAM



Château Grillon

2013 10° C 2022

Robe : limpide, brillante, léger doré, très grande viscosité, concentration du fruit. Nez : élégant, sucré, fruits mûrs, coing, chèvrefeuille, tilleul, miel, compote de pêche jaune, vanille, pin. **Bouche** : attaque onctueuse, sucrée et fraîche, plaisante. Saveur agréable pour les japonais. **Accords mets et vins** : dessert aux fruits ; bleu.

Visual aspect: limpid, brilliant, light gold, very high viscosity, concentration of fruit. **Nose:** elegant, sweet, ripe fruits, quince, honeysuckle, lime tree, honey, yellow peach compote, vanilla, pine. **Palate:** smooth attack, sweet and fresh, pleasant. Friendly flavour to Japanese people. **Food & wine pairings:** fruit dessert; blue cheese.

Chateau Rocher Bellevue - 33350 Saint-Magne de Castillon
Tél. : 05 57 40 41 51 - www.bordeaux-vineam.fr

BERGERAC

BORDEAUX VINEAM



Château Bouhans

2015 11° C A boire

Robe : moyennement noir. Nez : agrumes puis graduellement sur les abricots, les fleurs blanches, la poire, musc, épice, succulent. **Bouche** : attaque ronde, acidité plutôt basse et onctueuse, corps moyennement léger, petite amertume, succulente. **Accords mets et vins** : poisson blanc grillé ; poulet mijoté à la crème avec des navets.

Visual aspect: medium dark colour. **Nose:** citrus then gradually apricot, white flowers, pear, musk, spice, luscious. **Palate:** round attack, rather low and smooth acidity, medium light body, little bitter, luscious. **Food & wine pairings:** grilled white flesh fish; chicken simmered in cream sauce, simmered turnip.

Chateau Rocher Bellevue - 33350 Saint-Magne de Castillon
Tél. : 05 57 40 41 51 - www.bordeaux-vineam.fr

CAHORS

VINOVALIE – CHÂTEAU DE CAYX



Château de Cayx

2014 17° C 2037

Robe : jeune, violet foncé au reflet bleuté, haute viscosité. Nez : ouvert, épicé, poivre noir, herbe, mentholé plaisant, chocolat à la menthe, bien équilibré sur le bois. **Bouche** : jeune, agressive, puissante, herbacée, concentrée. Longue finale, astringente, riche en fruits et acidité plaisante en finale. **Accords mets et vins** : poulet grillé au barbecue avec du miso ; misokatsu (côtelette de porc sauce miso). **Commentaires** : décanter 30 mn avant.

Visual aspect: young, dark purple with blue hue, high viscosity. **Nose:** open, spicy, black pepper, herb, pleasant menthol, mint chocolate, well-balanced with oak. **Palate:** young, aggressive, powerful, herbacious, concentrated, long finish, astringent, rich fruit and pleasant acidity on the finish. **Food & wine pairings:** roasted lamb with spice; chocolate; charcoal grilled chicken with miso; misokatsu (pork cutlet with miso sauce). **Comments:** decanting before 30 minutes.

Parc d'Activités Les Xansos - 81600 Brens
Tél. : 05 63 57 18 10 - www.vinovalie.com

CAHORS

VINOVALIE – CHÂTEAU DE CAYX



Château Les Bouysses

2014 18° C 2027

Robe : violette, jeune, très colorée. **Nez** : réduction de mûre, cerise, prune, cacao, café, confituré. Arôme légèrement rafraîchissant. **Bouche** : attaque moyenne, profonde et puissante, astringente, tannin fin. **Accords mets et vins** : cochon noir sauté ; confit de canard ; cassoulet ; miso katsu (côte de porc panée avec une sauce à base de miso).

Visual aspect: violet, young, deeply pigmented. **Nose**: cooked down blackberry/cherry/prune, cacao, coffee, jammy, slightly refreshing aroma. **Palate**: mild attack, deep and powerful, astringent, fine tannin. **Food & wine pairings**: sauteed Agu pork, duck confit, cassoulet, miso katsu (panko-crumbed pork cutlet dressed with a savoury miso-based sauce).

Parc d'Activités Les Xansos - 81600 Brens
Tél. : 05 63 57 18 10 - www.vinovalie.com

CAHORS

VINOVALIE – CHÂTEAU DE CAYX



Les Roques de Cana

2011 18° C 2027

Robe : grenat foncé avec une teinte orangée sur le bord, haute viscosité. **Nez** : commence à se développer, compote de fruits noirs, herbes sèches, romarin, thé, pruneau. Terreux, épice, animal (ours mouillé). **Bouche** : attaque plutôt puissante, on sent la bonne maturité du fruit, acidité moyenne, volumineuse. Tanins abondants et persistants, longue finale sur les arômes de fruit. **Accords mets et vins** : canard aux pruneaux.

Visual aspect: dark garnet with orangy touch on the edge, high viscosity. **Nose**: beginning to develop, black fruit compote, dried herbs, rosemary, tea, prune, earthy, spice, animal (wet bear). **Palate**: attack rather strong, feels the good maturity of fruit, medium acidity, voluminous, abundant and persistent tannin, long fruity aroma finish. **Food & wine pairings**: shishi-nabe (boar meat hot pot); duck with prune sauce; cassoulet.

Parc d'Activités Les Xansos - 81600 Brens
Tél. : 05 63 57 18 10 - www.vinovalie.com

CAHORS

VINOVALIE – CHÂTEAU DE CAYX



Château Les Rigalets

2014 18° C 2042

Robe : très pigmentée, couleur noire, haute viscosité. **Nez** : arôme riche, complexe, bonne maturité du raisin, liqueur de fruit noir, confiture de myrtille, vanille, toasté, poivre noir, réglisse, bois sec, encre, viande rouge. **Bouche** : attaque forte, fortement fruitée, acidité abondante, vanille, élégante. Tanins abondants mais ronds et onctueux, finale moyenne. **Accords mets et vins** : travers de porc grillés au charbon de bois ; confit de canard.

Visual aspect: lot of pigment, blackened color, high viscosity. **Nose**: rich in aroma, complex, good maturity of grapes, black fruit liqueur, blueberry jam, vanilla, toast, black pepper, liquorice, dried piece of wood, ink, red meat. **Palate**: strong attack, strong fruit flavour, abundant acidity, vanilla, elegant. Abundant but round and smooth tannins, medium finish. **Food & wine pairings**: charcol grilled spareribs; duck confit.

Parc d'Activités Les Xansos - 81600 Brens
Tél. : 05 63 57 18 10 - www.vinovalie.com

CÔTES DE GASCOGNE

VIGNOBLES ESTRADÉ



Domaine de Laxé

2015 8° C 2017

Robe : jaune avec une teinte de vert, limpide, brillante. **Nez** : groseille à maquereau, pamplemousse, herbes telles que l'aneth ou le cerfeuil, fruits mûrs tels que la pêche blanche. **Bouche** : attaque douce, acidité modérée, structure simple, fruité et frais. **Accords mets et vins** : Saint-Jacques légèrement rôties, sauce au beurre blanc ; consommé ; tempura de poivrons shishito. **Commentaires** : bon équilibre, frais.

Visual aspect: yellow with green hue, limpid, brilliant. **Nose**: gooseberry, grapefruit, herbs such as dill or chervil, ripe fruits such as white peach. **Palate**: gentle attack, moderate acidity, simple structure, fruity and fresh. **Food & wine pairings**: lightly roasted scallops with white sauce; clear soup; tempura of shishito peppers. **Comments**: good balance, fresh.

Domaine de Laxé - 32250 Fources
Tél. : 05 62 29 42 49 - www.domaine-laxe.com

CÔTES DU LOT

VINOVALIE – CHÂTEAU DE CAYX



La Cigaralle

2014 12° C 2020

Robe : jaune citron reflet vert, brillante, limpide, haute viscosité, concentré, jeune. **Nez** : riche, volumineux, tropical, poivre blanc, coriandre, épicé. **Bouche** : attaque moyenne, ronde, acidité modérée. Saveur de fruit concentré et plaisante amertume jusqu'en finale. **Accords mets et vins** : morue à la crème ; croquette de crabe à la crème.

Visual aspect: lemon yellow with green hue, brilliant, limpid, high viscosity, concentrated, young. **Nose**: rich, voluminous, tropical, white pepper, coriander, spicy. **Palate**: medium attack, round, moderate acidity, concentrated fruit flavor and pleasant bitterness last until the finish. **Food & wine pairings**: cod with cream sauce; crab cream croquette.

Parc d'Activités Les Xansos - 81600 Brens
Tél. : 05 63 57 18 10 - www.vinovalie.com

MADIRAN

VIGNOBLES ALAIN BRUMONT



Château Montus Prestige

2000 16° C A boire

Robe : grenat foncé, forte viscosité, haute pigmentation, condensée. **Nez** : fruit noir mûr, animal, cuir tanné, cannelle, muscade. Terreux, vanille, iode, bouillon japonais, ferrique, olive noire. **Bouche** : opulente, bien équilibrée, croquante, solide. Haut potentiel, masculine. **Accords mets et vins** : gibier ; troque avec sauce au foie d'orveau ; biche.

Visual aspect: dark garnet, high viscosity, high pigment, condensed. **Nose**: ripe black fruit, animal, tanned leather, cinnamon, nutmeg. Earthy, vanilla, iodine, dashi broth, ferric, black olive. **Palate**: opulent, well-balanced, crispy, solid. High potential, masculin. **Food & wine pairings**: game; turban shell, abalone liver sauce ; deer.

32400 Maumusson Laguian
Tél. : 05 62 69 74 67 - www.brumont.fr

MADIRAN

VIGNOBLES ALAIN BRUMONT



Château Montus La Tyre

2005 18° C 2047

Robe : cerise très foncée, très grande viscosité. **Nez** : fort, concentré, prune noire cuisinée, liqueur de cassis, vanille, anis, clou de girofle, cardamome, tabac, terreux. Très complexe, au fil du temps sur les graines de café, la truffe noire. **Bouche** : attaque puissante et concentrée, grande qualité et acidité élégante. Saveur de fruits concentrés, touche de vanille, tanin velouté. Texture épaisse et juteuse, longue finale. **Accords mets et vins** : tourte à la viande.

Visual aspect: very dark black cherry hue, very high viscosity. **Nose**: strong, concentrated, cooked black plum, cassis liquor, vanilla, anis, clove, cardamom, tobacco, earthy. Very complex, over time roasted coffee bean, black truffle. **Palate**: powerful and concentrated from the attack, high quality and elegant acidity. Concentrated fruit flavour on the palate, touch of vanilla, velvet tannin. Thick and juicy texture, long finish. **Food & wine pairings**: game pie.

32400 Maumusson Laguian
Tél. : 05 62 69 74 67 - www.brumont.fr

MADIRAN

PRODUCTEURS PLAIMONT



Plénitude

2001 19° C 2027

Robe : cerise noire très foncé avec une teinte orange. **Nez** : puissant, très concentré, fruits noirs tels que la mûre, cerise noire, prune sèche, animal, cuir, gibier, cigare de grande qualité. **Bouche** : bien équilibrée dès le début, acidité, tanins de haut niveau bien intégrés, longue finale. **Accords mets et vins** : bœuf sukiyaki (bœuf coupé très finement mijoté avec des légumes avec de la sauce soja et du mirin) ; salmis de pigeon.

Visual aspect: very dark black cherry red with orangy hue. **Nose**: powerful, very concentrated, black fruits such as blackberry, black cherry, dried plum, animal, leather, game, high quality cigar. **Palate**: well-balanced from the beginning, acidity and high level tannin are well-integrated, long finish. **Food & wine pairings**: beef sukiyaki (thinly sliced beef simmered alongside vegetables with soy sauce and mirin); pigeon with salmis sauce.

Route d'Orthez - 32400 Saint-Mont
Tél. : 05 62 69 62 87 - www.plaimont.com

SAINT-MONT

PRODUCTEURS PLAIMONT



Le Faîte

2012 11° C 2022

Robe : dorée, viscosité moyenne à élevée, raisin bien mûr. **Nez** : fruit jaune mûr, fleurs jaunes, fruits jaunes compotés, très sucrés. **Bouche** : fruit riche, acidité. Finale plutôt longue. **Accords mets et vins** : ankimo (foie de poisson grenouille en bouillon) ; beignet de poisson blanc ; ebitendon (tempura de crevette et riz) ; foie gras poêlé. **Commentaires** : plutôt avec un grand verre.

Visual aspect: gold, medium to high viscosity, ripe grape. **Nose**: ripe yellow fruit, yellow flowers, yellow fruit compote, sugary water core. **Palate**: rich in fruit, acidity. Rather long finish. **Food & wine pairings**: ankimo (frogfish liver in dashi broth); white flesh fish doughnut; ebi-tendon (prawn tempura rice bowl); sauteed foie gras. **Comments**: with rather big glass.

Route d'Orthez - 32400 Saint-Mont
Tél. : 05 62 69 62 87 - www.plaimont.com

MORGON

CHÂTEAU DE PIZAY



Les Sybarites

2014 18° C 2020

Robe : grenat vif, viscosité plutôt élevée. **Nez** : confiture de fraise, concentré, liqueur de violette, terreux, élané, graine de coriandre. Commence à vieillir. **Bouche** : attaque moyenne, vive acidité, milieu de bouche sur fruit. Moka, tanin onctueux. Finale de longueur moyenne, bien équilibré entre l'acidité et les tanins. **Accords mets et vins** : pommes de terre revenues au miel; hachis de thon gras à la sauce soja. **Commentaires** : un vin de grande qualité.

Visual aspect: vivid garnet, rather high viscosity. **Nose**: strawberry jam, concentrated, violet liquor, earthy, stalky, coriander seed. Beginning to age. **Palate**: mild attack, vivid acidity, fruit-driven from the middle. Moccha, smooth tannin. Medium length finish, well-balanced between acidity and tannins. **Food & wine pairings**: honey glazed sweet potatoes; minced fatty tuna with soy sauce. **Comments**: high quality wine.

443 route du Château - 69220 Saint-Jean-d'Ardières
Tél. : 04 74 66 51 41 - www.chateau-pizay.com

BROUILLY

CHÂTEAU DE PIZAY



Château de Saint Lager

2015 17° C 2024

Robe : cerise rouge foncée avec reflet violet foncé, viscosité plutôt élevée, forte extraction. **Nez** : confiture de fraise, fruit noir, poivre noir, réglisse, cannelle, violette. **Bouche** : attaque sur le fruit, acier, tanin abondant, astringente. **Accords mets et vins** : carpaccio de thon au vinaigre balsamique ; biche rôtie, sauce au cassis ; filet de bœuf revenu ; porc rôti avec de la tapenade.

Visual aspect: dark cherry red with dark purple hue, rather high viscosity, high extraction. **Nose**: strawberry jam, black fruit, black pepper, liquorice, cinnamon, violet. **Palate**: fruit-forward attack, iron, abundant tannin, astringent. **Food & wine pairings**: tuna carpaccio with balsamic vinegar; roasted deer with cassis sauce; seared beef fillet; roasted pork with tapenade.

443 route du Château - 69220 Saint-Jean-d'Ardières
Tél. : 04 74 66 51 41 - www.chateau-pizay.com

RÉGNIE

CHÂTEAU DE PIZAY



Château de Pizay

2014 17° C 2027

Robe : cerise rouge foncé avec une teinte violette, viscosité plutôt élevée. **Nez** : fleur sèche, cerise noire, baie, fruit noir frais, encre, cannelle, poivre noir, clou de girofle, chocolat, complexe. **Bouche** : acidité abondante qui durera jusqu'au final. Hautement astringente, tanin pas encore intégré. **Accords mets et vins** : botan-nabe (ragoût de sanglier), foie sauté au vinaigre de Xérès.

Visual aspect: dark cherry red with purple hue, rather high viscosity. **Nose**: dried flower, dark cherry, berry, fresh black fruit, ink, cinnamon, black pepper, clove, chocolate, complex. **Palate**: abundant acidity will last until the finish. Highly astringent, tannin not yet integrated. **Food & wine pairings**: botan-nabe (wild boar stew), sauteed liver with sherry vinegar sauce.

443 route du Château - 69220 Saint-Jean-d'Ardières
Tél. : 04 74 66 51 41 - www.chateau-pizay.com

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE DES 3 CELLIER



Privilège

2013 15° C 2020

Robe : rubis sombre avec une teinte orangée, légèrement mature. **Nez** : fumé, épicé, confiture de fruit rouge, terreux, excellent, complexe. **Bouche** : tanin un peu astringent, puissante, confiture de fruit rouge en finale. **Accords mets et vins** : poulet épicé.

Visual aspect: dark ruby with orangy hue, slightly mature. **Nose**: smokey, spicy, red fruit jam, earthy, sound, complex. **Palate**: little astringent tannin, powerful, red fruit jam on aftertaste. **Food & wine pairings**: spicy chicken.

5 bis chemin rural de Sorgues - 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. : 04 90 02 04 62 - www.3cellier.fr

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

CHÂTEAU CALISSANNE



La Clef de St Thomas

2014 13° C 2022

Robe : limpide, jaune plutôt pale, viscosité modérée. **Nez** : cacahuète, touche de chêne, gelée à l'amande, pêche, pomme talée. **Bouche** : jolie attaque, acidité modérée, pêche et pomme talée en finale. **Accords mets et vins** : poulet tatsuta-age (poulet frit mariné dans de la sauce soja avec de l'amidon de pomme de terre) ; bouillabaisse ; gâteau au crabe ; quenelle de crevette. **Commentaires** : volumineux, riche, plutôt élégant.

Visual aspect: limpid, rather pale yellow, moderate viscosity. **Nose**: nutty, touch of oak, almond jelly, peach, apple honeycore. **Palate**: gentle attack, moderate acidity, peach and apple honeycore on aftertaste. **Food & wine pairings**: chicken tatsuta-age (deep-fried chicken marinated in a soy sauce with potato starch); bouillabaisse; crab cakes; shrimp quenelle. **Comments**: voluminous, rich, rather elegant.

RD 10 - 13680 Lancon de Provence
Tél. : 04 90 42 50 23 - www.calissanne.fr

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

CHÂTEAU CALISSANNE



La Clef de St Thomas

2013 16° C 2022

Robe : brillante, limpide, rubis pale avec une teinte violette. **Nez** : note de gibier, liqueur de fruit rouge. Complexe. **Bouche** : belle attaque, acidité modérée, bouche fruitée. **Accords mets et vins** : yakisoba (nouilles frites japonaises) ; bœuf, sauce au XO. **Commentaires** : un Châteauneuf-du-Pape facile à boire.

Visual aspect: brilliant, limpid, pale ruby with violet hue. **Nose**: little gamey, red fruit liquor. **Complex**. **Palate**: gentle attack, moderate acidity, fruity palate. **Food & wine pairings**: yakisoba (Japanese fried noodle); beef with XO sauce. **Comments**: easy drinking Châteauneuf du Pape.

RD 10 - 13680 Lancon de Provence
Tél. : 04 90 42 50 23 - www.calissanne.fr

COSTIÈRES DE NÎMES

DOMAINE DE CALET



Cuvée Grand Mas

2013 16° C 2027

Robe : violet foncé, couleur légère sur le bord, haute viscosité. **Nez** : légèrement fermé, cassis, pivoine moutan, épice orientale, poivre noir, cacao. **Bouche** : attaque sèche, haute acidité, tanin riche et fin, fruit souple, élégante. **Accords mets et vins** : joue de bœuf mijotée ; canard rôti, sauce poivrade

Visual aspect: dark purple, light colour on the edge, high viscosity. **Nose**: slightly closed, cassis, tree peony, oriental spice, black pepper, cocoa. **Palate**: dry on attack, high acidity, rich and fine tannin, supple fruit, elegant. **Food & wine pairings**: simmered beef cheek; roasted duck with sauce poivrade.

30640 Beauvoisin
Tél. : 04 66 73 53 11 - www.domaine-de-calet.com

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CHUSCLAN

CHÂTEAU SIGNAC



Château Signac

2015 15° C 2022

Robe : sombre, pourpre. Bonne viscosité. **Nez** : cerise, mûre, pointe d'épices. **Bouche** : arômes semblables au nez. Légèreté des arômes qui amène une fraîcheur très appréciable. **Accords mets et vins** : bécasse aux cèpes. **Commentaires** : beaucoup de talent, bravo.

Visual aspect: deep, purple. **Good viscosity**. **Nose**: cherry, blackberry, hint of spices. **Palate**: reminds the nose. **Lightness of the aromas** which brings a very pleasant freshness. **Food & wine pairings**: woodcock with ceps. **Comments**: a lot of talent, bravo.

Avenue de la Roquette - 30200 Bagnol-sur-Cèze
Tél. : 04 66 89 58 47 - www.chateau-signac.com

CÔTES-DU-RHÔNE

CELLIER DES CHARTREUX



Chevalier d'Anthelme

2015 15° C A boire

Robe : couleur un peu légère, rubis avec une teinte violette. **Nez** : épicé, baie noire, romarin, brousse, tomate séchée, sang, acier. **Bouche** : attaque plutôt forte, solide acidité, fruit riche. Finale sèche, tanin un peu épais. **Accords mets et vins** : biche avec une sauce aux fruits ; tofu mabo (plat avec poivre Sichuan, porc mariné, mélange de haricot noirs et tofu) ; filet d'anguille grillé avec du poivre Sansho japonais.

Visual aspect: slightly light color, ruby with purple hue. **Nose**: spicy, black berry, rosemary, scrubland, dried tomato, blood, iron. **Palate**: rather strong attack, solid acidity, rich fruit. **Dry finish**, little coarse tannin. **Food & wine pairings**: deer with fruit sauce; mabo tofu (spicy Szechuan dish made with marinated pork, mashed black beans and bean curd) ; grilled eel fillet with sansho Japanese pepper.

D. 6580 - 30131 Pujaut
Tél. : 04 90 26 39 40 - www.cellierdeschartreux.fr

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CHUSCLAN

CHÂTEAU SIGNAC



Cuvée Or

2015 12° C 2022

Robe : rose saumon pâle, brillante ; limpide. **Nez** : charmant, cerise, framboise, rose, poivre rose, iode, minéral. **Bouche** : attaque onctueuse, fruitée ; acidité intégrée, bien équilibrée, charmante. **Accords mets et vins** : charcuterie au poivre rose ; akagai nigiri (sushi aux palourdes rouges) ; carpaccio de daurade ; ratatouille ; masu zushi (sushi de truite pressée).

Visual aspect: pale salmon pink, brilliant, limpid. **Nose**: charming, cherry, raspberry, rose, pink pepper, iodine, mineral. **Palate**: smooth attack, fruity, integrated acidity, well-balanced, charming. **Food & wine pairings**: charcuterie with pink pepper; akagai nigiri (red clam sushi); sea bream carpaccio; ratatouille; masu zushi (trout pressed sushi).

Avenue de la Roquette - 30200 Bagnol-sur-Cèze
Tél. : 04 66 89 58 47 - www.chateau-signac.com

CROZES-HERMITAGE

CAVE DE TAIN



Grand Classique

2015 12° C 2022

Robe : jaune citron, reflet vert, brillante, disque et viscosité moyens. **Nez** : nuance de réduction, fumé, fleurs blanches, fleurs jaunes, chêne, vanille, caramel. **Bouche** : attaque riche, acidité modérée, amère, minérale. Finale sèche. **Accords mets et vins** : charcuterie ; viande blanche grillée.

Visual aspect: lemon yellow with green hue, brilliant, medium disk and viscosity. **Nose**: reductive nuance, smoky, white flowers, yellow flowers, oaky, vanilla, caramel. **Palate**: rich attack, moderate acidity, bitter, mineral. **Dry finish**. **Food & wine pairings**: charcuterie; grilled white flesh meat.

CS 89721 - 26602 Tain l'Hermitage Cedex
Tél. : 04 75 08 20 87 - www.cavedetain.com

CROZES-HERMITAGE

CAVE DE TAIN



Grand Classique

2014 18° C 2022

Robe : pourpre sombre avec une teinte violette. **Nez** : épicé, terreux, compote de fruit noir, poivre noir, réglisse, clou de girofle, viande crue, acier, complexe. **Bouche** : attaque épicée, fruit mûr. Bouche épicée et tanins bien intégrés. Finale terreuse. **Accords mets et vins** : biche rôtie ; unagi no kabayaki (anguille grillée trempée dans la sauce soja sucrée).

Visual aspect: dark garnet with purple hue. **Nose**: spicy, earthy, black fruit compote, black pepper, liquorice, clove, raw meat, iron, complex. **Palate**: spicy attack, ripe fruit. Spicy taste and tannin well integrated earthy finish. **Food & wine pairings**: roasted deer, unagi no kabayaki (grilled eel drenched in a sweetened soy sauce).

CS 89721 - 26602 Tain l'Hermitage Cedex
Tél. : 04 75 08 20 87 - www.cavedetain.com

VACQUEYRAS

ARNOUX ET FILS



Seigneur de Lauris

2013 16° C

Robe : jaune aux reflets verts brillants. **Nez** : racé, arômes de beurre frais. Vanillé, boisé, bien maîtrisé. **Bouche** : vive, se développe sur une chair moelleuse. Savoureuse, soutenue par une belle acidité donnant un côté agrume (pamplemousse) et de fumé. Finale riche, avec un beau volume. **Accords mets et vins** : un carré de porc braisé aux abricots. **Commentaires** : un beau vin, d'une belle richesse aromatique.

Visual aspect: yellow with brilliant green shades. **Nose**: racy, fresh butter aromas. Vanilla, woody, well-mastered. **Palate**: frank, develops towards a smooth flesh. Savoury, steady with a beautiful acidity giving a citrusy side (grapefruit) and smoky. Rich finish, with a nice volume. **Food & wine pairings**: braised rack of pork with apricots. **Comments**: a beautiful wine, with an aromatic richness.

Le Vieux Clocher - Place de l'église - 84190 Vacqueyras
Tél. : 04 90 65 84 18 - www.arnoux-vins.com

VACQUEYRAS

ARNOUX ET FILS



Château Lestours Clocher

2012 17° C 2025

Robe : grenat soutenu aux reflets brillants. **Nez** : très agréable, sur des arômes de cerise, figue. Vanillé et chocolaté. **Bouche** : attaque suave et généreuse, sur les arômes du nez. Tanins serrés et croquants. Boisée, vanillée, sur une fin de bouche longue et équilibrée. **Accords mets et vins** : rôti de canard en chartreuse. **Commentaires** : un Vacqueyras riche et généreux.

Visual aspect: steady garnet colour with brilliant tinges. **Nose**: very pleasant, with cherry aromas, fig. Vanilla and chocolatey. **Palate**: smooth and generous attack, with nose aromas. Tight and crispy tanins. Woody, vanilla, with a long and balanced aftertaste. **Food & wine pairings**: chartreuse of duck. **Comments**: a rich and generous Vacqueyras.

Le Vieux Clocher - Place de l'Église - 84190 Vacqueyras
Tél. : 04 90 65 84 18 - www.arnoux-vins.com

SAINT-JOSEPH

DOMAINE GUY FARGE



Terroir de Granit

2014 16° C A boire

Robe : pas très sombre, teinte violette. **Nez** : épicé, gibier, prune, cerise noire. **Bouche** : forte attaque, acidité abondante, fruit concentré, structurée, tanin élégant. **Accords mets et vins** : pizza avec de l'origan ; steak tartare.

Visual aspect: not very dark, violet hue. **Nose**: spicy, gamey, plum, black cherry. **Palate**: strong attack, abundant acidity, concentrated fruit, structured, elegant tannin. **Food & wine pairings**: pizza with oregano; steak tartare.

18 chemin de la roue - 07300 Saint Jean de Muzols
Tél. : 04 75 06 58 49 - www.vignerons-guy-farge-rhone.com

CÔTES DE PROVENCE

DOMAINE DE L'ABBAYE



Cuvée Pugette Le Thoronet

2015 11° C 2020

Robe : cerise pâle, viscosité moyenne à bonne. **Nez** : pruneau, acérola, fruit rouge acide, légère nuance de bonbon, garrigue, charmant, poivre rose. **Bouche** : volumineuse, astringente, fruitée, épicée. **Accords mets et vins** : cuisine chinoise épicée ; dim sum (repas cantonnais) ; paella avec des légumes et une sauce aux anchois.

Visual aspect: pale cherry pink, medium to medium plus viscosity. **Nose**: prune, acerola, highly acid red fruit, slight nuance of candy, scrubland, charming, pink pepper. **Palate**: voluminous, astringent, fruity, spicy. **Food & wine pairings**: spicy Chinese food; dim sum; paella with vegetables and anchovy sauce.

83340 Le Thoronet - Tél. : 04 94 73 87 36

CÔTES DE PROVENCE

DOMAINE DE L'ABBAYE



Clos Beylesse

2015 12° C 2022

Robe : rose cerise pâle avec reflet gris vert, brillante, viscosité plutôt forte, disque épais. **Nez** : fruit rouge, nuance légèrement végétale, lavande, violette, poivre blanc, herbes sèche de Provence. **Bouche** : attaque plutôt puissante, volumineuse, acidité sur la tomate fraîche, acier, amertume. **Accords mets et vins** : crevette cocktail, sauce aurore ; salade caprese ; charcuterie ; fondue japonaise avec du porc.

Visual aspect: pale cherry pink with greyish green hue, brilliant, rather high viscosity, thick disk. **Nose**: red fruit, slightly vegetal nuance, lavender, violet, white pepper, dried herbs of Provence region. **Palate**: rather powerful attack, voluminous, acidity with fresh tomato umami, iron, bitterness. **Food & wine pairings**: shrimp cocktail with aurora sauce; caprese; charcuterie; shabu-shabu with pork.

83340 Le Thoronet - Tél. : 04 94 73 87 36

AUDE HAUTERIVE IGP

GÉRARD BERTRAND



Cigalus

2014 18° C 2027

Robe : grenat sombre, haute viscosité. **Nez** : volumineux et arôme riche, cassis, liqueur de myrtille, menthol, sauge. **Bouche** : attaque forte, complexe, fruit croquant, concentrée, riche, tanin doux, jolie finale. **Accords mets et vins** : pintade en ballotine ; brochette de poulet yakitori.

Visual aspect: dark garnet, high viscosity. **Nose**: voluminous and rich aroma, cassis, blueberry liquor, menthol, sauge. **Palate**: strong attack, complex, crispy fruit, concentrated, rich, soft tannin, gentle finish. **Food & wine pairings**: ballotine of guinea; yakitori skewered chicken.

Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne
Tél. : 04 68 45 28 50 - www.gerard-bertrand.com

CORBIÈRES

VIGNOBLES BONFILS



Château Vaugelas Cuvée V

2014 18° C 2022

Robe : sombre grenat avec reflet bleuté, haute viscosité. **Nez** : arôme riche, jeune, cassis concentré, liqueur de prune, fruit dominant, acier, minéral, légèrement iodé. **Bouche** : fruit riche, acidité ronde, tanin fin. **Accords mets et vins** : bœuf grillé à la sauce barbecue ; bœuf stroganoff ; bonite fumé à la sauce balsamique ; travers de porc.

Visual aspect: dark garnet with blue hue, high viscosity. **Nose**: rich aroma, young, concentrated cassis, plum liqueur, fruit driven, iron, earthy, mineral, slightly iodine. **Palate**: rich fruit, round acidity, fine tannin. **Food & wine pairings**: grilled beef with barbecue sauce; beef stroganoff; smoked bonito with balsamic sauce; pork spare rib.

Domaine de Cibadiès - 34310 Capestang
Tél. : 04 67 93 10 10 - www.bonfilswines.com

CORBIÈRES

CHÂTEAU ÉTANG DES COLOMBES



Bois des Dames

2012 18° C 2025

Robe : sombre, signe de maturité, nuance d'oxydation, forte viscosité. **Nez** : chêne, acide lactique, pruneau demi-sec, menthe. **Bouche** : puissante, volumineuse, bien équilibrée, acidité élevée mais bien intégrée, ronde, légèrement amère en finale. **Accords mets et vins** : fondue de fromage ; sushis aux haricots mungos fermentés ; porc avec sauce au fromage. **Commentaires** : à boire dans un verre de taille moyenne, ne pas carafier.

Visual aspect: dark, sign of maturity, nuance of oxidation, high viscosity. **Nose**: oaky, lactic acid, semi-dried plum, mint. **Palate**: powerful, voluminous, well-balanced, high but integrated acidity, round, slightly bitter on aftertaste. **Food & wine pairings**: cheese fondue; fermented soy beans sushi roll; pork with cheese sauce. **Comments**: medium size glass, no decanting.

11200 Lézignan-Corbières
Tél. : 04 68 27 00 03 - www.etangdescolombes.com

COTEAUX DU LANGUEDOC PÉZENAS

DOMAINE DU PECH ROMÉ



Clemens

2014 15° C 2027

Robe : rubis, avec une teinte orangée, forte viscosité. **Nez** : cassis, prune, cerise noire, olive noire, acier, minéral, poivre noir, épice telle que la muscade. Arôme riche comme la liqueur, le cacao, le chocolat. **Bouche** : volumineuse, tanins et acidité onctueux, riche. **Accords mets et vins** : sukiyaki (bœuf et légumes mijotés dans la sauce soja, sucre et saké) ; unagi no kabayaki (anguille grillée plongée dans la sauce soja sucrée) ; porc grillé, sauce à la prune.

Visual aspect: ruby with orangy hue, high viscosity. **Nose**: cassis, plum, dark cherry, black olive, iron, mineral, black pepper, spice such as nutmeg. Rich aroma like liqueur, cocoa, chocolate. **Palate**: voluminous, smooth tannins and acidity, rich. **Food & wine pairings**: sukiyaki (beef and vegetables simmered in soy sauce, sugar and sake); unagi no kabayaki (grilled eel drenched with sweetened soy sauce); grilled pork with plum sauce.

17 rue Montée des Remparts - 34320 Neffies
Tél. : 04 67 59 42 05 - www.domainepechrome.com

COTEAUX DU LANGUEDOC

DOMAINE PAUL MAS

Clos des Mûres
élevé en fût de chêne

2014 16° C A boire

Robe : grenat moyen avec une teinte noire, disque épais, haute viscosité, concentrée. **Nez** : puissant, concentration, compote de cerise noire, épice (régliasse), arôme grillé, toasté, cuir tanné, complexe. **Bouche** : attaque puissante et volumineuse, fruit volumineux, acidité modérée mais plaisante. Tanin mûr, astringente, finale plutôt courte (4-5 sec.). **Accords mets et vins** : poulet braisé avec des tomates.

Visual aspect: medium garnet with black hue, thick disk, high viscosity, concentrated. **Nose**: powerful, concentration, black cherry compote, spice (liquorice), roasted aroma, toast, tanned leather, complex. **Palate**: powerful and voluminous attack, voluminous fruit, moderate yet pleasant acidity. Mature tannin, astringent, finish rather short (4-5 sec.). **Food & wine pairings**: braised chicken with tomatoes.

D5, route de Villeveyrac - 34530 Montagnac
Tél. : 04 67 90 16 10 - www.paulmas.com

CÔTES DU ROUSSILLON

VIGNOBLES BONFILS

Château
L'Esparrou Mas Grand

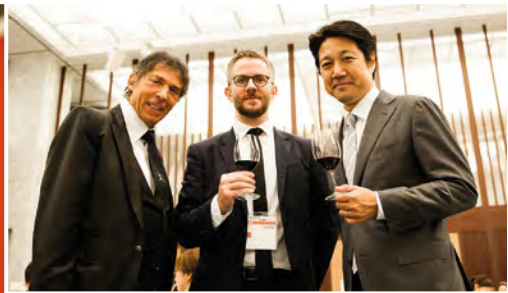
2013 18° C 2032

Robe : jeune, teinte rosée, haute viscosité. **Nez** : cerise noire, fruit rôti, concentré, violette, muscade, oriental, animal, garrigue, lavande. **Bouche** : puissante, espresso, liqueur de café. Tanin bien équilibré, riche, soyeux. **Accords mets et vins** : gibier rôti ; rognons en cocotte. **Commentaires** : ouvrir la bouteille 1 heure avant, servir dans un grand verre.

Visual aspect: young, pinky hue, high viscosity. **Nose**: black cherry, baked fruit, concentrated, violet, nutmeg, oriental, animal, scrubland, lavender. **Palate**: powerful, espresso, coffee liqueur. Well-balanced tannin, rich, silky. **Food & wine pairings**: roasted game; stewed organ meat. **Comments**: open the bottle 1 hour before, large glass.

Domaine de Cibadiès - 34310 Capestang
Tél. : 04 67 93 10 10 - www.bonfilswines.com

TASTING TOKYO



RETOUR 
EN IMAGES



CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

VIGNOBLES DOM BRIAL



Château Les Pins

2012 17° C 2027

Robe : grenat sombre, forte viscosité. **Nez :** fruit noir, crème de cassis, olive noire, animal, fruit sec, lavande, poivre noir, clou de girofle, muscade, feuille de laurier. **Bouche :** attaque puissante avec une bonne acidité, riche en alcool et tanins. Finale longue, astringente. **Accords mets et vins :** cassoulet ; menchikatsu (côtelette de viande panée) ; ragoût d'agneau. **Commentaires :** vin épicé et puissant.

Visual aspect: thick and dark garnet, high viscosity. **Nose:** black fruit, crème de cassis, black olive, animal, dried fruit, lavender, black pepper, clove, nutmeg, bay leaf. **Palate:** strong attack with good acidity, rich in alcohol and tannins. Long finish, astringent. **Food & wine pairings:** cassoulet; menchikatsu (breaded and deep-fried ground meat cutlet); French lamb stew. **Comments:** spicy and powerful wine.

66390 Baixas

Tél. : 04 68 64 22 37 - www.dom-brial.com

CRÉMANT DE LIMOUX

SIEUR D'ARQUES



Toques & Clochers

2012 9° C 2020

Robe : jaune doré, petites bulles. **Nez :** citron, miel, pamplemousses. **Frais.** **Bouche :** bonne acidité, amertume en finale. Bien équilibré, fraîche, complexe. **Accords mets et vins :** crevettes marinées ; tempura ; sushis ; salade méditerranéenne. **Commentaires :** à apprécier pendant l'été.

Visual aspect: golden yellow, small bubbles. **Nose:** lemon, honey, grapefruits. **Fresh.** **Palate:** good acidity, bitterness in the finish. Well-balanced, fresh taste, complex. **Food & wine pairings:** marinated shrimps; tempura; sushis; Mediterranean salad. **Comments:** good to enjoy during summer.

Avenue du Mauzac - 11300 Limoux

Tél. : 04 68 74 63 00 - www.sieurdarques.com

FAUGÈRES

VIGNOBLES JEANJEAN



Le Père la Minute

2014 20° C 2019

Robe : rubis foncé, haute viscosité, concentrée. **Nez :** très concentré, compote de prune/myrtille, épice, réglisse, cannelle, poivre, arôme grillé, cacao. **Bouche :** volumineuse, fraîche acidité. Arôme de fruit dominant. **Accords mets et vins :** ragoût ; nourriture mijotée.

Visual aspect: dark ruby, high viscosity, concentrated. **Nose:** very concentrated, blueberry/prune compote, spice, liquorice, cinnamon, pepper, roasted aroma, cacao. **Palate:** voluminous, fresh acidity. Fruit-forward aroma. **Food & wine pairings:** stew; simmered food.

L'Enclos - BP 1 - 34725 Saint-Felix de Lodez

Tél. : 04 67 88 96 61 - www.jeanjean.fr

GARD IGP

CELLIER DES CHARTREUX



La Nuit tous les Chats sont Gris

2015 7° C A boire

Robe : pâle, pelure d'oignons, brillante, limpide, viscosité plutôt élevée. **Nez :** bonbon, fleur, échalote, fraise des bois, framboise. Charmant. **Bouche :** légèrement sucrée, ronde, acidité modérée. Finale grasse mais nette, légère amertume en finale. **Accords mets et vins :** poitrine de porc braisé ; avec une entrée telle que des pinchos. **Commentaires :** à boire l'été autour d'un barbecue.

Visual aspect: pale onion peel colour, brilliant, limpid, rather high viscosity. **Nose:** candy, flower, shallot, wild strawberry, raspberry. Charming. **Palate:** slightly sweet, round, moderate acidity. Oily but clean finish, slight bitterness at the finish. **Food & wine pairings:** braised pork belly; with starter such as pinchos. **Comments:** outdoor barbecue during summer.

D. 6580 - 30131 Pujaut

Tél. : 04 90 26 39 40 - www.cellierdeschartreux.fr

LANGUEDOC

LGI WINES



La Croisade Cabernet-Syrah - Réserve

2015 15° C 2022

Robe : grenat avec une teinte violette, haute viscosité. **Nez** : cassis, cerise noire, nuance de baie cuite, figue sèche, cacao, crayon à papier, thym, romarin, fraîcheur. **Bouche** : attaque moyenne à bonne, dominance du fruit, figue noire, kuromitsu (sirop de sucre noir). Bien équilibrée, chêne, finale moyenne à longue. **Accords mets et vins** : travers de porc teriyaki ; canard à la pékinoise ; Hayashi rice (ragoût de bœuf japonais versé sur du riz à la vapeur).

Visual aspect: garnet with purple hue, high viscosity. **Nose**: cassis, dark cherry, berry cooked nuance, dried fig, cocoa, pencil lead, thyme, rosemary, freshness. **Palate**: medium to medium plus attack, fruit-forward, black fig, kuromitsu (black sugar syrup). Well-balanced, oak, medium to long finish. **Food & wine pairings**: spareribs teriyaki; Peking duck; Hayashi rice (Japanese beef stew poured over steamed rice).

545 avenue Georges Guillé - 11000 Carcassonne
Tél. : 04 68 11 93 11 - www.lgi-wines.com

LANGUEDOC

DOMAINE PAUL MAS



Vinus Grande Réserve

2014 15° C 2020

Robe : moyennement sombre, forte viscosité. **Nez** : volatile, fruit rouge, confituré, arôme grillé, épicé, jus chauffé. **Bouche** : vive, acidité mordante, concentration modérée, floral, doux tannin. **Accords mets et vins** : caille rôtie aux herbes ; Hayashi rice (ragoût de l'ouest du Japon) ; tonkatsu (côtelette de porc panée).

Visual aspect: medium dark colour, high viscosity. **Nose**: volatile, red fruit, jammy, roasted aroma, spicy, heated juice. **Palate**: lively, sharp acidity, moderate concentration, floral, soft tannin. **Food & wine pairings**: roasted stuffed quail with herbs; Hayashi rice (western style Japanese stew); tonkatsu (deep-fried breaded pork cutlet).

D5, route de Villeveyrac - 34530 Montagnac
Tél. : 04 67 90 16 10 - www.paulmas.com

LANGUEDOC LA CLAPE

CHÂTEAU ROUQUETTE-SUR-MER



Cuvée Henry Lapierre

2014 15° C 2022

Robe : cerise noire au centre avec une teinte violette, haute viscosité, concentration, jeune. **Nez** : fruit noir mûr, arôme sucré tel que la myrtille, cassis, pruneau, liqueur de cerise, conifère, clou de girofle, réglisse, boisé plaisant. **Bouche** : riche en fruit, onctueuse, charmante, acidité fraîche, plaisante amertume et tanins fins qui sont bien intégrés. Finale élégante. **Accords mets et vins** : brochettes de poulet grillées ; canard au barbecue ; charcuterie.

Visual aspect: dark centered cherry red with purple hue, high viscosity, concentration, young. **Nose**: ripe black fruit, sweetness like blueberry, cassis, prune, cherry liqueur, soft-wood tree, clove, liquorice, pleasant oak. **Palate**: rich in fruit, smooth, charming, fresh acidity, pleasant bitterness and fine tannins are well-integrated. Elegant finish. **Food & wine pairings**: grilled chicken skewers; barbecue duck ; charcuterie.

Route bleue - F-11100 Narbonne-Plage
Tél. : 04 68 65 68 65 - www.chateaurouquette.com

LIMOUX

GÉRARD BERTRAND



Aigle Royal

2014 12° C 2025

Robe : brillante, jaune citron profond, nette, légèrement jeune. **Nez** : poire, pêche jaune, peau d'orange, beurre, caramel, gingembre, muscade, anis, vanille, toujours jeune. **Bouche** : attaque onctueuse, riche, volumineuse mais équilibré avec l'acidité. Longue finale (10 sec.). **Accords mets et vins** : teppanyaki de bœuf de kobe (grillé à la plancha) ; tourte au loup de mer, sauce choron.

Visual aspect: brilliant, deep lemon yellow, clean, slightly young. **Nose**: pear, yellow peach, orange peel, butter, caramel, ginger, nutmeg, anise, vanilla, still young. **Palate**: smooth attack, rich, voluminous but balanced with acidity. Long finish (10 sec). **Food & wine pairings**: wagyu beef teppanyaki (grilled on an iron top), sea perch pie with choron sauce.

Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne
Tél. : 04 68 45 28 50 - www.gerard-bertrand.com

LIMOUX

DOMAINE PAUL MAS



III B & Auromon Chardonnay

2015 11° C 2022

Robe : jaune légèrement foncé avec un reflet vert, brillante, haute viscosité. **Nez** : arôme intense, complexe, légèrement floral, compote pêche blanche ou de poire, toasté, vanille, caramel, amande. Bien équilibré entre l'arôme rôti et le fruit. **Bouche** : attaque riche et gourmande, florale, l'acidité et le chène seront bien intégrés dans quelques années. **Accords mets et vins** : perche grillée avec une sauce aux racines de bardane ; gros maquereau grillé assaisonné à la pâte miso.

Visual aspect: slightly dark yellow with green hue, brilliant, high viscosity. **Nose**: intense aroma, complex, slightly floral, white peach or pear compote, toast, vanilla, caramel, almond. Well-balanced between roasted aroma and fruit. **Palate**: rich and lush attack, floral, acidity and oak will be well integrated with years. **Food & wine pairings**: grilled sea perch with burdock root sauce, grilled king mackerel seasoned with sweet miso paste.

D5, route de Villeveyrac - 34530 Montagnac
Tél. : 04 67 90 16 10 - www.paulmas.com

LIMOUX

SIEUR D'ARQUES



Toques & Clochers Haute Vallée

2014 12° C 2027

Robe : jaune avec une teinte verte, brillante, limpide, haute viscosité. Disque épais, concentration, jeune. **Nez** : première impression sur la jeunesse, fruit frais, fruit jaune, pêche jaune, pomme, fleurs jaunes, nuance de chène, iode. **Bouche** : attaque riche et volumineuse, onctueuse, acidité fraîche, minéralité, amertume. Une plaisante touche de chène bien intégrée, finale élégante et longue. **Accords mets et vins** : sushi de chinchard mariné ; gratin de homard.

Visual aspect: yellow with green hue, brilliant, limpid, high viscosity. Thick disk, concentration, young. **Nose**: first impression is young, fresh fruit, yellow fruit, yellow peach, apple, yellow flowers, nuance of oak, iodine. **Palate**: rich and voluminous attack, smooth, fresh acidity, minerality, bitterness. Pleasant oak touch well integrated, elegant and long finish. **Food & wine pairings**: pressed sushi with marinated horse mackerel; lobster au gratin.

Avenue du Mauzac - 11300 Limoux
Tél. : 04 68 74 63 00 - www.sieurdarques.com

MINERVOIS-LA LIVINIÈRE

GÉRARD BERTRAND



Clos d'Ora

2013 17° C 2025

Robe : sombre, jeune, haute viscosité, rubis. **Nez** : confiture de fruit noir, figue semi-sèche, sang, épice, herbes sèches, prune, animal, complexe, graine de poivre noir. **Bouche** : le fruit domine, astringente, tanin doux et intégré. **Accords mets et vins** : andouillette ; bifteck saignant ; anguille kabayaki (avec de la sauce soja et du sucre).

Visual aspect: dark, young, high viscosity, ruby. **Nose**: black fruit jam, semi-dried fig, blood, spice, dried herbs, plum, animal, complex, whole black pepper bean. **Palate**: fruit driven, astringent, soft and integrated tannin. **Food & wine pairings**: andouillette; rare beef steak; kabayaki eel (with soy sauce and sugar).

Route de Narbonne Plage - 11100 Narbonne
Tél. : 04 68 45 28 50 - www.gerard-bertrand.com

PAYS D'OC IGP

CHÂTEAU LE BOUÏS



Cuvée Confidences

2015 7° C 2019

Robe : rose saumon, brillante, haute viscosité. **Nez** : arôme modéré, complexe, cerise croquante, agrume, pomme talée, pure. **Bouche** : attaque sur un fruit pure, acidité et fruit en abondance, tanin subtile, minéralité saline. Finale saline, féminine. **Accords mets et vins** : Sakuramochi (gâteau de riz rose avec une pâte de haricot rouge au milieu entouré d'une feuille de cerisier vinaigrée) ; canapés au saumon.

Visual aspect: salmon pink, brilliant, high viscosity. **Nose**: moderate aroma, complex, crispy cherry, citrus fruit, apple honey core, pure. **Palate**: pure fruit attack, abundant acidity and fruit, subtle tanin, salty minerality. Salty aftertaste, feminine. **Food & wine pairings**: Sakuramochi (sweet pink-colored rice cake with a red bean paste center, wrapped in a pickled cherry blossom leaf); salmon canapé.

Route bleue - 11430 Gruissan
Tél. : 04 68 75 25 25 - www.chateaubouis.fr

PAYS D'OC IGP

LGI WINES



La Croisade Chardonnay Réserve

2015 9° C 2020

Robe : jaune citron avec une teinte verte, viscosité moyenne, brillante. **Nez** : pomme verte, fleurs blanches, jasmin, beurre, herbes fraîches, arôme mûr. **Bouche** : délicate, acidité modérée, bien équilibrée. Finale riche, touche sucrée. **Accords mets et vins** : pagre grillé avec de la ratatouille ; unagi shirayaki (anguille grillée déglacée). **Commentaires** : vin convivial et décontracté, à boire tant qu'il est jeune.

Visual aspect: lemon yellow with green hue, medium viscosity, brilliant. **Nose**: green apple, white flowers, jasmine, butter, fresh herbs, ripe aroma. **Palate**: delicate, moderate acidity, well-balanced. Rich finish, touch of sweetness. **Food & wine pairings**: grilled porgy with ratatouille; unagi shirayaki (unglazed plain grilled eel). **Comments**: friendly and casual wine, drink while young.

545 avenue Georges Guillé - 11000 Carcassonne
Tél. : 04 68 11 93 11 - www.lgi-wines.com

PAYS D'OC IGP

VINADEIS



La Cuvée Mythique des Vignerons de la Méditerranée

2015 13° C A boire

Robe : brillante, jaune doré foncé, caractère du sud. **Nez** : floral (jasmin), fruit tropical, fruit mûr, papaye, mangue, arôme léger de paille, un peu épicé. **Bouche** : jolie attaque, bien équilibrée entre l'acidité et l'amertume. Saveur salée en finale, longue finale. **Accords mets et vins** : porc rôti ; saint-jacques au curry ; tortilla ; raviolis chinois mijotés. **Commentaires** : chaleureux, peut plaire à tout le monde.

Visual aspect: brilliant, golden dark yellow, southern area character. **Nose**: floral (jasmine), tropical fruit, ripe fruit, papaya, mango, slightly straw aroma, little spicy. **Palate**: gentle attack, well-balanced between acidity and bitterness. Salty flavor on aftertaste, long finish. **Food & wine pairings**: roasted pork; scallops with curry; tortilla; steamed dumpling. **Comments**: friendly, can please everyone.

12, rue du Rec Veyret - 11004 Narbonne Cedex
Tél. : 04 68 42 75 00 - www.vinadeis.com

PAYS D'OC IGP

VINADEIS



Domaine de Cazelles-Verdier Les Pierres qui Chantent Grande Réserve Chardonnay

2015 13° C A boire

Robe : couleur assez épaisse, jaune avec une teinte dorée. **Nez** : pomme jaune, coing, minéral, annin tofu (gelée faite avec du lait d'amande, de l'agar et du sucre), amande. **Bouche** : attaque ronde, acidité modérée, finale plutôt courte. **Accords mets et vins** : poisson frais mariné ; calamar à la sétoise.

Visual aspect: slightly thick color, yellow with golden hue. **Nose**: yellow apple, marmelo, mineral, annin tofu (jellied dessert made of almond milk, agar and sugar), almond. **Palate**: round attack, moderate acidity, rather short finish. **Food & wine pairings**: marinated fresh fish; setoise squid.

12, rue du Rec Veyret - 11004 Narbonne Cedex
Tél. : 04 68 42 75 00 - www.vinadeis.com

PAYS D'OC IGP

VINADEIS



La Cuvée Mythique des Vignerons de la Méditerranée

2014 15° C A boire

Robe : rubis, avec une teinte violette, viscosité modérée. **Nez** : modéré, légèrement épicé, réglisse, sang, viande fraîche, zeste d'orange. Mélange de fruits rouges et noirs, chêne toasté, chocolat noir. **Bouche** : attaque onctueuse et belle, acidité plutôt élevée, tanin modéré, épicé. **Accords mets et vins** : fondue chinoise au porc avec de la sauce sésame ; porc grillé. **Commentaires** : bien équilibré.

Visual aspect: ruby with purple hue, moderate viscosity. **Nose**: moderate, little spicy, liquorice, blood, fresh meat, orange peel. Mixture of red and black fruit, roasted oak, black chocolate. **Palate**: smooth and gentle attack, acidity rather high, moderate tannin, spicy. **Food & wine pairings**: pork shabu shabu with sesame sauce; grilled pork. **Comments**: well-balanced.

12, rue du Rec Veyret - 11004 Narbonne Cedex
Tél. : 04 68 42 75 00 - www.vinadeis.com

PAYS D'OC IGP

DOMAINE VERENA WYSS



Belcanto

2012 16° C 2020

Robe : moyennement rubis, forte viscosité, beaucoup de polyphénol, toujours jeune. **Nez** : opulent, plaisant arôme de poivron et d'asperge qui amènent de la fraîcheur, cerise noire, cèdre. Fort potentiel. **Bouche** : fraîche acidité, tanin fin mais toujours jeune et fort. **Accords mets et vins** : porc au barbecue avec de l'ananas grillé. **Commentaires** : à boire dans un verre de taille moyenne. Peut s'apprécier maintenant mais peut encore vieillir. A décanter.

Visual aspect: medium ruby, high viscosity, lot of polyphenol, still young. **Nose**: opulent, pleasant bell pepper and asparagus aromas bring the freshness, blackcherry, cedar. High potential. **Palate**: fresh acidity, fine tanin but still young and strong. **Food & wine pairings**: barbecue pork with grilled pineapple. **Comments**: medium size glass. Can enjoy now but can still age. Must decant.

Lieu dit Cantepedrix - Chemin du Pétrole - 34320 Gabian
Tél. : 04 67 24 77 63 - www.domaine-verenawyss.com

SAINT-CHINIAN

CHÂTEAU CASTIGNO



Château Castigno

2012 15° C 2022

Robe : brillante, limpide, rubis aux teintes violettes. Haute viscosité. **Nez** : sur le gibier, confiture de fruit rouge, graine de cumin, complexe. Léger signe de maturité. **Bouche** : une multitude de tanins en finale, liqueur, touche de garrigue. **Accords mets et vins** : salmi de canard en sauce ; misokatsu (côtelette de porc sauce miso).

Visual aspect: brilliant, limpid, ruby with violet hue. High viscosity. **Nose**: little gamey, red fruit jam, cumin seed, complex. Slight sign of maturity. **Palate**: plenty of tannin last on aftertaste, liqueur, touch of scrubland. **Food & wine pairings**: duck with salmis sauce; misokatsu (pork cutlet with miso sauce).

Rue des Écoles - 34360 Assignan
Tél. : 04 67 24 26 41 - www.chateaucastigno.com

SAINT-CHINIAN

CHÂTEAU CASTIGNO



Château Castigno

2013 10° C 2022

Robe : citron plutôt sombre, très forte viscosité. **Nez** : abricot, mangue, ananas, pêche jaune, très riche, arôme mûr qui évolue sur le fumé, poivre blanc, coriandre. **Bouche** : attaque riche en alcool et volumineuse, minérale, acidité plaisante. Finale puissante. **Accords mets et vins** : huîtres frites ; poisson à chair blanche grillé ; saumon frit avec une sauce tartare ; Comté ; Mont d'or.

Visual aspect: rather dark lemon yellow, very high viscosity. **Nose**: apricot, mango, pineapple, yellow peach, very rich and ripe aroma, become smoky, white pepper, coriander. **Palate**: rich in alcohol attack, voluminous attack, mineral, pleasant acidity. Strong finish. **Food & wine pairings**: deep-fried oyster; grilled white flesh fish; deep-fried salmon with tartar sauce; comte cheese; Mont d'or.

Rue des Écoles - 34360 Assignan
Tél. : 04 67 24 26 41 - www.chateaucastigno.com

SAINT-CHINIAN

VIGNOBLES FONCALIEU



L'Apogée

2013 18° C 2024

Robe : cerise noire, violet profond, très grande viscosité, concentrée. **Nez** : volumineux, compote de cerise noire, café, cuir tanné, sang, acier, réglisse, cacao. Complexe, puissant, animal. **Bouche** : attaque puissante, riche, fruit concentré, jolie acidité. Fine, onctueuse, tanins abondants, volumineuse. Cacao, compote de cerise. Pointe animale en fin de bouche, de grande qualité. **Accords mets et vins** : pigeon rôti sauce au cacao.

Visual aspect: black cherry color, deep purple, very high viscosity, concentrated. **Nose**: voluminous, black cherry compote, coffee, tanned leather, blood, iron, liquorice, cocoa. Complex, powerful, animal. **Palate**: powerful attack, rich, concentrated fruit flavour, gentle acidity. Fine, smooth, abundant tannin, voluminous. Cocoa, cherry compote. Animal nuance on aftertaste, high quality. **Food & wine pairings**: roasted pigeon with cocoa sauce.

Domaine de Corneille - 11290 Arzens
Tél. : 04 68 76 21 68 - www.foncalieu.com

SAINT-CHINIAN

CAVE DE ROQUEBRUN



Col de l'Orb

2015 16° C 2025

Robe : jeune, violette. **Nez** : cassis, myrtille, un peu fermé, caramel, croquant (provenant du chêne). **Bouche** : saveur du fruit onctueuse et élégante, prune, plaisante amertume, tannique. **Accords mets et vins** : ratatouille ; porc sauce aigre douce ; travers de porc.

Visual aspect: young, purple. **Nose**: cassis, blueberry, little closed, caramel, crispy (coming from oak). **Palate**: smooth and elegant fruit flavour, plum, pleasant bitterness, tannic. **Food & wine pairings**: ratatouille; sweet and sour pork; spareribs.

Avenue des Orangers - 34460 Roquebrun
Tél. : 04 67 89 64 35 - www.cave-roquebrun.fr

SAINT-CHINIAN ROQUEBRUN

CAVE DE ROQUEBRUN



Les Fiefs d'Aupenac

2014 16° C 2025

Robe : violet-rouge plutôt profond, viscosité moyenne. **Nez** : puissant, riche, fruit noir, confiture de cassis et de mûre, cacao, café, arôme rôti. **Acier**, poivre noir, viande rouge, légèrement sur la menthe, complexe, feuilles de thé. **Bouche** : attaque onctueuse, tanin fort, acidité modérée, volumineuse. **Accords mets et vins** : ragoût de joue de bœuf au vin rouge ; fondue de canard ; fondue de sanglier ; bœuf grillé avec du poivre noir ; biche sauce aux baies.

Visual aspect: rather deep purple red, medium viscosity. **Nose**: powerful, rich, black fruit, cassis and blackberry jam, cocoa, coffee, roasted aroma. **Iron**, black pepper, red flesh meat, slightly minty, complex, tea leaves. **Palate**: smooth attack, strong tannin, moderate acidity, voluminous. **Food & wine pairings**: beef cheek stewed in red wine; duck hot pot; boar hot pot; grilled beef with black pepper; deer with berry sauce

Avenue des Orangers - 34460 Roquebrun
Tél. : 04 67 89 64 35 - www.cave-roquebrun.fr

SAINT-CHINIAN ROQUEBRUN

CAVE DE ROQUEBRUN



La Grange des Combes

2014 15° C 2022

Robe : brillante, limpide, rubis, avec une teinte violette, claire. **Nez** : mentholé, poivron, élancé, arôme profond de fruit rouge et légèrement sur le fruit noir, épices (poivres). **Bouche** : tanin solide, volumineuse, acidité modérée, fruit rouge en finale. **Accords mets et vins** : poulet teriyaki ; agneau rôti ; rognons de veau. **Commentaires** : solide vin rouge du sud, mais avec une belle acidité.

Visual aspect: brilliant, limpid, ruby with violet hue, clear. **Nose**: menthol, bell pepper, stalky, deep aroma of red fruit and slightly dark fruit, spices (peppers). **Palate**: solid tannin, voluminous, moderate acidity, red fruit on aftertaste. **Food & wine pairings**: chicken teriyaki; roasted lamb; calf's kidney. **Comments**: solid red wine from south but yet fine acidity.

Avenue des Orangers - 34460 Roquebrun
Tél. : 04 67 89 64 35 - www.cave-roquebrun.fr

SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT IGP

DOMAINE ROQUEFUN



Vermentino

2010 9° C 2020

Robe : jaune pâle, claire. **Nez** : orange, pierre à fusil, aromatique, zeste d'orange, complexe. **Bouche** : volumineuse, fruitée, onctueuse, fine acidité, légèrement amère. **Accords mets et vins** : carpaccio de poisson blanc aux zestes de citron et d'orange ; huîtres (non laiteuses) ; vivaneau doré sauté, sauce à l'huile de citron.

Visual aspect: pale yellow, clear. **Nose**: orange, flint, aromatic, orange peel, complex. **Palate**: voluminous, fruity, smooth, fine acidity, slightly bitter. **Food & wine pairings**: white flesh fish carpaccio with lemon and orange peel; oyster (not creamy ones); sauteed golden eye snapper with lemon oil sauce.

47 Grand rue - 34150 Gignac
Tél. : 06 41 16 02 84 - www.domaine-roquefun.com

CRÉMANT / MÉDITERRANÉE IGP

VEUVE AMBAL



Rivarose Brut

10° C  A boire

Robe : rose pâle avec une teinte orangée, pelure d'oignon. **Nez** : fruits secs, paille, fruit rouge, un peu épicé, framboise. **Bouche** : bien équilibrée entre la touche de sucré (plus de 15g/l) et d'amertume provenant du fruit rouge. **Accords mets et vins** : ebi shinjo (gâteau aux gambas) ; gyoza (ravioli japonais frit) ; pâté de foie ; tapenade. **Commentaires** : bon pour un apéritif, tout en fraîcheur, peut s'apprécier à température ambiante, en plein air.

Visual aspect: pale rose with orangy hue, onion peel. **Nose**: nut, straw, red fruit, little spicy, raspberry. **Palate**: well-balanced between touch of sweetness (more than 15g/l) and bitterness coming from red fruit. **Food & wine pairings**: ebi shinjo (shrimp cake); gyoza (Japanese pan-fried dumplings); liver paste; tapenade. **Comments**: good for aperitif, fresh sparkling wine, can enjoy even with room temperature, can enjoy outdoor.

Pré Neuf - 21200 Montagny-lès-Beaune
Tél. : 03 80 25 90 81 - www.veuveambal.com

ABSINTHE

DISTILLERIE LES FILS D'EMILE PERNOT



Absinthe Bourgeois

Robe : vert kiwi. **Nez** : menthe poivrée, céleri, kiwi. Menthe, ail râpé, oignon, épice, anis étoilé chinois. **Bouche** : sucré au début puis devient plus sèche. Finale herbacée. **Accords gourmands** : à boire en rafraîchissement. A couper avec un jus de pamplemousse ou d'orange. **Commentaires** : évoque les peintures de Chagall.

Visual aspect: green like kiwi fruit. **Nose**: peppermint, celery, kiwi fruits. Mint, grated garlic, onion, spice, Chinese star anise. **Palate**: sweet at the beginning then gets drier. Herbaceous finish. **Food & wine pairings**: drink as cool drink. Cut with grapefruit juice or orange juice. **Comments**: evoke the paintings of Chagall.

18-20 Le Frambourg - 25300 La Cluse et Mijoux
Tél. : 03 81 39 04 28 - www.emilepernot.fr

ABSINTHE

DISTILLERIE LES FILS D'EMILE PERNOT



Vieux Pontarlier

Robe : léger vert, haute viscosité. **Nez** : pas encore à maturité, arôme frais de concombre, fenouil, anéthole, vanille, herbes vertes fraîches. Pointe d'arôme sucré. **Bouche** : saveur rafraîchissante, coriandre. **Accords gourmands** : chocolat blanc ; orangette. **Commentaires** : à température ambiante. Peut être coupé avec de l'eau.

Visual aspect: light green, high viscosity. **Nose**: unripened, fresh aroma of cucumber, fennel, anethole, vanilla, fresh green herbs. Hint of sweet aromas. **Palate**: refreshing flavour, coriander. **Food & wine pairings**: white chocolate; Orangette. **Comments**: room temperature. May be cut with water.

18-20 Le Frambourg - 25300 La Cluse et Mijoux
Tél. : 03 81 39 04 28 - www.emilepernot.fr

ARMAGNAC

BARON DE PICHON-LONGUEVILLE



Baron de Pichon-Longueville

1979

Robe : ambre foncé, viscosité importante. **Nez** : abricot, vanille, noix rôties, caramel. Astringence des noix. **Bouche** : amertume en finale, légèrement râpeux. **Accords gourmands** : quatre-quarts aux fruits secs; cookies rhum-raisin ; Kurumi yubeshi (dessert aux noisettes et yubeshi, sorte de yuzu fermenté). **Commentaires** : peut vieillir encore un peu. Service à température ambiante ou avec de la glace.

Visual aspect: dark amber, high viscosity. **Nose**: apricot, vanilla, roasted nuts, caramel. Astringency of walnuts. **Palate**: bitterness on the finish, slightly coarse. **Food & wine pairings**: pound cake with dried fruit; rum raisin cream sandwich cookies; Kurumi yubeshi (walnut yubeshi). **Comments**: can be aged for more. To serve at room temperature or with ice.

Château de Briat - 40240 Mauvezin d'Armagnac
Tél. : 05 58 44 81 37 - www.armagnacs-pichon-longueville.com

BAS-ARMAGNAC

DOMAINE BOINGNÈRES

Folle Blanche
2001

Robe : ambrée, reflet doré. **Nez :** confituré, fruits secs, tabac, floral. **Bouche :** fruits secs, miel, cacao. Pointe florale. Accords mets et vins : avec un dessert. **Commentaires :** un délicieux Bas-Armagnac, du beau travail.

Visual aspect: amber hue, golden tinge. **Nose:** jammy, dried fruits, tobacco, floral. **Palate:** dried fruits, honey, cocoa. Floral hint. **Food & wine pairings:** with a dessert. **Comments:** a delicious Bas-Armagnac, well-done.

EARL Lafitte - Route du Frêche - 40240 La Bastide d'Armagnac
Tél. : 05 58 44 80 28

BAS-ARMAGNAC

BAS-ARMAGNAC DARTIGALONGUE



1978

Robe : ambre, reflets vieil or. **Nez :** sur le bois, les épices, fruits secs, torréfié. **Bouche :** épices douces, joli rancio, pruneau, pointe de poivre. Une bouche ample, ronde et fondante. **Accords gourmands :** foie gras ; coppa de porc noir et légumes confits. **Commentaires :** quel plaisir !

Visual aspect: amber colour, old gold tinges. **Nose:** woody, spicy, dried fruits, roasted. **Palate:** sweet spices, nice rancio, prune, a hint of pepper. Broad, round and fondant palate. **Food & wine pairings:** foie gras; black pork coppa with preserved vegetables. **Comments:** what a pleasure!

BP 9 - 32110 Nogaro-en-Armagnac
Tél. : 05 62 09 03 01 - www.dartigalongue.com

BAS-ARMAGNAC

DOMAINE BOINGNÈRES

Folle Blanche
1986

Robe : ambrée, reflets bruns brillants. **Nez :** épices douces, caramel au lait, toasté, vanillé, café. **Bouche :** équilibrée, sur des notes épicées. Beau volume, sur un alcool chaud. Riche, généreuse. Sur une belle palette d'épices. Finale longue et savoureuse. **Accords gourmands :** un fondant au chocolat. **Commentaires :** un Armagnac de grande envergure.

Visual aspect: amber, brilliant brown tinges. **Nose:** sweet spices, milky caramel, toasty, vanilla, coffee. **Palate:** balanced, with spicy notes. Beautiful volume, with warm alcohol. Rich, generous. Nice range of spices. Long and savoury finish. **Food & wine pairings:** chocolate fondant. **Comments:** a high-end armagnac.

EARL Lafitte - Route du Frêche - 40240 La Bastide d'Armagnac
Tél. : 05 58 44 80 28

BAS-ARMAGNAC

DARTIGALONGUE & FILS



XO

Robe : topaze foncé, belle brillance, reflets rubis. **Nez :** harmonieux, avec des notes de caramel. Moka, légèrement sur le café et crème caramel. Noisette, épices douces, pruneaux secs ou datte, figue, pâte d'amande. **Bouche :** ronde, puissante, bien évoluée. Finale épicée, longue persistance aromatique. **Accords gourmands :** mousse au café ; tarte aux pruneaux. **Commentaires :** typique armagnac.

Visual aspect: dark topaz, beautiful brilliance, ruby tinges. **Nose:** harmonious, with notes of caramel. Moka, slightly coffee and crème caramel. Hazelnut, sweet spices, dried prunes or dattes, fig, almond paste. **Palate:** round, powerful, evolved. Spicy finish, long aromatic persistence. **Food & wine pairings:** coffee mousse; prunes tart. **Comments:** typical armagnac.

BP 9 - 32110 Nogaro-en-Armagnac
Tél. : 05 62 09 03 01 - www.dartigalongue.com

BAS-ARMAGNAC

ARMAGNAC GARREAU



Vieil Armagnac Folle Blanche

1995

Robe : ambre, haute viscosité. **Nez** : amande grillée, pomme cuite. **Bouche** : attaque pas très alcooleuse, onctueuse. Cohérente, bien équilibrée. **Accords gourmands** : crème brûlée ; tarte Tatin; tarte à l'orange avec un crumble aux amandes ; Mitarashi Dango (raviolis asiatiques). **Commentaires** : peut être apprécié dès maintenant, à température ambiante ou avec de la glace.

Visual aspect: amber hue, high viscosity. **Nose**: roasted almond, baked apple. **Palate**: not much alcohol on the attack, smooth, cohesive, well-balanced. **Food & wine pairings**: crème brûlée; Tatin tart; orange tart with almond crumble; Mitarashi Dango (sweet dumplings). **Comments**: can be enjoyed now at room temperature or with ice.

Château Garreau - 40240 Labastide d'Armagnac
Tél. : 05 58 44 84 35 - www.chateau-garreau.fr

CALVADOS

DOMAINE DU COQUEREL



Marquis de la Pomme 15 ans

Robe : brillante, claire, saine. Moyennement topaze. **Nez** : pomme très mûre, vanille. **Bouche** : bonne acidité qui se resserre en milieu de bouche ; fin de bouche iodée. **Accords gourmands** : tarte Tatin; Bleu. **Commentaires** : frais, craquant, vif, bien équilibré.

Visual aspect: brilliant, clear, healthy. Medium topaz colour. **Nose**: watercore of apple, vanilla. **Palate**: good acidity tightens up the outline of mouth; iodine aftertaste. **Food & wine pairings**: Tatin tart; blue cheese. **Comments**: fresh, crisp, sharp, well-balanced.

Manoir du Coquerel - Milly - 50600 Saint-Hilaire du Harcouet
Tél. : 02 33 79 02 20 - www.calvados-coquerel.com

CALVADOS

DOMAINE DU COQUEREL



Fine Calvados

Robe : marron doré. **Nez** : pomme cuite, cannelle, poire. Croustillant. **Bouche** : jolie attaque, fraîche, note légèrement épicée et fruitée. **Accords gourmands** : fruits secs ; camembert. **Commentaires** : plaisant arôme de pomme fraîche. Bien équilibré et accessible. Finale plaisante.

Visual aspect: brown gold. **Nose**: baked apple, cinnamon, pear. **Crisp**. **Palate**: gentle attack, fresh, slightly spicy and fruity note. **Food & wine pairings**: dried fruits; Camembert cheese. **Comments**: agreeable taste of fresh apple. Well-balanced and easy to approach. Pleasant finish.

Manoir du Coquerel - Milly - 50600 Saint-Hilaire du Harcouet
Tél. : 02 33 79 02 20 - www.calvados-coquerel.com

CALVADOS

DOMAINE DU COQUEREL



VSOP

Robe : brillante, topaze. **Nez** : pomme cuite, épices (cannelle, cumin, coriandre, vanille). **Bouche** : riche, intense, fraîche acidité. Croquante et longue finale, minéralité. **Accords gourmands** : tarte Tatin ; Hoshigaki (kakis secs). **Commentaires** : bel équilibre entre la fraîcheur et le niveau de maturité, aromatique, élégant.

Visual aspect: brilliant, topaz. **Nose**: baked apple, spice (cinnamon, cumin, coriandre, vanilla). **Palate**: rich, intense, fresh acidity. Crispy and long finish, minerality. **Food & wine pairings**: Tatin tart; Hoshigaki (air dried persimmons). **Comments**: well-balanced between freshness and the level of maturity, aromatic, elegant.

Manoir du Coquerel - Milly - 50600 Saint-Hilaire du Harcouet
Tél. : 02 33 79 02 20 - www.calvados-coquerel.com

CALVADOS

DOMAINE DU COQUEREL



XO

Robe : brillante, claire, topaze. Viscosité importante, maturité. **Nez** : pomme mûre, vanille, caramel, toasté, crème brûlée. **Maturité**. **Bouche** : puissante, riche, onctueuse. Saveur intense qui emplit le palais. Bien équilibrée entre la douceur, l'acidité, l'amertume et une minéralité de haut niveau. **Accords gourmands** : crème brûlée avec une sauce à la pomme. **Commentaires** : très expressif et pure. Peut s'apprécier sur de nombreuses saveurs.

Visual aspect: brilliant; clear, topaz. High viscosity, maturity. **Nose**: ripe apple, vanilla, caramel, toast, crème brûlée. Roasted, mature. **Palate**: powerful, rich, smooth. Intense flavour fills the mouth. Well-balanced between sweetness, acidity, bitterness and minerality at high level. **Food & wine pairings**: crème brûlée with apple sauce. **Comments**: very expressive and pure. Can enjoy a variety of flavours.

Manoir du Coquerel - Milly - 50600 Saint-Hilaire du Harcouet
Tél. : 02 33 79 02 20 - www.calvados-coquerel.com

CALVADOS

CALVADOS MORIN

Calvados Morin
1973

Robe : acajou. **Nez** : pruneau, boisé, pomme cuite. Sur les épices (clou de girofle, pointe vanillée, baton de réglisse). **Bouche** : ample, suave, touche animale, de cacao. Très intense. Finale épicée et très bonne. **Accords gourmands** : une tarte aux pommes ou au chocolat. **Commentaires** : succulent.

Visual aspect: mahogany. **Nose**: prune, woody, cooked apple. With spices (clove, hint of vanilla, liquorice stick). **Palate**: broad, smooth, animal hint, cacao. Very intense. Spicy and very good finish. **Food & wine pairings**: apple or chocolate tart. **Comments**: succulent.

10 rue d'Ezy - 27540 Ivry-la-Bataille
Tél. : 02 32 36 40 01 - www.calvadosmorin.com

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

MAISON BOINAUD

Cognac J. Dupont
Art Nouveau VSOP

Robe : brillante, doré profond. **Nez** : abricot, céréales, vanille, noisettes, beurre de raisins secs, cigare. **Bouche** : douce, complexe. Touche de sucré. **Accords gourmands** : aileron de requin supérieur braisé ; travers de porc glacés au miel. **Commentaires** : peut vieillir à vie.

Visual aspect: brilliant, deep gold. **Nose**: apricot, cereal, vanilla, hazelnuts, raisin butter, cigar. **Palate**: soft, complex. Touch of sweetness. **Food & wine pairings**: braised superior shark fin; honey glazed spareribs. **Comments**: can age forever.

140 rue de la Bonne Chauffe - 16130 Angeac Champagne
www.cognac-de-luze.com

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

MAISON BOINAUD



J. Dupont Art Déco XO

Robe : or, reflet miel. **Nez** : premier nez complexe, charmeur, très plaisant sur des notes de fruit mûrs compotés, épices. Second nez dynamique, porté par des notes de boisé. **Bouche** : ample, volumineuse, délicate, avec une fraîcheur bien maîtrisée, finissant par une belle harmonie. Un corps soyeux sur des arômes riches, note vanillée. Finale parfaitement équilibrée. **Commentaires** : un cognac harmonieux, d'une belle complexité.

Visual aspect: golden hue, honey tinge. **Nose**: complex first nose, charming, very pleasant with ripe fruit notes compote, spices. Dynamic second nose, bring with woody notes. **Palate**: ample, voluminous, delicate, with a well-mastered freshness, finishing with a nice harmony. A silky body with rich aromas, vanilla note. Perfectly balanced finish. **Comments**: a harmonious cognac, with a beautiful complexity.

140 rue de la Bonne Chauffe - 16130 Angeac Champagne
www.cognac-de-luze.com

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

MAISON D'AINCOURT



D'Aincourt Cognac Extra

Robe : ambrée. **Nez** : abricot sec, peau d'orange, cacao, ester, fumé, cigare. **Bouche** : subtiles saveurs sucrées, tel que la marmelade. Thé en finale. **Accords gourmands** : fondant au chocolat ; Mitarashi Dango (ravioli sucré). **Commentaires** : à déguster après un dîner, avec des ingrédients de saison hivernale.

Visual aspect: amber. **Nose**: dried apricot, orange peels, cocoa, ester, smoky, cigar. **Palate**: subtle flavour of sweetness like marmelade. Tea flavour at the finish. **Food & wine pairings**: chocolate fondant; Mitarashi Dango (sweet dumplings). **Comments**: good to taste after dinner with seasonal ingredients in winter time.

Avenue Pierre Sémirot - Domaine de Sybirol - 33270 Floirac
www.daincourt.com

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

MAISON D'AINCOURT



Cognac Rare XO

Robe : ambrée, sombre. **Nez** : figue sèche, thé Puerh (thé noir chinois), fleur jaune, tabac, cigare, peau d'orange. **Bouche** : ester, subtile saveur sucrée telle que le sirop de pêche. Finale fumée. **Accords gourmands** : pêche flambée ; crêpes Suzette. **Commentaires** : déguster avec un dessert ou un cigare.

Visual aspect: deep amber. **Nose**: dried fig; Puerh tea (chinese black tea), yellow flower, tobacco, cigar, orange peels. **Palate**: ester, subtle flavour of sweetness like peach syrup. Smoky finish. **Food & wine pairings**: peach flambée; Crepes Suzette. **Comments**: match with dessert but also with cigar.

Avenue Pierre Sémirot - Domaine de Sybirol - 33270 Floirac
Tél. : - www.daincourt.com

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

HAWKINS DISTRIBUTION



Richard Delisle XO

Robe : ambrée, reflet doré, belle brillance. **Nez** : intense, exhalant des arômes de fruits frais, d'épices, de cacao. Le nez est rehaussé par des nuances finement boisées. **Bouche** : suave, très agréable, charnue, dominée par une belle complexité. La bouche allie belle souplesse et harmonie. Belle minéralité, boisée, élégante. Fruits mûrs, note de noix, jolie finale de caractère. **Commentaires** : un cognac complet, savoureux, bien équilibré.

Visual aspect: amber colour, golden tinge, nice brilliance. **Nose**: intense, exhaling fresh fruit aromas, spices, cocoa. The nose is enhanced with finely woody nuances. **Palate**: smooth, very pleasant, fleshed, dominated with a nice complexity. The palate ally a nice suppleness and harmony. Nice minerality, woody, elegant. Ripe fruits, walnut note, nice finish with character. **Comments**: a full cognac, savoury, well-balanced.

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

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

COGNAC MEUKOW



XO

Robe : topaze, brillante, dorée et limpide. **Nez** : typé, frais et élégant avec des notes de pommes très mûrs, de poire et abricots confits. Légèrement caramélisé. Sur le boisé, les épices (thé à la pomme, chèvreffeulle). **Bouche** : belle évolution, fraîche, élégante et très longue persistance aromatique. Avec des notes d'épices et de boisé. **Accords gourmands** : tarte Tatin ; mousse au caramel. **Commentaires** : belle intensité de saveur.

Visual aspect: topaz, brilliant, golden and limpid. **Nose**: type, fresh and elegant with notes of ripe apples, pear and candied apricot. Slightly caramelised. Woodiness, spices (apple tea, honeysuckle). **Palate**: nice evolution, fresh, elegant and very long aromatic persistence. With spices and woody notes. **Food & wine pairings**: Tatin tart; caramel mousse. **Comments**: beautiful intensity of the flavour.

7 rue François Porche - 16100 Cognac
Tél. : 05 45 82 32 10 - www.meukowcognac.com

COGNAC

COGNAC MEUKOW



VSOP

Robe : topaze, brillante aux reflets oranges et dorés. **Nez** : intense, complexe, belle harmonie. Note de pommes rôties, caramel, fleurs séchées (camomille), noix. Quelques notes de thé. **Bouche** : ronde, bel équilibre, très belle évolution en bouche avec un final complexe. **Accords gourmands** : gâteau de fruits secs ; chocolat truffe ou crème caramel. **Commentaires** : bel équilibre, longue persistance.

Visual aspect: topaz, brilliant with orange and golden tinges. **Nose**: intense, complex, nice harmony. Note of roasted apple, caramel, dried flowers (camomille), walnut. Some

notes of tea. **Palate**: round, nice balance, beautiful evolution of the palate with a complex finish. **Food & wine pairings**: dried fruits cake; chocolate truffle or caramel cream. **Comments**: nice balance, long persistence.

7 rue François Porche - 16100 Cognac
Tél. : 05 45 82 32 10 - www.meukowcognac.com

COGNAC BORDERIES

DISTILLERIE TESSENDIER & FILS



Cognac Park Single Vineyard

Robe : or sombre. **Nez** : clou de girofle, cannelle, cèdre, vanille. **Bouche** : pain d'épice, tabac avec un final long et onctueux. **Accords mets et vins** : se suffit à lui-même. **Commentaires** : onctueux et suave.

Visual aspect: dark gold colour. **Nose**: clove, cinnamon, cedar, vanilla. **Palate**: gingerbread, tobacco with a long and unctuous finish. **Food & wine pairings**: on its own. **Comments**: unctuous and smooth.

BP 215 - 94 Rue Robert Daugas - 16111 Cognac
Tél. : 05 45 35 36 34 - www.cognac-park.com

COGNAC

DISTILLERIE TESSENDIER & FILS

Cognac Park
Carte Blanche VS

Robe : miel clair. **Nez** : fleurs séchées, fruits secs. **Bouche** : onctueuse, délicate, quelques notes de cerise, pomme. **Accords gourmands** : se suffit à lui-même. **Commentaires** : mix entre fruits et épices pour un résultat élégant.

Visual aspect: clear honey. **Nose**: dried flowers, dried fruits. **Palate**: unctuous, delicate, some notes of cherry, apple. **Food & wine pairings**: on its own. **Comments**: mix between fruits and spices for an elegant result.

BP 215 - 94 Rue Robert Daugas - 16111 Cognac
Tél. : 05 45 35 36 34 - www.cognac-park.com

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

COGNAC MAXIME TRIJOL



Extra

Robe : dorée, brillante. **Nez** : fruits confits, épice (réglice). **Bouche** : chaleureuse, sur les arômes du nez. Finale ample et très agréable. **Accords gourmands** : se suffit à lui-même. **Commentaires** : une très belle cuvée.

Visual aspect: golden hue, brilliant. **Nose**: candied fruits, spicy (liquorice). **Palate**: warm, with the aromas of the nose. Ample and very pleasant finish. **Food & wine pairings**: on its own. **Comments**: a very nice cuvée.

2 impasse du Paradis - 17520 Saint-Martial sur Né
Tél. : 05 46 49 53 31 - www.maxime-trijol.com

COGNAC GRANDE CHAMPAGNE

COGNAC MAXIME TRIJOL

VSOP 1^{er} Cru de Cognac

Robe : jaune doré, bord argenté, brillante. **Nez** : abricot sec, vanille, cannelle, glycérine, boisé. Quatre-quarts caramélisé aux amandes. **Bouche** : pointe de sucré, finale croquante. Miel, beurrée. **Accords gourmands** : fromage à croûte lavée ; cacahuètes ; cassata (gâteau sicilien) ; madeleine ; fromage Taleggio ; chocolat. **Commentaires** : meilleur avec de l'eau, ce qui donne plus d'arôme.

Visual aspect: golden yellow, silver on the edge, shiny. **Nose**: dried apricot, vanilla, cinnamon, glycerin, woody. Pound cake caramelized almond. **Palate**: bit of sweetness, crispy aftertaste. Honey, buttery flavour. **Food & wine pairings**: rind-washed cheese; nuts; cassata; Madeleine; Taleggio; chocolate. **Comments**: better to add water to enjoy, gives more aroma.

2 impasse du Paradis - 17520 Saint-Martial sur Né
Tél. : 05 46 49 53 31 - www.maxime-trijol.com

EAU-DE-VIE

MAISON DE LA MIRABELLE



Mirabelle de Rozelleures

Robe : translucide, brillante. **Nez** : persistant, minéral, arôme de mirabelle écrasée. **Bouche** : attaque franche, note de fruit frais, mirabelle, fruit jaune, agrume, légèrement florale. Bel équilibre. Finale gourmande et fondue. **Commentaires** : une eau-de-vie tout en élégance.

Visual aspect: translucent, brilliant. **Nose**: persistent, mineral, mirabelle plum compote aroma. **Palate**: frank first taste, fresh fruit note, mirabelle plum, yellow-fleshed fruit, citrus, slightly floral. Nice balance. Delicious and melted finish. **Comments**: an elegant eau-de-vie.

16 rue du Capitaine Durand - 54290 Rozelleures
Tél. : 03 83 72 32 26 - www.maisondelamirabelle.com

EAU-DE-VIE

BOLERO & CO



Berikoni VSOP 5 Years old

Robe : belle robe ambrée avec des reflets topazes. **Nez** : premier nez complexe très fruité, notes de fumé et de grillé (torréfaction). Deuxième nez sur la gentiane, abricots secs, caramel, vanille et bâton de réglisse. Notes de cerise à l'eau-de-vie. **Bouche** : ample, ronde, gourmande. Abricots confits, mangue, bonbons au miel. Finale kirchée. **Accords gourmands** : parfait sur un café Colombien ; cigare Torpédo N°3 Romeo et Juliette.

Visual aspect: nice amber colour with topaz tinges. **Nose**: complex and very fruity first nose, smoked and grilled notes (roasting). Second nose with gentian, dried apricots, caramel, vanilla and stick of liquorice. Notes of cherry brandy. **Palate**: ample, round, delicious. Candied apricots, mango, honeyed candies. Kirschy finish. **Food & wine pairings**: perfect with a Colombian coffee; Torpedo cigar N°3 Romeo & Juliet.

12, O. Chkheidze str. - 0186 Tbilisi
Tél. : (+995) 5 70 90 40 80 - www.bolero.ge

EAU-DE-VIE

DISTILLERIE MASSENEZ



Framboise Sauvage Massenez

Robe : nette, limpide. **Nez** : fort, parfumé, iode, cassis. Nori no tsukudani (confiture d'algues mijotée avec de la sauce soja), framboise et cerises en sirop. Amande ou litchi en finale. **Bouche** : attaque puissante, onctueuse, solide alcool. Finale légère, saveur complexe. Finale plaisante. **Accords gourmands** : dessert à la cerise kirschée ; tarte à la cerise ; bonbon au chocolat ; Kouglof. **Commentaires** : à boire maintenant.

Visual aspect: clean, limpid. **Nose**: strong, fragrant, iodine, cassis. Nori no tsukudani (seaweed jam simmered with soysauce), raspberry and cherries in syrup. Almond or lychee at the finish. **Palate**: strong attack, smooth and solid alcohol. Light at the finish, complex flavour. Pleasant aftertaste. **Food & wine pairings**: cherry jubilee; cherry tart; Chocolate bonbon; Kouglof. **Comments**: drink now.

1 ZI du Haechy Dieffenbach-au-Val - 67220 Villé
Tél. : 03 88 85 62 86 - www.massenez.com

EAU-DE-VIE

DISTILLERIE MASSENEZ



Poire Prisonnière Massenez

Robe : pâle, brillante, limpide. **Nez** : persistant, net, exubérant, de belle densité. **Bouche** : complexe, harmonieuse, délicate, tout en rondeur. Sur des notes agréables de fruit frais. Bien équilibrée, opulente. Final longue et savoureuse, sur le fruit. **Commentaires** : un nez riche, une bouche caractérisée par la finesse, superbe.

Visual aspect: pale, brilliant, limpid. **Nose**: persistent, clean, exuberant, a nice density. **Palate**: complex, harmonious, delicate, roundness. With pleasant notes of fresh fruit. Well-balanced, opulent. Long and savoury finish, with fruit. **Comments**: a rich nose, a palate characterized with finesse, superb.

1 ZI du Haechy Dieffenbach-au-Val - 67220 Villé
Tél. : 03 88 85 62 86 - www.massenez.com

GIN

CALVADOS CHRISTIAN DROUIN



Le Gin de Christian Drouin

Robe : cristalline. **Nez** : pomme, citrique, un brin floral avec quelques épices. **Bouche** : on retrouve la pomme, les notes florales, ainsi qu'une touche poivrée. **Accords gourmands** : cocktail ; gin tonic. **Commentaires** : gin équilibré et gourmand en finale.

Visual aspect: crystal-clear. **Nose**: apple, citric, quite floral with some spices. **Palate**: we find the apple again, the floral notes and a peppery touch. **Food & wine pairings**: cocktail; gin tonic. **Comments**: balanced gin and delicious finish.

1895 route de Trouville - 14130 Coudray-Rabut
Tél. : 02 31 64 30 05 - www.calvados-drouin.com

LIQUEUR

DISTILLERIE MASSENEZ



Garden Party Liqueur de Concombre Massenez

Robe : brillante, jolie couleur verte. **Nez** : concombre, algues, melon. Thé Matcha, coriandre. **Bouche** : attaque onctueuse, subtilement sucrée, riche. Saveur herbacée qui enrobe le palais. Longue finale. **Accords gourmands** : Yatsuhashi (confiserie japonaise faite de farine de riz gluant, sucre et cannelle) ; gaspacho ; Tokoroten (cuisine japonaise à base d'algues). **Commentaires** : à boire maintenant.

Visual aspect: brilliant, healthy green colour. **Nose**: cucumber, seaweed, melon. Matcha (Japanese green tea), coriander. **Palate**: smooth attack, subtly sweet, rich. Herbaceous flavour spreads out in mouth. Long finish. **Food & wine pairings**: Yatsuhashi (Japanese confectionery made from glutinous rice flour, sugar and cinnamon); Gaspacho; Tokoroten (Japanese cuisine made from agarophytes). **Comments**: drink now.

1 ZI du Haechy Dieffenbach-au-Val - 67220 Villé
Tél. : 03 88 85 62 86 - www.massenez.com

LIQUEUR

DISTILLERIE MASSENEZ



Golden Eight Massenez

Robe : dorée, reflet caramel. **Nez** : flatteur, très agréable, expressif, très ouvert sur le fruit. **Bouche** : tout en générosité, bien équilibrée, ronde. Attaque vive, fruit croquant, fraîcheur persistante. Structure fruitée. Évolution ronde. Belle persistance. Final très harmonieux, une féerie pour le palais. **Commentaires** : surprenant de qualité, une vraie gourmandise

Visual aspect: golden hue, caramel tinge. **Nose**: flattering, very pleasant, expressive, opening with fruit. **Palate**: generous, well-balanced, round. Vivid first taste, crispy fruit, persistent freshness. Fruity structure. Round evolution. Nice persistence. Very harmonious finish, an enchantment for the palate. **Comments**: a surprising quality, a real greediness.

1 ZI du Haechy Dieffenbach-au-Val - 67220 Villé
Tél. : 03 88 85 62 86 - www.massenez.com

LIQUEUR

DISTILLERIE LES FILS D'EMILE PERNOT



Distillerie Deniset-Klainguer Absinthe

Robe : cristalline. **Nez** : floral, anis, fenouil. **Bouche** : suave et soyeux. **Accords gourmands** : digestif. **Commentaire** : équilibre parfait entre alcool, sucre et épices des montagnes.

Visual aspect: crystal-clear. **Nose**: floral, aniseed, fennel. **Palate**: smooth and silky. **Food & wine pairings**: after dinner. **Comments**: perfect balance between alcohol, sugar and mountain spices.

18-20 Le Frambourg - 25300 La Cluse et Mijoux
Tél. : 03 81 39 04 28 - www.emilepernot.fr

RHUM

DISTILLERIE NEISSON



Neisson Extra Vieux 2004

Robe : topaze pâle et brillante. Légèrement dorée. **Nez** : intense, complexe, belle harmonie. Notes de cacao, moka et biscuit. Amandes grillées et noix caramélisées. Épices douces. **Bouche** : ronde, intense, évolution harmonieuse, bel équilibre et longueur élégante. Beau caramélisé en final sur les épices. **Accords gourmands** : moka ; gâteau de pâte haricot rouge à la japonaise. **Commentaire** : totalement harmonieux

Visual aspect: pale topaz and brilliant. Slightly golden hue. **Nose**: intense, complexe, nice harmony. Cocoa notes, mocha and biscuit. Grilled almonds and caramelised nuts. Sweet spices. **Palate**: round, intense, harmonious evolution, good balance and elegant length. Nice caramel on the finish with spices. **Food & wine pairings**: mocha; japanese red bean paste cake. **Comments**: totally harmonious.

Le Coin - 97221 Carbet – Martinique
Tél. : +596 596 78 03 70 - www.neisson.fr

RHUM

DISTILLERIE NEISSON



Neisson 15 ans

Robe : topaze, brillante et limpide. **Nez** : harmonieux, élégant, complexe. Sur des notes de noisette, café, mélasse, caramel, crème brûlée, pruneaux, figues sèches, relevé par des notes d'épices douces. **Bouche** : riche, belle évolution, belle longueur. Parfaite persistance aromatique. Finale épicée. **Accords gourmands** : biscuit au chocolat ; crème brûlée. **Commentaire** : riche et d'une belle complexité.

Visual aspect: topaz, brilliant and limpid. **Nose**: harmonious, elegant, complex. With hazelnut notes, coffee, black treacle, caramel, crème brûlée, prunes, dried figs, enhanced with sweet notes of spices. **Palate**: rich, nice evolution, good length. Perfect aromatic persistence. Spicy finish. **Food & wine pairings**: chocolate biscuit; crème brûlée. **Comments**: rich, with a nice complexity.

Le Coin - 97221 Carbet – Martinique
Tél. : +596 596 78 03 70 - www.neisson.fr

RHUM

SPIRIDOM



Rhum Clément Cuvée Homère

Robe : jolie couleur, or intense, profond. **Nez** : complexe, dominé par des notes boisées, fruité et légèrement épicé. **Bouche** : belle complexité aromatique, belle fraîcheur, gourmandise du fruit, attaque généreuse, bien maîtrisée. Note de vanille, de caramel, de miel. Évolution intense sur le fruit, longueur parfaite et aromatique. **Commentaire** : un très beau rhum de plaisir, riche et parfaitement équilibré.

Visual aspect: nice colour, intense gold hue, deep. **Nose**: complex, dominated with woody notes, fruity and slightly spicy. **Palate**: beautiful aromatic complexity, nice freshness, lush fruit, generous first taste, well-mastered. Vanilla note, caramel, honey. Intense evolution on the fruit, perfect and aromatic length. **Comments**: a very nice rum of pleasure, rich and perfectly balanced.

36 rue Raspail - 94460 Valenton
Tél. : 01 58 08 21 00 - www.spiridom.com

RHUM

SPIRIDOM



Rhum JM 1845

Robe : ambrée, reflet acajou, brillante. **Nez** : arôme très plaisant, explosif, complexe sur le fruit, la vanille, les fleurs. Léger boisé, épices douces. **Bouche** : attaque gourmande, très agréable, grande fraîcheur. Beau volume, harmonie gustative. Note agréable de fruit, fruits confits et exotiques, épices, caramel, miel, vanille. Longueur persistante en finale. La fin de bouche est éblouissante. **Commentaire** :

une belle réussite pour ce rhum d'une grande harmonie.

Visual aspect: amber colour, mahogany tinge, brilliant. **Nose**: very pleasant aroma, explosive, complex fruit, vanilla, flowers. Light woodiness, sweet spices. **Palate**: delicious first taste, very pleasant, great freshness. Nice volume, gustatory harmony. Pleasant note of fruit, candied and exotic fruits, spices, caramel, honey, vanilla. Persistent length on the finish. The aftertaste is splendid. **Comments**: a nice success for this rum with a great harmony.

36 rue Raspail - 94460 Valenton
Tél. : 01 58 08 21 00 - www.spiridom.com

RHUM

HAWKINS DISTRIBUTION



Rhum De Silver

Robe : brillante, limpide. **Nez** : subtile, intense, très élégant. Aromatique, sur des notes de fruits, poivré, légèrement floral. **Bouche** : attaque franche, épicée. Très bien équilibrée, longueur envoûtante, bel équilibre entre les notes sucrées du fruit, de la vanille et la puissance des épices qui apportent toute la typicité de ce rhum. **Commentaire** : un rhum envoûtant, attractif qui allie élégance et originalité. Très bien équilibré.

Visual aspect: brilliant, limpid. **Nose**: subtle, intense, very elegant. Aromatic, with notes of fruits, peppery, slightly floral. **Palate**: frank first taste, spicy. Well-balanced, enchanting length, nice balance between the sweet notes of the fruit, the vanilla and the power of spices which bring all the typicity of this rum.

Comments: an enchanting rum, attractive which allies elegance and originality. Well-balanced.

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

WHISKY DE LORRAINE

MAISON DE LA MIRABELLE



Tourbé Collection

Robe : brillante, limpide. Légèrement brune. **Nez** : fumé, tourbé, abricot, iode. **Bouche** : acidité moyenne, pêche, parfums de cerise du milieu de bouche jusqu'en finale. Finale sur de la nourriture fermentée, comme le fromage. **Accords gourmands** : huîtres fraîches ; chocolat à 70 %. **Commentaires** : peut s'apprécier comme une eau-de-vie, pendant ou après un repas.

Visual aspect: brilliant, limpid. Light brown. **Nose**: smoky, peat, apricot, iodine. **Palate**: mild acidity, peach, cherry flavours from the middle to the finish. Fermented food like cheese on aftertaste. **Food & wine pairings**: fresh oysters; 70% bitter chocolate. **Comments**: can enjoy like eau-de-vie, during meal or after meal.

16 rue du Capitaine Durand - 54290 Rozelieures
Tél. : 03 83 72 32 26 - www.maisondelamirabelle.com

GEORGIA

BOLERO & CO



Saperavi

2015 15° C 2022

Robe : rubis aux reflets violets foncés, forte viscosité. **Nez** : baie noire, iode, cassis, mûre, fumé, encre, réglisse, légumes racine. Avec le temps sur les baies et le yaourt. **Bouche** : belle attaque, acidité unique, tendre et tanins fins. Finale simple. **Accords mets et vins** : poulet tandoori ; subuta (porc aigre douce avec des légumes) ; soupe de betterave.

Visual aspect: ruby with dark purple hue, high viscosity. **Nose**: blackcurrant, iodine, cassis, blackberry, smoky, ink, liquorice, root vegetables. With time berries and yogurt. **Palate**: smart attack, unique acidity, gentle and fine tannins. Simple finish. **Food & wine pairings**: tandoori chicken; subuta (sweet and sour pork with vegetables); borscht.

12, O. Chkheidze str. - 0186 Tbilisi
Tél. : (+995) 5 70 90 40 80 - www.bolero.ge



DÉGUSTATION PRESTIGE

NEW YORK

RESTAURANT FELIDIA – 30 JANVIER 2017

Allwines a organisé une dégustation prestige à New York en collaboration avec William Jacob Schragis, diplômé par la très sérieuse Court of Master Sommeliers et reconnu par la Society of Wine Educators comme spécialiste en spiritueux. William a travaillé en tant qu'acheteur vin et spiritueux pour la boutique Zachys de New York. Aujourd'hui il est consultant auprès des principaux importateurs américains, élabore des caves pour les particuliers et des listes de cadeaux pour les entreprises.

Allwines organized a prestige tasting in New York in partnership with William Jacob Schragis, graduate of the serious Court of Master Sommeliers and recognized by the Society of Wine Educators as a spirits specialist. William has worked as a wine and spirit buyer for Zachys in New York. He now consults for the main American importers, for individuals who wish to set up a wine cellar, for companies for their business gifts.



Lors de cette dégustation qui a eu lieu au prestigieux restaurant Felidia nous avons réuni 45 professionnels du secteur, sommeliers, importateurs, cavistes, qui ont pu déguster, découvrir et commenter différents vins et spiritueux.

Lors du déjeuner qui a suivi, les cuvées ont pu de nouveau être appréciées en accord mets et vins, sublimes par les verres Cristal de Sèvres de la gamme Toujours, tout en élégance, permettant une analyse sensorielle optimum.

L'objectif de cette dégustation était d'échanger sur le potentiel de chaque produit sur le marché new yorkais, mais aussi de rédiger un commentaire de dégustation, afin de permettre aux producteurs de tester le marché.

During this tasting that took place in the prestigious restaurant Felidia we gathered 45 professionals of the industry—sommeliers, importers, cellar owners—could taste, discover and comment the different wines and spirits.

During the lunch that followed, the cuvees could be enjoyed again through food and wine pairings, sublimated by the glasses of the range Toujours by Cristal de Sèvres, very elegant and enabling an optimum sensory analysis.

The objective of this tasting was to exchange about the potential of each product on the New York market, but also write a tasting review to give the producers elements to test the market.

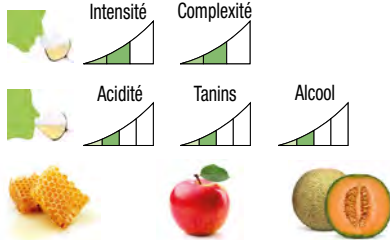


ALSACE

CAVE DE RIBEAUVILLÉ

Clos du Zahnacker - 2010

ALSACE



Accord : melon et prosciutto. || Pairing: prosciutto melon.

Commentaires : beau volume, saveur intense. || Comments: nice volume, intense flavour.



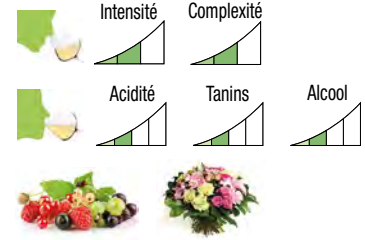
2 route de Colmar - 68150 Ribeauvillé
Tel. 03 89 73 61 80 - www.vins-ribeauville.com

ALSACE GRAND CRU

DOMAINE ERNEST BURN

Clos Saint-Imer La Chapelle Riesling Goldert - 2011

ALSACE



Accord : crème brûlée au foie gras. || Pairing: foie gras crème brûlée.

Commentaires : joli, acidité intégrée. Nous pourrions acheter des caisses de ce vin. Beau potentiel pour les accords. || Comments: pretty, integrated acidity. Would purchase cases. Beautiful pairing potential.



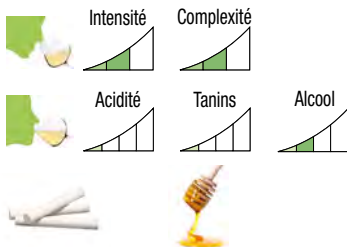
8 Rue Basse - 68420 Guebenschwihr
Tel. 03 89 49 20 68 - www.domaine-burn.fr

ALSACE GRAND CRU

CAVE DE RIBEAUVILLÉ

Kirchberg de Ribeauvillé Riesling - 2013

ALSACE



Accord : carpaccio de saint-jacques. || Pairing: scallops carpaccio.

Commentaires : le nez est intrigant. Vin crémeux et minéral. || the nose is intriguing. Creamy, mineral wine.



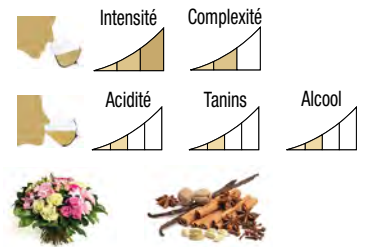
2 route de Colmar - 68150 Ribeauvillé
Tel. 03 89 73 61 80 - www.vins-ribeauville.com

CRÉMANT D'ALSACE

FREY-SOHLER

Riesling Brut

ALSACE



Accord : se suffit à lui-même. || Pairing: by itself.

Commentaires : presque trop épicé en bouche. Nez aromatique, beau. || Comments: almost overly spicy on the palate. Aromatic nose, beautiful.



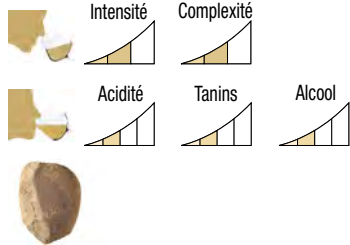
72 rue de l'Ortenbourg - 67750 Scherwiller
Tel. 03 88 92 10 13 - www.frey-sohler.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE M. AYMART

Bacbus Blanc de Noirs Extra Brut

CHAMPAGNE



Accord : poulet rôti. || Pairing: roasted chicken.

Commentaires : un bon champagne. || Comments: a nice champagne.



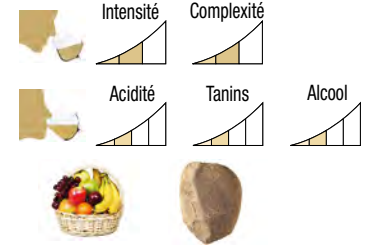
9 rue André Pingat - BP 441 - 51065 -Reims Cedex
Tel. 07 61 71 36 88 - www.monsieur-aymart.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE M. AYMART

Washi Washa Brut

CHAMPAGNE



Accord : apéritif ; huîtres. || Pairing: aperitif; oysters.

Commentaires : un peu simple. || Comments: a little simple.



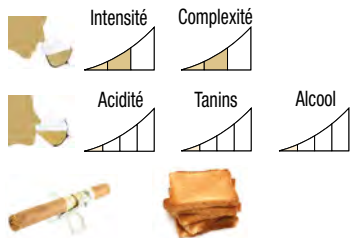
9 rue André Pingat - BP 441 - 51065 -Reims Cedex
Tel. 07 61 71 36 88 - www.monsieur-aymart.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE M. AYMART

Jujube Blanc de Blancs Brut

CHAMPAGNE



Accord : tarte aux fruits exotiques. || Pairing: exotic fruits tart.

Commentaires : plaisant. || Comments: pleasant.



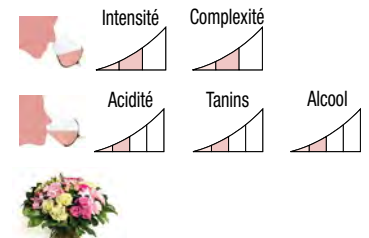
9 rue André Pingat - BP 441 - 51065 -Reims Cedex
Tel. 07 61 71 36 88 - www.monsieur-aymart.com

CHAMPAGNE ROSÉ

CHAMPAGNE M. AYMART

Zinzolin Brut

CHAMPAGNE



Accord : pour l'apéritif. || Pairing: for the aperitif.

Commentaires : à partager avec des amis. || Comments: to share with friends.



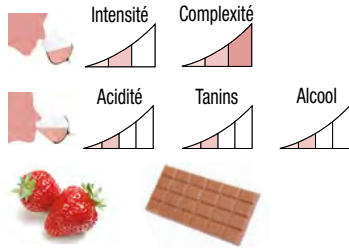
9 rue André Pingat - BP 441 - 51065 -Reims Cedex
Tel. 07 61 71 36 88 - www.monsieur-aymart.com

CHAMPAGNE ROSÉ

CHAMPAGNE ALEXANDRE BONNET

Expression Rosée Brut

CHAMPAGNE



Accord : sushi ; nourriture japonaise. ||
Pairing: sushi; japanese food.

Commentaires : nous aimerions en boire tout le temps. Onctueux, facile à boire, des notes séduisantes. ||
Comments: we want to drink this all the time. Smooth, easy, notes appealing.



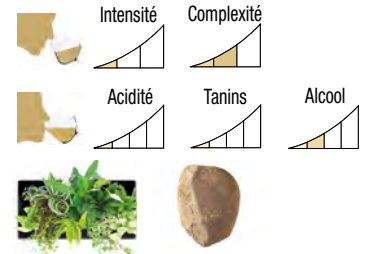
138 rue du Général de Gaulle - 10340 Les Riceys
Tel. 03 25 29 30 93 - www.alexandrebonnet.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ALEXANDRE BONNET

Noir Extra Brut

CHAMPAGNE



Accord : pour l'apéritif. || Pairing: for the aperitif.

Commentaires : léger, croquant, facile à boire mais avec une jolie complexité. La finale est moyenne et onctueuse. ||
Comments: light, crisp, easy drinking but nice complexity. Finish is medium and onctuous.



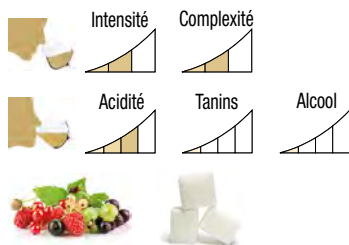
138 rue du Général de Gaulle - 10340 Les Riceys
Tel. 03 25 29 30 93 - www.alexandrebonnet.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ALEXANDRE BONNET

Grande Réserve Brut

CHAMPAGNE



Accord : poulet aux champignons. ||
Pairing: chicken with mushrooms.

Commentaires : un vin très textural, bulles onctueuses, bouche crémeuse. ||
Comments: very textural wine, smooth bubbles, creamy mouthful.



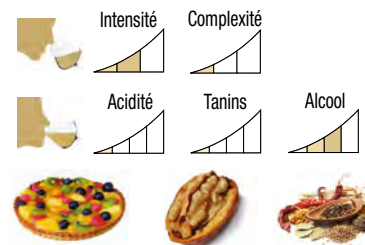
138 rue du Général de Gaulle - 10340 Les Riceys
Tel. 03 25 29 30 93 - www.alexandrebonnet.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BOULACHIN CHAPUT

Cuvée Dame Noire Brut - 2009

CHAMPAGNE



Accord : poisson poché ; velouté. || Pairing: poached fish; velouté.

Commentaires : frais, vibrant. Côté intense du Pinot. ||
Comments: fresh, vibrant. Intense side of Pinot.



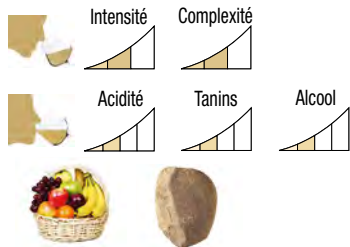
21 rue Michelot - 10200 Arrentières
Tel. 03 25 27 27 13 - www.champagneboulachinchaput.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE CHRISTIAN BRIARD

Cuvée Ambre - 2005

CHAMPAGNE



Accord : apéritif dînatoire. || Pairing: dinner aperitif.

Commentaires : minéralité intense, délicieux. Belle sucosité avec une pointe d'amertume. || Comments: intense minerality, yummy. Great sweetness with slight bitterness.



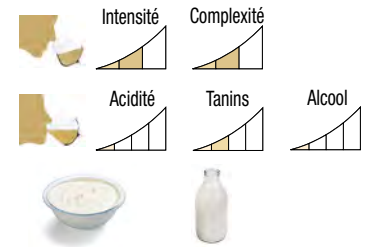
Be Smart/NCD - 21 rue du Plessier - 02850 Jaulgonn
Tél. 03 60 90 07 02 - www.champagnechristianbriard.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DE CLEVY

Blanc de Blancs Grand Cru

CHAMPAGNE



Accord : blanc poulet au poivre blanc. || Pairing: white pepper chicken breast.

Commentaires : gras, riche. || Comments: big, rich. Nice and enjoyable.



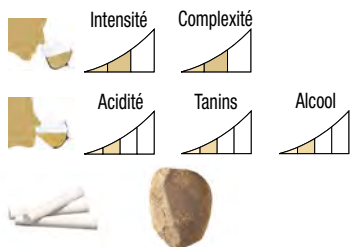
9 rue André Pingat - 51065 Reims Cedex
Tél. 06 51 17 21 77 - www.champagne-declevy.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE GUY CHARLEMAGNE

Mesnillésime Grand Cru - 2005

CHAMPAGNE



Accord : apéritif ; poisson blanc ; huîtres. || Pairing: aperitif; white fish; oysters.

Commentaires : très frais, surtout pour un champagne de 12 ans. || Comments: very fresh, especially for 12 years old.



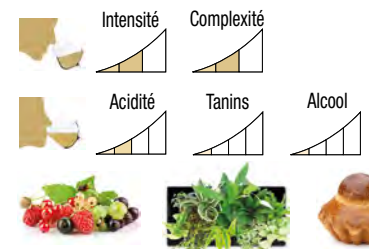
4 rue de la Brèche d'Oger - 51190 Le Mesnil-sur-Oger
Tél. 03 26 57 52 98 - www.champagne-guy-charlemagne.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DE CLEVY

Grande Réserve

CHAMPAGNE



Accord : fromage à tartiner ; tarte Tatin. || Pairing: cream cheese; tart Tatin.

Commentaires : très bon. Une expression sucrée mais parfaitement équilibrée. Très plaisant. || Comments: this is great. A sweeter expression but perfectly balanced. Very pleasant.

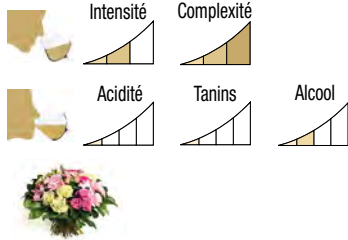


9 rue André Pingat - 51065 Reims Cedex
Tél. 06 51 17 21 77 - www.champagne-declevy.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DOYARD-MAHÉ

Cuvée Désir Extra Brut 100% Chardonnay 1^{er} Cru CHAMPAGNE



Accord : risotto aux cèpes. || Pairing: risotto with ceps.

Commentaires : un bel équilibre. Le nez et la bouche sont complexes. Le vin est très facile à boire, délicat et superbe. || Comments: beautiful balance. Nose and palate are complex. The wine is very drinkable, delicate and great.

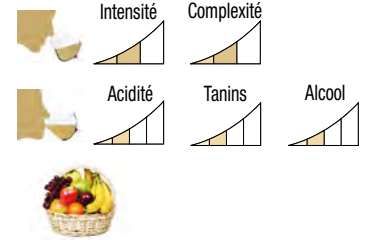


28 chemin d'Argensole - 51130 Vertus
Tél. 03 26 52 23 85 - www.champagne-doyard-mahe.info

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE L'HOSTE PÈRE ET FILS

Tradition Brut CHAMPAGNE



Accord : canard aux poires ; cuisine thaï ; nourriture chinoise. || Pairing: pear duck; thai cuisine; chinese food.

Commentaires : très équilibré, fruit mûr, fraîcheur. || Comments: balance fuller, medium, ripe fruity, freshness.

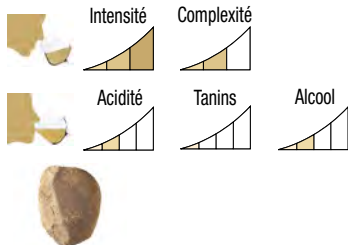


Rue de Vavray - 51300 Bassuet
Tél. 03 26 73 94 43 - www.champagne-lhoste.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE DOYARD-MAHÉ

Empreinte 1er Cru 100% Chardonnay Brut CHAMPAGNE



Accord : huîtres. || Pairing: oysters.

Commentaires : finale persistante, délicate. Texture ronde. Complexe, très bien équilibré. || Comments: persistent finish, delicate. Round texture. Complex, very well-balanced.

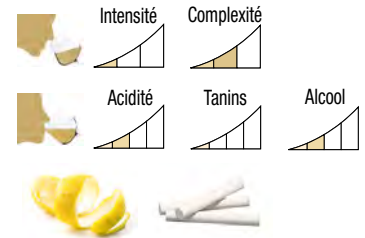


28 chemin d'Argensole - 51130 Vertus
Tél. 03 26 52 23 85 - www.champagne-doyard-mahe.info

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JEEPER

Grand Assemblage Brut CHAMPAGNE



Accord : apéritif ; pour un repas ou un dessert. || Pairing: aperitif; meal or dessert.

Commentaires : bouche intégrée. Nous sentons la craie. Joli, plaisant, expressif. Jolie acidité. || Comments: integrated on the palate. We feel the chalk. Lovely, pleasant, expressive. Nice acidity.



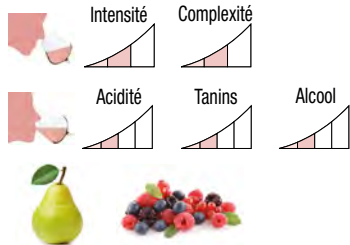
3 rue de Savigny - BP 64 - 51170 Faverolles et Coëmy
Tél. 03 26 05 08 98 - www.champagne-jeeper.com

CHAMPAGNE ROSÉ

CHAMPAGNE JEEPER

Grand Rosé

CHAMPAGNE



Accord : crevettes à la plancha. || Pairing: shrimp à la plancha.

Commentaires : on ressent le côté dominant du Chardonnay, le profil fruité. || Comments: you can feel how dominant the Chardonnay is, the fruit profile.



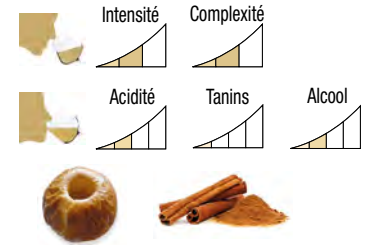
3 rue de Savigny - BP 64 - 51170 Faverolles et Coëmy
Tél. 03 26 05 08 98 - www.champagne-jeeper.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JEEPER

Naturelle Extra Brut

CHAMPAGNE



Accord : fromage ; pintade. || Pairing: cheese; poultry.

Commentaires : une bouche légèrement crémeuse. Belle texture et tension. || Comments: a slightly creamy palate. Great texture and tension.



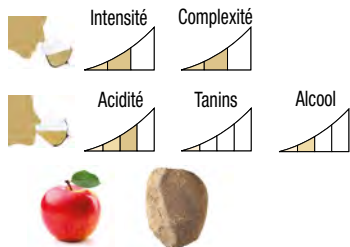
3 rue de Savigny - BP 64 - 51170 Faverolles et Coëmy
Tél. 03 26 05 08 98 - www.champagne-jeeper.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE JEEPER

Grande Réserve

CHAMPAGNE



Accord : apéritif ; poisson léger. || Pairing: aperitif; light fish.

Commentaires : un joli crémeux. || Comments: a nice creaminess.



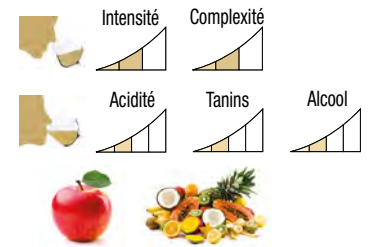
3 rue de Savigny - BP 64 - 51170 Faverolles et Coëmy
Tél. 03 26 05 08 98 - www.champagne-jeeper.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PIERRE LAUNAY

Blanc de Meuniers Brut - 2012

CHAMPAGNE



Accord : tartare de poisson. || Pairing: fish tartare.

Commentaires : un bon champagne. || Comments: good champagne.



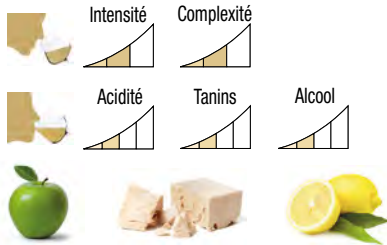
11 rue Saint-Antoine - 51120 Barbonne-Fayel
Tél. 03 26 80 20 03 - www.champagne-launay.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE PIERRE LAUNAY

Blanc de Blancs Extra Brut - 2008

CHAMPAGNE



Accord : huîtres || Pairing: oysters.
 Commentaires : parfait pour un apéritif.
 || Comments: great for aperitif.



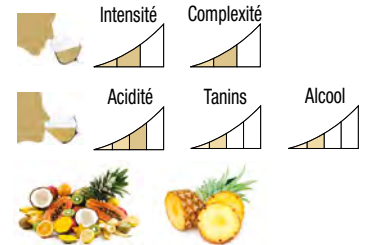
11 rue Saint-Antoine - 51120 Barbonne-Fayel
 Tél. 03 26 80 20 03 - www.champagne-launay.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MANTEAU RIVIÈRE

Blanc de Noirs Cuvée Vieilles Vignes Non Dosé - 2009

CHAMPAGNE



Accord : fricassée de langoustines. ||
 Pairing: langoustine fricassée.

Commentaires : très acide et fin. Devrait peut-être bénéficier de plus de structure. Les bulles partent rapidement. Robuste. || Comments: very acidic and lean. Perhaps would benefit from more structure. Bubbles leave wine quickly. Robust.



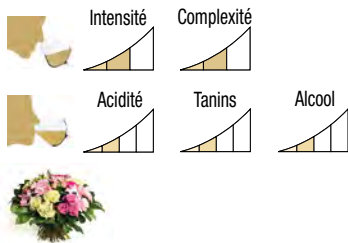
15 grande rue - 51530 Mancy
 Tél. 03 26 59 73 48

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE LECLAIRE-THIEFAINE

Sainte Apolline Brut

CHAMPAGNE



Accord : plateau de fromage ; parmesan. || Pairing: cheese board; parmesan.

Commentaires : un champagne bien fait. || Comments: well-made champagne.



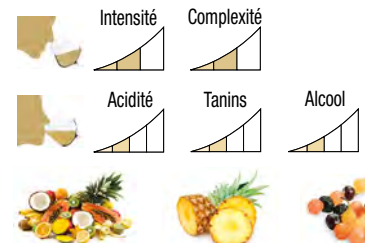
26 rue Carnot - 51160 Mareuil-sur-Ay
 Tél. 03 26 52 88 65

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE D. MASSIN

Prestige Brut

CHAMPAGNE



Accord : tartare de thon. || Pairing: tuna tartar.

Commentaires : nous aimons l'acidité. || Comments: love the acidity.



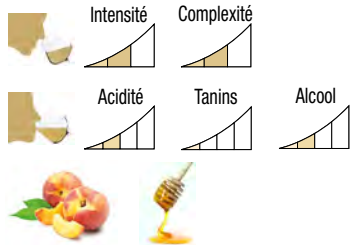
2 rue Coulon - 10110 Ville-sur-Arce
 Tél. 03 25 38 74 97 - www.dominique-massin.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE D. MASSIN

Cuvée de Réserve Brut

CHAMPAGNE



Accord : apéritif. || Pairing: apéritif.

Commentaires : sans aucun doute beaucoup de maturité, une bouche un peu plate. || Comments: definitely ripeness here, a little flat on the palate.



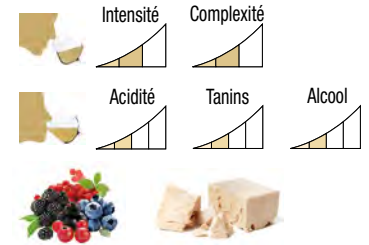
2 rue Coulon - 10110 Ville-sur-Arce
Tél. 03 25 38 74 97 - www.dominique-massin.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MONDET

Fût de chêne Brut

CHAMPAGNE



Accord : sur un repas ou un dessert. || Pairing: for a meal or a dessert.

Commentaires : certainement l'un des favoris des dégustateurs. || Comments: certainly set to be an industry favourite.



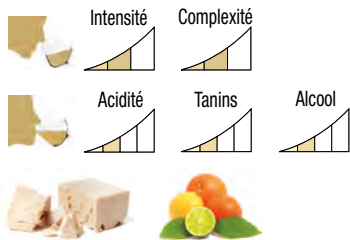
2 rue Dom Pérignon - 51480 Cormoyeux
Tél. 03 26 58 64 15 - www.champagne-mondet.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MONDET

Brut Grande Réserve

CHAMPAGNE



Accord : carpaccio de bœuf. || Pairing: beef carpaccio.

Commentaires : très savoureux. Bien équilibré. || Comments: very savoury. Well-balanced.



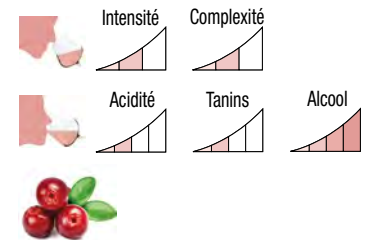
2 rue Dom Pérignon - 51480 Cormoyeux
Tél. 03 26 58 64 15 - www.champagne-mondet.fr

CHAMPAGNE ROSÉ

CHAMPAGNE THOMAS-PAVY

Rosé de Saignée

CHAMPAGNE



Accord : dîner de Thanksgiving. || Pairing: Thanksgiving dinner.

Commentaires : surprenant, chaleureux et sympathique. L'alcool semble élevé. || Comments: surprised, hot and fun. Alcohol seemed high.



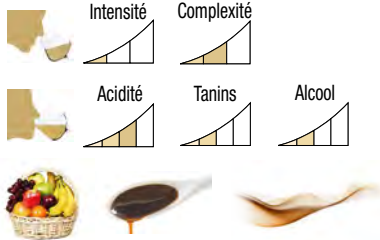
10 bis rue de la Noue Coutard - 51530 Chouilly
Tél. 06 74 18 66 82

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE TH. PETIT

Cuvée Prestige Grand Cru - 2006

CHAMPAGNE



Accord : risotto aux truffes blanches. ||
Pairing: white truffles risotto.

Commentaires : joli fumé. Belle sucrosité, minéralité. Très bien avec des mets.
|| Comments: beautiful smokiness. Nice sweetness, minerality. Great with food.



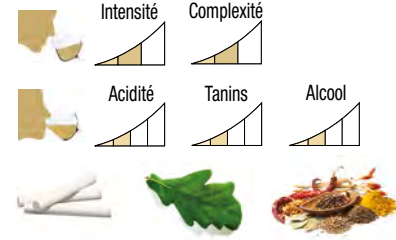
11 rue Colbert - 51150 Ambonnay
Tél. 03 26 57 01 13 - www.champagnethpetit.com

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE ALBIN MARTINOT

Clair Choisi par Albin Martinot

CHAMPAGNE



Accord : plat de poisson. || Pairing : fish prep.

Commentaires : beaucoup de richesse en bouche, généreux. On ressent le bois. || Comments: lot of richness on the palate, healthy. Feel the oak.



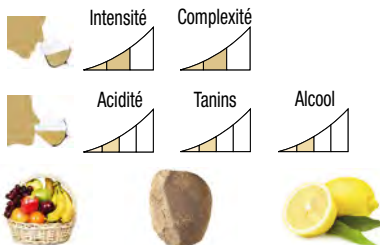
Ferme de Chanceron - 10260 - Jully-sur-Sarce
Tél. 03 25 29 83 49 - www.champagne-albin-martinot.fr

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MICHEL MAILLIARD

Mont Vergon Brut - 2006

CHAMPAGNE



Accord : viande légèrement saisie. ||
Pairing: lightly seared meat.

Commentaires : souple et rond, se boit très bien. Bonne acidité. || Comments: supple and round, drinking very well. Good acidity.



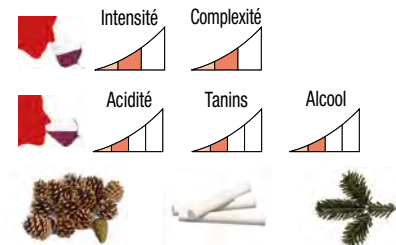
52 avenue de Bammental - 51130 Vertus
Tél. 03 26 52 15 18 - www.champagne-michel-mailliard.com

BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE

DOMAINE PETITJEAN

Les Boisseaux - 2014

BOURGOGNE



Accord : poulet fermier rôti. || Pairing: roasted free range chicken.

Commentaires : très vert, à boire plus comme un Gamay. || Comments: really stemmy, drinks more like Gamay.



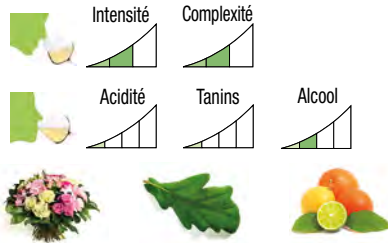
1 ruelle de l'équerre - 89530 Saint-Bris-le-Vineux
Tél. 03 86 53 84 81 - www.bourgogne-petitjean.com

BOUZERON

MAISON CHANZY

Clos de la Fortune Monopole - 2015

BOURGOGNE



Accord : filet d'espadon mariné au citron vert. || Pairing: swordfish filet marinated with lime.

Commentaires : équilibré, nez plein, corps léger. || Comments: balance, fuller nose, lighter body.



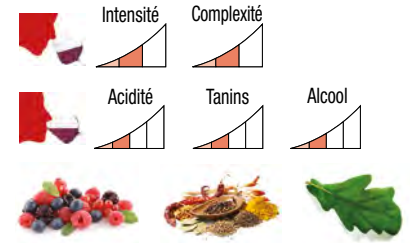
1 rue de la fontaine - 71150 Bouzeron
Tél. 03 85 87 23 69 - www.domaine-chanzy.com

FIXIN

DOMAINE FOUGERAY DE BEAUCLAIR

Clos Marion - 2014

BOURGOGNE



Accord : poisson grillé. || Pairing: grilled fish.

Commentaires : classique, bien fait. Jolie complexité et élégance. || Comments: classic, well-done. Nice complexity and elegance.



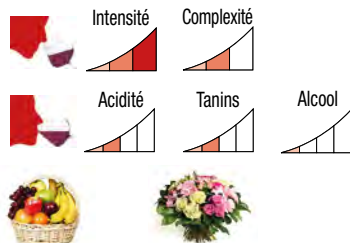
44 rue de Mazy - 21160 Marsannay-la-Côte
Tél. 03 80 51 25 75 - www.fougeraydebeauclair.fr

ECHÉZEUX

CHÂTEAU DE BEAUFORT – J. COUDRAY-BIZOT

Grand Cru en Orveaux - 2010

BOURGOGNE



Accord : lapin aux champignons. || Pairing: rabbit with mushrooms.

Commentaires : un beau nez, puissant comme il devrait l'être et épicé. Mature et élégant. Vin favori de toute la dégustation. || Comments: beautiful nose, powerful as it should be and spicy. Ripe but graceful. Favourite wine of the whole tasting.



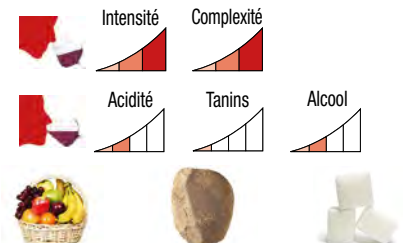
11 rue Vivant Gardin - 21200 Beaune
Tél. 06 28 27 10 38 - www.david-de-beaufort.com

MARSANNAY

DOMAINE FOUGERAY DE BEAUCLAIR

Saint-Jacques - 2014

BOURGOGNE



Accord : sur un repas. || Pairing: with a meal.

Commentaires : très beau ! || Comments: beautiful!



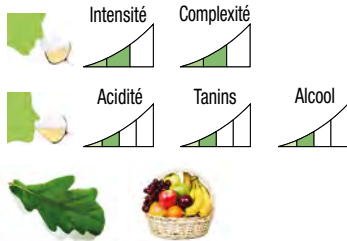
44 rue de Mazy - 21160 Marsannay-la-Côte
Tél. 03 80 51 25 75 - www.fougeraydebeauclair.fr

MERCUREY

MAISON CHANZY

Clos du Roy 1^{er} Cru - 2014

BOURGOGNE



Accord : fruits de mer ; poisson blanc au four. || Pairing: seafood; baked white fish.

Commentaires : léger et bien équilibré. Très bien intégré. || Comments: light and well-balanced. Extremely well-integrated.



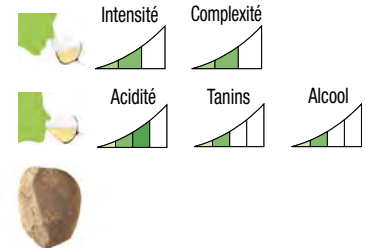
1 rue de la Fontaine - 71150 Bouzeron
Tél. 03 85 87 23 69 - www.domaine-chanzy.com

PULIGNY MONTRACHET

CHÂTEAU DE BEAUFORT – J. COUDRAY-BIZOT

1^{er} Cru « Les Combettes » - 2007

BOURGOGNE



Accord : blanquette de saumon. || Pairing: salmon blanquette.

Commentaires : fantastique ! Rond, souple et extrêmement bien intégré. Texture riche et équilibrée. Délicate, profonde. || Comments: fantastic! Round, supple and extremely well-integrated. It has richness and balanced texture. Delicate, profound.



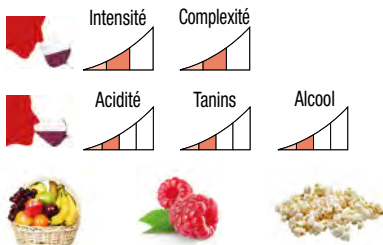
11 rue Vivant Gardin - 21200 Beaune
Tél. 06 28 27 10 38 - www.david-de-beaufort.com

MERCUREY

MAISON CHANZY

Clos du Roy 1^{er} Cru - 2014

BOURGOGNE



Accord : os à moelle ; steak tartare. || Pairing: bone marrow; steak tartare.

Commentaires : joli. || Comments: nice.



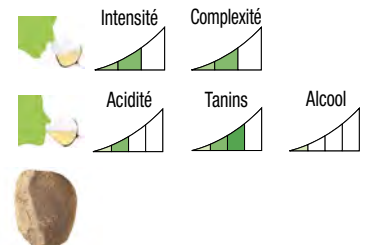
1 rue de la Fontaine - 71150 Bouzeron
Tél. 03 85 87 23 69 - www.domaine-chanzy.com

SAINT-BRIS

DOMAINE PETITJEAN

Domaine Petitjean - 2014

BOURGOGNE



Accord : légumes grillés ; quiche. || Pairing: grilled vegetables; quiche.

Commentaires : un beau vin. || Comments: nice wine.



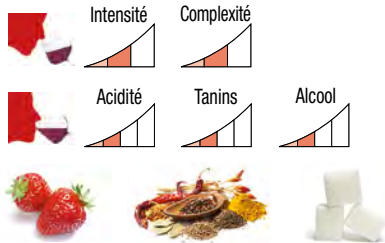
1 ruelle de l'équerre - 89530 Saint-Bris-le-Vineux
Tél. 03 86 53 84 81 - www.bourgogne-petitjean.com

VOSNE-ROMANÉE

CHÂTEAU DE BEAUFORT – J. COUDRAY-BIZOT

1^{er} Cru La Croix Rameau - 2011

BOURGOGNE



Accord : filet de bœuf. || Pairing: beef filet.

Commentaires : net, acide mais rempli très bien le palais. || Comments: clear, acid but came through the whole palate really well.



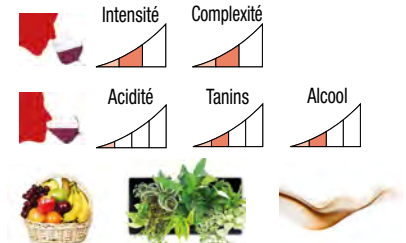
11 rue Vivant Gardin - 21200 Beaune
Tél. 06 28 27 10 38 - www.david-de-beaufort.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

CHÂTEAU BERTHENON

Merlot & Cabernet - 2014

BORDEAUX



Accord : un bon vin de repas. || Pairing: could be a great menu staple.

Commentaires : un vin très solide, sans outrance, pour ceux qui aime la plénitude du fruit, savoureux. Belle expression. || Comments: very solid wine, not outstanding, for those who enjoy full fruit, savoury. Well expressed.



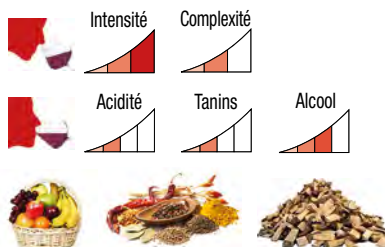
Henri Ponz GFA - 3 le Barrail - 33390 Saint-Paul
Tél. 05 57 42 52 24 - www.chateauberthenon.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

CHÂTEAU BERTHENON

Cuvée Chloé - 2014

BORDEAUX



Accord : bœuf grillé. || Pairing: grilled beef.

Commentaires : joli, charpenté mais élégant. Un peu boisé mais sera parfait dans quelques années. || Comments: nice, full body but elegant. Little bit oak but with some few years will be perfect.



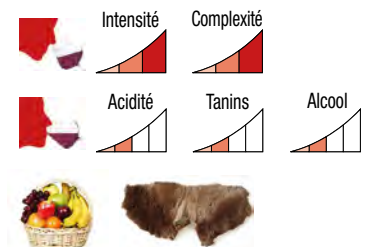
Henri Ponz GFA - 3 le Barrail - 33390 Saint-Paul
Tél. 05 57 42 52 24 - www.chateauberthenon.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

CHÂTEAU BERTHENON

Cuvée Henri - 2014

BORDEAUX



Accord : viande rouge grillée. || Pairing: grilled red meat.

Commentaires : attendre ou à boire maintenant. || Comments: to lay down or drink now.



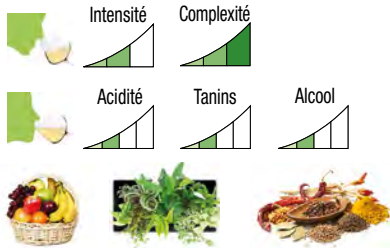
Henri Ponz GFA - 3 le Barrail - 33390 Saint-Paul
Tél. 05 57 42 52 24 - www.chateauberthenon.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

CHÂTEAU BERTHENON

Cépage Sauvignon - 2016

BORDEAUX



Accord : filet mignon de porc aux pommes. || Pairing: pork filet mignon with apples.

Commentaires : rappelle le Viognier, bon achat, prêt à boire. || Comments: reminds Viognier, good buy, ready to drink.



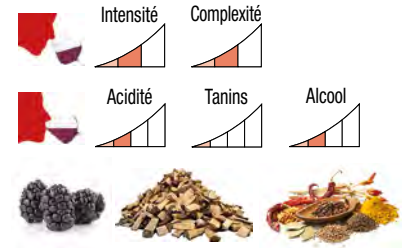
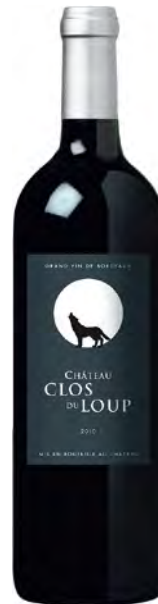
Henri Ponz GFA - 3 le Barrail - 33390 Saint-Paul
Tél. 05 57 42 52 24 - www.chateauberthenon.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

VIGNOBLES BOUILLAC

Château Clos du Loup Cuvée Prestige - 2010

BORDEAUX



Accord : canard à la vanille. || Pairing: vanilla duck.

Commentaires : un délice. || Comments: delightful.



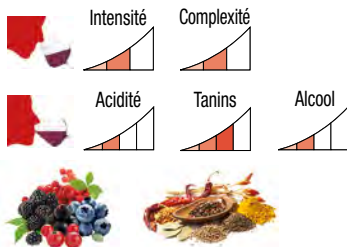
SCEA du Vieux Puit - Reaud - 33860 Reignac
Tél. 05 57 32 41 76 - www.vignoblesbouillac.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

VIGNOBLES BOUILLAC

Château Clos du Loup Cuvée Prestige - 2011

BORDEAUX



Accord : viande rôtie. || Pairing: roasted meat.

Commentaires : un vin chaleureux. || Comments: a warm wine.



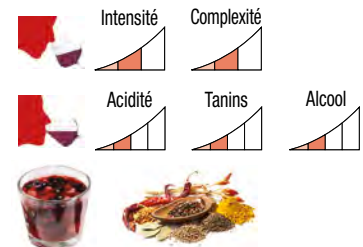
SCEA du Vieux Puit - Reaud - 33860 Reignac
Tél. 05 57 32 41 76 - www.vignoblesbouillac.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

CHATEAU CANTINOT

Orbite - 2011

BORDEAUX



Accord : viande grillée. || Pairing: grilled meat.

Commentaires : brillant ! || Comments: brilliant!



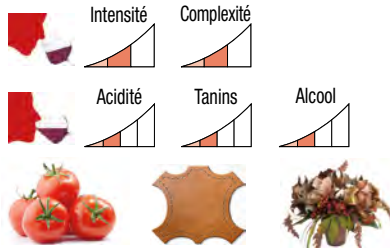
1 Cantinot - 33390 Cars
Tél. 05 57 64 31 70 - www.chateau-cantinot.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

CHATEAU CANTINOT

Les Tours de Cantinot - 2010

BORDEAUX



Accord : agneau braisé. || Pairing: braised lamb.

Commentaires : bonne intensité, bien équilibré. Vieillira joliment, mais appréciable dès maintenant. Très expressif. || Comments: good intensity, well-balanced. Will age nicely, but enjoyable now. Very expressive.



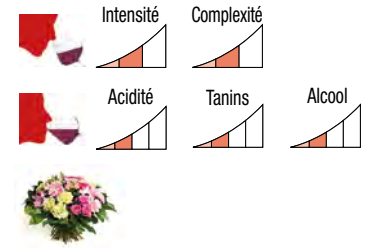
1 Cantinot - 33390 Cars
Tél. 05 57 64 31 70 - www.chateau-cantinot.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

VIGNOBLES DENIS LAFON

Château du Grand Barrail - La Révélation - 2012

BORDEAUX



Accord : plateau de fromage ; agneau. || Pairing: cheese board; lamb.

Commentaires : nez très parfumé, joli. Bonne structure, onctueuse. || Comments: very perfumey nose, pretty. Great structure, smooth.



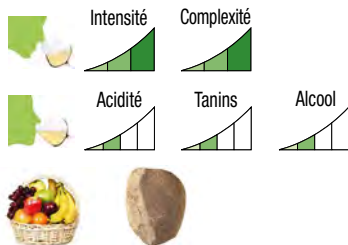
1 Bracaille-Sud - 33390 Cars
Tél. 05 57 42 33 04 - www.denislafon.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

VIGNOBLES DENIS LAFON

Château du Grand Barrail - La Révélation - 2014

BORDEAUX



Accord : poisson sauce au beurre. || Pairing: butter fish.

Commentaires : style bourguignon. Nous aimons la tension mais la pyrazine du Sauvignon Blanc vient de manière très délicate. Délicieux ! || Comments: burgundian style. Love the tense quality but the pyrazine of Sauvignon Blanc comes through in a very delicate way. Delicious!



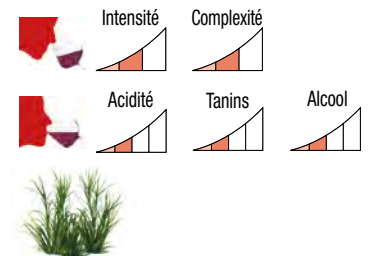
1 Bracaille-Sud - 33390 Cars
Tél. 05 57 42 33 04 - www.denislafon.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

VIGNOBLES DENIS LAFON

Château du Grand Barrail - 2014

BORDEAUX



Accord : côte de bœuf grillée. || Pairing: grilled prime rib of beef.

Commentaires : joli vin. || Comments: nice wine.

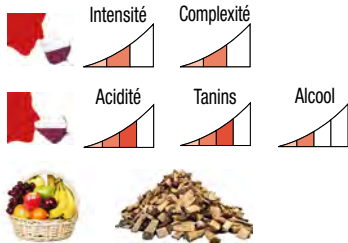


1 Bracaille-Sud - 33390 Cars
Tél. 05 57 42 33 04 - www.denislafon.com

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

VIGNOBLES TERRIGEOL

Château des Matards Cuvée Nathan - 2014 BORDEAUX



Accord : charcuterie. || Pairing: pork products.

Commentaires : palais voilé au début mais qui finit par s'ouvrir, finale acide qui appelle à une autre gorgée. Vin solide, un petit peu sec. || Comments: muted at first but open on palate, acid finish making want another. Solid wine, little bit dry.

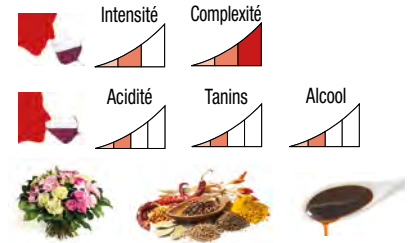


27 avenue du Pont de la Grâce - 33820 Saint-Ciers-sur-Gironde
Tél. 05 57 32 61 96 - www.chateau-des-matards.com

BORDEAUX

BORDEAUX VINEAM

Bio Full 100 % sans sulfite - 2015 BORDEAUX



Accord : barbecue. || Pairing: barbecue.

Commentaires : fruité, floral, juteux. Beau, déjà plaisant. || Comments: fruity, floral, juicy. Nice, already enjoyable. Light style.

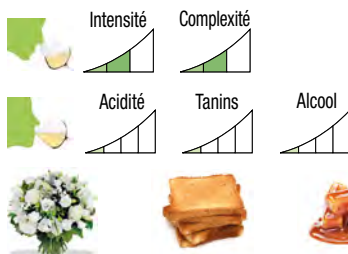


Chateau Rocher Bellevue - 33350 Saint-Magne de Castillon
Tél. 05 57 40 41 51 - www.bordeaux-vineam.fr

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

VIGNOBLES TERRIGEOL

Château des Matards Cuvée Quentin - 2015 BORDEAUX



Accord : viande rôtie. || Pairing: roasted meat.

Commentaires : très aromatique, riche. || Comments: very aromatic, rich.

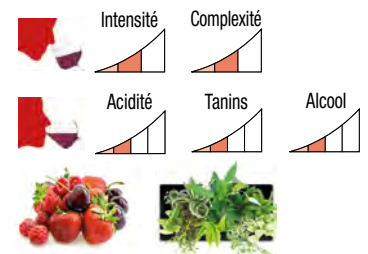


27 avenue du Pont de la Grâce - 33820 Saint-Ciers-sur-Gironde
Tél. 05 57 32 61 96 - www.chateau-des-matards.com

BORDEAUX

BORDEAUX VINEAM

Château Grand Ferrand - 2014 BORDEAUX



Accord : rillettes de canard ; travers de porc. || Pairing: duck rillettes; ribs.

Commentaires : bien équilibré, corps moyen. || Comments: well-balanced, medium body.



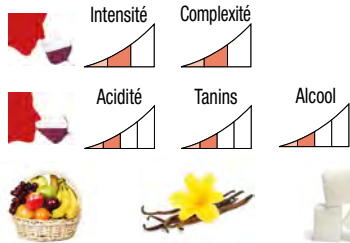
Chateau Rocher Bellevue - 33350 Saint-Magne de Castillon
Tél. 05 57 40 41 51 - www.bordeaux-vineam.fr

BORDEAUX SUPÉRIEUR

CHÂTEAU HAUT NADEAU

Château Haut Nadeau - 2014

BORDEAUX



Accord : bœuf mijoté. || Pairing: simmered beef.

Commentaires : beaucoup de plaisir. || Comments: a lot of pleasure.



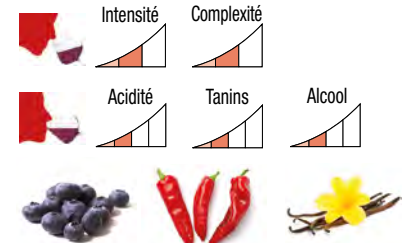
3 chemin Esteveaudeau - 33760 Targon
Tél. 05 56 23 49 15

BORDEAUX SUPÉRIEUR

LES GRANDS CHÂTEAUX DE FRANCE

Château Naujan Lapereyre - Cuvée Tradition

BORDEAUX



Accord : gratin dauphinois. || Pairing: gratin dauphinois.

Commentaires : jolis fruits noirs mais manquant un peu d'éclat. || Comments: beautiful black fruit but a bit lacking in vibrancy.



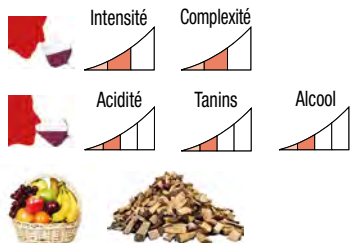
33420 Saint-Vincent Pertignas
Tél. 05 57 55 02 86

BORDEAUX

VIGNOBLES BOUILLAC

Les Mains Sales Petit Verdot - 2010

BORDEAUX



Accord : veau sauce aux champignons. || Pairing: veal with mushroom sauce.

Commentaires : joli. || Comments: nice.



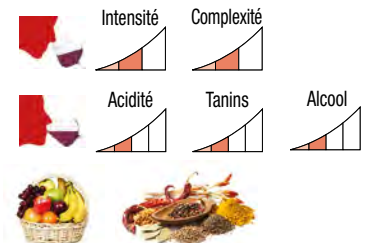
SCEA du Vieux Puit - Reaud - 33860 Reignac
Tél. 05 57 32 41 76 - www.vignoblesbouillac.com

BORDEAUX SUPÉRIEUR

LES GRANDS CHÂTEAUX DE FRANCE

1316 Grande Réserve

BORDEAUX



Accord : côte de bœuf aux sarments. || Pairing: prime rib of beef with vine shoot.

Commentaires : gourmand. || Comments: delectable.



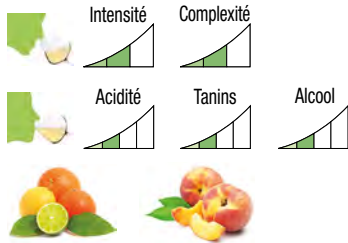
33420 Saint-Vincent Pertignas
Tél. 05 57 55 02 86

ENTRE-DEUX-MERS

CHÂTEAU HAUT NADEAU

Château Haut Nadeau - 2015

BORDEAUX



Accord : huîtres. || Pairing: oysters.

Commentaires : une fraîcheur délicate || a delicate freshness.



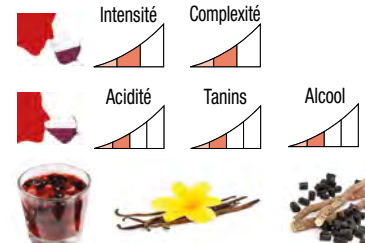
3 chemin Esteveaudeau - 33760 Targon
Tél. 05 56 23 49 15

HAUT-MÉDOC

CHÂTEAU COLOMBE PEYLANDE

Château Colombe Peylande - 2011

BORDEAUX



Accord : côte de bœuf grillée. || Pairing: grilled prime rib of beef.

Commentaires : un très bon vin. || Comments: a great wine.



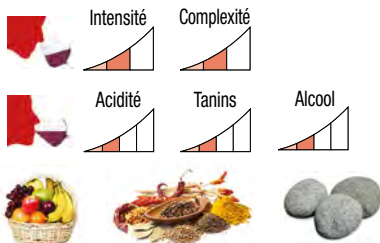
6 chemin des vignes - 33460 Cussac-Fort-Médoc
Tél. 05 56 58 93 08 - www.colombe-peylande.com

GRAVES

CHÂTEAU DE LIONNE

Château de Lionne - 2015

BORDEAUX



Accord : cassoulet. || Pairing: cassoulet.

Commentaires : a besoin de 3-5 ans au minimum. Onctueux, riche. || Comments: needs 3-5 years at least. Smooth, rich.



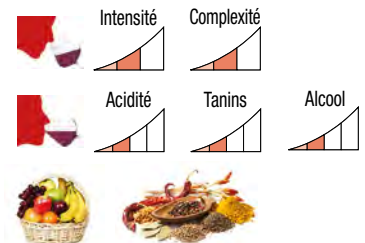
Lionne - 33720 Illats
Tél. 06 67 73 83 37 - www.chateaudelionne.com

HAUT-MÉDOC

CHÂTEAU COLOMBE PEYLANDE

Château Colombe Peylande - 2012

BORDEAUX



Accord : foie gras. || Pairing: foie gras.

Commentaires : un bon vin. || Comments: a good wine.



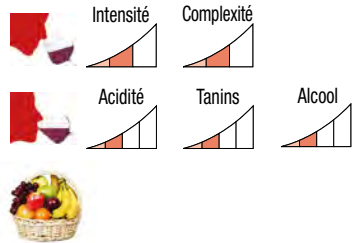
6 chemin des vignes - 33460 Cussac-Fort-Médoc
Tél. 05 56 58 93 08 - www.colombe-peylande.com

HAUT-MÉDOC

CHÂTEAU COLOMBE PEYLANDE

Château Colombe Peylande - 2013

BORDEAUX



Accord : rôti de porc. || Pairing: roasted pork.

Commentaires : attendre un peu. || Comments: to lay down.



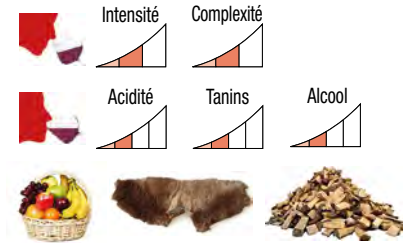
6 chemin des vignes - 33460 Cussac-Fort-Médoc
Tél. 05 56 58 93 08 - www.colombe-peylande.com

LUSSAC SAINT-EMILION

VIGNERONS DE PUISSEGUIN LUSSAC ST-EMILION

Prémia - 2014

BORDEAUX



Accord : pour un repas. || Pairing: for a meal.

Commentaires : fruité, le nez est plutôt somptueux, un peu trop boisé. Tanins joliment intégrés. || Comments: tones of fruits, nose is quite plush, a little too much oak. Nicely integrated tannins.



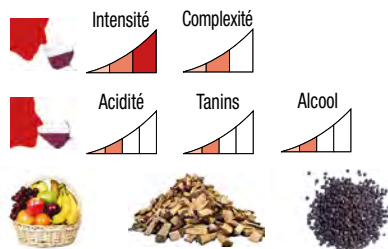
1 Durand - D17 - 33570 Puisseguin
Tél. 05 57 55 50 40 - www.puisseguin-lussac.com

LALANDE DE POMEROL

VIGNOBLES JP GARDE

Domaine du Grand Ormeau - 2014

BORDEAUX



Accord : viande rouge ; épaule de porc. || Pairing: red meat; pork shoulder.

Commentaires : superbe, classique du Bordeaux riche droite. Peut encore vieillir mais se boit bien maintenant. || Comments: gorgeous, classic right bank Bordeaux. Room to age but drinks well.



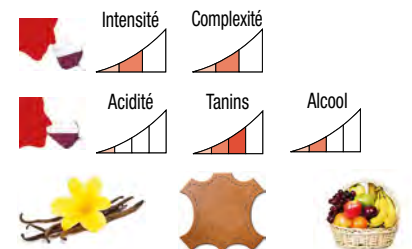
Domaine du Grand Ormeau - 33500 Néac
Tél. 05 57 51 40 43 - www.domaine-grand-ormeau.com

MÉDOC

CHÂTEAU CARMENÈRE

Château Carmenère - 2014

BORDEAUX



Accord : pour accompagner un repas. || Pairing: for a meal.

Commentaires : joli fruité, aromatique. Quelques tanins. Vieillira facilement encore 10 ans. || Comments: very nice fruit, aromatic. Some tannins. Will age easily 10 years more.



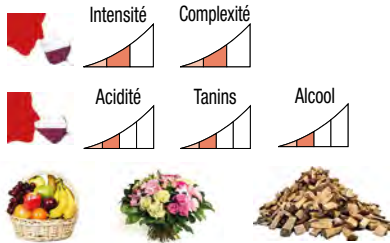
20 chemin de - 33340 Queyrac
Tél. 06 52 70 63 28

MÉDOC

COMPAGNET VINS

Château Le Pey - 2014

BORDEAUX



Accord : pour l'apéritif ou sur un repas. || Pairing: for aperitif or a meal.

Commentaires : bien développé pour son âge. Nez robuste, bouche plus légère. || Comments: well-developed for the age. Robust on the nose, lighter on the palate.



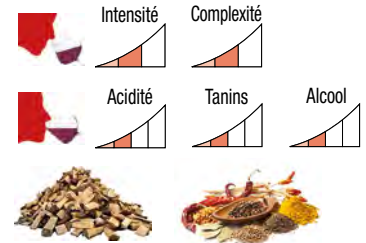
10 Route de Lesparre - 33340 Bégadan
Tél. 05 56 41 57 75 - www.compagnetvins.com

MÉDOC

MC CONSULTANT

Château La Grave Cru Bourgeois - 2014

BORDEAUX



Accord : avec un repas. || Pairing: for a meal.

Commentaires : bon équilibre, bois bien intégré. Séduisant. || Comments: great balance, oak well-integrated. Seductive.



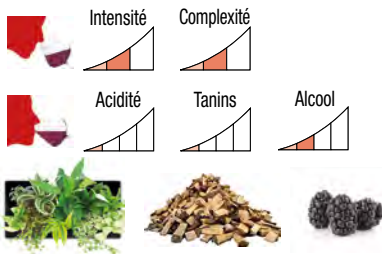
1 rue Latesta - 33000 Bordeaux
Tél. 05 56 43 86 86 - www.mc-consultant.fr

MÉDOC

MC CONSULTANT

Château Cadis Cuvée Particulière - 2014

BORDEAUX



Accord : pour un repas. || Pairing: for a meal.

Commentaires : un peu léger. || Comments: a little light.



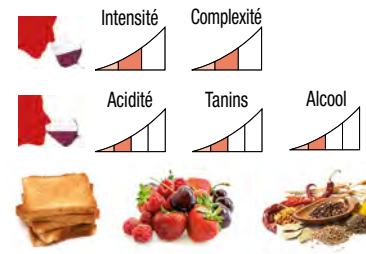
1 rue Latesta - 33000 Bordeaux
Tél. 05 56 43 86 86 - www.mc-consultant.fr

MÉDOC

VIGNOBLES PEYRUSE

Château Tour Castillon Cru Bourgeois - 2013

BORDEAUX



Accord : magret de canard. || Pairing: duck filet.

Commentaires : un vin chaleureux. || Comments: a warm wine.



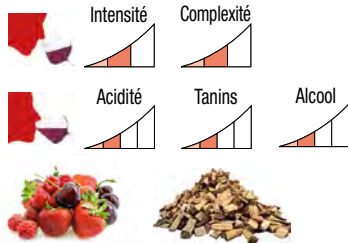
3 rue du Fort de Castillon - 33340 Saint-Christoly-Médoc
Tél. 05 56 41 54 98 - www.vignoblespeyruse.com

MÉDOC

DOMAINES ROLLAN DE BY

Château Greysac Cru Bourgeois - 2012

BORDEAUX



Accord : suprême de canard sauce au poivre vert. || Pairing: duck supreme with a green pepper sauce.

Commentaires : facile à boire, joli fruit rouge, le bois est intégré. || Comments: easy, nice red fruit, oak is integrated.



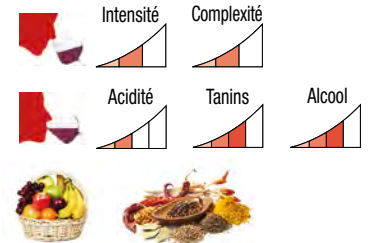
18 route de By - 33340 Begadan
Tél. 05 56 41 58 59 - www.greysac.com

MÉDOC

DOMAINES ROLLAN DE BY

Château Rollan de By Cru Bourgeois - 2011

BORDEAUX



Accord : pintade aux truffes. || Pairing: young fat chicken with truffles.

Commentaires : expressif, indicatif de son terroir. Épice séduisante qui procure un bon équilibre au fruité. || Comments: expressive, indicative of its terroir. Seductive spice provides a great balance to the gravely fruitiness.



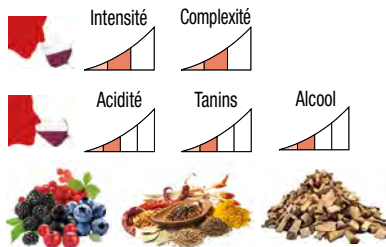
18 route de By - 33340 Begadan
Tél. 05 56 41 58 59 - www.greysac.com

MÉDOC

DOMAINES ROLLAN DE BY

Château Haut Condissas Prestige - 2009

BORDEAUX



Accord : hachis parmentier de canard. || Pairing: duck shepherd's pie.

Commentaires : ample. || Comments: full-bodied.



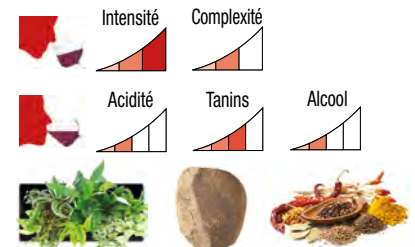
18 route de By - 33340 Begadan
Tél. 05 56 41 58 59 - www.greysac.com

MÉDOC

CHÂTEAU ROQUEGRAVE

Château Roquegrave Cru Bourgeois - 2010

BORDEAUX



Accord : poulet en sauce tomate. || Pairing: red sauced chicken.

Commentaires : fruit mûr, vraiment très bien. || Comments: ripe fruit, this is really great.

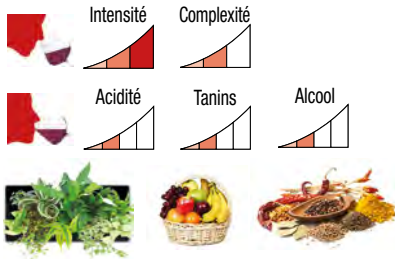


5 Rue de Villeneuve - 33340 Valeyrac
Tél. 05 56 41 52 02

MÉDOC

CHÂTEAU ROQUEGRAVE

Château Roquegrave Cru Bourgeois - 2012 BORDEAUX



Accord : magret de canard rôti. || Pairing: roasted duck filet.

Commentaires : facile à boire. || drinkable.

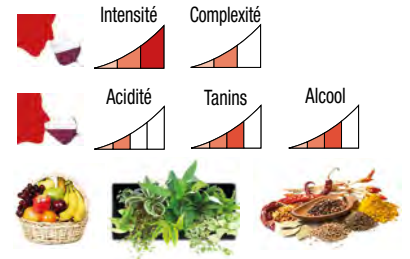


5 Rue de Villeneuve - 33340 Valeyrac
Tél. 05 56 41 52 02

PAUILLAC

MC CONSULTANT

Château Fonbadet - 2012 BORDEAUX



Accord : dinde au four. || Pairing: baked turkey.

Commentaires : fruit rond et mûr, parfait pour un service au verre. || Comments: ripe and round fruit, perfect by the glass.

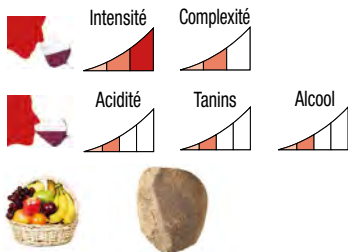


1 rue Latesta - 33000 Bordeaux
Tél. 05 56 43 86 86 - www.mc-consultant.fr

MÉDOC

CHÂTEAU ROQUEGRAVE

Château Roquegrave Cru Bourgeois - 2013 BORDEAUX



Accord : gigot d'agneau. || Pairing: leg of lamb.

Commentaires : à attendre pour l'apprécier. || Comments: to lay down to better appreciate it.

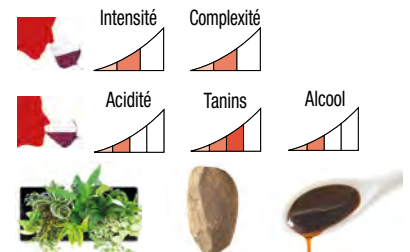


5 Rue de Villeneuve - 33340 Valeyrac
Tél. 05 56 41 52 02

PAUILLAC

MC CONSULTANT

Château Fonbadet - 2014 BORDEAUX



Accord : chevreuil. || Pairing: venison.

Commentaires : un vin plaisant. || Comments: an enjoyable wine.



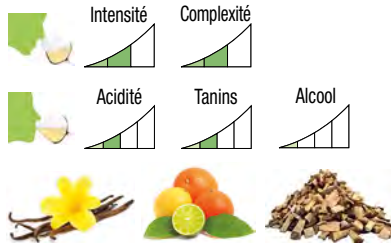
1 rue Latesta - 33000 Bordeaux
Tél. 05 56 43 86 86 - www.mc-consultant.fr

PESSAC LÉOGNAN

CHÂTEAU PONTAC MONPLAISIR

Château Pontac Monplaisir - 2015

RÉGION



Accord : moules au chorizo. || Pairing: mussels with chorizo.

Commentaires : charpenté et délicieux. Le bois domine. Attirant pour le marché général. || Comments: full bodied and lush. Forward oak. Would appeal to general market.



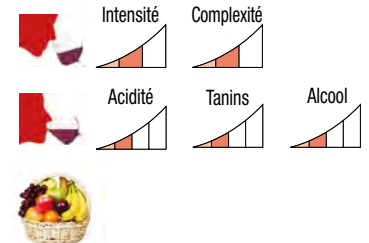
20 rue Maurice Utrillo - 33140 Villenave-d'Ornon
Tél. 05 56 75 40 25 - www.pontac-monplaisir.fr

SAINT-EMILION GRAND CRU

VIGNOBLES BOIDRON

Château Corbin Michotte - 2010

BORDEAUX



Accord : canard rôti. || Pairing: roasted duck.

Commentaires : beaucoup de plaisir. || Comments: a lot of pleasure.



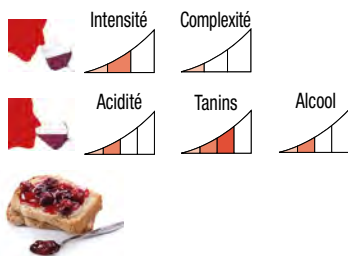
Château Corbin Michotte - 33330 Saint-Emilion
Tél. 05 57 51 64 88 - www.boidron.info

MONTAGNE SAINT-EMILION

VIGNOBLES BOIDRON

Château Calon - 2010

BORDEAUX



Accord : coq aux raisins. || Pairing: cock with grapes.

Commentaires : bien structuré, facile à boire et bien équilibré. || Comments: well-structured, easy and well-balanced.



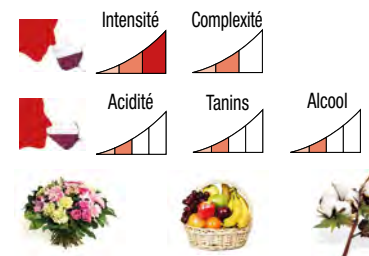
Château Corbin Michotte - 33330 Saint-Emilion
Tél. 05 57 51 64 88 - www.boidron.info

SAINT-EMILION GRAND CRU

CHÂTEAU FLEUR CARDINALE

Château Fleur Cardinale - 2014

BORDEAUX



Accord : steak au barbecue. || Pairing: charcoal steak.

Commentaires : nous aimons le côté floral et fruité, les tanins plus doux. Belle bouche. Somptueux. || Comments: love the floral fruit, the softer tannins. Great palate. Plush.



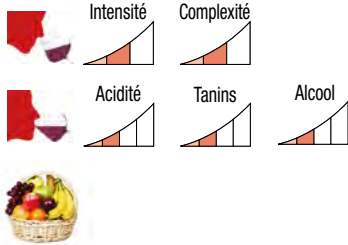
Lieu-dit Thibaud - 33330 Saint-Etienne-de-Lisse
Tél. 05 57 40 14 05 - www.fleurcardinale.com

SAINT-EMILION GRAND CRU

CHÂTEAU LA MARZELLE

Château La Marzelle - 2008

BORDEAUX



Accord : canard à l'orange. || Pairing: duck with orange sauce.

Commentaires : fruit éclatant et tanins serrés. Attendre pour un meilleur développement. Laisser reposer 4 ans. || Comments: bright fruit and grippy tannins. Could use time would develop well. To lay down 4 years.



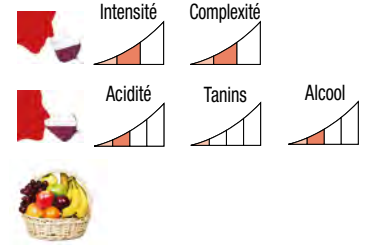
9 La Marzelle - 33330 Saint-Émilion
Tél. 05 57 55 10 55 - www.lamarzelle.com

SAINT-EMILION GRAND CRU

CHÂTEAU PIPEAU

Château Pipeau - 2010

BORDEAUX



Accord : cochon de lait grillé. || Pairing: grilled suckling pig.

Commentaires : très beau. || Comments: beautiful.



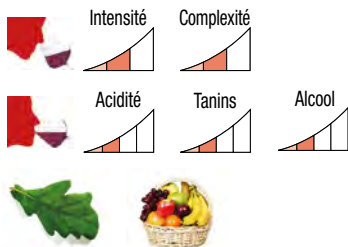
12 Barbeyron - 33330 Saint-Laurent-des-Combes
Tél. 05 57 24 72 95 - www.chateaupipeau.com

SAINT-EMILION GRAND CRU

CHÂTEAU PIPEAU

Château Pipeau - 2005

BORDEAUX



Accord : poulet aux oignons. || Pairing: chicken with onions.

Commentaires : un grand Saint-Emilion. || Comments: a great Saint-Emilion.



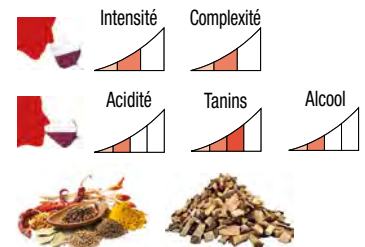
12 Barbeyron - 33330 Saint-Laurent-des-Combes
Tél. 05 57 24 72 95 - www.chateaupipeau.com

SAINT-EMILION GRAND CRU

VIGNOBLES PRINCE

Château Clos des Prince - 2012

BORDEAUX



Accord : civet de lièvre. || Pairing: hare stew.

Commentaires : se boit facilement, accessible. || Comments: quaffable and approachable.



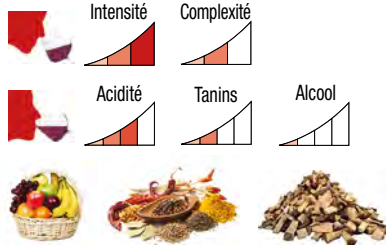
Ferrandat Sud - 33330 Saint-Laurent-des-Combes
Tél. 05 57 84 64 14 - www.chateau-closdesprince.com

SAINT-ESTÈPHE

CHÂTEAU TOUR DES TERMES

Cru Bourgeois - 2014

BORDEAUX



Accord : canard rôti. || Pairing: roasted duck.

Commentaires : un grand vin pour le public américain. || Comments: great wine for American audience.



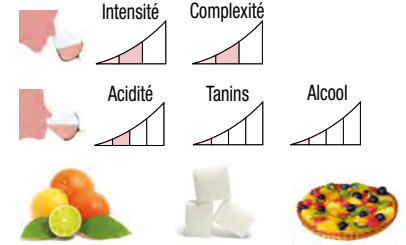
Vignobles Jean Anney - 2 rue du Pigeonnier - 33180 Saint-Estèphe
Tél. 05 56 59 32 89 - www.chateautourdestermes.com

FRONTON

CLAMENS

Julie - 2016

SUD OUEST



Accord : pour l'apéritif. || Pairing: for the aperitif.

Commentaires : une cuvée plaisante, à boire avec des amis. || Comments: an enjoyable cuvée, to drink with friends.



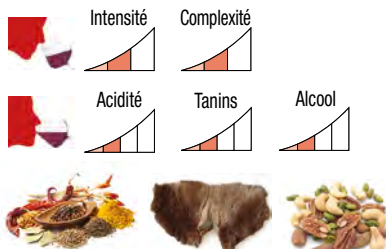
740 chemin de Caillol - 31620 Fronton
Tél. 05 61 82 45 32 - www.chateauclamens-fronton.com

CAHORS

DOMAINE DU PRINCE

Lou Prince Malbec - 2013

BORDEAUX



Accord : bœuf en daube. || Pairing: beef stew.

Commentaires : plaisant, aromatique. || Comments: pleasant, aromatic.



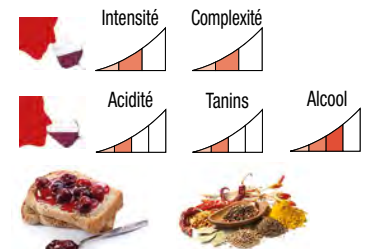
GAEC De Pauliac - Cournou - 46140 Saint-Vincent de Rive d'Olt
Tél. 05 65 20 14 09 - www.domaineduprince.fr

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE BENEDETTI

Domaine Benedetti - 2015

VALLÉE DU RHÔNE



Accord : chevreuil sauce aux airelles. || Pairing: venison with cranberries sauce.

Commentaires : plaisant. || Comments: pleasant.



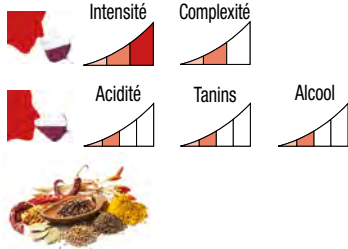
25 chemin de la Roquette - 84370 Bédarrides
Tél. 06 61 77 24 77 - www.domainebenedetti.fr

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE BENEDETTI

Domaine Benedetti - 2013

VALLÉE DU RHÔNE



Accord : pigeon rôti aux cèpes. || Pairing: roasted pigeon with ceps.

Commentaires : un Châteauneuf-du-Pape élégant, jolie charpente. || Comments: elegant Châteauneuf-du-Pape, nice full body.



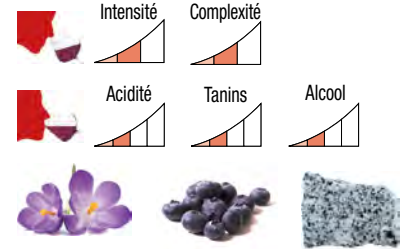
25 chemin de la Roquette - 84370 Bédarrides
Tél. 06 61 77 24 77 - www.domainebenedetti.fr

CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE BENEDETTI

Vieux Clos - 2013

VALLÉE DU RHÔNE



Accord : pour un repas. || Pairing: for a meal.

Commentaires : bonne texture, délicieux breuvage. Cependant pas trop complexe. Belle floralité. || Comments: great texture, delicious drinking. Note too complex though. Great florality.



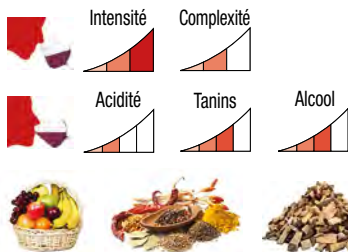
25 chemin de la Roquette - 84370 Bédarrides
Tél. 06 61 77 24 77 - www.domainebenedetti.fr

CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE BENEDETTI

Vieux Clos - 2015

VALLÉE DU RHÔNE



Accord : barbecue. || Pairing: barbecue.

Commentaires : un vin à partager. || Comments: a wine to share.



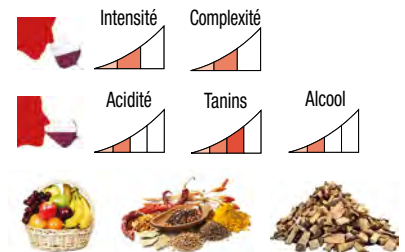
25 chemin de la Roquette - 84370 Bédarrides
Tél. 06 61 77 24 77 - www.domainebenedetti.fr

CÔTES DU RHÔNE

DOMAINE BENEDETTI

Vieilles Vignes - 2015

VALLÉE DU RHÔNE



Accord : côte de bœuf. || Pairing: prime ribs.

Commentaires : très appréciable. Belle structure. Beaux tanins, charpenté. || Comments: really enjoyable. Beautiful structure. Good tannins, full body.



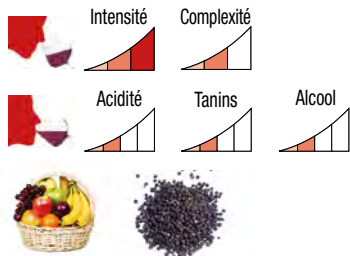
25 chemin de la Roquette - 84370 Bédarrides
Tél. 06 61 77 24 77 - www.domainebenedetti.fr

CÔTES DU RHÔNE

CELLIER DES CHARTREUX

Chevalier d'Anthelme - 2015

VALLÉE DU RHÔNE



Accord : gibier. || Pairing: game.

Commentaires : délicieux et facile à boire, peut supporter plus de tanins et d'acidité pour les connaisseurs mais possède un beau volume pour le grand public. || Comments: lush and drinkable, could stand more tannins and acid for connoisseurs but is perfect for volume in general public.



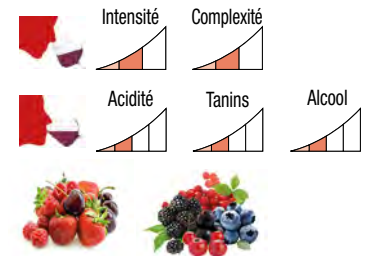
D. 6580 - 30131 Pujaut
Tél. 04 90 26 39 40 - www.cellierdeschartreux.fr

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CHUSCLAN

CHÂTEAU SIGNAC

Château Signac - 2015

VALLÉE DU RHÔNE



Accord : bécasse aux cèpes. || Pairing: woodcock with ceps.

Commentaires : délicieux, corsé mais avec des tanins et une acidité équilibrés. Facile à boire et velouté. Nous aimons ! || Comments: lush, full but with balanced tannin and acidity. Drinkable and velvety. Love!



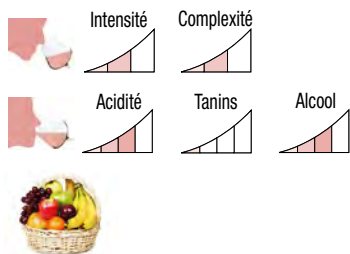
Avenue de la Roquette- 30200 Bagnols-sur-Cèze
Tél. 04 66 89 58 47 - www.chateau-signac.com

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CHUSCLAN

CHÂTEAU SIGNAC

Cuvée Or 2015

VALLÉE DU RHÔNE



Accord : cailles aux raisins. || Pairing: quail with grapes.

Commentaires : la terre laisse la place à un peu trop d'alcool. Sur les fruits frais. || Comments: earth gives way to little much alcohol. Fresh fruit.



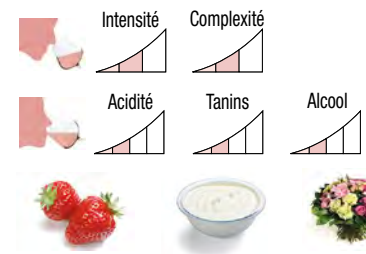
Avenue de la Roquette - 30200 Bagnols-sur-Cèze
Tél. 04 66 89 58 47 - www.chateau-signac.com

CÔTES DE PROVENCE

DOMAINE DE LA CROIX

l'irrésistible ! - 2015

PROVENCE



Accord : fruits de mer ou seul. || Pairing: seafood or by itself.

Commentaires : très léger. || Comments: very light.



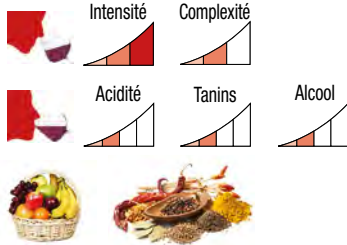
816 boulevard Tabarin - 83420 La Croix-Valmer
Tél. 04 94 95 01 75 - www.domainedelacroix.com

COTEAUX DU LANGUEDOC

DOMAINE DU PECH ROMÉ

Clemens Pézenas - 2014

LANGUEDOC ROUSSILLON



Accord : carpaccio de bœuf. || Pairing: beef carpaccio.

Commentaires : met du temps à s'ouvrir. Nous aimons la fraîcheur du fruit. Super structure et équilibre, élégance. || Comments: took time to open up. Love the freshness of fruit. Great structure and balance, elegance.



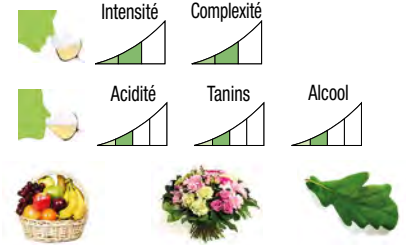
17 montée des Remparts - 34320 Neffies
Tél. 04 67 59 42 05 - www.domainepechrome.com

PAYS D'OC

CHANTOVENT

Jean d'Alibert Prestige Chardonnay - 2015

LANGUEDOC ROUSSILLON



Accord : lapin aux olives. || Pairing: rabbit with olives.

Commentaires : le chêne domine. || Comments: the oak is dominant.



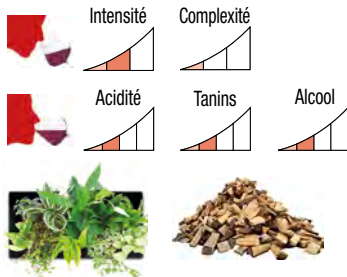
Quai du Port au Vin - 78270 Bonnières-sur-Seine
Tél. 01 30 98 59 79 - www.chantovent.com

MINERVOIS

CHANTOVENT

Château Rivière Cuvée Prestige - 2015

LANGUEDOC ROUSSILLON



Accord : bœuf rôti ; viande rouge. || Pairing: roasted beef; red meat.

Commentaires : un bon vin. || Comments: good wine.



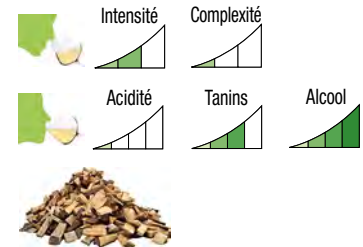
Quai du Port au Vin - 78270 Bonnières-sur-Seine
Tél. 01 30 98 59 79 - www.chantovent.com

SAINT-GUILHEM-LE-DESERT

DOMAINE ROQUEFUN

Vermentino - 2010

LANGUEDOC ROUSSILLON



Accord : steak au poivre. || Pairing: steak with pepper.

Commentaires : devait être encore meilleur plus jeune. || Comments: it had to be much better younger.



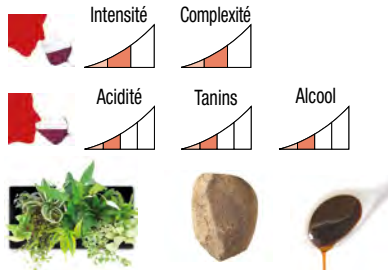
47 Grand rue - 34150 Gignac
Tél. 06 41 16 02 84 - www.domaine-roquefun.com

VIN DE FRANCE

DOMAINE ROQUEFUN

Chante-Perdrix - 2011

LANGUEDOC ROUSSILLON



Accord : viande grillée. || Pairing: grilled meat.

Commentaires : opulent mais accessible. || Comments: very plush but approachable.



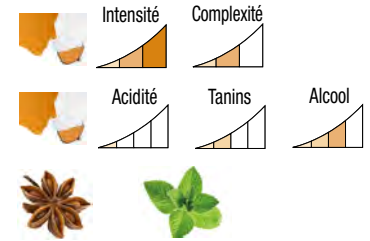
47 Grand rue - 34150 Gignac
Tél. 06 41 16 02 84 - www.domaine-roquefun.com

ABSINTHE

DISTILLERIE LES FILS D'EMILE PERNOT

Absinthe Vieux Pontarlier

FRANCHE-COMTÉ



Accord : avec quelques gouttes d'eau. || Pairing: with few water drop.

Commentaires : joli, très aromatique. Rafraîchissant, avec une jolie complexité. || Comments: nice, very aromatic. Refreshing, with nice complexity.



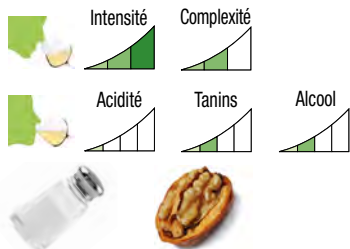
18-20 Le Frambourg - 25300 La Cluse et Mijoux
Tél. 03 81 39 04 28 - fr.emilepernot.fr

CORSE PORTO-VECCHIO

DOMAINE DE TORRACCIA

Oriu - 2015

CORSE



Accord : salade de fruits de mer. || Pairing: seafood salad.

Commentaires : savoureux. || Comments: tasty.



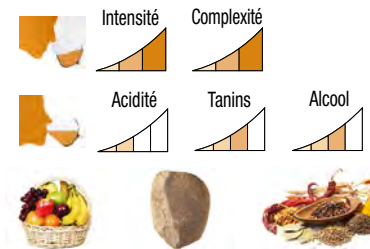
Torraccia - 20137 Lecci
Tél. 04 95 71 43 50 - www.domaine-de-torraccia.com

BAS-ARMAGNAC

DOMAINE BOINGNÈRES

Folle Blanche - 1986

SUD-OUEST



Accord : dessert ou digestif. || Pairing: dessert or after dinner.

Commentaires : un peu fort mais très goûteux. Bon pour un amateur de Whisky. || Comments: little hot but very tasty. Good for Whisky drinker.



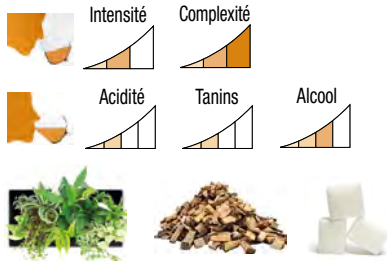
EARL Lafitte - Route du Frêche - 40240 La Bastide d'Armagnac
Tél. 05 58 44 80 28

BAS-ARMAGNAC

DOMAINE BOINGNÈRES

Folle Blanche - 2001

SUD-OUEST



Accord : se suffit à lui-même. || Pairing: on its own.

Commentaires : très bel équilibre. Très belle acidité. || Comments: really beautiful balance. Lovely acidity.



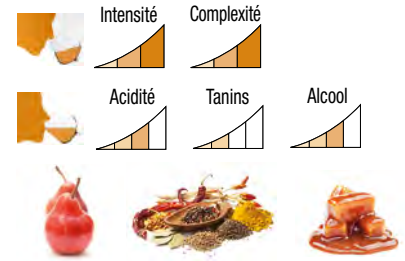
EARL Lafitte - Route du Frêche - 40240 La Bastide d'Armagnac
Tél. 05 58 44 80 28

BAS-ARMAGNAC

L'ENCANTADA

Domaine « Louis Pibou » à Mauléon d'Armagnac - 1994

SUD-OUEST



Accord : dessert ou digestif || Pairing: for dessert or after dinner.

Commentaires : acidité bien intégrée. || Comments: well-integrated acidity.



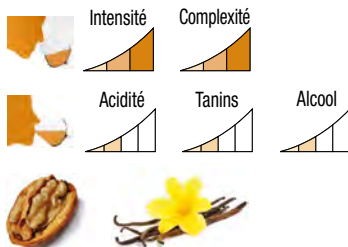
Lieu dit Route d'Auch - 32190 Vic-Fezensac
Tél. 06 65 56 27 42 - www.lencantada.fr

BAS-ARMAGNAC

L'ENCANTADA

Domaine Le Sablé à Lagrange - 1976

SUD-OUEST



Accord : sur un dessert. || Pairing: with dessert.

Commentaires : très onctueux, bel équilibre, expressif. || Comments: very smooth, beautiful balance, expressive.



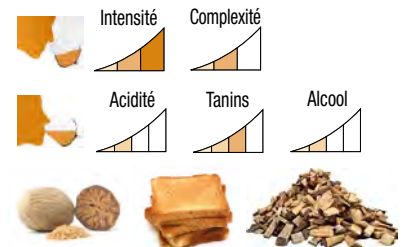
Lieu dit Route d'Auch - 32190 Vic-Fezensac
Tél. 06 65 56 27 42 - www.lencantada.fr

BAS-ARMAGNAC

L'ENCANTADA

Domaine Les Bidets à Arthez d'Armagnac - 1985

SUD-OUEST



Accord : avec un dessert. || Pairing: with a dessert.

Commentaires : délicieux, équilibre entre le sucre résiduel et l'acidité. || Comments: delicious, balance with residual sugar and acidity.



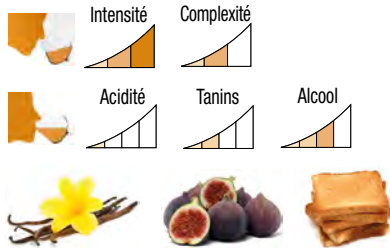
Lieu dit Route d'Auch - 32190 Vic-Fezensac
Tél. 06 65 56 27 42 - www.lencantada.fr

BAS-ARMAGNAC

CHÂTEAU GARREAU

Viell Armagnac - 1985

SUD-OUEST



Accord : dessert ou digestif || Pairing: dessert or after dinner.

Commentaires : nez très élégant avec un palais round et épicé. Onctueux mais long en bouche. || Comments: very elegant nose with a round and spicy palate. Smooth but long.



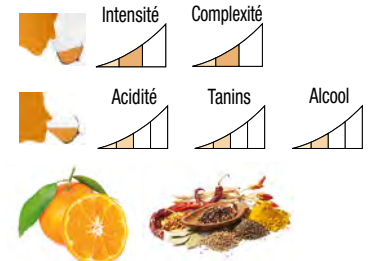
40240 Labastide d'Armagnac
Tél. 05 58 44 84 35 - www.chateau-garreau.fr

COGNAC

A. DE FUSSIGNY

Sélection Fine Cognac

CHARENTE



Accord : sur glace. || Pairing: with ice.

Commentaires : beaucoup de plaisir. || Comments: a lot of pleasure.



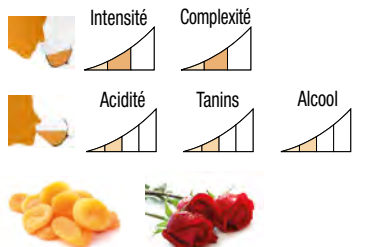
11-17 rue des Gabariers - 16100 Cognac
Tél. 05 45 36 61 36 - www.adeufussigny.com

BAS-ARMAGNAC

ARMAGNACS BARON DE PICHON-LONGUEVILLE

Baron de Pichon Longueville - 1996

SUD-OUEST



Accord : avec un dessert. || Pairing: with a dessert.

Commentaires : une belle acidité. || Comments: great acidity.



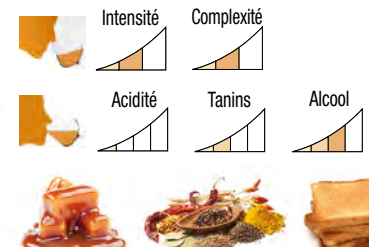
40240 Mauvezin d'Armagnac
Tél. 05 58 44 81 37 - www.armagnacs-pichon-longueville.com

COGNAC

A. DE FUSSIGNY

XO Fine Champagne

CHARENTE



Accord : se suffit à lui-même. || Pairing: on its own.

Commentaires : délicieux. || Comments: delicious.



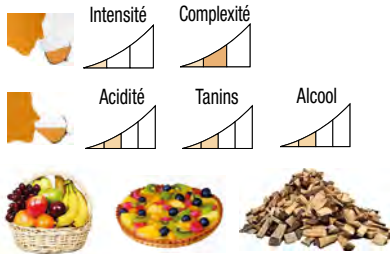
11-17 rue des Gabariers - 16100 Cognac
Tél. 05 45 36 61 36 - www.adeufussigny.com

COGNAC

HAWKINS DISTRIBUTION

Cognac R. Delisle VSOP

CHARENTE



Accord : avec un dessert ou en digestif. || Pairing: dessert or after dinner.

Commentaires : joli. || Comments: nice.



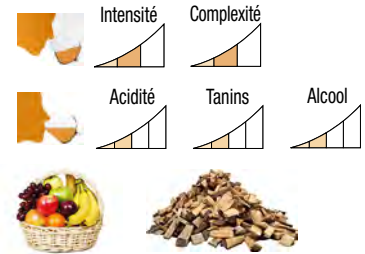
16200 Bourg-Charente - Tél. 05 45 35 40 90
www.hawkinsdistribution.com

COGNAC FINE CHAMPAGNE

VALLEIN TERCINIER

Domaine des Forges XO Vieille Réserve

CHARENTE



Accord : pain d'épices ; chocolat. || Pairing: gingerbread; chocolate.

Commentaires : intense. || Comments: intense.



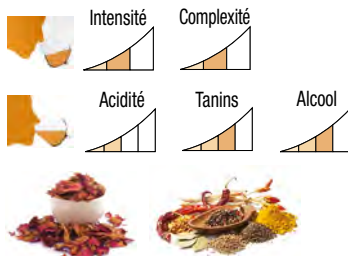
15 Rue des Forges - 17460 Chermignac
Tél. 05 46 92 64 30 - www.cognac-tercinier.com

COGNAC

VALLEIN TERCINIER

Domaine des Forges V.S.O.P. Premium Selection

CHARENTE



Accord : dessert ou digestif. || Pairing: dessert or after dinner.

Commentaires : bien équilibré, complexe. Le fruit, l'épice sont bien intégrés. Longueur des épices à gâteau en finale. || Comments: well-balanced, complex. Fruit and spice are integrated. Lingering baking spice in finish.



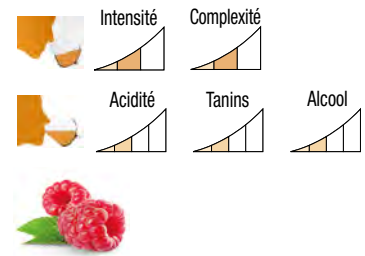
15 Rue des Forges - 17460 Chermignac
Tél. 05 46 92 64 30 - www.cognac-tercinier.com

EAU-DE-VIE

DISTILLERIE MASSENEZ

Framboise Sauvage

ALSACE



Accord : se suffit à lui-même. || Pairing: on its own.

Commentaires : un joli nez. || Comments: pretty nose.



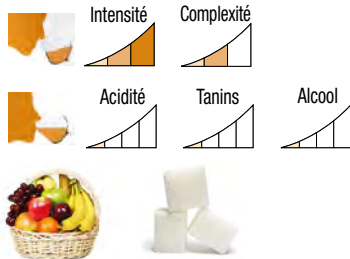
1 ZI du Haechy Dieffenbach-au-Val - 67220 Villé
Tél. 03 88 85 62 86 - www.massenez.com

LIQUEUR

DISTILLERIE MASSENEZ

Golden Eight The Williams Pear Liqueur

ALSACE



Accord : à déguster frais ou sur glace. || Pairing: to taste fresh or with ice.

Commentaires : délicieux. || Comments: delicious.



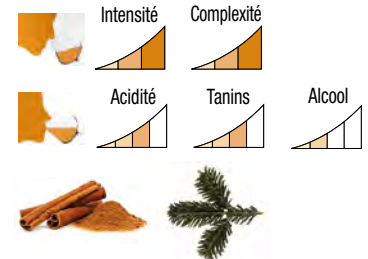
1 ZI du Haechy Dieffenbach-au-Val - 67220 Villé
Tél. 03 88 85 62 86 - www.massenez.com

LIQUEUR

DISTILLERIE LES FILS D'EMILE PERNOT

Distillerie Deniset Klainguer Grande Liqueur de Sapins

FRANCHE-COMTÉ



Accord : dessert ou digestif. || Pairing: dessert or after dinner.

Commentaires : s'ouvre après avoir été dilué dans de l'eau gazeuse. || Comments: opens up with soda water.



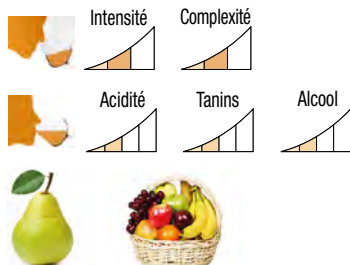
18-20 Le Frambourg - 25300 La Cluse et Mijoux
Tél. 03 81 39 04 28 - fr.emilepernot.fr

EAU-DE-VIE

DISTILLERIE MASSENEZ

Poire Prisonnière

ALSACE



Accord : omelette norvégienne. || Pairing: baked Alaska.

Commentaires : nez intense et palais élégant. Net et superbe. Parfait. || Comments: intense on the nose, elegant on the palate. Clean and awesome. Perfect.



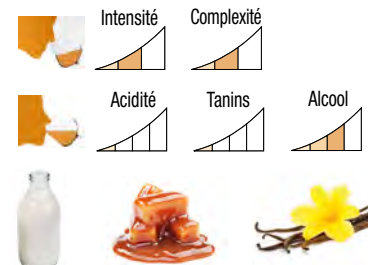
1 ZI du Haechy Dieffenbach-au-Val - 67220 Villé
Tél. 03 88 85 62 86 - www.massenez.com

LIQUEUR

VALLEIN TERCINIER

Liqueur St Michel Crème au Cognac Caramel

CHARENTE



Accord : se suffit à lui-même, sur glace. || Pairing: on its own, with ice.

Commentaires : une gourmandise. || Comments: a greediness.



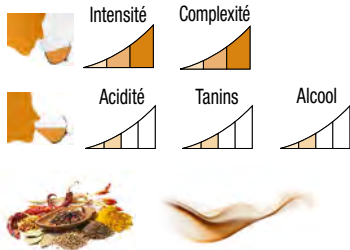
15 rue des Forges - 17460 Chermignac
Tél. 05 46 92 64 30 - www.cognac-tercinier.com

PINEAU DES CHARENTE

CHÂTEAU DE BEAULON

Vieille Réserve Or 10 ans d'âge

CHARENTE



Accord : avec un dessert. || Pairing: with a dessert.

Commentaires : délicieux, nez superbe, bouche encore meilleure. Jolie douceur. || Comments: this is delicious. Great nose, mouth even better. Lovely sweetness.



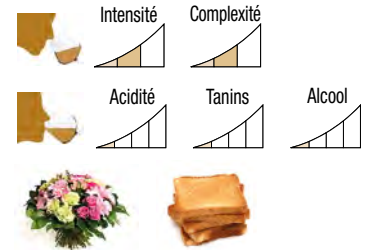
25 rue Saint-Vincent - 17240 Saint-Dizant du Gua
Tél. 05 46 49 96 13 - www.chateau-de-beaulon.com

BIÈRE

BRASSERIE DUYCK

Jenlain Ambrée

NORD



Accord : veau à la crème. || Pairing: veal and cream.

Commentaires : une bière parfaite à marier avec une viande blanche en sauce. || Comments: a perfect beer to pair with some white meat and sauce.



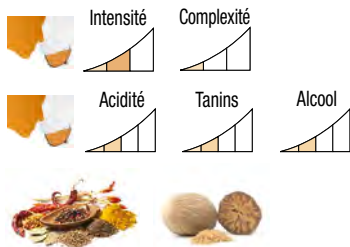
113 route Nationale - 59144 Jenlain
Tél. 03 27 49 70 03 - www.jenlain.fr

RHUM

HAWKINS DISTRIBUTION

Rhum De Silver

SAINT-BARTHÉLEMY



Accord : avec un peu de cola ; daiquiri. || Pairing: with some cola; daiquiri.

Commentaires : on imagine facilement un accord avec du cola ou un daiquiri au pamplemousse. || Comments: we imagine easily a nice pairing with some cola or a grapefruit daiquiri.



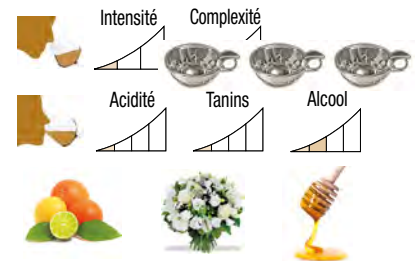
Chez Genin - 16200 Bourg-Charente
Tél. 05 45 35 40 90 - www.hawkinsdistribution.com

BIÈRE

BRASSERIE DUYCK

Jenlain Blonde

NORD



Accord : apéritif. || Pairing: aperitif.

Commentaires : bière onctueuse et élégante, avec une touche de sucré. || Comments: smooth and elegant beer, with a touch of sweetness.



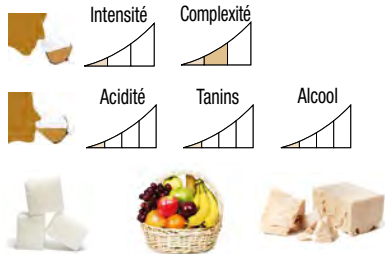
113 route Nationale - 59144 Jenlain
Tél. 03 27 49 70 03 - www.jenlain.fr

BIÈRE

BRASSERIE DUYCK

Jenlain Or

NORD



Accord : apéritif. || Pairing: apéritif.

Commentaires : arômes riches, fruitée, avec une longue finale. || Comments: rich aromas, fruity, with a long finish.



113 route Nationale - 59144 Jenlain
Tél. 03 27 49 70 03 - www.jenlain.fr

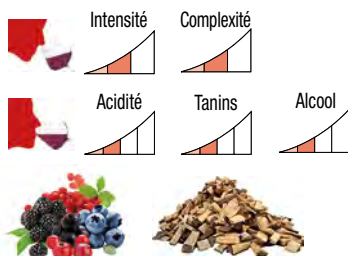


GÉORGIE

CHÂTEAU MUKHRANI

Saperavi - 2013

GÉORGIE



Accord : boeuf au poivre. || Pairing: beef with pepper sauce.

Commentaires : une très belle découverte, bravo. || Comments: a very nice discovery, bravo.



6 Samghebro St _ 0105 Tbilisi – Géorgie
www.chateaumukhrani.com



A high-contrast, black and white profile photograph of a man's face, looking towards the right. He is wearing glasses and a dark jacket with a visible button. The lighting is dramatic, highlighting the contours of his face and the texture of his hair and clothing.

RENCONTRES AVEC CES HOMMES DU VIN QU'ON APPELLE LES **FLYING WINEMAKERS**

Ils sont œnologues ou autodidactes pour certains, originaires de Bordeaux ou d'ailleurs ; ils sont connus en France et dans le monde entier et exercent leur savoir-faire dans de prestigieux domaines. Certains les appellent les « flying winemakers », eux préfèrent qu'on les désigne comme « consultant » ou « œnologue-conseil ». Nous sommes allés à leur rencontre.

Par Valérie Massot-Germe

Hubert de Bouïard

« Ma plus belle émotion du vin : la première fois que j'ai dégusté au milieu des années 70 un Château Cheval Blanc 1947, mon millésime. Un vin mythique ! »

Michel Rolland

“My most beautiful emotion in wine: the first time I tasted in the middle of the 70s a Château Cheval Blanc 1947, my vintage. A mythical wine!”

Michel Rolland

Michel Rolland à Bordeaux est sans doute le plus connu d'entre eux. 2017 sera sa 45^e vendange et avec sept collaborateurs, il conseille aujourd'hui plus de 200 propriétés dans 14 pays. Michel Rolland est né dans les vignes de Pomerol et choisi très vite de s'occuper du vignoble familial tout en poursuivant des études d'œnologie. Mais le laboratoire ne le passionne pas, il aime aller voir les gens et marcher dans les vignes. Son maître à penser est alors Emile Peynaud, l'inventeur du métier d'œnologue-conseil à la fin des années 60.

Une autre rencontre importante, celle de Zelman Long, un œnologue californien avec qui Michel Rolland va commencer à collaborer pour une maison du groupe Moët & Chandon en Sonoma en 1987 et qui va marquer ses débuts à l'international. Puis ce sera l'Argentine en 1988 avec les vignobles de la famille Etchart ; l'Italie et l'Espagne dans les années 90. Michel Rolland aura été conseil dans 21 pays même si sans doute, ses plus grandes références resteront attachées à sa région d'origine, comme les châteaux l'Evangile, Pavie, Lascombes, Léoville Poyferré, Pontet-Canet, Phélan Ségur, Figeac, La Conseillante, Pape Clément, ou encore Fombrauges, Faugères et Dassault.

Lorsque l'on demande à Michel Rolland de décrire les qualités propres à son métier, il évoque d'abord l'amour du vin, des gens et des voyages et la curiosité qu'il faut avoir même après plus de 40 ans de pratique. Il ajoute aussi une certaine humilité dès lors que, et notamment en France, le consultant n'apparaît pas toujours ; Michel s'interdit de publier la liste des propriétés pour lesquelles il travaille.

Mais le métier est difficile : lors de son dernier déplacement en Bulgarie, il a dégusté 250 fois en deux jours pour assembler un vin dont la production dépasse les 1,5 millions de bouteilles, « on est parfois des stakhanovistes de la dégustation et il faut savoir suivre le rythme ». Et lorsque Michel qualifie sa vie de « routinière », on a peine à le croire ! Il est six mois par an à l'étranger entre l'Amérique du Sud, les Etats-Unis et les autres pays dans lesquels il opère mais les périodes sont toujours les mêmes : au moment des vendanges et des vinifications, de la gestion des nouvelles récoltes et des assemblages.

THOSE CALLED THE “FLYING WINEMAKERS”

They are trained enologists or self-taught for some, they come from Bordeaux or elsewhere. They are known in France and all over the world and apply their know-how in prestigious estates. They are often called “flying winemakers”; they prefer “consultant” or “consulting enologist”. We wanted to meet them.

By Valérie Massot-Germe

Michel Rolland in Bordeaux is probably the most famous of them. 2017 will be his 45th harvest, and with his staff he consults for over 200 estates in 14 countries. Michel Rolland was born in the vineyard of Pomerol and soon chose to take care of the family vineyard while studying enology. But he did not like working in a laboratory, he preferred to meet people and walk in the vineyard. His thought leader then was Emile Peynaud who created the profession of consulting enologist in the late 60s.

Another important encounter was with Zelman Long, a Californian enologist who Michel Rolland started working with for an estate of the Moët&Chandon group in Sonoma in 1987 and that was the first steps into his international career. Then Argentina in 1988 with the Etchart family vineyards; Italy and Spain in the 90s. In total Michel Rolland has consulted for 21 countries although, undoubtedly, his greatest references are related to his region of origin like L'Evangile, Pavie, Lascombes, Léoville Poyferré, Pontet-Canet, Phélan Ségur, Figeac, La Conseillante, Pape Clément, or Fombrauges, Faugères and Dassault.

When he is asked to describe the qualities special to his profession, Michel Rolland states the love for the wine, the people, for traveling, and the curiosity needed even after 40 years of practicing. He also adds a kind of humility as, especially in France, the name of the consultant does not always appear. Michel refuses to publish the list of domains he works for. But the job is difficult. When he last went to Bulgary he tasted 250 times in two days to blend a wine produced by more than 1.5 million bottles. “We sometimes are Stakhanovists of the degustation and it is hard to follow us”. And when Michel says his life is a routine, it is hard to believe! He travels abroad 6 months a year in South America, the United States and other countries where he works, but always at the same periods, for the harvest and the vinifications, to manage new crops and for blending.



Michel Rolland

« Il faut être passionné »

« C'est un métier à la fois basé sur des connaissances, des observations mais aussi une écoute des autres, des terroirs, une humilité par rapport aux lieux que l'on découvre et aux conditions que l'on ne maîtrise pas toujours. C'est une remise en cause de soi permanente et le devoir d'aider à mettre en valeur la vigne, le terroir, les raisins et ensuite les vins tout en respectant les biotopes et en préservant les écosystèmes. C'est aussi savoir s'effacer derrière le vin et la propriété que l'on conseille, pour la révéler à elle-même. »

— Hubert de Boüard

“A consultant has to be enthusiast. It is a profession both based on knowledge, observation, but also on listening to the others, the terroirs, a humility in front of places we discover and conditions that we do not always control. It is a permanent questioning and the duty to help enhance the vineyard, the terroir, the grapes and then the wines, while respecting the biotopes and preserving the ecosystems. It also means being able to fade behind the wine and the estate we consult, in order to let it bloom by itself.”

Hubert de Boüard

Hubert de Boüard



Hubert de Boüard a été un « élève » de Michel Rolland à ses débuts. Œnologue de formation, Hubert de Boüard est devenu consultant en 2001 lorsque le propriétaire du Château Clos des Jacobins lui a demandé d'intervenir comme conseil sur sa propriété voisine d'Angélus, son domaine familial. Il n'est pas un « flying winemaker » — un terme qu'il trouve trop réducteur — mais un vigneron et un œnologue à l'écoute des sols, des vignes et des équipes. Si l'expertise scientifique est essentielle dans ce métier, il faut avant tout être proche de la terre, de la nature et des hommes dans sa connaissance et son observation, et savoir faire preuve de bon sens.

Et à la question de savoir ce qui fait sa renommée, il répond que c'est à ses clients qu'il faut le demander tout en insistant sur ses réussites dans ses propriétés familiales (Angélus à Saint-Emilion, la Fleur de Boüard à Lalande de Pomerol, Château de Francs dans les Côtes de Francs ou Klein Constanca en Afrique du Sud) et les succès rencontrés par celles qu'il conseille avec Philippe Numes, son associé, et son équipe de six collaborateurs.

Hubert de Boüard collabore aujourd'hui avec plus de 80 domaines, la plupart à Bordeaux mais aussi en Côtes de Provence, en Espagne, au Portugal, en Suisse, au Liban et en Afrique du Sud. Il accueille aussi chaque année de nombreux étudiants venus du monde entier auxquels il transmet ses savoirs et sa passion tout en les associant aux expérimentations et recherches qu'il mène avec son équipe à La Fleur de Boüard et dans ses chais.

In the beginning Hubert de Boüard has been a follower of Michel Rolland. Trained enologist Hubert de Boüard turned consultant in 2001 when the owner of Château Clos des Jacobins asked him to give advice on his estate near Angélus, his family estate. He is not a flying winemaker—a word he thinks too simplistic—but a wine grower and an enologist who listens to the soils, the vines and the teams. Although scientific expertise is inevitable in this profession he thinks it is necessary to be close to the earth, nature and men in his knowledge and observation, and to show common sense.

And when asked why he is famous, he says his customers should answer while stressing on his success in his family estates (Angélus in Saint-Emilion, La Fleur de Boüard in Lalande de Pomerol, Château de Francs in the Côtes de Francs appellation or Klein Constanca in South Africa) and the successes in the estates he follows with his associate Philippe Numes and his six cooperators.

Currently Hubert de Boüard works with over 80 estates, most in Bordeaux but also in Côtes de Provence, Spain, Portugal, Switzerland, Lebanon and South Africa. Every year he also welcomes many students from the world over who he shares his knowledge and passion with, while associating them to his experiences and research he undertakes with his team at La Fleur de Boüard and in his cellars.

Another career, Stéphane Derenoncourt. Native from the north of France Stéphane arrived in Bordeaux as a young winery worker and trained in the field. Fifteen years—and some successful wines in the 90s—later, he created Vignerons Consultants in

Autre parcours, celui de Stéphane Derenoncourt. Originaire du nord de la France, Stéphane arrive dans le Bordelais comme jeune ouvrier viticole et il se forme sur le terrain. Quinze ans plus tard et après avoir « créé » quelques vins à succès au milieu des années 90, il monte en 1999 sa structure : les Vignerons Consultants avec un credo, celui de porter un regard global sur la production et de chercher « l'expression des lieux et des terroirs » plutôt que celle d'un style. Il se qualifie de « cuisinier » dès lors qu'il porte une attention particulière à la matière première que sont les sols et le vignoble. Stéphane Derenoncourt n'est pas œnologue, ce qui lui a permis d'agir avec plus de « liberté de création » mais ses trois associés Julien Lavenu, Frédéric Massie et Simon Blanchard le sont au sein de l'entité Derenoncourt Consultants créée en 2010. Et tous les quatre avec leurs douze collaborateurs conseillent aujourd'hui 115 domaines – 93 en France et 22 dans le monde – dans des pays comme les Etats-Unis (Californie), le Mexique, le Liban, la Turquie, l'Ukraine, la Grèce ou le Portugal, avec une prédilection pour les grands sols de calcaire.

Leur méthode de travail est identique sur chacune de leur intervention : définir une parfaite gestion des sols et une cartographie très fine du vignoble, proposer un protocole de vinification adapté au style des raisins ramassés et mettre en place un suivi précis de dégustations tout au long des phases de vinification et d'élevage et avant la mise en bouteille.

Comme Michel Rolland, Stéphane insiste sur l'importance de la relation humaine dans ce travail de consultant. Il ne peut y avoir de réussite sans une parfaite compatibilité entre les équipes et il y fait très attention lorsqu'il répartit les missions entre ses collaborateurs.

Olivier Bernard, gérant du Domaine de Chevalier, travaille avec Stéphane Derenoncourt depuis 2002 ; une collaboration qui a débuté autour des travaux développés à l'époque par Stéphane sur les vins rouges élevés sur lie. Il lui reconnaît une grande simplicité et sa passion du vignoble, et insiste sur l'importance du regard extérieur que Stéphane lui apporte et des questionnements qui en découlent. Chaque millésime est « une nouvelle page d'écriture pour laquelle il faut être accompagné, le 2016 à Bordeaux en est un exemple » !

Michel Rolland, Hubert de Boüard, Stéphane de Renoncourt, mais aussi Kyriakos Kynigopoulos en Bourgogne (voir notre interview), Stéphane Toutoundji, Olivier Dauga, Alain Raynaud à Bordeaux, ou encore Jean-Luc Colombo dans la vallée du Rhône... nous aurons le plaisir de suivre certains d'entre eux dans des vignobles qu'ils affectionnent particulièrement et de partager avec vous un peu de leur carnet de route dans nos prochains numéros.

1999 with one motto, keep an overall look over the production and seek “the expression of the places and the terroirs” rather than a style. He describes himself as a cook as he pays particular attention to the raw material, i.e. the soils and the vineyard. Stéphane Derenoncourt is not an enologist which gives him more creative freedom, but his three associates of Derenoncourt Consultants established in 2010 Julien Lavenu, Frédéric Massie and Simon Blanchard are. And all four with their twelve cooperators consult for 115 estates—93 in France and 22 abroad—in countries like the United States (California), Mexico, Lebanon, Turkey, Ukraine, Greece or Portugal, with a preference for great limestone soils.

Their working method is the same each time: they define a perfect management of the soils and a precise mapping of the vineyard, they propose a vinification process adapted to the style of the grapes harvested and they implement a precise follow-up of the tastings all along the vinification and élevage stages and before bottling.

Just like Michel Rolland, Stéphane stresses on the importance of human relationship in consulting. There is no success without a perfect compatibility of the teams and he is extremely careful when he allocates the missions to his cooperators.

Olivier Bernard, manager of Domaine de Chevalier, has been working with Stéphane Derenoncourt since 2002; a collaboration that started with researches Stéphane was then developing on red wines aged on the lees. He recognizes he is very simple and has a great passion for the vineyard, and stresses on the importance of the exterior look Stéphane has and the questioning it results in. Every vintage “is a new page for which one has to be supported, 2016 in Bordeaux is an example of this!”

Michel Rolland, Hubert de Boüard, Stéphane Derenoncourt, but also Kyriakos Kynigopoulos in Burgundy (see our interview), Stéphane Toutoundji, Olivier Dauga, Alain Raynaud, or Jean-Luc Colombo in the Rhone Valley ... we will be glad to follow some of them in vineyards they especially like and share part of their road book in the next issues with you.

« Je m'attache avant tout à exprimer le caractère et l'identité de cette matière vivante que sont les plants de vigne, le sol qui les porte, le climat qui les baigne et l'homme qui les travaille. »

Stéphane Derenoncourt

“Above all I focus on expressing the character and identity of the living material: the vine stocks, their soil, the climate and the men.”

Stéphane Derenoncourt



Stéphane Derenoncourt



COUP DE PROJECTEUR SUR **KYRIAKOS KYNIGOPOULOS**

Kyriakos Kynigopoulos conseille 200 propriétés en Bourgogne et dans 22 pays.

Comme par exemple les Domaines E. Sauzet, Leflaive, Henri Boillot, Fontaine Gagnard en blanc... et les Domaines JL Trapet, Perrot Minot, F. Magnien en rouge.

Kyriakos Kynigopoulos consults for 200 estates in Burgundy and in 22 countries, like the wineries

E. Sauzet, Leflaive, Henri Boillot, Fontaine Gagnard for the whites ... and JL Trapet, Perrot Minot, F. Magnien for the reds.

Pourriez-vous nous décrire votre métier ?

Can you describe your profession?

Mon métier est celui de l'œnologue conseil. J'accompagne mes clients vigneron dans l'élaboration de leurs vins. Mon travail commence quelques semaines avant les vendanges et il se poursuit tout au long de l'année en différentes étapes : le suivi de maturité, la vinification, l'élevage, le collage, la filtration et la mise en bouteilles. Ce suivi est à la fois analytique et gustatif avec des dégustations aussi bien dans les caves du domaine qu'en salle de dégustation au laboratoire. A chaque rencontre, je formule des propositions qui me semblent pertinentes pour améliorer la qualité.

I am a consulting enologist. I support my customers wine growers in the crafting of their wines. My work starts a few weeks before the harvest and continues all year long at different stages: the follow-up of the maturity, the vinification, the elevage, the fining, the filtering and the bottling. This follow-up is both analytic and gustatory with tastings in the cellars at the estates and in the laboratory. At each encounter I make propositions that seem relevant to me to improve the quality.

Quand avez-vous commencé et comment devient-on « flying winemaker » ?

When did you start and how does a consultant become a « flying winemaker » ?

J'ai réalisé ma première mission en janvier 1995 en Californie. Il fallait sauver une récolte de Chardonnay. Tout est rentré dans l'ordre et ça a fait grand bruit à Nappa ! Cet épisode coïncidait aussi à l'époque (novembre 1994) avec ma nomination comme « Homme de l'Année » par la RVF dans la catégorie œnologue, une reconnaissance de mon travail de fond pour les vins en Bourgogne qui m'a même valu le titre d'« homme providentiel ». J'ai eu ensuite de très nombreuses demandes de domaines dans différents pays. Aujourd'hui, et avec du recul, je dirais qu'on devient « flying winemaker » quand on a déjà fait ses preuves dans son pays !

I completed my first mission in January 1995 in California. I had to save a crop of Chardonnay. Everything came under control again and it made the buzz in Napa! At the same period (November 1994) I had been nominated Man of the Year by Revue des Vins de France in the enologist category, a reco-

gnition of my background work for the Burgundy wines which even earned me the title of “man of Providence”. After that I had many demands from estates in various countries. Now, in hindsight, I would say that you become a flying winemaker when you succeed in your own country first!

Le terme de « flying winemakers » vous semble-t-il adapté, sinon comment qualifieriez-vous votre métier ?

To you, does the term ‘flying winemaker’ suit, or how would you define your profession?

Pour la partie voyages et déplacements, je trouve ce terme 100 % exact ! Il faut avoir vraiment envie de passer une grande partie de sa vie à l'étranger, dans les avions et dans les hôtels. Il faut aussi être capable de prendre sept avions en trois semaines et parler quatre langues ! Mais il y a surtout de la magie dans ce métier. D'abord le contact avec tous ces femmes et ces hommes qui année après année deviennent vos amis et qui vous écoutent avec passion. Vous découvrez aussi des paysages qui sont toujours magnifiques, et enfin vous avez parfois la chance de créer un nouveau vignoble et vous le voyez naître, grandir, et ça devient une partie de vous.

With regards to the travels, it is 100% right! You really have to be willing to spend a great part of your time abroad, in planes and hotels. You also have to be able to take seven planes in a week and speak four languages! But above all this job is full of magic. First the contact with all these women and men who become your friends year after year and who listen to you enthusiastically. You also discover landscapes that are always beautiful, and at last you sometimes have the opportunity to create a new vineyard and you can see it grow, develop and become part of you.

Quelle est la spécificité de votre métier comparé à celui d'œnologue ?

What is the difference of your job with an enologist?

Le métier de « flying winemakers » est sans doute plus exigeant en connaissances et en capacité de mémoire et de décisions. Quand vous êtes œnologue-conseil dans un vignoble, vous vous imprégnez des cépages et des méthodes de la région. Quand vous êtes « flying winemakers », vous êtes beaucoup plus « cosmopolite » ! Vous devez faire preuve d'une énorme capacité de mémoire pour stocker et analyser les éléments de chaque rencontre. Souvent vous êtes aussi obligé de prendre quelques décisions techniques et attention, là vous n'avez pas droit à l'erreur car vos conseils peuvent impacter la réputation et l'équilibre financier de votre client.

Being a flying winemaker probably is more demanding in terms of knowledge and the ability to remember and make decisions. When you are a consulting enologist in a vineyard, you have to plunge into the grape varieties and methods of the region. When you are a flying winemaker you are much more 'cosmopolitan'! You must have an excellent memory capacity to remember and analyze the elements of each encounter. You often have to take technical decisions too and, careful, you have no margin for error as your advices can influence the reputation and financial balance of your customer.

Qu'est-ce qui fait votre « renommée » ?

What makes you famous?

La renommée vient avec le temps et surtout avec le succès à la fois commercial et médiatique pour certains pays de vos clients. Quand vous êtes capable de « bousculer une région », de « chasser les vieux démons » ou de « les faire progresser malgré eux » comme un grand journaliste du vin l'a écrit pour la Bourgogne, votre renommée est faite. J'ai sans doute apporté une nouvelle approche dans la vinification des vins rouges en Bourgogne et « réveillé » d'anciennes méthodes un peu oubliées pour l'élevage des vins blancs.

Fame comes with time and above all with the commercial and media success for some countries of your customers. When you are able to “shake up a region”, to “chase the demons” or “make them progress despite themselves” just like a great journalist said about the Burgundy wines, your

reputation is known all over. I probably provided a new approach for the vinification of red wines in Burgundy and 'awakened' old methods that had been somewhat forgotten for the élevage of white wines.

Comment choisissez-vous les domaines avec lesquels vous allez travailler ?

How do you select the estates you are going to work with?

Habituellement, ce sont eux qui me contactent parce qu'ils ont découvert mon travail en Bourgogne. Mon ancrage bourguignon est très important, les gens me connaissent pour ma fine expertise du Chardonnay et du Pinot Noir. Mais au-delà des cépages, c'est surtout mon approche « terroir » qui aujourd'hui me différencie. Mon choix de travailler pour une propriété est basé surtout sur l'affinité et la complicité avec les personnes, que je vais ressentir dès la première visite. Il faut aussi que nos objectifs soient communs et qu'on me donne les moyens pour faire réussir le domaine.

Usually they get in touch with me because they heard of my work in Burgundy. Being based in Burgundy is very important, people know me for my expertise in Chardonnay and Pinot Noir. But beyond the grape varieties, it mainly is my 'terroir' approach that makes my difference today. My choosing an estate is first based on the affinity and complicity with the persons, which I feel from the first visit. We also need to have common objectives and I must be given the means to make the estate succeed.



HONG KONG WINE & SPIRITS

OUVRE LA VOIE VERS L'ASIE

La 9^e édition de la Hong Kong International Wine & Spirits Fair, organisée par HKTDC (Hong Kong Trade Development Council), s'est tenue au Centre des Congrès et d'Exposition de Hong Kong (HKCEC) du 10 au 12 novembre dernier. Le salon a rassemblé plus de 1 060 exposants de 37 pays et régions venus présenter une offre exceptionnelle de vins du monde. Il a attiré près de 20 000 acheteurs de 68 pays et régions, enregistrant une hausse encourageante, notamment des visiteurs de Chine continentale, du Japon et de Taïwan. Le dernier jour, le salon était ouvert au public et a accueilli quelque 27 000 amateurs de vin. La

synergie entre visiteurs professionnels et amateurs a généré un dynamisme favorable aux affaires.

Benjamin Chau, directeur général adjoint d'HKTDC, remarque : « En tant que port franc, Hong Kong est considérée comme un centre de négoce et de distribution efficace et pratique pour la région. Face à une demande croissante en Asie pour le vin et les produits et services connexes, Hong Kong a pleinement tiré profit des opportunités commerciales. La Wine & Spirits Fair est également devenue pour la filière une importante plateforme de promotion et de commerce pour les producteurs souhaitant étendre leurs marchés en Chine continentale et en Asie. » Malgré un contexte économique

mondial incertain, le marché du vin à Hong Kong reste dynamique et les acheteurs sur le salon gardent un moral optimiste.

Parmi les temps forts, ProMexico Hong Kong a présenté une gamme de spiritueux dont du mezcal et de la tequila de six producteurs pour la première fois cette année. Ming KS Sze, directeur d'Oriental Pearl (HK) Limited, explique que « grâce au salon nos vins californiens en cannette bénéficient d'une belle visibilité. » Présent sur le salon pour la première fois, Ashley Wang, un responsable de Wellcome Taiwan Company Ltd., raconte : « Nous avons rencontré un fournisseur australien de bières et poursuivons des négociations avec lui. Le salon compte aussi un grand nombre de vins. Il me fait forte impression. »



1. Le pavillon français
2. Masterclass de Debra Meiburg
3. Laplandia, vodka finlandaise
4. Le pavillon italien
5. Masterclass d'Elliot Faber
6. Démonstration Whisky and Brandy Bar

Hong Kong Wine & Spirits Fair uncorks Asian opportunities

The ninth Hong Kong International Wine & Spirits Fair, organized by the Hong Kong Trade Development Council (HKTDC), was held at the Hong Kong Convention and Exhibition Centre (HKCEC) from 10 to 12 November. The three-day fair gathered more than 1,060 exhibitors from 37 countries and regions to showcase a sparkling range of global wine offerings, and attracted close to 20,000 buyers from 68 countries and regions, recording encouraging growth including the Chinese mainland, Japan and Taiwan. The final day of the fair was open to public visitors and attracted nearly 27,000 wine lovers. The blend of trade and public participants at the fair created a vibrant platform for doing business.

Benjamin Chau, Deputy Executive Director, HKTDC, noted: "As a duty-free wine port, Hong Kong is seen as an efficient and convenient trading and distribution centre for the region. With growing demand for wine and

wine-related products and services in Asia, Hong Kong has fully grasped the opportunities brought about by the trend. The Wine & Spirits Fair has also become an important industry promotion and trading platform for wine exhibitors to expand their business into the Chinese mainland and Asian markets." Despite global economic uncertainty, the Hong Kong wine market is still vibrant and buyers at the fair maintained an optimistic outlook.

Among other highlights, ProMexico Hong Kong introduced a range of spirits including mezcal and tequila from six exhibitors at the fair this year. Ming KS Sze, Managing Director, Oriental Pearl (HK) Limited, said "through promotion at the fair, our Californian canned wines have received wide media". Joining the fair for the first time, Ashley Wang, Category Supervisor, Wellcome Taiwan Company Ltd., said "we have met with an Australian beer supplier and will have further negotiations with them. The fair also features buyers with a wide range of wines. It is very impressive to me."

→ www.hktcd.com



INTER - CLEAN

SOCIÉTÉ SPÉCIALISÉE DANS TOUS TRAVAUX DE NETTOYAGE,
ENTRETIEN, REMISE EN ÉTAT...



Bureaux, résidences, châteaux...



Des propriétaires de châteaux
nous font confiance et nous confies
le nettoyage de leurs chais, salle de dégustation...

Châteaux Rochemorin, Couhins-Lurton,
Quantin, La Louviere, Cruzeau...

INTER-CLEAN

2, rue Jean Monnet - 33270 Floirac - Tél. : 05 56 38 54 34

Fax. : 05 56 32 79 52 - Mail : inter-clean2@wanadoo.fr

www.inter-clean.fr

VINISUD 2017 À LA POINTE DE L'INNOVATION

Le salon Vinisud a donné une nouvelle visibilité aux vins de cet hémisphère du 29 au 31 janvier 2017. Volonté appuyée de révéler l'âme du sud, ce Grand Sud longtemps déconsidéré. Trois jours pour mettre en exergue la typicité de ces vins, puisant dans la lointaine antiquité leur origine.

L'enjeu présenté par les organisateurs se revendique triple : L'Expertise, La Découverte, Le Partage. Cette aire géographique est le 1er vignoble mondial, avec 53 % de la production et 63 % des échanges dans le monde. Premier en volume mais de manière encore plus significative, en valeur. Des exportations en valeur en réelle hausse en 2015 pour plusieurs pays. A mieux considérer le poids de chaque zone dans ce type d'exportations en valeur pour l'année précédente, certains se distinguent. L'Italie (53 %), l'Espagne (21 %), la France (17 %), le Portugal (7 %). Plus de 26 000 références, avec une volonté de sensibiliser aux diverses régions et pays, terroirs et cépages.

Pour cette édition, quelque 20 775 visiteurs étaient présents avec en particulier 6 673 visiteurs étrangers de 70 nationalités différentes. Pour plus d'efficacité, le sixième Forum International d'Affaires (FIA) des Vins Sud de France s'est également déroulé en parallèle au Parc des Expositions les 29 et 30 janvier. Avec un panel de 200 acheteurs internationaux, les objectifs ont été atteints.

Vinisud conforte la démarche par un programme de rendez-vous d'affaires et met en place une application pour la prise de rendez-vous 'Face to Face'. Dans un souci d'adéquation au marché,

des axes spécifiques ont été développés tel La Nouvelle Vague by Vinisud, avec un focus sur les jeunes viticulteurs, le Mediterranean Wine Tourism, pour démontrer le réel potentiel de cette activité en France et à l'International.

Afin de dévoiler les tendances futures, un partenariat a été initié avec Wine Intelligence pour créer le premier Observatoire International des Vins de la Méditerranée. Une étude a été réalisée en coopération avec Sowines et SSI, donnant une visibilité sur la consommation des Millennials (21/35 ans) à New York et Londres. Deux façons de percevoir l'avenir des vins méditerranéens dans leur diversité.

Toujours présents depuis l'année précédente, des espaces dédiés à fort pouvoir d'attractivité. Le Palais Méditerranéen a été investi par l'Union des Œnologues de France et leurs dégustations libres, et la Sparkling Zone a été réservée à la dégustation de vins effervescents avec un bar à cocktails pour les Prosecco et Cava. L'Espace Expression Méditerranéenne by Vinisud a mis en exergue les cépages et la richesse du patrimoine viticole.

A noter, cette année plus encore, Vinisud a incité à s'aventurer dans les Sud et à devenir 'Passionnément méditerranéen' ! Interprofessions, fédérations, domaines et divers acteurs du vin ont sans nul doute conforté le positionnement de ces vins, à mettre en lumière leur réel potentiel !

** Vinisud devient annuel ! Rendez-vous en 2018 pour la 14^e édition !*

PRINCIPAUX DÉBOUCHÉS EXPORT DES VINS MÉDITERRANÉENS

Rang	Pays de destination	Valeurs 2015 (M d'euros)	Évolution 2013-15
1	États-Unis	1774,6	+21 %
2	Allemagne	1370,8	+3 %
3	Royaume-Uni	1200A	+17 %
4	Canada	511,3	+7 %
5	Suisse	492,4	+9 %
6	Pays-Bas	393,2	+12 %
7	Belgique	383,2	+12 %
8	France	286,3	+8 %
9	Chine	269,6	+37 %
10	Japon	246,3	-12 %
11	Suède	219,7	+3 %
12	Danemark	200,7	+9 %
13	Norvège	127,6	+10 %
14	Autriche	91,2	-4 %
15	Mexique	72,2	+30 %
16	Russie	70,1	-34 %
17	Pologne	69,0	+18 %
18	Bésil	65,9	-5 %
19	Irlande	64,4	+7 %
20	Australie	61,7	+16 %
21	Autre	851,1	+10 %
TOTAL :		8821,6	+11 %

Source : Wine Intelligence pour Adhésion Group

Vinisud 2017, innovation leader || The trade fair Vinisud has given once again visibility to the Southern wines from January 29 to 31, 2017. With a strong will to reveal the soul of the great south, discredited for a long time. Three days to highlight the typicality of these wines originated in the most remote Antiquity.

The organizers present a triple stake: Expertise, Discovery, and Sharing. This geographical area is the first vineyard in the world with 53% of the production and 63% of the exchanges all over the world. First in volume but, even better, in value. Exports in value have increased in 2015 for many countries. Having a close look at the share of each zone in the exports in value of next year, some stand out: Italy (53%), Spain (21%), France (17%), and Portugal (7 %). More than 26,000 references with the will to highlight different regions and countries, terroirs and grape varieties.

For this edition, 20,775 visitors attended the fair including 6,775 foreigners of 70 different nationalities. For more efficiency the 6th International Business Forum (FIA) organized by Sud de France was held at the same time at the exhibition center on January 29 and 30. With 200 international buyers, they met their objectives.

Vinisud doubles this approach with a business appointment service 'Face to Face' and created an app to ease the booking. With a concern for a perfect adaptation to the market, special areas have been created like La Nouvelle

Vague by Vinisud offering a focus on young wine growers, the Mediterranean Wine Tourism to show the real potential of the industry in France and abroad.

In order to unveil the future trends Vinisud formed a partnership with Wine Intelligence to create the first International Observatory of Mediterranean Wines. A survey has been completed in cooperation with Sowines and SSI, highlighting the consumption habits of the Millennials (aged 21/35) in New York and London. Two ways to approach the future of the Mediterranean wines in their diversity.

Still present since last year, special areas with a strong attractiveness: Palais Méditerranéen has been set up by the Union of French Enologists and hosted free tastings, and the Sparkling Zone was dedicated to the tasting of sparklings with a cocktail bar for the Proseccos and Cavas. The area Expression Méditerranéenne by Vinisud focused on the grape varieties and the rich wine heritage.

To be noted that this year more than ever Vinisud invited to visit the 'Southes' and to become 'Passionately Mediterranean'! Interprofessional unions, federations, estates and players of the wine industry managed to strengthen the position of these wines and highlight their potential!*

** Vinisud becomes an annual appointment! Come and visit the 14th edition in 2018!*

Sofia Lafaye

SÜBR, NOMACORC ET VINVENTIONS PERSPECTIVES

A l'heure où la question du bouchonnage reste une priorité, au-delà de la querelle entre les amateurs du classique bouchon de liège et ceux de la capsule à vis, une autre solution émerge, Sübr. Ses qualités sont sérieuses et attractives. Innovation proposée par les deux leaders mondiaux du marché, Vinventions et Cork Supply, il aura indéniablement un impact sur le secteur. Annoncé en novembre 2016 à Paris, son lancement débutera au deuxième trimestre 2017.

Le concept est de procurer une alternative fiable au bouchon en liège usuel. Il est l'émanation de la technologie et de la créativité. Selon Olav Aagaard, directeur de la recherche chez Nomacorc, Sübr offre les garanties optimales en particulier sur la gestion de l'oxygène et de son effet négatif sur le vin. Avec un taux de TCA quasi-inexistant, le taux étant de 0,5 ng/l, le résultat peut être probant. Naturel, constitué de liège aggloméré sans colle ni additif, il se révèle recyclable et biodégradable à long terme.

Recherche après recherche, le procédé a été minutieusement élaboré. Il réside en l'usage de liège de qualité avec un choix effectué scrupuleusement, découpe par découpe, avec vérification dès cet instant du taux de TCA. Chaque pièce de liège subit un processus particulier de traitement afin de faciliter sa conservation et ses caractéristiques, et est transformée en granules. L'assemblage de ces dernières bénéficie d'une technologie particulière brevetée. Jouant avec la chaleur, la pression, la vapeur, elle entraîne une cohésion parfaite.

Autre élément à considérer, la durabilité de Sübr. Selon les tests réalisés, elle serait de 10 à 15 ans. Vinventions et Cork Supply le confirment, ils souhaitent toucher le marché du bouchon de liège et sensibiliser les vignerons travaillant en bio et biodynamie. Ils revendiquent l'avant-garde dans une optique premium. Une estimation de leur objectif commercial est indiquée : vendre d'ici 2021 plus de 500 millions d'unités.



Sübr, Nomacorc and Vinventions perspectives || As the question of the corking remains a priority, beyond the quarrel between those who prefer the classic cork and those who prefer the screw cap, another solution appears, Sübr. Its qualities are serious and attractive. Proposed by two world leaders of the market, Vinventions and Cork Supply, this innovation will undoubtedly have an impact on the industry. Announced in Paris in November 2016 it will be released on the market in the second term of 2017.

Its concept is to offer a reliable alternative solution to the usual cork stopper. It is the result of technology and creativity. According to Olav Aagaard, Nomacorc research director, Sübr offers optimum guarantees, especially in terms of oxygen management and its effect on wine. With a level of TCA close to zero (0,5 ng/l), it might be a good solution. Natural, made of agglomerated cork, without glue nor additives, it is recyclable and biodegradable in the long term.

Research after research the process has been carefully developed. It uses premium quality cork with a control of the level of TCA at every cut. Each piece of cork is submitted to a peculiar treatment to preserve its characteristics, and is then turned into granules. The making of the final cork is a patented technology. Using warmth, pressure, steam, it guarantees a perfect cohesion of the cork.

Another important feature is Sübr's sustainability. According to the tests, it can last from 10 to 15 years. Vinventions and Cork Supply confirm they want to reach the cork stopper market and touch the wine growers who work organically or according to biodynamics. They boast an avant-garde technology from a premium perspective. By 2021 their commercial objective is to sell 500 million units.

Sofia Lafaye

CAVE DES HOSPICES CIVILS DE STRASBOURG

SÉLECTION DU MILLÉSIME 2016

La Cave historique des Hospices de Strasbourg.

Il est une histoire que nous pouvons vous conter, une histoire d'une vieille dame de six siècles qui réside sous l'Hôpital Civil de Strasbourg. Cette Cave qui a été entretenue par les dons des malades qui, pour s'acquitter de leurs dettes, donnaient ce qu'ils possédaient en compensation de leurs soins. Cet échange de bons procédés a donc permis à l'hôpital de devenir un des plus grands propriétaires fonciers et viticoles de toute l'Alsace dans les environs du XIV^{ème} siècle, et a donc permis au personnel de l'hôpital d'exploiter la vigne et de produire du vin. Celui-ci faisait à l'époque partie d'une thérapie (jusqu'à 2 litres de vin par personne et par jour) qui contribuait à l'alimentation plus saine des patients.

Dans les années 1990, suite à l'abandon de l'achat de vin en vrac par l'hôpital, l'exploitation des chais avait cessé, et le lieu se mourait. C'est à ce moment-là qu'avec le partenariat entre les Hôpitaux Universitaires de Strasbourg et 37 signatures prestigieuses du vignoble alsacien (réunis en Société d'Intérêt Collectif Agricole : SICA) que la Cave a connu un second souffle.

Les Hôpitaux Universitaires de Strasbourg, en échange de la rénovation des tonneaux prise en charge par les vignerons, ont ensuite signé un contrat de 50 ans avec la SICA. La Cave des Hospices

et la SICA organisent conjointement chaque année une dégustation à l'aveugle pour sélectionner les meilleurs vins qui pourront vieillir dans les foudres des hospices et arborer la prestigieuse étiquette de la Cave des Hospices de Strasbourg.

Cette année, la dégustation fut très particulière puisque la SICA a fêté son 20^{ème} anniversaire. Et l'événement a eu la chance de compter deux prestigieux parrains : Serge Dubs (Meilleur Sommelier du Monde 1989) et Philippe Faure-Brac (Meilleur Sommelier du Monde 1992). Plus de

90 personnes étaient réunies pour déguster une centaine d'échantillons dits « bruts de cuve » afin de définir s'ils avaient le potentiel pour s'épanouir au sein de la Cave des Hospices.

Ce comité est composé de vignerons, de personnel hospitalier, de journalistes, de sommeliers, d'œnologues, d'élèves et de professeurs de mention sommellerie, et bien sûr d'épicuriens.

Une fois les vins sélectionnés, les vignerons rempliront leurs tonneaux respectifs, et le précieux

liquide pourra alors commencer son élevage sous les yeux attentifs de l'œnologue de la SICA, afin que le vin gagne en structure, en gras, en complexité et en longévité.

En contrepartie du vieillissement au sein de la Cave des Hospices Civils de Strasbourg, le vigneron s'acquitte du paiement d'un loyer « en liquide » (des bouteilles) qui sont écoulées dans une boutique attenante à la cave. Les bénéfices servent à financer du matériel médical.

Pour bénéficier de l'appellation « Cave des hospices civils de Strasbourg », les vins sont embouteillés sur place grâce à une chaîne mobile d'embouteillage. Seuls ces vins peuvent bénéficier de la marque « Cave historique des hospices de Strasbourg ».



Philippe Faure-Brac et Serge Dubs, parrains de la dégustation du 2016.

Cellar of the Civil Hospices of Strasbourg, selection of the 2016 vintage

|| There is a story you should know, the story of an old lady living under the Civil Hospital of Strasbourg. This cellar that has been maintained thanks to the donations of the patients who, to discharge their debts, gave what they had to pay the care. This give-and-take relationship thus enabled the hospital to become one of the biggest land and estate owners in Alsace in the 15th century, and thus permitted the hospital staff to exploit the vineyard and produce wine. In that time wine was part of the therapy (up to 2 litres per person and per day) as part of a healthier alimentation of the patients.

In the 90s, after the hospital stopped selling bulk wine, the cellars were not used anymore and the place was slowly dying. Then thanks to a partnership signed between the University Hospitals of Strasbourg and 37 prestigious estates of Alsace (gathered within SICA, a trade association of collective economic interest) the cellar gained a second wind.

The University Hospitals of Strasbourg, as a counterpart of the restoration of the barrels by the wine growers, signed a 50-year agreement with SICA. Together the Hospital Cellar and SICA organize every year a blind tasting to select the best wines that will be allowed to age in the hospices' tuns and get the prestigious label of the Cellar of the Hospices of Strasbourg.

This year the tasting has been very special as SICA celebrated its 20th anniversary. And the event hosted two prestigious patrons: Serge Dubs (Best Sommelier of the World 1992) and Philippe Faure-Brac (Best Sommelier of the World 1992). Over 90 persons got together to taste some hundred samples directly from the barrels to determine if they were worth the ageing within the Cellar of the Hospices.

The commission consisted of wine growers, staff of the hospital, journalists, sommeliers, enologists, sommellerie students and teachers, and of course epicureans.



La dégustation des échantillons avec Philippe Faure-Brac.

Once the wines selected the wine growers will fill their respective barrels and the precious liquid will be able to age, carefully watched over by the enologist of SICA, to gain structure, fatness, complexity and longevity.

As a counterpart to the ageing in the Cellar of the Civil Hospices of Strasbourg, the wine grower pays a rent in bottles that will be sold in the shop of the cellar. The benefits will be used to purchase medical equipment.

To get the appellation "Cave des hospices civils de Strasbourg", the wines are bottled on site thanks to a mobile bottling chain. Only these wines can use the brand "Historical Cellar of the Hospices of Strasbourg".

Thibaut Baldinger

CHIFFRES CLÉS

2014 : 96 060 litres (environ 124 200 cols)

2015 : 93 000 l (120 855 bouteilles)

2016 : 102 500 l (près de 134 000 bouteilles).

La cave est un lieu touristique avec près de 5 500 visiteurs payant annuel.

The cellar is a touristic place that welcomes some 5,500 paying visitors every year.

EN SAVOIR +

WWW.VINS-DES-HOSPICES-DE-STRASBOURG.FR

LE GOÛT JEEPER

A L'ASSAUT DU MONDE

Pour promouvoir le Champagne Jeeper, Allwines a organisé une série de rencontres et de dégustations sur-mesure à New York les 28 et 30 janvier en présence de Samuel Ferjou, directeur export de la marque, et en février en Allemagne.

La tournée a commencé sur les chapeaux de roues car pour ce premier rendez-vous, ce n'est autre qu'Arvid Rosengren, Meilleur Sommelier du Monde 2016, qui accueillait Jeeper au Charlie Bird où il officie. L'endroit et le sommelier rêvés pour présenter Jeeper au distributeur américain et à la journaliste de Wine Spectator invités.

Charlie Bird est un restaurant très branché, au décor typique des brasseries new-yorkaises, avec un DJ qui assure l'ambiance. Une clientèle de working boys et girls viennent s'y détendre après le travail pour profiter d'une carte simple avec des plats à influence italienne finement réalisés, une cuisine très précise, des saveurs incroyables et surtout une carte de vins et des conseils distillés de main de maître par Arvid.

Une expérience incroyable où Arvid Rosengren avait préparé un menu dégustation tout spécialement pour mettre en lumière la gamme de Champagne Jeeper : la cuvée Grand Assemblage, un Champagne d'excellence et de plaisir ; la cuvée Grande Réserve Blanc de Blancs, l'incontournable de la gamme, un Champagne de gastronomie ; le Grand Rosé, au charme féminin ; et l'extra brut Naturelle (certifiée bio), pur, original et exclusif.

Tartare de St Jacques, couteaux, ceviche de poisson et champignons, poulpe, langoustines grillées, pâtes topinambour et parmesan et poulet grillé aux truffes noires ont entraîné les convives dans un vrai voyage gastronomique, mais soulignaient aussi la grande richesse, la pureté et l'excellence du goût Jeeper.

Le Champagne Jeeper a continué de séduire les New-Yorkais le 30 janvier au restaurant Felidia, en plein cœur de Manhattan. Allwines avait organisé une rencontre-dégustation dédiée à Jeeper avec une quarantaine de professionnels du monde de la restauration et du vin. Samuel Ferjou a pu présenter la gamme à des sommeliers, distributeurs, importateurs, bloggers et journalistes et ainsi ouvrir une nouvelle voie à la marque.

→ www.champagne-jeeper.com

Arvid Rosengren





Samuel Ferjou au Felidia.

The Jeeper taste heads for the world || To promote Champagne Jeeper, Allwines has organized a series of made-to-measure encounters and tastings in New York on January 28 and 30 with Samuel Ferjou, export manager of the brand, and in february in Germany.

The tour got off to a great start as for the first appointment, Arvid Rosengren, Best Sommelier of the World 2016, welcomed Jeeper at Charlie Bird where he works. The ideal place and sommelier to present Jeeper to the American distributor and the Wine Enthusiast journalist invited by the brand.

Charlie Bird is a trendy restaurant with the typical decor of the New York brasseries with a DJ for the atmosphere. Working boys and girls come after work to enjoy a simple menu with Italian-style dishes, perfectly prepared, a precise cuisine, incredible flavours and above all a perfectly mastered wine list and advices by Arvid.

An incredible experience as Arvid Rosengren had imagined a tasting menu especially matching Jeeper's range: the cuvée Grand Assemblage, a Champagne of excellence and pleasure; the cuvée Grande Réserve Blanc de Blancs,



En février, Jeeper a fait une escale à Cologne en Allemagne pour un déjeuner spécialement organisé autour de la gamme. Au restaurant Tanica, Bruno Comard, responsable commercial Europe de Jeeper, a pu faire découvrir la gamme à une vingtaine de professionnels cavistes, sommeliers et distributeurs, réunis par Thomas Summer, sommelier consultant et Sommelier de l'Année en Allemagne.

In February, Jeeper made a stop-over in Cologne, Germany for a lunch specially designed to fit the range. At Tanica restaurant, Jeeper Europe sales manager Bruno Comard presented the range to some twenty professionals, cellarshops, sommeliers and distributors, gathered by Thomas Summer, consulting sommelier and elected Germany's Best Sommelier of the Year.

the inevitable reference of the range, a gastronomic Champagne; Grand Rosé, with its feminine charm; and the extra dry Naturelle (certified organic), pure, original and exclusive.

Scallop tartare, razor clams, fish and mushroom ceviche, octopus, grilled langoustines, pasta with Jerusalem artichokes and Parmesan cheese, and roast chicken with black truffles took the guests into a true gastronomic journey, but also underlined the great richness, purity and excellence of the Jeeper taste.

Champagne Jeeper kept on seducing the New Yorkers on January 30 at Felidia, a restaurant at the heart of Manhattan. Allwines organized a special Jeeper tasting with some forty professionals of the restaurant and wine industry. Samuel Ferjou could present the range to sommeliers, distributors, bloggers and journalists and thus open a new way to the brand.

Aris Allouche

SALON DES VINS DE LOIRE

BILAN POSITIF POUR LA 31^{ÈME} ÉDITION

Premières estimations en clôture du Salon des Vins de Loire de début février. Près de 8 500 visiteurs ont parcouru les allées et découvert les quelque 86 appellations représentées par les 230 exposants du Salon des Vins de Loire et les 220 de La levée de la Loire et du salon Demeter. Ce premier bilan positif dans le contexte 2017 du Salon s'étend aussi aux échanges commerciaux entre les exposants et les visiteurs. Le programme de master Class, interventions et dégustations, a également été bien suivi. L'espace de libre dégustation a quant à lui joué à plein son rôle de vitrine des vins du vignoble. Côté innovation, les 17 start-up se sont succédé le dimanche et le lundi pour présenter leur produit ou leur solution au public. La synergie avec la Levée de la Loire et le salon Demeter a encore démontré cette année toute sa pertinence et sera reconduite en 2018.

« Au regard du contexte actuel et des faibles volumes de vins liés aux conditions climatiques, nous sommes particulièrement contents des résultats. Portée par une dynamique territoriale forte autour de Food'Angers, cette édition confirme la position unique du Salon comme étant une place de marché performante pour les vins de Loire », commente Christian Groll, directeur d'Angers Expo Congrès.

Rendez-vous à Angers du 4 au 6 février 2018 pour la 32^{ème} édition du Salon des Vins de Loire !



Le stand SommelierS International



Salon des Vins de Loire, a positive result for the 31st edition

Here are the first estimations after the trade fair closed in early February. About 8,500 visitors came to discover the 86 appellations represented by 230 exhibitors of Salon des Vins de Loire and 220 producers of La Levée de la Loire and Demeter. This first positive stock in the 2017 conditions also concerns the commercial exchanges between exhibitors and visitors. The programme of master classes, conferences and tastings has also been widely attended. The free tasting area fully played its role of showcase of the Loire valley wines. On the innovation side, 17 start-ups presented their product or solution to the public on Sunday and Monday.

The synergy with La Levée de la Loire and the fair Demeter evidenced once again the relevance of such a partnership and will be renewed in 2018.

“With regard to the current context and the low yields due to the weather conditions we are especially glad with the results. Backed by a strong territorial dynamic with Food'Angers, this edition confirms the unique position of the trade fair as an efficient hub for the Loire valley wines”, says Christian Groll, director of Angers Expo Congrès. Save the date of the 32nd edition: February 4 to 6, 2018.

→ www.salondesvinsde Loire.com

LES CÔTES DE BORDEAUX

S'ACTIVENT AU PRINTEMPS !



LE PRINTEMPS DES VINS DE BLAYE 8-9 AVRIL 2017

Cette grande fête des vins de Blaye constitue, avec Blaye au Comptoir, l'événement œnologique majeur de l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux. Pendant deux jours, les visiteurs pourront déguster les vins et rencontrer 80 vigneron. Ateliers et animations gratuites sur l'eau, sur terre et dans l'air ponctueront ces deux journées de découvertes autour du vin de Blaye : tonnellerie, assemblage, cuisine, marché de producteurs, musique, magie, balades en bateau, en hélicoptère, en calèche ou en petit train pour découvrir la citadelle autrement... Une garderie est même prévue pour les enfants le temps pour les parents de s'échapper pour faire connaissance avec les vins.

This great celebration of the Blaye wines is, together with Blaye au Comptoir, the major wine touristic event for the appellation Blaye Côtes de Bordeaux. During two days, the visitors will have the opportunity to taste the wines and meet 80 wine growers. Free workshops and entertainment on the water, on earth and in the sky will mark the days of discovery of the Blaye wines: coope- rage, blending, cooking, farmer's market, music, magic, boat or helicopter trips, carriage ride, little train to discover the citadel differently... A day nursery is even available to let the parents freely taste the wines.

→ printemps.vin-blaye.com



J'IRAI DÉGUSTER CHEZ VOUS À PARIS - 20-22 AVRIL 2017

« J'irai déguster chez vous », c'est la formule unique qui réunit vignerons et consommateurs afin de faire connaître les vins de l'appellation **Castillon Côtes de Bordeaux**. Pendant 3 jours, les vignerons de l'appellation seront ainsi présents dans une sélection de bars à vins parisiens, puis participeront à des dégustations « à la maison ». Source d'échanges et de rencontres, cet événement permet en effet aux amateurs de recevoir gratuitement un duo de vignerons pour une soirée remplie d'histoires, dans un esprit convivial et intimiste ! « Notre but est non seulement de populariser nos vins, mais aussi de partager nos valeurs, telles que l'authenticité, le partage et la convivialité, » déclare Maïwenn Brabant, chargée de communication de l'appellation. Élément central du dispositif, le site internet www.jiraidegusterchezvous.com permettra de consulter la liste des bars à vins partenaires, mais surtout de réserver en ligne son duo de vignerons.

“J'irai déguster chez vous” [Tasting at home] is a unique formula that gathers wine growers and consumers to promote the wines of the appellation **Castillon Côtes de Bordeaux**. During three days the wine growers will be available in a selection of wine bars in Paris, and then they will participate in tastings at home! Favouring exchanges and encounters this event enables the wine

lovers to welcome for free two wine growers for an evening full of stories in a convivial and intimate atmosphere. “Our goal not only is to make our wines popular but also to share our values of authenticity, sharing and conviviality”, says Maïwenn Brabant in charge of the communication of the appellation. Key element of the event, the website www.jiraidegusterchezvous.com will list the partner wine bars but also enable to book a duet of wine growers.



LES TONTONS TRINQUEURS

PERSISTENT ET SIGNENT !

Les Tontons Trinqueurs, au-delà d'une bande de copains, ce sont des vigneron qui souhaitent maintenir, partager et transmettre leur savoir-faire viticole. Tous les ans, ils partent à la rencontre du public dans un endroit différent. Pour l'opus 2017, ils ont choisi les Yachts de Paris, Quai Henri IV, Paris 4^{ème}. Découvrez 35 domaines emblématiques de la France viticole dans une ambiance conviviale et dégustez leurs vins enrichis d'une sélection de millésimes anciens. Rendez-vous le lundi 27 mars 2017 de 10h à 18h.

LES TONTONS TRINQUEURS

Leur arme, le savoir-faire

Les Tontons Trinqueurs are back again || More than friends, Les Tontons Trinqueurs are a group of wine growers willing to keep alive, share and transmit the wine savoir-faire. Every year they go and meet the public in a different place. For 2017 they chose a boat of Yachts de Paris (Quai

Henri IV, Paris 4th district). Come and discover 35 iconic French wineries in a convivial atmosphere and taste their wines among which a selection of old vintages. Save the date: Monday March 27th, 2017 from 10 a.m. to 6 p.m.



AGRANDISSEMENT DU LOGO FEMME ENCEINTE

LA VITICULTURE GIRONDINE DIT STOP !

Le Gouvernement a décidé d'imposer l'agrandissement du logo d'avertissement des femmes enceintes figurant obligatoirement sur l'étiquetage des conditionnements des boissons alcoolisées depuis 2006. La viticulture girondine, comme l'ensemble de la viticulture au plan national, est vivement opposée à cette mesure. Pour Bernard Farges, Président de la Confédération Nationale des AOC (CNAOC) et des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur, « cette mesure est une insulte à l'intelligence des femmes ». Hervé Grandeau, Président de la Fédération des Grands Vins de Bordeaux (FGVB), fait état de l'exaspération des viticulteurs : « Nous en avons assez de l'inflation des normes, il y a aujourd'hui jusqu'à huit mentions obligatoires sur l'étiquetage ! ». La viticulture girondine considère que le grossissement du logo n'est pas la réponse adéquate à cette problématique de santé, qui mériterait la mise en œuvre d'une politique de prévention ciblée. Elle demande instamment au premier ministre de surseoir à son application.



Enlargement of the pregnant women warning logo, the wine growers of Gironde say STOP! || The Government has decided to impose the enlargement of the pregnant women warning logo that is compulsory on the packaging of alcoholic beverages since 2006. The wine growers from Gironde, just like the whole field in France, are strongly opposed to this measure. According to Bernard Farges, president of the National Confederation of the AOCs (CNAOC) and of the Bordeaux and Bordeaux Supérieur AOCs, "insults the women's intelligence". Hervé Grandeau, president of the Grand Bordeaux Wines Federation (FGVB), states the wine growers' exasperation: "We are fed up with the increasing number of standards. Today we have eight compulsory mentions on the label!". The wine growers of Gironde consider that the enlargement of the logo is not the right answer to this health issue that deserves a targeted prevention policy. They urge the prime minister to delay its execution.

TASTING DES MEILLEURS VINS & SPIRITUEUX FRANÇAIS EN ALLEMAGNE

COLOGNE – 15 FÉVRIER 2017

Après le succès des deux premières éditions du Tasting des Meilleurs Vins & Spiritueux Français en Allemagne, nous avons décidé de reconduire notre événement dans la ville de Cologne. Cette année encore nous pouvons compter sur la présence de Thomas Sommer en tant que Maître de Cérémonie de la dégustation. Il a été élu à plusieurs reprises Sommelier de l'Année en Allemagne (la plus haute distinction qu'un sommelier puisse obtenir en Allemagne) et il connaît parfaitement les vins français. Il a travaillé en tant que Sommelier en chef dans différents restaurants étoilés et exerce en parallèle de ses activités de consultant son métier dans une agence internationale de marketing du vin. C'est une véritable sommité en Allemagne. Nous profitons de ces quelques lignes pour remercier tous les participants à ce tasting, plus particulièrement Christine Balais et Christian Frens de la société Sommelier Consult qui organise cet événement avec nous.



Les coups de cœur Champagne

Challenge of the Best French Wines & Spirits in Germany – Cologne, February 15, 2017 || After the success of the two first editions of the challenge, we have decided to renew our event in Cologne. This year we could rely on master of ceremony Thomas Sommer. He has been elected several times Sommelier of the Year in Germany (the highest distinction a sommelier can get in Germany) and he perfectly knows the French wines. He worked as head sommelier in different starred restaurants

and in a parallel to his consulting activities he pursues his profession in an international wine marketing agency. He is an authority in Germany. We would like to take the opportunity to thank the participants of this tasting and especially Christine Balais and Christian Frens from Sommelier Consult who organized this event with us.

→ www.allwines.fr

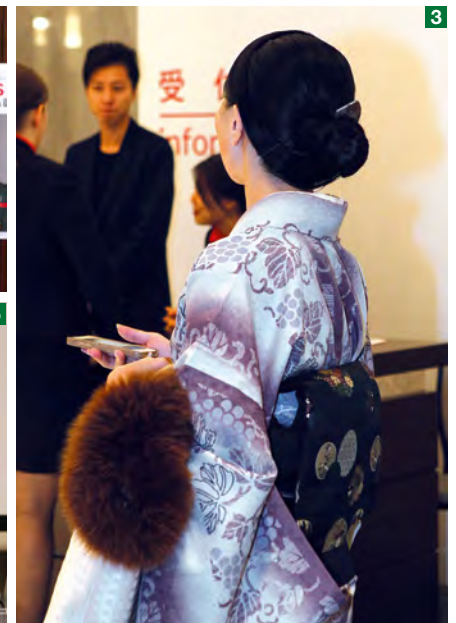
VINEXPO TOKYO 2016

UNE OFFRE ADAPTÉE

Les 15 et 16 novembre 2016, Vinexpo Tokyo a dévoilé toute la diversité de l'offre internationale de vins et spiritueux aux acheteurs japonais, avec un focus particulier sur les produits de niche innovants et les vins premiums. Avec une **augmentation de +32,8 %** du nombre de visiteurs, par rapport à l'édition 2014, Vinexpo Tokyo 2016 a connu un franc succès auprès des professionnels japonais. Sur un format efficace de 2 jours, Vinexpo Tokyo correspond parfaitement aux attentes de ce marché mature. L'évènement a également démontré que les organisateurs de Vinexpo adaptent parfaitement leur savoir-faire aux exigences des différents marchés internationaux.

L'augmentation du nombre de visiteurs souligne l'importance et l'adéquation de Vinexpo Tokyo au marché japonais. **4 250 professionnels** ont visité le salon. Représentant 95,3 % des visiteurs, les acheteurs japonais ont évidemment été les plus représentés. 600 marques de vins et spiritueux de 12 pays producteurs étaient à découvrir à Vinexpo Tokyo.

Avec ses 28 dégustations, séminaires et masterclasses, l'**Academy Vinexpo** proposait un programme riche et divers qui a su séduire à la fois les professionnels et les journalistes. Plus de 2 000 visiteurs ont participé aux événements de l'Academy Vinexpo qui présentait un panel inégalé d'intervenants de renommée internationale. Trois des Meilleurs Sommeliers du Monde ont animé des dégustations : Shinya Tasaki (Meilleur Sommelier du Monde 1995) pour la **dégustation spéciale produits français de Sommeliers International**, Paolo Basso (Meilleur Sommelier du Monde 2013) pour les vins suisses et Jon Arvid Rosengren (Meilleur Sommelier du Monde 2016) avec les vins autrichiens.



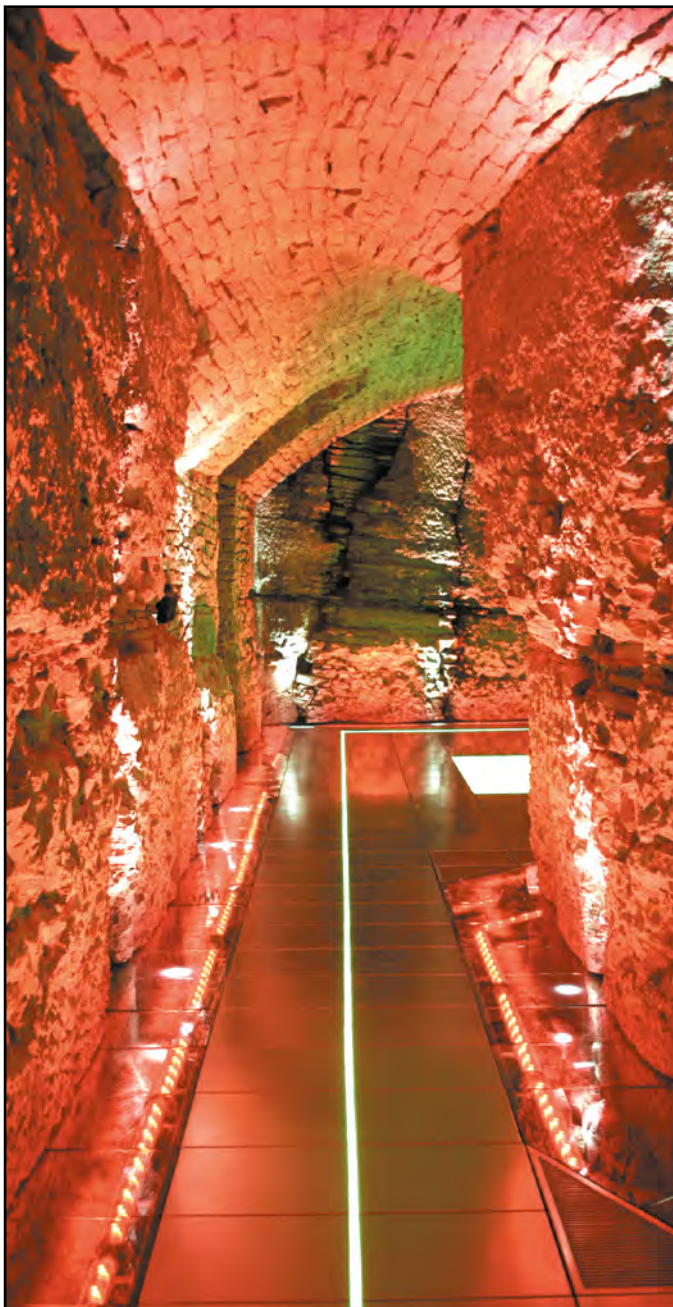
Vinexpo Tokyo 2016 meets the needs || On November 15 and 16 Vinexpo Tokyo brought the diversity of the international wine and spirits offer to Japan, putting a special emphasis on innovative niche products and premium wines. With a **+32.8% increase** in visitor numbers versus 2014, this 2016 edition of Vinexpo Tokyo proved a tremendous success with the Japanese trade. The unique and efficient two-day format of Vinexpo Tokyo which impeccably catered the needs of the mature Japanese market, showed just how well the Vinexpo organizers adapt their knowhow to different markets around the globe.

The increase in visitor numbers underlines the relevance of Vinexpo Tokyo to the Japanese market. **4,250 trade visitors** attended the exhibition. Japanese buyers were of course the most represented at the exhibition counting for 95.3% of the visitors.

1. 4250 visiteurs ont arpenté le salon
2. Shinya Tasaki / 3. Le Japon, pays de tradition
4. Hiroshi Ishida / 5. Jon Arvid Rosengren

With 28 tastings, seminars and masterclasses **Vinexpo Tokyo's Academy** brought an unparalleled panel of world class speakers to Japan. No less than 3 Best Sommeliers of the World hosted tastings: Shinya Tasaki (Best Sommelier of the World 1995) for the **special French products tasting of Sommeliers International**, Paolo Basso (Best Sommelier of the World 2013) for the Swiss wines and Jon Arvid Rosengren (Best Sommelier of the World 2016) with Austrian wines.

→ www.vinexpo.com



Domaine GROS Frère & Sœur

RICHEBOURG
 GRANDS-ÉCHEZEUX
 CLOS-VOUGEOT MUSIGNI
 ÉCHEZEUX
 VOSNE-ROMANÉE LES CHAUMES
 VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU
 VOSNE-ROMANÉE
 BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS ROUGE
 BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS BLANC

6, rue des Grands Crus - 21700 VOSNE-ROMANÉE - FRANCE
 Tel. +33 (0) 380 61 12 43 - Fax. +33 (0) 380 61 34 05
www.domaine-gros-frere-et-soeur.fr

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



JEAN-MARC BOILLOT

POMMARD - BOURGOGNE



WWW.JEANMARC-BOILLOT.COM



PROWEIN 2017 DANS LES STARTING-BLOCKS



Sous le signe de son slogan « To Another Great Year », la ProWein définira de nouvelles références du 19 au 21 mars 2017. Cette fois-ci, plus de 6 300 exposants de 60 pays, des 295 principales régions viticoles du monde, attendront les professionnels de la branche internationale des vins et spiritueux, plus une sélection d'environ 400 spécialités spiritueuses.

DES OFFRES PRESTIGIEUSES

Le programme annexe de la ProWein prend également forme : sont prévues de nombreuses dégustations au ProWein Forum élargi au Hall 13 et en plus au Hall 10, ou directement sur les stands des exposants. Parmi les points forts, le Champagne Lounge, unique au monde et au design noble, où

vous pourrez retrouver 40 maisons de champagne riches en traditions. **C'est là que vous trouverez SommelierS International**.

L'exposition spéciale « same but different » montre des idées hors du commun autour du thème Vins et spiritueux, et l'exposition Packaging & Design présente les tendances et développements actuels dans ce domaine.

Au Fizz Lounge, des barmen branchés comme Tom Weinberger mettent l'accent sur le café, le vin et les bières artisanales. Jusque-là les nouveaux ingrédients tenaient un rôle principal en tant que solistes, à présent leurs arômes individuels fusionnent avec des spiritueux de haute qualité afin d'aboutir à des expériences gustatives exceptionnelles.



ProWein 2017 in the Starting Blocks || Very much in line with its slogan "To Another Great Year" ProWein from 19 to 21 March 2017 is setting new standards. Specialists in the international wine and spirits sector will be awaited by more than 6,300 exhibitors from 60 nations, including 295 relevant winegrowing regions of the world plus a selection of some 400 spirits specialties.

TOP-NOTCH OFFERS

ProWein's supporting programme is also taking shape: numerous tasting sessions are planned in the extended ProWein Forum in Hall 13 as well as in Hall 10 or direct at exhibitors' stands. Focal highlights, for instance, include the classily designed Champagne Lounge unique worldwide featuring 40 tradition-rich Champagne producers and **where you will find SommelierS International**.

The "same but different" special show presents unusual ideas revolving around the theme of wine and spirits. Another special show at ProWein is devoted to the theme of Packaging & Design presenting the current trends and developments in this segment.

In the fizz lounge trendy bartenders like Tom Weinberger will be shifting the focus on coffee, wine and craft beer. These new ingredients having previously played a solo role are now blending their individual aromas in combination with high-quality spirits into special taste experiences.

EN SAVOIR 
WWW.PROWEIN.COM



Hervé Gouin & Arvid Rosengren

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD, CHÂTEAU CLERC MILON

Deux terroirs magiques et une illustre famille

C'est par une douce matinée d'automne et en pleine période de vendanges que Arvid Rosengren, Meilleur Sommelier du Monde 2016, a été reçu au Château Mouton Rothschild pour une dégustation comparative des millésimes 2005/2015 en rouge et 2013/2015 en blanc des vins de la famille Rothschild.

During the harvest, on a mild morning of last autumn, Best Sommelier of the World 2016 Arvid Rosengren has been welcomed at Château Mouton Rothschild for a comparative tasting of the vintages 2005 and 2015 in red, and 2013 and 2015 in white of the Rothschild family wines.



Château Mouton Rothschild est sans doute le vignoble le plus emblématique de cette famille aux personnalités toutes aussi exceptionnelles avec le Baron Philippe (1902 – 1988), sa fille Philippine de Rothschild (1933 – 2014) et aujourd'hui ses trois enfants : Camille Sereys de Rothschild, Philippe Sereys de Rothschild et Julien de Beaumarchais de Rothschild.

Premier Grand Cru Classé, son vignoble s'étend sur 84 hectares à Pauillac et bénéficie de conditions naturelles remarquables, tant pour la qualité des sols que pour son exposition. Il fait l'objet de soins minutieux, qui, du raisin à la bouteille, associent le respect de la tradition aux techniques les plus modernes : vigneron responsables de chaque parcelle du domaine, vendanges faites à la main, raisins récoltés en cagettes et sélectionnés sur tables vibrantes puis par tri optique, vinification en cuves de bois de chêne équipées de douelles transparentes, maturation des vins en barriques de chêne neuves.

Assemblages et sélections des rouges se font ensuite pour les deux vins du domaine, Château Mouton Rothschild et Petit Mouton de Mouton Rothschild. Très attachée au monde des arts la famille Rothschild demande depuis 1945 à un grand artiste d'illustrer chacune des étiquettes du Château Mouton Rothschild. Quelques jours après la visite de Jon Arvid a été révélée l'illustration du millésime 2014 réalisée par le peintre anglais David Hockney, avec un dessin qui rend hommage à la Baronne

Philippine disparue cette même année. Les 69 œuvres originales de ces artistes sont exposées à Mouton, dans un endroit dédié depuis 2013, et baptisé la « collection l'Art et l'Etiquette ».

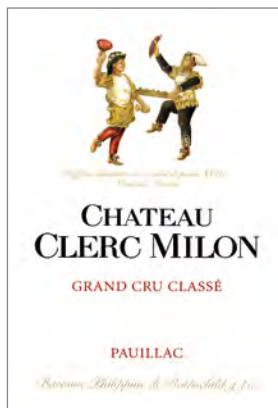
Propriété des Rothschild depuis 1970, le Château Clerc Milon a d'abord fait l'objet d'un grand travail de rénovation du vignoble qui compte aujourd'hui 41 hectares de vigne au nord-est de l'appellation Pauillac. Cette propriété, avec son étiquette emblématique représentant deux danseurs de la Comedia dell'Arte, occupe la croupe de Mousset qui surplombe la Gironde, favorisant le drainage et l'ensoleillement de ses sols aux deux tiers de graves sablonneuses. Son âge moyen de 52 ans est l'un des plus élevés du Médoc ainsi que sa densité de plantation, entre 8 500 et 10 000 pieds à l'hectare selon les parcelles. C'est à la disparition du Baron Philippe que Philippine de Rothschild s'attaque à la refonte des installations techniques. En 2007, un cuvier entièrement gravitaire de 40 cuves est mis en service tandis que le nouveau Château Clerc Milon prend sa forme définitive en 2013 avec un ensemble architectural de 3 600 m² pour le chai à barriques semi enterré, un caveau et des salles de réception. La pierre, le verre et le bois utilisés rappellent incontestablement l'univers du vin. Viticulture respectueuse de son environnement et vinification conduite dans la plus pure tradition médocaine font des vins de Clerc Milon ce que Jon Arvid qualifie de « vins de caractère avec toute l'élégance des grands crus de Pauillac ».

Two magical terroirs and a world famous family || Château Mouton Rothschild probably is the most iconic vineyard of this family of just as exceptional personalities with Baron Philippe (1902 – 1988), his daughter Philippine de Rothschild (1933 – 2014) and now her three children: Camille Sereys de Rothschild, Philippe Sereys de Rothschild and Julien de Beaumarchais de Rothschild.

The vineyard of the Premier Grand Cru Classé stretches over 84 hectares in Pauillac and takes advantage of outstanding natural conditions, both for the quality of the soils and for its exposure. It receives careful attention that combines tradition and top-notch technology from the grapes to the wine: wine growers in charge of each plot of the estate, manual harvest, grapes picked in crates and selected on vibrating tables than by optical sorting, vinification in oak tanks with translucent staves, maturing of the wines in new oak barrels.



Blending and selection of the reds are then done for both wines of the estate, Château Mouton Rothschild and Petit Mouton de Mouton Rothschild. Very attached to arts the Rothschild family has been asking a renowned artist to illustrate each of the labels of Château Mouton Rothschild since 1945. Few days after Jon Arvid's visit, the label of the 2014 vintage has been unveiled. It has been drawn by English



painter David Hockney and pays tribute to Baroness Philippine who passed away the same year. The 69 original works of these artists are exhibited at Mouton, in a special room since 2013, and compose the collection "L'Art et l'Etiquette".

Owned by the Rothschilds since 1970, Château Clerc Milon has first undergone a huge renovation of the vineyard that now totals 41 hectares in the northeast of the Pauillac appellation. This estate, whose iconic label represents two dancers of the Comedia dell'Arte, is located on the Mousset hillock that overhangs the Gironde, a position that favours the draining and sun exposure of its soils composed by two thirds of sandy gravels. Its average age of 52 is one of the highest of the Medoc as well as its plant density of 8,500 to 10,000 stocks per hectare according to the plots. When Baron Philippe passed away Philippine de Rothschild undertook to makeover the technical facilities. In 2007 an entirely gravity-operated vathouse of 40 tanks is put into service whereas Château Clerc Milon took on its final form with an architectural complex of 3,600 sqm hosting the semi-underground barrel hall, a cellar and reception rooms. The use of stone, glass and wood is undoubtedly reminiscent of the wine universe. Eco-friendly wine growing and purely Medoc traditional vinification endow the wines of Clerc Milon with what Arvid calls "the character and elegance of the Grand Crus of Medoc".

Valérie Massot-Germe

→ WWW.CHATEAU-MOUTON-ROTHSCHILD.COM
WWW.CHATEAU-CLERC-MILON.COM



LES IMPRESSIONS DE ARVID ROSENGREN

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 2005

1^{er} Cru Classé – Pauillac

J'ai adoré le Mouton Rothschild 2005. Il n'a pas tout à fait le profil classique de Mouton. Pour moi, Mouton Rothschild est un vin riche, soyeux, très aromatique, très épicé et en quelque sorte dense. Ce 2005 a quelques-unes de ces caractéristiques et des arômes exubérants, floraux (à dominante de violette), de réglisse, de cannelle au nez. Mais le palais est parfaitement bien structuré, acide, tendu, c'est un vin vif. Un vin magnifique promettant une longue vie. Et je suis heureux de voir qu'il commence à être prêt à consommer.

I really liked the Mouton Rothschild 2005. Maybe it does not feel like a classic Mouton. Mouton Rothschild is always for me that rich, velvety, very aromatic, very spicy and sort of dense wine. I thought the 2005 we had today had some of those characteristics, and a sort of exuberant, floral (a lot of violet), liquorice, cinnamon along the nose. But the palate was really well-structured, high acidity, high tension, a high energy wine. A beautiful wine with a long life ahead. And I am happy to see that it is coming around and becoming enjoyable.

CHÂTEAU CLERC MILON 2005

Grand Cru Classé Pauillac

Un fabuleux stade d'évolution alors que les 2005 en général ont été durs au palais jusqu'à présent. C'est un plaisir de déguster un 2005 ouvert, peut-être pas encore prêt à boire car il peut encore vieillir longtemps. Mais on peut commencer à l'apprécier. Une structure très souple, soyeuse et très complexe. Il est encore fruité mais il commence à arborer des arômes plus classiques de Pauillac, mais avec un palais plus souple par la proportion de Merlot que je devine dans l'assemblage. C'est un vin magnifique.

In a fantastic state of evolution. The 2005s in general have been pretty tough on my palate until now. It was great to have a 2005 that was open, maybe not ready to drink as it can age for a long time. It is certainly starting to get approachable. Very supple, very velvety structure. Really complex flavours, it still has a fruitiness but is moving into more that stage of classic Pauillac flavours, but with a more a supple palate owing to the proportion of Merlot I would imagine in the blend. That was a beautiful wine.



Arvid signant le mur des célébrités

CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ

L'exception et le pur respect des terroirs

Rendez-vous à Saint-Julien, le nom emblématique de la plus petite des appellations communales prestigieuses du Médoc avec ses 11 crus classés, et au milieu du village, au Château Léoville Poyferré, l'une de ses plus belles références. C'est en pleine période de vendanges que Arvid Rosengren, Meilleur Sommelier du Monde 2016, a été reçu par Didier Cuvelier pour une dégustation des sept derniers millésimes de ce très grand vin, au nom empreint de magie.

Let's head for Saint-Julien, the iconic name of the smallest prestigious village appellation of the Medoc with its 11 classed growths, and at the heart of the village, Château Léoville Poyferré, one of its most beautiful references. At the height of the harvest Arvid Rosengren, Best Sommelier of the World 2016, has been welcomed by Didier Cuvelier for a tasting of the last seven vintages of this grand wine full of magic.

Léoville Poyferré est un vignoble dont les origines remontent à 1638, date à laquelle Léoville est la plus grande propriété du Médoc avant d'être morcelée au fil du temps et des générations. Le Château Léoville Poyferré naquit en 1840, puis est consacré au rang de 2nd Grand Cru Classé en 1855. C'est en 1920 que la famille Cuvelier, originaire du Nord de la France, s'en porte acquéreur avec le Château Moulin Riche, classé Crus Bourgeois ; elle préside encore aujourd'hui à la destinée de ce joyau du Médoc. Didier Cuvelier, arrivé en 1979, y a mené un vaste programme de plantation et de restructuration du vignoble tout en le dotant d'un outil de travail de pointe.

Sur un terroir que certains qualifient de « terroir béni des dieux » avec son micro-climat estuarien et ses sols de moyennes terrasses de graves, les vignes de Léoville Poyferré s'étendent sur plusieurs groupes de parcelles, une diversité qui contribue à renforcer la complexité des vins produits. Que ce soit pour le travail des sols ou celui de la vigne, Didier et son équipe cherchent à préserver les qualités de ce terroir d'exception avec buttage, décauvonnage, griffages et fertilisation pour les sols, taille à bois court et protection réfléchie du vignoble, pour ne citer que quelques exemples de cet entretien méticuleux. Et ce sont 80 vendangeurs, toujours les mêmes depuis 5 ans, qui pendant 15 jours ramassent un raisin à pleine maturité. Eraflage à 100 % et tri optique assurent enfin une parfaite qualité de la vendange.

La sélection parcellaire est le départ de toute la réflexion de la vinification. Fréquence, durée des remontages et température sont ainsi adaptées au potentiel des 49 cuves de vinification du cuvier dont 27 cuves tronconiques à double paroi qui permettent des pré-fermentations à froid. Dans ces dernières, Didier Cuvelier vinifie les parcelles d'élite qui font du Léoville Poyferré tous les ans. Il obtient ainsi une grande pureté du fruit et une grande précision des arômes. Les meilleurs lots feront leur fermentation malolactique en barriques neuves.

Didier Cuvelier attache bien évidemment une attention particulière à l'assemblage que Michel Rolland, son conseil, résume ainsi : « On prend des échantillons de lots séparés qui ont chacun une personnalité. C'est à la fois simple et compliqué comme un mariage, car il faut trouver les bonnes synergies ». Des synergies qu'Arvid Rosengren a appréciées lors de la dégustation de ces vins d'exception que sont les grands vins de Léoville Poyferré.

« D'une manière générale c'est très intéressant de voir à quel point le style de Léoville Poyferré est constant. La qualité est élevée pour chaque millésime et c'est à chacun de voir ce qu'il préfère », note Arvid Rosengren dont le nom restera gravé sur le « Mur des Célébrités » de Léoville Poyferré.

Pour visiter la propriété :
lp.visite@leoville-poyferre.fr
Tél : + 33 (0)5 56 59 66 79

EN SAVOIR ➤
➔ WWW.LEOVILLE-POYFERRE.FR

« J'ai vraiment apprécié de déguster les millésimes moins connus. »

"I really enjoyed tasting some of the lesser known vintages" –
A. Rosengren

QUELQUES CHIFFRES

- 80 hectares (58 ha pour Léoville Poyferré et 22 ha pour Moulin Riche)
- 4 % de Cabernet Franc, 8 % de Petit Verdot, 27 % de Merlot, 61 % de Cabernet Sauvignon
- 3 vins : Château Léoville Poyferré – Saint Julien – 2nd Cru au Classement de 1855 ; Château Moulin Riche – Saint Julien ; Pavillon de Léoville Poyferré – Saint Julien (second vin de Léoville Poyferré et de Moulin Riche)

Pure respect for the Saint-Julien terroirs and exceptional wines || Léoville Poyferré is a vineyard whose origins date back 1638 when Léoville was the biggest estate in the Médoc before it was carved up over time and generations. Château Léoville Poyferré appeared in 1840, then was ranked 2nd Grand Cru in 1855. In 1920 the Cuvelier family, native from the North of France, purchased it as well as the Cru Bourgeois Château Moulin Riche. The family still presides over this jewel from the Médoc. Didier Cuvelier who arrived in 1979 undertook an extensive planting and restructuring program, and implemented a top-notch working tool.

On a terroir that some say to be "blessed by nature" with its estuarine micro-climate and soils of gravels on mid elevations, Léoville Poyferré's vineyard stretches over various groups of plots, a diversity that contributes to increasing the complexity of the wines produced. Whether for the work of the soils or of the vineyard Didier and his team seek to preserve the qualities of this exceptional terroir thanks to earthing up, inter-vine ploughing, scraping topsoils and fertilizing, pruning short and careful protection of the vineyard, to mention but a few examples of what is done. And 80 harvesters, the same for 5 years, come during 2 weeks to pick the grape at full maturity. At last, 100% destemming and optical sorting guarantee the top quality of the crop.

The whole vinification process is thought starting from plot selection. Frequency, duration of the pumping-over and temperature are thus adapted to the capacity of the 49 vinification tanks of the vathouse

among which 27 double-walled conical vats that permit cold pre-fermentations. In the latter Didier Cuvelier vinifies the very best plots that make Léoville Poyferré every year. He thus gets a very pure fruit and extremely precise aromas. The best batches undergo malolactic fermentation in new barrels.

Of course Didier Cuvelier pays particular attention to the blending that Michel Rolland, his consultant, sums up: "We take samples of separate batches that each have their own personality. It is both simple and difficult, like marriage, because you have to find the right synergies". Synergies that Arvid Rosengren could appreciate when tasting these exceptional wines that Léoville Poyferré's grand wines are.

"Overall it is really interesting to see how consistent the style of Léoville Poyferré is. The quality is high in every vintage. After that, it is up to everyone to figure out what they like the best", states Arvid Rosengren whose name is now written on the wall of fame at Léoville Poyferré.

to visit the estate: lp.visite@leoville-poyferre.fr - Tél : + 33 (0)5 56 59 66 79

Valérie Massot-Germe

CE QU'EN PENSE ARVID ROSENGREN



CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ

Saint Julien - 2nd Cru au Classement de 1855

2014 : Le millésime 2014 de Léoville Poyferré est un vin fascinant. Il est plus élégant et plus élané que le 2015 mais avec une belle complexité aromatique sur des notes poivrées, fleuries, florales et d'épices orientales, un Bordeaux plus classique dans l'ensemble. Un excellent équilibre alcool-acidité.

The 2014 is a very compelling wine. More elegant and lean than 2015 but also aromatically complex with peppery, flowery, floral, some oriental spicy notes, a more classic Bordeaux for the package. A great balance of alcohol and acidity.

2011 : Un vin très bien intégré, structuré et bien équilibré. Une très bonne harmonie entre les notes plus puissantes de fruits noirs et les composants floraux plus élanés, avec un boisé parfaitement intégré. J'ai aussi apprécié le taux d'alcool légèrement inférieur au 2012 par exemple. Le 2011 est un vin très complet. Il sera prêt à boire dans quelques années et promet d'être excellent.

Really integrated, a well-structured and well-balanced wine. A great harmony between the darker fruit characters and the leaner elegant floral components, and a perfect integration of oak. I also appreciated that the alcohol was a little bit lower than in 2012 for example. 2011 was a very complete package. It will be ready to drink in a few years and it will be really good.

2010 : C'est un vin assez massif, robuste et profond, très sombre. Incontestablement complexe et subtil, mais il aura besoin de beaucoup de temps pour s'épanouir et montrer sa vraie nature et sa véritable beauté. C'est un vin à laisser en cave un moment.

It is a pretty massive wine, really brooding, really dark, definitely complex and subtle, but it will need a long time to unfold and show its true nature and true beauty. That is one to put in the cellar for a long time.



Rencontre avec

Guillaume Deglise

DIRECTEUR GÉNÉRAL DE VINEXPO

A quelques mois du salon, comment se présente Vinexpo Bordeaux 2017 ?

Le salon se déroulera sur 4 jours, un format qui sera plus intense. Aujourd'hui il faut aller vite et à l'essentiel. C'est dans cette perspective que nous renforçons nos initiatives en faveur de la filière. Les « One to Wine Meetings », dont l'efficacité a été saluée par les exposants de Vinexpo Bordeaux 2015 et Vinexpo Hong Kong 2016, seront renouvelés. Ce service organise, directement sur les stands, des rendez-vous d'affaires ciblés et suivis entre les exposants et les visiteurs enregistrés. C'est rapide, efficace et gratuit. Parallèlement Vinexpo met en place un programme « Hosted Buyers » à grande échelle en invitant à Bordeaux 200 nouveaux acheteurs internationaux, représentatifs d'une distribution en pleine évolution. L'objectif est d'assurer la présence des

acteurs-clés de l'e-commerce, du travel retail, de la grande distribution ou encore de l'hôtellerie. Ces acheteurs seront amenés à participer aux « One to Wine Meetings » et assurer 4 à 6 rendez-vous par jour, en fonction de leurs cibles.

L'accent est ouvertement mis sur le business. La marque de fabrique de Vinexpo face à la concurrence ?

Vinexpo est le seul salon indépendant, dédié à l'univers du vin et spiritueux, qui opère depuis plus de 30 ans dans l'expertise du B2B. Cette antériorité lui confère une connaissance des marchés mais aussi lui a permis de nouer des relations privilégiées avec les acteurs majeurs de la distribution mondiale. Vinexpo a toujours été orienté Business : c'est à Vinexpo que se négocient des joint-ventures, c'est à Vinexpo que l'on présente ses nouveaux

produits, c'est à Vinexpo que sont présents les experts et plus de 1000 journalistes, parce que cet événement mondial est LE rendez-vous de la filière.

Des nouveautés et des moments phares pour cette nouvelle édition ?

Vinexpo proposera pour la première fois un espace entièrement dédié aux vins biologiques et biodynamiques. Cette nouvelle entité baptisée WOW! (World of Organic Wines!) accueillera 200 producteurs.

Deux conférences seront organisées directement par Vinexpo. La première, sur le changement climatique, est réalisée en partenariat avec le Wine Spectator. La seconde traitera du « Marché des vins et spiritueux post Brexit ».

La soirée officielle Vinexpo, The Blend, se déroulera cette année au Palais de la

Bourse, au cœur du centre historique de la ville, de 19h30 à 1h00 mardi 20 juin. Idéal pour développer son réseau professionnel dans une ambiance conviviale et décontractée, The Blend est réservé aux participants du salon qui se retrouveront autour d'une sélection originale de vin, champagne, cognac et spiritueux.

Pourquoi avoir invité l'Espagne cette année ?

Acteur majeur de la production mondiale de vin, son vignoble est le troisième exportateur de vins dans le monde, avec la plus grande superficie viticole mondiale.

Grâce à la modernisation du style des vins, au packaging sobre et attractif, à l'excellent rapport qualité-prix et à son dynamisme commercial, l'Espagne rayonne sur les marchés internationaux. Les principaux

cépages espagnols tels que le Tempranillo, cépage roi de Castilla-La Mancha et également cépage majeur dans la Rioja, l'Airen, cépage blanc exclusif de Castilla-La Mancha, l'Albariño de Galice, le Grenache, le Cariñena de Catalogne ou encore le Palomino pour l'élaboration du Xeres sont des véritables références.

Quels avantages offre le nouvel espace bio, WoW!, pour les exposants et pour les visiteurs ?

L'espace WOW! permettra aux acheteurs en quête de vins bios de cibler directement les producteurs qui les intéressent. Au-delà de la dégustation cet espace permettra des échanges et une réflexion éthique, authentique, humaine et conviviale. WOW! est un rendez-vous créé pour les artisans vignerons et leurs clients.

Quelles sont les tendances de marché et de consommation que vous sentez émerger ?

Sur de nombreux marchés, il y a une vraie tendance de consommer moins, mais mieux, le mot clé est la Premiumisation.

La croissance de la consommation de vins effervescents ne faiblit pas, sur l'ensemble des marchés, y compris la Chine où c'est une vraie nouveauté.

Dans cette même idée les consommateurs ont envie de consommer des produits authentiques, les bios ne sont plus une tendance mais une réalité du marché.

Les vins à faible teneur en alcool séduisent également une population de plus en plus soucieuse de sa santé, notamment parmi les jeunes.

With just a few months to go until Vinexpo 2017, what's on schedule?

The exhibition will have a more concise and concentrated 4-day format. Today efficiency is paramount. That's also the reason why we are offering a larger range of services to the industry. We will again offer our "One to Wine Meetings" service which has been largely approved and greatly appreciated by the exhibitors at Vinexpo Bordeaux 2015 and Vinexpo Hong Kong 2016. The service consists in organizing personally targeted business appointments between exhibitors and pre-registered visitors, directly on the exhibitors' stands. It's quick, efficient and free of charge!

In the meantime Vinexpo organizes its "Hosted Buyers" programme, inviting 200 new international key buyers to the event. The objective is to make sure key buyers from the e-commerce, travel retail and off-and on-trade attend the exhibition and source wines and spirits at Vinexpo Bordeaux. The hosted buyers will participate in 4 to 6 One to Wine Meetings per day.

Business is the key focus of the show. Is that a feature that distinguishes Vinexpo from other exhibitions?

Vinexpo is the only independent trade show entirely dedicated to the world of wines and spirits and which has been operating for the past 30 years in the B2B sector.

This long experience gives Vinexpo an in-depth knowledge of the markets and has allowed us to create tight links with the major actors of the global trade.

Vinexpo has always been business-focused: it's at Vinexpo that joint-ventures are negotiated, it's at Vinexpo that companies launch new products, it's at Vinexpo that industry experts and more than 1,000 journalists get together, and that is because Vinexpo is THE global appointment for the wine and spirits trade.

What are the new features and key moments of the upcoming edition?

For the first time ever Vinexpo will present an area entirely dedicated to organic and biodynamic wines. This new area called WOW! (World of Organic Wines!) will showcase 200 producers.

Vinexpo also organizes two major conferences, one about Climate Change (in partnership with Wine Spectator) and the other one about the wine and spirits market after BREXIT.

Vinexpo's official party, The Blend, will take place at Palais de la Bourse, in the very heart of Bordeaux's city centre, on Tuesday June 20th from 7.30 PM to 1.00 A.M. The Blend is the ideal moment to network in a casual atmosphere enjoying wines, Champagnes, Cognacs and spirits with likeminded professionals. The Blend is exclusively open to Vinexpo attendees.

Why did you choose Spain as country of honour this year?

Spain is a major actor of the global wine industry. Its vineyard covers the largest surface in the world and ranks as the world's third biggest exporters of wines.

Thanks to its modern style of wines, sober and attractive packaging, excellent quality-price ratio and dynamic trade, Spain is one of the leaders on the international markets.

The country's main grape varieties Tempranillo, the "king grape" of Castilla-La Mancha, which is also a major variety in la Rioja, Airen a white variety exclusive to Castilla-La Mancha, Albariño de Galice, Grenache, Cariñena of Catalonia or Palomino for the elaboration of Xeres are true references in the wine world.

What are the advantages of the new organic space WOW! for exhibitors and visitors?

WOW! will allow buyers in search of organic wines to easily identify the producers they are interested in meeting. Besides tastings, this area will give room to conversations and ethic thoughts, it will be an authentic, human and friendly place. WOW! has been specifically designed to meet the needs of artisan wine-growers and their clients.

What are the latest market and consumptions trends ?

On many markets the trend goes towards consuming less but better, the buzzword is Premiumisation.

The consumption growth of sparkling wines has not yet reached its limits. Sparkling wine consumption keeps growing on all markets including China, where it is still very new.

Consumers are keen on enjoying authentic products, organic wines are more than just a fashion, they have become a market reality.

Low alcohol wines attract ever more consumers, as big parts of the populations are getting increasingly health conscious, particularly amongst younger consumers.

Propos recueillis par Sylvia van der Velden

CHÂTEAU CROIX DE LABRIE

Un petit bijou en Saint-Emilion



Axelle et Pierre Courdurié

« Vin de garage » par excellence, une expression qui désigne avec humour au début des années 90 ces grands vins de Saint-Emilion produits en petite quantité « dans un garage au lieu d'un chai », le Château Croix de Labrie est peut-être le plus grand des petits domaines les plus prestigieux de cette appellation.

Son vignoble en agriculture raisonnée et entièrement travaillé par Axelle de la taille à la vendange, est une petite mosaïque de Merlot avec quelques rangs de Cabernet, à proximité de Pavie, sur des terroirs argilo-calcaire avec des sables bruns et crasse de fer. Travail des sols, labour à cheval dans certaines parcelles et taille en guyot double pour atteindre une charge par pied de vigne parfaitement équilibrée, effeuillage, vendange en vert et contre-effeuillage pour gagner en maturité témoignent du travail d'une extrême précision mené

par Axelle dans ce qu'elle appelle son « vignoble-jardin ». Les raisins à pleine maturité, ramassés et triés à la main, sont ensuite apportés par gravité dans des petites cuves adaptées à la taille des parcelles pour une vinification très sélective. Les fermentations malolactiques se font en barriques neuves de chêne français avant l'élevage qui dure au moins 18 mois. Pierre Courdurié aime à dire de son domaine qu'il est conduit à la manière des petits domaines de Bourgogne.

Et à Croix de Labrie, on ne fait pas un grand vin mais trois ! Et des vins de vigneronne puisque c'est Axelle, « l'alchimiste du domaine », qui, avec les conseils de l'équipe de Michel Rolland, cherche à exprimer dans ses vins toute la profondeur et la richesse des terroirs. Des parcelles du terroir de Badon, à côté de Pavie, et des micros parcelles de Saint-Christophe-des-

C'est au mois d'octobre dernier que Arvid Rosengren, Meilleur Sommelier du Monde 2016, a découvert avec émotion le Château Croix de Labrie et les mosaïques de terroir de son vignoble-jardin cultivés par Axelle et Pierre Courdurié, vigneronnes et propriétaires de ce très grand vin en Saint-Emilion Grand Cru.

In last October Arvid Rosengren, Best Sommelier of the World 2016, discovered with emotion Château Croix de Labrie and its mosaic of terroirs in its vineyard kept like a garden by Axelle and Pierre Courdurié, wine growers and owners of this grand Saint-Emilion Grand Cru wine.



Barde naît le bijou du domaine : le Château Croix de Labrie Grand Cru, cépage 100 % Merlot, et au mieux 6 000 bouteilles par an. La Chapelle de Labrie (4 000 bouteilles par an) provient des parcelles de Saint-Sulpice-de-Faleyrens sur des argilo-calcaires graveleux. Le Cabernet Franc se mêle au Merlot majoritaire. Mêmes cépages sur micros parcelles pour les Hauts de Croix de Labrie, sur un terroir de graves, et les 6 000 bouteilles environ suivant les années.

Arvid Rosengren séduit par ces micros cuvées d'exception, réservées à des amateurs éclairés ou proposées dans les grands restaurants à travers le monde, nous en parle : « J'ai un attrait particulier pour le millésime 2014 de Chapelle de Labrie et Château Croix de Labrie. Les deux vins sont incroyablement bien équilibrés, sans être trop boisés. Ils sont profondément complexes et montrent les différences

de structure des sols et des terroirs de ce vignoble. Le millésime 2012 est plus léger mais magnifique pour une année moins considérée.

Et j'ai un vrai coup de cœur pour le Croix de Labrie - Stella Solare, un Bordeaux blanc 2015 produit dans six barriques, absolument fascinant ! Indiscutablement un vin qui nécessite un peu de vieillissement pour vraiment s'ouvrir. Mais un style vraiment bien équilibré et élégant pour un Bordeaux blanc inhabituel par le lieu ».

« Voilà un producteur que je ne connaissais pas du tout et c'est très intéressant de voir leur approche de la production d'un vin basée sur la notion de terroir à Saint-Emilion. Axelle et Pierre font exactement ce qu'il faut, avec une attention extrême à la vigne, même avec des chevaux dans les parcelles plus densément plantées, » commente Jon Arvid Rosengren.



Arvid Rosengren et Pierre Courdurie

« Nous préférons vraiment séparer les sols pour montrer qu'à Bordeaux, comme en Bourgogne, on peut avoir une typicité des terroirs. »

Pierre Courdurie

"We prefer to separate the soils to show that in Bordeaux, we can have typical terroirs like in Burgundy."

Pierre Courdurie

A jewel of Saint-Emilion II "Garage wine" par excellence—an expression that was humoristically used in the early 90s for these Saint-Emilion grand wines produced in small quantities "in a garage rather than a cellar"—Château Croix de Labrie probably is the greatest of the most prestigious small estates of the appellation.

Its vineyard farmed sustainably and entirely worked by Axelle from pruning to harvest, is a small mosaic of Merlot with some rows of Cabernet, close to Pavie, on clay and limestone terroirs with brown sands and ferruginous sandstone (locally called 'crasse de fer'). Work of the soils, horse-drawn ploughing in some plots and Double Guyot pruning to get a perfectly balanced load per vine stock, thinning out of the leaves, green harvest and new thinning out to gain maturity are examples of the extremely precise work Axelle does in what she calls her 'vine garden'. The perfectly ripe grapes harvested and sorted by hand are brought by gravity in small tanks adapted to the size of the plots for a very selective vinification. The malolactic fermentations are undertaken in new French oak barrels just before the 18-month élevage. Pierre Courdurie likes to say his estate is run like the small domains in Burgundy.



And at Croix de Labrie, they make not one but three grand wines! And wines with a feminine touch as it is Axelle, the alchemist of the domain, with the help of Michel Rolland's team, who tries to express the depth and richness of the terroirs through her wines. With the grapes from the plots of Badon near Pavie and the micro plots of Saint-Christophe de Bardes she makes the jewel of the domain: Château Croix de Labrie Grand Cru, 100 % Merlot, made by maximum 6,000 bottles a year. La Chapelle de Labrie (4,000 bottles a year) stems from the plots of Saint-Sulpice-de-Faleyrens on gravelly clay-limestone soils. Some Cabernet Franc is added to a majority of Merlot. Same grape varieties on micro plots for Hauts de Croix de Labrie, on a terroir of gravels, with approximately 6,000 bottles a year.

Arvid Rosengren was seduced by these exceptional micro cuvées perfect for connoisseurs or the finest restaurants all over the world and says: "I found a particular connection with the 2014 vintage both in Chapelle de Labrie and Croix de Labrie. Both wines were incredibly well-balanced, not showing too much oak. They are really complex and show the difference of the soil structure and the terroirs of those vineyards. The 2012s of both wines were lighter but also beautiful wines from an under-aided vintage."

And finally I think Croix de Labrie Stella Solare, a 2015 white Bordeaux produced by six barrels, was really compelling. Definitely a wine that needs a little bit of ageing to really show itself. But a really well-balanced and elegant style of white Bordeaux from an unusual place."

"This is a producer I knew nothing about and it was really interesting to see their approach on making terroir-driven wines in Saint-Emilion. Axelle and Pierre do all the right things, working extremely carefully in the vineyards, even with horses in tightly planted vineyards", Arvid Rosengren comments.

Valérie Massot-Germe

LA GAMME CROIX DE LABRIE

- Château Croix de Labrie
AOC Saint-Emilion Grand Cru
- Les Hauts de Croix de Labrie
AOC Saint-Emilion Grand Cru
- Chapelle de Labrie
AOC Saint-Emilion Grand Cru
- Camille de Labrie - AOC Bordeaux rouge
- Stella Solare Croix de Labrie
AOC Bordeaux Blanc

EN SAVOIR → WWW.CHATEAU-CROIX-DE-LABRIE.FR



Bertrand Gonzalez et Arvid Rosengren

CHÂTEAU MAISON NOBLE SAINT MARTIN

Une vraie dynamique
en Entre-Deux-Mers

C'est à 60 km de Bordeaux, au cœur de l'Entre-Deux-Mers, au Château Maison Noble Saint Martin que Arvid Rosengren, Meilleur Sommelier du Monde 2016, a terminé sa tournée d'automne dans le vignoble bordelais. Une propriété où l'on entreprend.

Château Maison Noble Saint Martin is nestled at the heart of the Entre-Deux-Mers region, at 60 km from Bordeaux. This is where Arvid Rosengren, Best Sommelier of the World 2016, finished his autumn wine tour in the Bordeaux vineyard. An estate with positive dynamics.

Dictés par leur passion de la vigne et du vin, Bertrand Gonzalez, le directeur du Château, et son équipe travaillent les 75 hectares du vignoble de Maison Noble Saint Martin en agriculture raisonnée et cherchent à créer une harmonie entre le terroir, l'homme et son environnement. La propriété est totalement indépendante de la taille aux vendanges et jusqu'à la mise en bouteilles des vins grâce à sa forte mécanisation. Chaque vin est ensuite vinifié, élevé et stocké dans son propre chai afin de pratiquer une vinification parcellaire et ainsi respecter sa spécificité.

Harmonie et typicité que Arvid a retrouvées dans la gamme des vins produits au domaine, en appellation Bordeaux et Bordeaux Supérieur pour les rouges, en Entre-Deux-Mers pour le blanc et en Bordeaux pour le rosé.

« Je trouve les vins du Château Maison Noble Saint Martin droits, légers et vifs. Autant le rouge que le blanc en 2015, mais également le rosé sont très intéressants. Le blanc est croquant, vif et aromatique, très bien fait. J'ai vraiment trouvé le rosé intéressant. Il a un style aromatique sérieux et gastronomique. J'aimerais que plus de gens soient attirés par ce type de rosé. Il supportera même très bien de vieillir un an ou deux ».

Les 500 000 bouteilles produites en moyenne chaque année à Maison Noble Saint Martin se déclinent en deux gammes sur les trois couleurs : la Tradition et la Prestige dont le Bordeaux Supérieur rouge « Grand vin de Maison Noble Saint Martin » rencontre un tel succès que Bertrand Gonzalez a décidé en 2015 d'en augmenter le volume, et plus encore pour le beau millésime 2016. Le château propose également la cuvée « 1345 », un Bordeaux Supérieur rouge en édition limitée (833 bouteilles pour le 2014).



Autre nouveauté pour Bertrand et son équipe, le rachat en novembre dernier d'une nouvelle propriété, le Château de Launay à Soussac, à 8 km du Château Maison Noble Saint Martin, avec 57 hectares de vignes (20 de cépages de blanc et 37 de cépages de rouge) en AOC Bordeaux et Entre-deux-Mers.

Maison Noble Saint Martin, c'est enfin un pôle œnotouristique en pleine région de l'Entre-Deux-Mers à proximité de Sauveterre de Guyenne : des espaces de réception dans le château, 4 chambres d'hôtes – bientôt 6 – à la Véranda de Maison Noble à quelques kilomètres du château, des visites thématiques toute l'année pour tout savoir de la viticulture à la commercialisation des vins, et une boutique.

Château Maison Noble Saint Martin, In full progress in Entre-Deux-Mers II Driven by their passion for the vine and wine, manager of the château Bertrand Gonzalez and his team work the 75-hectare vineyard sustainably and seek harmony between the terroir, the men and the environment. The estate is totally independent from the pruning to the harvest and for bottling thanks to a strong mechanization. Each wine is then vinified, matured and stored in its own cellar, plot by plot, to respect its specificity.

Harmony and typicality that Jon Arvid could find in the range of wines produced by the estate in Bordeaux and Bordeaux Supérieur for the red, Entre-Deux-Mers for the white and Bordeaux for the rosé.

“I think overall the wines of Château Maison Noble Saint Martin are clean, light and bright. The 2015 both the red and the white, and actually also the rosé, are very interesting. The white is very crisp, bright and aromatic, very well-made. I find the rosé very interesting actually. A very aromatically serious, gastronomic style of rosé. I wish more people had a taste for that kind of rosé. You can even age it for one or even two years. It will do pretty well.



Bertrand Gonzalez et Arvid Rosengren

The 500,000 bottles produced on average every year are available in two ranges in three colours: the Tradition and the Prestige in which the red Bordeaux Supérieur “Grand vin de Maison Noble Saint Martin” meets such a success that Bertrand Gonzalez decided in 2015 to increase the volume, and even more for the beautiful 2016. The château also proposes the cuvée “1345”, a red Bordeaux Supérieur in limited edition (833 bottles in 2014).

What is new also for Bertrand and his team is the purchase in last November of a new estate, Château de Launay in Soussac at 8 km from Château Maison Noble Saint Martin, with 57 hectares (20 ha of white grape varieties and 37 of red) in the Bordeaux and Entre-Deux-Mers appellations.

At last, Maison Noble Saint Martin is an attractive place for wine tourism close to Sauveterre de Guyenne: reception rooms within the château, 4 guest rooms (soon 6) at La Véranda de Maison Noble some kilometers away from the château, themed visits all year long to learn everything about winemaking and marketing, and a shop.

Valérie Massot-Germe



QUELQUES CHIFFRES

- 75 ha de vignes avec 65 ha de cépages noirs (Merlot, Cabernet sauvignon et Cabernet franc), 10 ha de cépages blancs (Sauvignon blanc, Sémillon et Muscadelle)
- 4 vins pour la Cuvée traditionnelle : Château Maison Noble Entre-Deux-Mers, Bordeaux rosé, Bordeaux rouge (Château Jean de Bel Air) et Bordeaux supérieur rouge
- 3 vins pour la Cuvée Prestige : Blanc de Maison Noble en Entre-Deux-Mers, Rosé de Maison Noble en Bordeaux rosé et Grand Vin de Maison Noble en Bordeaux supérieur rouge
- Une édition limitée : cuvée 1345 en Bordeaux supérieur rouge.

EN SAVOIR +

➔ MAISONNOBLESAINTMARTIN.COM



DAVID LIORIT, chasseur d'étoiles

David Liorit est né sous une bonne étoile. En 1982, à Libourne. Pas besoin d'en dire plus, le destin est parfois taquin, en jouant les évidences. Bacchus, Epicure seront ses parrains. Son histoire s'écrit entre deux rangs de vignes. A 35 ans, il est directeur du château Petit Val, consultant et vigneron à Cahors. Une « étoile montante » chuchote-t-on à Saint-Emilion. A la fois chasseur d'étoiles et révélateur de nouvelles constellations.

David Liorit was born under a lucky star. In 1982 in Libourne. Nothing more to say, destiny is sometimes teasing, playing with obvious facts. Bacchus, Epicure are his godfathers. His history is written in the vineyard. Aged 35, he is the director of Château Petit Val, consultant and wine grower in Cahors. The rumour says he is a 'rising star'. A star hunter, discovering new constellations.

L'esprit vif, le verbe coloré, de l'énergie à revendre, David Liorit s'est fait un nom dans les vignes de Saint-Emilion. Il n'aura fallu qu'une décennie pour s'imposer comme la promesse d'un renouveau. Après des études d'œnologie, quelques escapades en Espagne et dans le Sud de la France, le voici à 23 ans, responsable technique d'un domaine, Château Beauséjour à Montagne-Saint-Emilion, conseillé par Stéphane Derenoncourt : « Pendant 4 ans, j'ai appris et suivi ses méthodes, ses gestes. Une sorte d'immersion dans une autre école, buissonnière celle-ci, faite de bon sens et de respect de l'environnement ». Puis à 27 ans directeur général du Château Belle Assise à Saint-Emilion (groupe J.-P. Beltoise, ancien pilote F1).

En parallèle, il s'associe avec son copain d'internat, Arnaud Bladinière à Cahors pour 10 hectares plantés de Malbec. Ensemble, ils observent les vignes, dégustent parcelle par parcelle, se plongent dans la connaissance du terroir, jouent la carte de l'exigence, et dessinent une nouvelle constellation. Baptisé le « Mas des Etoiles », car « ici, le ciel est vierge de toute pollution, c'est sur nos terres que viennent les passionnés pour scruter la voie lactée », précise David. Dans le verre, il cherche le goût du fruit frais, des épices, la fraîcheur, un côté plus moderne et buvable, loin de l'image d'un Cahors massif. Les étoiles se décrochent sans crier gare : médaille d'or au concours Malbec dès 2009, élu meilleur vigneron de l'année par la RVF... « Les bouteilles commencent à partir dans le monde entier, au Québec, en Australie..., on s'agrandit ».

L'histoire s'enchaîne. Il commence à proposer ses conseils. Les investisseurs lui

font confiance. Jean-Louis Alloin, entrepreneur lyonnais, l'interpelle pour le choix d'une propriété. David lui propose Château Petit Val, en Saint-Emilion Grand Cru, une belle endormie lovée dans un vallon au terroir sablo-graveleux. Et réveille la Belle au Cep Dormant avec douceur et délicatesse dans les vignes, et détermination dans les chais. Le voici qui marche à l'instinct, refusant la facilité. Il prône des sols vivants, laboure certaines parcelles à cheval, plante du seigle et de l'orge entre les rangs de vigne, remplace le Petit Verdot par du Malbec, tente dans les chais des macérations pré-fermentaires à froid, et installe dans chaque pièce des paperboards vierges pour l'ensemble de l'équipe. « J'adore les brainstormings, que chacun puisse mettre ses idées à plat. Pendant les vinifications, parfois, je mets du Chopin, parfois du Coldplay, ça dynamise, des choses émergent toujours... ».

En 2015, six hectares de parcelles moyennes permettent l'apport de sols argilo-calcaires et l'extension du Cabernet Franc. Son cépage de prédilection. Le parti pris de l'élégance est évident. Il veut signer un grand vin minéral, enjôleur, appétant. Mais surtout « un vin d'âme, de plaisir, de discussions, un vin qui a des tripes ». Entre pudeur et pop rock, la Belle reprend des couleurs, et s'émancipe avec un rosé façon Provence et bientôt un blanc. Là encore, il étonne. Ce sera du riesling ! Clin d'œil clandestin aux origines alsaciennes d'Olivia Allouin. Un nouveau défi de quelques ares pour un nouveau chapitre. L'angoisse de la page blanche ? Il paraît que les pionniers n'en souffrent pas... Encore moins les chasseurs d'étoiles !

David Liorit chases the stars || Keen mind, straight talk, plenty of energy, David Liorit made himself a name in Saint-Emilion. Ten years to assert himself has the man of the new deal. Trained enologist, after a few stays in Spain and the South of France, at the age of 23 he was appointed technical manager of Château Beauséjour in Montagne-Saint-Emilion, consulted by Stéphane Derenoncourt : “During four years, I learnt his methods, his gestures. I got immersed in a new learning, in the field this time, made of good sense and environmental protection”. Then at 27, general manager of Château Belle Assise in Saint-Émilion (J.-P. Beltoise group, former F1 pilot).

Meanwhile he formed a partnership with his schoolmate Arnaud Bladinière in Cahors for 10 hectares planted with Malbec. Together they closely watch after the vineyard, taste each and every plot, study the terroir, set up strict requirements, and draw a new constellation. Called “Mas des Etoiles” [home for the stars] because “here the sky is pollution-free, people come on our lands to watch the Milky Way”, David states. In the glass he tries to express the taste of fresh fruits, the spices, freshness, a more modern and drinkable wine, differing from the image of a massive Cahors. And stars started falling without delay: gold medal of the Malbec contest in 2009, Best Winegrower of the Year by RVF ... “We start selling wines all over the world, in Quebec, in Australia ... We are growing.”

The story continues. He started offering his advices. Investors placed their trust in him. Jean-Louis Alloin, a businessman from Lyon, asked him for help to choose an estate. David proposed Château Petit Val, a Saint-Emilion Grand Cru, a sleeping beauty in a valley with a sandy-gravelly soil. And awakened the Sleeping Vines, softly and delicately in the vineyard but with determination in the cellar. He acts by instinct, does not choose the easiest way. He praises for living soils, ploughs some plots with a horse, grows rye and barley between the rows, plants Malbec instead of Petit Verdot, tries cold pre-fermentations, and sets white paperboards in every room for the whole team. “I love brainstormings, let everyone express


his ideas. During vinification I sometimes play Chopin, sometimes Coldplay, it gives energy, something always comes up ...”.

Since 2015, thanks to the addition of six hectares of neighbouring plots, the chateau benefits from clay and limestone soils that enabled to plant Cabernet Franc. The grape variety he prefers. He would like to make a mineral, spell-binding, palatable grand wine. But above all “a wine with a soul, for pleasure, that opens discussions, a wine that comes from the heart”. Both shy and rock’n’roll, the Princess gets back on track, and even breaks free with Provence-like rosé and soon a white. Once again, he surprises. It will be Riesling! A discreet reference to Olivia Allouin’s Alsatian origins. A new challenge on a few acres for a new chapter. Fear for writer’s block? It is said that pioneers do not suffer such syndroms ... neither do the star hunters!

Bénédictte Chopard



David Liorit et Philippe Faure-brac



VIGNOBLES BOUILLAC

— Blaye Côtes de Bordeaux —

LES RACINES DU VIN

L'histoire des vignobles Bouillac est celle de la passion d'un homme pour la terre et la vigne qui l'anime depuis l'enfance. Plus que vigneron, Jean-Pierre Bouillac est aussi pépiniériste viticole ce qui lui permet de maîtriser la qualité de son vin dès le plant de vigne, et lui vaut le surnom de 'pépigner'.

The history of the Bouillac vineyards is the story of a man's passion for the earth and the vines since his childhood. More than a wine grower, Jean-Pierre Bouillac also has a vine nursery which enables him to master the quality of his wine as from the vine stock.

Fils et petit-fils de pépiniériste viticole, Jean-Pierre se prend très tôt de passion pour la vigne. Et d'évidence, il s'installe lui aussi dans le métier. Il travaille principalement les cépages rouges et blancs locaux. Dès 28 ans, il s'est imposé comme un spécialiste dans la région grâce à la replantation du Château Myrat dont les 22 hectares étaient en passe de disparaître. Son plus beau projet... et son ticket pour la reconnaissance.

Ce succès lui a donné envie d'aller plus loin et de vivre lui-même l'aventure d'un vignoble en propre. Alors il plantera le sien sur le domaine familial, cep après cep, donnant naissance à Château du Vieux Puit. Puis en 2007, la marraine de Jean-Pierre lui confie Château Corps du Loup qu'il rebaptisera Château Clos du Loup. Les vignobles Bouillac s'étendent aujourd'hui sur 80 hectares de vignes rouges en appellation Blaye Côtes de Bordeaux et Côtes de Bordeaux.

La philosophie de Jean-Pierre est d'être à l'écoute de la nature, de la vigne, du vin. Ne jamais brusquer le fruit, à aucun moment de la culture du raisin à l'élevage du vin. Aux vignobles Bouillac tout est fait dans la juste mesure. Une pré-fermentation à froid pour obtenir la meilleure intensité des arômes de fruit, vinification en cuve inox, remontage modéré pour garder des tanins souples, et élevage en barrique de chêne français à grains fins de chauffe moyenne pour maîtriser le boisé.

Jean-Pierre n'a de cesse de rechercher toujours plus de qualité au travers de l'adéquation terroir-cépage. Ses réflexions l'amèneront à s'intéresser aux cépages

'oubliés'. Il est un des premiers à avoir réimplanté le Malbec et le Petit Verdot dans le vignoble bordelais, et est devenu une figure référente dans le domaine. Et pour sceller leur parfaite adaptation à son excellent terroir, il a décidé de lancer une marque mono-cépage, Les Mains Sales, en cuvée 100 % Malbec et en version 100 % Petit Verdot.

L'étiquette porte l'image des mains salies par le travail et tâchées par le raisin. Et pour cause. Cette cuvée est de la haute couture. C'est l'expression ultime de la parfaite alliance entre cépage et terroir. La vendange est 100 % manuelle. La vinification est faite intégralement en barrique de 500 l, le pigeage est fait à la main. Le vin vieillit dans le même contenant pendant 18 mois. Les Mains Sales est un vin de garde riche, coloré, parfumé. Grâce à un rendement maîtrisé de 30hl/ha, le vin a de la profondeur et une belle concentration. Les Petits Verdots sont issus d'une sélection massale faite chez des grands crus classés du Médoc, clients de la pépinière. Si la qualité n'est pas au rendez-vous sur un millésime pour l'un ou l'autre cépage, Jean-Pierre peut décider de ne pas sortir le vin cette année-là. Bien que le potentiel de garde annoncé est de 30 ans, Les Mains Sales peut être apprécié dès 5-6 ans.

Jean-Pierre apporte la preuve que l'on peut voir grand tout en faisant du cousu main. Ces vins sont reconnus dans les plus grands concours pour leur finesse, leur souplesse, des vins fruités et croquants.

« Je prends mon temps.
J'essaye de faire un maximum
de choses manuellement
comme avant »

*"I take the time. I try to do the
most of the work by hand like
before."*

Jean-Pierre Bouillac



LA GAMME

- Château du Vieux Puits, Blaye Côtes de Bordeaux en 3 cuvées : Cuvée Valette, Cuvée Croizet, Cuvée Plantier
- Château Clos du Loup, Blaye Côtes de Bordeaux : Le Louveteau du Château Clos du Loup (la cuvée tradition) et Château Clos du Loup (la cuvée prestige)
- Les Mains Sales, Bordeaux : 100 % Petit Verdot et 100 % Malbec
- A venir cette année : une gamme Pépigneron

The roots of the wine || The history of the Bouillac vineyards is the story of a man's passion for the earth and the vines since his childhood. More than a wine grower, Jean-Pierre Bouillac also has a vine nursery which enables him to master the quality of his wine as from the vine stock.

Son and grandson of vine nursery owners, Jean-Pierre was soon caught by the passion for the vine. And of course he established his own nursery. He mainly works on white and red traditional local grape varieties. At the age of 28 he was considered a specialist in the region thanks to the replanting of Château Myrat whose 22 hectares were on the verge of disappearing. His most beautiful project ... and his ticket for the recognition.

This success made him want to go further and experience himself the adventure of his own vineyard. He thus planted the family domain that became Château du Vieux Puit. Then in 2007 Jean-Pierre's godmother entrusted him with Château Corps du Loup he renamed 'Château Clos du Loup'. The Bouillac vineyards now stretch over 80 hectares of red grapes in the appellation Blaye Côtes de Bordeaux and Côtes de Bordeaux.

Jean-Pierre's ethos is to listen to the nature, the vine, the wine. Never rush the fruit, from the growing of the vine to the élevage of the wine. Here all is done in a measured way. Cold pre-fermentation to get the best intensity of the fruit aromas, vinification in stainless steel vats, moderate pumping over to keep supple tannins and élevage in French oak barrels with fine grain and medium toasting to limit the woodiness.



Jean-Pierre never stops seeking more quality thanks to the perfect match of the grape variety with the terroir. His researches led him to study the forgotten varieties. He is one of the first to plant Malbec and Petit Verdot again in Bordeaux, and has become an expert of this matter. And to show the perfect adaptation of both varieties to his excellent terroir, he launched a varietal wine, Les Mains Sales, with a 100% Malbec and a 100 % Petit Verdot cuvée.

The label is printed with the picture of hands soiled by the work and the grapes. This cuvee is haute couture. It is the ultimate expression of the perfect marriage of the grape variety and the terroir. Harvest is done 100% by hand. Vinification is entirely processed in 500-litre oak barrels, treading is done manually. The wine ages 18 months in the same container. Les Mains Sales is a wine to lay down, rich, colourful, scented. Thanks to a controlled yield of 30hl/ha, the wine is beautifully deep and concentrated. The Petits Verdots stem from a selection of vines from Classed Grand Crus of the Medoc, customers of the nursery. If quality is not high enough one year for one or the other grape variety, Jean-Pierre can decide to not release the wine that vintage. Although the announced ageing potential is of 30 years, Les Mains Sales can be enjoyed after 5 or 6 years.

Jean-Pierre proves that you can think big with hand-crafted wines. These wines are recognized in the greatest international contests for their finesse, their suppleness, fruity and crisp wines.

Sylvia van der Velden

EN SAVOIR +

→ VIGNOBLESBOUILLAC.COM



Nelson Chow entouré de Dominique Galineau et sa femme.

VIGNOBLES MICHEL GALINEAU & FILS

Un incontournable Bordeaux Supérieur



Michel et Dominique Galineau

Le domaine familial qui couvre aujourd'hui 55 hectares est situé à Pellegrue, à l'extrême Est de la Gironde dans l'Entre-Deux-Mers, à 25kms de Saint Emilion. Il profite de sols argilo-calcaires et limoneux argileux. Le vignoble à l'encépagement classique est conduit de façon raisonnée.

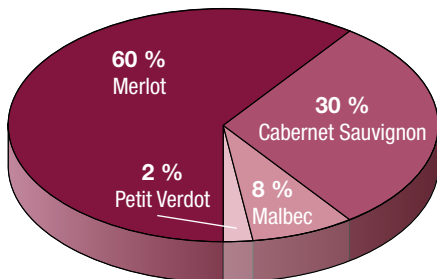
La famille Galineau produit ainsi des vins reconnus pour leur élégance et leur gourmandise. Les vins des vignobles Galineau se déclinent en Bordeaux supérieur rouge sur trois étiquettes : Château Bellevue Favereau, Château Haut-Favereau, et Château Bois Favereau.

Régulièrement primés, les vins de la famille Galineau connaissent un grand succès. Preuve en est la rupture sur certains millésimes. Le domaine travaille pour moitié en partenariat avec 12 maisons de négoce de la place de Bordeaux et pour l'autre partie à l'export. Dernièrement le domaine a construit un chai lui permettant d'embouteiller au domaine.

Les vins des vignobles Galineau font aujourd'hui partie des Bordeaux supérieurs incontournables !

L'ENCÉPAGEMENT DES VIGNOBLES GALINEAU

Rouges :



An inevitable Bordeaux Supérieur II

Now the family domain covers 55 hectares in Pellegrue, in the extreme east of the Gironde department in the Entre-Deux-Mers region, at 25 km from Saint-Emilion. It benefits from clay-limestone and clay-loam soils. The vineyard, planted with the classic varieties of Bordeaux, is maintained sustainably.

The Galineau family produces wines recognized for their elegance and relish. The wines of the Galineau vineyards are available in red, in Bordeaux Supérieur with three labels: Château Haut-Favereau, Château Bellevue Favereau and Château Bois Favereau.

Regularly awarded the Galineau family wines meet great success. Evidence of this is some vintages are out of stock. Half of the production of the estate is sold in partnership with 12 merchants of the Bordeaux trade and the other part is exported. Recently the domain invested in a winery that enables them to bottle at the estate.

The wines from the Galineau vineyards are now part of the inescapable Bordeaux Supérieurs!

Sylvia van der Velden

→ VIGNOBLES GALINEAU - MOULIN DE FAVEREAU
33790 PELLEGRUE - TÉL : +00 33 6 73 92 97 44

L'IMPRESSION DES SOMMELIERS

CHÂTEAU BELLEVUE FAVEREAU

Bordeaux Supérieur, rouge, 2013

T°: 16°C - Garde / ageing : 2020



Robe : brillante, concentrée et limpide. Nez : intense et gourmand, révélant de délicates notes de petits fruits rouges, s'ouvrant sur le boisé et les épices (menthe poivrée). Bouche : souple, franche, dotée de tanins soyeux et élégants. Finale fruitée. Accords mets et vins : navarin d'agneau forestier. Commentaires : un très bel assemblage de Merlot et Cabernet (Franc, Sauvignon).

Visual aspect: brilliant, concentrated and limpid. Nose: intense and delicious, revealing delicate notes of small red fruits, opening with woodiness and spices (pepper mint). Palate: supple, pure, with silky and elegant tannins. Fruity finish. Match with food: lamb navarin with mushrooms. Comments: a very nice blend of Merlot and Cabernet (Franc, Sauvignon).

CHÂTEAU BELLEVUE FAVEREAU

Bordeaux Supérieur, rouge, 2014

T°: 17°C - GARDE / AGEING : 2023



Robe : rubis éclatant aux reflets violacés, limpide et brillante. Nez : concentré, dévoilant des arômes de baies rouges et sauvages. Délicates notes d'épices (menthe poivrée) et de boisé. Bouche : franche et ferme, soutenue par une ossature tannique, chair onctueuse. Finale longue. Accords mets et vins : côte de bœuf grillée à la moelle. Commentaires : un vrai Bordeaux qui pourra attendre quelques années en cave.

Visual aspect: gleaming ruby-red colour with purplish tinges, limpid and brilliant. Nose: concentrated, revealing aromas of red and wild berries. Delicate notes of spices (pepper mint) and woodiness. Palate: pure and firm, supported by a tannic structure, unctuous flesh. Long finish. Match with food: grilled prime rib of beef with marrow. Comments: a great Bordeaux that can wait some years in cellar.



CHÂTEAU PIPEAU

Un Grand Cru très sérieux

Au cœur du vignoble de Saint-Emilion, la famille Mestreguilhem a établi son vignoble dès 1929. Parties de 7 hectares, les générations successives ont agrandi le patrimoine viticole qui atteint aujourd'hui 25 hectares. Le domaine est aujourd'hui amoureuxment tenu par la 4^e génération, Richard, et son épouse Brigitte, rejoints depuis 2014 par leur fils Jean.

At the heart of the vineyard of Saint-Emilion, the Mestreguilhem family established their vineyard in 1929. Starting with 7 hectares the different generations increased the estate that now covers 25 hectares. Nowadays the winery is lovingly run by the 4th generation, Richard, and his wife Brigitte, joined by their son Jean in 2014.

Depuis sa création, Château Pipeau s'est démarqué par la qualité de son vin. La famille Mestreguilhem a toujours apporté le plus grand soin à la culture de la vigne et à la vinification. Cette exigence a traversé les générations et aujourd'hui Richard et Brigitte continuent de respecter rigoureusement la tradition.

Un bon vin commence par un fruit sain. Richard et Brigitte ne produisent qu'une seule cuvée, d'où l'importance accrue d'une matière première soignée. Ils se sont engagés dans une démarche raisonnée visant à réduire leur impact sur l'environnement. A ce titre ils ont adhéré au SME du CIVB. Traitements phyto raisonnés, vendanges vertes, effeuillage, ils vendangent un fruit sain à la maturité optimum.

Ainsi respecté, le vignoble (âge moyen des vignes, 40 ans) planté sur un beau terroir argilo calcaire et aux sables profonds donne naissance à un vin puissant et élégant aux beaux arômes de fruits rouges. L'assemblage est calqué sur l'encépagement, soit 90 % de Merlot, 5 % de Cabernet Franc et 5 % de Cabernet Sauvignon. La maison a investi dans une machine à tri optique afin de ne garder que les plus belles baies. La vinification est faite en cuves béton et inox, et la famille limite l'usage du SO2.

Avec une quantité moyenne de 140 000 bouteilles par an, Château Pipeau est la preuve que l'on peut produire beaucoup et de bonne qualité. Ils sont reconnus comme valeur sûre de l'appellation par les plus

grands dégustateurs. Fort de leur réussite, la famille s'est agrandie en 1989 par la reprise de Château Joinin à Rauzan dans l'Entre-Deux-Mers, en AOC Bordeaux.





Château Pipeau, a serious Grand Cru || Since the beginning Château Pipeau stood out by the quality of its wine. The Mestreguilhem family have always farmed their vineyard and vinified the grapes with the utmost care. This level of requirement was passed down through the generations and nowadays Richard and Brigitte rigorously keep the tradition alive.

A good wine starts with a sound fruit. Richard and Brigitte produce only one cuvee, hence the importance to have an excellent raw material. They engaged in a sustainable approach to reduce their impact on the environment. For this reason they joined the environmental management system implemented by the Bordeaux Wine Interprofessional Union (CIVB). Limited phytosanitary treatments, green harvest, thinning of the leaves, the Mestreguilhems harvest a sound crop at optimum maturity.

Treated respectfully, the vineyard (the vine stocks are 40 on average) planted on a beautiful clay and limestone terroir with deep sands gives birth to a powerful and elegant wine with beautiful aromas of red fruits. The blend is exactly the same as the proportion of each planted variety, 90% Merlot, 5% Cabernet Franc and 5% Cabernet Sauvignon. The house invested in an optical sorting machine to keep only the best berries. Vinification is done in concrete and stainless steel vats and the family limits the use of SO2.

With an average quantity of 140,000 bottles a year, Château Pipeau proves it is possible to produce a big volume with a good quality. The wine is recognized as one of the best of the appellation by the greatest tasters. With a wealth of its success, the family took over Château Joinin at Rauzan in the Entre-Deux-Mers region, AOC Bordeaux, in 1989.

Sylvia van der Velden

EN SAVOIR +

→ WWW.CHATEAUIPEAU.COM

L'AVIS DES SOMMELIERS THE SOMMELIERS' REVIEW

CHÂTEAU PIPEAU

Saint-Émilion Grand Cru, rouge 2010

Robe : jolie couleur. Nez : fin, élégant, quelques fruits rouges, boisé. Bouche : gourmande, puissante. Une matière dominée par l'alcool et le bois, avec une jolie finale. Accords mets et vins : entrecôte sauce bordelaise. Commentaires : digne de son rang.

Visual aspect: lovely colour. Nose: fine, elegant, some red fruits, woody. Palate: moreish, powerful. The material is dominated by the alcohol and the woodiness, a lovely finish. Match with food: rib steak à la Bordelaise. Comments: worthy of its status.

Température de service : 16°C

Garde / ageing : 2019



CHÂTEAU PIPEAU

Saint-Émilion Grand Cru, rouge 2011

Robe : belle robe intense. Nez : fruits rouges et noirs, moka. Bouche : mise en bouche légère, mais développant ensuite de beaux arômes, une pointe d'astringence. Finale courte mais belle et intense. Accords mets et vins : viande blanche. Commentaires : à boire dans quelques années avec grand plaisir.

Visual aspect: beautiful intense hue. Nose: red and black fruits, mocha. Palate: light first taste, then develops beautiful aromas, a hint of astringency. Short finish but beautiful and intense. Match with food: white meat. Comments: to drink within a few years with great pleasure.

Température de service : 13°C

Garde / ageing : 2024





CHÂTEAU DE TRACY

— POUILLY-FUMÉ —

Une tradition vigneronne depuis 6 siècles

UN VIGNOBLE ANCESTRAL

Le Château de Tracy appartient à la même famille depuis le XIV^e siècle. Un manuscrit daté de 1396, conservé dans les archives de la propriété, fait état de l'achat de Champs de Crix. Ce dernier est aujourd'hui encore planté en Sauvignon et représente une pièce maîtresse de son terroir.

Le domaine viticole de 33 hectares s'étend sur les coteaux mêmes du Château de Tracy (les silex de la Butte de Tracy) et sur le plateau de Vilmoÿ à quelques kilomètres de Pouilly-sur-Loire (calcaires kimméridgiens).

UNE PHILOSOPHIE DE TRAVAIL

Le Château de Tracy cherche à produire des vins de précision reproduisant fidèlement et le plus sincèrement possible l'authenticité des sols sur lesquels ils se sont construits.

Depuis plus de 20 ans, nous pratiquons une viticulture qui respecte au maximum les équilibres de la plante. Nous favorisons les ressources et les mécanismes de régulation naturelle de l'écosystème ainsi que les pratiques agricoles non polluantes.

Grâce à cette démarche de viticulture respectueuse des écosystèmes, de leur biodiversité et du bien-être de la vigne, le

domaine a reçu en 2014 le label Haute Valeur Environnementale niveau 3, reconnaissant ainsi l'usage de pratiques culturales vertueuses depuis plusieurs années.

Les vins du Château de Tracy, quatre concentrés de terroir

Mademoiselle de T

Issue des plus jeunes vignes, Mademoiselle T offre un Pouilly-Fumé tout en finesse et gourmandise. Le Sauvignon y dévoile toute son expression aromatique, mêlant arômes variétaux (bourgeon de cassis) à des notes citronnées, de fruits à chair blanche ou de poivre. La bouche est ronde dans un premier temps et offre ensuite une très belle matière.

Château de Tracy

Il s'agit de la cuvée historique du château issue de l'équilibre entre des terroirs calcaires (pour le volume et la chair) et des terroirs de silex (finesse, minéralité).

Un vin gastronomique par excellence dans lequel le Sauvignon dévoile une matière à la fois dense et précise, mêlant avec justesse les fruits exotiques et du verger avec des notes typiques de fleurs blanches. Un vin minéral à la finale saline.

Haute Densité

Le vin est issu d'une petite parcelle plantée sur des calcaires du Kimméridgien. La très haute densité de plantation (17 000 pieds/hectares) augmente considérablement la compétition entre les ceps, poussant ainsi les racines à se développer pour puiser leurs ressources en profondeur. Ce Sauvignon est dense, concentré, volumineux. Un vin de garde par excellence.

101 Rangs

Les 101 Rangs font l'objet d'une importante sélection sur la vigne la plus ancienne de la propriété. La production est clairement confidentielle, entre 1 500 et 2 000 bouteilles selon les millésimes (seulement 1 386 bouteilles en 2014). Les terroirs de silex donnent au Sauvignon une rare noblesse et les vins qui en sont issus dévoilent une grande finesse et de la minéralité. Les textures sont pures et délicates, d'une grande clarté. C'est un vin d'une remarquable longévité.

Retrouvez le Château de Tracy à Proweïr Dusseldorf du 19 au 21 mars 2017 sur le stand 11D10.

EN SAVOIR ☉

➔ CHATEAU-DE-TRACY.COM

Pourquoi « fumé » ?

Le Pouilly Fumé est issu du Sauvignon blanc dont les grains à maturité sont recouverts d'une pruine grise, couleur de fumée... Le qualificatif « fumé » se rapporte également aux arômes et au bouquet (ou au « fumet ») inégalables de « pierre à fusil » du vignoble de Pouilly sur Loire.

Why 'fumé' [smoky]? *The Pouilly Fumé wine is made with Sauvignon Blanc whose berries, when ripe, are covered with a grey bloom of a smoky colour. The term 'fumé' is also related to the incomparable aromas and bouquet of flint of the vineyard of Pouilly sur Loire.*



L'APPELLATION POUILLY-FUMÉ

Situé à 200 km au sud de Paris sur les coteaux des bords de la Loire, le vignoble du Pouilly Fumé compte une centaine de vigneronns sur 1 300 ha avec une production de 70 000 hl. Le terroir composé d'argiles à silex, de marnes à petites huîtres kimméridgiennes et calcaires, ou caillottes, permet au Sauvignon blanc d'exprimer toute sa complexité et sa diversité. L'appellation Pouilly-Fumé ne produit que des vins blancs secs.

Located 200 km South of Paris on the hillside of the banks of the Loire river, the vineyard of Pouilly-Fumé is worked by some hundred wine growers on 1,300 hectares producing 70,000 hl. The terroir consists of clay with flint, marls with Kimmeridgian oysters and limestones—locally called 'caillottes'—and enables Sauvignon Blanc to fully express its complexity and diversity.

A centuries-old wine tradition

An ancestral vineyard

Château de Tracy belongs to the same family since the 14th century. A manuscript of 1396 kept in the archives of the estate reports the purchase of Champs de Crix. Nowadays this plot of land is still planted with Sauvignon and represents the keystone of its terroir.

The 33-hectare wine estate stretches over the hillock of Château de Tracy (with flint soils) and on the plateau of Vilmoy some kilometers away from Pouilly-sur-Loire (Kimmeridgian limestone).

A work philosophy

Château de Tracy seeks precision in its wines by reproducing as faithfully and sincerely as possible the authenticity of the soils they stem from.

For more than 20 years they have been practising a wine growing that respects the balance of the plant. They favour the resources and mechanisms of natural control of the ecosystem as well as non-polluting farming methods.

Thanks to this approach respectful of the ecosystems, their biodiversity and the well-being of the plants, the domain has been awarded the label of High Environmental Value Level 3 in 2014, thus recognizing the use of beneficial farming practices for many years.

The Château de Tracy wines, four concentrates of terroir

• Mademoiselle de T

Stemming from the youngest vines, Mademoiselle T is a very delicate and moreish Pouilly-Fumé. Here the Sauvignon fully expresses, mingling varietal aromas (blackcurrant buds) and notes of lemon, white-fleshed fruits or pepper. The palate is first round, then displays a beautiful material.

• Château de Tracy

It is the historical cuvee of the chateau showing balance between limestone soils (for the volume and the flesh) and flint terroirs (finesse, minerality).

A gastronomic wine par excellence in which the Sauvignon unveils a both dense and precise material that rightly mingles exotic and orchard fruits with typical scents of white blossom. A mineral wine with a salty finish.

• Haute Densité

This wine stems from a small plot planted on Kimmeridgian limestone soils. The very high plant density of 17,000 stocks per hectare significantly increases competition between the vine stocks, thus leading the roots to develop deep in the ground to draw their resources. This Sauvignon is dense, concentrated, very full. An excellent wine to lay down.

• 101 Rangs

101 Rangs is the result of a big selection in the oldest plot of the estate. The production is clearly confidential with 1,500 to 2,000 bottles according to the vintage (only 1,386 in 2014). The flintstone terroirs endow the Sauvignon with a rare nobility and the wines it makes unveil grand finesse and minerality. The textures are pure and delicate, very clear. This is a wine with an outstanding ageing potential.

Visit Château de Tracy at Prowein Dusseldorf from March 19 to 21, 2017 at stand 11D10.



Juliette d'Assay

Edouard Altermatt et Nicolas Prégat

LES FACES CACHÉES DE L'ICE..MAX !

Pouvez-vous nous présenter ICEMAX en quelques mots ?

ICEMAX est avant tout une histoire d'amitié et a vu le jour sous sa forme actuelle il y a maintenant 3 ans avec le rachat de la société créée il y a 10 ans par Nicolas Menault, ingénieur originaire de Bergerac dorénavant en charge du développement et de l'innovation.

Les 3 associés de départ ont alors entamé un repositionnement total de la marque. Le chantier prioritaire a été de garantir la qualité de finition et la résistance du produit aux contraintes de températures auxquelles il est exposé en modifiant une partie de sa structure et en établissant un cahier des charges précis des solutions de marquages en partenariat avec nos imprimeurs. Ces modifications ont permis de gommer les imperfections qui pouvaient apparaître dans le temps et qui posaient un réel problème de fiabilité. S'en est suivi une refonte totale de l'identité visuelle de la marque, confiée à une agence de communication qui nous satisfait pleinement.

Pouvez-vous nous présenter ICEMAX en quelques mots ?

C'est justement ce qui rend ICEMAX sans équivalent sur le marché des refroidisseurs. Le principe actif d'ICEMAX est simple : de l'argile modifiée injectée dans une double paroi isolante et conductrice, qui permet d'emmagasiner les frigories et de les restituer pendant au moins 2 heures, de façon tout aussi performante en fonction « maintien au froid » et « refroidisseur ».

ICEMAX est un refroidisseur fonctionnant sans eau ni glaçons ce qui, sans être totalement eco friendly, nous permet de répondre aux exigences de notre temps en évitant le gaspillage d'une ressource naturelle précieuse : l'eau. ICEMAX, c'est aussi le respect du produit de nos clients, l'étiquette d'un vin ou d'un Champagne n'étant plus altérée au contact de l'eau.

Qu'est-ce qui distingue ICEMAX des autres refroidisseurs ?

En plus des arguments techniques détaillés ci-dessus, ICEMAX offre une surface et une qualité de marquage rares en matière de personnalisation. Ceci nous permet de coller au plus près à l'environnement graphique de nos clients et de positionner notre produit à mi-chemin entre l'outil promotionnel haut de gamme et les arts de la table. Autre fierté : ICEMAX est un produit Made In France, c'est assez rare pour être signalé !



Un produit dédié aux professionnels et aux particuliers ?

Notre axe de développement premier a été de travailler les réseaux professionnels : négociants, CHR, châteaux, boutiques, cadeau d'entreprise. De plus, la personnalisation à la demande étant notre axe fort de communication, les professionnels en recherche constante de nouveauté dépassant les classiques tire-bouchons, ardoises, chaussettes de gel et autres produits dérivés se sont logiquement imposés

à nous. La vente de détail aux particuliers est un métier différent sur lequel nous allons pouvoir nous orienter ces deux prochaines années à travers un réseau de revendeurs, une refonte du site internet et, nous l'espérons, un référencement à moyen terme en GMS. Des démarches sont entreprises en ce sens depuis fin 2016.

Un produit qui se personnalise à souhait ?

Tout à fait, excepté la qualité de l'étiquette qui reste la même pour résister aux contraintes de froids vues plus haut, nous travaillons avec des imprimeurs spécialisés. Cela nous permet de répondre point par point aux exigences inhérentes à la charte graphique de nos clients avec le respect total des références Pantone, des dorures et argent à chaud et des finitions telles que vernis sélectifs, pelliculages, vernis gonflants... Important à savoir, notre grille tarifaire commence dès 24 exemplaires.

Quels sont vos projets pour 2017 ?

INous serons cette année encore partenaires officiels de VINEXPO, et à ce titre nous présenterons nos dernières nouveautés sur lesquelles nous travaillons d'arrache-pied.

La réalisation d'un ICEMAX communicant, à l'étude à l'heure actuelle, est en bonne voie et devrait faire sensation mais je ne vous en dis pas plus... De nouveaux formats verront aussi le jour pour répondre à la multiplication des gabarits de bouteilles, et de nouvelles finitions compléteront notre gamme pour répondre à des besoins plus terre à terre en matière de coûts.

Propos recueillis par Charlyne Zirah



**EDOUARD ALTERMATT & NICOLAS PRÉGAT
THE HIDDEN SIDE OF ICEMAX!**

Can you present ICEMAX in a few words?

Above all ICEMAX is a friendship that started three years ago with the purchase of the company created 10 years earlier by Nicolas Menault, an engineer native from Bergerac who now is in charge of the development and innovation.

The three associates of the beginning then started by completely reposition the brand. The priority was to guarantee the finish quality and the resistance of the product to the temperature constraints it is subjected to by changing part of its structure and by establishing precise specifications for the marking solutions in partnership with our printers. These changes have ironed out the imperfections that appeared over time and that really were reliability issues. We then redesigned the visual identity of the brand with a communications agency we are fully satisfied with.

Two uses for one product? How does it work?

It exactly is what makes ICEMAX unequalled on the market of the coolers. The active substance of ICEMAX is simple: modified clay injected in a double insulating and conducting side that stores the cold and restores it during at least two hours, whether it is used to keep the bottle fresh or to cool it.

ICEMAX is a cooler that works without water nor ice which, without making it totally ecofriendly, enables us to meet the current requirements by avoiding to waste a precious natural resource, water. ICEMAX also respects our customers' products as the label of the wine or the Champagne is not spoiled by the water.



What distinguishes ICEMAX from the other coolers?

Beside its technical advantages, ICEMAX offers an unequalled marking surface and quality in terms of customization. This enables us to remain extremely close to the graphic universe of our customers and to position our product somewhere in between the uprange promotional tool and table ware. We are also proud that ICEMAX is made in France which is rare enough to be mentioned.

A product for both the professionals and the general public?

Our prior development line has been to work with the professional networks: merchants, HORECA, chateaus, shops, and business gifts. Moreover the customization on demand being our strong communication line, it was obvious for us to turn towards the professionals seeking something different from the classic corkscrews, blackboards, gel sleeve coolers and other promotional products. Retail distribution is a different trade on which we will focus within the next two years through a network of retailers, a makeover of the website and, we hope so, a presence in the supermarkets. We started working on it in late 2016.

A completely customizable product?

Indeed, except the label that remains the same to resist to cold temperature loads, we work with specialized printers. This is how we can meet precisely the graphic requirement of our customers with a total respect of the Pantone colours, gold or silver hot stamping, and finishes like spot varnish, lamination, thermography ... To be mentioned, our price list starts from 24 copies.

What are your projects in 2017?

This year again we will be an official partner of VINEXPO and we will present our last innovations on which we are working assiduously.

The study of a connected ICEMAX is in process and it will make the headlines, but I keep it secret ... New formats will also be created to correspond to the various sizes of bottles that are appearing on the market, and new finishes will be added to our range to meet more practical concerns in terms of costs.

Interview by Charlyne Zirah



Jon Arvid Rosengren
et Nicolas Prégat

EN SAVOIR → WWW.ICEMAX.FR

L'ESPRIT VEUVE CLICQUOT

Entretien avec Philippe Thieffry,
responsable œnologie chez Veuve Clicquot



Pourriez-vous définir ce qu'est pour vous l'esprit Veuve Clicquot ?

En tant que responsable œnologie, ce qui définit pour moi l'Esprit Clicquot est la cuvée Carte Jaune. C'est la cuvée la plus emblématique de la maison. Elle est la synthèse de l'esprit et de la culture Veuve Clicquot. C'est la cuvée signature en quelque sorte. C'est aussi la plus difficile à élaborer. L'assemblage, avec sa dominante de Pinot Noir, porte la marque de la maison. Ensuite la cuvée contient un petit tiers de Chardonnay qui va apporter élégance et fraîcheur, et une touche légère, mais indispensable, du très beau Pinot Meunier qui va apporter la gourmandise et la rondeur.

Carte Jaune est élaboré à partir de soixante-dix ou quatre-vingt crus, pour vous donner une idée de la richesse de l'assemblage. C'est sa dimension horizontale. Mais il possède aussi une dimension verticale car Carte Jaune accorde une grande place aux vins de réserve. Il peut y en avoir de cinq ou six millésimes différents et ils peuvent représenter jusqu'à 55 % de l'assemblage. Il y a chez Veuve Clicquot une vraie culture de l'élevage, avec le respect du cépage, du cru et du millésime. Nous avons une « cuvothèque », c'est-à-dire une réserve de vins clairs, parfois très anciens, qui attendent tranquillement que leur heure soit venue. Je compare souvent leur rôle à celui des épices en cuisine. Une simple touche peut faire la différence par les subtilités qu'elle va révéler dans le reste de l'assemblage. Ainsi j'ai toujours une cuve de Cramant 1988 qui servira un jour à apporter cette petite touche d'épice à Carte Jaune.

Au-delà de l'assemblage, que pouvez-vous nous dire de la vinification et de l'élevage ?

Chez Veuve Clicquot à partir du moment où la fermentation malolactique a été identifiée, elle a toujours été effectuée. Mon souci est la pérennité du style, donc oui, je pratique la « malo ». Pour ce qui est de l'élevage, nous n'utilisons pas de bois chez Clicquot, sauf pour les cuvées Vintage. En 2007, Dominique Demarville, notre Chef de Cave, a acheté des foudres de 50 à 70 hectolitres où l'on vinifie désormais des vins destinés à constituer 10 % de l'assemblage des cuvées Vintage et apporter juste une petite note de sucrosité et d'onctuosité.

Concernant Carte Jaune, tout ce travail, horizontal et vertical, donne un Champagne pour amateurs de Champagne. Il faut une certaine éducation au vin pour apprécier notamment ses notes finales et surtout les amers positifs qui caractérisent la fin de bouche. Sur l'ensemble, c'est un grand Champagne, sans être extrême, car la puissance des Pinots est équilibrée par la finesse et la fraîcheur du Chardonnay.

En 2010 vous avez introduit la gamme Cave Privée, quelle était l'objectif ?

Il s'agissait de célébrer le bicentenaire de la première cuvée millésimée élaborée en 1810, et nous avons décidé alors d'offrir à nos clients les plus fidèles, les plus « clicquotphiles », la possibilité d'entrer dans notre œnothèque en leur proposant un produit de collection marqué par son aptitude

au vieillissement. Le premier millésime était le 1980, dégorgé en 1986 dont certaines bouteilles avaient donc vieilli vingt ans de plus. Cette double maturation, la première sur latte, la seconde sur bouchon, apporte une rare harmonie au vin, ce qui fait de Cave Privée une gamme exceptionnelle.

Que pouvez-vous nous dire de la récolte 2016 ?

Je suis satisfait et soulagé. Nous avons eu une très belle fin d'été et une arrière-saison exceptionnelle qui a permis au raisin de mûrir, après un début de cycle végétatif alarmant. Certes les volumes sont en déficit de 25 % par rapport aux niveaux habituels, mais la qualité est là et l'état sanitaire des raisins est irréprochable. D'après les premières dégustations, nous aurons de grands Pinots Noirs

Qu'est-ce donc pour vous qu'un grand Champagne ?

Un grand Champagne pour moi c'est simplement un Champagne dont on dit « tiens, j'ai déjà fini mon verre, j'ai envie d'en prendre un deuxième. »

Propos recueillis par Gérard Olivier



Paolo Basso et Philippe Thieffry



GET YOUR FREE TRADE BADGE AT
www.vinitaly.com/SommeliersInternational

51[^] EDITION

VERONA 9th-12th APRIL 2017

<p>WWW.VINITALY.COM TRADE ONLY</p>	<p>TOGETHER WITH</p>  <p>SOL & AGRIFOOD TASTE OF BUSINESS</p>	 <p>TECHNOLOGY INNOVATION DESIGN</p>
 <p>VINITALY INTERNATIONAL WINE AWARD 31st March - 2nd April 2017</p>	 <p>GRAND TASTING FINEST ITALIAN WINES Verona, 8th April 2017</p>	<p>ORGANIZED BY</p>  <p>VERONAFIERE</p>

The Veuve Clicquot Spirit

Interview of Philippe THIEFFRY,
enologist of Champagne Veuve Clicquot

Could you tell us what defines the “Veuve Clicquot Spirit”?

For me, as an oenologist, what best defines the spirit of Veuve Clicquot, is the Carte Jaune cuvée. It is our most iconic cuvée, and the single best expression of our spirit and culture. It is our signature cuvée. And it happens to be the most difficult one to make. Its assemblage, dominated by Pinot Noir, is emblematic of Veuve Clicquot. It also contains about 30% Chardonnay, for freshness and elegance, and a light but essential touch of superb Pinot Meunier for roundness and seduction.

Just to give you an idea of how rich the blend is, let me remind you that Carte Jaune is made from seventy or eighty different crus. Which gives it a large horizontal dimension. But it also possesses an important vertical dimension since reserve wines play a major part in its blend. They can make up to 55% of the blend and be from five or six different vintages.

At Veuve Clicquot we pay a lot of attention to aging. Varietals, plots and vintages are kept separately. We have what we call a “cuvothèque”, a still wine library, where some really old still wines are just waiting for their time. I often compare their role in a Champagne to that of spices in cooking. A simple touch can make a big difference, simply because of the subtleties it can reveal in the rest of the blend. For example we still have a tank of Cramant 1988, that one day will be used as the “spice” in Carte Jaune.

Beyond the assemblage, what can you tell us about the vinification and maturation processes?

At Veuve Clicquot all of our Champagnes go through malolactic fermentation. It has been done systematically ever since the process was identified. My job is to be faithful to our style and therefore I always let the “malo” take place. We do not use oak for aging, except for our vintage cuvées. Back in 2007, Dominique Demarville, our cellar master, bought large size butts, with a capacity of 50 to 70 hectoliters. We now use them to vinify about 10% of the blend of Vintage cuvées in order to give it just a little sweet and unctuous touch.

As far as Carte Jaune is concerned, the horizontal and vertical assemblages produce a Champagne for connoisseurs. It takes a certain knowledge of wine to appreciate its final notes especially its noble but bitter finish. It is a great Champagne altogether, where the power of the Pinot is balanced by the freshness of the Chardonnay.

In 2010 you introduced the Cave Privée range, what was your goal?

We were looking for ways to celebrate the bicentennial of the very first production of a vintage Champagne, back in 1810. So we came up with the idea of rewarding our most faithful customers by giving them access to our “oenothèque”. We decided to make available to them some collectors’ Champagne with a proven capacity to age. The first such vintage was a 1980, first disgorged in 1986. Some bottles had therefore aged an extra twenty years since. This double maturation, on the lees first, then on the cork, bring a rare harmony to the wine, which truly makes Cave Privée an exceptional collection.

What can you tell us about the 2016 harvest?

I am relieved and satisfied. The final days of summer were very nice and we enjoyed a real Indian summer afterwards, which allowed the grapes to fully ripen. It was a relief after catastrophic early months. The volumes are slightly below average, maybe down by 25%, but the quality is definitely there, and from a sanitary standpoint the grapes were perfect. From the very early tastings it could be a great vintage for Pinots.

What makes a great Champagne then?

To me a great Champagne is simply the kind of Champagne that has you say: “oh! my glass is already empty! I’d like to have another.”

Interview by Gérald Olivier



EN SAVOIR ➔ WWW.VEUVECLICQUOT.COM

CHAMPAGNE JEEPER

le goût de l'excellence



Nicolas Dubois

Choix du Chardonnay, tri des raisins et sélections des meilleurs jus, vinifications sous bois et élevages en fûts, vieillissement dans une bouteille spécialement conçue, recours à une levure indigène propre..., tels sont quelques-uns des éléments du fameux « Goût Jeeper ».

Chardonnay based wines, sorting of the grapes and selection of the best juices, vinifying and maturing in barrels, ageing in a specially designed bottle, use of own native yeast ... these are some of the components of the famous "Jeeper taste".

Quand Myriam et Nicolas Dubois ont repris le Champagne Jeeper, en 2009, ils avaient un projet simple, mais ambitieux : élaborer un Champagne au goût unique, capable de rivaliser avec les cuvées les plus prestigieuses, et être présents sur les plus belles tables du monde.

Huit ans plus tard, ce projet est en partie réalisé. En partie, car le « goût Jeeper » existe bien. Mais il continue d'évoluer et d'être perfectionné. Il s'appuie sur quatre piliers : la prédominance du Chardonnay dans les assemblages, une sélection parcelle à parcelle sévère ; une oxydation ménagée par des vinifications et un vieillissement sous bois ; une effervescence fine, fruit d'un élevage prolongé dans une bouteille spécialement adaptée. « Le goût, c'est une signature, explique Nicolas Dubois. Il doit s'exprimer année après année sur l'ensemble des cuvées. »

La gamme Jeeper comprend quatre cuvées : le Grand Assemblage, la Grande Réserve, le Grand Rosé et une Cuvée Naturelle. « Pour la cuvée Grand Assemblage, l'empreinte Jeeper, c'est la dominance du Chardonnay, présent à 65 % (avec 25 % de Pinot Noir et 10 % de Meunier) et la présence de 40 % de vins de réserve », nous dit Nicolas Dubois.

La cuvée Grande Réserve est un Blanc de Blancs issu des onze meilleurs crus de la maison sélectionnés à partir des 45 meilleures parcelles.

Le Grand Rosé est une cuvée d'assemblage élaborée sur une base de 90 % de Chardonnays. « Exactement les mêmes que ceux de la Grande Réserve », précise Nicolas Dubois. Y sont adjoints 10 % de grands crus vinifiés en rouge, en provenance de la commune d'Ambonnay et d'une vigne de Pinots Meuniers plantée en 1932... Ce Champagne patiente cinq ans en cave.

La Cuvée Naturelle est à part. Elle est certifiée bio et très peu ou pas dosée. Pour préserver l'expression du terroir. Comme un millésimé, elle n'est produite que les meilleures années. Et à l'inverse des autres cuvées maison, sa base est de 70 % de Pinot Noir agrémentée de 30 % de Chardonnay.

C'est à Muizon que sont entreposés les fûts Jeeper : mille « petites pièces », des barriques bourguignonnes de 228 litres, et deux cents « grosses pièces », des demi-muids de six cents litres. « Nous travaillons parcelle par parcelle, 228 litres à la fois, c'est un travail beaucoup plus précis

que celui qui peut être accompli en cuve, comme de la haute couture ! », explique Marie-Luce Thiery, chef de cave.

« Le fût apporte au goût Jeeper une oxydation noble, parfaitement ménagée, ainsi qu'une effervescence légère et très fine », ajoute Nicolas Dubois.

L'élevage est de 48 mois, minimum. Le goût Jeeper passe aussi par une absence totale d'amertume et d'agressivité. Les

fermentations malo-lactiques sont toujours effectuées. Le vin ne doit présenter aucune aspérité, amertume ou astringence.

Le goût Jeeper passe enfin par un contenant spécialement adapté. Dessinée par Nicolas Dubois, la bouteille Jeeper est trapue et courte avec un col très fin. « L'idée était d'optimiser le rapport entre air et vin à l'intérieur de la bouteille pour favoriser le vieillissement en cave, » explique-t-il.

Dernière nouveauté, la maison travaille au développement d'une levure propre, élaborée à partir de ses levures indigènes. Un projet qui porte sur cinq ans, ou plus. L'horizon chez Jeeper est donc fixé à 2022. D'ici là Nicolas Dubois promet malgré tout quelques belles « surprises ».

Champagne Jeeper, the taste of excellence || When Myriam and Nicolas Dubois took over Champagne Jeeper in 2009, they nurtured a simple but ambitious project: to craft a Champagne with a unique taste, able to stand up to comparison with the most prestigious cuvees and to be served in world's finest restaurants.

Eight years later the project is nearly completed. Nearly because the Jeeper Taste actually exists. But it keeps on evolving and improving. It is based on four pillars: a majority of Chardonnay in the blends; a strict plot selection; a controlled oxidation by vinification and maturing in barrels; a fine sparkling thanks to an extended ageing time in a specially suited bottle. "The taste is a signature, Nicolas Dubois explains. It has to express vintage after vintage in all the cuvees."

Jeeper's range consists of four cuvees: Grand Assemblage, Grande Réserve, Grand Rosé and Cuvée Naturelle. "In Grand Assemblage, Jeeper's mark is the majority of Chardonnay (65% added with 25% Pinot Noir and 10% Meunier) and the use of 40% reserve wines," Nicolas Dubois says.

Grande Réserve is a Blanc de Blancs made with the house's eleven best wines selected in the 45 best plots.

Grand Rosé is a blend made of 90% Chardonnays. "Exactly the same than those of Grande Réserve", Nicolas Dubois specifies. They are added with 10% red grand crus from Ambonnay and from a vineyard of Pinot Meunier planted in 1932 ... This Champagne is laid down for five years in the cellar.

Cuvée Naturelle is special. It is certified organic and lightly or not dosed. To preserve the expression of the terroir. Like a vintage Champagne, it is produced only in the best years. And contrary to the house's other cuvees it is based on 70% Pinot Noir added with 30% Chardonnay.

Jeeper's barrels are stored in Muizon: thousand small ones, 228-liter Burgundy barrels, and two hundred big ones, 'demi-muids' of six hundred litres. "We work plot by plot, 228 litres at a time, it is a much more precise way to work than in a vat, like haute couture!", cellar master Marie Luce Thiery explains.

"The barrel endows the Jeeper taste with a perfectly mastered noble oxidation as well as a light and very delicate sparkling", Nicolas Dubois adds.

The élevage lasts at least 48 months. The Jeeper taste is also totally free from bitterness and harshness. Malolactic fermentations are always done. The wine must present no roughness, bitterness or astringency.

At last the Jeeper taste is also the result of an original container, especially suited. Designed by Nicolas Dubois, the Jeeper bottle is sturdy and short with a very thin neck. "The idea is to optimize the relationship between air and wine inside the bottle to favour ageing in the cellar", he explains.

Their newest addition: the house is developing its own yeast made with its native yeasts. A project over five years or more. In the meantime Nicolas Dubois promises some "surprises".

Gérald Olivier



Marie-Luce Thiery

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNE-JEEPER.COM

CHAMPAGNE GUY CHARBAUT

Un terroir historique d'exception

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

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



Le pressoir se trouve de l'autre côté de la rue. Tout comme la cave, creusée sous une colline de craie. Longue d'un kilomètre et demi et d'une capacité de trois millions de bouteilles, c'est un lieu unique et chargé d'histoire, inscrit au patrimoine de l'humanité depuis le classement des Coteaux de Champagne au patrimoine mondial en 2015. La cave est voutée et aménagée pour que les chevaux puissent y circuler. Car jadis ce sont eux qui véhiculaient les bouteilles dans les caveaux. Le bruit de leurs sabots s'est tu mais le lieu porte encore témoignage de leur travail. Dans une partie de la cave on peut aussi remarquer des petites rigoles creusées dans le sol, là où les bouteilles reposaient sur lattes. Ces rigoles datent du XVII^e siècle et rappellent les balbutiements de la méthode champenoise, quand les bouteilles explosaient encore sous la pression. Pour ne pas perdre le précieux vin celui-ci était récupéré par ces rigoles qui coulaient vers des bassins de rétention...

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

Au départ, il n'y avait que quelques ares, achetés en 1936 par André, le grand-père. La vigne n'était pas encore reine dans la région, et lui-même n'était pas vigneron mais il a cru au potentiel de cette terre. Au retour de la guerre, André acheta un pressoir et la première cuvée Charbaut vit le jour en 1948. Les efforts combinés d'André et de ses fils, dont Guy le cadet, ont contribué à étendre le domaine dans les années 1960. Xavier est arrivé en 1981. Après trois ans d'études œnologiques à Beaune, il est venu seconder son père. Depuis le décès de ce dernier en 2010, il dirige le domaine avec son épouse.

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

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

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

La maison Charbaut vient également de commercialiser un Blanc de Noirs, millésimé 2009, une cuvée limitée que Xavier Charbaut considère comme sa signature. C'est un champagne 100 % pinot noir et 100 % Mareuil sur Ay, vieilli six ans et dosé en extra-brut. Un vin à la fois gourmand et vif, gastronomique et chaleureux.

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

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

EN SAVOIR ➤

➔ CHAMPAGNE-GUY-CHARBAUT.COM



Xavier Charbaut

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

Xavier Charbaut

"The image of the Champagne has to be reflected by the packaging, it is a product of excellence that has to be perfect."

Xavier Charbaut

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

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

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

In spite of this success, Xavier remains modest. His approach is focused on quality, simplicity and family values. Work in the vineyard is conducted according to the principles of sustainable viticulture and the HEV certification (High Environmental Value) is pending. Excellence is at the heart of the domain's ambitions. "Champagne is all about excellence, it has to be perfect," Xavier says. Because his plots are all in premium locations, he lets the terroir express itself, and gives his wine the time to reach its full potential. The brut cuvee called 'Sélection' is a blend of the three champagne grape varieties that spends three years maturing in the cellar (twice the minimum time required by the appellation rules) and receives a dosage of 8 grs. "You have to give your wine the time it needs to become sublime," Xavier insists.

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

Champagne Guy Charbaut also recently released a Blanc de Noirs cuvee, vintage 2009. It is a limited edition champagne made exclusively from pinot noir grapes grown in the village of Mareuil-sur-Ay. It has undergone six years of cellar maturation and its low dosage puts it in the extra-brut category. Yet it is lush, crisp, and open, a real gastronomy champagne.

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

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

Gérald Olivier

Champagne

ARNAUD MOREAU

Cuvée Arrakis Brut Zéro

Depuis trois générations, la famille Moreau s'investit dans la culture de la vigne et l'élaboration de vins de Champagne. Leur vignoble, situé sur la Montagne de Reims, est entièrement classé 100 % Grand Cru.

A l'image de la constellation du Dragon et de son étoile double Arrakis, cette nouvelle cuvée vous propose de découvrir à l'état le

plus brut, c'est à dire non dosé, les deux stars du terroir du Champagne Arnaud Moreau : le Pinot Noir (70 % de l'assemblage) et le Chardonnay (30 %). Endormi depuis 2009 dans leur cave, il est temps que cet assemblage réveille vos papilles !

For three generations the Moreau family has been growing grape and Champagne wines. Their vineyard, in the Reims Mountain, is entirely classed 100% Grand Cru.

At the image of the Draco constellation and its double star Arrakis, this new cuvee proposes to discover in its most natural state—namely non dosed—the two stars of the terroir of Champagne Arnaud Moreau: Pinot Noir (70%) and Chardonnay (30%). Resting in the cellar since 2009 it is now time to release it to liven up your palate!

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNEARNAUDMOREAU.COM

L'AVIS DES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

Service : 9°C – Garde/ageing : 2018

Robe : jaune légèrement soutenu, fines bulles. Nez : vif, fruité. Fruits secs (noisette), agrumes. Bouche : belle attaque, bulles fines. Persistance en bouche. Présence saline. Finale agréable sur le fruit. Accords mets et vins: apéritif; langoustines à l'huile vierge.

Visual aspect: slightly deep yellow robe, fine bubbles. Nose: pure, fruity. Nuts (hazelnut), citrus. Palate: beautiful first taste, fine bubbles. Persistency on the palate. Salty presence. Pleasant finish with fruit. Food & wine pairings: aperitif; langoustines with virgin olive oil.



Champagne

JACQUES PICARD

Art de Vigne Brut 2005



En 1956, Roger Picard plante ses premières vignes sur ses nouvelles parcelles ayant tout juste reçues l'appellation Champagne. Dans le début des années 1960, son fils Jacques Picard rejoint l'exploitation et produit ses premiers champagnes sous son propre nom. Le Champagne Jacques Picard était né.

Son vignoble se situe sur le Mont de Berru dans le prolongement de la Montagne de Reims, sur des coteaux de pente moyenne et qui bénéficient d'un ensoleillement sud-est. Les vins qui en sont issus sont caractérisés par leur corps et leur rondeur.

La cuvée Art de Vigne est une cuvée millésimée entièrement vinifiée en fûts de chêne. Les raisins sont issus d'une sélection de vieilles vignes. Ce Champagne de caractère utilise parfaitement la complexité aromatique du bois.

In 1956 the grandfather Roger Picard planted vines on plots that had just been granted the Champagne appellation. In the early 1960s, his son Jacques Picard created his own business and produced the very first bottles of Champagne under his name. Champagne Jacques Picard was born.

Their vineyard is located on the Berru mount in line with the Reims mountain on average slopes that take advantage of a southeastern sun exposure. The wines stemming from here are full-bodied and round.

The cuvee Art de Vigne is a vintage Champagne entirely vinified in oak barrels. The grapes are grown on a selection of old vines. This Champagne of character perfectly express the aromatic complexity of the wood.

EN SAVOIR + → WWW.CHAMPAGNEPICARD.COM

L'AVIS DES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

Service : 10°C – Garde / ageing : à boire / to enjoy now

Robe : claire et brillante. Nez : expressif, intense et riche. Une petite note toastée introduit des arômes de fruits compotés. Une belle touche minérale soutient l'ensemble. Bouche : un vin droit et pur à l'attaque douce mais certaine. La matière est concentrée et s'exprime avec générosité. Accords mets et vins : un filet de lotte à l'armoricaine. Commentaires : une belle cuvée qui allie puissance et finesse.

Visual aspect: clear and brilliant. Nose: expressive, intense and rich. A little toasty note introduces fruit compote aromas. A lovely mineral touch backs the whole. Palate: a straightforward and pure wine after a soft but asserted first taste. The material is concentrated and expresses generously. Food & wine pairings: lobster a l'armoricaine. Comments: a lovely cuvée that marries powerfulness and finesse.

Champagne De Sousa

Blanc de Noirs Grand Cru Brut

Suite à des années de réflexion autour de cette nouvelle cuvée, Erick de Sousa et sa famille ont décidé de se lancer un nouveau défi en travaillant uniquement le Pinot Noir. Le raisin provient des terroirs de Bouzy et Tours-Sur-Marne, deux villages classés en Grand Cru de la Montagne de Reims. Erick De Sousa a su vinifier avec douceur ce Blanc de Noirs Grand Cru Brut, avec une clarification naturelle des vins de base, sans filtration, pour proposer une interprétation sensuelle et harmonieuse du Pinot Noir. Dans un souci de qualité et de précision, cette cuvée a été produite en seulement 3 900 exemplaires. Issue de la vendange 2012, elle a été mise sur le marché fin 2016.

À la dégustation, ce Champagne, à la robe jaune pâle et aux reflets or blanc, laisse ressentir de légers arômes de fruits rouges mûrs, comme la framboise, la griotte, jusqu'à un soupçon d'ananas. Après quelques minutes de service apparaissent des notes d'amandes grillées. En bouche, on découvre et apprécie ce vin de gastronomie qui s'ouvre et perdure au palais, on ressent cet esprit fruits rouges (fraise...), en préservant toute la complexité apportée par le fût qui apporte cette touche de pain grillé.

After many years of reflection about this new cuvée, Erick de Sousa and his family decided to take up a new challenge by working exclusively Pinot Noir. This grape stems from the terroirs of Bouzy and Tours-sur-Marne, both classed Grand Cru in the mountain of Reims. Erick De Sousa vinified this Blanc de Noirs Grand Cru Brut softly, with a natural settling of the base wines, without filtration, to offer a sensual and harmonious interpretation of the Pinot Noir. With a concern for quality and precision, this cuvee has been produced at only 3,900 bottles. Harvested in 2012, this cuvee has been marketed in late 2016.

At tasting this Champagne with a pale yellow colour and white gold tinges release light aromas of ripe red fruits (raspberry, Morello cherry) and even a hint of pineapple. After serving scents of roast almond are freed. On the palate we can fully appreciate this gastronomic wine that opens up and lasts in the mouth. We taste the red fruit side again (strawberry ...) while preserving the complexity provided by the oak barrel that brings along a hint of toasted bread.

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNEDESOSA.COM

ACCORDS METS ET VIN / PAIRING

Fromages, charcuteries ou des champignons de saison, ou, plus surprenant encore avec des petits gibiers à plumes.

Cheese, cold cuts or season mushrooms, or more surprising, over small bird game.

Garde / ageing : 7-10 ans/years.



Champagne VAZART-COQUART & FILS

Extra Brut Blanc de Blancs



Depuis 1995, Jean-Pierre Vazart représente la 3^{ème} génération de vignerons à la tête de la maison. Il perpétue ainsi la marque créée en 1954 par Louis et Marie Vazart-Coquart, ses grands-parents, et Jacques Vazart, son père, qui en a développé le style.

Situé exclusivement à Chouilly, Grand Cru de la Côte des Blancs, le vignoble est planté à 95 % de Chardonnay complété par le Pinot Noir. Âgé d'en moyenne 30 ans, le vignoble est composé d'un grand nombre de parcelles ce qui permet de produire des raisins différents, qui seront vinifiés séparément. Cette variété apporte une grande gamme d'arômes avec laquelle jouer pour les assemblages.

Les étiquettes de Champagne Vazart-Coquart & fils reprennent les oies, oiseau fétiche du village de Chouilly qui comptait auparavant quelques élevages. Elles sont au nombre de trois comme les trois générations de vignerons qui se sont succédé !

Since 1995 Jean-Pierre Vazart represents the 3rd generation of winemakers to run the house. He thus maintains the brand created in 1954 by his grandparents, Louis and Marie Vazart-Coquart, and his father, Jacques Vazart who developed the style.

Exclusively located in Chouilly, a Grand Cru of Côte des Blancs, the vineyard is planted by 95 % with Chardonnay, complemented by Pinot Noir. Aged on average 30 years the vineyard consists of many different plots which enables to produce different grapes that are vinified separately. Such a diversity offers a wide range of aromas to play with in the blends.

Geese are represented on the packaging of Champagne Vazart-Coquart & fils. This bird is a symbol for the village of Chouilly that hosted some geese farms in the past. The labels have three geese like the three generations that ran the Champagne house.

EN SAVOIR ➔ WWW.CHAMPAGNEVAZARTCOQUART.COM

L'AVIS DES SOMMELIERS / THE SOMMELIERS' REVIEW

Service : 10°C – Garde / ageing : à boire / to enjoy now

Robe : jolie robe jaune or pâle brillante. Nez : de grande finesse, droit, précis ; fruits secs, une touche de châtaigne et de citron. Bouche : rondeur, douceur et volume étayés par un très agréable support de fraîcheur. Assez complexe. Fin de bouche très agréable dans un compromis de douceur et de fraîcheur. Accords mets et vins : bar rôti aux champignons. Commentaires : un joli vin plaisant, fin, gourmand... un plaisir. Un dosage bien maîtrisé.

Visual aspect: lovely pale gold yellow colour. Bright. Nose: extremely fine, straightforward, precise. Dried fruits and a hint of chestnut and lemon. Palate: roundness, softness and volume backed by a very pleasant freshness. Fairly complex. Very pleasant a compromise of softness and freshness in the aftertaste. Food & wine pairings: roast sea bass with mushrooms. Comments: a lovely pleasant wine, fine, moreish... a real delight. Well-mastered dosage.

LA NOUVELLE-ÉCOSSE — CANADA



Jean-Benoît Deslauriers

Je n'avais entendu parler de la Nouvelle-Ecosse qu'au travers d'histoires sur Cap-Breton, il y a une trentaine d'années, par un ami qui y séjournait régulièrement pour ses vacances d'été. La région a de nouveau piqué ma curiosité lorsqu'en Angleterre je rencontrais la représentante de l'Association des vins, Gillian Mainguy, en mai 2016 au symposium international des vins de climats froids. Originnaire de l'Ontario, elle s'était fait un devoir de vanter sa région d'adoption, chose facile dans la mesure où les blancs et les effervescents qu'elle m'a servis, sans être exceptionnels, s'avéraient plaisants et techniquement efficaces. Et bien que certains fussent issus d'hybrides, ceux produits à base de cépages plus reconnaissables (du moins à mon palais) étaient équilibrés et corrects sur le plan variétal. Une autre région viticole au climat froid à découvrir !

L'essentiel des quelque 150 hectares du vignoble de la Nouvelle-Ecosse se trouve dans la vallée d'Annapolis, la ceinture agricole traditionnelle de la province. Flanquée au nord et au sud par la montagne qui bloque les vents froids du nord, la vallée est reconnue depuis longtemps pour la qualité de ses vergers et de ses cultures. En second lieu la Vallée Gaspereau plus tempérée serait intéressante pour la production de vin si ce n'était sa plus grande susceptibilité en hiver que l'Annapolis.

Le propriétaire d'Avondale Sky Winery argue que sa vallée de l'Avon jouit des hivers les plus chauds, de la chaleur estivale la plus élevée et du plus grand nombre de jours non-gélifs de la province, bien que cela ne soit pas confirmé.

NOVA SCOTIA – CANADA || Having previously known of Nova Scotia only from tales told me of Cape Breton 30 years ago by a friend who'd often summered there, it newly piqued my interest upon meeting in England its wine association's representative, Gillian Mainguy, at last May's International Cool Climate Wine Symposium. The native Ontarian did her diligence talking up her adopted region, an easy task in that the whites and bubbly she poured were, while unspectacular, palatable and technically proficient. And despite that some were made with hybrid grapes, those made with the more recognizable (to my palate at least) vinifera were varietally correct and balanced. Another cool climate wine region to be discovered!

Most of Nova Scotia's 370 vineyard acres are in the Annapolis Valley, the province's traditional agricultural belt. Flanked by the North and South Mountain with the North blocking cold winds makes the valley long-prized for quality orchard fruit and ground crop production. Second to that, more temperate Gaspereau Valley would be even more appealing for vine production were it not for its greater susceptibility to winter kill than Annapolis. Avondale Sky Winery's owner proffers his Avon Valley enjoys the warmest winters, highest summer heat, and greatest number of frost-free days in the province though this claim is uncorroborated.



Hanspeter Stutz

L'imposante Baie de Fundy joue un facteur clé dans ce qui n'arrive climatiquement jamais dans aucun vignoble à plus de 25 km de la baie ou de l'Océan Atlantique. Ces derniers apportent au secteur une humidité constante alors que des vents permanents minimisent l'apparition de moisissures.

La zone bénéficie de sols et de sous-sols relativement variés, et des recherches et des analyses approfondies seront bientôt entreprises par la station de recherche agricole de Kentville. Les sols d'Annapolis sont plus sablonneux que ceux de Gaspereau qui sont principalement des argiles limoneuses ; on trouve également du grès et du schiste avec des poches de débris de coquillages qui indiquent un ancien fond marin. Les différences entre millésimes sont les mêmes que dans l'Ontario, le Michigan et New York.

« Tidal Bay » est une appellation brillamment pensée, avec une marque déposée, lancée en 2012 pour des vins blancs d'assemblages, une initiative du célèbre consultant Peter Gamble. Des raisins cultivés 100 % en Nouvelle-Ecosse, principalement composés d'hybrides, sont assignés à l'une des trois catégories de variétés à un pourcentage déterminé dont des échantillons sont goûtés par un panel professionnel qui choisit d'attribuer l'appellation. Douze domaines membres de l'Association du Vin de Nouvelle-Ecosse utilisent maintenant la marque et vendent un Tidal Bay, un vin blanc sec, ou plus typiquement demi-sec, léger, croquant et aromatique, n'excédant pas 11 % d'alcool, vendu à un prix au détail de 20-25 \$ la bouteille. Tidal Bay est un succès en grande partie parce qu'elle a été développée dans une région assez nouvelle, où le petit nombre de vignerons trouvent à s'entendre, n'ayant pas encore tracé leur propre voie.

Parmi les 20 domaines de la province 13 petites exploitations (qui seront bientôt rejointes par la marque nationale Peller) composent l'Association du Vin de Nouvelle-Ecosse, une association dirigée par ses adhérents dont les fonds proviennent des adhésions, du Conseil du Travail de Nouvelle-Ecosse et des taxes sur la production des membres. Ses objectifs stratégiques sont en pleine évolution, Gillian Mainguy étant en recherche de contacts marketing et gouvernementaux, une tâche facile alors même que le gouvernement de la province vient d'adopter un programme finançant la moitié des coûts d'expansion du vignoble.

LES CÉPAGES LES PLUS COURANTS preferred varieties include:

Hybrides / hybrids : L'Acadie, Seyval Blanc, Geisenheim 318, NY Muscat, Vidal, Petit Milo, Ortega, Traminette, Frontenac Gris, Triomphe Alsace, Osceola, Cayuga, Marechal Foch, Leon Millot, Baco Noir, Marquette, Lucie Kuhlmann, Castel, Precoce, Cabernet Foch.

Vinifera : Chardonnay, Riesling, Siegerrebe, Chasselas, Pinot Noir, Pinot Meunier, Muscat Ottonel, Dornfelder.



John MC Larty



Blomidon Estate



Lightfoots

Bruce Ewert

The imposing Bay of Fundy plays a key factor in what occurs climatically with no vineyard more than 16mi. from it or the greater Atlantic Ocean. These inure the area with ongoing damp although constant winds minimize the fostering of fungus.

The area possesses relatively diverse top- and sub-soils, with extensive research and analysis soon to be undertaken by the local Kentville Research Station. Annapolis's topsoils are sandier than Gaspereau's which is mostly loamy clay; sandstone and shale with pockets of crustacean debris indicating an ancient seabed are also found. Vintage variations here are similar to that of Ontario, Michigan, New York.

'Tidal Bay' is the brilliantly conceived and trademarked assignment launched in 2012 for blended white wines, an idea engendered by noted consultant Peter Gamble. 100% Nova Scotia-grown grapes, comprised primarily of hybrids are assigned to one of three categories of percentage-determined varieties with examples tasted by a professional panel which chooses to issue the assignment. The 12 wineries comprising the Wine Association of Nova Scotia are now using and marketing a Tidal Bay, a light, crisp and aromatic dry or more typically off-dry, not exceeding 11% alc., white retailing at \$20-25 per bottle. Tidal Bay is a success in great part because of it being developed when the wine region is relatively new, when the relatively small number of producers are poised to agree since they haven't yet found their own separate ways.

Of the 20 wineries in the province 13 small farm wineries (with the national brand Peller soon to join) comprise the Wine Association of Nova Scotia, a membership-driven organization sourcing funds from membership fees, the Nova Scotia Labour Council, and the members' production levy. Its strategic goals are currently in flux with Mainguy looking after marketing and government relations, a pleasant task as the provincial government has enacted a program financing up to half the cost of vineyard expansion.

David Furer

Faute de place, nous avons listé chaque domaine avec leur site internet, les contacts clés et mon vin préféré pour chacun :

Due to space limitations we've listed each winery visited with their website, key contact(s), and my favorite wine tasted:

Avondale Sky

www.avondalesky.com - Stewart Creaser
2011 Blanc de Noirs

Benjamin Bridge

www.benjaminbridge.com - Jean-Benoit Deslauriers
2011 Sparkling Rosé Brut

Blomidon Estate Winery

blomidonwine.ca - Jaun Grundling
2011 Sparkling Late Picked Chardonnay Extra Brut

Domaine de Grand Pré

grandprewines.ns.ca - Hanspeter Stutz
2009 Sparkling Champlain Brut

Gaspereau Vineyards

devoniancoast.ca/our-vineyards/gaspereau-vineyards/
Craig Campbell and Gina Haverstock
2013 Riesling

L'Acadie Vineyards

www.lacadievineyards.ca - Bruce Ewert
2010 Sparkling Prestige Brut

Lightfoot & Wolfville Vineyards

lightfootandwolfvillewines.com - Michael and Rachel
Lightfoot
2015 Sparkling Pinot Noir Rosé

Luckett Vineyards

luckettvineyards.com - Pete Luckett and Mike Mainguy
2015 L'Acadie

Planters Ridge

www.plantersridge.ca - John McLarty
2015 Baco/Frontenac Blanc Rosé

AIRFRANCE



FRANCE IS IN THE AIR



OUI À LA HAUTE CUISINE

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

AIRFRANCE_KLM

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

AIRFRANCE.FR



ETC. Société Air France - 400 400 100 RCS Babely - 45 rue de Paris - 92077 Boulogne-Billancourt CEDEX



VINS DE CHYPRE

LES PROMESSES DU LEVANT

Qui n'a pas entendu parler des mythiques vins de Commandaria ? Ces vins doux naturels de Chypre aux arômes exceptionnels, qui sont parmi les plus anciens du bassin méditerranéen. Dès le VIII^e siècle avant J.C., le poète grec Hésiode en parlait. Au Moyen Âge, ce vin aurait été élu le meilleur du monde, et à l'aube du vingtième siècle, Marcel Proust se pâmait encore sur ses qualités.



Les bouteilles typiques de Commandaria.

A la base des vins de Commandaria se trouvent deux cépages chypriotes, l'un blanc, le **Xynistéri**, l'autre noir, le **Mavro**. Les raisins sont d'abord passerillés, leur jus est ensuite fermenté et ils sont mutés par ajout d'alcool ou de vin distillé, pour titrer 15°. La nature de l'assemblage donnera différents types de Commandaria. Les **St. John** sont à base de Mavro et les **St. Barnabas** à base de Xynistéri. Les **St. Nicholas** et les **Alasia** sont des assemblages et les **Centurion**, des assemblages ayant passé vingt ans en fût... Le vin lui-même, qui fait aujourd'hui l'objet d'une appellation protégée, provient de quatorze villages échelonnés entre 500 et 900 mètres d'altitude, au nord de la capitale chypriote Limassol, sur les pentes du Mont Troodos.

Au siège de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) à Paris, Nikos Kouyialis, ministre du développement agricole et de l'environnement de Chypre, a convié quelques privilégiés à déguster ce fameux nectar, ainsi que quelques autres de cette petite île du bassin levantin, véritable rocher volcanique au cœur de la Grande Bleue.

Au programme, un **Commandaria Tisakka** de 2008, aux arômes fruités, tout en élégance et en finesse, un **Commandaria de la cave Agia Mavri** 2010, avec de délicieux arômes de coings et une finale tout en fraîcheur, ainsi qu'un **Commandaria Centurion de la coopérative Etko**, au fruité savoureux et d'une grande concentration, avec des arômes rancio de noix et de fruits secs. Pour l'occasion, une cuvée expérimentale était aussi présentée, issue d'un assemblage de Xynistéri et de Mavro, non muté et non acidifié, et titrant à seulement 13 %. Le vin était d'une grande finesse et d'une extraordinaire fraîcheur. Les vins de Commandaria restent parmi les meilleurs vins doux au monde, mais ils ne sont pas les seuls à être de qualité dans la production viticole de Chypre.

Étaient aussi présentés des vins secs blancs à base de Xynistéri, et des rouges plus amples à base de **Maratheftiko**.

Le Xynistéri est un cépage ancien, vigoureux, fertile et résistant à l'aridité. Vinifié en sec, il donne des vins légers, aromatiques et fruités. Le **domaine K&K Vasilikon**, situé sur les hauteurs de Paphos, au sud-ouest de l'île, produit un tel vin. Le 2015 est parfumé et floral, avec une pointe d'amertume noble en fin de bouche. La **cave de Kiperounta**, produit une cuvée **Petritis**, 100 % Xynistéri, partiellement élevée en fûts de chêne, ce qui lui confère des notes à la fois boisées et empyreumatiques. Ses

vignes sont situées dans la région montagneuse de Pitsilia, sur les pentes du mont Troodos, à 1 500 mètres d'altitude. C'est le plus haut vignoble d'Europe. La fraîcheur et la minéralité de la cuvée Petritis font penser à certains Riesling. Le 2013, présenté à l'OIV, était de belle facture, susceptible d'accompagner aussi bien des Saint-Jacques poêlées qu'un risotto aux langoustines.

Côté rouge, le **Maratheftiko** est le cépage endémique de l'île. Il donne des vins sombres, colorés, qui marient puissance aromatique et capacité au vieillissement. Cultivé sur sols calcaires, il offrira, jeune, des arômes de fruits rouges, qui évolueront vers le confit après quelques années. **Loel**, une des grandes caves coopératives de l'île, produit un Maratheftiko au nez de fruits frais. Le domaine familial **Makkas**, situé dans le village montagneux de Statos-Agios Fotios au sud-ouest de l'île, produit un excellent Maratheftiko. Son 2011 présente un nez de myrtilles et de mûres, une texture généreuse et une fin de bouche vanillée, qui témoigne d'un élevage en barrique.

Depuis quelques années, Chypre s'attache à cultiver les grands cépages internationaux pour se forger une place sur le marché export. La dégustation parisienne de l'OIV, faisant suite à une première présentation en 2012, démontre la qualité et la distinction de ses cépages autochtones et d'un vignoble qui reste le seul d'Europe à n'avoir jamais été touché par le phylloxéra. Ses vins originaux sont porteurs d'histoire et de promesse.

CHYPRE EN CHIFFRES / Cyprus in figures

Le vignoble chypriote est restreint, 7 900 ha (soit l'équivalent de 1 % du vignoble français) pour une production annuelle de 79 000 hl. Sur ce total les vins de Commandaria ne représentent que 3 000 hl soit 5 % de la production environ. Les IGP comptent pour 33 %, le reste étant constitué de vins variétaux ou de vins de table. En 2015, 86 % de ces vins ont été vendus sur place et 14 % sont partis à l'export.

The Cypriot vineyard is limited, 7,900 hectares (which is 1% of the French vineyard) for a yearly production of 79,000 hl in which the Commandaria wines represent 3,000 hl, i.e. 5% of the production. PGIs represent 33%, the rest being varietal wines or table wines. In 2015, 86% of these wines have been sold locally and 14% exported.

WINE FROM CYPRUS, THE PROMISES FROM THE EAST || Who has never heard of the mythical Commandaria wines? They are fortified wines with exceptional aromas, produced in Cyprus and among the oldest wines of the Mediterranean. From the VIIIth century BC, Greek poet Hesiod already talked about them. In the Middle Ages this wine would have been elected best in the world, and in the beginning of the twentieth century Marcel Proust used to swoon over its qualities.

The Commandaria wines are made with two Cypriot grape varieties, a white one, Xynisteri, and a black, called Mavro. The grapes are first desiccated, their juice is then fermented and they are fortified by the addition of alcohol or distilled wine, to have an alcohol content of 15°. The type of blend determines the type of Commandaria. The St. John are made with Mavro and the St. Barnabas with Xynisteri. The St. Nicholas and the Alasia are blends and the Centurion are blends that spent 20 years in barrels ... The wine in itself—which is now protected by an appellation of origin—stems from fourteen villages that are located at altitudes varying from 500 to 900 m in the North of the Cypriot capital city Limassol, on the slopes of the Troodos mountains.

At the head office of OIV (International Vine and Wine Organization) in Paris, Nikos Kouyialis, Minister of agricultural development and environment of Cyprus, invited some privileged guests to taste this famous nectar, as well as some other wines from the little island of the Levantine Sea, real volcanic rock at the heart of the Mediterranean.

They could enjoy a Commandaria Tisakka 2008, with fruity aromas, very elegant and fine; a Commandaria 2010 from the Agia Mavri winery, with delicious aromas of quince and a very fresh aftertaste; and a Commandaria Centurion from the Etko cooperative cellar, with a savory fruitiness and a great concentration with aromas of rancio, walnuts, dried fruits and nuts. On this occasion an experimental cuvee has also been presented, a blend of Xynisteri and Mavro, not fortified and not acidified, with only 13° of alcohol. This wine was very fine and showed an extraordinary freshness. The Commandaria wines are among the best sweet wines of the world, but they are not the only quality wines of Cyprus. White dry wines made with Xynisteri, and broader reds made with Maratheftiko were also presented.



Grappe de Maratheftiko



Le passerillage



The traditional vine bush of Cyprus.

Xynisteri is an old variety, vigorous, fertile and desert resistant. Vinified into a dry wine, it makes light, aromatic and fruity wines. K&K Vasilikon, in the uplands around Paphos, in the southeast of the island, produces such a wine. The 2015 is scented and floral, with a hint of noble bitterness in the aftertaste. The Kiperounta winery produces a cuvee Petritis, 100% Xynisteri, partially aged in oak barrels which endows it with both woody and empyreumatic notes. Its vineyard is located in the highland of Pitsili on the slopes of the Troodos mountains at an altitude of 1,500 meters. It is the highest vineyard in Europe. The freshness and minerality of the Petritis cuvee remind of some Rieslings. The 2013, presented by OIV, was very well-made, able to accompany pan-fried scallops as well as a langoustine risotto.

On the reds side, the Maratheftiko grape variety is endemic to the island. It produces dark, colorful wines that have both an aromatic powerfulness and a good ageing potential. Grown on limestone

soils, it reveals red fruit aromas when young, and then more candied scents after a few years. Loel, one of the big cooperative cellars of the island, produces a Maratheftiko with fresh fruits in the nose. The Makkas family estate, in the mountain village of Statos-Agios Fotios in the southwest of the island, produces an excellent Maratheftiko. Their 2011 presents aromas of bilberry and blackberry in the nose, a generous palate and vanilla in the aftertaste that shows the ageing in barrels.

For a few years Cyprus has been growing international varieties to carve out a place on the export market. The OIV tasting in Paris—after a first edition in 2012—shows the quality and distinction of the local grape varieties and the vineyard that is the only one in Europe that has not been hit by phylloxera. Its original wines are full of history and promises.

Gérald Olivier

→ www.commerce-chypre.fr



Vue du Tupungato, Province de Mendoza.

LA DIVERSITÉ DES TERROIRS ARGENTINS

PAR LE FILTRE DU MALBEC

L'Argentine se positionne au 10^{ème} rang mondial en termes de superficie de vignobles plantés. Elle est également 5^{ème} pays producteur dans le monde. De nombreux vins concernent la consommation intérieure. Le pourcentage dévolu à l'export n'atteint pas les chiffres d'autres pays d'Amérique du Sud, mais tend à croître. Le pays change sa conception de la viticulture, des sols et de leur réel potentiel.

L'Ambassade d'Argentine à Paris a organisé début novembre une masterclass spécifique animée par Paz Levinson, Meilleur Sommelier des Amériques, et Benjamin Roffet, Meilleur Sommelier de France : « La diversité des terroirs argentins par le filtre du Malbec ». Dans un contexte international influencé par le référencement des terroirs de la Bourgogne par l'Unesco, la singularité des sols argentins acquiert une réelle légitimité.

Référencé Côt dans le Sud-Ouest de la France, le Malbec a été introduit en Argentine en 1868. Aujourd'hui il est planté sur 39 486 hectares. Avant 1962, cette superficie était de 58 000 hectares. De nombreuses vignes ont été arrachées, jugées alors peu rentables. Nombre d'entre elles étaient relativement anciennes et ne produisaient pas assez pour certains, et la vinification ne permettait pas alors l'optimisation de leurs capacités. Aujourd'hui, de nouveaux céps sont plantés et les Malbecs antérieurs ont acquis le statut de vieilles vignes, produisant des jus de superbe qualité. De nombreux clones du cépage ont été élaborés, une vingtaine pour l'Argentine. Pink Pepper, Violets, Rose Mary et quelques autres se distinguent en affirmant des nuances aromatiques propres. Quelques régions de production se démarquent. Mendoza au nord-ouest du pays, dans la partie médiane, se révèle incontournable. Salta, dans le nord, joue un rôle de plus en plus remarqué. Dernièrement, la Vallée de Lujan, celle de l'Uco, départements au sud-ouest de Mendoza, s'affirment de plus en plus.



Benjamin Roffet et Paz Levinson

Deux critères déterminent la qualité de ces vins. En premier, l'altitude du terroir impacte particulièrement. Une élévation entre 1 200-1 600 m est optimale. Là, les arômes complexes et fins apparaissent et livrent le meilleur. A 600 m, les fragrances sont moins singulières, moins subtiles. Généralement, seules des notes florales prennent corps.

En deuxième, l'amplitude thermique a une forte incidence. Plus l'écart entre le jour et la nuit est grand, meilleur sera le vin. La fraîcheur stresse le plant, et la sève produite sera d'une richesse supérieure. La qualité des raisins sera directement impactée. Le Malbec pourra être plus subtil, affichant une complexité supérieure.

THE DIVERSITY OF THE ARGENTINIAN TERROIRS EVIDENCED THROUGH MALBEC || Argentina ranks 10th of the world in terms of planted vineyard surface area. It also is the 5th producing country in the world. Many wines are dedicated to the domestic market. Export is not as important as other South American countries but tends to increase. The country is changing its perception of wine growing, the soils and their true potential.

In last November, the Embassy of Argentina in Paris organized a special masterclass hosted by Best Sommelier of the Americas Paz Levinson and Best Sommelier of France Benjamin Roffet: "The diversity of the Argentinian terroirs evidenced through Malbecs". In a global context influenced by the listing of the Burgundy terroirs by Unesco, the typicality of the Argentinian soils is arousing increasing interest.

Called 'Côt' in the Southwest of France, Malbec has been introduced in Argentina in 1868. Nowadays it is planted on 39,486 hectares. Before 1962 the planted surface area was 58,000 hectares. Many vine stocks have been pulled out as they were considered not profitable enough. Many of them were quite old and did not provide enough yield according to some wine growers, and the vinification methods did not enable to optimize their qualities. Nowadays new stocks have been planted and the oldest Malbecs got the status of 'old vines', producing juices of beautiful quality. Many clones of this grape variety have been created, some twenty in Argentina. Pink Pepper, Violets, Rose Mary and some others stand out with their own aromatic shades. Some producing regions make the difference. Mendoza in the centre of the Northwest of the country is inevitable. Salta, in the North, is playing an increasing role. Recently the Lujan and Uco valleys, Southwest of Mendoza, assert themselves.

Two criteria determine the quality of these wines. First the altitude of the terroir has a peculiar impact. The height of 1,200-1,600 meters is optimum. There the complex and fine aromas appear and give their best. At 600 m, the scents are less unusual, less subtle. Usually only the floral notes come along.

In a second time the thermal amplitude has a strong influence. The greater the difference between day and night is, the better the wine is. Freshness stresses the plant and the sap gets richer. The quality of the grapes is directly concerned. The Malbec wine may be subtler with more aromatic complexity.

Beyond the usual considerations, these Malbecs invite to reconsider the very notion of Argentinian wines. Questioning on the grape variety itself and even on its expressions through the various terroirs, magnified, multiplied progressively. Overstepping the notion of region, it is split in layers, until the smallest stratum. The result is convincing, overriding the preconceived ideas. Undoubtedly, blind tastings have to be encouraged to unveil without bias the subtleties of these new terroirs, these new Malbecs.

Sofia Lafaye

Au-delà des considérations habituelles, ces Malbecs incitent à reconsidérer la notion même de vins argentins. Questionnement sur le cépage en lui-même, et en extrapolant, sur ses expressions sous le prisme du terroir, magnifié, démultiplié progressivement. Outrepasant la notion de région, il se fractionne, envisageant jusqu'à la strate. Le résultat devient probant, déjouant les idées préconçues. Nul doute, il faut encourager les dégustations à l'aveugle afin de dévoiler sans a priori les subtilités de ces nouveaux terroirs, de ces nouveaux Malbecs.

LES RÉGIONS VITICOLES ARGENTINES





LES VINS PRÉSENTÉS / the wines presented

Mendel Malbec 2012

Mendoza / Lucan de Cuyo, Terroir Mayor Drummond, altitude 960 m

Au nez, des notes d'umami et de poivre rose. En bouche, le vin est appétant, avec une réelle amplitude, de la longueur et de la finesse. D'abord des notes épicées, puis celles de fruits rouges.

In the nose, notes of umami and pink pepper. The wine is palatable, really broad, long and fine. First spicy aromas, then red fruits.

Dona Paula Estate Malbec 2015

Mendoza / Tupungato et San Carlos, terroirs Gualtallary & La Consulta, altitudes respectives de 1350 et 1100 m.

Pour le premier terroir, sables calcaires avec caliche. Pour le second, sablo-limoneux peu profond, avec des graves calcaires de grande taille en surface. Au nez, de la fraîcheur (caractéristique du terroir de Gualtallary), de la finesse. En bouche, des notes de pivoine et de léger résineux. Une très belle structure, avec une longueur en bouche et un côté salivant. Les notes délicates de résineux confèrent la longueur en bouche et la finesse.



In the first terroir, chalky sands with caliche. In the second one, shallow sandy and silty soils with big chalky gravels on the surface. In the nose, freshness (typical of Gualtallary), finesse. On the palate, notes of peony and light resin. A beautiful structure, long on the palate with a mouthwatering side. The delicate notes of resin provide the length and finesse.

Zuccardi, Q Malbec 2013

Mendoza / San Carlos et Tunuyan, terroirs La Consulta et Vista Flores, altitudes 1100 et 980 m.

Pour le premier, sol sablo-limoneux peu profond, avec des graves calcaires de grande taille. Pour le second, limons sablo-argileux. Le sable présent dans le deuxième type de sol instille finesse et longueur en bouche. Des notes d'agrumes (orange confite), d'épices, de poivre, de violette et une très légère acidité. Le terroir Vista Flores, situé plus au sud, favorise les notes florales. Une particularité pour cette cuvée, la fermentation se fait en cuve tronconique béton.

The first terroir has a shallow sandy and silty soil with big chalky gravels. The second has sandy and clayey silt. The sand present in the second soil provides finesse and length on the palate. Aromas of citrus (candied orange), spices, pepper, violet and a light acidity. The more Southern terroir of Vista Flores brings floral notes. Specifically this cuvee is fermented in tronconical concrete vats.



Atamisque, Malbec, 2014

Mendoza, San Carlos, terroir La Consulta, altitude 1150 m.

Sols de sables calcaires argileux, d'origine alluviale, graves en profondeur. Vin provenant de vieilles vignes (1981) plantées sur un terroir conférant comme le précédent des notes florales. Le propriétaire, français, a choisi un élevage en barrique de 12 mois. Au nez, de la complexité. A la fois puissant, végétal et floral. En bouche, de la délicatesse, des notes de groseille conférant une acidité intéressante.

Alluvial chalky and clayey sands on a gravelly subsoil. A wine stemming from old vines (1981) planted on a terroir providing floral notes. The French owner has chosen a 12-month élevage in oak barrels. Complex nose, at the same time powerful, vegetal and floral. Delicate palate with notes of redcurrants that provide an interesting acidity.

Archaval Ferrer, Altamira 2010,

Mendoza, San Carlos, terroir Altamira, altitude 1100m.

La longueur en bouche est pérennisée par des fragrances d'épices très subtiles.

The length on the palate is underlined by very subtle aromas of spices.

L'AVIS DE BENJAMIN ROFFET

Meilleur Sommelier de France 2010 et MOF 2011



Aujourd'hui, le Malbec définit presque l'identité viticole de l'Argentine. Comment expliquez-vous ce succès ?

Nowadays the Malbec is nearly the icon of the Argentinian wine identity. How can this success be explained?

L'histoire récente de la viticulture du pays a été mouvementée et le Malbec est sans doute apparu comme l'emblème de cette viticulture alors en crise, et un moyen de communication idéal pour l'interprofession. De plus, à cette époque, c'est-à-dire au début des années 2000, les profils de vins produits correspondaient parfaitement aux envies des consommateurs qui voulaient des vins volubiles, juteux et faciles d'accès.

The recent history of wine making in the country was eventful and Malbec probably appeared as a symbol of the wine making then in crisis, and the ideal communication mean for the trade association. Moreover at that time, in the 2000s, the profiles of the wines produced perfectly matched the taste of consumers who asked for very expressive, juicy and approachable wines.

Progressivement un archétype de Malbec argentin a émergé. Structure appuyée, tanins très présents, parfois des notes d'épices, le caractérisaient. Aujourd'hui, un nouveau panel de malbecs semble changer la donne ?

Progressively a standard Argentinian Malbec appeared. Powerful structure, very present tannins, sometimes notes of spices... Nowadays a new type of Malbecs seems to come up?

Un nouveau style de Malbec commence en effet à émerger depuis quelques années. Un style de vin qui prend le terroir en considération, comme ceux produits dans les régions d'Altamira, de Gualtallary ou encore de San Carlos pour n'en citer que quelques-uns.

Ces vins sont également soulignés par des extractions moins poussées et des vinifications différenciées. Personnellement je trouve que ce cépage a une affinité particulière avec les vinifications en béton.

Ce style de Malbec est encore marginal en Argentine même. Et il faudra encore attendre quelques mois voire quelques années avant de pouvoir les apprécier en France.

A new style of Malbec is emerging indeed since a few years. A style that considers the terroir like those produced in the regions of Altamira, Gualtallary or San Carlos to mention only a few.

These wines also undergo less extraction and separate vinifications. I personally think that this grape variety is particularly adapted to vinification in concrete.

This style of Malbec is still only marginal. And they will not be available in France before a few months or years.

Votre métier de sommelier vous met en contact direct avec le consommateur, comment perçoit-t-il ces nouvelles cuvées ?

Your profession of sommelier puts you in direct contact with the consumers. How do they welcome these new wines?

L'amateur de vin à soif de découvertes et l'Argentine en regorge. C'est au sommelier de guider ses choix et de proposer de découvrir de nouvelles associations. Pour ne choisir en exemple que le Malbec, il soutient très bien la comparaison avec des mets de caractère, allant du très sophistiqué pigeon d'Anjou aux betteraves acidulées proposé par le Chef Christophe Roure à Lyon, en passant par une superbe tajine de canard sauvage en saison, ou encore une simple mais parfaite terrine de lapereaux aux pruneaux ! Le tout étant de respecter le caractère umami de ce cépage et d'éviter l'écueil du végétal. A vous d'essayer !

The wine lovers are eager for new experiences and Argentina has plenty to offer. The sommelier is the one who has to guide them in their choices and to propose them new pairings. Malbec for example perfectly matches dishes with character, from the very sophisticated Anjou pigeon with tangy beetroots proposed by Chef Christophe Roure in Lyon, to a beautiful tajine of wild duck or a simple but perfect young rabbit and prune terrine! The only thing is to respect the umami character of this grape variety and to avoid the 'vegetal' pitfall. Up to you to try!

Vous avez évoqué lors de la masterclass la Patagonie, comment percevez-vous cette région et quels cépages pourraient trouver là leur meilleure expression ?

During your masterclass you spoke about Patagonia. What do you think of this region and which grape varieties would best express there?

La viticulture en Patagonie est extrême et seuls quelques producteurs y investissent à l'heure actuelle. Le potentiel est grand néanmoins, le climat y est plus tempéré qu'à Mendoza, prolongeant ainsi l'arrière-saison. Le Pinot Noir a d'ores et déjà donné de beaux résultats, mais d'autres cépages comme la Bonarda ou encore le Sémillon et le Riesling sont à observer de près.


Wine growing in Patagonia is extreme and up to date only a few producers are trying. But the region has a great potential, the climate being milder than in Mendoza, thus extending late autumn. Pinot Noir has already given good results, but we should keep a close look on other varieties such as Bonarda, or Sémillon and Riesling.

D'autres cépages, en particulier blancs tels que Viognier, Pinot Gris, sont mis en lumière. Cela correspond-t-il à une autre nouvelle tendance ?

Other varieties such as Viognier, Pinot Gris, are highlighted. Is this a new trend?

Le marché fait la demande et l'Argentine doit, pour y répondre, produire des vins blancs. Elle possède d'ailleurs son cépage emblématique, le Torrontes dont le meilleur potentiel est celui de la région de Salta. Cependant, de par son climat, sa culture et ses traditions culinaires, et contrairement au Chili voisin, l'Argentine est un pays de viande et d'élevage et à ce titre, elle devrait donc continuer à produire de grands vins rouges dans les années à venir.

It is a demand of the market and in order to meet it Argentina has to produce white wines. The country already has an iconic grape variety, Torrontes whose best expression is to be found in the region of Salta. But contrary to Chile, because of its climate, culture and traditional cuisine, Argentina is a country of meat and livestock. Therefore they will continue to produce grand red wines over the coming years.



TERRITOIRE DE PRÉDILECTION
DE DEUX CÉPAGES EN OR

LE GEWÜRZTRAMINER ET LE PINOT GRIS

Le vignoble d'Alsace, à la diversité de sols d'une magnifique complexité, s'étend des Vosges à la plaine du Rhin. Plantées entre 200 à 400m d'altitude, ses vignes bénéficient d'un climat semi-continental, ensoleillé et d'une faible pluviosité. Deux de ses cépages majeurs, les puissants et intenses Gewürztraminer et Pinot Gris, se révèlent être des trésors élaborés avec une grande exigence.

The Alsatian vineyard, whose diversity of soils offers a wonderful complexity, stretches from the Vosges mountains to the Rhine plain. Planted between 200 and 400 m high the vines take advantage of a semi-continental climate, sun and low rainfall. Two of its major grape varieties, the powerful and intense Gewürztraminer and Pinot Gris are treasures worked with high quality requirements.



Philippe Blank à Kientzheim a lancé des séances de Qi Gong au cœur de ses vignes.

Balisée en 1953, la Route des Vins d'Alsace se parcourt sur plus de 170 km, de Marlenheim au nord jusqu'à Thann au sud. Cent dix-neuf communes regroupent 4 200 exploitants viticoles bichonnant plus de 15 600 hectares de vignes. De nombreuses activités permettent de s'imprégner de toutes les spécificités de cette destination aux 5 territoires des vins d'Alsace bien ancrés, dont deux sont labellisés « Vignobles et découvertes ». Dix communes proposent depuis juillet 2014 « La parenthèse vigneronne », une approche originale pour vivre une véritable expérience à travers des animations alliant partage, initiation et convivialité. Le Comité Interprofessionnel des Vins d'Alsace CIVA réunissant producteurs et négociants contribue activement à la notoriété et au prestige de ces vins de qualité.

Au sein d'Alliance Alsace, la Cave de Turckheim, coopérative fondée en 1955, compte 250 vignerons pour 400 ha de vignes sur 15 km à la ronde dont 25 % de Pinot blanc et 25 % de Gewürztraminer. Emmanuelle Gallis, directrice commerciale et responsable export, anime régulièrement des dégustations en mettant en avant le terroir d'Alsace, indication lancée ici en 2004. Le Pinot Gris y trouve plusieurs expressions : Réserve 2015, gourmand avec une note de craie ; Grand Cru Brand 2013 tout en fraîcheur et rondeur ; Grand Cru Hengst 2013 aux arômes de pêche, de mirabelle, de mangue et de miel ; ou encore le Pinot Gris de la Vallée 2015, très fruits cuits, compotés, charmeur mais frais.

THE FAVOURITE GROUND OF TWO GOLDEN VARIETIES: GEWÜRZTRAMINER & PINOT GRIS ||

Marked out in 1953 the Alsace Wine Route stretches over 170 km from Marlenheim in the north down to Thann in the south. Hundred nineteen villages host 4,200 wine growers who pamper 15,600 hectares of vines. Many activities enable to discover the specificities of this destinations in the 5 distinct areas of the Alsace wines out of which two have the 'Vignobles & Découvertes' label. Ten villages propose since July 2014 "La Parenthèse Vigneronne" [the wine grower's interlude], an original approach to live a genuine experience through entertainment that combines sharing, initiation and friendliness. The Interprofessional Body of Alsace wines (CIVA) that gathers producers and merchants actively contributes to the fame and prestige of these quality wines.

Within Alliance Alsace, Cave de Turckheim, a cooperative cellar established in 1955, has 250 wine growers for 400 ha in an area of 15 km around the winery with 25% Pinot blanc and 25% Gewürztraminer. Emmanuelle Gallis, business and export manager, regularly hosts tastings to promote the terroir of Alsace. Pinot Gris has different expressions: Réserve 2015, lush with a hint of chalk; Grand Cru Brand 2013, very fresh and round; Grand Cru Hengst 2013 with aromas of peach, mirabelle plum, mango and honey; and Pinot Gris de la Vallée 2015, with present notes of cooked fruits, fruit compote, charming but fresh.



Emmanuelle Gallis, Cave de Turckheim.



Domaine Schoech

Accueillant 60 000 visiteurs par an, la cave coopérative de Cleebourg fondée en 1946, et regroupant 6 communes dont Oberhoffen, Rott et Seinseltz, consacre sur 203 hectares de vignes 26 % de Pinot Gris et 11 % de Gewürztraminer.

A Ammerschwih, Etienne Simonis, qui a repris en 1996 la suite de son père, a obtenu en 2011 la certification bio. Son Pinot Gris Clos des Chats 2015 issu d'un terroir en altitude est élevé sous bois. Il ne produit que 600 bouteilles de Gewürztraminer Sélection de Grains Nobles 2013 du lieu-dit Marckrain. Le Gewürztraminer Grand Cru Kaefferkopf cuvée Armand 2015 ne manque pas d'attrait.

Dans le même village, au Domaine Maurice Schoech, Sébastien, en charge de la vinification, et Jean-Léon poursuivent les traces de leur père Maurice. Avec une conversion en 2011, ils affichent une production bio depuis 2014. Sur les 18 ha de vignes, 6 ha sont des Grands Crus. Ils exportent au Japon, aux Etats-Unis et en Russie 25 % de leur production et vendent plus de 40 % aux restaurateurs. Lancée en 1999 la cuvée Justin Pinot Gris Sonnenberg présente un joli millésime 2015. Leur Grand Cru Kaefferkopf 2015, 700 bouteilles par an, a la particularité d'être un assemblage de 75 % de Gewürztraminer et 25 % de Riesling. Leur Pinot Gris Sélection de Grains Nobles 2011 se marie avec le roquefort et le pain aux céréales.

Fabien Stirn et son épouse Odile exploitent un domaine familial à la tradition transmise depuis 1450. Ils cultivent tous les cépages, pratiquent la micro-cuverie et vinifient tout en

With 60,000 visitors a year, the Cleebourg cooperative cellar established in 1946, gathering 6 villages including Oberhoffen, Rott and Seinseltz, dedicates 203 hectares of its vineyards to 26% Pinot Gris and 11% Gewürztraminer.

At Ammerschwih, Etienne Simonis, that took over from its father in 1996, got the organic label in 2011. His Pinot Gris Clos des Chats 2015 from a high terroir is matured in barrels. He produces only 600 bottles of Gewürztraminer Sélection de Grains Nobles 2013 from the locality Marckrain. The Gewürztraminer Grand Cru Kaefferkopf cuvée Armand 2015 is fairly attractive too.

In the same village, at the Maurice Schoech vineyards, Sébastien, in charge of the vinification, and Jean-Léon follow in the footsteps of their father Maurice. Converted to organic farming in 2011, their wines all have the organic label since 2014. Out of their 18 ha, 6 are Grand Crus. They export 25% of their production to Japan, the United States and Russia and sell 40% to the restaurants. Launched in 1999 the cuvée Justin Pinot Gris Sonnenberg has a lovely 2015 vintage. Their Grand Cru Kaefferkopf 2015-700 bottles a year-has the special feature to be a blend of 75% Gewürztraminer and 25% Riesling. Their Pinot Gris Sélection de Grains Nobles 2011 is perfect over Roquefort and grain bread.

Fabien Stirn and his wife Odile run the family estate whose tradition has been handed over since 1450. They grow all the grape varieties, work with plot



Etienne Simonis



Odile et Fabien Stirn, Domaine Stirn.

fonction des terroirs de leurs 10 ha avec 80 îlots sur 8 villages. Ils produisent de grands vins en culture raisonnée. Le Pinot Gris Grand Cru Sonnenglanz 2014, le Gewürztraminer Grand Cru Brand 2014, le Gewürztraminer Mambourg Cuvée Juliette de la même année aux notes de mangue, d'abricot, toastées avec beaucoup de fraîcheur, la Sélection de Grains Nobles de Gewürztraminer 2007, sont quelques-unes de leurs meilleures cuvées.

Exploité par la famille Stentz depuis 5 générations, le Domaine Aimestentz à Wettolsheim, 14 hectares, a développé dès 1974 sa production de Pinot Gris. La cuvée du lieu-dit Rosenberg Pinot Gris millésime 2015 présente une robe jaune paille d'une belle brillance. Parfait à l'apéritif, il accompagne aussi viandes blanches, saumon fumé, comté, beaufort, appenzeller et gruyère.

Fusion de 8 entreprises viticoles, la coopérative Berstheim regroupe 450 familles de vignerons, pour 1 450 hectares de vignes. Elle produit le Pinot Gris Sélection de Grains Nobles Berstheim 2005 à la robe dorée soutenue avec des notes de fruits secs, d'abricot, de coing confit et de prune, et des arômes persistants en bouche avec une belle acidité pour accompagner un foie gras sauce aux agrumes ou une tarte fine d'abricots et noisettes caramélisées.

Le plaisir de sillonner le vignoble alsacien pour mieux connaître ces cépages mythiques est chaque année plus palpitant. Pinot Gris et Gewürztraminer sont à déguster entre 8 à 10°C et se s'avèrent parfaits pour tous les moments de dégustation, avec modération bien sûr, mais toujours avec plaisir.

EN SAVOIR +

→ WWW.ROUTE-DES-VINS-ALSACE.COM
WWW.VINSALSACE.COM



selection and vinify all their wines according to the terroir of their 10 hectares divided into 80 plots in 8 villages. They produce grand wines with sustainable methods. The Pinot Gris Grand Cru Sonnenglanz 2014, the Gewürztraminer Grand Cru Brand 2014, the Gewürztraminer Mambourg Cuvée Juliette of the same vintage with notes of mango, apricot, toast and a lot of freshness, Sélection de Grains Nobles de Gewürztraminer 2007, are some of their best cuvées.

Run by the Stentz family for 5 generations, the Aimestentz vineyard in Wettolsheim, 14 hectares, has developed the production of Pinot Gris in 1974. The cuvee Rosenberg Pinot Gris 2015 has a brilliant straw yellow colour. Perfect for the aperitif it can be served over white meat, smoked salmon, Comté, Beaufort, Appenzeller and Gruyère.



Jean-Léon et Sébastien Schoech

Formed through the merger of 8 wine companies the Berstheim cooperative cellar groups 450 families of wine growers for 1,450 hectares of vineyard. It produces the Pinot Gris Sélection de Grains Nobles Berstheim 2005 with a dark golden colour with notes of dried fruits, apricot, candied quince and plums, and lasting aromas in the palate with a beautiful acidity to match with a foie gras and citrus sauce or a thin apricot and caramelized hazelnut tart.

Crisscrossing the Alsatian vineyard to better know about the mythical grape varieties becomes every year more exciting. Pinot Gris and Gewürztraminer wines are to be enjoyed at 8 to 10°C and are perfect at any moment of the day, moderately of course but always with pleasure.

Sarah Canonge



Spiritueux [n.m.] :

Monde en perpétuelle recherche de renouveau, mélange de traditions et de goûts inédits, terrain de jeu des bartenders, indissociables de la mixologie, à découvrir ou redécouvrir...

L'EXCELLENCE FAITE GIN!

PURPLE GIN

par les Grandes Distilleries Peureux

Purple Gin®, c'est la réunion de deux mondes : tradition et douce folie. Folie portée par ces petites cerises sauvages macérées dans la liqueur, les Griottines®. Elles lui donnent à la fois sa légère coloration pourpre et une note acidulée, donnant un relief incomparable à ce gin obtenu par macération et distillation. Son style rock & glam n'est qu'un aperçu des émotions ressenties lors de la dégustation : une dualité entre intensité et douceur. Comme un bonbon acidulé, Purple Gin se décline en différents plans : des arômes floraux, puis épicés et herbacés habitent la phase primaire de la dégustation. Puis la bouche rencontre la chaleur des fruits. Les Griottines® apportent ces notes d'amande douce, légèrement acidulées, d'un caractère surprenant. Un gin d'exception, à travers lequel les Grandes Distilleries Peureux expriment leurs 150 ans de savoir-faire.

40% vol. / format : 50 cl



Purple Gin® brings two worlds together: tradition and mild madness. A hint of folly brought by the small wild cherries macerated in liqueur, the Griottines®. They provide both the purplish colour and a tangy note, which gives an unequalled relief to this gin obtained by maceration and distillation. Its glam rock style gives only an overview of the emotions felt when tasting: a duality between intensity and softness. Like an acid drop, Purple Gin has various layers: floral aromas, then spices and herbs come up in the first stage of the tasting. Then the palate is caught by the warmth of the fruits. The Griottines® provide notes of mild almond, slightly tangy, with a surprising character. Gin made exceptional thanks to the 150-year-old savoir-faire of Grandes Distilleries Peureux.

40% vol. / format : 50 cl

→ www.peureux.com

BR ESSENTIAL

The Blue Ribbon

Blue Ribbon est un London Dry Gin made in France, distillé cinq fois dans la petite distillerie des Terres Rouges en Corrèze. Récompensé lors de son lancement il y a 5 ans par deux médailles d'or aux concours internationaux de spiritueux de Londres et de Chicago, c'est un gin élaboré à partir de 14 ingrédients distillés séparément les uns des autres. L'alambic est de type cognaçais chauffé au bain-marie.

Blue Ribbon is a London Dry Gin made in France, distilled five times in the small Terres Rouges distillery in Corrèze. Awarded two gold medals when released five years ago at the international spirit competition of London and Chicago, this gin is crafted with 14 ingredients distilled separately using a Charente-style bain marie still.

→ www.milhadspirits.fr



MAHON

Le gin MAHON est le produit emblématique de l'île de Minorque, élaboré à partir d'eau-de-vie de haute qualité, de baies de genévriers des montagnes méditerranéennes, ainsi qu'une palette d'herbes aromatiques tenue secrète. Depuis bientôt un siècle, les distilleries Gin Xoriguer distillent dans des alambics en cuivre traditionnels puis le stockent dans de larges fûts de chêne, dans lesquels il garde sa couleur, son parfum et son goût jusqu'à ce qu'il soit mis en bouteille devenue symbole de l'île. Aux notes délicates et enveloppantes de baies sauvages, ce gin est très doux et onctueux en bouche avec une finale très aromatique.

MAHON is the iconic product of Minorca, made with high quality brandy, Mediterranean mountain juniper berries and a range of herbs kept secret. For nearly a century the Gin Xoriguer distilleries have been distilling it in traditional copper stills and storing it in large oak barrels, in which the gin keeps its colour, scents and taste until it is bottled in the flask become symbol of the island. With delicate and spell-binding notes of wild berries, this gin is soft and smooth on the palate with a very aromatic finish.

→ www.milhadspirits.fr

MASTER'S

Le processus d'élaboration de ce gin en fait un produit unique. L'alcool de grain est tout d'abord distillé avec des baies de genièvre et de la coriandre d'Espagne ainsi que de la cardamome du Guatemala. Par la suite, trois macérations distinctes sont réalisées avec des agrumes espagnols (oranges douces et amères et citron). Elles reposent ensuite séparément pendant une année complète, puis elles sont assemblées et redistillées. Finalement, le distillat genièvre, coriandre et cardamome est assemblé au distillat d'agrumes pour former ce gin raffiné. Double médaille d'Or à San Francisco, élu meilleur gin de l'année 2015.

The crafting process of this gin makes it unique. The grain alcohol is first distilled with juniper berries and coriander from Spain as well as cardamom from Guatemala. Then three different macerations are done with Spanish citrus (sweet and bitter oranges and lemon). Afterwards they are left to rest a whole year, then blended and distilled again. At last the juniper-coriander-cardamom distillate is blended with the citrus distillate to make this sophisticated gin. Double Gold medal in San Francisco, Best Gin of the Year 2015.

→ www.milhadespirits.fr



BLACKWOODS, le premier gin millésimé !

Inspirés par les somptueux paysages des Shetlands, les créateurs de la marque Blackwoods attendent patiemment chaque année le bon moment pour aller cueillir les herbes botaniques. Et c'est une véritable aventure qui commence alors. Il leur faut parfois atteindre des plateaux très reculés pour finir par trouver les variétés nécessaires à la fabrication des gins. Une fois atteints, rien ne garantit que les quantités soient suffisantes pour assurer la production souhaitée. Ainsi, les proportions de plantes utilisées peuvent varier sensiblement selon les années. Une fois la cueillette terminée, les herbes sont mises à tremper dans de l'eau minérale naturelle pour libérer toutes leurs saveurs. Le liquide récolté est ensuite distillé dans un véritable pot still traditionnel. En résulte un gin à couper le souffle, à l'image de son terroir. Élégamment présenté, le gin Blackwoods brille par son authenticité et sa fraîcheur.

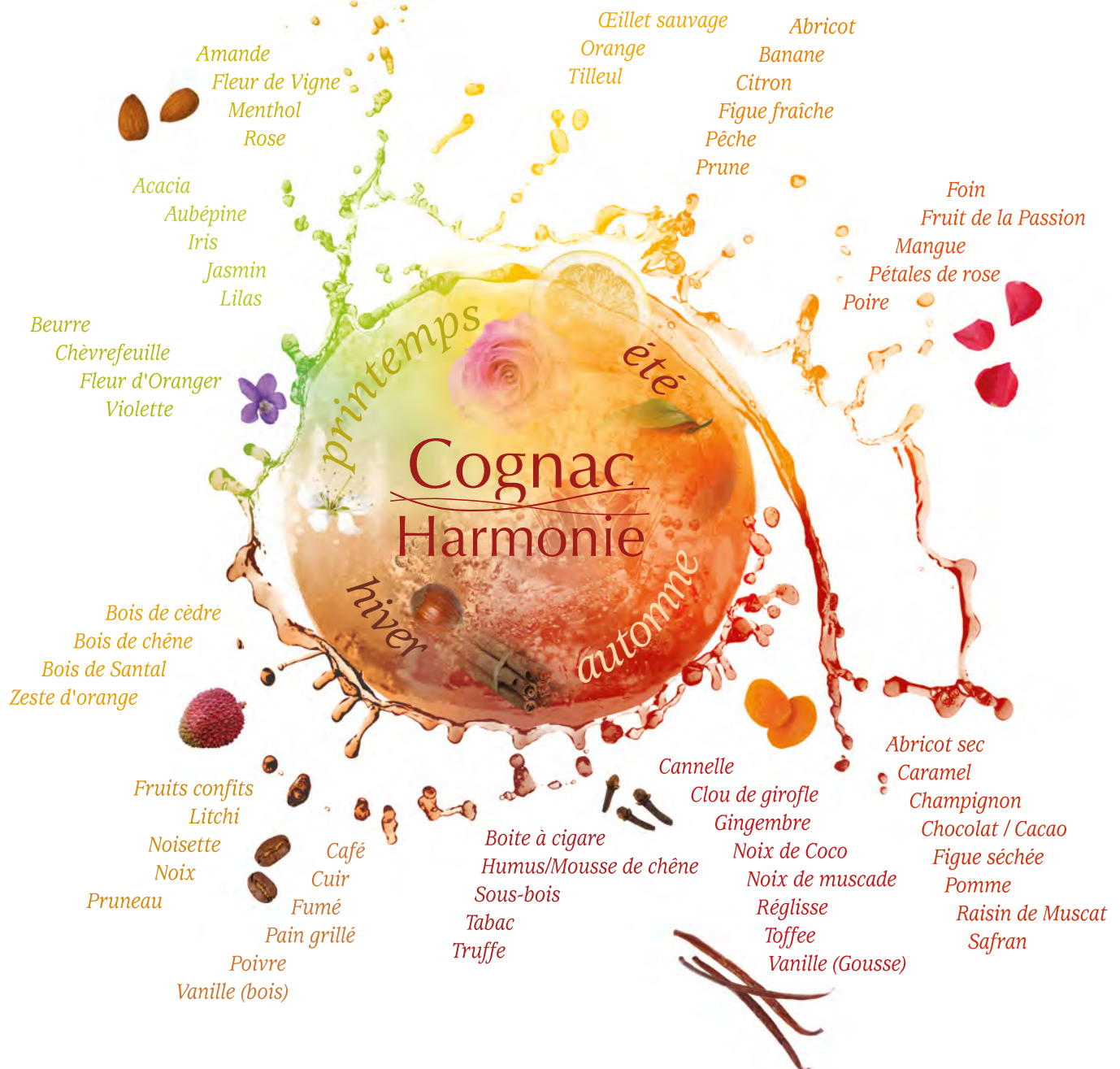
The first vintage gin! Inspired by the breathtaking landscapes of Shetland, the founders of the brand Blackwoods patiently wait every year the best moment to pick the botanicals. Then a genuine adventure starts. They sometimes have to reach the furthest plateaus to find the varieties they need to craft their gin. Once there, nothing says they will find enough herbs to produce as much as they want. With each vintage the botanicals used change slightly due to the quality and quantity available. Once picked the botanicals are steeped in natural mineral water to free all their flavours. The liquid is then distilled in a traditional copper still. The result is a breathtaking gin, just as its terroir. Elegantly presented the Blackwoods gin stands out by its authenticity and its freshness.

→ www.leswhiskiesdumonde.fr

Le Cognac

La Roue des Arômes du Cognac

Principales notes aromatiques



La palette du Cognac se transpose aisément sur le cycle des saisons, symbole de son exhaustivité aromatique.

www.cognac.fr

AUTOUR DU COGNAC

Les 6 incontournables du printemps !



PERLES DE COGNAC XO FINE CHAMPAGNE BY DE LUZE

Pour une explosion de saveurs !

Cognac De Luze innove, fier d'être le premier à vous présenter en exclusivité ses perles de Cognac réalisées à partir de son prestigieux XO Fine Champagne. En bouche, ces perles diffusent les multiples arômes de ce Cognac doux et délicat.

Les perles de Cognac peuvent être utilisées dans vos cocktails et également accompagner vos mets : huîtres, foie gras, chocolat, desserts, glaces, etc. mariant ainsi décoration et plaisir de la dégustation. A savoir : les perles sont composées d'une fine pellicule d'algues naturelles encapsulant du Cognac De Luze XO Fine Champagne réduit en alcool à 8,5 %.

An explosion of flavors ! || Cognac

De Luze is innovating, proud to be the first to present you in exclusivity its Cognac pearls, made from its prestigious XO Fine Champagne. These pearls enhance the delicate aromas of this subtle Cognac.

Cognac pearls can be used in your cocktails but also as a topping on dishes (such as oysters, foie gras, desserts, chocolate, ice cream, etc.) combining decoration and tastiness. To be noted: these pearls are made of a thin layer of natural algae encapsulating Cognac De Luze XO Fine Champagne reduced to 8.5% alcohol.



➔ WWW.COGNAC-DE-LUZE.COM



A. DE FUSSIGNY GRANDE CHAMPAGNE VSOP

La Grande Champagne VSOP d'A. de Fussigny est l'une des quatre expressions de sa gamme de « single crus ». La robe est ambrée, cuivrée et présente quelques teintes acajou. Le nez est élégant et complexe avec des notes de fruits confits, de pâtisserie chaude et de réglisse. En bouche, la structure est bien équilibrée, ronde avec beaucoup de fruits confits ainsi que des notes d'amande, de vanille épicée, de chocolat et de noix de coco. Finale longue et enrobante.

Grande Champagne VSOP by A. de Fussigny is one of the four expressions of its "single vineyard" range. The colour is amber, coppery with some mahogany shades. The nose is elegant and complex, with notes of candied fruits, warm pastry and liquorice. On the palate, the structure is well-balanced, round, with a lot of candied fruits and notes of almond, spicy vanilla, chocolate and coconut. Long-lasting and coating finish.

➔ WWW.ADEFUSSIGNY.COM



D'AINCOURT, l'excellence à la française

Les Cognacs D'AINCOURT sont originaires d'un domaine viticole situé au cœur de la région de Cognac, vinifiant, distillant et vieillissant sa propre production d'eaux-de-vie depuis plusieurs générations. Afin de célébrer l'excellence des Cognacs, le maître de chai a créé 3 Cognacs dans la Collection D'AINCOURT en assemblant avec subtilité les plus vieilles eaux-de-vie du chai, dont certaines ont plus de 100 ans, toutes issues du Cru de Grande Champagne, renommé pour la finesse de ses eaux-de-vie. Ces Cognacs d'exception expriment leurs caractères dans un flacon unique réalisé par une verrerie artisanale française. Sa conception a été confiée à un designer français de renom, qui signe pour D'AINCOURT une réinterprétation masculine et intemporelle d'un flacon originel de Cognac.

D'AINCOURT EXTRA est un subtil et élégant assemblage de 12 eaux-de-vie âgées de 25 à 70 ans. Les notes aromatiques élégantes, puissantes et complexes, magnifiées par une persistance en bouche onctueuse, font de cet élixir remarquable une ode aux Cognacs d'exception.

The D'AINCOURT Cognacs stem from an estate that has been vinifying, distilling and ageing its own brandies for several generations at the heart of the Cognac region. To celebrate the excellence of the Cognacs, the cellar master has created 3 Cognacs in the D'AINCOURT collection by subtly blending the house's oldest brandies among which some are over 100, all stemming from Grande Champagne, famous for its finesse of its brandies. These exceptional brandies express their characters in a unique bottle designed by a French artisan glass manufacture. The creation has been entrusted to a renowned French designer who signs for D'AINCOURT a masculine and everlasting re-interpretation of D'AINCOURT's original bottle.

D'AINCOURT EXTRA is a subtle and elegant blend of 12 brandies aged 25 to 70 years. The elegant, powerful and complex aromas, enhanced by a smooth aftertaste, turn this remarkable elixir into an ode to exceptional Cognacs.

→ WWW.DAINCOURT.COM

MEUKOW COCKTAIL FLAVOURING

“Give a BOOST to your drink !”

Les premiers cocktails « boosters » réalisés 100 % à base de Cognac ! Ces deux exhausteurs de saveurs sont le fruit d'une collaboration exceptionnelle avec Manuel Wouters, barman passionné et inspiré, au talent mondialement reconnu.

Le processus de fabrication, unique au monde, qui doit se réaliser dans un endroit sec et à l'abri de la lumière, repose sur le principe de macération dans l'alcool. Plus la base aura un degré alcoolique élevé, plus l'extraction aromatique sera intense. Ainsi, la recette, gardée secrète, consiste à laisser infuser dans du Cognac à 65 % diverses herbes, plantes, épices et autres zestes de fruits. Ces créations uniques et innovantes permettent de mettre en avant le Cognac, l'un des spiritueux les plus prestigieux et nobles au monde, ainsi que la maison Meukow auprès des spécialistes du bar et des passionnés de cocktails. Des notes de dégustation incomparables qui sublimeront votre drink.

The first cocktail boosters 100% made with Cognac! Both flavour enhancers are the result of an exceptional collaboration with world famous Manuel Wouters, enthusiast and inspired barman.

The making process, unique in the world, that has to be undertaken in a dry and dark place, is based on maceration in alcohol. The higher the level of alcohol of the base, the more intense the aromatic extraction will be. Thus the recipe, kept secret, is to infuse various herbs, plants, spices and



→ WWW.MEUKOWCOGNAC.COM

other fruit peels in a 65° Cognac. These unique and innovative creations enable to promote Cognac, one of the most prestigious and noble spirits in the world, as well as Meukow with bar specialists and cocktail enthusiasts. Unequaled aromas that will sublimate your drinks!

HARDY, NOCES D'ARGENT

Pour une explosion de saveurs !

Ouvrir une bouteille ou une carafe Hardy, c'est ouvrir une pièce rare et précieuse. Les collaborations avec la cristallerie Daum et la maison Lalique témoignent de ce goût pour l'exception. Depuis plus de trente ans, une impressionnante collection de carafes bijoux a vu le jour. Avec des assemblages de trente, cinquante, soixante ans et plus encore, la collection Prestige porte en elle l'émotion du temps qui passe.

La Fine Champagne Noces d'Argent, nouvelle née de la série des anniversaires de mariage de la Maison Hardy, est un Cognac racé alliant les arômes riches de raisins secs et de tabac aux notes fines d'épices et de miel. Charmeuse et élégante, la Fine Champagne Noces d'Argent célèbre l'union d'eaux-de-vie de Grande et de Petite Champagne nées et distillées il y a un quart de siècle.

Opening a bottle or a carafe of Hardy is opening a rare and precious work of art. The collaborations with the crystal makers Daum and Lalique evidence the taste for exception. For more than thirty years an impressive collection of jewel carafes has been created. With blends aged thirty, fifty, sixty years or even more, the Prestige collection carries the emotion of time passing by.

Fine Champagne Noces d'Argent, the latest reference of the series of wedding anniversaries, is a classy Cognac mingling rich aromas of raisins and tobacco with fine notes of spices and honey. Charming and elegant Fine Champagne Noces d'Argent celebrates the marriage of brandies from Grande and Petite Champagne born and distilled 25 years ago.

➔ WWW.HARDYCOGNAC.FR



RICHARD DELISLE - CLUB CIGARE

Pour une explosion de saveurs !

Viticulteurs de père en fils depuis 6 générations, la famille Cabanne est présente sur le sol charentais depuis 1686. Alexis Cabanne, aujourd'hui propriétaire de la distillerie éponyme, a décidé en 1999 de se lancer dans la distribution de ses propres Cognacs.

Le Cognac Richard Delisle est le fruit de la transmission d'un savoir-faire familial, mais Alexis Cabanne y ajoute une touche personnelle qui se traduit en bouche par des arômes épicés et complexes.

Wine growers from father to son for six generations, the Cabanne Family is established in Charente since 1686. Alexis, the current owner of the eponymous distillery, decided in 1999 to start distributing his own Cognacs.

The Richard Delisle Cognac is the result of the transmission of a family savoir-faire, but Alexis Cabanne adds his personal touch which results in spicy and complex aromas on the palate.

➔ WWW.HAWKINSDISTRIBUTION.COM



Quand le PRESTIGE se dessine en cocktails

LIQUEUR - G.E. MASSENEZ GARDEN PARTY

Plus de 100 ans après la création de la première eau-de-vie de framboise sauvage, la Distillerie Massenez n'en finit pas d'innover. « Il n'y a pas d'antinomie entre notre savoir-faire séculaire et notre soif de curiosité », explique Bernard Baud, président des Grandes Distilleries Peureux, propriétaire de Massenez. Cette audace, intrinsèque à l'entreprise, se manifeste en 2016 avec Garden Party, collection d'eaux-de-vie et de liqueurs de légumes et de plantes, en spray ou en bouteille. Un nouveau monde s'ouvre, frais, gourmand et festif.

Pour composer des cocktails ou élaborer des recettes, les professionnels disposent d'une gamme déjà riche : basilic, carotte, concombre, romarin, thym et tomate séchée, cèpes, piment d'Espelette, butternut, ail, poivre timut, poivre siltimur, orge, avoine, estragon, radis noir, fenouil, lavande, cumin, curry, lin... On n'a pas fini de s'amuser avec Garden Party!

More than 100 years after they created their first wild raspberry brandy the Massenez distillery keeps on innovating. "There is no contradiction between our century-old savoir-faire and our desire for discovery", Grandes Distilleries Peureux chairman, owner of Massenez, Bernard Baud explains. In 2016, the company's daring is embodied by Garden Party, a collection of vegetable and plant brandies and liqueurs in sprays and bottles. A new world is open, fresh, tasty and festive.

To create cocktails or recipes the professionals already have a wide range: basil, carrot, cucumber, rosemary, thyme and dried tomato, boletus mushroom, Espelette chili pepper, butternut, garlic, timut pepper, siltimur pepper, barley, oat, tarragon, black radish, fennel, lavender, cumin, curry, flax ... The feast goes on with Garden Party!



Spicy Mango

Dans un shaker, déposer les glaçons et verser:

In a shaker put ice cubes and pour:

- 3cl rhum blanc / white rum
- 2cl liqueur piment d'Espelette Garden Party® / Garden Party® Espelette chili pepper liqueur
- 1cl sucre de canne / cane sugar
- 4cl jus de mangue / mango juice
- 4cl jus de maracuja ou orange / passion fruit or orange juice
- Shaker et verser dans un verre long drink.
- Shake and serve in a long drink glass.

➔ WWW.MASSENEZ.COM



VODKA SUMMUM

Summum est une vodka française installée dans une distillerie fondée en 1814 à Cognac au cœur de la Spirits Valley. Elle est le fruit à partir d'une sélection et de l'utilisation des meilleurs ingrédients et techniques de production.

Produite par la maison A. de Fussigny, la vodka Summum est déclinée en 3 parfums, la classique, la citron et un parfum inédit dans l'univers de la vodka, le célèbre piment d'Espelette biologique, directement importé du village d'Espelette. Distillée 2 fois à partir de blé français venant de la Beauce, puis allée à une eau de source exceptionnellement pure de Gensac-la-Pallue, les piments d'Espelette y sont ensuite macérés pendant 30 jours afin de conserver tous les arômes et la typicité unique et piquante de ce produit.

Au nez des arômes subtils de céréales, de piment d'Espelette, de poivron et de poivre, rapidement suivis par le fenouil et l'aneth. En bouche, un bel équilibre, les notes de piment d'Espelette sont omniprésentes. Puis le poivre et le poivron s'installent ensuite. La finale est ronde et très longue sur des notes de piment d'Espelette, de poivre, de poivron et de fenouil.

Summum is a French vodka crafted in a distillery established in 1814 in Cognac at the heart of the Spirits Valley. It results from the selection and the use of the best ingredients and production methods.

Crafted by A. de Fussigny, Summum is available in 3 flavours, the classic vodka, lemon and an unprecedented flavour in the world of vodka, the famous organic Espelette chili pepper directly imported from the village of Espelette. Distilled twice from French wheat from the Beauce region, then combined with an exceptionally pure spring water from Gensac-la-Pallue, the Espelette chili peppers are then macerated 30 days in order to preserve all the aromas and the unique and spicy typicality of this produce.

In the nose subtle aromas of cereals, Espelette chili pepper, bell pepper and pepper, soon followed by fennel and dill. On the palate, a beautiful balance, the notes of Espelette chili pepper are very present. Then the pepper and the bell pepper are back. The finish is round and very long with notes of Espelette chili pepper, pepper, bell pepper and fennel.

Summum Bloody Mary

- 60 ml vodka Summum Piment d'Espelette / *Espelette chili pepper flavoured vodka*
- 120 ml jus de tomate / *tomato juice*
- 15 ml jus de citron frais / *freshly squeezed lemon juice*
- 4 traits de sauce Worcestershire / *dashes Worcestershire sauce*
- 2 tours de poivre noir / *gratings of ground black pepper*
- 2 pincées de sel de céleri / *pinches of celery salt*
- 1 branche de céleri / *celery stalk*

Additionner tous les ingrédients (sauf la branche de céleri) dans un shaker avec de la glace. Shaker le tout vigoureusement puis filtrer dans un verre rempli de glace. Décorez d'une branche de céleri.

Add all the ingredients except the celery stalk in a shaker with ice. Shake vigourously then filter over a glass filled with ice. Garnish with the celery stalk.



A.DE FUSSIGNY SELECTION

Installé dans sa propre distillerie fondée en 1814, A. de Fussigny est la dernière maison de Cognac installée dans le centre-ville, les bords de la Charente. Plus particulièrement, A. de Fussigny est un producteur de Cognacs traditionnels de qualité premium qui peut s'enorgueillir d'une identité propre et forte. En effet, dès le début, la philosophie de la maison a été de souffler un vent de nouveauté et d'innovation sur le Cognac. Que ce soit à travers son habillage, ses codes couleur, la forme des bouteilles ou encore ses produits, la maison a toujours été un iconoclaste dans le royaume du Cognac. Cette identité unique repose sur l'association de trois piliers fondamentaux : une remarquable qualité du produit, l'authenticité et l'innovation.

De douces senteurs hivernales de noisette, toast beurré et marmelade d'orange...

Based in its own distillery established in 1814, A. de Fussigny is the last Cognac house located both downtown Cognac and on the Charente riverside. Most particularly, A. de Fussigny is a premium craft Cognac producer that boasts a strong and distinctive identity. Indeed, since the very beginning, the house's ethos has been to bring newness and innovation to the category. Whether through its packaging, color codes, bottle shapes or products, the house has always been an iconoclast in the Cognac realm. This unique identity relies on the combination of three cornerstones: outstanding product quality, authenticity and innovation. Soft wintery notes of hazelnut, toasted buttered bread and orange marmalade...

➔ ADEFUSSIGNY.COM



Un cocktail rond, riche et savoureux

- 50 ml A. de Fussigny Sélection
- 20 ml vermouth doux / *sweet vermouth*
- 30 ml jus d'orange frais / *fresh orange juice*
- 15 ml sirop IPA / *IPA syrup**

Décorez le bord du verre avec des graines de sésame. Mettez tous les ingrédients dans votre shaker, secouer vigoureusement and server dans un verre old fashioned garni de glaçons. Décorez avec un zeste d'orange.

Rim the rock glass with sesame seeds. Pour all ingredients in your shaker, shake hard and pour into a rock glass full of ice cubes. Garnish with an orange zest.

* Sirop d'IPA / *IPA Syrup:*

Versez une bouteille d'IPA dans une casserole, porter doucement à ébullition jusqu'à ce que la bière épaississe. Ajouter 300 g de sucre brun. Conserver au réfrigérateur maximum 1 semaine.

Pour 1 bottle of IPA in a pan, boil down slowly until the beer starts to become thick. Add 300g of brown sugar. Store in a fridge. Max 1 week





LHÉRAUD

Depuis 1680, dans la famille Lhéraud, productrice d'eaux-de-vie, le style des unes se coule d'évidence sur le rythme des autres. Une marque d'exception créée par une famille qui ne l'est pas moins. Artisans autant que paysans, ils distillent avec élégance un savoir-faire familial transmis avec amour, sagesse et respect. Guy, Andrée et Laurent Lhéraud sont les héritiers de parfums et d'arômes, de saveurs et de notes, de gestes et de secrets qui s'invitent en sur-mesure dans leurs précieuses eaux-de-vie et sur les meilleures tables du monde. Le plaisir, unique, de sentir un Cognac, de le voir évoluer, se bonifier et de le partager orchestre leur vie.

Since 1680 in the Lhéraud family, the style of a brandy evidently marks the pace of another. An exceptional brand created by a family that is not less special. Craftsmen and farmers, they elegantly distil with a family know-how transmitted with love, wisdom and respect. Guy, Andree and Laurent Lhéraud are the heirs of the fragrances and aromas, flavours and notes, gestures and secrets that invite themselves in their precious brandies as well as on the best tables in the world. The unique pleasure to smell a Cognac, see it evolve, improve and share it orchestrate their lives.

→ WWW.COGNAC-LHERAUD.COM

LHÉRAUDique

C'est fort... It's strong...

Verser 4 cl de Guy Lhéraud Fins Bois 1969 avec 2 cl de café, 2 cl de sirop spicy aux 12 épices, 2 cl de sirop de chocolat, 2 cl d'émulsion à la crème fraîche poivrée.

Add 4cl Guy Lhéraud Fins Bois 1969, 2cl black coffee, 2cl spiced syrup (12 spices), 2cl chocolate syrup, 2cl whipped peppered creme fraiche.

Décoration / Garnish :

Sphère en chocolat ou un carré de chocolat amer tout simplement.

A ball or simply a square of bitter chocolate.



BARON GASTON LEGRAND

L'Armagnac est la plus ancienne eau-de-vie de France. Au XV^e siècle, apparaissent les preuves de sa production. Le Bas-Armagnac Baron Gaston Legrand, qui fait partie de la maison Lhéraud, se situe à l'ouest du département du Gers. Cette région produit des eaux-de-vie complexes et raffinées. Le cœur aromatique donne des repères d'âges qui témoignent du temps.

Armagnac is the oldest brandy in France. Evidences of its production appear in the 15th century. The Baron Gaston Legrand Bas-Armagnac, part of the Lhéraud house, is located in the west area of the Gers department. The region produces complex and refined brandies. The aromatic heart expresses ageing references that are evidence of the time past.

→ WWW.COGNAC-LHERAUD.COM



LHÉRAUDtisme

C'est excitant... It's exciting...

Sur une base Mojito avec dés de citron vert et mûres fraîches pilées, mélanger 4 cl de Bas-Armagnac 1991 de Gaston Legrand avec 2 cl de sirop de chocolat, 2 cl de jus citron et allonger avec 4 cl de Coca Cola light. Décorez avec une tige chocolat et une mûre fraîche.

On a Mojito basis with dices of lime and freshly crushed blackberries, mix 4cl of Bas-Armagnac Gaston Legrand 1991 with 2cl of chocolate syrup, 2cl of lemon juice and top up with 4cl of Coca Cola Light. Garnish with a chocolate stick and a fresh blackberry.

Cristal de Sèvres

France 1750

Le goût de l'excellence



www.cristalsevres.com

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



PLEINS FEUX
SUR LES
WHISKIES
FRANÇAIS



La Fédération du Whisky de France

Entretien avec Christophe DUPIC

Propriétaire de la distillerie de Rozelieures (Lorraine), Co-président de la Fédération du Whisky de France



Qu'est-ce que la Fédération du Whisky de France ?

C'est une fédération professionnelle fédérant tous les opérateurs (distilleries, affineurs, embouteilleurs) de la filière

de production du whisky made in France. Actuellement 40 opérateurs en activité et une dizaine de porteurs de projet en sont membres. Ces entreprises représentent 95 % des acteurs et des volumes commercialisés du whisky de France.

Comment vous est venue l'idée de créer la Fédération des Whiskies de France ?

Depuis plusieurs années, nous assistons à la multiplication du nombre d'opérateurs proposant du whisky de France. C'est pourquoi il nous a semblé normal d'avoir un lieu d'échanges entre les différents acteurs, pour accueillir les nouveaux entrants mais aussi définir ce que doit être un whisky made in France. C'est une belle idée collective, avec un fonctionnement très ouvert.

Quel est le rôle de la Fédération ?

Les rôles sont multiples. C'est un lieu d'échange d'idées, de rencontre de professionnels et d'expression des difficultés rencontrées ; un lieu de définition du whisky de France et de ses sous-catégories : whisky de malt, whisky d'assemblage, etc... Elle a une fonction de communication globale sur ce qu'est le whisky de France, et une fonction de veille afin de surveiller les opérateurs indécents qui ont tendance à surfer sur la vague de l'origine France en francisant des jus étrangers. Elle apporte enfin une réflexion technique visant à l'amélioration qualitative des jus.

Comment fait-on pour adhérer ?

Pour devenir adhérent, il faut produire ou élever ou embouteiller un whisky brassé, fermenté, distillé et vieilli en France. Il suffit de contacter la fédération ou l'un de ses membres et la fédération examine alors la candidature.

Quelle est la législation pour devenir producteur de whisky en France ?

Il faut respecter les réglementations européenne et française en vigueur et surtout produire en France. La France est un grand

pays de spiritueux, nous allons à coup sûr produire des whiskys très qualitatifs. Nous avons tous les atouts pour produire de grands whiskys.

Nous faisons la chasse aux whiskys étrangers arborant l'étiquette bleu blanc rouge. Le whisky doit être successivement brassé, fermenté, distillé, vieilli et embouteillé en France. Le simple passage en fûts d'un jus étranger quelques mois en France ne donne pas droit à l'appellation France. Il faut bien comprendre que produire en France coûte bien plus cher que produire dans d'autres pays notamment avec nos nombreuses règles sociales, fiscales, techniques et environnementales. Nous devons donc nous protéger d'opérateurs étrangers à bas coût qui usurpent l'origine France.

Quels sont les projets pour 2017 ?

2016 fut l'année de mise en place de la fédération. 2017 sera l'année de présentation de FWS à ses partenaires extérieurs, le début de la communication et il reste beaucoup de sujets à discuter.

Propos recueillis par Charlyne Zirah

What is FWS?

It is a federation that unites all the operators (distilleries, refiners, bottlers) of the made-in-France whisky production industry. Currently 40 operators and some ten project carriers are members. These companies represent 95% of the players and sales volume of French whisky.

How did you get the idea of creating this federation?

For several years we notice the proliferation of operators who propose French whisky. That is why it seemed important to us to have a place where the different players can exchange, to welcome new members but also to define what a French whisky should be.

What is the role of the federation?

It has many. It is
- a place to exchange ideas, to help the professionals meet, to express their difficulties;
- a place to define the French whisky and its subcategories: malt whisky, blended whisky ...
- it has a function of global communication about what French whisky is,

- and a role of monitoring to watch over the dishonest operators who ride the wave of the French origin by 'francizing' foreign juices
- at last it provides a technical reflection aiming at improving the quality of the juices.

How can one become a member?

To become a member one has to produce or age or bottle a whisky brewed, fermented, distilled and aged in France. Just contact the federation or one of its members and the federation will then consider your candidacy.

What is the legislation to become a whisky producer in France?

The producer has to respect the European and French rules and above all to produce in France. France is a grand spirits country, we are obviously going to produce excellent whiskies. We have all the assets to do so.

We chase after foreign whiskies with a French label. The whisky must be brewed, fermented, distilled, aged and bottled in France. The only ageing of foreign juices a few months in France is not enough to get the appellation 'France'. You have to understand that producing in France is much more expensive than in other countries, especially because of our social, tax, technical and environmental regulations. We thus have to protect ourselves against low-cost foreign operators who spoof the French origin.

What are the projects in 2017?

2016 was the year of the creation of FWS. 2017 will be the year of the presentation of FWS to the external partners, the beginning of communication, and there are many other subjects to discuss.

Interview by Charlyne Zirah



DISTILLERIE MAVELA

— CORSE —

Rencontre avec Stefanu VENTURINI, PDG de la distillerie

Stefanu, pouvez-vous nous présenter en quelques mots la distillerie Mavela ?

L'histoire commence en 1990. Mon père parcourt alors les villages corses pour distiller son « acquavita » (eau-de-vie de raisin) avec des alambics itinérants. En 1996, il rachète un ancien domaine viticole sur Aléria afin d'y installer un alambic. Située au cœur du domaine de Casabianda, classé en zone agricole, véritable écrin de nature entouré par la mer et la montagne, Mavela bénéficie d'un emplacement remarquable alliant verdure et quiétude.

L'esprit Mavela c'est quoi ?

L'esprit Mavela c'est retranscrire l'esprit de la Corse dans notre production, la mettre en bouteille et la faire découvrir à travers le monde.

Vous produisez un whisky reconnu au niveau international, comment expliquer ce succès ?

Première distillerie de whisky en Méditerranée, depuis 1999 nous attisons les curiosités. De nombreux professionnels sont venus à notre rencontre et on fait notre réputation. Tous ont été séduits par notre désir de produire un nouveau style de whisky. Associés à la brasserie Pietra, nous élaborons un whisky corse qui tire partie de la richesse de notre terroir. Il n'est pas une simple transposition de ce qui existe déjà ailleurs, chose unique à l'époque !

Nous distillons le wash réalisé par Pietra dans un alambic Arnold Holstein d'une capacité de 1 200 litres. Cette société allemande, réputée comme la plus performante, ne conçoit que des alambics sur mesure. L'alambic du Domaine est un alambic à fruits alliance de l'alambic charentais (à col de cygne) et de l'alambic à colonnes permettant de réaliser une distillation optimale en une seule passe.

Région viticole par excellence, la Corse produit sur son territoire de nombreux vins issus de cépages endémiques et vieillissent dans des fûts de chêne. Ces mêmes fûts sont utilisés pour l'élevage de nos whiskies et leurs apportent une typicité extraordinaire ! Sa proximité avec la mer et la montagne, la qualité de ses eaux de source et la particularité du climat méditerranéen constituent également de nombreux avantages naturels. Nous exploitons ces avantages chaque jour dans notre production.



Stefanu et Jean-Claude Venturini

Une gamme riche, pour quel type de consommateurs ?

Nous produisons différents whiskies. Il y a des Single Malt et des assemblages. Ils sont tous le fruit de nombreuses expérimentations. C'est d'ailleurs lors du vieillissement que nous influons le plus sur le produit, fût de Muscat, Vermentinu, Niellucciu, Sciacarellu... et tant d'autres cépages insulaires que nous récupérons chez nos amis vignerons pour des assemblages uniques. La colonne vertébrale est que tous ces fûts proviennent de Corse ! Ils s'adressent à l'ensemble des curieux, professionnels ou amateur à la recherche de nouvelles sensations !

Quels sont les projets pour 2017 ?

Le projet majeur pour 2017 est un projet commun que nous avons avec la grande majorité des distilleries de whisky français : structurer notre jeune filière tout en respectant les spécificités de chaque territoire. Et puis la faire gagner en qualité et la protéger d'attaques parfois excessives.

Un nouveau whisky en perspective ?

Plusieurs, mais chut ! C'est une surprise.

Propos recueillis par Charlyne Zirah

Stefanu, can you present Mavela in a few words?

The story starts in 1990. My father used to travel the Corsican villages to distil his 'acquavita' (a grape brandy) with mobile stills. In 1996, he purchased an old estate in Aleria to settle a still. Located at the heart of the area of Casabianda, classed agricultural zone, beautiful natural setting between the sea and the mountains, Mavela has a remarkable location surrounded with greenery and calm.

What is the Mavela spirit?

It means translate the Corsican spirit in our production, bottle it and make it be discovered all over the world.

You produce an internationally recognized whisky, how do you explain this success?

Being the first distillery in the Mediterranean area we arouse curiosity since 1999. Many professionals have come to meet us and built up our reputation. They have all been seduced by our desire to produce a new style of whisky. Associated with the Pietra brewery, we craft a Corsican whisky that benefits from the richness of our terroir. It is not just a transposition of something already existing elsewhere, something unique at that time!

We distil the wash made by Pietra in a 1,200-litre Arnold Holsstein still. This German company known to be the most competitive only makes made-to-measure stills. Our still is a fruit still, combining a Charentes potstill (with a swan neck) and a column still that enables an optimum distillation in one single run.

Corsica is a viticultural region par excellence and produces many wines stemming from endemic grape varieties and aged in oak barrels. We use these barrels for the elevage of our whiskies and they endow them with an extraordinary typicality! Our proximity with the sea and the mountain, the quality of the spring water and the specificity of the Mediterranean climate also are many natural assets. We exploit these advantages every day for our production.

A rich range, for what kind of consumers?

We produce different whiskies. We have single malts and blended whiskies. They are all the result of many experimentations. By the way it is during the ageing that we have the biggest impact on the product, using Muscat, Vermentinu, Niellucciu, Sciacarellu barrels ... and many other used for grape varieties of the island that we get at winemaker friends' for unique blends. The guideline is that all the barrels come from Corsica! Our whiskies are crafted for all the curious, professionals or amateurs seeking for new sensations!

A rich range, for what kind of consumers?

We produce different whiskies. We have single malts and blended whiskies. They are all the result of many experimentations. By the way it is during the ageing that we have the biggest impact on the product, using Muscat, Vermentinu, Niellucciu, Sciacarellu barrels ... and many other used for grape varieties of the island that we get at winemaker friends' for unique blends. The guideline is that all the barrels come from Corsica! Our whiskies are crafted for all the curious, professionals or amateurs seeking for new sensations!

**What are the projects of 2017?**

The major project in 2017 is a common project we share with most of the French whisky distilleries: structure our young industry while respecting the specificity of each of our terroir. And improve it and protect it against sometimes excessive attacks.

A new whisky upcoming?

Several, but ... it is a surprise!

Interview by Charlynnne Zirah

EN SAVOIR ⊕

➔ WWW.DOMAINE-MAVELA.COM

DISTILLERIE MEYER

— ALSACE —

Rencontre avec Lionel Meyer, Directeur de la Distillerie Meyer

Lionel, pouvez-vous nous dire quelques mots sur la distillerie Meyer ?

La Distillerie Meyer, entreprise familiale créée en 1958, c'est 3 générations et un seul objectif : émerveiller vos sens, et surtout vos papilles ...

De père en fils, les Meyer œuvrent pour proposer des produits qualitatifs jusqu'à devenir aujourd'hui la distillerie la plus primée de France au Concours Général Agricole de Paris, avec à ce jour plus de 180 médailles, principalement d'or.

Meyer c'est une gamme de produits traditionnels de qualité !

La distillerie Meyer propose plus de trente variétés d'Eaux-de-vie : la poire qui est sans conteste la reine de ses eaux-de-vie de fruits, en passant par le kirsch, la quetsche, la mirabelle, mais aussi des variétés plus rares, aux parfums et aux arômes plus exotiques comme l'alisier, le sorbier, le coing... On retrouve également les liqueurs classiques comme la liqueur de pêche, de framboise, mais aussi plus originales : le pain d'épices, ou encore la violette...

Puis vient le lancement des whiskies ?

Dans les années 2000, Jean-Claude Meyer, «2^{ème} génération », se lance dans une grande aventure, les Whiskys Alsaciens Meyer'S : un Blend supérieur qui est un équilibre parfait entre un whisky de grain et un whisky d'orge malté ; un Single Malt qui comme son nom l'indique est un whisky 100 % d'orge malté.



Arnaud et Lionel Meyer

Vous proposez un whisky Pur Malt et un whisky Blend Supérieur, vous nous en dites un peu plus ?

Le pur malt est élaboré et distillé deux fois dans des alambics à repasse à partir d'orge malté, le Pur Malt Meyer's, aux notes délicatement tourbées et végétales, trouve toute sa finesse dans son distillat de plus pure tradition. La richesse en corps et en arôme, lui apporte une identité unique.

Le blend supérieur est vieilli exclusivement en fûts de chêne ayant contenu des vins doux, le Blend Supérieur Meyer's tire de son distillat une élégance rare et complexe. Son assemblage de whisky de grain et de pur malt, lui accorde un nez frais et parfumé,

un corps rond et légèrement sirupeux et une magnifique couleur aux reflets cuivrés. Un grand Whisky sans aucun doute! Pour preuve il est noté 88.5/100 dans «La bible du Whisky» de Jim Murray.

Qu'est-ce qui distingue la distillerie Meyer ?

L'innovation ! Toujours avec le même esprit innovant et de recherche continuelle de perfection, Arnaud et moi même, « 3^{ème} génération », avons élargi notre gamme et présentont de nouveaux spiritueux, les Apéritifs Meyer'S : Pastis 100 % Alsacien, élaboré essentiellement à base d'anis, de fenouil, de badiane et de réglisse. Ce Pastis

de belle facture, au goût légèrement différent d'un pastis classique, révèle en bouche la fraîcheur de l'anis et du réglisse qui satisferont les plus grands amateurs ! Un Gin Artisanal, boisson alcoolisée élaborée essentiellement à base de baies de genièvre, de mélisse et de coriandre. Idéale pour les cocktails. Mais également Alsaquina, l'apéritif à découvrir très rapidement, essentiellement à base de vin rouge, de macération d'écorce de quinquina rouge, de macération d'orange amère et de gentiane. En bouche, l'Alsaquina dévoile des notes intenses de fruits rouges, de cerise à l'eau-de-vie, de fraises, d'anis étoilé, de poivre, de clou de girofle. Une pure délicatesse des saveurs !

Propos recueillis par Charlyne Zirah

Lionel, can you present Meyer?

The Meyer distillery is a family-run company established in 1958, three generations and one goal: amaze your senses and above all, your palate ...

From father to son the Meyers strive to propose quality products and the distillery is now the most awarded of France at the General Agricultural Contest of Paris with 180 medals, mainly gold ones, so far.

Meyer has a range of quality traditional products!

Meyer proposes over thirty varieties of brandies: pear—undoubtedly the queen of the fruit brandies—, kirsch, damson, mirabelle plum, but also rarer varieties, with more exotic aromas, like whitebeam, service tree, quince ... We also have classical liqueurs like peach, raspberry, but also more original ones like gingerbread, violet ...

Then you launched whiskies?

In the 2000s Jean-Claude Meyer, the 2nd generation, started a great adventure, the Alsatian whiskies Meyer'S: a Superior Blend which is a perfect balance between grain whisky and malt whisky; a Single Malt 100% made with malted barley.

You propose a Pure Malt and a Superior Blend.

What can you say?

The pure malt is crafted and distilled twice in a pot still from malted barley. Pure Malt Meyer'S with its delicate peaty and vegetal notes, draws its finesse from this pure traditional distillation. Its rich body and aromas give it its proper unique identity.

The Superior Blend is exclusively aged in oak barrels previously used for sweet wines. The Superior Blend Meyer'S has a rare and complex elegance. Its blend of grain whisky and malt whisky gives it a fresh and scented nose, a round and slightly syrupy body and a beautiful colour with coppery shades. A grand whisky, obviously! It got the mark of 88.5/100 in Jim Murray's whisky bible.

What makes Meyer stand out?

Innovation! Always with the same spirit of innovation and continuous research of perfection, Lionel and Arnaud Meyer, the 3rd generation, broadened their range and present new spirits, Meyer'S aperitifs: *Pastis 100% Alsatian*, made only with aniseed, fennel, star anise and liquorice. This beautifully crafted pastis, with a slightly different taste than the usual pastis, reveals the freshness of the aniseed and the fennel on the palate, for the greatest pleasure of the connoisseurs! A craft *Gin* made only with juniper berries, lemon balm and coriander. Ideal for cocktails. But also *Alsaquina*, an aperitif to discover absolutely, made with red wine, macerated red cinchona bark, macerated bitter orange and gentian. On the palate, Alsaquina revels intense notes of red fruits, brandied cherries, strawberries, star anise, pepper, cloves. Extremely delicate aromas!

Interview by Charlyne Zirah



EN SAVOIR ⊕

→ WWW.DISTILLERIEMEYER.FR



WHISKY ROZELIEURES

— LORRAINE —

Sabine et Christophe Dupic

Rencontre avec Christophe Dupic, Propriétaire de la distillerie de Rozelieures

Christophe, pouvez-vous nous présenter la distillerie de Rozelieures en quelques mots ?

La distillerie de Rozelieures est située sur un site exceptionnel : elle est implantée au centre d'un domaine de 300 ha de cultures (dont l'orge à malt et la mirabelle), au pied du volcan d'Essey-la-Côte et dans les contreforts de la montagne vosgienne. Egalement adossée à la Maison de la Mirabelle, la distillerie produit de délicieuses eaux-de-vie depuis 1860. Avec mon épouse, Sabine, nous sommes la 5ème génération. Nous sommes une des rares distilleries françaises à ne distiller que nos propres fruits (mirabelles) ce qui est un véritable gage qualitatif. La distillation du whisky a débuté en 2000 sur le site.

Un savoir-faire qui se transmet de générations en générations ?

Oui, le savoir-faire de distillation ne s'invente pas. Il faut des années de pratique et des « petits plus » qui se transmettent de génération en génération. La distillation est un véritable travail d'alchimiste et ce sont de petits détails mis bout à bout qui font les grands spiritueux.

Une qualité de produit qui fait l'unanimité auprès des professionnels et des particuliers !

Quel est votre secret ?

Notre premier secret réside dans le respect des matières premières. Nous sommes très soucieux de leur origine, élément trop

souvent négligé. En France, comme à Rozelieures, nous avons la chance d'avoir un climat et un sol très propice à la culture de céréales ou de fruits, d'où cette excellence qualitative. Et un grand malt est la base d'un grand whisky.

Notre deuxième secret réside dans notre passion pour les whiskys tourbés et fins... Notre troisième secret est notre patience. A la différence de beaucoup de jeunes distilleries, nous avons patiemment attendu que nos whiskys vieillissent avant de les mettre en bouteilles. Ainsi notre premier distillat a été produit en 2001 et les premières bouteilles ont été vendues uniquement en Lorraine en décembre 2007. Puis nous avons attendu l'automne 2013 pour passer au niveau national, enfin l'export en 2015. Il faut du temps pour arriver à maturer un bon whisky et surtout ne pas être trop pressé : voilà notre secret.

G.Rozelieures, un whisky français, une passion, deux hommes ?

Oui, avec Hubert Grallet, nous sommes des amateurs de whisky et sommes venus à cette activité par goût personnel. Et c'est devenu la première activité de la distillerie. Nous aimons faire partager cette passion et expliquer ce que nous avons voulu produire : notre terroir, le pourquoi du gras de nos whiskys, leur côté rond et très aromatique. L'idée nous est venue en moissonnant un champ d'orge à Rozelieures. 15 ans et de gros investissements plus tard, des trésors évoluent dans nos 3 chais.

Vous proposez une large gamme pour un public de connaisseurs ?

Notre gamme, intégralement « Whisky Single Malt », est structurée avec 2 catégories de whisky : la gamme récurrente ou permanente avec 4 whiskys single malt G. Rozelieures, et une gamme exceptionnelle issue du choix des meilleurs fûts de la distillerie, en éditions limitées et uniques.

Quelle est la particularité des whiskies G.Rozelieures ?

Les whiskys G.Rozelieures revendiquent l'élégance à la française, le respect des matières premières, du travail bien fait. Les whiskys single malt de Rozelieures sont des spiritueux gras alliant rondeur et longueur à la dégustation. Une vraie signature.

Des projets pour 2017 ?

Tout d'abord notre packaging a été profondément revu fin 2016 afin de mieux coller à l'identité de notre marque, du lieu géographique où se trouve la distillerie. En 2017, un focus important sera fait sur les matières premières (malt).

Propos recueillis par Charlyne Zirah

EN SAVOIR ➔

➔ WWW.WHISKYROZELIEURES.COM

Christophe, can you present the Rozelieures distillery?

The Rozelieures distillery is located in an exceptional place, at the heart of 300 hectares of cultures (in which the malting barley and mirabelle plum), at the foothills of the volcano of Essey-la-Côte and the Vosges. Backing on the Mirabelle house, the distillery produces delicious brandies since 1860. With my wife Sabine we represent the 5th generation. We are one of the rare French distilleries to distil only our own fruits (Mirabelle plums) which is a real gustatory guarantee. We started distilling whisky here in 2000.

A savoir-faire passed down from generation to generation?

Yes, distilling is not something that can be made up. One needs years of practice and some extra 'little things' transmitted from generation to generation. Distillation is a real alchemist work and all these details taken together make grand spirits.

The quality is unanimously praised by the professionals and the general public! What is your secret?

Our first secret is the respect of the raw materials. We give great care to their origin, something often not considered. In France, like at Rozelieures, we are lucky to have a climate and a soil suitable for the growing of grain or fruits, therefore this excellent quality. And a great malt is the base of a grand whisky.

Our second secret is our passion for peaty and fine whiskies ...

Our third secret is our patience. Contrary to many young distilleries, we have patiently waited for our whiskies to age before bottling them. Our first distillate has been produced in 2001 and the first bottles have been sold only in Lorraine in 2007. And we then waited until 2013 to sell them all over France, and 2015 to export them. Time is necessary to mature a good whisky, and not rushing is our secret.

**G.Rozelieures, a French whisky, one passion, two men?**

Yes, with Hubert Grallet, we are whisky lovers and got interested in this activity by personal taste. And it has become the main activity of the distillery. We love to share our passion and explain what we tried to produce: our terroir, why the fatness of our whiskies, the round and very aromatic side. The idea came up when we were harvesting barley at Rozelieures. Fifteen years and huge investments later our treasures lay in our three cellars.

You have a wide range for a public of connoisseurs?

Our range, only composed of Single Malt Whiskies, is based on two categories: the permanent range of four single malt G. Rozelieures whiskies, and an exceptional range from the best barrels of the distillery, in limited and unique editions.

What is the specificity of the G.Rozelieures whiskies?

They assert the French elegance, respect of the raw materials and well-done work. The Rozelieures single malts are fat spirits, round and long on the palate. A real signature.

Projects in 2017?

First our packaging has been completely made over in the end of 2016 in order to better match with the identity of our brand, the place where our distillery is settled. In 2017 an important focus will be done on the raw material (malt).

Interview by Charlyne Zirah

WHISKY BELLEVOYE

Rencontre avec Alexandre Sirech
Président co-fondateur, maître de chai

Présentez-nous en quelques mots Bellevoye

Bellevoye est un whisky 100 % français. Il s'agit d'un triple malt, soit l'assemblage de ce que nous pensons être les trois meilleurs single malts français (un Chiti, un Alsacien et un Charentais). Ces trois single malts sont transférés puis assemblés dans nos chais charentais avant d'être élevés neuf mois de plus par nos soins selon une méthode inédite et secrète.

Les Bienheureux*, un état d'esprit qui se reflète à travers votre whisky ?

Oui, tout à fait ! Dans notre charte fondatrice les valeurs d'éthique, d'esthétique et de patriotisme sont clairement exposées. On les retrouve dans le positionnement de Bellevoye : le whisky de France. Nous sommes intimement convaincus que la France est idéalement placée pour faire de grands whiskies (orge, eau, savoir-faire ancestraux et variés de distillation, meilleures barriques du monde, leader du luxe mondial).

Bellevoye, une exigence de qualité ?

Tous les produits des Bienheureux suivent la même règle : ils ne sont pas lancés tant qu'ils ne gagnent pas, à l'unanimité du comité, la dégustation en verres noirs qui les opposent à leurs concurrents directs. Cette exigence implique deux à trois ans de recherche & développement par produit. Je dois avouer que Bellevoye ne fut pas un produit difficile à créer. En effet, ce n'est pas très compliqué de faire le meilleur whisky français (selon Le Point, novembre 2016) en assemblant les trois meilleurs whiskies français ! Mais la méthode d'élevage final de Bellevoye que nous pratiquons dans nos chais nous a demandé deux ans et demi de recherche. Elle est très novatrice et c'est pour nous protéger des géants du secteur que nous devons la garder secrète.

Qu'est ce qui distingue les whiskies Bellevoye ?

L'équilibre, la rondeur, la complexité, l'élégance et la suavité sont les mots qui reviennent le plus souvent. Ces qualités sont consubstantielles au concept même de Triple

Malt. L'équilibre et la complexité sont en effet beaucoup plus faciles à obtenir avec trois distilleries au lieu d'une seule sur la palette d'assemblage.

Après le succès de Bellevoye Bleu, vous lancez Bellevoye Rouge, quelles en sont les caractéristiques ?

Bellevoye Rouge est élaboré avec les meilleurs fûts de notre chai. Le fruit est donc plus concentré et expressif. C'est un whisky très masculin qui titre à 43 %. La complexité et la longueur sont remarquables. Les amateurs de grands japonais sont en train de l'adopter. Bellevoye rouge a d'ailleurs été le cinquième spiritueux le plus vendu à Noël par les Galeries Lafayette Haussmann.

Des projets pour 2017 ?

En avril, nous lancerons Bellevoye Noir, le seul whisky tourbé de la gamme. Nous vous préparons également deux surprises, une pour la fête des pères et l'autre pour Noël.

Propos recueillis par Charlyne Zirah

* Les Bienheureux : nom de la société co-fondée par Alexandre Sirech et Jean Moueix

Can you present Bellevoye?

Bellevoye is a 100% French whisky. It is a triple malt, thus a blend of what we think are the three best French single malts (one from the North of France, an Alsatian one and one from the Charentes). These three are transferred then blended in our cellars in Charentes and we then age them nine more months according to an innovative and secret method.

Les Bienheureux*, a state of mind reflected in your whiskies?

Yes, exactly! In our founding charter the values of ethics, aesthetics and patriotism are clearly stated. They are to be found in the positioning of Bellevoye: French whisky. We firmly believe that France is ideally located to make great whiskies (barley, water, various and ancestral distillation savoir-faire, best barrels in the world, world leader in the luxury industry).

Bellevoye, strong quality requirements?

All the Bienheureux's products follow the same rule: they are not released as long as they are not unanimously validated by the tasting committee after being tasted in black glasses together with products of the competitors. This requirement means two or three years of R&D for each product. I must admit that Bellevoye was not difficult to create. Indeed it is not that complicated to make the best French whisky (dixit Le Point, November 2016) by blending the three best French whiskies! But the final ageing method of Bellevoye that we use in our cellars demanded two and a half year of researches. It is very innovative and we keep it secret to protect ourselves from the giants of the industry.

What makes the Bellevoye whiskies distinctive?

The balance, the roundness, the complexity, the elegance and smoothness are the words that come back more often. These qualities are intrinsic to the very concept of Triple Malt. Indeed the balance and the complexity are easier to get when blending together three distilleries rather than one.

After the success of Bellevoye Blue, you launch Bellevoye Red. What are its characteristics?

Bellevoye Red is crafted in the best barrels of our cellar. The fruitiness thus is more concentrated and expressive. It is a very masculine whisky with a 43% alcohol content. The complexity and length are outstanding. The lovers of Japanese whiskies are getting seduced. Bellevoye Red was the fifth best sold spirit for Christmas at Galeries Lafayette Haussmann.

Projects in 2017?

In April we will release Bellevoye Black, the only peaty whisky of the range. And we are preparing two surprises, one for Father's Day, the other for Christmas.

Interview by Charlyne Zirah

* Name of the company founded by Alexandre Sirech and Jean Moueix (means happy, blessed)



BELLEVOYE

WHISKY DE FRANCE

TRIPLE MALT

BELLEVOYE
WHISKY

FRANCE

FRANCE

BLACK MOUNTAIN, un whisky atypique du sud de la France !

Rencontre avec Cédric Leprette,
Président co-fondateur

Black Mountain, racontez-nous en quelques mots ?

Nous sommes 4 entrepreneurs* qui avons un projet autour de l'eau. Nous avons trouvé une source sur la Montagne Noire, et la magie du lieu nous a soufflé un autre projet : monter une distillerie pour produire d'authentiques whiskies du sud de la France.

Un « loughier » comme emblème, il ne fait pas bon de se promener dans les Montagnes du Sud ?

C'est notre mascotte, un animal mythique mi-loup, mi-sanglier ! Quiconque est habité par « l'esprit du loughier », c'est-à-dire qui a de l'imagination, le goût des bonnes choses, ne risque rien...

Qu'est ce qui distingue un whisky Black Mountain d'un autre whisky ?

Pour le moment, la distillerie est encore à l'état de projet ; un projet qui avance rapidement maintenant (construction prévue en 2018) mais qui n'est pas encore concrétisé. Les whiskies Black Mountain sont des assemblages de whiskies d'Ecosse, ajustés à l'eau de la Montagne Noire et affinés dans des fûts français ayant auparavant contenu les plus prestigieux spiritueux de Gascogne. Cela leur confère beaucoup de douceur et de caractère, sur des notes principalement fruitées.

Comment se compose votre gamme ?

Une gamme « sélection » de 3 références. Le « BM N°2 » est un whisky parfumé, léger convenant à tout le monde, amateurs comme novices en dégustation de whiskies. Le « BM N°1 » est composé de whiskies plus âgés, avec une durée de maturation de plus de 18 mois lui conférant puissance, complexité et longueur en bouche, un pur whisky de dégustation. Le « Notes Fumées » comprend une proportion spéciale de whiskies tourbés, sur fond de whisky parfumé ; cela lui donne des notes fumées et herbacées dans une enveloppe aromatique acidulée tendant vers la réglisse, une belle surprise pour les amateurs de ce type de whiskies.



Des whiskies très souvent médaillés, une qualité reconnue au niveau international ?

Les BM N°1 et N°2 ont tous les deux obtenus la médaille d'argent à l'International Spirit Challenge à Londres en 2014. Le BM N°1 a été élu « meilleur Blended Whisky européen » aux World Whiskies Awards 2015. Le BM N°2 a obtenu la médaille d'argent à l'International Wine & Spirit Competition en 2016.

Des projets de whiskies 100 % Français ?

Le projet de distillerie avance rapidement maintenant, nous travaillons sur les plans et le choix des équipements, parallèlement au dépôt de tous les dossiers réglementaires. Si tout se passe comme prévu, les travaux débiteront en 2018 pour une mise en service rapide en suivant.

Propos recueillis par Charlyne Zirah

* (4 associés fondateurs : Cédric Leprette, Jacques Rossi, Laure Maurin-Segonne et Pierre Lepetit)

BLACK MOUNTAIN, AN ORIGINAL WHISKY FROM THE SOUTH OF FRANCE!

Tell us about Black Mountain.

We are four undertakers* who had a project dealing with water. We found a source in the Montagne Noire, and the magic of the place suggested another project: create a distillery to produce authentic whiskies from the South of France.

You have a strange animal as a symbol, is it dangerous to walk in the Southern Mountains?

It is our mascot, a mythical animal, half a wolf and half a wild boar! To whoever has the spirit of this animal, i.e. imagination and the taste for good things, nothing will happen ...

What makes Black Mountain different from another whisky?

For the moment the distillery is still a project; a project that is advancing quickly (the building is planned in 2018) but that is not yet completed. The Black Mountain whiskies are blends of Scotch whiskies added with water from the Montagne Noire and refined in French barrels that have previously contained the most prestigious spirits of Gascony. It endows them with a lot of softness and character with mainly fruity aromas.

What does your range consist of?

A range "Selection" with 3 references. "BM Nr. 2" is a fragrant whisky, light, suitable for anyone, connoisseurs or amateurs. "BM Nr. 1" is composed of older whiskies with an 18-month ageing time which makes it more powerful,



more complex and longer on the palate, a genuine tasting whisky. "Notes Fumées" has a special proportion of peaty whiskies on a fragrant whisky basis. It gives it smoky and herbal notes within a tangy aromatic range leaning towards liquorice, a beautiful surprise for those who loves such kind of whiskies.

Whiskies that are often awarded medals, an internationally recognized quality?

BM Nr. 1 and Nr. 2 both won the silver medal at the International Spirit Challenge of London in 2014. BM Nr. 1 has been elected 'Best European Blended Whisky' at the World Whiskies Awards in 2015. BM Nr. 2 got the silver medal at the International Wine & Spirit Competition in 2016.

Any projects of 100% French whiskies?

The project of distillery is advancing quickly now, we are working on the plans and the equipment, in a parallel to the deposit of all the regulatory dossiers. If everything goes well, the construction will start in 2018 to make it enter into service soon afterwards.

Interview by Charlyne Zirah

* (4 associés fondateurs : Cédric Leprette, Jacques Rossi, Laure Maurin-Segonne et Pierre Lepetit)



EN SAVOIR +

➔ WWW.BLACKMOUNTAIN.FR

Perles de Cognac
XO FINE CHAMPAGNE
by De Luze



Pour une explosion de saveurs en bouche !

An explosion of flavors !



DEPUIS 1822

DE LUZE[®]
COGNAC



Rhum LAZY DODO

DE L'ÎLE MAURICE

Le Rhum Lazy Dodo est la concrétisation d'une amitié de longue date entre la famille Harel, productrice de rhum, et la famille Milhade, producteurs de vins en Bordelais. S'en sont suivies de nombreuses rencontres autour des mêmes passions : la production et l'expression d'un savoir-faire. En effet, l'univers du vin et du rhum ne sont pas si éloignés. Vint alors l'idée d'élaborer ensemble un rhum raffiné, haut de gamme : le rhum

Lazy Dodo (en hommage à l'oiseau mythique de l'île, aujourd'hui disparu). Des cannes issues des meilleures parcelles du nord de l'île et grâce à un savoir-faire vieux de 175 ans, le maître distillateur a su extraire minutieusement les saveurs naturelles avec sa typicité du terroir et des arômes de fruits exotiques. Puis le rhum est vieilli durant une douzaine d'années en fût de chêne du Limousin.

Sous une robe dorée se cache un nez séducteur, frais, dominé par des notes de fruits exotiques dont le pamplemousse, laissant place à une bouche structurée, moelleuse, aux subtiles nuances boisées, vanillées et aux soupçons d'agrumes. La finale est ronde et très élégante.

RHUM LAZY DODO FROM

MAURITIUS || Rum Lazy Dodo is the result of a long friendship between the Harel family who produces rum and the Milhade family, winegrowers in Bordeaux. They often met to share about their common passion: producing and expressing a savoir-faire. Indeed the wine and rum universes are quite similar. They had the idea to work together on the crafting of a fine and uprange rum: Lazy Dodo (in tribute to the mythical bird of the island that has since disappeared).

The master distiller has carefully extracted the terroir-marked natural flavours and aromas of exotic fruits from the sugar canes, thanks to a 175-year-old savoir-faire. Then the rum ages twelve years in Limousin oak barrels.

Its golden colour conceals a seducing, fresh nose dominated by notes of exotic fruits (grapefruit) and a well-structured, soft palate with subtle wood, vanilla and citrus shades. The finish is round and very elegant.



→ www.milhadspirits.fr

CHICKEN COCK



Fondé en 1856, à Paris au Kentucky, la fameuse ancienne marque de bourbon Chicken Cock s'est fait connaître pendant la Prohibition. Ayant déplacé sa distillerie à la frontière canadienne à cette période, la marque fût passée en contrebande aux USA dans des boîtes de conserves. Un format de service qui se retrouva dans la majorité des clubs de jazz de l'époque. C'est un Whiskey Blend 100 % bourbon en provenance du Kentucky et de l'Indiana. Bourbon « no aged statement » de style plus léger que les classiques du marché, il est le résultat du process de vieillissement accéléré utilisant la technologie Terressentia. Ce process se traduit par une surexposition au chêne.

BOOTLEGGERS RESERVE

Un Bourbon Blend de 40 % seigle et 60 % maïs, Chicken Cock Bootlegger's Reserve est une édition limitée de certains des plus beaux Bourbons. Le seigle ajoute de la complexité au mélange sans maîtriser le maïs. Il est facile à déguster avec une touche de piquant typique du seigle. Ce whiskey de seigle est élaborer et vieilli à Charleston en Caroline du Sud.

Founded in 1856 in Paris, Kentucky, the famous old brand of Bourbon was forced to move production to Canada when Prohibition started. Chicken Cock was smuggled across the border in tin cans, where it rose to fame as a popular serve at some of the era's most famous speakeasies.

It is a 100% Bourbon Blend Whiskey from Kentucky and Indiana. Bourbon with no age statement with a lighter style than the classics on the market, it results from an accelerated ageing process using the Terressentia technology. This process uses an overexposure to oak.

Bootlegger's Reserve

A Bourbon blend of 40% rye and 60% corn, Chicken Cock Bootlegger's Reserve is a limited edition of some of the most beautiful bourbons. The rye adds complexity to the blend without dominating the corn. It is easy to enjoy with a typical rye spicy side. This rye whiskey is blended and aged in Charleston, South Carolina.



→ www.hawkinsdistribution.com

COGNAC J. DUPONT,

– MAISON BOINAUD –

Interview de Rémi Boinaud



Rémi Boinaud et Nelson Chow

La Maison Boinaud s'épanouit au cœur de la Grande Champagne, 1er Cru de Cognac. Avec 420 hectares de vignes et une distillerie de 41 alambics dédiés à la production d'eaux-de-vie élégantes et raffinées, le savoir-faire des Boinaud s'apprécie à travers les marques Cognac De Luze Fine Champagne & Cognac J. Dupont Grande Champagne, toutes deux propriétés de la famille. La maîtrise de toutes les étapes nécessaires à l'obtention d'un Cognac d'exception, voilà ce que la famille Boinaud s'efforce de réaliser depuis des décennies ; de la culture de la vigne à la mise en bouteille au domaine, en passant par la distillation, la fabrication de ses propres fûts, le vieillissement et l'assemblage de ses eaux-de-vie dans les chais familiaux.

The Cognac house Boinaud flourishes in the heart of Grande Champagne, the first Cru of Cognac. With 420 hectares of vineyard and a 41-still distillery dedicated to the production of elegant and refined spirits, the expertise of Boinaud is assessed through the brands of Cognac De Luze Fine Champagne & J. Dupont Grande Champagne, both of them properties of the family. The mastery of all the steps necessary to obtain an exceptional Cognac is what the Boinaud family has been trying to achieve for decades; from the cultivation of the vineyard to distillation and bottling at the estate, as well as the manufacturing of their own barrels, the ageing and blending of their own spirits in the family cellar.

Un joli mot pour désigner vos Cognacs ?

A lovely word to define your Cognacs?

« Artistique ». Artistic.

Votre Cognac est-il le fruit de votre personnalité ?

Is your Cognac the fruit of your personality?

Notre Cognac est lié à la vie des femmes et des hommes passionnés qui ont travaillé à la Maison Boinaud depuis 1640. Artisans d'exception, ils ont su par une minutie d'orfèvre et un savoir-faire inimitable, produire des œuvres d'art uniques.

Our Cognac has a link with the enthusiast women and men who have been working at Boinaud since 1640. Exceptional craftsmen, they managed to produce unique works of art thanks to extreme care and an inimitable savoir-faire.

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

What is an exceptional Cognac to you?

Un Cognac d'exception provient souvent d'un lot d'eaux-de-vie uniques, issues de la réserve de la famille. En rendant l'inaccessible accessible, nos Cognacs J. Dupont vous emportent dans un tourbillon d'essences. Cognac J. Dupont sublime l'Art ordinaire du XO en allant chercher la juste expression qui transcende l'identité même de cette catégorie de Cognac, en révélant la pertinence d'un assemblage d'eaux-de-vie pleinement accomplies et mûres.

Ainsi « Art de Vie » nous offre la rareté mêlée à l'œuvre des talents, traversant les époques. A l'apogée d'un luxe sophistiqué, c'est tout l'art de la haute couture de la Maison Boinaud qui en émane. « Art Déco » quant à lui est une subtile alchimie entre le rationnel et l'artistique. Il vous fait partager avec luminosité, finesse et élégance sa richesse épicée et miellée, symbole de son modernisme et de son histoire.

It often stems from a batch of unique brandies from the family reserve. Making the unaffordable approachable, our J. Dupont Cognacs take you in a swirl of essences. Cognac J. Dupont sublimates the ordinary art of XO by seeking the right expression that exudes the very identity of this category of Cognac, by revealing the intelligence of a blend of fully accomplished and mature brandies. So is "Art de Vie" that offers rarity mingled with talent, through the ages. At the peak of sophisticated luxury, it exhales the haute couture philosophy of the Boinaud maison. As for "Art Déco" it is a subtle alchemy between rationalism and art. It shares with brightness, finesse and elegance its honeyed and spicy richness, symbol of its modernism and history.

Quelle est l'ambition des Cognacs J. Dupont ?

What is the J. Dupont Cognacs' ambition?

Garder la culture de l'excellence, où rien n'est laissé au hasard, pour offrir, encore et toujours, la quintessence de nos eaux-de-vie de Grande Champagne. Keep the culture of excellence where nothing is left to chance, to offer again and again the very essence of our Grande Champagne brandies.

Propos recueillis par / interview by Charlyne Zirah



PASTIS 1811



DEPUIS 1811

LEMERCIER
Frères

PASTIS 1811

l'authenticité et l'excellence !

Au 19^{ème} siècle, alors que l'Absinthe fait la richesse de nombreuses distilleries – dont Lemerrier – elle est accusée de tous les maux de la société et fait l'objet de vifs débats, pour enfin être interdite en 1915 sous la pression du puissant lobby viticole et au nom de la lutte contre l'alcoolisme. De nombreux substituts essayèrent de prendre la place de l'Absinthe et ce fut finalement une simple modification de sa recette qui permit au Pastis de voir le jour en 1923... C'est ainsi que le Pastis de la Distillerie Lemerrier fut commercialisé !

Le Pastis 1811 est un véritable Pastis traditionnel obtenu par macération et distillation (sous température contrôlée) de diverses graines et plantes sélectionnées rigoureusement (absinthe, armoise, gentiane, réglisse, anis étoilé...). Les distillats vieillissent minimum 9 mois dans des bonbonnes au grenier après assemblage.

Au nez, des notes douces de réglisse, une harmonie des parfums, aucune agressivité. Une bouche en 3 temps : note anisée, note herbacée et florale, note de réglisse ;

une sensation très harmonieuse, tout en élégance et en subtilité. Finement parfumé, le Pastis 1811 est unique par sa fraîcheur et sa douceur.

Conseil de dégustation : 1 volume de Pastis 1811 (2 cl) pour 5 à 7 volumes d'eau + 2 glaçons.

Degré / volume : 45 % - Formats : 50 cl et 1 l

In the 19th century when Absinthe enriched many distilleries—including Lemerrier—it was accused of all evils and was subjected to many debates. It was finally prohibited in 1915 under the pressure of a powerful wine lobby and in the name of fight against alcoholism. Numerous substitutes tried to take the place of Absinthe and it was finally a simple modification of the recipe that allowed Pastis to be created in 1923 ... and this is how Distillerie Lemerrier's Pastis was marketed!

Pastis 1811 is a truly traditional Pastis, produced by macerating and distilling (under controlled temperature) various carefully selected seeds and plants (wormwood, mugwort, gentian, liquorice, star anise...). The distillate ages nine month minimum after blending in tanks in the granary.

In the nose, sweet notes of liquorice, a harmony of the scents, no harshness. A palate in three stages: aniseed, a herbal/floral note, liquorice; a very harmonious sensation for the palate, at once elegant and subtle. Delicately

fragrant, Pastis 1811 is unique by its freshness and softness.

Serving suggestion: 1 part Pastis 1811 (2cl) per 5-7 parts water + 2 ice cubes.



→ www.lemercier.com
www.grandes-distilleries-peureux.fr

33^E EDITION DES MARIE BRIZARD MASTERS

temps fort sur l'échiquier de la tendance cocktail

Marie Brizard, la marque de liqueur culte, vit une véritable résurrection. Cette mythique maison de spiritueux française fondée en 1755 au cœur de Bordeaux a abandonné son site historique pour un nouveau siège qui abrite un centre de recherche et développement pointu. De nouvelles recettes de liqueurs y verront le jour dans l'esprit insufflé par Marie Brizard, femme avant-gardiste et visionnaire. Le groupe Marie Brizard Wine & Spirits (MBWS) affiche depuis juin 2016 les nouveaux codes de la marque éponyme lancée il y a 262 ans par

cette pionnière audacieuse. Avec un nouveau logo, une identité visuelle forte et une palette de cocktails signature, elle arbore désormais l'estampille « Femme d'esprits depuis 1755 » sur ses bouteilles redessinées avec le losange des pubs historiques de style Art Déco, et une capsule aux initiales MBR, pour Marie Brizard Roger.

Quoi de plus légitime pour honorer son nom qu'un challenge international réunissant des bartenders venus du monde entier ? L'International Bartenders Seminar (IBS) est devenu en 2016 pour sa 33^{ème} édi-

tion les Marie Brizard Masters. La marque s'inscrit sur la scène du cocktail avec un atout majeur : Emile Chaillot, figure de la mixologie. Il anime des master-class Marie Brizard dans les écoles hôtelières, auprès des barmen et des sommeliers du monde entier. Pour éduquer, redonner notoriété et image à la marque auprès des prescripteurs et des consommateurs, il a créé des cocktails signature : le Marie Crousta ou encore le Marie Love à base de liqueur parfait amour... Son but est que Marie Brizard ne soit plus jamais un ingrédient noyé dans les cocktails.



Une ambiance somme toute décontractée régnait parmi les candidats.

MBWS lui a confié la charge de repenser le déroulement des MBM. Le challenge international a eu lieu dans les murs du Mama Shelter de Bordeaux du 20 au 23 novembre dernier. Les 35 compétiteurs en lice provenant de 26 contrées se sont affrontés sur des épreuves théoriques et pratiques. Chacun avait 40 minutes pour répondre à un quiz de 40 questions, devait réaliser son cocktail création et peaufiner

une présentation sur le thème imposé : les années 20 et l'Esprit Marie Brizard. Les membres du jury ont tranché. Quatre finalistes se sont affrontés tour à tour pendant la soirée de gala qui se déroulait à l'Institut Bernard Magrez au Château Labottière. Les convives, bartenders, importateurs, représentants de MBWS, dont Stanislas Ronteix* et Stanislas de Parcevaux*, ont consacré Piotr Sajdak, du Salut! Classic Bar

à Berlin. Il a remporté le concours avec la recette parfaitement équilibrée du cocktail « Connection ».

* Stanislas de Parcevaux directeur marketing et digital, MBWS ; Stanislas Ronteix, directeur général adjoint MBWS

33rd edition of the Marie Brizard Masters: a top event in the cocktail trend II Marie Brizard, the cult brand of liqueurs, goes through a real revival. This mythic French spirit producer established in 1755 at the heart of Bordeaux has left its historical site for a new head office with a top-notch R&D department. New recipes of liqueurs will be created there in Marie Brizard's spirit, a vanguard and visionary woman. Since June 2016 the Marie Brizard Wine & Spirits group (MBWS) show up the new codes of the eponymous brand launched 262 years ago by the audacious pioneer. With a new logo, a strong visual identity and a range of signature cocktails, it now bears the mark "Spiritual women since 1755" on bottles redesigned with the diamond of the historical Art Deco style adverts, and a capsule with the initials 'MBR' for Marie Brizard Roger.

What is more legitimate to honour her name than an international challenge gathering bartenders from the world over? In 2016 for its 33rd edition, the International Bartenders Seminar (IBS) has become the Marie Brizard Masters. The brand enters the cocktail universe with a major asset: Emile Chaillot, important figure of mixology. He hosts Marie Brizard master classes in hotel schools, with barmen and sommeliers from all over the world. To train and give back the brand its fame and image with the prescribers and the consumers, he has created signature cocktails: Marie Crousta or Marie Love with Parfait Amour liqueur ... His goal is to make Marie Brizard a prevailing ingredient in cocktails.

MBWS entrusted him with the mission to rethink the whole contest process. The international challenge took place on last November 20 to 23. The 35 competitors from 26 countries faced theoretical and practical tests. Each of them had to answer a quiz of 40 questions, make his creation cocktail and refine a presentation on an imposed topic: the 20s and Marie Brizard spirit. The jury members made their choice. Four finalists faced off on turn

Ingédients

- 5 ml Anisette Marie Brizard
- 10 ml Apry Marie Brizard
- 25 ml Manzanita
- 30 ml Tequila San José
- 50 ml de jus de pamplemousse / grapefruit juice

Garniture / garnish

- 1 bâton de cannelle / cinnamon stick
- Feuilles de menthe / mint leaves
- Poudre d'or / gold powder



Le cocktail Connection

during the gala evening that took place at the Bernard Magrez Cultural Institute at Château Labottière in Bordeaux. The guests, bartenders, importers, representatives of MBWS, especially Stanislas Ronteix* and Stanislas de Parcevaux*, elected Piotr Sajdak from the Salut! Classic Bar in Berlin. He won the contest with the perfectly balanced cocktail "Connection".

Sarah Canonge

* Stanislas de Parcevaux, MBWS marketing and digital manager; Stanislas Ronteix, MBWS deputy general manager



Piotr Sajdak, le vainqueur.

TOUT POUR DÉCOUVRIR LE SAKÉ

Les initiatives pour promouvoir le saké se multiplient. Pour découvrir ou approfondir vos connaissances, des salons, des formations, de la documentation existent aujourd'hui. Vous n'avez plus d'excuses !

The projects to promote sake are increasing. To discover or further your knowledge, trade fairs, education, books are available now. You have no excuses!



LE SALON DU SAKÉ SYLVAIN HUET COMBAT LES FAUSSES IDÉES !

Le fondateur du salon européen du saké n'est pas un importateur mais un éducateur. Il a créé l'Académie du Saké en 2010. Ancien danseur contemporain avec une formation de physique et mathématiques, puis professeur d'aïkido, il est parti au Japon où il a rencontré un maître de thé. En s'intéressant au saké, il a réalisé que la France avait du retard dans la découverte de ce produit. « J'ai appris le japonais sur le terrain avec des producteurs de saké. J'ai fait une formation et j'ai appris depuis 2009 à élaborer ce produit à base de riz, d'eau et de koji. J'ai été en 2012 nommé Saké Samourai, ambassadeur de saké, par les producteurs, et le premier en France. »

Sa mission : initier le consommateur. « Il faut changer l'image fautive du saké en France. Ce n'est pas un spiritueux, ni ce digestif de 40° ou 50° à boire dans un gobelet érotique. Il faut lui rendre ses lettres de noblesses. ». Sylvain Huet veut aider le consommateur à faire son propre choix selon son palais. La diversité des sakés que l'on trouve au Japon l'a poussé à le faire découvrir à travers le salon européen du saké qui a tenu sa 3e édition à Paris en octobre. « En montant la première édition au Bastille Design Center, boulevard Richard Lenoir, j'avais organisé le sommet européen du saké. La 2e édition en 2015 au centre des congrès Cap 15, était un salon européen du Saké et des boissons japonaises. Les petits producteurs ont eu une ouverture au-delà des frontières françaises.

Ce type de rencontre et de reconnaissance du saké à l'étranger, dans le pays du luxe et de la gastronomie, revalorise son image au Japon. Cette 3e édition 2016 vient de se dérouler sur 3 jours au New Cap Event Center, Pont Bir Hakeim à Paris. »

Si l'organisateur comptait une cinquantaine d'exposants l'an dernier, plus de 400 saké à déguster et 150 autres produits, bières, liqueurs et thés étaient présentés cette année avec tous les produits de service du saké. Les producteurs de saké, les importateurs, les distributeurs et aussi les représentants des régions du Japon et des Préfectures s'étaient déplacés. La Préfecture du saké invitée d'honneur était Kyoto. Pari gagné, cette manifestation a attiré plus de 3 000 visiteurs, autant d'amateurs que de professionnels, chefs, sommeliers, importateurs, acheteurs.

Sylvain Huet fights against misconceptions! || The founder of the European sake fair is not an importer but an educator. He created the Sake Academy in 2010. Former contemporary dancer who first studied physics and mathematics, then aikido teacher, he left to Japan where he met a tea master. Getting interested in sake he realized that France was late in discovering this product. "I learnt Japanese with sake producers. I took a training course and I have been learning since 2009 to craft this product made of rice, water and koji. In 2012 I have been appointed Sake Samourai, Sake ambassador by the producers, and I was the first one in France."

His mission: educate the consumer. "The misconception of sake in France has to be changed. It is neither a spirit, nor the

after dinner alcohol with a 40 or 50° proof served in an erotic cup. It has to be given back its letters of nobility." Sylvain Huet wants to help the consumer make his own choice according to his palate. The diversity of the sakes to be found in Japan led him to promote them through a European sake fair that held its 3rd edition in Paris in October. "When I set up the first edition in the Bastille Design Center, I organized the European sake summit. The second edition in 2015 in the Cap 15 congress centre was a European fair for sake and Japanese beverages. The small producers could showcase far beyond the French borders. This type of meetings and recognition of sake abroad, in the country of luxury and gastronomy, improves its image within Japan. The third edition in 2016 took place over three days in New Cap Event Center, in Paris."

Whereas the organizers had some 50 exhibitors the year before, more than 400 sakes and 150 other products like beer, liqueurs and teas were presented this time with all the products related to the service of sake. The sake producers, the importers, the distributors but also the representatives of regions of Japan and prefectures have come. The prefecture of Kyoto was the guest of honour. Successful challenge, 3,000 visitors composed of amateurs, professionals, chefs, sommeliers, importers and buyers attended the event.

Sarah Canonge

POUR LES PROFESSIONNELS DÉGUSTER & ACHETER DU SAKÉ : L'ATELIER DU SAKÉ

Ouvert en novembre 2015 par Foodex*, L'Atelier du Saké est réservé aux chefs, sommeliers, cavistes, barmans et journalistes. Ce lieu permet de s'informer, de découvrir et de déguster des sakés japonais de qualité. Pouvant accueillir une dizaine de personnes, il propose une large gamme de 50 sakés représentative de la diversité japonaise. L'équipe de L'Atelier du Saké organise différents rendez-vous comme des masterclasses et des formations autour du saké afin de présenter les histoires et les caractéristiques, du saké fruité au minéral et du sec au moelleux. Ce lieu de dégustation propose différents sakés : rosé, doux, liquoreux, pétillant, non filtré ou non pasteurisé. Ces rendez-vous font découvrir aux professionnels des associations mets et saké ou encore des alliances avec des cocktails.

Taste and buy sake : L'Atelier du Saké || Opened in November 2015 by Foodex, L'Atelier du Sake is especially dedicated to chefs, sommeliers, cellar owners, barmen and journalists. This place provides information and enables to discover and taste Japanese quality sakes. Suitable for 10 persons, it proposes a broad range of 50 sakes representative of the Japanese diversity. The team organizes various events like master classes

and training courses to present the history and characteristics of sake, from fruity to mineral and dry to sweet sakes. Various sakes are available in the shop: rosé, soft, sweet, sparkling, non-filtered or unpasteurized. These workshops also teach about food and sake pairings or sake-based cocktails.

**4, impasse des Carrières,
75016 Paris – www.atelierdusake.com**



A VISITER**SALON DE L'ASIE
& LA JAPAN TOUCH LYON**
En décembre, Lyon Eurexpo**Kanpai ! Espace brasserie et saké**

Amateurs d'alcools japonais (sakés, whiskies, bières), la Japan Touch propose en partenariat avec Osake, aux plus de 18 ans, de pénétrer dans une véritable brasserie de saké. Dans l'espace exposition, « Les mystères du saké », découvrez un parcours ludique unique en Europe retraçant le travail dans une brasserie à saké. Avec « Le village à saké », quatre brasseurs japonais, issus de brasseries traditionnelles et artisanales, quitteront leurs cuves le temps d'un week-end pour rencontrer le public français. Des fabricants de saké d'exception avec pour chacun une signature aromatique unique. Venez déguster leurs sakés et échanger avec eux. Puis arrêtez-vous au bar à saké, pour

le déguster à différentes températures, en cocktail... vous pourrez aussi découvrir un panel de bières et les fameux whiskies japonais. Le dernier espace est une boutique : sakés, bières, whiskies, céramiques, livres, coffrets... idéal à l'approche de Noël !

Des tables rondes, conférences et séances de dédicace auront également lieu tout au long du week-end de la Japan Touch avec Siméon Molard (co-fondateur de Dev-A/ Osake), Gautier Roussille et Kura de Bourgogne, fabricant du premier saké brassé en France !

Kanpai! A sake brewery || In a simple To those who love Japanese alcohols (sakes, whiskies, beers) and aged over 18, the Japan Touch proposes in partnership with Osake to enter a genuine sake brewery.

Within the exhibition "The mysteries of sake" discover a hands-on circuit, unique in Europe, showing the work in a sake brewery. In "the Sake village", four Japanese brewers,

coming from traditional artisanal breweries, leave their vats for a weekend to come and meet the French public. Exceptional sake makers with each their distinctive aromatic signature. Come and taste sake and exchange with them. Then have a break at the sake bar to taste it with different temperatures, in cocktails... You can also discover a range of beers and the famous Japanese whiskies. The last area is a shop: sakes, beers, pottery, books, gift boxes... ideal when Christmas comes up.

Debates, conferences and autograph sessions take place all along the Japan Touch weekend with Siméon Molard (co-founder of Dev-A/ Osake), Gautier Roussille and Kura de Bourgogne, producer of the first sake made in France.

www.salondelasie.com

INITIATIVES**KURA DE BOURGOGNE,**
1^{ère} brasserie de saké en France

Kura de Bourgogne souhaite rendre disponibles les ingrédients japonais en France dans leur version authentique et traditionnelle : frais, crus, non-pasteurisés. Ils sont fabriqués selon les méthodes artisanales et traditionnelles japonaises, en utilisant des procédés de production ancestraux et entièrement naturels. Leurs produits frais, crus, sans-pasteurisation préservent leurs qualités de saveur, d'arômes et probiotiques. Kura de Bourgogne utilise autant que possible des produits locaux et bio pour réduire son impact écologique et environnemental. Par exemple, leurs misos sont préparés à base de riz bio d'Italie, de soja bio cultivé dans le Sud-Ouest et de sel de Guérande labellisé Nature & Progrès. Kura de Bourgogne est installé au cœur du Charolais-Brionnais en Bourgogne dans un environnement naturel, et fournit un emploi local. Vous y trouverez sakés de dégustation et de cuisine, miso, kasu (lies de saké), koji (riz malté).

Kura de Bourgogne a été fondé en 2015 par Hervé DURAND, d'origine charolaise, passionné de gastronomie, de vins et aussi de culture japonaise. Il a vécu au Japon et à Londres, fondé une famille mixte, et est devenu brasseur amateur à son retour en France en 2009, puis saké

sommelier certifié en 2013. Fêru de cuisine, le virus de la fabrication de saké, du kôji et de miso l'a peu à peu gagné. Il adore faire partager cette passion des produits traditionnels japonais dans des présentations et dégustations de saké, l'animation d'ateliers de préparation (miso) et de cours de cuisine en français, anglais et japonais.



Kura de Bourgogne: First sake brewery in France || Kura de Bourgogne wants to make available the Japanese ingredients in France in their authentic and traditional version: fresh, raw, unpasteurized. They

are produced according to the artisanal and traditional Japanese methods, using ancestral and entirely natural making processes. Their products preserve all the flavour, aromatic and probiotic qualities. As far as possible Kura de Bourgogne use local organic products to reduce their ecological and environmental impact. For instance their misos are prepared with organic rice from Italy, organic soja grown in the Southwest and Guérande salt with the label Nature&progress. Kura de Bourgogne is established in Burgundy in a natural setting and provides local employment. They sell tasting and cooking sakes, miso, kasu (sake lees) and koji (malted rice).

Kura de Bourgogne was established in 2015 by Hervé DURAND, native from Burgundy, and fond of Japanese gastronomy, wines and culture. He has been living in Japan and London, has a mixed family, became a non-professional brewer when he came back in France in 2009, then certified sake sommelier in 2013. Fond of cuisine, he gradually interested in making sake, koji and miso. He loves to share his passion for traditional Japanese products through presentations and tastings, miso preparation workshops and cooking lessons in French, English and Japanese.

www.kuradebourgogne.fr

DEVENIR SAKÉ SOMMELIER AVEC LA SAKÉ SOMMELIER ASSOCIATION

La « Sake Sommelier Association » (SSA) est la première organisation en Europe à offrir une éducation au saké japonais. Elle propose de nombreuses formations publiques et privées à l'international. Cet organisme est présent dans 14 pays, dont le Japon, et fait office de référence en matière de formation auprès de nombreux acteurs de prestige du secteur privé.

En France, la SSA est représentée par osake.fr (société Dev-A fondée par Siméon Molard et Julien Casorla, spécialisée dans l'importation de saké japonais de qualité en France) qui dispense à ce titre la formation certifiante « Saké Sommelier ». La formation Certified Sake Sommelier permet l'obtention d'un certificat garantissant un niveau de connaissance nécessaire pour travailler dans le marché du saké. Il est destiné à ceux qui souhaitent comprendre la culture inhérente à cette boisson, acquérir les connaissances de production du saké, apprendre son histoire, parfaire leurs connaissances en matière de dégustation et apprendre à distinguer les différents types et catégories de saké. Ce certificat, unique au monde, est de plus en plus recherché par de nombreux restaurants renommés qui proposent des postes attractifs aux Saké Sommeliers. Reconnu à travers de nombreux pays, il présente la particularité de distinguer des

personnes sur leurs seules compétences et connaissances, non sur la maîtrise de la langue japonaise qui est un critère sélectif des formations au Japon. Le certificat de Saké Sommelier permet en outre d'avoir accès au London Sake Challenge et aux qualifications pour le Sake Sommelier of the Year.

La SSA compte de nombreuses personnalités parmi ses membres, avec notamment : Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde 1992, Gérard Basset, Meilleur Sommelier du Monde 2010, et Benjamin Roffet, Meilleur Sommelier de France 2010.

Les dates des sessions 2017 sont en préparation. Rendez-vous sur le site de l'association des sakés sommelier : www.osake.fr

Become a Sake Sommelier: With the Sake Sommelier Association ! || The Sake Sommelier Association (SSA) is the first organization in Europe to provide Japanese sake education. It proposes many public and private training courses on an international level. The association is present in 14 countries including Japan and is 'the' authority for sake education with many prestige players in the private sector.

In France SSA is represented by osake.fr (company Dev-A established by Siméon Molard and Julien Casorla, specialized in the import of Japanese quality sake in France) that provides the training for the certification Saké Sommelier. The training of Certified Sake Sommelier

enables to get a certificate that states the necessary knowledge to work in the sake trade. It is dedicated to those who want to understand

the culture related to the beverage, get knowledge of the crafting process, learn about its history, perfect their tasting skills and learn about the different types and categories of saké. This certificate, unique in the world, is more and more sought-after in many well-known restaurants who propose attractive Sake Sommelier jobs. Recognized in many countries, it has the advantage to certify the only skills and knowledge of a candidate and not his knowledge of Japanese which is a selection criterion in the courses in Japan. The Sake Sommelier certificate also opens the door of the London Sake Challenge and the qualifications of the Sake Sommelier of the Year challenge.

SSA has many personalities among its members such as Philippe Faure-Brac, Best Sommelier of the World 1992, Gérard Basset, Best Sommelier of the World 2010, and Benjamin Roffet, Best Sommelier of France 2010.

The 2017 sessions are in preparation. Visit the website www.osake.fr (for France).



ALLER PLUS LOIN LA MAISON DE LA CULTURE DU JAPON, Quai Branly, à Paris

Expositions, spectacles, ateliers, boutique, la Maison de la Culture du Japon vous invite à vous ouvrir à la vaste culture japonaise. Les arts traditionnels et modernes, la danse, les tenues, le maniement du sabre, le thé, ... l'agenda est varié et complet.



Exhibitions, shows, workshops, shop, the Japanese Cultural Centre of Paris invites you to open the doors to the broad Japanese culture. Traditional and modern arts, dance, costumes, swordsmanship, tea ... the Centre has a full and varied programme.

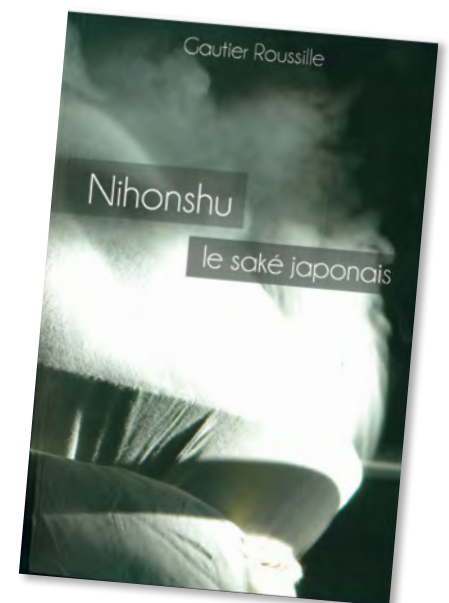
www.mcjp.fr

A LIRE « NIHONSHU LE SAKÉ JAPONAIS », Gautier Roussille

Dans un langage simple mais rigoureux, cet ouvrage, fruit de 5 ans de recherches, lève méthodiquement le voile sur la transformation du riz en saké. Il s'adresse à tous ceux qui souhaitent comprendre le saké, ses ingrédients et ses méthodes de production, du profane à l'œnologue en passant par le sommelier et l'amateur de vins et spiritueux.

Quatre grands thèmes sont traités ici : les matières premières, la fermentation, l'affinage et la dégustation. Une véritable bible extrêmement détaillé mais très accessible. 262 pages, 16x24 cm, €20.00

In a simple but rigorous language this book, result of 5 years of researches, methodically unveils the process of turning rice into sake. It is dedicated to anyone who wishes to understand sake, its ingredients and crafting methods, from the beginner to the enologist, as well as the sommelier or the wine and



spirit lover. Four subjects are presented: the raw material, the fermentation, the refining and the tasting. An extremely detailed but approachable bible.

262 pages, 16x24 cm, €20.00

ACCORDS SUCRÉS-SALÉS AU SALON DU SAKÉ

Le Salon du Saké a donné une autre perception de cet alcool. Loin des standards et de l'uniformité d'approche, les sakés atypiques ont été magnifiés. Sylvain Huet, co-organisateur de l'évènement, parachève ses sélections en insistant sur cet aspect.

Pour cette troisième édition du Saké Tasting (22 au 24 octobre 2016) une attention particulière a été accordée aux divers ateliers. Paris a pu découvrir à travers des accords judicieux et atypiques, des saveurs nouvelles. Avec 8 workshops, soit le double de l'année précédente, les possibles étaient diversifiés.

L'atelier *Desserts et sakés* a su capter l'attention et intriguer. Il a rassemblé trois chefs, pâtisseries, glaciers, chocolatiers français. Chacun a créé une friandise particulière en accord avec un saké. Xavier Thuizat, chef sommelier du Peninsula Paris, a contribué à parfaire les concordances entre les mets et les alcools.

SWEET AND SALT PAIRINGS AT SALON DU SAKÉ ||
The fair has provided another perception of this alcohol. Moving out of the standards and uniformity, the atypical sakes have been spotlighted. Co-organizer Sylvain Huet refined his selections emphasizing on this aspect.

For the third edition of the Saké Tasting (22 to 24 October 2016) a special care has been given to the different workshops. Paris could discover new flavours through subtle and original pairings. With 8 workshops—double of last year—one could open his mind to the possible matches.

The workshops *Desserts & sakés* aroused curiosity. It hosted three French chefs, pastry chefs, ice cream and chocolate makers. Each of them has created a special confection in pairing with a saké. Xavier Thuizat, head sommelier at Peninsula Paris, supported them to perfect the food and alcohol matches.



ACCORD / PAIRING 1

• **Dessert** : glace amazake, riz au lait kôji & caramel au saké par Emmanuel Ryon

• **Un saké Nigori Kijoshu** : « Kiyomori Heian » d'Enoki Shuzo (préfecture d'Hiroshima)

Emmanuel Ryon, MOF glacier (Une Glace à Paris dans le 3^e), a créé le premier dessert : une glace au kôji de riz, ce riz transformé par une culture de ferments (*Aspergillus Oryzae*). Ce même kôji entre dans l'élaboration du saké. L'accord était d'autant plus intéressant par le type de saké choisi, un Nigori. Cet alcool atypique se distingue des autres car il n'est pas filtré. Sa texture, plus épaisse, donne une autre consistance en bouche. Au nez puis en bouche, des notes de banane. Des nuances de prune sont également présentes. Entre le côté crémeux et lacté des deux produits, et le fruité, le floral amené par le saké, le résultat est réellement captivant. L'amidon confère une longueur en bouche très intéressante.

Emmanuel Ryon, Best Craftsman of France

ice cream maker (Une Glace à Paris, Paris 3rd), created the first dessert: a koji ice cream.

The koji (rice fermented with *Aspergillus Oryzae*) is used to make sake. The pairing was all the more interesting thanks to the kind of sake chosen, a Nigori. This atypical alcohol stands out from others as it is not filtered. Its thicker texture gives it another consistency. In the nose then on the palate, notes of banana. Also hints of plum. With the creamy and milky texture of both products, the fruity and floral aromas of the sake, the result is spell-binding. The starch provides an interesting length on the palate.

**ACCORD / PAIRING 2**

• **Dessert** : nougat au yuzu confit et cranberry par Jonathan Blot

• **Saké** : « Collection Enter.Sake Shuhari » de Matsumoto Shuzo (préfecture de Kyoto)

Les saveurs de cranberry, pistache, noisette et miel de châtaignier de ce nougat frais rivalisent avec l'acidulé du yuzu confit. Le saké s'affiche perlé, avec des notes délicates mais tertiaires. La consistance du nougat, souple mais dense s'allie parfaitement avec ce saké aux notes fermentées, un peu lactées et légères.

The flavours of cranberry, pistachio, hazelnut and chestnut honey of this fresh nougat rival with the tangy side of the candied yuzu. The sake is spritzy with delicate but tertiary notes. The supple but dense consistency of the nougat perfectly matches this sake with fermented, slightly milky and light notes.



ACCORD / PAIRING 3

- **Dessert : macaron au pop-corn par Jonathan Blot**
- **Un saké Junmai Daiginjo : « Heyan Kyo » de Masuda Tokubee Shuzo (préfecture de Kyoto)**

Jonathan Blot, chef pâtissier de L'Acide Macaron (Paris 17^e) a imaginé un macaron rose bonbon dont les deux sphères entourent une ganache au beurre de cacao avec une pointe de saké. Ce dernier rééquilibre les notes sucrées. Des éclats de pop corn parachèvent la création. Le jeu de texture et de saveurs est mis en exergue par le saké Heian Kyo. La délicatesse de ce dernier, ses subtiles nuances de riz et ses notes crémeuses sont en parfaite adéquation avec le macaron.

Jonathan Blot, pastry chef of L'Acide Macaron (Paris 17th), imagined a pink macaron whose halves hold a ganache with cocoa butter and a drop of sake. The latter balances the sweet notes. Chips of popcorn are used as a garnish. The play on textures and flavours is highlighted by the sake Heian Kyo. The delicacy of the latter, its subtle shades of rice and creamy notes perfectly match the macaron.

**ACCORD / PAIRING 4**

- **Dessert : barre chocolat au lait, pistaches caramélisées et framboises par Sophie Vidal (Atelier Jacques Genin)**
- **Un saké Junmai Daiginjo méthode Kimito :**

Collection Enter.Sake Aramasa » de Aramasa Shuzo (préfecture d'Akita)

Le chocolat créé par Sophie Vidal se distingue par ses notes de pistaches caramélisées et de framboise. Ce saké a été choisi au sein de la Collection Enter Saké qui regroupe les meilleurs sakés de chaque producteur. Ici, Aramasa Shuzo a usité une levure longtemps oubliée et lui a donné une légitimité particulière. Détail à considérer, il a élevé ce saké dans une barrique en bois. L'acide lactique et les bactéries ont permis le développement de levures autochtones. Le saké présente des notes fermentées en arrière-bouche, parfaites pour apporter un peu de fraîcheur à l'accord avec la barre chocolatée.

The chocolate created by Sophie Vidal distinguishes itself by the notes of caramelized pistachios and raspberry. The sake has been chosen out of the Collection Enter Saké that gathers the best sakes of each producer. Here Aramasa Shuzo used a forgotten yeast to give it a renewed legitimacy. Something to be noted, this sake has been aged in a barrel. The lactic acid and the bacteria enabled to develop indigenous yeasts. The sake has fermented notes in the aftertaste, perfect to provide some freshness to the pairing with chocolate.

ACCORD / PAIRING 5

- **Dessert : barre chocolat noir et matcha par Sophie Vidal (Atelier Jacques Genin)**
- **Saké : « Kawasemi » de Koshinohana Shuzo (préfecture de Niigata)**

Le chocolat noir en provenance de Madagascar contient 71 % de cacao. Le matcha confère à la barre des notes d'amertume. Le saké capte l'attention dès le nez avec des notes de miel délicat, de la fraîcheur. En bouche, il se magnifie avec des notes florales. L'alliance est intéressante sans être spectaculaire.

The Madagascar dark chocolate has 71% of cacao. The matcha tea gives the confection hints of bitterness. The sake catches the attention as from the nose with delicate scents of honey and its freshness. On the palate it is enhanced by floral notes. It is an interesting but not spectacular pairing.

Avec une fréquentation toujours en hausse, et un intérêt significatif du public pour les ateliers dégustation, le Salon du Saké se révèle incontournable, et la sakéologie acquiert une visibilité de plus en plus évidente. Les repères diffèrent de l'univers du vin et des spiritueux. La notion de terroir, de cépage, de millésime s'effacent, d'autres apparaissent et s'imposent tels le degré de polissage du riz à saké (sakamai), la qualité de l'eau, la qualité de la fermentation du kôji. Chaque saké y puise une identité propre, et ouvre au sommelier un nouveau champ d'exploration d'accords audacieux.

With a continuously increasing attendance and the public's real interest for the tasting workshops, Salon du Saké has become inevitable. Sakeology is getting a greater visibility. Sake has different criteria than wines and spirits. The notions of terroir, grape variety and vintage fade away and give place to other characteristics such as the polishing of the rice (sakamai), the quality of the water, the quality of the fermentation of the koji. From these elements each sake draws its own identity, and offers the sommeliers a new world of daring pairings.

Sofia Lafaye



Britt

LA BIÈRE DE BRETAGNE !

Au début du 20^{ème} siècle, à St Malo, Célestin Heurtaud met au point la recette d'une bière aux vertus spéciales pour les marins au long cours. Son petit-fils Claude, fort du savoir-faire de son aïeul, s'installe dans le Finistère Sud en 1998. Il devient brasseur à Trégunc et il donnera naissance à une bière rafraîchissante, légère, au goût inimitable.

La bière de Bretagne, est née... avec pour emblème un macareux, oiseau libre et fier comme l'est tout bon marin breton ! Et depuis, c'est entre Concarneau et Pont-Aven, à deux pas des magnifiques plages de sables fins de la commune de Trégunc, qu'ils brassent les bières traditionnelles bretonnes avec une constante recherche de qualité, de goût et d'innovation !

LA SANT ERWANN

Leur équipement leur permet de créer des nouveaux produits de qualité comme la Sant Erwann vieillie en barrique de whisky. La Sant Erwann Whisky est une bière de dégustation tirant 7°. Cette bière blonde de haute fermentation a été vieillie plusieurs mois dans des barriques ayant servi au vieillissement de whisky. Au nez, on retrouve le whisky et un petit côté boisé qui vient du vieillissement en barrique viennent ensuite des arômes rappelant le biscuit, la levure et les céréales grillées. En bouche des parfums de whisky et des notes boisées ressortent. Dans un premier temps douce, des notes amères se développent ensuite et équilibrent l'ensemble avec quelques touches d'arachide. Sa mousse blanche et dense et son amertume longue en bouche vous séduiront.



Britt, the beer from Brittany! || In the early 20th century in Saint Malo, Célestin Heurtaud created the recipe of a beer with special qualities for long distance sailors. His grandson Claude, with a wealth of his forebearer's savoir-faire, settled in the south of Brittany in 1998. He became a brewer in Tregunc to produce a refreshing, light beer with an incomparable taste.

The beer from Brittany was born! Its emblem is a puffin, just as free and proud as all Breton sailor is! And ever since, between Concarneau and Pont-Aven, few steps away from the beautiful beaches of Tregunc, the brewery produces traditional Breton beers with a continuous research of quality, taste and innovation!

Sant Erwann

Their equipment enables them to create new quality products like Sant Erwann aged in whisky barrels. Sant Erwann Whisky is a tasting beer with a 7° alcohol content. This high fermentation lager has been aged several months in barrels once used to age whisky. In the nose, we smell the whisky and a woody side due to the ageing in barrels. Then aromas of biscuits, yeast and toasted grain. On the palate, flavours of whisky and woody notes come up. First very soft, bitter aromas develop afterwards and balance the whole with touches of groundnuts. You will be seduced by its white and dense froth and its long lasting bitterness on the palate.

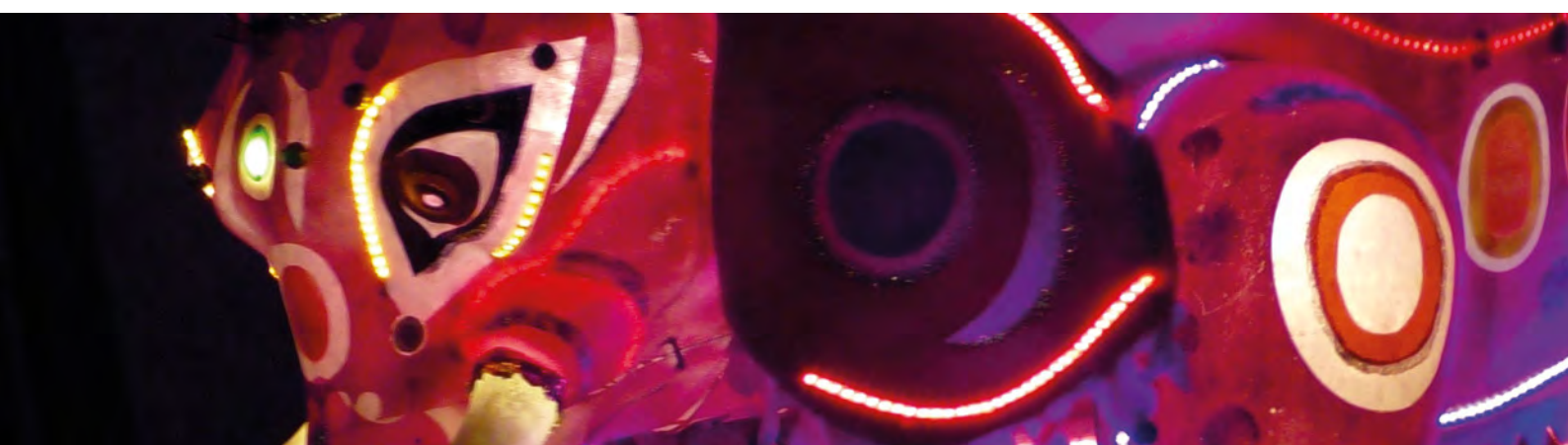
→ www.britt.fr





17^e HABITS DE LUMIÈRE

La 17^{ème} édition des Habits de Lumière à Epernay a indéniablement affiché une volonté, celle de magnifier l'instant. Loin des turpitudes quotidiennes et des soubresauts de divers ordres, inciter à l'enthousiasme, aux Festivités, a été une priorité avec une thématique explicite, la Couleur.



Célébrer une idée de la France, de la Champagne et de ses plaisirs gustatifs a été une priorité. Pour parfaire la démarche et l'atmosphère, la Ville d'Épernay, en accord avec le Comité de l'Avenue de Champagne, a prévu une kyrielle de divertissements. Un vidéo mapping élaboré par Blachere Events a métamorphosé la façade de l'Hôtel de Ville avec des scénographies étonnantes. Virtuosité musicale et visuelle ont emporté le public dans une autre dimension.

La tridimensionnalité a pris un sens nouveau avec les diverses parades présentées. Chacune d'entre elles a opté pour des couleurs intenses. L'Atelier de l'Évènement a recréé des êtres mi-animaux, mi-chimères, inspirés de légendes indiennes. Evoquant les six messagers de la prêtresse Furgia, le tigre Bengali, la vache Mala, le singe Langur, l'éléphant Hindi, le paon Pavo, le cobra Naja sont devenus incandescents de lumière. La Compagnie des Grandes Personnes a choisi d'évoquer les alebrijes, ces statues mexicaines figeant les animaux fantastiques, sauvages et domestiques. La Compagnie Transe Express et ses tambours atypiques ont cheminé avec le public jusqu'à la place de Champagne. Là, les danseurs et acrobates de Motus Module ont fluctué aux accents des notes musicales, en apesanteur au-dessus de la place. Leur happening, Incandescence, a précédé le spectacle pyrotechnique tiré depuis les vignes de la Maison Mercier.

Le maire d'Épernay, Franck Leroy, l'a confirmé, la Champagne a un bel avenir devant elle, ses vins effervescents également. Le passé a façonné la région, ses paysages. L'Unesco l'a reconnu l'année précédente en classant au Patrimoine Mondial de l'Humanité les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne. La région vibre toujours de la même passion, celle des hommes, des viticulteurs, pour leurs vignes. Le sens du travail accompli dans l'optique de la perfection galvanise chaque jour le secteur. Ce vin effervescent précieux vit et fait vivre au rythme palpitant de ses bulles. Cette féerie de trois jours et deux nuits, Les Habits de



Gilles de la Bassetière, Champagne de Venoge.

Lumière, est presque dédiée à ces hommes audacieux et courageux et à ce vin d'exception. La population champenoise et les touristes sont conviés à l'évènement, à ces trépidantes réjouissances. Leur présence paraît indispensable, l'univers du Champagne étant également celui du partage.

Franck Leroy l'a précisé, cette année un changement s'opère. La Champagne a toujours été concernée par l'œnotourisme, parfois de manière sélective. Depuis 2016, quelques grandes maisons ont décidé d'investir davantage dans ce secteur. La notion d'élégance, de raffinement et d'exigence perdure mais autrement. Ainsi, des chambres d'hôtes au sein de ses grandes maisons permettront de les découvrir autrement, de l'intérieur. Ce privilège autrefois réservé à leurs clients premium, pourra concerner un autre public d'esthètes. La Maison de Venoge a initié l'expérience. Gilles de La Bassetière, son président, précise : « La Champagne était à l'âge de pierre de l'œnotourisme. Il est encore presque inexistant.

Nous venons de mettre à disposition des amateurs de Champagne quatre suites et un appartement au sein de notre Maison sise Avenue de Champagne. Il faut permettre au public de s'initier autrement au Champagne et aux cuvées exceptionnelles. De cette façon, il sera en contact direct avec l'ADN de la Maison ».

Il encourage également le mariage gastronomie et Champagne. Il le précise, il recherche l'accord parfait. Pour se faire, il voyage. Il évoque sa pêche de saumon sauvage au Canada, le poisson magnifié par un chef de Vancouver afin d'envisager le Champagne rosé dans des conditions optimales. L'huître Pied de Cheval de Cancale en alliance parfaite avec l'Extra-Brut de la Maison.

Les Habits de Lumière et Les Habits de Saveurs, cette dégustation de mets à base de Champagne réalisés par de grands chefs lors de la deuxième matinée de ce week-end, sont en parfaite adéquation avec son point de vue. D'ailleurs, il note l'intéressante évolution de ces réjouissances. Il le précise, très longtemps ses fêtes ont été locales et les Maisons de Champagne en profitaient pour inviter leurs livreurs de raisins. Il constate que depuis quelques années, le public vient du monde entier. De manière évidente, il s'agit pour eux de vivre une expérience unique. Être au cœur de l'évènement, comprendre la Champagne, comment cet univers vit au quotidien est essentiel. Il insiste, Les Habits de Lumière facilitent l'accès aux Maisons de manière inusuelle. De plus, le public a la possibilité de découvrir plusieurs Maisons et Champagnes presque simultanément.

Franck Wolfert, formateur aux techniques de dégustation du Champagne, auteur de « Champagne, la fièvre créatrice », a un ressenti particulier. Il remarque que les Habits de Lumière suscitent de plus en plus d'engouement, en particulier auprès des non-Champenois et plus précisément des étrangers. Ce phénomène lui semble coïncider avec le nombre de plus en plus important de viticulteurs champenois allant défendre leur Champagne à l'étranger et à l'esprit d'ouverture de plus en plus perceptible en Champagne et qui prend corps avec Les Habits de Lumière. Il mentionne enfin que ce rendez-vous s'affirme intergénérationnel. Parfois élitiste (visite de caves, etc.), il parvient encore paradoxalement à rester populaire.

Cette année encore, le froid n'a pas empêché le public d'investir avec frénésie l'Avenue de Champagne et les différents lieux accueillant l'évènement. L'instant se révèle précieux. Ses diverses facettes parachèvent son attractivité. Les Habits de Lumière perdurent et enchantent année après année le public présent. Rendez-vous en fin d'année pour le 18^e opus !

Edition 2017 du 8 au 10 décembre

En savoir + et recettes sur :
habitsdelumiere.epernay.fr



Le dessert Victoria pour la Cuvée des Merveilles 1^{er} cru Rosé de Saignée du Champagne Collard Picard.



L'œuf meurette et le Champagne Pol Roger.

The 17th edition of the Habits de Lumière celebration in Epernay has undeniably tried to glorify the moment. To make you forget the everyday worries and troubles, the event invited to enthuse, to entertain, to feast, with a clearly stated theme, Colour.

|| The priority was to celebrate an idea of France, of Champagne and the gustatory pleasures it has to offer. To perfect the atmosphere Epernay, with the agreement of Comité de l'Avenue de Champagne, has organized loads of entertainment. A video mapping designed by Blachere Events has transformed the facade of the Town Hall with astonishing scenographies. Musical and visual maestria have taken the public in another dimension.

Three-dimensionality has found a new expression thanks to the parades. Each of them chose intense colours. 'L'Atelier de l'Évènement' created half animal, half chimeric creatures inspired by Indian legends. Evoking the six messengers of the priestess Furgia, the tiger Bengali, the cow Mala, the monkey Langur, the elephant Hindi, the peacock Pavo, the cobra Naja shone with a thousand lights. 'La Compagnie des Grandes Personnes' chose to evoke the alebrijes,



Franck Leroy, maire d'Épernay.

those Mexican statues depicting fantastic, wild and domestic animals. 'La Compagnie Transe Express' and their atypical drums strolled down the avenue with the public to the Place de Champagne. There the Motus Module dancers and acrobats floated over the square in movement to the music. Their performance, Incandescence, preceded the fireworks over the vines of the Mercier house.

Epernay's mayor, Franck Leroy confirmed that the Champagne region has a beautiful future ahead, its bubbly too. The past designed the region, its landscapes. UNESCO registered the Champagne Hills, Houses and Cellars on the world heritage list. The region still is thrilled with the same passion of the men, the wine growers, for their vineyard. The sense of achievement with a goal of perfection enthuse the industry every day. This precious sparkling wine lives and livens up on the rhythm of its bubbles. Les Habits de Lumière is an enchantment of three days and two nights entirely dedicated to the daring and courageous men and to this exceptional wine. The inhabitants of Champagne and the tourists are invited to join the exciting festivities. Their presence is compulsory as Champagne also bears the notion of sharing.

Franck Leroy specifies some changes for this year. The Champagne region has always had wine touristic offers, sometimes very selective. Since 2016, some great houses decided to invest more in this activity. The notion of elegance, refinement and requirements is still present but differently. Thus some of the greatest houses have opened guestrooms to discover them from inside. This privilege was once reserved for premium customers, it is now available for a new public of aesthetes. De Venoge initiated the experience. Chairman Gilles de La Bassetière specifies: "Champagne was in the stone age of wine tourism. It is almost non-existent. We have just made available four suites and one apartment for Champagne lovers in our house located on Avenue de Champagne. We have to give the public the opportunity to be introduced differently to Champagne and exceptional cuvees. This way they will be in direct contact with the DNA of the house."

He also encourages the alliance of the gastronomy with Champagne. He seeks the perfect pairing. Therefore he travels a lot. He evokes the wild salmon fishing in Canada, a fish magnified by a chef of Vancouver in order to highlight the rosé; the Pied de Cheval oyster from Cancale that perfectly matches the house's Extra Brut.

'Les Habits de Lumière' and 'Les Habits de Saveurs', the gastronomic event when chefs cook dishes based on Champagne on the second morning of the festivities, perfectly meet his point of view. By the way he notices the interesting evolution of the celebrations. For a long time they were local festivities and the Champagne houses used to invite their grape providers. He now sees people come from all over the world. Obviously they come to experience something unique. Be at the heart of the event, understand Champagne, how this universe is in its everyday life. He insists on the fact that Les Habits de Lumière make the Champagne houses more approachable, in an unusual way. And the public can discover more houses and Champagnes nearly simultaneously.



La vache Mala

Franck Wolfert, Champagne tasting techniques educator, author of "Champagne, la fièvre créatrice" [Champagne, the creative fever], has his own feeling. He notes that Les Habits de Lumière is meeting more and more success with people from outside the region and more especially foreigners. He thinks it corresponds to the fact that a growing number of producers go to promote their Champagne abroad, and to the increasingly perceptible openmindedness embodied by Les Habits de Lumière. At last he says the event is really inter-generational. Sometimes elitist (visits of the cellars, etc.) it paradoxically remains popular.



Franck Wolfert



Les capsules spéciales Habits de Lumière 2016.

This year again the cold did not prevent the public from investing enthusiastically the Avenue de Champagne and the different places that hosted the event. The moment was precious. Its multiple facets make it attractive. Les Habits de Lumière comes back every year and keeps on enchanting the public. Save the date of the 18th edition: December 8 to 10, 2017!

Sofia Lafaye

habitsdelumiere.epernay.fr



**Rien n'est davantage signé qu'un vin.
Un lieu, un millésime, des hommes.**

CORTON-CHARLEMAGNE, CORTON, CORTON-BRESSANDES
ALOXE-CORTON, ALOXE-CORTON les Vercots, les Fournières.

**DOMAINE
TOLLOT-BEAUT**

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BEAUNE Grèves, BEAUNE Clos-du-Roi, SAVIGNY Champ-Chevrey (Monopole)
SAVIGNY Lavières, CHOREY-LES-BEAUNE, BOURGOGNE

Dégustation sur rendez-vous : domaine@tollot-beaut.com

PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT À CHOREY-LES-BEAUNE 21200

TEL. +33 (0)3 80 22 16 54 / FAX. +33 (0)3 80 22 12 61



GRAND VIN DE BORDEAUX

PRODUCE OF FRANCE



*Château
du Grand Bos*

GRAVES
APPELLATION GRAVES CONTRÔLÉE

2009

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
S.C. du château du Grand Bos fermière
du GFA de Gravesaltes propriétaire
F 33640 CASTRES-PORTETS A VINCENT Gérant

L. 09 GR 10

ALC. 12,5% BY VOL.

CONTENTS 750 ML

La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant.

CONTIENS SULPHITES

bouteille N° 002119

www.vin-grand-bos.com

LE BLOG

Les news, les dates, les lieux à retenir !



INTIMISTE

Ouverture de la Wine Room au Buddha Bar Paris



Plus qu'un simple salon à privatizer, la Wine Room est un espace privilégié imaginé au cœur de la cave à vins du Buddha-Bar Hotel Paris. En partenariat avec des maisons de renom, le Buddha-Bar Hotel Paris a imaginé des dîners animés par des passionnés, faisant partager des produits habituellement peu accessibles à la dégustation. Une expérience gastronomique à partager, haute en émotions !

A partir de 98 € par personne, dîner 3 plats, accord mets et boissons, jusqu'à 10 couverts

More than a simple lounge to privatize, the Wine Room is a privileged space imagined within the wine cellar of the Buddha-Bar Hotel Paris. In partnership with renowned houses, Buddha-Bar Hotel Paris imagined dinners hosted by enthusiasts who come to share their products usually difficult to get for tasting. A highly emotional gourmet experience to share!

From €98 per person, 3-course dinner, food and wine pairings, up to 10 persons.

buddhabarhotelparis.com



GRANDS BLANCS

Concours des Grands Vins Blancs 2017

5 catégories de vins de cépage seront en compétition : RIESLING, PINOT GRIS, GEWURZTRAMINER, SYLVANER, PINOT BLANC. Et pour la première fois cette année, un 6^e concours ouvert à tous les autres vins de cépages et d'assemblages blancs. La date limite d'inscription des viticulteurs souhaitant présenter leurs vins aux concours est fixée au 7 mars 2017.



5 categories of varietal wines will compete: RIESLING, PINOT GRIS, GEWURZTRAMINER, SYLVANER, PINOT BLANC. And for the first time this year, a 6th competition will be open to all the other white varietal wines and blends. The deadline for the wine growers who wish to register their wines is March 7, 2017.

9 > 10 avril 2017, Palais des Congrès, Strasbourg



FESTIVAL



6^e édition de Bien Boire en Beaujolais (BBB)

190 producteurs se retrouvent au cœur du vignoble pour partager leur vision des vins du Beaujolais au cours de trois jours au tempo unique au Château des Ravatys, Château de Pizay et Château de La Chaize. Trois journées pour prendre le temps de recevoir, de rencontrer, de déguster, de découvrir et de s'inspirer de la philosophie de BBB.

190 producers will get together to share their vision of the Beaujolais wines during three unique days at Château de Ravatys, Château de Pizay and Château de la Chaize. Three days to take the time to welcome, meet, taste, discover and get inspired by the BBB spirit.

2 > 4 avril 2017



RENDEZ-VOUS DES FOODIES

Festival Taste of Paris

En mai prochain, ce sont 20 chefs qui dresseront leurs « pop-up » restaurants et réaliseront en live leurs plats signature et leurs créations du moment. Et un espace de 1 000 m² sera dédié aux producteurs. Avec la centaine d'artisans présents, c'est un véritable marché qui prendra forme sous la verrière du Grand Palais, pour faire le plein de découvertes et remplir son panier de bons produits !

In next May 20 chefs will set up their pop-up restaurants and will cook live their signature dishes and their creations of the moment. And 1,000 sq.m. will be dedicated to the producers. With some hundred craftsmen, a real market will take place under the glass roof of the Grand Palais, an occasion for discoveries and fill your basket with good products!

<http://paris.tastefestivals.com>

taste
OF PARIS

..... En partenariat avec Electrolux

LE FESTIVAL DES CHEFS
GRAND PALAIS
18 > 21 MAI 2017

20 RESTAURANTS 50 ATELIERS & MASTERCLASS 100 ARTISANS & PRODUCTEURS

PAPILLES SPORTIVES



Open Château Piron 2017

Ce sont 4 inspirations issues du monde du sport pour un concours de dégustation unique en France. Après une phase de qualification, binômes de professionnels et d'amateurs s'affrontent dans des dégustations à l'aveugle. Quatre classements valorisent les compétiteurs et animent l'épreuve : Général, Amateurs et Jeunes et le prix spécial « accords mets et vins ». A gagner : des déjeuners et des dîners à la Grand Maison de Bernard Magrez et au Point Rouge. Les inscriptions sont ouvertes !

The world of sports inspired this unique tasting competition. After the qualification phase, duets of professionals and amateurs will face off in blind tastings. Four rankings will be made: General, Amateurs and Young, and a special prize 'Food and wine pairing'. The prizes will be lunches and dinners at La Grande Maison (Bernard Magrez) and Le Point Rouge.

Le 8 avril 2017 au Château Piron
www.openchateaupiron.fr



COCON

Réouverture de la
Maison du Vin de Blaye

Vitrine des vins de l'appellation Blaye Côtes de Bordeaux, la Maison du Vin a fait peau neuve et a rouvert ses portes en fin d'année. Comptoir central avec espace de dégustation, classement par style de vins, tablette tactile, cave à vins réfrigérée en libre-service pour les vins blancs, le lieu a été modernisé pour mieux répondre à la demande.

The showroom of the Blaye Côtes de Bordeaux wines has been completely made over and reopened in December. Central counter with tasting area, presentation of the wines according to their style, touch pads, self-service refrigerated wine cellars for the whites, the place has been modernized to better meet the demand. Open from Monday to Saturday.



12, cours Vauban, Blaye. Ouvert le lundi : de 10h à 12h30 et de 14h00 à 18h30, et du mardi au samedi : 8h30 à 12h30 et de 14h00 à 18h30.



INITIATIVE

Vente aux enchères de prestige de la licence CTVS

Avec 91 lots et près de 70 personnes, les étudiants de la licence professionnelle Commercialisation Internationale de Vins et Spiritueux d'Avize ont récolté plus de 7 000 euros. Cette somme servira à financer le voyage d'études au Canada, producteur des célèbres vins de glace et 6^e pays importateur de vins français.

With 91 batches and 70 persons the students of the vocational degree of International wine & Spirits Trade of Avize raised 7,000 euros. These funds will help them finance their study trip to Canada, where the famous ice wines are produced and 6th French wine import country.



WEB

La plateforme Les Grappes
ouvre un service pour professionnels

Première plateforme communautaire d'achat de vin en direct des vignerons, avec 450 vignerons et 2 500 références, Les Grappes ouvre aujourd'hui un service dédié aux restaurateurs. Une solution à un marché qui jusqu'ici n'a pas été digitalisé. Commande 24h/24 et 7j/7, un interlocuteur unique pour la logistique et la facturation, conseils de sommeliers, tout est fait pour faciliter l'approvisionnement parfois compliqué en vins de qualité.

LES GRAPPES

First community platform of wine purchase directly from the wine growers, with 450 producers and 2,500 references, Les Grappes now launch a service for restaurants. A solution to a market that has not been digitalized yet. 24/7 orders, a unique contact for the delivery and invoicing, sommeliers advices, all has been done to make the supply of quality wines easier.

www.lesgrappes.com/professionnel
- franco de port dès 24 btl



TALENTS

41^e Challenge International du Vin

Pour la première fois depuis sa création, le Challenge International du Vin se tiendra dans la capitale mondiale du vin : Bordeaux au Palais des Congrès. Plus de 800 jurés viendront goûter près de 4 200 vins de 37 pays à l'aveugle, afin de consacrer les meilleurs d'entre eux et attribuer 11 Prix Spéciaux. Outre les médailles, les vins primés bénéficient d'une visibilité optimale grâce à une communication ciblée du concours.

www.challengeduvin.com

For the first time of its existence Challenge International du Vin will be held in the world wine capital city, Bordeaux at the congress centre. Over 800 jury members will come and blind taste 4,200 wines from 37 countries to award medals and 11 special prizes to the best of them. Beside the medals, the awarded wines will have an optimum visibility thanks to a targeted communication plan.

Challenge International du Vin
Révélateur de Talents!

21 & 22
AVRIL-APRIL
2017
BORDEAUX
FRANCE

Le plus grand et le plus ancien Concours International de Vin organisé en France.
The largest and oldest International Wine Competition organised in France.

41^e
EDITION

www.challengeduvin.com

ABONNEZ-VOUS! Subscribe!

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM



UN PANORAMA UNIQUE

DES VINS ET SPIRITEUX

DE PRESTIGE

EN FRANCE

ET DANS LE MONDE

A UNIQUE OVERVIEW OF
THE FINEST WINES & SPIRITS
FROM ALL OVER THE WORLD

1 AN

2 AN

4 n°

8 n°

France

30 €

58 €

UE

45 €

88 €

Monde

51 €

100 €

À CHAQUE NUMÉRO, DÉCOUVREZ
LES DÉGUSTATIONS DES PLUS
GRANDS SOMMELIERS DU MONDE

IN EACH ISSUE, DISCOVER
WORLD'S GREATEST SOMMELIERS'
TASTING REVIEWS.

BULLETIN D'ABONNEMENT

Je profite de l'offre abonnement

Je choisis : 1 an / 1 year 2 ans / 2 year France UE Monde

Mme M.

Prénom / Nom

Société

Tel

Mail

Adresse

Code postal

Ville

Pays

Je règle par : chèque à l'ordre de SommelierS International

I enclose a cheque made payable to SommelierS International

SommelierS INTERNATIONAL

WWW.SOMMELIERS-INTERNATIONAL.COM

SVP, à retourner sous enveloppe à :
Please, return this form :

SommelierS international
Service abonnement
14 rue Montesquieu
33000 Bordeaux
(FRANCE)

CHÂTEAU
DE
SAINT-PEY

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

2011



GRAND CRU EN HÉRITAGE

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

WWW.CHATEAU-SAINTPEY.COM

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



businessensitive

vinexpobordeaux.com

*Explore the world of wines and spirits
Boost your business
Live the experience*

Join us at Vinexpo Bordeaux 2017
from June 18th to 21st

SAVE THE DATE!

VINEXPO

THE WORLD OF WINE & SPIRITS